



Perenes

Parte I

Ernst Götsch

1st Edição

Copyright © 2019 Ernst Götsch

ÍNDICE

Prefácio	iii
Parte I.....	4
Perenes no contexto histórico e cultural da região onde cresci:.....	5
Fatos	7
Perenes na dieta cotidiana de uma família de pequeno produtor no nordeste da Suíça, no fim dos anos 40 e início dos anos 50 do século passado.....	23
As rainhas destronadas	33
Epílogo	36

Próximas publicações:

Parte II

- A importância das plantas perenes no design de agroecossistemas esquecidos.
- Consórcios anuais complexos e estratificados, desenvolvidos e utilizados por nossos ancestrais em seus sofisticados sistemas de rotação de culturas.
- A integração de plantas anuais em sistemas com plantas perenes.
- Pera, freixo e choupo, salgueiro, etc. + grãos de inverno ou batatas.
- Como transformar o cultivo de batatas em uma operação perene, alcançando alta produtividade sem o uso de fertilizantes e sem a necessidade de controlar pragas e doenças.

Parte III

- Passos para a reintegração das plantas perenes em nossa agricultura moderna mecanizada.
- Necessidade urgente de projeto e construção de máquinas e implementos que possam se encaixar em nosso objetivo.
- Otimização de nossas operações usando efeitos benéficos, alcançados por um emprego inteligente de micorrizas.

Parte IV

- Perspectivas para um - possível - futuro.
- Agricultura da paz (Peace-farming).
- Homem redesenhado para a natureza.
- Volta ao Paraíso.

Prefácio

A ideia para a reflexão que segue ocorreu a partir de um pequeno pedido feito a mim por um amigo, Felipe Pasini, sobre plantas perenes em nossa dieta.

À primeira vista, uma questão de menor importância. Mas essa impressão mudou quando comecei a examiná-la mais de perto, revisando o impacto ecológico, social e econômico direto e indireto causado pelo que as pessoas comem e comiam em diferentes épocas. Ao pensar sobre o que comemos hoje em dia e comparando com o que era comum para mim, como indivíduo, há 70 anos, na minha infância, ponderando sobre o que era consumido na nossa família de pequeno agricultor, morando no nordeste da Suíça, fiquei espantado e cheguei à conclusão de que nossa mudança de hábitos em termos de alimentação, desde meados do século passado, primeiro nas economias industrializadas do norte e depois mundialmente, se transformou em algo mais do que apenas um pequeno detalhe.

Nossa mudança de uma dieta fortemente baseada em plantas perenes, direta e indiretamente, para nossa atual alimentação moderna, que conta com, e depende predominantemente de 4 cultivos anuais (trigo, arroz, milho, soja), olhando para isso sob muitos aspectos, talvez deveria se tornar, - poderia se tornar - assunto para uma ponderada consideração.

Poderia? ou deveria? - De acordo com o nosso desejo em termos de qualidade de vida -. Esta última (qualidade de vida), ainda mais, considerando que a mudança de hábitos em relação à nossa dieta está sendo fortemente submetida à dinâmica de fidelidade da essência de um antigo provérbio romano que diz: “Tu és o que tu comes!”

Naquele momento, o que parecia ser um detalhe menor tornou-se dominante e tomou a frente. O [inicialmente] transformador [homem], no final tornou-se, - virou - o transformado.

PARTE I

PERENES NO CONTEXTO HISTÓRICO E CULTURAL DA REGIÃO ONDE CRESCI:

Uma vez, há não mais do que dois séculos e meio, a agricultura de nossos ancestrais estava ancorada em perenes e era dominada por perenes. Todos os seus agro-eco-sistemas eram movidos pelas dinâmicas que eles alcançavam com a poda anual de seus sistemas de múltiplos andares complexos e inteligentemente organizados. Perenes também eram a principal fonte de alimentos.

Mesmo para nós, descendentes indiretos daqueles antigos, quase duzentos anos depois, até a primeira década da minha vida, as perenes compunham a maior parte de nossos cardápios do dia-a-dia.

Ainda no início dos anos 50 do século passado, restavam sobras, embora poucas, mas, como mostrarei neste artigo, remanescentes decisivos do fundamento para uma enorme riqueza, que nossos antigos construíram durante centenas de anos. Tudo indica que aqueles eram um tanto diferentes do conceito que nos é ensinado em nossas lições da história, classificando-os como materialmente pobres e simplórios:

- Eles viveram uma vida modesta, mas decente;
- Não precisavam de ajuda para criar e educar seus filhos;
- Criaram economias infinitivas em termos de plantações complexas e perenes que perduraram por séculos;
- Eles construíram uma infraestrutura sólida, extremamente bem-sucedida e um forte fundamento cultural.

E, além disso, passaram grande parte de todo esse tesouro, solidificado, na forma de um impressionante patrimônio material e cultural para as gerações futuras;

- Eles tinham o espírito e o conhecimento para plantar pomares, que dois ou três séculos depois ainda estavam produzindo enormes quantidades dos frutos dos mais diversificados e de melhor qualidade;
- E eles também tinham tempo livre, artesanato e as condições materiais para projetar e construir casas e celeiros, que duravam séculos. Os melhores domicílios feitos do melhor material.

(Eu cresci em uma dessas casas). E - pensando que a pequena área de meus pais (de aproximadamente 4 hectares) era a mesma e do mesmo tamanho de 250 anos antes, quando a casa fora construída e paga com o 'lucro' obtido com a 'operação agricultura' nesses 4 hectares por alguns de nossos antepassados, talvez devêssemos tentar "mudar os óculos", enquanto olhamos para aquelas pessoas e aquela época. Isto poderia resultar que nós perceberíamos o mundo deles um pouco mais baseado em fatos, ao invés de crenças, (o que por si poderia se tornar um assunto de estudo interessante).



FATOS

Muitos remanescentes do *design* original para a paisagem agrícola criada por esses ancestrais ainda estavam presentes na época em que cresci em meados do século passado. Por si mesmos eles contavam uma história, sua história:

- Mais da metade das áreas cultivadas foram organizadas em faixas estreitas. E essas listras (de acordo com o homem mais velho de nossa comunidade), "todas aquelas, antigamente, eram subdivididas por cercas vivas (até o final da Primeira Guerra Mundial), e em partes montanhosas em terraços - mesmo em pontos levemente inclinados".

- Na verdade, ainda havia terraços em algumas poucas partes. Tinham uma largura de 20 a 30 metros e, em alguns pontos, uma fileira de velhas árvores frutíferas no meio (pereira, macieira ou cerejeira), a cada 10 a 15 metros. *

** Relato de alguns idosos se referindo àquelas árvores antigas: "Aquelas foram plantados no 'Landknechtszeit'**.*

*** Antes da Revolução Francesa, numa época em que os nossos antepassados eram chamados de "amarrados" à sua terra, "Landknechte".*

- Em alguns intervalos ainda existiam algumas cercas vivas sobreviventes entre os terraços. Notável era a diversidade de espécies plantadas e o número de variedades dessas últimas. E um aspecto adicional muito interessante delas era que, apesar de sua diversidade em termos de espécies empregadas e arranjo destas entre si, peculiares para cada situação, todas elas tinham em comum uma funcionalidade acentuada: Eco-fisiológica, e também em relação ao seu potencial econômico. Todas elas seguiam um padrão claro e extremamente funcional. Isso se torna compreensível, quando tentamos olhar para o assunto, considerando os recursos que aqueles ancestrais tinham, e também o contexto político e social em que viviam:
- As áreas disponíveis para eles, de terra potencialmente cultivável, eram pequenas e limitadas.

- Eles estavam "amarrados" à "sua" terra e
- O maior e quase único, [mas sem igual!] “input” externo que eles tinham, para produzir em suas terras o que precisavam, era o seu conhecimento. E esse último, habilidade profissional - tudo indica - eles tinham.

