

O CICLO DA HORTELÃ NA MICRORREGIÃO DE TOLEDO 1959 - 1980¹

Francisco André Pedersen Voll²

Ernelo Schallenger³

Resumo: Este artigo analisa o ciclo da hortelã na microrregião de Toledo/PR, do início da década de 1960 até o início da década de 1980. Por meio de um levantamento dos dados de produção e comércio, da literatura disponível e do testemunho de produtores, serão analisadas as relações sociais e econômicas que foram estabelecidas em volta desta atividade. Apesar do foco da pesquisa se centrar na microrregião de Toledo/PR, o artigo se vale de dados de caráter regional, estadual, nacional e internacional, uma vez que não é possível entender as relações socioculturais e econômicas locais sem inseri-las num contexto amplo.

Palavras-chave: Hortelã; Trabalho; Comércio.

Abstract: This article analyzes the Mint cycle in microregion of Toledo / PR, the beginning of the 1960s until the early 1980s. Through a survey of production and trade data, the available literature and the testimony of producers, will be analyzed social and economic relations that were established around this activity. Despite the focus of the research focus on microregion of Toledo / PR, the article draws on regional character data, state, national and international, since it is not possible to understand the socio-cultural and economic relations sites without inserting them in a larger context.

Keywords: Mint; Work; Trade.

INTRODUÇÃO

O gênero botânico *Mentha* pertence à família de plantas *Lamiaceae*. Este gênero de planta é cultivado em várias partes do mundo por agrupar um número elevado de espécies e híbridos capazes de produzir óleo essencial de alto valor (SANTOS et al., 2012).

A *mentha Arvensis* foi a planta do grupo *menbta* mais cultivada no Paraná, e é popularmente conhecida como menta/hortelã japonesa, sendo chamada simplesmente de hortelã pelos antigos produtores. Existem registros do uso do óleo de hortelã no Japão do século X (IPARDES, 1977).

A exploração da atividade hortelaneira no Brasil está relacionada à colonização japonesa do início do século XX. Os japoneses que se deslocaram para o Estado de São Paulo após 1925 se fixaram no campo mais tempo que outras etnias e começaram a trabalhar na maioria dos casos como pequenos proprietários, e não mais como empregados nas grandes lavouras de café, tal como ocorria no início do processo de imigração dos trabalhadores japoneses para o Brasil, no início do século XX. Enquanto trabalhadores em pequenas propriedades, estes colonos tiveram um papel expressivo na diversidade das atividades agrícolas praticadas no Brasil (FAUSTO, 2012).

Foram os colonos japoneses que implantaram comercialmente o cultivo de hortelã em 1936, tendo iniciado na cidade de Paraguaçu Paulista, com sementes importadas diretamente do Japão

¹ Este artigo é um esboço e parte de uma dissertação de Mestrado, que ainda está em desenvolvimento.

² Mestrando em Desenvolvimento Regional e Agronegócio (UNIOESTE). Especialista em História Econômica (UNIOESTE). Bacharelado e Licenciatura em História (UNIOESTE). E-mail: franciscovoll@bol.com.br

³ Dr. Em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio grande do Sul, com Pós-doutorado em História: Cultura e Poder. e-mail: erneldo@uol.com.br.

(IPARDES, 1977). Esta cidade fica localizada na região Centro-Oeste do Estado de São Paulo e teve uma forte influência dos japoneses em todo seu processo de formação, com uma grande quantidade de famílias de imigrantes trabalhando na zona rural (FERREIRA, 2008).

O cultivo de qualquer planta da família *mentha* exige uma quantidade abundante de água e nutrientes do solo. A partir do momento em que estes recursos ficavam escassos com o passar dos anos, o cultivo de hortelã migrava para regiões que atendiam a estas necessidades. O IPARDES (1977) sublinha que esta prática migratória era explicada por uma crença dos agricultores de que a hortelã não daria por mais de quatro anos na mesma terra. Porém, como será analisada, a realidade foi um pouco mais complexa do que isso.

O cultivo de hortelã com fins comerciais se propagou para o estado do Paraná no início da segunda metade do século XX⁴. A produção de hortelã foi uma das atividades que promoveram a “limpeza” do solo paranaense, retirando a vegetação nativa e substituindo-a por este cultivo. Quando o cultivo de hortelã fosse abandonado, estas terras estariam prontas para receber outras formas de cultivo, como a soja, feijão, milho, arroz etc.

A existência de uma demanda por óleo de hortelã no mercado interno e externo fez com que, entre as décadas de 1960 e 1980, muitos municípios do Paraná se dedicassem a esta atividade. A região oeste do Paraná, com terras novas e férteis e pouco exploradas até a década de 1950, se mostrou adequada para este cultivo, atingindo o seu auge em meados da de 1970⁵. Na microrregião de Toledo, esta atividade foi amplamente praticada até o início de 1980.

1 A HORTELÃ NO PARANÁ

Não é possível entender o ciclo da hortelã sem olhar para a história do Paraná e buscar compreender as características dos seus processos sociais e econômicos.

Os ciclos econômicos ocorridos no campo, no Estado do Paraná, foram divididos de uma maneira bem tradicional por Lazier (2003) em produtos de expressão econômica como a erva-mate, o pinheiro, o café e a soja.

