

C A C A U

A grande zona produtora de cacau é, no Brasil, o sul da Bahia; o norte do estado do Espírito Santo (baixo rio Doce) e a Amazônia de onde é originário, também fornecem safras desse fruto que são, porém, dez vezes menores do que as da produção baiana.

Introduzido na Bahia no século XVIII (1746), pelo colono Luís FREDERICO WARNEAUX, as plantações que se localizaram às margens do rio Pardo, não tiveram grande desenvolvimento a não ser no século seguinte, quando instaladas mais ao norte, no rio Almada, no atual município de Ilhéus.

As culturas cacauzeiras, exigindo terrenos férteis e forte pluviosidade, desenvolveram-se nos terraços fluviais ou nos solos escuros derivados de rochas arqueanas no sul da Bahia, onde as grandes fazendas, que caracterizam os municípios de Ilhéus e Itabuna, contam, para o seu escoamento, com o porto de Ilhéus, concentrador da exportação de amêndoas de cacau, produzidas por pequenos arrendatários ou lavradores contratados.

Em 1958, a Bahia produziu 156 436 t de cacau, tendo a zona cacauzeira fornecido 138 874 t daquela safra.

CHÁ-DA-ÍNDIA

Originário da Índia, sua cultura e emprêgo datam de milênios, sendo praticados desde épocas remotas por vários povos asiáticos. Segundo consta, foi introduzido no Brasil em 1800, por frei FERNANDO DO SACRAMENTO, tendo vindo em 1812, por ordem de D. JOÃO VI, mudas para o Jardim Botânico do Rio de Janeiro, além de técnicos chineses que orientassem a cultura; iniciando-se nos arredores do Rio de Janeiro, ela se estendeu para Minas Gerais e São Paulo, ainda hoje produtores.

O chá (*Thea sinensis* L.) se bem que vegete em todos os solos, mesmo pobres, pedregosos ou pouco profundos, beneficia-se, entretanto, daqueles de melhores qualidades físicas; a presença do húmus e de sais minerais (ferro, manganês, potássio, ácido fosfórico) concorre sensivelmente para melhores colheitas, sendo de notar-se que solos ácidos dão um produto final superior ao obtido nos alcali-



Fig. 15 — Paisagem da região viti-vinicola de São Roque, no estado de São Paulo. Notam-se no primeiro plano, a sede da granja, os anexos, o pomar e o vinhedo, que se estende até a estrada. Nessa região a existência de empresas vinícolas tem despertado maior interesse pelos vinhedos de uvas Isabel e Seibel n.º 2, sendo os seus vinhos apreciados mesmo fora do estado.

(Foto Tibor Jablonsky — CNG)

nos ou neutros. Planta de clima temperado suporta, entretanto, temperaturas até 37°, desde que haja umidade suficiente no solo e no ar, pois, chuvas abundantes favorecem numerosas colheitas.

Na Mantiqueira mineira (Ouro Preto) e no litoral paulista (Ribeira), o chá-da-índia encontrou condições favoráveis ao seu desenvolvimento, caracterizando-se aquelas áreas como as de mais significativa produção do país.

U V A

Muito embora a cultura da uva date, no país, dos tempos coloniais, seu desenvolvimento prende-se, também, aos colonos europeus — alemães e italianos que se estabeleceram depois de 1824 na encosta e no planalto gaúchos ao norte de Porto Alegre. Em vista das dificuldades de aclimação das cepas européias, os italianos, a quem se deve o incremento da vitivinicultura no Brasil, seguindo o exemplo alemão, passaram a utilizar nos seus parreirais a espécie americana *Vitis Labrusca L.* (uva Isabel).

Da região colonial — municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Antônio Prado, Nova Prata e Veranópolis — a vinha ganhou o norte do estado e alcançou o vale do rio do Peixe, em Santa Catarina, acompanhando os colonos que para lá emigraram. A indústria vinícola, entretanto, permaneceu no planalto gaúcho, caracterizando-se as vinhas catarinenses pela produção para consumo doméstico.

Jundiá e São Roque, municípios integrantes da zona de São Paulo, também se dedicam à viticultura, o primeiro produzindo uva de mesa e o segundo dedicando-se à indústria vinícola. Essa indústria também se desenvolve no sul de Minas Gerais, em torno de Poços de Caldas, muito embora o grosso da produção seja, como em Jundiá, de uva de mesa, notando-se tanto em São Paulo quanto em Minas Gerais a influência dos colonos italianos na vitivinicultura.

O L I V E I R A

A Europa meridional e a Ásia tropical são os berços dessa planta de crescimento lento, que pode alcançar cinco a seis séculos de idade, muito embora comece a frutificar aos quatro anos.

Prosperando em solos bem drenados de tipo calcário, argilas de encostas montanhosas e aluviões fluviais, podendo aguentar verões secos e invernos úmidos (entre 250 e 750 mm), a oliveira tem tido seu cultivo ensaiado no Brasil de algum tempo para cá, desde a Bahia aos estados do Sul (geralmente em terrenos de altitude superior a 700 m). O Ministério da Agricultura tem-se interessado grandemente pelo problema, comprando mudas de oliveira e enviando técnicos aos países do Prata que a esse cultivo se têm dedicado, com o fim de desenvolver olivais no Brasil; até o presente momento, entretanto, a cultura se reveste de caráter experimental, apesar dos resultados apresentados nas zonas do litoral e da campanha gaúcha.

T U N G U E

Árvore oleífera originária da China, o tungue fornece um óleo que, extraído das sementes, é empregado na indústria de tintas, vernizes e polimentos, sendo utilizado no Brasil como substituto do óleo de linhaça. Introduzido na região Sul desenvolveu-se com ótimos resultados; suportando temperaturas baixas — até 7° e 8° como também elevadas, espalhou-se no Brasil meridional, sendo encontrado desde o norte do Paraná até a encosta do planalto basáltico gaúcho, onde se encontra a mais expressiva produção do ano de 1957: 2 293 t produzidas numa área de 2 676 hectares.

S I S A L

Originária do México, a agave, cultura de países de clima quente e de grande importância para a produção de cordas, foi introduzida no Brasil, (1903) através de sua variedade *agave sisalana*, diferente da que se produz no México. Sua cultura é feita quase que exclusivamente no Nordeste, onde se destaca o estado da Paraíba, figurando São Paulo com uma pequena produção nas zonas de Piracicaba e Araraquara.

Entre 1930 e 1931 surgiram no interior da Paraíba as primeiras culturas que, no entanto, não tiveram grande aceitação entre os agricultores, em vista de as plantações de cana-de-açúcar oferecerem maiores rendimentos; com a crise que

a afetou, as atenções voltaram-se para a nova lavoura que passou, então, a ser amplamente cultivada no chamado brejo paraibano, na encosta oriental da Borborema. Diante do grande êxito obtido, as culturas de agave se extravasaram para o vale do Curimataú, do Cariri, entrando pelo Rio Grande do Norte e Pernambuco.

A lavoura da agave não exige importantes cuidados, necessitando, porém, capina anual a fim de que a planta possa conservar sua produtividade, pois, do contrário, tende a degenerar. Quanto ao beneficiamento, é feito de maneira rudimentar, não contando a região produtora antes referida com instalações satisfatórias para o seu desfibramento; como acontece geralmente no Brejo paraibano, as desfiadoras não se situam nas áreas produtoras, o que facilitaria o transporte das fibras em direção aos pontos de beneficiamento.

A *agave sisalana* representa, atualmente, um dos mais importantes produtos da economia paraibana, com uma produção de 44 244 t, seguida da Bahia com 29 362 t. O Brasil é o principal produtor da América do Sul, com cerca de 102 320 t, e um dos seus principais exportadores mundiais, tendo como principal concorrente a África Oriental Britânica.

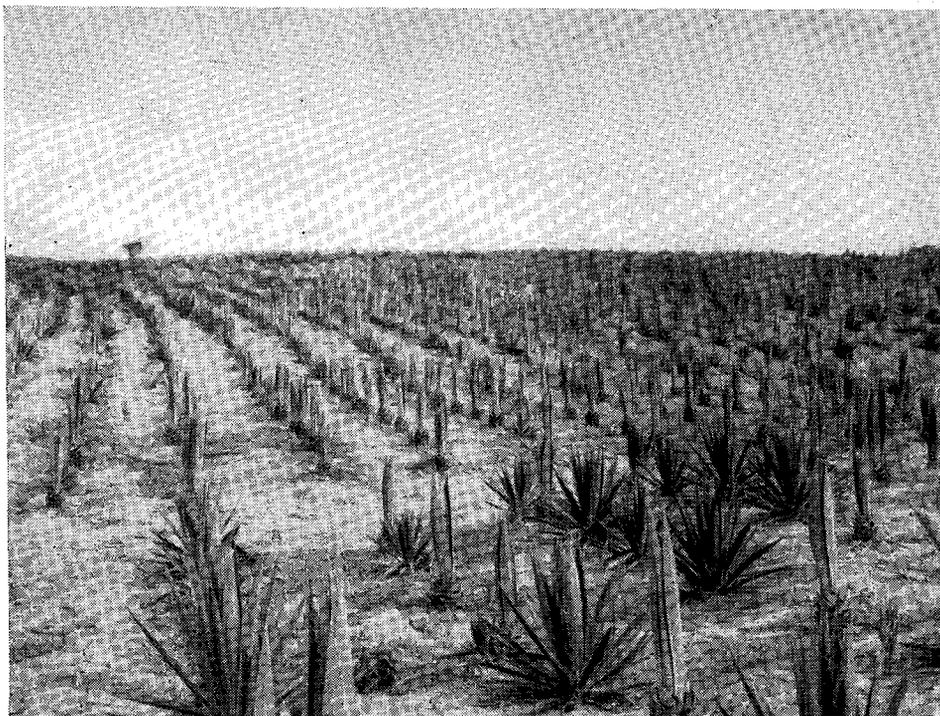


Fig. 16 — Extensa plantação de agave em Sertânia, Pernambuco. Grande parte da plantação já sofreu o corte das folhas, mas entremeados aos pés em produção, aparecem os novos, em fase de crescimento, como os que se veem no primeiro plano da fotografia. Geralmente esta fase dura de três a quatro anos. A principal utilização das folhas da agave é a produção de fibras para as indústrias de sacaria e cordoalha, instaladas principalmente no estado de São Paulo.

