

# A CARNAÚBA

LUÍS DA CÂMARA CASCUDO

*Só te posso sentir na atitude um crente,  
Ouvindo bem de perto a voz do coração,  
E o motivo é porque, ao lado do indigente  
És lar, és luz, és alimento, és pão!*

GENUÍNO DE CASTRO (1883-1937)

## O NOME CARNAÚBA

JORGE MARCGRAV foi o primeiro a escrever o nome velho, *caraná-iba*, donde nos veio carnaúba e carnaíba. De *caraná*, cheio de escamas, áspero, arranhento, e *iba*, madeira.

Diz-se também no Nordeste “carnaubeira”. O engenheiro agrônomo HUMBERTO R. DE ANDRADE registrou que “No Ceará o povo chama de carnaubeira a árvore e de carnaúba, o fruto”. No Rio Grande do Norte não há esta distinção. Empregam ambas indistintamente, como sinônimos absolutos.

ARRUDA DA CÂMARA classificou-a *Corypha cerifera* e devia ter sido mantido pelos direitos da lógica. Passou a ser, por pouco tempo, *Arrudaria cerifera* em homenagem ao seu classificador. MARTIUS rebatizou-a *Copernicia cerifera*, numa vênia a COPÉRNICO e a crisma ficou sendo a mais usada.

ALEXANDRE VON HUMBOLDT vendo a palmeira *murichi* nos plainos do Orenoco, na Venezuela, chamou-a *ein Baum des Lebens* pela multiplicidade do seu uso entre os indígenas e mestiços. FERDINAND DENIS em 1837 (*Brésil*, Paris, Firmin Didot Frères) escrevendo sobre a carnaúba lembrou-se da frase de HUMBOLDT: — *Le Carnaúba est un de ces arbres de vie, comment dit M. Humboldt en parlant du murichi, un de ces palmiers auxquels l'existence entière d'une aldée peut se rêtacher surtout dans une contrée aride*. M. C. JAMIN traduziu, em dois tomos, Lisboa, 1844-45, o livro de FERDINAND DENIS e espalhou-se a fama de que HUMBOLDT denominara a carnaúba de “árvore da vida”.

ALEXANDRE VON HUMBOLDT nunca chegou a ver uma carnaúba em dias de sua vida.

Outro engano teimoso e de fácil encontro é ter-se “carandá” e “carandàzal” como significando carnaúba e carnaubal.

A palmeira carandá, do Mato Grosso, também conhecida por “carandazeiro”, é do mesmo gênero mas de espécie perfeitamente diferen-

ciada. É a *Copernicia australis*, de BECCARI, a “carandaí”, popular no Paraguai, desde o Chaco, no rio Pilcomayo até a Baía Negra e se estendendo para o interior da Bolívia. Tem os mesmos préstimos da carnaúba, inclusive a cêra, estudada em agôsto de 1952 particularmente por KLARE S. MARKLEY, de Assunção, Paraguai.

Este estudioso dedicou no seu ensaio *La Cera de Caranday* um capítulo sôbre a “Diferencia entre las Palmas Carnaúba y Caranday”, aqui transcrito para elucidação de possível necessidade:

“Las palmas carnaúba y caranday pertenecen al género *Copernicia*, cuyas diferentes especies han sido estudiadas por BECCARI. El parecido superficial de estas dos palmas ha ocasionado confusiones a los legos en la materia y hasta a botánicos. Ambas especies se caracterizan por tener troncos rectos y escamosos con promedios de altura de 20 a 30 metros para alcanzar de 35 a 45 metros al cabo de 50 años. Sus hojas flabeladas están sostenidas por peciolos de un metro de largo, y en los meses de sequia tanto las hojas como los peciolos exudan cera. Las plantas son monoicas, de flores muy pequeñas y numerosas que crecen en forma de inflorescencia en las axilas de las hojas. El fruto es de forma ovoide y se asemeja algo a las avellanas. Hay características botánicas que diferencian a estas dos palmeras. De acuerdo a BECCARI estas son las siguientes:

1 — Las hojas de la planta adulta de la *C. australis* (caranday) que están cubiertas a ambos lados de numerosos y diminutos puntos rojizos; mientras que las hojas de la planta adulta de la *C. cerifera* (carnaúba) carecen totalmente o tienen algunos pocos puntos rojizos escasamente visibles.

2 — En la *C. australis*, las ramas de la inflorescencia a tercero y cuarto orden crecen dentro de espatas tubulares en forma de embudo; en la *C. cerifera* existen espatas solamente en las ramas de segundo orden y únicamente de éstas salen las ramas que se subdividen en ramitas floríferas.

3 — Las flores en capullo de la *C. australis* tienen un tamaño más o menos tres veces mayor que las de la *C. cerifera*, siendo en ésta el ovario apenas piloso en la parte superior mientras en la *C. australis* es densamente piloso; en la *C. australis* el estilo delgado y el estigma puntiagudo, mientras que en la *C. cerifera* es el estilo relativamente grueso y el estigma está claramente dividido en tres lóbulos; los estambres de la *C. cerifera* forman un anillo carnoso con seis dientes pequeños que representan los filamentos, en la *C. australis* por el contrario, los filamentos tienen la base ancha y triangular que se contrae abruptamente en un filamento tubulado bastante largo; la corola tubular de la *C. cerifera* se divide en seis cestas mientras que la de la *C. australis* es lisa.

4 — El fruto de la *C. australis* es más pequeño que el de la *C. cerifera*.”

Dizemos “carnaúba” e “carnaubeira” para a mesma árvore. PAULINO NOGUEIRA, no seu “Vocabulário Indígena em Uso na Província do Ceará, etc.” (*Revista Trimestral do Instituto do Ceará*, tomo 1.º, Fortaleza, 1887) insurge-se, dizendo-a redundância dispensável porque “carnaubeira” decomposta traduz-se literalmente por — “árvore da árvore que arranha”. O sufixo português “eira” corresponde ao tupi *uba* ou *iba*.

O nome que ficou foi justamente o de origem tupi, divulgado e aceito pelos portugueses. A denominação cariri, naturalmente a primeira dada à palmeira, *ananac'ri* de JORGE MARCGRAVE e *anache* de GUILHERME PISO, desapareceu...

## A PRIMEIRA DESCRIÇÃO

A primeira descrição da carnaúba (*Copernicia cerifera*, MART) foi feita por JORGE MARCGRAV (1610-1644) na *Historia Naturalis Brasiliae*, impressa em Amsterdão, em 1648. Chamou-a *carana iba* e *ananchicariri*, esta última denominação lógica dada pelos cariris à palmeira popularíssima.

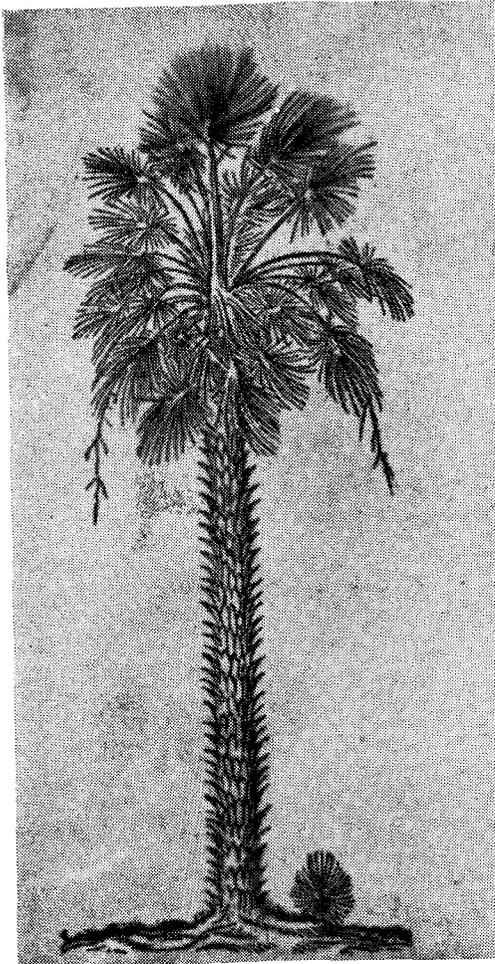


Fig. 1 — O mais antigo desenho da carnaúba feito por JORGE MARCGRAV entre 1639 e 1643 e publicado na sua *Historia Naturalis Brasiliae*, Amsterdão, 1648.

*Carana iba* e *ananchicariri* (têrmos indígenas). Árvore de grandeza e altura da tamareira, de madeira dura, vermelha ou escura, composta de nervos grossos por dentro, que não tem utilidade alguma. A casca externamente é griséa, tendo uma cartilagem escamosa desde a terra até uma certa altura; estas escamas são dispostas em forma de caracol; a princípio são longas; em seguida, tornam-se curtas; finalmente caem a começar de cima, porquanto, as árvores mais velhas têm a metade superior do caule glabro, como o coqueiro, e só a inferior escamosa. Essas escamas são restos de râmulos, que ficam na parte superior, elevando-se a árvore, porquanto, nascendo os novos que ficam na par-

te superior, caem os inferiores, que deixam êstes restos escamosos. Esta árvore estende para cima seus ramos, formando uma copa; estende também outros para baixo e para os lados como a tamareira, tendo, porém, muito mais elegante aspecto. Cada ramo mede dois ou três pés de comprimento; é chato, agudo de um e outro lado; guarnecido de duros espinhos pretos, aparentando um palito. Na extremidade de cada ramo, se acha uma fôlha redonda, dotada de pregas como um guarda-chuva de mulher (*gallis parasol*), de côr verde; da extremidade até quase o meio é dividida em muitas outras fôlhas carinadas, semelhantes às fôlhas da tamareira; cada uma divisão das fôlhas mede dois pés de comprimento. Entre os ramos folíferos, brotam outras mais nogas, que medem quatro, cinco ou seis pés de comprimento, que por sua vez se dividem em muitos outros ramos e râmulos alternados, cobertos de uma lanugem alvacentas; procedem de uma pequena bainha; nos mesmos se acham flôsculos amarelo-pálidos, sem pedículo, compostos de três fôlhas. Depois destas flôres vêm os frutos, do formato e tamanho da azeitona; são verdes, amargos, não comestíveis, nem úteis. Esta árvore cortada nunca mais renasce do caule; tardiamente cresce e exige longo tempo para se tornar grande. As fôlhas servem para cobrir choupanas e para o fabrico de cêstos; com a madeira fazem-se cercados para se prenderem ovelhas e animais de carga; os portugueses os denominam "currais".<sup>1</sup>

Como a zona da carnaubeira concide com o *habitat* dos cariris é possível fôssem êstes os seus utilizadores iniciais em determinada zona do Nordeste.

Os tupis empregariam posteriormente com maior amplitude e os portugueses receberiam dêstes a técnica, conhecendo depois a dos cariris quando penetraram o interior, estabelecendo relações, guerreiras ou de catequese.

De 1648, também, é a *História Natural do Brasil* de GUILHERME PISO, o médico do conde MAURÍCIO DE NASSAU. De novidade, além das registradas por MARCGRAV sôbre a carnaúba, está a divulgação de que os portugueses a denominavam "tamar", sugestão pela semelhança dos frutos da tamareira com a carnaúba, já notada por MARCGRAV. E PISO grafa o nome cariri da carnaúba, *anache cariri*.

## ARRUDA DA CÂMARA E A CARNAÚBA

O padre doutor MANUEL DE ARRUDA DA CÂMARA foi o primeiro brasileiro a estudar a carnaubeira. Estudou-a, classificou-a, descreveu-a.

Em carta ao capitão-general e governador de Pernambuco, CAETANO PINTO DE MIRANDA MONTENEGRO, em 26 de novembro de 1809, fixava o valor da carnaúba e a antigüidade de sua atenção dedicada à palmeira nordestina.

<sup>1</sup> *História Natural do Brasil*, tradução de Mons. Dr. JOSÉ PROCÓPIO DE MAGALHÃES, São Paulo, 1942.

“No que diz respeito à cêra vegetal da carnaúba devo dizer que fui o primeiro que anunciei êste produto no ano de 1796, remetendo êste anúncio a um dos editôres do *Paládio Português*, onde foi publicado, mas neste tempo não estava eu tão persuadido, como hoje, da grande utilidade, que êste produto pode dar no uso civil e só o propus como objeto curioso de química.

Razão tem o Ministério de empregar o seu cuidado na conservação dos imensos carnaubais; porque estas árvores são úteis por muitos lados, pois que não só produzem a cêra vegetal senão que contêm fécula muito nutriente e abundante, semelhante ao sagu da Índia Oriental, a qual serve de nutrimento aos povos do sertão em tempos famintos; o miolo das árvores picado miudamente nutre os animais cavalares tanto quanto o milho; as fôlhas sêcas que caem naturalmente, são aproveitadas pelos gados; as mesmas fôlhas servem para teto das casas rústicas, onde resistem às injúrias do tempo por espaço de 15 a 20 anos, sem necessitarem de reparação; os frutos destas árvores, sendo ainda verdes e não tendo ainda adquirido senão o tamanho de azeitonas, cozidos sucessivamente em três águas, ficam brandos como o milho cozido, cujo gôsto arremedam, servindo de nutrimento agradável e ao mesmo tempo sadio; os mesmos frutos depois de maduros, são cobertos de uma fécula, ou massa doce agradável, e que tão bem nutre a gente, como o gado; a madeira, que é muito direita e comprida, como costumam ser os troncos das palmeiras, a cuja família pertence, serve de traves para as casas, para currais e cercados.

O produto da cêra se extrai das fôlhas novas; cortadas estas e sêcas desapega-se da sua superfície em abundância um pó alvo, que, pôsto ao lume, se derrete em cêra branca, com o mesmo cheiro e tôdas as outras propriedades da cêra, com a diferença, porém, de ser mais dura e quebradiça; mas êste defeito corrige-se, misturando-a com duas partes de cêra branca do comércio; nesta proporção se formam velas perfeitas e que dão boa luz; mas deve o cerieiro alisá-las com mais presteza do que as de cêra ordinária.

Eu tenho excitado a muitos habitantes do sertão a traficarem com êste objeto, e em algumas partes já se têm extraído quantidades que vendem a 60 réis cada libra; depois de se ter extraído a cêra das fôlhas, servem estas para se tecer chapéus e esteiras, que se aformoseam, tingindo as palhas de diversas côres.

