

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO AMAZONAS

SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA À AGRICULTURA

**INSTRUÇÕES PARA A
CULTURA DO ARROZ**

NO

AMAZONAS

Publicação Especial

MANAUS

1940



ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO AMAZONAS

SECÇÃO DE ASSISTENCIA À AGRICULTURA

**INSTRUÇÕES PARA A
CULTURA DO ARROZ**

NO

AMAZONAS

MANAUS

1940

*AmM
0647*

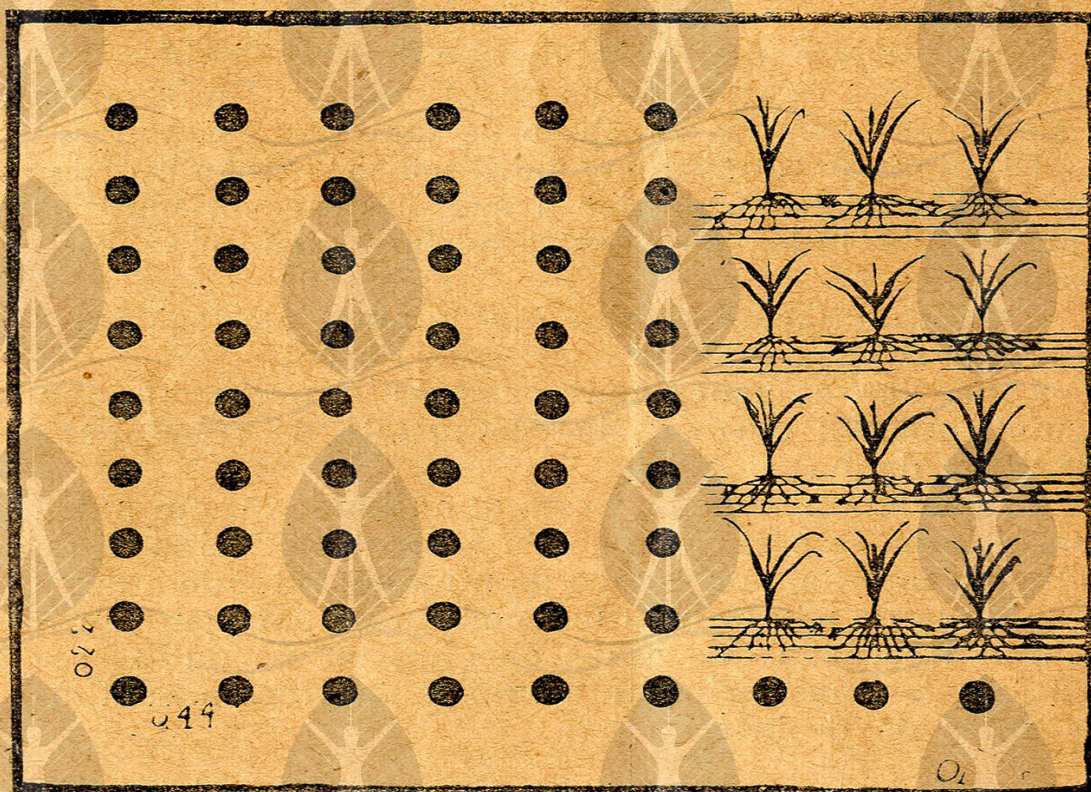
CULTURA DO ARROZ

As variedades mais cotadas no commercio do arroz, entre nós, são: matão branco, matão doirado, agulha, tipo agulha, existindo, ainda, o *meruim*, de menor procura no commercio.

TERRENO

O terreno apropriado á cultura do arroz deve ser um tanto humido para se ter bom resultado, embora seja pobre e improprio para outras culturas.

Deste modo, podemos afirmar que o arroz pode ser cultivado em quasi todas as terras do Amazonas.



Desenho mostrando as distancias e profundidades das sementes, que devem ser rigorosamente observadas na plantação do arroz. — Distancias: 0,22 x 0,44.

