



### **Guardiãs de tradição: o legado das sementes crioulas na família de Janiele e Dirlene**

A agricultora Janiele Queiroz de Souza Catureba, de 28 anos, vive na comunidade de Vistosa, zona rural de Mairi, Bahia, acompanhada pelo esposo Wendel da Silva Rios (30), o filho João Vitor (5) e sua mãe, Dona Dirlene Queiroz de Souza (49). A trajetória no cultivo da terra atravessa gerações. A prática de guardar sementes crioulas para o plantio do roçado é uma herança ancestral e um dos maiores orgulhos de Janiele e Dona Dirlene; o estoque criado por elas fomenta não apenas a produção própria, mas também a de vizinhos próximos.

## >>> A evolução do armazenamento

A técnica de preservação foi adaptada ao longo dos anos. Janiele explica que, antigamente, após separar a parte para o consumo da família e para a venda, o restante era armazenado com os recursos disponíveis na época. “Meu avô usava o ‘pó 50’ para conservar a semente nos sacos. Quando ele faleceu, minha avó não quis mais usar, porque se colocasse demais, a semente não nascia; eles diziam que o pó ‘cozinhava’ a semente”, recorda.

Preservar as sementes entre uma safra e outra sempre foi um desafio. Por falta de informação técnica na época, chegavam a usar o “bolfo” — um tipo de inseticida em pó — para a conservação. Contudo, o excesso do produto causava perdas e, hoje, sabe-se que ele não é indicado para esse fim. Com o tempo, a família evoluiu para o uso de garrafas PET, tambores de zinco e, atualmente, tambores de ferro.

Antes do plantio, elas realizam testes de germinação: separam porções das sementes e as plantam em uma pequena área experimental do roçado. Somente após certificarem que a semente daquele recipiente está germinando partem para o plantio em larga escala.



Sementes criolas



Sementes criolas

Janiele mantém o cultivo de sementes herdadas de seus avós, preservando a tradição familiar. O armazenamento hoje é inteiramente natural, feito apenas com o uso de garrafas PET, sem qualquer aditivo químico.

## ➤➤➤ O ritmo da natureza e o manejo orgânico



Roçado de feijão e milho.



Agricultoras no roçado.

O roçado segue o ritmo da natureza, concentrando-se entre maio e agosto, quando as chuvas favorecem a terra. Mas nem sempre há fartura. “Tem ano que vem a lagarta. Aí temos que catar manualmente, porque não gostamos de usar veneno. Temos medo de comer e morrer por causa do veneno. Minha avó diz que tem que rezar a roça, fazer as orações para a lagarta sair do pasto”, conta Janiele.

Além da fé e da catação manual, elas utilizam defensivos naturais à base de plantas, como folhas de nim com detergente neutro ou folha de fumo batida. Outra estratégia defensiva é o uso de canteiros afastados para evitar que uma infestação destrua toda a produção. “Quando dá praga na roça, a semente não serve para guardar, ela não nasce”, explica a agricultora. Como garantia extra, parte das sementes é plantada na propriedade de um tio, garantindo a multiplicação da variedade em dois ambientes diferentes.

A colheita ocorre entre agosto e setembro e mantém o processo artesanal. Como ainda não possuem maquinário, o feijão é batido no porrete, exatamente como os avós faziam. A variedade produzida é impressionante: feijões enxofre, rosinha, branco, chita fina, carioquinha, bola cheia, preto, de corda, andu e mangalô, além de cebola, amendoim, milho, abóbora e melancia. A produção é primeiramente para o consumo familiar e de parentes próximos, o excedente é evendido para atravessadores, a família também guarda as sementes para o próximo plantio, doam e trocam com os vizinhos próximos.

## ➤➤➤ A conquista da terra e o sonho da água

Janiele recorda com detalhes como se deu a conquista da terra: “Minha avó trabalhou por muitos anos para um fazendeiro. Chegou um tempo em que ele perguntou se ela queria um pedaço de terra para ‘pagar os tempos de serviço’, para que ela pudesse construir uma casinha para a família”.

No início, a moradia era de taipa — feita de varas, cipó e barro. Com o suor do cultivo do feijão, a família conseguiu vender boas safras e, com o apurado, adquiriu as telhas para a casa nova. A construção foi um processo lento, levou anos de mutirões entre amigos e familiares para fabricar os adobes que formariam a estrutura. Somente quando alcançaram uma quantidade suficiente, ergueram a casa onde a família reside até hoje.



Casa da família.



Cisterna calçadão.

Janiele conta que a casa era cheia: “eu sou filha única, mas minha mãe criou cinco sobrinhos. Quando cresceram e ficaram maiores de idade, foram para São Paulo em busca de futuro. Eu cheguei a morar um tempo em Feira de Santana, mas voltei para viver com minha mãe e cuidar da minha avó”. As memórias da infância são marcadas pela busca por água. Janiele lembra de ver sua avó e sua mãe indo à cacimba: “Elas saíam de madrugada e tinham que passar a noite esperando a água ‘minar’ para trazer para casa. Era para a comida e para a limpeza. Naquele tempo não tinha cisterna e, quando chegava a seca, a dificuldade era muita”.

A primeira cisterna, de água para consumo, chegou em 2007, logo após a conclusão da casa. Isso mudou a rotina da família, que antes precisava percorrer longos trajetos a pé ou com auxílio de jumentos. No entanto, o desafio da água para a produção de alimentos permanecia. O sonho da “segunda água” só se concretizou em 2023, com a retomada do Programa Cisternas, que entregou a cisterna calçadão, fundamental para fomentar a produção agrícola da família.

➤➤➤ **Acesse a matéria em vídeo**