Santos (1995) afirma que a historiografia brasileira parece ter, por muito tempo, privilegiado o estudo de produtos que, historicamente, estiveram voltados para o mercado externo (açúcar, algodão, café, soja etc.), enquanto aqueles produtos básicos, voltados principalmente para o mercado interno (feijão, arroz, mandioca), tiveram pouca atenção. Entretanto, nem todos os produtos voltados para a exportação, a exemplo da hortelã, mereceram a atenção dos estudiosos.

Para entender as relações de produção construídas em torno das lavouras de hortelã em Toledo, é necessário analisar os processos migratórios que formaram o contingente humano do município. Toledo teve um processo de colonização marcado por algumas peculiaridades. A colonizadora MARIPÁ, formada por um grupo de acionistas, majoritariamente de origem italiana, liderado inicialmente por Luis Alberto Dalcanale e Alfredo Ruaro, adquiriu a Fazenda Britânia⁶, área de terra que abrangia boa parte da microrregião de Toledo, destinando, para a sua ocupação agrícola, contingentes migratórios predominantemente italianos oriundos, sobretudo, do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina (WACHOWICZ, 1982).

Mudanças na direção da Colonizadora Maripá ocorreram quando ascendeu ao poder o chamado “grupo alemão”, liderado por Willy Barth, que mudou o perfil da colonização, de modo que Toledo se tornou uma mistura de colonos italianos e alemães. A nova política determinou que ambos os grupos (italianos-católicos e alemães-protestantes) deveriam conviver pacificamente e com respeito mútuo, porém, viveriam isoladamente. Em caráter de comparação, Marechal Cândido Rondon, município que

⁴ Ver tabela 1.

⁵ Ver tabela 2.

⁶ A Fazenda Britânia era uma *obraje* que foi adquirida pelo grupo inglês, a *Compañia de Maderas del Alto Paraná*. A *obraje* era uma espécie de exploração ou propriedade que se desenvolveu no Paraguai e Argentina. O *obragero* explorava a erva-mate e a madeira em toros. Este tipo de exploração adentrou no Paraná no fim do século XIX.

teve sua colonização iniciada pelo “grupo alemão”, acabou se tornando um reduto de colonos formados majoritariamente por alemães protestantes (WACHOWICZ, 2010).

Seria ingenuidade acreditar que o modelo idealizado e aplicado pela Colonizadora MARIPÁ fosse imune a outras frentes de colonização que se dirigiram para o Oeste do Paraná. Um exemplo disto é o fato de o Paraná ter sido, também, um importante espaço de colonização a partir de frentes paulistas e mineiras entre 1940 e 1970 (GREGORY, 2002). Trabalhadores vindos destes estados tiveram um papel decisivo na formação de municípios como Terra Roxa e Assis Chateaubriand (WACHOWICZ, 2010), os quais se tornaram grande produtores de hortelã.

Backes (2009) discutiu as características do ciclo da hortelã no Município de Mercedes/PR. Segundo o autor, os trabalhadores que se dedicaram a esta atividade neste município vieram majoritariamente de estados do norte ou de outras partes do Paraná, o que gerava alguns estranhamentos com os integrantes da frente sul de colonização.

A hortelã não aparece na História econômica entre os produtos conjunturais que marcaram o campo da história econômica do Brasil e do Paraná; mesmo assim, tem merecido, nas últimas duas décadas, um crescente interesse de estudiosos acerca da importância na formação social e no desenvolvimento econômico do oeste do Paraná⁷.

2 A MEMÓRIA

O ciclo da hortelã teve expressão no Paraná nas décadas de 1960 a 1980. Esta é a referência temporal que indica a pesquisa histórica, considerando o período indicado como referência instrumental para o levantamento das fontes disponíveis sobre o processo histórico em foco (1959-1980).

Se fonte por excelência da história é o material escrito, é porque, até certo tempo, não muito distante, a história não dispunha de outra fonte (BECKER, 2006). A natureza recente da pesquisa e a precária sistematização das fontes escritas acerca do seu objeto fizeram com que fosse indispensável recorrer à história oral.

Em termos de documentos escritos, foram explorados os Censos Agropecuários do Paraná, referentes aos anos de 1960⁸, 1970, 1975 e 1980, além do documento “Estudos para o desenvolvimento de atividades agrícolas e industriais integradas”, produzido pelo IPARDES na década de 1970. Este estudo apresenta uma análise das possibilidades de cultivo e faz um levantamento da produção da hortelã no Paraná.

Apesar da importância dos documentos escritos, as fontes orais, ou seja, os testemunhos de produtores de hortelã no Oeste paranaense, possibilitam uma compreensão mais aproximada das relações socioculturais, das tecnologias, do comércio e do cotidiano que cercou esta atividade econômica. No universo da região Oeste do Paraná, a amostragem para desenvolver o presente estudo se resume a um grupo de produtores, o qual exerceu esta atividade nos atuais municípios de Marechal Cândido Rondon, Terra Roxa, Assis Chateaubriand, São José das Palmeiras, Ouro Verde do Oeste e Toledo.

