

Capítulo 6

ODARI E MARLENE
JUSTIN

agosto, 2019

VOZES DA
AGRICULTURA
ecológica II

Laércio Meirelles





Odari e Marlene

agosto, 2019

JUSTIN



Para contar a trajetória da família Justin vamos começar pelo Norte do país, mais exatamente ao redor da Transamazônica. Sim, esse povo tem estrada, são muitos quilômetros de história.

Odari Justin é natural de Itati, pequeno município a 150 quilômetros de Porto Alegre, no Litoral Norte do Estado, situado ao pé da Serra. É onde estou, conversando com essa bem disposta família.

Filho de agricultores, até os 18 anos Odari trabalhou com o pai nas lavouras. Cultivavam a terra para subsistência, vendendo o excedente. Banana, aipim, batata-doce, feijão, milho, cana. Da cana, faziam rapadura.

Pergunto se o pai usava agrotóxicos. O assunto de como os agricultores foram seduzidos para surfar nessa onda sempre me interessa. Odari responde que não tem recordação do seu pai aplicando veneno para produzir, mas sim de atear fogo para preparar a terra. Era ainda o tempo da coivara, o comum era deixar as plantas nativas crescerem um pouco, 4 ou 5 anos, queimar essa

área e plantar sobre as cinzas.

- Ele tinha o cuidado de colocar fogo só depois de três dias de chuva, para sapecar só por cima e manter a matéria orgânica da terra. Nunca usou veneno ou adubo.

A família possuía pouca terra, não caberiam todos os filhos sobrevivendo da propriedade. Assim, em 1982, Odari mudou-se para São Leopoldo, no Vale dos Sinos, buscando oportunidade de trabalho no polo calçadista, que caracterizou a região por muitos anos. Foi quando conheceu Marlene Loewesntein, natural do Paraná, que estava de passagem pela mesma cidade.

A amizade de Odari e Marlene transformou-se logo em namoro. Como reza a tradição, após alguns meses, o pretendente foi ao Paraná conhecer a família da namorada. Ali ouviu as histórias sobre a Amazônia, para onde os pais e irmãos da Marlene haviam migrado em busca de terra para trabalhar. Nas conversas de família, Odari soube que lá havia terra para todos. E barata! Gostou do que ouviu, embalou o sonho e, com 20 anos, aceitou o convite feito, indo cuidar de uma área de cacau do sogro, no Pará, perto da Transamazônica. Isso em 1984.

Aproveitou que já havia economizado um pouco de dinheiro na empresa em que trabalhava, comprou uma área de cem hectares. Recorda-se que pagou o equivalente a duas motos CG. Terra sem escritura, o único documento era de posse de assentado. Eram terras de um dos muitos assentamentos promovidos pelo Governo Federal, buscando colonizar aquela região do país.

O sonho mostrou-se menos doce que o planejado. Foram seis anos e meio na Amazônia, mais especificamente em Santarém. Relativamente isolados, dadas as distâncias e pouca infraestrutura características da região. Para chegar à sede do município, 300 quilômetros de estrada de terra.

Foram como namorados, casaram-se lá. Grana curta, o possível foi uma cerimônia coletiva, com outros 30 casais. Se esse fosse o

problema, não teriam problemas. Mas dificuldades muito maiores os aguardavam.

Para começar, lidar com clima, terra, e ecossistema absolutamente desconhecidos. Não tinham muito mais a fazer do que seguir a cartilha. Plantaram cacau, pimenta e café robusta. Tudo em meio a árvores, desmatando só o necessário. Odari:

- Sempre gostei de fazer bem feito, mantinha a terra coberta, usava palhas ao redor das plantas. Veneno e adubo nunca usamos, nem teria dinheiro para isso.

No primeiro ano, enquanto esperavam a pimenta, o café e o cacau crescerem, plantaram 5 hectares de arroz. Tudo à mão. Na hora de colher, foicinha. Comento com a Marlene e o Odari que suas costas não devem sentir falta dessa lida. Plantaram também aipim, feijão, milho. Era importante garantir a alimentação da família, que logo iria crescer.

