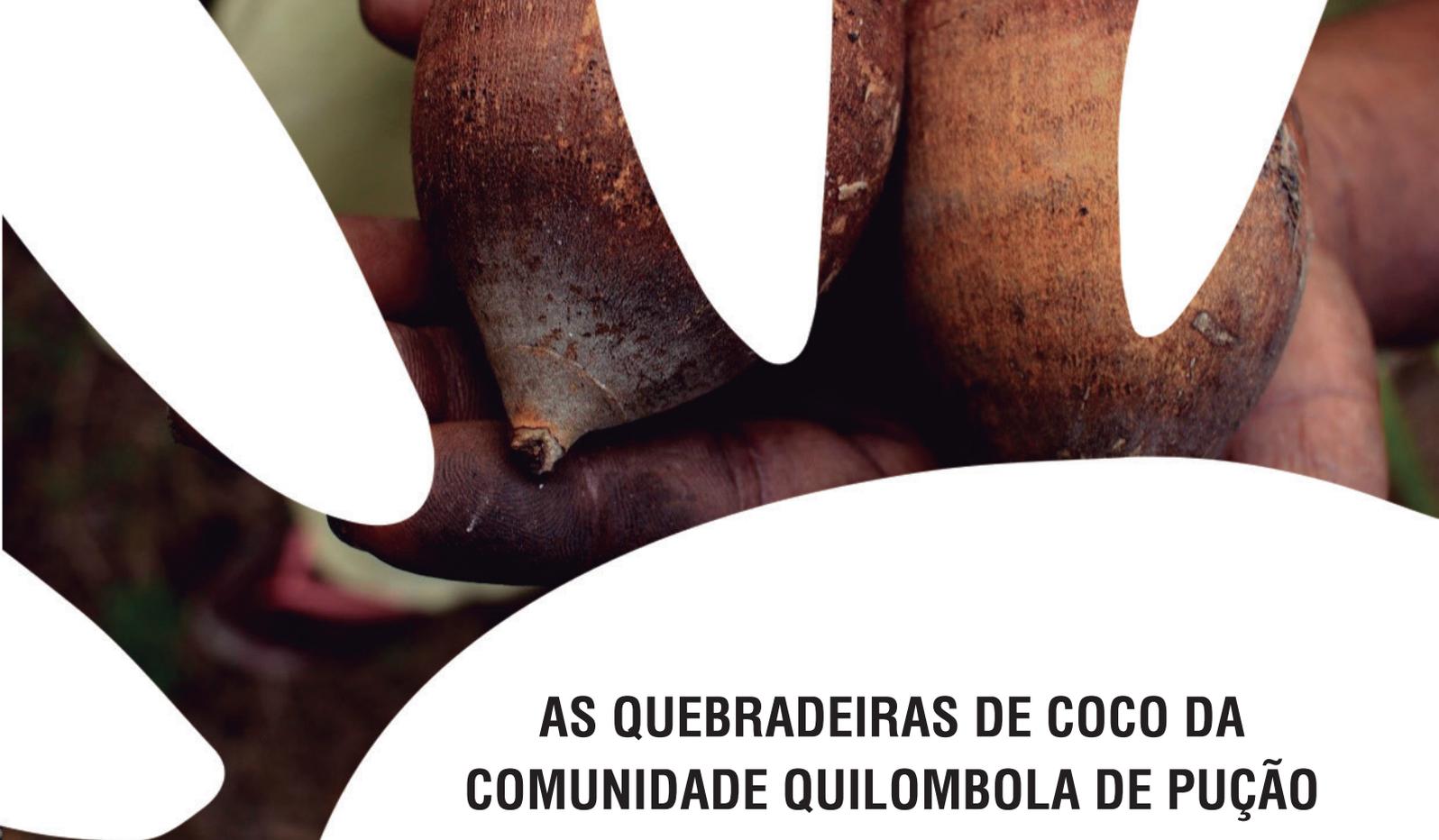


The page features four stylized sun icons in a light gray color. Each sun has a circular center with a smaller dot inside, and several elongated, teardrop-shaped rays radiating from the top and sides. The largest sun is at the top center, with a smaller one to its left, another to its right, and a fourth, even smaller one at the bottom left. The text 'ENSAIO FOTOGRÁFICO' is centered over the largest sun.

