

CACAUAL

QUANDO Linneu tratou de classificar a árvore do cacau — denominando-a *Theobroma cacao* — não achou, provavelmente, nada mais sugestivo do que recordar, de acôrdo com a lenda azteca, a origem divina do cacauero. Daí, *Theobroma*, que significa manjar ou alimento dos deuses.

É muito provável que o cacauero seja nativo da Amazônia brasileira, tal a espontaneidade e exuberância com que aí se apresenta, encontrando-se ainda, em estado selvagem, na bacia do Orenoco, estendendo-se o seu habitat até o México, através a América Central.

A árvore do cacau só teve a sua existência conhecida pelo europeu na fase inicial da conquista da América, quando em 1519, Montezuma ofereceu a Cortez um pouco da bebida à qual chamavam chocolate. Esta bebida, preparada à base de cacau, era a princípio uma infusão em água, de uma mistura de cacau, milho e pimenta. Ao tempo de Montezuma, os indivíduos ricos consumiam o cacau puro, adoçado com mel. Por sua vez os europeus aperfeiçoaram o chocolate, reunindo ao cacau o açúcar de cana, e canela ou baunilha como aromáticos. Os indígenas brasileiros também preparavam, à base de cacau, uma bebida vinosa, fazendo fermentar a polpa do fruto.

A difusão do cacau se fez através a bebida. Sob a forma de chocolate ele foi introduzido em França, em 1659. De França, espalhou-se pela Europa.

O cultivo do cacau, no Brasil, teve início no último quartel do século XVII, no Pará. O cacau baiano, segundo consta, veio do Pará em 1746, quando um colono francês trouxe as primeiras sementes, que foram plantadas em terras do atual município de Canavieiras. Há, no entanto, afirmativas de que a cultura do cacauero na Baía foi iniciada no município de Ilhéus.

A partir de 1816, colonos alemães fizeram plantações de *Theobroma cacao* nos municípios de Ilhéus e Canavieiras, espalhando-se a cultura pelos largos vales dos rios e ao longo do litoral. O fato é que o tropical cacauero deu-se às maravilhas no sul baiano e Von Martius, quando por aí passou em 1819, salientou a pronta adaptação dessa árvore às condições locais. Nessas tentativas está a origem da atual cultura e indústria baianas do cacau.

As condições ecológicas para a vida útil de um cacau são: umidade e temperatura elevadas, mas não excessivas, e sombra; terrenos de solo profundo, possuindo 1 a 2 % de cal e 0,25 % de ácido fosfórico e bastante humus. No Brasil, a temperatura exigida pelo cacauero, oscila de 24° a 28°C para a média anual, sendo de 18° a 20°C a média das mínimas. A umidade decorrente da proximidade dos rios não basta; ela deve ser assegurada por uma altura pluviométrica anual situada acima de 1600mm. e inferior a 1800mm com uma distribuição anual regular, o que torna a condição umidade um tanto rígida e permite concluir-se que o cacauero se desenvolve bem em regiões onde não haja a diferenciação sazonal. Como a temperatura e a umidade são influenciadas pela altitude, temos a considerar ainda esse terceiro fator, e realmente essa árvore prefere as terras baixas das várzeas.

A exigência de uma temperatura média anual não inferior a 24°C nem superior a 28°C; o requisito de uma pluviosidade entre 1600mm e 1800mm; a necessidade de sombreamento (céu encoberto ou anteparo florestal); a pequena altitude; a condição de solo humoso e profundo, fazem com que a cultura do cacau se localize, de preferência, no Brasil de clima tropical super-úmido (Amazônia) e úmido (litoral baiano e espiritosantense, do recôncavo ao baixo Rio Doce). O solo profundo e humoso e a necessidade de sombra situam esta cultura nas terras de várzea e nas regiões florestais; e a altitude limita, sem rigidez, a existência produtiva de um cacau às cotas de 100 ou 200 m.

Na Baía — o maior centro cacauero nas Américas — é comum ver-se os cacaueros subirem os vales dos rios, tanto em função da umidade das terras marginais como pela sombra necessária que a floresta próxima fornece, e como pela maior fertilidade do solo florestal. Porisso o desenvolvimento da cultura do cacau é de certo modo preservativa da integridade das matas, salvo quando o processo de plantação consiste preliminarmente na derrubada.

A importância econômica do cacau data de mais de quatro séculos, pois antes da descoberta das Índias Ocidentais por Colombo, já os caroços do fruto eram usados como moeda. Modernamente, o valor do cacau advém da sua qualidade de ótimo alimento dinâmogênico e dos produtos que dele se obtêm na indústria, como sejam o chocolate comercial (à base de cacau), a manteiga de cacau, o óleo, o sabão de cacau, um alcalóide — a teobromina —, e o vinho de cacau, do qual se obtêm álcool e vinagre.

A gravura reproduz o aspecto de um cacau baiano. Vê-se que a paisagem é de árvores não muito altas, de troncos robustos, ásperos e enverrugados pelos frutos que se lhes prendem por pequenos pedúnculos. Nota-se ainda que o solo está acolchoado pelas folhas caídas, pois o cacauero perde os seus órgãos clorofilados duas vezes ao ano: abril-maio e setembro-outubro. Esta paisagem pode perdurar por muito tempo: é que o ciclo de vida e produção do cacauero atinge um século e mais. Na Amazônia e na Baía encontram-se cacaueros centenários com uma produção razoável.

O cacau, dado o seu caráter de alimento energético, é grandemente consumido nas regiões de clima frio, e daí ser um produto de grande exportação para a Europa e América do Norte. O Brasil ocupa o 2.º lugar na produção e exportação mundial do cacau, apenas superado pela Costa do Ouro.

A história do cacau lembra um pouco a do café e da borracha. Como o café, a cultura do cacau foi fundamental atingida pela Abolição que marca o declínio dessa cultura na Amazônia, Maranhão e Baía. Entretanto houve um reerguimento em favor do cacauero e hoje à Baía corresponde 98 % da produção nacional e a produção paraense se distingue pela qualidade. Os Estados principais produtores são: Baía, Pará, Amazonas e Espírito Santo. Analogamente à borracha, o cacau também foi grande riqueza econômica da Amazônia. A *Hevea brasiliensis*, a *Bertholletia excelsa* e a *Theobroma cacao* constituem as três grandes esperanças para o reerguimento econômico do vale amazônico no plano vegetal.