ESCOLHA DAS SEMENTES, NOS ARROZAIIS

Para tal efeito, o agricultor, um pouco antes da colheita, percorre o arrozal e escolhe dentre os pés bem formados, as espigas que contenham a maior quantidade de grãos femeas.

COMO SE CONHECEM ESSAS ESPIGAS

Quando o arrozal estiver apendoado, o agricultor separa todas as espigas bem formadas que tiverem, do principio do cacho para a ponta, dois ramos dentro da mesma bainha.

Estas espigas devem ser separadas para o novo plantio, por darem grandes vantagens á cultura.

PREPARO DAS SEMENTES

Antes de proceder á sementeira, é de grande utilidade preparar as sementes, embora já tenham sido recolhidas.

As primeiras operações, de que devemos cuidar, são a peneiração e ventilação, as quais têm por fim separar as sementes boas das chocas e de materias estranhas.

Eliminando quaisquer substancias extranhas das sementes, convém proceder á sua desinfeção, para as expurgar de todos os germes parasitarios que acaso possuam.

Essa desinfeção é feita em banhos nas seguintes soluções: sulfato de cobre ou agua de cal.

Uma das soluções mais usadas é preparada na seguinte forma: cinco quilos de sulfato de cobre para 100 litros dagua.

Preparada a solução, nesta quantidade ou em outra menor, toma-se certa porção de sementes e deixa-se de molho na mesma, por espaço de uma hora, tendo e devido cuidado de mexer com um pedaço de pau, para provocar a flutuação dos grãos chochos ou de outras sementes extranhas, principalmente se não foram ventiladas antes da desinfeção.

PLANTIO

O arroz semea-se nas vargens, de outubro a novembro, e nas terras firmes, de janeiro a fevereiro.

Esta sementeira é quasi á flôr da terra, cobrindo-se as sementes com uma leve camada de terra, para não serem comidas pelos passaros.

O agricultor que não dispõe de semeadores mecanicos proprios para a sementeira do arroz, deve fazer este serviço com um terçado ou outro instrumento que se preste para êsse serviço.

Nada mais facil que o agricultor, com a ponta de um terçado, fazer um pequeno golpe no terreno, que dê para suspender levemente uma camada de terra e colocar immediatamente seis a oito grãos, tendo apenas o cuidado de deixar cair o bocado de terra que está na ponta do terçado sobre as sementes.

Para facilitar, mais tarde, a limpa e a colheita, abrem-se as covas na distancia de um palmo umas das outras, observando-se a distribuição das sementes, conforme mostra o desenho que ilustra este trabalho.

TRATOS

O arroz, como todas as outras plantas, carece de certos cuidados culturais.

Os tratos dos arrozais são de tal importancia, que o arrozal que não for tratado pouco produzirá.

A capina não é feita com enxada muito larga, para não cortar alguns pés de arroz e facilitar a rapidez desse serviço.

A época apropriada para a capina dos arrozais, é quando a plantação está suficientemente desenvolvida. Capinado nessa ocasião, o proprio arrozal abafa qualquer vegetação que tenha aparecido. Quando o arroz é ainda muito novo não se conseguem tais resultados, porque reaparecem as hervas daninhas, que se desenvolvem rapidamente dificultando o crescimento das plantas cultivadas.

Em todo caso, pode-se fazer êste serviço com certa frequencia, quanto mais cedo possível, para destruir as plantas invasoras, á medida que forem aparecendo.

COLHEITA

O agricultor que acompanhou com devido interesse o crescimento das suas culturas, ás quais dispensou todos os seus cuidados, se sentirá satisfeito, ao observar a côr doirada que as suas plantações vão adquirindo.

É o momento de preparar o material necessário para a colheita.

É difícil poder estabelecer com segurança a verdadeira época da colheita, devido ao clima, ao sistema de cultura e á precocidade das sementes.

