


* Possui Bacharelado em Teologia (Philosophisch-Theologische Hochschule St. Georgen Frankfurt am Main: 1989), Mestrado em História (Pontifícia Universidade Católica de São Paulo: 2013), Doutorado em Teologia (Philosophisch-Theologische Hochschule St. Georgen Frankfurt am Main: 1995) e Pós-Doutorado em Teologia (PUC-Rio: 2016). É professor da Faculdade de Teologia da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Leciona na área de Literatura Bíblica, atuando nas disciplinas Exegese do Antigo Testamento (Pentateuco, Profetas e Livros Sapienciais), História de Israel, Hebraico e Grego. Desde 2011, lidera o Grupo de Pesquisa TIAT (Tradução e Interpretação do Antigo Testamento). Membro da Society of Biblical Literature (SBL).

E-mail: mgrenzer@pucsp.br

 <https://orcid.org/0000-0003-3490-3112>

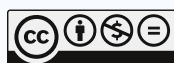
** Possui licenciatura plena em Letras, habilitação em Língua Portuguesa, Inglesa e respectivas literaturas, pela Universidade de Passo Fundo (UPF). Bacharel em Teologia, pela Itepa Faculdades. Especialização em Espiritualidade pela Itepa Faculdades. Mestrando em Teologia Bíblica pela PUC-SP.

E-mail: cassianopertile@hotmail.com

 <https://orcid.org/0000-0002-6092-8455>

Recebido em 14/11/20

Aprovado em 25/02/21



Este artigo está licenciado com a licença: Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License.

OS CEREAIS NA BÍBLIA

alguns aspectos ecoteológicos

THE CEREALS IN THE BIBLE

some ecotheological aspects

Matthias Grenze*
Cassiano Alberto Pertile**

Resumo: A ecoteologia envolve todos os sentidos, especialmente a audição. Aprender a escutar o “eco” da criação, a voz que ora sussurra como o vento refrescante (1Rs 19,12). Ora canta como a água que brota dos montes (Is 41,18). Ora geme como a mulher parturiente (Rm 8,22) e ora se revolta e mostra a sua face agressiva como uma terrível tempestade (Jo 6,16-21). Para fazer ecoteologia é preciso que o ser humano assuma o seu papel de cocriador da obra divina. Como disse o Papa Francisco na *Laudato Si*: “[...] a interpretação correta de ser humano como senhor do universo é entendê-lo no sentido de administrador responsável” (LS, 116). Atualmente, a humanidade vem sofrendo com os efeitos de uma crise que escorre por várias dimensões: social, econômica, ambiental, política, ética, sanitária, etc. Não pensemos, pois, que esta profunda crise multidimensional foi provocada unicamente pela pandemia de Coronavírus. Na verdade, a catástrofe sanitária apenas tirou a casca da ferida e expôs a podridão de um sistema econômico que é matricida, pois explora e mata a mãe terra. O mundo pós-pandemia, como muito se fala, não pode voltar às práticas doentias que desembocaram no patamar atual que a humanidade se encontra. Neste sentido, a Teologia tem um papel fundamental na contemplação e no apontamento de novos caminhos sustentáveis para a humanidade. Cada área epistêmica do universo teológico tem o seu lugar próprio de fala. A Teologia Bíblica, por exemplo, pode olhar para a Sagrada Escritura e a partir dela construir uma reflexão ecoteológica significativa. Procurando responder às demandas atuais, o presente texto quer investigar e abrir caminho para futuras sistematizações bíblico-ecoteológicas sobre como os povos israelenses antigos produziam o seu alimento e como se relacionavam com a terra.

Palavras-chave: Ecoteologia. Cereais. Terra. Cultivo. Agricultura.

Revista Teopraxis

v. 38, n. 130, Passo Fundo,

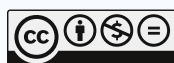
p. 26-38, Jan./Jun./2021,

ISSN on-line: 2763-5201

DOI: dx.doi.org/10.52451/teopraxis.v38i130.39

Abstract: Ecotheology involves all the senses, especially hearing. Learning to listen to the “echo” of creation, the voice that now whispers like the cooling wind (1Ki 19,12). Now it sings like the water that flows from the mountains (Is 41,18). It sometimes moans like the parturient woman (Rm 8,22) and now it revolts and shows its aggressive face like a terrible storm (Jn 6,16-21). To do ecotheology, human beings must assume their role as co-creators of divine work. As Pope Francis said in *Laudato Si*: “[...] the correct interpretation of a human being as lord of the universe is to understand him in the sense of responsible administrator” (LS, 116). Currently, humanity has been suffering from the effects of a crisis that runs through several dimensions: social, economic, environmental, political, ethical, health, etc. Let us not think, therefore, that this profound multidimensional crisis was caused by the Corona-virus pandemic. In fact, the health catastrophe only took the skin off the wound and exposed the decay of an economic system that is matricidal, as it exploits and kills mother earth. The post-pandemic world, as much is said, cannot return to the unhealthy practices that led to the current level that humanity is at. In this sense, Theology has a fundamental role in contemplating and pointing out new sustainable paths for humanity. Each epistemic area of the theological universe has its own place of speech. Biblical theology, for example, can look at Sacred Scripture and build on it a meaningful ecotheological reflection. Seeking to respond to current demands, the present text wants to investigate and pave the way for future biblical-ecotheological systematizations about how the ancient Israeli people produced their food and how they related to the land.

Keywords: Ecotheology. Cereals. Earth. Cultivation. Agriculture.