(E eles se importavam com esse conhecimento, sabiam aplicá-lo, sempre orgulhosamente aperfeiçoando e aumentando-o, criativamente, e - movidos pelo seu prazer interno - realizando seus trabalhos diários). E, adicionalmente, eles conseguiram potencializar os diferentes fatores contribuintes pela:

- a) Escolha de consórcios de espécies a serem plantadas, que melhor se combinariam -, respectivamente, poderiam se encaixar nas condições naturais de cada localidade.
- b) Tudo indica, que eles incluíam em seus cálculos de escolha, em termos de espécies a serem plantadas, também os potenciais que eles ganhariam, como efeitos colaterais positivos de sua [por eles prevista] gestão do sistema.
- c) Eles nunca teriam esquecido de considerar e otimizar em seu projeto para suas cercas vivas, para incluir também o potencial econômico direto que cada espécie, ou consórcios de diferentes, poderia trazer para eles. [Frutas comestíveis, nozes, forragem para o gado etc.]

Para encaixar todos esses detalhes, em parte referidos acima, como peças de um grande quebra-cabeças, juntas, e então todo o complexo combinado, colocado em prática, por seu lado, pressupõe um considerável grau de capital acumulado em termos de conhecimento, habilidade profissional e experiência adquirida. “Know-how”, resultante da grande e versátil prática pessoal e capacidade de observação, aliada a boa parte da capacidade mental de traduzir a totalidade de todo aquele tesouro elaborado por gerações, em sua prática cotidiana como agricultor, de certa forma, criaria as pré-condições necessárias para obter, dia após dia, ano após ano, geração após geração, tudo de que precisavam. Mas não só isso, eles foram um pouco mais longe, no sentido de que:

- eles também conseguiram projetar e realizar sua operação de uma maneira, para ser uma atividade alegre e compensatória, técnica e economicamente.

E, aliás,

- eles conseguiram construir uma rede social harmoniosamente funcional entre si, como uma comunidade de agricultores, bem como conseguiram criar e manter boas relações de funcionamento com o resto do seu ambiente humano. Eles não precisavam de policiais para se protegerem de seus vizinhos, de prisões para trancar seus membros difíceis de lidar, nem de "asilos" para receber e "cuidar" de seus idosos e "não-normais".
- Sabiamente trataram os ecossistemas, nos quais viveram e intervieram, com amor e estima interior.

[Este último aspecto de sua cultura teve sua expressão em muitos de seus mais apreciados, sintonizados e harmoniosamente entoados e queridos cantos, dirigindo-se com gratidão ao seu amado lar e mãe terra. Peculiar cada um desses, especial e diferente para cada evento diário, sazonal e anual. Cantavam solo, em dueto, em três ou quatro vozes, conforme conteúdo e finalidade. Quase todos participavam, eram membros de um ou mais de 'seu(s)' coro(s), começando nos primeiros da escola, com a idade de seis a sete anos. Um grande evento era o momento, entre os quatorze e os dezesseis anos de idade, quando seus adolescentes podiam entrar em um coral de quatro a seis vozes!]

Além disso, o tempo para eles não era dinheiro. Olhando para eles, para o que eles fizeram e o modo como o fizeram, chegaremos à conclusão, que o tempo era considerado por eles como uma oportunidade, para ser útil, aproveitável, para cumprir sua função. Ou, em outras palavras, eles não faziam suas tarefas de forma alienada, tentando com perícia alcançar as vantagens pessoais em primeiro lugar, como é comum hoje em dia, e eles não faziam as coisas por dinheiro. E muito menos ainda, eles poderiam ter imaginado considerar o dinheiro como um equivalente à felicidade. Nosso slogan moderno "tempo é dinheiro" não existia para eles. Apenas a hipótese de se adaptarem a algo assim como diretriz para suas atividades cotidianas e para a vida, provavelmente teria sido considerada por eles como um absurdo, um grave erro. Poderíamos dizer como uma "sina". Esse último termo, por sua vez, tinha para eles

uma forte conotação de “desligar-se do centro”. Eles agiam *atemporalmente*, nas boas mãos do *continuum*, sobre-, e na estrada do tempo.

*Sobre esta última questão, vamos ouvir dois dos nossos antepassados que, por si mesmos, viveram em diferentes épocas e em diferentes contextos culturais. Primeiro o mais antigo: “As coisas não estão por fazer; elas estão sendo feitas”. (Lao Tse, 700 anos a.C.). ‘Sendo feitas’, movidas, motivadas para fazer as tarefas realizadas pelo prazer interior. Presumido por ele, Lao Tse, que cada indivíduo de todas as espécies ocorre equipado para realizar suas tarefas peculiares e cumprir sua função, de modo que o ato realizar, sendo feito, acontecerá ‘movido pelo prazer interior’. Ele, o indivíduo, faz isso com alegria, impulsionado por seu motor interno. Aquele ‘sendo feito’, portanto, não é preguiça; está ‘cumprindo sua função’ com prazer e entusiasmo, realizando seu projeto de vida! Ocorreu, digamos, - ocorrendo cada indivíduo - ocorrerá - para fazê-lo. E equipado para fazer isso.

O conteúdo do provérbio do segundo autor que citarei está indubitavelmente ligado à nossa questão, e pode nos ajudar a compreender o princípio fundamental, sobre o qual eles (nossos antepassados) procederam e a ideia em que o projeto de seus agro-eco-sistemas se baseava: “E se eu soubesse, que morreria amanhã, hoje eu ainda plantaria uma macieira.*” (Martinho Lutero, 1483 - 1546 d.C.)

As árvores, naquela época, geralmente eram plantadas pelo uso do método de 'plantio direto', colocando na terra no local escolhido várias sementes de diferentes genótipos da mesma (escolhida) espécie, e aquelas junto com sementes ou rizomas de outras espécies, que eles sabiam que 'protegeriam' aquelas por eles escolhidas. Isto, modestamente, é o que a natureza desenvolveu e escolheu para, no curso de seus processos evolutivos contínuos, executar da maneira mais eficiente a regeneração indispensável a ser realizada periodicamente, de (quase) todo o seus ecossistemas. Esta estratégia posta em prática é algo como uma garantia, para estabelecer (a custos extremamente baixos) as (nossas) previstas espécies desejadas. E, tendo feito isso, e então uma vez estabelecidas nossas novas plantas, isso nos dá o privilégio de receber como prêmio adicional, a chance de escolher mais tarde os melhores genótipos adaptados às condições dadas: Plantas vigorosas e saudáveis, com um forte sistema radicular. Pré-condição, por seu lado, para atingir indivíduos potencialmente produtivos e de vida longa.



Plantadas no campo diretamente de sementes, macieiras, pereiras, ameixeiras, etc, levarão de cinco a vinte anos para colher seus primeiros frutos. Tempo necessário, oportunidade para permitir que nossa jovem planta crie seu fundamento necessário em termos de um forte sistema radicular, condições favoráveis do solo em cooperação com inúmeros membros dos micro e macro flora e fauna do solo, e para construir, juntamente com centenas de milhares de espécies e miríades de indivíduos de bactérias e fungos, uma eficiente rede de micorrizas para produzir depois, durante séculos enormes quantidades de alimento sagrado.



Seguindo nossos padrões atualmente usuais e recomendados, plantamos nossas macieiras e a maioria de nossas outras espécies frutíferas enxertadas em mudas feitas de clones, clone sobre clone, normalmente em monocultura. Depois nós as desbastamos, para produzir o máximo possível de frutas a partir do segundo ano, depois ... nós as removemos, arrancamos da terra, quando elas - depois de alguns anos dolorosamente dando frutos de má qualidade - entram em colapso.

