



Um podcast original da Rádio Novelo

Episódio 57

Voltar o relógio

Branca Vianna: Bem-vindo ao Rádio Novelo Apresenta. Eu sou a Branca Vianna.

Vai chegando o fim do ano, e dá aquela sensação de que alguém adiantou o relógio em algumas semanas, ou alguns meses.

De que o tempo engatou uma quinta. Tem tanta coisa que a gente deixou de fazer, deixou pra depois... e agora tamo aqui, no depois.

No episódio dessa semana, pra dar uma equilibrada no universo, a gente trouxe duas histórias sobre pessoas tentando voltar o relógio, de diferentes formas.

Tentando dar um passo em direção ao passado – seja pra entender ele melhor, seja pra tentar voltar praquele mundo perdido.

O primeiro ato de hoje fica por conta da Bia Guimarães.

ATO 1

Bia: Como que você conta para as pessoas o que você faz e quem você é... hoje em dia?

Ailin: Esse é o X da questão [risos]. Hoje em dia, eu...

Bia Guimarães: Eu perguntei pra Ailin Aleixo como ela se apresenta "hoje em dia" porque muita coisa mudou na vida e na carreira dela nos últimos tempos. A imagem que eu tenho dela na minha cabeça – de quando ela era jurada do Top Chef Brasil, uma competição de chefs de cozinha que passa na Record...

Ailin: o prato tá realmente muito bonito [...], mas o sabor não faz jus à beleza.

Bia Guimarães: Essa imagem da Ailin já tá meio ultrapassada.

Ailin: Exatamente.

Bia Guimarães: Por mais de vinte anos ela teve um trabalho que muita gente consideraria dos sonhos.

Ailin: ...fui crítica gastronômica. Eu trabalhei como– como editora de várias revistas, né? Da Playboy, da VIP, da Alfa, da Época São Paulo, da Viagem e Turismo...

Bia Guimarães: Em várias dessas revistas onde a Ailin trabalhou, ela editava as seções de abertura. Aquelas seções que geralmente falam de comportamento, de viagens, de gastronomia...

Ailin: então acabei viajando muito para várias partes do mundo, ou vários hotéis, indo em muitos restaurantes...

Bia Guimarães: A paixão dela era escrever sobre comida. E em 2009 ela até criou um site sobre esse assunto.

Ailin: que chamava Gastrolândia e ele se tornou um site grande para esse nicho, né...

Bia Guimarães: A carreira dela era regada de viagens e pratos incríveis. Quer mais o quê?

Ailin: Era gostoso, era divertido, era interessante, era glamour, glamouroso...

Bia Guimarães: Acontece que uns seis, sete anos atrás, uma chavinha começou a virar na cabeça da Ailin. Não foi da noite pro dia, mas era como se uma sementinha de incômodo tivesse crescendo dentro dela. Uma sementinha que colocava em jogo o que ela tinha levado um tempão pra construir.

Ailin: ...comecei a ter questões com essa minha função de crítica gastronômica.

Bia Guimarães: Ela começou a achar que...

Ailin:... que meu trabalho era fútil demais. [...] A minha relação com a comida era muito superficial... E daí deu um bug.

Bia Guimarães: Deu um bug. Ela via as notícias que tavam pipocando no jornal, os dados sobre o colapso ambiental, a crise do clima...

Ailin: Quase 30% de todo— toda a comida plantada é desperdiçada entre o campo e a mesa. A gente tem contaminação de água com agrotóxico. Nossos rios estão ficando poluídos, o mar está cheio de plástico. Quer dizer... acho que são dados suficientes para entender que esse modelo não está certo. Não tá certo.

Bia Guimarães: A Ailin começou a enxergar melhor um monte de coisas que tavam escondidas atrás de cada prato de comida. Não que antes ela pensasse que tava tudo indo às mil maravilhas no mundo, ou que ela não fizesse nenhum link entre a tragédia do planeta e o alimento que a gente come. Mas...

Ailin: Mas era um aprofundamento... era assim, tipo piscina de criança, que você entra na água, mas fica até o tornozelo. É raso, né?

Bia Guimarães: Coisas que antes tavam no pano de fundo do trabalho dela foram ficando cada vez mais difíceis de ignorar. O impacto do agronegócio, a relação da pecuária com o desmatamento, o prejuízo da monocultura pro meio ambiente, a maneira como as pessoas, os bichos, a natureza, como tudo é afetado pela nossa maneira de produzir alimento. Era muita coisa.

Ailin: E eu olhava pro meu lado, eu falava "gente, mas isso não faz o menor sentido. O planeta tá pegando fogo, literalmente, né? E eu estou aqui falando de ponto de cozimento, falando de estrutura, o equilíbrio entre acidez e amargor". Falei: "não, não, não tem mais o menor sentido". Pra mim, não tem mais o menor sentido, né. E, depois desse estalo, a minha vida complicou.

Bia Guimarães: E agora?

O que você faz quando tudo o que você passou anos construindo – a sua carreira, o seu ganha-pão – quando tudo isso deixa de fazer sentido pra você? Quando você passa a ver uma coisa que não dá pra desver? No caso da Ailin, ela decidiu saltar.

Ailin: Então eu tive que ir largando aos poucos, mas foi um salto no escuro mesmo.

Bia Guimarães: Ela foi largando os trabalhos de crítica gastronômica, e em 2021 ela saiu da bancada do Top Chef Brasil. Ela transformou o site de gastronomia que ela tinha num site sobre como o que a gente come molda o mundo, o Vai Se Food – que aliás também é um podcast. Ela começou a pesquisar sobre tudo o que tá por trás da produção de alimentos... E passou a viajar não pra escrever sobre turismo e restaurantes badalados, mas pra conhecer fazendas e investigar o trajeto que vai do campo até o nosso prato. E nessas andanças – no meio de muita catástrofe e de coisas que ela preferia nunca ter visto e sabido – a Ailin visitou um lugar que ficou marcado na cabeça dela.

Ailin: e eu fui lá, como eu fui em várias outras fazendas. E foi aí que eu conheci o Seu João.

Bia Guimarães: Ela conheceu o João Pereira Lima Neto, que também é conhecido como João Louco. Cê já vai entender o porquê desse apelido. A fazenda do Seu João tem 444 hectares e chama Santo Antônio da Água Limpa. Ela fica em Mococa, no interior de São Paulo. Eu fui pra lá também.

***João:** café, banana...é diversidade, certo? Pitanga...*

Ailin: E quando eu vi aquela fazenda do seu João e fui andando com ele e ele me explicando as coisas, me mostrando "nossa, come isso aqui, essa folha tem gosto de de de amêndoa". "Nossa, tem gosto de amêndoa! O que é isso?" "Então, as pessoas jogam fora, mas isso aqui eu não sei o que..."

***João:** Isso aqui é serralhinha...*

Ailin: De repente eu vi que, cara, existe outro jeito. Você pode entrar numa fazenda e não entender de cara o que ela produz. Porque é assim na fazenda do seu João. Parece uma floresta.

Bia Guimarães: A Ailin diz que aquela visita na fazenda do Seu João, anos atrás, foi a gota que faltava pra ela decidir saltar no escuro de vez. Porque lá ela teve um vislumbre de um outro mundo possível.

Ailin: Esse vislumbre mexeu muito comigo, assim.

Bia Guimarães: Mas essa aqui não é uma história de mundo perfeito. Pelo contrário. Aliás, se a fazenda do Seu João tivesse sido sempre assim, com cara de floresta, talvez a Ailin não tivesse se impressionado tanto com essa história.

Bia: E hoje quando você dirige por aqui, quando você anda por aqui, é muito diferente de quando você era criança...

João: Nooossa senhora. Que aqui era um cafezal só. Era só café café café café.

Bia: Não tinha nada disso.

João: Não. Nada disso, nada nada nada nada. Totalmente diferente.

Bia Guimarães: O ponto é justamente que muita coisa teve que mudar pra esse lugar ser do jeito que é. E olhar pro passado dessa fazenda e pra como ela se transformou ao longo do tempo, é meio que olhar pra como a própria agricultura e a nossa relação com a natureza foram mudando também. Antes do Seu João me levar pra conhecer a propriedade, a gente sentou pra conversar na varanda da casa dele.

Bia: Me fala seu nome é quem você é.

João: É João Pereira Lima Neto. E eu sou um administrador– um administrador provisório deste local.

