

O PODER DA MESA: O QUE HÁ ENTRE O SOLO E O PÃO

Por Aínor Francisco Lotério

A DISTÂNCIA QUE NINGUÉM PERCORRE

Existe uma distância enorme entre o solo e o pão, e quase ninguém percorre esse caminho com os olhos abertos. O prato dura minutos. O percurso levou meses. Alguém escolheu a área, corrigiu o solo, apostou a semente contra o clima e esperou. Enfrentou a estiagem, a chuva fora de hora, a geada que queima em uma madrugada o trabalho de um semestre inteiro. E, quando tudo parecia perdido, replantou. Porque a terra não espera pelo desânimo de ninguém.

Entre a lavoura e a mesa existe uma cadeia inteira de mãos invisíveis. Quem cultiva, quem colhe, quem transporta, quem beneficia, quem distribui. Nenhuma dessas mãos aparece no prato. Todas estão ali.

SOLO, SABER, SABOR

Três palavras compartilham a mesma raiz sonora e descrevem o percurso do alimento. O solo produz. O saber conduz. O sabor recompensa.

O solo é o ponto de partida silencioso. Ninguém aplaude a terra. O saber é o que impede que ela se esgote, e alguém precisou aprender a corrigir a acidez, a rotacionar a cultura, a proteger a nascente. Esse conhecimento não nasceu pronto: foi construído por gerações e refinado pela pesquisa. O sabor é a única parte que o consumidor percebe. É a ponta visível de uma montanha submersa.

AS EXTENSIONISTAS QUE ENTRARAM NAS COZINHAS

Há um capítulo dessa história que raramente se conta. Durante décadas, as extensionistas rurais de Santa Catarina entraram nas casas do interior não apenas para falar de produtividade. Elas entraram nas cozinhas.

Ensinaaram a diversificar a horta doméstica, de modo que a família colhesse variedade ao longo do ano inteiro. Mostraram como aproveitar integralmente o alimento, como conservar sem perder valor nutritivo, como equilibrar o prato. Levaram noções de nutrição a lugares onde o cardápio se repetia por hábito e não por escolha.

O resultado ultrapassou a saúde física. Quando a alimentação melhorou, a criança rendeu mais na escola. Quando a mesa se tornou mais variada, a família passou a permanecer sentada por mais tempo. Quando a mesa foi preparada com cuidado e posta com atenção, o gesto de comer deixou de ser pressa e virou encontro. Nutrição gerou permanência. Permanência gerou conversa. Conversa gerou vínculo. E vínculo gerou felicidade.

Elas descobriram, na prática cotidiana e sem alarde, aquilo que a antropologia demoraria a formular: a mesa é o lugar onde a família se constitui. Não é acessório do lar. É o seu centro.

AS MÃOS QUE TRANSFORMAM O PRODUTO EM CULTURA

Quem transforma o produto em alimento, e o alimento em memória, é a mulher rural. O saber sobre conservas, panificação, doces, queijos, ervas e temperos foi guardado e transmitido por mãos femininas ao longo de gerações. Sem esse saber, o produto permaneceria produto. Com ele, torna-se cultura.

A mesa é o território onde a agricultura vira civilização. E esse território tem, quase sempre, uma dona.

A MESA COMO SACRAMENTO

A mesa é um sacramento. Tem matéria visível, que é o alimento, e graça invisível, que é a comunhão. Ela reúne, reconcilia, alimenta o corpo e a alma no mesmo movimento. Ao seu redor se dão as reconciliações mais difíceis e as alegrias mais simples.

A MESA COMO IGREJA DOMÉSTICA

É o altar onde a família se reencontra todos os dias, sem liturgia formal e sem sacerdote ordenado, mas com a mesma verdade profunda: partir o pão juntos é um ato sagrado. Foi assim que Cristo escolheu ser lembrado, e não por acaso escolheu uma mesa.

A MESA COMO CASA

Retire a mesa e restam quartos separados, refeições solitárias, telas iluminadas e silêncio. A casa sem mesa é apenas um endereço.