INTRODUÇÃO

Nas primeiras páginas da Bíblia, o legislador deuteronomista enfatiza o cuidado com as árvores frutíferas em caso de sítio a uma cidade (Dt 20,19-20), recomendando que elas não devem ser abatidas a golpes de machado. Um pouco antes desta passagem, o texto bíblico determina que o soldado que plantou uma vinha e ainda não colheu seus primeiros frutos deve se retirar do campo de batalha e voltar imediatamente para casa, a fim de vindimá-la, para que não ocorra que ele morra na batalha e outro colha seus frutos (Dt 20,6). Pois quem plantou tem o direito de usufruir do resultado do seu trabalho.

A legislação deuteronomista coloca o direito à vida e à sobrevivência acima da questão da propriedade privada: “Quando entrares na vinha do teu próximo poderás comer à vontade, até ficar saciado, mas nada carregues em teu cesto. Quando entrares na plantação do teu próximo poderás colher as espigas com a mão, mas sem meter a foice na plantação do teu próximo” (Dt 23,25-26).

Tanto a ordem de não derrubar ou ferir as árvores frutíferas em caso de sítio a uma cidade, como a regra que autoriza a pessoa faminta a se alimentar na vinha ou no campo de outrem, estabelece um princípio ético que normatiza as relações e, de certa forma, põe em pé de igualdade o respeito dos seres humanos entre si e com a natureza. Tal recomendação de preservação e cuidado fazia sentido na antiguidade, pois a sobrevivência da aldeia dependia da vida da fauna e da flora do entorno de determinado grupo social.

Neste sentido, propomo-nos escutar o “eco” da criação e, a partir disso, construir uma reflexão bíblico-ecoteológica sobre a presença dos cereais na Bíblia (trigo, cevada, espelta e painço). Aqui serão apresentadas algumas evidências sobre o processo de domesticação destas espécies, cultivo, colheita e utilização. O ponto de partida é a relação estreita entre o homem bíblico e a terra.

1 O CULTIVO DO SOLO E A CONSOLIDAÇÃO DOS GRUPOS SEDENTÁRIOS

Olhando para a Palestina da época de Jesus, observa-se uma grande dependência dos cereais, legumes, óleo e frutas para a sobrevivência humana¹. J. Jeremias ressalta que: “Entre as regiões produtoras de trigo, Eupolemo cita, ao lado da Transjordânia, a Samaria e a Galileia [...]. O trigo da Galileia passava em Jerusalém por ser de primeira qualidade”². Contudo, a região da Judeia sempre sofreu com a falta de chuva e pela composição calcárea e pedregosa do solo. Além disso, “dois grandes cercos contribuíram para o desflorestamento das cercanias da cidade: ‘Pompeu em 63 a.C.; Herodes em 37 a.C.; é provável que somente em parte’”³.

Na Antiguidade, de toda a região circunvizinha do Oriente Médio, a Palestina possuía um considerável conjunto de técnicas agrícolas bem desenvolvidas para o seu tempo. Isto pode ser comprovado a partir da escavação de sítios arqueológicos, que revelaram indícios do uso de objetos como a enxada para revirar o solo em aproximadamente 7.000 a.C., em Jericó. Nesta mesma época e local foram encontrados artefatos de cerâmica e/ou de pedra para a debulha (מִטְרָן) de cereais⁴.

Com o desenvolvimento das primeiras técnicas agrícolas, a condição sedentária passou a ser favorecida. Foram encontrados registros de cultivo agrícola na Palestina e na

1 O nome da cidade Betfagé, na Judeia, significa casa dos figos verdes (Cf. Joachim JEREMIAS, *Jerusalém no tempo de Jesus*: pesquisas de história econômico-social no período neotestamentário, p.65).

2 Joachim JEREMIAS, *Jerusalém no tempo de Jesus*: pesquisas de história econômico-social no período neotestamentário, p.60.

3 Joachim JEREMIAS, *Jerusalém no tempo de Jesus*: pesquisas de história econômico-social no período neotestamentário, p.62.

4 Cf. DEMIREL, *Domestication of Wheat in Anatolia from the Neolithic Period to the Iron Age*, p.10.

Ásia Menor que datam de aproximadamente 7.000 a.C., sendo estes os primeiros lugares do mundo a cultivar a terra:

Foram descobertos indícios de agricultura primitiva em Qalat Jarmo (c. - 6000), Muallafat (c. - 6000 a - 5000), Chatal Huyuk (c. - 7000), Hacilar (c. - 7000), Tepe Sarab (c. - 7000), Uadi Tahunet (c.- 7000) e Jericó (c. - 7000 ou mais), estações arqueológicas situadas no Curdistão, nos planaltos da Anatólia, do Irã e da Palestina onde se encontraram os mais remotos testemunhos do cultivo das terras, em níveis acerâmicos (anteriores ao aparecimento da olaria); muito mais antigas do que as do Egito, Creta, Chipre, Síria e Turcomênia que não vão além de 5000 a.C., não havia mais contradição para as aquisições de ordem fitogeográfica e ecológica que correspondiam afinal à própria evidência dos fatos⁵.

O início do período Neolítico⁶ foi marcado pela consolidação do processo de sedentarismo das tribos, viabilizado pelos avanços das técnicas agrícolas: “O trigo foi uma das primeiras cultivares domesticadas, junto com a cevada, a lentilha, o linho e algumas variedades de ervilhas. Estas espécies foram as principais cultivadas nas aldeias do período Neolítico, no Oriente”⁷.

2 DESENVOLVIMENTO E APRIMORAMENTO DE TÉCNICAS AGRÍCOLAS NO ORIENTE MÉDIO

Os relatos bíblicos do AT mostram que os israelitas cultivavam vários cereais (כֶּרֶם) como: a cevada, o trigo, o painço e a espelta. Além de vegetais como a fava e o feijão. Embora a região de Israel sofresse com as condições adversas de clima e de relevo, o que impedia o cultivo de vegetais em vários pontos do Estado, conforme veremos a seguir, os estudos arqueológicos indicam que as técnicas agrícolas praticadas eram relativamente desenvolvidas se comparadas a outros povos contemporâneos.

