

Cultivo em quitais: a produção de alimentos saudáveis para a vida



Depois que se casou com Antônio, Eugênia foi morar no Faxinal do Marmeleiro, no Município de Rebouças. Foi com a lida da roça que ela e seu marido criaram seus três filhos, um rapaz, o mais velho, e as duas gêmeas. Eugênia conta que sempre lutou com a terra, ainda se recorda do monjolo da mãe, do trabalho que tinha seu pai para produzir fumo de rolo. Foi ainda na infância que Eugênia aprendeu a cuidar do quintal e dar valor para as sementes que usa para produzir os alimentos para a casa e para a venda.

Da casa de sua mãe, Eugênia trouxe e conserva sementes crioulas de um pepino graúdo, de um tipo de milho crioulo, do girassol colorido e do feijão-bage. Mas planta e faz outras tantas sementes. Tem hoje em seu quintal alface, cenoura, almeirão, brócolis, beterraba, tomate de duas qualidades, pimentão, pepino, abobrinha, alho do reino.

Para plantar o tomate e pimentão, Eugênia desenvolve uma prática diferente. Primeiro ela planta aveia, quando ela amarela, dobra a aveia formando as leiras. Ali ela faz uma cova que coloca um pouco de esterco curtido e planta o tomate ou o pimentão. Ali mesmo, sem retirar a aveia. Depois ela aplica urina de vaca. Quando já está colhendo, mas a planta de tomate ainda tem flores, aplica mais uma quantidade de esterco. Aquele pé que pesteia, ela arranca, bota bem longe e bota fogo. No lugar da planta, coloca cal virgem. Nos pés de tomate, ainda desolha para que nasçam mais graúdos. Nesse sistema, planta sempre um quadro de tomate, outro de pimentão. Também vem experimentando o plantio da couve no meio da aveia para diminuir o ataque de pulgões.

Com criatividade, Eugênia vai organizando seu quintal. O plantio de alface é protegido por uma cobertura de plástico ou de sapé. Já guardou muita semente de alface. Geralmente, separa alguns pés para deixar florescer. Quando vai amarelar, ela coloca uns pacotes de pão, trigo ou fardo e amarra meio solto para o passarinho não comer. Mas como fica pesado para planta, então coloca umas varinhas para segurar. Tem ainda que prestar atenção na hora da chuva para não estragar os sacos. Quando o pendão estiver maduro, ela corta desse jeito mesmo. Deixa mais uns dias para amarrados para terminar de secar ou põe no sol para acelerar. Mas ensina que não pode deixar muito tempo no sol para não torrificar as sementes. Depois mói e separa a semente da paina com a ajuda da peneira. Guarda a semente sempre em um vidro bem fechado para não estragar.



A primeira vez que plantou repolho, Eugênia comprou sua semente. E ainda se lembra do nome que estava no saquinho: semente de cartucho de repolho chato louco. Mas uma vez experimentou e conseguiu aprender a fazer sua semente. Lembra-se que plantou em outubro e transplantou para o local onde cresceu e deixou formar a cabeça. Cortou então a cabeça do repolho, mas ainda deixou na terra a

Cultivo em quitais: a produção de alimentos saudáveis para a vida



cepa. Cortou a cepa em cruz. E da cepa nasceram vários brotos. Eugênia escolheu então algumas mudas e transplantou aquela que ia deixar fazer a planta para tirar a semente. Esperou as sementes amarelarem no próprio pé para colher. Colocou em um lugar para secar até ela abrir, depois guardou em um vidro bem fechado. Ainda observa que as sementes do quintal germinam muito melhor.

Para quem quiser fazer sementes de repolho, recomenda plantar um quadro. Cortar umas 15 cabeças e colocar mais esterco para aguardar soltar o broto. E ainda lembra que não deve ter outra planta em flor na horta mesma época porque cruza.

Para fazer sementes do pepino e também da abobrinha, Eugênia escolhe aqueles melhores, mais bonitos, mais graúdos. E o que normalmente faz, é guardá-las dentro do próprio pepino ou da abobrinha que deixa murchar. Mas tem que prestar muita atenção para os ratos não ataquem. Se eles andam rondando a dispensa, ela abre o fruto, retira as sementes e as deixa para secar. Por fim, guarda no vidro mesmo. Para plantar, coloca as sementes na cova com um bocado de esterco e deixa crescer no chão mesmo, não põe vara.

Para o esterco nunca faltar, Eugênia faz uns buracos que vai colocando camadas de esterco dos animais, outra de palha, restos de comida, mais esterco. Coloca um ferro para medir a temperatura e quando quente, sempre coloca água. Às vezes dá uma mexidinha e quando vê que está em ponto de terra, coloca em um carrinho e joga direto nas leiras. Ao andar pelo terreno, a gente sempre se depara com um buraco desse. Eugênia não desperdiça nada. Também na horta, Eugênia guarda o estrume em leira.



Todo esse cuidado é para manter sua terra sempre forte. Conta que logo que se mudou a terra do quintal não era muito boa. Foi jogando fosfato, cal, plantando muita adubação verde e jogando esterco que foi aos poucos melhorando a qualidade da terra.

Para molhar toda a horta, gasta uns 200 litros de água, mas molha tudo com o regador. Eugênia conta que se diverte no trabalho da horta. Gosta muito do trabalho de plantar, de cuidar, de limpar. E até ensina que não limpa muito para não dá muita praga. E vem conseguindo produzir muito assim. Afirmo não liga de vender barato, acredita que com seu trabalho está dando a vida para alguma pessoa.

