

O CAJUEIRO NORDESTINO *

Para quem nasce no Nordeste, o cajueiro (*Anacardium Occidentale*) é como que um irmão. Nisto não vai nenhum rebuscamento literário. É fato. Ele se enquadra entre aqueles vegetais que, emprestando características à região, tornam impositiva a sua presença no que se presume constituir a essência mesma da vida e dos fatos, do homem e do meio naquela parte martirizada do Brasil.

Originário do Maranhão, brasileiro, indiscutivelmente, se levarmos em conta que o mesmo designativo tupi ainda o nomeia depois de transposto o Atlântico, em diferentes regiões da Ásia, onde o seu cultivo teve grande difusão, o cajueiro tem motivado o entusiasmo de muitos autores, desde THEVET (século XVI) numa constante enunciação de seus prodígios. JEAN DE LERY, GANDAVO, ANCHIETA, SIMÃO DE VASCONCELOS, MARCGRAVE e NIENHOF, entre outros, na feerie das crônicas de viagem, fizeram do cajueiro um personagem de lenda, culminando referências ou estudos, em nossos tempos, às vózes categorizadas de um GILBERTO FREYRE ou de um GUSTAVO BARROSO. Ainda agora, e nisto o seu mister foi além do que se poderia exigir, MAURO MOTA acaba de editar em Pernambuco, obra conclusiva sobre o assunto, oferecendo-nos subsídios que aqui se incluem.

A difusão e o cultivo racional do cajueiro fora do Brasil foram bem sucedidos. Observa-se, no entanto, que só as condições do seu habitat natural têm permitido ao cajueiro ocorrência mais expressiva. As zonas tropical e subtropical brasileiras são, por excelência o seu domicílio. Especialmente nas faixas litorâneas. Aí o cajueiro pontifica. Bosques arraigados às dunas arenosas como flores festivos, formam planos que se alternam com os coqueirais, estabelecendo a "marca registrada" de uma paisagem sem similar. Investindo pelos vales agora, reproduzindo-se nas plagas sertanejas, beirando as serras, marginando rios, o cajueiro é uma presença confortante, espalhando o refrigério de suas sombras grandiosas sobre as estradas.

Aprende-se em Botânica ser a castanha o fruto do cajueiro. A noção comum, entretanto, é de que merece este atributo a polpa sumarenta, revestida por uma película de cor viva, variada e brilhante, ou seja, o "caju".

O caju é constituído de duas partes distintas; pedúnculo e amêndoa, ambas com propriedades independentes, implicando em usos diversos, mas cada qual oferecendo ao homem, utilidades e proveitos copiosos.

O sumo da polpa do caju presta-se ao fabrico de refrigerantes e vinhos. Servindo após a espremedura tem a denominação de "mocororó", (no Ceará) resultando depois do mesmo fermentado e destilado, a cajuína. No primeiro estágio, o consumo é feito imediatamente, às refeições, podendo a cajuína ser conservada bastante tempo e engarrafada para exportação. Os vinhos de caju são muito apreciados.

Da "castanha" do caju, o aproveitamento também é completo. Levada ao fogo, o óleo do pericárpio se evapora, sendo a amêndoa extraída a seguir. É tarefa à qual as crianças dão preferência, resultando disso lembranças as mais duradouras da infância de um nordestino. Outra operação sofre a castanha, dessa vez para fins industriais, com a utilização de máquinas: a extração do óleo. Aí se prescinde da combustão do pericárpio, resultando aproveitamento mais completo de todo o conjunto.

Vários tipos de doces são feitos de caju, incluindo-se nos condimentos a amêndoa em forma de farinha (pilada) ou inteira. Neste caso também é a "castanha" vendida em saquinhos ou em rosários. Estes as crianças sertanejas põem ao peçoço e vão desfiando enquanto comem, restando, ao fim o cordão vazio! Da farinha fazem-se, ainda, o "cauim", de receita indígena, afrodisíaco.

As utilidades do cajueiro são muitas e, delas, uma da qual se beneficia a miúdo o sertanejo, é a terapêutica. As raízes têm função diurética, a "casca" presta-se à aspsia e cicatrização de ferimentos. Dos galhos recurvos fazem-se cavernames de embarcações pequenas e, não obstante o crime que isto consiste, é a madeira do cajueiro consumida no fabrico de carvão.

Nos bares citadinos ou em botequins de beira de estrada; em palhoças improvisadas à beira de rios ou açudes, nos banhos públicos para homens muito comuns durante a estação chuvosa, o caju é muito consumido em virtude de libações alcoólicas que têm no *Anacardium Occidentale*, um delicioso coadjuvante. Com alimentos, especialmente com "feijoadá", não se dispensa um bom número de cajus, tipo azêdo — de maior acidez, de preferência. Aliás, não é a propósito, mas convém frisar o uso desse tipo de caju, na pescaria e na engorda de suínos.

À enumeração de tantos fatos em torno do cajueiro, se faz implícita a noção, por extensão, da sua influência no folclore. Evidentemente, este pormenor não nos cabe explorar com minúcia nestas notas. Contudo, e ressaltando nossas escusas, verificamos ser grande e pontilhada de tópicos imorredouros na lembrança, até pela saudade, a influência do cajueiro no "populário", distribuindo-se nos resíduos de uma novelística ingênua e matuta, pelos meandros imaginosos da lenda, das credences e de fatos pitorescos, cuja notícia tem curso ininterrupto, inclusive em abundante anedotário.

A atividade lúdica da criança nordestina se condiciona, na maior parte aos recursos que lhe oferece um processo sócio-econômico restrito. Daí a importância do cajueiro, também nesse ponto, revelando-se viva, patente, a permitir à imaginação infantil um número considerável de jogos em que a "castanha" ocupa função especial ou única.

Para concluirmos estas referências sobre tão nobre vegetal a que, em contraposição poderíamos mencionar apenas a carnaubeira (*Copernicia cerifera*, MARTIUS), espécie da qual o nordestino é também um beneficiário exclusivo, mais uma vez recorremos a MAURO MOTA: "Nenhuma outra árvore existe de ecologia equivalente pela extensão à do cajueiro. Transcende da ambiência fitogeográfica. É como se escapasse do seu para um reino de humanidade e, aí, com os ramos em laço, fizesse a simbiose das espécies. Planta e criaturas humanas desenvolvem-se juntas numa interdependência fraternal..."

BARBOZA LEITE