(Foto Tibor Jablonsky — CNG)

FRUTAS

País tropical, o Brasil possui em vista da diversidade de climas e solos culturas de frutas tropicais, como a laranja e a banana, e de clima subtropical ou temperado, como as pêras e as maçãs; originárias de diversas regiões da terra aqui se adaptaram, tendo-se desenvolvido nas regiões que melhor correspondiam às suas necessidades ecológicas.

Em vista do moderno sistema de alimentação, no qual legumes e frutas entram em alta proporção, a horticultura e fruticultura têm logrado vasto desenvolvimento, baseado, sem dúvida, no forte crescimento urbano mas, também, nas facilidades de comunicações, que permitem, nos grandes mercados, o consumo de frutas produzidas em lugares distantes; convém assinalar, neste campo, a importância de veículos apropriados ao seu transporte e a da indústria de conservas e refrigeração.

FRUTAS CÍTRICAS

Das "frutas cítricas" aqui relacionadas — laranja, limão e tangerina — a mais importante é, sem dúvida alguma, a primeira; apesar de as três serem utilizadas, também, na indústria de bebidas e de perfumaria, a laranja destina-se ao comércio exportador, constituído, principalmente, pela Argentina, França e Grã-Bretanha. No momento atual existe todo um sistema organizado para a escolha e apresentação dos frutos à exportação, destacando-se nela o pórtio do Rio de Janeiro, uma vez que a Baixada Fluminense é a mais expressiva zona produtora do país e que para o Rio de Janeiro converge a produção do vale do Paraíba paulista.

As culturas de cítricos ressentem-se de temperaturas baixas, mas podem ser feitas em todo o país, associadas principalmente a culturas de hortaliças, não sendo aconselhável fazê-lo junto a plantas esgotantes, que roubam os elementos necessários à produção de frutos de qualidade.

O estado de Minas Gerais também se dedica intensamente à cultura de frutas cítricas, principalmente nas zonas da Mata, Metalúrgica e Sul, consumidas, porém no mercado interno. Quanto aos estados exportadores, Rio de Janeiro e São Paulo, a produção se concentra na baixada do rio Guandu, de que Nova Iguaçu é o centro e a baixada da Guanabara e de Araruama, tendo os recentes loteamentos deslocado a produção para a área oriental da baía de Guanabara; em São Paulo, destacam-se as zonas de Rio Claro, Barretos e Piraçununga, que contam com grandes possibilidades de escoamento da produção.

FRUTAS TROPICAIS

Banana, abacate, manga integram a categoria das frutas tropicais que aqui encontraram condições mesológicas semelhantes às de seu país de origem e favoráveis ao seu desenvolvimento.

BANANA

Originária da Ásia meridional de onde se difundiu pela África e América, ela é, dentre os frutos tropicais acima relacionados, o que maior interesse econômico desperta: participando da balança do comércio exterior, uma vez que é exportada para os países platinos e Grã-Bretanha, a banana é grandemente consumida pela população rural e dos grandes centros. Em certas zonas do país, participa, também, da dieta de engorda de suínos.

As áreas quentes e úmidas são as que mais se prestam ao cultivo da banana, feito, aliás, sem grandes cuidados técnicos; entretanto, a planície litorânea e a baixa encosta da serra do Mar, entre o Rio de Janeiro e São Paulo, constituem a área de maior florescimento dessa lavoura. As chuvas abundantes, superiores a 2 500 mm anuais, temperaturas médias superiores a 20° e a inexistência de geadas, os solos massapé e as aluviões argilo-silicosas são condições mesológicas favoráveis ao seu desenvolvimento.

Na baixada paulista a presença de canais permite em lanchas especiais, o transporte da produção da circunvizinhanças de Santos e Itanhaém até a linha férrea ou o pórtio. Na produção da Baixada Fluminense, mais antiga que a paulista, cujas plantações se iniciaram em 1890, o escopo principal é o abastecimento das grandes cidades próximas, Rio de Janeiro e Niterói.

ABACATE

Cultivado em todo o país, o abacateiro, de que se conhecem três variedades (a mexicana, resistente ao frio, a guatemalteca e a antilhana, pouco resistente ao frio, todas aqui introduzidas), pode ser plantado em qualquer época do ano desde que haja umidade suficiente. Exige como condições de cultivo, solo profundo, rico em húmus e clima de inverno não rigoroso.

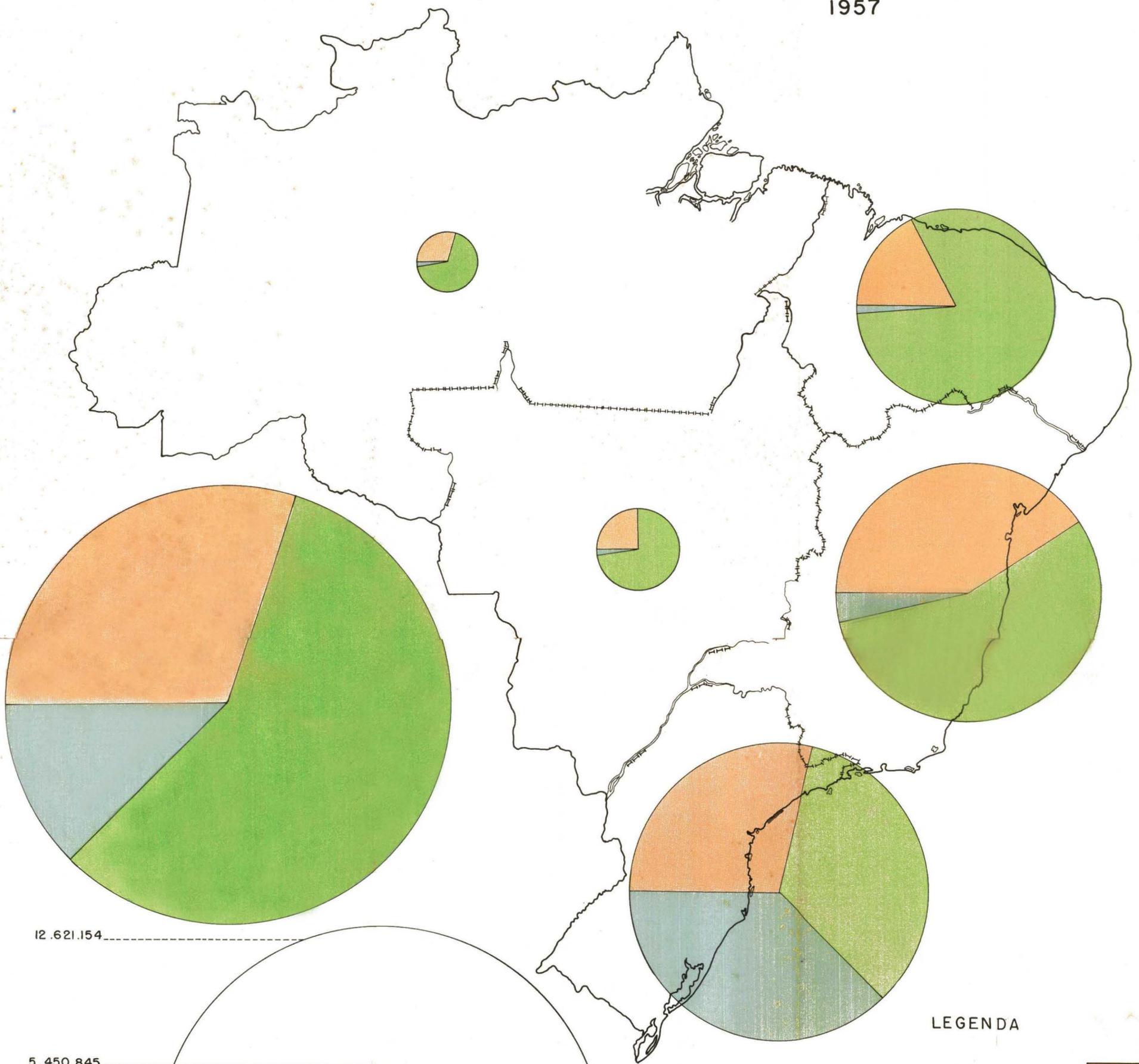
As estatísticas têm revelado, nos últimos anos, grande constância na produção e na área cultivada com o abacateiro, tendo-se Minas Gerais e São Paulo como os maiores produtores.

