

À margem da contribuição de japoneses na horticultura de São Paulo

NOTA PRELIMINAR

O mercado de hortaliças e frutas em São Paulo é um verdadeiro testemunho histórico das correntes imigratórias que deixaram marcas na formação da população paulista. Quem visita as amplas instalações da CEAGESP (Cia. de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo), localizada no distrito industrial de Jaguaré, ou as tradicionais feiras-livres que, em dias alternados, têm lugar nas ruas de bairros da Capital, verá a grande variedade de hortaliças e frutas que testemunham as origens desse povo. Ao lado dos legumes tradicionais de origem luso-brasileira, notam-se nas bancas dos feirantes ou nas "barracas" do entreposto as fôlhas, tubérculos e frutos comestíveis que denunciam a preferência de determinados grupos étnicos.

Sem dúvida, muitas das variedades ali expostas foram originariamente introduzidas por grupos de imigrantes como elementos de preferência ou, mesmo, parte integrante da dieta a que se achavam habituados no país de origem. Com o tempo, porém, as hortaliças, cujo cultivo e consumo eram restritos no início a determinados grupos, passaram a ser não só aceitas, mas largamente consumidas pela população paulista em geral. E com isso, nos últimos decênios, o paulista teve sua alimentação bem como os hábitos de comer grandemente transformados.

É desnecessário dizer que esse processo de mudança na vida alimentar foi concomitante ao outro processo, este principal, de desenvolvimento industrial e urbano de São Paulo. O fato é que tal mudança verificada na vida alimentar não foi apenas quantitativa, no sentido de uma maior e bem organizada produção horti-granjeira, mas principalmente qualitativa: maior variedade de produtos e uma profunda alteração nas preferências dietéticas.

O imigrante japonês surge nesse cenário de mudança como figura principal de atuação na produção de produtos perecíveis. Por que então ter-se-ia êle destacado nesse setor de produção? Desde logo, podem ser citados alguns fatores: em primeiro, era êle portador de uma tradição, na terra de origem, das técnicas de cultivo intensivas que caracterizam a horticultura. Em segundo — e o principal — as circunstâncias históricas reservaram-lhe o setor de produção horti-granjeira dentro do fenômeno extraordinário da expansão industrial e urbana de São Paulo, quando já, nessa altura, outras correntes imigratórias haviam firmado os pés em setores diferentes como, por exemplo, os alemães e italianos na indústria e os sírio-libaneses no comércio.

Até o surto industrial do comêço da década dos 30, o mercado de produtos horti-granjeiros era bastante limitado, sendo familiar nas ruas de São Paulo a figura do *chacareiro português* que, com seu carrinho de mão ou carrocinha, vendia de casa a casa o produto que colhia em suas chácaras comumente localizadas no terrenos baixos da zona periférica. Eram chácaras pequenas, mas bem tratadas e adubadas com o lixo da cidade, onde se plantavam as verduras tradicionais: couves, alface, quiabo, nabos e outros. Nem sempre era português o dono, mas chamavam-no de *chacareiro português*.

A partir dos 30, o japonês passa gradativamente a substituir o *chacareiro*, com suas plantações oleri-hortícolas nos arredores da Capital, de preferência nas localidades de Suzano, São Miguel Paulista, Mauá, Mogi das Cruzes, Cotia, Itapeverica da Serra, Mairiporã e outras. Aparecem as cooperativas e congregam centenas e milhares dêsses pequenos agricultores. Quando não está associado a uma dessas cooperativas, o japonês torna-se *feirante*, trazendo

para as feiras-livres o produto de sua chácara, não mais em carrinho de mão, mas em caminhões.

A década dos 50 define, finalmente, a situação desses lavradores. Aquêles que têm suas chácaras, arrendadas ou de sua propriedade, nas localidades próximas à Capital, são na maioria os chamados *feirantes* que, por facilidades de transporte, se especializam na produção de folhagens e outros produtos mais perecíveis. Aparecem os *alfaceiros* que se dedicam exclusivamente à produção de alface. De outro lado, a produção de certos produtos menos perecíveis, tais como a batatinha, tomate, cenoura, mandioquinha, pimentão, repólho e outros, desloca-se para as áreas mais afastadas, sempre de acordo com as condições ecológicas e climáticas.

Segundo a estimativa do pessoal da CEAGESP, o japonês e seu descendente ocupariam hoje, tanto na produção como na comercialização do setor horti-granjeiro, 70% na CEAGESP e cerca de 50% nas feiras-livres.