Após o casamento, em meio ao intenso trabalho, começaram a vir os filhos. Ou melhor, filhas. Primeiro a Juliana, que nasceu em 1985, seguida da Cristiana, em 1986, e da Luciana, em 1988. Marlene faz questão de dizer que todas de parto normal. Em nenhuma situação é fácil criar três filhas com apenas três anos de diferença. Na condição em que eles estavam, mais, bem mais complicado.

Conheciam algo de agricultura, mas, como já dissemos, nada do ecossistema, totalmente novo para eles. Quem sabe com um pouco mais de conhecimento poderiam prestar mais atenção nas castanhas, no açaí, nas frutas tropicais. Essa cena não é incomum, o casal não estava culturalmente apto para ver essas plantas, para extrair do sistema o que ele lhes oferecia. Sem conhecer o lugar, natural que seguissem as recomendações técnicas disponibilizadas pelos familiares, também migrantes, o que possivelmente os levou a trabalhar mais que o necessário.

Esse era o quadro. O trabalho era intenso, nada compensado pelo preços do que produziam, sempre muito baixos. Na mesma

receita estavam um calor intenso e o receio de doenças tropicais, comuns na região. Não surpreende que o prato servido era cheio de dúvidas pela opção que fizeram, com pitadas de fome e receio do futuro. O medo da morte também andou fazendo uma visita.

- Viver lá não foi fácil. Quando nasceu a Juliana, eu com 20 anos, foi muito difícil. Ela, muito novinha, emagrecendo. Eu queria um médico, mas como? Para um lado da estrada atoleiro, para outro, enchente com o rio passando sobre ela. Não havia como chegar na cidade. Fiquei com medo de perder minha filha, que foi salva com a ajuda de uma farmacêutica.

Ela segue falando das dificuldades:

- Muita malária, por sorte não pegamos. Eu magra, Odari magro, o cachorro não tinha onde se escorar.

Colhiam café, secavam e descascavam. A melhor opção de venda era entregar a uma torrefadora em Santarém. Para percorrer os 300 quilômetros de uma estrada esburacada e, frequentemente, com trechos de difícil passagem, tinham que esperar a “carona” de um caminhoneiro, na linguagem local os “cabritos”, que, ao transportarem o café, sobre a carga, ganhavam um dinheirinho extra. Cacau e pimenta vendiam para intermediários que buscavam na propriedade e, obviamente, determinavam o preço a pagar. As opções eram poucas. Nesse quadro, o dinheiro muito escasso.

Quando pergunto se passaram fome, Marlene fala das dificuldades com a tranquilidade permitida pelo tempo e sacramentada pela vida mais confortável no presente:

- Acho que namoramos a fome, mas comida tinha. Dinheiro faltava para roupas, para coisas de casa. Muito desconforto, não tínhamos luz... É uma pena que não sabíamos detalhes de como viver lá, como fazer um leite de castanha ou despolpar o açaí.

Foram 5 anos nessa situação. A decisão de voltar foi, algumas vezes, adiada em função dos pais da Marlene. Em dado momento, tiveram que optar. Marlene:

- Não queríamos desistir, nem nos afastarmos dos meus pais. Mas quando nos vi muito magros e comendo caça, entendi que era hora de voltar.

Essas mulheres e seus vereditos certos...

Regressaram ao Sul, aportaram em Novo Hamburgo. Em pouco tempo, conseguiram o trabalho que buscavam: funcionários em um sítio. Arrisco a dizer que acertaram na mosca. É que eles receberam e aceitaram uma proposta para trabalhar no Sítio Pé na Terra. O Sítio Pé na Terra é uma iniciativa pioneira no estado com a produção orgânica. Na primeira FAE – Feira dos Agricultores Ecologistas de Porto Alegre, fez-se presente, convidado pela organizadora, a Cooperativa Ecológica Coolméia.

Odari recebeu duas propostas de trabalho. Teve que escolher entre ser motorista, entregando cestas de casa em casa ou trabalhar na horta. Escolheu a última. Pai amoroso, teve seus motivos para fazer a opção que fez:

- Pelo menos eu veria minhas filhas correndo por ali, poderia estar perto delas.