MANGA

Originária da Ásia tropical é cultivada em todos os países de clima quente, não fazendo o Brasil exceção a esta regra a não ser nos estados do sul, especialmente Santa Catarina e Rio Grande do Sul. As regiões Leste e Nordeste destacam-se na produção de manga, sendo que na última são famosas as de Itamaracá,

MAPA DE FRUTAS (VALOR DE PRODUÇÃO: CR. \$ 1.000)

1957



12.621.154

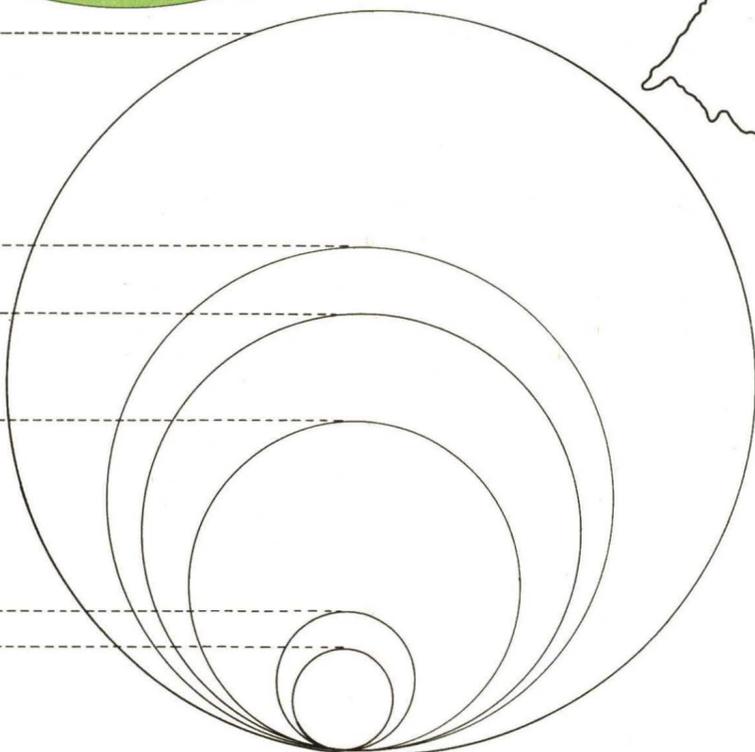
5.450.845

4.227.596

2.415.290

380.723

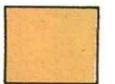
146.700



CR. \$ 1.000

LEGENDA

CÍTRICAS



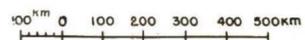
TROPICAIS



MEDITERRÂNEAS
E TEMPERADAS



ESCALA



produzidas no litoral pernambucano, na ilha do mesmo nome; o agreste e o brejo paraibano o litoral cearense e o baixo médio Parnaíba, entre o Maranhão e o Piauí, destacam-se no país como zonas produtoras dessa fruta.

Na região Leste o mais importante fornecedor de mangas é o estado de Minas Gerais, pela zona da Mata, Triângulo, Mucuri, Rio Doce e Metalúrgica.

FRUTAS MEDITERRÂNEAS E DE CLIMA TEMPERADO

Incluindo um grande número de frutas, acham-se aqui representadas aquelas desde há muito cultivadas no Brasil e outras mais recentemente introduzidas, como os caquis e as nozes. A não ser o melão e a melancia, de ampla área de cultivo, as demais encontram-se no Brasil nas altitudes elevadas ou na região meridional.

Dentre as frutas aqui consideradas, a melancia e o pêssego alcançam o mais alto valor na produção, relativamente às outras, Cr\$ 376 035 000,00 e Cr\$ 167 855 000,00 respectivamente; entretanto, enquanto a melancia possui vasta área de difusão no país, sendo consumida, geralmente, *in natura*, o pessegueiro, de área de plantio limitada, é matéria-prima de importante indústria alimentar.

Quanto ao melão, à noz e à castanha européia são, dos frutos, os que alcançaram, em 1958, o menor valor de produção, o primeiro Cr\$ 22 055 000,00, a segunda Cr\$ 8 456 000,00 e a última, Cr\$ 1 877 000,00.

MELANCIA

Originária da África, a melancia exige solo sílico-argiloso, profundo e fresco, moderada umidade e riqueza em matéria orgânica. Tratos culturais devem ser dados a essa planta de molde a que se obtenha um produto final facilmente comerciável, contribuindo para tanto a escolha das sementes, adubação e irrigação conveniente.

Destacou-se em 1958, a produção baiana com 9 071 000 frutos — cultivados em uma área de 13 932 hectares.

PÊSSEGO

Quanto ao pessegueiro requer, igualmente, temperaturas baixas para o repouso vegetativo e calor e luz na época da frutificação; do estado do Paraná para o norte, só acima de 700 m encontra ambiente favorável ao seu desenvolvimento. Quanto aos solos produz nos arenosos e bem drenados, aceitando os poucos compactos e os regularmente húmosos.

O pessegueiro frutifica em vários estados da Federação, desde que sejam levadas em conta suas exigências mesológicas, porém os pêssegos utilizados na indústria ou consumidos *in natura*, alcançam sua maior produção no Rio Grande do Sul 293 560 000 frutos em 1957.

FIGO

Cultivado desde tempos remotos, este arbusto da família das moráceas apresenta inflorescências de alto valor nutritivo conhecidas como frutos. A figueira exige solos frescos, profundos, um pouco calcários, devendo evitar-se plantá-la nos terrenos úmidos e de pouco sol. Em vista da aceitação e consumo nos grandes centros populacionais, a área de cultivo da figueira tem aumentado ultimamente, sendo os estados do Rio Grande do Sul, São Paulo e Minas Gerais os grandes produtores nacionais; a encosta nordeste, no Rio Grande do Sul (municípios de Farroupilha e Guaporé) e a do planalto médio (município de Cruz Alta) destacam-se como as zonas produtoras gaúchas.

Quanto à produção paulista, salienta-se a da zona de São Paulo, sendo os municípios de Campinas e Valinhos da capital os de maior produção, não só do estado como do país.

PÊRA

Produzindo em certas áreas dos estados do Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina, a pereira é planta de regiões temperadas frias, preferindo terrenos sílico-argilo-calcários profundos, frescos e ricos em húmus, mas resistindo bem naqueles de subsolo impermeável. Fruta delicada e de fino paladar é objeto de cuidadosa corrente comercial entre as áreas de produção (13 265 ha) e os grandes centros de consumo.

MAÇÃ

A macieira, planta nativa das montanhas da Europa, para uns, da Ásia Central para outros, planta de folhas caducas, como a pereira, suporta as baixas temperaturas de inverno, mas, não, as elevadas da primavera e verão. É por isso plantada acima de 700 m em São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo ou Rio de Janeiro, exigindo altitudes menores no Brasil meridional; quanto aos solos, suas exigências prendem-se aos tipos sílico-argilosos, soltos e profundos.

Esses frutos são colhidos em maior escala no Rio Grande do Sul, destacando-se a zona da encosta superior do nordeste como a mais importante produtora.

CAQUI

O caqui é planta vigorosa, rústica, de boa produtividade, crescendo em solos variados, desde que profundos; prefere, entretanto, os argilosos ou argilo-sílicos, profundos, bem drenados e ricos em matéria orgânica. Planta de folhas caducas, ambientou-se perfeitamente no Brasil subtropical; em vista de sua grande aceitação no mercado, multiplicaram-se no estado de São Paulo, as grandes plantações em escala comercial, visando, não somente à capital, mas, também a outros grandes centros do país.

O grosso da produção vem, porém, dos demais estados sulinos dentre os quais se destacam as safras gaúchas.

Zonas serranas do estado do Rio de Janeiro e de Minas Gerais, devem, também, aqui ser mencionadas.

MARMELO

Grandemente empregado na indústria de doces, o marmelo tem suas zonas de cultivo nas terras elevadas da Mantiqueira, em Minas Gerais, na serra do Mar, no estado do Rio (Friburgo, Petrópolis, Teresópolis) e encosta do planalto gaúcho, destacando-se porém, quanto às safras a zona sul de Minas.

MELÃO

Como a melancia pertencente à família das cucurbitáceas e de berço semeilhante (África ou Ásia tropical), o melão tem exigências idênticas no seu cultivo. Alcança, porém, no mercado, preço mais elevado que a melancia, caracterizando-se como produtor o estado do Rio Grande do Sul com 1 735 000 frutos em 1957.

CASTANHA EUROPEIA E NOZ

As duas têm, no Brasil, pequena área de cultivo, que se localiza na Mantiqueira mineira e no Brasil meridional; o Rio Grande do Sul produziu em 1957 28 000 quilos de nozes, tendo sido a maior safra de castanhas a recolhida na Encosta Superior do nordeste daquele estado.

OUTRAS CULTURAS

Foram aqui consideradas aquelas não enquadradas em nenhuma das categorias anteriores. São elas a pimenta-do-reino e o côco-da-bahia, de área de cultura bem localizada no país e com importância local significativa.

PIMENTA-DO-REINO

A lavoura de pimenta-do-reino é encontrada em quase todo o Nordeste e Norte brasileiro, todavia, é no estado do Pará que sua produção se destaca, com cerca de 2 199 t, ocupando uma área de 661 ha cultivados. A zona guajarina concentra grande parte da produção, tendo alcançado em 1958 o total de 1 699 t.

