

# A história de São Roque vista por um agrônomo

JULIO S. INGLES DE SOUSA

Estação Experimental de São Roque

## I — CADA PROFISSIONAL VÊ A HISTÓRIA A SEU MODO

Oficialmente o Brasil nasce em 22 de Abril de 1.500, no belo dia em que as caravelas cabralinas tocaram as terras de Santa Cruz. Durante séculos ficou sendo Cabral o descobridor do Brasil e o é ainda hoje para fins comemorativos. Sabe-se, entretanto, de um tempo para cá, que antes de Cabral outros navegadores aqui aportaram. Cabral ficou sendo o confirmador da descoberta, ou antes, o tomador de posse das novas terras para a coroa portuguesa.

Quando o venturoso D. Manuel para cá despachou o almirante Pedro Alvares, já tinha certeza das terras que iria tocar a esquadra e que espécie de "descobrimento" se consumiria. Afirmam documentos coevos, que D. Manuel acompanhou Cabral pelas praias do Tejo até o embarcadouro, com êle conversando longamente e certamente transmitindo-lhe preciosas instruções sobre a providencial calma das costas africanas, que se bem negaceadas, impeliriam as náos lusitanas, por um grande e feliz "acaso", até as costas brasileiras.

Se tais acontecimentos despertam no historiador, no geógrafo ou no político viva curiosidade e quiçá levantam entre eles agudas celeumas, para o agrônomo são fatos absolutamente subalternos.

Que importa à agricultura que a viagem cabralina tenha sido hábil manobra despistatória, dissimuladora da intenção



expansionista portuguesa, protegendo ao mesmo tempo as novas descobertas da cobiça das nações navegadoras mais poderosas?

O que vale analisar é que descoberto o Brasil, permaneceu êle por trinta anos praticamente abandonado. A terra revelou-se pobre, não obstante o porque-ufanismo ultra precoce das cartas adocicadas de Pedro Vaz Caminha. Pobre de especiarias do Oriente, que eram o que valia à pena comerciar e rica de macacos, papagaios e índios indolentes, fumando em rêdo compridos canudos de herva desconhecida.

Eram as especiarias o nervo e a mola dos descobrimentos e na terra dos Papagaios, afora o pau-brasil, não se viram nem especiarias, nem pedras, nem metais, que justificassem emprêgo de homens e dinheiro.

Máu negócio fizera, portanto, Portugal, já com o seu minguado Erário Real exaurido pelas intermináveis guerras de conquista d'África e d'Ásia.

Foi pelas razões alinhadas que o Brasil permaneceu no esquecimento de 1.500 a 1.530.

A pirataria francesa, entretanto, de há muito que enxameava a nossa costa, traficando pau-brasil e produtos da terra com as nações indígenas do litoral. Sabedor disso, ordena D. João III que Cristovam Jaques e sua esquadra destruam as atividades dos corsários gaulêses em águas brasileiras, o que foi feito com raro brilho.

Todavia, a maneira de proteger a nova colônia da pilhagem estrangeira, só poderia ser eficiente se baseada na colonização, no estabelecimento de núcleos permanentes ao longo da costa.

Aparece, então, no cenário, Martim Afonso de Sousa, o mirável homem, que vai sacudir o Brasil do seu torpor selvagem e despertá-lo para a Civilização. É com êle que se inicia a nossa colonização. Foi por sua iniciativa que a nossa orla marítima é percorrida e cartografada a sua configuração de Norte a Sul. Funda a seguir a primeira povoação brasileira: S. Vicente, em 1.531. Patrocinando várias viagens entre a colônia e



a côrte, consegue aqui introduzir inúmeras plantas econômicas trazidas da Ilha da Madeira, tais como : a cana de açúcar, a laranjeira, a videira, além do gado vacum, cavalar e ovino.

Talvez que para o político ou para o navegador, outros antes dêle tenham realizado maiores proesas, mas aos olhos do agrônomo, Martim Afonso de Sousa é, em ordem cronológica, o primeiro benfeitor do Brasil, o pai da nossa agricultura e do povoamento do nosso solo.