Com a técnica da entrevista, buscou-se o aprofundamento em algumas questões que não estão disponíveis em dados oficiais, entre elas: o estabelecimento das relações de trabalho na atividade hortelaneira; técnicas de plantio e colheita; os acidentes de trabalho; os vínculos de parceria; a inserção produtiva; as relações dos produtores entre si e com outros produtores rurais; as motivações que levaram ao início e ao fim do cultivo da hortelã etc.

Existam algumas ressalvas acerca da oralidade na pesquisa, como as de Hobsbawm (2013) que faz dois alertas sobre o uso da memória enquanto fonte: o primeiro destaca que ainda não foi

⁷ Alguns destes estudos foram desenvolvidos como trabalhos de conclusão de curso, dentre os quais citamos: “Influências da produção de hortelã na capitalização do pioneiro palotinoense 1965/75” (1992), de Rosimar Dassi; “O cultivo de hortelã em entre Rios do O na década de 1970” (2000), de Marcelo Rogério Zanatta; e “A cultura da hortelã na colonização de Palotina” (2002), de Cláudia Cristina Boeira.

⁸ Os dados referentes à produção vegetal no Censo Agrícola de 1960 foram levantados em 1959.

formulado com clareza, o que funciona mal na memória, como já ocorre com documentos escritos; o segundo assegura que a memória é mutável e seletiva, o que permite aos indivíduos mudar a sua visão sobre um determinado acontecimento, ou seja, a memória pessoal seria um meio ‘escorregadio’ de se preservar os fatos. Para o presente trabalho, a história oral representou um método e uma forma de produzir conhecimento histórico, uma vez que, por meio do trabalho empírico e de campo, nos aproximamos dos sujeitos estudados, possibilitando uma relação intersubjetiva que permitiu o enriquecimento da reflexão histórica (LOZANO, 2006).

Segundo Lozano (2006), a evidência oral precisa ter a mesma receptividade e controles críticos que existem para documentos escritos, como artigos de jornal, relatórios políticos ou um documento lavrado em cartório.

Outra qualidade atribuída à história oral foi o seu papel decisivo em ajudar a superar o exclusivismo que a história tradicional dava, até então, às chamadas figuras exemplares (MEIHY, 2011). Em outros termos, com a história oral é possível dar palavras aos esquecidos da história, dar voz àqueles que não têm capacidade, tempo ou vontade de escrever (BECKER, 2006).

Segundo Becker (2006), a evidência oral não pode ser recusada apenas por não ser contemporânea ao fato, pois ela se encaixa na categoria denominada por Jaques Ozouf de arquivos provocados, que podem ser escritos ou orais. Uma entrevista é um “arquivo provocado” pelo historiador, porém, em um diário em que o indivíduo escreve as suas memórias, é um documento que foi autoprovocado, sendo que este registro não lhe foi pedido por um terceiro, mas sim, pelo próprio indivíduo.

Vale ressaltar que esta pesquisa ainda está em fase inicial e, por isso, ainda existe um campo de fontes muito vasto para ser explorado, sobretudo no que diz respeito às fontes orais.

3 A PRODUÇÃO

Um ponto a ser levado em conta na produção dos dados oficiais é a maneira como o Censo Agropecuário levantou os dados referentes à produção de hortelã entre 1960 e 1980. No Censo Agropecuário do Paraná de 1960, a hortelã tinha uma expressividade econômica pequena, constando, por isso, na categoria de “outras lavouras temporárias”. Por esta razão, poucos detalhes sobre esta atividade foram levantados, limitando-se apenas aos municípios produtores e à quantidade de rama produzida. Entretanto, ao mesmo tempo em que a hortelã foi ganhando uma maior relevância econômica, o estudo da sua produção também foi aprofundado.

No Censo agropecuário de 1970 somaram-se às duas observações anteriores a quantidade de óleo produzido e o valor obtido em cruzeiros pela produção. Nos dois Censos seguintes, ou seja, no de 1975 e no de 1980, a quantidade de óleo produzido desaparece, mas a área utilizada para o cultivo é incluída.

Na década de 1970, haviam apenas dois estados produtores de hortelã – Paraná e Mato Grosso⁹ –, sendo que a produção paranaense representava em torno de 95% da produção (Censo Agropecuário Brasil, 1970).

O cultivo de hortelã foi caracterizado pelo Censo de 1970 como uma atividade agrícola temporária, embora os cultivares não eram desfeitos depois da colheita. Quando a hortelã alcançava uma altura entre 75 e 90 cm, era cortada com uma alfanje, ferramenta conhecida por muitos produtores como “arfanjo”. Após o corte, a planta ficava com aproximadamente 10 cm de altura e não era removida ou substituída por outra cultura. A mesma planta permanecia no local até que a cultura da hortelã fosse abandonada em definitivo.

Após a colheita, era um bom momento para remover as ervas daninhas que infestavam a plantação.¹⁰ Segundo o IPARDES (1977), a hortelã enfrentava pragas como formigas, lagartos,

⁹ A produção registrada do Mato Grosso é referente aos municípios Iguatemi e Navirai, atualmente pertencentes ao Estado do Mato Grosso do Sul. Ambos os municípios ficam próximos da fronteira com o Paraná.