Os rústicos, ou por não ponderar que, cortando estas árvores, podem vir a faltar, ou por se fiar na grande quantidade delas, as derribam sem conta: é, portanto, necessário proibir-se as derribadas, principalmente para fazer currais e cercados em que gastam muitas, podendo aliás fazê-los de outras árvores, e se o não fazem é por se poupar a maior trabalho. Para tirar as fôlhas e frutos não é necessário cortar as árvores como êles praticam, basta arrimar uma escada ao tronco para o fazer com muita facilidade, sem dano da planta. Não posso por ora informar da quantidade de cêra, que



Fig. 2 — Cortadores de palha de carnaúba na safra.

se pode extrair de cada fôlha, o que pode render cada planta; porque sôbre isso não fiz experiência, assim como se poderá servir para alguma espécie de verniz, dissolvendo-a no espírito de vinho, o que brevemente farei.

Findarei êste artigo com o dizer que êste vegetal é tão vagaroso em crescer que, apenas em 50 anos, adquire a altura de 10 a 12 pés sem ainda frutificar, e esta é uma razão que deve persuadir mais a proibição dos cortes sem necessidade, pois em poucos minutos se

malogra o trabalho que a natureza teve em muitos séculos, e se priva da utilidade que pode dar para o futuro uma árvore destas.

Esta planta é da família das palmeiras, do gênero *corypha*, cuja espécie, por ser nova, denominei *cerifera* na minha centúria de plantas novas de Pernambuco. Eis aqui o que posso informar por hora sobre o objeto de que trata o real aviso de 9 de junho de 1809, que V. Excia. por cópia me remeteu, mandando-me que o informasse sobre ele”.

Além desta informação, fotografia inteira da carnaúba, ARRUDA DA CÂMARA, no ano seguinte, 1810, publicava no Rio de Janeiro um estudo sobre os jardins botânicos e dava nova descrição da carnaubeira que êle denominava, fiel à classificação binominal de LINNEU, *Corypha cerifera*:

Carnaúba ou carnaíba, *Corypha cerifera*, ARRUD. *Cent. Plant. Pern.* Essa palmeira é das plantas mais úteis dos sertões. Cresce na altura de 30 pés e mais. As várzeas ou terras baixas, sobre as margens dos rios e dos riachos de Pernambuco, Paraíba do Norte, Ceará e Piauí, e principalmente nas bordas dos rios Jaguaribe, Apodi, Moçoró, e Açú, são cobertas por essas árvores. Quando o fruto atinge ao tamanho de uma pequena azeitona (que lhe semelha na forma quando verde), é preciso ser fervida várias vezes em muitas águas para tirar-lhe as propriedades adstringentes. Estando suficientemente cozida se torna mole e tem o gosto do milho cozido. Neste estado come-se com leite e é alimento sadio. O miolo do estame nas plantas novas, sendo machucado n'água, produz uma fécula nutritiva e tão branca como a da mandioca. Para êsse fim é necessário que a planta não haja excedido a altura de um homem. Ela presta valiosos auxílios aos habitantes da região nas épocas de penúria e de fome. As fôlhas nas plantas jovens têm dois pés de comprimento e são dobradas na forma de leque quando ainda novas, abrem finalmente e as menores têm dois pés de largura. Sendo cortadas nesse ponto e deixadas secar à sombra destaca-se na superfície uma quantidade considerável de pequenas escamas de um amarelo pálido. Postas ao calor do fogo produzem cêra branca, possuindo todos os seus característicos. É mais quebradiça mas se pode remediar misturando-se com a cêra comum que é mais oleosa. Em 1897 dei a conhecer essa descoberta ao reverendo padre mestre frei JOSÉ MARIANO DA CONCEIÇÃO VELOSO que publicou as conclusões no *Paládio Português*, mas nesse tempo não conhecia eu tão bem a importância dessa cêra.

O fruto dessa árvore quando está maduro é preto reluzente e do tamanho de um ovo de pomba. O caroço é coberto com uma camada de pôlpa adocicada que é comida pelo gado assim como as fôlhas secas quando outro alimento lhe falta. As fôlhas são empregadas na cobertura das casas, e ainda que expostas às intempéries duram por vinte anos sem exigir que sejam renovadas. Os troncos servem para a construção de moradas, paliçadas, cêrcas, etc.

*Discurso sôbre a utilidade da instituição de jardins nas principais províncias do Brasil, oferecido ao Príncipe Regente Nosso Senhor por Manuel Arruda Câmara, etc.* Rio de Janeiro, Impressão Régia. 1810, in-8.º, de 52-pp.”.

Para que ARRUDA DA CÂMARA reunisse, em meados de 1809, todos êstes conhecimentos e notícias sôbre a carnaúba era preciso havê-la estudado há muitos anos. O envio de sua informação a frei JOSÉ MARIANO DA CONCEIÇÃO VELOSO que então, em 1796 e 1797, era redator principal do *Paládio Português* que se publicava mensalmente em Lisboa, positiva que a *Corypha cerifera*, como a classificara, merecia as atenções cuidadosas de um naturalista, membro da Real Academia de Ciências desde 1793.

O real aviso de 9 de junho de 1809, solicitando a todos os governadores de capitâneas informações minuciosas sôbre a carnaúba e mais plantas úteis, não o encontrou desprevenido e a carta ao governador de Pernambuco, em 26 de novembro do mesmo ano, demonstra quanto sabia transmitir sôbre a palmeira que analisara bem anterior a 1796. Segue-se o resumo claro em 1810.

Êstes documentos fixam a prioridade de ARRUDA DA CÂMARA no estudo da carnaúba e a enumeração de suas possibilidades úteis.

#### MANUEL ANTÔNIO DE MACEDO

Estudando a carnaúba num ensaio ágil e claro o Dr. HUMBERTO R. DE ANDRADE informa:

“Certos autores atribuem a ANTÔNIO MACEDO (Dr. MARCOS ANTÔNIO DE MACEDO) haver descoberto a cêra da carnaúba. O Prof. JOAQUIM BERTINO DE MORAIS CARVALHO, em substancioso relatório apresentado ao diretor do Instituto de Tecnologia, do Ministério do Trabalho, diz:

“As observações feitas e as idéias sugeridas por MACEDO, há mais de um século, visto que lhe coube a glória da descoberta da cêra, antes de 1810, podem ser repetidas, em vários pontos, sem alteração, em 1935”.

O govêrno brasileiro recompensou com “seis mil francos o inventor MACEDO, “qui ignoré et au fond de la province de Ceará traine sa veillesse dans un état voisin de la misère” por ter descoberto a cêra da carnaúba” (JOAQUIM BERTINO M. CARVALHO, ob. cit.).

Em 1836, já se extraía a cêra da carnaúba, e MACEDO leva para Paris meio quilograma, a fim de que M. BARROUEL, preparador de química da Sorbonne, a analisasse.

Em 1856, MACEDO entra em negociações com uma companhia parisiense, que se propunha a instalar uma fábrica de velas de cêra vegetal, no Ceará, uma vez que encontrasse um meio de clarificar a cêra”. (JOAQUIM BERTINO, obr. cit.)”.

No estudo *Carnaúba*, do Prof. JOAQUIM BERTINO DE MORAIS CARVALHO (Rio de Janeiro, 1949) transcreve-se o parecer da Comissão de Finanças da Câmara dos Deputados sobre o projeto n.º 1 043-48 (financiamento da cêra de carnaúba) e o relator, deputado pelo Ceará, Dr. RAUL BARBOSA, escreve:

“Desde o comêço do século passado, quando o rio-grandense-do-norte MANUEL ANTÔNIO DE MACEDO descobriu no Ceará, o principal produto da carnaubeira, o comércio da cêra foi sempre promissor”.

Pouco mais consegui obter sobre ANTÔNIO MACEDO, Dr. MARCOS ANTÔNIO DE MACEDO OU MANUEL ANTÔNIO DE MACEDO.

Há seu nome denominando uma rua na cidade norte-rio-grandense de Santana do Matos, região carnaubeira.

Vinte e cinco anos antes de BARROUEL analisar a cêra de carnaúba em Paris o químico inglês, WILLIAM THOMAS BRANDE, o fizera em Londres, publicando suas conclusões no *Nicholson's Journal*, divulgadas em 1816 por HENRY KOSTER e que transcrevo desta fonte.

Tôdas as utilidades da carnaúba foram indicadas por ARRUDA DA CÂMARA em sua carta-relatório ao governador de Pernambuco, datada de 26 de novembro de 1809, respondendo à consulta do real aviso de 9 de junho do mesmo ano.

Já então era comum e corrente o comércio da cêra, extraída em quantidade e vendida a libra a sessenta réis.

O uso das velas era muitíssimo anterior e pertencia a uma indústria doméstica que se espalhava justamente nas áreas povoadas pelos carnaubais.

ARRUDA DA CÂMARA, falecendo em 1811, teve seus papéis dispersos e ainda hoje muito pouco sabemos, realmente, dos seus trabalhos científicos, exceto as monografias sobre os jardins botânicos e plantas fibrosas que têm sido reeditadas.

Em 1796 chamava a atenção do seu amigo frei JOSÉ MARIANO DA CONCEIÇÃO VELOSO enviando-lhe uma notícia que foi publicada no *Paládio Português*, mensalmente distribuído em Lisboa e do qual o frade era redator principal.

WILLIAM THOMAS BRANDE procurara o processo de branqueamento e o botânico brasileiro expunha um plano para a defesa da palmeira, enumerando suas possibilidades, inclusive um verniz.

E, para remate, classificara-a: “Esta planta é da família das palmeiras, do gênero *Corypha*, cuja espécie, por ser nova, denominei *cerífera*”.

Fôra justamente a cêra que a maior cuidado obrigara ARRUDA DA CÂMARA e a exudação dera a classificação típica. Gênero *Corypha*, espécie, *cerífera*.

Pelo pouco que me foi permitido conhecer de MANUEL ANTÔNIO DE MACEDO, tenho-o como um estudioso dedicado e vítima do desinterêsse que o sacrificou. ARRUDA DA CÂMARA, botânico, apenas mencionava a

série útil das plantas examinadas, mas a indagação da carnaúba levou-o a uma página de indiscutível prioridade. Não acompanhou nem tentou a industrialização e é este o setor em que MANUEL ANTÔNIO DE MACEDO se adiantou, sonhando e sofrendo.

Suas tentativas de interessar capitais estrangeiros para o produto que via fácil e semidesaproveitado devem merecer uma ressonância carinhosa, especialmente se pensarmos na época em que pensou tornar fonte de riqueza e expansão comercial a cêra rudemente obtida nos sertões do Ceará e Rio Grande do Norte apenas servindo para as velas na iluminação doméstica ou presentes nas festas religiosas nas capelas do interior.

Os resultados práticos de MANUEL ANTÔNIO DE MACEDO foram diminutos mas sua tenacidade venceu a morte.

BARROUEL, preparador do curso de química da Sorbonne, limitou-se a informar que o produto se prestaria ao polimento dos soalhos. MACEDO, que conseguira dificilmente obter em 1836 meio quilo de cêra de carnaúba, escreveu um ensaio em francês, *Notice sur le Palmier Carnauba*, Tipografia de Henri Plon, Paris, 1837, assinando-se "M. A. MACEDO", obstinando-se em divulgar a cêra vegetal brasileira, andorinha solitária para determinar todo o verão econômico.

Por esta época, visivelmente, a cêra de carnaúba serviria unicamente ao consumo interior da região nordestina, empregada na fabricação de velas e sua produção seria parcimoniosa justamente pela ausência e desconhecimento dos mercados e mesmo carência de utilidade maior.

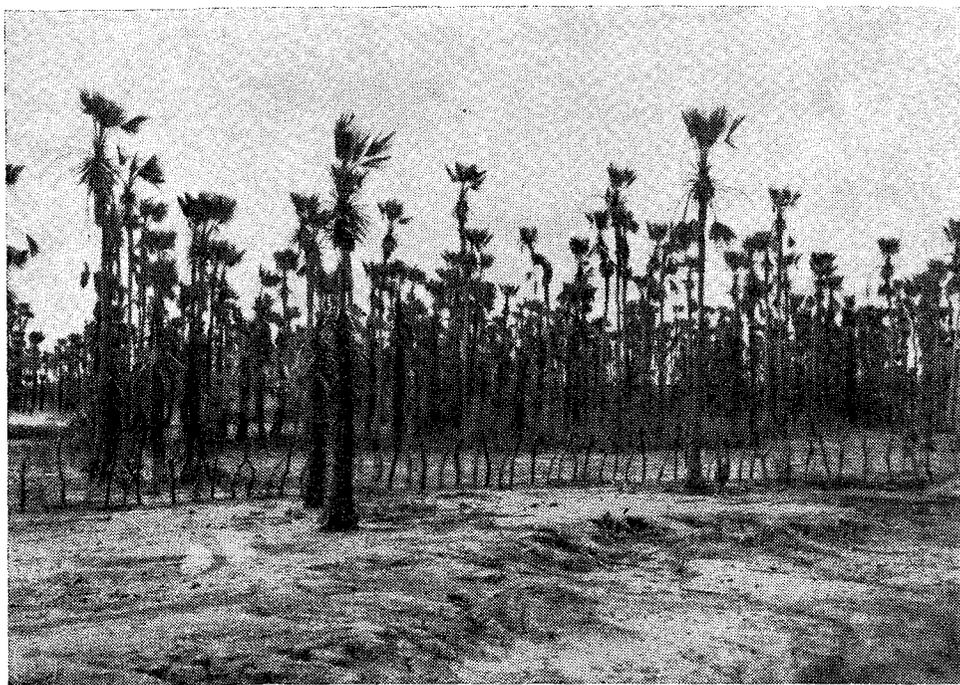


Fig. 3 — Carnaubal depois do corte.

## ALEXANDRE VON HUMBOLDT NUNCA VIU UMA CARNAÚBA

O barão FREDERICO HENRIQUE ALEXANDRE VON HUMBOLDT, 1769-1859, viajou o continente americano de 16 de julho de 1799, desembarcando em Cumaná, a 9 de julho de 1804, viajando para a França.

Ficou ano e meio na Venezuela, indo até o Caciquire. Depois Cuba e Colômbia, Cartagena e Bogotá, subindo o Magdalena até Honda em 1801. Equador no ano seguinte, escalando o Chimborazo, visitando Lima, Guaiquil, Acapulco, embarcando para o México, voltendo a Cuba, indo para os Estados Unidos de onde partiu para a Europa.

