

# Indústria, Bebidas, Comidas...

RUBEM BRAGA

INAUGURAM-SE por estes dias em Tabuleiro dos Martins, perto de Maceió, as instalações industriais da CIASA, Caju Industrial de Alagoas S. A., e um amigo me informa que um de seus produtos será o óleo da casca da castanha, o *cashew shell oil*. Naturalmente aproveitará também o próprio caju e a polpa de sua castanha, o *cashew nuts' kernel*, este usado muito como salgadinho ou em confeitaria. O óleo da casca é que até agora, segundo creio, nunca se aproveitou no Brasil. Escrevi aqueles nomes em inglês porque é assim que eles constam na lista de importações dos Estados Unidos, os maiores consumidores. O óleo dá à Índia, por ano, cerca de 20 milhões de dólares. Note-se que a Índia não tem muitos cajueiros; ela importa a castanha de vários países africanos para beneficiá-la. Quando andei por lá, em 1965, tomei conhecimento de um plano de incremento da plantação de cajueiros, com financiamento a juros módicos e longos prazos, inclusive carência de quatro anos.

Quando estava no Marrocos mandei para o Rio uma correspondência dando conta do plano de plantação de cajueiros no Senegal, com o objetivo principal de aproveitar o óleo da casca de castanha. Enquanto isso, no Brasil, destruíamos milhões de cajueiros, segundo a denúncia feita em Pernambuco pelo cientista Néelson Chaves. Caju, aqui, era quase apenas folclóre...

Só de alguns anos para cá aumentou o consumo da cajuada no Rio e em outros centros urbanos, graças, em grande parte ao suco de caju engarrafado no Ceará. A industrialização da fruta em caldas ou em massa também aumentou muito. Espero que a nova indústria abra caminho para a industrialização integral da fruta. Não é utópico imaginar que um dia a cajuada poderá ser lançada em grande escala nos Estados Unidos e na Europa, com a propaganda baseada não apenas no gosto como no fato de ser o caju a fruta que tem maior quantidade de vitamina C, segundo as análises feitas no SAPS. E preciso não esquecer que o suco faz muito boa combinação com várias bebidas alcoólicas, principalmente o gin, ainda mais se levar umas gotas de suco de limão e um pouco de açúcar. (escrevo isto no dia do «cajú-amigo» do benemérito carioca Carlinhos Niemeyer, na Sucata...)

Já que falamos em bebida, vamos registrar com simpatia a iniciativa dos vinhateiros gaúchos, fazendo na Hípica, do Rio, a «Festa da Uva». Acho apenas a época do ano pouco adequada; no inverno o consumo de vinho seria, certamente muito maior. Juntamente com o vinho os gaúchos lançam no Rio a carne do cordeiro. Não há nada mais gostoso que um carneirinho de meses, em churrasco ou assado, o borrego de Tanger; ou melhor: mais gostoso que isso, só a buxada de carneiro como se faz no Nordeste...

E já que falamos em comidas e bebidas: por que os vinhateiros gaúchos, que já fazem uma razoável aguardente de uva, não experimentam fazer também o pisco, bebida peruana e chilena feita com a passa? Se fizerem contem com meu apoio...

DN 16.2.68