



Pé de caju | Foto: Shutterstock

[REVISTA EDIÇÃO 140](#)

## É TEMPO DE CAJU E DE PERSISTIR

A fibra do caju, normalmente descartada, é utilizada cada vez mais em hambúrgueres, bolinhos e quibes vegetarianos, com tecnologias da Embrapa



[Evaristo de Miranda](#)

25 NOV 2022 - 11:21

*...em dois credos se esmoem.*

**Gabriel Soares de Souza, 1587**

O clima influencia a agropecuária e até o futebol. Nunca a Copa do Mundo foi realizada entre novembro e dezembro. As altas temperaturas do verão no Golfo Pérsico levaram a Fifa a decidir pela mudança da data. E o futebol também influencia o clima. A Copa parece ajudar a baixar a temperatura do clima sociopolítico no Brasil. Parece. As principais equipes já jogaram no Catar. No próximo domingo, quem entra em campo é Jesus Cristo. No 27 de novembro começa o Tempo do Advento, do latim *Advenire*, chegar a. Chegar onde? Ao Natal. Nas casas, no campo e nas cidades é tempo de montar presépios, árvores de Natal, guirlandas, enfeites e muitas luzinhas. Neste ano, em meio ao verde-amarelo da Pátria patriótica e de chuteiras.

No calendário litúrgico, o Tempo do Advento corresponde às quatro semanas antecessoras do Natal. O comércio ganha vida, além de promoções, como a Black Friday, antecipando as compras dos presentes natalinos. Lojas de decorações natalinas surgem nos shoppings. Cidades e casas ganham luzes e o campo começa a colher os plantios da primavera.

Muitos chamam estas semanas de tempo do Natal. Com tanta festa é bom não misturar os tempos. Para a Igreja Católica existem dois: o do Advento e o do Natal. O calendário litúrgico começa com o Tempo do Advento em novembro e termina no 24 de dezembro com a comemoração do nascimento de Jesus. O Tempo do Natal vai do 24 dezembro até o primeiro domingo depois da [Epifania](#), em janeiro. Como dizem na Itália: *L'Epifania tute le feste a pórtia via*. Se a Epifania leva embora todas as festas, logo o Carnaval as traz de volta. E, no Brasil, ele já dá seus brados no *réveillon* de 1º de janeiro.



Foto: Reprodução/Shutterstock

Em dezembro, o sol caminha cada vez mais para o Sul e para o alto, a menos de um mês do solstício. O banho de luz amadurece as frutas. A colheita da fruticultura antecede a dos grãos. E de uma delas em particular. Quem não conhece ou não gosta de caju?

O nome vem do tupi *acayú*: *a-* fruto + *ác-* que trava + *aiú-* fibroso ou fruto travoso e fibroso. O pedúnculo, chamado de fruto, é na realidade um pseudofruto, como no caso do morango. Sua cor varia do amarelo ao vermelho. O nome científico do [cajueiro](#) (*Anacardium occidentale*) evoca a forma de um coração invertido do pseudofruto (do grego *kardia*, coração). E *occidentale* evoca o Ocidente, as Índias Ocidentais, o Oeste. O cajueiro é o símbolo de Recife. Em tupi, Aracaju significa cajueiro dos papagaios (*ará*). O [maior cajueiro](#) do mundo encontra-se na Praia de Piranji (RN). A árvore recobre 8.500 metros quadrados e produz de 70 a 80 mil cajus/ano (2,5 toneladas).

