

*sementes
de cultura*
HISTÓRIAS E SABERES DA TERRA





COM QUANTAS HISTÓRIAS E SABERES SE FAZ A
AGRICULTURA NA CIDADE DE SÃO PAULO?

apresentação



Este zine homenageia oito agricultores da maior cidade do Brasil. A ideia surgiu como parte de um projeto de pesquisa internacional, financiado pela Fundação Volkswagen, para agradecer às pessoas que fazem agricultura na cidade de São Paulo, especialmente na região sul, e que gentilmente compartilharam suas histórias e conhecimentos.

O INSUAH "Estudo Integrado em Agricultura Urbana como Patrimônio" estuda a agricultura urbana em cinco cidades: Bandung (Indonésia), Havana (Cuba), Nuremberg (Alemanha), São Paulo (Brasil) e Tóquio (Japão). Em cada cidade, o projeto busca identificar e mapear práticas, conhecimentos e modos de usar o espaço urbano para a agricultura. Acreditamos que as histórias de vida de quem planta mostram como essas práticas têm resistido à exploração, pressão e degradação. O objetivo da pesquisa é mapear e descrever os pontos fortes e ameaças sofridas pela agricultura urbana e ajudar a criar políticas públicas para proteger essas práticas. Divulgar essas histórias é uma forma de combater o esquecimento, e é isso que este material faz.

Na zona sul de São Paulo, a agricultura é feita por famílias, a maioria das propriedades tem entre 0,5 e 5 hectares, e quase metade é de cultivo orgânico ou natural. A maioria dos agricultores trabalha só com agricultura e quer continuar nessa atividade. Parelheiros é uma área de proteção ambiental com Mata Atlântica e crescente interesse ecoturístico, mas é ali também onde estão os maiores riscos e ameaças de perda de bens naturais e culturais, materiais e imateriais, pois enfrenta grandes riscos, como desmatamento ilegal, problemas sociais e desafios na continuidade da agricultura familiar, que muitas vezes é desvalorizada.

O entendimento e valorização das histórias foi feito junto aos agricultores, por meio de entrevistas e oficinas. As histórias e conhecimentos são apresentados pelos próprios agricultores, que têm diferentes origens e trajetórias, mostrando a diversidade de formas de ser agricultor em Parelheiros. Eles representam o patrimônio vivo e a manutenção da vida saudável na cidade hoje e no futuro.

sementes de cultura



O Zine 'Sementes de Cultura: histórias e saberes da terra surgiu dos relatos destas oito agricultoras e agricultores do extremo Sul da cidade de São Paulo:

- Jerá guarani é agricultora, educadora e liderança Guarani da aldeia Kalipety. Há 20 anos faz um trabalho de recuperação dos cultivos e sementes Guarani que, ao mesmo tempo, recupera alimentos tradicionais, terra e cultura.
- Tomí é agricultora e nasceu na Ilha do Bororé. Há 15 anos, participou do movimento de transição orgânica, recebeu bolsa para o curso de agricultura biodinâmica e foi uma das fundadoras da Cooperapas.
- Juarez é agricultor e nasceu no Ceará. Há mais de dez anos, planta e transforma os espaços que arrenda. Gosta de receber grupos e contar sua história.
- Mauri é agricultor e nasceu no Cipó. Há 15 anos, participou do movimento orgânico, foi bolsista do curso de agricultura biodinâmica e foi um dos fundadores da Cooperapas "Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo".
- Massue é agricultora e nasceu em Quintana, no interior de São Paulo. Há 53 anos planta na Chácara Santo Amaro, fez a transição para o orgânico e mantém cultivos da alimentação japonesa.
- Zé Mineiro e Maria são um casal de agricultores nascidos em Ladainha, interior de Minas Gerais. Há mais de 20 anos plantam no Cipó, também fizeram parte do movimento orgânico e da fundação da Cooperapas. Produzem cachaça artesanal.
- Toninho é agricultor e pescador, nasceu e cresceu em Curiúva, interior do Paraná. Há mais de 30 anos a família mantém chácara na Chácara Santo Amaro. Planta cultivo orgânico desde 2021.

Esperamos que esta singela jornada pelas histórias e saberes da terra e com a terra seja um convite aos leitores para conhecer e valorizar cada dia mais as pessoas agricultoras da cidade e do campo!

JERA GUARANI

Até seus 11 anos, Jerá não teve contato com a cultura não indígena. Na aldeia onde cresceu, apesar de se alimentarem do plantio de subsistência, ela só conhecia os alimentos tradicionais Guarani pelas histórias dos mais velhos. Aos 20 anos ela iniciou seu trabalho de resgate dos alimentos tradicionais de seu povo.