E isso de fato acontece (elas entram em colapso), apesar do fato de que nós administramos, desde o início de nossa operação até que entrem em colapso, o uso de todo o arsenal de truques técnicos disponíveis para fazer-, para deixá-las crescer sem se incomodar com concorrentes, e também apesar do fato de ter aplicado, de maneira conscienciosa e tecnicamente correta, todas as previstas, e para esse fim recomendadas, armas químicas e biológicas para eliminar quaisquer pragas e doenças que pudessem as atacar.

Nós insistentemente estamos tentando maximizar nossa parte, ignorando que somos apenas células de um grande macro-organismo, chamado de "Planeta Terra", endobiontes dos ecossistemas nos quais vivemos e interagimos. Estamos sujeitos às leis segundo as quais esse

macroorganismo, nosso universo, funciona. Nós as chamamos de "leis naturais". Uma dessas leis da natureza diz que:

"A interferência desarmônica de alguma das entidades que juntas constituem o macroorganismo induz a modificações neste último que, por sua vez, terão como resultado que a presença do emissor daquelas interferências desarmônicas se tornará inoportuna." (15º princípio descrito no 'TAO para nossa compreensão da vida', Ernst Götsch, 2019)

Atuando, no entanto, no caminho, como fizeram os nossos antepassados, poderia ser descrito como uma estratégia adotada por eles para otimizar todos os decisivos fatores contributivos:

- Seguir as estratégias desenvolvidas e testadas pela natureza durante seus quase quatro bilhões de anos de existência, e empregadas em todos os seus atos de regeneração.
- Incluir em seus projetos os efeitos colaterais positivos, os quais conseguiriam por meio da, por eles prevista, gestão dos seus agro-eco-sistemas.
- Conseguir o que eles precisavam a baixos custos materialmente, para si próprios, bem como para o Planeta.
- Obter, por meio do emprego inteligente dos recursos disponíveis para eles, efeitos colaterais positivos que, juntos, deram sua contribuição para resultar em um equilíbrio energeticamente positivo e também em termo de vida consolidada.
- Eles conseguiram agir, intervir no ecossistema, de uma forma que a sua contribuição fora benéfica para -, e em consonância com o ecossistema, e assim [eles] se tornam "seres queridos" para e no lugar onde eles viviam.
- Tudo aquilo resumido e apontado acima, integrado em seu ser, os trouxe àquele modo privilegiado de agir, para adquirir o que eles precisavam para satisfazer seu metabolismo pelo "fazer pelo

prazer interior”, [e não, como de costume hoje em dia, “trabalhando”, a fim de conseguir dinheiro].

Poderíamos dizer que a maior parte de suas interações como agricultores no ecossistema submetido a suas atividades estava em harmonia com-, e impulsionada pela dinâmica da sucessão natural de espécies. E mais ainda: eles conseguiram potencializar os benefícios da continuidade desses processos [sucessão natural de espécies] em grande parte pelo que eles fizeram, como eles fizeram, e o momento durante o ano em que eles o faziam, em termos de poda regularmente anual das - por eles escolhidas e generosamente incluídas – árvores – e vegetação arbustiva, bem como de muitos elementos de herbáceas perenes - e gramíneas - em seus agro-eco-sistemas.



A própria organização de seus agro-eco-sistemas se encaixa perfeitamente - como mostrarei mais adiante - no que foi dito acima. Mas primeiro, vamos olhar os aspectos apontados. Pelo menos vamos tentar ver a função-chave deles, para entender sua importância:

Em locais ensolarados, por exemplo, eles costumavam plantar em suas cercas vivas – no que diz respeito às espécies de arbustos e árvores -, uma imensa diversidade de espécies e variedades de frutos de caroço. Muitos deles, quase todos os anos, ficavam carregados de frutas. Os poucos que ainda resistiram até meados do século passado na região em que eu cresci, eram principalmente variedades antigas não mais cultivadas.

Lá, por exemplo, havia no pomar de nosso vizinho, densamente plantado em uma fileira, e espaçado entre eles em 1,5 a 2 metros, um grupo composto de dois genótipos de árvores antigas. Todas elas tinham raízes grossas e cheias de cicatrizes. Eram uma variedade de "mirabelles", popularmente chamadas de "Pflümlí". Amarelos e azuis, com minúsculos frutos esféricos, não maiores que pequenas cerejas cultivadas. Estes costumavam amadurecer entre o final de junho e o início de julho. Suas sementes - também esféricas - eram menores que as de cerejas do mesmo tamanho. Aquelas árvores, considerando a posição ocupada por elas no campo, aparentemente eram um fragmento vivo de uma das várias - no desenho original usual – cercas vivas de subdivisão.

Devido ao fato de que essas árvores floresciam e lançavam suas folhas apenas no início de maio, mais tarde do que todas as suas irmãs, elas não sofriam daquilo que ocasionalmente acontece e que para a maioria de nossas árvores frutíferas é desastroso: as geadas mais fortes de abril. Todos os anos, elas ficavam carregadas de frutas. A maior diferença entre elas era a cor da fruta quando madura: umas azuis e outras amarelas. Elas foram plantadas misturadas, formando uma cerca viva, com aproximadamente 20 metros de comprimento. Não houve nenhum ano, que eu possa me lembrar, em que seus incontáveis e finos galhos, na época da colheita, final de junho, início de julho, não teriam ficado curvados para o chão devido ao peso de seus frutos, que eram pequenos, quase esféricos, com uma pele macia e fina. Eles eram excepcionalmente doces e picantes e, este último, adicionalmente combinado com um toque de acidez refrescante. (Delicioso ao nosso gosto! E por isso mesmo de tudo amado por nós, crianças!)



Um outro exemplo, uma ameixa também, plantadas próximas umas das outras em uma linha, de modo semelhante às anteriores, também no que diz respeito à sua idade, olhando para suas raízes grossas e marcadas, indicando que durante sua longa vida elas foram periodicamente submetidas a um corte completo, e também os próprios arbustos, submetidos à rotina de poda anual, normalmente administrada a esse tipo de frutífera. Aquele último grupo de ameixeiras faziam parte das cercas vivas limítrofes entre o pomar e o curral dos mesmos vizinhos, um casal de velhos. [Apenas entre meados e final de outubro, elas estavam no ponto para serem colhidos.]

A maior parte de suas pequenas, mas extraordinariamente doces frutas, normalmente eram processadas [desidratadas ou colocadas em conserva para bolos e tortas. Uma de suas notáveis propriedades era o fato de que somente frutos sub-vitais caíam por si mesmos, isto é, eram abortados, normalmente semanas antes da colheita. Os frutos vigorosos permaneciam nas árvores. Para a colheita, eles tinham que ser colhidos a mão ou ter os ramos sacudidos. Devido a uma peculiaridade do clima predominante de nossa região no nordeste da Suíça, com suas chuvas tipicamente escassas no outono e períodos com 'Föhn' [ventos secos

vindos dos Alpes], aquelas ameixas, enquanto amadureciam, encolhiam, em um forte processo de desidratação, enquanto ainda permaneciam nas árvores. Suas sementes eram muito pequenas, e seus frutos maduros, azul-acinzentados, eram fáceis de dividir em metades e, sem grande esforço, seu caroço podia ser removido. Seu sabor, textura e doçura eram "celestiais". Todos os anos, do fim do verão até a época da colheita, os galhos daquelas árvores ficavam curvados, parecendo-se com salgueiros, devido ao peso de inúmeros frutos, o que dava a impressão de que eram mais numerosos que suas próprias folhas.