Viu no alto Orenoco centenas de milhares de palmeiras e no seu delicioso e sábio *Quadros da Natureza* (*Ansichten der Natur*, dois tomos, Stuttgart, 1808) com várias traduções, inclusive uma brasileira do Sr. ASSIS DE CARVALHO, prefácio do Prof. F. A. RAJA GABAGLIA (Clássicos Jackson, vols. XXXIV-XXXV, Rio de Janeiro, 1950) está o registro admirativo a uma palmeira útil do Orenoco que não é, de modo algum, a nossa carnaúba e sim a palmeira miriti, *Mauritia flexuosa*, a moriche, quiteve ou ita-palma venezuelana.

Os plainos, com efeito, não são habitáveis senão para animais; e, sem dúvida, não teriam podido reter hordas nômades, que gostam, como os índios, de alimento vegetal, se não estivessem esparsas aqui e ali as palmeiras leques, conhecidas com o nome de *Mauritia*. Em tôda a parte têm nomeada as propriedades benéficas desta *árvore da vida*. (*Quadros da Natureza*, 1.º, p. 18).

Numa nota (p. 192) HUMBOLDT é mais explícito. “A bela palmeira moriche (*Mauritia flexuosa*, quiteve ou ita-palma) pertence, segundo MARTIUS, assim como a palmeira calanus, ao grupo das lepidocaríneas ou corifíneas”. Descreve-a rapidamente pelos modelos vistos em Duida, ao norte da missão de Esmeralda “onde tive ocasião de ver algumas de extrema beleza. Nos sítios úmidos forma grupos magníficos de verdura fresca e brilhante que faz lembrar a dos olmos. A sua sombra conserva às demais árvores o solo úmido, pelo que os índios dizem que a *Mauritia* tem a propriedade misteriosa de atrair a água à roda das suas raízes. . . GUMILLA chama à *Mauritia flexuosa* dos Guaraúnos a *árvore da vida*”.

HUMBOLDT naturalmente narra as excelências da palmeira miriti que “não só oferece aos Guaraúnos morada segura, como também lhes fornece diversas espécies de alimentos”. Dá fécula comestível, o vinho de palma de sua seiva fermentada, os frutos alimentícios, etc.

Já se vê que, antes de HUMBOLDT, a palmeira miriti fôra denominada “*árvore da vida*” pela assistência que dava aos indígenas. Fôra o jesuíta espanhol JOSÉ DE GUMILLA, 1686-1750, o autor da frase que obteve renome. O padre GUMILLA foi superior geral das missões no Orenoco e escreveu, publicando em 1741, Madri, o seu *El Orinoco Ilustrado e Defendido. Historia Natural, Civil, Geográfica de este Gran Río y de sus Caudalosas Vertientes*.

Olhando a miriti, moriche, ita-palma, quiteve, HUMBOLDT recordou a imagem de GUMILLA e aplicou-a ao mesmo objeto que merecera do jesuíta o justo elogio.

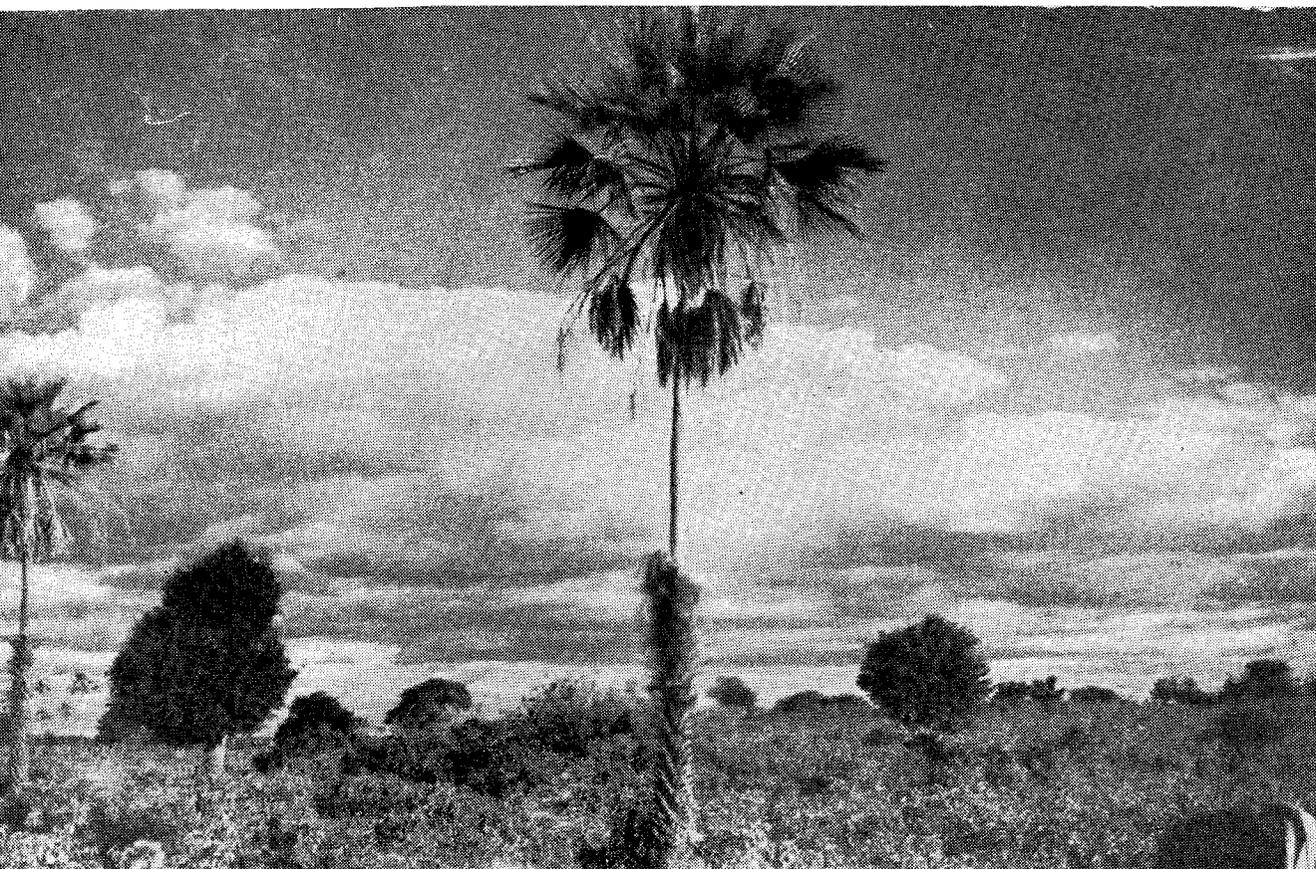
A fonte é GUMILLA e HUMBOLDT foi o divulgador feliz.

Não veio ao Brasil o mais universal dos estudiosos estrangeiros na terra americana. Sabendo, pela *Gazeta de Colonia* de 1.º de abril de 1800, de sua viagem e intuios, o ministro dom RODRIGO DE SOUSA COUTINHO, futuro conde de LINHARES, o vivo, inteligentíssimo e culto LINHARES, oficiou a 2 de junho aos governadores das capitanias no Norte mandando “examinar com a maior exação e escrupulo” *hum tal barão de Humboldt* ou outro qualquer estrangeiro que pisasse terras brasileiras sem a indispensável autorização, exatamente como ainda hoje ocorre no Brasil e fora dêle.

No Ceará o ouvidor JOSÉ VITORINO DA SILVEIRA transmitiu as ordens às Câmaras da capitania, prometendo 200\$000 se HUMBOLDT fôsse prêso dentro do Ceará ou 100\$000 além dos seus limites. E no último dia de 1800 o governador do Ceará, BERNARDO MANUEL DE VASCONCELOS, oficiava ao ministro SOUSA COUTINHO tranqüilizando-o: “Até agora, porém, nenhuma participação tenho tido de que haja aparecido o dito barão”.

Certo é que HUMBOLDT visitou e estudou regiões onde a carnaúba não existe. O elogio à miriti, com a frase do padre GUMILLA, apareceu

Fig. 4 — Carnaúba solitária...



em 1808, um ano antes do real aviso do govêrno solicitando informações sôbre a carnaúba, provocando o depoimento do padre MANUEL DE ARRUDA DA CÂMARA e o envio de amostras do Rio Grande do Norte ao ministro conde DAS GALVEAS.

Muitos anos depois, um francês, JEAN FERDINAND DENIS, 1798-1890, grande amigo do Brasil, bom leitor de HUMBOLDT que residia em Paris, publicou o volume *Brésil*, 1837, traduzido por M. C. JAMIN para o português e impresso em Lisboa, 1844-45, em dois tomos.

## GEOGRAFIA DA CARNAÚBA

ARRUDA DA CÂMARA riscava, em novembro de 1809, os limites da expansão carnaubeira: “as várzeas ou terras baixas, sôbre as margens dos rios e dos riachos de Pernambuco, Paraíba, Ceará e Piauí, e principalmente nas bordas dos rios Jaguaribe, Apodi, Moçoró e Açú, são cobertas por essas árvores”.

TOMÁS POMPEU estende a “tôda a zona nordestina do Brasil, desde o rio São Francisco ao Parnaíba”.

RENATO BRAGA, no esplêndido *Plantas do Nordeste, Especialmente do Ceará* (Fortaleza, 1953), escreve: “A começar do Maranhão, a carnaúba estende-se, em densas associações, por todos os estados nordestinos e, subindo o rio São Francisco, alcança o norte de Minas Gerais”.

HUMBERTO R. DE ANDRADE (“Carnaúba”, *O Ceará*, Fortaleza, 1939) precisa mais os lindes do *habitat*.

“No Ceará as maiores concentrações de carnaúba localizam-se nos vales dos rios Jaguaribe, Acaraú e Coreaú. São, também, notáveis pela extensão, os carnaubais da região costeira de Cauípe, municípios de Soure, Granja e Camocim.

À exceção das serras, a carnaúba vegeta, com maior ou menor densidade, em todo o território cearense, nos vales de aluvião, onde o solo é relativamente profundo e possui capacidade de retenção de umidade.

No Piauí sucede fato semelhante. Na região litorânea e vales dos rios do interior viceja a carnaúba.

No Rio Grande do Norte é famoso o carnaubal do vale do Açú, que começa próximo à cidade dêste nome e se estende até Macau.

Destacam-se na Paraíba, os carnaubais de Sousa, São João do Rio do Peixe, Cajazeiras e São José de Piranhas.

Em Pernambuco é encontrada nos municípios atravessados pelo rio São Francisco — Boa Vista, Petrolina e Jatobá de Taracatu.

Em menor escala cresce no Pará, região do Tocantins, na Bahia e Goiás”.

As áreas decisivas são o Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte. Aí estão, num plano decrescente, as grandes massas carnaubeiras do Brasil.



Fig. 5 — *Carnaúbas na estrada.*

Piauí contava, em 1937, 31 828 655 palmeiras adultas. Ceará, em 1941, alcançava 15 169 921, e o Rio Grande do Norte, em 1941, 10 980 993.

As unidades crescem. Ceará, em 3 de dezembro de 1941, contava 16 454 134 carnaúbas novas e calculava-se em 15% o aumento até 1949. Em outubro de 1949 o engenheiro agrônomo AMARO ÁLVARES DA SILVA calculava em mais de 4 000 000 as novas palmeiras plantadas, em terreno de caatinga, e já sofrendo corte para produção. O agrônomo FRANCISCO GORGÔNIO DA NÓBREGA, no município de Pedro Avelino, plantara mais de um milhão e boa parte estava produzindo. Os Srs. TEÓFILO CÂMARA, LUÍS XAVIER e MANUEL ALVES estavam, semelhantemente, fundando grandes carnaubais em Macau, Angicos e Pedro Avelino no Rio Grande do Norte. Vamos para o décimo sexto milhão. \*

Municípios do Piauí produtores da cêra de carnaúba: na primeira coluna a produção em quilos em 1937, sem alteração maior nos 12 anos subsequentes, e na segunda o número das palmeiras adultas:

Alto Longá .....	85 483	610 592	Barras .....	110 115	786 535
Altos .....	138 323	988 021	Batalha .....	94 751	676 792
Amarante .....	12 505	89 321	Palmeiras .....	2 346	16 757
Berlingas .....	127 464	910 457	Esperantina .....	77 530	553 785
Bertolina .....	17 367	124 050	Bom Jesus .....	2 494	17 814

\* 10 980 993 em 1940-41. Em 1949 o agrônomo AMARO ÁLVARES DA SILVA calculava "de 3 a 4 milhões" as carnaubeiras plantadas.

Buriti dos Lopes .	248 764	1 776 885	Picos .....	190 974	1 364 100
Campo Maior ....	496 979	3 549 850	Piracuruca .....	361 610	2 582 927
Canto do Buriti ..	13 336	95 257	Luzilândia .....	127 038	935 985
Marvão .....	194 242	1 387 442	Regeneração .....	10 552	75 371
Corrente .....	1 948	13 914	Beneditinos .....	71 296	509 257
Floriano .....	195 807	1 398 621	São João do Piauí	41 951	335 364
Jaicós .....	31 895	227 821	São Miguel do Ta-		
Jeromenha .....	84 957	606 835	puio .....	94 801	677 150
Pôrto .....	27 361	195 557	São Pedro do Piauí	32 311	230 078
José de Freitas ..	228 964	1 635 457	São Raimundo No-		
Miguel Alves .....	27 518	196 557	nato .....	155	1 107
Oeiras .....	291 766	2 084 042	Simplicio Mendes	72 297	516 407
Parnaíba .....	381 442	2 724 585	Fronteiras .....	108 752	1 064
Paulistana .....	28 998	207 127	Teresina .....	91 239	776 800
Pedro II .....	140 944	1 006 742	União .....	4 452 017	651 707
Periperi .....	180 553	1 289 644	Uruçuí .....	137	978
				4 456 000	31 828 656

Os 15 147 carnaubais do Ceará se espalham em cinquenta municípios. Em quilos e números de palmeiras em 31 de dezembro de 1941, adultas:

Ruças .....	614 101	2 152 388	Santa Quitéria ...	19 114	58 266
Granja .....	414 731	1 884 449	Reriutaba .....	16 603	90 714
Limoeiro do Norte	347 160	1 482 955	L. Mangabeira ...	12 304	71 802
Caucaia .....	210 102	1 232 236	Canindé .....	8 998	42 955
Anacetaba .....	200 113	683 301	Icó .....	6 845	28 264
Jaguaruana .....	181 283	977 584	Pentecoste .....	4 239	26 914
Itapipoca .....	176 103	632 080	Iguatu .....	3 244	12 727
Acaraú .....	155 840	796 107	Baturité .....	3 078	15 343
Aracati .....	130 779	723 084	Ipu .....	2 878	12 794
Morada Nova ....	126 628	367 001	Tianguá .....	2 709	20 624
Licania .....	120 808	713 476	Uruburetama ....	2 206	4 656
Cascavel .....	94 625	522 669	Jaguaribe .....	2 205	2 649
Aquirás .....	90 567	360 761	Ipueiras .....	1 398	10 582
Camocim .....	80 660	222 925	São Benedito ....	1 161	7 300
Coreaú .....	69 055	317 052	Milagres .....	1 045	5 268
Sobral .....	64 204	323 519	Jucás .....	943	7 011
Fortaleza .....	55 205	258 598	Várzea Alegre ....	935	4 760
Maranguape ....	47 875	146 173	Missão Velha ....	705	2 053
Quixadá .....	42 287	150 745	Pereiro .....	593	2 753
Massapê .....	39 840	164 597	Crateús .....	417	2 617
Viçosa do Ceará .	35 677	190 722	Quixeramobim ...	283	2 550
Aracoiaba .....	34 973	44 662	Aurora .....	305	1 058
Cariré .....	33 355	237 389	Mauriti .....	214	841
Pacatuba .....	31 756	84 022	Itapajé .....	92	431
Pacajus .....	26 744	62 812	Ubajara .....	86	622

3 517 15 169 921 \*

\* As informações sobre os municípios produtores de cera de carnaúba e sua discriminação no Piauí e Ceará tirei-as dos mapas do trabalho "Carnaúba, seus problemas econômicos e extrativos", *Boletim* n.º 5 do Instituto de Óleos, prefácio do Dr. JOAQUIM BERTINO DE MORAIS CARVALHO, Rio de Janeiro, 1949.