Bia: O que que você quer dizer com administrador provisório?

João: Porque quem administra mesmo é a natureza. Eu vou cumprindo as orientações dela, tentando cumprir as orientações dela.

Bia Guimarães: Se algumas décadas atrás ele escutasse alguém falando isso – falando que, na verdade, quem manda na fazenda é a natureza – ele ia pensar que essa pessoa enlouqueceu. Assim como tem, mesmo, gente que acha que ele enlouqueceu.

João: A fazenda, na verdade, ela foi aberta aqui em 1822. Era do bisavô do meu bisavô.

Bia Guimarães: Mococa fica numa região de fronteira do Cerrado com a Mata Atlântica. E duzentos anos atrás, quando a família do seu João botou o pé naquelas terras, o lugar era cheio de vida.

João: Tinha muita anta. Paca, cateto, queixada, quati, macacos, veado-mateiro, veado-catingueiro. Pássaros, tinha muitos tipos de pássaros. Certo? A Jacutinga, tinha demais jacutinga aqui.

Bia Guimarães: Era a primeira metade do século 19, e tava começando o ciclo do café. Aquele período de mais de cem anos em que o café foi o principal pilar econômico do Brasil. Tudo isso movido por mão de obra escravizada, claro, pelo menos até a abolição.

João: A fazenda aqui ela foi uma das primeiras da região a plantar café. O primeiro pé de café plantado foi em 1844. Daí pra cá foi uma revolução. Plantou muito, muito café.

Bia Guimarães: Conforme as décadas passavam, os cafezais tomavam conta da paisagem. E a monocultura foi virando regra – não só naquela fazenda, mas em muitas espalhadas pelo estado de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, e outros cantos do país.

João: Derrubavam-se as árvores, punha fogo, matava tudo e plantava café.

Bia Guimarães: Quando o Seu João nasceu, em 1948, o *boom* do café já tinha passado – mas a fazenda da família dele seguia em plena produção. E desde novinho ele adorava se envolver com os assuntos da fazenda. Mesmo quando ele foi morar com a mãe dele em São Paulo, e depois quando ele entrou na faculdade de engenharia civil nos anos 60, – sempre que dava, ele voltava pra fazenda.

João: Tava lá mas tava aqui, todo fim de semana, todo, todo, todo intervalo eu vinha na fazenda, conviver com a fazenda.

Bia Guimarães: Depois de formado, ele trabalhou em São Paulo e depois se mudou pro Maranhão. E só voltou de vez pra Mococa quando o pai dele morreu, em 1982. Foi quando ele e o irmão dele – que também já morreu – tiveram que assumir as rédeas da fazenda. Só que, nesse meio tempo, muita coisa tinha acontecido. Na verdade, se a gente pegar o período que tá contido entre o nascimento do Seu João, nos anos 40, e o retorno dele pra fazenda, nos anos 80, esse é um recorte de tempo em que a agricultura como um todo, no mundo todo, passou por transformações profundas.

Foi na década de 40, ali no rastro da Segunda Guerra Mundial, que a indústria química começou a comercializar os agrotóxicos de amplo espectro. E uma parte do conhecimento que antes era usado pra fazer armas químicas se direcionou pra agricultura. Os inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros "cidas" foram chegando no mercado pra resolver os problemas dos agricultores, tipo eliminar plantas daninhas ou matar algum bicho que tivesse comendo a produção. E junto com os

maquinários e outras tecnologias que vinham surgindo, os agrotóxicos abriram o caminho pra chamada Revolução Verde. A promessa dessa revolução era aumentar a produtividade das lavouras e a oferta de alimentos. Já do lado da indústria química, claro, a ideia era vender cada vez mais desses insumos.

João: Aí em 60, 65, mais ou menos, chegou um agrônomo de uma firma de herbicida e veio convencer meu pai a usar— ensinar um novo método de capinar o café, certo? "Vim aqui falar com o senhor, tal e tal". Meu pai falou "Vai embora daqui que capinar café é um guatambu bem cavado na mão da pessoa que sabe trabalhar. Vai, vai, vai, vai embora".

Bia Guimarães: Pro pai do Seu João, o jeito certo de se livrar das plantinhas indesejadas no meio do cafezal era capinando, no braço mesmo. Ele nunca tinha pensado em usar um veneno pra isso.

João: Mas todas as fazendas vizinhas foi mudando, foi usando os herbicidas, certo?

Bia Guimarães: O pai dele resistiu no começo. Mas de tanta pressão, ele resolveu testar.

João: Meu pai deixou experimentar. Pegava uma bombinha de cinco litros, pingava dez gotinha e saia pulverizando, certo? O mato morria e o café não morria. Era um milagre.

Bia Guimarães: Era um milagre. O veneno fazia tudo sozinho. Dali em diante muitos outros produtos iam entrar na rotina da fazenda. Glifosato pra acabar com o mato, Endosulfan pra matar a broca-do-café – que é um besourinho que ataca os cafezais... Insetos, fungos, matinhos e outros importunadores eram milagrosamente varridos pra longe do cafezal. O cenário já era assim quando o Seu João e o irmão dele assumiram o comando da fazenda, nos anos 80.

João: Nós chegamos a ser— estar entre os três maiores produtores de café do Brasil. Eu e meu irmão chegamos a produzir mais de 50 mil sacas de café por ano.

Bia Guimarães: A fazenda deles representava exatamente o que uma fazenda devia ser – pelo menos aos olhos da indústria naquele momento. O Seu João conta que eles costumavam receber visitas de agrônomos e até de representantes da indústria química.

João: Eu fiz cinco vídeos pra Monsanto, de como usar o produto. Virei propagandista da Monsanto. Eu achava que era certo.

Bia Guimarães: Hoje em dia se fala bastante dos riscos de usar agrotóxicos indiscriminadamente, seja o risco pra nossa saúde ou pra natureza. Mas por muito tempo isso não era questionado. No auge da Revolução Verde, tinha pouca gente acendendo o alerta de que todas aquelas "soluções" pros problemas das lavouras podiam acabar gerando outros problemas. Pouca gente. Mas tinha.

***Rachel Carson:** "[...] and the poison travels from link to link of the food chain and soon the birds of the lake margins become its victims. [...] And the following springs are silent of the robin's song."*

Bia Guimarães: Em 1962, a bióloga e escritora Rachel Carson lançou um livro chamado "Silent Spring", ou "Primavera Silenciosa". A Carson era fascinada pela maneira como as coisas tão conectadas na natureza. Como as plantas, os insetos, os peixes, as aves, a gente... como tá tudo conectado de um jeito delicado. De modo que uma mudança pode afetar a cadeia inteira e tirar tudo de lugar. E ali, na virada pros anos 60, ela começou a ficar encucada com o uso do DDT, que vinha crescendo em várias partes do mundo, inclusive na região onde ela morava nos Estados Unidos.

A questão do DDT é que ele é um veneno indiscriminado. Ou seja, ele consegue matar várias espécies de insetos de uma vez só. Se pra boa parte das pessoas isso era um ótimo negócio, pra Carson era motivo de preocupação. Ela não parava de pensar no impacto que isso ia ter pra toda a cadeia de vida na Terra. Então ela escreveu o "Primavera Silenciosa", que falava desse e de outros problemas dos agrotóxicos.

Rachel Carson: *"Unless we do bring these chemicals under better control, we are certainly headed for disaster."*

Bia Guimarães: O livro da Rachel Carson incomodou muito a indústria química lá em 1962. A Monsanto – aquela mesma pra quem o Seu João fez propaganda anos mais tarde –, a Monsanto chegou a fazer uma brochura parodiando o livro, chamada "The Desolate Year", "O ano desolado". Eles descrevem a tragédia que seria um mundo sem pesticidas, com pragas fora de controle e a humanidade passando fome. Na época a Carson chegou a sofrer ataques mais pessoais, foi pintada como louca, histérica. Mas as perguntas da Carson tavam plantadas. E, anos depois, o DDT foi banido de vários países, incluindo dos Estados Unidos em 72.

Só que o problema era muito maior que os Estados Unidos. E muito maior do que o DDT.

João: O que você matava de rato, de cobra, de insetos dentro do cafezal com o Thiodan era uma coisa absurda.

