

CASTANHAIS

A VINTE e trinta quilômetros da margem do rio Amazonas e também às margens do Alto-Bení, na bacia do rio Madeira pelo paralelo 13° de latitude sul, vive no estado selvagem a imponente *Bertholletia Excelsa*, H B K (*B Nobilis*, MIERS). É uma árvore social e vulgarmente denominada Castanheiro do Pará. O fruto ou ouriço encerra nozes ou castanhas de alto valor alimentício. Daí a importância comercial dos Castanhais, grupos mais ou menos densos daquelas árvores pertencentes à família das Lecythidaceae, ou de outras de espécies do gênero *Lecythis*, todas porém produtoras de castanhas saborosas e bastante oleaginosas.

As *Bertholletias* são árvores de 20 a 30 metros de altura, ordinariamente. O caule é cilíndrico e cada árvore se apresenta sem ramos até a fronde. A casca é escura e fendida. Nas extremidades são os ramos encurvados. As folhas, esparsas, têm a cor verde-escura na página superior, pálida todavia na inferior. Erectas, com a sua fronde serenamente altaneira, as *Bertholletias* — com exceção das Samaúmeiras — chegam a dominar certas partes das florestas amazônicas de terras altas.

Não são às únicas árvores amazônicas a produzir castanha, mas a de maior importância do ponto de vista comercial delas provém.

A chamada castanha sapucaia, embora de menor valor no comércio, é produzida pelas árvores das diversas espécies de *Lecythis*, com particularidade da *Lecythis Paraensis*, HUB, árvore de grandes frutos, quase sempre encontrada nos terrenos de várzea-alta do Baixo-Amazonas, onde é conhecida pelo nome Sapucaieira.

A *Lecythis Usitata*, de frutos relativamente pequenos, também fornece castanhas e, como as *Bertholletias*, aparece nas florestas de terra-firme.

Os Castanhais de *Bertholletia Excelsa* são mais frequentes nos planaltos entre os grandes afluentes do Baixo-Amazonas. Todavia os mais importantes situam-se em toda a região desde o Jarí até o Jamundá, pela parte norte da Bacia Amazônica, e na zona do Baixo-Purús, pela parte sul da mesma Bacia.

Inexistem contudo no trecho em que o Purús penetra no Território do Acre. Mas na parte sudoeste da bacia — do Iáco para o Acre — reaparecem para se tornarem novamente abundantes no trecho compreendido entre o Purús e o Piauíni.

Em geral os Castanhais vestem as cristas de terras-firmes como que descidas do planalto guianense. Fora porém da Bacia Amazônica apenas são encontrados no território das Guianas.

PIO CORREIA considera como a área do Castanheiro do Pará, a que se estende desde os Estados do Maranhão e Mato Grosso (vale do rio Papagaio, afluente ou vizinho do Jurueña) até 10° de latitude sul através os Estados do Pará (região de Alenquer, Almeirim e Óbidos) fronteira com a Guiana Holandesa (vale do rio São João e elevações de Tumucumaque) e do Amazonas (vales do Madeira, Maués, Purús, Negro e Solimões) até o vale do Orenoco.

No extremo meridional do Pará — para quem penetra a região indo do sul do País — os Castanhais principiam a aparecer da confluência do Araguaia para jusante. As grandes associações vegetativas, de densidade variável, são, aliás, mais comuns, na região do Tocantins, a de maior importância como produtora de castanhas em todo Estado do Pará.

No Estado do Amazonas, a Bacia do Purús pode ser considerada como a região mais rica na mesma produção. Aí cada ouriço costuma encerrar de 15 a 20 castanhas e — segundo o testemunho do Tenente-Coronel LIMA FIGUEIREDO — um trabalhador pode colhê-lo, por dia, um ou dois hectólitros de castanhas (barricas). Há casos, contudo, de árvores, produzirem de 2 a 4 barricas, 126 litros para cada barrica. No Pará a produtividade oscila entre 30 e 120 litros de castanha por hectare, em cada safra.

De crescimento moroso, o Castanheiro frutifica aos oito anos e só aos doze produz normalmente. Quando adultos, podem dar cerca de 500 quilos de frutos por ano.

Geralmente a *Bertholletia Excelsa*, H B K, floresce no mês de Novembro e o crescimento completo dos frutos necessita de um período de 14 meses. Ficam assim maduros em Dezembro ou Janeiro do ano seguinte.

A colheita se inicia quando todos os frutos começam a cair das árvores, o que se dá em fins de Janeiro. É a época em que o trânsito por debaixo de um CASTANHAL constitui um sério perigo, visto os acidentes que poderiam acarretar semelhante imprudência. Além disso, as castanhas completamente maduras são as de melhor conservação.

