



SABONETE DE COCO MACAÚBA  
DA DONA RAIMUNDA

CONTÉM CONHECIMENTO TRADICIONAL

Raízes  
do  
Campo

A feira agroecológica de Jabó

## **Autoria**

Raimunda Francisca Gonçalves Lopes  
Dázio José Lopes

## **Pesquisa**

Daya Gloor Velasco  
Geiciene Vieira Bragança  
Jaqueline Evangelista Dias  
Laura Barroso Gomes  
Lourdes Cardozo Laureano

## **Texto**

Jaqueline Evangelista Dias  
Laura Barroso Gomes  
Lourdes Cardozo Laureano

## **Revisão**

Thalita Rody Machado

## **Fotografia**

Jaqueline Evangelista Dias

## **Projeto gráfico**

Leandro Moreira

Belo Horizonte (MG), Novembro de 2020

[www.redemg.org.br](http://www.redemg.org.br)

 @rededeintercambio

 /faceamanu

 @raizesdocampojabo



Raimunda Francisca Gonçalves Lopes é agricultora, mora na comunidade de Sapé, município de Jaboticatubas - MG, e participa, junto com o marido Dazinho - Dázio José Lopes, da feira Raízes do Campo - a Feira Agroecológica de Jabó. O sabonete de dicuada do azeite do coco macaúba, também conhecido por sabão preto, é o principal produto que Dona Raimunda leva para a feira. Aprendeu a fazer o sabonete com a sogra, Dona Maria Bejamina, em 1992. De lá para cá, inovou a receita acrescentando plantas medicinais que cuidam da pele e do cabelo.



A história-receita do sabonete começa com a palmeira macaúba. É da polpa do coco macaúba que é extraído o azeite para fazer o sabonete. A região da comunidade de Sapé é rica em macaúba. Na propriedade de Dona Raimunda e Dazinho tem macaúba no pasto, no quintal, em volta da casa, na beira do rio... Pra todo lugar que se olha é possível ver uma macaúba!

Os cocos começam a cair da palmeira no mês de novembro e vão caindo aos poucos; a coleta é feita em janeiro, depois que todos já caíram no chão. O coco é trazido para casa, amontoado no quintal, coberto com capim meloso, e fica ali, de fevereiro a março, para pubar. A puba é o início de uma fermentação que ajuda a extração do azeite da polpa do coco.





A extração do azeite é feita no mês de abril. O coco pubado é quebrado, um a um, com o auxílio de um macete, para a retirada da casquinha de fora. Essa casquinha é dada como ração para o gado.



O coco sem casca é levado para o aranhol, uma tecnologia tradicional construída pela família de Dazinho há 50 anos. O aranhol é formado por um tambor com um eixo central, onde ficam presos, em espiral, diversos pedaços de madeira de sucupira do mato. Os cocos sem casca são colocados dentro do tambor e Chico, o cavalo da família, gira o eixo do aranhol, provocando atrito entre os cocos e os pedaços de madeira do eixo central. Esse atrito faz com que a polpa do coco fique macia e se solte do caroço, facilitando a extração do azeite. Para ajudar no processo, o coco é colocado no aranhol um dia antes, recebe um banho de água quente e é coberto com uma lona de plástico, para provocar calor e esquentar o coco. Durante o funcionamento do aranhol, também se joga água quente nos cocos, o que ajuda a amaciar a sua polpa.

O coco amassado sai direto do aranhol para a prensa hidráulica. A prensa é feita de madeira de jacarandá e foi construída pela família de Dazinho há mais de 60 anos. A massa do coco é colocada dentro da prensa e, em seguida, a prensa é fechada com uma tampa de madeira, que é pressionada por um macaco hidráulico. A pressão exercida pelo macaco hidráulico sobre a massa de coco promove a extração do azeite, que escorre por canaletas localizadas na parte inferior da prensa. O azeite é coletado em vasilhames e está pronto para ser usado no preparo do sabonete. A massa que fica dentro da prensa, após a extração do azeite, contém ainda os caroços dos cocos e uma pasta da polpa. A pasta da polpa do coco é aproveitada para fazer o sabão usado na cozinha e para lavar roupa.