Um ponto interessante, que vale a pena ser olhado, devido à escolha inteligente, feita pelos nossos antepassados, por espécies que melhor se adequavam às peculiaridades de cada local, era uma área que tinha - devido à abundância de alimentos que oferecia, variando de ervas, frutas, nozes a cogumelos - uma atração especial para mim, vou descrever abaixo:

Era um lugar no lado oposto da encosta norte da colina, onde morávamos, a uns vinte minutos de caminhada de nossa casa. A área, de aproximadamente 1 hectare de tamanho e completamente cercada por uma floresta com predominância de carvalhos e faias adultas, era dividida por cercas vivas, em faixas com mais ou menos de 25 metros de largura, e estas orientadas leste / oeste. O capim e as ervas cobriam seu solo marrom / cinza. Nas duas primeiras faixas, perto da fronteira sul da floresta ao redor - e por isso sombreadas por esta, cresciam muitas ervas tipicamente tolerantes à sombra. Suas lindas flores davam a esse lugar um toque especial: assemelhava-se mais a uma reserva natural do que a um pasto para fazer feno. As três faixas seguintes, que estavam fora do alcance da sombra causada pelas árvores mais altas da parte sul da floresta fronteira, tinham principalmente capim e trevo como camada herbácea e uma fileira de velhas árvores frutíferas no meio. Vale a pena prestar uma atenção especial a essa composição e arranjo. O último terraço, parcialmente sombreado pela floresta limítrofe no lado norte da área, mantinha alguma semelhança com o primeiro, em termos de baixa

produtividade de sua camada herbácea: sua vegetação, no entanto, era mais dominada por espécies de gramíneas.

Mas antes, vamos nos ater às cercas vivas desta área, as espécies nelas empregadas como elementos arbustivos e arbóreos, e então a alocação destas últimas: Tudo indica, igualmente àquilo descrito com relação aos critérios utilizados pelos nossos antepassados, que aquelas florestas frutíferas complexas, funcionais e altamente produtivas eram projetadas e plantadas e, como demonstram alguns dos exemplos acima, eles empregavam os mesmos parâmetros para o desenho de todo o seu agro-eco-sistema. E aquelas "suas" cercas vivas eram de importância fundamental para o seu funcionamento e para a sua dinâmica. Isso em diferentes sentidos:

- 1) O modo como eles as inseriam (as cercas vivas) em seus desenhos de plantio, considerando posição e espaçamento.
- 2) Seus critérios em termos de alocação de cada uma das espécies empregadas, suas variedades, em suas plantações e
- 3) Os diferentes efeitos colaterais positivos que eles alcançavam com a regular poda anual dessas cercas vivas, que, sem dúvida, faziam parte integrante do seus cálculos usados para criar para cada um dos locais aquilo que nós poderíamos chamar de arranjos "feitos sob medida", nos quais eles plantavam todos os seus sistemas complexos.

Na primeira cerca viva, anexa à margem da floresta limítrofe no sul da área - e por isso na fronteira sul da área usada na agricultura e completamente sombreada - havia uma linha densamente plantada de "Taxus baccata". [Árvore de estrato médio nas antigas florestas de carvalho].

A cerca viva vizinha seguinte, distante da primeira aproximadamente 25 metros, tinha a cereja-do-mato (ginja) [*Prunus cerasus*], como espécie dominante e, entre elas, algumas espécies de sabugueiro e freixo. [Cerejeira Morello: Árvore de estrato médio, tolerante à meia sombra, ocorre geralmente próxima a cursos de água em locais submetidos à manutenção regular em termos de poda de todas as espécies de árvores companheiras, além do corte do estrato herbáceo].

As duas cercas vivas seguintes tinham principalmente avelã e estas parcialmente sombreadas por algumas árvores de freixo e tília no meio. Essas últimas, freixo e tília, deviam ser podadas todos os anos em julho. Também deviam ser podadas as avelãs, mas estas em janeiro. A última cerca viva, perto da fronteira norte, tinha sua peculiaridade até então, pois havia duas espécies frutíferas combinadas que pertencem, em relação à camada que ocupam, a diferentes estratos: Groselha, por baixo. E ameixeiras, como elemento principal no estrato médio. Então, adicionalmente, choupo branco, no conceito de espécie emergente daquele arranjo. E esses últimos, a fim de dinamizar o sistema, anualmente destopados e fortemente podados; normalmente em julho.

Toda a área era ligeiramente inclinada para o norte, talvez aproximadamente 3 a 5%, e terraceada. As cercas vivas haviam sido plantadas na parte mais baixa dos terraços, o que lhes dava um toque particular de menor altura. Menos altura significa menos sombra para o norte do terraço adjacente.

Somente a última cerca viva, a que ficava na borda norte do campo, havia sido plantada perto da borda da encosta do terraço, proporcionando assim condições favoráveis para as espécies de camada inferior, groselha, pois perto do fundo da encosta não teria sido apropriado para ela.

Manejo [poda] da borda florestal desse campo:

Atenção especial dedicava o dono da área para o lado sudeste, sul e sudoeste da floresta fronteira de seu campo: Periodicamente, ele costumava podar lá nos primeiros 20 metros as árvores mais altas. Como eles costumavam dizer: "Para abaixar a cortina."

Arranjo das diferentes espécies nas fileiras de árvores frutíferas plantadas no meio dos terraços desse “prado-florestal:

Considerando as propriedades eco-fisiológicas das diferentes espécies que compunham aquelas linhas, e a posição escolhida para cada uma delas, tudo indica que o projeto para elas foi criado por um excelente profissional. O primeiro, da primeira fileira [olhando do sul para o norte], no lado sudoeste, era um marmelo. Este era seguido por duas enormes cerejeiras. [Marmelo: Árvore de estrato médio, com preferência para locais sombreados em tempo parcial. Neste caso, meia sombra de ambos

os lados: a borda oeste da floresta circundante - embora periodicamente podada –, bem como de seus vizinhos em seu lado oriental, as duas enormes cerejeiras. [Cereja: Árvore emergente; adora sol à tarde, margens de florestas, normalmente em encostas voltadas para o sudoeste. As três árvores seguintes eram peras. [Pera: árvore emergente; sol o dia inteiro.] No extremo leste desta primeira fileira, três macieiras. [Maçã: estrato alto, preferência por sol pela manhã]. Por baixo daquelas árvores frutíferas, em toda a extensão da fileira, e no conceito de elemento de estrato baixo de um sistema estratificado, havia uma fileira de [a cada aproximadamente 1,5 m] um arbusto de groselha branca, amarela ou vermelha. Aquelas pareciam ser muito velhas. Pelos seus grossos e nodosas bases, pelo menos, deixam essa impressão.

A sequência, em termos de espécies nas duas fileiras seguintes, nas duas faixas vizinhas, tinha uma organização semelhante à primeira, com uma diferença apenas, de menos 1 cerejeira na linha seguinte e nenhuma na última. Em suas devidas posições, havia pereiras.



Em meados dos anos 50, aquele pomar, junto com milhares de outros, naquela época declarados como "antiquados", foram eliminados, arrancados pela raiz, árvores e cercas vivas, tudo junto, e os terraços levados ao desaparecimento. Essa ação fez parte de uma grande campanha lançada alguns anos antes, pela - então enaltecida – ‘modernização da agricultura’, e que foi levada a cabo com rigor e grande eficiência.

Design para as áreas planas:

Em situações planas era similar em termos de conceito: lá também, a terra era subdividida em faixas de 20 a 30 metros de largura. Todas essas últimas, ligeiramente arqueadas ao meio, e a cada vez entre elas uma pequena depressão. Em pontos mais úmidos, com um dreno plano, respectivamente, aquele ampliado e se transformando em um brejo de 3 a 5 metros de largura.