Em vista da altura da copa a colheita da castanha se realiza no chão. Na própria mata, os colhedores partem os frutos para retirarem as amêndoas, comumente em número de 12 a 22 em cada ouriço. O trabalho obedece à disciplina sazonal, pois os ventos e

as chuvas da estação precipitam a queda dos frutos do Castanheiro e, obrigam a colheita no próprio seio da mata amazônica onde existe o Castanhal em exploração. O modo de realizar o trabalho resulta da experiência e da inteligência humana posta a serviço de uma exploração rendosa e relativamente simples. Armada uma barraca singela sob a floresta, com uma cobertura fortemente inclinada para o chão, afim de evitar o perigo da queda imprevista dos volumosos e pesados frutos, dentro dela espera o trabalhador dos Castanhais (apanhadores, carregadores, etc.), o momento que, agitados pelos ventos, os galhos, passam a desprender todos os ouriços maduros. Cautelosamente deixa, então, o abrigo e passa a encher o panelo, (às vezes uma cangalha) de frutos encontrados pelo chão. Realizada a primeira colheita, novamente se recolhe à barraca-esconderijo a fim de aguardar a nova queda dos frutos. Enquanto isso, no interior do abrigo, quebra os ouriços, consumindo o tempo. Retiradas as amêndoas são estas levadas em canoa ao barracão do proprietário ou arrendatário do Castanhal. Os igarapés se animam, então, remontados pelos trabalhadores em batelões ou em montarias. Há uma vida de certa agitação impulsionada pelo transporte dos resultados da caçada aos castanhais. Às vezes, e em certas regiões, os trabalhadores navegam sempre armados de rifles. Em Marabá (sul do Pará) tal providência é indispensável em face da agressividade dos Caiapós. Na faina de abrir ouriços e retirar castanhas — escreve ANIBAL PÔRTO — um operário adestrado obtém o rendimento de, mais ou menos, dois hectolitros de sementes, correspondentes a um conteúdo de ouriços que varia entre 700 a 800.

Ao contrário do seringueiro, o castanheiro ou trabalhador dos CASTANHAIS trabalha nas cheias e descansa nas sêcas. E, como êle — segundo observou o engenheiro AMÉRICO LEÔNIDAS BARBOSA DE OLIVEIRA que visitou os Castanhais de Marabá — descansam também as embarcações, e o tráfego se paralisa.

É claro não ser idêntica em todos os castanhais a cena cujos traços essenciais foram aqui expostos. Mas vale como um depoimento da vida imprevidente em face da variação sazonal no grande vale do rio Amazonas. À extrema atividade nos castanhais por ocasião das cheias, corresponde, na mesma época, a máxima paralisa da atividade humana e social, nos entrepostos, barracões ou nos centros povoados, mais ou menos distantes. A atividade econômica interior se comporta como um movimento periódico de maré humana, com seu fluxo e refluxo, dos povoados para a mata e da floresta para os barracões, porque em verdade nos castanhais, sobretudo, inexistem caminhos, ranchos, ou moradores em caráter permanente.

As possibilidades econômicas dos castanhais são consideráveis.

O epicarpo dos ouriços serve para o fabrico de objetos úteis e de fantasia e pode também ser aproveitado para defumar a borracha, como outrossim para combustível. As castanhas depois de sêcas e livres do tegumento fornecem de 50 a 67% de óleo, alimentar e agradável, outrora usado como sucedâneo do azeite de oliveira, quando não é aplicado na fabricação de sabões, em preparados farmacêuticos, na iluminação e maquinismos delicados.

Nas regiões onde existem naturalmente, as castanhas servem de alimento às populações pobres que as comem assadas ou as reduzem a óleo substituído da gordura de porco (Banha de Seringueiro). Delas fazem ainda mingaus e uma espécie de leite que costumam misturar ao café.

Os castanhais constituem hoje um dos mais interessantes horizontes de trabalho na grande Região Norte do Brasil, principalmente quando apresentam associações suficientemente densas para despertar interesse comercial. Sobretudo depois que os Estados do Amazonas e do Pará padeceram da grande crise da borracha, que afetou profundamente a estrutura econômica e financeira daquelas unidades federadas, coube à extração da castanha salvar a prosperidade dos mesmos. Ocupando a castanha o primeiro lugar na exportação de ambos os Estados, impôs-se não só como valor mas como renda. Se em consequência da ocupação da planície pelos invasores, encontrou a população aboiógena — então refugiada mais para o interior — a subsistência nos castanhais, aqueles, isto é, os invasores, passaram a neles encontrar também a salvação para as suas finanças precárias, seriamente comprometidas, ou falidas, logo que experimentaram, por sua vez, os primeiros efeitos da queda da borracha. E não obstante a dolorosa experiência da exploração dos seringais, o aproveitamento intensivo dos castanhais logo principiou também sem método e sem disciplina. E sem disciplina e sem método ainda continua. Nos de Marabá, o Engenheiro BARBOSA DE OLIVEIRA surpreendeu em 1938, a mesma organização e o mesmo tráfico escandaloso outrora subsistente para a borracha amazônica. Nas condições atuais da exploração do Vale Amazônico, os castanhais, do ponto de vista da sua ocupação e do seu aproveitamento pelo Homem, comportam-se como verdadeiros "Oasis" do "Deserto Verde".