Bia Guimarães: Na fazenda do Seu João, o pesticida mais usado era o Endosulfan, que ficou conhecido pelo nome comercial de Thiodan. O Thiodan tá banido no Brasil desde 2013 por causa dos riscos pra saúde humana. Mas lá atrás ele era um dos venenos mais recomendados pra controlar a broca – o tal besourinho que ataca o café. Sim, ele acabava matando vários outros bichos nessa leva, mas pro Seu João, até aquele momento, isso não era problema. Até que um dia, em 1990, ele recebeu uma visita na fazenda. Era o Jorge Abrahão, um engenheiro agrônomo que tinha feito carreira no Instituto Biológico de São Paulo.

João: Aí então ele chegou, andou, andou. E falou assim: "João, você tem muita broca, né?". "Tem tem muita, tem que passar muito Thiodan, porque senão não consigo colher café, a broca come todo o meu café". "Você sabe por que você tem broca, João?" "Não, não sei." Porque você usa o Thiodan. E quando você passa o Thiodan, você mata as brocas, sim, mas você mata os inimigos da broca.

Bia Guimarães: O Jorge explicou que o veneno matava os besourinhos que tavam ali, perambulando pelos pés de café. Mas que as larvas e os ovos do besouro, que ficam dentro do fruto do café, continuavam na boa. E o veneno não só não chegava lá dentro, como ele matava os predadores da broca que tavam do lado de fora, e que poderiam fazer um controle natural desse inseto.

João: Você está limpando a casa pras brocas morarem.

Bia Guimarães: O Seu João ficou intrigado. Ele não costumava pensar nessa conexão delicada que existe entre os bichos. E nem imaginava como seria o mundo – ou aquela fazenda – sem o Thiodan.

João: "Professor, então nós faz o quê? Vou tirar o Thiodan, nós vamos usar o que aqui na fazenda?" "Não, não vamos usar nada." "Como [risos] usar nada? Nós não vamos conseguir colher café. Vai ser o caos."

Bia Guimarães: A ideia de parar de usar esse agrotóxico era o oposto do que o Seu João tinha aprendido ao longo da vida inteira. E era o oposto do que todo mundo tava fazendo nas fazendas ao redor.

João: eu fiquei uns três meses que não conseguia dormir, uma dor de cabeça danada, não conseguia dormir.

Bia Guimarães: Mas aquela orientação vinha de um agrônomo experiente. E, de todo modo, manter os insumos tinha um custo muito alto. Cada hora era um produto novo que surgia no mercado e se tornava "essencial". Se desse pra eliminar o Thiodan da lista, ia ser ótimo pras contas da fazenda. Então ele pensou, pensou... e decidiu arriscar. Ainda em 1990 ele parou de aplicar Thiodan nas plantações de café. E ficou só observando as brocas. Em 91, nada tinha mudado. As brocas continuavam lá. Mas não tinham aumentado... ou seja: interessante. Em 92, também nada. Nenhuma mudança na quantidade. Em 93, começou a diminuir um pouquinho. E em 94...

João: Em 94 caiu muito. Caiu barbaridade.

Bia Guimarães: Tinha dado certo. Parece que tirando o veneno, os outros insetos e fungos que são inimigos naturais da broca voltaram a circular pelo cafezal. Ainda tinha broca, claro, mas parecia tá rolando um certo equilíbrio ali.

E nisso o Seu João se deu conta que, às vezes, pode ser uma boa ideia dar um passo atrás. Tirar a mão, pra ver como as coisas se desenrolam quando a gente não interfere muito.

João: Então eu quis voltar ao tempo antigo.

Bia Guimarães: A partir daquele momento, ele tomou uma decisão arriscada. Ele sabia que não ia ser fácil, nem rápido. Era meio que um salto no escuro, pra usar as palavras da Ailin. Ele decidiu que ele não só ia parar com o Thiodan, como ele ia parar com todos os insumos químicos. Todos os fertilizantes e todos os "cidas".

João: Fungicida, herbicida, inseticida, tudo, tudo o que mata. Tudo os "cidas" nós tiramos, certo? Aí, de 94 para cá, a fazenda ficou natural, nem adubo orgânico. Só entra terra fértil, ar puro e água limpa. Só essas três forças que tocam a fazenda.

Bia Guimarães: Foi nesse momento que ele virou o João Louco.

João: Então eu era muito amigo desses agrônomos e o dia que eu passei a não usar mais nada, que era contra a orientação, eu era louco, certo? "João é louco".

Bia Guimarães: Os funcionários da fazenda do Seu João também estranharam a mudança, e até o irmão dele ficou com um pé atrás. Na verdade, o irmão dele ficou com os dois pés atrás. Ele não concordava nada com a nova visão de mundo do Seu João, e por causa disso eles romperam a parceria.

João: Então: "é o João Louco", "é o João Louco"...

Bia Guimarães: Mas as pessoas que começaram a chamar ele de João Louco mal sabiam o que tava por vir. Porque depois daquela primeira virada – a decisão de tirar todos os fertilizantes, os "cidas" e os adubos –, veio uma outra ainda mais

radical. Outras, na verdade. É que com o tempo ele entendeu que pra ter aquela cadeia de vida rolando de verdade nas plantações de café – e conseguir controlar as pragas e nutrir o solo usando o próprio ciclo natural das coisas – não dava praquilo continuar sendo uma monocultura. A monocultura é simplesmente o contrário do que a natureza faz, é o contrário da diversidade. Ele precisava de árvores, de outras plantas e de outros bichinhos.

João: ... aumentar a diversidade. Aí em 2000 comecei a plantar árvore. Quer dizer, de 90 – que eu fiz a mudança, até– eu era contra, arrancava todas as árvores que nós tinha na fazenda, certo?

Bia Guimarães: Então, ele começou a plantar árvores pela propriedade. Mas não qualquer árvore, de qualquer jeito. O que o Seu João tava começando ali é o que se chama de transição agroecológica. Que é quando você pega uma terra que passou por anos, décadas de desequilíbrio, e tenta restabelecer aquele sistema.

José Maria: Quanto maior a diversidade de um sistema, maior a estabilidade que ele tem. Então o sistema mais sustentável que a gente pode pensar de produção de alimentos é uma agrofloresta.

Bia Guimarães: Esse é o José Maria Gusman Ferraz.

José Maria: Atualmente sou professor do programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente da Uniara. E sou ex-pesquisador da Embrapa.

Bia Guimarães: O José Maria é biólogo de formação, e ao longo da carreira ele se especializou na área da agroecologia. Que é basicamente um jeito de pensar o mundo em que a agricultura, a ecologia e as questões sociais andam juntas, são inseparáveis.

José Maria: E a agroecologia trabalha com a vida, porque a gente faz justamente as interações entre plantas, animais e o ecossistema.

Bia Guimarães: E apesar de não fazer tanto tempo assim que a gente usa essas palavras – "agroecologia", "agrofloresta" –, a ideia de plantar o nosso alimento ali junto com a mata não tem nada de nova.

José Maria: A agricultura tradicional que a gente conhece pelos quilombolas, comunidades tradicionais é a verdadeira agroecologia.

Bia Guimarães: De certa forma, fazer a transição de um sistema convencional – que tava degradado – prum sistema agroecológico é um movimento de redução de danos. Porque a gente não pode voltar o relógio e apagar os séculos de exploração que aconteceram naquelas terras. E a gente não vai simplesmente parar de plantar o que a gente consome – tipo o café. Mas tem jeitos de fazer isso sem envolver trator, monocultura e eliminar todas as outras espécies que não são o foco da atividade comercial da fazenda. O José Maria me explicou que essas transições não são fáceis nem rápidas. Pode ter muitas etapas e desafios, começando pelo solo.

José Maria: É como um dependente químico, você tem que tirar aquela dependência. Ele vai ter crises, vai ter problemas até aquilo estabilizar.

Bia Guimarães: A ideia é que tudo o que a gente acostumou fazer com produtos químicos passe a ser feito com base nas próprias interações da natureza.

José Maria: Na agricultura convencional, a gente pega, compra adubo nitrogenado. Em agroecologia orgânica a gente põe uma planta que fixa nitrogênio.

Bia Guimarães: Tem planta que fixa nitrogênio, árvore que retém mais umidade no solo, espécies que atraem os inimigos dos bichos que a gente quer controlar... Por exemplo, já que a gente tá falando de café: se você tiver árvore de ingá perto do cafezal, o café fica mais protegido do ataque da broca e de uma mariposa batizada de bicho-mineiro-do-cafeeiro. Porque o néctar que o ingá libera atrai os predadores naturais dessas pragas do café. Tudo isso é um jogo delicado de causa e efeito. E pode levar anos prum sistema se reequilibrar e pra floresta crescer. Quando o José Maria conheceu o Seu João, ele tava no meio dessas transformações.