Em 1940-1941 os 1 086 carnaubais norte-rio-grandenses localizavam-se em dezessete municípios:

Pau dos Ferros ...	210	3 000	Ceará-Mirim .....	6 000	171 428
Açu .....	225 000	3 214 285	Santo Antônio ...	6 000	171 428
Moçoró .....	161 415	2 305 928	Martins .....	3 600	51 428
Apodi .....	120 000	1 714 285	Canguaretama ...	3 000	85 714
Santana do Matos	100 000	1 428 571	Touros .....	3 000	85 714
Augusto Severo ..	70 000	1 000 000	Areia Branca ....	2 600	37 142
Caraúbas .....	30 000	428 571	Patu .....	2 000	28 571
Angicos .....	11 025	157 500	Serra Negra .....	320	4 571
Macau .....	6 500	92 857		750 670	10 980 993 *



Fig. 6 — *Carnaúba com os cachos de frutos.*

Quatorze anos depois, julho de 1955, vésperas da safra, isto é, do corte das palmas da carnaúba, a produção norte-rio-grandense é estimada entre 800 000 a 900 000 quilos. Em 1941 tínhamos atingido 1 184 000...

A quase totalidade dos carnaubais de Santana do Matos ficou no município de Ipauguaçu, criado pela lei n.º 146, de 23 de dezembro de 1948, instalado a 1.º de janeiro seguinte assim como boa parte dos de Angicos se encontra no de Pedro Avelino, nascido pela mesma lei.

Até 1950 vinte municípios possuíam carnaubais de um milhão e mais de milhão de pés, árvores adultas, safreando regularmente.

\* As notas sobre o Rio Grande do Norte carnaubeiro pertencem ao agrônomo AMARO ÁLVARES DA SILVA, chefe da agência do Serviço de Economia Rural no Rio Grande do Norte. Datam de 10 de janeiro de 1942. Sobre *A carnaúba e sua utilização industrial* apresentou o mesmo técnico um ensaio ao I Congresso Municipal Norte-Rio-Grandense, outubro de 1949, digno de leitura e admiração.

## Onze no Piauí:

Campo Maior .....	3 549 850	Floriano .....	1 398 621
Parnaíba .....	2 724 585	Marvão .....	1 387 442
Piracuruca .....	2 582 927	Picos .....	1 364 100
Oeiras .....	2 084 042	Periperi .....	1 289 644
Buriti dos Lopes .....	1 776 885	Pedro II .....	1 006 742
José de Freitas .....	1 635 457		

## Quatro no Ceará:

Ruças .....	2 152 388	Limoeiro do Norte .....	1 482 236
Granja .....	1 886 449	Caucaia .....	1 232 236

## Cinco no Rio Grande do Norte:

Açu .....	3 214 285	Santana do Matos .....	1 428 571
Moçoró .....	2 305 928	Augusto Severo .....	1 000 000
Apodi .....	1 714 285		

Como o plantio de novas carnaúbas cresce nas áreas próprias à sua cultura no Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte, o número é, realmente, bem maior. Todos êsses carnaubais plantados são, em sua quase totalidade, fora dos velhos carnaubais e significam conquista de plantadores que não possuíam as carnaúbas antigas, ciumentamente conservadas pelos proprietários tradicionais que apenas arrendam, em sua maior parte, os cortes, aproveitando os benefícios. A carnaúba nunca lhes mereceu cuidado, mesmo para sua existência e menos ainda para os benefícios de sua multiplicação. A mentalidade é a mesma dos clássicos donos de cacau na Bahia, colhêr, colhêr, colhêr.

E, nos domínios da seleção e melhoria dos produtos da cêra, dão êles aos agrônomos e técnicos a honra dos cabelos brancos e alguns litros de amargura no curso do sangue.

## ARRUDA DA CÂMARA "CET INCONNU"

Creio que não houve, no Nordeste brasileiro, figura mais sugestiva e de múltipla curiosidade pesquisadora como o do ex-frade carmelita em todo o correr do século XIX. Uma vida cheia de trabalhos e de tarefas com dedicação teimosa nos campos mais diversos da atividade científica. As informações sôbre sua pessoa são disparatadas e discordantes, e a documentária "inachável", como diria MONTEIRO LOBATO. Ninguém mereceria tanto um estudo sereno e obstinado para restituir ao conhecimento cultural brasileiro a fisionomia poderosa dêste naturalista, filósofo, americanista, perdido nos tabuleiros e vilas do sertão e litoral de Pernambuco, estudando motivos que desinteressavam oficialmente ao Brasil colonial, fixando em páginas desaparecidas, conclusões e desenhos preciosos no tempo e ambiente em que foram inspirados. Os estudos de ARRUDA DA CÂMARA, como êle costumava assinar o nome, dariam pontos de referência sôbre o que se conhecia de flora, minérios, idéias políticas e presenças da Revolução Francesa em fórmula

adaptacional, antes da vinda dos naturalistas estrangeiros e divulgação da imprensa, derramando o pregão dos “direitos” e jamais dos “deveres” do homem *loquens* porque começava a não mais ser *faber* e menos ainda *sapiens*.

MANUEL ARRUDA DA CÂMARA, com a naturalidade disputada pelos pernambucanos e paraibanos teve solução conciliante, nascendo na vila de Fombal, quando pertencia a Pernambuco, sendo presentemente da Paraíba. Filho de FRANCISCO ARRUDA CÂMARA e MARIA SARAIVA DA SILVA. Ano de 1752. Frade carmelita, professou em 1783 com o nome de frei MANUEL DO CORAÇÃO DE JESUS. Foi cursar medicina na Universidade de Coimbra mas interrompeu-o por suspeito do contágio revolucionário francês. Fugiu para Montpellier e aí terminou o curso, doutorando-se em Medicina. Difícil harmonizar esta tradição prestigiosa com a história real. ARRUDA DA CÂMARA já doutor e padre secularizado regressou ao Brasil em fins de 1789 o que invalida a contaminação francesa. De volta da França (Montpellier) passou por Lisboa e aí foi convidado para auxiliar de JOSÉ BONIFÁCIO DE ANDRADA E SILVA na missão científica e ARRUDA DA CÂMARA recusou, tornando ao Brasil. Em 1796 estava radicado em Pernambuco. Atendia doentes e fazia pesquisas botânicas, olhando insetos, flôres, frutos, fôlhas. A ordem régia de 10 de setembro de 1796 mandava-o estudar nitreiras e jazidas de minérios, indo a Jacobina, na Bahia, e rio de São Francisco, pesquisando minas de cobre e salitreiras.

Anteriormente reunira uma coleção de artefatos indígenas para o Museu Real de Lisboa. Viajou até o Rio de Janeiro, fazendo parte da Academia de Letras que o vice-rei LUÍS DE VASCONCELOS prestigiava. Com o bispo de Anemúria e SILVEIRA CALDEIRA fêz parte da comissão examinadora e selecionadora da *Flora Fluminense* do seu amigo frei JOSÉ MARIANO DA CONCEIÇÃO VELOSO.

Em 1802 estava em Pernambuco residindo ora em Goiana ora em Itambé, fronteira paraibana, hoje Também, onde fundou um misterioso “Areópago de Itambé”. escola de ensinamentos filosóficos e administrativos, com tendências americanistas e republicanas, espécie de clube ao qual pertenceu a melhor gente mûça das capitânicas ao derredor. Muitos letrados na revolução de 1817 eram do “Areópago de Itambé”. Um dos amigos mais íntimos, confidente, desenhista de seus estudos de História Natural e sonhos duma federação dos povos americanos, naturalmente tendo Nosso Senhor Jesus Cristo como órgão executivo, era o padre JOÃO RIBEIRO PESSOA, o mentor pernambucano de 1817, vítima do sonho acordado e sem relativismo psicológico com o arredor humano em que vivia.

Não se sabe a data e local exato do seu falecimento. SEBASTIÃO DE VASCONCELOS GALVÃO registra três, para escolher-se, no seu *Dicionário Corográfico, Histórico e Estatístico de Pernambuco*. No 1.º volume, p. 285 escreveu “morrendo em Goiana em 1810”, data que SACRAMENTO BLAKE divulgou. No III volume, p. 39, declara: “Falece a 21 de maio dêsse ano (1811) de hidropisia, na cidade do Recife e aí é sepultado na

igreja do Carmo o sábio naturalista Dr. MANUEL ARRUDA DA CÂMARA. No mesmo III, p. 285, afirma: “faleceu em 25 de maio de 1811”.

Morreu antes de abril de 1811 porque a 3 deste mês e ano o governador CAETANO PINTO DE MIRANDA MONTENEGRO oficiava ao juiz de fora, de Goiana, pedindo que reunisse e remetesse todos os manuscritos de ARRUDA DA CÂMARA. E ainda a 21 de junho de 1811 o mesmo governador informava ao ministro conde DE LINHARES que “o dito MANUEL ARRUDA tinha falecido havia pouco tempo de hua hidropisia no peito”.

Pertencia à Academia de Ciências de Montpellier e à Sociedade de Agricultura de Paris e à Real Academia de Ciências de Lisboa que, na sessão de 15 de maio de 1893, o fizera sócio correspondente na secção de Ciências. Nada pude conseguir de certo em Montpellier.

A bibliografia menos incompleta divulgou-a SACRAMENTO BLAKE, *Dicionário Bibliográfico Brasileiro*, sexto volume, Rio de Janeiro, 1900. Quais os manuscritos enviados pelo juiz de fora, de Goiana, ao governador MIRANDA MONTENEGRO ao redor de abril de 1811? Não se sabe. SACRAMENTO BLAKE, ajudado pelo *Dicionário Biográfico de Pernambucanos Célebres*, de PEREIRA DA COSTA (Recife, 1882, p. 640) apurou as seguintes obras:

1 — *Aviso aos lavradores sôbre a suposta fermentação de qualquer qualidade de grãos ou pevides para aumento da colheita*. Lisboa, 1792, 29 páginas, in-4.º.

2 — “Memória sôbre a cultura dos algodoeiros e sôbre o método de escolher e ensacar o algodão, em que se propõem alguns planos novos para seu melhoramento”. Lisboa, 1799, 91 páginas, in-4.º, com estampas e um mapa. Foi escrita em 1797 e saiu depois, em 1813, em vários números do *Patriota*.

3 — *Memória sôbre o algodão de Pernambuco*. Lisboa, 1810, in-4.º.

4 — “Memória sôbre as plantas de que se pode fazer a baunilha no Brasil”. Nas *Memórias da Academia Real das Ciências de Lisboa*, vol. 4, 1814, páginas 83-93.

5 — “Discurso sôbre a instituição de jardins nas principais províncias do Brasil, oferecido ao Príncipe Regente Nosso Senhor”, Rio de Janeiro, 1810, 52 páginas in-8.º, Impressão Régia. Foi depois publicado no *Auxiliador da Indústria Nacional*, 1840.

6 — *Dissertação sôbre as plantas do Brasil que podem dar linhos, próprios para muitos usos da sociedade e suprir a falta de cânhamo, etc.* Rio de Janeiro, 1810, 49 páginas, in-8.º. Reproduzido na dita revista, 1841.

7 — *Flora Pernambucana*, inédita, com estampas. Desta obra confessa A. DE ALMEIDA PINTO haver-se utilizado quando escreveu seu *Dicionário de Botânica*. É uma obra de utilidade imensa, e lamentavelmente perdida com a morte do autor. Era ela enriquecida de desenhos coloridos, devidos ao pincel do infeliz padre JOÃO RIBEIRO DE MELO MONTENEGRO.

8 — *Tratado de Agricultura*.

9 — *Tradução da Obra de Lavoisier*.

10 — *Tratado de Lógica*.

11 — *Insetologia* ou coleção de desenhos de insetos. Finalmente na exposição de História Pátria em 1880, viram-se dêle:

12 — *Album de Estampas*, com 119 fôlhas, representando plantas, pintadas a aquarela, algumas desenhadas a lápis, e a maior parte desenhada a nanquim por ARRUDA DA CÂMARA, frei JOSÉ DA COSTA AZEVEDO, e principalmente pelo padre JOÃO RIBEIRO MONTENEGRO. Sem data e sem texto. E essas estampas eram para uma obra, inédita de ARRUDA DA CÂMARA, a *Flora*, sem dúvida. Pertence o *Album* ao Museu Nacional.

13 — *Estampas*, (82), representando assuntos de História Natural (pela maior parte insetos, peixes e pássaros): desenhos originais a lápis, nanquim e aquarela por ARRUDA DA CÂMARA. Da Biblioteca Nacional. Sem data.

Tirante a numeração, o texto é de SACRAMENTO BLAKE.

SAINT-HILAIRE, seu admirador, denominou *Arrudea* a um gênero da família das gutíferas. Um biógrafo de ARRUDA DA CÂMARA acrescenta “seu amigo íntimo” mas deve ser complicada a justificação. Nunca se avistaram no Brasil. Quando o botânico francês chegou ao Brasil, junho de 1816, o brasileiro estava morto desde abril de 1811.