Para Jerá, preservar os alimentos tradicionais é uma das formas de manter sua cultura. Neles, os Guarani se fortalecem através da saúde física e espiritual. Para manter o alimento é preciso cultivar a terra, preservar a mata e os rituais. Por isso, o alimento tradicional Guarani também fortalece o território e a comunidade. Atualmente, a Aldeia Kalipety, onde ela mora, resgatou mais de 50 variedades de batatas-doce, 9 variedades de milho além de diversos cultivos como mandioca, amendoim, abóbora, melancia, inhame e uma infinidade de frutas nativas.





“Quando roçarem, quando prepararem a terra, quando vão plantar, que se concentrem com fé de verdade, que peçam também para Nhanderu Nhamandu, Nhanderu Tupã Mirim, Nhanderu Jakaira, Nhanderu Jekupe'i, os Nhanderu kuery que alegram os espíritos das crianças, que alegram as crianças, que peçam para eles e para elas nascerem bem na graça de Nhanderu. Dessa forma, fazemos quando vamos plantar, assim pedimos e agradecemos. Também pedimos assim benzendo o milho com a fumaça sagrada do cachimbo. Eu peço força espiritual, mesmo que nada sei, eu tenho muita fé, com essa fé peço a Nhanderu Tupã Mirim, pelo que vamos plantar no dia seguinte.”

TOMI

Tomi é agricultora biodinâmica e tem uma relação de muito afeto com todas as plantas, principalmente as sementes. Na sua rotina de plantio, honra a vida e o desenvolvimento de cada planta que cultiva:

“A verdura não quer saber, se tem pedido ou não, ela vai crescendo, vai crescendo, se você não colhe, você perde [...] Eu acho até uma falta de respeito com as plantinhas, o pessoal acha engraçado – imagina, vai ter respeito – mas eu acho, sabe?

Porque ela produziu, ela tá lá... né? Produziu para a gente colher, para a gente aproveitar e ela tá lá perdendo, vai virar semente. Mas né? Eu fico chateada, sinceramente. Eu produzir uma coisa bonita e perder no canteiro. Não acho justo, inclusive com as próprias plantas.”

Ela conta que sua família tem o costume de plantar uma árvore para cada criança que nasce. Assim, a semente não é apenas uma vida daquela planta, mas também simboliza a vida das pessoas que ama.



“CADA SEMENTE É UMA VIDA”

JUAREZ

Apesar de seu pai e seus avós serem agricultores, Juarez só pôde se dedicar à agricultura após se aposentar. Ele fez cursos para aprender a plantar de forma orgânica e agroecológica, e também aprendeu muito com amigos e vizinhos. Cada novo saber ele adapta às suas preferências. Prefere mexer pouco no solo com a enxada e trabalhar a fertilidade usando suas receitas de adubo, cobertura do solo e fertilizantes. Juarez cuida tanto do solo quanto dos bichos:

“Eu tô vendo aqui um problema, que tem uns bicho, o jacu que come couve, né? Eu tô vendo umas couve comida ali, mas eles nunca me atrapalharam, agora eles tão comendo. Mas, faz parte da natureza!”

Eu vou matar o jacu porque tá comendo meu couve? Se a terra é dele, não é minha? Então [eu falo] pras pessoas que vem aqui “eu trabalho para mim e para a natureza, eu trabalho pra mim e pros bichinho”





Receita adubo do mudão do Juarez:

"Como eu trabalho com mudão, que eu chamo de mudão. Aí, eu faço essa mistura aqui e eu levo pro canteiro já pronto.

Assim não precisa mais adubar! No adubo vai: torta de mamona, farinha de osso, fosfato, calcário, esterco de galinha, de vaca, de cabrito."



É uma mistura maluca que só eu mesmo faço! E dá certo, viu?





MAURI

Mauri trabalhou na agricultura desde cedo com os avós, mas uma forte crise obrigou o agricultor a trabalhar no centro. Mesmo bem-sucedido no novo emprego, não era feliz e quis voltar a trabalhar na terra, como seus avós. Recomeçou a agricultura apenas com uma lata de coentro. Nos anos 2000, foi um importante articulador do movimento orgânico em Parelheiros. Além disso, Mauri foi um dos fundadores da Cooperapas. Mauri ainda se orgulha de sua participação nessas conquistas e ressalta: esse legado nosso ninguém tira! Mauri cultiva 2,5 hectares de verduras e legumes em conjunto com outros parentes. A opção pela agricultura familiar se relaciona com as experiências do Mauri como assalariado, ele acha complicado ter funcionário:

*“Meu sistema funciona por causa disso!
Como eu fui muito explorado, eu me sinto muito explorado, né? Por patrões, né? Porque aceitei também? Não tinha noção do que era, sabe? Eu precisava trabalhar e vai que vai. E quando você divide lucro igual, a despesa igual... Você anima, você não precisa ficar mandando ninguém trabalhar. Todo mundo é dono! Todos sabem da sua obrigação e aí vai tentar fazer o seu melhor. Então, eu prefiro assim. A gente tira as despesas que a gente tem aí, e o lucro que sobra a gente divide.”*

MASSUE

Massue trabalhou na granja da família e com agricultura de subsistência até se casar, quando mudou para a Chácara Santo Amaro. Hoje, trabalha e vive no mesmo local há mais de 50 anos e presenciou a agricultura da cidade em tempos de grande produção, com trabalho pesado, literalmente: diariamente, o sítio da família carregava dois caminhões de repolho. Os caminhões seguiam para o Ceasa ou para a Cooperativa Mauá.

Em 2007, um projeto da Incubadora da USP convenceu dona Massue a plantar orgânico. No início da produção orgânica, vendiam tudo para a Igreja Messiânica, o que foi um grande incentivo para persistirem, apesar das dificuldades da transição para a produção sem veneno. No caso de dona Massue, por depender exclusivamente da renda da agricultura, a transição foi feita pedaço a pedaço de sua terra. Apesar das dificuldades, ela afirma:

“ Orgânico não tem nenhum segredo, é só melhorar a terra. Melhorando a terra a planta agradece e dá! [...] Naquela época, orgânico quase ninguém conhecia. Era uma coisa do futuro! ”



Massue mantém cultivos relacionados à cultura alimentar nipo-brasileira (cultura japonesa depois de chegar ao Brasil), como shissô roxo e edadame. Simbora para a receita?

Receita de molho de semente verde de shissô
(*Perilla frutescens*):

As sementes não podem estar muito maduras (precisam ter flores no pendão). Depois de lavar e enxaguar bem os pendões, retirar as flores e sementes do caule. Colocar um punhado na tigela e polvilhar com sal e esfregar com as mãos até sair uma água marrom. Lave de novo.

Ferva água com sal e numa peneira, deixe o shissô em contato com a fervura (10-15 segundos!) e mergulhe imediatamente o shissô na água gelada. Deixe de molho de 30-60 minutos. Coe e esprema bem a água.

*Adicione na tigela de servir o molho:
6 colheres de sopa de óleo
1/4 de xícara de vinagre de arroz
2 colheres de sopa de açúcar
sal à gosto
o quanto baste de shissô*



ZÉ MINEIRO E MARIA

Zé migrou aos 14 anos para São Paulo com o pai, "de carona com o japonês". Zé Mineiro foi trabalhar para descendentes de japoneses, onde "acabou de se criar". Sua formação como agricultor aconteceu, principalmente, em sítios de nipo-brasileiros em Parelheiros. Maria veio mais tarde, depois do casamento.

O casal têm forte relação com a terra e como agricultores:

"Eu dediquei à terra! Eu e minha mulher dedicou à terra. Nós deu todo o nosso tempo à terra!"

"É porque é o seguinte, eu desde pequeno eu vivi sempre mexendo com a roça, né? Tô acostumado a mexer com terra, então é isso! Mas ó, não tem como fugir da agricultura. Que eu sou agricultor! Sou filho de agricultor!"





"O agrotóxico é o vilão da saúde das pessoas. Então, como ele é um vilão, vamos mudar? Vamos tentar? Nem todo mundo aceitou e não aceita ainda, trocar o convencional pelo orgânico, né? Pra poder ganhar dinheiro. Então, [me perguntaram] quem aceita trocar o convencional pelo orgânico? Ah, eu aceito. Porque eu quero viver mais!"

