

A Vida do Castanheiro

Agnello Bittencourt

Em outra parte destas reminiscências, tive ensejo de dizer que o caboclo amazonense desdobra sua atividade, conforme as circunstâncias, especialmente atendendo às épocas das safras ou trabalhos a que êle se entrega.

Numa ocasião, é "pescador", noutra é "seringueiro" e, ainda "castanheiro", isto é, extrator de castanha, quando não se ocupa de sua roça ou da fabricação de canoas.

Enquanto a borracha atrai, de preferência, o nordestino, a castanha seduz mais o natural do Amazonas, mesmo porque este último tem a vantagem de habitar a região dos castanhais ou suas proximidades.

A safra da apreciada noz exige um trabalho mais pesado, uma higidez mais completa por parte do extrator. As atividades do castanheiro começam geralmente em fins de novembro para terminar, no máximo, em junho. Assim é no Ayapuá.

Convém registrar que os castanhais se encontram, tantas vezes, nas partes baixas dos rios e dos lagos, em terras argilosas que não chegam a ser tragadas pelas enchentes.

No Acre vivem em lugares mais elevados, mas, em compensação, de maior umidade atmosférica.

As castanheiras (sempre na forma feminina), co-

mo as denominam os nossos caboclos, são vegetais gigantescos, de trinta a quarenta metros de altura; sua copa sobrepuja a floresta circundante, permitindo distinguir, assim, todos os exemplares adultos de uma "rebolada" ou grupo dessa espécie. Florescem em outubro, mas a maturação dos frutos ou seja, dos "ouriços", só se verifica em novembro do ano seguinte. Na ocasião da florescência, nuvens de insetos cobrem-lhe a ramagem, fazendo grande ruído.

Os ouriços desprendem-se dos galhos, pouco a pouco, chegando alguns a ser bem retardatários, não obstante a referida florescência se operar a um só tempo.

A queda dos frutos dá-se geralmente pela manhã, ao esquentar da canícula, sobretudo após uma noite chuvosa quando os pedúnculos dos ouriços ficam humedecidos.

Queda perigosa para quem esteja em baixo das árvores ou mesmo, nas suas proximidades. Mas, o caboclo é sagaz. Ao sentir que uma rajada abala a floresta, acosta-se ao tronco de um castanheiro, sob o intercruzar de seus galhos, ou se retira para bem distante da área que corresponde à rama.

Há ouriços que pesam mais de um quilograma.

No trabalho da colheita, vejamos como procedem os extratores.

Em regra geral, não abandonam seus sítios, porque, como disse, o castanhal lhes é vizinho.

Alguns castanhais que vivem afastados do barracão do qual se abastecem de mercadorias, preparam seus "paióis" que servirão de depósitos da castanha colhida diariamente. O trabalho da colheita consiste em partir, pela manhã, em pequena canoa, para o "pôrto da estrada". E, aí chegando, o extrator penetra a floresta com seu "aturá" (cesto grande de cipó, com a capacidade de, mais ou menos, um hectolitro) e, munido de um facão vai, em baixo de cada castanheiro, apanhando os ouriços, a fim de reuni-los em um lugar um tanto afastado da área correspondente à copa de cada árvore para, assim, evitar o perigo da queda daqueles frutos. Assim vai, até o fim da "estrada". No regresso, vem "quebrando", ou melhor, cortando cada ouriço e sacudindo as castanhas no aturrá.

Para "quebrar", o castanheiro aplica três ou quatro golpes no duríssimo envoltório, arrancando-lhe um calote de um terço do seu volume, em derredor do ponto em que estava o pedúnculo.

Um castanheiro hábil não erra um golpe e não fere uma "pevide" (noz). Ao contrário, o calouro aplica, sem resultado, violentas terçadadas no ouriço, sem conseguir abri-lo senão com dificuldade, acabando por mutilar várias nozes.

Há anos em que a safra é abundante, devido à grande carga dos castanhais. Há outros, porém, que a produção atinge à uma terça parte de uma frutificação normal. Atribui-se o fato ao regime das enchentes dos rios. No caso de inundação, no ano seguinte, a safra é farta, certamente pela maior umidade do solo. Após um verão intenso e prolongado, a safra é escassa. Os extratores são obrigados a restrições econômicas. Nos períodos de fartura, um castanheiro esperto e experiente apanha um ou dois aturás por dia. Para ser bem aceita, a castanha deve ser limpa, expurgada as chochas, as mutiladas pelo terçado, os umbigos etc.

Quando, diariamente, o castanheiro acaba de quebrar os últimos ouriços da estrada, dirige-se ao pôrto, junto à montaria, lava as nozes obtidas, sacudindo-as dentro d'água, num paneiro e em pequenas porções, afastando tudo que considera impurezas. Ao chegar ao seu ou ao paiol do "patrão" (o comerciante que lhe financiou a safra), faz nova lavagem para um completo expurgo.

A castanha, que era suja e escura, passa a ser clara e limpa. Na operação de venda, em Manaus e Belém, o comprador, antes de fechar o negócio afasta, a ranel, cem nozes, quebra-as, uma a uma, separando as que, porventura, estejam estragadas, para desconar, no preço, a porcentagem destas. Daí, o interesse da escolha, por parte do negociante do interior.

O extrator ufana-se quando alguém lhe diz que, na sua castanha, não foram encontradas impurezas.

Ao terminar a safra, o que ocorre em princípios de junho, procede-se ao "vasculho" do castanhal, rebuscando, minuciosamente, em baixo e nas vizinhanças de cada árvore os ouriços retardatários ou outros que, no rolar de algum declive, se ocultassem no meio do cerrado e das folhas secas.

A prestação de contas, entre o castanheiro e o patrão, é o derradeiro trabalho da safra. Seguem-se às festas de São João alguns dias de descanso, a derrihada, a queima e o plantio das roças, para, mais tarde, quando as águas tiverem baixado suficientemente, os mesmos caboclos, que antes eram castanhais, vão, agora, para o salga do pirarucu ou para o corte da seringa.

Como as atividades da gente do interior se sucedem!

No entanto é considerada, pelos que não a conhecem, como ociosa e sem iniciativas.