



VOZES da
AGRICULTURA
ecológica

Capítulo 17

ZENILDA E
JORGE STEFFEN

dezembro, 2017

Laércio Meirelles



dezembro, 2017

Zenilda e Jorge Steffen



Enquanto vejo o Seu Jorge limpar a araruta, triturá-la, mergulhá-la na água e coar o resultado da mistura, passo inicial na elaboração do polvilho desta raiz, que já foi mais comum em nossas mesas, minha memória viaja. Lembro-me bem dos biscoitos de araruta nos tempos da minha infância. Eram vendidos nas padarias na minha cidade natal, Niterói, no Estado do Rio de Janeiro. Por isso, mas não apenas por isso, ver o Seu Jorge fazendo polvilho de araruta quase me emociona.

Araruta é, assim como a mandioca, uma planta brasileira que deveria ser muito mais valorizada, mas foi praticamente relegada ao esquecimento nas últimas décadas. A fécula extraída da sua raiz tem um alto poder espessante, o dobro da farinha de trigo, por exemplo. Além disso, seu consumo ajuda a digestão, melhora o movimento do intestino e repõe potássio em nosso organismo. De sabor relativamente neutro, tem grande versatilidade na culinária, podendo ser consumida em biscoitos, mingau ou em meio a qualquer receita que tenha necessidade de um espessante. Infelizmente é difícil encontrá-la no mercado. Agora vem sendo lentamente reintroduzida em algumas preparações, em tempos de caça ao glúten. Segundo minha muito bem informada amiga Carin Primavesi, uma colherzinha

rasa de araruta em uma xícara de água, com algumas gotinhas de shoyu, duas ou três vezes ao dia, é uma excelente dica para prevenir e curar gripes e outras enfermidades, por equilibrar o pH do sangue.

Zenilda e Jorge moram na comunidade do Morro do Tigre, município de Morrinhos do Sul, Litoral Norte do Rio Grande do Sul. Seu Jorge nasceu e se criou nessa comunidade, Dona Zenilda, na vizinha Morro do Forno. Estão quase completando 40 anos de casados. Eles têm quatro filhos, as três mulheres casaram e moram em outras localidades. O único homem segue trabalhando junto com eles, depois de haver saído de casa e passado uma temporada trabalhando em Caxias do Sul. Não gostou de sua experiência urbana.

— *Trabalhar como empregado é muito ruim, não quero mais. Aqui na lavoura a renda é até boa e a liberdade que temos não tem preço* – diz Sidinei.

Araruta é uma das inúmeras espécies que o casal cultiva. São tantas que, enquanto ando na lavoura com eles ou olho algumas plantas armazenadas, tenho que colaborar para que a lista vá sendo feita, sem a pretensão de ser completa.

— Seu Jorge, vamos anotar tudo o que é cultivado por aqui.

— *Difícil... São tantas variedades... Meus cultivos principais são a banana e o açaí da palmeira juçara. Depois, planto muita coisa... gosto de ter de tudo... mais de um tipo de milho, mandioca, café (sim, café, no Rio Grande do Sul), mamão, amora, couve, maracujá, almeirão, tomatinho, repolho, laranja, gengibre, feijões, cebola, alho-poró, amora, chuchu, cana, abóboras, morangas, cúrcuma, batata-baroa, batata-doce, cará-moela, cará, inhame, amendoim, fisális (uma frutinha parente do tomate) ginseng, chia, tupinambor (uma raiz comestível, também conhecida como girassol-batata), melão de pé, cana, que transformo em melado ou açúcar. E muito mais que eu nem lembro...*

E segue:

— *Também alguns animais: porco para consumo, galinhas para ovos e carne e algumas caixas de abelha.*

Andando com o casal pela lavoura vejo muitos temperos. Também flores e ervas medicinais que, para quem sabe das coisas, podem ser a mesma coisa. Zenilda aponta a flor de uma abóbora e diz:

— *A flor dessa abóbora é um ótimo remédio para crianças com dor de ouvido.*

Adoro essas mulheres e seus conhecimentos maravilhosos.

Vejo umas plantas de algodão arbóreo, comum no Nordeste brasileiro. Pergunto e ele me confirma:

— *Algodão. Meu pai plantava. Usávamos para aplicar remédio nas feridas, como fazemos com os que hoje compramos na farmácia. E minha falecida mãe fazia cobertor com ele, tinha toda a técnica de como fazer.*

— E para que você o cultiva?

— *Só para ter. Nas Feiras da Biodiversidade, que todos os anos o Centro Ecológico organiza em Três Cachoeiras, levo sementes para dar.*

— Para dar?

— *Sim, não podemos perder estas plantas, né? Se levo e outros plantam, elas não desaparecem.*

Simples assim. Cultiva, se dá ao trabalho de plantar, colher semente, levar a uma feira para dar a quem se interessa. Merece ou não o título de guardião da biodiversidade? Além disso, essa é, reconhecidamente, a melhor forma de manter uma espécie. Não simplesmente manter a semente em uma câmara fria, por décadas, mas seguir com seu cultivo, ano após ano...