Quando o agricultor notar o amarelamento completo das espigas, se fôr na época do inverno, deve começar a cortá-las, quatro centímetros abaixo do cacho; sendo no verão, cortam-se uns vinte centímetros acima do sólo, para obter-se segunda produção.

A colheita a mão é feita com pequenas foices próprias para cortar os cereais. A melhor hora para se iniciar esse serviço é logo que o sol tenha evaporado o orvalho que humedece as plantas. Depois de cortadas, depositam-se as espigas no chão, onde são deixadas por certo tempo, antes de serem enfeixadas.

Estando o arroz bem enxuto do orvalho, amarram-se as espigas cortadas em pequenos molhos, para facilitar a condução ao lugar da secagem.

Quando o arroz está bem maduro, vae se enfeixando á medida que vae sendo colhido. Também neste caso, haverá vantagens em deixar os feixes no terreiro com as espigas para cima, afim de que o arroz possa secar melhor.

Como já dissemos, o arroz, á medida que fôr cortado, deve ser deixado por uns dois dias amontoado, para que os restos da seiva nutritiva do colmo passem para os grãos, favorecendo ainda o amadurecimento. A vantagem dessa breve demora nos montes é facilitar o rápido desprendimento dos grãos.

SECAGEM

A secagem do arroz é uma das operações essenciais para garantir a conservação do produto. Quando é armazenado ainda humido fermenta e perde grande parte do seu valor comercial e nutritivo.

Sendo necessaria a perfeita secagem do arroz, vejamos como esta deve ser feita.

O arroz deve ser espalhado num terreiro bem enxuto, precisando ser mexido de vez em quando, para o aquecimento ser mais uniforme possível.

Empregam-se para êste fim ancinhos de ferro ou de madeira com cabos compridos, para facilitar o serviço.

A' tarde, antes do pôr do sol, reúne-se o arroz em montes, fazendo-se estes sempre maiores, á medida que aumenta a secagem.

E' preferível amontoar o arroz antes do anoitecer, porque o arroz, estando ainda bastante aquecido, conserva e aproveita melhor o calor em beneficio da secagem. Esses montes devem ser cobertos com encerados e, se o tempo não estiver ameaçando chuva, podem ser aproveitadas as mesmas palhas do arroz.

Quando as chuvas são constantes e não permitem espalhar o arroz nos terreiros, então arejam-se frequentemente os montes colocados nos galpões para evitar que fermentem.

A operação da secagem dura de quatro a seis dias, variando êsse tempo segundo a espessura da camada e época do ano em que é feita.

BATEDURA

Uma vez o arroz seco, é preciso batê-lo para os grãos se desprenderem das espigas.

Esse processo de batedura é relativamente rapido. Quando as espigas são cortadas a canivete, o arroz, é batido, levemente, com um pau até desprender todos os grãos do cacho. No outro caso, batem-se levemente os molhos sobre varas ou no chão, tendo o cuidado de sacudir, de vez em quando o feixe para separar o arroz já debulhado. Em qualquer dos casos, é indispensavel que o arroz seja colhido maduro e esteja bem sêco na ocasião da batedura.

CONSERVAÇÃO

O arroz em casca, geralmente é beneficiado no mesmo ano da colheita, permanecendo, portanto, muito pouco nos armazens. Se, por qualquer circumstancia, o agricultor não puder vender ou beneficiar, é de grande vantagem ventilar sempre este arroz, para evitar ou afastar as pragas, repetindo sempre êste serviço, até chegar a oportunidade de colocá-lo.

CONCLUSÃO

Por estas ligeiras instruções, compreendam os agricultores quanto é facil e praticavel a cultura do arroz no Amazonas.



AVISO

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas. O uso destes documentos é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais - [Lei nº 9.610/98](#)). Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõem a rede de bibliotecas públicas do Estado do Amazonas.

EMAIL: ACERVODIGITALSEC@GMAIL.COM

Secretaria de
Estado de Cultura



CENTRO CULTURAL DOS
POVOS DA AMAZÔNIA