

Jiló faz inveja a "qualquer japonês"

Neto do fazendeiro Zacarias Alves Ferreira, dono de "um exagero de terras" — 400 alqueires, cerca de 1 mil e 800 hectares, correspondente a 44,7 por cento da área de Taguatinga, utilizada ano passado somente nas principais culturas — Sebastião Alves Ferreira tem 4,5 ha de "terra ruim, quase cascalho puro", onde planta milho, arroz, feijão, laranja, limão, banana, manga e abacate. "Um tantinho de cada um" para seu sustento, da mulher e quatro filhos. E guardião do meio ambiente.

A situação melhorou há um ano. O pastor americano Johson Edwin Gallhan viajou deixando 9 ha a seus cuidados para que plantasse preparando a terra. Ele vendeu os produtos sem querer participação. Nas cartas que escreve ao pastor dá conta de estar produzindo quiabo, maxixe, couve, pimentão e um jiló de fazer "inveja a qualquer japonês". Posto ao lado de um tomate caqui — com quase 8 cm de diâmetro — "não se sabe qual é um ou outro". Seu vizinho Sinhozinho também planta em terras de pastor e consegue maior produção. Sebastião acha que é por ser cearense. A mistura das duas raças "tinha de dar boa coisa".

GOIANO

Sebastião é goiano de Luziânia, "filho e neto de lavradores". O chão onde pisa "era Alves Ferreira, até dentro de Taguatinga". Seu avô Zacarias

não tinha como contar as cabeças de gado. As vacas "pariam pelo meio do mundo, criando bezerros mais ariscos que veados. Só cachorro para segurar um deles". Toda terra de herança que aparecesse, Zacarias "punha sua marca".

O patrimônio foi se deteriorando com seu pai, tios, primos e irmãos. Sebastião diz que não tem nada como filho para aniquilar o que se fez com suor. "Melhor do que isso só genro". Os herdeiros de Zacarias foram perdendo as terras, vendidas "na bacia das almas", sendo desapropriadas ou simplesmente deixadas invadir. O que tem para passar aos filhos é "chão duro", embora não perca a fé de que pode melhorá-lo.

Tem sonhos de trabalhar a terra já que o pastor está para voltar. Não sabe se a situação atual vai permanecer ou se o dono virá "com conversa de meia". Por enquanto, Sebastião a explora só para si, além de receber um salário. Não tem tempo de cuidar do que é seu, pagando empreitadas para limpeza da roça de milho, arroz e feijão. Esta custa muito a produzir e quando se vê foi tudo só em tratamento, pois "a terra é fraca". Prefere as hortaliças que lhe dão rendimentos semanais. O milho, por exemplo, leva quatro meses, mas ele e a família "comem todo dia".

MERCADO

A produção é vendida na Feira do Atacado da Ceilândia. O

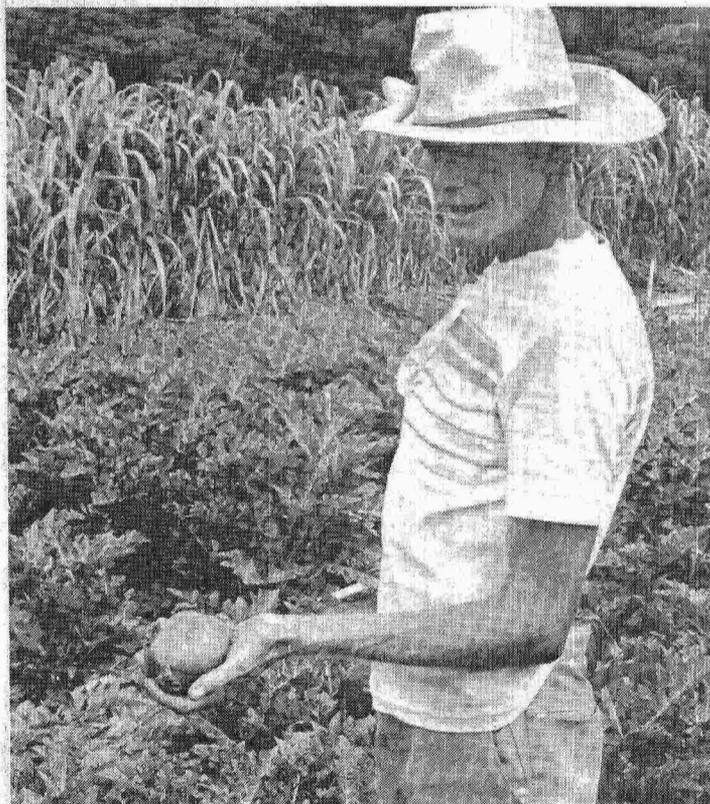
cunhado Alfeu tem uma Kombi e faz o frete. Pensa em vender na Ceasa mas lá exige Carteira de Produtor, que Sebastião não tem, e que haja fornecimento duas vezes por semana. Ele só consegue colher uma vez. Quando tem couve vende 150 molhos por semana, ganhando Cz\$ 12 por unidade. Sinhozinho consegue tirar mil molhos porque a área que cultiva, além de ser o dobro da de Sebastião, possui terra melhor na beira do córrego. Sebastião usa irrigação no sistema de aspersão, obtendo água de uma cachoeira. Não tem necessidade de bombas. Na própria terra, mais alta, talvez vá precisar.