O casal estava acostumado a dificuldades, as do Sítio não pareciam tão grandes. Em pouco tempo, Odari caiu nas graças do dono. Foi convidado a administrar a horta, ganhando um percentual do resultado. Aceitou. Para se capacitar, foi enviado a São Paulo, com vistas a conhecer um trabalho no município de Cotia, com agricultores japoneses que produziam de forma orgânica e, posteriormente, ao Espírito Santo, ver de perto o trabalho do Engenheiro Agrônomo Nasser. Nasser trabalhava para a Prefeitura de Cachoeira de Itapemirim, com uma horta muito conhecida entre os interessados da agricultura orgânica na segunda metade dos anos 1980 e início dos 1990. Curioso que essas foram as mesmas visitas que fiz, juntamente com Ana, minha esposa e companheira de trabalho, em 1988. Era nosso primeiro ano no Rio Grande do Sul e aproveitamos uma viagem, com o intuito de rever a família

no Rio de Janeiro e em Minas Gerais, para conhecer essas mesmas propriedades. As opções naquele momento não eram muitas, nos abastecíamos mais de leituras e sonhos que de experiências práticas. Era comum que os adeptos da produção orgânica buscassem as poucas referências concretas que existiam para se capacitar.

Odari conta que aprendeu muito com o Nasser: como cuidar bem de uma horta, limpar menos os canteiros e respeitar a vegetação espontânea, aprendendo a manejar essas ditas invasoras e não pensando apenas em erradicá-las.

No Sítio Pé na Terra, Marlene trabalhava na agroindústria processando o leite, fazendo queijos e iogurtes. Ela comenta da tranquilidade que sentiu em ter uma casa, não pagar aluguel, ver na mesa a comida farta para todos.

- Parecia um sonho. A casa era boa, voltamos a ter luz elétrica... Trabalhamos muito, nos sentíamos na obrigação de vestir a camiseta do Sítio.

Luciana, a terceira filha, entra na conversa:

- Valorizo muito essa época. Eu era pequena, mas lembro que era uma festa. Só brincávamos, corríamos na irrigação, brincando de chuva! Havia 36 pessoas morando lá, tratavam as crianças muito bem. Fazíamos até ballet, gratuito, era muito bom! Chegávamos da escola, de tardinha, as crianças tinham como trabalho colher morango para comer.

Marlene complementa:

- Era bom demais ver as crianças assim, tão bem!

Posso imaginar. Depois de ver a tempestade, identificamos melhor a bonança...

Ficaram no Sítio Pé na Terra de 1990 a 1993. Foi nessa época que conheci o casal, tanto nas visitas que fiz ao sítio quanto na FAE, em Porto Alegre, quando nos víamos todos os sábados.

Estava bom onde estavam, foi uma excelente porta de regresso ao Sul que, de certa forma, pavimentou o futuro da família, mas

o desejo de voltar para uma terra própria permanecia. Em 1993, decidiram regressar a Itati. Compraram uma propriedade com algum dinheiro guardado nos anos de trabalho no Pé na Terra, mas, principalmente, com a venda das terras no Norte.

- Comprei a área, viemos trabalhar aqui, mas o que eu ouvia de parentes e vizinhos era que estava fazendo uma loucura, que essa terra nunca produziria nada. Estavam errados, na verdade ela produz tudo. E olha que coloquei muito pouco esterco, fui recuperando com as próprias plantas, com adubação verde. Onde eu via que tinha pouco nitrogênio, metia um pouco de feijão.

Novo recomeçar, novas dificuldades, mas em condições muito menos adversas que no Norte. Plantaram cana de açúcar, pêssago e citros, cujas mudas ganharam de outro feirante, Floriano Isolan. Odari:

- Nesse ano dei uma baita sorte. Plantei feijão no meio do pêssago, colhi seis sacos, vendi tudo em uma única feira. Foi um dinheirinho bom que ajudou muito nesse início!

