

Editorial

Foi uma das melhores edições da *Expointer* de todos os tempos. O Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio, estava bonito, bem cuidado. Os peões ganharam um merecido alojamento, com direito a ar condicionado e centro de convivência. Os estandes e pistas estavam no capricho. A qualidade não ficou apenas nos animais julgados, mas até nos seus avaliadores. E tudo isso foi visto por representantes do governo federal, lideranças nacionais e visitantes estrangeiros.

Dizer que foi uma das melhores edições da feira não quer dizer que não tivemos muito trabalho e polêmica. A mostra foi pautada por duas questões principais: a revisão dos índices de produtividade agropecuária e a legislação ambiental. O ministro do Desenvolvimento Agrário, Guilherme Cassel, veio a Esteio nos confrontar com a defesa da alteração dos índices. Mas não deixamos por menos e conseguimos o apoio do ministro da Agricultura, Reinhold Stephanes, que também esteve em nossa casa. Ou seja, sobrou polêmica. O resultado é que a publicação da portaria, que estava prevista para o período de realização da mostra, ainda não saiu.

Além dos ministros, tivemos a presença da presidente da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), senadora Kátia Abreu, que cativa por onde passa com sua simpatia, seu carisma e, principalmente, o conhecimento das questões sobre as quais fala. Seu papel no Rio Grande do Sul ficou bem claro: mostrar que podemos, sim, vencer as batalhas tanto por uma nova legislação ambiental quanto pela manutenção dos índices. Ao transmitir essa confiança aos produtores, Kátia Abreu deu novo ânimo a todos nós em ambas as empreitadas.

Aliás, a *Expointer* foi de muito trabalho, mas a jornada está apenas começando. Não podemos relaxar; temos muito trabalho pela frente. Nossa articulação e união são fundamentais para alcançarmos nossos objetivos. Ao que tudo indica, a questão dos índices está bem encaminhada – e Kátia Abreu previu na *Expointer* que em 30 dias o assunto estaria dissolvido –, mas é necessário continuarmos em alerta. Além disso, uma nova legislação ambiental para o País depende do envolvimento de cada um para que as normas não tragam prejuízo à produção de alimentos e sejam exequíveis.

Afora essas questões – que fazem parte e jogam mais luz sobre a *Expointer* – foi uma excelente feira. Se não tivemos a visita esperada do público urbano, por outro lado, os produtores rurais foram beneficiados por mais tempo e calma para acompanhar julgamentos, pedir informações e analisar investimentos. Todos nós estamos de parabéns. O setor rural gaúcho se apresentou unido e esclarecido. Os dias em que estivemos na exposição nos proporcionaram maior engajamento para os enfrentamentos que teremos logo adiante. Contamos convosco.

Carne dura e muita banha

Blau Souza*

Por vezes é difícil remontar o passado, ainda que esteja próximo. Quando nos orgulhamos da lavoura de arroz gaúcha e de sua irrigação pioneira, nem sempre lembramos que ela se iniciou puxada a boi. Dependia essencialmente da tração animal e de mão de obra que a mecanização fez desaparecer. Muitos eram os esforços e as habilidades, por exemplo, para obter boas juntas de boi manso, que valiam bastante dinheiro, tinham curta vida útil nas lavouras e consumiam muito pasto. Homens especiais exercitavam paciência e amorosa abnegação na arte de amansá-los; conseguiam o domínio sobre animais com mais de quinhentos quilos e os transformavam em dóceis e potentes vetores da produção. Simões Lopes Neto foi tão feliz no elogio ao boi manso, quanto o foi para lamentar a maldade humana no trato do animal em sua velhice. Mas a grande maioria dos bois mansos não era sacrificada por imprestável nas estâncias como aconteceu no conto de Simões; ela era poupada dos esforços e participava de um último engorde, antes de pesar bastante na balança dos matadouros. Ao final, *homens de preto*, ou com roupas de qualquer cor, se encarregavam da tropeada lenta e deradeira... Mas examinemos aspectos menos românticos da questão. Para cada quadra de lavoura de arroz se necessitava de uma junta de bois, essa era a regra prática. Quem plantasse cem quadras, tinha de ter campo para manter du-

zentos bois bem alimentados, com boas aguadas, durante o ano inteiro. E tudo piorava quando a seca era grande ou surgia um surto de aftosa, sem falar do carrapato, das bicheiras, das picadas de cobras e de outras *cositas* do dia-a-dia. Lembranças como essas desaconselham entusiasmos com o passado ou pregações contra a mecanização das lavouras. A indústria do frio mudou os hábitos das populações, que passaram a ser mais exigentes na hora de se alimentar. Os frigoríficos e os refrigeradores nas