Caracterizando-se como cultura comercial a pimenta é importante fonte de renda para o estado do Pará. A zona bragantina, município de Castanhal e a Colônia Agrícola de Tomé-Açu (no rio Acará) cultivam-na em larga escala, sendo tal cultura praticada por japoneses em solos pobres, mas que proporcionam alto rendimento em vista das adiantadas técnicas agrícolas nela empre-

gadas: adubação química e orgânica, combate às pragas, proteção contra a umidade do solo, através de lonas colocadas sobre esteiras de fibras durante a operação de secagem, etc. *

É interessante notar que tanto o plantio quanto a colheita da pimenta-do-reino são executados à mão. De cultivo fácil ela é considerada uma planta rústica, preferindo terras permeáveis e frescas, argilo-arenosa, ocupando suas plantações, de preferência, as baixadas, meias encostas e margens de rios, podendo ser cultivada em associação com plantas frutíferas, tem no cajueiro e no abacateiro as que mais se assemelham às suas exigências, principalmente este último. Na Amazônia, porém, na colônia de Tomé-Açu, no rio Acará, ela é plantada com o feijão soja, utilizado como adubo verde. A pimenta-do-reino necessita de adubação eficiente, pois do contrário, a plantação corre o risco de não ser bem sucedida; os detritos vegetais constituem o fertilizante ideal, podendo ser empregado de mistura com adubo animal.

A plantação da pimenta-do-reino vem obtendo no país grande difusão e incremento, conforme pode ser verificado pelos seguintes dados de produção:

1952	—	307 t.
1954	—	774 t.
1959	—	2 109 t.

Relativamente a outras áreas produtoras, o rendimento da pimenta-do-reino no Brasil é alto, podendo-se alcançar até 1 500 gr. de pimenta produzida por pimenteira, desde que sejam seguidas as normas técnicas necessárias.**

CÓCO-DA-BAHIA

Quanto ao côco-da-bahia, conhecido como “côco da praia” é encontrado na faixa litorânea do Leste e Nordeste brasileiro; não é porém, uma cultura espontânea, lá tendo sido introduzido pelo colonizador português que o trouxe de Cabo Verde, importando-o da Índia, segundo se entrevê em frei VICENTE DO SALVADOR (*História do Brasil*) e GABRIEL SOARES DE SOUSA (*Tratado Descritivo do Brasil em 1587*).

Da faixa litorânea compreendida entre a Paraíba e a Bahia provém a quase totalidade da produção nacional. As condições de clima — temperatura média entre 19° e 24° e altura anual de chuvas compreendida entre 1 200 e 2 000 mm — aliada aos sais minerais obtidos nas águas do mar contribuem para o desenvolvimento dos coqueiros naquela área do país.

Além do uso do próprio côco e da água, como alimento, o coqueiral fornece o palmito, o leite e a farinha de côco, a copra de consumo no preparo de óleos alimentares, além da utilização da fibra.

No ano de 1957 a mais importante safra de côco-da-bahia — setenta e cinco milhões de frutos proveio do litoral norte, naquele estado.

AS CULTURAS TEMPORÁRIAS

Sob esta rubrica estão agrupados os cereais, as leguminosas, tubérculos e raízes, plantas industriais e outras culturas. Elas se caracterizam pelo fato de serem produzidas em cultivos simples — uma só espécie numa área — ou associado, lavoura simultânea de duas ou mais espécies na mesma área. Esses agrupamentos mistos aparecem, geralmente, onde a rotação de culturas não é praticada e, caracterizando uma forma rarefeita de ocupação do solo, permitem num mesmo ano a colheita de diferentes tipos de produtos.

OS CEREAIS

Cultivados em todas as regiões do país, ligando-se, em algumas delas, diretamente à alimentação humana ou animal, os cereais se caracterizam, em certas áreas, por um interessante aproveitamento industrial. Alguns deles, como o milho e o arroz, identificam a fase inicial da ocupação do solo, enquanto que outros, como a aveia, o centeio ou o trigo, traduzem variadas influências étnicas.

* Não raro, costumam romper a crosta laterítica fazendo pequenas covas que se enchem posteriormente com solo humoso da floresta. Difícilmente se poderiam utilizar todos estes cuidados se não fôsse uma cultura comercial altamente lucrativa.

** A produção atual da pimenta-do-reino é suficiente para suprir o mercado nacional, existindo mesmo excedente para exportação. É interessante assinalar que recentemente o território do Acre, por exemplo, começou a incrementar o cultivo desse produto para ser exportado por via aérea para o Peru.

MILHO

O milho distingue-se pelo seu uso na alimentação e emprêgo na indústria, dêle retirando-se o óleo, o mais importante dos seus subprodutos, além de farinha, polvilho, amido, dextrinas. Apesar do seu grande consumo no país, funcionando, em certas zonas, como elemento básico da alimentação, ainda há excedentes da produção que são exportados, destacando-se como mercados brasileiros neste setor a Grã-Bretanha, a Holanda, a Suíça, a Tchecoslováquia e a União Belgo-Luxemburguesa.

Certos estados da Federação, possuidores de grandes rebanhos, são também fortes produtores de milho, como é o caso do Ceará, de Minas Gerais, de São Paulo e dos três estados meridionais. Na totalidade do país, é cultivado em rotação de terras, juntando-se a êle o feijão nas zonas pioneiras; são raras as áreas em que é produzido segundo rotação de culturas, o que acontece no planalto de Curitiba, onde a batata e o trigo são os produtos comerciais e em colônias dos Campos Gerais paranaenses.

Formas aperfeiçoadas de cultivo não são geralmente empregadas nas lavouras de milho, que permanece durante largo tempo no mesmo solo. Necessitando terras silico-argilosas, sem umidade excessiva e dotadas de matéria orgânica, as culturas contínuas esgotam-nas, daí o fraco rendimento das colheitas, melhorado ultimamente com a introdução de um tipo híbrido, o "agrocères", utilizado nas culturas paulistas.

A época do plantio do milho no país varia tendo-se em vista as necessidades do cereal de uma precipitação abundante e regularmente distribuída na época da floração. Há, pois, diferentes épocas de sementeira: no norte é feita entre fevereiro e março e o cereal colhido entre maio e agosto, enquanto que no sul, o plantio se faz entre setembro e novembro e a colheita entre fevereiro e abril. Sua grande área de difusão não é porém, contínua; de Minas Gerais para o norte decrescem os milharais em vista de a mandioca comandar os hábitos alimentares das populações rurais. Destaca-se aquêle estado — 1 720 462 t em 1 243 166 ha — como o mais importante do país neste setor, distinguindo-se as zonas da Mata e Sul de Minas como as mais significativas. Possuidoras de forte

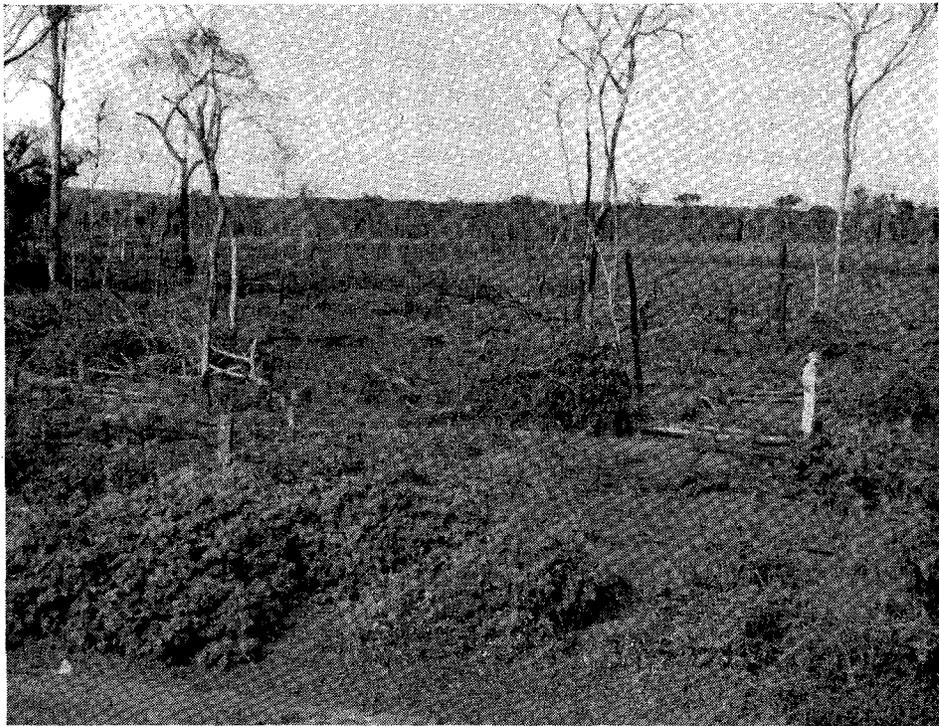


Fig. 18 — Derrubada recente para a instalação de roças de milho, próximo de Presidente Dutra, no estado de Goiás. Os troncos caídos, que se vêem no primeiro plano da foto permanecem sôbre o solo a fim de que a êle se incorporem após o apodrecimento, enriquecendo-o de matéria orgânica. Notar, no segundo plano, o milharal e restos de mata ainda por derrubar.

(Foto Tomas Somlo — CNG)

densidade de população que faz dêste cereal grande uso alimentar e dedicando-se à criação de gado bovino e suíno, encontram e'as no milho importante elemento da agricultura local.

A presença de solos férteis oriundos de derrames basálticos explica, no Brasil meridional, o desenvolvimento agrícola, que utilizou inicialmente as áreas florestais, principalmente nas culturas de milho. No norte do Paraná o cereal é cultivado junto ao café, lavoura principal, relacionando-se no oeste paranaense e nas antigas zonas coloniais do estado de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, à criação de gado bovino ou suíno, que alimenta os frigoríficos daquela região.

