

# REVISTA BRASILEIRA DE GEOGRAFIA

Ano XXIII

JULHO/SETEMBRO DE 1961

N.º 3

## GEOGRAFIA AGRÁRIA DO BAIXO AÇU \*

ORLANDO VALVERDE E  
MYRIAM G. C. MESQUITA  
Geógrafos

### RESUMO DO QUADRO FÍSICO

O rio Piranhas ou Açú atravessa a parte ocidental da Paraíba e do Rio Grande do Norte, correndo numa direção geral SSW-NNE até desaguar na costa setentrional dêste estado. A região por êle percorrida tem clima semi-árido quente e, salvo na área vizinha às suas cabeceiras, o total anual de chuvas que caem no vale do Açú é inferior a 500 milímetros anuais.

Em conseqüência dessas condições climáticas, tôda a bacia do Açú, fora das várzeas, tem vegetação de caatinga e o regime do rio era periódico, mas, graças à construção de numerosos grandes açudes no seu alto curso, bem como no de seu afluente principal, o Seridó, o baixo Açú mantém, hoje em dia, pelo menos um filête d'água, mesmo no auge da estiagem.

Todo o curso superior e médio do Piranhas flui sôbre o escudo cristalino do Nordeste. Êle é porém, um rio conseqüente: a partir da cidade de Açú, penetra na bacia sedimentar costeira do Rio Grande do Norte, formando um amplo entalhe, entre cujas escarpas convergentes se aninham as duas grandes lagoas de Piató e Ponta Grande (fig. 1).

A frente da *cuesta* sedimentar é pouco pronunciada, porque tanto o arenito Açú, quanto o calcário Jandaíra, que forma o seu capeamento, são pouco resistentes à erosão.

Entender-se-á por baixo Açú, no presente estudo, a parte do vale que vai desde a cidade dêsse nome até às imediações de Pendência, a jusante da qual o rio se ramifica em braços efluentes, e passa a sofrer a influência das marés.

\* NOTA — O presente trabalho é um exemplo de Geografia Aplicada. Resultou de observações e inquéritos realizados na região pelos autores, durante os meses de fevereiro e julho de 1960. Serviu de fundamento às pesquisas sôbre hábitos alimentares, pela técnica de pesadas, efetuadas pela Missão Emma Reh, da FAO. Colaboraram para o êxito desta Missão, quatorze repartições públicas brasileiras, em atividade conjunta, coordenada pela Comissão Nacional de Alimentação, do Ministério da Saúde.

Os autores agradecem a todos quantos possibilitaram a realização dêste trabalho, particularmente ao Dr. JAIR DE MONTEONTO, presidente executivo da Missão Emma Reh.

Das grandes unidades da paisagem geográfica da região do baixo Açu, o rio e a várzea são a mais importante. A várzea é larga, mas o rio é estreito. Fora das épocas de enchentes, o rio tem, na altura da cidade de Açu, uma largura de apenas 100 metros, enquanto a largura da

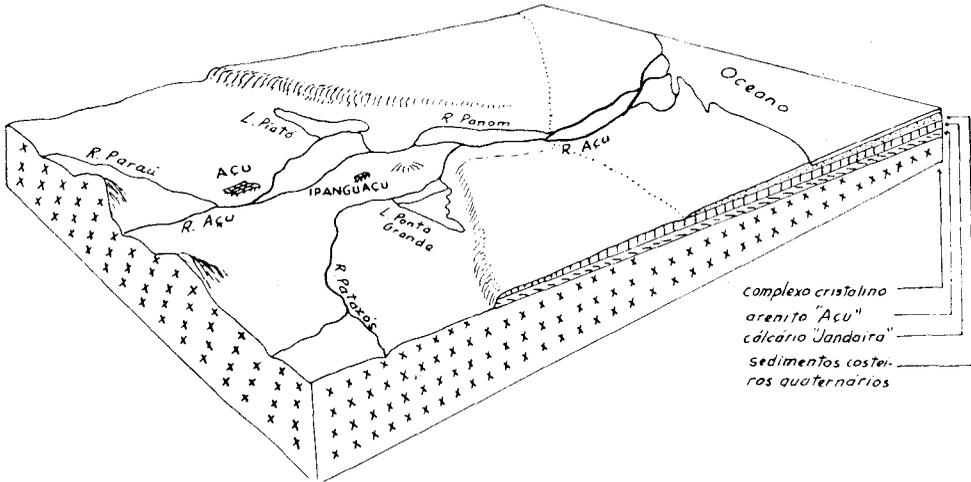


Fig. 1 — Bloco-diagrama do baixo Açu.

várzea alagada nas enchentes normais é superior a 1 quilômetro. Nas cheias excepcionais, como a que ocorreu em março de 1960, as águas cobriram também um nível mais alto, que chega às bordas do tabuleiro, afastadas numa distância de cerca de 6 quilômetros (fig. 2).

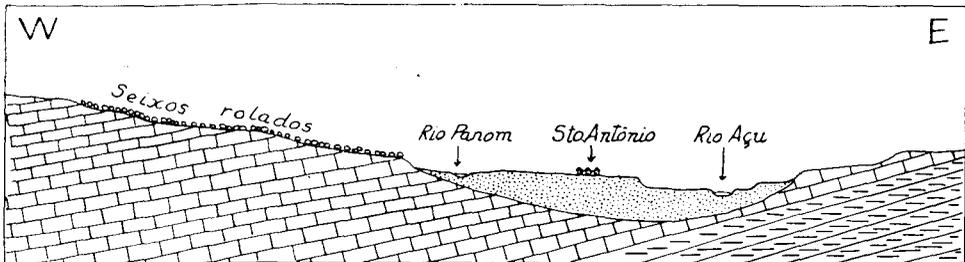


Fig. 2 — Esquema da seção transversal do baixo Açu.

No trecho estudado, o rio está deslocado para a parte leste da várzea, deixando a oeste braços que ficam secos a maior parte do tempo, com denominações várias: rio dos Cavalos, rio Panom...

Um segundo elemento importante na paisagem são as lagoas. Estas são muito numerosas e periódicas, alimentadas pelo excesso de águas das enchentes do Açu. Duas, porém, têm especial significado, devido à sua área considerável: a lagoa Piató, na margem esquerda, e a Ponta Grande, na direita.

Fora das áreas deprimidas do vale e da lagoa, ficam os tabuleiros, com relevo muito uniforme, e descendo suavemente em terraços escalonados para as terras baixas (fig. 3).

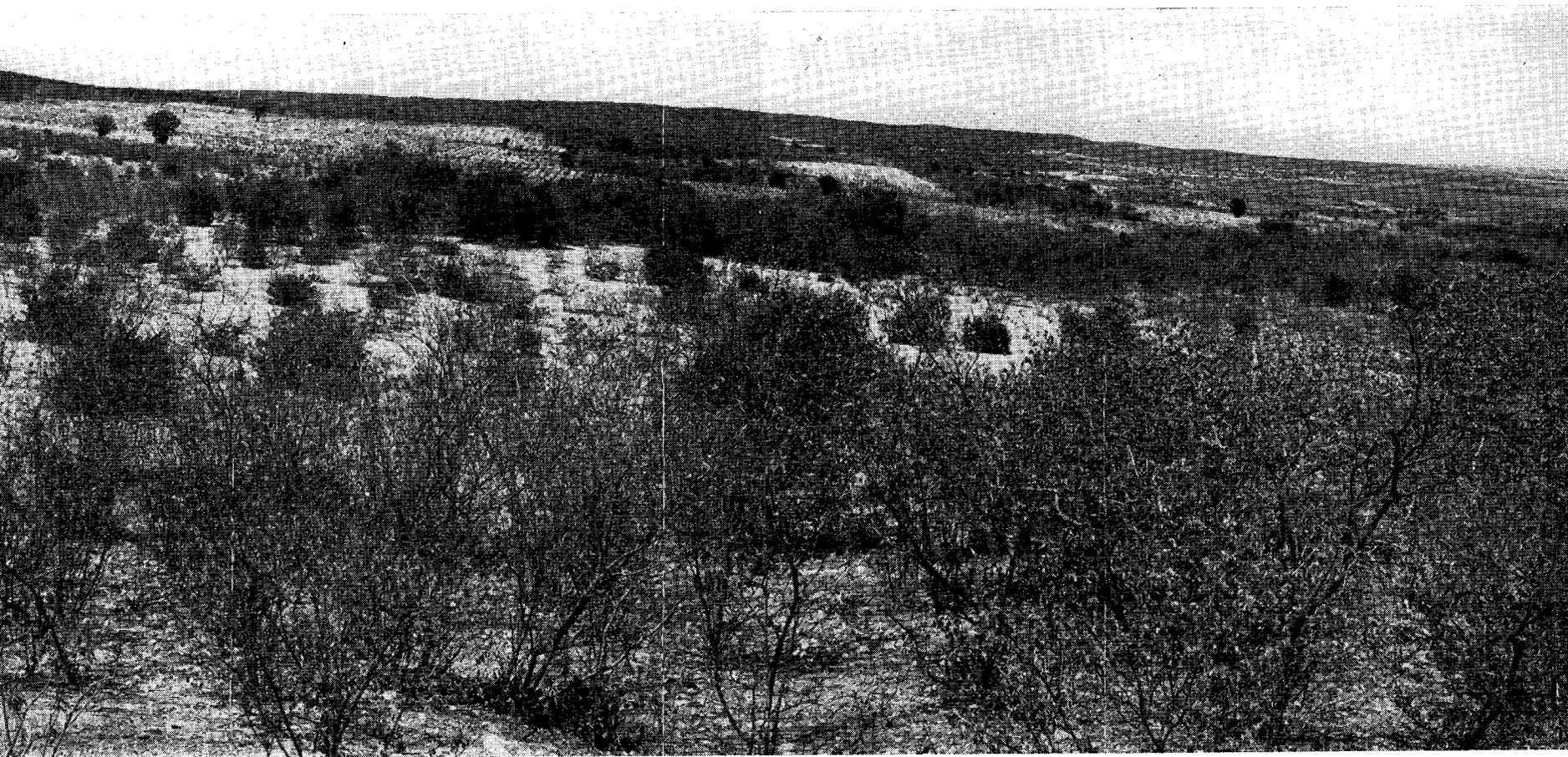


Fig. 3 — Sucessão de três terraços escalonados com seixos rolados, junto à lagoa Piató, cujo fundo seco se avista na extrema direita. No 1.º e 2.º planos, a caatinga arbustiva na estiagem.

(Foto Orlando Valverde — 25-2-960)

Em cima dêsses tabuleiros ocorrem caatingas, que possuem aí uma fisionomia de estepe arbustiva, não porém muito desnuda, como a que se encontra no Seridó. Os arbustos têm geralmente altura inferior a um homem; no meio dêles emergem árvores isoladas, como o umbuzeiro e o juazeiro. Poucas são as lavouras abertas nessa vegetação relativamente mesquinha. A população nela instalada é também rarefeita.

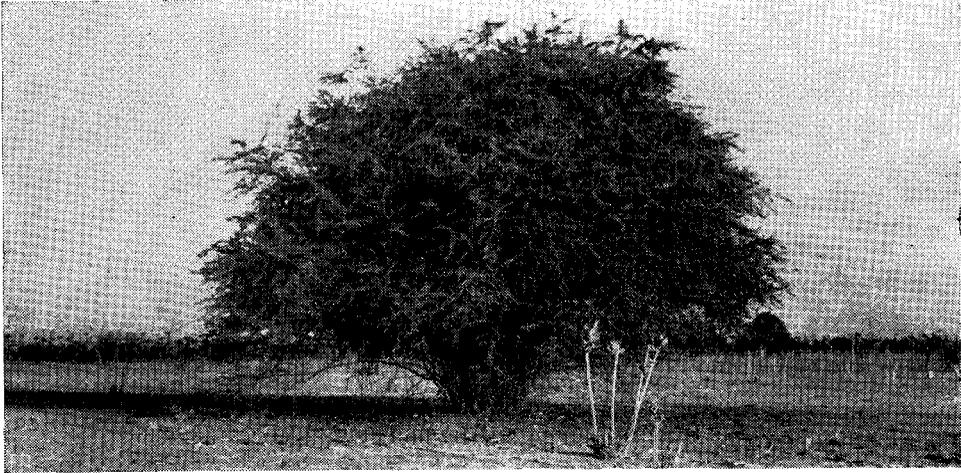


Fig. 4 — Quirabeira, no povoado de Santo Antônio, ao norte de Açu.  
(Foto Orlando Valverde — 25-2-960)



Fig. 5 — Aspecto do “perrechil”, a 3 km ao norte de Camboeiro. Barracão de paredes de sopapo e coberto de palha, residência típica de moradores e meeiros, danificado pela enchente.

(Foto Orlando Valverde, 9-7-60)

No vale, predominam os carnaubais, cuja homogeneidade é quebrada, de vez em quando, por espécimes isolados de oiticicas e quixabeiras (fig. 4). Em alguns lugares, somente carnaúbas formam a vegetação arbórea, deixando entre si um tapête uniforme de gramíneas, constituído pelo capim panasco (*Panicum* sp.). Esta formação de pasto arborizado é regionalmente denominado "perrechil" (fig. 5).

Fora dos solos planos e salgados dos chamados "salões", onde as próprias carnaúbas se rarefazem, mas que cobrem áreas relativamente pequenas, a várzea é ocupada por muitos campos de cultivo e nela vive uma densa população (fig. 6).

