

Informativo da Agricultura familiar

Semente da Paixão: a experiência de Seu Feliciano e dona Josefa



Seu José Feliciano e dona Josefa formam uma família muito consciente. Eles moram no assentamento Frei Damião. Ele chegou na região em 1952, com 11 anos de idade. O casal tem 7 filhos e 14 netos, quatro filhos moram em Curitiba. Eles sempre repartem o que tem com a família e os vizinhos. Contam que por isso nunca faltou em casa o que comer. O que Deus quer de mim é a caridade e o que quer do homem é que ajude seu semelhante, nos ensina seu José Feliciano.

Veja só quanta qualidade de sementes eles têm: milho branco que nunca perdeu porque é de Padre Cícero, tem milho hibra, jabatão, ligeiro, pipoca e milho maluco. Tem feijão macassa branco e feijão rajado. Dona Josefa guarda também sementes de macela, gergelim, alfazema, melancia, pepino, melão, girassol e ainda maniva de macaxeira e mandioca de fazer farinha.

Para guardar a semente sempre foram bem cuidadosos. Começam a se preocupar desde o roçado. O feijão que guardam para sementes é só o do primeiro carregado, o feijão é mais limpo e mais graúdo. Escolhem as melhores bages, secam, debulham e catam as mais bonitas.

Já a semente de milho, eles cortam a cabeça e a ponta. Guardam somente as sementes do meio da espiga. Gostam de selecionar bem a semente porque quer sempre ter boa produção. O milho branco é o que gosta e planta mais. Esse milho planta primeiro de todos. Eles contam que esse milho dá um cuscuz muito saboroso.

Eles plantam muito também um milho que os agricultores da região chamam de milho hibra. É um milho mais ligeiro. A semente tem a cor mais alaranjada e é mais doce para comer.

Seu Feliciano ensina que o milho empenoa e emboneca quase ao mesmo tempo. Com isso acontece o cruzamento de um com o outro. Já observou

que quando dá um vento, ele vê o pozinho dos pendões se misturando no ar. E na safra tem o resultado. Algumas espigas vêm com sementes dos dois milhos misturados. Aquelas sementes diferentes na espiga, eles separam e plantam para ver o que vai dar. Assim, criaram uma variedade de milho a partir das variedades que tem em casa. Eles chamam de milho maluco por isso.



Informativo da Agricultura familiar

Semente da Paixão: a experiência de Seu Feliciano e dona Josefa



Em casa, a família tem um quarto só para guardar a semente. Guarda a semente em garrafas, latas ou silos de 60 quilos. Primeiro eles limpam os vasilhames e secam bem. Cada semente tem o local certo de guardar. Guarda sempre o milho branco na mesma lata. Guarda sempre o milho maluco nas mesmas garrafas. Guarda sempre o feijão branco no mesmo silo. Dona Josefa disse que não presta guardar uma semente no lugar da outra de outro tipo. A semente é guardada bem sequinha pelo sol e nem precisa usar veneno.

Coloca a semente até encher bem a garrafa, lata ou silo e tampa. Depois lacra com cera de arapuá para que não entre ar. Depois eles cobrem com um pano ou uma lata para que o arapuá não venha buscar a cera. Só abre o vasilhame quando for tempo de plantar.

Seu Feliciano ensina que guarda umas 5 vasilhas de cada qualidade de semente, planta 2 ou 3 e reserva as outras 2 para nunca perder as sementes.

CERA DE ARAPUÁ

Seu José Feliciano já fez a cera em casa e contou como foi. Ele disse que enrolou um pano na cabeça deixando de fora só os olhos. Se não tiver cuidado, eles enrolam nos cabelos, entram nos ouvidos, nariz, boca e em todo canto.

Conta que abriu a colméia e encontrou o ninho dos filhotes. É daquela parte que faz a cera. Retirou todo ninho, machucou e colocou numa vasilha para preparar em casa. Colocou no terraço durante três dias, para

tomar o sol do dia e o sereno da noite. Toda manhã virava até ficar com a cor preta e dura feito uma massa. Depois de pronto, guardou em um saquinho, assim dura por muito tempo.

Faça como seu José Feliciano e dona Josefa. Cuide bem de sua família. Guarde bem a sua semente da paixão para que sempre possa produzir alimentos.

