

Na “Avenida das Jaqueiras”, no Cruzeiro JACA MADURA NO PÉ

Duzentas jaqueiras arborizam a via que separa o Cruzeiro do Sudoeste. As jacas de lá resgatam sabores em fiéis apreciadores

Elas podem parecer feias e gordas. Alguns dizem que exalam cheiro desagradável. Mas para muitos, a jaca é mais do que uma fruta exótica: é quase um vício, saciado uma vez por ano, na curta e desejada safra. Em Brasília, nesta época do ano, centenas de pés de jaca, além de amenizam o clima e proporcionam a sombra - escassa na cidade - “pipocam”, como dizem frutas que tomam quase todos os espaços do tronco. É o início da festa gastronômica da fruta: doces, sorvetes e até tira-gosto para acompanhar a cerveja.

O canteiro central da principal avenida que passa em frente do Hospital das Forças Armadas (HFA), e que divide o Sudoeste e o Cruzeiro, existe um inusitado pomar de jaqueiras. Em meio ao asfalto quente e a poeira das obras do Sudoeste, 200 pés carregados da fruta, sendo que algumas já estão na época de serem colhidas.

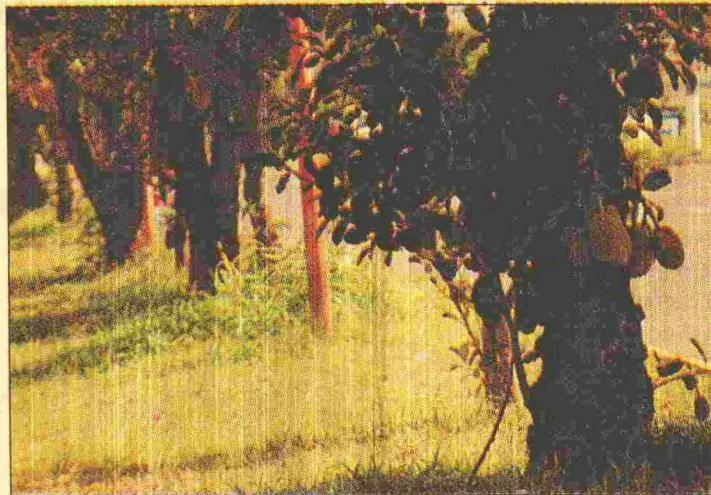
O cheiro é o primeiro indi-

cador de que a fruta está ficando “de vez”, ou seja, em processo de amadurecimento. “A gente pára em baixo da árvore e sente o cheiro. Procura a que parece mais madura, apalpa e vê se está compacta por dentro. Volta a cheirar. Assim a gente sabe se está madura”, conta Ibraim Almeida, motorista de ônibus, que trabalha há oito anos no Terminal Rodoviário do Cruzeiro. As saliências na casca da fruta têm que estar desenvolvidas e amarelas. Quando pressionada com os dedos, deve ter consistência firme. Motoristas, cobradores, taxistas e moradores dos blocos vizinhos do “pomar” já iniciaram o período de plantão, para impedirem que

as pessoas retirem a fruta ainda verde da árvore, promovendo um festival de desperdício das jacas que acabam jogadas no chão ou esmagadas pelos carros, como em anos anteriores.

“É uma covardia.

Eles já estão catando as jacas ainda muito verdes. Muitos não sabem escolher e vão pelo tamanho. Arrancam do pé, vêem que não dá para comer e jogam fora. Dá pena de ver”, disse Ibraim. Nos oito anos em que acompanhou a movimentação dos apreciadores de jaca na avenida, Ibraim só conseguiu comer jaca madura duas vezes. “A gente toma conta, fica namorando, mas



Fotos: Renato Alves

Jaqueiras formam bosque na via entre Cruzeiro e Sudoeste

quando já está quase no tempo de colher, ela some. Tem muito carro de bacana que para aqui para colher, sai umas três pessoas de dentro, estragam muitas frutas e vão embora”, denuncia Ibraim. É o taxista José Zezimar (foto), de 52 anos, que tem seu ponto bem em frente às jaqueiras, que dá a dica: “As

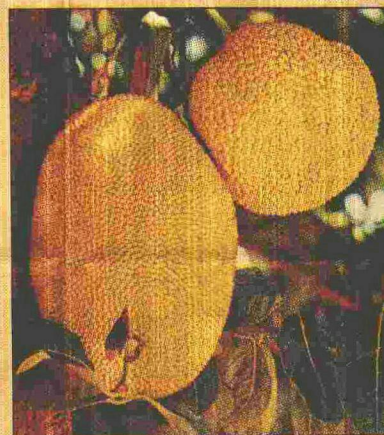
frutas não chegam a ficar maduras porque eles tiram antes. O jeito é tirar quando ela está de vez e levar para a casa. Dentro de uns cinco dias já dá para comer. Se enrolar em um jornal amadurece até antes”.

PATRÍCIA MOTTA

Repórter do JORNAL DE BRASÍLIA

CALDA DE JACA

Colocar um quilo de bagos de jaca sem caroço em uma panela e adicionar a mesma quantidade de água. Acrescentar meio quilo de açúcar e deixar ferver por uma hora. Deixar esfriar para servir.



Morador prefere o caroço cozido

Bartolomeu Barros, de 73 anos, é morador há 19 anos do Cruzeiro e caminha diariamente pela calçada paralela ao pomar, afirma: “Há 41 anos não como uma jaca. Um vez comi e passei mal por oito dias. Nunca mais tentei. A única coisa que como vindo da fruta é o caroço que, cozido, vira um tira-gosto para se comer tomando uma cervejinha”, receita Bartolomeu.

“As que temos aqui são as jacas duras. Não são daquelas viscosas. Estas são até crocantes”, garantiu um dos motoristas. “No ano passado o pé carregou tanto que chegou a entortar os galhos. Este ano deu menos, acho que porque podaram muito. Foi uma

pena eles estavam cheios de jaquinhas”, lembrou Ibraim.

O sorvete de jaca e até o dindin (picolé dentro de um saquinho de plástico) são populares entre os que gostam da fruta. “O dindin fica até cremoso, como se fosse sorvete. Como não gosto do cheiro da fruta, gosto de desdobrar em doces e guloseimas”, disse Ibraim. Além de poder ser consumida ao natural, pode-se fazer doces em calda, em massa, cristalizado e até geleia. Um cuidado importante para quem deseja fazer um doce de jaca: para qualquer tipo de doce, é necessário adicionar suco de limão à calda, cinco minutos antes de tirar o fogo. (P.M.)



A jaca foi trazida para o Brasil no século dezoito, vinda do arquipélago malaio (Malásia). Tem seu período de amadurecimento no verão e quando madura, chega a pesar até 15 quilos. De forma ovalada ou arredondada, ela nasce no tronco e nos galhos mais baixos da jaqueira. Amarelada quando amadurece, seu interior é formado por vários gomos, cada um com um grande caroço recoberto por uma polpa cremosa, viscosa, e de aroma forte e muito peculiar. Para apanhar a fruta, muitas

vezes, é necessária a parceria no esforço. É que quando a fruta está muito grande e pesada, é impossível descer carregando-a. De cima da árvore, uma pessoa corta a fruta e outra, no chão, agarra. É também um exercício de precisão e coragem. Um erro de cálculo pode acabar em um acidente. Com o ajudante, ou com a jaca.

**Trecho da música
Corta-Jaca,**
de Chiquinha Gonzaga

“Mas se essa lua, se essa lua fosse minha
Eu não mandava, não mandava homem para lá não
Como será que vai ficar?
Cortar jaca na cidade não é mole não”