¹⁰ Informações levantadas durante pesquisa de campo.

besouros e cigarrinhas. Os produtores entrevistados para esta pesquisa relataram que os maiores problemas relativos à produção de hortelã eram a erva daninha e a ferrugem (*Puccinia menthae*). É possível entender que, levando-se em conta a extensão que esta atividade teve no Estado do Paraná, plantações em diferentes regiões enfrentassem diferenciados tipos de pragas.

O crescimento da planta também dependia da temperatura. Durante as épocas quentes, levava cerca de 90 dias para chegar ao ponto certo do corte, enquanto que, nos períodos mais frios, eram necessários cerca de 120 dias. Esta queda brusca na produtividade, fez com que os períodos frios fossem considerados a “safrinha da hortelã”.¹¹

Depois do corte, as ramas eram levadas até o alambique, onde ocorria o processo do seu cozimento, do que resultava o óleo de hortelã. A mão de obra para a colheita era suprida por trabalhadores contratados e/ou com a ajuda de vizinhos. No segundo caso, havia uma espécie de reciprocidade, de modo que os vizinhos se ajudavam na colheita e no processo de destilação – “lambicagem”. O funcionamento do alambique foi detalhado pelo senhor Osvaldino¹²:

[...] a gente cuidava muito, tinha que cuidar bem, porque você poderia cair, porque pra você encher a pipa de rama, era alto; a pipa ficava embaixo e você ia por cima, pra poder jogar, tipo o café antigamente, jogar na pipa porque a pipa é alta, dava uns dois metros por um e meio; então, a gente cuidava muito pra não dar acidente. Tinha a serpentina, que a serpentina ela tem um cano com sete voltas, com água passando direto dentro dela pro óleo poder esfriar, água correndo de dentro. Naquela época, o óleo sai quente ainda, mas nunca deu acidente.¹³

Uma das condições necessárias para o funcionamento do alambique era ter por perto uma grande quantidade de madeira para acender a caldeira, que tinha de queimar por horas seguidas. Esta demanda era facilmente atendida pelo fato de a hortelã ter sido cultivada em terrenos recém desmatados, o que possibilitava encontrar a quantidade de madeira necessária.

Após o processo de destilação, o óleo era armazenado até que o comprador fosse buscá-lo na propriedade. Nem todos os produtores de hortelã possuíam alambique próprio, o que obrigou aos que não o tivessem processar o produto entre seus pares detentores do equipamento industrial. Nestas relações de trabalho, os donos de alambiques, a exemplo do senhor Osvaldino, ficavam com parte do óleo derivado da produção dos seus pares. Este era o pagamento pelo uso do alambique. O pagamento do arrendamento da terra também era feito, em alguns casos, com o óleo de hortelã.

Adquirir um alambique não era um investimento barato para a época. Segundo o senhor Osvaldino, o seu pai adquiriu um em 1975 pela quantia de 11 “contos”, uma quantia significativa para a época.¹⁴

Diferente de cultivos feitos em pequenas propriedades de lavoura branca, como os de arroz, feijão e milho, nos quais uma parte da produção era destinada diretamente ao consumo do proprietário, a hortelã tinha pouco ou nenhum valor de uso imediato para o seu proprietário; ou seja, 100% da produção era destinada ao mercado. A única utilidade encontrada para o uso do óleo pelos próprios produtores era como anestésico ou cicatrizante, o que demandava uma quantidade muito pequena.

Num universo de relações econômicas em que óleo e madeira eram “moedas”, o papel moeda só costumava aparecer quando o óleo era entregue ao comprador. As características do cultivo da hortelã e da venda do óleo eram atraentes para o produtor, conforme o relato que segue:

[...] nós acabávamos de cortar, íamos roçar, nós íamos, talvez, quebrar um milho pro vizinho, que, naquela época, nós tínhamos parte que era milho, você tinha pra despesa de casa, pra tratar de um porco, mas não era um trabalho [...].

¹¹ Informações levantadas durante pesquisa de campo.

¹² Ver referências.

¹³ Entrevista do senhor Osvaldino Gomes Ferreira a Francisco A. P. Voll, realizada no município de Ouro Verde do Oeste/PR em junho de 2013.

¹⁴ Nos dias de hoje, o valor relatado estaria aproximado em R\$ 20.000,00 corrigindo pelo IGP-DI.

A hortelã, se voltasse hoje, acho que todo mundo parava (com outras atividades), porque ela não é tão trabalhosa e, na hora da venda, você não precisava sair que nem hoje, você tem um milho, você tem que carregar aquilo e levar no silo, no armazém, e a hortelã o “cabra” vinha buscar na casa e trazia dinheiro vivo, nem cheque não era.¹⁵

Já foi possível constatar a existência de três diferentes relações de trabalho nas lavouras de hortelã: uma baseada na contratação de mão de obra temporária, outra baseado na assistência mútua de produtores vizinhos e uma última na contratação de mão de obra permanente nas lavouras, os chamados meeiros.

O que há de comum em todas estas relações de trabalho é o papel exercido pela família. Em todos os casos relatados, foi verificado que a família exercia um papel fundamental na produção. A fala da senhora Matilde Ribeiro de Macedo¹⁶ resume o papel das mulheres na produção de hortelã:

(Não trabalhava diretamente) No alambique não, eu só fazia o frango frito, quando eu não levava e ele vinha buscar meia-noite pra eles comerem. Tinha que levar o café porque estavam trabalhando... Eu ficava em casa, daí fazia frango, fritava. Se as crianças já estivessem dormindo, eu tinha criança pequena, mas aí ele (seu marido) buscava. Eu levava de dia se ele tivesse trabalhando¹⁷.