Os mais antigos restos de cereais descobertos foram na região do Irã e remontam acerca de 7.000 a.C. Ao que tudo indica, são espécies de trigo, lentilha e ervilha, usados para preparar uma espécie de papa⁸.

O aprimoramento das técnicas de cultivo das lavouras possibilitou a expansão das espécies domesticadas e a maior disponibilidade de alimento. Inicialmente, o plantio acontecia com o uso de uma estaca pontiaguda que perfurava o solo, abrindo pequenas covas onde as sementes (עֲרִיזָה) eram lançadas e, posteriormente, cobertas com uma pequena camada de terra.

Mais tarde, a descoberta da enxada e da foice veio associada a uma expansão da qualidade de vida daqueles agrupamentos humanos. Com a enxada, os agricultores podiam revirar a terra com mais facilidade, o que garantia a maciez do solo para o desenvolvimento das plantas. A foice servia para cortar a capoeira que crescia no entrono das lavouras e ameaçava sufocar as plantações.

5 José H. LOBO, As origens da agricultura. In: *Revista de História*, v.38, p.2.

6 A Pré-História divide-se em Idade da Pedra (Paleolítico que vai desde o surgimento da humanidade até 8.000 a.C. e Neolítico de 8.000 a 5.000 a.C.) e Idade dos Metais (Idade do Cobre 5.000 a.C. a 3.000 a.C., Idade do Bronze 3.000 a 1.200 a.C. e Idade do Ferro, incluindo a Antiguidade Clássica e Tardia 1.200 a.C. a 476 d.C.)

7 DEMIREL, *Domestication of Wheat in Anatolia from the Neolithic Period to the Iron Age*, p.11.

8 José H. LOBO, As origens da agricultura. In: *Revista de História*, v.38, p.9.

Encontraram-se nas estações arqueológicas de Jericó, na sua fase mais antiga corresponde a um aspecto tardio do natufense (chamado tahunense ± 7.500 a.C.), almofarizes e pilões de pedra para a moenda, e foices com cabo de osso ou de esgalho de veado e pequenos dentes de sílex engastados⁹.

Estudos apontam que o trabalho com a enxada, na região de Jericó, era destinado às mulheres, sugerindo uma possível organização matriarcal, enquanto os homens ficavam responsáveis pelo trabalho de caça de animais silvestres: “As mulheres trabalham a terra, e se for com a enxada podem já revolvê-la [...]”¹⁰.

Outras duas invenções de utensílios agrícolas datados de aproximadamente 7.000 a.C. foram encontradas em Hassuna, na Síria e na Mesopotâmia:

Da Síria vieram enxadas de pedra e uns tabuleiros ou celhas de barro, em forma de barco, que se crê terem servido para a debulha do cereal. Na Mesopotâmia apareceu pela primeira vez a foice metálica. Assim iniciou-se o corte baixo e rente a terra das espigas, aproveitando a palha¹¹.

3 DISTINÇÕES IMPORTANTES

Os agrupamentos sociais que compuseram o cenário redacional bíblico tinham em seu cardápio cereais (1Rs 5,25; Lv 27,16; Jo 6,9), leguminosas e legumes (2Sm 17,28) e especiarias (Mt 23,23), pepinos, melões, verduras e alho (Nm 11,15). Destes vegetais, certamente os mais citados na literatura bíblica são os cereais e os legumes.

3.1 Cereais

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa):

Cereal é qualquer fruto ou semente da família das gramíneas que pode ser utilizado como alimento. As gramíneas são plantas herbáceas que apresentam flores muito pequenas e frutos secos chamados grãos ou ‘cariopses’, compreendendo cerca de 8000 espécies. Estas cariopses podem ser ‘nuas’, apresentando somente o gérmen, o endosperma e a membrana da semente, ex.: trigo, milho e centeio ou apresentar a cariopse ‘revestida’, com a mesma estrutura revestida de uma casca, ex.: arroz, aveia, cevada e sorgo¹².

Desde a Antiguidade, os cereais eram destinados à alimentação humana e animal. Inicialmente, eram consumidos torrados *in natura* ou moídos, o que possibilitou o maior aproveitamento de sua composição essencial, como o glúten e a fibra vegetal. Com a descoberta da foice metálica pelos babilônios, a palha (שֵׁק) dos cereais passou a ser oferecida como alimento para os animais.

3.2 Leguminosas e legumes

A distinção entre leguminosas, legumes e alguns produtos oriundos da olericultura não é precisa nem mesmo no universo da Botânica e da Engenharia de Alimentos. Mas em linhas gerais, as leguminosas:

9 José H. LOBO, As origens da agricultura. In: *Revista de História*, v.38, p.12.

10 DEMIREL, *Domestication of Wheat in Anatolia from the Neolithic Period to the Iron Age*, p.8.

11 José H. LOBO, As origens da agricultura. In: *Revista de História*, v.38, p.13.

12 EMBRAPA, 2019.

[...] constituem uma família da classe das dicotiledôneas, muito rica em espécies úteis ao homem. Abrigam plantas de pequeno porte, arbustos e árvores com folhas compostas. Entre as plantas de pequeno porte estão alfafa (*Medicago sativa* L.), cornichão (*Latus carnicutatus* L.), ervilha (*Pisum sativum* L.), ervilhaca (*Vicia sativa* L.), soja (*Gycine max* (L.) Merrill) e trevos (*Trifalium spp.*), além de outras espécies¹³.

