

CAJUEIROS

26/2/57

LIVRO bonito foi Mauro Mota que fez, «O Cajueiro Nordeste», editado pelo Serviço de Documentação do Ministério da Educação. O poeta pernambucano escreveu isso como tese para um concurso de Geografia do Brasil no Recife. E' bom que os poetas estudem geografia, e Mauro Mota o fez amorosamente em torno dessa árvore que, para ele como para mim, é a mais querida do Brasil.

Mauro fala das antigas guerras entre índios, no verão, quando os cajus amadureciam; estuda a distribuição da árvore pelo Nordeste e pelo Brasil, as propriedades do caju e da castanha, os jogos infantis com a castanha, o caju como motivo de decoração, de folclore e de literatura e o cajueiro na ponopímia nordestina. Fala também da imensa devastação dos cajuais e das indústrias várias que funcionam na base do caju. Como o autor cita algumas dessas organizações industriais, quero lembrar a ele que não é justo esquecer a Empresa Industrialização do Caju que em Aracati, Estado do Ceará, produz um doce de caju em massa, chamado Tabajara, que é o melhor que eu conheço. Fique aqui esta propaganda de graça; Mauro é capaz de encontrar esse doce no Recife; aqui no Rio ele se vende muito. A única observação que dev fazer é que o gosto, a qualidade às vezes varia de um vidro para outro.

Quanto ao caju mesmo, é inútil esperar encontrar melhores, no mundo, que os do Sítio São José, de José Cristóvão dos Santos, na Atalaia Velha, junto a Aracaju. Revelarei um segredo de Estado dizendo que é ali que se abastece o governador Leandro Maciel quando quer «comprar» jornalistas e autoridades federais com remessa de cestas de caju; são presentes capazes de suscitar elogios em jornais inimigos e de desempacar qualquer verba destinada a Sergipe no governo federal. Como faço o possível para ser um jornalista independente, mesmo em política sergipana, tive necessidade de entrar em contacto direto com o velho João Cristóvão... Mas xingarei aqui a Real, que atrasa de maneira desesperadora a entrega das cestas, quando os cajus deveriam ter prioridade número um; além disso é quase infalível que a cesta chegue violada...

Citando vários autores, Mauro admite que o caju tenha sido levado, pelos antigos portugueses, do Brasil para a África e a Ásia, fazendo viagem inversa à do coqueiro, da mangueira, da fruta-pão e tantas outras árvores de fruta. Também do Brasil teria ido para a América Central e as Antilhas. O botânico inglês Moses, citado por Mauro, acha que o caju é originário do Maranhão; devo dizer, em apoio desse palpite, que na Colômbia ele é conhecido como «marañon»; na República Dominicana, entretanto, guardou quase o nome dado pelos nossos índios: chama-se «cachu», ou pelo menos foi assim que lá ouvi pronunciar seu nome.

Se Mauro fizer outra edição do livro, sugiro que ele não apenas se refira às receitas de doces e bebidas de caju e ao uso da fruta, do maturi e da castanha madura em certos pratos; transcreva algumas receitas, que é melhor; seu livro, já tão saboroso, produzirá mais alegria.

Mesmo fora do Nordeste há uma grande mística do caju, e eu que o diga. Já falei muitas vezes do imenso cajueiro em cima do morro atrás da velha casa de nossa família, em Cachoeiro. Quando ele tombou, há coisa de três anos, em setembro, todo carregado de flôres, fiz tudo o que poderia fazer: uma crônica. Senti tanto quando soube da notícia que a crônica não saiu boa, saiu seca; foi escrita com aquele pudor que a gente tem ao se referir à morte de uma pessoa demasiado querida. Minha irmã chorou, como se nossos pais tivessem morrido outra vez. Mas o cajueiro, me contam, está renascendo de seu velho tronco.