

A trajetória da chaya **NA SERRA DA MISERICÓRDIA**

■ Ana Paula Santos, Rafael Cevidanes Maia e Patrícia da Veiga Borges

*É de curta missão em curta missão
que atingimos a missão cumprida*

(Luiz Poeta)



Em uma manhã agradável, de ventos tímidos e cheiro de chuva recém-caída, as pessoas começam a chegar à Praça Marechal Maurício Cardoso, localizada entre os bairros de Olaria e Penha, Zona Norte do município do Rio de Janeiro. São 8h, os raios de sol ensaiam bater com força, atravessando os galhos das mangueiras, mas ainda assim a sombra das árvores é farta e abriga um pequeno aglomerado de gente. Essas pessoas estão em torno de seis barracas de madeira que vendem alimentos. Algumas moram nos arredores, outras vêm de longe. Próximo a essa movimentação, um senhor varre o chão da praça, duas mulheres atravessam a rua com sacolas de compras ainda vazias, um rapaz planta mudas de taioba em um canteiro. É outono, é sábado, dia de Feira Orgânica de Olaria; dia em que naquele cruzamento da avenida Professor Plínio Bastos com a rua Leopoldina Rego as pessoas se encontram e tecem suas prosas.

“Bom dia! Hoje tem chaya?”, indaga Eutaníria Procópio dos Santos, moradora de Bonsucesso e frequentadora assídua da feira. Ela procura por uma hortaliça arbórea de nome científico *Cnidioscolus aconitifolius*, que é muito cultivada em países das Américas do Sul e Central. Suas folhas grandes e escuras são comestíveis e possuem sabor semelhante ao da couve mineira. No Brasil, a chaya é considerada uma planta alimentícia não convencional (Panc). Ali na feira, porém, ela já é conhecida e bastante procurada. Eutaníria, quando comprou um molho pela primeira vez, ficou um pouco reticente, mas experimentou e gostou, tornou a comprar, levou também uma muda, plantou em seu quintal e, por fim, encantou-se com o resultado. “Você precisa ver como ela cresce rápido”, admira ela.

Por diversas circunstâncias indefinidas, a chaya atravessou terras e mares, vindo parar na cidade do Rio de Janeiro. Passou de mão em mão e, por meio do lendário Luiz Poeta, ativista da Serra da Misericórdia, em 2011 chegou ao Centro de Educação Multicultural (CEM),¹ coletivo que na ocasião dava seus primeiros passos. Neste texto, escrito em primeira pessoa do plural por representar o esforço do grupo, narraremos a experiência do centro ao se dedicar ao cultivo da chaya.

ESPINAFRE DE ÁRVORE

A chaya é uma planta latino-americana. Há quem diga que sua origem está nos altiplanos andinos; outros dizem que ela é originária dos desertos da América Central. A bem da verdade, ela pode crescer quase em qualquer lugar, mas sobretudo se no espaço tiver sol e água em abundância, temperatura média de 25°C e altitude variando entre 0 e 1.000 metros acima do nível do mar. Sua maior tradição de cultivo está no México, na Guatemala, na Colômbia, entre outros países das Américas, embora haja estudos que apontam um descenso em sua produção (ANDRADE, 2013). No Brasil, é encontrada no estado de Santa Catarina e, ultimamente, tem se espalhado pela cidade do Rio de Janeiro.

Sua estrutura pode chegar a seis metros de altura, o que lhe conferiu um apelido: *espinafre de árvore* ou, em espanhol, *árbol espinaca*. De acordo com o blog brasileiro Matos de Comer,² um catálogo informal bastante diverso, a chaya é da família das euforbiáceas e possui as mesmas substâncias que a mandioca brava, mas em menor quantidade. De fato, ambas as plantas têm folhas fartas e intensamente

¹ O CEM está localizado na Rua Angra dos Reis, nº 305, Grotão/Penha. Telefone: (21) 2290-4311. E-mail: cem.contatos@gmail.com.

² Disponível em: <<http://www.matosdecomer.com.br/2015/11/chaya-espinafre-de-arvore.html>>. Acesso em: 5 mai. 2016.



verdes, contendo ácido hidrocianídrico, que em excesso pode ser tóxico para o ser humano. Os cultivares de chaya são encontrados em quatro variedades que se diferem conforme a quantidade de toxinas: estrela, mansa, pregada e picada.³ A chaya do CEM é a estrela, a mesma produzida pelo Projeto Verdejar Socioambiental, do outro lado da Serra da Misericórdia, no bairro Engenho da Rainha.

³ Tradução livre do espanhol: *estrella, mansa, plegada, picada*.



