

Olericultura extensiva e intensiva

Eng^o. Agr^o. Shisuto José Murayama

Antes de mais nada, devemos definir “olericultura”, pois é pensamento geral ser a “horticultura” a matéria que trata de hortas, sendo a palavra “olericultura” quase inteiramente desconhecida nos meios leigos.

Horticultura é a parte da agricultura que abrange duas cousas: pomar e horta. A parte que trata de pomar chamamos de fruticultura, e de olericultura a parte que estuda hortaliças, as plantas de uma horta ou a horta própria dita.

Explicada a palavra, dividamos a olericultura em “extensiva” e “intensiva”, com as características que distinguem uma da outra. Podemos modernizar essa divisão incluindo, agora, uma outra que chamaremos de “doméstica”, mais conhecida como “Hortas domésticas”.

Olericultura extensiva é a cultura de hortaliças em larga escala, ocupando grandes áreas. Caracteriza-se pela monocultura ou, no máximo, duas ou três culturas. Ocupa terras extensas, de baixo preço tanto de compra como de aluguel (arrendamento), geralmente situadas em pontos relativamente distantes do principal mercado consumidor. O fator transporte é contornado pela grande quantidade de produtos, que barateia o frete. A cultura extensiva visa mais a quantidade que a qualidade, embora não descurando desta. Os meios de condução são caminhões e trens.

Nas grandes culturas os tratos culturais são mais pesados, utilizam-se geralmente arados, tratores, cultivadores, enfim, os meios mais mecânicos possíveis, afim de baratear o custo de produção, visto a extensa área requerer maior número de trabalhadores.

O próprio processo de irrigação difere do usado na cultura intensiva. A irrigação deve ser feita por infiltração ou por inundação, conforme a cultura. O local escolhido deve ter abundante água a montante, para maior facilidade de escoamento. Sem água irrigável não são possíveis grandes plantações. Querer conduzir semelhante tipo de cultura a regador, é utopia.

Exemplo típico de olericultura extensiva é a cultura de cebolas em determinadas regiões do nosso Estado. Outra, bem característica, é a de repolhos na região Central do Brasil, onde encontramos dezenas de alqueires dessa brássica. A do tomate é geralmente intensiva, mas, quando o objetivo é a industrialização, como acontece nas terras de Monte Alto, onde se localiza a Fábrica CRAI, e em Pesqueira, Pernambuco, onde se encontra a Fábrica de massa de tomate Peixe, torna-se extensiva. Na última localidade citada existem centenas e centenas de alqueires dessa solanácea. A instalação de fábricas destinadas a transformar as verduras em produtos industrializados é outra característica da cultura extensiva, como se vê pelo exemplo acima.

A olericultura intensiva caracteriza-se pela máxima produção em pequena área. Sua localização é, de preferência, nos arredores de grandes cidades e de capitais. As terras são exploradas ao máximo e sua fertilidade só é mantida graças à adubação orgânica e mineral maciça. Seu preço de compra ou de aluguel, em virtude da proximidade das cidades, é às vezes elevadíssimo, razão pela qual o lavrador procura tirar o máximo das mesmas. Até as terras de natureza turfosa, sabidamente impróprias para verduras, são aproveitadas pelo simples, porém poderoso motivo de estarem perto da cidade. Para se ter idéia exata do tipo de hortas que estamos descrevendo, é só visitar os arredores, os subúrbios de São Paulo. É assombroso o engenho e a arte dos hortelões para, daqueles minguados pedaços de terra, às vezes dos próprios quintais, tirarem o pão de cada dia, e, muitas vezes mesmo, até reservas para cadernetas de Caixas e Bancos...

Mesmo sem água a montante para a irrigação, consegue-se, a poder de regador, manter uma horta intensiva. Os tratos culturais já são delicados, mais vezes executados manualmente. O produto obtido é de melhor qualidade, tendo as verduras folhas mais numerosas, para o pronto consumo. Os meios de condução para os mercados são carroças, carrinhos e, não raro, caminhões.

A cultura intercalada ou consociada é frequente e obrigatória, como, por exemplo, nas entrelinhas de couve-flor plantar alface, cenoura ou chicórea, e nas entrelinhas de pimentão ou de beringela plantar rabanete ou salsa. O problema é aproveitar ao máximo qualquer espaço disponível da preciosa terra.

O capital empregado nesses tipos de hortas é elevado, devido ao alto custo do arrendamento, dos adubos e, principalmente, da mão de obra, caríssima nas cidades. Por conseguinte, as verduras são mais caras. A rotação, tão usada nas culturas extensivas, não é exequível na cultura intensiva, porque não há tempo para tanto. Daí o esgotamento paulatino das fertilidades naturais da terra a ponto de, anos depois, só produzir verduras a poder de adubação maciça, principalmente a poder de estêrco de curral e lixo da cidade. Em resultado do emprego desses adubos orgânicos, o praguejamento da terra por grammas e por tiririca é comum e de difícil extirpação.

Nos arredores de São Paulo conhecemos uma cultura de alface que não sabemos se classificar de intensiva ou extensiva: dois a cinco alqueires de alface, empregando cerca de 50 a 100 operários inclusive uma frota de caminhões destinados ao transporte para São Paulo e Rio. Não seria esta, uma cultura super-intensiva?

Olericultura doméstica é a terceira modalidade, hoje muito em voga, em virtude da forte e oportuna campanha das hortas da Vitória, encetada pela Secretaria da Agricultura durante a guerra que, entre outros flagelos, trouxe a carência de carne, óleo, pão, açúcar, etc. É a hortinha no fundo dos nossos quintais, nos pedacinhos de terra das casas de caboclo (coussa rara), nos terrenos dos Parques Infantis, nas escolas. As va-

riedades nelas encontradas são : cebolas de todo o ano, salsa, alguns canteiros de alface, um pedaço de cebolal ou de alho, algum pé de quiabo e uma dezena de tomateiros e de couves.

As hortas domésticas apresentam alto sentido social, além do econômico : permitem-nos algumas horas de distração, durante as quais, dedicando tôda a nossa atenção às mesmas, esquecemo-nos das amarguras da vida; permitem-nos tomar alguns minutos de banho de sol e nos concedem alguns momentos de exercícios físicos, como iato das longas horas de vida sedentária, além da grande e confortadora sensação de bem estar que nos proporciona o contacto estreito com a natureza.

Não só a economia é preservada pelas hortinhas do nosso quintal, mas também a nossa saúde enriquece pelas verduras sadias, limpas, ricas, que ingerimos quotidianamente. Nem sempre as verduras que compramos são de boa origem, de boa qualidade e de sanidade recomendável. Assim sendo, consumindo as verduras que nós próprios cultivamos, estaremos poupando pela nossa bolsa e pela nossa saúde.

Demarcação e Divisão de Terras

Sistema analítico ou

O Método das Latitudes e Longitudes

(Coordenadas retangulares)

Aplicado à medição e divisão de terras

BENTO FERRAZ DE A. PINTO

Engenheiro-Agrônomo

Preço Cr\$ 15,00, inclusive o porte - Pedidos a Plínio Ferraz de Arruda Pinto - PIRACICABA - C. P.