

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE CODÓ
CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS HUMANAS / HISTÓRIA

THAMIRES SOUZA ARRUDA

**AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ/MA: uma leitura das experiências
das Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no
Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha**

CODÓ / MA

2023

THAMIRES SOUZA ARRUDA

**AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ: uma leitura das experiências das
Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento
do Babaçu do Bairro Santa Teresinha**

Monografia apresentada ao Curso de
Licenciatura em Ciências Humanas/
História da Universidade Federal do
Maranhão, Campus de Codó, como
requisito para a obtenção do título
graduada em licenciatura em
Ciências Humanas/História.

Orientadora: Prof^a Dr^a Liliane Faria
Corrêa Pinto

CODÓ / MA

2023

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Souza Arruda, Thamires.

AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ/MA: uma leitura das experiências das Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha / Thamires Souza Arruda. - 2024.

63 p.

Orientador(a): Liliâne Faria Correa Pinto.

Monografia (Graduação) - Curso de Ciências Humanas - História, Universidade Federal do Maranhão, Codo, 2024.

1. Babaçu. 2. Patrimônio. 3. Quebradeiras. I. Faria Correa Pinto, Liliâne. II. Título.

Thamires Souza Arruda

AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ: uma leitura das experiências das associadas da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/História da Universidade Federal do Maranhão, Campus de Codó, como requisito para a obtenção do título graduada em licenciatura em Ciências Humanas/História.

Orientadora: Prof^a Dr^a Liliane Faria Corrêa Pinto

Aprovada / /

BANCA EXAMINADORA

Orientadora- Professora Doutora Liliane Faria Corrêa Pinto
Universidade Federal do Maranhão-UFMA

Professor Doutora Kelly Almeida de Oliveira
Universidade Federal do Maranhão-UFMA

Professora Mestre Caroline Césari de Oliveira
Museu Histórico e Cultural do Alimento – MHisCA

CODÓ-MA

2023

Dedico esse trabalho à minha mãe Maria Raimunda da Silva Souza e a memória do meu pai Luis Arruda.

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus pelo dom da vida, por me proporcionar viver momentos incríveis e por colocar do meu lado pessoas maravilhosas que foram indispensáveis para que eu pudesse chegar até aqui.

Agradeço a minha família, em especial a minha mãe Maria Raimunda por todo apoio e por confiança que sempre teve em mim, obrigada por sempre está ao meu lado e por todo o esforço que fez para que eu pudesse chegar até aqui e realizar o nosso sonho.

Ao meu pai Luis Arruda por ter sido uma das pessoas que mais acreditaram em mim desde que ingressei na universidade, sempre esteve ao meu lado dando todo o suporte que eu precisava, aos seus olhos eu era a filha mais “sabida” como ele costumava dizer. Serei eternamente grata ao senhor meu paizinho por tudo que fez por mim, a parte mais dolorosa será não poder ganhar um abraço seu depois da apresentação desse trabalho.

Agradeço a professora Liliane por ser uma pessoa maravilhosa, por todo entusiasmo que sempre teve com minha pesquisa a principalmente por pela paciência que sempre teve comigo, eu não poderia ter uma orientadora melhor.

Á Leticia Thalia pela amizade e pelo companheirismo, seroei eternamente grata por toda ajuda durante minha pesquisa.

Ao meu companheiro de vida Paulo Ricardo por sempre está ao meu lado e por todo apoio que sempre me deu durante toda caminhada acadêmica.

Ao meu filho Heytor Gabriel por meu porto seguro e a pessoa mais importante da minha vida, graças a ele eu tive força e coragem pra encarar essa longa caminhada na UFMA.

Agradeço ao seu Eliel Lima e a senhora Áurea Maria por todas as informações que foram indispensáveis para a conclusão do trabalho.

Às minhas amigas Maria Serginária, Amanda Pilar e Francisca de Cássia pela amizade e por terem tornado meus dias na UFMA os mais divertidos e alegres.

Um agradecimento bem especial as mulheres Quebradeira de coco Sra. Maria de Lourdes, Sra. Maridalva, Sra. Maria Raimunda e Sra. Maria da Conceição por terem aceitado fazer parte da pesquisa e por todas as informações passadas em entrevista.

Ao professor Alexandre pela ajuda durante a disciplina de TCC II e por todas as vezes que disse “vai dar certo companheira, esse trabalho vai sair”.

Á professora Kelly e a professora Caroline por aceitarem fazer parte da banca.

Enfim, agradeço a todos que de alguma forma contribuíram com a minha pesquisa, serei eternamente grata a cada um.

Xote das Quebradeiras de Coco

*Hei! Não derrube esta palmeira.
Hei! Não devore os palmeirais.
Tu já sabes que não podes derrubar,
precisamos preservar as riquezas naturais*

João (Abelha) Filho
Apicultor e Sindicalista do Município de Praia Norte/TO

RESUMO

Essa pesquisa tem como principal objetivo analisar o extrativismo do coco babaçu por meio das trajetórias de algumas mulheres Quebradeiras de coco do bairro Santa Terezinha em Codó- MA, pertencentes à Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu. Através dessa análise, entendemos como o ofício das Quebradeiras de coco está presente na vida de cada uma dessas mulheres. O ofício faz parte da cultura de muitos municípios do Maranhão, inclusive o município de Codó, e é um trabalho cooperativo e predominantemente feminino. Geralmente elas são herdeiras das tradições africanas e indígenas e mantêm seu trabalho de forma tradicional, tanto no extrativismo do babaçu quanto na agricultura de subsistência e no artesanato. Com o intuito de promover a produção dos derivados do coco, criaram uma associação, porém não conseguiram desenvolver as atividades por falta de recursos e mantem os trabalhos artesanais. Foi observado que a continuidade do ofício está abalada e depende de ações de salvaguarda.

Palavras-chave: Quebradeiras de Coco; Babaçu; Patrimônio Cultural

ABSTRACT

This research's main objective is to analyze the extraction of babassu coconuts through the trajectories of some women who break coconuts from the Santa Terezinha neighborhood in Codó-MA, members of Community Association of Babassu Processing Workers. Through this analysis, we understand how the job of coconut breakers is present in the lives of each of them. The knowledge is part of the culture of many municipalities in Maranhão, including the municipality of Codó, and is cooperative and predominantly female work. Generally, these women are heirs to African and indigenous traditions and they maintain their work in a traditional way, both in babassu extraction and in subsistence agriculture and handicrafts. In order to promote the production of coconut derivatives, they created an association, but were unable to develop the activities due to lack of resources and they maintain artisanal work. It was observed that the continuity of the cultural heritage is undermined and depends on actions to safeguard.

Keywords: coconut breakers, babassu coconut, cultural heritage

LISTA DE IMAGENS

1	Foto da Palmeira	15
2	Dona Maria Raimunda da Silva Sousa quebrando coco no babaçal	16
3	Rancho preparado pelas Quebradeiras no “mato”	22
4	Almoço sendo preparado no mato	23
5	Almoço sendo preparado no mato (repetido)	23
6	Gongo do babaçu	24
7	Cabaças de colocar água	25
8	“Nascida” do coco babaçu	25
9	“Nascida” do coco babaçu (repetido)	25
10	Azeite desandado	34
11	Azeite desandado (repetido)	34
12	Cofa de folha de palmeira	38
13	Cacetes usados para bater no machado	39
14	Lâmina do Machado	39
15	Cabo do Machado	39
16	Dona Raimunda Souza quebrando coco babaçu	40
17	Machado com cabo, cacetes e cocos	40
18	Dona Raimunda Souza cortando o coco para preparar o azeite	42
19	Dona Raimunda torrando o coco	42
20	Processo de mistura do coco triturado com água	43
21	Processo de mistura do coco triturado com água (repetido)	43
22	Buraco com a caieira	44
23	Caieira pegando fogo	45
24	Quebradeira cobrindo a caieira com terra	46
25	Quebradeira misturando o carvão com a terra para apagar o fogo	46
26	Entrada do galpão da ACTBB	47
27	Partes da ata de fundação da ACTBB	49
28	Partes da ata de fundação da ACTBB	49
29	Maquinário da miniusina	50

LISTA DE SIGLAS

ACTBB	Associação comunitária de trabalhadores no beneficiamento do Babaçu
ASSEXTIM	Associação Extrativista de Timbiras
CNRC	Centro Nacional de Referência Cultural
CODEVASF	Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
EJA	Educação de Jovens e Adultos
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional
INRC	Inventário Nacional das Referências Culturais
MIQCB	Movimento Interestadual das Quebradeiras de Coco Babaçu
SPHAN	Serviço do Patrimônio Histórico Artístico Nacional

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	13
I	AS QUEBRADEIRAS, O COCO E O OFÍCIO	15
	1.1 O coco e a palmeira	15
	1.2 As mulheres Quebradeiras de coco babaçu	16
	1.3 O campo de trabalho: o mato	21
	1.4 Os compradores do coco babaçu	26
2	RELATOS DE TRAJETÓRIAS	27
	2.1 Maria Raimunda da Silva ¹	27
	2.2 Maria de Lurdes da Silva ²	29
	2.3 Marydalva da Silva Sousa	30
	2.4 Maria da Conceição da Silva Sousa ³	31
	2.5 Raimunda Cardoso de Souza	35
	2.6 O Ofício e as trajetórias	37
3	A ACTBB E O OFÍCIO DAS QUEBRADEIRAS	38
	3.1 O extrativismo	38
	3.2 Produção das mulheres extrativistas	41
	3.3 A Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do bairro Santa Teresinha, Codó (MA) – ACTBB	47
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	53
	REFERÊNCIAS	55
	ANEXO 1 – Termos de Consentimento	58

¹ Entrevista com a Sra. Maria Raimunda da Silva, ocorrida no dia 01 /11/23

² Entrevista com a Sra. Maria de Lurdes da Silva, concedida em 02/11/2023.

³Entrevista concedida em 07 de novembro de 2023.

INTRODUÇÃO

Na primeira metade do século XX a preocupação com o patrimônio fez-se presente na sociedade brasileira. Em meio a esse interesse sobre a nossa herança cultural, uma série de ações voltadas para a sua proteção entrou em vigor (Nogueira, 2014). A Constituição de 1934 foi a primeira a estabelecer a proteção a objetos históricos e ao patrimônio artístico (BRASIL, 1934).

Três anos depois, quando o Decreto / Lei nº 25/1937 foi assinado, uma gama de possibilidades se abriu no campo do patrimônio, como a criação do SPHAN, que foi um passo importante para o país, entretanto um longo caminho precisava ser trilhado para que a noção de patrimônio contemplasse todas as etnias existentes no Brasil.

No entanto, as mudanças só viriam com a carta magna de 1988. A Constituição formaliza novos horizontes para pensar o patrimônio brasileiro e os artigos 215 e 216 (BRASIL, 1988) concederam voz aos sujeitos silenciados, numa realidade que “comporta muitas nações, muitas línguas e muitos costumes contraditórios” (Pinto, 2022, p. 214).

O último quartel do século XX carregou consigo discussões acerca do patrimônio, que faz jus à ideia defendida por Antônio Gilberto Ramos Nogueira (2014) e Márcia Chuva (2017) de que o campo patrimonial está em constante mutação e há um processo de formação e transformação. Diante disso, é o momento em que “novos objetos”, “novos problemas” e “novas abordagens” entraram em cena e ampliaram a noção de patrimônio cultural no Brasil.

Em 1997, a revista do IPHAN afirmava que a virada do milênio se aproximava e a atribuição de valor às manifestações populares passou por uma reavaliação (Iphan, 1997), o que culminou no decreto nº 3551/2000 que abriu novos meios de expressão cultural, como o registro do bem imaterial que é então instituído (Brasil, 2000). Nesse processo, a proteção do patrimônio imaterial acontece por meio da salvaguarda.

Salvaguardar é proteger, conservar e preservar um patrimônio cultural com o objetivo de garantir a permanência da memória de um povo e sua cultura, é um conjunto de medidas para garantir a viabilidade do Patrimônio Cultural Imaterial, tais como a identificação, documentação, investigação, proteção, valorização, promoção, transmissão e revitalização desse patrimônio (Bortolotto, 2010).

O INRC, dentro dessa proposta de salvaguarda, contribuiu muito como instrumento de identificação dos bens culturais e proteção dessas referências (IPHAN, 2000).

Assim, o patrimônio imaterial, que são os saberes e as práticas que passam de geração em geração, passa a ser uma categoria definida pela convenção para salvaguarda do patrimônio imaterial e foi adotada pela UNESCO em 2003. A imaterialidade inclui expressões culturais e tradições de um determinado grupo ou comunidade e as formas de expressões como festas, danças populares, celebrações, lendas, culinária, músicas e costumes. Essas manifestações precisam ser recriadas constantemente para continuarem e serem salvaguardadas. Um exemplo de patrimônio imaterial registrado em âmbito nacional é o Ofício das Baianas de Acarajé, inscrito no livro dos saberes do IPHAN em 2005. A figura das baianas é representada por uma mulher negra, forte vestida de bata e saia, e um turbante na cabeça. O acarajé é um bolinho de feijão-fradinho (*Phaseolus angularis* Wil) frito no azeite-de-dendê, e é de origem africana. Sua tradição vem da Bahia no período em que mulheres escravas ou libertas preparavam no meio da noite e saíam para vender nas ruas com seus cestos nas cabeças. Essa tradição ainda permanece e se recria dia a dia nas ruas de Salvador.

