

PROPRIEDADES DE JAPONESES NA REGIÃO DE COTIA

FMÍLIA DA COSTA NOGUEIRA e FRANCISCA M. NUNES

O trabalho, que se vai lêr, foi apresentado à Assembléia de Nova-Friburgo e oferece um duplo interêsse: versa um tema de geografia agrária e focaliza o elemento japonês numa área próxima à capital paulista, dois assuntos em que a nossa bibliografia geográfica é ainda muito pobre. Suas autoras, além de sócios co-operadores da seção paulista da A.G.B., são licenciandas em Geografia e História pela Faculdade de Filosofia da Universidade de São Paulo.

O bairro do Moinho Velho, na região de Cotia. — A oeste da capital paulista, não longe da pequenina cidade de Cotia, existe um interessante aglomerado de caráter rural, conhecido pelo nome de *Moinho Velho*.

A região em que se assenta, situada em plena área cristalina, caracteriza-se por sua topografia pouco movimentada, com morros de forma arredondada, sem grandes desníveis (salvo junto às calhas dos rios Itapeví e Cotia) e com altitudes que variam entre 750 e 850 metros sôbre o nível do mar. Por entre êles abrem-se vales de fundo chato, construídos por pequenos cursos d'água, que representam importante papel para a vida agrícola.

Os solos resultantes da decomposição dos gnaisses e dos xistos, que predominam nas encostas, não se caracterizam por sua fertilidade. Muito pelo contrário, os solos que encobrem as várzeas são bastante férteis, com camada humífera, cuja espessura chega a ser de um metro.

Trata-se de uma área que recebe anualmente, em média, de 1.300 a 1.500 mm. de chuvas, dentro do regime típico do Planalto Paulista: uma estação chuvosa, que corresponde aos meses da primavera e do verão; uma estação sêca, bem acentuada, no outono e inverno. A média térmica anual oscila entre 17 e 18°. A relativa proximidade, em que se encontra, da escarpa da Serra do Mar, explica as bruscas alterações do tempo, tanto no que se refere à temperatura como às chuvas. No inverno, as geadas são frequentes; quando tardias, ocasionam graves prejuízos à lavoura.

A antiguidade do povoamento regional introduziu algumas alterações profundas na cobertura vegetal. Restam, hoje, matas secundárias, limitadas a áreas restritas. Tudo o mais indica a presença do homem: são os eucaliptais, são as lavouras.

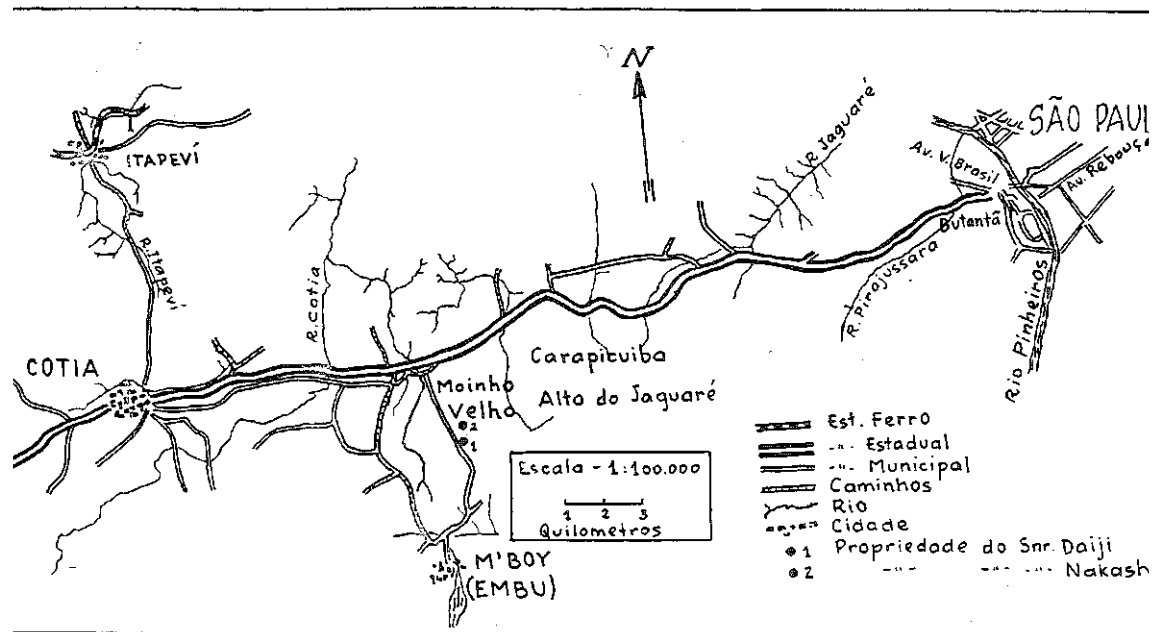
De fato, desde os tempos coloniais vem sendo a região aproveitada, graças notadamente à sua posição de zona de passagem quase obrigatória para todos quantos demandam ou procedem do trecho meridional do país. O núcleo jesuítico de Cotia, que remonta ao seiscentismo, concorreu para a estabilidade do povoamento e transformou-se em ponto de pouso de tropeiros, durante o chamado "ciclo do luar".

Mas foi o avassalador crescimento da metrópole paulista o principal fator do atual progresso da região, pois fez dela um de seus mercados abastecedores em produtos agrícolas e materiais de construção. Para satisfazer as sempre crescentes necessidades da capital do Estado, a horticultura invadiu as pequenas várzeas, culturas maiores (milho, batata, feijão) alastraram-se pelas encostas dos morros, multiplicaram-se as olarias e a areia passou a ser intensamente explorada nos curso d'água. Não tardou que, em virtude da relativa proximidade da capital e da melhoria da estrada de rodagem, aparecessem os pitorescos sítios de recreio, a enfeitar a paisagem já bastante bela pelas próprias condições naturais.

A função agrícola continúa, porém, a dominar a vida regional. Exerce-se através de pequenas propriedades, que se vêm trabalhadas pelo nosso caboclo e, sobretudo, por elementos estrangeiros — húngaros, italianos, japoneses.

Os japoneses predominam, sem dúvida alguma, no bairro do Moinho Velho. Estabeleceram-se na área dominada por Cotia há cerca de 30 anos, em terras outrora pertencentes a grandes fazendas, que se viram partilhadas. Muitos deles não se fixaram, partindo em busca de outras zonas próximas (Ibiuna, Piedade, Vargem Grande) ou bem mais afastadas (Lins); outros, porém, permaneceram e continuam a marcar fortemente a paisagem com sua presença.

No presente trabalho, vamos focalizar, com relativo detalhe, duas propriedades de japoneses, que nos pareceram bem típicas: numa delas, o lavrador é o proprietário da área cultivada, onde a várzea é o elemento dominante; noutra, o lavrador é arrendatário e as terras de encosta são as mais aproveitadas. Tais fatos ocasionam, como é natural, diferenças de atitude do homem em relação à terra por êle ocupada, quer na maneira de aproveitá-la, como nas técnicas empregadas. Esperamos, com êste trabalho de detalhe, trazer u'a modesta contribuição para um estudo mais desenvolvido que algum dia se faça, sôbre a colonização japonesa no Estado de São Paulo.



O boiro do Moinho Velho, situado na área municipal de Cotia, e as duas propriedades focalizadas no presente trabalho

UMA PROPRIEDADE DE VÁRZEA, SOB REGIME DE EXPLORAÇÃO DIRETA

Visão de conjunto. — A propriedade que vamos estudar, pertencente ao sr. Daiji Tizuka, está situada aproximadamente a 1.800 metros da estrada que liga S. Paulo à Cotia, num ramal que vai de Moinho Velho a Embú.

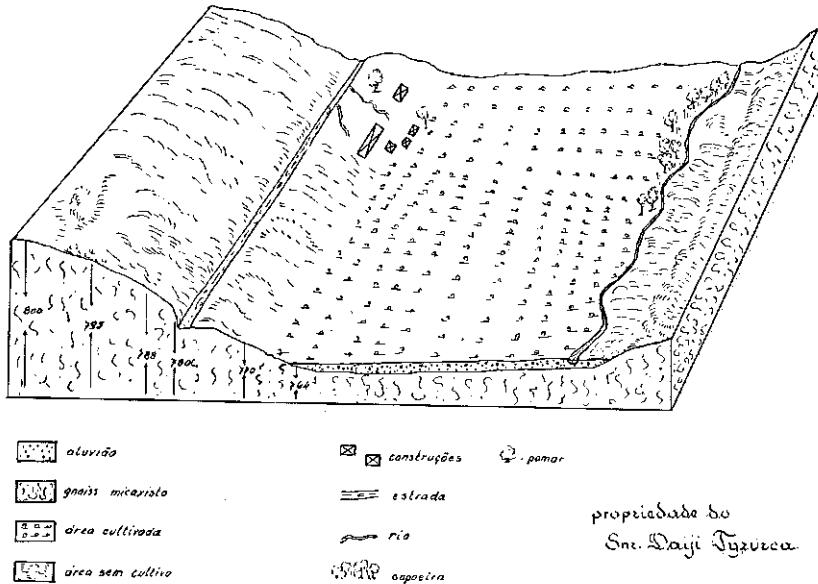
É pequena, ocupando uma área de um alqueire e 10 tarefas (Tarefa = $22 \times 22 = 484$ m²), que compreendem parte de um plano aluvial e uma pequena percentagem de terras de encosta. Cerca de 5/7 da propriedade estão na zona da várzea, em férteis solos de aluvião; o restante compreende terras de encosta em terrenos gnáissicos com solos mais pobres.

O proprietário aproveitou bem as disposições geográficas. Na várzea, onde é maior a fertilidade do solo, localizou as pequenas quadras dedicadas à horticultura intensiva. Contrastando com as belas culturas, próximo ao riacho que corre nos limites da propriedade, existem ainda restos de rala capoeira, pobres vestígios da antiga vegetação, que perdem terreno dia a dia e estão destinadas a brevemente desaparecer, diante da atividade incessante do japonês. As culturas não se limitam exclusivamente à várzea e, na época das chuvas, a encosta é utilizada para culturas anuais. De modo geral, entretanto, essa área de encosta, de solos menos férteis e mais secos, não é cultivada, sendo o sítio preferido para localização das construções. A habitação e o galinheiro acham-se à meia encosta, com uma diferença de altitude de mais ou menos 6 metros sobre o nível da várzea; o paiol e a coberta de sapé, existentes na propriedade, aparecem já no pé da encosta, praticamente no seu contato com a várzea. As áreas de encosta, próximas às atuais construções, estão reservadas para a edificação de novos galinheiros. Numa pequena parcela de encosta, que se estende ao lado e atrás da casa, existe um pomar em formação, visando apenas o consumo local.

As diversas áreas da propriedade estão, dessa forma, muito bem aproveitadas, dedicando-se o proprietário à horticultura associada à criação de galinhas.

A horticultura, atividade predominante. — A horticultura não só ocupa a maior área e as maiores atenções como, também, o lugar mais importante na economia da propriedade.

Cultiva-se um pouco de tudo. Extraordinária é a variedade de verduras e legumes que ali aparecem: tomate, couve-flôr, brócoli, abobrinha, alface, rabanete, nabo, aspargo, salsa, cebolinha, couve



A propriedade do sr. Daiji Tizuka

tronchuda, couve, pimentão, ervilha e alcachofra. Não faltam os canteiros de morango, tão de agrado dos japoneses. Alguns pés de copo de leite simbolizam uma floricultura incipiente.

A cultura de tomate predomina sobre as demais pela sua extensão. Em aproximadamente 43 tarefas cultivadas, 15 estão plantadas com tomate. Existem na propriedade cerca de 10.000 pés de tomate (1), plantados em junho e cuja colheita é feita desde fins de outubro. A produção média é elevada, graças aos cuidados com que a cultura é feita, produzindo cada tarefa cerca de 70 caixas de tomate.

Em pequena área de um alqueire e 10 tarefas, toda terra precisa ser intensamente aproveitada para poder compensar a exploração. Ali o fato se tornou possível por ser o agricultor bom conhecedor do labor agrícola. As delicadas técnicas, que emprega, dão à cultura o aspecto de verdadeira jardinagem e permitem o total aproveitamento do solo (2).

(1) Note-se que a propriedade foi visitada em outubro de 1950.

(2) A análise de uma das culturas permite-nos ter idéia das complicadas técnicas de cultivo. Significativo é o exemplo da cultura do tomate: semeia-se o tomate em canteiros, enquanto é preparada a terra; depois de relativamente crescidos, os pézinhos são transplantados e "escorados" (as escoras são, geralmente, depois de terminada a safra do tomate, aproveitadas para outras culturas, como por ex. a do pepino, plantado no



Foto n.º 1 — *Aspecto da propriedade do Sr. Daiji Tizuka.*
Notem-se a habitação (1) e o galinheiro (2) à meia-encosta; e o paiol (3) no contato da encosta com a várzea. No último plano, a estrada.



Foto n.º 2 — Canaletas de drenagem cortam as culturas em todos os sentidos.

Ao lado do indispensável tratamento da terra pelo arado e disco, tirados por burro, a irrigação, a rotação e a drenagem são praticadas e os adubos abundantemente empregados, sendo o adubo mineral comprado à "Cooperativa Agrícola de Cotia," da qual é sócio o proprietário, e o orgânico, fornecido pelas galinhas criadas na propriedade.

Na primavera e verão, épocas de grande pluviosidade, a grande umidade da várzea permite uma irrigação natural, atingindo, mesmo, graus muito elevados, pondo em risco as plantações. A correção é feita por meio de canaletas de drenagem, que cortam as culturas em todos os sentidos, dando à paisagem um quê de arranjo todo especial. Por outro lado, a irrigação artificial é necessária nos meses de inverno, quando se sucedem muitos dias sem chuva. Nos meses de julho, agosto e setembro, quando as madrugadas frias e as geadas ameaçam as culturas, são elas cobertas com sapé. O combate às pragas está também condicionado ao ritmo climático. Nos meses de grande pluviosidade, usa-se um preparado que serve como fixador de sulfato e impede que as chuvas prolongadas e fortes retirem-no, prejudicando, assim, o seu efeito.

A rotação das culturas é sempre praticada, não obedecendo, entretanto, a uma sequência rígida. O calendário agrícola é variável. Não há uma sucessão obrigatória de produtos, os quais variam conforme as exigências ecológicas e climáticas anuais e as necessidades do mercado.

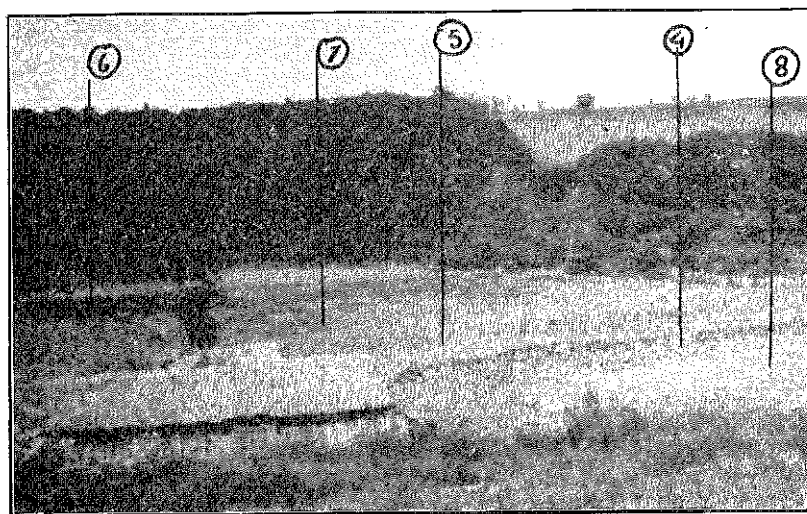
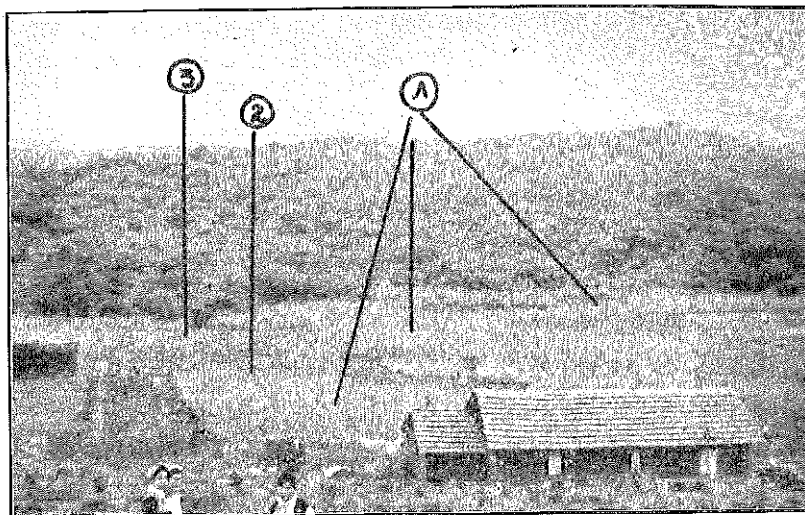
As sementes são obtidas na Cooperativa; todavia, muitas vezes as vantagens e necessidades levam o proprietário a adquiri-las em outras fontes.

Através de um folheto mensal, a Cooperativa aconselha as verduras que deverão ser plantadas; entretanto, nem sempre essas indicações são seguidas (3). As plantações estão de certa forma na dependência do ritmo estacional. O verão e a primavera são períodos de maiores atividades produtivas na vida da propriedade; aproveitando-se essas épocas de chuvas, as terras são preparadas e plantadas; por outro lado, essas chuvas favorecem o crescimento do mato, o qual precisa ser constantemente eliminado pela "carpa".

Nos meses de primavera e verão, plantam-se: abobrinha, brócolí, alface, escarola, rabanete, etc. e, no outono e inverno: couve-

mesmo local. Quando se aproxima a época da colheita, todos os pés de tomate precisam ser desbastados, cortando-se diariamente os brotos. O adubo é usado em épocas especiais e com quantidades calculadas. Em cada 7 dias (às vezes, 2 dias na semana), o tomate é sulfatado. Na época das chuvas, usa-se um fixador de sulfato. As plantas são também pulverizadas com um veneno, contra os pulgões. Com todos esses cuidados, as pragas ainda perseguem as plantações; as folhas escurecem e mancham-se de preto e também o tomate fica como que enferrujado, coberto de manchas, o que prejudica o seu preço.

(3) Soubemos que muitos proprietários, temerosos da super-produção e da consequente queda de preço, não seguem essas indicações.



Fotos n.º 3 e 4 — *Aspecto geral da propriedade do Sr. Daiji Tizuka.*

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| (1) Tomate | (5) Alcachofra |
| (2) Morango | (6) Brócoli |
| (3) Couve — flor e pimentão | (7) Couve |
| (4) Repolho e abobrinha | (8) Terra em preparo. |

flôr, repolho, tomate, etc., verduras e legumes menos exigentes em matéria de umidade e mais resistentes às temperaturas baixas.

Muitas vezes, os interesses comerciais obrigam o proprietário a arriscar o cultivo de algumas verduras, em épocas climáticas desfavoráveis; procura êle, então, eliminar, com sua técnica desenvolvida, essas desvantagens.

O proprietário entrega à Cooperativa apenas a metade de sua produção, vendendo particularmente a outra metade. Sua mulher costuma, na época de produção de verduras, ir ao Mercado Municipal, duas vezes por semana, num caminhão alugado de sociedade com outros japoneses.

A criação de galinhas. — Desde a estrada, antes mesmo que se chegue à propriedade, ao lado das verdes culturas, o grande galinheiro atrai-nos a atenção. Situado à meia-encosta, feito de taquara, coberto de sapé, ocupando uma área de 120 m² (4x30), aproximadamente, é um elemento importante da paisagem. Esse tipo de galinheiro é pouco durável e dentro de dois anos no máximo não mais servirá; as chuvas e os ventos terão derrubado ou ocasionado o apodrecimento das taquaras. Por outro lado, por ser de chão batido, o galinheiro, após 3 anos de construção, precisa ser mudado de local, pois a criação ficaria ameaçada de "coccidiose", se ali se mantivesse. Denota o proprietário espírito empreendedor, desejando construir futuramente galinheiros de alvenaria, semelhantes aos existentes como padrão na Cooperativa.

Como quase todo japonês, dedica-se o Sr. Daiji exclusivamente à criação de galinhas "Leghorn", das quais possui cerca de 350 cabeças, visando unicamente a venda de ovos.

Compra os pintinhos através da Cooperativa, por um preço relativamente elevado, em virtude da rigorosa seleção de fêmeas; algumas vezes, entretanto, alguns franguinhos são incluídos; êstes, ao atingirem a idade de quatro a cinco meses, são vendidos juntamente com as galinhas de baixa produção ou consumidos localmente. Recebidos os pintinhos, são êles conservados em criadeiras a querosene, onde permanecem até a idade de um mês. Consomem mistura especial, fornecida pela Cooperativa, como também o é a mistura para poedeiras dada às galinhas. Estas recebem 40 kgs. dessa mistura, uma vez por dia, geralmente pela manhã, e 15 kgs. de milho ao anoitecer. As verduras velhas também são dadas às galinhas, no decorrer do dia. Dessa forma, faz-se entrelaçamento nas atividades; a criação consome as folhas velhas das verduras e fornece estêrco para as novas culturas.

A produção de ovos é de 18 a 20 dúzias diárias, sendo controlada estatisticamente. A safra é entregue à Cooperativa de dois

em dois dias, embalada em caixas especiais. A C.A.C. fica com 12% do preço obtido, 4% sendo consignado como quota no nome do proprietário e os 8% restantes como lucro da Cooperativa.

Colaboração da mão de obra cabocla. — Para execução de todos os serviços necessários, a mão de obra familiar não é suficiente, pois embora a família seja constituída de 5 membros: pai, mãe e três filhos (estando o mais velho com 13 anos), as crianças estudam e praticamente não auxiliam; dessa forma, o proprietário vê-se obrigado a recorrer à mão de obra exterior.

Trabalham na propriedade 3 brasileiros: um homem e duas mulheres residentes na vizinhança, contratados como diaristas, recebendo o homem Cr.\$ 30,00 por dia e as mulheres Cr.\$ 18,00 "a seco". Elas, em épocas normais, trabalham 3 dias para o proprietário e 3 dias para si.

Os proprietários trabalham constantemente desde 6 horas da manhã até anoitecer e, quando o serviço é muito, mesmo aos domingos. No época das colheitas quando há luar, trabalham até altas horas da noite. Graças à essa persistência e esforço, a propriedade apresenta aspecto muito bom.

Transformações na paisagem. — Tivemos uma visão do aspecto atual da propriedade; a várzea quasi totalmente ocupada pela horticultura, a mais variada, com predomínio, todavia, da cultura do tomate; a área de encosta cultivada à custo, num e noutro ponto, mas reservada principalmente à construção das habitações, galinheiros e demais dependências (um paiol e um rancho de sapé). O galinheiro, abrigando grande número de galinhas "Leghorn"; a habitação, construída de pau-a-pique, coberta de telhas francesas, um pomar em formação e a cerca de ciprestes, completam o quadro.

Entrevemos já pela situação atual e pelas idéias transpiradas na conversa com o proprietário, algumas modificações que num futuro próximo serão introduzidas na propriedade: a cerca de ciprestes recentemente plantada ao longo da divisa, desenvolvida; o pomar crescido, um lago com carpas, o galinheiro de alvenaria, serão novos elementos da paisagem.

Tudo isso contrasta profundamente com o que foi a propriedade há 9 meses atrás, quando da sua aquisição, pelo atual proprietário. Nessa ocasião ela pertencia a uma família italiana e o aspecto apresentado era outro; mais da metade da área hoje cultivada estava coberta por uma capoeirinha hoje praticamente expulsa, persistindo apenas, em pequenos trechos junto ao rio; o

capim crescia por todos os lados; havia apenas uma construção — a antiga habitação, hoje relegada ao papel de paiol, miserável rancho de pau-a-pique, coberto de sapé; à frente da casa, na várzea, algumas culturas: cebola, ervilha, abobrinha, alcachofra e algumas áreas aradas, à espera de sementeira; em trechos da encosta, pequena cultura de milho completava o panorama da propriedade.

Dêsse antigo quadro, restam apenas algumas culturas, deixadas pelo antigo dono: uma plantação de alcachofra; uma área plantada de ervilhas, que prejudicadas pela seca, não chegaram a produzir; e o paiol. O mato cedeu lugar a numerosas culturas, as construções se multiplicaram, o cenário se transformou.

Essa radical mudança da paisagem foi obra exclusivamente da família japonesa, que ora estudamos. Procuremos, portanto, conhecê-la de mais perto. Até agora vimos observando apenas os resultados de seu trabalho e sua técnica; a respeito do homem e de sua família apenas sabemos serem eles japoneses. Só esse fato traz consigo uma série de elementos que interessam à geografia humana e que podem explicar muitos aspectos da vida na propriedade. Em torno dêle há também o interessante problema da maior ou menor adaptação ao ambiente brasileiro em que passaram a viver. Assim como suas técnicas de trabalho sofreram inevitavelmente adaptação ao novo ambiente físico, sua língua, seus conceitos, seus costumes, sofreram influências do novo ambiente humano.

O agente transformador: sua vida, sua habitação, seus costumes. — O proprietário nasceu no Japão, na região de Gumaken, tendo vindo para o Brasil em 1931, com 18 anos. No Japão não era lavrador; sua família estava, entretanto, indiretamente relacionada à agricultura, pois possuía máquinas de beneficiamento de arroz. Chegando ao Brasil, estabeleceu-se, logo, nas proximidades de Cotia, onde veio a aprender com seus patrícios as técnicas que hoje tão bem aplica. Não obstante estar no Brasil há mais de 18 anos, têm um vocabulário reduzido e sua pronúncia é má, ambos tendo sido muito deturpados pelo linguajar dos caipiras que com êle convivem. Sua mulher, originária de Toiigiken, próximo de Nikko, na ilha de Hondo, veio há 26 anos para o Brasil, aqui se tendo criado. Sua família também não se dedicava à lavoura, tendo vindo em 1924 para Registro, de onde se mudou posteriormente para as proximidades de Cotia, onde foi aprender as práticas agrícolas. Desde que se casaram têm-se dedicado à agricultura, tendo morado durante muitos anos numa propriedade próxima ao rio Cotia, a qual trocaram, há cerca de 9 meses, pela atual, por causa das vantagens oferecidas pela maior proximidade da Estrada Cotia-S. Paulo. São três os filhos do

casal e, como quase todas as crianças japonesas, frequentam escola; o mais velho, que está com 13 anos, estuda em Pinheiros e os dois menores vão ao Grupo Escolar do Moínho Velho.

A língua falada em casa é a japonêsa e as crianças foram aprender o português na escola, encontrando muito dificuldade no seu estudo. Como a língua, muitos outros traços da cultura japonesa foram conservados; percebe-se, entretanto, que o fenômeno da aculturação vem se processando lentamente.

A habitação em que residem, rodeada por um jardimzinho onde se encontram lírios, cravos e violetas, é de pau-a-pique, sem reboque, com um puxado de tijolos, recentemente construído e onde se localizam a cozinha e o banheiro. O piso é de chão batido e a casa é de telha-vã. Grande é o número de janelas, as quais dão à casa um aspecto alegre, por estarem emolduradas por cortinas brancas; não possuem vidraças, sendo fechadas por uma folha de pau. As portas internas também foram substituídas por cortinas. Para construção da casa, criou-se um patamar artificial na meia encosta. Tipicamente japonês é o banheiro, uma espécie de tina, embaixo da qual atea-se fogo, para aquecer a água; a tarde, na mesma água, banham-se todos: pai, filhos e, por último, a mãe (4). O W.C. é afastado da casa, num quadrado de zinco, sem cobertura. O fogão é do tipo chamado "poiá" (fogão de parede) e a lenha usada é comprada, pois na propriedade não existe nenhuma área de mato de onde se possa extraí-la. A habitação não conta com as benfeitorias de água e luz elétrica; a iluminação é fornecida por lampeão a querosene e a água necessária, pelo riacho que corre relativamente afastado da casa; percebe-se, entretanto, que essa situação é temporária, pois a construção de um poço, junto a cozinha, já foi iniciada e muito brevemente a luz será puxada da estrada, distante apenas 35 metros da casa. O Sr. Daiji demonstra grande desejo de melhorar sua habitação, aumentando-lhe o conforto. Por outro lado, o mobiliário é modesto e mal conservado: duas mesas, algumas cadeiras, um armário, camas, é tudo, o que existe dentro da casa, que se apresenta em desordem e pouco limpa. (5)

Se na habitação nota-se pouca influência japonêsa, ela é marcante no referente aos hábitos alimentares. Não usam gordura de porco e raramente consomem leite (6); a base da alimentação

(4) Essa maneira de banhar-se é tipicamente japonêsa e foi descrita pelo prof. Pierre Gourou em seu livro *"L'homme et le paysan en Extrême Orient"*, Colin, 1940.

(5) O prof. Emilio Willems, notando a frequência do pouco asseio nas casas japonesas em geral, sugeriu uma explicação para esse fato, em seu trabalho *"Aspectos da aculturação dos japoneses no Estado de S. Paulo"*, in *Antropologia* n.º 3 pág. 109 publicação da Fac. Fil. Ciências e Letras de S. Paulo), atribuindo-o à adoção da mobília ocidental.

(6) Ambos elementos são quase desconhecidos como artigo de consunção doméstica no Japão rural cf. Emilio Willems, op. cit., p. 61.

é o arroz, cozido sem gordura nem sal; ao lado dêle aparecem os produtos da propriedade, isto é: ovos e verduras; a sopa de soja também faz parte do cardápio diário; algumas vezes, um pedaço de carne, comprado no açougue que existe relativamente próximo, um franguinho ou, mesmo, alguns peixes, resultante de uma pescaria improvisada, vêm variar o cardápio. Conservam o hábito de se utilizarem dos "pauzinhos", ao invés de fazerem uso dos talheres. Os mantimentos consumidos são comprados através da Cooperativa.

Guardam suas crenças religiosas, que nos parecem ser um mixto de budismo e shintoísmo. Num dos quartos, encontramos um altar, provavelmente o "butsudan", diante do qual rezam todas as noites. Apesar disso, batisaram seus filhos na Igreja católica de Cotia e possuem em casa uma bíblia escrita em japonês. Costumam festejar o primeiro dia do ano (que coincide com uma festa japonesa). Conservam algumas credences japonesas e fazem uso do chamado "fungo asiático", que consideram uma verdadeira panacéia. Possuem também, na propriedade, duas ou três plantas japonesas que são remédios caseiros; entretanto, quando a doença é mais grave e êsses remédios não conseguem solucionar, recorrem à assistência médica que lhes é concedida pela Cooperativa. De 6 em 6 meses, manda ela um médico submeter toda a família à vacinação contra o tifo (7).

Pelo que observamos, pode-se concluir que, embora conservem muitos dos hábitos japoneses, estão pouco a pouco se integrando no ambiente brasileiro. Um dos fatos que têm dificultado essa integração é o baixo nível cultural do brasileiro com que convivem e que, porisso, desprezam. A inércia do caboclo e a sua indiferença são motivos de chacota por parte do sr. Daiji; demonstrando grande desejo de subir na escala social, tanto sob o ponto de vista econômico como cultural, e fazendo questão que os filhos estudem e não continuem na lavoura, não pode compreender o conformismo do caboclo. Espírito progressista, transformou completamente o quadro primitivo. Tendo grande amor à sua propriedade, procurou sempre embelesá-la e melhorá-la; em apenas 9 meses, contribuiu com muitos elementos novos para a paisagem, vindo enriquecer com suas técnicas mais adiantadas e seu exemplo o meio em que vive.

* * *

A segunda propriedade estudada, pelos contrastes que oferece com a primeira, é de um japonês arrendatário e situa-se relativamente próximo à primeira. Possui terras de encosta em muito maiores

(7) A assistência dentária também é fornecida pela Cooperativa.

proporções que as da várzea. São diferentes as possibilidades oferecidas pelo meio ambiente: outro relêvo, outro solo, as culturas adaptadas às condições físicas também serão outras. As diferenças entre uma e outra propriedade se acentuam se lembrarmos que se trata de um arrendatário, o que cria novos problemas, modificando a atitude do homem em relação à propriedade.

UMA PROPRIEDADE DE ENCOSTA, SOB REGIME DE ARRENDAMENTO

Visão de conjunto. — Um atalho, que parte da estrada de Moinho Velho a Embú, conduziu-nos às terras ocupadas pelo sr. Hiroshi Nakahira, as quais foram também objeto de nosso estudo, apesar da dificuldade com que o japonês nos forneceu os dados (8). A propriedade ocupa uma superfície de 119.000 m², ou sejam 4 alqueires e meio, onde predominam terras de encosta; somente uma pequena porção da propriedade (1/8 aproximadamente), é constituída por terras de várzea.

O homem adaptou as suas culturas a essas condições do meio; de fato, reservou um trecho da várzea, mais úmida e mais fértil, à horticultura, ao passo que as encostas, com solos resultantes da decomposição de xistos, foram ocupadas por plantas menos exigentes, ou sejam: o milho e a batata. Como consequência dessas culturas, junto a elas aparecem os paióis que servem para o armazenamento dos produtos na época da colheita.

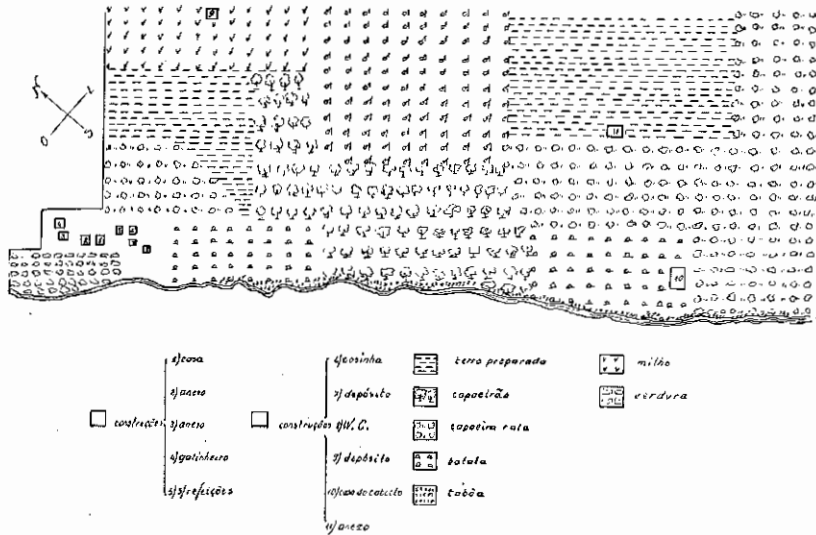
Existem na propriedade cerca de 26% de área cultivada e 36% em preparo. Nos trechos atualmente não cultivados, a capoeira domina e o mato invade as áreas recentemente abandonadas. Um "capoeirão", pertencente a outro dono, ocupa uma área relativamente grande, enquistada dentro da propriedade.

À casa e alguns anexos aparecem à meia-encosta. Na várzea, a vegetação de taboas e capoeirinhas predomina sobre a área cultivada.

O aproveitamento da várzea. — A várzea, situada a 764 metros de altitude, é estreita, não tendo mais de 25 metros de largura. É pouco aproveitada, pois uma pequena porção somente está cultivada (10 tarefas) e poucas espécies aí são encontradas: couve-flôr, acelga, pepino e alface, das quais apenas a couve-flôr é comercializada.

(8) As terras são arrendadas à razão de Cr\$ 300,00 o alqueire, por ano.

Planta da Propriedade do Sr. Takasbira



A propriedade do sr. Hiroshi Nakahira

Devido às condições físicas da propriedade, não é a horticultura sua principal atividade. Sendo a várzea estreita, o seu rendimento econômico é insuficiente, o que teria levado o proprietário a dedicar maior interesse pelas culturas de encosta. Isso não significa, porém, um abandono às culturas da várzea. São elas muito bem tratadas. Como a couve-flôr é a única atualmente destinada ao comércio, é a que ocupa maior área e a que maiores cuidados são dispensados. Plantada em julho vai ser colhida em novembro, coincidindo seu período vegetativo com a época, se não das secas pelo menos de poucas precipitações, isso porque a cultura da couve-flôr não é muito exigente no que se refere à umidade. Colhida justamente quando se registra um aumento da precipitação, vai ceder lugar a outra verdura que também será comercializada.

As mesmas técnicas empregadas na propriedade anterior, também aqui aparecem: queimado o mato e limpo o terreno, a terra é arada e adubada, variando a porcentagem usada de acordo com as necessidades de cada planta. As canaletas, que cortam a horta, formam canteiros retangulares, nos quais se pratica a rotação das culturas. A venda do produto é feita através da C.A.C., a qual se encarrega também do transporte da mesma desde a propriedade até o centro de comércio.



Foto n.º 5 — A habitação está localizada a meia-encosta, com um desnível de uns 6 metros sobre o nível das várzeas. É de pau-a-pique, coberta de telhas francesas. O "puxado" à direita, que corresponde a cosinha, é de tijolo. À frente da casa, os filhos do Sr. Daiji.

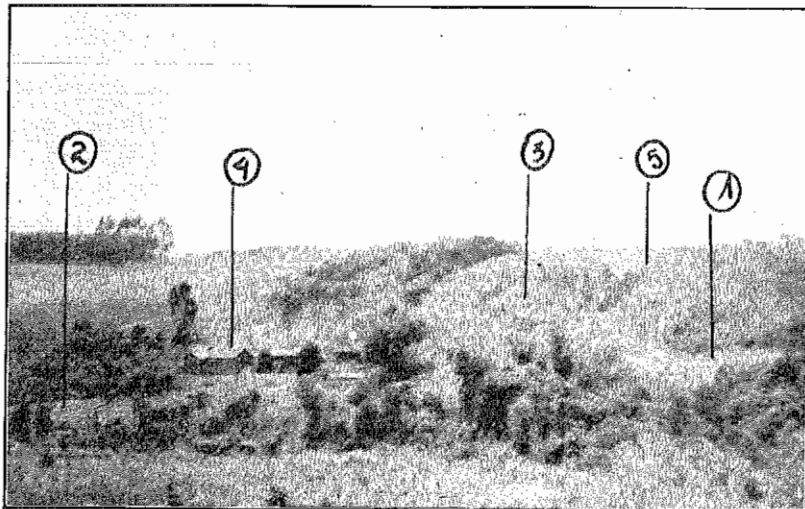


Foto n.º 6 — Vista parcial da propriedade arrendada pelo Sr. Nakahira
(1) parte da cultura de batatas na várzea. (2) plantação de verduras; (3) capoeira;
(4) moradia e anexos; (5) terras de encosta preparadas para sementeira.

Construções à meia-encosta. — A habitação acha-se próxima à várzea, mas já na meia-encosta, ficando, assim, não longe da horta, mas afastada das culturas do milho e da batata. Semi-escondida pelas árvores que a rodeiam, sua localização condiz perfeitamente com o espírito de seus moradores, que, como ela, se furtam também da vista de estranhos. Não se nota ali nenhuma preocupação estética; o gosto pelas flôres, o desejo de melhorar ou enfeitar os seus arredores, traços característicos na propriedade anterior, estão ausentes aqui. Cinco construções, dispostas a formar quase um semi-círculo, deixam no centro um espaço vazio, onde nada é plantado. Se há beleza no local, onde essas construções se erguem, é obra exclusiva da natureza, não intervindo a mão do homem. Talvez isso encontre sua explicação no fato de se tratar de um arrendatário, o que não estimularia o arranjo e o embelezamento de uma propriedade, que não é realmente sua.

O galinheiro ali localizado simboliza a falta de gosto e o pouco interesse que por ele tem o proprietário; construção de taquara, com cobertura de sapé, está a exigir uma reforma, tal é o seu estado de abandono. Vinte e cinco cabeças das mais variadas espécies: "Leghorn", "Carijó", "Caipira", lá se misturam, vivendo sem uma alimentação racional ou orientada, fornecendo ao homem os ovos destinados a seu próprio consumo.

Parece-nos assim, que tudo o que se relaciona com o conforto ou com a beleza não tem grande significado para o sr. Hiroshi; por outro lado, as plantas comercializadas, que lhe trarão lucros concretos, são tratadas com esmero, e a elas são dispensados todos os cuidados.

As culturas de encosta. — Na encosta, as clareiras abertas, onde aparecem bem tratadas culturas, oferecem um contraste chocante com as capoeiras que as rodeiam. O milho e a batata são as principais culturas, não só pelas áreas ocupadas, como pelo seu rendimento. Na época em que a propriedade foi visitada (outubro de 1950), havia 16 tarefas plantadas com batatas e 42 com milho; e, preparadas para novas plantações, respectivamente 50 e 53 tarefas. A Cooperativa orienta a lavoura, fornecendo as sementes, adubos e tudo o mais por ela exigido.

A batata plantada em julho, outubro e novembro, será colhida após 5 meses e armazenada nos paióis, à espera do caminhão da C.A.C. que a levará para os centros de consumo. O seu rendimento está na dependência das condições climáticas e dos cuidados dispensados, variando de 10 a 12 sacos por tarefa, nas épocas bem regadas e não indo a mais que 4 em ocasiões desfavoráveis. Quando há chuvas em excesso, na época da colheita, esta se atrasa.

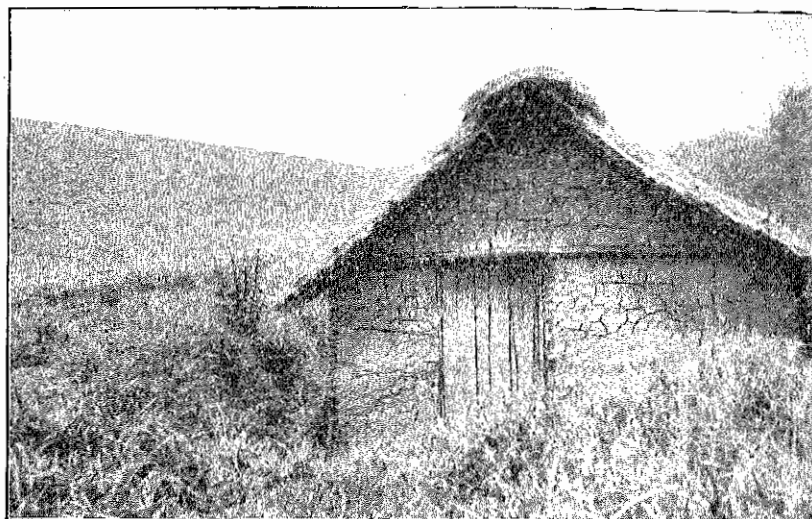


Foto n.º 7 — Paiol de pau-a-pique coberto de sapé, atualmente abandonado. Ao lado, terra preparada para ser semeada.



Foto n.º 8 — Cultura de milho, feita em 1949 e abandonada em 1950, para descanso da terra; já começa a ser invadida pelo mato. Nota-se o "capoeirão" enquistado na propriedade.

Em julho e agosto, época da seca, a batata é plantada quase junto à várzea, para aproveitar-lhe a umidade; mas, em outubro e novembro, uma vez desaparecido aquele problema, localiza-se até mesmo no cume dos morros.

Feita a queimada, o arado, puxado por 2 burros, prepara o terreno; adubada com produtos químicos, a terra já revoltada recebe as sementes. A adubação continua mesmo depois da semeadura, sendo utilizados, em média, por colheita, 80 kg. de adubo. O sulfato é usado como uma prevenção contra as pragas e, na época das chuvas, adiciona-se-lhe cal, para assegurar sua fixação na planta. Cada cultura é sulfatada três a quatro vezes por colheita.

A mesma terra que serviu para plantação de batata, vê-se aproveitada pelo milho, após a colheita. Neste caso, a terra não precisa ser adubada; a própria plantação de batata, que fôra arrancada, adubara o solo, preparando-o para o plantio do milho. A rotação das culturas é sempre a mesma: à batata sucede a cultura de milho, sendo depois essa área abandonada por um, dois ou mais anos, quando é invadida pelo mato. Dessa maneira, a terra descansa e se refaz, preparando-se para novas culturas. O milho é plantado em setembro, outubro e novembro e sua colheita é feita 5 meses após. O milho é debulhado na propriedade, que possui para isso uma máquina debulhadora (9). O mato invade atualmente algumas áreas, onde o milho foi cultivado nos últimos anos; enquanto isso, as culturas instalam-se em novas regiões à espera do momento em que possam voltar à essas áreas.

A colaboração cabocla. — Para realização de todos êsses trabalhos exigidos pelas culturas, foi o proprietário obrigado a dar emprêgo a dois "camaradas" brasileiros, recebendo cada um Cr\$ 28,00 por dia (sem comida.). Além dêsses, que são permanentes, outros são contratados nas épocas de semeadura e de colheita, quando aumentam os serviços da propriedade. (10) Um dos "camaradas" mora com sua família dentro da propriedade, em uma casa cedida pelo japonês; o outro reside num sítio vizinho. Também lhes é cedida uma área de terra, onde fazem plantações de feijão e cujos lucros lhes cabe inteiramente. Interessante é a estabilidade dêsses trabalhadores, pois um dêles está ali empregado há já 10 anos e o segundo há 6, nenhum demonstrando desejo de abandonar o serviço da propriedade, onde as culturas, que se sucedem ano após ano, transformam cada vez mais a paisagem antiga.