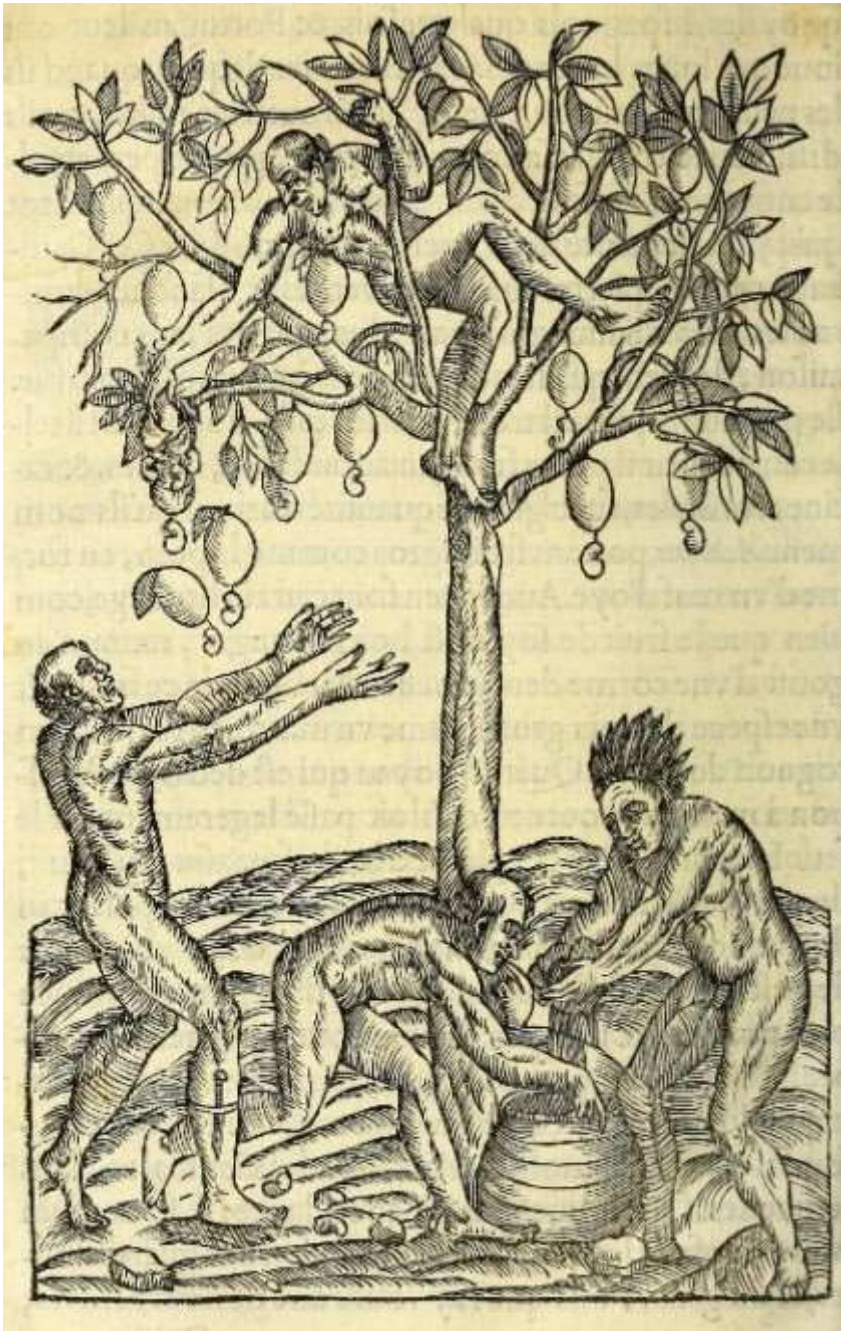


Maior cajueiro do mundo, em Piranji, Rio Grande do Norte | Foto: Reprodução/Idema-RN

Típicos do litoral nordestino, os brasileiríssimos cajueiros logo foram identificados pelos povoadores portugueses. [Gabriel Soares de Souza](#) (GSS) destaca o caju e os cajuís, os primeiros em sua lista de frutíferas, no [Tratado Descritivo do Brasil](#), de 1587. Um capítulo esplêndido: *Daqui por diante se dirá das árvores de fruto, começando nos caju e cajuís. (...) demos o primeiro lugar e capítulo por si aos cajueiros, pois é uma árvore de muita estima, e há tantos ao longo do mar e na vista dele.*

GSS descreve suas qualidades terapêuticas: *...são medicinais para doentes de febres, e para quem tem fastio, os quais fazem bom estômago e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estômago, e fazem bom bafo a quem os come pela manhã, (...) e são de tal digestão que em dois credos se esmoem.* Uma das primeiras ilustrações do cajueiro é do frade franciscano [André Thevet](#), na obra [Singularidades da França Antártica](#), de 1557.