Assim, com o intuito de compreender o ofício das Quebradeiras de coco em Codó, nossa pesquisa trata desse saber a partir dos relatos de Quebradeiras que participam da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu (ACTBB) do Bairro Santa Teresinha.

A metodologia de trabalho consistiu em, inicialmente, uma pesquisa bibliográfica sobre o patrimônio cultural, em especial, o imaterial que nos deu suporte para compreender as categorias e legislações relacionadas. Em seguida, foi elaborado um levantamento de alguns trabalhos acerca da luta das quebradeiras para conseguir acesso ao babaçu. e por fim, foram realizadas entrevistas e as viagens de campo para registrar o ofício e as atividades exercidas pelas quebradeiras.

No primeiro capítulo, vamos descrever o ofício e suas peculiaridades, vamos tratar da história do coco babaçu e a sua palmeira, fazendo uma descrição dela e suas características. Foi elaborada uma pequena revisão de literatura sobre as Quebradeiras e uma pequena trajetória da legislação de proteção dos babaçuais.

No segundo, abordamos a trajetória de vida de algumas Quebradeiras de coco codoenses com a descrição das atividades que cada uma exerce como detentoras desse saber. Para a execução desse capítulo foram entrevistadas cinco mulheres que narraram suas histórias e sua relação com o ofício.

No terceiro, foi feita uma abordagem sobre os produtos derivados do coco babaçu, a partir de uma leitura econômica, explicando como são fabricados e vendidos. Ainda

nesse capítulo, foi elaborada uma história da Associação, desde a ideia do projeto de construção, a sua afetivação e as dificuldades enfrentadas.

Por fim, tratamos do conceito de salvaguarda e levantamos algumas sugestões de manutenção do ofício das Quebradeiras de coco em Codó para ressaltar a importância de ações de salvaguarda para que esse saber não desapareça.

I AS QUEBRADEIRAS, O COCO E O OFÍCIO

Nesse capítulo vamos tratar da história do babaçu, o coco e a palmeira, da história das Quebradeiras de coco em Codó e do ofício.

1.1 O coco e a palmeira

O coco babaçu (*Attalea speciosa*) pertence a família *palmae* e seus frutos se dão por meio de cachos sustentados por um pedúnculo (*hast*) em palmeiras. É uma planta endêmica da flora brasileira. A amêndoa é extraída do coco e usada de diversas maneiras pelas Quebradeiras de coco como fonte de renda.

Imagem 1: Foto da Palmeira



Foto: Thamires Souza Arruda

O babaçu é uma das palmeiras mais importantes do cerrado brasileiro. A mata dos cocais, bioma ecótono, está inserida na área de transição dos biomas do Cerrado e da

Floresta Amazônica e tem um grande valor econômico. Ocupa grandes áreas nos estados do Piauí e Maranhão na região nordeste do país, mas também está presente nas regiões norte e centro-oeste do Brasil, é uma palmeira típica das zonas do cerrado e caatinga (Cunha, et. al, 2014.)

Os incêndios florestais são um dos principais problemas ambientais enfrentados no Brasil e que afetam diretamente as Quebradeiras de coco babaçu (Cunha et.al, 2014). Além de contribuir de forma negativa para o aquecimento global e as mudanças climáticas, as queimadas são responsáveis por grande parte da poluição na atmosfera, podendo causar prejuízos econômicos e sociais e acelerando os processos de desertificação, desflorestamento e perda da biodiversidade. As matas dos cocais apresentam uma estação seca o que as deixa mais propensas ao fogo e por causa disso sofrem anualmente com os incêndios.

A palmeira do coco babaçu pode alcançar aproximadamente 20m de altura. Em boas condições de luz, pode levar até 15 anos para começar a reproduzir seus frutos, já em lugares mais fechados e com pouca incidência da luz sol, pode demorar até 47 anos para chegar a idade adulta. Suas folhas costumam medir aproximadamente 8m e cada palmeira produz em média de 3 a 6 cachos de frutos por ano, entre 300 a 500 cocos (SUPERINTENDENCIA DO IPHAN)

1.2 As mulheres Quebradeiras de coco babaçu

As Quebradeiras de coco vivem a realidade da extração do coco e da produção de carvão e azeite como derivados do seu ofício.

Imagem 2 – Dona Maria Raimunda da Silva Sousa quebrando coco no babaçal



Foto: Thamires Souza Arruda

Precisam se sujeitar a entrar em terras de terceiros e a andar grandes distâncias para coletar o material nos babaçuais.

Kelly Almeida de Oliveira (2022), pesquisadora da Universidade Federal do Maranhão, discute em sua tese as práticas socioculturais das quebradeiras de coco. Ela investiga a comunidade Laranjeira, no município de Aldeias Altas/MA, onde observou o ofício das Quebradeiras de coco desde a quebra até os produtos que dela resultam. As mulheres Quebradeiras de coco da comunidade Laranjeira, assim como as mulheres de Codó que trabalham e vivem da extração do coco babaçu, têm o ofício como principal fonte de renda.

A pesquisadora possui também um acervo pessoal de materiais referentes ao coco babaçu utilizados nos eventos da universidade como decoração para exaltar a cultura codoense. Kelly Almeida também organiza encontros e discussões com essas mulheres e sobre o ofício por elas exercido com o intuito de dar visibilidade a elas dentro da universidade. E segundo a pesquisadora, seus trabalhos de pesquisa e extensão possibilitaram uma parceria da UFMA em Codó com a categoria.

Joana Alice da Silva Melo (2022) discute a luta das mulheres camponesas no Maranhão, mais especificadamente, na cidade de São José dos Basílios/MA. A autora apresenta o mundo do extrativismo e as dificuldades enfrentadas pelas Quebradeiras de coco naquela cidade. Melo destaca a luta dessas mulheres Quebradeiras de coco pelas terras em que estão presentes as palmeiras de coco babaçu. Segundo a autora, a extração do babaçu é feita historicamente em florestas de babaçual e que geralmente essas mulheres não possuem titularidade ou a posse dessas terras que, por muitas vezes, quando não pertenciam ao estado, os donos eram fazendeiros que impediam as Quebradeiras de coco de exercerem suas atividades extrativistas dentro de suas propriedades. O impedimento da extração foi corroborado pela Lei n. 2.979/17, de 17 de julho de 1969, conhecida como “Lei Sarney de Terra”, que limitou o acesso de trabalhadores rurais e Quebradeiras de coco aos babaçuais em terras privadas. Isso intensificou os conflitos entre as Quebradeiras de coco babaçu e os donos das terras. As mulheres decidiram, então, reagir e surgiu o MIQCB (Movimento Interestadual das Quebradeiras de Coco Babaçu). Criado no início da década de 1990, ele atua nos estados do Maranhão, Pará, Piauí e Tocantins e tem como principal objetivo unir as mulheres Quebradeiras de coco pela luta

ao acesso e à conservação dos babaçuais. Essas mulheres não só lutam por autonomia e qualidade de vida, mas também para proteger as matas de cocais onde vivem e trabalham. O principal motivo da união delas é garantir o direito ao livre acesso às palmeiras e elas lutam por leis e políticas públicas que irão fortalecer a atividade e promover a autonomia delas.

Diante disso, as Quebradeiras de coco começam uma organização para a aprovação da lei “ babaçu livre”, que proíbe a derrubada das palmeiras de babaçu e garante o livre acesso das mulheres às terras em que estão as palmeiras de coco babaçu. Uma lei municipal inaugurou a política em Lago do Junco/MA, a Lei Municipal de Babaçu Livre, sob nº 05/1997 e nº 01/2002 (Silva, 2020). Em âmbito federal ainda não foi aprovada, mas está em discussão na Câmara.

Raullyson Eduardo Leal Teixeira (2019) discute sobre a vida das Quebradeiras de coco babaçu da comunidade rural de Catucá, localizada na cidade de Bacabal. O autor faz uma análise da condição de vida das Quebradeiras de coco dessa comunidade e afirma que elas não tem nenhum grau de escolarização pelo fato de terem assumido a responsabilidade de um lar desde muito cedo. O mesmo acontece com as Quebradeiras da cidade Codó, são mulheres que começaram a exercer o ofício desde jovens por algum tipo de necessidade. Após analisar a trajetória de vida das mulheres extrativistas da comunidade rural de Catucá, o pesquisador concluiu que as Quebradeiras de coco dessa comunidade não participam de nenhum grupo de movimentos sociais por não serem mulheres politicamente engajadas. Segundo ele, são mulheres autônomas que usam a extração do babaçu como forma de auxiliar nas despesas de casa. Para o autor, isso acontece pela falta de escolarização, pois essas mulheres precisaram deixar a escola muito cedo para se tornarem donas de casa e se dedicarem aos filhos e aos maridos.

Doralice Pereira Rodrigues (2022) estuda as Quebradeiras de coco babaçu do povoado Centro dos Borges em Riachinho/TO entre os anos de 2021 e 2022. A autora retratou a trajetória de vida de cinco Quebradeiras e para isso visitou a comunidade e entrevistou as mulheres que moram no local. Uma das propostas do trabalho era compreender o ofício das Quebradeiras de coco babaçu a partir do olhar da Geografia. A autora fez uma análise da trajetória socioespacial delas, evidenciando suas narrativas, conhecendo o cotidiano vivenciado por elas e o sentido de coletivo das quebradeiras naquela comunidade.

Edmilson Bandeira Barbosa (2022) em “Economia de Subsistência e Identidades Territoriais: As Quebradeiras de Coco Babaçu no Povoado São Félix, Imperatriz-MA”

analisa as dificuldades e os desafios enfrentados pelas Quebradeiras no desenvolvimento da agricultura familiar de subsistência e extração do coco babaçu, Discute as transformações na economia de subsistência e na identidade territorial dessas mulheres no povoado de São Felix em Imperatriz / MA. O autor constata que a principal preocupação das Quebradeiras de coco no povoado é a preservação e a conservação de áreas naturais de babaçuais, diante dos constantes movimentos de degradação.

Diogo Renier da Luz Cantanhêde Cardoso Machado (2015) mostra a realidade da implantação das leis de proteção à produção das Quebradeiras de coco, assim como a aplicação delas priorizando o bem-estar dessa categoria. Destaca, também, o surgimento do movimento da categoria os aspectos econômicos e sociais envolvidos. O autor faz uma reflexão sobre o panorama legal dos conflitos que existem em torno da Lei de Proteção do Babaçu para o desenvolvimento socioeconômico no Estado do Maranhão. O autor ressalta a importância da proteção da lei do babaçu livre que garante às Quebradeiras de coco o direito de livre acesso e de uso comunitário dos babaçuais, além de estabelecer restrições significativas à derrubada das palmeiras.

Ana Claudia Batista da Silva (2020) discute em sua pesquisa “Etnomatemática: Os Saberes e Fazeres de Quebradeiras de Coco Babaçu em Timbiras-MA” os aspectos matemáticos do ofício e busca compreender como as Quebradeiras de coco da ASSEXTIM (Associação Extrativista de Timbiras) utilizam a matemática em seu cotidiano a partir das experiências dessas mulheres dentro do contexto social em que estão inseridas. A autora entrevistou as Quebradeiras de coco de Timbiras/MA e questionou sobre o aprendizado delas acerca dos conteúdos de matemática da escola e se elas achavam que usavam a matemática no cotidiano. Silva (ano) apresenta no contexto matemático os saberes aprendidos pelas Quebradeiras de coco no decorrer das suas práticas. Segundo ela, as quebradeiras usam a matemática diariamente, tanto nas vendas dos seus produtos como em outras ações do cotidiano, porém não percebem por não conhecerem as especificidades dos conceitos matemáticos e da etnomatemática.

Bruna Raissa Cruz Caldas (2017) analisa as estratégias de resistência das Quebradeiras de coco nos babaçuais e discute a luta delas pelas políticas públicas educacionais e agrícolas. Para Caldas (2017), as políticas públicas são resultado de lutas dos movimentos sociais e são o fruto da resistência dessas mulheres na perpetuação do ofício. Ela faz um histórico do conflito nas regiões dos babaçuais, desde a década de 1970, com as apropriações de terras pelos grupos empresariais e/ou fazendeiros até os dias de hoje. Apresenta as dificuldades enfrentadas por elas para terem acesso às políticas

públicas e observa que muitas vezes as Quebradeiras são obrigadas a alterar suas práticas para se encaixar nos padrões estabelecidos nos dispositivos jurídicos de cada programa.

Carla Taís Pereira da Silva (2020) analisa o ordenamento jurídico de determinadas leis e projetos associados à Lei do Babaçu Livre em âmbito federal, estadual e municipal, assim como uma averiguação de como o Estado responde às violências sofridas pelas Quebradeiras de coco babaçu na região Tocantina e da Baixada Maranhense. Além disso, a autora busca ressaltar a importância do reconhecimento no ordenamento jurídico brasileiro das Quebradeiras de coco babaçu como sujeito coletivo de direito, garantindo assim a proteção ao seu modo de vida. Segundo ela, existe uma grande necessidade de manutenção dos modos de vida das Quebradeiras de coco babaçu, tendo em vista, que elas se encontram em constante ameaça, compreendendo que embora seja uma grande conquista oficializar as práticas jurídicas das Quebradeiras de coco babaçu no ordenamento jurídico, existe ainda uma necessidade de que sejam implantadas políticas jurídicas pelo Estado que garantam de fato a igual dignidade e segurança à essas mulheres.