Era comum que crianças a partir de 8 anos de idade ajudassem nas diversas etapas, os meninos, inclusive, na destilação da hortelã, mas, dificilmente, se submetiam às jornadas constantes de trabalho, extremamente cansativas até mesmo para os homens adultos.

4 O COMÉRCIO

A facilidade de não ter de sair de casa para receber em dinheiro “vivo”, contraposta à intensidade de trabalho que a hortelã necessitava, aparecem como um grande diferencial da atividade hortelaneira em relação à lavoura branca, a qual antecedeu e também sucedeu o ciclo da hortelã.

A relação entre o produtor e o comprador de óleo merece ser investigada com maior profundidade no futuro. Na literatura atual, encontramos afirmações como as de Backes (2009), o qual denomina os comerciantes de óleo como atravessadores, e afirma que “Nessa transição, o produtor acabava perdendo o valor do seu produto” (BACKES, 2009, p. 32).

Existem algumas observações a serem feitas quanto à observação de Backes (2009) no que tange à figura do comerciante. O termo “atravessador” expressa caráter pejorativo, principalmente quando se leva em conta que esta era uma atividade lícita, feitas principalmente por representantes diretos das empresas compradoras¹⁸.

A ação deste comerciante também não pode justificar uma perda de valor do óleo para o seu produtor. Conforme observa Marx (2010), um objeto só se torna uma mercadoria através do processo de troca, assim como um objeto só pode se tornar valor de troca a partir do momento em que existe como não valor de uso para o seu proprietário¹⁹. Sob esta perspectiva, o óleo não apenas se tornava uma mercadoria durante o processo de troca entre o produtor e o comerciante, mas também era neste processo que tinha valor de troca para o seu produtor.

¹⁵ Entrevista do senhor Osvaldino Gomes Ferreira a Francisco A. P. Voll, realizada no município de Ouro Verde do Oeste/PR em junho de 2013.

¹⁶ Ver referências.

¹⁷ Entrevista de Matilde Ribeiro de Macedo a Francisco A. P. Voll, realizada no município de Toledo em 2013.

¹⁸ Será que é possível afirmar que estes comerciantes exploravam os produtores, ou este é mais um estereótipo sobre a atividade do comerciante? Segundo Adam Smith (1985), o comerciante de cereal do século XVIII era perseguido pela legislação e malvisto pela sociedade da época, pois acreditava que a sua atividade encarecia o preço do trigo para o consumidor, justamente por ficar entre o produtor e o consumidor final.

¹⁹ Conforme a concepção clássica de Adam Smith (1985), o “valor de uso” corresponde à utilidade dada a uma mercadoria, enquanto o “valor de troca” corresponde ao seu poder de compra em relação a outras mercadorias.

É preciso observar que a hortelã fazia parte de uma cadeia produtiva, que englobava desde a produção do óleo essencial no interior do Paraná até o seu destino nas grandes cidades, em que ocorria o processo de extração dos cristais de *mentol*, o principal produto derivado do óleo. O comprador do óleo tinha um papel fundamental nesta etapa, que, na sua ausência, teria de ser exercida por outro agente.

Uma situação que favorecia alguns produtores de hortelã era a concorrência entre as empresas compradoras de óleo. Alguns produtores, como o senhor Jorge Alves de Macedo²⁰, chegavam a receber a visita de mais de um comprador em busca de óleo, os quais apresentavam tabelas com alguma diferença de preço.

Outro ponto a ser observado sobre o comércio do óleo de hortelã é que a variação constante de preço no mercado internacional apontada pelo IPARDES (1977) nem sempre era nociva ao produtor. O senhor José Felício Brandão²¹ aproveitou a facilidade em armazenar o óleo e esperou uma variação positiva no preço do produto, variação esta que acabou ocorrendo no início da década de 1970: “fui juntado, juntado, quando o óleo deu 220 conto o quilo eu tinha 3000 quilos encostado, foi o meu pé de vida. Aí eu comprei um sítio em Luz Marina”²².

5 OS DADOS DE PRODUÇÃO

Os dados disponíveis sobre a produção de hortelã no Estado do Paraná permitem a organização de uma série temporal que indica a expressividade da hortelã em cada período da sua produção, conforme informações dispostas na Tabela 1:

Os dados da Tabela 1 mostram que entre o início da década de 1960 até meados de 1970, a produção de hortelã teve, no Paraná, um crescimento exponencial, com

vertiginosa queda na década de 1980, aproximando-se do período inicial da sua produção.

Uma tabela com dados combinados permite representar a expressividade deste cultivo na região Oeste do Paraná. Neste tipo de tabela, é possível analisar os dados de séries temporais, sobre preços e produção de um determinado produto, o que possibilita um número significativo de observações (GUJARATI, 2000). Na Tabela 2, cada município possui duas observações sobre séries temporais e sobre o preço alcançado pela produção:

A partir da relação dos dados do Censo com as informações contidas nos relatos dos produtores é possível afirmar que a constante diminuição da

Tabela 1 – Produção de hortelã no Paraná entre 1959 -1980.