*Voilà (...) nostre Acaïou, avec le pourtrait qui vous est cy deuant representé. Singularitéz de la France Antarctique.*



Primeira ilustração de um cajueiro (1557) | Foto: Reprodução

Rapidamente, os portugueses espalharam o cajueiro pelo mundo. Ele chegou às Índias Orientais, em Goa, entre 1560 e 1565. Da Índia, onde se adaptou muito bem, os lusitanos o levaram ao Sudeste Asiático e à África, ainda no século 16.

Seu **pseudofruto**, pedúnculo carnudo e sumarento, é consumido *in natura*, dá ótimo suco e pode ser cristalizado ou feito doce em pasta. *Fazem-se estes caju de conserva, que é muito suave, e para se comerem logo cozidos no açúcar cobertos de canela não têm preço* (GSS). E compõe excelente batida com cachaça. Ele é a base da cajuína, bebida não alcoólica de cor amarelo-âmbar, típica do Maranhão, do Ceará e do Piauí. Ela foi desenvolvida em 1900 pelo escritor e farmacêutico [Rodolfo Marcos Teófilo](#). Até vinho de caju, os indígenas produziam: *Do sumo desta fruta faz o gentio vinho, com que se embebeda, que é de bom cheiro e saboroso* (GSS). A fibra do caju, coproduto abundante nas fábricas de suco, normalmente

descartada, é utilizada cada vez mais em hambúrgueres, bolinhos e quibes vegetarianos, com [tecnologias da Embrapa](#).

A **castanha-de-caju**, ótimo aperitivo, é utilizada em doces e pratos, como o vatapá. *É para notar que no olho deste pomo tão formoso cria a natureza outra fruta, parda, a que chamamos castanha, que é da feição e tamanho de um rim de cabrito* (GSS). As primeiras exportações, no início do século 20, foram da Índia aos Estados Unidos. Hoje, seu mercado mundial movimentava mais de US\$ 5 bilhões ao ano, sendo produzido em mais de 40 países.



Castanha-de-caju | Foto: Shutterstock

A área mundial de cajueiros é da ordem de 7,1 milhões de hectares, com maior concentração na África: 56% da castanha-de-caju produzida no mundo. Em área cultivada, o Brasil está na sexta posição, dos quais 99,7% no [Nordeste](#). O Vietnã, sem grandes áreas cultivadas, tem elevada produtividade (1.241 quilos por hectare — kg/ha), lidera as exportações mundiais e processa 1 milhão e 820 mil toneladas, 80% importados da África.

A castanha serve ainda à fabricação de produtos vegetarianos e veganos, como “leites” vegetais, “iogurtes” e até “queijos”, por pequenas e grandes indústrias de alimentos

Os EUA respondem por 20% do consumo mundial; a Europa, 16%; e a China, 9%. A Índia, maior consumidor, com 38%, importa 55% (1 milhão e 550 mil toneladas). O Brasil, preocupado: de quinto maior produtor mundial em 2011, caiu para a 14ª posição em 2016, com 1,5% do total produzido.

Os sistemas de produção do cajueiro precisam evoluir muito em genética e tecnologia. A produção nacional de castanha declinou 2% ao ano entre 2017 e 2021, com uma diminuição de área de 4% ao ano, apesar do aumento anual de 1,3% na produtividade. Produtores e [Embrapa sistematizam](#) inovações para a [cajucultura](#) ganhar eficiência e produtividade. Com falta de castanha nas indústrias, até São Paulo [amplia o plantio do caju](#) nas regiões mais quentes do Estado.



