



Variedades de milho plantadas na terra indígena, em São Paulo

Índios plantam milho e batata para reforçar cultura ancestral

Com demarcação, guaranis de São Paulo ampliaram variedades cultivadas

Tomás Chiaverini

SÃO PAULO Pouca gente lembra, mas a cidade de São Paulo tem índios. E os índios, neste caso da etnia guarani mbya, têm batatas-doces. Muitas batatas-doces. Cerca de 50 variedades. As batatas e os guaranis estão ancestralmente ligados. Aqui, talvez uns não existissem sem os outros. Jerá Poti Mirim, 38, uma das lideranças da Terra Indígena Tenondé Porá, percebeu isso dez anos atrás, quando estava mergulhada na batalha pela demarcação do território onde seu povo vive hoje.

Na época, os guaranis da zona sul estavam numa situação ruim. A população crescia, mas a terra continuava do mesmo tamanho: 26 mil m². Eles se viram obrigados a parar de plantar e apenas alguns idosos guardaram mudas de batata-doce. As variedades foram reduzidas a duas. “Quando o jurúá [homem branco] percebe que a gente não tem plantio, acha que a gente é miserável”, diz Jerá, segurando sua bebê de sete meses, em frente à casa de reza da aldeia Kalipety.

“Aí, ele traz alimento: macarrão, enlatados. A gente come essa comida e isso enfraquece ainda mais o plantio, muda o jeito que a gente vê a terra, que a gente vê o mundo.” Jerá percebeu que as batatas precisavam ser incluídas no processo de fortalecimento cultural, que, por sua vez, era parte da luta pela demarcação. “Não adianta ter casa de reza, falar a língua e só comer macarronada pronta.”

Com isso, ela se tornou uma caçadora de batatas-doces — jety, em guarani. Primeiro, em outras aldeias. Da Argentina ao Mato Grosso, passando por Paraná e Minas Gerais. Com o tempo, algumas pessoas passaram a procurá-la para oferecer mudas.

“Em Minas, um jurúá veio com uma rama de batata e disse que aquilo era do meu povo, que ele tinha pegado dez anos antes. Eu levei pra aldeia e os idosos falaram que realmente plantavam e comiam aquele tipo de batata”, conta Jerá.

Em 2016, o Ministério da Justiça publicou uma portaria declaratória que, ainda que não seja a demarcação definitiva, formalizou o direito dos guaranis ao território reivindicado. A área aumentou de 26 hectares para quase 16 mil hectares. A plantação de batatas, incentivada pela obsessão de Jerá, espalhou-se.

Conforme as variedades se multiplicavam, vieram à tona antigos conhecimentos. A batata-roxa não podia ser dada a bebês por que prejudicaria a visão. A amarela, jetyju, era a mais indicada para os pequenos. Havia também as recomendadas para adultos, idosos, mulheres no puerpério. Ao mesmo tempo, com tanta terra, não fazia sentido plantar apenas batatas. Hoje, os guaranis da Tenondé colhem sete tipos de milho: espigas amarelas salpicadas de grandes grãos roxos, espigas pequeninas avermelhadas, outras quase negras.

A relação com o milho é diferente, sagrada. Quando o repórter pediu uma espiga para levar a um estúdio e produzir fotos para a reportagem, Jerá foi lacônica: “Não”. Ela teme que o milho se torne impuro ao sair da terra e pare de crescer.

“Teve um chef de restaurante caro que ficou louco, me perguntando como fazia pra ter aquele milho roxo. Eu disse que aquele milho não saía da aldeia.”



O guarani Edivaldo Silva faz farinha de mandioca com método ancestral. Fotos Keiny Andrade/Folhapress

Um dia na aldeia

- É possível agendar visitas à Terra Indígena Tenondé Porá
- Os grupos podem ter de dez a 50 pessoas
- O roteiro inclui trilha e degustação da comida tradicional
- Há também palestra sobre a cultura guarani e apresentação de coral
- Informações e reservas pelo tenondepora.org.br

Já as batatas têm saído. Em julho, a Tenondé Porá recebeu um grupo de agricultores que, dois dias antes, tinham acolhido uma comitiva guarani. A ideia era estimular a troca de conhecimentos para fortalecer a agricultura da cidade.