INTRODUÇÃO DE NOVAS PLANTAS

Da participação do imigrante japonês no desenvolvimento da produção horti-granjeira em São Paulo, deve-se ressaltar desde logo a introdução, aclimação e difusão de novas plantas bem como a seleção e melhoramento das variedades já ou pré-existentes no País.

Entre as plantas diretamente transplantadas do Japão há algumas que são cultivadas para atender exclusivamente à demanda do próprio grupo. Embora perfeitamente aclimatadas ao novo *habitat*, estas tiveram pouca ou nenhuma difusão no meio da população nacional, a não ser por motivos de curiosidade. São chamadas, portanto, de "alimentos de nostalgia". Para citar algumas: [(J) = nome japonês, (B) = nome brasileiro]

- | | |
|-----------------------|---|
| (J) <i>nira</i> , | (B) ? (<i>Allium odorum</i> Linn.) Um tipo de cebolinha de odor peculiar, usado para certos pratos. |
| (J) <i>shungiku</i> , | (B) ? (<i>Chrysanthemum coronarium</i> Linn.) Trata-se de crisântemo comestível. |
| (J) <i>udo</i> , | (B) ? (<i>Aralia cordata</i> Thunb) Brôto comestível, parecido ao aspargo. |
| (J) <i>fuki</i> , | (B) ? (<i>Petasites japonicus</i> Maxim) Sendo o caule parte comestível, aprecia-se cozido ou em conserva. |
| (J) <i>myôga</i> , | (B) ? (<i>Zingiber mioga</i> Rosc) Planta parecida ao gengibre, cujo botão antes da floração é apreciado. |
| (J) <i>shiso</i> , | (B) ? (<i>Perilla frutescens</i> Britt. var. <i>acuta</i>) Originária da zona temperada da Ásia, acli- |

- matou-se muito bem no Brasil. As folhas e sementes são usadas para tempêro.
- (J) *gobō*, (B) bardana (*Arctium Lappa* Linn.) A raiz é apreciada. Tão bem aclimatados no Brasil que são encontrados em estado silvestre no Interior de São Paulo.
- (J) *konyaku*, (B) ? (*Amorphophallus Konjac* Koch) De seu tubérculo fabrica-se um preparado.
- (J) *kuai*, (B) ? (*Sagitaria trifolia* Linn. var. *sinensis*) A raiz é apreciada.
- (J) *azuki*, (B) ? (*Phaseolus angularis* Wight) Feijãozinho de cor vermelha ou violeta, largamente utilizado na cozinha japonesa.

Há outras plantas que tiveram maior ou menor aceitação por parte da população nacional:

- (J) *hakusai* ou *tsukena*, (B) "acelga japonesa" ou "couve japonesa" (*Brassica Rapa* Linn. var. *amplexicaulis*) Há muitas subvariedades, cujas folhas são utilizadas para salada, sopa e conservas.
- (J) *daikon*, (B) rábano ou rabanete (*Raphanus sativus* Linn. var. *acathiformis*)
- (J) *rakkyo*, (B) "cebolinha" (*Allyum bakeri* Regel). Usado para conservas de tipo *pickle*. Há crescente consumo entre os brasileiros.
- (J) *ponkan*, (B) poncã (*Citrus reticulata* Blanco) De grande aceitação no mercado.
- (J) *kinkan*, (B) quincã (*Fortunella japonica* Swing). Ainda pouco conhecido no mercado.

Entretanto, a contribuição do imigrante japonês tem sido mais marcante em relação à seleção, melhoramento e difusão das variedades já ou pré-existente no País. Muitas plantas originárias do Japão e de outras regiões da Ásia foram introduzidas, ao que parece, desde o período colonial, provavelmente por iniciativa dos jesuítas, e outras, mais tarde, por órgãos governamentais e estudiosos.

São os casos de chá, caqui, nêspera ou ameixa do Japão, gomari ou "pé-de-galinha" (*kenpo-nashi*, em japonês; *Hovenia dulcis* Thunb), certas variedades de castanha (*Castanea crenata* Sieb. et Zucc) e outros. Entre estes é provável que o gomari (*enpo-nashi*) tenha sido introduzido ainda no período colonial, tal a extensão de sua distribuição no País em estado silvestre, constituin-

do um exemplo verdadeiro de "planta de relíquia" (*relict crop*). Quanto às variedades de castanha, das quais algumas de procedência européia, um trabalho de seleção está em andamento por iniciativa de K. Matsumoto.