Quanto a São Paulo, a cultura do cereal em questão, é, também, bastante disseminada e utilizada nas áreas de desbravamentos recentes, como também nas mais antigas, onde o café é o principal produto.

Terras férteis do Brasil Central, que se distinguem, igualmente, como áreas criadoras, dedicam-se a cultivar o milho, destacando-se o Mato Grosso de Goiás e a zona de Campo Grande, cuja produção se escoia em grande parte para São Paulo.

Resta fazer referência à produção nordestina, que se desenvolve na área do agreste. Zona agro-pastoril, localizada entre o litoral úmido e o sertão semi-árido, a cultura lá encontra possibilidade de progresso; o agreste pernambucano, em 1957, produziu 74 807 t dêste cereal.

ARROZ

Em vista de seu grande valor comercial, a área de cultura de arroz, de cêrca de 2,5 milhões de hectares, vem aumentando de ano para ano, pois, além do seu uso na alimentação, êle se destaca como fornecedor de matérias-primas para glicose, cola, bebida alcoólica, pó de arroz e palha para papel.

Necessitando, para germinar, de temperaturas superiores a 20°, o arroz prefere solos silico-argilosos, húmosos e com subsolo impermeável; entretanto, pode ser cultivado mesmo em terrenos pobres, desde que exista água, pluvial ou para irrigação. Daí sua grande área de cultivo no país, com exceção daquelas de muito baixa temperatura ou onde falta água. Planta esgotante, é conveniente o uso de adubação nas culturas de arroz.

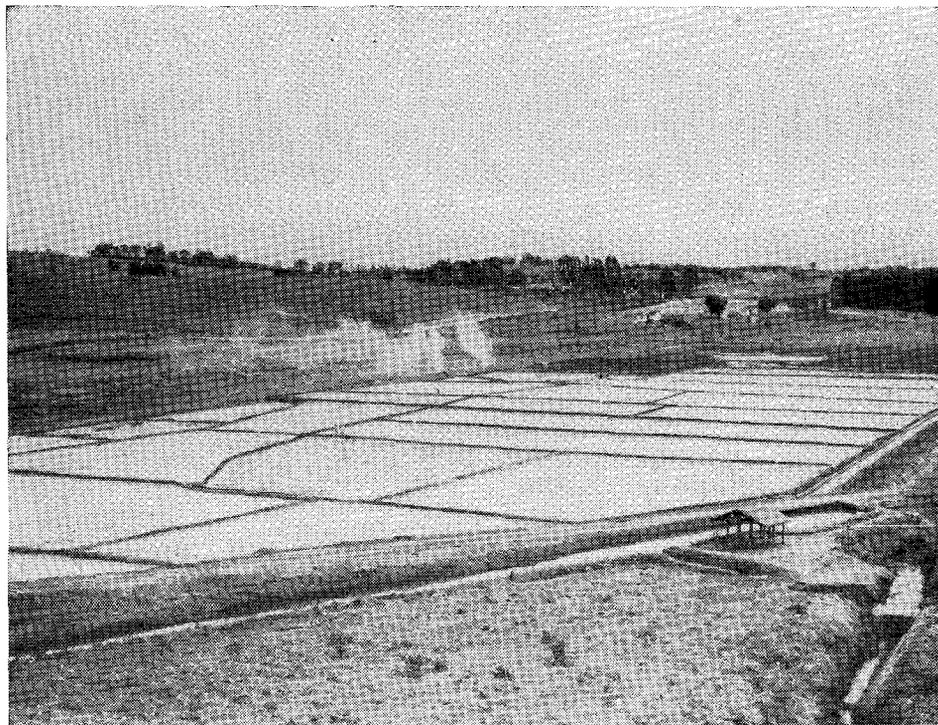


Fig. 19 — Rizicultura no médio vale do Paraíba, em Pindamonhangaba, estado de São Paulo. A ilustração mostra a fase de preparo da lavoura, aproveitando um amplo vale de fundo chato. A rizicultura é um dos principais aspectos da economia do médio Paraíba do Sul.

(Foto Tibor Jablonsky — CNG)

Sua ampla área de cultivo engloba desde aquelas de antigas plantações, como é o caso do Maranhão, onde foi introduzido nos tempos coloniais, até zonas recentemente desbravadas, como o Mato Grosso de Goiás, o sul mato-grossense, o oeste paulista e o norte paranaense, onde a cultura se tem processado pela ocupação de terras ainda virgens, após a derrubada e queimada. Em áreas determinadas as culturas se revestem de melhores técnicas agrícolas — rotação de culturas na colônia Terra Nova, no Paraná, município de Castro, ou o uso da irrigação, adubação e emprêgo de sementes selecionadas e máquinas agrícolas, como no Rio Grande do Sul. Introduzidas naquele estado há cerca de cinquenta anos, as culturas ocupam o vale do Jacuí e a área em volta da lagoa dos Patos, sendo praticadas, em geral, em terras arrendadas.

São cultivados no Brasil os dois tipos de arroz, de várzea e de espigão. No baixo São Francisco, no Triângulo Mineiro, vales do Parnaíba, Grande e Araguari, no Golfão Maranhense e no Rio Grande do Sul, o arroz de várzea domina. Em Goiás e Mato Grosso, as zonas mais importantes — Meia Ponte e Mato Grosso de Goiás — no primeiro estado citado e Campo Grande, em Mato Grosso, beneficiando-se de bons solos provindos da decomposição de rochas básicas, cultivam arroz de espigão. Em São Paulo, o maior produtor nacional, cultivam-se os dois tipos, encontrando-se o arroz palustre no médio Paraíba e no litoral do Iguape. A zona de maior produção — Barretos, com 168 961 t em 1957, dedica-se, como o restante do estado e do país à produção de arroz de montanha.

As grandes áreas de produção rizícola já referidas destacam-se pela utilização do cereal no consumo interno distinguindo-se outras pela exportação para regiões distantes. Os portos do Rio Grande e Santos, no litoral meridional, São Luis, no Maranhão e Belém, na Amazônia concentram o arroz a ser enviado para diversos pontos do país e, também, aquêla a ser exportado.

TRIGO

Muito embora a cultura do trigo no Brasil date da época do descobrimento, desenvolveu-se somente no século passado, após a chegada de imigrantes europeus ao sul do país, caracterizando-se, desde então o Brasil subtropical, como a zona tritícola do país.

O trigo é cultivado, também, em outras áreas — Minas Gerais, Goiás, Bahia e São Paulo — cujas culturas, apenas de importância local, contribuem entretanto, para estudos de genética experimental. Tais estudos vêm possibilitando o desenvolvimento deste cereal no país, uma vez que, por intermédio daquela ciência, obtiveram-se variedades resistentes e adaptadas ao meio.

Requerendo solos ricos, silico-argilosos e clima subtropical de chuvas distribuídas por tôdas as estações, o trigo encontrou no sul do país as condições adequadas para o seu êxito.

O Rio Grande do Sul é o estado tritícola por excelência, distinguindo-se ao norte do Jacuí as zonas do planalto médio e alto Uruguai de colonização italiana e germânica, como as de mais importante produção. Ao sul daquele rio, as culturas aparecem nas serras de sudeste e na campanha gaúcha.

As culturas catarinenses mais importantes localizam-se nas zonas do rio do Peixe e do oeste, destacando-se a primeira pela presença de silos e instalações para armazenamento do cereal.

No Paraná, como nos demais estados sulinos, as culturas de trigo coincidem, igualmente, com a presença de europeus, identificando-se as da zona de Irati pelo emprêgo de práticas agrícolas relativamente elevadas.

AVEIA, CENTEIO, CEVADA

Caracterizando o Brasil subtropical, as culturas desses três cereais acham-se fortemente ligadas a elementos étnicos vários — alemães, austríacos e poloneses — que lá se estabeleceram no século passado, depois de 1824. Relacionados à alimentação humana e animal, pouco exigentes quanto aos solos, sua área de produção encontra-se, geralmente nas zonas de campo do Brasil meridional, muito embora as culturas se beneficiem dos melhores solos das áreas de mata.

Dentre êsses cereais o que ocupa maior área de cultivo é a cevada — 31 224 ha — destacando-se o estado do Rio Grande do Sul, com 24 410 t em 1958, como o principal produtor nacional; essa produção visa, principalmente, à obtenção do malte para fabricação de cerveja, mas, é insuficiente para as necessidades, daí as importações de malte de países da Europa Central.

Seguem-se, por ordem de importância, as lavouras de aveia, que ocuparam em 1958/22 719 ha e produziram 15 741 t; o Rio Grande do Sul tem também, aqui, o primeiro lugar, tendo alcançado a quota de 13 561 t.

Cereal rústico e pouco exigente, necessitando, porém, de água desde a germinação até a maturação, a aveia é cultivada no Brasil tendo em vista, principalmente, a alimentação animal e ocupa extensas áreas da campanha do planalto gaúcho, estendendo-se, também por Santa Catarina.

Quanto ao centeio — 18 833 t em 25 705 ha, cereal típico da colonização eslava, é cultivado com mais intensidade nas zonas dos campos paranaenses, zonas de Irati e dos Campos Gerais. A produção em 1957 alcançou 11 732 t, cultivadas em 16 781 ha.