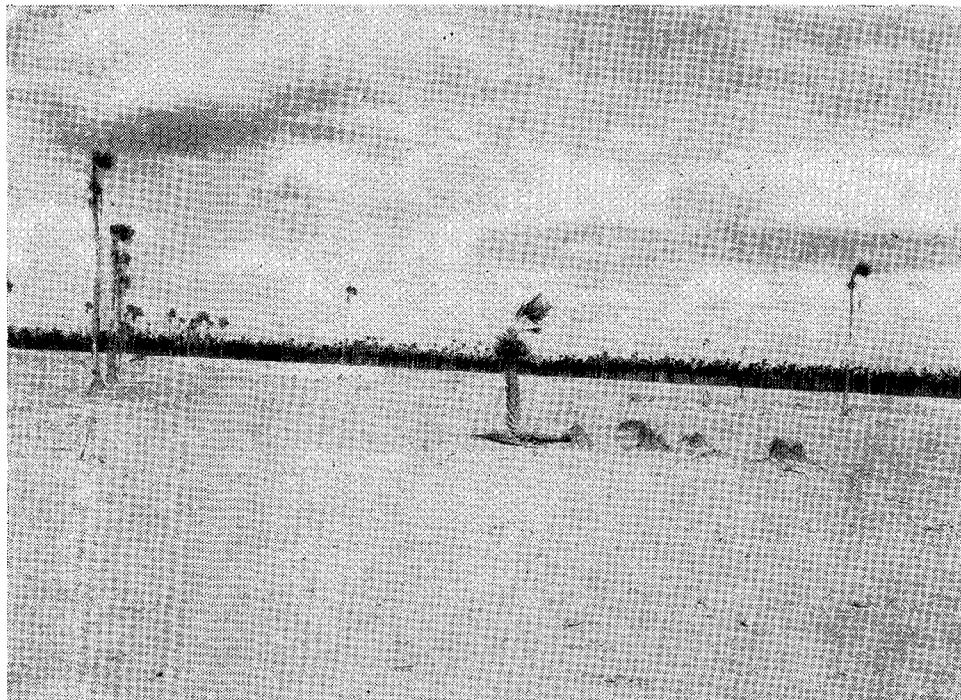


Fig. 6 — "Salão" na várzea do Açú, em Santo Antônio. Na frente do carnaubal, passa um atêrro de estrada.

(Foto Orlando Valverde, 25-2-60)

## OCUPAÇÃO DA TERRA

O povoamento inicial das terras da região foi feito através de datas de sesmaria, abrangendo cada uma imensas superfícies.

Hoje em dia, as propriedades estão, entretanto, muito subdivididas e, neste processo, a partilha sucessória deve ter desempenhado papel fundamental. A prova disso está em que, nos núcleos rurais do vale, são muito fortes as relações de parentesco.

Como as terras de grande valor econômico estão situadas na várzea, a subdivisão fundiária se fêz em faixas que vão desde o rio até o tabuleiro, ficando as casas, sobretudo as dos proprietários, junto à estrada. Esse tipo de povoamento corresponde ao que foi estabelecido pelos germânicos na Idade Média, quando eles rechaçaram os eslavos para o leste

da Europa. Denomina-se *Hufen*, em alemão. Também os franceses que colonizaram o vale do São Lourenço e a costa da Guiana Francesa adotaram esse padrão fundiário, por eles denominado *rang*. No Brasil, a colonização açoriana da costa catarinense adotou padrão idêntico.

É interessante observar como a primitiva malha fundiária das sés-marias ainda é perceptível na toponímia regional. As denominações Canto Grande, Arapuá, Santo Antônio, Martins, Camboeiro, por exemplo, prevalecem mesmo fora das aglomerações. Na divisa, a primeira casa de Camboeiro pode estar mais próxima da última de Martins do que duas consecutivas dêste núcleo, no entanto, a delimitação tradicional é que determina a comunidade da qual cada uma faz parte.

O deslocamento do leito do Açu para leste acarreta diferenças apreciáveis entre as propriedades de cada margem. Na margem direita, há pouca várzea e o retalhamento da terra tornou as propriedades pobres. A maioria dos seus donos não tem posses para adquirir máquina para tirar cêra. Alguns nem sequer podem empreitar esse serviço, por falta de dinheiro e porque possuem tão poucas carnaúbas que a despesa não é compensada.

Na margem esquerda, ao contrário, a várzea é muito mais larga e as propriedades, são com freqüência, muito maiores.

Nos seus solos de várzea crescem os carnaubais e as culturas, e o homem que os explora nela se instalou também: Santo Antônio, Martins, Camboeiro e Carnaubais estão situados sôbre a várzea alta. Na margem direita, mais estreita, há menos núcleos de população.

De longe em longe, o rio recobre tôda sua planície aluvial e destrói umas quantas casas e povoados, como sucedeu com Oficinas, na enchente de 1924.

É regra geral, em Geografia, não se construírem núcleos na planície aluvial, mas aqui as grandes enchentes, de tão raras, são encaradas como um fenômeno anormal, como erupções vulcânicas e abalos sísmicos, em outras partes da Terra.

A disparidade entre o alto valor da várzea e o baixo valor do tabuleiro é tão grande que o importante, no conceito popular, é o número de braças de várzea que possui uma propriedade. Uma medida de frente de lote subentende, entretanto, uma área de terras ricas muito menor na margem direita que na esquerda.

Um grande proprietário nesta margem possui, por exemplo, um lote de 311 braças (a braça vale 2,20 metros) e outro de 600, ambos com 1 000 braças de fundo. A sua situação é tão abastada que êle reside em Natal, preferindo arrendar as propriedades do que administrá-las diretamente. O arrendatário, não tão rico, reside por sua vez em Açu.

No baixo Açu, o conceito de grande, média e pequena propriedade precisa ser revisto. Aí não é válida a escala baseada exclusivamente na superfície, conforme se pode aplicar, de modo generalizado, no planalto meridional do Brasil. Devido à alta rentabilidade dos carnaubais nativos, basta uma área relativamente pequena de várzea para formar uma

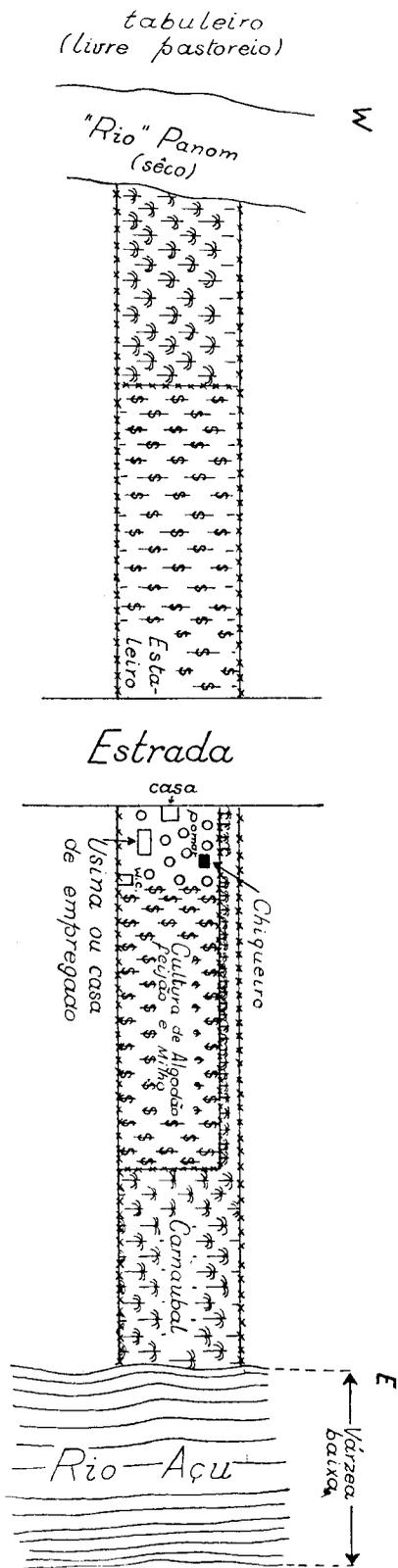


Fig. 7 — Esquema ideal da morfologia agrária de uma propriedade em Santo Antônio.

grande propriedade. Além disso, a aplicação de formas de valorização indireta, isto é, utilizando mão-de-obra estranha à família do proprietário, faz com que propriedades de superfície reduzida devam ser consideradas médias. Nada se encontra aqui de semelhante aos pequenos lotes coloniais do sul do Brasil e muito menos aos *homesteads* do Middle West americano.

A morfologia agrária na margem esquerda do baixo Açú apresenta-se como no esquema ideal representado na fig. 7.

Perto da casa do proprietário ficam as árvores frutíferas (laranjeiras, mangueiras, jaqueiras, etc), a usina, o estaleiro e casas de empregados (algumas destas ficam, às vezes, afastadas da estrada).

O algodão e o feijão consorciados, assim como o milho, vêm em seguida, cultivados segundo técnica que será descrita adiante. Cria-se pouco gado na várzea, o qual é sôlto no campo de algodão, depois da colheita deste (o milho e o feijão, culturas de "inverno", já foram então, de há muito, colhidos). Contudo, há um cuidado extremo para que os animais não invadam as culturas; por isso, elas são cercadas, de acôrdo com as posturas municipais, por cercas de 7 palmos de altura, com 9 fios de arame.

O gado grosso fica no carnaubal, mas é proibida a "miunça" na várzea. Os porcos são confinados, assim como as galinhas, mas os cabritos e carneiros ficam soltos no tabuleiro, no pasto comunal. Para se conhecerem os proprietários res-

pectivos, êsses animais são marcados por combinações de cortes na orelha, de acôrdo com talhos convencionais chamados:

forquilha	V
moça	U
fanzil	L

Se um proprietário adquire um animal de outro, acrescenta na mandíbula, a fogo, sua marca registrada.

Existem também diferenças substanciais na ocupação das terras das lagoas.

Na lagoa Piató, a maior propriedade tem 1 000 braças em quadro, isto é, cêrca de 500 hectares, dos quais sòmente 15 hectares são de terreno úmido. A segunda em ordem de grandeza tem 200 hectares, e as demais, menos que isso. De modo geral, devem, contudo, ser consideradas propriedades grandes, visto que o solo de argila poligonal do fundo da lagoa, alagado sòmente nas grandes enchentes, possui fertilidade ainda maior que a várzea do Açú.

A lagoa Ponta Grande está tòda encravada num enorme latifúndio de 12 000 hectares, a fazenda Itu, na qual trabalha uma população de cêrca de 1 500 moradores.

A rêde fundiária do baixo Açú e sua evolução até os nossos dias permitem compreender bem o *habitat* rural e urbano da região.

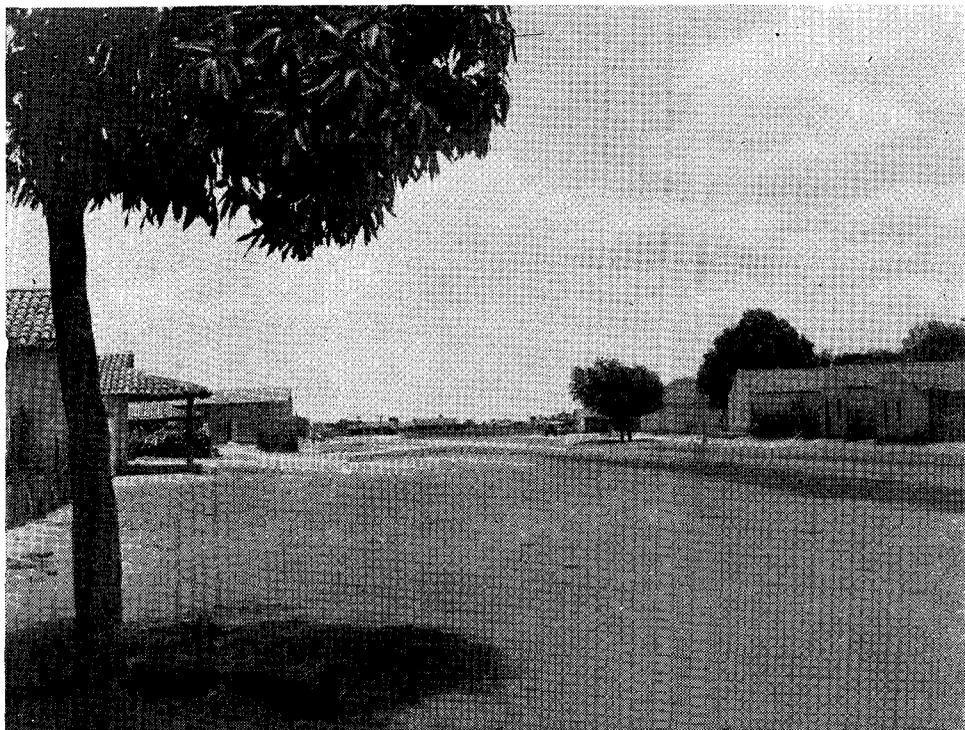


Fig. 8 — Rua única de Santo Antônio (Strassendorf).

(Foto Orlando Valverde, 23-2-60)

As casas se distribuem na várzea num *habitat* linear disperso, ao longo da estrada. Em certas partes, os lotes se estreitam, e as casas se adensam. Formam-se então aglomerados rurais, com quilômetros de extensão, que são típicas aldeias. A atividade comercial se limita a 4 ou 5 “bodegas” modestíssimas (fig. 8).

Seguem-se, numa categoria imediatamente superior na classificação dos núcleos de população, localidades como Pendência, Carnaubais e Ipanguaçu, cuja função comercial é a principal (*Stadplätze*). Nelas se encontram além dos cafés, algumas vendas e um ou outro pequeno comprador de algodão ou cêra de carnaúba.

Por fim, vem Açú, o centro de categoria mais elevada da pequena constelação de cidade do baixo vale. Para os seus estabelecimentos de comércio atacadista converge a produção regional: cêra, algodão, couros e peles, cereais. Só o algodão é transferido sem beneficiamento para outros centros maiores, localizados fora da região: Natal, Moçoró e Caicó.