Os casos do chá e caqui são bem ilustrativos. O chazeiro parece ter sido introduzido a título experimental e juntamente com alguns chineses durante a permanência do Dom João VI no Rio de Janeiro. Além de ter originado o nome a um ponto da cidade de São Paulo — o Viaduto do Chá —, há evidências de que pequenas plantações de chá eram encontradas nos arredores de São Paulo e no vale do Paraíba. Por volta de 1920, alguns japoneses começaram a plantar chazeiros com as sementes colhidas nessas plantações. Foi, porém, T. Okamoto quem iniciou a plantação de chá com fins econômicos. Estabelecendo-se em 1919 no núcleo de Registro, ele tratou logo de formar uma plantação. Três anos mais tarde, em 1922, conseguiu apanhar dezenas de sementes dos chazeiros silvestres na cercania de São Paulo, o que lhe possibilitou a obtenção de primeiras mudas no sítio em Registro. A variedade era *Thea sinensis*, cujo produto dava o chá-verde. Anos mais tarde, com vistas à produção do chá-prêto, conseguia ele trazer às escondidas do Ceilão algumas mudas da variedade *Thea assamica* e com elas formou a primeira plantação para a produção do chá-prêto e que deu origem à atual indústria de chá no Brasil. Convém esclarecer que, antes de embarcar para o Brasil, em 1919, T. Okamoto havia feito estágio numa usina de beneficiamento de chá no Japão, durante seis anos, a fim de dominar as técnicas necessárias.

No tocante ao caqui, sabe-se que as primeiras mudas de caquizeiro foram importadas da França, por iniciativa de Pereira Barreto por volta de 1892, portanto, bem antes da entrada de imigrantes japoneses. Estes encontraram mais tarde as plantações de caqui no vale do Paraíba e em Nova Friburgo. A seleção e melhoramento de novas clones foram possíveis mediante a introdução de diferentes variedades do Japão e sua enxertia com as encontradas no País. O responsável por esse trabalho de seleção foi K. Matsumoto, agrônomo formado pela Universidade de Tóquio e radicado no Brasil. Uma nota interessante cabe a respeito da difusão de caqui. Das variedades importadas diretamente do Japão, a maioria era de *ama-gaki*, ou seja, caqui-chocolate, que é consumido antes do amadurecimento completo. O brasileiro havia, porém, criado o hábito de apreciar o caqui bem maduro, já mole, com a ajuda de colher. Por conseguinte, as variedades de *ama-gaki* tiveram pouca aceitação no mercado. Hoje, com o aperfeiçoamento das técnicas destinadas à remoção de astringência, não se faz muita distinção de qualidades.

SELEÇÃO E MELHORAMENTOS DAS PLANTAS NATIVAS OU EXISTENTES

Além das plantas direta ou indiretamente introduzidas do Japão, são numerosas as variedades de produtos hortícolas que, sendo nativas ou pré-existentes no País, da sua seleção e melhoramento participaram os agricultores japoneses. A lista a respeito é tão extensa que cobre praticamente todos os itens da produção horti-granjeira. Assim sendo, serão abordados alguns exemplos.

Um desses casos é o da melancia. Embora de origem americana, as primeiras variedades cultivadas de melancia no País foram introduzidas dos Estados Unidos por seus imigrantes sulistas, logo após a Guerra de Secessão. Seus núcleos de estabelecimento em Santa Bárbara, Tatuí e Americana tornaram-se centros produtores de melancia, conservando-se até hoje o nome de *Santa Bárbara*, variedade que teve maior difusão. Na década dos 30, os japoneses importaram do Japão uma variedade selecionada pelo Ministério de Agricultura daquele País: a *yamato*. A tentativa não foi bem sucedida. A *yamato*, de casca muito fina, não resistia às condições rudes de transporte rodoviário daquele tempo, a despeito de seu sabor ter alcançado boa fama. Mas os lavradores continuaram plantando para o seu consumo e do mercado local. Com o tempo, a variedade adaptou-se às condições climáticas e as estradas melhoraram com o revestimento asfáltico. Foi, então, a partir dos 50 que os irmãos Oda, de Bastos, iniciaram a plantação em larga escala da melancia *yamato*, com o emprêgo de técnicas adequadas. Além das inovações nos tratos culturais, tais como a irrigação, adubação e pulverização, introduziram uma prática que consistia em assinalar os frutos tenros com varas de côres diferentes, variando a cor segundo a data de floração. Decorrido certo prazo, as melancias assinaladas com varas da mesma cor eram colhidas no mesmo dia, obtendo-se assim frutos uniformemente amadurecidos. Uma prática como essa, de aparentemente pouca significação, foi de importância decisiva para a conquista do mercado.