Leguminosas são plantas arbustivas, sendo que suas sementes crescem em bagas ou vagens. Além das citadas acima, incluímos ainda os feijões, ervilhas, lentilhas, favas, grão-de-bico e amendoim. Já o legume pode se referir tanto ao fruto das leguminosas como aos produtos da olericultura. Por exemplo: para a Botânica, a cenoura é uma raiz, para a Agronomia é uma hortaliça e para a Culinária é um legume:

Cientificamente na Botânica, os legumes são os frutos resultantes da família *Leguminosae*, também chamada de *Fabaceae*. É uma das maiores famílias botânicas, possui cerca de 650 gêneros e 18.000 espécies [...]. Seus frutos são os legumes, que tem a característica de serem secos na maturidade, duros e terem suas sementes protegidas por uma vagem que se abre em duas metades ao longo da sutura e da nervura¹⁴.

O sistema radicular dos legumes e leguminosas é extremamente complexo, contanto com retículos que absorvem o nitrogênio do solo, resultando em maior massa produtiva dos seus frutos. Ainda por conta da eficiência das suas raízes, essas plantas costumam ser um pouco mais resistentes que os cereais em terrenos pedregosos, onde a umidade rapidamente é drenada após alguns dias de sol.

Legumes e leguminosas, portanto, são mais resistentes em regiões com grande stress hídrico como a Palestina, sendo cultivadas em canteiros (Ct 6,2). “A horta era o jardim do pobre. Valendo-se de adubação e irrigação – e isso podia consistir em molhar as plantas com uma jarra d’água (Is 58,11)”¹⁵. Não obstante, as crises de falta de alimento eram frequentes em Israel, podendo ser agravadas por um ano de condições climáticas adversas (Gn 12,10; 2Sm 21,1; 1Mc 9,24).

O pesquisador J. Jeremias mencionou a existência de um grande mercado de frutas e legumes em Jerusalém, com produtos diversificados, em sua grande maioria comprados de fora e revendidos na cidade. O esforço em abastecer este mercado era enorme, sobretudo na época da Páscoa, quando a população quase dobrava. Nos períodos de estiagem, a região sofria pela escassez de alimentos.

A alface, por exemplo, era obrigatória; permitiam, porém, a chicória, o agrião, o bredo, ervas amargas. Na Páscoa, o mercado de Jerusalém devia expor condimentos, vinho e vinagre; misturados às frutas esmagadas, formavam a massa ritual ‘haroset’¹⁶.

3.3 Abóboras e especiais

As abóboras formam uma diversificada família de plantas, sendo que, muitas vezes, eram cultivadas no mesmo canteiro das especiarias. Da família das abóboras as mais conhecidas são o melão, a melancia, o pepino, a abóbora cabotiá. “O melão é da família das

13 EMBRAPA, 2019.

14 EMBRAPA, 2019.

15 DICIONÁRIO ENCICLOPÉDICO DA BÍBLIA.

16 Joachim JEREMIAS, *Jerusalém no tempo de Jesus*: pesquisas de história econômico-social no período neotestamentário, p.67-68.

Cucurbitaceae, sendo que no continente africano foram catalogadas cerca de 30 espécies. Indícios arqueológicos apontaram a sua ocorrência também no atual Oriente Médio, desde 5.000 a.C.¹⁷.

Um fato interessante é que enquanto o melão era cultivado no Oriente Médio desde a Pré-História, no continente americano a espécie passou a ser plantada somente em 1509 d.C., trazida pelos colonizadores espanhóis. Porém, as abóboras (*Cucurbita* sp.) eram cultivadas neste continente desde 8.000 a.C. pelos povos do Norte do México, Chile e lado Oriental da América do Norte (cf. CPRA, 2020). Os israelitas conheciam muitas plantas descendentes das *Cucurbitaceae* (Is 1,8; Jr 10,5). O seu cultivo acontecia em pequenas hortas ou jardins (2Rs 21,18.26; Is 61,11).

O termo especiaria deriva do latim (*species*) e se refere a vários produtos de origem vegetal, sejam eles flores, frutos, sementes, cascas, raízes e caules. A principal utilidade das especiarias é culinária e terapêutica, no caso dos chás obtidos por meio da infusão de alguns caules, sementes e cascas. O uso medicinal das especiarias está associado ao tratamento de doenças digestivas, gripes e resfriados, infecções em geral... As especiarias se distinguem das ervas aromáticas, cujas folhas são o principal ingrediente.

O Oriente Médio conhecia várias plantas deste gênero, como a hortelã, (*Mentha* spp.), o endro (erva-doce ou funcho) (*Anethum graveolens*) e o cominho, (*Cuminum cyminum*), Mt 23,23¹⁸:

Hortelã (*Mentha* spp.) planta perene de folhas opostas dentadas e pequenas flores que variam do branco ao violeta e que se desenvolvem em espigas terminais. Endro (erva-doce) e cominho: pertencem à família das *Apiaceae*. É uma família de plantas [...] aromáticas e de caule oco. Possui cerca de 300 gêneros, com mais de 3.000 espécies. As flores são pequenas e possuem simetria radial com cinco sépalas, cinco pétalas e cinco estames. Estão dispostas numa inflorescência em forma de umbela [...]. Várias espécies possuem inflorescências apresentando dimorfismo nas flores, com pétalas externas mais vistosas destinadas à atração dos insetos, enquanto as mais internas são mais discretas, destinando-se à reprodução¹⁹.

Outras especiarias diversificadas também faziam da culinária israelita, como o cominho negro, a pimenta e a nigela (Is 28,25-27; Ex 16,31).

3.4 Trigo²⁰

Com o avanço do período Pré-histórico Neolítico a humanidade sofreu um lento processo de consolidação do sedentarismo, passando da forma de vida caçadora-coletora para o modelo agrário e suas variantes. “A domesticação do trigo e demais cereais teve um contributo inimaginável para a nutrição animal e humana. Tempos depois, isto possibilitou a organização dos primeiros sistemas econômicos e comerciais”²¹.