Os caroços dos cocos que saem da prensa são colocados para secar e, depois de bem sequinhos, são quebrados para a retirada da castanha que fica em seu interior – a “gema do coco”. Dona Raimunda e suas amigas Maria Rita e Cecília sentam-se debaixo do pé de Flamboyant e, com o auxílio de uma marreta, quebram caroço por caroço. Na lua minguante, as castanhas retiradas dos caroços são colocadas no forno do fogão a lenha, para depois serem levadas ao triturador elétrico. A massa de castanha que sai do triturador vai ao fogo para a extração do óleo – a “gordura do coco”. O óleo é usado na alimentação, principalmente para fazer frituras e para o preparo do bolinho de chuva e do biscoito de polvilho. A quebra do caroço do coco também gera uma casca, que é queimada no fogão a lenha, economizando o uso de lenha. A casca do caroço vira cinza, que é usada para preparar a dicuada do sabonete do coco macaúba.



A dicuada é um ingrediente da receita do sabonete que tem o poder de fazer o azeite do coco macaúba virar sabão (saponificar); é uma soda cáustica natural, feita de cinzas do fogão a lenha. Para preparar a dicuada, primeiro é preciso construir o barrileiro, que é um balaio cheio de cinzas. A cinza é colocada em camadas no barrileiro, revestido por dentro com capim meloso ou folha de bananeira ou mesmo um saco de ráfia. Cada camada de cinzas é umedecida com água e bem prensada com as mãos. O barrileiro é construído na lua nova e molhado duas vezes por semana, para ficar embebido, até chegar a lua cheia, a lua certa para tirar a dicuada, que sai grossa e forte. Para tirar a dicuada, despeja-se água na parte superior do barrileiro. A água atravessa todas as camadas de cinzas e sai no fundo do balaio, quando é recolhida numa bacia.





O sabonete é enriquecido com plantas medicinais nativas do Cerrado e com plantas cultivadas na horta. As plantas são selecionadas conforme seu efeito hidratante, calmante, cicatrizante e anti-inflamatório.

A escolha das plantas é resultado de anos de experiência de Dona Raimunda do saber-fazer o sabonete e dos relatos das pessoas que o adquirem. As plantas usadas são o babaço, capitãozinho, jaborandi, fumo, maracujá doce, romã, maria preta, babosa e mamão verde.



O preparo do sabonete começa com o cozimento das plantas medicinais junto com a dicuada de cinzas, com exceção da babosa e do mamão verde, que são acrescentadas depois. O tacho fica no fogo brando por 10 a 15 dias, durante o dia e à noite, e a mistura de plantas e dicuada vai fervendo devagarzinho. A dicuada é colocada aos poucos no tacho, conforme vai secando, até virar uma soda cáustica natural, sendo que 50 litros de dicuada tornam-se 02 litros de soda.





O próximo passo é acrescentar 04 litros do azeite de coco macaúba à soda cáustica natural enriquecida com as plantas medicinais.



Após adicionar o azeite de coco macaúba à receita, é necessário misturar bastante a soda natural e o azeite, até virar uma massa homogênea. Em seguida, acrescenta-se o mamão e a babosa.



A massa permanece no fogo brando por, aproximadamente, mais 05 dias, até dissolver o mamão e a babosa e dar o ponto do sabonete.



O ponto certo do sabonete é quando a massa se solta do fundo do tacho. O cheiro também indica se a massa do sabonete está começando a queimar e passando do ponto.



A massa do sabonete é retirada ainda quente do tacho e colocada em um tabuleiro de madeira. Antes de esfriar e endurecer, a massa é compactada com as mãos e cortada em pedaços com o auxílio de uma forminha de ferro. Um tacho rende em média 35 sabonetes de 200 gramas cada.





O sabonete produz uma espuma clarinha e sedosa e pode ser usado no dia a dia no banho, para lavar e hidratar os cabelos e o corpo. O uso medicinal do sabonete é indicado para tratar picadas de insetos, acnes, coceiras e para auxiliar na cicatrização de ferimentos. É também indicado para eliminar caspa e seborreia e para clarear manchas da pele e do rosto.



REALIZAÇÃO:



APOIO:

