

# REVISTA DE AGRICULTURA

DIRETORES

Prof. N. Athanassof  
Prof. Octavio Domingues  
Prof. S. T. Piza Junior  
Prof. Carlos T. Mendes  
Prof. Ph W. C. Vasconcellos

Publicação bi-mensal de ensinamento teórico e prático

Vol. 23

Julho - Agosto 1948

N. 7 - 8

## CULTURA DO AGRIÃO

SHISUTO JOSÉ MURAYAMA

Engenheiro Agrônomo

Voltamos hoje a escrever sobre a cultura do agrião, assunto já rapidamente abordado em artigo anterior.

Já dissemos que, numa praça limitada como a de Campinas, um chacareiro chega a vender diariamente até 400 cruzeiros de agrião, o que muito nos surpreendeu a princípio. Hoje, entretanto, percorrendo as grandes hortas de portugueses e japoneses próximas à Capital bandeirante, o fato acima, que achávamos excepcional, tornou-se comum. Todos eles possuem dentro de suas hortas, caracteristicamente intensivas, um córrego ou um fiozinho d'água que irriga os canteiros de agrião. Apesar da concorrência, os chacareiros dizem ser a verdura em apreço a única verdura que realmente proporciona grandes lucros, e que a sua produção de 80 a 100 maços diários, vendidos a 2 ou 3 cruzeiros, não dá para atender à freguezia do bairro.

Temos estado também no Mercado Central de Verduras. Todos os dias, ali, são descarregadas dezenas e dezenas de baiaios de "*Radicula nasturtium aquaticum*". É, isto o ano todo, sem que um dia sequer a mercadoria encalhe. E não é só produto da Capital. Temos visto material vindo dos mais distantes bairros e das cidades ao longo da E.F.S.J., da Central, da Sorocabana e Cantareira, inclusive Jundiá e Campinas.

Quanto à cultura, propriamente dita, é o que existe de mais fácil. Basta um fiozinho razoável de água que venha de longe, portanto rico em elementos minerais e orgânicos. Água de nascentes próximas não servem por serem límpidas, pois quanto mais suja a água, melhor para a agrireira. Há, é verdade, uma prevenção contra esta espécie de verdura. Diz-se por exemplo, ser ela o maior veiculador do tifo, por ser consumida crua. Pode ser que isso tenha fundamento. Tudo depende da água que a irriga. Mas, então, neste caso, não será apenas o agrião o veiculador de moléstias. Também o serão, a alface, a chicórea, os rabanetes, a rúcula, etc., igualmente consumidos "in natura", em larga escala. O ribeirão que banha o agrião naturalmente fornecerá água para as citadas verduras também. O essencial é lavarmos todas as verduras com água caseira e em seguida usarmos sal, vinagre e pimenta, que completam a assepsia.

Bem, uma vez esclarecido tal ponto, vamos à construção de agrieiras. Acreditamos agora que qualquer tipo de solo varzeano serve. Depende de uma adubação orgânica e, principalmente, química, bem orientada.

Ao lado do córrego abrem-se buracos retangulares de 2 a 3 metros de largura e de comprimento variável, conforme a configuração do terreno (5-10-15 metros).

Uma vez construídos os "canteiros" antes de fazermos nelas circular água, afofamos bem o solo e estercoamo-lo com 5 a 10 quilos de estêrco de curral bem curtido e 100 ou 200 grs. de superfosfato por metro quadrado. Deixamos depois entrar água que deve atingir todos os pontos do canteiro e correr lentamente durante 2 a 3 dias, após o que fa-la-emos estancar. Feito isso, procuraremos uma chácara onde exista agrieiras e adquiriremos mudas suficientes para a área preparada, o que julgamos ser o expediente mais rápido e seguro, ou, então, obtaremos os talos que sobram dos maços comprados para uso caseiro. Querendo, todavia, produzir nossas próprias mudas, é preciso semear. Neste caso, o preparo dos canteiros deve ser mais caprichado, isto é, as terras devem ser pulverizadas, etc. Os talos serão esparramados a lanço, o mais uniformemente

possível sôbre o terreno, e depois deixaremos entrar uma leve camada de água. Dentro de 2 a 4 dias já os talos se enraizam. Caso se queira um pegamento mais rápido e seguro, dever-se-á enterrá-los um por um. Vinte e cinco a trinta dias depois, conforme a água e a estrumação do solo, já se pode praticar o primeiro corte. O número de cortes varia de acôrdo com os fatores citados, mas a média é de 3 a 4, findos os quais serão os canteiros reformados, isto é, limpos de lama e de raízes para depois iniciar-se o novo ciclo. Convém saber, entretanto, que uma agrieira pode produzir anos a fio sem precisar ser renovada. Depois dos quatro cortes, porém, a qualidade do produto já piora.

O corte é a parte mais difícil da cultura, pois o operário deve entrar dentro das valas para cortar. O recurso de tábuas atravessadas nos canteiros não resolve quando a área é grande. Hoje em dia existem polainas impermeáveis, que vão até a altura das coxas, suavizando bastante o trabalho do homem, mormente no inverno, quando a água não é nada convidativa.

Os brejos alagados, cobertos de cicuta, comumentemente encontrados em nossas várzeas, não devem iludir o trabalhador. A primeira vista, parecem ótimas para o agrião. Seria só limpar o mato e jogar as mudas naquele barro aparentemente fértil, mas o resultado seria o mais desastroso possível, pois não vingaria uma só muda. É que o barro é podre, onde não há circulação de ar e nem de água. Para que êsses se tornem úteis, é necessário remover previamente a camada apodrecida, até que se encontre terra fresca. Depois de adubar, fazer correr água.

A época do plantio vai de março até setembro. Plantando no verão, o agrião será de qualidade inferior, florescendo rapidamente.

Como estamos sujeitos a chuvas e tempestades, que ocasionam constantes transbordamentos, o contrôle da entrada das águas nas agrieiras deverá ser feito com o auxílio de comportas, que manterão o mesmo ritmo da irrigação, mesmo nessas emergências. Compreende-se facilmente que, sem essas medidas, uma enxurrada ou uma correnteza fortes, liquidarão com o agrião e a agrieira.

## *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\$ 20,00, inclusive o porte - Pedidos a Plínio Ferraz de Arruda Pinto - PIRACICABA - C. P.

## **Construções Rurais**

4.a Edição

Prof. Orlando Carneiro

Catedrático da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" de Piracicaba — Universidade de São Paulo

Materials e Peças de Construção — Concreto Armado — Impermeabilizações — Revestimentos Asfálticos — Organização de Orçamentos — Habitações Rurais — Instalações Agrícolas — Instalações para Bovinos, Equinos, Suínos, Aves, Ovinos e Caprinos, Coelhoos, Abelhas, Instalações Rústicas, etc. — Sirgaria — Tanques para Peixes — Construções diversas: Caixas de Agua, Pontes e Boeiros, Mata Burros, Postes de Concreto Armado, Porteiras, Fcrnos para Carvão e para Cal, Drenagem, Açúdes, Saneamento, Fossas Sépticas, etc. Descrição e Desenhos detalhados.

UM LIVRO COMPLETO

Preço — Cr\$ 160,00

Pedidos — Alameda Itú, 1159 — São Paulo