A feira semanal de Açú, que se realiza aos sábados, atrai vendedores e compradores desde Entroncamento, no extremo norte da região. É em Açú, também, que a população do baixo vale compra eventualmente remédios, tecidos melhores e produtos industriais outros, que não se encontram no comércio rudimentar das vendas.

Açú é, ademais, o principal centro administrativo e educacional da região. Parece, pois, incluir-se na categoria das chamadas “capitais de sub-região”, de ROCHEFORT.

## O POVOADO DE SANTO ANTÔNIO

A localidade escolhida pelos técnicos da Missão Emma Reh para o levantamento de hábitos alimentares foi a de Santo Antônio, que mereceu, por isso, consideração especial no presente relatório.

Santo Antônio tem, no máximo, 20 anos de existência. Os seus sítios tiveram, desde o início, como principais atividades econômicas, a extração de cêra de carnaúba e a fruticultura. Há cêra de 10 anos, Açú importava frutas; agora exporta, inclusive para Moçoró.

O povoado de Santo Antônio teve como origem a propriedade de OLINTO FERREIRA PINTO, já falecido, a qual foi dividida pelos seus 13 filhos legítimos e 4 naturais. Êstes foram beneficiados apenas com a terça parte do que coube a cada filho legítimo.

Um proprietário de Nova Esperança, data de sesmaria, que fica a noroeste, adquiriu um pedaço de terra naquela extremidade de Santo Antônio e incorporou-o definitivamente a Nova Esperança.

Santo Antônio é um típico *Strassendorf*. Os *Hufen* vão da estrada, que dá acesso ao transporte, até o carnaubal, que dá acesso à fonte da principal matéria-prima. Junto à entrada ficam as casas de proprietários e de empregados. Alguns dêstes, designados para tomar conta do carnaubal, moram em casas recuadas. Poucos são os donos de terras que moram afastados da estrada.

A planta funcional do povoado de Santo Antônio (fig. 9) mostra bem o seu traçado linear e o caráter tipicamente rural dessa comunidade.

## ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS

### *Cêra de carnaúba*

A produção de cêra de carnaúba no município de Açú, em 1959, foi de 62 000 arrôbas. A produção dos carnaubais plantados não tem importância, orçando, no máximo, em 5% do total.

A cêra é vendida para o Ceará e uma pequena parte para Natal.

A coleta da carnaúba começa em setembro e acaba em fevereiro, isto é, na estação seca. Coincide, pois, com o período de trabalho das salinas, de maneira que não permite à população de trabalhadores entrosar, no calendário das atividades, a extração da cêra e a do sal.

Antigamente, quando se tirava a cêra somente com trincha, faziam-se “caladas”, quer dizer, mutirões para a apanha das fôlhas. Reunia-se a vizinhança, o anfitrião melhorava a refeição, matava-se “miunça” ou galinha, alguns traziam bebida e, terminado o serviço, a reunião virava festa. O mesmo sucedia por ocasião da debulha do feijão e do milho.

Hoje em dia, esta forma de cooperação está abolida e os empregados normais da fazenda são insuficientes para a apanha das fôlhas. Contrata-se então gente de fora da fazenda; mas não gente da cidade (isto prova que há subemprego no campo).

As fôlhas da carnaubeira são cortadas com uma vara provida de um “quicé” na ponta (êsse instrumento tem forma semelhante a uma pequena foice).

Do carnaubal as fôlhas são levadas, em jumento, caminhão ou carroça, para o “estaleiro”: terreiro amplo, onde estendem a palha para secar (fig. 10).

Depois de secas, as fôlhas passam, em braços de homem, para a “usina”. (Nada mais pomposo do que êsse nome, aqui empregado para designar um simples barracão de madeira, no qual está instalada apenas uma pequena máquina) (fig. 11).

Outrora, batia-se a palha na “trincha”. Esta é um rústico aparelho, constituído de cavalete, em cujas extremidades existem dois instrumentos de metal, em forma de pequena lira alongada, com cêra de um palmo de altura, cujas cordas tivessem sido substituídas por lâminas e o tirante superior houvesse sido suprimido (fig. 12).

Êste processo rudimentar está hoje abandonado nas propriedades médias e grandes, e pelos empreiteiros. Lamentam-se os saudosistas, porque a trincha permitia aproveitar a palha, que era vendida como subproduto para cobrir as casas. Isto é errado: a trincha não pode manter um ritmo de produção que acompanhe as necessidades dos mer-

# Planta funcional de SANTO ANTÔNIO

Escala  
0 50 100 200 300m

■ Usina  
■ Venda

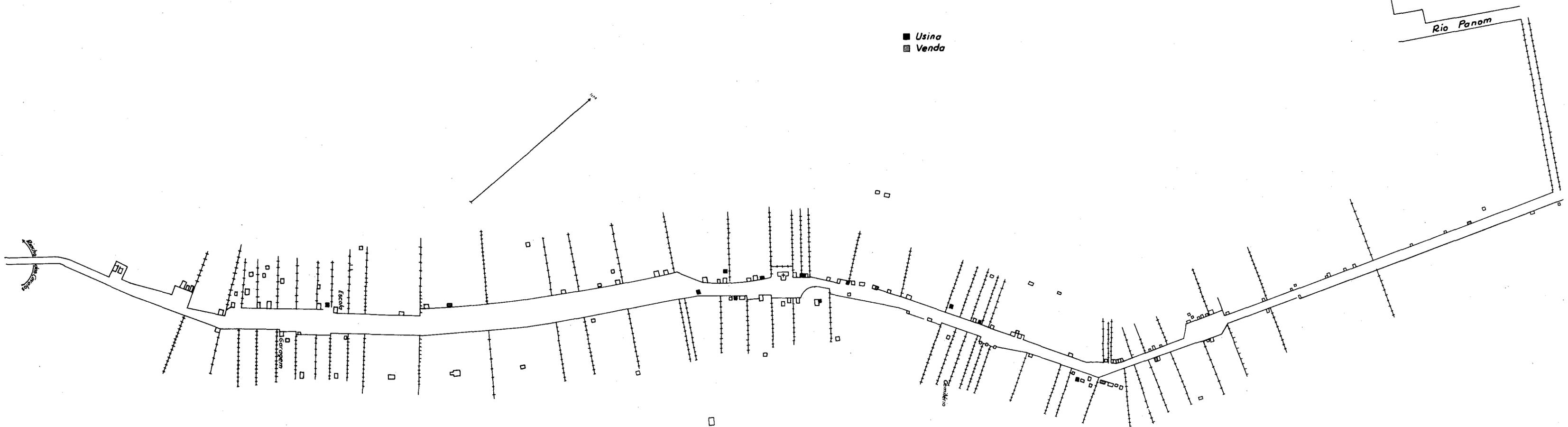




Fig. 10 — “Estaleiro” em Santo Antônio, com carnaúbal novo, plantado.  
(Foto Orlando Valverde, 25-2-60)



Fig. 11 — Prédio de “usina” de cêra de carnaúba, em Santo Antônio.  
(Foto Orlando Valverde, 9-7-60)



Fig. 12 — Banco com trincha na ponta, usada até 1950 em Santo Antônio, para bater as folhas de carnaúba.

(Foto Orlando Valverde, 9-7-60)

cados; por outro lado, o bagaço fornece cobertura para o solo (*mulching*), proporcionando-lhe matéria orgânica, umidade e proteção contra a erosão.

A palha é batida agora, nas boas propriedades e pelos empreiteiros, em máquina apropriada, movida a motor de 5 a 12 HP, semelhante à de despolpar agave, sendo somente um pouco maior, e possuindo um tambor onde trabalham lâminas, martelos e uma ventoinha. Ao redor deles fica uma peneira fina de metal e tudo termina por um tubo com formato semelhante ao cachimbo de um navio.

Enfiam-se três folhas na máquina de cada vez. As lâminas as cortam e as hastes de aço batem-nas. A ventoinha faz o pó da cêra passar pelo crivo ao redor das hastes e o conduz pela corrente de ar através do tubo para o saco. Este, mesmo quando tem pouca cêra, fica cheio de ar, enquanto a máquina estiver trabalhando.

Os pedaços de folha que sobram saem por uma calha inferior. Do lugar onde caem são levados para o estaleiro ou para as culturas.

A cêra das folhas mais tenras, em volta do “mangará” (haste terminal) chama-se “cêra branca” ou “de olho”. É mais clara e alcança melhor preço. A outra, das folhas mais verdes, é a “cêra de palha” ou “arenosa”.

Para se preparar a cêra, põe-se o pó a ferver em água, numa caldeira. A cêra que flutua é passada em cuias para a “bicuda” (vasilha com fundo em ponta). Desta, passa-se para uma segunda e, por fim, para as fôrmas, onde endurece, sendo, a seguir, quebrada e posta em sacos.

O resto que fica no fundo do caldeirão é prensado, indo formar o "cavaco" (pequenas hastes de cêra escura que lembram lascas de madeira), que volta ao caldeirão para depurar.

O material que ainda fica no fundo (bôrra) é decantado num tanque e depois fervido em latas, voltando a seguir ao caldeirão, onde dá mais cêra, esta, porém, de qualidade um pouco inferior (cheiro um pouco desagradável).

O resto do processamento destas duas cêras é igual ao da primeira.

O sistema de coleta e secagem é muito primitivo, perdendo-se com êle muita cêra e, ao mesmo tempo, misturando-a com terra (fig. 13).

A falta de proteção (máscaras) causa entre os operários que trabalham na cêra (especialmente entre os alérgicos) uma doença das vias respiratórias que redunde em enfisema pulmonar.

A carnaúba plantada na várzea dá cêra aos 10 anos; no tabuleiro, em 20 ou 30 anos, se fôr bem tratada.

Por volta de 1945, no término da segunda grande guerra, os preços da cêra andaram muito altos. Houve, por isso, nessa época, os maiores plantios de carnaúba. Os que foram feitos em várzeas já estão produzindo há alguns anos; os dos tabuleiros ainda não começaram.

Atualmente, o preço da arrôba de cêra de palha é de Cr\$ 2 500,00; o da branca, de Cr\$ 3 500,00.

Um bom carnaubal deve ter, em média 200 hectares e produz cêra de 1 000 arrôbas de cêra, das quais 20% são da branca. A receita de um carnaubal dêsse tipo é de Cr\$ 2 700 000,00, assim discriminada:

800 arrôbas de cêra de palha .....	Cr\$ 2 000 000,00
200 " " " " " ôlho .....	Cr\$ 700 000,00
	Total: Cr\$ 2 700 000,00

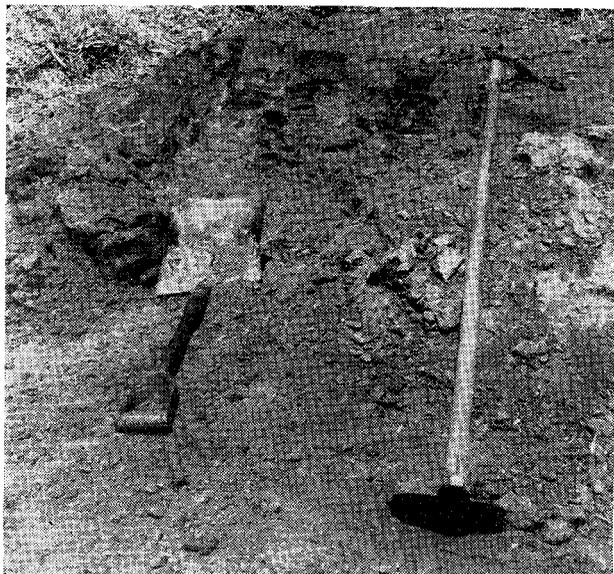


Fig. 13 — Bôrra misturada com terra, de onde se vai ainda tirar cêra de carnaúba, em uma "usina" entre Camboeiro e Carnaubais.

(Foto Orlando Valverde, 23-2-60)

Para o “pequeno produtor”, como é chamado no lugar, com uma extração equivalente a 400 arrôbas, a receita é a seguinte:

320 arrôbas	de cêra de palha	.....	Cr\$	800 000,00
80	”	”	”	”
	ôlho	.....	Cr\$	280 000,00

Total: Cr\$ 1 080 000,00

Três tipos de empregados trabalham na produção de cêra de carnaúba: os dos carnaubais, os da máquina e os da fabricação de cêra.

Os primeiros são os “cortadores”. Ganham 100 a 150 cruzeiros por dia, conforme o “inverno”. Se êste fôr bom, o trabalhador exige a diária mais alta, porque não está na dependência do fazendeiro para viver; o mercado de mão-de-obra é mais restrito. Quando o “inverno” é ruim, o trabalhador se sujeita às condições impostas pelo fazendeiro. (Que dizer das épocas de sêca então?)

Os que trabalham na máquina se subdividem em: um maquinista, um cevador, um auxiliar de cevador (também chamado “banqueiro”), dois apanhadores ou “trouxeiros” e um “bagaceiro”.

O maquinista é o que faz girar a máquina. De todos é o mais importante. Ganha Cr\$ 4,00 por milheiro de fôlhas.

O cevador é o que joga a palha para dentro da máquina. Ganha Cr\$ 3,00 por milheiro.

Os dois apanhadores ou “trouxeiros” são os que vão apanhar a palha no “estaleiro” e trazem-na numa trouxa.

O “banqueiro” ou auxiliar de cevador tem por função apanhar a fôlha do chão e colocá-la sôbre um banco para ir para a máquina.

O “bagaceiro” é quem remove o bagaço para o estaleiro.

Essas quatro últimas categorias de empregados são remuneradas à razão de Cr\$ 2,00 por milheiro.

O terceiro grupo de empregados é o dos que trabalham na fabricação da cêra. Subdividem-se em três categorias: o primeiro é o mestre, também chamado “feitor de cêra”; o outro é o seu auxiliar, e por fim vem o “preenseiro”.