Quem conhece Seu Jorge sabe o seu prazer em cultivar e manter espécies diferentes, que vêm sendo perdidas neste processo crescente de homogeneização que, nas últimas décadas, é a tônica do chamado complexo agro-alimentar. Plantamos e comemos variações de pouquíssimos alimentos.

Quando olho uma prateleira de biscoitos no supermercado,

com centenas de sabores, não vejo diversidade, mas apenas açúcar refinado, trigo de baixa qualidade e flavorizantes, corantes, conservantes e outras substâncias químico-sintéticas, tão nocivas à nossa saúde. Por isso, dentro dos trabalhos de promoção da Agricultura Ecológica são tão valorizadas as ações de resgate e preservação das sementes e variedades antigas, também denominadas de nativas ou crioulas.

Alimentos homogêneos, com poucas variações, obviamente têm reflexos sobre nossa saúde. Como não sou médico ou nutricionista, vou falar apenas o óbvio. Menos variedades de alimentos, maior o risco de carências alimentares. Como sempre existe alguém à espreita para ganhar algo mais, as carências são supridas com suplementos que abundam nas prateleiras das farmácias. Ou, caso essas carências e subcarências se reflitam em enfermidades, são resolvidas com medicamentos tão facilmente prescritos, comercializados e consumidos. Como sempre, uns poucos ganham, e muito, com essa lógica.

Essa pasteurização na alimentação da maioria da população é filha direta dos extensos monocultivos que predominam na agricultura e que, insistentemente, são nomeados de modernos. Correndo o risco de ser simplista, acredito que a propaganda que existe por trás do termo moderno é feita por dois perfis de profissionais: uns acreditam fortemente nesta concepção de agricultura, que nela, de fato, existe uma evolução que só beneficia a humanidade. Outros, precisam acreditar, porque apoiando essa crença auferem o que julgam necessitar para viver. Discordo dos dois. Dos primeiros, por razões técnico-agronômicas, dos segundos, por razões éticas.

O fato é que os monocultivos levam a uma enorme perda da diversidade de espécies e variedades agrícolas. Quem não é da área talvez não saiba, mas muitas das espécies que comemos possuem centenas, às vezes milhares de diferentes variedades, com usos variados. Eu tive a oportunidade de conhecer, nos

Andes Peruano, um produtor com mais de 150 variedades de batata, dessa que, equivocadamente, por nós é conhecida como inglesa, mas na verdade é originária da região andina. Essa imensa diversidade de batatas vem acompanhada de um conhecimento, um saber-para-que-serve muitas vezes bastante específico. Fritar, cozinhar ou fazer sopa são os mais óbvios, mas existem, também, variedades com funções nutritivas específicas, quase medicinais. O mesmo ocorre com o milho, o feijão, o arroz, as abóboras e muitos outros alimentos. Ao longo dos milênios, as famílias agricultoras foram selecionando as variedades das espécies que elas consideravam mais úteis e adaptadas às suas condições. Além do valor nutricional específico, sabor ou uso culinário determinado, a adaptação torna a espécie menos exigente a adubos e venenos artificiais.

Não é difícil deduzir que as empresas produtoras de venenos e adubos prefiram apostar em espécies menos adaptadas. Mas não são apenas variedades plantadas que desaparecem com o avanço das fronteiras agrícolas com base em monocultivos. Os números sobre as perdas diárias de espécies no planeta são alarmantes. Existe ampla bibliografia sobre o tema, e é comum lermos menção sobre centenas de espécies que são extintas diariamente. Parece muito? É, é muito. O fato é que ao perder uma espécie não sabemos o que estamos perdendo. Aquela variedade de milho roxo, de grãos alongados, contém uma substância que pode revolucionar a indústria de corantes? Naquele inseto desconhecido que desapareceu, estaria a cura de uma enfermidade? Ou quem sabe até de uma enfermidade hoje desconhecida? Quando se perde uma espécie, além do valor intrínseco da vida, sempre incomensurável, perdem-se opções, possibilidades, mesmo que ainda desconhecidas.

Por isso e muito mais, trabalhos como o desenvolvido pelo casal Jorge e Zenilda são de transcendental importância.

— Seu Jorge, o senhor sempre foi de se preocupar assim, em ter tantas espécies diferentes plantadas?

— *Sempre. Meu pai era assim. Nossa família se criou plantando muitas coisas. Éramos 13 filhos. Para comer, 15 bocas. E não tinha muito recurso. Para ter alimentos para todos só plantando de tudo. Acho que herdei esse gosto dele.*

Seu Jorge menciona também uma avó, de alguma etnia indígena que ele não se recorda. Gostava de plantar muitas variedades diferentes. Claro que é difícil saber com precisão a razão de seu gosto, mas este trabalho de guardiões de espécies e variedades é realizado por inúmeras famílias que conheço em todos os cantos que viajo a trabalho. Posso não entender perfeitamente suas motivações, mas deixo aqui minha mais sincera e profunda admiração a todas essas famílias, verdadeiras guardiãs da biodiversidade.