A MESA COMO PODER

Poder de formar caráter, porque é ali que a criança aprende a esperar, a servir, a agradecer. Poder de transmitir cultura, porque é ali que as receitas atravessam gerações. Poder de curar, porque é ali que a saúde entra pela boca. Poder de unir, porque ninguém se alimenta verdadeiramente sozinho.

AGROSOFIA, LONGEVIDADE E COOPERAÇÃO

A Agrosafia é a sabedoria do campo aplicada à vida inteira. O poder da mesa é a sua expressão mais doméstica: a sabedoria da lavoura chegando ao prato de quem nunca viu uma lavoura.

A saúde entra pela boca, mas a qualidade da boca depende da qualidade do solo. Um solo empobrecido produz um alimento empobrecido, que produz um corpo empobrecido. Não há longevidade humana construída sobre terra exausta. Viver mais não é o objetivo. Viver com qualidade é o objetivo.

E o que une o produtor ao consumidor não é apenas a estrada. É a organização. Sozinho, o agricultor familiar não alcança o mercado. Organizado, ele chega. A cooperativa é a mesa ampliada, o lugar onde muitos comem daquilo que muitos produziram.

O CHAMADO

Você, que talvez nunca tenha visto uma vaca ao vivo, tome o leite sabendo que alguém acordou às quatro da manhã para ordenhá-la. Você, que nunca pisou em uma lavoura, coma o pão sabendo que o trigo enfrentou o vento, o sol e a chuva antes de virar farinha.

Quando sentar à mesa, não olhe apenas o que vai consumir. Imagine o solo, a semente, a chuva, o suor, a espera, a colheita, a estrada. Imagine o rosto de quem plantou.

Reconhecer essa cadeia é gratidão. E gratidão, no campo e na vida, é o começo de toda prosperidade.

SOBRE O AUTOR

Ainor Francisco Lotério é engenheiro agrônomo, filósofo, teólogo e diácono permanente. Foi extensionista rural e acumula larga experiência no campo, no desenvolvimento humano e na formação de lideranças. É idealizador da Agrosafia, filosofia que integra agricultura, desenvolvimento humano e espiritualidade. Palestrante profissional, atua sobre os eixos da Agrosafia, do Cooperativismo, da Motivação, da Comunicação e da Longevidade.

Contato: www.ainor.com.br

DESTAQUE ESPECIAL

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Mulheres do Campo: Sabores, Inovação e Amor pelo Rural**. Palestra. Disponível em: <https://loterio.com.br/palestra-mulheres-do-campo-sabores-inovacao-e-amor-pelo-rural/>

Esta palestra é a raiz viva de tudo o que se afirma neste artigo. Quem quiser compreender em profundidade o poder da mesa deve começar por aqui.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Mulheres do Campo: Sabores, Inovação e Amor pelo Rural**. Palestra. Disponível em: <https://loterio.com.br/palestra-mulheres-do-campo-sabores-inovacao-e-amor-pelo-rural/>

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Como Viver uma Vida com Mais Qualidade**. Palestra do eixo Longevidade. Disponível em: www.loterio.com.br

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **As Experiências São Nossa Maior Riqueza**. Disponível em: www.loterio.com.br

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Avós**. Disponível em: www.loterio.com.br

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **75 Pensamentos**. Disponível em: www.loterio.com.br

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Agrosafia: agricultura, desenvolvimento humano e espiritualidade**. Eixo temático. Disponível em: www.ainor.com.br

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Cooperativismo**. Eixo temático. Disponível em: www.ainor.com.br

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Inteligência Orientada**. Conceito autoral. Disponível em: www.ainor.com.br

LOTÉRIO, Ainor Francisco. **Alegria de Viver**. Programa de rádio, desde 1989.

A AGRICULTURA FAMILIAR À MESA: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS. Disponível em: <https://livraria.ufrgs.br/agricultura/a-agricultura-familiar-a-mesa-saberes-e-praticas-da-alimentacao-no-vale-do-taquari-1176/p>