Os pagamentos são feitos à razão de Cr \$120,00 a 150,00 para o mestre e 80 a 100 cruzeiros para o auxiliar e o preenseiro.

A despesa no carnaubal grande (200 hectares e produção de 1 000 arrôbas de cêra) é de Cr\$ 736 000,00, incluindo o preço da máquina de cortar fôlhas<sup>1</sup>, assim discriminada:

Despesa:

a) No corte das fôlhas:

3 cortadores:

Cr\$ 125,44 × 25 = 3 125,00 cada um, por mês.

Cr\$ 9 375,00 os três. No período de 6 meses, o total é de Cr\$ 56 250,00.

<sup>1</sup> Na realidade, a despesa é menor, pois foi computado o preço da máquina que o proprietário só compra uma vez.

## b) Na máquina:

*Maquinista:*

Diária: Cr\$ 4,00  $\times$  50 mil<sup>2</sup> — = Cr\$ 200,00.

Salário mensal Cr\$ 200,00  $\times$  25 = 5 000,00. Em seis meses, a despesa é de Cr\$ 30 000,00.

*Cevador:*

Cr\$ 3,00  $\times$  50 mil = Cr\$ 150,00 por dia; Cr\$ 3 750,00 por mês e Cr\$ 22 500,00 em 6 meses.

*Banqueiro:*

Cr\$ 2,00  $\times$  50 mil = 100,00 por dia; Cr\$ 2 500,00 por mês e total de Cr\$ 15 000,00.

*2 trouxeiros:*

Cr\$ 2,00  $\times$  50 mil = Cr\$ 100,00 de diária;

Cr\$ 2 500,00 por mês, para cada um. Total de 6 meses, para os dois, Cr\$ 30 000,00.

*Bagaceiro:*

Cr\$ 2,00  $\times$  50 mil = Cr\$ 100,00 por dia; Cr\$ 2 500,00 por mês e o total de Cr\$ 15 000,00 no período da safra.

## c) Na fabricação de cêra:

*Mestre:*

135,00  $\times$  25 = Cr\$ 3 375,00 (em média) e Cr\$ 20 250,00 como total.

*Auxiliar do mestre:*

Cr\$ 90,00  $\times$  25 = 2 250,00 por mês e Cr\$ 13 500,00 em 6 meses.

*Preseiro:*

Cr\$ 90,00  $\times$  25 — Cr\$ 2 250,00 por mês e Cr\$ 13 500,00 no período da safra.

## Total geral:

1 — Mão-de-obra .....	Cr\$	216 000,00
2 — Máquina .....		250 000,00
3 — Despesas gerais (inclusive óleo para a máquina)		270 000,00
		736 000,00
	Total: Cr\$	736 000,00
Receita .....	Cr\$	2 700 000,00
Despesa .....		736 000,00
		1 964 000,00
Renda líquida .....	Cr\$	1 964 000,00

<sup>2</sup> Milheiros, equivalentes ao rendimento do trabalho em um dia.

Aplicando o mesmo raciocínio ao que eles chamam um “pequeno produtor”, com uma extração de 400 arrôbas, o saldo líquido será de Cr\$ 920 000,00.

Os proprietários e arrendatários de carnaubais fornecem o almoço aos trabalhadores; os empreiteiros não.

Vê-se, pelo exposto acima, que os carnaubais têm uma rentabilidade apenas superada pelos cafèzais das zonas novas de terras roxas, no planalto paulista e no norte do Paraná<sup>3</sup>, porém aí, o emprêgo de capital, é muito mais elevado, os tratos culturais e as respectivas despesas incomparavelmente maiores, e a cultura ainda está sujeita aos azares das geadas e de flutuações de preços excessivamente violentas; mas, por outro lado, os salários dos trabalhadores dos carnaubais são iguais ou pouco inferiores ao de uma cozinheira no Rio ou em São Paulo; esta, entretanto, não tem geralmente encargos de família tão pesados e desfruta uma vida social muito mais intensa.

O sustento das vastas proles dos empregados de carnaubais não é muito facilitado pelas lavouras de subsistência, porque destas eles são obrigados a dar a terça. Fora do período da coleta da cêra, eles voltam à triste condição de meeiros.

Seria lógico esperar que, devido à forte diferenciação econômica, a clivagem social fôsse muito acentuada, algo de semelhante à sociedade do açúcar. Nada disso. A maioria dos proprietários traja de maneira semelhante aos empregados, trata-os quase de igual para igual, habita casas um pouco melhores, mas com hábitos de higiene e níveis de educação ainda muito baixos. Poucos são os que possuem automóvel ou caminhão, geladeira a querosene, e até mesmo rádio. Tais circunstâncias resultam, pois, de condições puramente sociais, e não de condições econômicas.

Em Açú existem quatro firmas compradoras de cêra de carnaúba e uma grande quantidade de pequenos compradores que fazem compras reduzidas, a quilo.

Os compradores recozinham a cêra, sem água, e, depois de sêca, tornam a quebrá-la para, em seguida, colocar em sacos de 90 quilos. Antes, a cêra é classificada. É vendida para Fortaleza e Natal, de onde é exportada para os Estados Unidos, Europa e Japão.

Geralmente, os compradores não possuem os meios de transporte; quando necessário, fretam caminhões para fazer o serviço.

Há casas de emprêsas que arrendam propriedades de terceiros e que financiam também a arrendatários, garantindo assim uma fração do fornecimento da mercadoria.

### *Algodão*

A variedade de algodão que mais se cultiva no baixo Açú é o verdão, embora haja também muito algodão mocó e um cruzamento espontâneo

<sup>3</sup> A renda bruta de um cafèzal de 200 hectares, com rendimentos entre 75 a 100 arrôbas por mil pés, supondo-se o espaçamento entre os cafeeiros de 3,5 metros em quadro e o preço da saca a Cr\$ 1 500,00, oscila entre 4 e 6 milhões de cruzeiros.

dêles, que se chama "emacacado". Todos são perenes, com duração de 10 a 12 anos.

Distinguem-se entre si pelo caroço: o mocó tem caroço preto; o verdão o tem verde, e o "emacacado", avermelhado.

Há, além dêsses, o "algodão branco", resultante do cruzamento do verdão e do herbáceo, que tem 5 a 6 anos de período vegetativo.

Existe uma lei estadual que regula o plantio dos tipos de algodão, de acôrdo com as regiões que lhe são adequadas: na zona da mata só se pode plantar o algodão herbáceo; no agreste e no sertão, só algodões perenes. Entretanto, há necessidade de um melhor zoneamento da cultura do algodão. Segundo um lavrador experimentado da lagoa Piató, 4 tarefas do verdão produzem tanto quanto 10 do mocó. Aquela é, pois, a variedade mais adaptada às condições ecológicas da região.

Segundo o testemunho de vários agricultores, o rendimento do algodão no solo argiloso da lagoa Piató é de 10 arrôbas por tarefa; na várzea do Açú é de menos de 7 arrôbas (140 kg) e no tabuleiro, de 3 a 5 arrôbas, nos anos favoráveis. (A tarefa equivale a 1/3 de hectare e a arrôba de algodão tem 20 kg).

Os tratos culturais que o algodão recebe são os seguintes:

1.<sup>o</sup> — *Arrancamento da vegetação natural*. Este serviço que corresponde ao preparo do campo, é feito a "chibanca", enxadeco e machado. Um homem ativo leva para preparar uma tarefa cerca de 5 dias. Atualmente, os trabalhadores pedem, para fazer êsse serviço, pelo menos Cr\$ 500,00 por dia. A limpeza de um hectare sai, portanto, por cerca de Cr\$ 1 700,00.

Este serviço poderia ser muito facilitado por meio de tratores de lagarta ou *bull-dozers*, que fariam por aluguel o trabalho de uns 20 homens.

2.<sup>o</sup> — *Plantio*. Feito com uma distância de 8 palmos (1 palmo = 22 cm) em quadro; isto é, tanto entre um pé e outro quanto entre as fileiras. Esta operação é feita pouco antes ou já no início das chuvas.

3.<sup>o</sup> — *Capinas*. Em número de 3 a 5, conforme o "inverno". Se êste fôr bom, capina-se mais, porque o crescimento da vegetação espontânea é maior.

Uma tarefa para ser capinada em um dia precisa de 3 homens. Cada trabalhador dêsses é pago a Cr\$ 60,00 por dia.

4.<sup>o</sup> — *Pulverização*. É feita com BHC, Aldrim ou Alkatox.

A principal praga que assola os algodoads do Nordeste é a lagarta.

5.<sup>o</sup> — *Colheita*. Vai de julho a dezembro. Na colheita de 1959, os fazendeiros pagavam, no princípio, Cr\$ 2,00 por quilo de algodão em pluma entregue; no término já se pagava a Cr\$ 5,00 o quilo. É fácil de compreender: no comêço, o algodão é abundante e o trabalhador colhe uma boa quantidade numa pequena área; já no fim, ao contrário, o algodão é escasso e dá, portanto, muito mais trabalho para ser apanhado.

De qualquer forma, o cálculo é feito de maneira que o trabalhador sempre receba pouco.

O balanço da cultura do algodão, por tarefa, na várzea do Açu, pode ser assim sintetizado, de acôrdo com o Dr. EDGAR MONTENEGRO, grande fazendeiro da região:

<i>Despesas</i>	
Sementes (2 kg Cr\$ 30,00 cada) .....	Cr\$ 60,00
Plantio .....	120,00
Limpas (4, a Cr\$ 250,00 cada) .....	1 000,00
Inseticidas (compra e aplicação) .....	150,00
Colheita (120 kg, a Cr\$ 3,00 o kg) .....	360,00
	<hr/>
Total:	Cr\$ 1 690,00
 <i>Receita</i>	
120 kg, a 20 o quilo .....	Cr\$ 2 400,00
	<hr/>
Renda líquida:	Cr\$ 710,00

A esta se deve acrescentar, ainda, a renda fornecida pelas culturas intercalares.

No tabuleiro, devem-se abater 20% nos itens da receita e da despesa.

Existem, em Açu, seis grandes compradores de algodão, todos nacionais, com exceção da Cook, firma inglesa. Antigamente, a Anderson Clayton e a SANBRA estavam instaladas nessa praça, mas se afastaram. Várias são as razões invocadas para explicar este ato. Uns, dizem que os americanos não gostam de instalar-se em locais não servidos por estrada de ferro. Esta razão não procede, porque quando eles vieram as ferrovias aí eram inexistentes. Outros, culpam a lei promulgada no govêrno Getúlio Vargas que regulou a remessa de juros e dividendos para o exterior. Ora, se essa fôsse a verdadeira causa, os referidos cartéis ter-se-iam afastado de todo o Brasil. Isto, porém, não se verificou, já que, em São Paulo, eles fortaleceram suas posições no após-guerra. Não obstante, eles permanecem operando em outros lugares do estado e do Nordeste.

Outrora, as firmas compradoras selecionavam sementes e davam-nas gratuitamente aos agricultores. Hoje em dia, entretanto, o caroço vale muito, e os compradores querem transformar tudo em óleo. Por isso, essas firmas não vendem semente, ou vendem, no máximo, 10% dos caroços que adquirem, aos seus melhores fregueses, apenas.

Vem muito a propósito lembrar, nesta altura, que os cartéis internacionais agem no mundo inteiro, e que nos últimos anos, tem havido imensas quantidades de excedentes em estoque. Há, por conseguinte, conveniência para essas organizações em converter certas áreas, onde seus interesses são menores, em produtoras de caroço de algodão para óleo.

Esta situação não é contrabalançada pelo govêrno. A estação que vende sementes, existente no Seridó, não tem uma organização para

distribuí-las na época apropriada, do plantio. Quase sempre, chegam ao mercado tarde demais.

A falta de seleção acarreta uma degenerescência do algodão; daí, difundirem-se o “emacacado” (mocó x verdão) e o “algodão branco” (verdão x herbáceo).

A serem mantidas as condições atuais, as fibras nobres (sedosas, resistentes e longas) que tornaram o Nordeste e o Rio Grande do Norte, em particular, famoso e indispensável à indústria têxtil nacional, serão banidas. E os agricultores nordestinos serão produtores de caroço de algodão.

Medidas governamentais eficientes devem pôr côbro a essa tendência, por meio de um melhor zoneamento agrícola e instalando um bom sistema distribuidor de sementes.

## FRUTICULTURA

Os pomares do baixo Açú nada têm de semelhante aos laranjais e bananais dos estados do Rio e São Paulo, e muito menos aos pomares das grandes regiões frutícolas do mundo, como a Califórnia, por exemplo. Ela é essencialmente uma fruticultura de quintal, junto às casas de moradia, em terras de várzea. À primeira vista, parece satisfazer exclusivamente às exigências do consumo doméstico. Nada mais agradável também para o repouso numa rêde e o refrigério na paisagem ensolarada do que a sombra acolhedora do pomar, onde se encontram mangas, laranjas, goiabas, mamões, bananas, pinhas (no sul, chamadas frutas-do-conde) e jacas.

A única fruta que é cultivada em culturas homogêneas, além do pomar caseiro, é a banana. As variedades desta que mais se produzem são a d'água e a maçã, aqui denominadas respectivamente “casca verde” e “leite”.

A fruticultura é um ramo de atividade que tomou notável incremento a partir do início dos trabalhos do Plano de Valorização do Vale do Açú, depois de 1955. Êste serviço distribuiu 81 motobombas, até o ano de 1959, que foram alugados por ano, além de 22 vendidas. Distribuiu também 1 800 metros de cano de duralumínio e deu auxílio para a construção de 41 cacimbões, 45 tanques e cruzetas e 1 100 metros de canais de alvenaria. Com êsses apetrechos e instalações foram irrigados 800 hectares, que incluem praticamente a totalidade dos pomares.

