

Cultura da Pimenta do Reino (*Piper nigrum*)

GERARD PACINI (*)

I — IMPORTÂNCIA ECONÔMICA

Embora não tenhamos conseguido dados acerca da produção nacional e importação da pimenta do reino, sabemos que a produção é incipiente e a importação, presumimos, deve representar uma apreciável evasão de divisas.

Essa situação é passível de total inversão, pois poderíamos cultivar a pimenta de modo a satisfazer às nossas necessidades e transformarmo-nos de importador a exportador, visto ser essa planta de clima tropical e possuirmos vastas áreas onde a cultura seria feita com sucesso.

Dentre os estados produtores podemos citar Bahia, Pernambuco, Pará e Paraíba, destacando-se esse último.

E' a cultura um ótimo investimento de capital, em virtude de oferecer poucos cuidados em tôdas as fases de cultivo e do alto preço do produto (pode atingir Cr \$ 100,00 o Kg), consequência de ser pouco conhecida em nosso país.

II — ORIGEM

A *Piper nigrum*, comumente chamada de pimenta da Índia ou pimenta do reino, é originária da Índia, mais particularmente do Malabar, sendo muito cultivada na península de Malaca, na Cochinchina, no Cambodge, em Java, Sumatra e Borneo. No Brasil, as maiores culturas se encontram no litoral paraibano e encostas orientais da serra da Borborema, sob temperaturas variando entre 20 e 25 graus centígrados e precipitação média anual de 1.200 e 2.280 milímetros.

III — BOTÂNICA

A *Piper nigrum* pertence à família Piperaceae da qual existem no Brasil 3 gêneros: *Piperomia* (hervas), *Heckeria* (lenhosas com espigas agrupadas) e *Piper* (lenhosas com espigas solitárias).

Gênero — Os *Piper spp.* são geralmente dioicos, eretos ou recurvados. As flores são pequenas, reunidas em es-

(*) Engenheiro Agrônomo

pigas eretas ou recurvadas, produzidas nas axilas das fôlhas. Não têm perianto, possuem 1 a 4 estames e um ovário unilocular com um óvulo solitário e ereto. O fruto é uma drupa ou baga, pequeno, globular. As fôlhas são alternas, estipuladas e geralmente inteiras. A pimenta do comércio é o *Piper nigrum* Linn.

Descrição da planta: caule lenhoso, na base; forte, arredondado, emitindo raízes, recurvado na parte superior e glabro. As fôlhas são grossas, pecioladas, largas, óvalo-oblongas, ou aproximadamente orbiculares, de base geralmente arredondada ou oblíqua, com 5 a 9 nervuras, alternadas. As flores são, às vezes, poligamas, geralmente dióicas. O fruto é globular e vermelho.

IV — SOLO

Constituição — areno-argilo-humoso.

Topografia — Preferivelmente terrenos planos, pois a fertilidade nas planícies sofre menos com a erosão e as sécas do que nos terrenos inclinados.

V — CLIMA

Nos países orientais onde teve sua origem e é cultivada, as condições de clima são: temperatura elevada e chuvas abundantes. Entretanto, no estado da Paraíba onde é cultivada, com sucesso, a temperatura média é elevada (20 a 25 graus centígrados) mas a precipitação anual é inferior à daquelas regiões (1.200 a 2.300 mm). Pensamos que o sombreamento é o fator de grande importância no sucesso da cultura, naquêle Estado. Segundo prática dos produtores na Paraíba, a planta não progride quando os tutores empregados são estacas; a tutoração é sempre feita com árvores plantadas relativamente afastadas, pois o sombreamento excessivo é também prejudicial.

VI — PROPAGAÇÃO

O plantio pode ser feito de duas maneiras: (a) por sementes e (b) — por estacas.

Plantio por sementes — Não é aconselhável esse processo, porque a planta demora mais tempo para produzir, além da possibilidade de resultar um grande número de plantas inferiores devido à segregação.

Feitas as ressalvas acima, no caso de se usar sementes para o plantio, devemos observar o seguinte:

- 1 — Escolher frutos sãos e maduros;
- 2 — Retirar a polpa antes da secagem;
- 3 — Armazenar logo após a secagem;
- 4 — 24 horas antes da semeadura, e durante êsse tempo, deixar as sementes mergulhadas n'água.

Os cuidados na sementeira são os mesmos usados para as plantas hortícolas; leito drenado, adubado, cobertura para proporcionar meia-sombra, evitando sol direto e intenso etc.

Cobrem-se levemente as sementes com terra da sementeira e, não se descurando da umidade, haverá germinação ao cabo de 4 a 5 semanas, com um rendimento em geral de 90%.