HENRY KOSTER visitou ARRUDA DA CÂMARA em Goiana a 24 de outubro de 1810. Escreve-lhe o nome certo e já o encontrou *very ill of dropsy*. Registra carinhosamente o encontro:

“A 24 de outubro (1810) entreguei a carta de apresentação que obtive no Recife, ao DR. MANUEL ARRUDA DA CÂMARA. Esse homem ilustre estava em Goiana, muito doente de uma hipropisia, adquirida em sua residência num distrito sujeito às febres. Era homem empreendedor e entusiasta da botânica. Seus altos conhecimentos deviam interessar qualquer govêrno previdente, especialmente num país incultivado mas sempre em desenvolvimento. Mostrou-me vários dos seus desenhos que achei muito bem feitos. Não mais tive ocasião de vê-lo. Quando voltei ao Ceará não houve tempo para encontrá-lo, e faleceu antes de minha segunda viagem a Pernambuco. Trabalhava na *Flora Pernambucana* que sua morte deixou incompleta (*Viagens ao Nordeste do Brasil*, 83-84)”.

O naturalista ver-se-á nos livros e temas que escaparam à morte e ao descaminho. O idealista, o político, o “iluminado”, está todo numa carta que PEREIRA DA COSTA registrou, datada de Itamaracá, 2 de outubro de 1810, poucos meses antes de morrer. Por ela se verá (*todo es según el color del cristal con que se mira*) se o padre doutor em Medicina era cotovia madrugando na anúncio da manhã redentora, ou atuado pelas forças dissolventes e antinaturais que arredaram os povos americanos da lógica, o entregaram à imaginação.

Dirigiu-a ao seu fiel padre JOÃO RIBEIRO PESSOA DE MELO MONTE-NEGRO, uma das figuras mais sugestivas da revolução de 1817, suicidando-se na derrocada.

“JOÃO. A morte se me aproxima a passos largos. Por temer de aí não chegar vivo, faço-te esta bem atribulado, pois conheço meu estado. Avisa ao TINOCO de ir morrer em sua casa, caso lá chegue vivo. Estas linhas são escritas por cautela, para depois de minha morte saberes mais TINOCO, o que devem fazer quanto algumas alfaias que ficam. Não ignoras a demasia ambição de meu mano FRANCISCO, que tudo há de praticar para não ter efeito minha última vontade. O nosso amigo JOÃO FERNANDES PORTUGAL nunca fique em esquecimento de você. A minha *Flora*, de capa encarnada, que FRANCISCO tem em vista, chama a ti com tempo. A minha obra secreta manda com brevidade para a América inglêsa ao nosso amigo N. por nela conter cousas importantes, que não convém ao feroz despotismo ter dela menor conhecimento, e por ter então muito que perder os da tua família do ramo do general ANDRÉ VIDAL DE NEGREIROS, que padre MATIAS VIDAL DE NEGREIROS, e marquês de CASCAIS, hão despojado dos bens do dito general furtivamente. Tem tôda cautela na minha miscelânea, onde estão todos os apontamentos das importantíssimas minas. Se suceder algum desar, em que vires perigo à tua existência, faz ciente a alguém de tua família do ramo do NEGREIROS, ao amigo da América inglêsa para prevenir tudo, e nunca sujeitarem os meus papéis a ingratos, embora fiquem por tempos privados dos seus bens. Também não devem esclarecer àqueles que os têm defraudado. Estou falando sôbre os herdeiros roubados do ramo do general NEGREIROS. Os bens ficam à disposição dos meus testamenteiros, tu, TINOCO, e JOÃO FERNANDES PORTUGAL. Conduzam com tôda a prudência a mocidade em seus inspiros para que nenhuma província a exceda. Tenham todo o cuidado no adiantamento dos rapazes FRANCISCO MUNIZ TAVARES, MANUEL PAULINO DE GOUVEIA, JOSÉ MARTINIANO DE ALENCAR e FRANCISCO DE BRITO GUERRA; como assim acabem com o atraso da gente de côr, isto deve cessar para que logo que seja necessário se chamar aos lugares públicos haver homens para isto, porque jamais pode progredir o Brasil sem êles intervirem coletivamente em seus negócios, não se importem com essa acanalhada e absurda aristocracia cabunda, que há de sempre apresentar fúteis obstáculos. Com monarquia ou sem ela deve a gente de côr ter ingresso na prosperidade do Brasil. A conhecida proibidade de CAETANO PINTO não deve ser constrangida. Tu és o meu escolhido. As fases por que tem que passar o Brasil mostrarão em que deve ficar o seu govêrno sôbre representação da nação. Sou dos agricultores que não colherei os frutos de meu trabalho, mas a semente está plantada com boas batatas. D. BÁRBARA CRATO devem olhá-la como heroína. Remete logo a minha circular aos amigos da América inglêsa e espanhola, sejam unidos com êsses nossos irmãos americanos, porque tempo virá de sermos todos um; e quando não fôr assim sustentem uns aos outros. Como

ainda não pode o Brasil com grandes obras, fala entretanto a CAETANO PINTO para mandar por via dos comandantes de ordenança abrir essas estradas até cinqüenta léguas a machado e foices com o que muito lucrará o comércio e a agricultura. Não trato de abrir canais, por que sustentem os que há feito pela natureza, não vale a pena o serviço que com êles se despende. MAURÍCIO situou mal o Recife, sem ter ancoradouro, e em cima de bancos de areia inextinguíveis. Adeus. Itamaracá, 2 de outubro de 1810. Se ainda vires frei GAIFUNDO diz a êsse frade que não levo queixas dêle, pois tudo lhe perdô”.

Não identifico o amigo TINOCO. FRANCISCO DE ARRUDA DA CÂMARA foi deputado pelo Rio Grande do Norte à Constituinte Brasileira de 1823. FRANCISCO MUNIZ TAVARES, o historiador e participe da revolução de 1817, deputado às Côrtes de Lisboa, à Constituinte Brasileira, e à sexta legislatura geral, 1845-47, padre secular, monsenhor, faleceu a 23 de outubro de 1876, tendo nascido em 1793.

O padre JOSÉ MARTINIANO DE ALENCAR (1794-1860), depois de prestigiosa ação política no Ceará faleceu senador do Império assim como seu colega de batina, FRANCISCO DE BRITO GUERRA, o único norte-rio-grandense que chegou ao Senado durante o Império (1777-1845). D. BÁRBARA CRATO era visível alusão a D. BÁRBARA PEREIRA DE ALENCAR, mãe do senador JOSÉ MARTINIANO DE ALENCAR e de TRISTÃO GONÇALVES PEREIRA DE ALENCAR, falecida em 1832 com 67 anos de idade, senhora de forte ânimo e nunca desfalecida energia ao lado do filho.

O padre ARRUDA DA CÂMARA teve uma fama segura de sábio e sabedor de segredos doutrinários, correspondendo-se com os escritores e políticos que conspiravam pela autonomia política na América Espanhola. O “Areópago de Itambé” deixou renome de alta escola de mistérios administrativos, ministrador de iniciações para o conhecimento do espírito popular. Ao lado desta atividade conspirativa houve o caçador de pássaros, insetos e árvores, estudando assuntos que só mereceriam atenção muitos anos depois.

Sua prioridade no estudo da carnaúba não parece poder sofrer restrição. Conhecia perfeitamente todo o complexo carnaubeiro e sua carta ao governador CAETANO PINTO DE MIRANDA MONTENEGRO é documento de notória cultura na espécie.

Voltando de suas habituais excursões costumava trazer para Pernambuco as plantas que julgava úteis. Cultivando-as no seu horto em Goiana, espalhava as mudas ou sementes, divulgando as excelências identificadas pela observação. Raros lembram que o abacaxi, *Ananas sativus*, SCHULTZ, e variedades, deve sua aclimação em Pernambuco e províncias vizinhas a ARRUDA DA CÂMARA. No princípio do século XIX trouxe mudas de abacaxi do Maranhão, plantando-as em Goiana e apresentando os seus amigos, conhecidos ou curiosos. A fruta mais famosa de Pernambuco, fonte econômica, orgulho bairrista, atração do turista, veio pela mão de ARRUDA DA CÂMARA.

É o velho PEREIRA DA COSTA, *Vocabulário Pernambucano*, o pai da notícia.

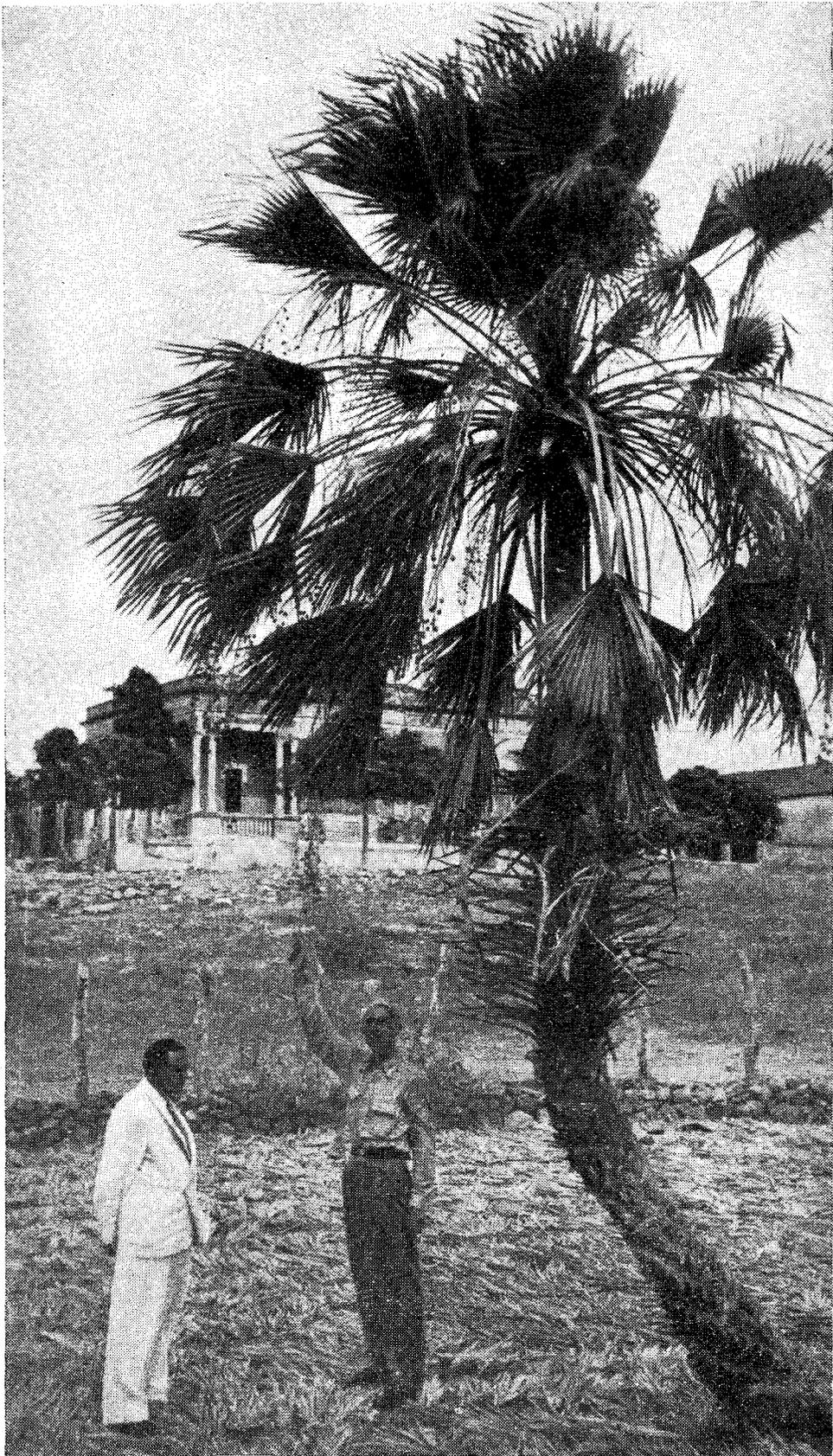


Fig. 7 — *Baixa, torta e fecunda.*

## O PRIMEIRO ESTUDO DA CÊRA NA EUROPA

No *Philosophical Transactions for 1811* encontra-se um estudo sôbre a cêra da carnaubeira, *An Account of a Vegetable Wax from Brazil*, de WILLIAM THOMAS BRANDE, Esq. F. R. S., volume XXXI, p. 14, do *Nicholson's Journal*. Em data anterior não conheço outra análise feita na Europa. \*

Como WILLIAM THOMAS BRANDE obtivera êste material, certamente em 1810? Está em HENRY KOSTER a explicação (*Travels in Brazil*, II, 370. Londres, 1817, segunda edição ou *Viagens ao Nordeste do Brasil*, 594, tradução de LUÍS DA CÂMARA CASCUDO, volume 221 da "Brasiliiana", São Paulo, 1942). Dera ao presidente da entidade *His Lords'ship* Lord GRENVILLE que a recebera de Dom JOÃO DE ALMEIDA DE MELO E CASTRO, quarto conde DAS GALVEAS e ministro e secretário de Estado dos Negócios Estrangeiros de Dom João, Príncipe Regente de Portugal, Brasil e Algarves.

E de que parte do Brasil tivera o conde DAS GALVEAS esta mostra de cêra? Do Rio Grande do Norte, enviada pelo governador da capitania JOSÉ FRANCISCO DE PAULA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE. Informa KOSTER: *It was sent to Rio de Janeiro by Francisco de Paula Cavalcanti de Albuquerque, Governocr of Rio Grande do Norte*. Era o resultado do real aviso de 9 de junho de 1809 pedindo aos governadores das capitanias notícias sôbre a carnaúba e outras plantas úteis.

Permitam-me rastejar de que distrito norte-rio-grandense saíra esta cêra que foi parar em Londres. O coronel comandante do distrito de Açú, ANTÔNIO CORREIA DE ARAÚJO FURTADO, era amigo pessoal do governador da capitania e, bem possivelmente, fôra atendendo seu pedido que JOSÉ FRANCISCO DE PAULA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE estava construindo, por conta dos cofres de Sua Alteza, o edifício da cadeia pública na Vila Nova da Princesa, hoje cidade de Açú.

Diga-se, de passagem, que essa "Princesa" que dera nome à Vila Nova era a ilustre D. CARLOTA JOAQUINA DE BOURBON E BRAGANÇA, Nossa Senhora naquele 1809.