Estudos arqueológicos e botânicos encontraram evidências de uma espécie de trigo cultivada no Norte da Síria, chamada *eikorn*, por volta de 7.500 a.C. Conforme a literatura

17 Centro Paranaense de Referência em Agroecologia (CPRA). Autarquia do governo do estado do Paraná: www.idrparana.pr.gov.br. Acesso em 17/09/2020.

18 Também são originárias do Oriente Médio as seguintes especiarias: o aipo (*Apium graveolens*), o coentro (*Coriandrum sativum*) e a salsa (*Petroselinum crispum*). O sabor dessas plantas é acentuado tanto nas folhas quanto nas sementes.

19 Rita de Cassia Alves PEREIRA e Odécia Gomes dos SANTOS, *Plantas condimentares: cultivo e utilização*, p.10.

20 *Triticum aestivum*; *Triticum durum*; *Triticale* sp. é uma gramínea originária do Crescente Fértil, uma zona geográfica que compreende desde a porção africana (Norte do rio Nilo) até a porção asiática (atuais Iraque e Kwait), no Médio Oriente. Este cereal é o terceiro mais produzido no mundo, depois do arroz e do milho, segundo dados da FAO (2008).

21 DEMIREL, Domestication of Wheat in Anatolia from the Neolithic Period to the Iron Age, p.11.

botânica, esta gramínea também era usada como forragem para os animais²², coincidindo com o advento da foíce, na Mesopotâmia, na mesma época. Outra espécie de trigo rústico, *emmer wheat*, era cultivada na Ásia Menor por volta de 5.000 a.C. “Já a primeira utilização do trigo para pães que se tem registro no Oriente Médio foi por volta de 2.000 a.C.”²³.

Na língua hebraica, a palavra trigo (תֵּיִשֶׁבֶת) tem a mesma raiz de *hanat*, que significa embalsamamento ou conservação. À palavra trigo, associa-se um campo semântico grande na Bíblia, que pode ser analisado levando em consideração todas as suas especificidades como: farinha, sementeira, lavoura, cultivo, forragem, entre outras.

O ciclo de cultivo dos cereais, especialmente da cevada e do trigo estava associado à vida religiosa e cultural de Israel. O calendário agrícola mais antigo daquela localidade que se tem notícias é o Calendário de Gezer, localizado no início do século XX, na Palestina. Sua escrita remonta ao período pré-hebraico ou hebraico paleolítico, com forte influência da cultura Persa. Este calendário foi elaborado pelos sacerdotes e incluía como parte do processo de cultivo do trigo e demais cereais as festas cultuais.

O ritmo de vida do povo sedentário era determinado pelos trabalhos na lavoura, sendo que depois das colheitas, vinham as festas (Is 9,2; Sl 126,5), que proporcionavam um pequeno período de descanso, sem atividades no campo.

O sentido das festas judaicas não era somente cultural-prescritivo, mas estava relacionado ao universo semita, que compreende o ser humano e a criação como elementos indivisíveis. Portanto, constitui-se um binômio antropológico inseparável entre “cultivo da terra” e “festejos”, sendo que o ato de festejar era parte intrínseca do ciclo produtivo, assim como arar (שָׂרַח) o solo antes do plantio, semear (עָרַז), capinar o inço, ceifar (רָצַק), enfeixar (רָמַע) e debulhar (אָמַן).

Nesta mesma linha, os primeiros frutos ou primícias (Lv 23,9ss) tinham um valor sagrado e, portanto, pertenciam a Deus, devendo ser entregues em forma de oferendas nas festas respectivamente prescritas. Oferecer as primícias da lavoura ou do rebanho era o mesmo que reconhecer que a terra e tudo o que ela encerra é propriedade de Javé. Mais tarde, o apóstolo Paulo traduziu o ato escatológico e salvador de Cristo como imagem das primícias da ressurreição (1Cor 15,20).

3.5 Cevada²⁴

Na literatura bíblica, juntamente com a trigo, a cevada (תֵּיִשֶׁבֶת) figura entre os cereais mais populares. A gramínea é mencionada 34 vezes nos textos sagrados. Na língua hebraica, cevada é um substantivo feminino do qual se originam as palavras “bode” e “cabeludo”. Estes dois termos ligam-se por associação, pois o bode possui uma “barbicha” embaixo do queixo, parecendo uma pequena cabeleira. A cevada, por sua vez, possui umas farpas de palha de 8 a 10cm de comprimento, que saem juntamente com o grão e se expandem para além do cacho, recordando uma cabeleira.

Na antiguidade, a cotação da cevada era menor que o valor do trigo (2Rs 7,11; Ap 6,6) e considerada alimento dos pobres. De acordo com Léon-Dufor: “Os pães de cevada são, sem dúvida, o alimento dos pobres”²⁵. No livro de Rute, a personagem luta pelos seus

22 Cf. DEMIREL, *Domestication of Wheat in Anatolia from the Neolithic Period to the Iron Age*, p.12.

23 Cf. CONAB, *A cultura do trigo*.

24 *Hordeum* sp. pertence à família das gramíneas e sua utilização remonta desde o Egito Antigo ou Oriente Médio (6000 – 5000 a.C.), mas foram os gregos e romanos que a utilizaram na produção de pão. Este cereal é o quinto mais produzido no mundo e é utilizado tanto na alimentação humana como na ração de animais (EMBRAPA, 2019).

25 Xavier Léon DUFOR, *Leitura do evangelho segundo João II*, p.81.

direitos, especialmente pelo direito de catar os restolhos de cevada nas lavouras de Booz (Rt 1,22; 2,17; 2,23; 3,15; 3,17).