A CHAYA ATRAVESSOU TERRAS E MARES,
VINDO PARAR NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.
PASSOU DE MÃO EM MÃO E, POR MEIO DO
LENDÁRIO LUIZ POETA, ATIVISTA DA SERRA DA
MISERICÓRDIA, EM 2011 CHEGOU AO CENTRO
DE EDUCAÇÃO MULTICULTURAL (CEM)

É recomendável que se coma a planta cozida, refogada ou fervida (*branqueada*). De modo geral, as folhas da chaya são mais ricas em ferro do que as do espinafre, são boa fonte de potássio e cálcio, fartas em proteínas, fibras, vitamina C e caroteno. Além disso, seus nutrientes são fornecidos em níveis três vezes maiores do que os encontrados na maioria dos vegetais de folhas verdes, de modo que a planta é considerada um superalimento.

No que diz respeito ao uso terapêutico, as raízes da chaya podem ser usadas para combater a hipertensão, servindo também como diurético natural, imunoestimulante e, ainda, para incrementar a produção de testosterona. A planta também tem ação antibiótica (uresina e cetiácido), regula a função

da tireoide, é anti-hemorrágica, trata artrite, ativa a memória, evita anemias, desinfeta os pulmões, combate e previne nódulos nos seios, acelera a cura de fraturas, desinflama hemorroidas, assim como melhora a visão, a circulação sanguínea em geral, o sistema nervoso central e o metabolismo da glicose. Por fim, o látex que sai do caule pode ser usado para combater verrugas. Claro que os profissionais de saúde devem ser consultados em caso de doenças, mas é bom saber que uma planta tem tanto a nos oferecer.

As qualidades da chaya nos fascinaram e impulsionaram um desejo antigo: lutar por um mundo melhor por meio de ações que associam alimentação, saúde, educação e meio ambiente. Coincidência ou não, quando fomos apresentados a ela es-

távamos iniciando nossos trabalhos nas imediações do complexo da Penha e da Serra da Misericórdia. O CEM é uma organização de intervenção socioambiental e cultural que trabalha com educação para o desenvolvimento da sociedade e por uma melhor relação das pessoas com o ambiente. Nosso coletivo atua na produção de alimentos agroecológicos, no reflorestamento e na educação ambiental, mas também abre espaço para qualquer atividade (de qualquer área do conhecimento humano) que venha a somar com nossos sonhos.

Seguindo uma concepção holística, acreditamos que não é possível promover mudanças sozinhos. Por isso, envolvemos em nossas atividades a comunidade do entorno (Rede Comunitária da Penha *Tamo Junto*), a comunidade externa (voluntários que ocupam nosso espaço e oferecem oficinas livres), além de instituições como o Centro de Referência de Assistência Social (Cras) Carlos Drummond de Andrade, a Clínica da Família, a Escola Municipal Bernardo de Vasconcelos, a Escola Técnica Estadual Juscelino Kubitschek, entre outras.

CAMINHOS EM COMUM

Em 2011, Luiz Poeta, fundador do grupo Verdejar Socioambiental, foi presenteado por um amigo que acabava de retornar do México com uma muda de chaya. Ele próprio, que tentava combater um câncer, passou a usar a hortaliça para fins medicinais e aprovou sua qualidade. Em um momento de conversa com um de nós na Serra da Misericórdia, nas imediações do Engenho da Rainha, tempo em que a chaya já crescia por lá, Poeta apareceu com um ramo nas mãos e recomendou: *Pode plantar que ela se multiplica e fica assim de galho*. Felizes com a nova planta, levamos esse ramo para a Penha, do outro lado da Área de Proteção Ambiental e Recuperação Urbana da Serra da Misericórdia, onde está localizada a sede do CEM.

Em 2014, já frequentávamos a praça Marechal Maurício Cardoso como parceiros da feira e, durante o evento Leopoldina Orgânica, realizado sempre no segundo sábado de cada mês, fazíamos o teste da chaya. De que se tratava? Nós abordávamos as pessoas indagando: *Você conhece a chaya?* E daí já travávamos uma conversa, com sorrisos fartos e atenção. Falávamos sobre as qualidades nutricionais e medicinais da planta, emendávamos o assunto com temas relacionados à vida da pessoa, enfim, tentávamos conquistar o interesse de nossos interlocutores. Foi assim que sentimos a importância da comunicação e da informação em nosso trabalho. As pessoas vão à feira também para falar e ouvir, dialogar, sentir o outro. Partimos dessa premissa e passamos a produzir cartazes e folhetos informativos que usamos como auxiliares ao bom bate-papo.

No ano seguinte, por meio do Serviço de Participação de Garantia (SPG) e graças à articulação com a Rede Carioca de Agricultura Urbana (CAU) e à parceria com a Associação dos Produtores Biológicos do Rio de Janeiro (Abio), conquistamos a nossa certificação como produtores de orgânicos. A essa



... A DEFASAGEM ENTRE
O QUE EXISTE E O QUE É
CONSUMIDO NOS CONVENCEU
DE QUE A DIFUSÃO DA CHAYA,
ASSIM COMO DAS PANCS
EM GERAL, É UMA FORMA
DE LUTA PELO DIREITO
HUMANO À ALIMENTAÇÃO

altura, nós nos dedicávamos não somente à chaya, mas a todo um sistema agroflorestal que erguemos em torno do CEM. Instalamos então nossa barraca na Feira Orgânica de Olaria, que integra o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. Toda semana levamos produtos nossos e de outros parceiros, como a banana e o aipim da Associação de Agricultores Orgânicos de Vargem Grande (Agrovargem).

