

O BANANEIRO

A BANANEIRA — *Musa sapientum* e *Musa paradisíaca* — é uma das plantas mais difundidas no Brasil, porém sua cultura para fins comerciais data entre nós aproximadamente de meio século. É portanto anterior às culturas do algodão e da laranja, resultantes da crise do café.

O sabor agradável, as qualidades nutritivas da fruta e a facilidade com que se obtém deram à planta rústica e precoce grande difusão. Suas inúmeras variedades podem ser encontradas ligadas especialmente às habitações rurais, em cultura doméstica ou extensiva, tanto no planalto como nas planícies litorâneas. Nestas encontraram ambiente propício: solo de aluvião argilo-silicoso, rico em cálcio e em matérias orgânicas, temperatura anual estável superior a 20°, com alto teor de umidade (80%) e chuvas regulares.

As maiores plantações estendem-se notadamente no trecho entre Angra dos Reis e Paranaguá adensando-se no litoral paulista onde foram muito bem estudadas por CONCEIÇÃO VICENTE DE CARVALHO. Neste litoral os ventos de SW frios e úmidos provocam chuvas de relêvo e mantém constante a umidade do solo, necessária à germinação e crescimento da planta enquanto o vento de NW que sopra do interior, quente e seco, apressa o amadurecimento dos frutos.

Introduzida sua cultura em fins do século XIX em Santos, "alastrou-se pelos municípios vizinhos de São Vicente e Guarujá, acompanhou os trilhos da Sorocabana, espalhando-se pela zona do Ribeira inferior. Para leste de Santos desenvolveu-se sobretudo em Caraguatatuba e São Sebastião" (MARIA CONCEIÇÃO VICENTE DE CARVALHO).

Dentre as variedades cultivadas, a banana "nanica", "d'água" ou "caterra" por ser mais resistente às variações do tempo, às pragas ("mal de Panamá") e pela facilidade da colheita — por seu pequeno porte e cachos mais baixos — é a banana destinada à exportação. Foi por vários anos rejeitada, considerada como fruta indigesta até que o largo consumo feito pelos imigrantes italianos acabou com este preconceito. Por isso mesmo é também chamada "italiana" ou "banana de italiano".

Como cultura comercial, a banana dá resultado compensador adotando-se o sistema inglês da "plantation" com mão de obra assalariada. É o processo usado pela Cia. Brasileira de Frutas e por um pequeno número de proprietários estrangeiros. Entretanto, o tipo predominante é a pequena propriedade em média de 25 alqueires paulistas, de limites ainda não bem determinados. É o resultado histórico das sucessivas divisões e sub-divisões das antigas sesmarias de limites imprecisos para o interior, e resultado geográfico de uma topografia onde as linhas de esporões, próximo à serra do Mar, fragmentam igualmente as propriedades. Contudo os alinhamentos mais ou menos regulares das plantações unificam a paisagem, dando um ar monótono, quebrado apenas pelas casas dos proprietários que do tópo duma meia laranja dominam a baixada. Lá, entre as copas das bananeiras, à beira do rio, ou de um canal dispersam-se as casas dos trabalhadores. De pau a pique, semelhantes às do praiano, às vezes, caiadas, com portas e janelas pintadas de cores vivas e alegres, equilibram-se sobre pilares para fugir ao excesso de umidade.

O proprietário brasileiro em geral, é às vezes, o antigo dono das terras ou o fazendeiro do planalto que depois da crise do café veio tentar nova cultura. Quanto aos estrangeiros, os grandes proprietários são os espanhóis que vivem em Santos, indo aos bananais apenas para administrar, e os pequenos proprietários, alemães e japoneses, antigos colonos enriquecidos na lavoura do café que tentam a vida independente como bananicultores.

O trabalhador do bananal é o habitante da região, pois o litoral, de clima quente e úmido exigindo maiores esforços de adaptação e com salários inferiores aos do planalto, é menos procurado pelo elemento alenígena. É mestiço descendente de índio e português, com pequena mistura de sangue negro, pescador de praias vizinhas que aí busca um complemento para sua rudimentar economia. De estatura mediana, tendendo para a baixa, magro, franzino muitas vezes, porém forte e ágil, pouca diferença faz do homem de "serra acima" ou dos arredores de Santos que, atraídos pelos salários fixos dos bananais a êle se junta. Trabalhando numa região baixa e pantanosa, com fraco sentimento de amizade ao patrão e apêgo à terra, conservam todos os hábitos de nomadismo tão difundido entre nós. Juntando-se a êstes fatores a disputa dos agentes das plantações vizinhas e o contrato curto que logo termina, os trabalhadores passam de sítio a sítio periódica e sucessivamente.