[Relato de um de nossos vizinhos mais antigos, referindo-se a essas áreas: "Em todas essas divisões em depressões, até o final da

Primeira Guerra Mundial, havia cercas vivas, quilômetros delas, compostas principalmente por salgueiros e amieiros nas partes mais úmidas da área e freixo, bordo e aveleira nas partes mais secas ... Todos nós podávamos - elas precisavam ser podadas todos os anos. Em julho, a maioria delas, e a aveleira em janeiro ... Aqueles recortes de brejo, somente após a remoção das árvores, começaram a ocorrer. A cada ano que se passava, eles pareciam se tornar mais numerosos e maiores em tamanho”]

A maioria dessas divisões tinha uma fileira de macieiras no meio delas. As melhores da variedade “Bohnäpfel” eram lá colhidas. Essa variedade de macieiras só floresce e perde suas folhas no final do outono, o que permite cultivar - e alcançar excelentes resultados ao fazê-lo - cereais de inverno em rotação com trevo vermelho e capim entre - e parcialmente embaixo - delas. Ele apontou para um grupo de árvores próximas: “Olhe para aquelas macieiras com seu fuste longo e robustos! Elas são ‘Bohnäpfel’ também. Essas árvores devem ser muito antigas. Observe o diâmetro dos caules e as numerosas cicatrizes nos galhos mais grossos. Estas últimas, evidências de poda pesada periódica. A idade delas? Nós não sabemos exatamente ... duzentos, trezentos anos. Elas, no entanto, ainda eram quase do mesmo tamanho, quando eu tinha a sua idade. Alguns dos nossos antepassados, a muito tempo atrás, plantaram-nas. E a cada seis anos, em janeiro, antes do início de cada novo ciclo de rotação de seis anos {nabo [1], trigo [2], espelta \ centeio [3], cevada \ trevo e capim [4], trevo e capim [5 \ 6]}, elas deviam ser podadas mais drasticamente do que nos outros 5 anos intermediários. Isso tem que ser feito, a fim de promover um novo crescimento, saúde e vigor em todo o sistema”.



Um olhar mais atento aos diferentes desenhos, criados e aplicados por nossos antepassados, nos revelará, que a ordem em que cada um dos elementos contribuintes, tais como: espécies escolhidas, bem como o arranjo destas em seus agro-eco-sistemas, abrigo para si e para seus animais, foi – e disso eu não tenho dúvida - baseados - como apontado acima - em conceitos claros. Não apenas tecnicamente, mas também eticamente, seguindo uma ideia geral, que combinados e intrinsecamente entrelaçados uns com os outros, colocados em prática, resultaram no que

difícilmente poderíamos alcançar empregando nossos conceitos modernos e suas amplamente utilizadas ferramentas:

- Eles produziram quantidades consideráveis da melhor qualidade e da maior diversidade de alimentos e outras matérias-primas a baixo custo.
- Conseguiram construir uma comunidade próxima e firmemente estabelecida e viveram em paz com o seu ambiente social.
- Simultaneamente, o esforço que empenharam para conseguir o que precisavam em termos de alimentos e matérias-primas do reino animal e vegetal para a manutenção de seu metabolismo, eles conseguiram transformar em um veículo de alegria, utilidade e benéfico. Alegria e utilidade para si próprios, e benéfico para a vida em nosso planeta, e utilidade e benéfico, também, para todo o macroorganismo, nossa grande mãe, o próprio Planeta Terra.
 - Produziram grandes quantidades de alimento de alta qualidade sem a necessidade de controle de pragas e doenças, nem de fertilizantes trazidos de fora para seus sistemas e, realizando tudo isso, conseguiram um equilíbrio positivo energeticamente e em termos de vida consolidada.

E tudo isso junto, apenas por olhar de um ângulo diferente para si e para o mundo em que viviam. De uma maneira mais modesta, mais compreensiva, do que aquela que muitos de nós estamos fazendo hoje em relação a nós mesmos e à nossa posição no contexto da vida.

Poderíamos dizer que eles, ao agir da maneira acima descrita, produzindo o que precisavam, conseguiram se aproximar do que poderia ser descrito como: “Peace-farming” (“Agricultura da Paz”).

Muitos contos e provérbios antigos, passados de geração em geração (hoje em dia não mais em uso), ainda retratam esse diferente mundo.



Profunda gratidão à Mãe Terra, que oferece a todas as suas criaturas, a oportunidade de viver com alegria, de realizar suas tarefas e cumprir suas funções movidas pelo prazer interno!

Profunda gratidão àqueles antepassados que construíram aqueles agro-eco-sistemas acima descritos, oferecendo exemplos de como agir em harmonia com a Mãe Terra, isto é, de se comportar de uma maneira que sua - nós poderíamos fazê-lo também! - participação se tornasse - no nosso caso se tornaria – algo útil a todos os submetidos e influenciados por suas interações, e então passaram o conhecimento por eles adquirido para as futuras gerações.

Uma imensa e calorosa gratidão também a minha mãe e ao meu pai, que cresceram em um período de grandes problemas e escassez material entre as duas guerras mundiais.

Eles não foram abençoados por heranças materiais. {Eles compraram aquela pequena propriedade, onde eu cresci, em 1942, durante a Segunda Guerra Mundial, com dinheiro que eles conseguiram poupar às custas de grandes dificuldades como jovens profissionais no final dos anos 30, começo dos anos 40. Com isso e com alguns créditos [a serem pagos mais tarde], eles conseguiram fazer aquela compra}. O recurso mais importante que, no entanto, eles haviam adquirido - e sempre o utilizaram com zelo, conscienciosa e perspicazmente - foi o seu conhecimento prático e a sua disposição para realizar o que consideravam necessário, correto, apropriado e digno, desafiando todos os obstáculos e dificuldades que existiram.

... Orgulhosamente, eles criaram seus oito filhos. O dinheiro era escasso; não era escassa, no entanto, a comida: alimento da melhor qualidade e de uma imensa diversidade. Decentemente conquistado e, principalmente, produzido por eles mesmos.



Perenes

PERENES NA DIETA COTIDIANA DE UMA FAMÍLIA DE PEQUENO PRODUTOR NO NORDESTE DA SUÍÇA, NO FIM DOS ANOS 40 E INÍCIO DOS ANOS 50 DO SÉCULO PASSADO

Para este propósito, vamos considerar o que comíamos, a presença e importância de plantas perenes em nossa nutrição, na rotina da família de um pequeno agricultor no nordeste da Suíça em meados do século passado::

ERVAS:

Ervas para saladas, espinafre, uso medicinal etc., etc.

Minha mãe tinha uma grande coleção daquelas ervas em seu jardim cuidadosamente vedado na frente de nossa casa. Algumas outras espécies ela havia plantado em alguns locais especialmente protegidos. Em recuos, como por exemplo, em encostas ensolaradas, e nas bordas de difícil acesso das plantações, etc. Muitas ervas silvestres também eram muito apreciadas, cuidadas, colecionadas e cobiçadas: principalmente no início da primavera, elas quase diariamente faziam parte de nossos pratos:

- Folhas jovens e botões de dente de leão (*Taxacum*), a partir de fevereiro... Para saladas, as folhas tenras, e os botões para pickles picantes.
- Urtigas: Baldes de brotos frescos, nós colhíamos, para transformá-los em espinafre, ou para serem integrados em omeletes.
- Cebolinha selvagem, [considerada uma erva de inverno], que crescia formando manchas fortes, em locais ensolarados de um de nossos pomares, entrava diariamente em nossas sopas como um verde fresco [março, abril].

- Alho selvagem: Um dos destaques, em termos de saladas na primavera, eram as tenras folhas jovens do alho selvagem (Comíamos um monte de verduras deliciosas; mas as folhas picantes, suculentas e tenras daqueles que cresciam no começo da primavera sob antigas florestas de faias, não perdíamos por nada!)



Então, no período de verão, apesar da oferta diversificada e generosa, e do consumo diário de saladas verdes, da melhor alface, repolho de verão, folhas de rúcula etc., adorávamos colher e comer no caminho para a escola as folhas e caules jovens de Rumex, que prosperavam nas bordas ensolaradas de campos abertos. Também eram apreciadas as flores e as folhas de Oxalis. Este último, abundante e uma das que crescia sob os pinheiros antigos (*Abies abies*).

FRUTAS:

Frutas frescas em geral, mas mais ainda, a composição destas, em termos de espécie, grau de sua presença e a importância dada a elas popularmente. No alimento diário, poderiam ser usadas* como uma ferramenta sensível, o que poderia nos permitir avaliar o estado de intensidade e qualidade, existente numa comunidade ou sociedade, em termos de proximidade com o ecossistema natural e original do local em que viviam.