Com a clientela cativa, buscamos ir além da feira. A convite de uma de nossas clientes, participamos de uma mostra de ciências na Escola Técnica Estadual Juscelino Kubitschek, localizada no Jardim América. Levamos mudas de chaya para apresentar aos alunos e, meses depois, retornamos para contribuir com o projeto interdisciplinar JK Sustentável, coordenado por Caroline Porto, professora de Gestão Ambiental no curso técnico em Administração. Existente desde 2009, o JK Sustentável coordena uma série de ações envolvendo a escola e o bairro. Uma delas foi a construção de uma horta, que contou com a nossa participação. *Nós já conversávamos sobre fazer a horta quando conhecemos os integrantes do CEM e a proposta das Pancs. Ficamos convencidos de que seria o ideal para a escola. É muito favorável o fato de essas plantas serem mais resistentes e muitas vezes espontâneas*, explica Caroline. A primeira chaya que levamos para o JK, ainda em 2015, cresceu, multiplicou e se tornou parte do cardápio da escola. As cozinheiras refogam e servem com arroz, feijão, legumes e frango.

Nesse mesmo clima, entre os meses de novembro de 2015 e abril de 2016, realizamos, na sede do CEM, três oficinas cujo objetivo principal era promover o acesso à informação, ao conhecimento e a práticas envolvendo as Pancs. Desenvolvemos como metodologia as rodas de conversa e a degustação de alimentos. Nesses encontros, convidamos, por exemplo, um pesquisador de Ciências Biológicas e uma culinária da Alimentação Viva para ensinar o aproveitamento de Pancs no suco verde. Foi uma experiência importante, pois recebemos a adesão de diversos profissionais de áreas como Educação, Comunicação, Economia, etc., assim como pudemos iniciar o planejamento de uma rede de fomento das Pancs na Zona Norte da cidade.

Ainda em 2016, como fruto de nosso encontro com a chaya, passamos a integrar o movimento social Rede Ecológica e a fornecer Pancs para dezenas de famílias. Nosso entusiasmo é grande e sempre há quem nos incentive, como a ativista pioneira no Rio de Janeiro Miriam Langenbach.

DIREITO HUMANO

Quando relembremos nossos ancestrais e sua relação com a alimentação, verificamos que várias plantas antes muito usadas estão desaparecendo dos hábitos e da cultura. Essa defasagem entre o que ainda existe e o que é consumido nos

convenceu de que a difusão da chaya, assim como das Pancs em geral, é uma forma de luta pelo direito humano à alimentação. E essa convicção nos dá forças para sair em busca dessas fontes de nutrição, essenciais para melhorar a qualidade de vida no ecossistema em que vivemos. É, portanto, no espírito da redescoberta e do resgate que se inserem os estudos e as experiências dos grupos agroecológicos envolvendo as Pancs.

Muitos vêm contribuindo para identificar as plantas, organizá-las em catálogos, outros têm se dedicado a retomar o plantio do que outrora foi considerado *mato*, como o caruru, a beldroega, o *ora-pro-nobis*, etc. Ocorre que esse *mato* é justamente o que poderia promover, mudar e incrementar a alimentação das pessoas. Por isso é que o CEM também quis produzir e multiplicar essas plantas. Na ânsia de transmitir valores para a transformação social, para a reeducação ambiental e para a melhoria na qualidade de vida das pessoas, fizemos das plantas nossa mediação.

ANA PAULA SANTOS

agente cultural,
idealizadora e gestora do CEM
anasantos@candeeiro.org

RAFAEL CEVIDANES MAIA

educador, técnico ambiental e permacultor. Fundador das ONGs Aliflor e CEM, onde realiza o trabalho de reflorestamento e produção de alimentos
rcevidanesmaia@yahoo.com.br

PATRÍCIA DA VEIGA BORGES

jornalista e pesquisadora do Laboratório de Estudos em Comunicação Comunitária da UFRJ
patriciadaveiga@gmail.com

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- ANDRADE, A.C.O. **Caracterización farmacobotánica de tres poblaciones del género *Cnidocolus* (chaya) con fines de cultivo y comercialización**. 2013. 63 f. Tese (Doutorado) – Faculdade de Ciências Químicas e Farmácia, Universidade de San Carlos de Guatemala.
- KINUPP, V.F.; LORENZI, H.. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.
- MATOS DE COMER. Disponível em: <www.matosdecomer.com.br>. Acesso em: 13 mai. 2016.
- UNIVERSIDADE DE ANTIOQUIA. Banco de objetos de aprendizaje y de información. Disponível em: <http://aprendeenlinea.udea.edu.co/ova/?q=node/547#>. Acesso em: 14 mai. 2016.
- WILSON, E.O. **Diversidade da Vida**. São Paulo: Companhia das letras, 1994. 447 p.