LEGUMINOSAS

Pelo enriquecimento em azoto do solo em que são cultivadas, as leguminosas têm na agricultura lugar de destaque, funcionando como elementos recuperadores de terras cansadas e consumidos por grande contingente de população rural; algumas delas — sejam, amendoim e alfafa — são, no Brasil meridional, utilizadas na rotação de culturas. Tal fato se passa em zonas ocupadas pelos colonos europeus nas missões, encosta do planalto gaúcho, vale do rio do Peixe e colônias instaladas no território paranaense — não só em vista da melhoria das terras como, também, do fornecimento de alimentação ao gado, elemento indispensável naquele sistema de agricultura.

Além disso, a soja e o amendoim destacam-se, também, pelo seu emprêgo na indústria.

FEIJÃO, SOJA, FAVA

Produzido em todo o país o feijão se caracteriza como cultura de subsistência, aparecendo em cultura associada ao café em zonas do oeste paulista e no norte paranaense; plantado antes das grandes chuvas — feijão das águas — ou no fim da estação chuvosa, feijão da seca, esta leguminosa de curto ciclo vegetativo permite a associação a outras culturas temporárias, sendo comum no interior do Brasil o consórcio milho-feijão, especialmente nas zonas recentemente desbravadas. Atendendo às necessidades dos grandes centros, aparecem certas zonas em que a lavoura do feijão se reveste de um caráter especulativo correspondendo à Zona da Mata e Triângulo Mineiro, ao Mato Grosso de Goiás, Norte do Paraná e vale do rio do Peixe, em que a numerosa população e a facilidade de transporte permitam o consumo e o escoamento do produto.

A soja, planta originária do Oriente e introduzida recentemente no Brasil tem a importância de sua cultura ligada não somente ao uso que dela fazem os imigrantes japoneses, como também ao seu emprêgo na indústria; ela é consumida como alimento aliás de grande riqueza, fornecendo, também, óleo de aplicação culinária e na fabricação de esmaltes, lubrificantes, vernizes e sucedâneos da borracha, entre outros usos.

Muito embora seja o Brasil exportador de soja, sua cultura é recente, datando do começo do século (cerca de 1908). Tal como o feijão, não é exigente quanto aos tratos culturais, tendo alcançado expressão no estado do Rio Grande do Sul — 108 920 t em 1957, sendo o alto Uruguai, o Planalto Médio e as Missões, as áreas de maior produção.

No que diz respeito à fava, apesar de cultivada na quase totalidade do país apresenta pequena produção, e três vezes menor que a da soja. Alguns estados do nordeste e o de Minas Gerais distinguem-se pela produção dessa leguminosa que se localiza no agreste pernambucano, paraibano e norte rio-grandense e, em Minas Gerais, no alto Jequitinhonha e zona de Montes Claros.

AMENDOIM

O amendoim pode ser encontrado desde os estados do Piauí e Maranhão até os do Rio de Janeiro, Goiás e Mato Grosso, como planta espontânea; no entanto, esta leguminosa perene merece ser cultivada em vista de suas qualidades industriais e seu alto valor nutritivo. Pode ser cultivado em todo o território nacional, mas, planta exigente, necessita de solos sílico-argilosos e alguma umidade, vegetando, de preferência, em terras de campo. Floresce de dezembro a fevereiro.

Entre as aplicações do amendoim podem-se destacar o seu valor na alimentação do gado e seu uso na adubação. Como aplicação industrial produz óleo, utilizado na alimentação, indústria e medicina, além de fornecer como subproduto, a torta de amendoim, empregada em vista de seu alto valor nutritivo.

A importância do amendoim vem crescendo com o progresso da técnica, sendo incluído em planejamentos que visam a fomentar a produção de várias matérias-primas, como ocorreu, por exemplo, na Inglaterra. No Brasil, sua produção ainda não é feita em larga escala sendo, atualmente, São Paulo, o grande produtor, graças à implantação de grandes fábricas de beneficiamento. Com cerca de 143 710 ha cultivados e uma produção de 165 821 t em 1957, São Paulo ultrapassou o Rio Grande do Sul (8 240 ha e 8 285 t), até há pouco o principal produtor; para se ter uma idéia da grande expansão da cultura em São Paulo, basta verificar que só a zona de Marília produz 70 312 t, mais do que todo o estado gaúcho.

A produção brasileira de amendoim teve um acréscimo durante a guerra o que se refletiu na sua exportação; todavia, o aumento de consumo interno veio provocar uma queda da mesma que se fazia principalmente para a França e a Noruega.

ALFAFA

Planta de cultura milenar, originária do sudoeste asiático, foi esta leguminosa introduzida na Europa, de onde os espanhóis a trouxeram para o México e América do Sul; de alto valor nutritivo é consumida verde ou fenada e cultivada no Brasil principalmente em regiões de colonização européia, onde a rotação de culturas, se associa ao uso do adubo orgânico, apoiado na cultura de forrageiras.

De certa exigência no que diz respeito às condições mesológicas, convém à alfafa os terrenos silico-argiloso-humíferos, férteis, permeáveis e profundos; resistindo bem ao clima frio, não suporta, porém, os quentes e secos, nem os tropicais úmidos, daí sua localização no Brasil subtropical. A adubação, química ou orgânica, assim como o tratamento do solo anteriormente à sementeira são elementos importantes para o bom rendimento das culturas de alfafa, que se beneficiam bastante de solos anteriormente ocupados por cereais.

As culturas desta forrageira existem nas áreas remotas das grandes cidades do Brasil meridional — Curitiba, Pôrto Alegre e Ponta Grossa — contribuindo para a alimentação do rebanho que lhes fornece laticínios, contando-se a encosta inferior do nordeste, o alto Uruguai, a depressão central, no Rio Grande do Sul, e, o vale do rio Peixe em Santa Catarina entre os produtores da alfafa nacional.

TUBÉRCULOS E RAÍZES

Cultivam-se no Brasil a mandioca, a batata inglesa e a doce, atendendo principalmente ao consumo interno; desses tubérculos, a mandioca e a batata doce, já utilizados pelos indígenas, são os de maior disseminação, caracterizando-se a batata inglesa pelo uso entre os imigrantes europeus e seus descendentes não só na alimentação como em práticas agrícolas elevadas.

MANDIOCA

Ocupando no país uma área de 1 193 411 hectares, a mandioca é produzida como cultura de subsistência, sendo raras as zonas em que é industrializada.

Conhecida e utilizada pelos nossos indígenas, foi integrada na alimentação do escravo pelo colonizador português que, do litoral, levou-a ao sertão no desbravamento da terra. Atualmente é cultivada com vista à produção de farinha e da tapioca, alimentos comuns na mesa do brasileiro, sendo encontradas em todo o país as "casas de farinha" ou "atafonas", nas quais são elas obtidas.

De ciclo vegetativo mais ou menos longo, quinze a vinte meses, a mandioca é plantada no período das chuvas, colhendo-se no oitavo mês o aipim ou (mandioca brava), a macaxeira (mandioca doce ou mansa) e as variedades venenosas que se destinam ao fabrico de farinha entre o décimo quinto e o último mês do ciclo.

Caracterizando tôdas as regiões brasileiras destacam-se, entretanto, o leste, o sul e o nordeste, especialmente as zonas de forte densidade populacional; a Bahia, na zona do Recôncavo, o Rio Grande do Sul, no planalto médio e no alto Uruguai, e Minas Gerais, na zona oeste, são os mais importantes produtores.

BATATA INGLÊSA

O sul do país e as áreas de verões brandos da Mantiqueira são as regiões que mais se prestam à cultura da batata inglesa. Tendo nelas encontrado condições mesológicas favoráveis, esta planta de clima mesotérmico se desenvolveu mais intensamente após a imigração de colonos europeus, principalmente germânicos e eslavos, que a utilizam grandemente na alimentação ou nas rotações de culturas. Além disso, as exigências dos grandes mercados, aliados ao desenvolvimento das comunicações, têm condicionado um grande impulso na produção de batata inglesa.

No ano de 1957, destacaram-se na produção deste tubérculo os estados do Rio Grande do Sul (maior produtor), São Paulo, Paraná e Minas Gerais, seguido de perto por Santa Catarina.

As zonas de solos férteis e vegetação de matas do Brasil meridional que abrigaram os colonos europeus, principalmente aquelas dotadas atualmente de fáceis comunicações, são os de maior importância no cultivo da batata inglesa. Muito embora seja forte o consumo local, verifica-se, também, a exportação do produto, principalmente do rio-grandense, destacando-se Pelotas, Porto Alegre e Rio Grande como as praças exportadoras da batata sulina.

BATATA DOCE

Muito embora haja entre a batata inglesa e a doce certa semelhança quanto à área de produção e quantidade produzida, a batata doce tem uma área de difusão muito maior que a da inglesa; enquanto que as culturas de batatinha caracterizam o Brasil subtropical e certas áreas do leste, as de batata doce existem em todas as regiões brasileiras, uma vez que este tubérculo, como o anterior, de origem americana, é muito usado na alimentação do homem rural.

Não tendo muitas exigências quanto ao solo, as regiões tropicais de estação chuvosa anual são as mais adequadas à batata doce, plantada no início das águas e colhida na estação seca.

Relativamente à produção, destacam-se os três estados mais meridionais do país e o de Minas Gerais. O primeiro lugar cabe a Santa Catarina, distinguindo-se as zonas de Laguna e a do rio do Peixe. No Nordeste, o Rio Grande do Norte, a Paraíba e Pernambuco são os estados de maior produção que, nas demais regiões do país, é muito pouco expressiva.