**ENSAIO FOTOGRÁFICO**





# AS QUEBRADEIRAS DE COCO DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE PUÇÃO



**Lanna Peixoto**  

Universidade Federal do Pará/Grupo de Pesquisa Antropologia  
das Paisagens: memórias e imaginários na Amazônia

**Rafael Diaz**  

Universidade Federal do Pará-EHNAPAN



submissão: 09/03/2021 | aprovação: 02/06/2021

Pução está localizada no município de Presidente Vargas, mesorregião Norte do estado do Maranhão e microrregião do Itapecuru Mirim. Dista 165 km da capital do estado do Maranhão, São Luís, e situa-se às margens da BR-222, que vai de Fortaleza (CE) a Marabá (PA). Sabe-se que esse coletivo tem histórico de, pelo menos, 118 anos na área em que reivindica como seu território. O processo de titulação da área corre no âmbito da regularização fundiária de territórios quilombolas junto ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA). O ensaio em questão foi elaborado a partir da pesquisa de campo desenvolvida em 2017 e 2018 para elaboração de relatório antropológico pelos autores deste artigo<sup>1</sup>, peça que compõe o Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID) de comunidades quilombolas.

De acordo com os quilombolas de Pução, a comunidade teve início com a união de Francisco Lourenço Bezerra e Inácia de Maria da Conceição. O casal deixou de herança as terras compradas para a filha Rumana da Conceição Bezerra e o genro Felipe Nery Coelho, que posteriormente deixaram como herança a propriedade para seus filhos.

Felipe Nery Coelho foi escravizado em uma fazenda de plantação de arroz, no período que antecedeu a abolição da escravidão em 1888.

Nesta fazenda, Felipe e outros trabalhadores escravizados trabalhavam durante a semana inteira para o dono do estabelecimento, e aos fins de semana eram liberados para trabalhar para o sustento da família. Mesmo com o fim do trabalho escravo instituído por lei, Felipe continuava sendo mantido em regime escravagista. Em uma ida à cidade de Vargem Grande, a serviço do patrão, um dos trabalhadores escravizados da fazenda foi informado sobre a abolição. Quando chegou à fazenda contou aos outros, que se organizaram para partir do lugar.

Tempos mais tarde, depois que Felipe conseguiu abandonar a fazenda, casou-se com Rumana e herdou com ela as terras dos sogros. O nome do povoado decorre de sua localização inicial às margens de um grande poço, o Pução. Na área onde se localizavam as moradias da comunidade ocorriam enchentes no período do inverno, o que motivou a mudança do povoado para uma área mais alta, onde a água não chegasse às habitações. Esse local é justamente onde está situado atualmente o povoado. Desde o início da organização comunitária, as principais atividades econômicas eram a agricultura, a pesca e o extrativismo do coco-babaçu (*Attalea ssp.*). De acordo com dona Maria:

1 Trabalho desenvolvido a partir de contrato firmado entre a empresa 3R Tecnologia Ambiental e o Incra para prestação de serviço de relatório antropológico.

“Ô, minha irmã, aqui quando eu nasci, que eu me criei aqui, sempre foi plantando: fazendo a roça e quebrando o coco! Quando não era a roça era o coco. Aí meu pai ia vender esse coco pra comprar o comê [sic]. Nós passava o dia todinho quebrando coco, aí quando ia vender chegava de noite com o comê [sic] e nós já tava dormindo. Aí eles iam acordar a gente pra comer. Na roça, ele plantava o milho, o arroz, a semente de abóbora, a semente do maxixe, a cabaça, que não tinha pote. Aí vinha o quiabo, vinagreira e fava, tudo os véio plantava!” (Maria Bezerra, 78 anos).

No trecho da narrativa acima, Maria Bezerra conta como a coleta do coco-babaçu e o plantio de roças sempre estiveram presentes na vida da comunidade do Puçã, mas também as dificuldades atreladas à sua coleta e comercialização. A atividade de coleta marca a vida produtiva de Puçã, bem como as formas como manifestavam a cultura, a organização social e demarcavam a luta pelo território, na medida em que as áreas de cocais estiveram em disputa desde o início dos processos de expropriação do território da comunidade. A partir da metade do século XX, o grupo passou a sofrer com a investida de grandes proprietários de terra sobre sua área, ameaçando sua permanência no território de pertencimento.

De acordo com os relatos dos moradores, desde o início da comunidade até hoje, a maior parte da produção de Puçã é voltada ao consumo e às trocas entre os próprios quilombolas, havendo

também relações comerciais e de permutas com povoados vizinhos, como Paulica, e mesmo com a cidade de Vargem Grande. Na roça, há produção de arroz, mandioca, feijão, jerimum, maxixe, quiabo, melancia, milho, dentre outros cultivos. Já o babaçu é utilizado de várias formas no contexto do Puçã: para a produção do azeite do coco, do carvão e do leite do coco. A pesca também é uma atividade constante durante o ano todo, principalmente para consumo. Há, ainda, a criação de aves e gado pelos moradores da comunidade para o consumo interno.