Quando as mudas estiverem com 2 a 3 meses de idade, faz-se a repicagem em viveiros adrede preparados, semelhantes aos empregados em olericultura. Distância de plantio: 30 cm x 30 cm.

O transplantio para o local definitivo, junto aos tutores, é feito quando a planta atinge um ano de idade. Deve ser feito em dia coberto, e na época chuvosa.

Plantio por estacas — Êsse é o melhor processo, porém o sucesso da cultura dependerá em grande parte da boa escolha das estacas.

Em primeiro lugar escolher a planta-mãe, que deve satisfazer às seguintes condições: boa produtividade e bi-se-xuada; em segundo lugar proceder à colheita dos ramos para estacas, e que deverão ser ordinários (estéreis). Sabemos que a pimenteira possui dois tipos de ramos: os frutíferos e os ordinários. Não se devem usar para estacas os ramos frutíferos pelas seguintes razões:

- 1 — Enraizamento difícil;
- 2 — Os ramos verticais que servem de armação ou esqueleto da planta não surgem prontamente;
- 3 — A planta é rastejante, prejudicando os frutos futuros;
- 4 — As gemas nas axilas das folhas dão geralmente origem a ramos frutíferos.

Vistas as razões porque devemos escolher estacas vindas de ramos estéreis, passaremos a expor como devem ser preparadas as estacas. Devem ser escolhidas as vergônteas mais robustas e de 3 anos de idade, no mínimo. Despreza-se a parte superior, mais tenra, que é cortada aci-

ma duma das fôlhas e a parte inferior de diâmetro superior a 2 cm, dividindo-se o ramo em estacas, variando de 30 a 60 cm cada e com 5, 6 olhos.

Obtidas as estacas podemos plantá-las diretamente no campo ou em viveiro.

Viveiro — Bem drenado e regado durante o período seco. O leito constituído de matéria orgânica e areia; sombreado. O plantio é feito no inicio da época chuvosa, enterrando-se a estaca até à metade. À medida que as estacas forem deitando raízes, vai-se retirando a sombra, e, no fim de 6 a 8 semanas suportarão perfeitamente o transplantio para o campo. O transplantio para o campo deve ser ainda em época chuvosa, e daí a razão de se proceder ao enviveiramento no inicio daquela época.

Plantio direto — É o único sistema usado no estado da Paraíba, e que aqui será explanado.

Afim de evitar falhas, plantam-se duas estacas por cova e aproveita-se a mais vigorosa, após o enraizamento.

Planta-se a estaca dando uma laçada na parte inferior, que é colada na cova, ficando acima da superfície do terreno 2 ou 3 gemas, ou seja, a metade do comprimento primitivo da estaca.

No estado da Paraíba os suportes são sempre árvores e usam 2 e até 4 covas, por árvore, dependendo do respetivo diâmetro do tronco.

As covas rodeiam a árvore, distanciadas um pouco das mesmas. São preparadas com as dimensões de 40 cm de profundidade por 40 cm de diâmetro, tomardo-se cuidado para não ferir as raízes do suporte, e cheias com estérco, terra de capoeira e cinza ou adubo potássico.

Tutoração — Na Paraíba não deu bom resultado, o apôio por estacas. Os suportes são sempre árvores: o cajueiro, principalmente, e o mulungu.

Parece ser bom espaçamento, entre as árvores, o de 8 m entre as fileiras e de 5 m entre plantas, as fileiras seguindo a orientação norte-sul, afim de que as pimenteiras recebam boa insolação. Com espaçamento menores, a produção, segundo informação de produtores daquele Estado, reduz-se bastante por pimenteira.

Nos países orientais são usados como apoios tanto árvores como estacas. Dentre as árvores empregam principalmente o dadap (*Erythrina lithosperma*), a *Erythrina indi-*

ca, o kapok, (*Ceiba pentadura*) e o mengkudu (*Morinda tinctoria*) etc.

As estacas ou postes são econômicos, quando o clima permite sua duração por 15 a 20 anos. Em Java utilizam madeira da árvore chamada "Pau ferro de Borneo" (*Eusideroxylon zwageri*) que chega a durar 80 anos, mas já bastante difícil de obter.

A distância entre árvores ou postes varia, de acordo com as regiões. Em Penang os chineses adotam um espaçamento de 2 m entre plantas; na Malásia o espaçamento varia de 2 a 2,5 m; em cultura intensiva, aconselha-se 2,5 a 3 m, entre plantas, havendo quem recomende espaçamento de 7,5 m, o que coincide mais ou menos com o adotado no estado da Paraíba.