Fizeram também uma pequena horta, haviam aprendido no trabalho do Sítio, tinham esperança de continuar fazendo feira. Seguiam ouvindo dos vizinhos que iriam morrer de fome, ainda mais quando anunciaram que iriam trabalhar com Agricultura Ecológica. Existia ainda outro agravante que intrigavam os vizinhos: a caminhonete velha com que chegaram na comunidade estampava um adesivo do PT – Partido dos Trabalhadores. Isso em 1993. Para completar a cena, a família recebia algumas visitas de amigos recentes, pessoas que transitavam ao redor do Sítio Pé na Terra ou da feira de Porto Alegre. Sabe, essa galera cabeluda, naturalista, meio hippie? Odair comenta, sorrindo:

- Alguns vizinhos, e até parentes, acharam que, na verdade, eu tinha vindo produzir maconha... Mas isso foi por pouco tempo. Seguimos nosso trabalho, pouco a pouco foram vendo nossa forma de trabalhar, a feira... Hoje muitos fazem a mesma coisa.

Odari cuidava dos bananais do pai, que nunca deixou de morar na mesma área, e plantava suas lavouras, fazendo tudo sozinho nos primeiros meses, Marlene e as crianças chegaram um pouco depois. Buscando mercado para sua pouca produção, fez feira em Tramandaí no verão de 1993/94. Não deu certo. Por duas razões principais: sua produção tinha um aspecto visual inferior ao de outras bancas e os feirantes convencionais não viam com simpatia ele anunciar a qualidade orgânica dos seus produtos. Desistiu de Tramandaí, mas não de achar mercado para sua produção.

Conhecendo o potencial de vendas da feira de Porto Alegre, Odari buscou um espaço próprio na FAE. Foi comunicado que precisaria aguardar um ano... Nesse instante, recebeu um convite para participar da feira da segunda quadra, praticamente no mesmo espaço, mas que não funcionava sob a coordenação da Coolméia e sim de um grupo de agricultores da área rural de Porto Alegre. Odari aceitou o convite, a família segue no mesmo lugar até hoje. Essas duas feiras, contíguas, tiveram suas divergências no início dessa jornada durante a década de noventa. Seguem funcionando, juntas e de forma concomitante, já de maneira harmônica e sem dissensos. Para a imensa maioria dos consumidores é uma só feira. Para mim, também.

- Laércio, as vendas eram fracas, mas eu sabia que não podia desanimar. Pelo menos o pouco que comercializava pagava a gasolina, sobrava algo pra comer, fui persistindo.

Realmente, persistiram. Já são mais de 25 anos. A vida agora é outra, os anos de dificuldades econômicas ficaram para trás. Duas das filhas moram na mesma área de terra. Luciana, com seus três filhos, Amanda (15) Maurício (9) e Luna (3). E Mariana, a caçula, que nasceu em Itati, em 1999, com o Ronaldo, seu esposo, e a pequena Larissa, de 2 anos. Que turma!

Mariana comenta, sorrindo, que está gostando da nossa conversa, está descobrindo várias coisas que nunca tinha ouvido,

ao menos com tantos detalhes.

Fixo-me nas jovens e pergunto a Luciana o que ela recorda da chegada em Itati.

- Aqui mudou, tínhamos que trabalhar. Voltávamos da escola, chegávamos em casa, colocávamos uma roupa mais velha e íamos, de bicicleta, para a roça. O almoço era lá. Eu tinha 7, 8 anos e já tinha que ajudar... O pai me dava dez centavos por feixe de cana que eu fizesse. Preparava cinco e ficava feliz com cinquenta centavos. Era a mais nova e podia escolher, as outras tinham que trabalhar um pouco mais... Tempo gostoso, guardo ótimas lembranças.

Eram trabalhos leves. Limpavam cenoura, faziam molhos para levar para a feira, colhiam flores de helicônias ou folhas de samambaia.

Luciana completa, olhando para o pai e sorrindo ironicamente:

- Era servicinho fácil, e ainda ganhávamos bem por isso!

Nos primeiros anos, apenas Juliana, a mais velha, acompanhava o casal à feira, para colaborar no trabalho. Em 1997, eles compraram um ônibus, como forma de conciliar a necessidade e o desejo de levar os produtos e as filhas. Luciana:

- Éramos a “bancas das loirinhas”, assim nos conheciam!

Logo depois nasceu Mariana. Essa sim, nascida e criada na feira. Odari conta, sorrindo:

- Quando a Mariana nasceu, uma freguesa me perguntou se havia corrido tudo bem no parto, eu disse que sim, que era uma menina. Ouvi dela: mais uma menina, nossa, mas você é azarado, hein!?