A instabilidade da mão de obra dá em consequência para esta gente um baixo nível de vida e fraco poder aquisitivo. Os salários, se bem que sejam fixos, não dependendo do rendimento do trabalho por hora ou do fator "sorte" como na pesca, apresenta oscilações conforme a falta de braços nos bananais. Assim tornam-se mais elevados por ocasião da pesca da tainha (junho a agosto) e da colheita de arroz no sul.

Há dois tipos de trabalhadores nos bananais: o "camarada" e o trabalhador sem contrato. O primeiro toma a empreitada da cultura de uma certa superfície, e sendo mais estável tende, com o tempo, a se tornar mais independente, transformando-se em "agregado" mediante o pagamento de certa quantia ao proprietário da terra cujo lucro é seu. O segundo, em geral, é gente do alto Ribeira que desce em época de carestia para ganhar um pouco de dinheiro, com o qual faz um pequeno provisionamento que leva de regresso.

O bananal exige numerosa mão de obra não só no cultivo da banana propriamente dito, como nos trabalhos anteriores. Se bem que esta planta seja essencialmente hidrófila, o excesso d'água lhe é prejudicial, daí ser necessário um trabalho organizado de abertura, alargamento e conservação de canais de escoamento que mantenha uma drenagem perfeita. Quando estes canais contêm quantidade de água suficiente, como o Casqueiro, o Trindade e o da Bertioça, por eles deslizam canoas e chatas carregadas de bananas.

A cultura em suas diferentes fases, exige muito cuidado e trabalho por parte do bananicultor. O primeiro serviço a ser feito é a limpeza do mato mais baixo. É a "roçada" em que se utiliza a foice e necessita muito pessoal para ser realizado com rapidez. Tudo deve estar limpo para em junho começar o plantio, que se prolongará até janeiro. As mudas plantadas no mês quente desenvolvem-se mais rapidamente igualando-se com as primeiras e uniformizando a plantação. Escolhe-se de preferência as de brôto mais resistente, como a "orelha de veado" ou "chifre", guardando entre elas a distância aproximada de 4 metros. Há então necessidade do corte das árvores deixadas pela roçada. Substitui-se a foice pelo machado: é a época da "derrubada". Com as primeiras chuvas, entre os troncos caídos que não tardam a se decompor começam a surgir os brotos novos. Seu crescimento é acompanhado de perto pelo homem: primeiro com algumas "limpas" protege-os do mato que lhe faz concorrência; depois auxilia-os com as "tranqueiras", isto é, destruindo ramos e galhos deixados pela derrubada. Para possibilitar um desenvolvimento maior, faz-se eliminação de numerosos brotos deixando-se somente a planta mãe, que já está com a produção mantida com um ou dois "filhos" de tamanhos diferentes.

A colheita é feita um ano ou pouco mais depois da plantação reinando, então, intenso movimento no bananal. Enquanto um camarada corta o cacho, um outro segura-o nas costas. O fruto deve ser cortado verde e carregado com cuidado afim de não estragá-lo.

Quando se destina a grande exportação, o cacho é envólto em sacos de piri ou tabua trazidos de Iguape, e providos de orifícios por onde circula o ar. Quando porém, a carga não merece embalagens especiais, devido à menor distância, os cachos são simplesmente empilhados sobre folhas da própria bananeira.

O primeiro transporte, do sítio até a beira dos canais ou dos rios, é feito pelos camaradas que os levam às costas ou nos ombros. O habitante da região consegue carregar dois de cada vez, e passando por entre os troncos e outros obstáculos, equilibra-se perfeitamente sem machucar as frutas. É agilidade alidada à força, cada cacho destinado à exportação tem o peso oficial de 20 quilos e possui, no mínimo, 8 pencas o que dá a média de 180 a 200 frutos por cacho.

Também se usa para o transporte das bananas armações especiais puxadas por burros. Todo o cuidado é para não amassar os frutos, porisso evitam-se os veículos maiores como o caminhão. Nas grandes plantações utiliza-se o vagonete, de tração animal, mas rápido e mais próprio ao meio, pois evita o atoleiro. Nos sítios à beira da Sorocabana o transporte é realizado pelo trem que vai embarcando os cachos cortados na véspera e amontoados à margem da estrada.

Pelas chatas que descem os canais ou pela estrada de ferro, uma vez chegados a Santos, os cachos vão diretamente para bordo dos vapôres, sem passar pelos armazéns e pelo cais. Evita-se cuidadosamente o contacto com a água salgada. Sendo uma mercadoria de baixo valor não há possibilidade de intermediários: o proprietário comercia diretamente com o comprador.

Enfim, a bananicultura, que povoou certos trechos do litoral, ainda inexplorado comercialmente e substituiu, em outros, as antigas lavouras de café e cana, criou um novo gênero de vida, que apesar de ainda instável permite a intensificação do povoamento e da exploração agrícola.

Prof.^a LÉA QUINTIERE