Além da couve, Sebastião colhe pimentão, quiabo, maxixe e jiló, conseguindo colher três ou quatro caixas dos dois primeiros e duas dos outros. Os preços variam de Cz\$ 250 a 400, conforme o produto. Leva "muita fé" numa moita de quiabo que está "ótima de folha" e poderá render umas seis caixas. A colheita deve ser esta semana. Seu orgulho, contudo, é o jiló, introduzido por ele no DF a partir de sementes trazidas de Rondônia por uma comadre.

Todo mundo "botou o olho" quando levou o produto pela primeira vez "a feira, embora o comprador "ficasse com o pé atrás, com medo da novidade". Sebastião queria Cz\$ 400 pela caixa, mas deixou pela metade "para que experimentasse". Na semana seguinte, o mesmo comprador ficou com o produto, pagando o valor real.

Sebastião tem cinco anos em Laje da Jibóia, tendo trabalhado antes na Fazenda Bom Jardim, onde cultivava exclusivamente tomate. Lamenta que por esta época não conhecesse ainda o pessoal da Emater, que tem receitas "muitas boas" para tomate. A mulher, Maria do Rosário, concorda com ele, lembrando não ser só a massa que pode ser feita em casa, aproveitando os meses de setembro a novembro, quando os preços caem. Além da economia, a massa feita em casa traz a vantagem de não ter "quimicas".

O que pouca gente sabe, lembra Rosário, é que se faz geléia de tomate com 1 kg do produto, 1/2 de açúcar e caldo de um limão. Basta cozinhar o tomate passar na peneira, e ferver junto com o açúcar e o limão, até criar consistência, guardando em potes, em local fresco. Os filhos são Renato, 14 anos, Ronaldo, 11, Rogério 10, e o cacula Rodrigo, 8 anos. Eles ajudam na lavoura, embora "batam mais bola do que enxada". Todos estudam em Samambaia pagando Cz\$ 31 de passagem. Sebastião está preocupado por que ouviu dizer que o Governo vai acabar com o passe escolar. Se acontecer "vai ficar difícil".



Sebastião Alves e seu poderoso jiló: inveja

PRODUÇÃO OBTIDA EM 87

ITEM	Nº PRODUTORES	ÁREA PLANTADA (Ha)	PRODUTIVIDADE (Kg/ha)	PRODUÇÃO TOTAL (ton)
Arroz	68	365	920	336
Milho	52	263	1.150	302
Feijão	25	30	410	12
Chuchu (*)	12	22	70	1.540
Capote (*)	25	13	30	390
Quiabo	13	8,3	15	125
Limão Tahiti (*)	26	104	5,5	572

AS PREVISÕES PARA 88

ITEM	Nº PRODUTORES	ÁREA PLANTADA (Ha)	PRODUTIVIDADE (Kg/ha)	PRODUÇÃO TOTAL (ton)
Arroz	70	380	950	361
Milho	58	270	1.150	310
Feijão	40	40	450	18
Chuchu (*)	12	22	70	1.540
Capote (*)	25	13	30	390
Quiabo	15	10	15	150
Limão Tahiti (*)	26	104	5,5	572

* A Emater não prevê alterações quanto aos dados registrados em 87 porque são culturas já definidas. O mesmo deve ocorrer quanto a pecuária.