**[com pouquíssimas exceções, correspondentes às comunidades, vivendo em regiões com tipos de clima de frios extremos]*

BAGAS:

Bagas, bagas ... Não havia um único dia do ano em que não as comêssemos. Desfrutávamos, pelo menos uma vez por dia, frutas vermelhas como um importante ingrediente da nossa alimentação: Frescas entre Junho e Outubro. Outros secos, em conservas (geleias, etc). Ou congelados, (para serem usados fora de temporada), como principal componente de tortas e bolos.

Um dos focos no cultivo de plantas para comida de minha mãe, eram as frutas vermelhas. Ela as amava e passou sua paixão por esse grande presente do céu para sua família. Em sua coleção, ela tinha - além daquelas variedades comumente plantadas naquela época - muitos genótipos antigos, principalmente do gênero *Ribes*.

Frutas vermelhas frescas, nós colhíamos do final de maio em diante. Os primeiros eram os morangos. Depois, durante quase toda a estação das bagas, que normalmente durava até outubro, nós coletávamos todos os dias, comendo-os frescos o quanto podíamos. As sobras abundantes eram então processadas e armazenadas para uso posterior.

Além dos cultivados, havia aqueles de crescimento espontâneo, ou, os mesmos, plantados em cercas vivas, eram muito apreciados também, e pertenciam ao grupo de - vamos dizer - “componentes integrantes” de nossa alimentação: Nós amávamos os grandes, belos morangos do nosso jardim; no entanto, os selvagens, nós não perdíamos por nada: em sua temporada, muitas vezes, dedicávamos horas para colher seus frutos agradáveis, apetitosos, minúsculos e doces. No nosso tempo livre, ou no nosso longo caminho para a escola.

Quando havia muitos deles, transformávamos nossas expedições aos domingos em ações para coletar quantidades maiores dessas frutas vermelhas. Era raro não voltarmos com os bolsos repletos! Feliz e orgulhosamente, depois os transformávamos em geleias, ou decidíamos por adicioná-los a cremes e tortas: Delicatessens, das melhores, feitas a partir de nosso (!) “berries”.

Similarmente ao que contei sobre nossa atração por morangos silvestres, era nossa relação com as framboesas e as amoras silvestres: - Apesar do fato de que nossa mãe tinha em seu jardim uma área considerável dessas espécies cultivadas, e normalmente conseguia alcançar ano após ano, excelentes safras delas; nós nunca teríamos desdenhado ou esquecido de participar da colheita das selvagens!

A nós crianças, parecia-nos que muitos dos adultos, de fato, não gostavam muito delas [ouvindo seus comentários a respeito] daqueles arbustos selvagens, que vigorosamente cresciam e ocupavam quase todos os espaços, onde a floresta estivesse em sua fase inicial de regeneração, causando trabalho para eles, para "controlá-los", a fim de evitar que eles superassem as árvores jovens.

Todo verão, elas generosamente ofereciam suas enormes quantidades das frutas mais agradáveis, amadas por nós, e apreciadas também por muitas espécies de mamíferos e pássaros.

Outra fonte comum de frutinhas para nosso consumo, embora não cultivada, mas cuidada, e popularmente apreciada, eram espécies como mirtilos, arandos ou as suculentas frutas vermelhas do teixo (*Taxus baccata*) etc. [Este último, uma árvore de estrato médio, constituinte comum de antigas florestas de carvalho, ou muitos de nossos antepassados os haviam integrado em suas cercas vivas em locais menos ensolarados. - Nesse meio tempo, essas espécies se tornaram raras e, em muitas regiões, chegou à extinção].

Todos os anos, a colheita desse grupo de frutas se estendia a algo parecido com um “evento social”: quando alguém descobria lugares ou árvores abundantes, comunicava isso a seus amigos e vizinhos. A colheita, então, era realizada em conjunto.

... Bagas, bagas, e mais uma vez, bagas.

FRUTAS DE CAROÇO:

Cerejas, ameixas, etc., cultivadas e muitas selvagens também. Estas últimas eram elementos integrantes de cercas vivas em locais secos e ensolarados ou, sendo plantadas, respectivamente crescendo espontaneamente em bordas de florestas nas encostas de colinas expostas a sul e a sudoeste.

No começo da temporada de maturação das diferentes espécies e variedades delas, cada espécie era notada com alegria, quando então nós poderíamos colher os primeiros frutos maduros. A época das cerejas, um dos nossos frutos mais amados, todos os anos era um evento especialmente celebrado.

Em uma de nossas regiões vizinhas, havia muitos belos pomares de cereja com muitas cerejeiras enormes e antigas. Todo começo de verão, a maioria delas ficava carregada de frutas.

A maioria das variedades vermelhas e amarelas amadureciam primeiro, seguidas por numerosas variedades pretas. As últimas destas eram pequenas e extremamente doces.

Durante a estação das cerejas, todos os dias, pelo menos uma ou duas vezes, visitávamos pelo menos uma daquelas árvores amadas, colhíamos e comíamos as suas deliciosas frutas tanto quanto o nosso estômago aguentasse. [Normalmente com permissão dos donos dessas árvores, mas muitas vezes beliscadas também!]

Todos os anos, nossa mãe enchia pelo menos uma centena de copos de dois litros, [conservas para os próximos 11 meses]. Outra fração, ela processava em compotas e uma terceira parte, quantidade grande, ela colocava no freezer, para lá ser armazenada para uso posterior, [a maioria para fazer flans e tortas].

Logo após o fim da estação da cereja, algumas irmãs do mesmo gênero começavam a aparecer: a primeira delas eram duas variedades antigas, uma azul e uma amarela, minúsculas, não maiores que pequenas cerejas cultivadas, e com frutas esféricas. As árvores faziam parte de uma coleção - já naquela época! - de espécies não mais cultivadas, existentes apenas na propriedade de um casal de idade, [mencionado acima], um de nossos vizinhos próximos. Seus frutos tinham pequenos caroços e uma pele fina e macia.

Quando chegava a altura em que aqueles que popularmente conhecidos como “Pflümlí”, ficavam maduros, e as árvores carregadas com seus frutos amarelos, e respectivamente azuis, a velha senhora ou seu marido nos chamavam, com expressões convidativas e um sorriso caloroso no rosto: “Venham crianças, colham e comam o tanto que puderem!” - [Existe algum dinheiro, ou supermercado chique e moderno, que possa plantar nos corações de nossos jovens uma alegria e felicidade tão profundas como essa de serem convidados a participar incondicionalmente desse privilégio paradisíaco?]

O próximo grupo de frutos de caroço a amadurecer, eram as “Reine Claudes” e, mais tarde, em setembro, as ameixas. Ameixas, comidas frescas, ameixas para compotas, copos cheios, para serem pasteurizados (conservas) ou congelados, para serem usados mais tarde em tortas e sobremesas, etc.

Bastante comum em nossa dieta eram ameixas secas. De fato, elas eram muito apreciadas como adoçantes, ou para serem comidas entre as refeições. Variedades especiais para cada finalidade específica: Para lanches, por exemplo, usávamos principalmente dois tipos, que normalmente eram totalmente secas. Elas eram esféricas, pequenas, extraordinariamente doces e se diluíam quase totalmente quando mastigadas por um tempo em nossa boca, deixando apenas o pequeno caroço. No lado oposto da gama de genótipos utilizados, [em termos de tamanho e textura], havia uma que era grande. Sua polpa era firme e fácil de ser removida de seu caroço. Reidratada, essa variedade [Fellenberg] era a mais comumente usada para adoçar biscoitos, tortas, cremes, suflês etc.

