

Texto feito com base na apresentação de Richard Charity agrônomo biodinâmico coautor da metodologia ART. Agosto de 2020,

Como trabalhar as forças vitais nos vegetais

Quando falamos sobre vitalidade caímos na pergunta: Como deixar visível aquilo que é tão sutil? Como introduzir o assunto para pessoas que não pararam para refletir sobre a questão? Uma coisa é certa, um olhar integral e holístico, como o adotado pela medicina chinesa, por exemplo, é um caminho a ser seguido. A fragmentação e a especialização, hoje acreditada pela maioria das pessoas como a melhor forma de fazer ciência, deixam de lado aspectos mais sutis. Essa maneira segmentada de olhar as coisas vivas é adotada não apenas na medicina, mas pela grande maioria das ciências que estudam a vida.

Mas não é apenas na medicina que esse tema é relevante. A questão da vitalidade foi o que levou Richard para a agricultura biodinâmica, de tão central e importante que é o assunto para ele. *“Foi onde eu vi, que como agrônomo faria uma diferença uma agricultura que valorizasse não só o valor nutricional dos alimentos, mas também uma nutrição vital, anímica.”* A agricultura biodinâmica trabalha com a vitalidade dos alimentos através do uso dos preparados biodinâmicos, um legado de Rudolf Steiner. Uma dúvida comumente levantada em relação aos preparados é se seria essa a única maneira de trabalhar com essas forças? A princípio não. Através do entendimento e da familiaridade com o assunto, acredita-se que seja possível o desenvolvimento de novas maneiras de trabalhar essas forças sutis.

Mas como perceber a vitalidade de um alimento? Percebe-se pelo sabor, pelo tempo de conservação, e pelo seu frescor. Essas seriam algumas qualidades da vitalidade. Porém ela vai além disso; e esse além é mais difícil de perceber. *“A maçã que comemos está viva, ela respira. Tem um princípio inerente de vida. Depois de colhida a maçã segue viva por um tempo. Isso é possível porque existe uma rede, uma malha vital que mantém essa vida. É importante perceber que quando comemos uma cenoura, que ela não está morta. Se essa cenoura for plantada ela vai continuar vivendo. Assim, quando termino de comer uma maçã, aquela vitalidade estará em mim.”*

Assim, existe uma transferência de forças de um organismo a outro. Por isso a importância de se produzir e consumir um alimento vitalizado, portador dessa energia que é difícil de ser quantificada. Quando mais se processa um alimento, mais se destrói e se perdem essas forças. Até mesmo quando se cozinha uma semente uma energia é dissipada. A proteína contida ali está sendo digerida, transformada. Um exemplo de um alimento com grande força vital são os brotos. Ao germinar uma semente, todo o conjunto de forças que participaram do processo de germinação - nota-se que são energias novas, recém-chegadas - são recebidas por quem a consome. *“Na germinação acontece uma comunhão entre as forças formativas que vem do cosmos com as forças terrestres. Uma vitalidade que está pegando fogo, em um simples brotinho.”* As energias que participam do processo de germinação são transferidas, através do alimento, para quem o consome. Está ali o frescor, o germe de todo um potencial.

Um outro caminho para o entendimento da vitalidade é através da compreensão do efeito da diluição, o efeito que a não substancialidade tem. Existem evidências na natureza de que com a diluição os efeitos das (substâncias) aumentam. Hormônios, por exemplo, só funcionam em pequenas doses. Em girinos, 1% de extrato de tireóide não estimulará o crescimento de suas perninhas; mas com 10^{-9} do extrato, as perninhas crescerão. *“Não é porque é pouco que não tem efeito. Esse é um dos passos para entender a vitalidade e na homeopatia é possível entender o efeito da diluição.”*

Entende-se que as forças sutis vêm do cosmos em direção a terra. Mas como a natureza âncora essas forças? Existem forças cósmicas que são bem claras que inclusive podem ser medidas, como a luz do sol. Existe um estudo que mostra uma correlação entre as explosões solares, que ocorre a cada 10 anos e o crescimento dos anéis das coníferas, que acompanham esses ritmos solares. Quando há explosões aumenta o diâmetro dos anéis. No caso dos alimentos as forças são mais sutis, são forças moldadoras, que se ligam ao arquétipo das coisas. Não estamos em uma terra estanque, aqui existem forças que não vemos, mas que estão nos influenciando.

“Outra maneira que a terra recebe as energias sutis é através do vórtice. Por exemplo, quando ocorre um movimento na água - quando a água desce um rio ou quando passamos a mão em uma água parada - formam-se vórtices que dinamizam essas energias.” Os vórtices estão em todos os locais, no movimento das correntes de ar, nas ondas do mar. *“A atmosfera está em constante movimento, em dinamização alinhada com o cosmos. Qualquer objeto passando pelo ar parado ou pela água vai provocar uma mistura e essa mistura é uma comunicação constante com o cosmos”.*

O movimento do vórtice está incorporado também no mundo biológico: nos ossos, na musculatura, no estômago, nos chifres, nas conchas, no movimento do girassol, no redemoinho dos cabelos. Dessa constatação surge a pergunta: quem nasceu primeiro, a ideia ou a forma materializada? A forma da água viva “imita” o movimento da água quando essa encontra um obstáculo. *“O que está impresso na natureza está impresso nos organismos. A evolução está sob a batuta de forças formativas, forças criadoras.*

Trazendo para a realidade vegetal, essas forças formativas atuam de maneira diferente nos diferentes estágios das plantas. Ao observar a metamorfose das folhas em uma planta, *“nota-se que no início as forças “preenchedoras” mais terrenas são mais atuantes, conforme a planta cresce, suas folhas mudam chegando a formar flores, mostrando que há diferentes forças formativas atuando.”* Nesse estágio elas moldam, dão forma e contém o tamanho; ocorre o aparecimento de forças mais sutis, o detalhe, o aroma, o aparecimento de cor estão presentes. Segundo Steiner, a sílica é a âncora no mundo material dessas forças cósmicas formativas, que trará o valor nutritivo, o aroma e a cor para os alimentos.

“O papel do homem é de atuar de maneira a aumentar a vitalidade dos alimentos, trabalhando com as influências corretas. Na realidade essas forças estão atuando naturalmente, elas já existem.” O homem pode diminuir aquilo que não contribui ao mesmo tempo em que pode ajudar a planta a captar o que é mais benéfico para ela. Isso pode ser

feito ao se escolher a mistura de plantas que farão parte de um mesmo sistema. Como cada planta pode ajudar outra? *“Ao podar um eucalipto, por exemplo, ele vai deixar uma biomassa com uma assinatura planetária. A biomassa está trazendo “o eucalipto”, que irá influenciar as outras plantas, não está sendo doado apenas nutriente, mas também vitalidade a essas plantas”*. A bananeira, bem utilizada por Ernest Gotsch, *“trás justamente o que as plantas precisam nos primeiros anos: retira o sol e traz a água, a terra e o húmus, traz as força terrestre preenchedora, importantes no início do ciclo.”* A luz solar será importante na fase seguinte. .