Enquanto a variedade tradicional, a *Santa Bárbara*, era cultivada nos moldes rotineiros por sítiantes daquela área interiorana — veja-se o estudo de Antônio Cândido, *Os Parceiros do Rio Bonito*, que focaliza a região —, a variedade *yamato* foi produzida em escala empresarial com as características de um empreendimento moderno. Outro fato interessante é que até hoje as melancias *Santa Bárbara* e a *yamato* apresentam suas distribuições ecológicas nitidamente separadas. A primeira tem seus centros de produção em torno dos primeiros focos de difusão: as regiões de Tatuí, Boituva, Araçoiaba, Itapetininga e Buri. Por sua vez, a *yamato* teve sua difusão a partir de Bastos e através de núcleos japoneses mais próximos: Marília, Bauru, Tupã e municípios vizinhos.

O tomate é um outro exemplo. Como se sabe, a história do cultivo de tomate em São Paulo é ainda recente. Até a década dos 20, o tomate era tratado como uma fruta. Por volta de 1925, alguns lavradores japoneses tentaram o cultivo de tomate em Mogi das Cruzes. A produção na época era tão insignificante que o tomate era condicionado em cestas de mão e levado até o mercado em São Paulo. Foi a partir de 1930 que o consumo de tomate em São Paulo sofre um extraordinário aumento. Segundo a estimativa feita por K. Matsumoto, o consumo diário de tomate em São Paulo que era de apenas 100 caixas em 1926, passou a 365 caixas em 1930, a 650 em 1933 e a 1.000 em 1935. Quais os fatores que teriam motivado uma expansão tão rápida no consumo de tomate? O fato merece um estudo mais acurado, mas por simples conjecturas poder-se-ia mencionar a rápida popularização na década dos 30 da cozinha italiana que, por sinal, recorre mais ao tempero à base de tomate. Além disso, as curvas de aumento da produção e da demanda nem sempre se apresentam paralelas e, quando a primeira supera a segunda, o que se verifica é o barateamento do produto e a conseqüente penetração do hábito de consumo nas camadas mais populares e o encaminhamento do excesso para a industrialização, fatos que implicam em qualquer das hipóteses no alargamento do mercado. De fato, a Cooperativa Mista de Mogi das Cruzes que na época congregava maior número de tomaticultores, face a "superprodução" do produto, instalava em 1933 uma fábrica de massa de tomate.

De qualquer maneira, os plantadores de tomate, diante da perspectiva favorável do mercado, começaram a preocupar-se na procura de variedades mais produtivas e de maior aceitação. Um deles, de nome Benjiro Togue, plantador em Mogi, realizou pequenas experiências em 1931. Numa das experiências, plantou os pés da variedade Rei Humberto e da "Chacareira" (também chamada "de inverno") na mesma cova, esperando assim um cruzamento natural. Dêsse cruzamento conseguiu obter sementes de indivíduos bons que, plantadas de novo, deram clones bastante promissores. De seleção a seleção, fixou-se uma nova variedade, ainda sem nome. Nessa altura, informados por "ouvi dizer", os plantadores da redondeza visitavam a roça de Togue, levando cada um alguma quantidade de semente para plantio. A nova variedade teve grande aceitação no mercado por demonstrar excelente qualidade tanto para a salada como para o tempero. Anos mais tarde, alguns dêsses lavradores deslocaram-se para o recém-criado núcleo de Santa Cruz, na baixada fluminense, onde plantaram a mesma variedade de tomate. Daí o nome com que se batizou a variedade: *Santa Cruz*. Hoje, o tomate *Santa Cruz* é o mais difundido no mercado Rio-São Paulo, criando-se numerosas subvariedades, mediante o cruzamento e seleção realizados nos campos de experiência do Instituto Agronômi-

co de Campinas e de cooperativas, com as denominações respectivas de Santa Cruz-IAC, Santa Cruz-CAC, Santa Cruz-Sul Brasil e outras.

Os exemplos não param aqui. Circunstâncias semelhantes marcam a seleção e melhoramento genéticos e a difusão das variedades de repólho, beringela, pepino, couve-flor, pimentão, só para citar alguns entre as plantas olerícolas, e as de pêssego, ameixa, uva, pêra, goiaba, abacaxi entre as frutas.

PADRÕES DE SELEÇÃO E DIFUSÃO

Um simples exame de atuação de lavradores japoneses nos processos de transplantação, aclimatação, seleção e melhoramento no campo da horti-olericultura basta para demonstrar que os referidos processos obedecem a certos padrões e certas direções. A difusão incrivelmente rápida do hábito de consumir o tomate na década dos 30 acha-se, de um lado, intimamente associada à mudança dos padrões alimentares em São Paulo, e de outro, diretamente ligada ao mecanismo dinâmico de oferta-e-demanda que, através do barateamento do custo de produção, permitiu a penetração do hábito nas camadas mais populares. A seleção e fixação de uma nova variedade de tomate foi conduzida obviamente para ir de encontro a essas condições. Na medida em que se propõe estudar o problema sob a perspectiva dos padrões de difusão, o problema de seleção e melhoramento das plantas cultivadas reveste-se mais do caráter cultural e social do que do caráter agrônômico ou, mesmo, tecnológico.