Por último, mas não menos importante, em dezembro / janeiro, após a primeira geada forte, os frutos pequenos, azul-escuros e deliciosos de “*Prunus spinosa*” estavam prontos para comer. A geada, entretanto, havia suavizado o fruto e tirado sua adstringência, assim como transformava seu amido em açúcar. O que não podíamos comer fresco, eu normalmente recolhia e trazia para casa. Sobre o nosso grande fogão de cerâmica na nossa sala de estar, eu os desidratava, a fim de ter o que eu mais apreciava para adoçar a boca. Mais saborosa e mais doce que qualquer outra fruta seca!

MAÇÃS:

Nós tínhamos dezenas de variedades. Cada genótipo para seu uso específico e, adicionalmente, cada um deles selecionado para estar pronto para consumo em uma estação específica: imediatamente após a colheita, os primeiros em julho, os últimos em novembro, ou mesmo depois, após as primeiras geadas fortes. Outras variedades tiveram que ser submetidas a um processo de pós-maturação, antes de ficarem agradáveis de comer: Após algumas semanas ou meses, em condições específicas para cada uma delas. E isso sendo feito na antiga adega tradicional, com seus muros de pedra de 1 metro de espessura, piso de terra batida e um teto feito de tábuas de madeira de carvalho de 15 a 20 cm de espessura. O último tipo de variedade de maçãs, nós comíamos no início de setembro, ou seja, 11 meses após a sua colheita, e dois meses após os primeiros sinais das primeiras cinco variedades da nova temporada.

Os frutos de algumas variedades eram desidratados e depois integrados em bolos ou para fazer parte de lanches.

Maçãs tinham uma função de - digamos - um pilar principal em nossa alimentação: era algo como um componente integrante de quase todas as nossas refeições, desde a manhã até a noite, antes de ir para a cama. Maçãs, durante todo o ano, para cada finalidade específica ou uso, uma variedade particular. Maçãs como lanches, geralmente refrescantes, suculentas. Algumas crocantes, para abrir o apetite para as principais refeições, depois, no conceito de sobremesa, uma variedade delicada e doce. Purê de maçã, bolos de maçã. ... Maçãs para cem ou mais usos.

E então suco de maçã. Todo dia. Era um dos nossos principais “saciadores de sede”.

E, claro, não podemos esquecer a nossa cidra altamente famosa, manipulada em cada um dos lares da nossa comunidade rural como "o seu tesouro". Cada um convencido da excelência de sua maneira de manejar, primeiro cultivando suas árvores, segundo, que sua mistura particular de suco de diferentes variedades de maçãs era a melhor, e terceiro, que sua fermentação resultaria no mais delicioso vinho. Atenção especial era dada em separar qualidades inferiores de frutos. O barril usado só poderia ser feito de madeira de carvalho e deveria ser cuidadosamente limpo todos os anos, antes de seu novo uso.

Vizinhos, visitantes e convidados, eram calorosamente e generosamente convidados para desfrutar junto com eles "o vinho deles/delas", ou para beberem junto em reuniões semanais. - Cidra, vinho só para “caipiras”?

PERAS:

Estas, assim como as maçãs, desempenharam um papel extremamente importante em nossa nutrição e eram onipresentes em nossa alimentação cotidiana. A primeira desse grupo, chamada "pera de feno". Em meados de julho, amadurecia: pequeno em tamanho, mas absolutamente doce e suculenta. Muito amada por nós, crianças! Quando elas estavam maduras, todos os dias, visitávamos "nossa" pereira, enchíamos nosso estômago primeiro e depois nossos bolsos. Era uma daquelas grandes e velhas, com um fuste de mais de um metro de diâmetro. Segundo nossos anciãos, "plantados por nossos antepassados antes da Revolução Francesa".

A última variedade - a ser consumida apenas em abril / maio - era um genótipo que, colhido em outubro, precisava de 5 a 6 meses de armazenamento na adega para a pós-maturação, até estar pronta para ser consumida. Era extremamente suculenta, doce e deixava – ao comê-la - uma sensação incrível de refrescância

Peras, comidas frescas, eram populares e altamente estimadas; a principal importância, no entanto, atribuída a elas, era seu uso - processado - como adoçante:

- a) O suco de algumas variedades especiais submetidas a um processo de desidratação (veja adiante), e
- b) desidratada também, mas apenas cortada em metades ou a fruta inteira. - Mas vamos nos ater agora no primeiro e mais sofisticadamente processado, referenciado em (a):

Uma das variedades a ser usada para esse fim foi chamada de "Sülbirne". Nós tínhamos apenas um único indivíduo dessa variedade, mas - em compensação - era a maior árvore de pera que eu - até agora - já vi e, ao mesmo tempo, também aquela que mais produzia e, era dito, que nunca falhara em fazer isso. Ela florescia e estabelecia suas novas folhas apenas no final de maio. ... Isso era depois do período de floração do dente-de-leão e dos cereais de inverno. E então, também como a última de seu gênero, seus frutos amadureciam. Normalmente entre o começo e o meio de novembro, isto é, depois das primeiras geadas mais fortes. Eles eram pequenos, açucarados e com não mais de 4 cm de diâmetro. Para a colheita eles tinham que ser chacoalhados, recolhidos e depois colocados em sacos grandes, cada um deles com capacidade de 100 litros. Todo outono, recebíamos daquela árvore uma quantidade de suas minúsculas frutas, que enchiam de 25 a 30 unidades dessas sacolas.

Sem demora, os frutos eram levados para casa, cuidadosamente lavados com água fresca, picados e prensados. O suco resultante era então transferido para uma panela de cobre de dois metros de largura, plana e aberta, e era lentamente cozido, para ser desidratado, até adquirir a textura e cor de mel: nosso 'birnel'. - O adoçante mais importante usado pelos nossos antepassados.

O segundo pilar, no que se refere aos adoçantes, eram as peras secas. Mais uma vez, variedades especiais eram escolhidas para este fim, e o processo de secagem realizado a temperaturas não superiores a 50 graus Celsius no início, e depois abaixando após o primeiro choque de calor, e

permanecendo perto de 40 graus. Peras secas eram consumidas como lanches, principalmente no inverno. Reidratadas, elas eram usadas no conceito de adoçante em biscoitos, tortas, pães, etc.

[O açúcar hoje em dia vastamente consumido - e talvez não extremamente saudável - não era procurado, nem muito apreciado.]

CASTANHAS:

Avelãs:

Cultivadas, bem como as selvagens, estas últimas prosperando nas fronteiras leste e sudeste das florestas. De acordo com o nosso vizinho mais velho, as avelãs tinham sido um dos constituintes amplamente utilizados nas cercas vivas nas partes do sudeste, leste ou ligeiramente setentrional das áreas cultivadas na nossa região. Variedades parcialmente "welsh" (enxertadas); o grosso, no entanto, genótipos locais, ou seja, árvores selecionadas por sua saúde, crescimento vigoroso, nozes grandes e saborosas, bem como por sua alta produtividade.

Nozes:

Dentro da coleção de todas as árvores nos arredores de nossa casa, as nogueiras tinham uma posição especial. A elas era atribuída algo como uma personalidade independente. Tivemos muitas delas e eles foram bem cuidadas, e por isso, ao seu lado, reforçavam sua tendência natural, para ter uma coroa redonda geometricamente equilibrada, bonita e também para a madeira fina. E em terceiro lugar, por último, mas não menos importante, por suas nozes muito apreciadas, das quais elas davam muito, a cada dois anos.

Tanto as nozes quanto as avelãs, após a colheita em setembro, outubro, eram desidratadas até o ponto em que pudessem ser armazenadas, mesmo por um período mais longo, sem perigo de ataque bacteriano ou fúngico. Para isso, eram levados para uma treliça de madeira, expostas ao sol ameno do outono e protegidas do orvalho à noite e de chuvas ocasionais. Uma vez suficientemente secas, eram colocadas em barris de madeira e depois guardadas no sótão para consumo posterior.