José Maria: conheço há muito tempo o seu João, uma figura. Então mudou todo o sistema dele. Hoje ele produz menos, porque ele reduziu a área plantada de café, que ele tem agrofloresta junto...

Bia Guimarães: Faz pouco mais de vinte anos que as árvores começaram a brotar na fazenda do Seu João. Quando você chega lá, demora um tempo pra você entender o que que ele produz ali. Porque a gente tá muito acostumado a relacionar fazenda automaticamente com aquele mar de plantas iguais plantadas de um jeito super alinhado e "limpinho", entre aspas. As fazendas vizinhas do Seu João são assim. E quando você para ali na divisa entre uma e outra é que a diferença fica mais gritante.

De um lado da cerca são várias linhas de café, café, café, café. Não tem sombra de árvore, nem outras plantinhas menores, nem bichos visíveis...

E aí do lado do Seu João você vê vários trechos de mata, com árvores de todo tipo, muito som de pássaros, de insetos... E espalhados ali no meio tem os pés de café. E ainda tem os animais de criação, que foi outra "loucura" que ele fez.

João: eu aprendi com meu pai, com meu avô, com bisavô que no café não podia ter animal junto, certo?

Bia Guimarães: Ainda nos anos 2000, o Seu João fez mais uma escolha que deixaria um cafeicultor convencional de queixo caído. Ele começou a criar bichos soltos – tipo vaca, porco, cavalo...

José Maria: Então eles chamam de sistema agrossilvipastoril, você usa os três sistemas, né?

Bia Guimarães: Os três sistemas: a agricultura – que nesse caso é o plantio de café –, a floresta que foi regenerada, e a criação de animais. O José Maria me explicou que esse é um dos vários tipos de agrofloresta.

E a gente geralmente pensa em criação de gado como o oposto da sustentabilidade, né. Porque essa costuma ser a regra. Eu até perguntei disso pro José Maria. Mas ele me falou que naquela quantidade menor, e do jeito como

aqueles animais tão vivendo ali, eles ajudam a adubar o solo, a fazer o controle de algumas espécies de plantas, e até a fazer a floresta crescer.

João: a vaca, o cavalo, o porco, o carneiro, são plantadores de árvores, certo?

José Maria: Ele pega a semente das plantas e coloca no cocho das vacas. Então ela sai andando por lá, e elas vão defecar, é claro.

Bia Guimarães: Os porcos, as vacas tão... literalmente... cagando e andando. Mas, sem saber, eles ajudaram a fazer uma floresta ali, com árvores nativas da região.

João: Graças a Deus hoje já estamos com mais de 60% coberto com floresta.

Bia Guimarães: E os bichos nativos fazem parte desse mutirão também. Porque conforme o ambiente foi se restabelecendo, algumas espécies que tinham sumido daquelas terras voltaram a dar as caras. Tipo o lobo-guará, o veado-mateiro e a jacutinga, que parece uma galinhona estilosa, preta com manchinhas, topete branco e bico azulado. A mata que cresceu ali ajuda a proteger os pés de café do calor extremo e das geadas, que no passado já deram prejuízo pro Seu João. E hoje a fazenda não vende só o café – que diminuiu em quantidade, mas aumentou em valor agregado. Eles vendem uma porção de outros produtos.

João: Vaca, café, goiabada, jaca, pau-brasil, ipê [...], jabuticaba... Dá certo. E dá fartura. A monocultura você colhe só um estrato, certo? Você tendo uma diversidade bem grande, você colhe em vários estratos.

Bia Guimarães: O Seu João diz que ele não é mais um agricultor, e sim um coletor. Mas não é beeem verdade, ele ainda planta. Só que não do jeito convencional.

]João: Hoje em dia tem plantio também, só que o plantio meu é pegar o café e jogar. Imitar o passarinho, você entendeu? Onde cair, nasce.

Bia Guimarães: Existe intervenção humana ali, e não é pouca. A mata não vai voltar a ser o que era, e a gente vê ali espécies que não são nativas – a começar pelo café. E aquelas terras, mesmo tendo se transformado, continuam sendo exploradas comercialmente. A ideia é reduzir os danos, tanto os do passado como os que ainda vão por vir. Quando eu subi com o Seu João no mirante da fazenda, ele me mostrou como a paisagem de hoje revela a história daquelas terras. Por mais que a fazenda inteira tenha sido semeada, em algumas partes, a floresta simplesmente não cresceu. Ou as árvores crescem e morrem, crescem e morrem. Ele vê isso principalmente nos lugares onde a plantação de café era mecanizada no passado, e mais ainda nos trechos onde eles chegaram a plantar algodão e cana-de-açúcar. As secas também têm sido um problema nos últimos tempos. Elas têm ficado cada vez mais severas e frequentes, como reflexo do colapso do clima. Hoje em dia o Seu João já não consegue plantar o café sem irrigação.

***Rachel Carson:** I truly believe that we, in this generation, must come to terms with nature. And I think we are challenged as mankind has never been challenged before...*

Bia Guimarães: Se em 1962 a "Primavera Silenciosa" da Rachel Carson pegou muita gente de surpresa com todo aquele papo de DDT – e rendeu até uma resposta debochada da Monsanto –, hoje a gente vê acontecendo bem na nossa frente o cenário apocalíptico que ela pintava pro futuro. Tipo o apocalipse dos insetos que tá rolando, pra citar só um dos problemas. Cê já deve ter ouvido falar que as populações de insetos tão caindo drasticamente. Os dados ainda são escassos, principalmente pras regiões tropicais. Mas tem uma pesquisa de 2018 da Universidade de Sydney que estimou que cerca de 40% das espécies de insetos do mundo tão em declínio, e um terço delas tá ameaçado de extinção. É muita coisa. Isso coloca em jogo toda aquela cadeia de vida na Terra que tanto fascinava a Rachel Carson – e que hoje fascina o Seu João.

Os insetos são o maior grupo animal do planeta. As estimativas variam mas é possível que eles representem uns 80 ou até 90% de todas as espécies animais. Eles polinizam, decompõem matéria orgânica, fazem controle natural de pragas, melhoram a qualidade do solo... Sem falar que eles são alimento pra muitos animais, inclusive pra gente. Várias culturas pelo mundo comem insetos.

É muito difícil imaginar como seria o mundo sem eles.

Claro que os agrotóxicos não são os únicos culpados nessa chacina. Tem o desmatamento, o avanço das monoculturas, a mudança do clima, as espécies invasoras... Mas tudo isso tá conectado, né?

O DDT foi proibido nos anos 70, anos depois da publicação do livro da Carson. Mas de lá pra cá vieram muitos outros pesticidas, alguns ainda mais tóxicos pros insetos do que o DDT. E eles podem acabar afetando muito mais espécies do que só aquela praga que tá no alvo do agricultor – especialmente se o produto não for usado do jeito certo.

Só que muitas vezes esses impactos miúdos dos agrotóxicos – e eu digo miúdos no sentido da pequenez dos bichos, e não do tamanho do problema –, esses impactos muitas vezes são ignorados na hora de criar as regras pro uso dos venenos. Malemá levam em conta a nossa saúde, que dirá a dos insetos.

O Brasil tem normas bem frouxas se comparado com outros países, como os da União Europeia. Pro José Maria, o que falta não é só mais rigidez, mais impostos e mais fiscalização pros agrotóxicos, mas também mais incentivo público pra quem quer fazer diferente.

José Maria: se a gente tivesse 10% do incentivo que o agro convencional tem, a agroecologia estaria aí. Mas ela cresceu muito. O Brasil é o país que tem mais conhecimento e mais áreas trabalhando com a agroecologia no mundo.

Bia Guimarães: Se de um lado tá cada vez mais comum a gente ouvir falar de agroecologia, de agrofloresta, de produção orgânica... Do outro, o uso dos agrotóxicos tá cada vez mais intenso. Pra piorar, as pesquisas apontam que esse uso pode aumentar ainda mais com o colapso climático que a gente tá vivendo. Porque os sistemas que já tão desequilibrados podem ficar mais ainda. Quanto mais pragas fora de controle, mais veneno jogam nas plantações. E o ciclo parece não ter fim. Enquanto isso, muitos colegas do Seu João continuam achando que a decisão que ele tomou lá atrás é coisa de louco.