As frutas, de modo especial a banana, são vendidas para Açú, São Rafael, Moçoró, Areia Branca, Pendência, Angicos e Macau.

Excetuando-se nas vizinhanças da cidade de Açú, todo o comércio de frutas é controlado pelos donos de caminhão, que as compram na porta dos lavradores. Quase 100 caminhões trabalham no transporte das frutas.

## OUTRAS CULTURAS ALIMENTARES

As principais lavouras de subsistência dos empregados rurais são a do feijão de corda e, em menor escala, a do milho, a fava, o sorgo, a abóbora (jirimum); o melão e a melancia, a banana e a batata-doce.

O feijão nunca é plantado sozinho; é sempre consorciado ao algodão (fig. 14). Às vezes, também o milho o é.



Fig. 14 — Colheita do feijão macássar no meio do algodoal, por meeiros no Pôrto do Piató. Ao fundo, a lagoa deste nome, com água restante das enchentes de 1960. No horizonte, chapadas sedimentares (serra da Vaca Morta).

(Foto Orlando Valverde, 10-7-60)

Nas lavouras de subsistência a parceria é geralmente à “têrça”.

Para trabalhar nos cultivos do dono da terra o empregado recebe diárias de Cr\$ 60,00 a Cr\$ 100,00, “com a mesa”, isto é, direito ao almoço.

Dizem que, após as enchentes, as diárias subiram para Cr\$ 100,00 e Cr\$ 120,00.

Não há uma rotação definida, de terras ou de culturas, para as lavouras de ciclo curto, porque toda ela está na dependência estreita das chuvas. A riqueza mineral do solo dos tabuleiros e a renovação da fertilidade com a deposição de novos elementos químicos durante as enchentes, na várzea, permitem inclusive que se faça sempre a mesma cultura consecutivamente, sobre um determinado terreno.

Essa condição é análoga à chamada “agricultura livre dos horticultores”, aos quais é dada a mesma possibilidade, graças ao emprêgo maciço de adubos, que lhe é facultado pela proximidade de um grande mercado e pelo cultivo de produtos de alto valor.

A batata-doce é cultivada sempre isoladamente, aplicando-se estêrco, quando o terreno é arenoso. Sua produção no município de Açú é avaliada em cerca de 10 000 toneladas anuais, porém essa estimativa é muito grosseira, porquanto a maior parte não entra no circuito comercial. Só há exportação de batata-doce para os municípios vizinhos, mas o de Açú também importa.

Em 1959, Açú produziu 2 600 sacos de feijão. Ele é plantado no começo das chuvas e colhido três meses depois.

A produção de milho é estimada em 20 000 sacas, aproximadamente. Ambos têm excedentes exportáveis para os municípios vizinhos e Natal, nos anos de "invernos" normais.

O "milho-trigo", nome popular dado ao sorgo, tem-se desenvolvido nos últimos anos, sobretudo na lagoa Ponta Grande e, secundariamente na Piató. Ele é usado para fazer um pão caseiro, parecido com o cuscus, e para a alimentação de galinhas e porcos.

## PECUÁRIA

Já vimos que a pecuária na várzea do Açú não é importante. Nas duas grandes lagoas, ela tem uma significação apreciável.

Aí só há divisões para separar as lavouras da criação ou para manter pastos sempre frescos. Não há separação nem de sexo, nem de idade dos animais: pastam juntos no tabuleiro, bois, bezerros, vacas com cria, garrotes, vitelas, touros, etc., em absoluta promiscuidade. Só as vacas com bezerros para dar leite para o gado da fazenda são apartadas, num curral, perto da sede (fig. 15).

O sistema pastoril empregado é, portanto, o do livre pastoreio (*open range*).

Na lagoa Piató, nos períodos de seca, são aproveitadas para a alimentação do gado as seguintes forragens: xiquexique queimado, macambira desfolhada (passam o facão e tiram os espinhos das bordas da fôlha; servem também o cerne carnudo da planta, que contém muita água), ramagens de juazeiro, de catanduba, de canafístula (aqui esta só medra na várzea); mandacaru (aqui chamado "cardeiro de gomo largo") e facheiro (confusamente denominado "mandacaru", que é servido puro, sem queimar, nem limpar; o gado por si se encarrega de livrar-se dos espinhos!).

Nessa época, o gado dá muito trabalho. No maior sítio do Piató, são necessários, então, pelo menos 10 homens dispostos ao trabalho, para sustentar as 200 reses do rebanho. Elas são mantidas na manga e os empregados saem em busca de forragens, trazendo-as geralmente em lombo de jegue.

Em tempos normais, só três empregados, fora os homens da família, bastam para o trato do gado.

No "inverno", soltam o gado no tabuleiro. Este sustenta nesse período cerca de uma cabeça por "tarefa" (1/3 de hectare).



Fig. 15 — Manga para as vacas de leite, no sítio Arranheta (lagoa de Piató): Notar a pelagem Nellore da vaca com bezerro e a ferida no corpo do animal mais próximo. Bagaço de cana, no chão.  
(Foto Orlando Valverde, 25-2-60)

Na ferra do gado faz-se uma festa que se chama “vaquejada”. Nessa oportunidade, e em outras em que se torna necessário recolher o gado (por exemplo, na venda de algumas reses), faz-se a castração.

A única doença que ataca muito o gado nesta região é a “sarna”, que em geral sòmente grassa no “inverno”.

O trabalhador de fazenda de gado no Piató recebe de Cr\$ 1 500,00 a Cr\$ 1 800,00 por mês, a sêco. Esse trabalhador não tem a designação de “vaqueiro”.

Um touro nesta região dá, em média, de 12 a 15 arrôbas de pêso vivo. Todo o gado é azebuado, em graus variáveis, resultando do cruzamento do Guzerate, do Gir e do Indobrasil com o “pé duro”. O preço médio que pagam ao fazendeiro é de Cr\$ 1 300,00 a arrôba, calculada a ôlho.

Com oito anos, um touro fica plenamente desenvolvido. Das 200 cabeças existentes na fazenda, nascem por ano 40 bezerros.

A palma forrageira não dá bem aqui, por isso a alimentação do gado na época da sêca dá tanto trabalho. Se se fôsse sustentá-lo, durante esse período, só com forragem comprada, resultariam gastos até Cr\$ 100,00 diários por cabeça.

As vacas em lactação dão, em média, 3 garrafas, ou sejam, aproximadamente 2 litros de leite por dia. Como o objetivo da produção é o gado em pé e não o leite, só se faz uma ordenha por dia, na parte da ma-

nhã, para atender ao gasto da fazenda. Todo o restante do leite fica para o bezerro.

Na lagoa Ponta Grande, ocorrem algumas diferenças, por se tratar de um único vasto latifúndio, mas o sistema pastoril é o mesmo.

O gado que vai ser vendido fica no cercado; as vacas ficam sôltas no tabuleiro. Os reprodutores são selecionados e soltos com as vacas.

Nas sêcas, ao contrário do que se faz no Piató, como há muito sorgo disponível, o gado é mantido no tabuleiro e a ração é levada da várzea. Essa é constituída de sorgo, rama de feijão e palha de arroz. O xiquexique do tabuleiro, queimado, complementa a alimentação.

Em Itu, não se solta o gado nos algodoais dos empregados, pois se dispõe de muita terra.

Antigamente havia “vaqueiros”, caracterizados por perceber a “quarta”, isto é, 1/4 dos bezerros criados na fazenda. Ficavam também com todo o leite que não fôsse necessário ao consumo da família do fazendeiro, como ainda tinham direito a fazer cultivos para o uso exclusivo de si e sua família.

Como o rebanho da fazenda Itu monta a 1 500 cabeças, ela dispõe de três “vaqueiros” e três auxiliares.

Excluindo-se a “quarta”, tôdas as demais condições de contrato dos “vaqueiros” foram mantidas. A terra para cultivar, que cada um recebe, tem, no máximo, 2 hectares, mais um pedaço de vazante. Além do ordenado de Cr\$ 2 000,00 a Cr\$ 2 200,00 por mês, recebe o “vaqueiro” um gibão, roupa de trabalho e aviamentos.

O auxiliar é um empregado de livre escolha do “vaqueiro”, parcialmente remunerado pelo dono da fazenda.

A produção dêste ano, em Itu, é de cêrca de 300 bezerros. Serão, por isso, vendidas 150 cabeças do gado mais idoso.

O gado é adquirido na porta das fazendas de criação pelo marchante, que o leva a pé para Ipanguaçu, Afonso Bezerra, Pendência. Transformada em charque, a carne vai para Natal e Macau.

O marchante não é um homem rico, porque é muito onerado pelos impostos.

Os rebanhos do município foram estimados, para 1959, em:

bovinos	.....	19 000	cabeças
caprinos	.....	14 000	”
ovinos	.....	10 000	”
asininos	.....	4 800	”
equinos	.....	2 500	”

Quanto aos couros e peles, só têm importância, no baixo Açú, os de “miunça”, que são exportados para os Estados Unidos e para o sul do Brasil.

O couro de bodes não salgado custa de Cr\$ 190,00 a Cr\$ 200,00 o quilo; o salgado, Cr\$ 160,00. O de carneiro (salgado ou sêco) custa Cr\$ 220,00. Este, hoje em dia, não se vende mais salgado, só sêco.

O mercado americano padroniza o couro. Se o couro de bode tiver tamanho maior, perde cotação.

A classificação do comércio é a seguinte:

Caprino, de 1.<sup>a</sup> classe:

sêco — de 350 a 650 gramas;

salgado — 450 gramas.

Ovino, de 1.<sup>a</sup> classe:

sêco — de 500 a 750 gramas;

salgado — de 550 a 800 gramas;

Em Açú, só há um grande comprador de couros e peles: Martins & Paiva. Essa firma não exporta mais couros de boi, porque há um defeito no processo de secagem que os desvaloriza. O produtor coloca geralmente o couro no chão, e o calor que daí se desprende “sapeco” o couro. No ato da compra, não se nota; mas, no curtume, êle quebra. No couro de “miunça”, isso não faz diferença.

O couro é geralmente comprado já sêco, porque aí os defeitos aparecem.

O volume e valor da exportação de couros e peles, em Açú, podem ser estimados do seguinte modo:

Martins & Paiva:

15 000 peles de bode, a Cr\$ 160,00 cada . . . . .	Cr\$ 2 400 000,00
10 000 peles de carneiro a Cr\$ 180,00 cada . . . . .	1 800 000,00
mais 20%, dos outros compradores locais . . . . .	840 000,00
Total aproximado: Cr\$ 5 000 000,00.	

Os couros do Açú são de qualidade muito boa, porque não há bernes. Os da Bahia, têm cerca de 30% de refugo, por causa desses parasitos; os do Piauí têm um pouco menos. Isso está relacionado com a secura do ar.

## PESCA

O pescado é a principal fonte de proteína animal de que dispõe a grande massa de população pobre do baixo Açú. No “inverno”, a dieta básica dessa gente é enriquecida com melancia e peixe, principalmente a piaba. Pescam-se também outros peixes com linha, quando o rio tem água.

Nas pequenas lagoas de transbordamento formadas pelo Açú, nessa época, há uma forma muito rústica de apanha do peixe. Os amigos reúnem-se em mutirão: todos, homens, mulheres e crianças pobres,

constroem um pequeno muro de lama, que apenas ultrapassa a tona d'água, de um extremo a outro da lagoa. A seguir, esgotam um lado dela, com latas de querosene, e apanham o peixe a mão.

Certamente, nenhum desses peixes entra na circulação comercial.

Na lagoa Piató, se alguém tem "armadilha" completa, isto é, rêde e canoa, não divide com ninguém o produto da pesca.

Os moradores, em geral, não estão nessas condições. Alugam então ao fazendeiro a canoa por Cr\$ 500,00 ao mês. Esse recebe, ainda, a "meia" pelo empréstimo da rêde. A outra metade é dividida entre o proeiro (que lança o arrastão) e o popeiro (que conduz a canoa).

Se um pescador quer pescar só e não tem canoa, toma a rêde à "meia", e pesca a pé.

Na lagoa Ponta Grande, tôda a pesca é feita à meia, e o dono da fazenda só a permite a partir de setembro até a entrada do "inverno". O peixe fresco que o fazendeiro recebe da "meia", é negociado com intermediários, que vêm buscá-lo para vender em Moçoró, Pendência, Açú, etc. Pescam-se curimatã, traíra, piaú, piranha, tucunaré, etc.

#### ABASTECIMENTO DA CIDADE DE AÇU

A cidade de Açú não tem quitandas. As únicas fontes de abastecimento em verduras, legumes e frutas são o mercado e as feiras semanais.