(9) O rendimento, em 1950, foi de apenas um saco por tarefa, ou sejam de 8 a 10 sacos de milho debulhado.

(10) As mulheres ganham apenas Cr\$ 18,00 por dia.



Foto n.º 9 — Aspecto da cultura da batata contrastando com a capoeira. No plano intermediário, os filhos do arrendatário.

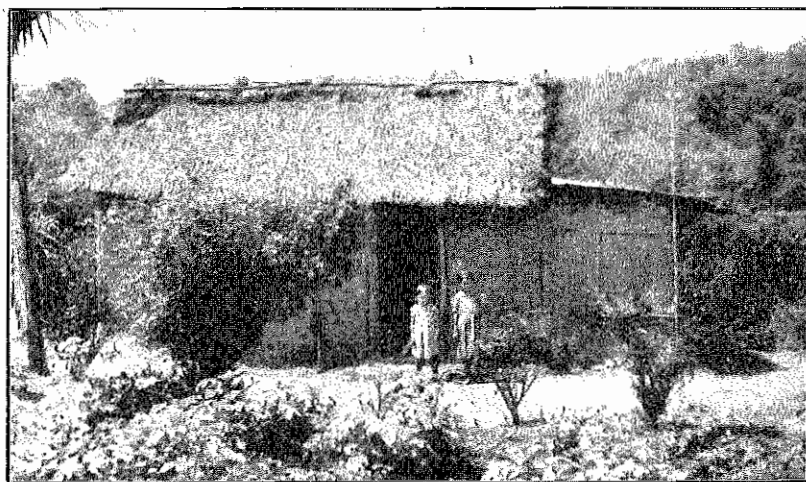


Foto n.º 10 — Casa de pau-a-pique, coberta de sapé, onde reside um dos "camaradas". No primeiro plano, aspecto da cultura da batata.

Quando, há 15 anos, o japonês que ora estudamos ali chegou, a construção da casa e algumas culturas da várzea tinham sido os únicos resultados da derrubada do mato, que tomava conta das demais áreas. A vegetação, que, ao que parece, era, há 15 anos, do tipo de mata secundária, foi substituída por trechos de "capoeirinhas"; as culturas da várzea foram ampliadas, as encostas se povoaram de culturas e as construções se multiplicaram junto a elas.

As técnicas orientais, de cultura, trazidas pelo japonês, foram adaptadas às novas condições do meio geográfico e a elas se deve a transformação do cenário. Todavia, se houve adaptação dos métodos de cultivo, o homem permanece ainda muito oriental, tendo-se amoldado pouco aos costumes brasileiros.

O responsável pela paisagem atual. — O arrendatário, Hiroshi Nakahira, há já dez anos está no Brasil, vindo de Shikôco, onde se dedicava à agricultura do arroz. Aquí chegado, instalou-se por 5 anos, nas proximidades de Santo Amaro. Sua mulher também é originária da mesma região, onde se dedicava à agricultura do arroz e à criação do bicho da sêda.

O japonês é a língua falada em casa e as crianças, em número de 3, só foram aprender o português na escola; a mais velha frequenta o Ginásio de Pinheiros e os dois menores o Grupo de Moinho Velho.

A casa onde moram, de pau-a-pique, coberta de zinco, com piso de chão batido, apresenta um traço curioso: a dispersão das peças; pois os quartos e uma sala formam só corpo, enquanto que a cozinha é afastada da casa. A família toma suas refeições ao lado da cozinha, num barracão que faz as vezes de sala de jantar e depósito. A cozinha é uma simples cobertura de sapé. A lenha é obtida facilmente, uma vez que dentro da propriedade aparecem grandes áreas cobertas de mato. O problema do abastecimento de água foi solucionado, com a abertura de um pôço, próximo à cozinha. O W. C. e o banheiro são afastados da casa e semelhantes ao da propriedade anteriormente estudada.

A alimentação dessa família japonêsa vem sofrendo influência brasileira e são os caboclos que, na época da colheita ali trabalham, os responsáveis inconscientes por isso. Na ocasião da colheita, devido ao aumento de serviço, é necessário o auxílio de "tarefistas" e, como a eles são fornecidas refeições, viu-se a proprietária obrigada a aprender os costumes alimentares brasileiros. Os mantimentos são fornecidos pela cooperativa, ocupando o arroz o principal lugar dentre eles. Uma vez por semana, compram carne no açougue, que fica relativamente próximo.

Sua religião é um mixto de elementos budistas e shintoistas.

Pelas observações feitas, podemos concluir que o homem tem-se adaptado de maneira mais lenta ao ambiente humano, do que suas técnicas de cultivo ao ambiente geográfico.

Conclusões. — Observamos a vida em duas propriedades de japoneses na região de Moinho Velho. Na primeira, o lavrador, por ser dono da terra, demonstra muito maior cuidado em suas técnicas de cultivo, bem como espírito muito mais empreendedor. Dedicar-se à horticultura graças às possibilidades que lhe são oferecidas pelas terras de sua propriedade, terras de várzea na sua grande maioria. Íntimamente associada à horticultura, desenvolveu-se a criação de galinhas. Está o proprietário perfeitamente radicado à propriedade, tendo desejos de aí permanecer para sempre. Na segunda propriedade estudada, o lavrador arrenda as terras que cultiva. Demonstra, conseqüentemente, menor amor a elas, pouco tratando de embelesá-las. Seu desejo é comprar uma propriedade, embora menor, mas que seja mais perto de São Paulo e que lhe permita dedicar-se à horticultura; ou, no caso disso não ser possível, adquirir um grande lote no interior do Estado, para se dedicar à cultura do milho e da batata. A horticultura ocupa uma posição inferior na economia da propriedade, sendo-lhe reservada uma área pequena na várzea.

Se há diferenças entre as propriedades, existe um traço comum a ambas: as culturas são resultantes da adaptação de técnicas agrícolas orientais ao novo quadro geográfico. Também o homem apresenta características comuns: num e noutro caso, a posição de agricultor é transitória, os filhos já frequentam a escola e os pais não desejam que eles continuem na lavoura; além disso, caracterizam-se por um forte sentimento de cooperação, o que, aliás, é comum aos núcleos de colonização japonesa, fato perfeitamente explicável pela necessidade de mútuo apoio que sentem os imigrantes.