João: Hoje ainda continuam achando que é loucura. Porque mudou muito pouco. Terra fértil, ar puro e água limpa. A nossa agricultura que nós temos, convencional, a terra é cada vez mais pobre, ar cada vez mais poluído, e água cada vez mais suja. É o inverso. Mas eu que sou louco!

Branca Vianna: Essa foi a Bia Guimarães, produtora sênior da Rádio Novelo.

Essa história foi produzida com apoio da Fundação Heinrich Böll, uma organização política alemã que atua em defesa da ecologia, da sustentabilidade, da democracia e dos direitos humanos. Em 2023 eles publicaram o Atlas dos Agrotóxicos, que está disponível para download. A gente colocou o link lá no post do episódio no site da Rádio Novelo.

Voltar pra casa dos pais é sempre voltar o relógio um pouco. Não tem como a gente não voltar a ser quem a gente foi, anos ou décadas atrás. Pode ser bom, ou pode ser ruim, pode ser nenhum dos anteriores. Mas acontece.

No segundo ato do episódio de hoje, a Natália Silva traz uma história de uma viagem dessas.

ATO 2

Natália Silva: O George Steiner, que foi um crítico literário franco-americano, tinha uma definição curiosa do que é um intelectual. Pra ele, um intelectual – ou uma intelectual – é um ser humano que tem um lápis na mão enquanto lê um livro.

O intelectual é alguém que não lê passivamente, mas que interage com o livro, seja fazendo anotações num papel ou rabiscando o próprio livro.

Tem um nome pra isso, aliás. Marginália. É a palavra em latim pra essas anotações feitas na margem do texto impresso.

Tem gente que acha isso um crime, eu sei. Que acredita que o livro precisa voltar pra estante do mesmo jeito que ele saiu. Mas eu acho que, se o leitor mudou, nada mais justo que o livro mude também.

Eu entendo o preciosismo de quem não tem coragem de grifar uma frase ou fazer uma anotação na pontinha da página. Dá um medo mesmo.

Mas depois que eu li essa frase do Steiner, eu comecei a pensar o quanto esse cuidado não acaba distanciando o leitor do livro. Como se os pensamentos que a gente tem ao ler fossem menores do que aqueles de quem escreveu.

Não são.

E essas anotaçõezinhas, esses riscos meio tortos que a gente faz pra grifar uma frase... eu sinto que são eles que criam a ponte entre o que o autor quis dizer e aquilo que você entendeu.

Eu te falei tudo isso porque a história que eu vou te contar hoje é um tipo de marginália. Só que sonora. De um livro que eu li uns meses atrás e que me marcou muito. Chama "O que é meu".

***José Henrique Bortoluci:** Então, começando aqui... "O que é meu". Vou começar no capítulo 1.*

Natália Silva: O autor é o José Henrique Bortoluci. Eu lembro exatamente onde eu tava quando eu li as últimas páginas do livro dele. Eu chorei por um bom tempo. Quando a gente chegar nessa parte do livro, eu conto o motivo.

Zé: Me surpreenda, Natália. Não sei pra onde a gente vai com essa conversa, mas vamos lá.

Natália: Pode deixar. Pode ir?

Natália Silva: Eu escrevi pro José uns dias depois, dizendo que eu queria conversar com ele. Pra entender o que levou ele a escrever o que ele escreveu...

Zé: Eu comecei a escrever esse livro porque senti um desejo muito grande de duas coisas. A primeira era escrever de um jeito diferente daquele que eu estava acostumado.

Natália Silva: O Zé, que prefere ser chamado assim, é doutor em sociologia. Ele passou muitos anos dentro do mundo acadêmico, estudando em universidades mundo afora, dando aula aqui no Brasil... Mas, em 2020, ele decidiu que queria escrever não sobre conceitos complexos, Marx, Weber, Aristóteles... não.

Ele queria escrever sobre um caminhoneiro. O pai dele.

Zé: O outro motivo para eu ter mergulhado nesse projeto de livro foi a memória das histórias que meu pai contava desde sempre. Então, desde criança – eu cresci ouvindo essas histórias, né? – e elas certamente tiveram um impacto muito, muito grande na minha vida, na minha formação, na minha imaginação do que é o país, do que que é a vida de um caminhoneiro, da classe trabalhadora. Tudo era muito diferente da minha vida, mas que eu também via no dia a dia da minha família.

Natália Silva: Pra poder escrever esse livro, o Zé decidiu entrevistar o pai dele, que foi caminhoneiro durante 50 anos. Só que... era 2020.

Zé: E eu só consigo visitar meu pai em dezembro de 2020. Fisicamente, né, eu estava indo muito pouco para Jaú por medo de levar Covid, né, levar o vírus, o coronavírus comigo, alguma coisa assim. E quando fui pra lá, era dia 17 de dezembro, um pouco antes do Natal, e eu comento com meu pai que eu quero gravar várias entrevistas com ele para escrever um livro depois. Eu falei: "Bom, então vamo, pai? Pode ser?" Ele falou: "Pode ser". Isso foi na hora do almoço. Naquela tarde, ele... No café da tarde, ele fala "ah, mas eu estou sentindo umas dores estranhas", como se não fosse nada. E outros sintomas. Eu lembro desse dia que eu me senti muito tocado... Quase com uma intuição de que não era coisa boa. Três dias depois ou quatro dias depois, mais ou menos, um pouquinho depois do Natal, ele é diagnosticado com o câncer de intestino. Mas a questão é que durante os primeiros meses a gente não sabia o quão grave era esse câncer, se era super avançado, se tava em outros órgãos, porque não dá para fazer nenhum exame. Porque o Hospital do Câncer tinha se tornado um hospital Covid. Então, todas as entrevistas foram feitas depois do diagnóstico e sem a gente saber a real gravidade do quadro e qual seria o encaminhamento do tratamento.

Zé: Então, pai, essa aqui é uma primeira conversa pra a gente discutir o que a gente quiser...

Natália Silva: O Zé gravou todas as conversas que ele e o pai tiveram. Essa primeira foi em 15 de fevereiro de 2021. No quintal da casa dos pais do Zé, em Jaú, no interior de São Paulo.

Zé: Então, eu queria te perguntar, você tá deitado agora na rede, né? Me fala dessa rede. De onde vem essa rede. O que você lembra dela...

Didi: É, então, essa rede aqui foi companheira minha, minha companheira por muitos anos. Deitava na hora do sol quente ou à noite, na traseira do caminhão, pra passar umas horas e descansar.

Natália Silva: Essa é a voz do José Bortoluci pai. Os dois têm o mesmo nome. Mas em Jaú, onde ele nasceu e cresceu, o pai do Zé é conhecido como Didi. O Didi, nascido em 1943, quinto filho de uma família de 9 irmãos, caminhoneiro desde os 22 anos, diagnosticado com câncer de intestino aos 77.

Zé: Eu acho que isso realmente transformou muito as entrevistas, porque durante vários momentos das entrevistas ele se pergunta por que eu estou fazendo isso. Porque eu estou entrevistando ele, né, que que eu quero fazer com esse material.

Didi: Ô filho... essas conversa que nós tamo tendo aqui. Você vai ter como lembrança, uma gravação de lembrança sua, porque você sabe que logo o pai vai embora... cê vai só curtir a saudade escutando isso ou você vai ter algum aproveitamento disso daí?

Zé: Quer dizer, tem essa sombra da possibilidade da morte rápida, não é, que era uma realidade que a gente enfrentava de uma dúvida.

Zé: O que você acha que eu devia fazer com essas gravações? Por que você tá achando que eu tô te fazendo essas perguntas?

***Didi:** Ah, o que que o pai pode achar é você vai ter como uma lembrança. Uma recordação das palavras do papai.*

***Zé:** [risos] É uma recordação também, mas eu tô escrevendo um livro. Um livro sobre o pai e sobre o Brasil também.*

***Didi:** Muito bom.*

***Zé:** É isso que eu tô fazendo. Agora, num sei se a gravação eu também vou usar pra alguma outra coisa... por exemplo, um programa de rádio...*

***Didi:** Tomara que cê aproveite bem esse tempo nosso, que dê tudo certo e que cê seja feliz com isso.*

Zé: Então, todo o livro, desde a pesquisa, as entrevistas e depois a escrita, foi todo ele durante o tratamento de saúde. E isso entrou como um elemento muito transformador do processo de escrita, do conteúdo do livro e eu acho, claro, das– das relações com o meu pai. E acho que o livro é muito mais emotivo, muito mais afetuoso do que eu podia imaginar no começo.