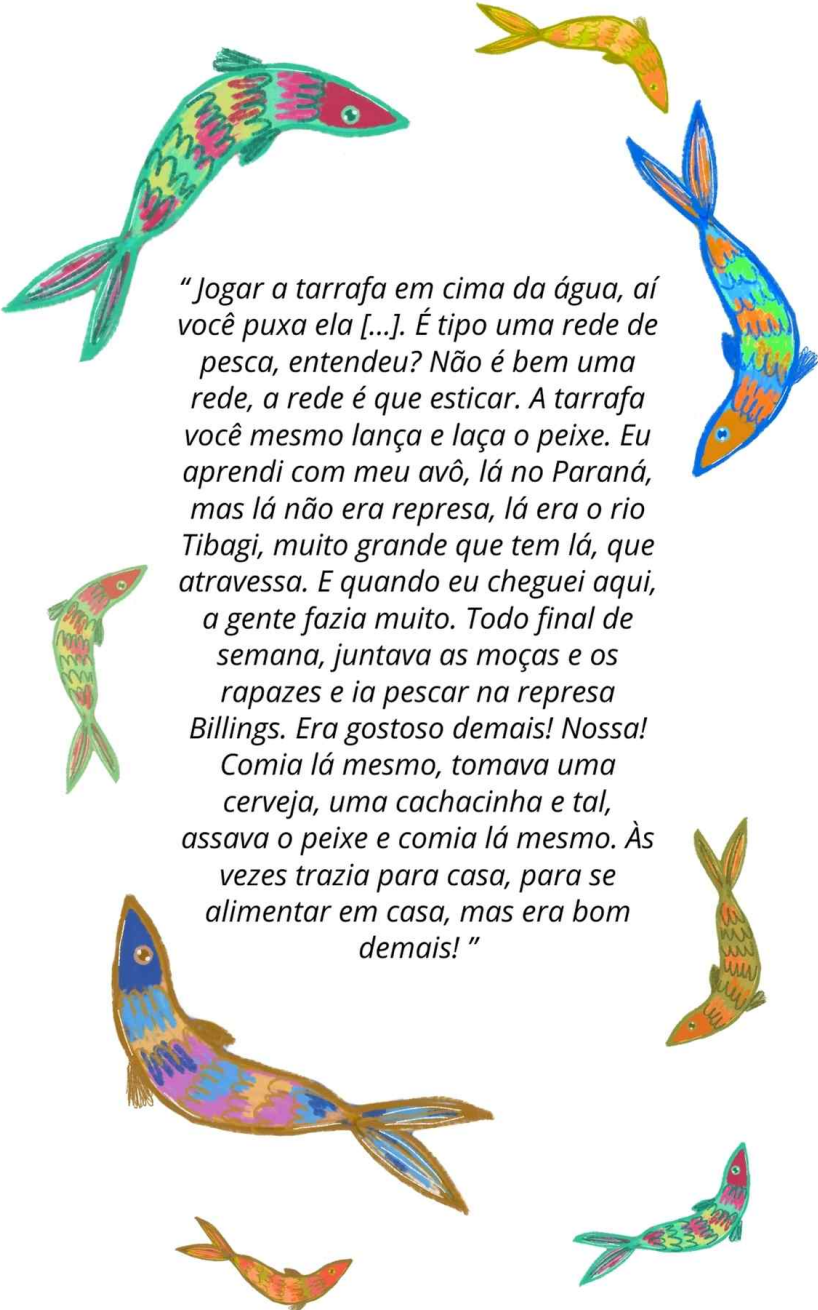
TONINHO

Toninho viveu na roça no Paraná até os 20 anos, na cafeicultura e agricultura para o próprio sustento da família:

“Antigamente, quando eu nasci, eu cresci criando porco, galinha. Plantava café, feijão, milho, arroz. Então a gente tirava tudo da roça! A gente matava o porco, a gente tirava a banha. Não fazia comida com óleo, era com banha. É... o milho a gente socava fazia farinha de milho. Plantava mandioca, fazia farinha de mandioca, era assim.”

Com um avô tropeiro, uma avó indígena e pais agricultores, ele manteve um modo de ser rural, mesmo após migrar para São Paulo e trabalhar no centro da cidade. Todo final de semana ia pescar na represa Billings; para isso, "batia tarrafa". Quando lembra, ele fica contente. Na época, era uma alegria, pois "batia duas tarrafadas" e já tinha o alimento. Era muito peixe!





“Jogar a tarrafa em cima da água, aí você puxa ela [...]. É tipo uma rede de pesca, entendeu? Não é bem uma rede, a rede é que esticar. A tarrafa você mesmo lança e laça o peixe. Eu aprendi com meu avô, lá no Paraná, mas lá não era represa, lá era o rio Tibagi, muito grande que tem lá, que atravessa. E quando eu cheguei aqui, a gente fazia muito. Todo final de semana, juntava as moças e os rapazes e ia pescar na represa Billings. Era gostoso demais! Nossa! Comia lá mesmo, tomava uma cerveja, uma cachacinha e tal, assava o peixe e comia lá mesmo. Às vezes trazia para casa, para se alimentar em casa, mas era bom demais!”



agradecimentos

As histórias e saberes aqui reunidos são uma pequena amostra da riqueza e dos encantos que pudemos ouvir e partilhar na companhia das agricultoras e dos agricultores homenageados. Sem a generosidade e abertura deles e delas, o zine não existiria. Agradecemos a confiança e reforçamos a importância de outras iniciativas como esta, que valorizem e fortaleçam a vida, o trabalho, as memórias, os saberes e os conhecimentos das agricultoras e agricultores que perseveram na cidade. Nossa mais profunda gratidão a Jera, Tomi, Massue, Mauri, Zé Mineiro e Maria, Juarez e Toninho.