O intercâmbio rende histórias surpreendentes. O guarani Edivaldo Silva, 50, também conhecido como Tumpá, empolgado com a demarcação, criou uma roça ambiciosa.

Em um ano, diz ter plantado, sozinho, 7,000 pés de mandioca. “Eu e Deus”, diz. Agora, investe numa nova empreitada: transformar a raiz em farinha,

num processo ancestral de boa parte dos índios brasileiros, que os guaranis da Tenondé haviam perdido.

Quem ajuda Tumpá nesse processo é um agricultor da região, Agnaldo Pereira Pardin, 55, que, até onde sabe, não tem origens indígenas.

Ele aprendeu a técnica de transformar mandioca em farinha com o sogro, em Minas Gerais, mas não sabe de onde veio o conhecimento.

Há, contudo, uma certeza: em algum momento, perdido nos últimos 500 anos, ele foi passado ao homem branco por um índio.

st|marche SUPERMERCADO

APRESENTA

EstúdioFOLHA: projetos patrocinados

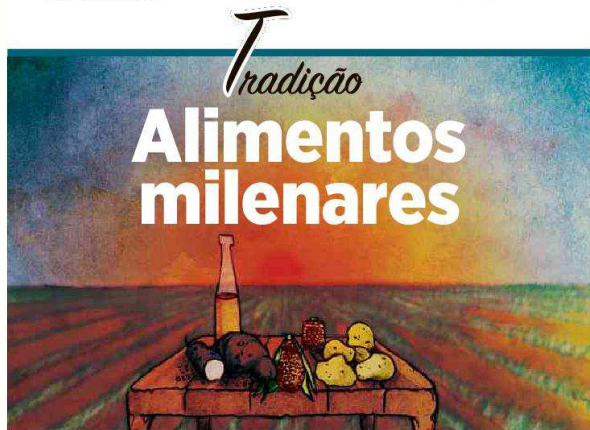


Ilustração Filipe Rocha/Estúdio Folha

O interesse da alta gastronomia por orgânicos e agricultura tradicional vem revalorizando alimentos nativos da América Latina como a mandioca, a batata e o milho. E o supermercado St. Marche acredita que não só eles merecem estar nas criações dos grandes chefs, como podem estar presentes no cotidiano de todos.

Nativos da América Latina, a mandioca, a batata e o milho eram a base da alimentação dos indígenas que aqui habitavam antes da colonização.

Com a chegada dos europeus e, posteriormente, de outros povos, diferentes raízes e cereais foram incorporados à produção e plantação locais, tirando um pouco do protagonismo dos alimentos outrora básicos, cultivados com técnicas naturais.

No St. Marche, é possível encontrar todos esses alimentos e outras opções de frutas e legumes, inclusive orgânicos. Toda quarta-feira, o supermercado faz uma seleção de ofertas com até 25% de desconto para os orgânicos.

Uma boa pedida são a mandioca e a batata-doce da Orgânicos Capela da Penha, sítio de agricultura da Serra de São

Francisco, no interior de São Paulo.

Por volta de novembro, o milho deve voltar às gôndolas, respeitando sua época de colheita. De qualquer forma, a oferta de derivados de milho e mandioca continua sendo um atrativo do St. Marche.

O Instituto Ató, do chef Alex Alala, criou a Retratos do Gosto, marca que valoriza pequenos produtores rurais e pode ser encontrada no supermercado.

O milho cultivado em Lindóia, interior de São Paulo, vira farinha de milho, ou biju crocante, de milho caipira; fubá de milho branco ou de milho caipira; e canjica de milho branco.

De Minas Gerais vem outra iniciativa: a D'Farma, que trabalha com produtos artesanais. Entre eles, a farinha de mandioca flocada, torrada no forno à lenha, ideal para o feijão tropeiro, e a farofa de ovo, pratos tradicionais da culinária mineira.

Há também a farofa de mandioca com pequi, fruta do cerrado brasileiro. O sabor surpreendente faz dela um ótimo acompanhamento para o churrasco.

Todos esses produtos estão à venda nos supermercados St. Marche. Saiba mais em: marche.com.br