



Caju, um nativo de valor



O caju faz parte da cultura,
da culinária e da economia
do Nordeste

O caju é 100% brasileiro. Abundante na região litorânea do Nordeste na época do Descobrimento, os primeiros colonizadores rapidamente aprenderam a apreciar o “acayu” (“noz que se produz” em tupi-guarani). O primeiro relato de um europeu, com data de 1558, foi feito pelo frade franciscano francês André Trevet, que, surpreendentemente, compararia o caju ao ovo de pata...Durante o domínio holandês no século 17, Maurício de Nassau protegeu os cajueiros de Pernambuco por decreto, de tão apreciado se tornaria o seu doce ao ser introduzido na Europa. Era considerada uma iguaria muito fina, uma maravilha dos trópicos.

A rigor o fruto do cajueiro é a castanha, sendo que a parte comestível, vendida comumente como fruta, é o seu pedúnculo floral. Levado daqui para a África e a Ásia, onde se adaptaria muito bem, o caju ganhou o mundo, deixando seu país de origem com um papel modesto no comércio mundial. Conheça aqui um pouco mais da saborosa história dessa fruta tão amiga dos brasileiros, que até virou nome de bebida: “caju-amigo”.

► Amarelo, rosado ou vermelho, o caju tal como é vendido nas feiras é na verdade seu pedúnculo floral. O fruto mesmo é a castanha, que concentra também o maior valor comercial







MAIOR DO MUNDO

Ocupando uma área de 8,5 mil metros quadrados, ou o equivalente a 70 cajueiros normais, o maior cajueiro do mundo está localizado na praia de Pirangi do Norte, a 25 km de Natal (RN). Seu processo de crescimento vem de uma anomalia: o galho cresce para baixo até encostar-se a terra, cria raízes, volta a crescer sucessivamente, formando um emaranhado de troncos de cajueiros. Estima-se que o Gigante de Pirangi tenha de 100 a 120 anos de idade.



VARAL DE CAJUS

Usando um cabo de madeira e fios de linha feitos com a palmeira ouricuri, típica da caatinga de Alagoas e Bahia, o vendedor pacientemente vai amarrando e colocando um fruto de cada lado do varal. Precisa terminar no máximo até às 10 horas, para começar a perambular pelas praias, onde vai tirando os frutos para os compradores, um de cada lado.



CASTANHA NO TERREIRO

Em enormes terreiros semelhantes aos de café, as castanhas ficam amontoadas em camadas e são remexidas várias vezes ao dia para que a secagem seja mais rápida. Em média, permanecem por cinco dias nessa etapa, para depois serem encaminhadas para processamento industrial. Estes terreiros são cobertos com teto de vidro para a entrada de luz solar ao mesmo tempo que se evitam as chuvas.



PRODUÇÃO MODESTA

Apesar de ser originário do Brasil, o país ocupava em 2016 apenas a 16ª posição no ranking dos maiores produtores mundiais de caju, respondendo por 1,5% da produção mundial, liderada por Vietnã, Nigéria, Índia e Costa do Marfim. Nessa indústria, o que vale é a castanha e muitas empresas processadoras não fazem qualquer uso econômico do caldo da fruta.

FRUTA A FRUTA

Localizada em Pacajus (CE), esta pequena empresa se especializou na venda do pseudo-fruto. Aqui não se processa a castanha, que requer maquinário apropriado, além de mão de obra especializada, mas os frutos destinados ao comércio precisam estar bem coloridos, sem manchas e em perfeito estado. A colheita é feita manualmente e com todo o cuidado para que o processo de embalagem não comprometa a qualidade das frutas, pois como o caju não continua o amadurecimento pós-colheita, ele deve ser colhido no ponto certo.



PRA TODO GOSTO

No Mercado Central de Fortaleza (CE), é possível experimentar o caju em pratos como estrogonofe, caju na moranga, bolinho de caju e quibe de caju, entre outras especialidades. Várias bancas também vendem castanhas de caju assadas de modo artesanal, em fornos montados com pedras ou tijolos, sobre os quais se coloca uma forma de alumínio com as castanhas para serem tostadas.





MEL E RAPADURA

Curiosidades gastronômicas como a rapadura de caju (sendo preparada ao lado) e o mel de abelha feito da florada dos cajueiros locais são encontradas em Serra do Mel (RN), na região salineira de Mossoró, atualmente um dos maiores produtores de caju daquele estado. Toda a produção do município é oriunda de grupos familiares e comercializada por cooperativas.





CAJU & FESTA

Na abertura do Cajufest, criado em Fortaleza em 1990, uma apresentação folclórica contava a lenda indígena da origem do caju. Inicialmente, era uma semana de comemorações diversas relacionadas ao caju, com missa, vaquejada, forró do caju, exposição de produtores e comidas típicas tendo como matéria-prima o fruto. Fortaleza não tem mais Cajufest, mas a comemoração se espalhou por diversas cidades do Ceará, Rio Grande do Norte e até na Bahia, mostrando que, para o nordestino, tudo pode terminar em festa.



CAJU DE AREIA

Para concluir o desenho de um caju como este, produzido em Beberibe, um dos municípios mais visitados do Ceará justamente por suas falésias de areia colorida, um artesão empenha cerca de três horas ininterruptas de pura paciência e atenção. O Ceará é o maior produtor de caju do país, com 69,5%, seguido pelo Piauí (17,1%) e pelo Rio Grande do Norte (13,4%), segundo dados de 2019 (Instituto Caju Brasil).