O texto bíblico de 2Rs 4,42 narra o prodígio do profeta Eliseu, que alimentou cem homens adultos com vinte pães de cevada levados por um homem de Baal-Salisa. Surpreendentemente, após todos comerem à vontade, ainda sobrou pão.

Ao que tudo indica, o relato da multiplicação dos pães de Jo 6,1-15 seguiu a tradição veterotestamentária do segundo livro de Reis, pois o texto joanino traz a exclusiva informação de que os cinco pães eram de “farinha de cevada” (κρίθινος). No NT, a locução adjetiva “pães de cevada” só aparece duas vezes em Jo 6,9.13.

O texto do evangelho de João surpreende pela precariedade da qualidade dos pães e pela disposição do alimento em geral, pois era um menino, considerado insignificante para a sociedade judaica, quem tinha os cinco pães e os dois peixinhos. Além disso, os famintos formavam uma multidão de cinco mil homens. Mas foi desta condição pobre e precária que veio a solução para saciar a fome daquelas pessoas.

O processo de cultivo das lavouras era pesado e exigia grande esforço, o que contribuía para a diminuição da expectativa de vida das pessoas. Nesta empreitada, era de grande valia o uso da força animal para virar a terra antes do plantio e transportar o produto das colheitas. Em alguns casos, os animais serviam também para fazer a debulha de cereais como a cevada e de leguminosas como a lentilha ou ervilha, pois os cachos ou vagens secas, quando pisados pelos cascos, se abriam e soltavam os grãos. Contudo, ainda restava o trabalho pesado de capina (Mt 13,29; Mc 13,16), que tinha duas finalidades básicas: extirpar as ervas-daninhas e afogar a terra, permitindo que os retículos presentes nas raízes dos cereais se aprofundassem no solo e extraíssem mais nutrientes para a planta, aumentando a produtividade.

Quando os campos estavam maduros era hora de meter a foice (Dt 16,9; Mc 4,29), depois se deixava o cereal cortado secar ao sol uns dois ou três dias. Durante este tempo, os cachos não podiam encostar no solo, pois umedeciam e as sementes apodreciam; eles deviam ficar suspensos do chão na própria palha do cereal. Passado este tempo, o produto era recolhido e amarrado em feixes (Sl 126,6; Mt 13,30) e levado para a eira, onde era debulhado pelo pisoteio de um animal ou por um bastão de madeira.

Em termos de composição do grão, a cevada é mais pobre que o trigo, porque contém menos glúten, elemento responsável pela liga da massa e pela coloração esbranquiçada da farinha. Isto explica o valor comercial da cevada ser inferior ao do trigo. Além do pão, os grãos da cevada eram consumidos *in natura* torrados e serviam de alimento para os animais, assim como a palha (פֶּשֶׁת).

Contudo, é importante que se diga que os grãos da cevada e do trigo só podem ser ingeridos por animais ruminantes, isto é, por bois, cabras, búfalos, camelos, ovelhas, veados, etc. Os animais não-ruminantes ou monogástricos como cavalos, coelhos, jumentos, zebras, etc. não podem ingerir cereais *in natura*, pois eles contêm grande quantidade de fibra, que não é processada pelo organismo, podendo intoxicar e levar à morte em poucas horas. A cevada também era usada para a produção de cerveja (Jz 13,7; Is 29,9).

Estima-se que a produção média da cevada nos solos israelenses chegava a 1:5²⁶. Traduzindo este valor para os pesos agrícolas atuais, significa que a cada saca de 60kg de semente plantada colhiam-se 5 sacas de grãos de 60kg. Para se ter uma ideia, atualmente, segundo o relatório de acompanhamento da safra 2019/2020, produzido pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o estado do Paraná é o maior produtor brasileiro do

26 DICIONÁRIO ENCICLOPÉDICO DA BÍBLIA.

cereal, atingindo a marca de 1:66,66. Ou seja, cada saca de semente de 60kg plantada rende em média 67 sacas de 60kg por hectare (ha)²⁷.

Evidente que os números de produtividade mencionados acima precisam ser lidos dentro do contexto de cada época. Contudo, desde a Antiguidade, já era empregada no campo a tecnologia que estava ao alcance de cada grupo social. Citam-se as descobertas da enxada e da foice metálica e a construção da eira para debulhar os grãos, como avanços agrícolas significativos.

Depois de debulhados, os grãos eram peneirados para separar a palha e as impurezas (Am 9,9; Lc 22,31). Os cereais secos como o trigo e a cevada podiam ser armazenados de três formas básicas. Em silos subterrâneos, onde os grãos eram envolvidos e cobertos com palha e terra, impedindo a entrada de ar e o conseqüente aparecimento de carunchos. Nas casas de armazenamento de grãos (1Rs 9,19; Lc 12,18) ou em vasos de cerâmica tampados. Em todos os casos, podia-se misturar um pouco de cinza para conservar os grãos.

Os artefatos de cerâmica eram variados e tinham grande utilidade no universo agrícola, servindo como recipientes para armazenagem de grãos, como pratos para as refeições e para preparar os alimentos. “O pão era assado na forma de um prato de cerâmica e outros alimentos eram servidos nele. De modo que não era necessária uma mesa; se um hóspede chagasse, uma esteira servia ao propósito”²⁸.