Natália Silva: Eu falei no começo que essa história é uma marginália sonora. Mas, na verdade, eu vejo "O que é meu" – o próprio livro do Zé Bortoluci – como um livro-marginália. Porque ele não é uma biografia. Ele é um ensaio – que é um gênero literário menos descritivo e mais reflexivo. Em vez de simplesmente contar o que aconteceu com o pai dele, o Zé pensa sobre isso. Ali, nas páginas do livro, ele conecta a história do pai, do país e a dele mesmo. É como se ele fosse fazendo anotações na beirada de uma história que já tava ali antes dele chegar.

Zé: Quando eu era criança. Bom, essa é uma história que eu falo muito no livro. Que era, como filho de caminhoneiro, ele aparecia, ficava três, quatro dias e sumia por 30, 40 dias para trabalhar. Então não dá para dizer exatamente que era uma relação próxima, porque não era cotidiana.

***Didi:** É, então... eu na primeira viagem que eu fiz com o caminhão já me apaixonei. Sou até hoje apaixonado por*

caminhão. Só não continuo porque a idade chegou e a possibilidade de trabalhar na estrada já mudou, não é mais a mesma...

Zé: Tinha medo do meu pai não voltar. E quando ele voltava também tinha angústias misturadas, então nunca era uma relação pacífica. Porque sempre que ele chegava, o ritmo de tudo mudava. Era uma pessoa nova na casa, uma pessoa que eu amava, que era meu pai, mas que também era, de certa forma, um pouco estranho, um estranho para o dia a dia.

***Didi:** Ficar longe da família não é fácil... é complicado. Mas por fim a gente acaba acostumando. Não acostumando, se adaptando com isso.*

Zé: E depois, quando ele passa a morar com a gente que está muito doente do coração, então é um pai que chega pra ficar muito doente.

Natália: E como foi pra você essa volta do seu pai doente?

Zé: Eu acho que foi...

Natália: Você tinha quantos anos?

Zé: Eu tinha oito anos. Oito anos. Eu me lembro de eu voltar da escola e meu pai... não era quando ele iria voltar de viagem, mas ele estava ali. Alguém tinha trazido ele para Jaú. Nessa época, ele trabalhava numa cidade chamada Vargem Grande do Sul, no norte do estado, quase fronteira com Minas Gerais. Transportando areia principalmente, né. E meu pai estava lá. E eu tinha sete para oito anos. E aí falaram: "Seu pai tá aqui, porque ele tá- tem que passar por consultas, ele tá no hospital". E depois a gente descobriu que estava tendo infarto por semanas, provavelmente. E o médico lá em Vargem Grande, tratando ele por uma dor de barriga, alguma coisa assim. A sensação que eu tenho nesse momento foi uma sensação de me tornar adulto muito cedo.

***Zé:** Mas aí você vem morar definitivamente, né, ficar com a gente aqui em Jaú. E aí muda muito também a vida, né?*

***Didi:** Ah, mas mudou... não vou falar pra melhor porque eu tava infartado, mas pra mim foi... foi o tesouro da minha vida. Porque eu tava com os meus filhos, com a minha esposa...*

Zé: Mas aquele momento, quando tinha sete para oito anos, então dos meus oito aos nove, a sensação que eu tenho e a marca que me deixou foi que eu me forcei a me tornar adulto. Eu me lembro da angústia da falta de dinheiro. Que era uma angústia real, de não conseguir colocar... meus pais queriam colocar comida na mesa, e o que fazer até a próxima volta dele, e as dívidas se acumulavam. Então isso ficava mais claro quando ele estava lá, que era a questão da dívida. Dívida é uma palavra muito importante para minha infância. Uma das soluções que o que eu tive para lidar com esse caos todo foi me tornar uma criança leitora. Esse lugar de refúgio na escrita, eu acho que também foi uma forma... na escrita, olha o ato falho! Na leitura, que depois acho que vira a escrita, é uma memória muito antiga para mim, muito importante de quem eu era como criança. Eu era uma criança que lia muito.

***Didi:** O que eu lembro, que eu consigo falar alguma coisa, é da idade de 6 anos e meio, 7 anos de idade, que eu já trabalhava com o meu pai, seu avô, né? Eu trabalhava na roça. Com 7 anos de idade eu era tratorista profissional. Eu ia na escola de manhã e voltava correndo da escola pra pegar o trator e arar a terra.*

Zé: Eu acho que a história de todo filho que muda de classe social, que estuda muito mais do que seus pais, que frequenta um universo social muito diferente dos seus pais é uma sensação de afastamento. E é extremamente contraditório, porque quanto mais sucesso você tem na sua carreira, mais você se afasta do mundo dos seus pais. Meus pais nunca entraram num avião. Nós não tínhamos livros em casa. A não ser catecismo, uma Bíblia ou coisas assim. E eu tenho uma biblioteca em casa.

***Zé:** Que que você acha... por que que você acha que a vida é tão diferente nossa, por que que a gente seguiu esses caminhos?*

***Didi:** Ah, eu não sei explicar. Uma foi os incentivo nosso... desde já antes, vocês já pequeno foram fazer o pré e foram estudando e se interessavam em estudar, vinha em casa, fazia*

as liçãozinha certa. Foi mesmo... decisão sua, incentivo nosso de que tinha que estudar, mas ninguém consegue fazer alguém estudar se a pessoa não tiver a vocação e a vontade, não tem como.

Zé: E é um afastamento que, em alguns casos, pode gerar afastamentos definitivos, rupturas, mas que também convida a viver com essa diferença. E também a valorização das coisas que já são coisas de proximidade. Então, coisas muito cotidianas. O jeito que a gente fala das coisas, as memórias, a comida, os feriados, as festas, realmente a vida cotidiana que é a vida. A vida cotidiana, que é a vida.

Didi: *Vamo ter que ter mais conversa ainda.*

Zé: *Você gosta de contar história, né?*

Didi: *Ah, mais ou menos.*

Zé: *[Risos] E de inventar história, você gosta também?*

Didi: *Não, de inventar não.*

Zé: *Eu lembro que você inventava umas histórias quando eu era criança...*

Didi: *Ah, mas era de brincadeira. Falava que tinha sapo gigante...*

Zé: *Não, era um galo gigante...*

Didi: *Galo gigante. Essas coisas. Mas era brincadeira pra vocês dormir.*

Zé: *Mas você lembra que toda história que você contava pra mim, pro Jão, e depois também pro Giovani, né, que é nosso primo...*

Didi: *É...*

Zé: *Que também tava sempre aqui quando era nenê, era sempre de estrada.*

Didi: *É, não tinha outra coisa pra falar. A minha vida foi na estrada. Então o tempo que sobrou pra mim contar é essas coisas de estrada. Mais nada. A única coisa que a gente... não que eu me arrependa porque num tinha, num tinha na época, um negócio pra filmar, uma... pra tirar uma fotografia. Não é que nem hoje que você tem o celular e você tem o mundo na*

mão. Você vê uma coisa e você já grava, já filma, faz tudo. Naquele tempo não tinha. Então a única coisa que tem é tentar recordar o que você fez e contar.