Queijo de castanha de caju

Na indústria processadora, o índice de quebra de castanhas é alto e gera, com [tecnologias de extração](#) adequadas, um óleo comestível de qualidade e elevado valor agregado. A castanha serve ainda à fabricação de produtos vegetarianos e veganos, como “leites” vegetais, “iogurtes” e até “queijos”, por pequenas e grandes indústrias de alimentos.



Manteiga de castanha de caju

A **casca da castanha** fornece um óleo industrial, negro e viscoso, o LCC (líquido da castanha-de-caju) e faz parte da [química verde](#). Ele corresponde a cerca de 25% do peso da casca. Formado por ácido anacárdico, cardanol, cardol e 2-metilcardol, é rico em fenóis. *Deita essa casca um óleo tão forte que aonde toca na carne faz empola, o qual óleo é da cor de azeite, e tem o cheiro mui forte* (GSS). Dada sua composição química, o LCC tem várias aplicações, de larvicida a verniz, até em sensores eletroquímicos. E exige cuidados dos produtores. *O azeite que tem na casca (faz) pelar as mãos a quem as quebra. “Queima” e marca as castanhas, desvalorizando-as.*



Leite de castanha de caju

O **tronco** produz uma resina amarela, a goma do cajueiro, com usos farmacêuticos. Confere proteção tópica e tem ação anti-inflamatória sobre a [mucosa do esôfago](#). Substitui a goma arábica nas cápsulas para comprimidos, com a vantagem de não apresentar açúcares, interessante em medicamentos para diabéticos. Também é usada na indústria alimentar e do papel. *Cria-se nestas árvores uma resina muito alva, da qual as mulheres se aproveitam para fazerem alcorce de açúcar em lugar de alquitira* (GSS). Alquitira é a goma mucilaginosa do astrágalo (*Astracantha gummifera*), espessante em loções, geleias, sorvetes etc., substituída aqui pela resina.



Cajueiro anão-precoce | Foto: Foto: Cláudio Norões/Embrapa



A **casca**, [comercializada desidratada](#), é usada em chás como adstringente e tônico. Popular, ela serve para tratar tosse, catarro e fraqueza. É um excelente antisséptico, bactericida e efetiva no tratamento de cáries.

[Caju or not caju?](#) Há muita coisa feita de caju. Do erótico [Soneto ao Caju](#) de Vinicius de Moraes à [Chuva do Caju](#) dos meteorologistas. Até novena católica. A [Novena do Caju](#) é cerimônia sensual, cantada e dançada, durante os festejos em louvor a Nossa Senhora da Conceição, no 8 de dezembro, ou a Santa Luzia, no 13. Tambor e pífaro acompanham o canto dos fiéis em frente ao altar da santa, numa casa de família. Ao final, o dono da casa convida todos a beijarem os pés da imagem. Quando terminam, a dança começa. A Novena do Caju ocorre do Pará à Paraíba, associada à frutificação do caju, em pleno Advento. Como se diz no Nordeste: tanta novena e tanto caju... faz lama.

No litoral do Nordeste, a [colheita do milho](#) conclui-se em novembro. A Confederação da Agricultura e Pecuária prevê crescimento de [2,8% do Produto Interno Bruto da agropecuária em 2022](#), em parte pela expansão de milho e trigo. O agro brasileiro é persistente e entra confiante no Tempo do Advento. Seja qual for o clima, o tempo ou a temperatura, o agronegócio seguirá o preceito tão presente nos [regimentos reais das naus portuguesas](#): **prepara-te para o pior, espera o melhor e cuida do que vier**. Quem planta caju não colhe manga.



Cajus expostos em um mercado de Areembepe, Bahia | Foto: Helissa Grundemann/Shutterstock