Ano	1959	1970	1975	1980
Produção	7.673 (t)	252.023(t)	265.227(t)	9.961(t)

Fonte: Censo Agropecuário Paraná de 1960, 1970, 1975 e 1980.

Tabela 2 – produção de hortelã em 15 municípios do oeste paranaense

Municípios	y1	y2	x1	x2
Assis Chateaubriand	11.384	0	35.367	0
Capitão Leonidas Marques	10.688	336	63.709	702
Cascavel	623	0	2.534	0
Céu Azul	2.318	515	8.110	984
Formosa do oeste	7.467	478	17.544	644
Foz do Iguaçu	18.852	702	69.592	1.130
Guaíra	10.920	0	39.356	1
Marechal Cândido Rondon	27.713	206	77.188	332
Matelândia	19.787	1.133	84.776	2.314
Medianeira	5.867	699	22.090	1.659
Nova Aurora	4.622	30	9.670	70
Santa Helena	25.057	35	106.087	100
São Miguel do Iguaçu	45.559	2.233	188.984	6.648
Terra Roxa	7.434	374	200.423	1.314
Toledo	5.275	56	22.160	156

Y1 = Rama de hortelã (1975) (t); Y2 = Rama de hortelã (1980) (t); X1 = Preço (1975) (mil cruzeiros); X2 = Preço (1980) (mil cruzeiros).

Fonte: Censo Agropecuário Paraná (1975 & 1980). Dados de 1975 deflacionados para 1980 pelo IGP-DI (FGV).

²⁰ Ver referências.

²¹ Ver referências.

²² Entrevista de José Felício Brandão a Francisco A. P. Voll, realizada no município de Toledo em 2014.

fertilidade da terra foi o principal fator que levou este cultivo à extinção no Brasil. É possível observar pela Tabela 2 que entre 1975 e 1980, todos os municípios analisados tiveram uma queda significativa na produção de hortelã e nos rendimentos obtidos a partir deste produto.

Alguns municípios que foram grandes produtores do início da década de 1970, como Assis Chateaubriand, em 1980 já não tinham registros desta atividade. Em Toledo, onde a produção nunca foi tão significativa, ainda restavam alguns vestígios. Na Tabela 3 são considerados os mesmos municípios da Tabela 2, porém, vistos a partir do foco da temporalidade para aferir o período do auge até o completo desaparecimento de registros da hortelã no Censo Agropecuário Paraná:

Já referido anteriormente, o “Estudo para o desenvolvimento de atividades agrícolas e industriais integradas” do IPARDES (1977) revela que houve uma “crença do agricultor” em torno da constante necessidade de terras novas para o cultivo da hortelã, porque, em face do definhamento da cultura, existiam poucos estudos e práticas referentes a uma adubação própria para a *mentha*; o controle das pragas e doenças também era precário. O produtor João Agenor Santana²³, ao se referir ao combate à ferrugem (*Puccinia menthae*), a qual atacava a hortelã, assegura que as aplicações de veneno eram inúteis para combater esta praga.

À medida que a fertilidade do solo perdia as suas qualidades para sustentar a cultura da hortelã, a planta se tornava menos resistente, e a ferrugem atacava cada vez mais cedo. Dada a ineficiência em se combater esta praga, não havia

escolha, a não ser um corte cada vez mais precoce. Segundo João Santana, a hortelã deveria ser cortada com aproximadamente 45 cm para evitar que fosse destruída por completo pela ferrugem (*Puccinia menthae*), o que concorreu para a diminuição da quantidade de óleo produzido e, gradativamente, forçasse o abandono desta atividade na região Oeste do Paraná.

Os produtores consultados não tiveram auxílio em termos de linhas de crédito, de tecnologias ou informações que lhes permitissem corrigir os problemas de desgaste do solo e do ataque de “roxinha” e da ferrugem. O senhor Osvaldino expressa as dificuldades da época do final do ciclo da hortelã na propriedade em que cultivava:

A hortelã é mais de terra nova; eu não sei se hoje teria jeito de fazer um plantio, pode até ter, mas foi acabando, foi ‘carecando’, as pessoas foram parando, desmazelando... A roxinha foi atacando, atacando, a não vai dar mais, não compensa, porque a gente não tinha uma tecnologia pra poder fazer uma aplicação pra ela (hortelã) poder vim [...].²⁴

Tabela 3 – O período do auge até o completo desaparecimento de registros da hortelã no Censo Agropecuário Paraná.

Municípios	1970	1975	1980	1985
Assis Chateaubriand	25.431	11.384	0	-
Capitão Leônidas Marques	372	10.688	336	-
Cascavel	1.131	623	0	-
Céu Azul	376	2.318	515	-
Formosa do oeste	24.102	7.467	478	-
Foz do Iguaçu	2.278	18.852	702	-
Guaíra	10.550	10.920	0	-
Marechal Cândido Rondon	558	27.713	206	-
Matelândia	2.391	19.787	1133	-
Medianeira	84	5.867	699	-
Nova Aurora	23.160	4.622	30	-
Santa Helena	580	25.057	35	-
São Miguel do Iguaçu	941	45.559	2233	-
Terra Roxa	586	7.434	374	-
Toledo	905	5.275	56	-

Fonte: Censo Agropecuário Paraná (1970, 1975, 1980 & 1985).