## II — SÃO ROQUE NAQUELE TEMPO

Enquanto tudo isso acontecia, enquanto Martim Afonso de Sousa fortificava pontos da nossa costa e os jesuitas escalavam a muralha do Cubatão para vislumbrar os Campos de Piratininga, São Roque dormia o seu sono de virgindade, como componente do sertão infindo que começava pouco além do largo de S. Bento e se perdia pela imensidão continental.

A agricultura que então aqui se praticava era a tipicamente aborígene. Tribus de carijós, tupis ou guaianases, que por aqui perambulavam poderiam manter, talvez ali na praça da Matriz, um pequeno mandiocal ou uma pequena roça de milho para sua subsistência. O Carambeí e o Aracaí corriam um ao encontro do outro, entre florestas. Do milho e da mandioca faziam os selvícolas copiosas provisões de vinho, de que se fartavam em suas festas canibalescas.

Quando os carijós atacavam a vilarota paupérrima de São Paulo dos Campos de Piratininga, vinham comer seus prisioneiros, quem sabe lá por êstes lados, ao som dos lúgubres batuques, bebendo à larga o cauim fabricado com milho sãooroquense. E selvagem permanece São Roque desde o Descobrimento até dois quartéis do seiscentismo.

## III — SÉCULO XVII — SÃO ROQUE NASCE

São Roque só surge do nada selvático na segunda metade do século XVII. Foi quando o rico paulista Pedro Vaz de Barros resolveu abrir fazenda em pleno sertão do Carambeí.



Seu velho pai, igualmente chamado Pedro Vaz de Barros, viera de Portugal para S. Vicente, no ano de 1.600. Aqui se casou e teve 8 filhos. Dêsses, dois se radicaram como fazendeiros em território sãoroquense :

Pedro Vaz de Barros e

Fernão Pais de Barros.

O primeiro localizou a sede de sua fazenda no espaço entre o Hotel Costa e a Matriz, aproximadamente pelo ano de 1.650, numa colina que dominava o **ribeiro Carambei**. A ficava um atêrro que represando as águas tocava o moinho de moer trigo e milho. A fazenda de Pedro Vaz logo se tornou importante, assumindo ares de vila, principalmente depois que Pedro Vaz levantou a capela sob a invocação de São Roque. Homem de grande trato, recebia com generosa hospitalidade os seus frequentes e inúmeros visitantes, os quais muito gabam os seus talheres e utensílios de prata. Na sua casa se fabricava vinho e pão, oriundos dos vinhedos e trigais que o grande proprietário com acêrto cultivava.

Pedro Vaz viveu e morreu solteiro, deixando treze filhos bastardos, que houve com suas escravas índias.

Fernão Paes de Barros localizou-se onde hoje é o Sítio do Santo Antônio. É quase certo que sua fazenda confinava-se com as terras de Pedro Vaz. O sólido casarão do Santo Antônio ainda hoje está de pé, ao lado da graciosa capela, ambos restaurados pela operosidade artística do Dr. Luiz Saia. Na frente das construções havia um grande açude, que acionava o moinho da Fazenda.

Fernão Paes de Barros casou-se por duas vezes, não deixando, entretanto, descendentes.

Anos mais tarde veio aqui localizar-se o Padre Doutor Guilherme Pompeu de Almeida, que em breve se tornou o maior potentado do Brasil colonial. Saindo de Parnaíba, sua terra natal, veio em 1.577 abrir fazenda em Araçariguama. Aí levantou capela, em louvor de Nossa Senhora da Conceição de Araça-



riguama. Possuía perto de 500 alqueires de terras, cuja sede era um enorme e soturno casarão, ainda hoje existente em parte, na fazenda de propriedade do Snr. João de Castro Góes, no Bairro do Rio Acima.

Essas três grandes fazendas representavam tipicamente a agricultura sãoroquense do século XVII.

Além do feijão, milho e mandioca, para a subsistência dos senhores e dos cativos, plantava-se muito algodão, que era fiado e tecido nos teares das próprias fazendas, dando pano grosso, de uso das classes pobres e dos bandeirantes, que partiam para os “descimentos” e “entradas”.