PLANTAS INDUSTRIAIS

Neste capítulo estão agrupados as fibras, algodão, linho e juta, a cana-de-açúcar, o fumo e a mamona. Culturas antigas ou recentemente introduzidas no Brasil, algumas são totalmente utilizadas no mercado interior, caracterizando-se outras pela exportação.

ALGODÃO

O desenvolvimento da indústria têxtil no país deve-se, sem dúvida ao interesse crescente pela cultura algodoeira. Constituindo uma fonte de riqueza agrícola e industrial do país, o algodão não é utilizado, apenas como fornecedor de fibras, mas, também, como produtor de óleo de valor alimentício comprovado.

Cultiva-se no Brasil, com bons resultados, do Maranhão ao norte do Paraná, que o identifica como planta de climas quentes; suportando temperaturas elevadas, necessita de água até o florescimento, mesmo que seja fornecida pela irrigação.

Exigindo solos férteis ou ricos em húmus, esta planta esgotante deve ser adubada especialmente se é plantada vezes seguida no mesmo local.

O grande produtor do algodão brasileiro (1 177 369 t em 1957) é o estado de São Paulo, que forneceu quase 50% da produção nacional; as lavouras mais importantes se encontram no oeste paulista — zonas de Presidente Prudente e Araçatuba e se estendem pelo norte paranaense; iniciadas as culturas após a crise cafeeira de 1929, acompanharam o deslocamento da frente pioneira na direção do rio Paraná. Constituindo-se em lavoura comercial, o algodão herbáceo introduzido em São Paulo beneficia-se das facilidades de comunicações daquelas áreas, merecendo dos agricultores tratamentos culturais adequados ao melhoramento de tão importante cultura, entre os quais o uso de maquinismo agrário e de adubação.

A maior produção nordestina enquadra-se entre os estados do Ceará e Pernambuco, destacando-se as áreas sertanejas daqueles estados. O algodão do tipo arbóreo, de fibra longa, de maior durabilidade e resistência, é o comumente cultivado no Nordeste, se bem que existam, também, culturas do herbáceo — fibra curta — de melhor rendimento, principalmente no agreste e zonas sub-litorâneas.

Apesar das dificuldades climáticas sob as quais é produzido o algodão nordestino, e pelo emprêgo de métodos rotineiros em sua cultura, diferentemente do que se passa com o paulista, ele ainda é importante fator da economia local; é também naquela região que se produz um dos melhores, se não o melhor algodão do país — o mocó — no vale do Seridó, estado do Rio Grande do Norte.

JUTA

Planta têxtil, originária do Sudão Anglo-Egípcio, é explorada, principalmente, na Índia, sendo o delta do Ganges — Bramaputra, em Bengala, a região ideal para seu desenvolvimento. No Brasil, foi introduzida inicialmente na região amazônica, na zona de Parintins, em 1930 por colonos japoneses, mas somente a partir de 1934 as experiências de cultura lograram êxito. Hoje, o cultivo se estende ao Solimões e ao baixo Amazonas nos estados do Amazonas e Pará.

Ocupando as várzeas baixas, a cultura da juta está sujeita ao perigo das enchentes que periodicamente ocorrem na região, sendo necessário, muitas vezes, adiantar a colheita para não perdê-la de todo. Apesar das condições precárias em que é feita a cultura desta fibra, verifica-se, no entanto, um aumento progressivo da produção.

Procurou-se, fazer a industrialização da fibra na própria região produtora, instalando-se para isso pequenas usinas de seleção, limpeza e enfardamento da juta. Mais tarde, desenvolveu-se a indústria da fiação e tecelagem, de que a Companhia Brasileira Fiação e Tecelagem de Juta constitui um dos melhores exemplos, graças à moderna maquinaria com que é equipada.



Fig. 20 — Tendal, próximo a Obidos, destinado à secagem das fibras da juta. A secagem, assim como as operações que a precedem no beneficiamento da juta, é um processo manual, controlado por um caboclo que quase sempre exerce essa atividade subsidiariamente à criação de gado. A importância da juta na região do baixo Amazonas desperta este interesse particular pelo produto.

(Foto Tomas Somlo — CNG)

A produção, em sua quase totalidade, tem sido consumida no país, atendendo a demandas principalmente do parque industrial paulista e do Distrito Federal, Pernambuco, Bahia, Rio Grande do Sul, Espírito Santo e Paraná.

Apesar de não ter ainda cessado a importação desta fibra, já cerca de 50% da indústria de sacaria e telas do Brasil são alimentados com a juta nacional.

LINHO

O estado que, no Brasil, se dedica à produção de linho é o Rio Grande do Sul; ocupa uma área de plantação de cerca de cinqüenta mil ha, dos quais 24 845 ha na zona das Missões.

Deve-se a produção gaúcha ao interesse da fábrica Renner, de Pôrto Alegre, que ofereceu prêmio para o estudo de variedades selecionadas e de bons rendimentos, muitas das quais foram posteriormente introduzidas na Argentina e Uruguai.

Produzindo em solos úmidos, porém bem drenados e adubados, as condições necessárias ao preparo de uma fibra de boa qualidade são rigorosas: quantidade moderada de chuvas durante o crescimento, temperatura de verão elevada e forte umidade relativa. Numerosa mão-de-obra é necessária ao florescimento dessa lavoura, em vista dos indispensáveis cuidados de preparação e manutenção da mesma, incluindo a colheita; a presença da água é, também, indispensável, uma vez que as plantas devem ser colocadas a macerar antes da separação da fibra.

MAMONA

A mamona é uma planta rústica, podendo ser encontrada, em estado natural ou sob a forma de cultura comercial, em vários estados da Federação. Ela representa uma das produções mais expressivas em nossa exportação mundial, rivalizando com a Índia neste setor.

A lavoura mamoneira é encontrada, sobretudo, na Bahia, São Paulo, Pernambuco, Ceará e Minas Gerais. É na Bahia que se localiza a principal zona produtora não só do Nordeste, como do Brasil, a zona da Chapada Diamantina, cuja produção encontra facilidade de escoamento graças aos entroncamentos ferroviários que servem à região, partindo de Salvador em direção a Juazeiro, ao norte, e em direção a Montes Claros, ao sul, no estado de Minas Gerais. Esta zona produz 20 289 t num total para o estado de 79 483 t. São Paulo apresenta-se com uma produção de cerca de 34 573 t, embora em área cultivada ocupe o 4.º lugar, com 36 547 ha, vindo depois da Bahia (63 866ha), Pernambuco (59 067 ha), e Ceará (42 669 ha). São Paulo é, no entanto o grande produtor de óleo de mamona, com 25 681 t, sendo que 16 791 t são exportadas pelo pôrto de Santos. Os EE.UU. são o principal comprador, consumindo 29 316 t da produção total brasileira.

Em Pernambuco e no Ceará, as áreas ocupadas pelas culturas de mamona correspondem às terras mais bem dotadas para agricultura do ponto de vista edáfico e climático. Aparecem, assim, nos municípios que abrangem trechos de "pé de serra", ou nas de serra, onde há maior umidade.

Pernambuco com 29 919 t e Ceará com 27 410 t são os mais importantes produtores nordestinos, se incluída a Bahia na região este; Minas Gerais produz cerca de 11 686 t, com 14 749 de hectares cultivados.

O desenvolvimento do cultivo da mamona é devido, principalmente, à alta qualidade do óleo que ela produz, de grande importância para a indústria moderna. Dentre suas inúmeras aplicações, figura a utilização como lubrificante de motores e máquinas; o fato de não solidificar-se a baixas temperaturas torna-o um produto de alto valor estratégico.

A exportação da mamona do Brasil era, até há pouco tempo, feita em bagas, isto é exportava-se a matéria bruta. Hoje, vem-se substituindo a matéria-prima pelo produto industrializado, isto é, o óleo, que vem representar um passo à frente nesta fonte econômica de divisas. Todavia, as exportações resentem-se muito das condições primitivas em que é cultivada a mamona, como também da maneira indiscriminada como é feita a colheita. O fato de não se poder contar com uma produção abundante e regular, passível de um beneficiamento prévio, contribui para tornar o mercado bastante variável.

Resta lembrar, ainda, o que representa a cultura da mamona como fonte de renda para populações dedicadas, muitas vezes, apenas à agricultura de subsistência.

Por tudo isto é necessário que sejam providenciadas melhores condições de produção e um amparo técnico que vise, cada vez mais, ao desenvolvimento de tal produto.

CANA-DE-AÇÚCAR

Esta lavoura ocupou, no ano de 1957, uma área de cultura de mais de um milhão de hectares, que produziram 47 703 359 t. Sua grande área de difusão no país está ligada à presença de terrenos quentes e úmidos, solos do tipo massapé, principalmente, onde ela pode prosperar e traz, como conseqüência, a existência de dois tipos de economia açucareira: o de economia de subsistência e o de cultura de exportação.

As áreas de culturas de exportação englobam o "Norte açucareiro" cujas culturas se estendem, contínuas, do litoral norte-rio-grandense (rio Ceará Mirim) ao Recôncavo baiano e às faixas isoladas do "Sul açucareiro", que se encontram nos estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Santa Catarina.



Fig. 21 — Plantação de cana-de-açúcar, na Usina Amália, em Santa Rosa do Viterbo, na região nordeste do estado de São Paulo, servida pela Companhia Mojiana de Estrada de Ferro. O desenvolvimento da lavoura canavieira em São Paulo exigiu o emprego de maquinaria especializada. A fotografia mostra uma cortadeira em funcionamento.