A viabilidade do trabalho de pesquisa e o custeio de parte significativa do zine foram garantidos pelo financiamento da Fundação Volkswagen ao projeto INSUAH, aos quais estendemos nossos sinceros agradecimentos. Acessar e contatar as pessoas só foi possível pela mediação da equipe do Fundo Agroecológico (FUA), que também apoiou financeiramente a publicação. Além disso, o FUA apoia continuamente a permanência dos agricultores no território.

Agradecemos a todos e todas que sonharam, articularam, elaboraram e executaram todas as etapas necessárias para o zine vir ao mundo: Kimberly Marques, Nart, Zerlô, Tania Knapp, Izabela Borba, Anita Valente, Juliana Mangaba, Renato Cymbalista, Luciana Itikawa, Andréia Cristina da Silva, Jéssica Groke, Teresa Siewerdt e Manu Dalbertas.

Contamos ainda com a generosidade da equipe da Bauhinia eco-social, que nos convidou a participar de um encontro no sítio do Zé Mineiro e da Maria, onde foi possível às artistas conhecerem melhor os verdadeiros autores da publicação.

ficha técnica

"Sementes de cultura: histórias e saberes da terra" foi desenvolvido no âmbito do Projeto Estudo Integrado em Agricultura Urbana como Patrimônio – INSUAH, financiado pela Fundação Volkswagen.

Coordenação Institucional: Prof. Dr. Renato Cymbalista. Coordenação Geral: Dra. Luciana Fukimoto Itikawa

Apoio Administrativo:
Fundação de Apoio à Universidade de São Paulo

Parceria Institucional: Fundo Agroecológico Contribuição e articulação territorial: Anita Valente da Costa e Izabela Alves Borba

Grupo de Trabalho do Zine: Pesquisa e organização – Ms. Tania Knapp da Silva
Articulação e diagramação – Kimberly Marques
Ilustrações – Nart e Zerlo. Concepção – GT do Zine
Revisão – Anita Valente

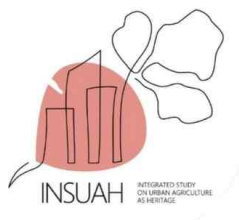
Agricultores e agricultoras:
Antonio de Camargo Mendes
Jera Guarani
José Geraldo Batista Santiago
Juarez Sales
Maria dos Anjos Pinheiro Santiago
Maria José Kunikawa
Massue Shirazawa
Mauri Joaquim da Silva

Fragmento de entrevista Jera Guarani extraído do trabalho Substrato Guarani de Teresa Siewerdt, disponível em: <https://www.praticasinsurgentesligadasaterra.com/substrato-guarani>

Fragmento de entrevista Zé Mineiro e Maria extraído do vídeo-documentário Festival Cultura e Educação nas Margens do Grajaú do coletivo Imargem, disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=EXYO9EDLafU&t=7381s>

Gráfica:
Tacatinta Mini Gráfica

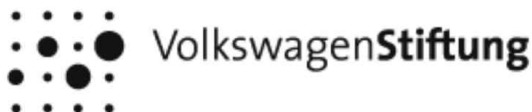
REALIZAÇÃO



FUA | fundo agroecológico



APOIO



confluentes

IBIRAPITANGA



PRODUÇÃO E EXECUÇÃO

 @oquecabnomeuprato

 @nartarte

 @zerlo_

 @tania_knapp





"Sementes de Cultura" são histórias vivas, tecidas no campo urbano de São Paulo, especialmente na alma da zona sul. Em pequenas propriedades, famílias cultivam a terra com amor e devoção, desafiando ameaças como o desmatamento clandestino e as mazelas sociais. Suas mãos, que semeiam sonhos, praticam uma agricultura que resiste ao tempo e às pressões do mundo, guardando a biodiversidade e os saberes ancestrais. Cada relato, colhido em conversas e oficinas, revela a riqueza cultural e a resiliência desses guardiões da terra, e cada um a seu modo persevera no presente, garantindo o futuro saudável e sustentável da maior cidade do Brasil.

