

O MANDIOCAL

DE norte a sul do país, no litoral como no interior, encontra-se na redondeza de cada habitação sertaneja, a presença constante do mandiocal, herança do indígena transmitida ao colonizador. Recebendo da mão do aborígene a mandioca, o europeu obtinha com ela o elemento que lhe facilitaria a colonização. "Sem essa coisa vil, que era a mandioca, aqui cultivada à época do descobrimento, não teria sido possível a colonização do Brasil no século XVI, não só porque não seria viável transportar mantimentos da Europa, como também porque, mesmo quando a distância fôsse menor, a própria Europa padecia crise de subsistências e procurava mercados de compra, conforme já se viu no primeiro volume", diz LUÍS AMARAL, no volume II da História Geral da Agricultura Brasileira, Cia. Ed. Nacional, 1940.

Um mandiocal, ou melhor, uma plantação de mandioca, reflete o fim a que a cultura se destina. Aparece ocupando um pequeno espaço ao lado da casa do sertanejo, lavoura subsidiária de outra qualquer atividade a que êle se possa dedicar, ou cobrindo mais ampla extensão, quando a cultura se destina a um maior aproveitamento industrial. Hodiernamente, o mandiocal não é apenas o fornecedor da matéria prima de alimentação sob as mais variadas formas, do brasileiro do norte a sul, mas, inúmeros produtos de maior repercussão industrial podem ser dêle retirados, tais como o álcool, a destriña e o amido, êste último grandemente empregado nas fábricas de tecido.

A mandioca cultivada entre nós pertence a dois tipos já bem conhecidos, o das mandiocas bravas ou venenosas (*Manihot utilissima* Pohl), e o das mandiocas mansas (*Manihot dulcis* Gmul), vulgarmente conhecidas como aipim ou macaxeira. A mandioca brava ou venenosa, é aquela da qual se faz a farinha, depois de retirado o "veneno", isto é, o ácido cianídrico, enquanto a variedade aipim é a usualmente consumida após um processo de cozimento. Há, entretanto, numerosas variedades de mandiocas bravas e mansas em cada região do país, algumas delas já conhecidas e estudadas e outras absolutamente desconhecidas.

Um mandiocal não exige preocupação constante por parte do agricultor, pois a planta é de fácil cultivo. As exigências de solo são mínimas, desenvolvendo-se essa euforbiácea em terrenos silicosos ou argilosos, planos, escarpados, ou de montanha, sendo proscritos os pedregosos e os sujeitos a inundação. Os solos húmidos e argilosos favorecem o desenvolvimento foliáceo em detrimento da concentração de reservas nutritivas nas raízes. Os argilosos, compactos, impedem o desenvolvimento de raízes tuberosas, concentrando a umidade que lhes causa o apodrecimento. Ideais são os solos arenosos situados em colinas ou meias-laranjas, de modo a que a planta receba a maior quantidade possível de luz. Amiga de temperaturas mais ou menos elevadas, a mandioca é plantada nos meses quentes, logo após as primeiras chuvas — de setembro em diante — sendo colhida geralmente depois de dezoito meses da época da plantação, em junho ou julho.

O preparo da terra anterior ao plantio é bem simples. Nas terras ainda cobertas por capoeira, inicia-se pela derrubada e queima, seguida da limpa do terreno, feita pela enxada. Quando se trata de plantações maiores e mais importantes, como as realizadas em São Paulo, substitui-se a enxada pelo arado. Depois da roçada, abrem-se, em linha, as covas para a plantação das "manivas" ou hastas da mandioca. São elas divididas em pequenas estacas de oito a quatorze centímetros que, colocadas inclinadas dentro da cova, são cobertas de pequenas camadas de terra. Costuma-se cortar as "manivas" com facão pouco afiado, de modo a fazer correr para o talho o leite, o que facilita a germinação. No Rio Grande do Norte é hábito fazer-se a "cultura em leirão", de grande resultado nos terrenos úmidos e inundáveis, pois facilita o arejamento e enxugo do solo e evita o apodrecimento das raízes. Faz-se a roçada, arrumando-se a terra de mistura com as ervas daninhas e constituindo "camas"; escava-se a terra próxima à cama, cobrindo-a numa altura que varia entre 0m,25 e 0m,60. Está pronto o leirão, sobre o qual vão ser abertas as covas. Nas demais regiões do país é mais comum a cultura de "chão".

Durante o crescimento da planta, o mandiocal exige cuidados diminutos — capinas, a enxada, abatições a facão, amontoas, feitas, em geral, não mais de duas vezes até a época da colheita. SAINT HILAIRE, na Segunda Viagem ao Interior do Brasil, conta, ao referir-se a uma plantação de mandioca no Espírito Santo, que as ervas daninhas eram arrancadas com a mão cada três meses, até a colheita, não se utilizando a enxada para não ofender a raiz, que penetra no solo a pequena profundidade.

A cultura da mandioca pode ser feita junto a uma outra, em geral, milho ou feijão. No Ceará são plantados os três juntos no primeiro ano; no segundo, persiste o milho, continuando depois, sôzinha; a mandioca.

Em 1587 GABRIEL SOARES DE SOUSA, no Tratado Descritivo do Brasil já referia os danos causados aos mandiocais pelas formigas. Não são, entretanto, somente êsses insetos os responsáveis pelo malôgro das plantações. Êste mesmo autor afirma que se o inverno é rigoroso, apodreça as raízes nos lugares baixos. O apodrecimento também pode ser produzido por um fungo, que causa o que se chama "podrão".

A época de colheita de mandioca depende muitas vezes do mercado e da situação econômica do lavrador. Muito embora seja de dezoito meses o tempo médio de desenvolvimento da planta, há variedades precoces, que podem ser colhidas antes dêsse prazo, existindo, também, algumas outras que podem permanecer no solo até mais de trinta e seis meses, enriquecendo-se em amido e esperando época de alcançar preço vantajoso no mercado. É preciso, entretanto, determinar com atenção o ponto ótimo em que deve ser feita a colheita, o que varia segundo o modo como decorreu o ano agrícola — chuvas, intensidade de luz, temperatura, ventos e demais fatores de conhecimento prático do lavrador. É importante a determinação dêsse "ótimo", pois daí em diante a planta começa a gastar as reservas acumuladas em prejuízo da colheita, não só qualitativa, como quantitativa.

ELOISA DE CARVALHO