Volto meu pensamento ao Morro do Tigre. Pergunto ao Seu Jorge quando ele se interessou pelo trabalho com Agricultura Ecológica. Conta que nunca gostou de veneno. E que, por volta de 2004, começou a vender bananas ecológicas através do Mauro Fernandes, da Associação dos Colonos Ecologistas da Região de Torres (Acert). Em 2009, foi convidado a entrar no Grupo do Rio Bonito, no qual está até hoje. Vende banana em diferentes mercados por meio desse Grupo.

— Na feira?

— *Nem pensar! Não gosto de feiras assim, semanais. Gosto de preparar a banana ou colher o açaí e vender aqui mesmo, na propriedade. Assim, sobra mais tempo para trabalhar as lavouras, que é o que gosto de fazer.*

— E como vende a araruta e as outras espécies que o senhor planta?

— *Vendo pouca coisa. A fécula de araruta para alguns clientes que tenho, inclusive chefes de cozinha, e um pouco nas Cooperativas de Consumidores de Produtos Ecológicos de Torres e Três Cachoeiras. Minha maior cliente mesmo é a Maria José Guazzelli, do Centro Ecológico. O açaí vendo para a agroindústria da Coopernativa. Mas a maioria das*

coisas que planto são para não perder as sementes ou para comer. Gostamos de comer o que plantamos.

Posso atestar o que ele fala pelo que vejo na mesa de almoço, muito bem preparado pela Dona Zenilda. Sobre a mesa feijão, três diferentes cores de batata doce (branca, roxa e laranja), aipim, carne de porco. Palmito e cebola em conserva. Tudo plantado por eles e preparado com banha de porco. Suco de amora e limonada. De sobremesa doce de figo e abóbora. Para acompanhar o café, plantado, colhido, secado, torrado e moído por eles, biscoito de araruta. Apenas o arroz foi comprado.

— *Sempre plantei arroz, mas nos últimos anos tem faltado tempo.*

Volto à banana.

— Qual tipo de banana o senhor planta?

— *Branca.*

— Muita?

— *Dois hectares e meio.*

— Usa muito esterco?

— *Não, nada. Parei. Tenho muitas plantas de palmeira juçara no meio do bananal, que venho plantando faz tempo. Manejo a vegetação que surge podando, periodicamente, as árvores e roçando as plantas mais baixas.*

— Tem grama?

— *Grama não veio mais, acho que por causa da cobertura verde do solo.*

Na verdade, a grama é o primeiro estágio de recuperação da terra, quando usamos uma boa cobertura verde, ela desaparece.

— E seu bananal produz bem?

— *Sim. Um pouco menos do que os convencionais aqui da comunidade, mas como não gasto nada em insumos, acabo ganhando mais do que eles.*

Sidinei entra na conversa.

— *O que importa é o resultado final, né?*

Sou obrigado a concordar.

Seu Jorge tem um bonito bananal manejado sobre os princípios dos Sistemas Agroflorestais (SAFs). No meio de uma das suas áreas de lavoura, vejo uma árvore alta.

— *Uma capororoca* – diz ele.

E continua:

— *Esta árvore é só para tratar os passarinhos. É um aeroporto de passarinhos.*

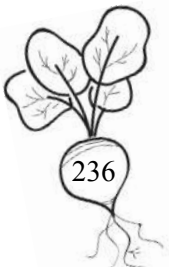
Lembro-me que, duas semanas atrás, um conhecido plantador de arroz da região jogou nos caminhos e taipas de suas lavouras sementes de arroz envenenadas. A mortandade de pássaros, objetivo da ação, foi visível e comoveu muitas pessoas que viram a cena. Não ouvi, mas posso afirmar que a justificativa do plantador deve ser o fato dos pássaros estarem comendo algo das suas sementes. Ter um custo um pouco maior, aumentando a densidade de sementes por hectare, ou colher um pouco menos, nem pensar. Afinal, são só alguns pássaros. É, definitivamente, cada um com seu cada um...

Mas ainda bem que existem casais assim como Seu Jorge e Dona Zenilda nas nossas vidas. Não deixam a esperança morrer.

Para terminar, puxo assunto sobre o trabalho com grupos, agricultura ecológica e com o movimento que se estabeleceu na região. Ele segue na sua onda, sempre com uma visão positiva sobre o que vive:

— *Eu me sinto realizado por ter a chance de estar neste trabalho, sair e conhecer outros trabalhos, aprender com os outros nas visitas às propriedades ou nos encontros que participamos.*

— E de trazer novas sementes e mudas para casa... – completo.



— *Sim, verdade. Eu sempre digo quando vou nesses encontros: se me derem uma semente eu não garanto, mas se me derem duas eu não perco a variedade.*

Multiplicam as sementes, guardam a vida, cuidam do que lhes é oportunizado cuidar.

Ave Jorge, Ave Zenilda!