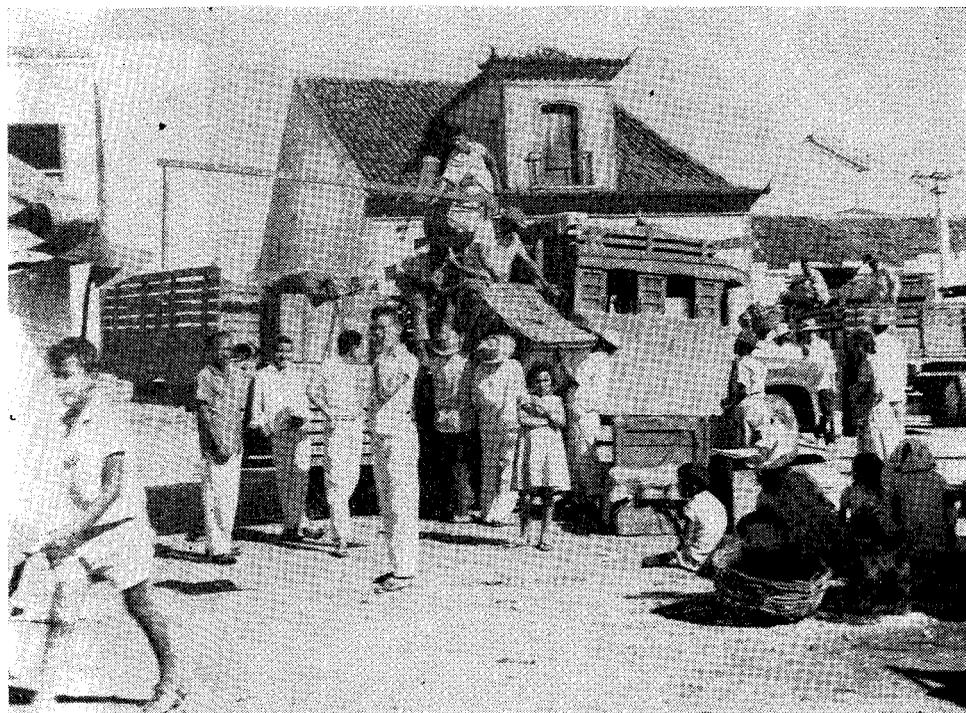


Fig. 16 — Caminhão misto descarregando mercadorias numa feira de sábado, em Açú.

(Foto Orlando Valverde, 9-7-60)

No mercado, a parte de fora está ligada aos caminhões. Estes trazem, aos sábados, frutas, verduras, milho, feijão macáassar, etc. (fig. 16). O feijão mulatinho vem da Paraíba; a farinha de mandioca, do Pará; a batata inglesa, de Campina Grande.

Os vendedores pagam à Prefeitura um aluguel do depósito para guardar as sobras das mercadorias, a Cr\$ 150,00 por mês.

Pela calçada que ocupam (até o meio-dia) pagam, também à Prefeitura, Cr\$ 4,00.

Os impostos semanais que incidem sobre esses comerciantes são:

estadual .....	Cr\$	74,00
municipal .....	Cr\$	24,00
(pela feira de sábado) .....	Cr\$	18,00
		Total: Cr\$ 116,00

O cartão de inscrição, anual, custa Cr\$ 90,00. A organização do comércio de dentro do mercado é inteiramente diversa.

A compra das mercadorias é feita pelo próprio vendedor, na porta dos agricultores, com um jegue. Esses vendedores têm, naturalmente, certa revolta contra seus concorrentes, dos caminhões.

Nos dias de semana que não o sábado, a distribuição de legumes e frutas cabe somente aos marchantes de dentro do mercado.

Os "boxes" são chamados "locais". São alugados na Prefeitura, a Cr\$ 100,00 por mês. Há pessoas que possuem mais de um local e sublocam os que não usam.

A venda de carne só existe dentro do mercado. Tem uma organização especial.

Para a carne bovina, cada marchante dispõe de dois ganchos, pagando anualmente, à Prefeitura, Cr\$ 240,00 de aluguel. São, mais ou menos, em número de 16.

Por cabeça de gado abatido, pagam de imposto de vendas e consignações Cr\$ 555,00, e de imposto de consumo, Cr\$ 140,00.

Os marchantes buscam as reses nas fazendas e as abatem no matadouro.

O aluguel do local para vender carne de bode é igual ao do que vende carne de boi.

Por cada caprino abatido, o marchante paga Cr\$ 70,00 de imposto de vendas e consignações, e Cr\$ 106,00 do de consumo.

O mercado é, portanto, pobre e severamente onerado. Suas prateleiras estão, normalmente, quase vazias. Ele não preenche sua função de abastecedor da cidade e das vizinhanças.

## ESTRUTURA SOCIAL

Da complexa organização econômica acima descrita resultou uma estrutura social bem caracterizada.

No topo da pirâmide social estão as poucas famílias dos grandes latifundiários. O seu número, dentro da região, é ainda reduzido pelo absenteísmo, já que uma parte ponderável delas reside nas capitais.

Os padrões que distinguem esta camada estão mais afastados dos da classe média do que os desta em relação aos pobres.

A camada intermediária da estrutura social é representada pelos proprietários médios, pelos arrendatários, donos de caminhão e marchantes.

Já foi mencionado acima que, sob certos aspectos, torna-se difícil diferenciá-los da classe pobre, como no vestuário, por exemplo; mas, relativamente à alimentação e à habitação, há diversidades substanciais. Suas casas são de paredes revestidas, cobertas de telha e sensivelmente maiores que as dos pobres.

É interessante observar que a propriedade não é privilégio das classes média e abastada. Existem, na margem direita do baixo Açu, minifúndios com proprietários pobres (fig. 17).



Fig. 17 — Casa de pequeno proprietário pobre, na margem direita, perto de Ipananguçu.

(Foto Orlando Valverde, 8-7-60)

O grosso desta classe é, porém, constituído pela massa demográfica dos parceiros e moradores. Na realidade, é difícil discernir uns dos outros, que são designados englobadamente pelo termo genérico “meeiros”.

Embora haja confusão terminológica, as relações de trabalho são distintas, conquanto um mesmo indivíduo possa ser morador e meeiro, numa mesma propriedade.

Já foi brevemente referido que essa classe vive em condições de absoluta miséria e subemprego, pois que o seu efetivo ultrapassa normalmente as necessidades de mão-de-obra.

Um corolário desta situação é a oscilação dos níveis salariais. Após a última enchente, por exemplo, como a procura de mão-de-obra foi muito intensa para os serviços dos reparos dos danos, os trabalhadores rurais conseguiram uma ligeira melhoria nas condições de pagamento. Bastará talvez uma seca para haver um retrocesso.

Outra conseqüência é a forte emigração. Um testemunho valioso e insuspeito estimou em cerca de 4 000 pessoas o número de pobres que saíram da várzea do Açú, na década de 1950.

### QUADRO RACIAL

Como um pormenor da geografia humana do baixo Açú, convém registrar a composição racial da região, que difere das partes mais interiores do Nordeste, como o médio vale do São Francisco e o alto sertão pernambucano. Enquanto aí a mestiçagem entre o branco e o índio fixou os caracteres somáticos do mameluco — zígomias salientes, tez ligeiramente acobreada, cabelos quase totalmente lisos — no baixo Açú, como, aliás, em quase todo o Rio Grande do Norte, sobreveio outra mestiçagem com sangue negro, proveniente, por certo, da zona da mata.

Os representantes desta composição racial são portadores de características das três raças fundamentais que compõem o povo brasileiro.

Junto a êsses, porém, chama a atenção, pelo contraste, um número elevado de indivíduos claros, baixos, de olhos azuis ou verdes.

### PERSPECTIVAS FUTURAS

Muito ainda se poderá fazer, no que diz respeito ao enriquecimento global da região, que virá, sem dúvida, melhorar particularmente a situação das classes mais favorecidas. Sobretudo no que toca a adaptações naturais, resta muito a realizar.

A exploração do lençol freático na várzea do Açú é um caso em que as possibilidades são obrigatoriamente limitadas. Não se sabe até que ponto essa exploração desordenada poderá prosseguir. Na parte inferior do vale existe, ademais, o perigo da salga das águas do lençol.

Graças à ocorrência de camadas sedimentares e à conformação da bacia, a extração de água subterrânea de profundidade por meio de poços tubulares, poderá ampliar de muito as possibilidades da agricultura e da pecuária, em tôda a região.

Mesmo mantendo a exploração no lençol freático, como se vem fazendo hoje em dia, um progresso técnico sensível se poderia fazer, substituindo as rústicas cruzetas (fig. 18) por moinhos de vento maiores, como se verifica na Holanda. Sem grandes investimentos em dinheiro,

aproveitar-se-ia melhor a energia eólica abundante, podendo-se não só bombear água, mas também moer cereais.

As casas rurais da classe média e pobre são providas de uma pequena calha, muito primitiva, captando apenas parte da água que cai em uma das vertentes do telhado. A construção de boas cisternas e de calhas que recolham tôda a água da chuva caída no telhado poderá ser facilmente executada pelos mais favorecidos em dinheiro. Essa técnica parece já ser adotada em outras regiões do Rio Grande do Norte. Também seria simples a construção de terraços sôbre as casas de tijolos, que serviriam, igualmente, entre outras coisas, para captar água das chuvas, tal como se faz nos países árabes.

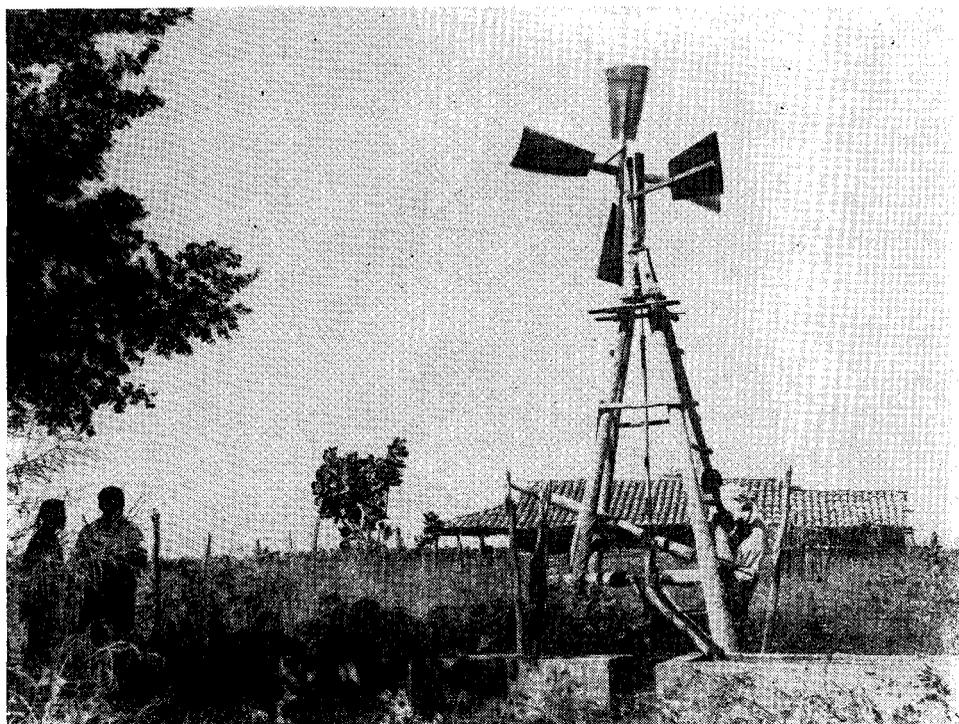


Fig. 18 — Cruzeta para bombear água do lençol freático usada no baixo Açú.

(Foto Orlando Valverde, 9-7-60)

Um trabalho social, feito por educadores de base, terá muito bons resultados entre os membros da classe média e poderá concorrer notavelmente para melhorar os seus padrões de vida.

A classe abastada pouco teria a lucrar com êsse trabalho educacional, e a classe pobre não tem condições econômicas para satisfazer sequer as necessidades mais primárias.

É sempre útil comparar os baixos vales do Açú e do Jaguaribe, já que as condições naturais são semelhantes, assim como as atividades econômicas, o *habitat* e a elevada densidade de população. No Jaguaribe, porém, a terra está muito mais subdividida em propriedades pequenas, havendo, portanto, relativamente menos moradores e meeiros e mais pequenos proprietários. Êstes detêm, às vêzes, áreas tão restritas que

formam verdadeiros minifúndios. A diferença de situação econômica entre êsses dois grupos não é tão acentuada; a riqueza é mais bem distribuída. Poucos são, por exemplo, os que possuem máquina (“usina”) para extrair cêra de carnaúba; quase todos tiram-na a trincha.

Os indícios de um nível geral de vida da população mais elevado que no Açu transparece em vários elementos da paisagem. Em vez das tôscas cruzetas, empregam-se no Jaguaribe, para a irrigação das culturas, cataventos iguais aos das salinas. As casas são, geralmente, de tijolo e se percebe, logo de relance, no baixo Açu.

O grande número de bicicletas que transitam na estrada é um indício evidente de que a população do Jaguaribe possui certo poder aquisitivo. Não se nota aí, por outro lado, aquêle sentimento de revolta que se percebe, logo de relance, no baixo Açu.

Quaisquer perspectivas de progresso, no baixo Açu num futuro próximo, são limitadas, porque todos os projetos vão esbarrar, em última análise, na arcaica estrutura fundiária e no pauperismo generalizado.

### HÁBITOS ALIMENTARES\*

Dos inquéritos realizados entre vários moradores de Santo Antônio, concluiu-se que os hábitos alimentares variam de acôrdo com as estações — “verão” e “inverno”, isto é, estação sêca e estação chuvosa. Para os períodos de sêca prolongada, quando há ausência do “inverno”, a dieta sofre modificações específicas, com a inclusão de inúmeros alimentos exóticos, ou melhor, bravios.

No período do “inverno” a dieta é mais variada. O consumo de legumes, verduras e frutas é mais expressivo. O feijão verde, o jerimum, o maxixe, o melão, a melancia, o tomate, o milho verde, o leite e o queijo são os alimentos mais comumente usados.

São freqüentes e inúmeras as preparações feitas com o milho verde, entre as quais se destacam a pamonha — a mais usada — a canjica, em ponto de cortar o próprio milho, assado ou cozido. O munguzá, feito com o milho pilado, é também um prato muito apreciado.

No período do “verão”, isto é, na estiagem, os alimentos mais utilizados consistem no leite, na batata-doce e inglêsa, na carne de sol, no feijão, sob a forma de feijoada, no arroz, geralmente cozido na água e sal, no macarrão, galinha, ovos, coalhada, etc. Neste período há poucas frutas, entre as quais, a laranja, a manga, a banana e seriguela. O cuscus e o munguzá são preparações muito utilizadas no verão.