***Didi:** Então, você perguntou mais ou menos onde que o pai trabalhou. Eu te falei que eu trabalhei no Brasil inteiro, mas tem umas obras importantes que eu gostaria de ter gravado pelo menos com fotografia onde que eu passei. Por exemplo: eu levei material lá no Aeroporto Internacional de Manaus. Trabalhei também no Aeroporto Internacional de Guarulhos. Trabalhei na Rodovia dos Imigrantes, Bandeirantes, Mogi das Cruzes a Bertoga quando tava abrindo, asfaltando. Levei muito material lá em Angra dos Reis, quando tava fazendo a usina nuclear. Ajudei a abrir a Transamazônica. Quando eu falo ajudei a abrir, não é que eu fiquei lá um, dois anos trabalhando. Eu levava material, voltava, ficava lá uns 20 dias, 1 mês fazendo alguma coisa, e voltava. Então eu trabalhei na Transamazônica. Ajudei a fazer o asfalto da Belém Brasília. Lá do Itaipu.*

***Zé:** Itaipu também?*

***Didi:** Também trabalhei em Itaipu.*

***Zé:** Sabe, pai, tem uma poesia... tem um poema de um poeta que chama Brecht. E ele fala dos trabalhadores que ajudaram a construir um monte de coisa. Então ele fala assim: "ah, os trabalhadores que ajudaram a construir a muralha da China. Onde é que tá o nome desses trabalhadores? Onde é que eles celebravam depois de trabalhar o dia inteiro?" E eu sempre lembro do pai... de como o pai trabalhou em tanta coisa e a gente não comemora os trabalhadores.*

***Didi:** Não. Não. É esquecido. É um herói esquecido. Pode dizer: caminhoneiro é um herói esquecido.*

Zé: *Você se considera um herói esquecido?*

Didi: *Com certeza, eu sou. Só não sou esquecido por vocês.*

Zé: Eu acho que a escrita desse livro foi um jeito de expressar meu amor por ele. A escrita bruta foi surgindo nesse meio tempo que eu tinha, às vezes escrever no hospital. Eu me lembro de não conseguir dormir direito no hospital, de ficar num cantinho... eu estava espremido entre a maca do meu pai e um armário onde as pessoas guardavam— os acompanhantes dos pacientes guardavam suas coisas, e eu espremidinho ali numa cadeira de hospital, mal conseguindo dormir... eu escrevi meio capítulo, assim, meio convulsivamente ao longo da noite, e ele seria operado logo de madrugada, no dia seguinte, ou muito cedinho.

Natália: E esse foi o momento mais crítico dessa trajetória de seu pai? Essa última cirurgia?

Zé: Foi o momento mais crítico. Foi a cirurgia que foi postergada muito tempo. Um primeiro médico se recusava a fazer porque achava que o meu pai não sobreviveria a cirurgia. O outro médico discordava. Um terceiro médico jogava pro primeiro. E a gente ficou meses nesse processo, um desespero, usando todos os recursos possíveis para tentar resolver, isso num grande hospital público, com uma burocracia complexa... então, me sentindo perdido num labirinto, né, para saber qual o próximo passo. Basicamente a gente chegou numa situação de impasse total e aí a gente decide mudar o médico, a gente traz ele pra São Paulo, passa por outros médicos e decide que a gente vai propor para ele para que ele passe pela cirurgia. Porque naquele momento ele já falava "Não, não vou mais operar, eu acho que é isso mesmo", porque ele ouviu isso do médico por muito tempo, que ele provavelmente não sobreviveria.

Eu não tinha ideia de como eu ia fechar o livro.

E eu só escrevi as três páginas finais depois que meu pai passa pela cirurgia e chega a uma situação de pouco mais de estabilidade. Aí eu consigo escrever porque eu sei, bom, agora eu sei como esse livro termina e terminou de uma forma mais— mais alegre. Felizmente.

Zé: *Você tá me ouvindo bem assim? Deixa eu ver se tá gravando... acho que tá, acho que tá tudo certo. Você pode falar o que você quiser, tá? Só põe o microfone um pouquinho*

mais pra cá. Acho que assim... isso, assim tá bom. Então, começando aqui, "O que é meu".

Natália Silva: O Didi sobreviveu ao tratamento e a essa cirurgia. Não sem sequelas, mas sobreviveu...

Zé: Quando ele me contou a primeira vez, era de lembrar para contar. E agora eu estou contando de volta as histórias que ele trouxe para mim, retrabalhadas na forma do livro.

Zé: O título do capítulo é: recordar e contar. Lembra que esse aeroporto o pai ajudou a construir pra você poder voar...

Zé: E a leitura agora para ele é um outro jeito de expressar esse amor. De dizer "olha, esse livro também é seu". E sendo lido, você pode fruir dele como todas as pessoas podem. Mesmo o livro sendo algo estranho para você. Pro meu pai o livro é um objeto muito alienígena. Alienígena no sentido de que realmente não está acostumado, né, nunca leu um livro do começo ao fim ou um texto mais longo. Então, desde o começo eu falei: "Não, eu vou ler para ele".

Natália Silva: Em julho de 2023, o Zé finalmente pôde ler o livro pro co-autor dele. Toda vez que ele ia pra Jaú visitar o pai e a mãe, ele lia em voz alta pros dois.

Zé: Continuo?

Didi: Ah, tá bom.

Zé: Tá bom pra parar ou tá pra continuar?

Didi: A gente nunca enjoa de escutar, mas pode parar... vai lá naquelas parte que você não leu ainda.

Zé: A leitura em muitos lugares do mundo é uma leitura coletiva. Em que as pessoas leem em voz alta para as outras, né, contar histórias.

Zé: E aí uma frase do pai aqui... que é a seguinte: "o que é meu só eu posso enfrentar".

Didi: Bonito.

Mãe: *Ele falou bastante vez "o que é meu"?*

Zé: *Aparece duas vezes no livro. Mas essa é a que eu mais gosto. E aí, por causa dessa frase aqui e da outra, que tá lá no comecinho, eu decidi o título do livro né, que é...*

Didi: *"O que é meu". Bonito, filho.*

Zé: *Gostou?*

Didi: *Gostei.*

Zé: *Vamos parar por hoje?*

Didi: *Ah...*

Zé: *Cê quer mais um pouquinho?*

Didi: *Mais um pedacinho.*

Zé: *[Risos] Então vamos pra outra história?*

Zé: E eu acho que essa ideia de que ler é um exercício de aprofundamento do eu e se dá de forma solitária... quase como exercício estoico, né? de formação, isso é algo que não é, não é o mundo da leitura em todos os lugares e em todos os momentos da história humana. Se a gente pensa, por exemplo, até poucas décadas atrás, a imensa maioria das pessoas em países em desenvolvimento era analfabeta. E não quer dizer que, por exemplo, elas não tivessem acesso ao jornal. Às vezes alguém da família comprava o jornal ou uns amigos e lia em voz alta o jornal para essas pessoas. Outras cenas de leitura, que são cenas de leitura que uma vida de classe média tira de cena, né? Gera a cena do leitor individual. Essa cena de ler para os meus pais, que pode parecer muito estranha se a gente pensa na leitura só como um ato individual, é algo bastante comum no universo das classes trabalhadoras.

Zé: *Como meu pai, meu avô também tinha sete irmãos. Como ele também, era conhecido por saber construir ou consertar qualquer coisa. E gostava de caçar. Meu pai adorava acompanhá-lo...*

Zé: eu me lembro... tem um momento que eu, ele ficou muito emocionado e eu fiquei muito emocionado também, que é quando eu tava contando a história do cachorro.

Zé: *Quando seu cão de caça mais querido adoeceu, coube ao meu pai sacrificá-lo.*

Zé: E meu avô amava tanto esse cachorro que não conseguiu matar o próprio cachorro... e meu pai tinha 12 anos, e ele entrega uma espingarda de boca dupla, então uma mega espingarda, devia ser do tamanho do meu pai, e fala "vai lá e mata".

Zé: *Ele corria pra frente, ele corria pra frente, ele voltava, ele me cheirava. E chegou a hora que eu precisei atirar nele. Tá emocionado, pai?*

Didi: Tô.

Zé: *Chegou a hora que eu precisei atirar nele. Meu pai tinha 12 anos... cê quer que eu pare ou quer que eu continue?*

Didi: Hein?

Zé: *Quer que eu continue mais um pouquinho?*

Didi: Continua...

Zé: *Tá pra terminar essa história.*

Didi: Continua...

Zé: *Meu pai tinha 12 anos. E eu devia ter essa mesma idade quando ouvi a história pela primeira vez. Aos 12, ele já havia abandonado a escola e já assumia esse tipo de missão. Penso em meu pai adolescente, realizando um sacrifício em nome do seu pai, pra poupá-lo da dor. É bonita essa história também...*

Mãe: É...

Zé: *Eu acho... Vamo parar por hoje?*

Didi: *É, por hoje chega.*

Zé: *Que que você achou dessa última história?*

Didi: É meia emocionante...

Zé: Bom... agora vem a partezinha final do livro, tá? Esse capítulo é um capítulo mais pesado... Que é sobre o tratamento...

Didi: É...

Zé: [Risos]

Natália Silva: No último capítulo, o Zé – mais do que em qualquer outro trecho do livro – escreve na condição de filho. Não o filho de 8 anos, que se viu forçado a ser adulto. Mas na condição do filho adulto de verdade. De um filho que foi capaz de olhar pro pai e entender que existe um motivo pra ele ser como ele é. Uma história.

