

COLHEITA DE CARNAÚBA

O Brasil tem nos estados do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco, vastas extensões de terra onde se encontram os maiores carnaubais nativos do País. A carnaubeira (*Copernicia cerifera Mart.*) é uma palmeira que cresce pletôricamente nos tabuleiros e várzeas do Nordeste, constituindo-se, pela conformação do seu porte e pela resistência que oferece às mutações do clima, um espécime que caracteriza a região. É grande a sua aplicação na indústria, pelo que representa um fator de equilíbrio na balança econômica daqueles estados. A diversidade do seu emprêgo inclui, entre outros, os seguintes produtos: filmes, tintas e vernizes, materiais isolantes e velas. Sua palha, além de produzir a cêra que é a parte mais valorizada, fornece também uma fibra muito resistente, da qual se fazem cordas e tranças para a confecção de artefatos tais como: rêdes, surrões, alpercatas, bôlsas, chapéus e esteiras. Os troncos e ainda as palhas são muito usados na construção de casas, as quais têm por isso aspecto peculiar que empresta tom local à paisagem. A carnaubeira tem frutos que se assemelham, em tamanho e forma, a uma azeitona e são de sabor agradável, quando maduros; o caroço, muito duro, uma vez sêco é torrado com catê para melhor rendimento e gôsto dêste, segundo opinião dos sertanejos.

Para a extração da cêra, a palha é cortada por um caboclo idoso que teve tempo de aprender as manhas do vento. É um serviço cheio de perigos ao menor descuido. A copa da carnaubeira é muito alta e, para alcançá-la, tem o caboclo que usar uma pequena foice recurva, engastada na ponta de uma longa vara que mede até sete braças, ou mais, de comprimento. A palha, ao ser degolada, cai verticalmente, exigindo do cortador muita perícia, para não ser atingido por uma verdadeira flecha de espinhos. Sôbre o chão, em meio à vegetação de cactáceas, mandacarus e xique-xique, vão se juntando montes e montes de palmas que, aos poucos, são conduzidas para o local de beneficiamento. Ali, em grandes lastros de chão batido, e depois de estiapadas com pequenas facas são espalhadas para secar ao sol. À reação do calor ficam cobertas de um pó tênue e branco, que exige um trabalho cuidadoso e demorado para ser extraído. Numa câmara hermêticamente fechada, batem-se de leve uma por uma, deixando cair o pó em alguidares que são levados em seguida ao fogo. Derretida aos 59.º de calor, a cêra é posta a coagular em fôrmas que variam de tamanho, conforme a conveniência. Êste processo é rudimentar e pouco rendoso. No Ceará e no Piauí já existem, entretanto, algumas áreas de carnaubais cultivados racionalmente e com aproveitamento mais compensador em consequência da técnica e aparelhagem modernas nelas utilizadas. Estas facilidades não podem divulgar-se de modo mais amplo porque a aquisição de máquinas, seu manejo e conservação exigem do agricultor médio um dispêndio financeiro acima das suas possibilidades.

A tarefa de recolher, conduzir e esfiapar as palhas é sempre feita por menores e mulheres. É um serviço leve e sem risco, no qual o trabalhador aproveita os filhos mais novos. Como meio de transporte usam jericos pacientes e vagarosos, que ficam cobertos pela curiosa carga, em meio da qual emergem as imensas orelhas, e as pernas curtas e finas que mal sustêm o corpo. O sol castiga sem clemência as frentes suadas de homens e crianças em plena faina e o "ouro verde" flutua sôbre os troncos prateados das carnaubeiras. Diversos são os seus aproveitamentos em qualquer circunstância — de onde por própria e feliz a denominação de árvore da providência, conferida por HUMBOLDT.

O corte da palha é feito duas vezes ao ano, sendo os intervalos entre essa operação uma espécie de descanso da palmeira que, assim, dá uma rendimento maior. Antigamente, os pequenos proprietários de carnaubais arrendavam-nos a outros mais abastados, que faziam cortes em excesso, exaurindo a planta. Esta ficava, dêsse modo, impossibilitada de fornecer um bom produto. Atualmente, há uma lei que proibe tal prática.

A cêra é produto de maior cotação na América do Norte, onde chegou, em 1951, a Cr\$ 1 300,00 o preço da arrôba (15 quilos) e hoje atinge ainda o preço médio de Cr\$ 700,00. Como subproduto, deixa uma bôrra que é aproveitada como excelente adubo.

BARBOSA LEITE

