

Viver em harmonia com a natureza

Os saberes e crenças de uma família agricultora na comunidade Mata do Estado



A família tem diversidade de plantas medicinais, flores, cactos, hortaliças e fruteiras

Antes do sol surgir e alumiar o céu do sertão, Pedro de Almeida (54 anos) desperta. Logo inicia o trabalho no interior baiano. Costume que acredita ser herança da infância, quando morava na Paraíba. Lembra que a mãe, Maria Pereira Calado, hoje já falecida, ainda durante a madrugada fazia o xérem de milho triturado no moinho de pedra para deixar bem alimentadas as crianças que, dali a pouco, carregava até próximo das lavouras de café, onde colhia os grãos. Pedro também tomou gosto pela lida no campo. Na comunidade Mata do Estado, localizada em Capim Grosso/BA, gosta de regar as plantas bem cedo.

Ele identifica todas pelo nome popular. E pelo cheiro característico de cada folha, que amassa por entre os dedos para sentir os aromas intensos e as diversas sensações que provocam. Algumas geram frescor. Outras, aguçam na lembrança fragrâncias de vegetais utilizados no preparo de chás que contribuem para a saúde. Capim-santo, erva-cidreira, vick, salva, bálsamo, vassourinha, magnopírol. São somente algumas das plantas medicinais que tem no quintal da casa acolhedora, onde mora com a esposa, Nativa Brito (39 anos), e dois dos netos, Flávia Oliveira (12 anos) e Manoel Santos (6 anos). Ao fundo da residência, a família também tem variedades como a melindre, conhecida por auxiliar no controle de hemorragias. Já o uso da brilhantina é para inflamações na garganta. E o capim-nagô pode ser benéfico para a má digestão. Tem ainda a guiné para dores no corpo, além de outras espécies. São tantas que, por vezes, dona Nativa não se recorda de imediato a função ou nome de alguma das plantas.

Dona Nativa cuida das plantas do quintal assim como das tarefas da casa e dos netos de Pedro, com os quais tem uma relação de mãe. Dentre as funções, ainda inclui a



Produção de hortaliças

canteiro econômico para reduzir o gasto de água, as folhas de tons verdes estão protegidas do sol sob a tela de sombreamento. E para nutrir os solos onde plantam a cebolinha, o manjeriço e variedades da alface, por exemplo, geralmente preferem o uso de compostos, alguns feitos com o resíduo do sisal. Em uma caminhada pela propriedade é fácil também notar o aglomerado de matéria orgânica em decomposição que logo servirá para áreas com produção de tomate rasteiro, tomate cereja e morango, alimentos que servem para o consumo familiar.

A batata amendoim costuma chegar à mesa logo no café da manhã acompanhado, por vezes, do beijú feito da massa de mandioca, bolos e a canjica de milho. Delícias que são feitas por dona Nativa e também por seu Pedro. Fazem questão de dizer ainda que também fazem a manteiga e o requeijão. Os excedentes de alimentos são comercializados. Mas a principal venda é de mudas, seja de plantas medicinais ou de flores, que deram ao agricultor o apelido de “Pedro das Flores” na feira de Capim Grosso/BA, realizada toda segunda. “Apresento o buquê e dou a minha confiança”, explica Pedro que garante a qualidade do trabalho que faz. E quando recebe encomenda de alguma variedade que ainda desconhece, se propõe a produzir mais um tipo de rosa.

O casal já desenvolve o cultivo de espécies popularmente conhecidas como hortências, kalanchoe, príncipe negro, champanhe, branca de neve, rubi, dália, açucena, alafança, rosa menina e paulista. Mas também vende cactos e outras plantas ornamentais. Esse é uma atividade que garantiu a autonomia para a família, pois Pedro já precisou trabalhar em uma fazenda localizada na comunidade Caiçara mas, nos últimos anos, ele e a esposa conseguem se dedicar à produção diversificada. Eles ainda têm a expectativa de ampliar ainda mais, principalmente, após a implementação da cisterna enxurrada na propriedade onde vivem.



Variedade de flores