O que caracterizava, entretanto, a agricultura sãoroquense naqueles tempos era :

1.º) Grandes plantações de marmelo, que se destinava a uma importante indústria colonial da marmelada. Essa marmelada constituiu o primeiro produto paulista de exportação, precedendo o café por mais de cem anos. Daqui partiam as caixetas ferradas para Minas, Rio de Janeiro e Baía, a 400 rs. a caixa.

2.º) Viticultura com variedades portuguesas, destinada ao fabrico do vinho para o consumo doméstico e venda de sobras.

3.º) Cultura do trigo, que foi principalmente praticada pelos Vaz de Barros. Da Fazenda Santo Antônio chegou a ser exportada para Santos, via Ibuina, uma importante partida de farinha.

4.º) Lavoura canavieira, não só para atender às necessidades da fabricação da marmelada como para o modesto consumo da capitania.

Dos três potentados de São Roque, o mais famoso ficou o Padre Pompeu, pela sua fabulosa riqueza. Grande lavrador, Padre Pompeu foi principalmente grande comerciante e grande banqueiro, financiando inúmeras bandeiras e entradas, a juros baixos. Enviava para as minas enormes carregamentos



não só da sua preciosa marmelada, como de mantimentos de todo gênero, armas, munições, ferramentas, ferragens e drogas. Do extremo sul mandava vir boiadas e para o Rio despachava ouro em pó, para ser fundido e quintado. Essas transações renderam ao milionário parnaibano lucros vultosos.

Os dois irmãos Barros eram também dos mais poderosos homens do tempo. Recebiam cartas diretas de El-Rei, recomendando-lhes personagens e autoridades que da Côrte demandavam as capitânicas do sul. A estas êles forneciam ajudórias consideráveis em materiais, homens e dinheiro, sem qualquer remuneração.

#### IV — SÉCULO XVIII — O OURO MATA A AGRICULTURA

A medida que o bandeirismo devassava os sertões de Minas, Mato-Grosso e Goiás, o ouro repontava nos aluviões dos rios e disperso à flor dos barrancos. A população em hipnose começou a se abalar rumo às lavras riquíssimas, que prometiam a fortuna em poucos lances. Enorme sangria sofre a Agricultura paulista em braços e cabedais no comêço do século XVIII. São Paulo parecia querer se despovoar e a agricultura se reduziu abaixo do nível das necessidades da população, ocasionando enorme escassês e alta de preços dos alimentos.

O Padre Guilherme Pompeu assistiu ao formidável deslocamento humano para as minas, ao rush memorável que tão largos proveitos lhe trouxe.

Antes de se findar o século XVII, morre Pedro Vaz de Barros, em 30 de agosto de 1674, na freguezia de São Roque do Carambei. Mais tarde, já no século XVIII, em 1709, falece Fernão Paes de Barros, deixando sem continuadores a sua portentosa emprêsa do Santo Antônio. Em 1713, no seu casarão de Parnaíba, morre Padre Pompeu. Com o desaparecimento dêsses três grandes fazendeiros encerra São Roque o seu primeiro ciclo agrícola.

O século dezoito, com a desenfreada corrida ao ouro, marca o adormecimento geral da agricultura paulista. As nossas melhores energias humanas e materiais se trasladaram pa-



ra as lavras, para as catas, para a mineração, vasculhando o continente até os contrafortes dos Andes.

De roldão se foram as limitações territoriais impostas pela linha tordesilhana. Em largo hausto de bandeirismo ela se bombeia e se torna um meridiano desmoralizado.

Porém, com o ouro o paulista esquece o trato da terra e, por essa razão, é o século XVIII um período silencioso para o agrônomo. Auscultando o descompassado pulsar da nossa Economia, só ouvimos o bárbaro estrondo das escopetas planaltinas perdidas no âmago do sertão, o monótono cavocar dos barrancas, infundáveis remexer de cascalhos, a longa marcha das bandeiras através do desconhecido. É toda uma brutal sinfonia de homens tomados do delírio aurífero, a revolver a terra virgem em busca das pepitas douradas, numa angustiosa febre de riqueza rápida. Marca o compasso, o arquejar cansado dos folles das casas de fundição, soprando o fogo dos cadinhos. Dêstes, ferve vermelho o ouro líquido arrancado das entranhas do continente americano pelas mãos negras que vieram da África longínqua.