3.6 Espelta²⁹ e Painço³⁰

A variedade de cereais que os povos do Oriente Médio tinham ao seu alcance a partir do período Neolítico Tardio propiciou-lhes uma dieta rica em carboidratos e proteínas. Os cereais em geral, particularmente a variedade de trigo *eikorn* e a espelta poderiam suprir por um tempo relativamente curto a carência de ingestão de proteína animal, cuja única fonte era a caça de animais silvestres. Pesquisas apontam que o consumo de cereais colaborou para o aumento da expectativa de vida da humanidade. Muito embora, hoje, não seja possível traçar com exatidão o mapa genético das variedades dos grãos cultivados, pois as mudanças genéticas que estas gramíneas sofreram ao longo dos milhares de anos alteraram os valores de sua constituição nutricional.

Evidências científicas apontam que:

A espelta produzia bem, comparada ao trigo, em regiões cuja precipitação pluviométrica ficava entre 250-300mm de chuva por ano. Mas, em consequência disso, os valores nutricionais da planta eram pobres. [...] estima-se que na Idade do Ferro a produção da espelta era de 140kg por hectare³¹.

27 Um hectare (ha) equivale a 10.000m². O hectare é a medida oficial para comercialização de terras agrícolas no Brasil e o preço varia de acordo com a característica do solo, com o tipo de planta que é cultivada na região e outros fatores como o clima. Atualmente, órgãos competentes como a Embrapa, orientam que a densidade de plantio de cereais como o trigo, a cevada e o milho seja de 1:1, ou seja, 1 saca de 60kg deve ser semeada em 1ha (Cf. CONAB, *A cultura do trigo*).

28 NOVO COMENTÁRIO BÍBLICO, p.1227.

29 *Triticum spelta* é uma cultivar da família das gramíneas, próxima ao trigo, inclusive, é considerada por muitos como uma subcultura do trigo. Popularmente é chamada de trigo vermelho. É cultivada desde a Idade do Bronze em regiões como a Europa, Ásia Menor e Oriente Médio (Idem, op. Cit.)

30 *Panicum miliaceum* L. é uma gramínea de ciclo anual, cultivada para produção de grãos e para utilização na alimentação animal (EMBRAPA).

31 Este valor (140kg/ha) significa que a cada saca de 60kg de semente plantada em 1 hectare eram produzidos em média 2,33 sacos de 60kg de cereal. Como já foi dito anteriormente, este resultado é baixíssimo, pois a média de colheita da cevada no Brasil na safra 2019/2020 foi de quase 67 sacas por hectare (Tim DENHAM e Peter WHITE, *The emergence of agriculture: a global view*, p.219; 222, tradução nossa).

Segundo a Embrapa (2019) a espelta é um subproduto do trigo, resultado de mutações genéticas ocasionadas por uma combinação de fatores como: deficiência hídrica, mudanças climáticas, variedade de solos de uma região para outra onde o cereal era produzido e o refinamento da semente. Conforme Denham e White:

Em 1988, pesquisas encontraram evidências de que o habitat primeiro da espelta foi a Síria e o Norte da Turquia. Nesta mesma região foi detectada a existência de uma espécie de trigo mais antiga que o 'eikorn' e não muito cultivada nas lavouras. Esta espécie primitiva de trigo pode ter mutado e originado a espelta (ver Ex 9,32)³².

O profeta Isaías dá a entender que a espelta era cultivada como um cereal de refúgio: “[...] não semeia ele a nigela? Não espalha ele o cominho? Não lança na terra o trigo, o painço e a cevada e a **espelta numa faixa marginal?** (Is 28,25, grifo nosso).

A técnica de plantio de refúgio ou barreiras naturais é usada ainda hoje na agricultura. Consiste em plantar entorno da cultura principal uma planta de menor valor ou com um potencial genético inferior. Desta forma, a plantação de refúgio funciona como barreira natural para os insetos, pois eles atacam primeiro as plantas de refúgio, que têm normalmente ciclo breve, enquanto a cultura principal se desenvolve e “foge” do ataque dos predadores. Hoje, para cultivar o milho transgênico é preciso que se faça uma barreira natural não muito extensa, com sementes convencionais, a fim de que predadores como a broca do milho, que devoram a espiga verde atinjam primeiro a plantação de refúgio, que naturalmente é menos produtiva.

O painço que foi mencionado neste texto é o que mais se assemelha aquele cultivado no Oriente Médio Antigo (Is 28,25), cuja característica da planta lembra muito o arroz (existem outras variedades de painço muito parecidas com o sorgo, que produzem espigas ao invés de cachos). A gramínea cresce aproximadamente 80cm a 1m e diferente dos outros cereais, é plantada exclusivamente na primavera, desenvolve-se no verão e é colhida na entrada do outono. Na ponta da planta, surge um cacho com pequenas flores que se desenvolvem em dezenas de grãos (pouco menores que um grão-de-bico - Ez 4,9;). Quando o painço está pronto para a colheita, os cachos amarelados se dobram e as folhas do pé secam e caem, produzindo um espetacular campo dourado.

O cereal se adapta muito bem às regiões semiáridas, assim como a espelta. Ainda hoje, tanto o painço de cacho como o painço de espiga são usados na alimentação humana, seus grãos podem ser torrados e consumidos *in natura*, como sopa, papa ou moído e misturado com outros alimentos. Para a alimentação animal, o grão pode ser dado para os bovinos moído e seco ou triturado junto com toda a planta. No entanto, no Brasil, o painço não tem expressão comercial significativa e é encontrado para compra em casas de cereais e produtos naturais.

À GUIA DE CONCLUSÃO

Em geral, a relação da sociedade israelense antiga com a terra não se pautava unicamente pelo vínculo extrativista. A criação era compreendida num estado de sinergia ou interdependência. Atualmente, impulsionado pelos estudos da ecoteologia e pelos escritos do Papa Francisco, aprofunda-se o sentido de ecologia integral e se busca no descobrimento das práticas agrícolas do universo semita pistas para um agir sustentável e para o avanço da reflexão bíblica ecoteológica.