(Foto Tomas Somló — CNG)

A produção nordestina beneficia-se das condições especiais da zona da mata, climáticas e pedológicas, além da facilidade de escoamento, realizado por via marítima quanto à sulista, a não ser a da baixada dos Goitacases, onde o município de Campos tem a maior produção nacional, os núcleos produtores beneficiam-se das comunicações terrestres para o seu escoamento.

Nas grandes áreas de produção canavieira onde a cultura é, geralmente, intensiva, a usina transforma as colheitas em açúcar ou álcool apesar disso, em várias delas subsiste, ainda, o engenho banguê, reminiscência de uma fase econômica anterior.

Por vários séculos o Nordeste, com Pernambuco à frente, foi a área de produção do açúcar brasileiro; atualmente, foi superado por São Paulo, que se dedicou a essa cultura intensamente depois de 1940, cabendo o segundo lugar a Pernambuco. Neste último estado, a zona do Litoral e Mata produz mais de 99% do total que foi de 7 909 443 t em 1958; quanto à produção paulista — 14 532 716 t, é mais expressiva nas zonas de Piracicaba e Araraquara.

FUMO

O fumo era conhecido pelos indígenas que o usavam principalmente em práticas religiosas, porém, a sua cultura no país data do século XVII. Desenvolveu-se inicialmente no Recôncavo baiano, espalhando-se, em seguida, pelo território da então colônia, da qual já constituía, no século seguinte, grande produto de exportação. No período colonial as áreas produtoras de maior destaque foram o Recôncavo baiano e o sul de Minas Gerais.

No século XIX a cultura fumageira foi introduzida por colonos alemães em São Leopoldo, no Rio Grande do Sul. Tímida a princípio, tomou grande impulso quando passou a ser feita no município de Santa Cruz do Sul. Dessa época em diante a produção gaúcha cresceu progressivamente conseguindo sobrepujar a baiana que durante tantos anos apareceu como a maior do país. Em 1957, o Rio Grande do Sul (47 795 t), a Bahia (29 347 t), Minas Gerais (20 643) e Santa Catarina (15 800) lideraram a produção.

O fumo é planta tropical que necessita de calor e umidade mormente no período de crescimento; quanto ao solo, não exige muito, sendo cultivado em terrenos diferentes. O importante na escolha é considerar a utilização futura da planta, pois, do solo, principalmente, resulta a variedade de tipos produzidos.

No Rio Grande do Sul a cultura faz-se de preferência, em terrenos leves que produzem folhas finas e claras destinadas à fabricação de cigarros; na Bahia obtêm-se sobretudo fumos menos finos empregados na fabricação de charutos. Naqueles estados, no Rio de Janeiro, em São Paulo e em outros pontos do país existem muitas fábricas para a industrialização da solanácea.

A cultura do tabaco é trabalhosa sendo, por isso, uma das que merecem maiores cuidados, residindo sua principal característica no fato de ser praticada por pequenos agricultores.

OUTRAS CULTURAS

Outros produtos que se seguem, o alho, a cebola e o tomate interessam, na produção agrícola, ao capítulo da horticultura. Demandando tratos especiais no seu cultivo, emprêgo de fertilizantes e numerosa mão-de-obra, são, em geral, produzidos com o fim de atender aos grandes centros urbanos do país.

Nesta rubrica foi, também, incluído o abacaxi, cultura temporária cuja importância não se restringe, apenas, ao mercado interno, mas, se refere, também, ao comércio exterior do Brasil.

CEBOLA, ALHO

O principal produtor da cebola no Brasil é o estado do Rio Grande do Sul com cerca de 78 447 t, das quais 53 991 t são fornecidas pela zona do Litoral. A cultura é encontrada em pequenas plantações que, juntamente com a cana e a mandioca representa uma policultura da subsistência das populações luso-brasileiras encontradas naquela faixa marítima. Em São Paulo, segundo produtor nacional, este produto está presente nas diversas zonas do estado, sobressaindo, porém, a produção das zonas de Bragança e de São Paulo, com 11 572 t, e 11 015 t, respectivamente.

No vale do São Francisco, a cebola é encontrada como cultura de vazante e, também, como lavoura irrigada em terras altas, como acontece em Cabrobó. No primeiro caso a cultura sofre com a oscilação anual do rio, sendo obtida, apenas, uma safra, enquanto que no segundo caso, até três safras anuais podem ser conseguidas.

Quanto ao alho, é encontrado, preferencialmente, nos estados meridionais do país e em Minas Gerais. Este último é o principal produtor brasileiro com o total de 7 699 t, vindo logo a seguir o Rio Grande do Sul (6 655), São Paulo (3 179 t) e o Paraná (2 718).

TOMATE

Do ponto de vista econômico e da alimentação humana representa o tomate uma das mais importantes plantas no que se refere à horticultura.

Sua cultura pode ser feita em todo o território nacional sendo, porém, o seu clima ideal o temperado seco: os solos mais apropriados são os sílico-argilo-humosos, porosos e secos, de textura leve.

São Paulo, com 7 580 ha cultivados e uma produção de 157 547 t, e Pernambuco com 10 454 ha, e 85 499 t concentram grande parte da produção, o que é

perfeitamente compreensível, em vista destes dois estados possuírem uma indústria correlata. Em Pernambuco, a industrialização do tomate representa uma das grandes provas da possibilidade de aproveitamento das áreas de caatinga, desde que se adotem métodos racionais de cultura. As grandes plantações de tomate são de propriedade da Fábrica Peixe que, utilizando-se de um sistema de terraceamento no combate à erosão conseguiu deter a grande perda de matéria orgânica dos solos após o período de culturas. O plantio é feito em fevereiro nas áreas mais secas e em fins de março e abril, nos terrenos mais úmidos, começando a colheita em junho.

Na área de Pesqueira a lavoura exige mão-de-obra numerosa, em vista de só ser utilizada a enxada. No entanto, para as grandes culturas pode-se empregar o arado uma ou duas vezes para revolver o solo e aplainar o terreno; quanto à poda, não é necessária quando os frutos se destinam à indústria. Os frutos são colhidos maduros quando são para consumo local e em semi-maturação quando se destinam ao mercado, alcançando melhores preços entre os meses de janeiro e abril.

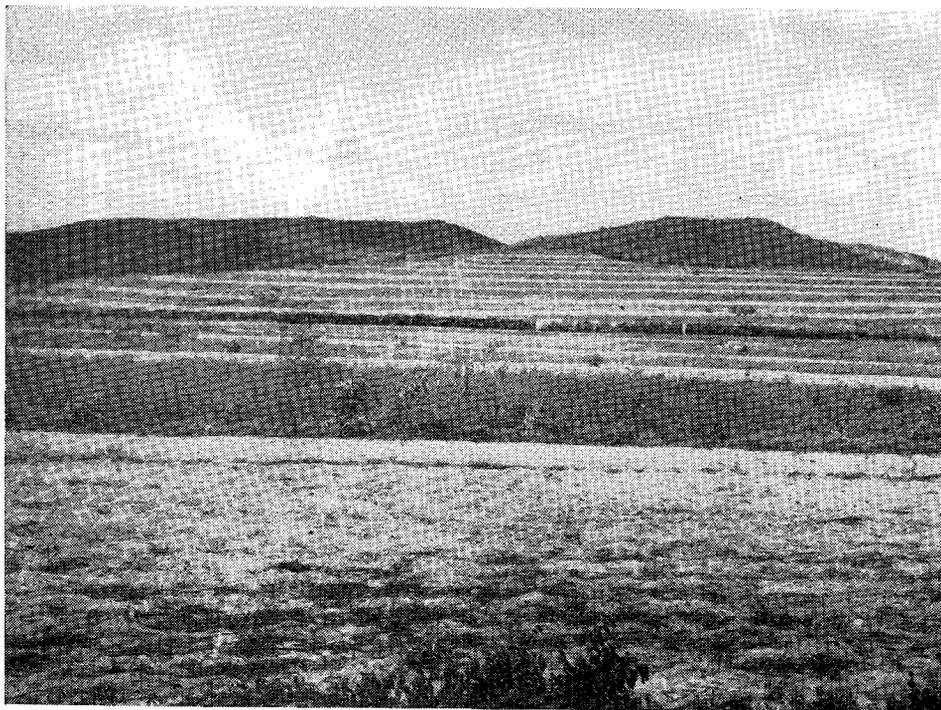


Fig. 22 — Ocupação racional do solo no posto experimental de Pesqueira, em Pernambuco. Nota-se a preocupação da cultura feita no sistema de terraceamento, aspecto ainda pouco comum em nosso país.

(Foto Tibor Jablonsky — CNG)

ABACAXI

Cultivado no país como lavoura de subsistência, sendo raras as zonas onde a sua cultura se reveste de caráter comercial o abacaxi é também exportado, principalmente para os mercados platinos; Recife, Rio de Janeiro e Santos são os portos exportadores que correspondem às áreas de mais significativa produção.

Pouco exigente quanto à umidade e fertilidade do solo, o abacaxi produz no Nordeste, principalmente em Pernambuco e na Paraíba (onde as culturas têm alto rendimento), tanto no litoral quanto na encosta da Borborema, e em áreas mais secas nos chapadões do Brasil Central e no Triângulo Mineiro.

Atualmente o estado de São Paulo se caracteriza como o mais importante produtor, atendendo não só às solicitações internas como também às do mercado exterior.