As leis referentes ao “Babaçu Livre” são de âmbito municipal. Inicialmente, foi implementada em Lago do Junco sobre o número 007/1997, legislação que proibia a derrubada de plameiras e autorizava a entrada das quebradeiras nas terras. A lei foi modificada e complementada pela Lei Municipal nº 01/2002, que buscava melhorar a legislação anterior. Após a lei em Lago do Junco, outras legislações foram aprovadas em diferentes municípios maranhenses: Lago do Rodrigues com a Lei Municipal nº 32/1999, Esperantinópolis com a Lei Municipal nº 255/1999, em São Luís Gonzaga com a Lei Municipal nº 319/2001, em Praia Norte com a Lei Municipal nº 001/2003, Axixá do Tocantins com a Lei Municipal nº 306/2003 e em Imperatriz com a Lei Municipal nº 1.084/2003 (Soares; Lara, 2018). Essas leis foram sancionadas no âmbito da atuação do MIQCB (Movimento Interestadual das Quebradeiras de Coco Babaçu) e refletem o grau de organização das mulheres nos municípios, bem como a sua força política. Atualmente, o MIQCB luta para que a “Lei Babaçu Livre” seja aprovada pela câmara municipal de Codó e em Timbiras para que assim as Quebradeiras de coco tenham mais liberdade em entrar no babaçuais⁴.

No Maranhão, a Constituição do estado define, em seu artigo 196 que

⁴ Informação concedida por representantes do MIQCB durante uma apresentação no II Sarau Geocultural.

“Os babaçuais serão utilizados na forma da lei, dentro de condições que assegurem a sua preservação natural e do meio ambiente, e como fonte de renda do trabalhador rural.

Parágrafo único – Nas terras públicas e devolutas do Estado assegurar-se-á a exploração dos babaçuais em regime de economia familiar e comunitária” (MARANHÃO, 2022).

O Estado do Maranhão pretende, assim, proteger os babaçuais, porém não amplia a área de ação das Quebradeiras para as terras privadas nem protege o ofício.

No Piauí, a Lei nº 7.888, de 09 de dezembro de 2022 “reconhece como patrimônio cultural do Estado do Piauí, as atividades tradicionais de coleta e quebra de coco babaçu, bem como os produtos delas decorrentes e seu modo tradicional de produzir” (Piauí, 2022).

Pontuamos que o saber das Quebradeiras de coco deve ser salvaguardado no Maranhão, assim como é no Estado do Piauí. E as quebradeiras precisam sobretudo de liberdade para entrar nos babaçuais para exercer o seu ofício e o “mato” é o campo de trabalho delas. O “mato” e o saber estão entrelaçados de maneira em que um completa o outro. Os babaçuais deve ser acessados de maneira sustentável e o trabalho das Quebradeiras de coco precisa ser executado para a subsistência delas.

1.3 O campo de trabalho: o “mato”

A história das Quebradeiras de coco no Brasil carrega consigo suas particularidades. No Maranhão, o ofício compõe a cultura local. O extrativismo do babaçu é uma fonte de renda para muitas mulheres e remonta as tradições pré-coloniais dos povos originários. É conhecimento passado de geração em geração, adaptado e associado ao patrimônio genético, ou seja, está relacionado às práticas cotidianas que envolvem plantas nativas do país e, segundo o artigo 225 da Constituição, devem ser preservados (Brasil, 1988). Esse ofício trata-se de um patrimônio imaterial e é um saber que exige técnicas específicas, como por exemplo, a forma correta de sentar, pegar o machado e o ritmo do levantar o cacete, o que garante a segurança da Quebradeira.

Ir para o mato é mais que sair de casa com o intuito de quebrar o coco. É enfrentar desafios diários impostos pelo ofício. Um deles é o carro que as transporta para a mata: é um caminhão que elas ganharam do ex senador Roberto Rocha por meio da CODEVASF (Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba), mas quem mantém é a prefeitura e o veículo não apresenta segurança para elas porque não tem capô nem bancos. Outra dificuldade é a permissão de entrada nas terras onde procurarão por

coco, tendo em vista que a grande maioria é propriedade privada. Além disso, há os desafios da própria natureza, como animais violentos, cobras, onças e o relevo com o risco de caírem em erosões ou covas abertas e se ferirem, ou ainda, o perigo de encontrarem pessoas mal-intencionadas nos caminhos ermos das matas.

Em consequência dessas adversidades, existe uma rede de sociabilidade entre as Quebradeiras. Ao chegar no mato, cada uma faz seu rancho, que é um espaço onde elas preparam para quebrar os cocos. Ali elas organizam seus materiais de trabalho e o local do fogo para, posteriormente, prepararem o almoço que, muitas vezes, compartilham umas com as outras.

Imagem 3 – Rancho preparado pelas Quebradeiras no “mato”



Foto: Thamires Souza Arruda

Após isso, elas saem com seus sacos de fibras e outras com seus cofos e facões para cortar os cocos. O ofício ensina a conhecer e identificar os cocos bons ou ruins a partir da quebra, o que elas chamam de “experimentar o coco”. Entre as palmeiras dos babaçus elas colhem os cocos que estão dispostos no chão e muitas vezes derrubam os cachos. Para isso, elas costumam utilizar uma vara comprida para cutucar os pendões que caem no chão, o que pode ocasionar acidentes e atrasar um dia de trabalho. No mato, elas têm uma forma específica de comunicação, dois sons característicos próprios que emitem: “uh” agudo para chamar e “u-uh” para responder. Pelo som emitido por cada Quebradeira, elas se reconhecem entre si e respondem para indicar a sua localização no mato. Esse “uh” “u-uh” sofre modificação na entonação de acordo com cada Quebradeira. Além de coletar os cocos, as mulheres extraem das palmeiras outras partes, como o estrume, que se encontra na palmeira derrubada que está em decomposição e serve como adubo para outras atividades agrícolas. As Quebradeiras cortam também as palhas das “moitas” das palmeiras, que é quando a árvore ainda está jovem, para construírem os abrigos dos ranchos, e para fazerem abanos, cofos e quibanes para seu uso e para venda. Em alguns momentos, quando não conseguem levar todos os cocos, elas deixam parte da coleta escondida no mato para buscar no dia seguinte. Em outros, quando uma palmeira tem muitos frutos e não é possível coletar todos eles, a Quebradeira “esconde a palmeira”, dificulta o acesso à árvore escondendo o caminho.

A alimentação no mato é composta por arroz, feijão, farinha, um molho (vinagrete) e a mistura, que é uma proteína, podendo ser peixe frito ou assado, uma sardinha em lata, ou mesmo um ovo cozido. O molho é feito, segun”do a Sra. Maria Raimunda, na capemba da palmeira, que é a parte da palmeira folha larga e consistente que se desprende do “mangará”, espata que desprende do coqueiro.

Imagens 4 e 5: Almoço sendo preparado no mato



Fotos: Thamires Souza Arruda

O ovo é cozido junto com o arroz, colocado na panela logo após o momento de cozimento em que o arroz já está cozido, se diminui o fogo, tampa o recipiente para abafar e secar a água. Às vezes pode ser uma proteína frita com farinha, ou a farinha com o gongo frito ou assado, esse prato é denominado “frito”.

O gongo (*Pachymerus nucleorum*) é uma larva que é gerada dentro do coco babaçu velho e dele se alimenta. Seu sabor se aproxima do gosto da gordura de porco frita ou assada. O gongo passa pelo processo de metamorfose e se transforma em um besouro, tal processo pode ser verificado de duas formas ainda dentro do amêndoa do coco velho ou fora dela. Silva *et. al* (2019) pontua que o gongo contribui na alimentação de muitas famílias extrativistas e tem potencial de ser explorado na culinária brasileira. Cavalcante (2014) ao estudar sobre a comida dos nativos do novo mundo afirma a larva que nasce no babaçu servia de alimentação para alguns povos nativos do Amazonas, onde a larva era consumida frita por eles. Depois de frita, toda a gordura extraída da larva era usada por eles como tônico capilar usado para evitar cabelos brancos. Além disso, a gordura das larvas que existem no coco babaçu quando misturada com tinta serve para tratar diversas doenças, tais como : febre, dor de cabeça, furúnculos entre outras outras doenças não citadas pelo autor.

Imagem 6 – Gongo do babaçu



Foto: Thamires Souza Arruda

No trabalho de coleta, acontece a hora da merenda, antes do almoço, cujo lanche é geralmente uma fruta com farinha, banana ou manga, e esta última apenas se estiver na estação. Além dessas frutas tradicionais, existe no mato as plantas alimentícias não convencionais (PANC's), como por exemplo a murta, um fruto de aproximadamente 1 centímetro de diâmetro e o cabo de machado, *Pouteria caimito*, um fruto típico do Brasil que serve de alimento para as Quebradeiras.

As Quebradeiras costumam dizer que “comida do mato é mais gostosa que comida da cidade” (Sra. Maria Raimunda) Isso significa que para elas, o ambiente em que o alimento é preparado e degustado, “casa” e “mato”, influenciam no sabor da comida. Da mesma maneira, afirmam que “a comida preparada no gás e no carvão possuem um sabor diferente”.

Antigamente, quando iam para o mato, as mulheres Quebradeiras armazenavam a água em cabaças. Hoje, no entanto, o armazenamento é feito em garrafas plásticas.

Imagem 7 – Cabaças de colocar água

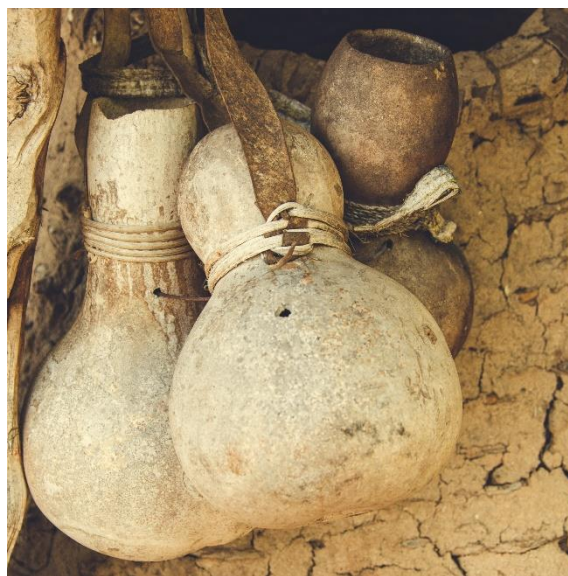


Foto: Petr Kratochvil. Disponível em

<<https://www.publicdomainpictures.net/pictures/390000/velka/calabash-container-1612788963Kud.jpg>>

As crianças filhas das Quebradeiras de coco costumam desde cedo acompanhar as mães na coleta e crescem sabendo da importância do fruto do babaçu e o que ele representa em suas vidas. No mato, local onde as mães fazem a quebra do coco, elas aprendem o ofício e os modos de fazer associados, como o azeite, o carvão, a farinha do

mesocarpo, entre outros. Quando não vão para o campo, o coco babaçu torna-se diversão. Ao chegar do mato com as amêndoas do coco dentro de seu saco ou côfo, a Quebradeira deixa as crianças buscarem “as nascidas” como se fosse uma busca pelo tesouro. A nascida é o broto da palmeira em sua primeira fase, quando o coco já está velho e ele brota para o ciclo da vida recomeçar e nascer uma nova palmeira. Sua aparência se assemelha ao cogumelo e seu sabor é adocicado.

Imagens 8 e 9 – “Nascida” do coco babaçu



Fonte: Nosso jeito lá na roça. Disponível em < <https://www.youtube.com/watch?v=EJlwPcZLzTY> >

1.4 Os compradores do coco babaçu

No ofício das Quebradeiras de coco, existem os intermediários que fazem parte da rede de compra e venda do produto. O Sr. Jacinto Pereira é um desses compradores. Já idoso, em entrevista, não quis se manifestar. Apenas afirmou que as mulheres Quebradeiras não querem mais trabalhar e que está deixando de adquirir o produto. Era ele quem oferecia o melhor valor, porém as Quebradeiras perceberam que era mais vantajoso elas mesmas tratarem o coco e venderem o produto final que repassarem as amêndoas *in natura* para o comerciante.

Segundo os relatos, antigamente as Quebradeiras vendiam o coco para o sr. “Mazim”, no entanto, após a morte desse comprador, as mulheres destinaram a amêndoa de seus cocos à produção de azeite e às vezes à venda direta em suas próprias casas, mediante procura. No final dos anos de 1990, havia também o Sr. Carlito e, na feirinha do peixe, o Sr. Antonin’ e o Sr. Aderito.

Atualmente, elas comercializam o litro de coco pelo preço de cinco reais (R\$5,00). Há uma escassez de compradores de coco babaçu na cidade de Codó, com exceção do Sr.

Jacinto Pereira e de outro comprador no km 17, não existem outros compradores fixos para o coco.

2 RELATOS DE TRAJETÓRIAS

O coco babaçu é ainda a principal fonte de renda de muitas famílias no município de Codó. Nesse capítulo, vamos abordar os relatos de algumas Quebradeiras codoenses que são provedoras de suas famílias e, em geral, não possuem boas condições financeiras, mas garantem algum recurso com o trabalho nos cocais. Entrevistamos cinco mulheres que narraram suas histórias e sua relação com o ofício.