²³ Ver referências.

²⁴ Entrevista do senhor Osvaldino Gomes Ferreira a Francisco A. P. Voll, realizada no município de Ouro Verde do Oeste/PR em junho de 2013.

6 O DECLÍNIO DA *MENTHA*

O ciclo da hortelã aparentemente não chegou ao fim por vontade daqueles que se empenharam na sua cultura e industrialização, mas sim pelas limitações tecnológicas e das instáveis condições de mercado que se apresentavam para o produto.

Durante o processo de expansão da hortelã no Paraná, esta cultura cruzou a fronteira e foi cultivada no Paraguai por influência de agricultores brasileiros (IPARDES, 1977).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A decadência da cultura hortelaneira em todo o Paraná, não encontra uma única causa, mas podem ser resumidos em três causas principais.

O primeiro ponto a ser observado são as mudanças estruturais que ocorreram no Brasil durante a década de 1970. A entrada da mecanização trouxe duas vantagens bem conhecidas para os proprietários de terras: um grande salto na produção de grãos e uma dependência muito pequena de mão de obra. A mecanização disponível na época era voltada para a produção de grãos como a soja e o trigo, enquanto para a hortelã a produção ainda devia ser essencialmente braçal.

O segundo se refere a mudanças no mercado internacional de *mentol*. No final da década de 1970 o *mentol* sintético chegou ao mercado; sendo mais barato para se produzir, reduziu a importância do produto feito a partir da planta²⁵ (WATANABE et al., 2006). Entretanto, a produção de *mentol* natural em vários países nos dias de hoje mostra que o produto feito a partir da planta conseguiu manter o seu espaço no mercado.

O terceiro ponto é que não existem registros de que os produtores de hortelã tivessem qualquer assistência técnica, seja para aprimorar os processos produtivos ou corrigir os problemas que iam aparecendo, como o esgotamento do solo e o aparecimento de ferrugem. A Índia, país que iniciou o cultivo de *mentha arvensis* na década de 1980, conseguiu se consolidar como um grande produtor de hortelã e seus derivados já no início da década de 1990, em grande parte devido à introdução de novas variedades desenvolvidas no *India's Institute of Medicinal e Aromatic Plants* (CIMAP), se tornando líder mundial na produção de *mentol* (KUMAR, s/d.).

No Paraná das décadas de 1960 – 1980, o conhecimento sobre este cultivo parece ter sido repassado apenas por outros produtores, sem participação direta de organizações ou instituições. Já foi citado que o IPARDES (1977) afirmou a crença de que a hortelã duraria poucos anos em uma mesma área, mas, aparentemente, ninguém apareceu para desmistificar esta crença para o produtor.

REFERÊNCIAS

BACKES, Gilson. **As plantações de hortelã e as dinâmicas socioculturais da fronteira: memórias, trajetórias e estranhamentos em Mercedes (Oeste do Paraná 1960 -2009)**. 2009. 155 f. Dissertação. (Mestrado em História, Poder e Práticas Sociais) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE. Marechal Cândido Rondon, 2009.

BECKER, Jean-Jaques. O handicap a posteriori. In AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (Org). **Usos & abusos da história oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006, p. 27-32.

CÔRREA JÚNIOR, Cirino; GRAÇA, Luiz Roberto; SCHEFFER, Maria Christina (Orgs.). **Complexo Agroindustrial das Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares no Estado do Paraná –**

²⁵ Este efeito de substituição para ter sido temporário, pois conforme afirma Kumar (s.d), a indústria farmacêutica e de cigarros, utiliza cerca de 10.000 toneladas de mentol natural e 2.000 toneladas de mentol sintético.

Diagnóstico e Perspectivas. – Curitiba: Sociedade Paranaense de Plantas Medicinais; EMATER-PR; [Colombo]: Embrapa Florestas, 2004.

FAUSTO, Boris. **História Concisa do Brasil**/ Boris Fausto. 2 ed., 5 reimpressão. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012. 324p.

FERREIRA, Érica. A imigração japonesa, a identidade nipo-brasileira e o Movimento Dekassegui: o exemplo de Paraguaçu Paulista, São Paulo. Disponível em: <http://www.dge.uem.br/semana/eixo8/trabalho_84.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2015.

FRANÇOIS. O handicap a posteriori. In AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (Org). **Usos & abusos da história oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006, p. 27-32.

Fundação IPARDES. **Estudos para o desenvolvimento de atividades agrícolas e industriais integradas**. 1977.

GREGORY, Valdir. **Os eurobrasileiros e o espaço colonial**: migrações no Oeste do Paraná (1940-70). Cascavel: EDUNIOESTE, 2002. 266p.

GUJARATI, Damodar N. **Econometria Básica**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2000.