A mesa do pobre, no período do verão, é composta de rapadura, farinha, carne de sol cozida, pão feito do cerne do xiquexique, pão do fruto da macambira, o fruto do xiquexique assado, etc.

Quando há sêca prolongada, os menos favorecidos pela sorte, lançam mão dos exóticos alimentos que encontram, como por exemplo: a resina da catingueira, o fruto da umburana, a ubaia, a quixaba, o canapum,

\* Este capítulo é de autoria da geógrafa Maria Machado Portes.

que, aliás dizem ser muito saboroso, o fruto do trapiazeiro, o mutambo, o fruto do mandacaru, também chamado de cardo silvestre, regulando em tamanho com o abacate, porém de côr avermelhada, etc. . . Os frutos da carnaúba, quando verdes, cozidos no leite (para largar o tanino) e quando maduros, comidos ao natural, são, igualmente, muito usados pelas populações pobres e mesmo pelos grupos de nível econômico mais alto.

Os hábitos alimentares de um grupo humano refletem as tradições alimentares, manifestas nas preferências e nos tabus, assim como na disponibilidade dos alimentos que, por sua vez, é condicionada pela atividade econômica desse grupo, atividade esta que, via de regra, está ligada aos recursos naturais existentes na região. Assim, uma população de agricultores que, além de se dedicarem a uma cultura comercial não se descuidam da lavoura de subsistência e criam o seu gado para consumo doméstico, geralmente apresenta hábitos alimentares saudáveis onde, naturalmente, se pode observar o colorido das tradições alimentares, manifestadas nas preparações típicas. Este é o caso dos habitantes de Santo Antônio, agricultores do algodão e exploradores da carnaúba, mas que, ao lado disto, fazem a sua lavoura de subsistência. O uso da carne de sol e do queijo sertanejo, são exemplos vivos de tradições alimentares.

Entre os indivíduos componentes da comunidade considerada, é explicável essa variação observada na dieta e marcada por estações bem definidas, quando difere a disponibilidade dos alimentos. O "inverno", a estação privilegiada, oferece maior quantidade de alimentos frescos, maior variedade de pratos e os produtos consumidos refletem as culturas preferidas, entre as quais se salientam o milho e o feijão. No verão, predominam os alimentos pouco perecíveis e de maior resistência, como o feijão sêco, a carne de sol, o milho pilado, o arroz, a batata, a rapadura, a farinha, etc. . . O gado, embora tenha o seu rendimento diário de leite reduzido, enquanto se mantém de pé, propicia alimentação para as crianças.

Quando há sêca prolongada, as populações sofrem, em massa, o impacto climático e, aquelas que não podem fugir das regiões assoladas, para sobreviverem, lançam mão dos alimentos bravios que, não raro, provocam disenterias e outras afecções do aparelho digestivo. Hoje em dia, já é muito mais restrito o uso de tais alimentos, entretanto, a literatura regional é rica em exemplos desses costumes entre os grupos mais pobres, durante o flagelo que as sêcas representam.

Concluindo, do que foi exposto, podemos observar que, em Santo Antônio, o sertanejo possui uma dieta equilibrada qualitativamente, embora, nem sempre o seja, quando se aprecia o aspecto quantidade. O solo, muito rico em sais minerais, propicia a mesma riqueza às águas do subsolo; disto temos a prova quando se aprecia o belo aspecto que apresentam os dentes destas populações. O clima sêco e de médias de temperatura, relativamente, não muito elevadas, com grande amplitude diurna, mas, quase insignificante amplitude anual, é um dos principais fatores a garantir o aspecto saudável dos habitantes.

*Procedência dos alimentos*

Os alimentos que não são produzidos na região, são comprados no Mercado Municipal de Açú, a cuja feira de sábado acorrem, sistematicamente, os moradores de Santo Antônio.

Relação de preços, dos principais produtos encontrados no Mercado Municipal de Açú:

	Cr\$	
Açúcar preto .....	16,00	kg
"    branco .....	20,00	
"    cristal .....	20,00	
"    moído, tinturado .....	18,00	
Arroz .....	34,00	a 38,00
Araruta .....	30,00	
Batata-doce .....	5,00	
Banana .....	2,00	u.
Carne de sol .....	90,00	kg
Camarão de rio .....	15,00	
Cebola roxa, pequena .....	40,00	
Côco .....	12,00	u.
Alho .....	300,00	o cento
Farinha de mandioca .....	10,00	kg
Fava .....	28,00	
Feijão enxôfre branco .....	60,00	
Feijão enxôfre .....	60,00	
"    de corda .....	28,00	
Jerimum de leite .....	10,00	
"    caboclo .....	15,00	
Laranja .....	3,00	u.
Limão .....	2,00	(3)
Leite Ninho (lata de 1 kg) .....	100,00	
Macarrão (local) .....	16,00	pc.
Milho .....	10,00	kg
Mamão pequeno .....	5,00	a 12,00 u.
Gordura de porco .....	120,00	lt (é a mais usada)
Pimentão (médio) .....	1,00	u.
Sorgo .....	10,00	kg
Tamarindo .....	1,00	(3)

*Nota:* É interessante observar que, numa região de produção de oleaginosas, haja preferência pela gordura animal, de muito mais difícil digestão, principalmente num clima tropical.

Os alimentos cujos preços não foram assinalados ou que não existiam no Mercado de Açú, no momento desta pesquisa, certamente devem apresentar preços semelhantes aos encontrados no Mercado Municipal de Moçoró, cuja lista de preços será transcrita, a seguir.

## MERCADO MUNICIPAL DE MOÇORÓ

	Cr\$	
Arroz maranhão .....	25,00	
” sul .....	40,00	
Banana maçã .....	2,00	u.
” d'água .....	1,00	u.
Carne de gado (verde) .....	80,00	a 90,00 kg
” ” porco ” .....	60,00	
” ” ovelha ” .....	60,00	
Doce de goiaba (Paraíba) .....	15,00	pc. de ½ kg
” ” banana ” .....	15,00	” ” ” ”
Farinha de mandioca .....	12,00	kg
Fava .....	25,00	a 30,00
Feijão de corda (1. <sup>a</sup> ) .....	28,00	
” ” ” (2. <sup>a</sup> ) .....	26,00	
” ” ” (3. <sup>a</sup> ) .....	20,00	
Fumo de rôlo .....	140,00	
Feijão branco .....	54,00	
” mulatinho .....	35,00	
Jaca (pequena) .....	15,00	u.
Laranja .....	5,00	u.
Limão verdadeiro .....	1,00	u.
Manga .....	2,00	u.
Milho .....	10,00	kg
Manteiga — creme .....	120,00	kg
” de garrafa .....	120,00	gf.
Rapadura .....	15,00	u. (15 cm)
Queijo de coalho .....	100,00	kg
” ” manteiga .....	100,00	
Toucinho .....	60,00	

*Preparação de alimentos*

Segue-se uma relação de preparações de alimentos, usados em Santo Antônio, semelhantes aos que se fazem em quase todo o Nordeste.

*Canjica de milho verde*

Extraída a massa do milho, engrossa-se com o leite de vaca e tempera-se com queijo de coalho ou queijo de manteiga ralado ou, ainda, com manteiga de garrafa. Alguns usam o leite de côco e açúcar. Depois de pronta, serve-se com canela. A canjica mais usada é aquela que fica em ponto de cortar, semelhante à polenta, e, não em ponto de papa, como em outros locais nordestinos.

*Munguzá*

O milho é cozido em água, com uma pitada de sal. Depois de cozido, é engrossado com leite e servido à vontade, com leite, açúcar, rapadura, sal, etc...

### *Feijoada*

A feijoada é diferente da que se usa no sul do país. O feijão é cozido com toucinho, osso de gado, verduras, legumes e os seguintes temperos: alho, sal, pimenta e cebola. Também usam colocar na feijoada a carne de sol e a carne de porco (verde) e salgada, porém, não costumam colocar a lingüiça, entre os ingredientes.

### *Maxizada*

Ensopado de maxixe com leite ou caldo de carne, ou ainda, servido com manteiga-creme ou nata ou manteiga de garrafa.

### *Queijo de coalho*

O fabrico do queijo de coalho obedece às seguintes fases:

1 — Põe-se uma pequena quantidade de leite para coalhar, com um pedaço de coalho salgado dentro. Em 20 minutos, mais ou menos, o leite coalha.

2 — Coloca-se êste produto, depois de retirado o coalho, no leite destinado ao fabrico do queijo.

3 — Depois do leite coalhado, escorre-se o sôro e coloca-se o produto dentro de uma fôrma ou "chincho" e vai-se espremendo, ao máximo, com os dedos, até completar a fôrma. O sôro é deixado de lado.

4 — O sal é adicionado, à medida que se vai colocando a coalhada na fôrma.

5 — Depois da fôrma cheia, coloca-se o queijo para cozinhar no próprio sôro que foi deixado de lado. Cozinha-se numa panela.

6 — Por último, retira-se o queijo da panela e põe-se para enxugar, tendo-se o cuidado de o virar de vez em quando para evitar a produção de gases que provocam a fermentação e azedam o queijo. Depois desta operação, o queijo está pronto para ser comido.

### *Queijo de manteiga e manteiga de garrafa*

1 — Põe-se o leite para coalhar e escorrer dentro de uma sacola, de um dia para o outro.

2 — Apanha-se o material e bate-se como quem bate manteiga, até se transformar em nata, sôbre a qual se despeja, com fôrça, uma quantidade de leite cru que provoca a subida da nata, que é retirada com cuidado.

3 — Esta nata é levada ao fogo e, então, se transforma numa manteiga líquida que é chamada "manteiga de garrafa", porque é guardada em garrafas.

4 — O restante, é levado ao fogo lento e deve ser mexido, constantemente, até formar uma bola que se separa do sôro.

5 — A bola de massa é retirada do fogo e colocada sôbre uma pe-neira de palha, onde fica escorrendo até se transformar numa massa que possa ser apanhada para espremer. Ao mesmo tempo, o sôro con-tinua fervendo e continua-se a apanhar a nata que vai embolando. Apanha-se também uma espuma que é transformada numa espécie de nata e é posta noutra vasilha que vai ao fogo, até se transformar em bôrra, côr de café. Este material fica em repouso, de 8 a 15 dias. Todo dia, coloca-se mais dêle sôbre o já existente que, finalmente, é batido e transformado em manteiga de garrafa.

6 — Voltando à bola de massa, corta-se a mesma em pedaços pe-quenos e vai-se expremendo com a mão e deixando de lado.

7 — Põe-se a manteiga no tacho e leva-se ao fogo. Quando estiver fervendo, coloca-se dentro a massa, já cortada em pedaços, mexendo sempre e deitando manteiga constantemente, até que a massa a solte, depois de devidamente embebida, até desapegar-se do tacho. Nesta úl-tima operação é que se vai adicionando sal.

8 — Pronto, o queijo é levado ao “chincho” para esfriar e adquirir forma.

*Nota:* Em Açú, êsse queijo é feito com leite de vaca. No Seridó, é feito com leite de cabra.

#### *Alguns vegetais úteis da várzea e do tabuleiro e suas aplicações*

*Marmeleiro* — Tabuleiro — a madeira serve para fazer varas e cêrcas.

*Pereiro* — Tabuleiro — Madeira de lei (mourões e móveis). O fruto, depois de pintado serve para ornamentação.

*Mofumbo* — Tabuleiro — Não tem utilidade; segundo os morado-res, só serve para “empestar”.

*Mata-cobra* — Tabuleiro e várzea de rio periódico — Provoca uma doença no gado de pequeno porte — miunça — cujo sintoma é uma tre-medeira. Diz-se que o gado fica como que “intinguizado” (bêbado). A terapêutica consiste no café (pó), diluído em água ou infuso.

*Salsa* — Tabuleiro e várzea — Produz o mesmo que o mata-cobra, e, o remédio é também o mesmo. A salsa “empesta” as plantações. A semente sêca serve para se fazer café.

*Pau-branco* — Tabuleiro — Madeira de lei.

*João-mole* — Tabuleiro — Madeira comum.

*Melão-Caetano* — Tabuleiro e várzea. Trepadeira, cujo fruto é co-mestível e a fôlha utilizada para lavagens intestinais, na cura de he-morróidas. Além disso, é um excelente vermífugo. Regula, em tamanho, com o maxixe, tem espinhos na casca e é de coloração alaranjada, quando maduro.

*Velame* — Tabuleiro e várzea — Não tem outra aplicação senão a de “anodoar” a roupa.

*Pinhão* — Tabuleiro e várzea — A semente serve de alimento a “arribação” ou “avoante”. O seu leite é utilizado para estancar o sangue dos ferimentos. Também é usado como antídoto nas picadas de cobras venenosas (caso do lagarto e da cobra).

*Cabacinha* — Tabuleiro e várzea — Idem melão-caetano.

*Catingueira* — Tabuleiro — A madeira serve para lenha e a resina é utilizada na alimentação, no período da sêca, também é usada para o fabrico de cola.

*Angico* — Tabuleiro — Madeira de lei. A casca é usada na farmacopéia e no curtume.

*Maracujá* — Tabuleiro e várzea — Semelhante ao do sul do país.

*Pau-d'arco* — Tabuleiro — Madeira de lei.

*Umburana* — Tabuleiro — Madeira que desenvolve muito calor. O fruto não é comestível (é semelhante ao umbu, em aspecto).

*Umbuzeiro* — Tabuleiro — O fruto, semelhante ao cajá, é comestível.

*Ubaia* — Tabuleiro — O fruto, semelhante ao umbu, é comestível.

*Juazeiro* — Tabuleiro e várzea — O fruto é comestível e as fôlhas servem de forragem para o gado bovino, no período das sêcas.

*Cajazeira* — Tabuleiro e várzea. O fruto é comestível.