2.1 Maria Raimunda da Silva Souza

A Sra. Maria Raimunda da Silva Souza é natural de Codó, do povoado de Santa Rita, e tem 58 anos. Fez quando criança até o 2º ano do Ensino Fundamental, mas parou e retornou agora pela EJA (Educação de Jovens e Adultos) e está cursando o 2º e o 3º ano do Fundamental. Nasceu e morou em Santa Rita por alguns anos e depois se mudou para Buriticupu, ainda na zona rural de Codó. Sempre se dedicou exclusivamente ao extrativismo do babaçu e com o exercício desse ofício criou seus sete filhos. É uma das sócias da ACTBB. Segundo ela, o coco babaçu sempre esteve presente em sua vida. Conta que aprendeu a quebrar o coco com a Sra. Maria Rodrigues dos Santos, esposa de seu avô, o Sr. Antônio Rodrigues. Ela tinha apenas 8 anos de idade e seus pais tiveram que trabalhar na extração do coco para o sustento da família porque viviam um período de muitas dificuldades financeiras. A Sra. Maria Raimunda relatou a experiência do trabalho no babaçal, “no primeiro dia em que fui para o mato, ficou uma cicatriz na minha cara que não se acaba nunca, um corte bem aqui na sobrancelha” (Souza, 2023). Isso ocorreu devido a inexperiência com o material de trabalho, ao manusear erroneamente o machado sofreu um golpe e carrega uma cicatriz consigo até hoje. O ofício das Quebradeiras de coco é aprendido e passado de uma Quebradeira para outra. Nesse processo, a aprendiz corre riscos até desenvolver a prática necessária para a boa realização do ofício. Entre o final dos anos de 1990 e o início dos anos 2000, a Sra. Maria Raimunda se mudou para a cidade de Codó e passou a ir para o mato no carro cedido pela prefeitura. Relata que o carro deixa as Quebradeiras até o fim de alguma estrada de terra e a partir daí as mulheres caminham procurando as palmeiras.

Nesse ambiente, como já mencionado no capítulo 1, pode ocorrer o encontro com pessoas mal-intencionadas e a Sra. Maria Raimunda afirma que nunca presenciou assaltos. No entanto, ela e suas companheiras já encontraram assediadores que verbalmente “tomam gosto”, ou seja, ameaçam bater ou estuprar as mulheres e as Quebradeiras dizem que “não damos lugar”, ou seja, elas ignoram e se defendem das assertivas dessas pessoas. Dona Raimunda afirmou certa vez ela e suas companheiras de trabalho ao entrarem para quebrar coco em terras “alheias”, o dono, que se chamava Frugêncio e estava com alguns colegas no local falou para elas pegarem os cocos que já haviam colhido e fossem para casa cuidar dos filhos. Mandou-as não voltarem mais e ameaçou-as dizendo que “em mulheres ele só batia de cacetim”. Dona Raimunda afirmou que eles estavam ameaçando agarrá-las à força e que elas tinham “entendido o recado”. Então, coletaram os cocos e saíram das terras do importunador, retornando para suas casas naquele dia, já que nada poderia ser feito diante da ameaça dos homens. A Sra. Maria Raimunda relatou que em uma outra ocasião ela e outras companheiras de trabalho estavam no mato procurando seus cocos quando foram surpreendidas por um pequeno grupo de “maconheiros”, nome dado popularmente para marginais, que estavam pelas redondezas. Segundo a Sra. Maria Raimunda, eles começaram a perseguí-las com o intuito de agarrá-las à força, elas então correram no meio do mato para fugir e eles continuaram atrás delas. Diante da agonia, uma das Quebradeiras, a Sra. Nucência teve uma ideia para livrar-se da perseguição: começou a gritar grosso imitando o som da voz de um homem e isso fez com que os perseguidores parassem.

A Sra. Maria Raimunda relata ainda os perigos do “mato”, principalmente, o encontro com animais peçonhentos como as cobras. Conta que, há aproximadamente 14 anos, quase morreu devido a picada de uma cobra.

Uma caninana, não sei como, enrolou na minha perna e me mordeu uma vez, dessa vez eu quase morro, pois é, mas o que ia me matando não era nem o veneno, era o desespero, era o medo. E, Cascavél já me jogou bote, a boca dela beirou minha calça [...] eu não uso bota, uma vez com o pé na japonesa eu pisei numa cascavél com treze envusgas (Souza, 2023).

A Sra. Maria Raimunda afirma que atualmente não produz mais carvão por causa da asma e entrega as cascas de seus cocos para outra pessoa que se responsabiliza pela produção e divide o produto final com ela.

Para a entrevistada, o coco babaçu é uma excelente fonte de renda. Ela destaca que a partir dele manteve a subsistência da família por bastante tempo. Hoje, ainda vive exclusivamente do coco babaçu, no entanto, a renda da casa é complementada pelos outros integrantes, seus filhos que ainda residem com ela e tem outros trabalhos. Foi diante do fruto de seu ofício que guardou dinheiro para o casamento de uma das filhas e pode realizar seu sonho como mãe de ver a cerimônia de casamento da filha.

2.2 Maria de Lurdes da Silva

A Sra. Maria de Lurdes da Silva, 70 anos, nasceu em Caxias – MA e nunca estudou. Mudou-se com 10 anos de idade com sua mãe, Raimunda Pereira da Silva, para Pau Ferro, zona rural de Codó, quando começou a quebrar coco. Foi com a sua mãe que a Sra. Maria de Lourdes aprendeu o ofício. D. Raimunda Pereira da Silva tinha dois machados e abria as bandas do coco para facilitar a tarefa de sua filha de tirar as amêndoas. Quando ela já tinha aprendido o ofício, ainda com 10 anos de idade, sofreu um acidente de trabalho. Nesse dia, ela estava completando dois quilos de coco quando um coco escorregou do machado e o cacete acertou o seu dedo, cortando-o. Com isso, ela perdeu os movimentos das falanges do dedo, provavelmente, por causa de um corte nos ligamentos, já que o dedo dela quase foi partido ao meio.

Além de ser Quebradeira desde a infância, a Sra. Maria de Lourdes também trabalhava na roça e com essas duas atividades sustentou sozinha a si e a seus quatro filhos, porque é divorciada. Deixava suas crianças com os padrinhos e ia para o mato para trabalhar. A Sra. Maria de Lurdes ressalta que sempre se esforçou e nunca precisou entregar nenhum de seus filhos para outras pessoas e criou todos com grande esforço. Sua vida foi marcada pelo trânsito entre zonas rurais, depois que saiu de Pau-Ferro foi para Eira, lá se casou, e então se mudou para Macaúba, após separar-se do marido voltou para Eira.

No que diz respeito aos perigos do mato, a Sra. Maria de Lurdes relata que já correu com medo de onça, não chegou a ver o animal, mas ouviu o seu barulho.

Hoje, reside no bairro Santa Teresinha, em Codó – MA e vai para o “mato” no carro mantido pela prefeitura que leva as Quebradeiras. “Tenho 70 anos e ainda vou no mato e me orgulho de ser quebradeira de coco. Não tenho vergonha não” (Silva, 2023). Já presenciou um acidente, porém sem vítimas fatais. O motorista perdeu a direção do caminhão que saiu da estrada, descendo em um declive e isso deixou os passageiros “agoniados”. Algumas pessoas sofreram machucados leves.

Segundo ela, “não dá para viver da quebra” (Silva, 2023), principalmente pela falta de compradores. Relata que há alguns anos existiam dois comércios “no começo do ponto de descida, logo no início da cidade” (Silva, 2023), próximo à fábrica de sabão, que adquiriam os cocos assim que elas desciam do caminhão. Afirma, que devido a essa escassez de compradores, se torna inviável viver da quebra do coco, caso dependesse exclusivamente da venda das amêndoas. Com o que quebra hoje, cerca de dois a três quilos, produz azeite para seu próprio consumo e se por acaso aparecer alguém interessado, vende o litro de azeite por R\$ 25,00 (vinte e cinco reais), a lata de carvão por R\$ 10,00 (dez reais), e o saco de carvão por R\$ 40,00 (quarenta reais). Quando era mais nova conseguia quebrar uma quantidade maior de cocos, atingindo a marca de 13 kilos.

Algumas pessoas já sugeriram a ela largar o ofício, mas ela resiste. Afirma que é disso que gosta, “deixe eu... me orgulho de ser quebradeira de coco” (Silva, 2023). No trabalho com suas companheiras, elas “batizam” os matos segundo as suas características: “mato da onça”, por que, segundo ela, um felino habita a região, “mato do velho”, o mato “camará”, “mato do bixão”, o mato do “morro”, porém não sabe exatamente os motivos desses nomes, e por fim, o “mato do miau”, cujo nome tem relação com uma anedota: “vocês vão miar hoje, ein!” que é sempre recitada quando vão coletar nessa mata.

A Sra. Maria de Lourdes leva sua própria comida e esquenta junto com as de outras companheiras. Sobre a comida, ela afirma:

Mulher, é gostosa demais, lá você faz um molho, faz um cuxá, menina, é gostoso demais... a gente acha mais gostosa do que aqui... eu não sei explicar por que é mais gostosa, mas vai aquela turma, aquela alegria, faz aquelas coisas... a gente come que esquece do tempo... (Silva 2023)

Para exercer o ofício, a Sra. Maria de Lourdes relatou que costumava usar botas, calça comprida ou bermuda, mas que agora usa sandália, porque perdeu as botas e está sem condições financeiras de comprar novas.

Segundo a Sra. dona Maria de Lourdes, ela leva água gelada na garrafa pet pra beber, mas no tempo que morava no povoado Eira usava uma cabaça, o que mantinha a água fria o dia todo. De acordo com ela, a cabaça conserva melhor a água e a garrafa pet derrete o gelo muito rápido. A Sra. Maria de Lourdes afirma que se tivesse que escolher entre levar água na cabaça ou na garrafa de plástico, escolheria a cabaça, porém não tem mais o recipiente natural.

2.3 Marydalva da Silva Sousa

A Sra. Marydalva da Silva Sousa, 54 anos, nasceu no município de Timbiras / MA fez quando criança até o 5º ano do Ensino Fundamental e conta que aprendeu o ofício em casa, com sua mãe, Maria Tanásia da Silva Sousa, aos 12 anos de idade. A Sra. Marydalva relata que já sofreu alguns acidentes nos dedos envolvendo o machado. Em três desses incidentes, chegou a precisar de alguns pontos nos dedos pela gravidade do corte. Em outra situação, a Sra. Marydalva quebrou o braço em um acidente que aconteceu com o carro que leva as Quebradeiras de coco para o “mato”. Segundo ela, o motorista passou em um buraco, o balançou o carro. Por estar sentada na beirada do caminhão e sem segurança, não conseguiu se segurar e caiu na carroceria. Com a pancada muito forte, quebrou o braço e precisou passar um bom tempo sem trabalhar.

A Sra. Marydalva nunca presenciou nenhum perigo no mato e nem encontrou pessoas maldosas. Algumas vezes, encontravam alguns caçadores pela região, mas eles não chegaram a mexer com elas e as companheiras. Segundo ela, hoje não dá para viver da quebra do coco e, para ela, o coco é apenas um complemento. Diz ainda que, se fosse antigamente, até daria porque criou seus quatro filhos somente no exercício do ofício da quebra do coco babaçu. Porém, hoje, além da falta de compradores, o carro que leva as Quebradeiras para o mato só vai uma vez na semana e que às vezes passa algumas semanas sem levá-las. Segundo ela, quando ela e as outras companheiras perguntam ao motorista o motivo de não irem para o mato e ele sempre fala que carro está sem óleo. Ele diz que, se fosse por ele, elas iriam todos os dias, porém quem mantém o carro é a prefeitura. A Sra. Marydalva relata que não vende mais o coco *in natura*, vai para o mato, quebra e faz azeite para vender. Às vezes, traz o coco para quebrar em casa para vender quando as pessoas procuram. Segundo ela, quando ainda vendia seus cocos não gostava de vender pra o sr. Jacinto, um dos poucos compradores de coco babaçu na cidade, pois o preço dele não era bom e ele era muito exigente em relação às amêndoas. Segundo ela, seus cocos sempre eram bem limpos e sem restos de cascas e, mesmo assim, ele reclamava, por isso não vendeu mais para ele.

A Sra. Marydalva relata que, ao chegar no mato, elas se dividem em grupos para saírem à procura do coco:

Tem umas mulheres medrosas que gostam de ir em grupo eu gosto de ir é sozinha , chega lá cada uma faz seu rancho e sai pra caçar coco. Eu nunca gostei disso, eu gosto de ir é só porque eu não não gosto de quebrar

coco ruim e seu achar uma palmeira com coco bom eu não preciso dividir com ninguém (Sousa, 2023).

E como prefere ir sozinha, não costuma ir em grupo.