Ouro em palhetas, ouro em pó, ouro em barras, ouro em gramas, arráteis e arrobas, eis toda a fraseologia da vida bandeirante do século dezoito.

A agricultura paulista morrera. Com a fortuna largámos o trigo, esquecemos a vinha, abandonámos o algodão, e os teares, não mais cuidámos dos canaviais e das engenhocas gemendo à beira dos ribeirões. Com o ouro o paulista compra tudo: pão e vinho do Reino, pano da Inglaterra, açúcar do Nordeste, gado do Sul.

A alucinação mineradora, não obstante, teve um fim. Na metade do século dezoito, as minas começam a dar alarmantes sinais de esgotamento. Já não é mais fácil encontrar o ouro como dantes, apenas arrancando as touceiras de "catingueiro" e sacudindo as palhetas prêsas às raízes. Os mineiros começam a gastar as últimas reservas, esperando sempre a volta da situação antiga.

No final do século a miséria das minas se declara irremediavelmente. No ventre carcomido do chão só resta lama.



O paulista volta para o planalto em hordas desesperanças, envilecido e máu, orgulhoso, indolente e inconformado.

Com a decrepitude das Minas, baixa a marmelada para 100 réis a caixa.

Já quase no alvorecer do século XIX a agricultura planaltina começa a dar mostras de ressurgimento. Reaparecem aos poucos trigais e vinhedos. O marmeleiro e a marmelada surgem agora em volta das antigas zonas de mineração no próprio território de Minas Gerais.

#### V — SÉCULO XIX — RENASCIMENTO AGRÍCOLA

Spix & Martius, os dois inolvidáveis sábios bárbaros tão amigos do Brasil, visitam São Paulo no comêço do século. Constatam êles, que a maioria dos paulistas já esqueceu felizmente o ouro e dedica-se agora à criação de gado e à lavoura.

St. Hilaire também regista o franco reflorescimento da nossa agricultura pelo esgotamento das minas, pois como diz êle: “a mineração já não rendia tanto como a cana de açúcar e o milho”.

No dia 9 de Janeiro de 1818 passam Spix & Martius por São Roque, a caminho da Fábrica de Ferro de Ipanema. A nossa cidade era então “insignificante povoado”, certamente pouco mais do que a velha freguezia de Pedro Vaz de Barros, com a capela de São Roque e outras construções modestas adjacentes. É sòmente em 1832 que êsse povoado é elevado à categoria de vila, e torna-se cidade em 1864, por lei provincial.

O reflorescimento da agricultura paulista é assinalado por um notável surto da lavoura canavieira. Irradiando-se de Itú os engenhos de açúcar se distribuem até Piracicaba, naquele tempo Constituição. Mais tarde desloca-se das terras pretas de Itú para a roxas do norte de Campinas, como assinalam St. Hilaire, Caio Prado Junior e outros. Dos gomos da cana, apertados nos cilindros de cabreuva, escorre a garapa doce, que gera o melado, que gera o açúcar, a cachaça e que faz Campinas.

Na ocasião da viagem de St. Hilaire por São Paulo, em



1819, não possuía São Roque nenhum engenho de açúcar, mas é quase certo que daí por diante os instalasse, pelas suas terras, entre o povoado e a vila de Araçariguama.

Da cultura canavieira **passou São Roque para o algodão**. Esta cultura assume vasta proporção em nossas terras da segunda metade do século XIX em diante, quando São Roque já se tornara cidade. Tal importância atinge São Roque como município algodoeiro, que em 1889 ergue Enrico Del'Acqua a sua fábrica de tecidos, que é hoje a Brasital.

Mas o que é verdadeiramente grato para nós no século XIX é assinalar o nascimento da viticultura sãoroquense em bases econômicas.