*Canapum* — Tabuleiro e várzea — É um vegetal do tamanho de um tomateiro. Cresce no “inverno” e depois morre. O fruto é comestível, semelhante, em aspecto, à quixaba. É de coloração amarela e é muito saboroso.

*Pinhão-de-são-francisco* — Tabuleiro e várzea. O fruto é medicinal, aplicado para dor de dente. É um arbusto.

*Faveleira* — Tabuleiro — O fruto só serve para a “arribação”. Tem fôlhas espinhentas e o leite serve para fazer “tingui”.

*Flor-de-sêda* — Tabuleiro, várzea e praia — Árvore de pequeno porte. O fruto serve de alimento para galinhas (sementes); a paina serve para tecelagem e para recheio de colchões e travesseiros. A fôlha serve de alimento para o gado. Produz, independente de “inverno”.

*Trapiazeiro* — Tabuleiro e várzea. Árvore de porte grande. O fruto, muito doce, é comestível. Dá em qualquer época do ano.

*Mutambo* — Tabuleiro e várzea — Árvore de grande porte. O fruto é comestível e tem coloração vermelha. Não morre com a sêca.

*Quixabeira* — Tabuleiro e várzea. Árvore grande. O fruto é pequeno, de côr escura, semelhante à jabuticaba. É comestível.

*Cardo* — Tabuleiro e várzea — Na várzea é plantado para fazer cêca. É semelhante ao xiquexique, mas se desenvolve mais. O fruto é comestível. É do tamanho de um abacate, porém, de côr vermelhada. No agreste é chamado de *mandacaru*.

*Faxeiro* — também chamado *mandacaru* — Tabuleiro — Semelhante ao mandacaru, porém mais espinhento. Queimado, serve de forragem para o gado, no período da seca.

*Palmatória* — Tabuleiro e várzea — Semelhante ao xiquexique, tanto em tamanho quanto em aspecto. Seus frutos são comestíveis.

*Xiquexique* — Tabuleiro e várzea — De pequeno porte, é muito espinhento. Os frutos, depois de assados são comestíveis, assim como também o é o cerne, com o qual se prepara uma farinha que serve para a panificação.

*Tamarineiro* — Tabuleiro e várzea — Árvore de grande porte. Leguminosa, cujo fruto é muito utilizado para refresco.

*Sensitiva* — Tabuleiro e várzea.

### *Agricultura de subsistência*

Com raras exceções, o grande proprietário não pratica a lavoura de subsistência. O morador faz a lavoura de subsistência e dá a terça ao proprietário.

### *Produtos*

Os alimentos mais cultivados são o milho, o feijão, a macaxeira, a batata-doce, o sorgo, ou trigo regional ou milho-trigo, a banana, a fava, o jerimum, o melão e a melancia; êstes três últimos, são cultivados nos alagados.

A cana-de-açúcar só é cultivada na margem direita da lagoa Piató, para o fabrico do mel.

Segundo informações colhidas com o agente regional do IBGE, os resultados da produção em 1959 foram os seguintes:

Milho .....	20 000	sacos
Feijão .....	2 600	"
Batata-doce .....	10 000	toneladas

O *feijão* é plantado no comêço da estação chuvosa e é colhido 3 a 4 meses depois. A espécie mais cultivada é o feijão de corda. É plantado entremeadado nas fileiras de algodão.

O *milho*, parte é consumida na região, parte é exportada para Natal. É muito utilizado nas preparações alimentares do "inverno", sob a forma de pamonha, canjica, cuscus, etc.

O *sorgo* é de plantação recente, relativamente, e a maior produção é na lagoa do Piató. É usado na alimentação humana, na panificação sob a forma de cuscus. Os animais comem o caroço.

Não se usam adubos químicos na agricultura de subsistência. Alguns agricultores usam a palha de carnaúba ou o estêrco como adubo orgânico.

Os instrumentos agrícolas se resumem na capinadeira e na enxada.

Os sítios são irrigados a catavento. Nêles se cultivam frutas, como por exemplo a manga, a laranja, a banana, a seriguela, o umbu, o limão, o mamão, etc. Essas frutas, além do consumo local, são exportadas para Moçoró.

### Mercado

A produção da lavoura de subsistência é consumida no local e o excedente é exportado para Moçoró e Natal.

*Nota:* Antigamente, havia na região, um tipo de "mutirão" e que era chamado de "debulha", aplicado à debulha do milho e do feijão. Este costume já desapareceu.

### SUMMARY

#### *Agrarian Geography of the Lower Açú*

This work, written by three geographers, is the result of field research in Applied Geography, for the end in view was to serve as a basis for measurements with regard to alimentary practices, carried out by the Emma Reh Mission, of the FAO, in the region of the Lower Açú, the centre of which is the village of Santo Antônio.

Nearly all the valley of the Piranhas or Açú lies in a hot semi-arid region, with less than 20 inches of rainfall *per annum*. The river is periodical and its bed has shifted to the east of the flood-plain. The vegetation is *caatinga* (tropical scrub forest), except along the lower reaches where there are extensive groves of carnauba palms.

The flood-plain of the Açú used to consist of vast states now subdivided lengthwise into strips as a result of successive inheritance, so that at the present time a property is considered large or small in accordance with the greater or lesser area of flood-plain or carnauba groves it covers. This has resulted in a scattered linear "habitat" along roads parallel to the river, thickening in places to form rural settlements with a linear layout on the overflow bed of the river as is the case of Santo Antônio.

Land use generally follows the system illustrated in fig. 7: close to the owner's house are the orchard and the rustic equipment for processing the carnauba wax; farther off, the fields of cotton, beans and sometimes maize (corn) growing together; in the background, the carnauba grove where a few head of cattle graze; and finally the *tabuleiro* or residual higher ground which provides open-range pasture for sheep and goats.

Centres of secondary importance such as Pendência, Ipanguaçu and Carnaubais have mainly a commercial function. Açú, the principal centre, is also engaged in wholesale trade to a large extent and processes the crop and livestock produce of the region, with the exception of cotton.

The cutting and threshing of the carnauba leaves and the initial processing of the wax, carried out on the rural holding, involve only the most rudimentary techniques, which are described in detail by the authors, who arrive at the following conclusions:

1. A very high yield is obtained from carnauba plantations, only exceeded by new coffee plantations on the best land in Brazil; less risks are entailed in the former occupation and far less capital is required.
2. The great mass of rural workers and their families have a miserable standard of living and subsist in conditions of under-employment.
3. The large landowners do not live in the region and those with average holdings enjoy standards of living that are far lower than they should be to judge from their economic situation, and this on account of a lack of education.

Cotton, the second most important product in the economy of the region, is studied from the various aspects of crop-growing and yields per hectare (= 2.47 acres) down to marketing. The trade is largely in the hands of international cartels which have done nothing to prevent the crossing of perennial long-staple cottons with the short-haired herbs.

Fruit-growing, as practised in the Lower Açú, is limited to small orchards, but took on commercial importance with the start of irrigation work under the Açú Valley Development Plan.

The chief subsistence crops in the region are: beans, maize (corn) pumpkins, water-melons, sweet potatoes and sorghum. Share-cropping is the rule, the labourer yielding a third part of the harvest to the landowner.

Stock farming is not very important in the economy of the Lower Açú. The livestock are raised on the open range system. Cattle marketing is local in scope and the middlemen, known as *marchantes*, earn a precarious livelihood for they are burdened with taxation.

Sheepskins and goatskins are the only products of any significance in this branch of trade along the Lower Açú.

Fishing, in the lagoons and rivers, is largely a subsistence activity.

In the chapter devoted to food supplies for the town of Açú, the conclusion is reached that the market is poor and severely taxed; it fails to fulfill its functions of supplying the town and outskirts, for its shelves are generally empty.

From the racial point of view, the population of the Lower Açú shows signs of cross-breeding between the three races of which the Brazilian people is composed: the white man,

the Indian and the Negro. At the same time, however, there are a great number of short, light-complexioned individuals with blue or green eyes.

By way of conclusion, a series of suggestions are put forward for improving the living conditions in the region, but the main obstacle blocking any prospects of progress consists in the archaic agrarian structure and generalized pauperism.

In a chapter annexed, geographer Maria Machado Fortes makes a study of eating habits in the region, accompanied by a list of current food prices on the markets of Açú and Mossoró; explanations are given as to the cooking of certain typical foods in the region and on the use of some species of plants that grow on the flood plain and on the mesa.

## RESUMÉ

### *Géographie agraire de l'Açú-Inférieur*

Ce travail, écrit par trois géographes, est le résultat de recherches de géographie appliquée sur les lieux, car il avait pour but de servir de base aux investigations se rapportant aux habitudes alimentaires réalisées par la Mission Emma Reh, de l'FAO, dans la région du cours inférieur de l'Açú, qui a pour centre le bourg de Santo Antônio.

Presque toute la vallée du Piranhas ou Açú traverse une région semi-aride et chaude, recevant moins de 500 mm de pluies annuelles. La rivière est intermittente et son lit se creuse dans la partie Est de la plaine d'inondation. La végétation est de la *caatinga* ou brousse tropicale, sauf le long du cours inférieur où se trouvent de larges étendues recouvertes de palmiers carnauba.

La plaine d'inondation de l'Açú se composait autrefois d'immenses terres, subdivisées par la suite en parcelles longitudinales au cours d'héritages successifs, de sorte que maintenant une propriété est considérée grande ou petite suivant qu'elle comprend une superficie plus ou moins grande de plaine d'inondation ou de palmeraie. Ceci a donné lieu à un "habitat" linéaire d'inondation ou de palmeraie. Ceci a donné lieu à un "habitat" linéaire clairsemé le long des routes parallèles à la rivière, qui s'épaissit à certains endroits, formant des agglomérations rurales de tracé linéaire sur le lit majeur, comme c'est le cas à Santo Antônio.

La mise en valeur des terres est généralement faite suivant la schéma de la fig. 7: contre la maison du propriétaire se trouvent le verger et les installations rustiques pour la préparation de la cire de carnauba; plus loin ce sont les cultures de coton, de haricots et quelquefois de maïs, en associations mixtes; au fond, la palmeraie avec quelques têtes de bétail et enfin le *tabuleiro* (butte-témoin) où paissent librement les moutons et les chèvres.

La principale fonction des centres d'importance secondaire comme Pendência, Ipanguaçú et Carnaubais est le commerce. Açú, le centre principal, s'occupe également d'un commerce en gros considérable et apprête les produits de culture et d'élevage de la région, à l'exception du coton.

La récolte et le battage des feuilles de carnauba, ainsi que le traitement initial de la cire, faits dans la propriété rurale, obéissent à des techniques très rudimentaires et son décrits minutieusement par les auteurs qui arrivent aux conclusions suivantes:

1. Les palmeraies de carnauba donnent un rendement très élevé à peine dépassé par les plantations nouvelles de caféiers sur les meilleures terres du Brésil, tout en offrant moins de risque et exigeant une mise de fonds bien moindre.
2. La grande majorité des travailleurs ruraux et leurs familles ont un niveau de vie misérable et ne sont employés qu'une faible partie du temps.
3. Les grands propriétaires n'habitent pas la région, et les propriétaires moyens ont un mode de vie très inférieur à celui qu'ils devraient avoir en raison de leur situation économique, et ceci par manque d'instruction.

Le coton, produit de seconde importance dans l'économie de la région, est étudié dès les premiers soins agricoles et le rendement par hectare jusqu'à sa mise en valeur commerciale. Celle-ci est faite surtout par des cartels internationaux, qui n'ont rien fait pour empêcher le croisement des cotonniers vivaces, à fibres longues, avec les herbacés à fibres courtes.

La culture d'arbres fruitiers, telle qu'on la pratique en Açú-Inférieur, se limite à de petits vergers, mais elle a pris une importance commerciale dès le début des travaux d'irrigation du Plan de Valorisation de la Vallée de l'Açú.

Les principales cultures de subsistance de la région sont: les haricots, le maïs, le potiron, la pastèque, la pomme-de-terre douce et le sorgho. Ces produits sont répartis suivant le système de métayage selon lequel le cultivateur donne le tiers de la récolte au propriétaire.

L'élevage a peu d'importance dans l'économie de l'Açú-Inférieur. Les animaux sont élevés suivant le système du libre pâturage ("open range"). Le commerce de la viande de boeuf est purement local et les intermédiaires, qu'on appelle *marchantes*, ne gagnent que peu car ils sont taxés très fortement.

Dans l'Açú-Inférieur, il n'y a que les peaux de mouton et de chèvre qui ont vraiment de la valeur dans ce genre de commerce.

La pêche, qui se fait dans les lagunes et les rivières, est surtout une activité de subsistance.

Le chapitre où on étudie le ravitaillement de la ville d'Açú démontre que son marché est pauvre est lourdement taxé; il ne remplit pas sa fonction de ravitailler la ville et ses environs, car ses comptoirs sont généralement vides.

Au point de vue ethnique, la population de l'Açú-Inférieur présente les signes d'un mélange des trois races qui forme le peuple brésilien: la blanche, la noire et l'indienne. En outre, on y trouve de nombreux individus de petite taille, de teint clair, aux yeux bleus ou verts.

En guise de conclusion, les auteurs présentent une série de suggestions pour améliorer les conditions de vie dans la région; cependant, le plus grand obstacle à toute tentative de progrès, c'est la structure agraire archaïque et le paupérisme généralisé.

Dans un chapitre annexe, la géographe Maria Machado Fortes fait une étude sur les coutumes alimentaires de la région, accompagnée d'une liste des prix de comestibles en vigueur sur les marchés d'Açú et de Mossoró; elle explique comment préparer certains plats typiquement régionaux en rajoutant des notes sur certaines espèces végétales qui poussent sur la plaine d'inondation et sur les hauteurs.