2.4 Maria da Conceição da Silva Sousa

A Sra. Maria da Conceição da Silva Sousa, 61 anos, nasceu em Cantinho, zona rural de Codó, e mudou para Barro Branco, no mesmo município, com apenas um ano de idade. Estudou depois de adulta pela EJA e parou no 9 ano do Ensino Fundamental. Aprendeu o ofício de quebrar coco com nove anos, ensinado por sua tia, Miriã que, ao levá-la para o mato e compartilhar seu saber, abria o coco ao meio para facilitar a retirada da amêndoa. No início, quebrava meio litro, depois um litro e assim cada vez aumentava a quantidade e, após a prática já ser dominada por ela, chegou a quebrar até nove quilos de coco em um dia. Atualmente, quebra apenas três quilos.

A Sra. Maria da Conceição relata que, em 1971, as primeiras quebras ficaram com sua tia, que guardava e vendia no fim de semana, na quitanda do Sr. Caetano, na localidade de Barro Branco. Com o dinheiro dessas primeiras vendas, foi comprado um tecido para fazer um vestido e uma sandália para ela usar no festejo de São Sebastião. A vida na zona rural privava a criança de conhecer o mundo, numa época em que a televisão e o rádio ainda não tinham alcançado as camadas mais baixas da sociedade. A Sra. Maria da Conceição ouvia a respeito da cidade de Codó e do festejo de São Sebastião, realizado anualmente no mês de janeiro, e almejava ir para cidade. Entretanto, os recursos financeiros eram escassos. Assim, trabalhou como Quebradeira e sua tia vendeu os cocos e guardou o dinheiro necessário para fazer a roupa da criança. Sua tia Miriã mandou comprar um pano na cidade para fazer um vestido e uma sandália. Meses antes de seu aniversário de 10 anos, ela viu a cidade de Codó pela primeira vez. Foi da localidade de Barro Branco em uma picape e a primeira coisa que viu, ainda em cima da caminhonete, foi a extinta maternidade Mamãe Neide e em seguida a igreja de São Sebastião: “fiquei emocionada, olhando pra toda coisa”. Mais tarde, já na casa de seus parentes, seu tio a levou para conhecer a cidade.

Depois de regressar do distrito sede, voltou à rotina de quebrar coco. A Sra. Maria da Conceição relembra que da venda de seu trabalho comprou dois pratos e duas colheres, uma para ela e outra para seu irmão, pois eles comiam juntos em uma vasilha e com a mão e ela não gostava disso. No entanto, quando recebeu os pratos e as colheres, sua mãe,

Maria Raimunda da Silva Sousa, tomou os objetos e disse “dê cá, pras visitas”. Depois disso, a quebra de coco não teve um propósito específico, ela vendia na quitanda de Sr. Caetano, “quebrava um litro de coco, corria pra quitanda e vendia” para comprar pão e “bazuca”⁵ para ela e seu irmão mais novo, José Domingos. Ele não sabia quebrar coco, tentou aprender, mas não encontrou um jeito de manusear o machado.

Ainda na infância, com 10 anos de idade, sofreu um acidente com o machado, foi em um dia em que estava no mato com sua mãe e o machado escorregou do cabo que estava em seu ombro. O objeto de ferro caiu sobre o seu pé e provocou um corte que a impediu de caminhar por vários dias. Hoje, a dor ainda reaparece quando algo bate ou cai em cima da cicatriz em seu pé, “quando bate algo em cima dói, acho que machucou um nervo” (Sousa, 2023).

Em 1972, ela e sua família se mudaram para Caxuxá, ainda no município de Codó / MA. A Sra. Maria da Conceição relata que ela e sua família se mudaram várias vezes e para locais diferentes em busca de melhores condições de vida. Na adolescência e na juventude, quebrava coco para vender e ter dinheiro para comprar roupas e calçados para ir para as festas que aconteciam durante o ano nas localidades vizinhas.

A Sra. Maria da Conceição comentava sobre os proprietários de algumas terras que proibiam a entrada das Quebradeiras e ameaçavam de tomar o material de trabalho. Certo dia, ela e suas irmãs entraram em uma dessas terras e ouviram um barulho, assustadas e com medo da punição do dono da terra, correram deixando para trás os cofos e os cocos.

Entre os anos de 1997 e 1999, quando morava na cidade, passou a ir para o mato no carro das Quebradeiras de coco. Quebrava coco para comprar leite para seu filho mais novo e o pacote de leite custava R\$ 0,80 (oitenta centavos) e o quilo de coco R\$ 0,25 (vinte e cinco centavos). No fim do dia regressava na maioria das vezes com três quilos de coco, que vendia para os compradores no início do ponto de descida, o Sr. Mazin, o Sr. Carlito e na feirinha do peixe havia o Sr. Antonin’ e o Sr. Aderito.

No que diz respeito aos perigos do mato, a Sra. Maria da Conceição relata que, na época em que morava na Mata Fria, um dos setores da Fazenda Abelha, ela foi para o mato sozinha, como de costume. Então um “ladrão e aforçador”⁶ chegou até ela e pediu água. Ela prontamente deu um pouco da sua água para o homem, que bebeu e seguiu seu caminho. Naquele momento, ela não sabia que ele estava em fuga, só soube quando

⁵ Bazuca, segundo a entrevistada, era um tipo de doce que hoje chamamos de chiclete.

⁶ O termo aforçador é usado para designar estupradores.

chegou em casa e ouviu a história de um bandido fugitivo com as mesmas características e objetos roubados do homem que ela havia dado água. Além disso, relata que muitas vezes encontrou cascavéis no mato e, às vezes, duas ao mesmo tempo. Apareciam no meio do caminho, em cima e embaixo das palmeiras, debaixo das capembas, mas nunca foi picada por uma, tinha bastante atenção onde pisava.

A Sra. Maria da Conceição compartilha da mesma afirmação das demais entrevistadas de que a comida no mato é mais gostosa. Ela ressalta que isso acontece “porque a gente tá morta de fome e lá no mato toda comida é gostosa, come arroz com molho que acha bom, e em casa a gente não acha.”(Sousa, 2023)

Atualmente, ela quebra o coco e, às vezes, vende no estabelecimento do comerciante Jacinto no preço de R\$ 3,40 (três reais e quarenta centavos) o quilo. Produz carvão e azeite para o próprio consumo, entretanto, quando alguém encomenda vende no preço de vinte reais. No que diz respeito à produção do carvão e do azeite, a Sra. Maria da Conceição afirma que o ciclo da lua interfere na produção e, para ela, quando a lua está minguante a produção do azeite não rende. O mesmo acontece quando alguém de “olho ruim” está próximo ao local de produção do óleo. Abaixo há uma foto de uma produção de azeite que não deu certo cujo desandar foi atribuído a um “olho ruim”.

Imagens nº 10 e 11 – Azeite desandado



Foto: Maria da Conceição.

A Sra. Maria da Conceição nos concedeu uma informação a respeito de uma prática que existe na zona rural de Codó, por nome “Bacabal do Berilo” em que o dono das terras junta os cocos de sua propriedade e convoca mulheres para quebrar o coco para ele. A cada quilo quebrado, a quebradeira tem o direito a R\$ 5,00 (cinco reais). Da amêndoa e da casca, os proprietários obtêm seu lucro. Eles têm máquinas para moer o coco.

A Sra. Maria da Conceição explica se dá ou não da de viver da quebra do coco.

Dá não, porque as coisas ficou muito cara e o coco ficou sem valor, quase não tem comprador, antigamente todo proprietário comprava coco, tinha era briga de proprietário nos matos tomando coco de mulher que entrasse na terra do outro para quebrar coco, e hoje ninguém importa, antigamente a gente comprava roupa, comprava calçado, pagava quilo de carne, comprava de comer, tudo quebrando coco, e agora não faz isso mais não, porque não dá, até que o coco tá 3,40 mas as coisa é caro demais” (Sousa, 2023).

Ela pontua que se for para o mato atualmente e encontrar “coco bom”, ou seja, o coco do caroço grande e que larga facilmente da casca, é possível quebrar entre três a cinco quilos e essa quantidade vendida a R\$ 3,40 (três reais e quarenta centavos), é pouco para sustentar uma casa. Diante disso, se ela quebrasse cinco quilos de coco por dia, de segunda a sexta, ela teria arrecadado R\$ 68,00 (sessenta e oito reais) no mês. Em função disso, a ideia de viver da venda do coco se torna inviável, mas com o preparo do azeite e do carvão, a renda melhora um pouco.

2.5 Raimunda Cardoso de Souza

A Sra. Raimunda Cardoso de Souza, 66 anos de idade, nasceu em Timbiras / MA, casou-se e mudou-se para Gaio, em Cajazeira, Codó / MA, onde teve seu primeiro filho. Quando criança não frequentou a escola e agora está cursando o 2º e o 3º anos do Ensino fundamental pela EJA. Aprendeu o ofício aos 10 anos de idade com sua mãe Osmarina da Conceição e sua avó Maria Bonita. Tanto sua mãe como sua avó abriam as bandas do coco para facilitar que ela retirasse as amêndoas. Ainda com 10 anos de idade, por falta de experiência com o ofício, teve um acidente de trabalho onde cortou um de seus dedos, quando levantou o machado para bater no coco, o coco escorregou e o cacete acertou o seu dedo. Relata que não foi nada grave, mas houve a necessidade de ir ao hospital.

Além de ser Quebradeira de coco desde a infância, a Sra. Raimunda Cardoso também trabalhava na roça e por meio dessas duas atividades sustentou a si e a seus cinco

filhos. Ela relata que quando ainda morava na cidade de Timbiras, onde nasceu e viveu por algum tempo, os cocos que ela, sua mãe e sua avó quebravam tinham que ser vendidos para o dono das terras onde elas moravam. Se quisessem vender para outras pessoas, elas precisavam ser discretas, pois se o dono das terras soubessem dessa venda clandestina, elas perderiam seus cocos. Segundo ela, como afirmam as outras Quebradeiras, não dá para viver da quebra, principalmente pela falta de compradores, a Sra. Raimunda Cardoso de Souza relata que no início dos anos 2000 existiam dois comércios, um deles ficava localizado perto da fábrica da FC Oliveira e lá elas vendiam os cocos para o sr. Mazin que pagava R\$ 0,65 (sessenta e cinco centavos) o quilo.

Segundo a Sra. Raimunda Cardoso de Souza, ela e suas companheiras de trabalho costumam gritar para se comunicar no meio do mato durante o exercício do ofício com o intuito de saberem a localização uma das outras. Conta que serve também como forma de segurança, pois caso alguma delas venha se perder no mato, é por meio do grito que é possível encontrar a pessoa perdida. Porém, a Sra. Raimunda Cardoso relata que não sabe fazer o grito como as outras companheiras e que o dela é diferente. Além de não conseguir gritar alto, só consegue gritar “oi”, e que se se perdesse ficaria difícil de suas companheiras acertarem sua localização por esse motivo.

Atualmente a Sra. Raimunda Cardoso não vende seus cocos para ninguém, ela vai para o mato, quebra seus cocos e faz azeite e carvão para vender e sabão para uso pessoal. A Sra. Raimunda Cardoso relata que ela e suas companheiras chegam no mato, fazem seus ranchos e saem à procura de coco. Elas procuram por palmeiras que tenham cocos bons e que para identifica-los, observam se os caroços são finos ou grossos e se estão soltando das cascas com facilidade. Segundo a sra Raimunda Cardoso de Souza, se os caroços são finos e não soltam com facilidade da casca, o coco não é bom e se o caroço é grosso e solta com facilidade é porque o coco é bom, então, é ali que elas devem colher seus cocos.

No entanto, conta que houve um acidente envolvendo o carro das Quebradeiras de coco e que ela estava presente, o motorista do carro perdeu o controle e desceu um “abismo” bem alto e todos pensaram que iriam morrer, mas que por sorte não aconteceu nada grave, apenas algumas pessoas tiveram ferimentos leves e afirma

Nós ia na estrada, ai com pouca, o carro deslizou o pneu na beirada da ladeira, ai foi descendo, foi descendo, ai eu pensava assim: “meu Deus nós vamos morrer tudim, mas eu vou pular ai na mesma hora” eu dizia assim: “não, eu não vou pular não que ele vai parar lá naquele pau da

frente”. Eu pensava assim: “quando ele bater no pau, ele para e nós desce” (Souza, 2023).

No que diz respeito aos perigos do mato, a Sra. Raimunda Cardoso relata que nada aconteceu com ela no ambiente de trabalho.

2.6 O Ofício e as trajetórias

A partir das narrativas dessas senhoras Quebradeiras pode-se observar que todas as mulheres entrevistadas têm uma trajetória de vida semelhante: aprenderam o ofício por necessidade, quando crianças e com alguém da família. Todas elas possuem alguma cicatriz referente a acidentes quando ainda estavam aprendendo o ofício e são frutos da inexperiência e do fato de ser um trabalho perigoso e difícil porque cada golpe tem que ser matematicamente preciso e, no processo de aprendizagem entre o manuseio do cacete e o machado, elas se machucavam.

