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

…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.

Foto_Reprodução_Shutterstock_Revista Oeste

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 pórta 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 1° de janeiro.

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?

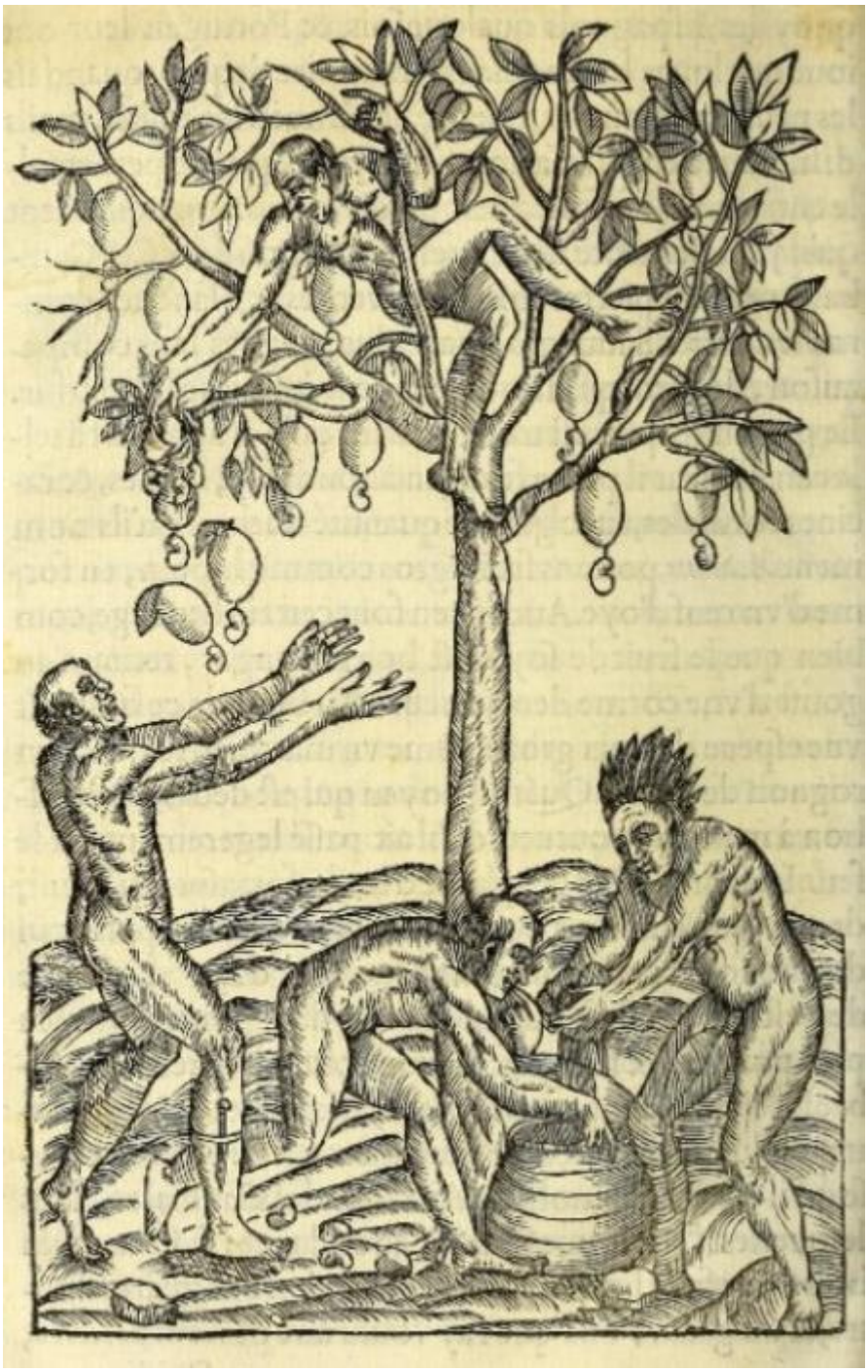
O nome vem do tupi acayú: a– fruto + ác– que trava + aiú– fibroso ou fruto travoso e fibroso. O pedúnculo, chamado de fruto, é na realidade um pseudofruto, como no caso do morango. Sua cor varia do amarelo ao vermelho. O nome científico do cajueiro (Anacardium occidentale) evoca a forma de um coração 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_Revista Oeste

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 cajus 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, auec le pourtrait qui vous est cy deuant representé. Singularitéz de la France Antarctique.



Primeira ilustração de um cajueiro (1557)_Foto: Reprodução_Revista Oeste

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 cajus 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 movimenta mais de US$ 5 bilhões ao ano, sendo produzido em mais de 40 países.

Castanha-de-caju _Foto: Shutterstock_Revista Oeste

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, preocupa: 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. Foto_Revista Oeste

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. Foto_Revista Oeste

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. Foto_Revista Oeste

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_Cláudio Norões/Embrapa._Revista Oeste

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.

Cajus expostos em um mercado de Arembepe, Bahia_Foto_Helissa Grundemann_Shutterstock_Revista Oeste

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.

Por Evaristo de Miranda, doutor em Ecologia e membro da Academia Nacional de Agricultura da SNA.

Fonte: Revista Oeste