O território de Puçã possui uma vasta área territorial chamada de cocais, onde a palmeira do coco-babaçu é a principal vegetação presente no ecossistema, representando quase 40% (37,9%) do total da área da comunidade. O coco retirado nesta área é o principal produto de troca monetária da comunidade, que vende as amêndoas para fábricas de produção de azeite. Em Puçã, como em muitas comunidades do Maranhão, o extrativismo do coco-babaçu é uma atividade quase que exclusivamente feminina, ocorrendo o beneficiamento desde a palha da palmeira até a amêndoa do coco. Das amêndoas é extraído o azeite e o leite do coco, da casca se faz carvão, e da palha são feitos utensílios, como o jacá, cesto utilizado no transporte do coco coletado.

O processo, desde a coleta até a produção dos insumos do coco, foi relatado pelas mulheres e é

descrito a seguir: i) o primeiro passo é a escolha das palmeiras que estão dando bons cocos, inclusive algumas delas ficam conhecidas pelo nome das mulheres que as reconhecem, como “a palmeira da Das Dores”; ii) posteriormente, os cocos caídos são coletados e postos em cestos de palha, ou sacos de ráfia; iii) os cocos coletados são transportados ao local onde serão quebrados e, dependendo da distância das palmeiras até o povoado, pode-se usar animais no transporte ou são as mulheres que carregam os cestos na cabeça; iv) os cocos são quebrados, essa etapa pode ser feita antes do transporte, no mesmo lugar onde o coco foi coletado ou na sede da comunidade.

O coco é quebrado para retirada das amêndoas que serão vendidas, custando R\$ 1,40<sup>2</sup> o quilo. Na comunidade, as amêndoas são quantificadas por latas de um litro, sendo que cada duas latas valem um quilo. Em 2017, em nossa primeira ida a campo, o quilo do coco vinha sendo vendido por R\$ 2,25. Em 2018 houve uma baixa do valor pago pela fábrica de produção de azeite em Vargem Grande. Quando as amêndoas não são comercializadas diretamente na cidade, são vendidas a comerciantes locais que revendem o produto do trabalho comunitário.

As amêndoas que não são vendidas são utilizadas na produção do leite do coco que é

uma marca da cultura alimentar local, utilizado no preparo de ensopados, seja de carne de gado, porco ou galinhas. Já as frituras são preparadas com o azeite de coco-babaçu, feito em parte pelas mulheres da comunidade, e em parte comprado na cidade. No período da pesquisa, poucas mulheres se dedicavam a fazer azeite de coco para venda, produziam somente para consumo, isso decorre do fato de não terem como competir com o preço estipulado pela fábrica, que vendia o litro de azeite a menos de 15 reais.

Outra importante utilização do coco vem das cascas após a retirada da amêndoa. Delas é feito o carvão que é utilizado nos fogões de barro, comuns em toda a comunidade. Nos últimos anos houve o aumento do consumo do carvão vegetal na comunidade, por causa do aumento do preço do gás de cozinha, muitas famílias cozinham exclusivamente no carvão feito do coco.

As fotografias apresentadas a seguir são narrativas do processo relatado aqui também em forma de texto, desde a coleta do coco até a quebra. As imagens foram produzidas a partir da estadia em Puçã, de caminhadas com os quilombolas que nos apresentaram seu território para a produção do relatório antropológico, ao passo que contavam sua história, mostravam seus lugares afetivos e de memória no território de pertença.

2 Valor referente ao ano de 2018.



Figura 1- Coco-babaçu nas mãos de Valquíria. Foto: Lanna Peixoto, 2018.



Figura 2 - Coco-babaçu no jacá, à espera do transporte. Foto: Rafael Diaz, 2018.



Figura 3 - Lucimar transportando o cesto com coco-babaçu na cabeça depois da coleta. Foto: Rafael Diaz, 2018.



Figura 4 - Valquíria transportando o coco-babaçu na cabeça, na companhia de seus filhos. Foto: Lanna Peixoto, 2018.



Figura 5 - Burro utilizado no transporte do coco-babaçu. Foto: Rafael Diaz, 2018.



Figura 6 - Valquíria quebrando coco-babaçu. Foto: Lanna Peixoto, 2018.



Figura 7 - A quebra de coco-babaçu. Foto: Rafael Diaz, 2018.



Figura 8 - A lata, que serve de medida para o quilo de coco a ser vendido, ao lado da quantidade de coco a ser quebrada para enchê-la. Foto: Lanna Peixoto, 2018.