Nossa mãe tinha uma coleção considerável desses barris. Quase todos os anos, conseguimos reabastecer todos eles. Então eles foram

selados e armazenados para o nosso consumo durante os próximos doze meses.

Nozes só tínhamos as cultivadas; enquanto as avelãs eram comuns em muitos lugares, especialmente nas bordas expostas ao sol das florestas, e nesses lugares de preferência quando expostas ao sol da manhã.

O mesmo, como já descrito com relação ao e uso de morangos silvestres, etc, pode ser dito sobre avelãs silvestres: Elas eram muito apreciadas e sua colheita a cada ano, no final de setembro se transformava em um evento popular.

Um dos ditos de meu pai era: "Enche os seus bolsos pela manhã com avelãs, maçãs secas e peras, e você passará o dia sem fome, e terá excedente suficiente, para dar uma boa parte aos seus amigos, e ainda sobrar para alguns esquilos e pássaros!"



AS RAINHAS DESTRONADAS

FRUTO DA FAIA E BOLOTAS:

Desde que me lembro, ainda em minha mais tenra infância, eu tinha - e mantinha isso! - um hábito de testar tudo o que eu achava que poderia ser comestível. Observava antes, quem comia, colocava um pequeno pedaço na minha boca, mastigava um pouquinho. E então cuspia imediatamente. Se não houvesse sensações negativas, repetia a operação, um dia, dois dias depois etc., e aumentava, em cada tentativa, o tempo e a intensidade da mastigação. Pelo emprego do procedimento descrito acima, eu consegui sistematizar dezenas de espécies selvagens, com relação a seus aspectos em termos de ser comestível ou não, ter folhas saborosas ou menos saborosas, sementes ou frutas, etc., e o mesmo fiz com milhares de plantas, cada uma com suas propriedades particulares. Começando pelas algas até as árvores. Nada escapou.

Isso, nosso planeta poderia ser lindo, se quiséssemos! Todo um grande paraíso! Milhares de espécies comestíveis. Boa parte delas, no entanto, completamente ignorada por nós, no que se refere ao seu potencial como fonte de alimento para nós. Uma outra fração, embora reconhecida como comestível e saborosa, mas não é usada. E então, ainda um grande número de espécies, que já foram parte integrante e altamente apreciada dos alimentos consumidos por alguns de nossos antepassados, cuidada por aqueles; mas depois abandonado e deixada ao esquecimento. Muitas dessas espécies, não poucas delas, são celestialmente saborosas, e podiam facilmente ser adquiridas e - adotadas como partes constituintes de nossa alimentação, ou re-adotadas - para enriquecer nossos cardápios!

Fora dessa fração, duas espécies de árvores tiveram para mim - desde que me lembro em minha infância - e continuam tendo! -, uma atração quase irresistível: Carvalho e Faia.

FRUTO DA FAIA [*Fagus sylvatica*]:

Nozes, sementes, de muitos genótipos, não só são comestíveis, mas também extremamente deliciosas. Em seu período de floração, curiosamente eu ia ver 'minhas' árvores, que eu visitava com frequência

durante o verão e, em setembro/outubro, quando suas sementes maduras estavam caindo, sempre que eu podia, eu ia para a colheita. Recolhendo-as. Para o meu paladar, as castanhas de faia pertencem às melhores nozes que temos e que - potencialmente - com grande facilidade, poderiam ser cultivadas em nosso clima frio-temperado do hemisfério norte.

Existe um espectro muito amplo de diferentes genótipos em termos de sabor, tamanho, propriedades nutricionais, adaptabilidade a diferentes condições climáticas e de solo, etc., bem como em termos de seu vigor e produtividade. Material de genótipos selecionados e mais desejáveis, poderíamos enxertar árvores adolescentes fortes e belas em novas áreas de nossas florestas. [Coloque os enxertos no fundo dos galhos maiores de sua coroa. Fazendo isso desta maneira, não perderemos seu fuste valioso, reto e longo.]

Antes de decidir, no entanto, enxertar os que estão na floresta, sem resistência e demora, enxerte quantos conseguir para obter um acordo comum que possa ser feito, em árvores isoladas que façam parte da arborização urbana [floresta urbana!]

Paralelamente ao esforço descrito acima, isto é, aumentando o número dos nossos considerados 'melhores', poderíamos empregar técnicas como cruzamentos, híbridos etc., etc. Um item, talvez, para direcionar alguns de nossos esforços, no que diz respeito à melhoria da planta acima referida.

CARVALHO; BOLOTA [Quercus]:

Essa [segunda] espécie, carvalho, foi - sem dúvida - uma espécie amplamente cultivada, ou pelo menos coletada sistematicamente e usada por muitas populações antigas em toda parte de seu habitat natural no hemisfério norte. Da mesma forma, na região onde cresci.

No início dos anos 50 do século passado, esse fato ainda estava presente na memória de nossa comunidade rural. Presente como partes do conteúdo de alguns contos antigos, parcialmente passados verbalmente ou escritos. Um palavrão para um pobre diabo em nossa região rural era "Eichelfresser". [Um, que tem que comer, por falta de outro alimento, bolota].

Isso era estranho para mim, porque no decorrer dos anos eu havia identificado tantos genótipos maravilhosos com sementes extremamente saborosas. Por exemplo: doces, sem qualquer adstringência, algumas com aspecto de farinha, outras mais crocantes. Algumas dessas, quando assadas, eram comparáveis com castanhas tostadas. Outros eram amargas e / ou adstringentes. Mas mesmo essas, quando mantidas imersas por algumas semanas e mudando a água de seu "banho" a cada um ou dois dias, perdem seu amargor e adstringência. Em seguida, elas podem ser comidas moídas ou maceradas como ingredientes para sopas, omeletes ou até 50% para a massa do pão.

Com imensa simpatia, estou observando os esforços realizados e as iniciativas tomadas por alguns movimentos populares na Espanha e em Portugal para reavivar sua antiga tradição abandonada de consumo regular em diferentes pratos, suas bolotas.



EPÍLOGO

Este pedido urgente em termos de revisão de alguns dos nossos conceitos atuais, não é um apelo de retorno, para voltar atrás: Pelo contrário: é um apelo para abrir a nossa mente, para aprender com os nossos antepassados, adotar a partir deles e, em seguida, empregar, estratégias inteligentes, desenvolvidas por eles, e tentam evitar os erros que eles tenham cometido.

É um apelo para ir adiante, à frente. Em frente, na direção de uma reconciliação do homem moderno com sua única e única casa, o Planeta Terra, a fim de escapar do destino da extinção e do esquecimento de muitas das nossas antigas civilizações.

Uma característica típica da nossa civilização atual é a tecnologia. Poderíamos tentar usá-la de uma maneira benéfica para a vida, em vez do que estamos fazendo, destruindo-a. Isso, traduzido para o nosso item em questão, poderia significar que, em vez de máquinas pesadas, que junto com sua carga, muitas vezes trazem mais de 50.000 kg com suas 10 rodas sobre o solo, compactando-o e torturando-o, poderíamos trabalhar com implementos menores e mais eficientes, feitos principalmente de fibra de carbono e outros materiais leves, e, simultaneamente, projetados para serem úteis para a vida. Pequenos robôs, pesando de quatro a seis quilos cada, na maioria das operações básicas poderiam fazer um trabalho mais inteligente: arar, subsolar, para soltar o solo, - o que somos obrigados a fazer, porque brutalmente o compactamos antes, pelo uso do nosso maquinário atualmente usado e por causa das, por nós desenvolvidas e aplicadas, estratégias mortais de tratar a vida do solo.

Poderíamos desenvolver estratégias e construir máquinas, pesquisas de tecnologias que, empregadas, favoreceriam a vida e os processos de vida em todos os seus aspectos.

AGRICULTURA DE PAZ, AO INVÉS DE AGRICULTURA DE GUERRA

Ernst Götsch