32 Tim DENHAM e Peter WHITE, *The emergence of agriculture: a global view*, p.220 (tradução nossa).

Tanto assim que causa surpresa para alguns leitores a menção a muitos vegetais como leguminosas, legumes, abóboras e especiarias nos textos bíblicos. Muitas vezes se pensa que a agricultura israelense antiga se restringia ao cultivo do trigo. No entanto, de todo o Oriente Médio, a região da Palestina foi pioneira no desenvolvimento de técnicas agrícolas que possibilitaram o aumento na oferta de alimentos e a expansão da expectativa de vida.

Outro fator importante que a ecoteologia bíblica vem considerando nas últimas pesquisas relaciona-se às festas. Os festejos e os espaços celebrativos não eram um apêndice na vida israelense, mas faziam parte do calendário anual e eram tão importantes como o processo de plantio, cultivo e colheita.

Deste modo, o cultivo do solo era trabalho sagrado, assim como o oferecimento das primícias das plantações e dos animais a Javé (Dt 26,1ss; Ex 34,26). Aliás, a espera pelos primeiros frutos das lavouras gerava uma expectativa enorme nos aldeões. Afinal de contas, aguardava-se dez ou onze meses para comer o primeiro cacho de uva do ano, por exemplo. Hoje em dia, falar em primícias dos frutos não faz muito sentido, pois os produtos estão dispostos nas gôndolas dos supermercados o ano inteiro, produzidos de forma artificial.

A maior parte do tempo de vida das pessoas no Israel Antigo era ocupada com a produção de alimentos. A relação com a terra e com os animais era de respeito e de cuidado. Toda a criação, ou seja, seres humanos (escravos ou livres), animais domesticados para o trabalho, a terra e as plantações tinham o direito de descansar e refazerem as suas forças (Ex 23,12; Lv 25,8-17). É mandamento divino evitar os maus tratos aos animais e socorrê-los em caso de perigo de vida, sobrecarga ou se estiverem perdidos, mesmo que seja o boi ou o jumento do inimigo (Ex 23,4-5). Ao homem moderno, cabe o imperioso dever de se perceber como responsável pela guarda da criação e dependente de toda a forma de vida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÍBLIA DE JERUSALÉM: nova edição revista e ampliada. São Paulo: Paulus, 2016.

BROWN, Raymond; FITZMYER, Joseph; MURPHY, Ronald. (Orgs.) *Novo Comentário Bíblico de São Jerônimo*. Trad. Celso E. Fernandes; Adriana Fernandes; Elizeu dos Santos. Lucia Zanetti; Jonas Machado; Paulo Arantes. São Paulo: Paulus e Academia Cristã, 2011.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. *A cultura do trigo*. DE OLIVEIRA NETO, Aroldo Antonio; SANTOS, Candice Mello Romero (Orgs.) 2020. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/>. Acesso em 17/09/2020.

CPRA. *Centro Paranaense de Referência em Agroecologia*. Autarquia do governo do estado do Paraná: www.idrparana.pr.gov.br. Acesso em 17/09/2020.

DEMIREL, Serkan. *Domestication of Wheat in Anatolia from the Neolithic Period to the Iron Age*. In: EFE, Recep. CÜREBAL, Isa. et al. *Recent researches in interdisciplinary sciences*. ST. Kliment Ohridski University: Press Sofia, 2016: 130-139.

DENHAM, Tim; WHITE, Peter. *The emergence of agriculture: a global view*. New York: London, 2006. *DICIONÁRIO ENCICLOPÉDICO DA BÍBLIA*. Autoria da Paulus Editora. Coedição: Academia Cristã, Loyola e Paulinas. São Paulo: Paulus, 2014.

DUFOR. Xavier Léon-. *Leitura do evangelho segundo João II*. Capítulos 5-12. Trad. Joahn Konings e Isabel Leal Fontes Ferreira. São Paulo: Loyola, 1996. 2v.

EMBRAPA. *ÁRVORE DO CONHECIMENTO*: Tecnologia de alimentos. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/Abertura.html. Acesso em 17/09/20.

EMBRAPA. *Os legumes existem?* Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1085312/os-legumes-existem>. Acesso em 18/09/2020.

FONTANELI, Renato Serena; SANTOS, Henrique Pereira. *Morfologia de leguminosas*. In: FONTANELI, Renato Serena; SANTOS, Henrique Pereira dos; FONTANELI, Roberto Serena (Eds.). *FORAGEIRAS PARA INTEGRAÇÃO LAVOURA-PECUÁRIA-FLORESTA NA REGIÃO SUL-BRASILEIRA*. Passo Fundo, RS: Embrapa Trigo, 2009. Disponível em: http://www.cnpt.embrapa.br/biblio/li/li01-forageiras/pre_texto.pdf. Acesso em 16/09/2020.

JEREMIAS, Joachim. *Jerusalém no tempo de Jesus*: pesquisas de história econômico-social no período neotestamentário. Trad. Maria Cecília de M. Duprat; revisão de Honório Dalbosco. Col. Nova Coleção Bíblica. São Paulo: Paulinas, 1983.

LOBO, José H. As origens da agricultura. In: *Revista de História*. v.38. Jun/1966: 285-311.

Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/322607260_As_origens_da_Agricultura/citation/download. Acesso em 25/09/2020.

PAPA FRANCISCO. *Carta encíclica Laudato Si*: sobre o cuidado da casa comum. Brasília: Edições CNBB, 2015.

PEREIRA, Rita de Cassia Alves. SANTOS, Odécia Gomes dos. *Plantas condimentares: cultivo e utilização*. Fortaleza, CE: Embrapa Agroindústria Tropical, 2013. Disponível em: <http://www.cnpat.embrapa.br>. Acesso em 18/09/2020.