Sorrimos todos, com o causo e com a delicadeza da freguesa...

As meninas contam que sempre gostaram da propriedade. Pergunto por *bullying* na escola, se eram discriminadas por serem colonas. Ouço que no segundo grau, já estudando em Terra de Areia, cidade vizinha, existia certa implicância. Mas apenas por parte dos alunos, sempre sentiram-se muito valorizadas pelos professores,

que conheciam o trabalho da família com Agricultura Ecológica e sempre citavam o exemplo deles quando o assunto era algo ligado à alimentação ou ao meio ambiente.

Luciana conta com sua forma espontânea e bem humorada de se expressar:

- Eu ficava envergonhada por minha mão ser grossa, outros alunos debochavam disso. Até na feira eu ficava com um pouco de vergonha em atender e mostrar minha mão. Hoje já superei!

São duas jovens. Eu trabalho há muitos anos com agricultores familiares, ainda sou do tempo que meninas como elas raramente ficavam na lavoura com os pais, era mais comum que buscassem “colocação” na cidade. Quero saber um pouco mais sobre a opção da Luciana, ela conta que também saiu... Fez curso de cabeleireira, foi trabalhar em um salão de beleza, depois foi costureira em uma fábrica de sapatos. Não se adaptou, decidiu regressar:

- Nada como trabalhar em casa. Gosto da liberdade, de não ser cobrada por um chefe. Aqui faço o que meu corpo consegue, na fábrica não, tinha que fazer de qualquer forma. Não consegui me adaptar nesses trabalhos, só fui porque não tinha o que fazer aqui. Quando o pai me chamou para tocar a agroindústria com ele, vim correndo. Comecei fazendo açúcar de cana, depois expandimos.

As meninas estão a cargo da agroindústria: Marlene, Mariana, Luciana e sua filha mais velha, Amanda, que estuda de manhã e trabalha pela tarde.

A iniciativa da agroindústria começou de forma coletiva, eram quatro famílias. Foi construída com recursos do Governo Estadual. Quando a agroindústria foi pensada, o mercado da banana na comunidade era muito restrito, a farinha e a passa de banana eram uma busca de saída para essa situação. Cinco anos depois, a carência do empréstimo se esgotou, era hora de pagar a dívida. Ao mesmo tempo, com a construção da Rota do Sol, asfalto pronto e muito maior fluxo de carros, a comercialização da banana deixou de ser

um problema. Com esse novo quadro, os sócios foram saindo um a um... Odari renegociou a dívida com o banco. A família conseguiu honrar o empréstimo. Agora, a agroindústria é apenas deles.

Foi, inicialmente, pensada para passas de banana, farinha de banana verde e açúcar mascavo. Esse último já faziam, mas de uma forma ainda mais artesanal, sem a estrutura exigida pela fiscalização. A agroindústria foi também uma forma de se precaverem de apreensões de produtos ou multas.

Em 2010, uma mudança ocorrida de forma curiosa. A segunda filha, Cristiana, estava cursando Administração na Ulbra em Torres. Um trabalho de determinada disciplina pediu que os alunos fizessem um plano de negócios, elaborassem um produto novo e fossem vender na rua, fazendo as contas sobre os custos de produção e ganhos, analisando quão bem sucedidos seriam. Discutiram na família e tiveram a ideia de fazer chip de banana verde, frito. Vendeu muito bem, de casa em casa, em Torres. Aí resolveram vender na feira. Foram testando diferentes tipos de banana, grau de maturação, até acharem a melhor forma de fazer. Mudaram o óleo também, de girassol para coco. Hoje é um negócio frutífero, produzem chips de banana, de aipim e de três variedades de batata doce.

Toda a banana, o aipim e as batatas-doces utilizadas na agroindústria são produzidas por eles, que desdobram-se para não deixar faltar matéria –prima, em um quadro de vendas crescentes.

A produção da família é intensa. Para dar conta, tem apoio de um parceiro, o Ducimar, que trabalha por dois ou três dias da semana com eles. Caminhando pela propriedade, vejo o aipim no meio do mato, só enxergo o terço superior das ramas. Excelente maneira de incorporar biomassa ao solo, não esperando a colheita para fazer uma adubação verde. Pergunto o que os vizinhos acham dessa lavoura tão suja, Odari responde:

- Já se acostumaram, no início estranhavam bastante. Eu capino duas vezes, até ele ter um metro, depois deixo no mato.