A carne continuou como o grande alimento, a melhor fonte de proteínas para o homem; mas passou a ser exigida macia, gostosa e com bom aspecto, características só encontradas em animais jovens e bem tratados. O mercado da banha desabou e os suinocultores optaram pelo porco tipo carne com ótimos resultados.

casas dos consumidores alteraram de modo radical o consumo de muitos alimentos.

Como eram conservadas as carnes e outros alimentos sólidos antes dos refrigeradores? Se não eram salgados ou defumados, eles eram conservados pela imersão na banha, o grande produto suíno no início da era industrial. Criar porco era um complemento para os estancieiros e se constituía em atividade insubstituível para os colonos. Todos buscavam a produção da banha, sendo secundário o aproveitamento da carne. As despensas familiares não estavam completas sem algumas latas de banha. As frituras eram feitas nela e era comum o seu uso direto sobre fatias de

pão ou outros produtos caseiros. Perspectivas e apostas giravam em torno de quantas latas de banha, ou dedos de toucinho daria o porco do fulano ou do sicrano e as matanças viviam festa. Bem sangrar, preparar água fervente para pelar o animal recém morto, afiar muitas facas, tudo era feito em mutirão com grande camaradagem. Guisado graúdo enchia lingüiças; pernis, morcilhas, queijos de carne da cabeça faziam a festa de muitos lares; mas o grande produto suíno era a banha. Tiras de gordura eram derretidas em grandes tachos e as latas iam-se enchendo com a gordura que ficava sólida ao esfriar. Como subproduto, sobrenadava no tacho o gostoso e disputado torresmo.

A mecanização das lavouras, a produção industrial de óleos vegetais, a indústria do frio e os conhecimentos médicos apontando para a superioridade dos óleos vegetais sobre as gorduras de origem animal, operaram uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares do ocidente. A carne continuou como o grande alimento, a melhor fonte de proteínas para o homem; mas passou a ser exigida macia, gostosa e com bom aspecto, características só encontradas em animais jovens e bem tratados. O mercado da banha desabou e os suinocultores optaram pelo porco tipo carne com ótimos resultados. Perdoem, nossos avôs, a petulância, mas grande parte da carne que eles comiam era de bois velhos, *aposentados*, e era dura, duríssima. E, para completar: nossos vovôs consumiam banha demais...

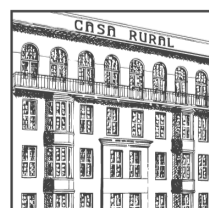
* Médico e escritor

EXPEDIENTE

SISTEMA FARSUL

Federação da Agricultura
do Rio Grande do Sul

Rio Grande do Sul

CASA RURAL
CENTRO DO AGRONEGÓCIO

FARSUL
Presidente:
Carlos Rivaci Sperotto
Vice-presidente:
Gedeão Silveira Pereira
Diretor Administrativo:
Francisco Lineu Schardong
Diretor Financeiro:
Jorge Rodrigues

SENAR-RS
Presidente:
Carlos Rivaci Sperotto
Superintendente Interino:
Carlos Alberto Schütz
Div. Administração e Finanças
Carlos Alberto Schütz
Divisão Técnica:
Taylor Favero Guedes
Div. Planejamento e Projetos
Saulo Gomes

JORNAL SUL RURAL
Diretor: Décio Rosa Marimon
Jornalista responsável:
Marcela Duarte (MTB 9.870)
Fotos: Fabrício Barreto, Luiz Ávila,
Tiago Francisco e arquivo
Colaboração: Alessandra Bergmann
e Tiago Francisco
Circulação Mensal
Tiragem: 35.000 exemplares

Administração, redação e comercial: Praça Saint Pastous, 125 - Fone: (51) 3214.4400
Fax: (51) 3221.9113 e-mail: sulrural@farsul.org.br - Porto Alegre/RS - Cep 90050-390