Foram entrevistadas cinco mulheres e todas elas nasceram na zona rural, quatro delas no município de Codó e uma em Timbiras. Nesses povoados do “interior”, aprenderam o ofício e viveram por alguns anos antes de mudarem para o distrito sede de Codó, onde residem atualmente. Segundo os relatos dessas mulheres, a vida na zona rural não era muito fácil, então, com o passar dos anos resolveram mudar para a cidade para criarem seus filhos em melhores condições. A quebra de coco ainda era a principal fonte de renda e muitas delas costumavam levar suas filhas para acompanhar o exercício do ofício. Ao mesmo tempo em que inseriam suas filhas na atividade, com o aprendizado do ofício na prática, elas não queriam que seus filhos precisassem exercer o ofício. Isso acontece porque elas entendem que a extração do coco babaçu não tem futuro e que não dá pra viver da venda dele. Assim, elas não desejam para seus filhos a vida que levaram e, diante disso, o ofício tende a se perder se não for salvaguardado. Para diminuir o impacto dos maus preços pagos pelos compradores, todas comentaram que evitam vender as amêndoas extraídas por ser mais rentável produzir o azeite, o sabão e o carvão

3 A ACTBB E O OFÍCIO DAS QUEBRADEIRAS

3.1 O extrativismo

O ofício da quebradeiras de coco babaçu é uma prática extrativista de coleta nos babaçuais dos cocos para a venda ou o preparo dos produtos derivados. No dicionário online de português, o verbete extrativismo indica: “Qualquer atividade de retirada ou de coleta de materiais existentes na natureza, para subsistência ou não; geralmente se divide em extrativismo mineral (mineração), animal (caça e pesca) e vegetal (exploração de florestas).” (Extrativismo, 2023)

As mulheres quebradeiras de coco desenvolvem suas atividades extrativistas nas matas e tem seus utensílios próprios para o manejo do ofício.

Elas utilizam os cofos feitos da própria folha da palmeira (Imagem n° 12), sacos de fibra, machados e cacetes (Imagens 13, 14 e 15)

Imagem n° 12 – Cofos de folha de palmeira



Foto: Thamires Sousa Arruda

Imagem n° 13 – Cacetes usados para bater no coco



Foto: Thamires Sousa Arruda

Imagem n° 14 – Lâmina do machado



Foto: Thamires Sousa Arruda

Imagem n° 15 – Cabo do machado



Foto: Thamires Arruda, Codó, jul. 2023

Nas imagens acima, temos alguns dos materiais de trabalho utilizados pelas Quebradeiras de coco na extração da amêndoa do coco babaçu. Esse processo acontece da seguinte maneira: um cabo de madeira confeccionado pelas próprias Quebradeiras de

coco, medindo geralmente 46 centímetros, é encaixado na peça feita de ferro que possui uma lâmina utilizada para formar o machado e cortar o coco. A parte metálica mede em torno de 16 centímetros. Após o machado estar preparado para uso e com seu cabo encaixado, as Quebradeiras de coco sentam-se ao chão e colocam uma das pernas sobre o cabo do machado para apoiá-lo durante o processo de quebrar o coco. Para a extração da amêndoa do babaçu, elas colocam o coco sobre a lâmina do machado e com um cacete batem no coco que se parte ao meio imediatamente. O cacete é feito de madeira e confeccionado por elas. Após estar partido, elas vão cortando em partes e retirando a amêndoa com as mãos.

Imagem nº 16 – Dona Raimunda Souza quebrando coco babaçu



Imagem nº 17 – Machado com cabo, cacetes e cocos



Foto: Thamires Arruda, Codó, jul. 2023

As Quebradeiras de coco extraem a amêndoa do fruto e separam as cascas para usarem posteriormente, cada parte desse trabalho das mulheres geram produtos que são

inseridos na economia local. As vendas de tais produtos garantem a subsistência de diversas famílias codoenses.

O ofício das Quebradeiras de coco é um saber altamente rico em técnicas e modos de fazer. Gera, na cidade de Codó, uma movimentação da economia fundada nos dois principais produtos desse extrativismo: o azeite e o carvão, que estão presentes em grande escala nas cozinhas das casas da cidade.

3.2 Produção das mulheres extrativistas

As mulheres Quebradeiras de coco produzem a partir do babaçu vários derivados, tais como: óleo das amêndoas, que é usado para fazer sabão, sabonete, cremes, etc., uma farinha do mesocarpo, que é usada para preparar pães, biscoitos, bolos, mingaus, etc. e elaboram trabalhos artesanais com o coco. Da própria amêndoa do babaçu, as Quebradeiras fazem também o azeite de coco, bastante conhecido no município e vendável. Ele é utilizado na culinária local em substituição dos óleos de cozinha industrializados e muitas famílias optam pelo azeite do coco babaçu para o preparo de suas refeições porque também dá um sabor diferenciado na comida.

A maioria das Quebradeiras de coco, ao invés de vender as amêndoas para a associação ou qualquer outro comerciante, preferem utilizá-las na fabricação do azeite que é produzido em suas respectivas casas, sem a necessidade de se deslocarem até a associação. Repassam diretamente para o consumidor e, atualmente, o litro de azeite do coco babaçu encontra-se no valor de R\$ 20 reais (vinte reais). Apesar de ser um processo muito cansativo que vai da extração da amêndoa até a apuração do azeite, o valor da venda proporciona um lucro razoável que permite custear as despesas menores da casa.

O processo de fabricação do azeite do coco babaçu acontece da seguinte maneira: após a extração da amêndoa do coco, ela precisa ser cortada em pequenos pedaços e nesse momento as Quebradeiras utilizam um facão. Elas sentam no chão com toda a amêndoa extraída do babaçu em cima de um saco de fibra, colocam o cacete para servir de apoio na hora de cortar a amêndoa e pegam uma a uma, colocam sobre o cacete e partem a amêndoa com o facão. Elas costumam cortar a amêndoa em no mínimo três pedaços. Esse é um processo bem longo e cansativo, pois as mulheres permanecem sentadas e na mesma postura durante horas até terminarem de cortar toda a amêndoa já extraída.

Imagem nº 18 – Dona Raimunda Souza cortando coco para preparar o azeite



Foto: Thamires Sousa Arruda

Após terminarem de cortar a amêndoa em pequenos pedaços, elas colocam em uma panela grande que denominam de “panela de torrar azeite”. Ali, com um pouco de óleo pra ajudar no processo, a panela é levada ao fogo a lenha.

Imagem 19 – Dona Raimunda torrando o coco



Foto: Thamires Sousa Arruda.

Durante esse processo, o coco cortado é torrado até ficar bem escuro. Elas vão mexendo o coco, recolhem aqueles já torrados e vão armazenando em uma outra panela até que todas as castanhas estejam torradas. Após terminar de torrar toda a quantidade de coco extraída e cortada, elas precisam passar esse coco torrado em um objeto chamado “moinho” que é encaixado em uma mesa com a utilização de uma chave de fenda. É um moedor manual feito de ferro. Em cima ele tem um recipiente para colocar o coco e na parte de baixo há uma espécie de alavanca que é girada e aciona o mecanismo interno de lâminas que trituram o coco. Nesse processo, ele sai já triturado na parte da frente do “moinho”. Ao terminar de triturar todo o coco, ele é colocado em uma panela, misturado com água e em seguida levado ao fogo.

Imagens nº 20 e 21 – Processo de mistura do coco triturado com água



Fotos: Thamires Sousa Arruda

Ali é deixado cozinhando por alguns minutos. Durante esse processo, as Quebradeiras não costumam deixar pessoas de fora do ambiente da casa de preparo irem até o local onde o azeite está sendo cozido, pois existem alguns histórias de que durante esse procedimento alguns fatos podem prejudicar o rendimento do azeite. Um exemplo disso é que se uma pessoa chegar da rua suada e com o sangue quente e se aproximar do local onde o líquido está sendo preparado, o azeite pode não render. Outro exemplo é a crença de que desconhecidos podem lançar “mau olhado” na fabricação. As Quebradeiras, por já terem bastante conhecimento em relação à fabricação do produto, sabem a quantidade de azeite apurado proporcionalmente à quantidade de coco torrado. Diante disso, elas acreditam em algumas superstições.

Após o coco ser cortado, torrado, triturado e cozido, ele é deixado na panela para que o azeite seja apurado, depois de algumas horas, toda a “borra” fica na parte do fundo da panela e o azeite na parte de cima. Com uma colher, a água acumulada acima do azeite é retirada, restando o azeite no recipiente. Após ser apurado, ele é retirado da panela e armazenado em garrafas de plástico e vidros e, a partir daí, é vendido para a comunidade.

Além de ser usado na fabricação de vários produtos, tanto de limpeza quanto alimentícios e, principalmente o azeite, o coco babaçu também é utilizado no preparo do carvão. Para isso, as quebradeiras de coco precisam fazer um buraco grande no chão onde todas as cascas do babaçu serão armazenadas. Depois de feito o buraco, com pedaços de galhos e folhas secas, elas colocam fogo, também conhecido como “caieiras”. Após o fogo ser acendido, elas enchem sacos de fibra com as cascas acumuladas, carregam nas costas até a caieira e despejam as cascas no buraco.

Imagem 22 – Buraco com a caieira



Foto: Thamires Sousa Arruda

Esse processo se repete várias vezes até que a caieira esteja totalmente cheia. Após isso, as cascas do babaçu são queimadas lentamente. Durante esse processo, o espaço fica tomado pela fumaça que permanece até o momento em que a caieira começa a sair fogo.

Imagem 23 – Caieira pegando fogo



Foto: Thamires Sousa Arruda

A fumaça serve como repelente para as mulheres durante o processo, pois espantam os mosquitos, mas também pode ser prejudicial para a saúde porque pode causar problemas respiratórios. Dona Maria Raimunda da Silva Souza é Quebradeira de coco desde 1997 e tem crises asmáticas, provavelmente, por causa da frequente inalação da fumaça durante o preparo do carvão feito das cascas de coco. Por esse motivo, ela prefere não trabalhar na fabricação do carvão e, em geral, opta pela fabricação do azeite quando não vende o coco diretamente para a associação.

Quando todas as cascas são totalmente queimadas, as mulheres cobrem a caieira com terra e palhas retiradas das palmeiras e deixam por algumas horas até que todo o fogo seja apagado, logo em seguida, utilizam uma enxada para retirar o carvão produzido. Para

apagar o restante de fogo que muitas vezes fica no carvão, elas jogam água e com o intuito de exterminar completamente as brasas e evitar pegar fogo nos sacos de carvão. Tanto a amêndoa extraída do babaçu quanto os diversos produtos derivados e fabricados pelas Quebradeiras de coco são vendidos para ACTBB – Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu, exceto os produtos de limpeza como: sabão, sabonetes e cremes que são fabricados na própria associação

Imagem 24 – Quebradeira cobrindo a caieira com terra



Foto: Thamires Sousa Arruda

Imagem 25 – Quebradeira misturando o carvão com a terra para apagar o fogo



Foto: Thamires Sousa Arruda

3.3 A Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do bairro Santa Teresinha, Codó (MA) – ACTBB

Para melhor compreender a história da Associação das Quebradeiras de coco do bairro Santa Teresinha da cidade de Codó (MA), esta pesquisa, para além de fontes bibliográficas e orais, consultou também fontes documentais. A ACTBB possui um acervo com as atas das reuniões desde a sua fundação, dos anos 1999 até a última reunião em 2019. Para Santos, “a pesquisa utilizando atas como fontes primárias, permite compreender melhor o porquê da nossa atualidade ser como é e quais determinações foram responsáveis por tal” (SANTOS, et. al, 2012, p. 05). Para ele, as atas possibilitam conhecer as ações dos membros das associações que elaboraram os textos. Diante disso, as atas da ACTBB indicarão vestígios da trajetória da instituição.

Imagem 26 – Entrada do galpão da ACTBB



Foto: Thamires Sousa Arruda

Em entrevista com o Sr. Eliel dos Santos Lima, ex-presidente da associação, ele afirmou que os documentos estavam arquivados e neles era possível identificar acontecimentos importantes para a ACTBB, como a criação da miniusina para a fabricação de óleo do babaçu e derivados. Segundo o entrevistado, a ideia de construir um espaço para as Quebradeiras de coco desenvolverem seus trabalhos se deu depois de

uma visita ao Lago do Junco, onde ele percebeu que as Quebradeiras daquela localidade possuíam sua própria associação e dentro dela duas miniusinas, uma para fabricação de óleo e outra para a de sabonetes. Ele observou também que os produtos eram exportados, inclusive para os Estados Unidos. A partir daí, ele compreendeu que as Quebradeiras de Codó precisavam do mesmo empreendimento – um novo espaço para que elas pudessem desenvolver suas atividades extrativistas e produzir seus próprios produtos. Ao retornar de Lago do Junco, o Sr. Eliel dos Santos veio com o projeto da construção da associação e da miniusina. É importante salientar que Lago do Junco foi o primeiro município maranhense a proteger o trabalho das Quebradeiras com a legislação que permite a entrada delas em terras particulares para a coleta do coco.

Na noite de 5 de novembro de 1999, na casa da Estelita Costa Silva, na rua Nova Olinda, S/N, Vila Cristina Archer, às 20:00 horas, reuniram-se as Quebradeiras de coco do bairro Santa Teresinha de Codó (MA) com o intuito de tratar da fundação da associação para que, a partir dali, desenvolvessem e organizassem os trabalhos para o biênio de 1999 a 2001.

