

Rubem Braga

CAJUADAS ETC.

COMEÇAMOS a redescobrir o Brasil: o carioca aderiu à cajuada. É verdade que sempre houve cajuadas, mesmo porque as praias da Zona Sul eram antigamente cheias de cajueiros; mas, durante muitos anos, a fruta escasseou por aqui, e só apareciam uns cajus muito enfezados nas feiras e em uma ou outra mercearia de luxo. Agora o centro da cidade se povoa de cajuadas feitas com frutas vindas do Nordeste, ou com suco engarrafado da mesma origem.

Enquanto não se fazem aqui plantações de cajueiros abundantes, é bom que os aviões tragam cajus do Nordeste. Lá éle sobra, apesar do consumo do povo e da industrialização incipiente. Sobra tanto, que milhões de cajueiros têm sido derrubados à tona em vóltas das capitais — para fazer lenha ou simplesmente para limpar a terra para loteamentos... Segundo os estudos do SAPS, de todas as frutas, o caju é a maior fonte de vitamina C, além de conter outras vitaminas. Derrubar um cajueiro deveria ser um crime contra a saúde pública...

Mais de uma vez na Bahia me falaram de uma deliciosa peixada preparada com cajus — com cajus verdes. Não tenho a receita, e espero que algum baiano me mande para experimentar. Seria o único meio de aproveitar esses cajuzinhos feios e verdolengos que a gente encontra às vezes nas feiras do Rio.

Tenho um amigo que costuma injetar cachaça em caju, com agulha de injeção, e depois deixar a fruta descansar na geladeira. No Ceará é comum colocar alguns cajus dentro de boiões de aguardente. É o «caju amigo» à carioca, na base de metade de suco, metade de gim e muito gelo, é mesmo uma grande bebida de verão.

Por falar em fruta com bebida: em um restaurante elegante do México, me deram de sobremesa manga com «tequila». Fatias de manga em calda regadas com a forte aguardente de «maguey»; risca-se um fósforo e depois se come a manga flambada. Aqui, temos medo de misturar manga com álcool...

DN 22.3.68