Fazendo assim, economizo adubo e não trabalho para os outros, comprando um monte de coisa.

Sempre repito que permitir essa convivência da vegetação espontânea com o cultivo principal é um elemento fundamental em um manejo ecológico. Quando agricultores me perguntam qual o melhor esterco, de vaca, gado, frango ou de qualquer outro animal, respondo sem titubear: o melhor custo-benefício é do esterco de Sol!

Odari é um agricultor ecologista da escola antiga. Não tem preocupação em aumentar muito a produtividade, de ajustar variedades, comprar insumos, pulverizar as plantas. Segue mais a onda de manejar bem o mato, fazer adubação verde, manter solo coberto, fazer rotação e/ou consorciação de culturas, usar esterco em pequenas quantidades, dos seus próprios animais. Raramente compra insumos.

É o que vejo em seu manejo na cebola, plantada em canteiros e com uma aparência muito bonita, sadia. Transplantou no dia dez de julho e, no fim de agosto, colocou esterco no meio do valo. A cultura anterior era aipim, aquela “sujeira”, que mencionei anteriormente, ficou de adubo. Não pulveriza nada, segundo ele a terra é boa, bem drenada, e o microclima com pouca umidade no ar garante a sanidade dos cultivos.

No seu bananal também podemos ver essa lógica. Nunca foi de pulverizar. Nem óleo mineral, prática muito comum na região para a sanidade das folhas da bananeira. Tampouco biofertilizante. Mesmo a prática da desfolha das bananeiras, faz pouco. Usa esterco no máximo uma vez por ano. Sempre foi assim, mas agora tem mudado. O genro, Ronaldo, esposo da Mariana, vem de família de bananeiros e gosta de um manejo mais moderno, quer aumentar a produtividade, melhorar a qualidade visual da banana. Assim, ano passado eles pulverizaram óleo mineral com micronutrientes, esse ano devem repetir, provavelmente usando duas ou três vezes. Ronaldo gosta, também, de cuidar da banana no pós colheita,

envolvendo-a em cobertores, colocando ainda espuma nas caixas para que a fruta não sofra danos durante o transporte.

Pôr uma sacola plástica em cada cacho de banana, principalmente no inverno, é também uma prática comum na região, que Odari nunca fez. Entendo ele, alguns de nós nos incomodamos muito com os plásticos... Mas acabou cedendo, os cachos agora estão todos devidamente “ensacolados”:

- Não fazia por causa do plástico... mas o genro acha melhor colocar, eu respeito. A cada cacho que colho ponho a sacola no bolso, não posso nem pensar em ver plástico espalhado por aí.

Entendo o Odari, entendo o genro... Odari é um ecologista de formação sólida, “criado” em um ambiente de muita informação e preocupações ambientais. Pouco uso de insumo, não depender das indústrias e um preceptivo não ao plástico são alguns elementos desde sempre considerados e que hoje andam meio esquecidos. Ronaldo é jovem e, ainda que não tenha ouvido isso dele, posso imaginar que quer produção mais vigorosa, quem sabe uma renda maior, preocupa-se com a competitividade do mercado, quer um produto de melhor qualidade estética. Normalmente, produzir muito e bonito guarda relação com certo status comunitário... E quem não gosta de certa dose desse status que atire a primeira pedra, eu não me atrevo!

Tem outra vigorosa razão para produzir um pouco mais e melhor: a principal renda da família vem dos bananais. Sendo assim, de fato, os seis hectares que possuem devem ser tratados com carinho. Minha opinião? Como disse, entendo os dois. Acho que melhorar sempre, produzir mais e melhor, dentro de certos limites, é um objetivo muito válido. Para atingi-lo, fico com a frase da minha amiga Irene Cardoso, professora do departamento de solos da Universidade Federal de Viçosa: “na agroecologia, o principal insumo é a informação”. Analisar custo e benefício de cada prática, em mão de obra e insumo, é a chave para se aproximar, ao máximo,

do ponto preciso entre energia despendida e produção obtida.