Já vimos que desde o seiscentismo São Roque plantou vinhas, através dos grandes potentados da região: Pedro Vaz de Barros, Fernão Paes de Barros e Padre Guilherme Pompeu de Almeida. Cultivava-se então a parreira européia, que foi abandonada durante a corrida ao ouro. Com a introdução das castas americanas, aqui chegadas no primeiro quartel do século XIX, as variedades européias desapareceram praticamente, atacadíssimas pelas pragas e moléstias trazidas dos Estados Unidos.

Aproximadamente em 1.840 começam a chegar a São Paulo variedades de videiras nativas dos Estados Unidos, muito mais rústicas e produtivas que as velhas parreiras portuguesas. Coincidindo com essas introduções, grandes correntes imigratórias italianas se dirigem para São Paulo. Ora, a parreira e o "paisano" são dois companheiros inseparáveis desde antes de Cristo. Aqui chegando, o italiano cultivava a Isabel para matar as saudades da península ridente que ficou do outro lado do Atlântico e para ter o copo de vinho, que o retempera das fadigas das fábricas e da lavoura cafeeira.

No final do século XIX São Paulo decididamente se dedica à cultura do café. São Roque fica com o algodão, plantando poucos cafezais nas massapés barrentas do Guassú, do Ibaté e do Rio Acima.

Com a extinção da escravatura em 1.888 a lavoura cafeeira sofre um golpe terrível. Só resistem as regiões que propor-



cionam grande produtividade e facilidade nos tratos culturais. São Roque, com a totalidade de suas terras boas muito acidentadas e sujeitas á geada, enseja produção baixa ao cafeeiro e com o braço livre remunerado o café deixa de ser um bom negócio. Enquanto o café periclita e o algodão estraga as nossa férteis massapés, desgastadas pela erosão, a videira começa a prosperar maravilhosamente.

Já desde 1865 o Dr. Stevaux mantinha na Fazenda do Pantojo um belo parreiral. Para os lados do Setubal, contemporaneamente, José Casali, um modesto vendedor ambulante, transformara um brejo em excelente vinhedo. Mais adiante, o vinho que um tal Santos Sobrinho elaborava no Sítio Samambaia, começou a chamar a atenção de todos pela delicadeza do sabor e do aroma. Aos europêus que aqui chegavam, portugueses, suiços, italianos, alemães e espanhóis não passavam desapercebidas as nossas excelentes condições para a viticultura. Cada um a ensaiava à sua moda com variável sucesso.

Em São Paulo, Pereira Barreto pontificava magnifico. Estamos no fim do século XIX. Vencedor das polêmicas com os maiores sábios francêses, êle provava, com os parreirais da Pirituba, a absoluta viabilidade da viticultura paulista. Nos famosos leilões das uvas da D. Veridiana Prado, alguns cachos eram arrematados por 10 contos de réis, fabuloso preço para aquêles bons tempos. O século XX já amanhecêra.

## VI — SÉCULO XX — SÃO ROQUE TORNA-SE

### MUNICÍPIO VITÍCOLA

O século XX é do conhecimento de todos. A Isabel com encostas do Taboão ao Marmeleiro, da Canguêra ao Guassú. Pelos quintais ela vicejava nos caramanchões umbrosos, produzindo grandes colheitas. Emilio Goeldi protestava, desde 1890, contra o domínio de Isabel em nossa viticultura na proporção de 995 por mil. Baseado na experiência de Pereira Barreto, Tower Fogg e autores estrangeiros, êle propunha a substituição da *labrusca* indesejável pelas variedades de *aestivalis*.



De fato as *aestivalis* chegaram a ter a sua voga, vicejando a Norton's Virginia e Herbemont em Jundiá. A Jacques em Caracol. A Cunningham em Santa Rita do Passa Quatro, tão bem vinificada pelos Cabral e Vasconcelos. A Cynthiana no sul e a Rulander em Caldas.

Enquanto *labrusca* e *aestivalis* disputavam a primasia nos nossos vinhedos, começam a entrar da Europa os primeiros híbridos entre espécies americanas e a *vinífera*.