HOBSBAWM, Eric J. 1917 – 2012 – **Sobre História**. Tradução Cid Knipel Moreira. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. 433p.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agrícola de 1960**: Paraná – Santa Catarina. v. II, tomo XII, 2 parte. (VII Recenseamento Geral do Brasil).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **VIII Recenseamento Geral do Brasil – 1970 - Censo Agropecuário Brasil**.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **VIII Recenseamento Geral do Brasil – 1970 - Censo Agropecuário Paraná**.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censos Econômicos de 1975 - Censo Agropecuário Paraná**. v. 1, tomo 18, 2 parte. Rio de Janeiro, IBGE, 1979.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IX Recenseamento Geral do Brasil - 1980 - Censo Agropecuário Paraná**, Rio de Janeiro, IBGE, 1983.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IX Recenseamento Geral do Brasil - 1980 - Censo Agropecuário Paraná**, Rio de Janeiro, IBGE, 1983.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censos Econômicos de 1985 - Censo Agropecuário número 22 Paraná**.

International Trade Centre. Disponível em: <<http://www.intracen.org/>>. Acesso em 05 out. 2013.

KUMAR, Sushil. **Mentol Mint**: Índia. Central Institute of Medicinal and Aromatic Plants (CIMAP) Lucknow, India. (s.d). Disponível em: <www.tcdc2.undp.org>. Acesso em: 19 fev. 2014

LAZIER, Hermógenes. **Paraná**: terra de todas as gentes e muita história. Francisco Beltrão, 2003.

LOZANO, Jorge Eduardo Aceves. Prática e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (Orgs.). **Usos & abusos da história oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006, p. 15-26.

MARX, Karl. **O Capital**: crítica da economia política: livro I. Tradução de Reginaldo Sant'Anna. 27. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. 966p.

SANTOS, Carlos Roberto A., 1945. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995. 190p. (Farol do Saber).

SANTOS, Samuel Ribeiro dos; OLIVEIRA, Vicente Gonçalves de. Espaçamento para menta (*Mentha arvensis* L.) resultados experimentais do período de 1943-44 a 1950-51. **Bragantia**, Campinas, v. 20, n. único, 1961. Disponível em: <www.scielo.br>. Acesso em: 05 fev. 2014.

WACHOWICZ, Ruy Cristovam, 1936 - 2000. **História do Paraná**. 2. d. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2010. 335p.

WACHOWICZ, Ruy Cristovam. **Obrageiros, mensus e colonos**: história do oeste paranaense. Curitiba: Vicentina, 1982.

WATANABE, C. H. NOSSE, T.M.; GARCIA, C. A.; PINHEIRO. Extração do óleo essencial de menta (*Mentha arvensis* L.) por destilação por arraste a vapor e extração com etanol. **Rev. Bra. Pl. Med.** Botucatu, v. 8, n. 4, p. 76-86, 2006. Disponível em: <www.sbpmed.org.br>. Acesso em: 10 jan.2014.

Fontes orais

João Agenor Santana nasceu na Bahia, mas passou a sua infância e juventude em Minas Gerais. Mudou-se para Assis Chateaubriand em 1962, quando, junto com seu irmão, arrendou um pedaço de terra e trabalhou com café e um pequeno lote de hortelã. Em 1965 mudou-se para Toledo e em 1966 começou a trabalhar com hortelã neste município. Atualmente é pescador e aposentado.

Osvaldino Gomes Ferreira nasceu em Porecatu/PR, perto da divisa com o Estado de São Paulo. Sua família foi arrendatário de terras e proprietária de alambique. Trabalhou com hortelã nos municípios de Marechal Cândido Rondon e, posteriormente, em Toledo (em uma região que, atualmente, faz parte do município de Ouro Verde do Oeste). Hoje é agricultor e vende sua produção na Feira Municipal de Ouro Verde do Oeste.

Jorge Alves de Macedo nasceu em Minas Gerais, na cidade de São José do Divino, Estado em que trabalhava com café e vaca de leite. Em 1966 mudou-se para Goioerê/PR, onde trabalhou como trabalhador diarista nas lavouras de hortelã, em propriedades de colonos japoneses. Depois de voltar para Minas Gerais, em 1972, mudou-se para a Colônia Santa Quitéria, que ficava entre Toledo (atual Ouro Verde do Oeste) e Santa Helena (atual São José das Palmeiras), local em que trabalhou com hortelã, primeiro como arrendatário e, depois, como proprietário. Atualmente é aposentado e cria cabeças de gado no seu sítio em São José das Palmeiras, mesmo local onde cultivou hortelã.

José Felício Brandão (*in memoriam*) nasceu em São José do Rio Preto/SP em 1930 e, desde a infância, trabalhou com café. Mudou para o Paraná em 1954, atraído pelas terras férteis deste Estado. No final da década de 1960 aprendeu sobre o cultivo e destilação de hortelã com um vizinho em Formosa/PR. Posteriormente, arrendou 30 alqueires na Fazenda Paulista, situada no município de Terra Roxa/PR,

onde trabalhou até meados da década de 1970. Era dono do alambique, caminhão e outras ferramentas de trabalho e contratava meeiros para ajudar na lavoura.

Matilde Ribeiro de Macedo nasceu em Minas Gerais, na cidade de Porteirinha. Casou com Jorge Alves de Macedo em 1970 e se mudaram para a Colônia Santa Quitéria em 1972. Trabalhava tanto em casa como nas lavouras de hortelã, ajudando a colher e rastelar. Assim como outras mulheres, além de ajudar na colheita e cuidar dos filhos e da casa, era responsável por preparar alimento para o marido, quando este se dedicava às jornadas de trabalho no alambique. Atualmente é dona de casa e aposentada.