O Açú é a terra clássica dos carnaubais que cobrem seu vale fecundo. Parece-me que daí partiu o pedaço de cêra dado pelo comandante do distrito ao governador, êste ao ministro conde DAS GALVEAS que o passou a Lord GRENVILLE, ofertador ao presidente e, ao final, às mãos de WILLIAM THOMAS BRANDE, autor do primeiro estudo europeu da cêra de carnaúba até prova em contrário.

O resumo do estudo de BRANDE em KOSTER é o seguinte:

"A cêra vegetal descrita neste estudo foi dada ao presidente por Lord GRENVILLE, com o desejo da parte de sua senhoria, de que fôssem estudadas as propriedades, com a esperança de uma demons-

\* WILLIAM THOMAS BRANDE, 1788-1866, um dos notáveis químicos da Inglaterra, professor na Apothecaries's Society, sucedeu na cátedra do Royal Institution de Londres a Humphry Davy. Seu *Manual of Chemistry*, 1819, era obra clássica na Europa. Possui outro título, foi o primeiro analista europeu da cêra de carnaúba brasileira.

tração que autorizasse seu uso, substituindo a cêra de abelhas, e constituir em breve tempo um nôvo artigo de comércio entre o Brasil e êste país.

Fôra presenteado a Lord GRENVILLE no Rio de Janeiro pelo conde DAS GALVEAS, como artigo recentemente enviado para aquela cidade, do norte dos domínios do Brasil, a capitania do Rio Grande do Norte e Ceará, entre a latitude de três a sete graus ao norte. Diz-se que é produzida por uma árvore de crescimento lento, chamada pelos naturais "carnaúba", produzindo igualmente uma goma empregada como alimento pelos homens e uma outra substância que engorda as aves. A cêra, no estado bruto, é de forma grosseira, como um pó cinzento pálido. É branda ao tato, e misturada com várias impurezas, constituída especialmente em fibras de cascas de árvores, que, sendo separadas por uma peneira, sobem acima de 40%. Tem odor agradável, alguma cousa lembrando ao feno nôvo, mas muito pouco no gôsto. (Seguem-se aqui várias experiências químicas que não transcrevo pela sua dimensão).

Nada conseguindo nas minhas experiências para alvejar a cêra em seu estado natural, fiz algumas experiências para verificar se a côr podia ser destruída mais fâcilmente, depois de haver agido com o ácido nítrico, observei que, pela exposição estendida sôbre uma lâmina de vidro à ação da luz, toma, no curso de três semanas, uma coloração amarelo-pálido e quase branca na superfície. A mesma mudança produziu-se mergulhando-se a cêra, em placas finas, numa solução aquosa de gás oximuriático, mas não obtive sucesso em torná-la branca perfeitamente". (Outras experiências químicas seguem-se, de considerável extensão).

"Segundo os pormenores das experiências, parece, mesmo que a cêra da América do Sul possua as características propriedades da cêra de abelhas, difere desta substância em vários de seus hábitos químicos.

Diversifica-se também das outras variedades de cêra, como a cêra da *Myrica cerifera*, do lago ou do lago branco. As tentativas que foram feitas para alvejá-la seguiram uma pequena escala, mas, pelas experiências registradas, creio que depois de mudada a sua côr pela ação do ácido nítrico diluído, tornar-se-á quase branca pelos meios usuais. Não tive tempo suficiente para assegurar-me se era possível branquejá-la expondo-a longamente, e não tive oportunidade de submetê-la ao processo empregado para branquejar a cêra de abelhas.

Talvez a mais importante parte da presente indagação é a que se relaciona com a combustão da cêra vegetal na forma de velas. As experiências feitas para garantir sua propriedade para esta finalidade são extremamente satisfatórias, e quando o pavio é bem proporcionado ao volume da vela, a combustão é tão uniforme e perfeita quanto a da cêra de abelhas. A edição de um oitavo a um décimo de sebo é suficiente para impedi-la de quebrar-se, conser-

vando-se intacta, e sem cheiro desagradável ou diminuição do brilho da sua chama. A mistura de três partes de cêra vegetal a uma quarta parte de cêra de abelhas dá igualmente ótimas velas”.

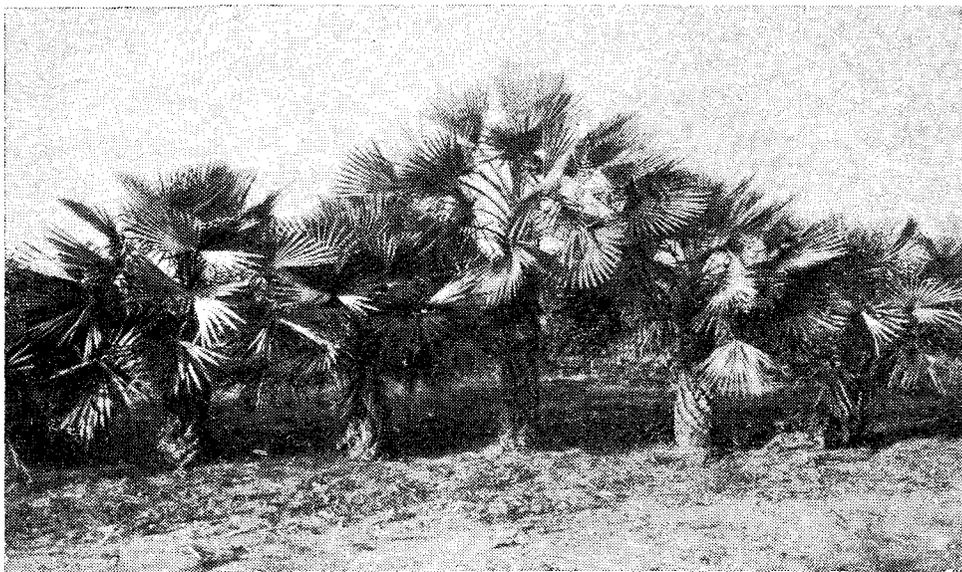


Fig. 8 — Um jovem carnaubal.

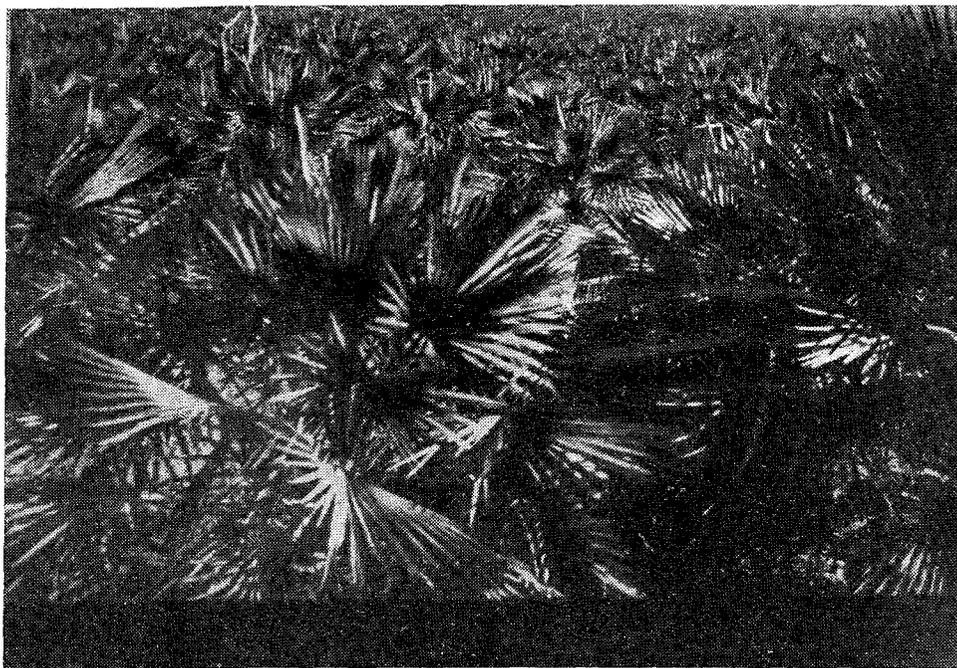


Fig. 9 — Carnaubal crescendo...

Infelizmente Koster com os seus *Here follow various Chemical Experiments which I wish I could insert, but they are too long* não permitiu o conhecimento total das experiências de WILLIAM THOMAS BRAN-

DE. Está, entretanto, dada a informação para o pesquisador que fizer a história da carnaúba. De sua parte apenas escreve: “A porção que me deu o governador do Rio Grande era em forma de bôlo, não se podia furar, mas era quebradiça. Tinha uma côr amarelo-pálida”.

## A CARNAÚBA DE VON MARTIUS

CARLOS FREDERICO FILIPE VON MARTIUS viu a primeira carnaúba em 30 de março de 1819 nas proximidades de Juazeiro, margens do rio de São Francisco. O local tinha justamente o nome de “Carnaúbas” e distava quatro léguas de Juazeiro.

“A região era tôda sêca e parecia morta. Seguimos rápidos e preocupados pela estrada, e perguntamos ansiosos a um cavaleiro, que vinha em sentido contrário, quanto tempo duraria êsse deserto. — “Até ao rio São Francisco. Ali está farto de tudo!” foi a resposta; e acrescentou hesitante: “Tem farinha e água”.

Em Carnaúbas, quatro léguas distante de Juazeiro, vimos pela primeira vez a carnaubeira, a palmeira cerífera do Brasil, cujas copas, arredondadas com os leques das fôlhas, são característico ornamento das várzeas. O sol poente dessa tarde de 30 de março tingia de púrpura as copas do arvoredado, quando, meia hora antes do término de nossa viagem, passamos, sem transição, de um solo árido e estéril para um fértil e viçoso terreno, coberto de um tapête verde de gramíneas e flôres. *Viagem pelo Brasil*, 2.º, 387, tradução de LÚCIA FURQUIM LAHMEYER, Rio de Janeiro, 1938”.

No mesmo tomo 2.º, p. 395, VON MARTIUS descreve a carnaubeira que haveria de dar nova classificação, a de *Copernicia cerifera*. É a sua impressão inicial e, depois de ARRUDA DA CÂMARA, a primeira página fixadora:

“A carnaubeira, *Corypha cerifera*, ARR. (MART. “Pal”, tabs. 49-50) é uma das mais belas palmeiras de leque, maravilhosa, não só por sua profusão nos terrenos úmidos das províncias de Pernambuco e Rio Grande do Norte, onde imprime à paisagem um aspecto muito encantador e especial, mas também e sobretudo pelas muitas utilidades que oferece. Os espiques são empregados como vigas e ripas na construção de casas e jangadas; ralando-se com água, prepara-se uma fina fécula; os côcos ainda verdes, do tamanho de azeitonas, são amolecidos por meio de freqüentes cocções, fervidos depois com leite, e assim os comem os sertanejos; quando maduros, proporcionam ao gado, na falta de outras plantas, às vêzes o único e apreciado alimento. As fôlhas novas são revestidas de escamazinhas semelhante à cêra, com que se fazem velas; tratada pelo ácido nítrico, pode ser excelentemente alvejada; e, acrescentando-se-lhe cêra de abelha ou talco, a massa torna-se mais maleável e de maior utilidade. Veja-se MANUEL DE ARRUDA DA CÂMARA, *Discurso sôbre a*

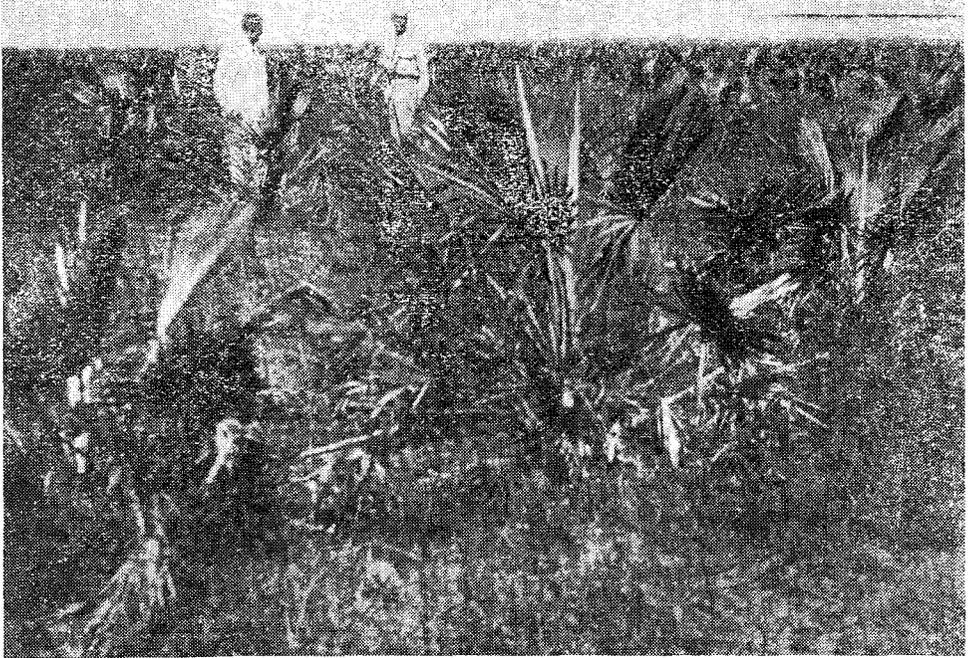


Fig. 10 — *Um futuro carnaubal.*

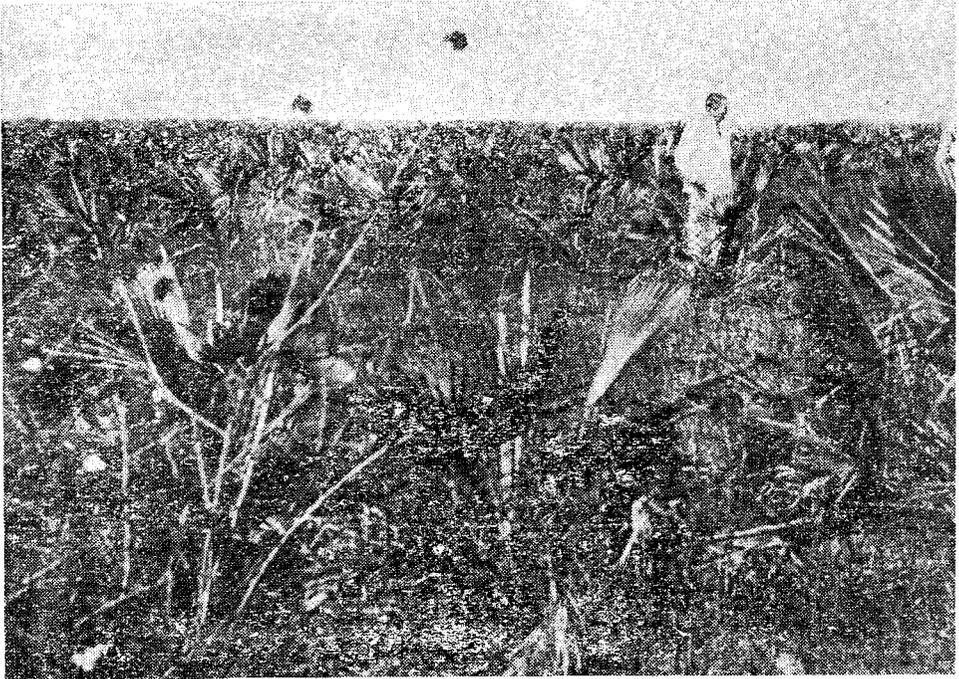


Fig. 11 — *Neste futuro carnaubal cresce um milhão de palmeiras.*

*utilidade da instituição de jardins*, e BRANDE, em *Phil. Trans*, (1811, p. 261). É singular o fato de serem as eflorescências de outras árvores semelhantes a essas escamazinhas, que nas palmeiras consistem de uma substância semelhante à cêra. Encontra-se, entre

outras, em muitos coqueiros e especialmente na palmeira cerífera dos andes (*Ceroxylon andicola*, HUMB). Esta substância, segundo a natureza, mais parece resina mole. Veja-se BOUSSINGAULT, em *Annales de Chimie* (vol. 29, p. 330)".