Os viveiristas Marengo introduzem em 1920 a Seibel 2 da França. Cunha Bueno propaga e difunde outros híbridos. Mas a maior difusão coube à Seibel 2. Em 1924-25 ela deve ter entrado em São Roque e logo começou a derrubar o prestígio isabelino. O vinho sãooroquense torna-se menos avulpinado, mas tinto, saboroso, mais vivo, mais renomado nos centros consumidores.

Passados vinte e tantos anos da introdução da Seibel 2, observamos agora o ensaio de novos passos em direção a um novo aperfeiçoamento. A procura intensa atual é para os vinhos mais leve de côr, de extrato sêco e de acidez. Compreendendo essa tendência do consumidor, São Roque começa a cultivar híbridos de Seibel, Seyve, Villard e Malegue, mais aperfeiçoados.

Daqui para o futuro, São Roque deixará de produzir vinhos comuns, chamados "de combate". Há de se especializar como região de vinhos bons e caros.

Afora a videira, tivemos no primeiro quartel do século XX intensa cultura de pereiras, que após ultrapassar a casa do milhão de pés, entrou em grande declínio e hoje tende a ressurgir.

Há boas perspectivas para nos tornarmos grandes produtores de alcachofra, pecan, azeitonas, e maçãs. A chave da cultura dessas plantas de clima temperado está em se encontrarem variedades acertadas para as nossas condições de clima e solo, o que parece-nos não está muito longe de se verificar.



## VII — DISTRIBUIÇÃO DA AGRICULTURA NA ÁREA DO MUNICÍPIO

São Roque possui, de um modo grosseiro, quatro tipos principais de terras :

- 1) **Massapés**, variando em coloração do vermelho claro ao quase preto.
- 2) **Salmourões**, também variáveis em coloração e granulação da rocha mater decomposta.
- 3) **Terras de várzea**.
- 4) **Campos**.

1.º) As massapés são em geral as nossas melhores terras, profundas, muito variáveis em riqueza. Algumas são particularmente ricas, até de cálcio, como as famosas do Bairro do Buração.

2.º) As salmourões são também profundas, porém mais leves que as precedentes e mais ricas de potássio. Se situam especialmente por todo o Bairro do Santo Antônio, havendo ainda largas manchas para o lado do Setúbal.

3.º) As terras de várzea ou baixada são aqui excepcionais, se insulando em limitados trechos de fundos de vales ou de barrocas. São em geral terras férteis e úmidas, muito estimadas para a produção hortícola, quando convenientemente drenadas. As extensas baixadas próximas à represa da Light ao lado da estrada municipal de São Roque — Umas são enxarcadas e ácidas, não sendo portanto agriculturáveis.

4.º) As terras de campo se distribuem a oeste do município, desde as divisas com Itú e Sorocaba até ao Sul, dividindo com Ibiuna. Para os lados de Pirapora o campo é acidentado, de solo pedregoso e vegetação de cerrado, de que são exemplo ti-



de terras. Assim é que, por ordem cronológica, sobre elas cultivamos desde a segunda metade do século XVII as seguintes plantas principais :

- SÉCULO XVII
- milho
  - mandioca
  - feijão (principalmente branco)
  - trigo (intensamente)
  - videira (variedades portuguesas de pé franco)
  - marmeleiro (c/ exportação de marmelada).
  - algodoeiro (c/ tecelagem doméstica).
- SÉCULO XVIII
- desaparecimento da agricultura (provavelmente subsistiu o cultivo do marmeleiro. No final final, ressurgimento das culturas do século anterior.
- SÉCULO XIX
- cereais
  - cana de açúcar
  - algodoeiro (c/ industrialização)
  - cafeeiro
  - videira (variedades americanas)
- SÉCULO XX
- algodoeiro (desaparece a cultura, permanece a indústria)
  - marmeleiro (desapareceu por doença)
  - videira (híbridos enxertados)
  - pereira
  - cereais
  - batata
  - cebola
  - alcachofra

Os campos sempre se destinaram à criação de gado vacum e cavalari e parte deles é hoje empregada para reflorestamento.