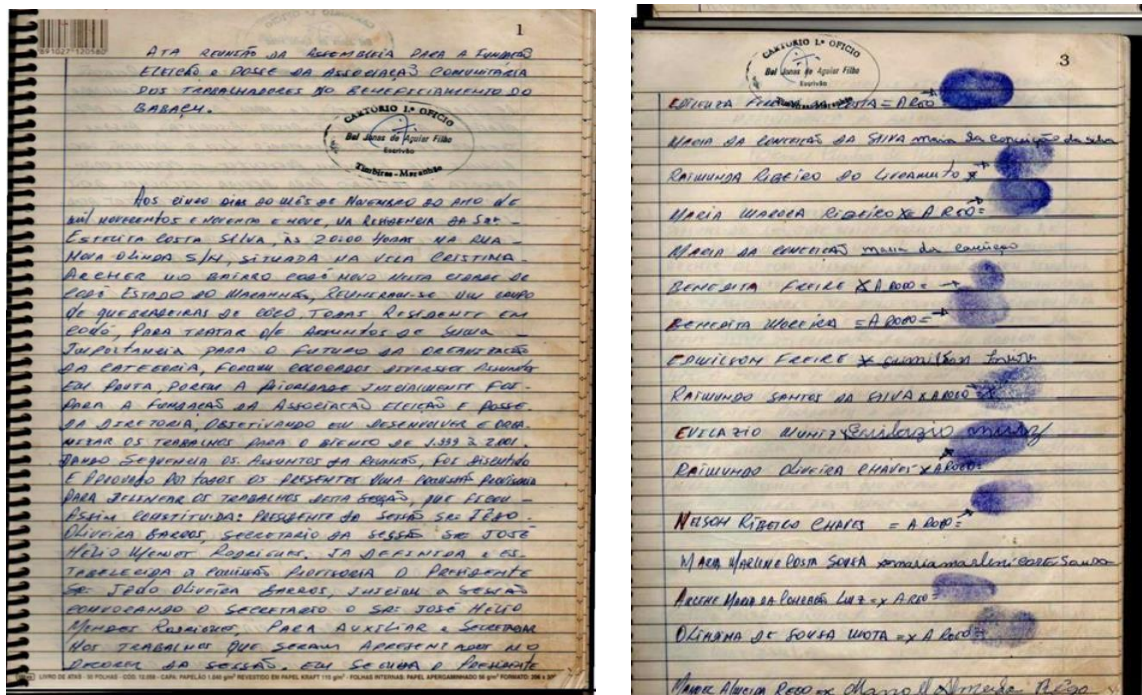
Para aquela reunião, foi designado um presidente, Sr. Iêdo Oliveira Barros e um secretário, José Hélio Mendes Rodrigues. Ali foi realizada a votação para o biênio. Foram eleitos e empossados: o presidente José Magno Ferreira de Sousa; o vice-presidente José Raimundo Lima; a secretária Maria da Conceição Lima; o tesoureiro Antonio Domingos da Silva. Para o conselho fiscal, as conselheiras Maria dos Santos Freitas, Eriene de Sousa e Vanuza Santos Silva.

O livro de atas da associação é um caderno espiral próprio para atas. No rodapé consta as seguintes informações: “livro de atas-50 folhas- Codó,12058- capa papelão 1.040 g/m².Folhas internas: papel apergaminhado 56 g/m² format: 206x300”. As atas foram redigidas em letra de forma com caneta esferográfica azul. A primeira ata foi carimbada pelo Cartório do 1º ofício de Timbiras (MA). A maioria delas recebeu o carimbo do Cartório do 1º ofício de Codó e algumas não foram registradas em cartório. As mais recentes têm um selo do Cartório do Registro de Pessoas Jurídicas e o carimbo do Cartório do 1º ofício de Codó.

A ata foi redigida pelo secretário José Hélio Mendes Rodrigues e foi registrada no cartório 1º ofício de Timbiras (MA). No dia dez do mesmo mês, houve outra reunião já com a nova diretoria formada e serviu para delinear os projetos da associação. A pauta

principal foi a aprovação do projeto da miniusina para a fabricação do óleo do babaçu e derivados, que seria financiada pelo Hepe/PCCRR/comunidades vida.⁷

Imagem 27 e 28 – Partes da ata de fundação da ACTBB



Fonte: Acervo da ACTBB.

Pensando no futuro da organização, aprovaram o projeto sem intervenções por parte dos presentes na reunião. O desafio seguinte era conseguir os recursos necessários para executá-lo. Essa reunião gerou duas atas, a primeira conta com a apresentação e projeto da miniusina e a segunda a eleição de três associados que faziam parte da diretoria para compor o comitê de acompanhamento e fiscalização do projeto. Os membros eleitos foram Edilson Freire, Estelita Costa da Silva e Emanuel Almeida Rêgo.

Deu-se então, de acordo com o Sr. Eliel dos Santos Lima, o início da construção da miniusina. Tiveram apoio da governadora Roseana Sarney, que aprovou o projeto e doou recursos do estado para a construção. Foram R\$ 31.000,00 (trinta e um mil reais) para a construção. O terreno foi doado pelo falecido Ricardo Archer que na época exercia o cargo de prefeito da cidade. A miniusina foi construída e inaugurada, porém a data

⁷ Esse é um projeto da PLAN, organização humanitária, não governamental e sem fins lucrativos, que promove os direitos das crianças e a igualdade para as meninas.

³ Programa criado pelo governo federal com o objetivo de qualificar e preparar as pessoas para inserção no mercado de trabalho na pluralidade das oportunidades permitindo assim uma melhoria da qualidade de vida com a distribuição de empregos e renda

referente à inauguração é incerta e há depoimentos indicando dias diferentes entre a fundação da associação e a inauguração dos equipamentos.

Imagem 29 – Maquinário da miniusina



Foto: Thamires Sousa Arruda

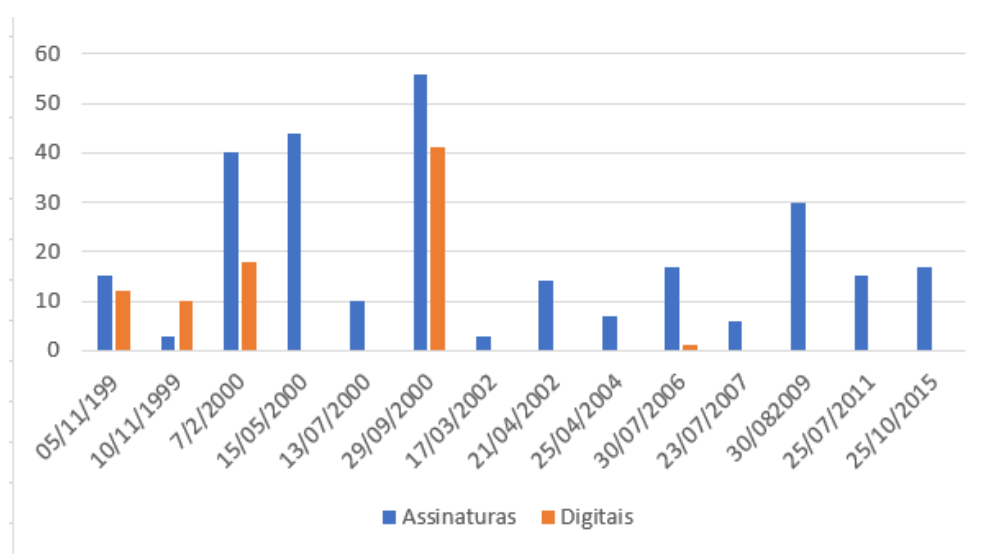
A reunião seguinte, datada de 7 de fevereiro de 2000, admitiu novos sócios e também elegeu um segundo tesoureiro. Nas reuniões seguintes, não temos detalhadamente a pauta dos encontros, apenas as assinaturas das pessoas registradas na ata, como é o caso da reunião do dia 15 de maio de 2000, em que estão registradas apenas as assinaturas dos associados que se fizeram presentes. Em 13 de julho de 2000, o assunto mencionado foi uma dúvida entre os associados, porém não há explicações sobre quais eram os questionamentos.

No dia 23 de julho de 2000, Dona Francisca, uma das associadas, convocou uma reunião para pedir a união dos associados com o intuito de promover a organização das atividades dentro da associação. Após o biênio de 1999 a 2001, a reunião registrada do dia 17 de março de 2002, no local onde funcionava a usina, os sócios e sócias se reuniram para reorganiza-la e o Sr. Eliel dos Santos Lima se candidatou a presidente da associação e, nessa mesma reunião, foi decidido o cadastramento de novos sócios destacando assim o programa nacional de geração de emprego e renda. No dia 21 de abril de 2002, todos se reuniram novamente, dessa vez para tratar sobre a eleição para o biênio de 2002 a 2004, sendo eleito o Sr. Eliel dos Santos Lima que na ocasião concorreu com Francisca Camelo da Silva. A chapa de Eliel Lima dos Santos era composta por ele na função de presidente

e Auréa Maria da Silva na função de vice-presidente, que é a atual presidente da associação. A ata dessa reunião foi registrada no cartório de pessoas jurídicas em Codó em 31 de maio de 2002 no livro nº A-10 folha 134 sob o número 1886. As atas registradas para as reuniões seguintes até o ano de dois mil e dezenove foram apenas reuniões para reeleições.

Em relação à miniusina, no ano de 2012, durante sua reinauguração, a associação recebeu a doação do maquinário para outra miniusina que seria usada para a fabricação de sabonetes, entretanto, ela nunca foi colocada para funcionar por falta de recursos.

Quanto aos assinantes das atas, identificamos uma quantidade significativa de membros da associação que são analfabetos e constam em ata apenas a sua impressão digital. O gráfico nº 1 indica as quantidades de assinaturas e impressões digitais nas atas da associação.



Fonte: Acervo da AQCB

Para toda reunião com as associadas da ACTBB, gerava-se uma ata e, sempre ao final, os associados presentes assinavam o documento. Das associadas, aquelas que assinavam provavelmente sabiam ler e escrever, porém identificamos muitas que tinham seu nome escrito por extenso pela secretária da reunião e a sua digital para confirmar a presença e a veracidade da ata. Isso indica que há um percentual de mulheres analfabetas no conjunto das Quebradeiras. As reuniões dos dias 7 de fevereiro de 2000 e 29 de

novembro de 2000 são as que mais receberam membros da associação e também as que mais contaram com a presença de associados analfabetos. Em fevereiro, as digitais quase atingem 30% do total e em setembro, elas chegam a 42% dos presentes. No dia 29 de setembro, a presença massiva de membros se deu porque iam sortear nove associadas para fazer uma visita na associação das quebradeiras de coco de Pedreiras.

Diante disso, o gráfico acima representa a quantidade de associadas alfabetizadas e de analfabetas presentes nas reuniões. É possível observar que há mais assinaturas que digitais nas atas, o que indica uma melhora no processo educativo das Quebradeiras, corroborado pelas trajetórias que indicam que elas começam a estudar depois de mais velhas pela EJA. Por outro lado, esses números podem indicar apenas que as Quebradeiras que não sabem ler não participam das reuniões com a mesma frequência que as alfabetizadas.

Atualmente, a ACTBB está paralizada, mas a instituição ainda auxilia o trabalho das Quebradeiras. Viabiliza a aquisição de bens que garantem a execução das tarefas, como o carro para levar as Quebradeiras para as matas. A partir da união delas na associação, os processos produtivos também se tornaram mais eficientes e as vendas melhoraram, ou seja, o ato de se associarem as fez mais fortes.

Pelo fato da ACTBB atualmente encontrar-se fechada para a realização de suas atividades, as Quebradeiras de coco utilizam outra associação conhecida popularmente como Sede das Quebradeiras de Coco. Elas usam o espaço tanto para os eventos referentes ao coco babaçu como também para as realizações de reuniões quando necessário. E assim como o terreno da ACTBB, o terreno da Sede das Quebradeiras de Coco também foi doado pelo falecido Ricardo Archer que na época exercia o cargo de prefeito da cidade, porém não tem há nenhuma informação institucionalizada. O único dado que temos é que, provavelmente, ela tenha sido construída antes da ACTBB.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Quebradeiras de coco de Codó são um grupo de mulheres que saem diariamente de suas residências para a zona rural do município, onde praticam o ofício. A vida delas está diretamente ligada à extração do coco babaçu, de onde tiram o sustento de toda a família. O grupo é formado geralmente por mulheres que saem juntas de caminhão e vão em direção ao campo de trabalho – o “mato” para colher o coco e extrair a amêndoa. A quebra é feita de forma artesanal, realizada com um cacete e um machado, extraíndo de 4 a 6 amêndoas do coco.

As mulheres extrativistas tiveram uma vida difícil na infância e, por esse motivo, precisaram desde cedo aprender o ofício para ajudar a compor a renda familiar. Em geral, são analfabetas ou tem pouca escolarização adquirida já na idade adulta porque passaram a infância na zona rural onde não havia escolas e desde cedo se dedicaram ao trabalho doméstico, casaram-se muito novas e passaram a cuidar do lar, dos filhos e maridos.

Os depoimentos das entrevistadas ressaltaram que a quebra do coco babaçu, que antes servia como principal fonte de renda para essas famílias, atualmente é uma renda complementar pelo fato de haver poucos compradores de coco e que oferecem baixos valores pelas amêndoas. E, hoje, a renda familiar das Quebradeiras de coco é composta não só pela venda do coco babaçu, mas também pela fabricação do azeite e do carvão.