Mais detida e completamente VON MARTIUS descreveu e reclassificou a carnaúba no monumental *Genera et Species Palmarum quas vidi in itinere per Brasiliam annis 1817-1820*, Monachii, Typ Lentnerianis, em cinco volumes *in-folio*, com 179 estampas, no ano de 1824.

A primeira impressão é daquela tarde de 30 de março de 1819 quando a viu pelo encontro casual, galopando para Juazeiro.

### A PÁGINA DE DOMINGOS BARROS

DOMINGOS (DE SOUSA) BARROS, 1865-1938, pernambucano do Recife, residiu muitos anos em Natal. Era um espírito vivo, curioso por todos os assuntos, viajado e devorador de livros. Foi o primeiro a interessar-se e descrever motivos que não atraíam os intelectuais do seu tempo, pesca de voadores, navegação de jangadas e aérea, carnaubais, salinas nativas. Foi com VALE MIRANDA, o instalador dos bondes e da luz elétrica na cidade do Natal em 1911. Delegado do Rio Grande do Norte na Exposição Nacional de 1908, DOMINGOS BARROS pronunciou uma conferência, "Aspectos Norte-Rio-Grandenses", de repercussão e renome na época. Certos trechos foram transcritos em jornais e revistas e elogiados. Na literatura norte-rio-grandense é a primeira narrativa. Não conheço outra naquele distante dezembro de 1908.

"Nos bons invernos êstes dois rios (*o rio Apodi ou Moçoró e o rio Açú ou Piranhas*) descem tão pesados que o leito, apesar de largo e vasto, não lhes basta e derramam-se e espraíam-se pelas margens, submergindo e alagando as grandes planícies ribeirinhas.

Eles recobrem então e fertilizam as várzeas afamadas do Açú e do Apodi, regiões prediletas dos carnaubais.

Em extensão de muitas léguas pelo curso do rio só há uma única vegetação enchendo tôda a várzea de lado a lado e formando uma floresta das mais curiosas e das mais belas.

Floresta sem galhos, sem troncos tortuosos, sem o amaranhado das lianas e dos cipós e sem a sombra religiosa e espessa das matas virgens.

É o império da linha reta. Os troncos são colunas verticais, finas, esbeltas e longas, elevando nas alturas o globo harmonioso e regular das palmas.

E esta colunata profusa, espaçada aqui, aglomerada e reunida além, dá-nos a impressão de um templo imenso, cujo conjunto nos escapa. Mas as palmas festivas, alegres e simples em suas puras

linhas geométricas, enchem e adornam a floresta tóda. O chão é um só tapête de tenras, de delicadas palminhas, cujo caule ainda se não percebe. Outras mais altas congregam-se em moitas, agrupam-se em redor dos grandes troncos, enchendo todos os intervalos. E os olhos só vêem palmas, verdes e trementes palmas até no teto da floresta, onde recortam o azul intenso do céu com suas delicadas e finas digitações. E tôdas fremem e oscilam ao menor sôpro, e há por tóda parte um ruído farfalhante e contínuo, um cicciar harmonioso e suave que nenhuma outra selva possui e que é bem a palpição e a vida da mata sertaneja.

A carnaúba é a planta típica do sertão, exemplo de resistência e de poder produtivo.

Vêde. O sertão escalda. Tudo é devastação e morte. Das juremas e das imburanas nas caatingas só restam os ramos secos e nus, e nos prados o resíduo pulverulento das forragens calcinadas, dando à morna paisagem uma pungente impressão de abandono e uma infinita tristeza. Entretanto, olhai, há sêres que vivem, qual salamandra da fábula, nesta fornalha. E a carnaúba imortal eleva no campo desolado, bem alto, sua alterosa coroa de folhagem. E são verdes, brilhantes fôlhas de palmas voltadas imóveis para a amplidão, como protesto solene da uberdade da terra contra a inclemência do céu.

Não há planta mais útil e mais prestimosa.

Só a carnaubeira faz tóda a casa do sertanejo.

O tronco dá o madeiramento, os esteios, as linhas, as têrças, os caibros, as ripas — a ossatura geral da construção, e as palmas fornecem a cobertura do teto e o revestimento das paredes. Mais ainda: Todo o mobiliário e todos os utensílios são de carnaúba. As prateleiras, as mesas, os bancos, o armário são de tábuas de carnaúba. Porque esta palmeira excepcional, ao contrário de tôdas as demais, tem um centro medular tão duro e tão rijo como a periferia, e assim fornece tábuas sólidas e resistentes.

A palha, forte e lisa, presta-se à confecção de acessórios os mais variados. Tecem-na em esteiras, belas e excelentes esteiras, e isto constitui uma grande indústria dos pobres, sobretudo das mulheres e das crianças.

Fazem também urupemas, as peneiras únicas usadas no Norte, a vassoura, o abano e até sacos sólidos e duradouros para o transporte e acondicionamento dos cereais.

Mas dentre todos, são os chapéus os mais belos produtos da palha.

Há-os de todos os feitios e de todos os preços, desde os mais toscos e grosseiros, infimamente baratos, até os de tecidos finíssimos tão artísticos como os de Chile e Panamá.

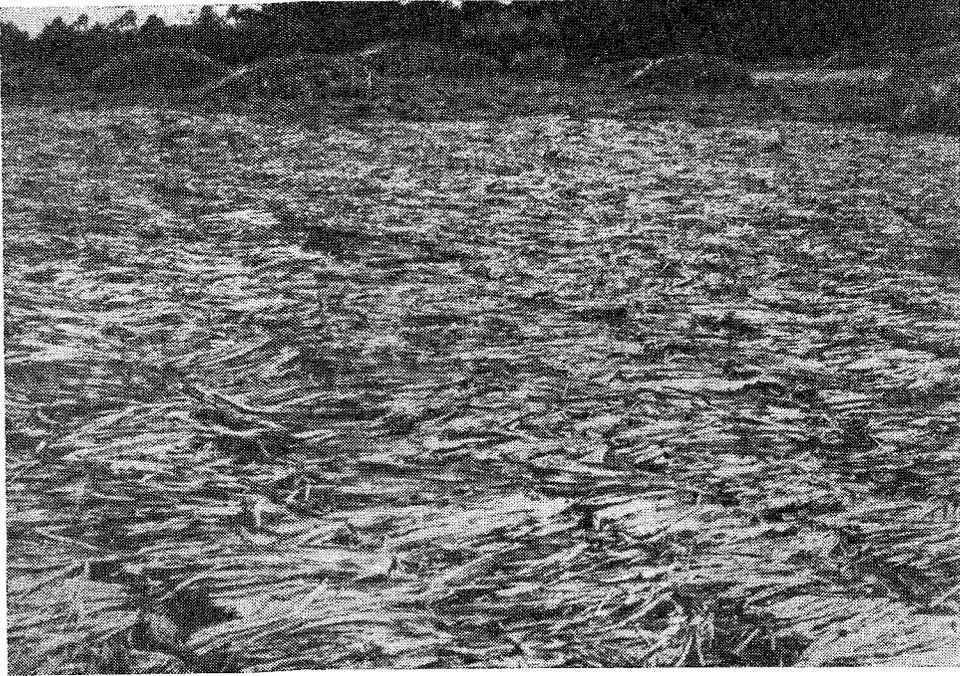


Fig. 12 — Palha do “ólho” no “estaleiro”. São semifechadas. Dão os primeiros tipos da cêra. Chapéus, esteiras, bôlsas, etc., são feitos dêste material.

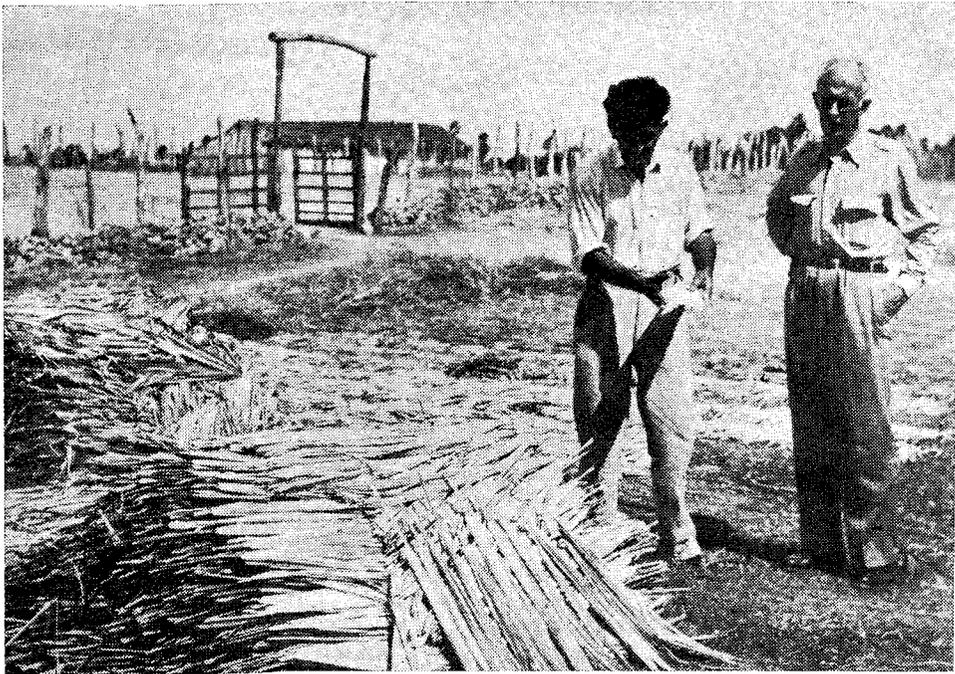


Fig. 13 — O típico estaleiro de “palha aberta”.

A palha macerada e batida reduz-se a fibras, e temos nova série de produtos — os artefatos de fibras; as cordas, os trançados e até as rêdes — o leito predileto dos nortistas.

A carnaúba fornece uma fécula nutritiva do mesmo valor alimentício que a da mandioca. Seus frutos, abundantes, quando verdes, constituem boa ração para os gados. Secos, fornecem um óleo fino comestível, e torrados e moidos, dão uma beberagem semelhante ao café.

As raízes são medicinais.

Mas, dentre tantos produtos, a cêra é o mais importante e valioso. É uma substância particular, mistura de éteres sólidos de ácidos graxos superiores. É dura e quebradiça, de fratura conchoidal, insípida e inodora, fusível acima de 90 graus. Bom isolador do calor e da eletricidade, ardendo com uma chama brilhante, rica em carbono.

Existe na superfície das folhas, em tênue cutícula, como um verniz protetor. A mais bela cêra, a de um amarelo-claro, é retirada das folhas mais tenras, antes mesmo que se tenham expandido em palmas. Mais idosas, dão cêra mais escura, certamente pela alteração de algum princípio oxidável ao ar.

Eis como se pratica para recolher a cêra: O operário, armado de uma longa vara, formada pela articulação de três ou quatro secções, e trazendo na extremidade uma pequena foice — o trinchete — apropriada ao mister, golpeia o pecíolo e a cada golpe, desce uma palma.

São recolhidas e postas a secar. Opera-se a retração dos tecidos e a cêra, desprovida de elasticidade, não podendo acompanhá-los em seu movimento regressivo, estala e fragmenta-se em finas e levíssimas escamas.

Cumprirá-se separá-las das palhas. Operação delicada. O menor sôpro ocasiona grandes perdas, pela excessiva tenuidade da substância.

Abrem, no centro abrigado do carnaubal, uma clareira, recobrem-na de esteiras, amontoam as palhas e, pela calma da madrugada, na "calada" do vento, como dizem, batem rijamente e sacodem as palhas. O pó é logo recolhido e guardado antes da queda do nordeste. Não resta mais que fundi-lo, para obter os pães. A fusão opera-se no seio da água a ferver para evitar a alteração por parte do calor direto. A cêra, como um óleo amarelo, sobrenada o líquido em ebulição, e as impurezas terrosas precipitam-se no fundo da caldeira. O óleo, quente, é vazado em moldes e prontamente solidifica-se em pães.

A cêra de carnaúba é muito procurada e tem boa cotação nos mercados americanos. Nossos carnaubais rendem anualmente 350 a 400 mil quilos de cêra.

Ora, se considerarmos uma média de 200 gramas por árvore, pode avaliar-se a profusão e a abundância em que existe entre nós a esbelta e graciosa palmeira, como que intencionalmente espalhada nestas regiões, onde não mais alcança o mar bondoso para prolongar pelo interior a mesma benfazeja providência e o mesmo

amparo carinhoso dos humildes, dos bons, dos valorosos filhos do sertão.

Ah, o sertão! É o coração da nossa terra, o repositório fecundo de suas energias”.