Entretanto, examinados com um conjunto, os processos de transplantação, seleção, melhoramento e difusão das variedades de plantas cultivadas assumem feições de extrema complexidade. Cada uma das plantas cultivadas tem suas *histórias de vida* através dos países e regiões por onde tem "vivido" em seu trajeto de difusão. O simples aparecimento de uma nova variedade pode representar a atuação de fatores culturais e naturais de grande complexidade, com suas variâncias e alternativas. Já bem o demonstram os estudos interculturais de George P. Murdock e de Carl Sauer e, mais recentemente, as experiências de simulação conduzidas por Forest Pitt.

Quando, porém, o propósito de estudo é limitado e circunscripto a um determinado *instante* ou fase do processo de difusão, bem como a fatores que intervêm nesse *instante* ou fase, afigura-se que não será tão difícil nem complexa a tarefa de determinar quais as direções e padrões que condicionam os referidos processos.

Entre os fatores acima citados, há de se destacar o comportamento do mercado que reflete os hábitos e preferências da população consumidora, determina em extensão considerável a direção

na seleção e melhoramento de novas variedades e o padrão de difusão do seu produto.

O tipo de pepino que tem maior aceitação no mercado de São Paulo é a variedade chamada *aodai*. O nome vem do japonês: *ao* = verde, *dai* = grande. Quer dizer uma variedade de pepino "verde" e "grande". Não se sabe quando e como entraram as sementes desse pepino; porém, é mais que provável que as sementes foram desembarcadas no Brasil nas bagagens de imigrantes anônimos e em diferentes épocas. Acontece que no país de origem a variedade *aodai* há tempo saiu da "moda", sucedendo-lhe variedades novas de tamanho menor e de colheita abundante. Ora, uma variedade considerada já "ultrapassada" e abandonada no Japão continua tendo cada vez maior aceitação no mercado paulista, sobrepondo-se às outras, nativas ou de procedência européia. Alguns plantadores importaram novas variedades do Japão e dos Estados Unidos, mas não puderam competir com a preferência que o mercado paulista dispensa à *aodai*. Segundo os entendidos — H. Ikuta e outros —, a preferência será devido à cor verde, verde profunda, que é do gosto do paulista e a seu tamanho grande.

O exemplo do pepino não é, porém, uma regra. Se o exemplo acima mostra o comportamento do mercado, o exemplo seguinte mostra o comportamento do produtor, isto é, do plantador japonês. Trata-se de um fato observado por muitos autores que os agricultores japoneses, ao se procederem à seleção e melhoramento de novas variedades, nem sempre levam em conta o aspecto econômico, ou seja, rentabilidade em termos de exploração comercial. O fato parece basear-se, principalmente, na preocupação que eles têm de dois tipos de valores, os quais são — ou eram pelo menos até as épocas que deixaram seu país de origem — tradicionais na cultura rural japonesa: a) a preocupação com a apresentação estética, de conseguir um produto "vistoso" e de vista agradável; b) a preocupação de alcançar a maior produtividade por área cultivada, não se importando com a rentabilidade nem com a mão-de-obra exigida. Um lavrador que consegue produzir hortaliças ou frutas de "alta" qualidade e de aparência bonita e que, como conseqüência, faça jus a prêmios e medalhas na exposição, sentir-se-ia largamente compensado, não importando qual o esforço ou sacrifício que o fato teria lhe exigido. A sua satisfação será maior na medida em que a cultura de hortaliça ou de fruta exija técnicas mais "avançadas" e tratos culturais mais "requintados".

O apêgo que os japoneses demonstram no cultivo de batatinha explica-se por motivos semelhantes. A cultura de batatinha nos moldes em que hoje é praticada no Estado de São Paulo e no Sul do Paraná exige não só equipamentos e técnicas modernas tais como a irrigação, combate às doenças e o controle do solo, mas sobretudo a capacidade empresarial. "Saber plantar a batata é uma

arte”, ou “plantar batata dá satisfação porque é difícil” — são expressões que freqüentemente se ouvem de plantadores japoneses. Apesar das grandes flutuações de preços que ocorrem no mercado de batatinha e a conseqüente instabilidade econômica a que se sujeitam, os japoneses plantadores de batata dificilmente trocariam a batata por outras culturas.

HIROSHI SAITO