Por se tratar de um patrimônio imaterial, para que o ofício das quebradeiras não se perca é preciso que ele seja salvaguardado e recriado pelas gerações futuras. É comum que os filhos e filhas das Quebradeiras as acompanhem no trabalho delas, porém atualmente elas preferem que eles tenham trabalhos melhores. Diante disso, percebemos então que o ofício das Quebradeiras de coco corre um sério risco de se perder, justamente porque elas não querem que suas filhas passem as mesmas dificuldades e os perigos que elas vivem exercendo a extração do babaçu. Se salvaguardar é preservar o patrimônio imaterial por meio da seu conhecimento e transmissão, percebe-se a possibilidade da perda do ofício das Quebradeiras de coco para as futuras gerações. Se esse saber fosse institucionalmente registrado pelo IPHAN como patrimônio imaterial do Brasil, as Quebradeiras teriam verbas para continuar com seus projetos dentro da associação das Quebradeiras de coco e com isso teriam como manter tanto a mini usina, que era usada na fabricação de óleo, mas que parou de funcionar porque a associação não tem condição financeira para custear os gastos para manter o maquinário.

As mulheres Quebradeiras de coco babaçu são símbolo de muita luta e resistência, o ofício que exercem é um saber tradicional que deveria ser reconhecido como patrimônio

cultural imaterial no Maranhão, assim como é no Estado do Piauí e pelo IPHAN, em âmbito nacional.

5 REFERÊNCIAS

- BARBOSA, Edmilson Bandeira. **Economia de subsistência e identidades territoriais: as quebradeiras de coco babaçu no povoado são félix, Imperatriz-Ma.** Imperatriz: Biblioteca digital de monografias da Universidade Estadual da região Tocantina, 2022.
- BORTOLOTTI, Chiara. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003. Rio de Janeiro: **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v.2, n.4, dez.2010 / mar. 2011, 2010.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília: Centro Gráfico, 1988.
- BRASIL. Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937.
- BRASIL. Decreto nº 3.551 de 04 de agosto de 2000.
- CAVALCANTE, Messias S. **A Comida dos nativos do novo mundo.** Barueri/ SP: Sá, 2014.
- CALDAS, Bruna Raissa Cruz. **estratégias de resistência das quebradeiras de coco da região ecológica do babaçu: luta pelas políticas públicas educacionais e agrícolas.** São Luís: Biblioteca digital de monografias da Universidade Estadual do Maranhão- Campus São Luís, 2017
- CHUVA, Márcia. Possíveis narrativas sobre duas décadas de patrimônio: de 1982 a 2002. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n.35, 2017, pp. 79-103.
- CUNHA, Gustavo Daniel; DUARTE, Lorena Hayla; SÉRVIO, Emanuel Marques. **A necessidade de brigadas de prevenção e combate a incêndios florestais nas áreas cobertas pela mata dos cocais.** Belo Horizonte/ MG: V congresso brasileiro de gestão ambiental, 2014.
- DIÁRIO OFICIAL. Lei nº 7.888, de 09 de dezembro de 2022.
- EXTRATISMO. In.: Dicio, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2023. Disponível em <<https://www.dicio.com.br/extratismo/>>. Acesso em 01 dez. 2023.
- IPHAN. **Manual do INRC.** Brasília: IPHAN, 2000.
- MACHADO Diogo Renier da Luz Cantanhêde Cardoso. **A lei de proteção do babaçu: a proteção da produção das quebradeiras de coco.** São Luís: Biblioteca digital de monografias da Universidade Federal do Maranhão Campus Bacanga, 2015.
- MARANHÃO. **Constituição do Estado do Maranhão.** São Luís: Assembléia Legislativa do Estado do Maranhão, 2022. Disponível em <http://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/70443/CE_Maranhao.pdf?sequence=15>. Acesso em 20 nov. 2023
- MELO, Joana Alice da Silva. **Luta das mulheres camponesas: o caso e a casa das quebradeiras de coco babaçu de São José dos Basílios- MA.** Codó: Biblioteca Digital de Monografias da Universidade Federal do Maranhão - Campus Codó, 2022.
- NETO, R. A. **A luta pela terra no maranhão contemporâneo: a “lei sarney de terras” e a resistência camponesa.** Rio de Janeiro: Entropia, v. 5, n. 9, p. 147–164: 2022.

NOGUEIRA, Antônio Gilberto Ramos. O campo do patrimônio cultural e a história: itinerários conceituais e práticas de preservação. **Antíteses** (Londrina), v. 7, p. 45, 2014.

OLIVEIRA, Kelly Almeida de. **A docência entre o “cofo”, o “cacete” e “machado”:** **cosmoperceber saberes com Quebradeiras de coco babaçu em processos de ensino e aprendizagens.** 2022. Tese. (Doutorado em Educação em Ensino de Ciências e Matemática) – Universidade Federal do Mato Grosso, Cuiabá/MT, 2022.

PINTO, Liliane Faria Corrêa. Os desafios do patrimônio cultural brasileiro diante dos horizontes das identidades nacionais. In: Eugênio, Alisson. **Horizontes da nação: desafios brasileiros após 200 anos de Independência.** Alfenas — MG: Editora da Universidade Federal de Alfenas, 2022.

RODRIGUES, Doralice Pereira. **As Quebradeiras De Coco Babaçu No Povoado Centro Dos Borges Do Município De Riachinho Tocantins em 2021 e 2022.** Araguaína / TO: Sistemas de Bibliotecas da Universidade Federal de Tocantins, 2022.

SANTOS, Claudia Pereira dos; CORSO, Angela Maria, Zanlorenzi. **Estado de conhecimento: atas como fonte histórica.** Irati: III Semana de Estudos do Curso de Pedagogia 2012.

SILVA, Ana Claudia Batista da. **ETNOMATEMÁTICA: Saberes e fazeres de Quebradeiras de coco babaçu em Timbiras-MA.** Codó-Ma: Biblioteca Digital de Monografias da Universidade Federal do Maranhão - Campus Codó, 2020.

SILVA, Ariana Gomes da. **Lei babaçu livre no município de lago do junco.** Lago do Junco: Agroecologia em rede, 2020.

SILVA, Carla Taís Pereira da. **babaçu livre:** entre o racismo ambiental e a proteção ao modo de vida das quebradeiras de coco babaçu. São Luís. Repositório Institucional do Centro Universitário de Dom Bosco, 2020.

SILVA, Maria de Lurdes da. Entrevista concedida a Thamires Sousa Arruda. Codó, 2023.

SILVA, Samara Bontempo Alves; FRAZÃO, Ferro Mário José; CAYRES, Guilhermina. **Entomofagia e segurança alimentar com pachymerus nucleorum (gongo) em áreas de ocorrência de babaçu.** Montes Claros: I Congresso brasileiro de insetos alimentícios e tecnologias associadas ii simpósio de antropoentomofagia, 2019.

SHIRAISHI NETO, Joaquim. Quebradeiras de Coco: “Babaçu Livre” e Reservas Extrativistas. **Revista Veredas do Direito**, Belo Horizonte, v. 14, n. 28, p. 147-166, jan./abr. 2017.

SOUSA, Maria da Conceição da Silva. Entrevista concedida a Thamires Sousa Arruda. Codó, 2023.

SUPERINTENDENCIA DO IPHAN. Universo Cultural da Palmeira do Babaçu. Tocantins: Portal do Iphan, [s.d]

SOUSA, Marydalva da Silva. Entrevista concedida a Thamires Sousa Arruda. Codó, 2023.

SOUZA, Maria Raimunda da Silva. Entrevista concedida a Thamires Sousa Arruda. Codó, 2023

SOUZA, Raimunda Cardoso de. Entrevista concedida a Thamires Sousa Arruda. Codó, 2023.

TEIXEIRA, Raullyson Eduardo Leal. **As quebradeiras de coco babaçu da comunidade de Catucá: vidas atravessadas pelos babaçuais**. Bacabal: Biblioteca Digital de Monografias- Campus Bacabal, 2019.

ANEXO 1 – Termos de Consentimento

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, **MARIA DE LOURDES DA SILVA** concordo em participar, como voluntário/a, da pesquisa intitulada AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ/MA: uma leitura das experiências das Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha, que tem como pesquisador/a responsável Thamires Souza Arruda, aluno/a da Universidade federal do Maranhão, orientado/a por Liliane Faria Corrêa Pinto, os/as quais podem ser contatados/as pelo e-mail liliane.correa@ufma.br. O presente trabalho tem por objetivos: analisar o extrativismo do coco babaçu por meio das trajetórias de algumas mulheres Quebradeiras de coco do bairro Santa Terezinha em Codó- MA,. Minha participação consistirá em uma entrevista sobre o ofício das quebradeiras de coco babaçu. Compreendo que esse estudo possui finalidade de pesquisa, e que os dados obtidos serão divulgados seguindo as diretrizes éticas da pesquisa, assegurando, assim, minha privacidade. Sei que posso retirar meu consentimento quando eu quiser, e que não receberei nenhum pagamento por essa participação.

CODÓ-MA

14 de Dezembro de 2023

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, **MARIA DA CONCEIÇÃO DA SILVA SOUSA** concordo em participar, como voluntário/a, da pesquisa intitulada AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ/MA: uma leitura das experiências das Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha, que tem como pesquisador/a responsável Thamires Souza Arruda, aluno/a da Universidade federal do Maranhão, orientado/a por Liliane Faria Corrêa Pinto, os/as quais podem ser contatados/as pelo e-mail liliane.correa@ufma.br. O presente trabalho tem por objetivos: analisar o extrativismo do coco babaçu por meio das trajetórias de algumas mulheres Quebradeiras de coco do bairro Santa Teresinha em Codó- MA,. Minha participação consistirá em uma entrevista sobre o ofício das quebradeiras de coco babaçu. Compreendo que esse estudo possui finalidade de pesquisa, e que os dados obtidos serão divulgados seguindo as diretrizes éticas da pesquisa, assegurando, assim, minha privacidade. Sei que posso retirar meu consentimento quando eu quiser, e que não receberei nenhum pagamento por essa participação.

CODÓ-MA

14 de Dezembro de 2023

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, **MARYDALVA DA SILVA SOUSA** concordo em participar, como voluntário/a, da pesquisa intitulada AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ/MA: uma leitura das experiências das Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha, que tem como pesquisador/a responsável Thamires Souza Arruda, aluno/a da Universidade federal do Maranhão, orientado/a por Lilliane Faria Corrêa Pinto, os/as quais podem ser contatados/as pelo e-mail lilliane.correa@ufma.br. O presente trabalho tem por objetivos: analisar o extrativismo do coco babaçu por meio das trajetórias de algumas mulheres Quebradeiras de coco do bairro Santa Terezinha em Codó- MA,. Minha participação consistirá em uma entrevista sobre o ofício das quebradeiras de coco babaçu. Compreendo que esse estudo possui finalidade de pesquisa, e que os dados obtidos serão divulgados seguindo as diretrizes éticas da pesquisa, assegurando, assim, minha privacidade. Sei que posso retirar meu consentimento quando eu quiser, e que não receberei nenhum pagamento por essa participação.

CODÓ-MA

14 de Dezembro de 2023

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, **MARIA RAIMUNDA DA SILVA SOUZA** concordo em participar, como voluntário/a, da pesquisa intitulada AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ/MA: uma leitura das experiências das Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha, que tem como pesquisador/a responsável Thamires Souza Arruda, aluno/a da Universidade federal do Maranhão, orientado/a por Lilliane Faria Corrêa Pinto, os/as quais podem ser contatados/as pelo e-mail lilliane.correa@ufma.br. O presente trabalho tem por objetivos: analisar o extrativismo do coco babaçu por meio das trajetórias de algumas mulheres Quebradeiras de coco do bairro Santa Terezinha em Codó- MA,. Minha participação consistirá em uma entrevista sobre o ofício das quebradeiras de coco babaçu. Compreendo que esse estudo possui finalidade de pesquisa, e que os dados obtidos serão divulgados seguindo as diretrizes éticas da pesquisa, assegurando, assim, minha privacidade. Sei que posso retirar meu consentimento quando eu quiser, e que não receberei nenhum pagamento por essa participação.

CODÓ-MA

14 de Dezembro de 2023

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, **RAIMUNDA CARDOSO DE SOUZA** concordo em participar, como voluntário/a, da pesquisa intitulada AS QUEBRADEIRAS DE COCO EM CODÓ/MA: uma leitura das experiências das Quebradeiras da Associação Comunitária dos Trabalhadores no Beneficiamento do Babaçu do Bairro Santa Teresinha, que tem como pesquisador/a responsável Thamires Souza Arruda, aluno/a da Universidade federal do Maranhão, orientado/a por Liliane Faria Corrêa Pinto, os/as quais podem ser contatados/as pelo e-mail liliane.correa@ufma.br. O presente trabalho tem por objetivos: analisar o extrativismo do coco babaçu por meio das trajetórias de algumas mulheres Quebradeiras de coco do bairro Santa Teresinha em Codó- MA,. Minha participação consistirá em uma entrevista sobre o ofício das quebradeiras de coco babaçu. Compreendo que esse estudo possui finalidade de pesquisa, e que os dados obtidos serão divulgados seguindo as diretrizes éticas da pesquisa, assegurando, assim, minha privacidade. Sei que posso retirar meu consentimento quando eu quiser, e que não receberei nenhum pagamento por essa participação.

CODÓ-MA

14 de Dezembro de 2023