

“Precisamos ser orgânicos com a terra” | Conheça Soraya Molina

Notícias

Postado em: 25/07/2019

Soraya Molina nem sempre teve este nome. Entretanto, antes de explicar a mudança do seu nome, preciso voltar para o dia em que vi Soraya pela primeira vez. Ela, junto com outros seis agricultores, se reuniram para apresentar os pratos que pretendiam vender na Sétima Festa Regional da Semente Crioula. De cara reparei que ela vestia tons terrosos semelhantes à panela de feijoada que trazia consigo. Além disso, estampava, junto ao riso fácil, a tranquilidade de quem não precisa de introdução em rodas de conversa: ela se bastava para criar a sua própria entrada.

Por Thaiany Osório Soraya Molina nem sempre teve este nome. Entretanto, antes de explicar a mudança do seu nome, preciso voltar para o dia em que vi Soraya pela primeira vez. Ela, junto com outros seis agricultores, se reuniram para apresentar os pratos que pretendiam vender na Sétima Festa Regional da Semente Crioula. De cara reparei que ela vestia tons terrosos semelhantes à panela de feijoada que trazia consigo. Além disso, estampava, junto ao riso fácil, a tranquilidade de quem não precisa de introdução em rodas de conversa: ela se bastava para criar a sua própria entrada.

Depois daquele dia marcamos uma entrevista na comunidade Nhanderu, em Campina Grande do Sul (PR), local onde mora há quase três anos. A terra, de sete hectares, é dividida entre três famílias. Após me receber na cozinha da comunidade, logo preparou um café para acompanhar sua história. Nascida em berço gaúcho, conta que costumava morar à beira do rio Guaíba em Porto Alegre, região de preservação ambiental que é, também, um importante sítio arqueológico do povo Guarani. Após o pai ser transferido para Santa Catarina, passou a morar em Cabeçudas, bairro ao leste do centro de Itajaí. Da sua infância, lembra dos dias em que andava de cavalo na beira da praia.

Vê a si mesma como alguém que nutre as pessoas, seja com palavras, gestos, alimento ou amor. Se mudou para Curitiba em 1977 e sua primogênita tinha dois anos quando a caçula nasceu. Soraya vendia cestas de café da manhã antes de se tornar terapeuta holística, prática que busca levar os pacientes ao máximo do seu equilíbrio físico, emocional e energético. Para ajudar a pagar a formação das garotas, usava o que ganhava na terapia e fechava a conta vendendo pão de mel nas feirinhas da Associação de Mulheres de Negócios do Paraná. Foi o primeiro produto que vendeu e ainda hoje é seu carro chefe. Apesar da paixão pela cozinha já ser uma amiga de longa data, a ligação com os orgânicos veio anos mais tarde.

Há 11 anos Soraya faz parte da Mística Andina, movimento eco espiritual que busca resgatar as raízes dos camponeses andinos. A terra, chamada de Pachamama, é o centro da espiritualidade dos participantes. Portanto, de uma infância tocada pelo mar, hoje sua espiritualidade não se limita a apenas um elemento. Buscando se reconectar com a terra, o movimento possui rituais de plantio e de colheita, respeitando o sol, a lua, os animais, as estações e os ciclos da terra. Foi nesse meio que teve contato com o orgânico, não só com o alimento limpo e saudável, mas ao estilo de vida que ele traz consigo. "Não basta estar perto da terra, é preciso ser orgânico com a terra", reforça.

No dia da entrevista, a horta apresentava apenas alguns sobreviventes da geada feroz do início de julho. Como não é da área da agricultura, mesmo diante da "vida que se esvai rapidamente",

reconhece o aprendizado: deveriam ter coberto a plantação. Na comunidade, tudo o que plantam faz parte de um delicado ciclo, que envolve plantar, colher, processar e vender. Para o futuro, desenha o plano de ter uma cozinha equipada e uma agroindústria certificada. Plano este que não depende da qualidade da comida.

Este é o terceiro ano em que Soraya participa da festa Regional da Semente Crioula. Ano passado participou vendendo um pouco de artesanato e pães de mel, já este ano servirá almoço durante a festa. O prato escolhido é uma feijoada vegetariana, que acompanha arroz, couve refogada, farofa de banana e laranja. A receita, que não é feita na panela de pressão, exige horas de dedicação constante. Apesar da pitada de insegurança, não é de hoje que Soraya aprendeu a gerenciar uma cozinha. Em um dos eventos da mística andina, chegou a servir mais de mil refeições. Além disso, também ministra um curso de culinária alquímica, em que explica aos alunos a importância de se conectar com o alimento, com os temperos, os sabores e aromas que a panela exala.

Soraya não acredita na expressão "tempo livre", pois entende que já vivemos o tempo em liberdade. Por isso, seu dia é ocupado com coisas que lhe dão prazer, como tomar o café da manhã com os amigos da comunidade, ou reunir uma turma de meditação. De livros, gosta de poesia, ou realismo mágico. Na música, seu gosto vai do brega latino ao rock and roll. De nome, foi lhe dado Soraya Molina, clã do fogo. O novo nome, dado pelas mães do movimento há 11 anos, busca livrá-la da carga de expectativas que o nome de batismo carrega. O nome antigo, portanto, não é relevante para essa história. Soraya é a essência daquilo que verdadeiramente é, alguém perfeitamente conectada à terra, entidade que lhe proporciona aquilo que precisa para uma vida plena e feliz.