Postes — Diâmetro de 15 cm e comprimento de 4 m, cravados 1 m no terreno, sobressaindo por conseguinte 3 m. A parte que penetra no solo deve ser tratada, afim de retardar seu apodrecimento.

VII — TRATOS CULTURAIS

Tutoração — Já foi explanada, anteriormente.

Adubação — Quando a tutoração é feita por árvores é dispensável a adubação orgânica, mas é recomendável adubação potássica (cinzas ou KC1 ou K₂S0₄). Na tutoração, por postes é necessário a adubação orgânica e potássica.

Poda — Não se poda a pimenteira; o desbaste que se faz na pimenteira, a partir do 3º ano de idade, visa exclusivamente obtenção de estacas. Até o 3º ano de idade não é conveniente deixar que a pimenteira frutifique, e assim eliminam-se todos os frutos até aquela idade. Quando a árvore de apôio torna-se muito copada faz-se nela um desbaste, para melhorar as condições de insolação e facilidades de colheita.

VIII — COLHEITA E CURA

Começam as pimenteiras a produzir frutos, ao fim de um ano de plantadas. Ainda assim não se deve permitir o desenvolvimento dos frutos até que as plantas estejam bem crescidas, o que se dá ao 3º ou 4º anos depois da plantação definitiva.

A florescência da pimenteira verifica-se em maio, e a colheita em dezembro. Podem-se colher alguns frutos por quase todo o ano, porém deve-se restringir a colheita dos ameijinhos, quando êsses apresentarem 10 a 12 frutos maduros

pois a causa de se obter pimenta de qualidade inferior é o fato de se colherem os cachos com apenas 1 ou 2 bagas maduras. Os frutos maduros têm cor vermelha.

A colheita é manual e com auxílio de escadas de tripé. As bagas são separadas dos pedícelos, à mão, ou batendo levemente as infrutescências, com varas curtas.

Após a colheita temos 2 caminhos a seguir — produção de pimenta tipo "preta", ou tipo "branca".

A pimenta preta é obtida pela secagem dos frutos maduros, sobre esteiras, ou em terreiros de cimento e expostos ao sol. Com a secagem, a epiderme do fruto se enruga e adquire cor preta.

A qualidade do produto é melhorada, quando fervemos os frutos recém-colhidos, durante 10 minutos, encurtando o tempo de secagem, e os frutos ficam de coloração mais escura.

Em certas plantações das Índias Holandêses, a secagem é feita em fornos rústicos, com fumaça obtida de lenhas verdes.

O outro tipo comercial, a pimenta branca, é obtida pela remoção da polpa com sua epiderme, antes de submeter as bagas ao processo de secagem. Ajuntam-se os frutos em montes, ou em sacos, que devem permanecer alguns dias imersos n'água para ligeira fermentação, e em seguida há o despolpamento. Os frutos despolpados e lavados são espalhados sobre esteiras, ou terreiros, em pleno sol. Uma observação importante é a de que a pimenta "branca" obtém, nos mercados, preço duplo do obtido pela pimenta "preta".

Rendimento — As pimenteiras dão a sua máxima produção dos 7 aos 12 a 15 anos de idade. As primeiras colheitas dão, em média, 1/2 quilo de frutos secos, por planta, e aumentam até 1,5 kg, por planta, variando a produção com a fertilidade do solo e outras condições locais.

Em Bombaim as pimenteiras, em franca produção, chegam a dar 24 kg, por pé.

Considerando que um hectare possa ter 1.000 pés, a média anual estará em torno de 1 a 1,5 toneladas de pimenta seca.

IX — PRAGAS E DOENÇAS

Até agora as doenças da pimenteira não foram estudadas, tão pormenorizadamente, como as de outras plantas tropicais.

Em nosso país a cultura da pimenteira é incipiente, e ainda não foi assinalada doença ou praga nas plantações existentes.

Dentre as doenças que prejudicam, mais ou menos seriamente, as plantações no Oriente, temos:

a) — Fruta negra — causada por uma alga (*Caphaleuros mycoidea*);

b) — Murchidão da pimenteira — causada por um fungo de gênero *Nectria*.

X — BIBLIOGRAFIA

1 — Chaves para determinação de gêneros brasileiros e exóticos das dicotiledoneas mais cultivadas no Brasil — Liberato Joaquim Barroso.

2 — The Standard Cyclopedia of Horticulture — L. H. Bailey.

3 — A exploração da pimenteira Dr. J. C. Th. Uphof (Extraído de "A Fazenda" — artigos publicados nos números de junho e julho /938).

4 — Boletim de Agricultura — 1936 — A pimenteira do reino.