Nem sempre o olhar que a gente tem pros nossos pais é tão generoso assim... leva tempo pra chegar aí. Tempo e conversa, porque a gente precisa descobrir o que aconteceu antes da gente chegar pra eles serem assim...

Zé: Meu pai aprendeu a cozinhar, coisa rara entre os homens de sua geração. As longas distâncias entre restaurantes e a necessidade de economizar exigiam que ele cozinhasse na beira da rodovia...

Natália Silva: O trecho que me fez chorar é esse. E eu já te conto o motivo.

Zé: Ele se tornou um cozinheiro primoroso e desenvolveu ao longo do tempo um vasto cardápio próprio. O meu prato favorito é a polenta, que ele prepara no ponto perfeito. Mais mole do que dura. Com um molho de frango ensopado e um ovo frito por cima, com a gema bem mole. Dessa vez você não fez polenta, né?

Didi: Não... mas não deu tempo, filho.

Zé: Mas ele também é conhecido entre amigos e parentes pelo seu arroz carreteiro, pelo frango assado com batatas e linguiça

calabresa, pela maminha preparada na cerveja, pela língua de boi no molho vermelho e por uma feijoada de comer ajoelhado. Pelo menos a feijoada teve ontem...

Didi: *Comeu a feijoada.*

Zé: *Até hoje, sempre que falamos pelo telefone, ele faz questão de perguntar se eu já jantei. Muitas vezes diz: "meu maior medo é vocês passe fome".*

Natália Silva: Quando eu li esse trecho, essa frase, eu tava deitada numa cama confortável num apartamento bem grande, pelo menos pros padrões de Nova York. O aluguel por mês custava 5 vezes o meu salário, mas não era eu quem tava pagando. Eu ganhei uma bolsa pra passar algumas semanas nos Estados Unidos. Com tudo pago, trabalhando numa redação americana.

Mas essa linhazinha me lembrou de onde eu vim.

Me lembrou de uma história que a minha irmã me contou. Na época, quem tava fora do Brasil era ela. Morando na Suíça, fazendo doutorado. Minha mãe, que fala pouquíssimas palavras em inglês, tinha ido visitar ela em Zurique.

Minha irmã saiu pra trabalhar, e, quando ela voltou, ela encontrou minha mãe esperando, com o jantar pronto, e uma geladeira cheia de comida.

Minha irmã ficou meio incomodada, sem entender porque a minha mãe tinha comprado não só os ingredientes pra cozinhar, mas mais coisas. Iogurte. Geleia. Manteiga. Suco. Umas coisas meio caras.

A resposta da minha mãe foi que a geladeira tava vazia.

E ela tem trauma disso.

Minha mãe passou fome. Na infância e na adolescência.

Na nossa primeira conversa depois de eu me instalar nesse apartamento em Nova York, ela me perguntou: "você tá comendo bem?"

Eu sabia o motivo da pergunta.

Zé: *Nos últimos anos, ele tem se dedicado a fazer marmitas pros dois filhos, que trazemos conosco quando visitamos Jaú. Em cima de cada marmita... então, assim, eu conto aqui que*

você faz as marmitas, né, que a gente pega quando vem pra Jaú, e aí eu conto... em cima de cada marmita, ele cola uma etiqueta em que descreve o prato. Aí eu escrevi aqui do jeito que o pai escreve nas etiquetas: carni moída, feijuada, arroz carreteiro, linguisa, com S. As palavras vêm assim, escritas da forma como ele as ouve. Essa é a arte de sua ortografia, tão pessoal e verdadeira quanto a comida que ele prepara. Eu gosto do jeitinho que vem escrito assim... recentemente, ele comprou novos potes mais resistentes para preparar as marmitas. E aí o pai fala: assim vai durar mais e eu ainda vou cozinhar bastante pra vocês. Quando eu os visitei pouco depois da cirurgia, nos sentamos no quintal de casa, logo depois do jantar. Em noites quentes, ele costuma descansar ali... aqui fora, né, em noites quentes ele costuma descansar ali numa cadeira de balanço. Aí eu pergunto pro pai: "você senta aqui pra tomar um ar fresco e pensar na vida, não é, pai?" E você responde "Ah, pensar na vida... a vida é a vida. Não tem muito o que pensar". É a última frase do livro.

Zé: Eu acho isso um dos grandes aprendizados de ouvir meu pai.. Eu acho que ele já passou por situações de risco à vida tantas vezes que.. eu acho que ele tem uma relação de muito... não é de ausência de medo, não. Não é isso. Mas de um realismo muito grande. O realismo de que a finitude existe, ela se coloca, ela se impõe, e o máximo que a gente pode fazer é viver.

***Zé:** O que você quer dizer que a vida não tem muito o que pensar, eu sempre penso nessa frase. Você não pensa muito na vida?*

***Didi:** Não adianta. Não adianta pensar...*

Natália Silva: No dia 26 de novembro de 2023, o Zé publicou no Instagram que o pai dele tinha feito a última viagem. O Didi morreu naquela madrugada, poucos minutos depois do Zé chegar em Jaú pra visitar ele. O Zé escreveu que o pai dele teve uma vida grande. E que essa vida se multiplicou com a histórias que ele contou. Que eles dois contaram.

Didi: O pai pintou e bordou em cima dessa terra, filho. Graças a deus.

Zé: Conheceu muita coisa, né...

Didi: Fiz você na estrada.

Zé: Essa história você vai contar outro dia.

Didi: Ai...

Zé: Em detalhe.

Didi: Mas agora não tá mais gravando?

Zé: Tá, tá gravando [risos]. Mas essa eu quero que conte em detalhe... que tem muita coisa pra contar dessa história... toma uma águinha.

Branca Vianna: Essa foi a Natália Silva, produtora da Rádio Novelo.

Obrigada por ficar com a gente até o final de mais um episódio do Rádio Novelo Apresenta.

A gente vai tirar o nosso já tradicional recesso entre o Natal e Ano Novo, então vamos pular a quinta-feira que vem e reencontrar vocês em 2024. Pra quem quiser matar a saudade, recomendo fortemente que reescutem o nosso clássico de Natal, "Avis rara". É o episódio número 6.

Essa semana, no nosso site, tem fotos do Zé e do Didi, e também do passeio da Bia pela fazenda do João.

Um agradecimento especial à Bru Tatu, uma super artista e fã de carteirinha da Novelo que fez a arte desse episódio pra gente. Essa imagem também tá no site da Novelo. E a Bruna tá com um projeto de ilustrar todos os episódios do Apresenta no Instagram dela, que você consegue conferir no @brutatu. Os desenhos são muito lindos.

Os episódios do Rádio Novelo Apresenta estão disponíveis nos principais aplicativos de áudio. Você pode seguir a gente no Spotify, no Apple Podcasts, e no Amazon Music. Na Deezer, é só favoritar. Também dá pra se inscrever no Google Podcasts, no Castbox e no canal da Rádio Novelo no YouTube.

E não esquece de seguir a Rádio Novelo no Twitter e no Instagram, no @radionovelo, e marcar a gente sempre que for recomendar ou comentar sobre algum episódio.

O Rádio Novelo Apresenta é um original da Rádio Novelo. A gente tem o apoio da Open Society Foundations. Tem episódio novo toda quinta-feira.

A direção criativa é da Paula Scarpin e da Flora Thomson-DeVeaux, e a produção executiva é do Guilherme Alpendre.

A gerência executiva é da Marcela Casaca e a gerência de produto é da Juliana Jaeger.

Nossos produtores sênior são o Vitor Hugo Brandalise, a Évelin Argenta, a Bia Guimarães e a Sarah Azoubel.

As produtoras da nossa equipe são a Bárbara Rubira, a Natália Silva, e a Júlia Matos.

A checagem deste episódio foi feita pela Luiza Silvestrini e pelo Bruno Lima.

Nesse episódio, a gente usou música original de Aline Gonçalves, e também da Blue Dot. A mixagem é do Pipoca Sound.

O desenvolvimento de produto e audiência é feito pela Bia Ribeiro.

O design das nossas peças foi feito pela Natasha Gompers.

E a nossa analista administrativa e financeira é a Thainá Nogueira. Muito obrigada, e gente se vê no ano que vem.