A comercialização de produtos in natura é apenas na feira. Os chips, provenientes da agroindústria, são vendidos, também, para lojas de produtos naturais e restaurantes em Porto Alegre e Caxias do Sul.

Mariana comenta:

- O pessoal da comunidade vem aqui comprar, às vezes, algo da horta, mas, normalmente, chips, melado, açúcar e passas de banana.

A área total que possuem é de 9 hectares, dois terços com banana, que em parte é acompanhada por mamão, abacate, palmeira juçara e outras árvores. Fora dos bananais, cultiva ainda frutas, como laranjas e tangerinas, além das batatas doces e do aipim. Cebola, alho e milho também. Esse último, vendem na feira, usam para alimentação própria e ainda sobra para um trato aos poucos animais que possuem, entre galinhas garnisés e duas vacas de leite. Uma horta, de cerca de 2 mil metros quadrados, para consumo, mas que sempre gera um excedente para as feiras, completa o desenho da propriedade.

Dentre tantas atividades, Odari encontrou tempo para candidatar-se a vereador na eleição anterior. Foi eleito, cumpriu seu mandato, mas não pretende seguir por esse caminho:

- Estou melhor agora, o que posso fazer pela sociedade não precisa ser na política partidária.

Vamos indo para o final da agradável conversa com a família. Fico sabendo que Juliana vive em Maquiné, casada, dois filhos, é agricultora e faz feira em Capão da Canoa. Já a Cristiana foi para um pouco mais longe, vive em São Paulo das Missões, Noroeste do Estado, casada e com um filho. Ela é agricultora orgânica e não esqueceu seu trabalho para a faculdade: faz chip de batata doce e aipim. É, as frutas não caíram longe do pé.

Mas ainda ficou uma boa turma, puxo assunto sobre a mulherada

que vejo quando passo na banca em Porto Alegre, agora mais para loironas que para loirinhas... Marlene:

- Gosto muito de ir à feira, vou toda semana. Trabalhar com as filhas, e agora até com a neta Amanda, é muito bom.

Odari dá uma leve corrigida:

- Nem todas feiras nós vamos, às vezes saímos para passear.

Fico sabendo que passeiam duas ou três vezes por ano, com outros casais amigos. Já foram duas vezes à Bahia, a Aracaju, Manaus, Fortaleza...

Pergunto se entre esses passeios nunca mais voltaram ao Norte.

- Há uns anos fomos a Santarém, rever o local e visitar uns familiares da Marlene. De caminhonete, lotada, com 500 quilos de mel, para tirar o custo da viagem... Aí meu cunhado me chamou para voltar para lá, ele comprou 200 hectares de cacau, me sugeriu fazer o mesmo, me disse que daqui a 10 anos vai estar muito bem. Eu sorri e respondi: - Mas eu estou muito bem!

Sim, eles estão muito bem. De fato, admirável pensar na trajetória do casal. A falta de terra para produzir onde nasceram, o emprego na cidade, mais por necessidade que por desejo, a aventura no norte, enfrentando fortes desafios pelo prazer de fazer o que gostavam, o namoro com a fome. A volta como empregados, a compra da terra própria, a opção pela Agricultura Ecológica, a determinação de estar na feira, o esforço de seguir nela até hoje.

Na despedida, olho para o cachorro. Gordo, bem nutrido. Sorrio sozinho ao lembrar da Marlene dizendo que quando voltaram do Norte, há quase 30 anos, o cachorro deles não conseguia ficar de pé. As coisas mudam. Se fizermos as opções certas, costumeiramente, mudam para muito melhor. Enquanto estou pensando nisso, Marlene e Odari contam da última viagem:

-Fomos para Itália, visitamos Roma e Pisa, depois embarcamos em um cruzeiro pela França, passando por Mônaco.

Sim, as coisas mudaram. Para muito melhor. Falo do cachorro,

como ele está gordo. Ouço Marlene falar, sorrindo:

- É, fome o cachorro não passa mais...

E o futuro? Odari:

- Aqui, claro. Vou trabalhar até os 60. Depois vou ser só ajudante, as meninas que vão administrar.

Marlene concorda:

- Sim, vamos ficar por aqui, brincando com os netos e ajudando no que pudermos. Quem sabe passear um pouco mais?

