

Vozes das comunidades: entrevistas (I): Daniele

Enviado por Oona em ter, 10/12/2019 - 13:57

Para conhecer um pouco melhor os moradores das comunidades onde o Nupef implanta redes comunitárias, realizamos entrevistas ao longo dos dias em que estivemos lá. Elas mostram um pouco seu modo de vida, suas ideias, expectativas e reações ao projeto de implantação de redes. Abaixo você lê a primeira das três entrevistas realizadas durante implantação da rede comunitária do Nupef na região de Amarante do Maranhão, em outubro de 2019.

Entrevista com Daniele, moradora da comunidade, quebradeira de côco

Daniele: Oi gente, meu nome é Daniele, eu tenho 20 anos e moro na comunidade de Pifeiros desde os meus 8, eu trabalho como quebradeira de côco e extrativista.

Nupef: Quando é que você começou a quebrar côco?

Daniele: no começo eu ajudava só na coleta, mas hoje, depois dos meus 14, eu comecei a ajudar a quebrar também.

Nupef: Daniele, você participou com a gente nesses últimos três dias da instalação de uma rede comunitária em pifeiros e ela foi super ativa, participou de todas as etapas do processo, super atenta. Você já tinha feito algum curso de informática?

Daniele: Nunca. Já tinha feito um pouco avançado de três semanas, mas era só pra saber como funcionava o básico do computador. Até sites de pesquisa, mas para essas coisas tectônicas de informática, nunca.

Nupef: e o que você aprendeu aqui esses dias?

Daniele: Ah, tudo: como se monta a conexão, a fiação, coisa que a gente nunca imaginou. A gente é muito acostumado com interior e não conhece muito essas coisas tecnológicas. É mais trabalhar mesmo, conseguir o dinheiro pra sobreviver. As pessoas não ligam muito, só esses mais jovens que estão se importando muito com tecnologia, mas também porque eles já costumam viver mais pra fora, eles vão pra cidade.

Nupef: e seu dia-a-dia aqui?

Daniele: Ah, aqui é tranquilo. Geralmente num lugar onde você precisa trabalhar muito o pessoal acorda às 4h da manhã. Aqui não. A gente acorda geralmente às 6h, 7h, toma café, dá um tempinho e aí depois vai começar esse trabalho, de juntar o côco pra gente quebrar. Algumas pessoas têm sua própria propriedade, onde eles plantam, onde fazem suas coletas de mandioca. MAs o maior produto que a gente tem aqui mesmo, o que dá mais satisfação, é a mandioca e o côco babaçu.

Nupef: e o côco babaçu vocês quebram e aproveitam tudo?

Daniele: tem algumas coisas que aqui na comunidade a gente deixa de lado: tipo o mesocarpo, de um tempo pra cá a gente passou uns três meses aqui com a Rosalva fazendo artesanato [que aproveita o mesocarpo] e o pessoal lá fora apreciou muito, porque muita gente não sabia como fazer. Passamos 3 meses fazendo, mas já parou. Só agora, o que a gente aproveita mais dele é o pó, quando termina a torra, a tirada do azeite, a gente dá para os bichos, a casca para se fazer o carvão. Esse é o principal por aqui. E o carro-chefe daqui é o azeite: 98% da produção da comunidade.

Nupef: Por que vocês esperam a rede de internet? Como foi esse processo na comunidade?

Daniele: ah, ficou muita gente animado, principalmente esses que são jovens. Como eu disse, o pessoal aqui tá muito acostumado a trabalhar, então teve receio também, de atrapalhar o trabalho, ou do filho ficar vendo coisa que não é pra idade dele. Porque os pais já estavam preocupados muito antes do pessoal da equipe estar

preocupado, então foi mais fácil o diálogo pra todo mundo aceitar.

Nupef: E o que você acha que essa rede agora, sem internet ainda, pode trazer de bom para a comunidade?

Daniele: Ah, a comunicação - não vai dar pra comunicar pra fora mas pelo menos aqui dentro, sem precisar se deslocar pra casa do outro antes de ir. Esse tipo de coisa.

Nupef: E pros estudos?

Daniele: Ah, muito. As crianças precisam às vezes de uma só pessoa pra pesquisar para 5, 10. Tendo o computador aqui [na escola] cada um faz seu próprio trabalho, sua pesquisa, do seu jeito.

Nupef: E você frequenta essa escola?

Daniele: Não. Estudei aqui dos 7 aos 14. Depois eu terminei o ensino médio em outro município, que chama Mundo Novo. Aí voltei pra cá e estou trabalhando aqui. Porque minha mãe nunca quis que eu trabalhasse muito, sempre quis que eu estudasse, terminasse a escola, porque achava que se eu trabalhasse eu não ia estudar. Aí depois que acabei os estudos, o ensino fundamental e o ensino médio, foi que eu comecei a ajudar no côco.

Nupef: o que você que a gente aprendeu nesses últimos dias?

Daniele: Ah, Tudo. Como vocês são de fora, então a cultura, a comunidade que tem descendência quilombola, 100 anos, o que os mais velhos dizem como era antes. Por exemplo, aqui só tinha 4 casas, agora são mais de 50. Então todo mundo vem pra cá porque ganha dinheiro mais tranquilo. Não precisa passar aperto de aluguel, conta de luz, de água... E com o tempo vai chegando... No começo não tinha, acho que já faz 25 anos que tem energia elétrica, mas também foi uma luta como essa que está sendo. Mas pelo menos o governo fez pra gente - colocar a energia elétrica - pelo menos.

Nupef: e só pra gente terminar, o que você gosta de ver na internet, o que gosta de ouvir? O pessoal ouve rádio?

Daniele: Ah, muita gente tem rádios. A maior parte das notícias aqui o pessoal vê no rádio ou na TV. Mas com a Internet a gente vai poder ler artigos, pesquisar trabalhos, receitas, tem gente que gosta muito de cozinhar por aqui.

Nupef: Hoje eu comi por exemplo uma lasanha de caju. E vc acha que valeria vc acha que um dia vocês fazerem um livro de receitas das quebradeiras?

Daniele: Ah, com certeza, o côco babaçu - a massa serve pra fazer biscoitos, bolos, pães. Mas aqui a gente não faz muito. Mas de vez em quando a gente vai tirando a massa. Já o côco babaçu, o óleo é praticamente substitutivo de tudo aquilo que você pode fazer com óleo de soja, e às vezes fica até melhor. Por exemplo, um frango feito com babaçu realça mais o sabor dele do que um óleo de soja, peixe também. E ele é mais encorpado. Quando ele esquenta, ele esquenta sem fazer aquele barulho de pipocar e espirrar na gente, ele vai esquentando "densidando". Por isso ele é melhor pra cozinhar. Pelo menos até as cidades mais próximas. Até cidade que fica a mais de 100 km daqui tem o pessoal só compra dele, ninguém compra óleo. Tem gente que compra 5 garrafas, 6. Eles verificam a qualidade, querem quanto mais claro, melhor. Não pode estar muito escuro. Eles sabem que a gente deixou o côco mais ou menos cru pra deixar aquela cor bonita.

Tags: [redes-comunitarias](#) [1]

Source URL: <https://nupef.org.br/node/89>

Links

[1] <https://nupef.org.br/taxonomy/term/6>