Fig. 14 — *Palmas secando no “estaleiro”. São denominadas “palha aberta”.*



Fig. 15 — *Estaleiro de “palha aberta”. No fundo um carnaúbal.*

## A CARNAÚBA NA EVOCAÇÃO DE TOMÁS POMPEU

TOMÁS POMPEU DE SOUSA BRASIL (1852-1929), doutor em Direito, constitucionalista, historiador, economista, como vice-presidente administrou a sua província, o Ceará, dirigiu muitos anos a Faculdade de Direito, presidiu, fecundamente, o Instituto Histórico local, escreveu sôbre quase todos os assuntos com sabedoria, segurança, elegância e propriedade. No seu *O Ceará no Centenário da Independência do Brasil*, organizado pelo seu bom gôsto, fixou vários aspectos da economia cearense e, entre êstes, a página sôbre a carnaúba, agora lembrada com oportunidade e justiça. Há muita notícia indispensável para a homenagem à *Copernicia cerifera*, que TOMÁS POMPEU, na fidelidade de monarquista, repetia com a classificação de ARRUDA DA CÂMARA.

“Carnaúba — O *habitat* desta planta compreende tôda a zona nordestina do Brasil, desde o rio São Francisco ao Parnaíba, intensificando-se à margem do Jaguaribe, Acaraú, e geralmente à da parte baixa de quase todos os rios do Ceará.

A carnaúba (*Corypha cerifera*) é uma palmeira de crescimento lento, que só atinge oito a dez metros depois de cinqüenta anos de existência. Propaga-se com enorme fecundidade por sementação, logo depois da frutificação, cuja semente se espalha pelo solo, dando nascimento a densas touceiras de plantas que em luta pela luz e nutrição se reduzem a poucas.

Em todo o vale do Jaguaribe, com exceção de 18 a 25 quilômetros logo acima do Jaguaribe-Mirim, os carnaubais, a despeito da enorme destruição que se lhes fazem, estendem-se por 10 e mais quilômetros de cada margem do rio até Aracati. A mesma vegetação ocupa os demais rios e riachos cearenses na sua parte plana.

Seu lenho é duríssimo e tão resistente à combustão que não é empregado como lenha, o que, em parte, o tem preservado de maior destruição. Nas queimadas de roçados não raro resiste ao fogo, perdendo sômente as palmas inferiores.

É uma das árvores mais úteis do Ceará, senão a mais útil. Pode dizer-se que da carnaúba nada se perde.

É por excelência a madeira de construção em quase todo o estado, especialmente para travessas, ripas e caibros de cobertura das casas.

À margem do Jaguaribe, além dessa serventia, os currais de gado e cêrcas são feitos com a sua madeira.

Grande parte das casas sertanejas, que margeiam as regiões de carnaubais, quase são construídas, desde a cobertura às paredes e seus compartimentos, da mesma carnaúba. A cobertura é feita de palha trançada tão apertadamente que sôbre ela desliza a chuva sem a penetrar, como se fôra telha de barro.

Em terreno alagado por água salgada, a carnaúba dura quase tanto quanto o ferro. No lugar Fortinho, à margem do Jaguaribe,

onde as marés penetram, há uma ponte assente sôbre carnaúbas, construída em 1872, em perfeito estado de conservação.

Suas raízes se estendem lateralmente por grande área, aprofundando-se até o terreno úmido. Talvez por essa razão a árvore resista mais do que outras, à ação das sêcas. Contudo, quando estas se prolongam por anos, como a de 1877 a 1880, muitas se estiolam e morrem. Vi, em 1881, no vale do Jaguaribe, centenas de carnaubeiras mortas, das quais os ventos derrubaram a copa, deixando a haste nua.

O palmito, isto é, a parte superior da haste, produz vinho, vinagre e uma substância sacarina. Quando tenro, entra para a alimentação, sobretudo nas épocas calamitosas, por seu valor nutritivo. Por lavagens repetidas se extrai dêle grande quantidade de amido, semelhante ao do sagu. Quando mais desenvolvido e convenientemente despulpado, é avidamente procurado pelo gado que o prefere a outra qualquer forragem.

O fruto da carnaúba é pequeno, oblongo, agrupado em cachos pendentes, de côr esverdeada, passando para o roxo quando maduro. Dêle extrai-se uma farinha e líquido branco, a que chamam leite, usado nas preparações culinárias. Seu gôsto é travoso verde e ligeiramente adocicado quando maduro.

O tronco, além de servir para construções, é empregado no vale do Jaguaribe como tubo e bomba d'água. Perfuram ou brocam-no, formando tubos de 10 a 12 metros de comprimento.

As fibras que formam a casca são anegradadas ou cinzentas, rijas, resistentes ao corte, entrelaçadas umas nas outras e unidas por uma substância medular duríssima, esbranquiçada.

As raízes estendem-se por alguns metros e pouco se aprofundam. São aproveitadas nas doenças de origem sifilítica, como os preparados da salsaparrilha.

A fôlha, em forma de leque, produz, quando sêca, excelente palha, com que se fabricam chapéus, urus, esteiras, colmo para casas, cordas, enchimento de cangalhas, etc., de uso em todo o Norte do Brasil.

A cêra é extraída das fôlhas. Abrem-se as palmas, que são expostas ao sol para murchar; quatro dias depois batem-nas e delas sai uma substância aglutinosa, sob a forma de pó cinzento ou esbranquiçado, que, levado ao fogo, se derrete, e coagula-se a frio, com a côr amarelo-clara e a consistência vítrea.

Com esta cêra, misturada com sebo animal, em pequena quantidade, fabricam-se velas que dão boa luz e queimam lentamente, e são de uso em todo o estado e circunvizinhos.

Os talos das fôlhas são aproveitados como colchões ou camas, por sua flexibilidade, bem como de portas e janelas à semelhança de venezianas. Êsses talos são leves, revestidos de um polimento que lhes dá a aparência de envernizados.

De alguns anos a esta parte, os estados limítrofes importam grande quantidade de cêras e velas.

A cêra é exportada para a Europa, onde é empregada em várias indústrias, especialmente nos discos fonográficos.

A palha dá ainda um sal que não foi estudado, e um álcali muito empregado no fabrico do sabão”.

## MEU ENCONTRO COM A CARNAÚBA

Conheci a carnaúba desde menino, vendo-a nos municípios próximos a Natal, em Macaíba e Ceará-Mirim. De 1910 a 1913 vivi no alto sertão paraibano e norte-rio-grandense, vendo os carnaubais de Sousa, Açu e Moçoró. Em Augusto Severo, antigo Campo Grande, fiz o curso prematuro da intimidade carnaubeira. Indigestei mastigando a fina pôlpa adocicada dos frutos negros, despencando os cachos à fôrça de vara no sítio da Areosa. Corria nos cavalos feitos dos talos da carnaúba. De carnaúba era minha cadeira, a mesa das refeições em casa, o armário das roupas, as cordas da rêde. A casa, de grandes pedras seculares, possuía o travejamento, tesouras, ripas, caibros, de carnaúba. As esteiras de carnaúba substituíam os distantes tapêtes. Na cabeça, o chapéu de palha de carnaúba, acompanhava-me, fiel e fácil. Na mão, a tabica, de carnaúba, “afagava” cães aproximados e gatos velozes. De tarde, com os companheiros, batia-me com outro batalhão de meninos, todos armados com facões de carnaúba.

De sua economia, não tinha notícia. Não há economia para crianças. Era apenas a árvore útil a tôdas as nossas atividades lúdicas.

Muitos anos depois, viajando com MÁRIO DE ANDRADE e ANTÔNIO BENTO DE ARAÚJO LIMA, em janeiro de 1929, voltei a ver os carnaubais do Açu e Moçoró.

Aconteceu que, de 16 a 29 de maio de 1934, segui com o interventor federal, MÁRIO LEOPOLDO PEREIRA DA CÂMARA, numa visita ao interior do sertão de inverno quase inesperado. Andamos 1 307 quilômetros de automóvel, automóvel de linha, de estrada de ferro, canoa, rebocador, a pé, de carro de boi, e, de Areia Branca a Natal, num hidroavião da “Panair”. De tudo restou um folheto, *Viajando o Sertão* (Natal, Imprensa Oficial, 1934).

Repetindo aqui o penúltimo capítulo, o XVI, denuncio a velha simpatia pela carnaúba, revendo a impressão gravada há vinte e um anos passados.

Em 1929 vim de Macau para Açu atravessando o vale ponteadado de casinhas sorridentes e cheias de alegria. Sobressaía a côr encarnada, índice de mentalidade primitiva, arrebatada, impulsiva, sensual. Uma população intensa estirava-se, em léguas fartas, erguendo os ranchos numa continuidade que dava a ilusão duma imensa cidade, dum acampamento de várias raças, com indumentária peculiar. O ar se enchia com a surda sonoridade das palmas rudes, flabelando, lentas, na quietura dos meios-dias. A carnaúba explicava tudo aquilo.

Agora conheci o brejo do Apodi. O olhar se espraia, intérimo, naquele cenário verde-lôdo, pesado e morno de fecundidade. O Dr. MÁRIO CÂMARA fazia parar o auto, empolgado com a paisagem absorvente. Até os claros horizontes distantes, denso, maciço, compacto, agitando as palmas hirtas, como leques de cerimônia oriental, surdeava o mar montante dos carnaubais. A aragem fria da chapada descia, silvando, para o cadinho ardente onde uma população álaçre e viva se fixara, para resistir com a vida daquelas árvores ásperas e lindas.

Em Açu, Caraúbas e Apodi ouvi falar na carnaúba. Li os trabalhos rápidos e nítidos sôbre o assunto. JONAS GURGEL e EZEQUIEL DA FONSECA FILHO escreveram monografias curiosas. Vi relatórios e mesmo a análise do Dr. VALE MIRANDA quando o Rio Grande do Norte enviou amostras de cêra para a Feira Internacional de Sevilha, em 1928.

A *Corypha cerifera* do naturalista MANUEL ARRUDA DA CÂMARA, a *Copernicia cerifera* de MARTIUS, está principalmente nos municípios de Moçoró, Açu, Macau, Santana do Matos, Augusto Severo, Caraúbas e Apodi. Patu e Martins possuem carnaubais. Em Ceará-Mirim já se extrai a cêra. Vi os carnaubais de Canguaretama, aproveitados apenas para a produção da fibra.

Já se tem feito literatura sôbre a carnaúba. Como disse PÊRO VAZ DE CAMINHA da terra do Brasil, a carnaúba “querendo-se dela aproveitar, dar-se-á nela tudo”.

É a cobertura do casebre, o chapéu, a esteira, o esteio da casa, utensílios domésticos, alimentação, combustível, mil empregos. Para a economia vale como produção cerifera e, decorrentemente, a palha para cem misteres.

A carnaúba precisa de 6 a 10 anos para atingir o tamanho capaz de produzir.

Julga-se um carnaubal tomando-se por unidade a palha. Tantas mil palhas dizem índice de abastança. No mês de setembro, faz-se o primeiro corte e os outros, um ou dois, conforme a estação. O inverno prejudica.

No primeiro corte de 3 000 palhas são 15 quilos de cêra. No segundo, 2 000 valem o mesmo rendimento que se mantém, mais ou menos, igual, nos cortes posteriores. Açu produz 300 toneladas de cêra. Moçoró, 150. Santana 60. Apodi, 75. Macau, 15.

O corte é feito com foices pequeninas e afiadas, fixas nas extremidades de longas varas. O “vareiro” corta os pecíolos e os “apanhadores” recolhem o material, apinhando-o nos “estaleiros” para a seca.

Seis dias depois a palha está ressequida e o pó se destaca ao menor contato.

Bate-se a palha em ambiente fechado, durante as horas da noite. Antes da “batida” lascam as fôlhas longitudinalmente, em forma de fitilhos, que ficam presos na parte superior. Bate-se a palha sôbre fôlhas inteiras ou sôbre lençóis. Aí se dá a classificação dos dois tipos essenciais. A cêra das palhas do ôlho da carnaúba dá a “flor”, tipo superfino, raro e custoso, chegando apenas a 20% de tôda a produção obtida no

estado. A outra é a cêra da palha comum e tem subdivisões conforme seu aspecto e pureza.

O pó é levado para os tachos onde ferve, com ou sem água. Depois de fervido cõa-se em lençol ou na mesma palha. A cêra que atravessa os panos próprios é a melhor. A outra é de inferior qualidade. O segrêdo dos mestres está no "ponto" exato em que se deve interromper a fervura.

A cêra comum é da palha, cozido o pó com água. Chama-se "arenosa". A colhida da palha do ôlho e cozida sem água, dá a "gorda" ou "gordurosa", que os americanos chamam *fatty grey* e também de *north country*, a "arenosa".

Os tipos são, na ordem ascendente, "gorda" ou "gordurosa", "arena" ou "arenosa", "mediana", "primeira" e "flor". O tipo "arenosa" entra com a porcentagem de 70%. Os tipos mais caros ("flor", "primeira" e "mediana") são tidos das palhas do ôlho da carnaúba. A diferença é apenas da idade do ôlho, predominando a xantofila no primeiro caso, xantofila e clorofila equilibradas no segundo, e, clorofila no terceiro.

Em Macau mostraram-me as "fôrmas" onde despejam a cêra líquida. Outrora havia no sertão uma ativa indústria de velas de carnaúba. Ignoro se existe ainda.

Carnaúba é uma contração de *caraná-iba* ou *uba*, a madeira rugosa, a madeira escamosa.

Os processos para obtenção da cêra são, como vêm, de cem anos passados. JONAS GURGEL notou apenas um leve progresso no aproveitamento da bôrra (resíduo) da cêra que, tratada pelo sal de azêdas, toma côr mais clara e apresentável.

Não há nenhum auxílio para a criação de novos carnaubais. É uma indústria que está despertando interêsse. O Japão pergunta sempre pelas casas exportadoras. E nós continuamos a produzir como há um século, derribando as árvores existentes, esperando que a terra nos dê, matematicamente, o que não sabemos conservar?...

## A VELA DE CARNAÚBA

Minha avó paterna, D. BERNARDINA FRANCISCA VIEIRA E FERREIRA DE MELO, nascida em 1830 e falecida em 1914, casou em julho de 1849 com meu avô, ANTÔNIO JUSTINO DE OLIVEIRA (1829-1894). Entre os pequenos objetos do seu humilde enxoval vinha uma bugia.

Bugia era o molde para fazer-se a vela de cêra de carnaúba. Os dicionários ensinam que bugia é vela de cêra delgada e também castiçal. Ainda em 1910 vi nos sertões paraibanos e norte-rio-grandenses onde vivi minha meninice as bugias e assisti ao fabrico das velas, queimando-me herôicamente e aos sensíveis berros protestadores, com os ardentes pingos sobrantés.

Dizia-me minha vovó BERNARDINA que a bugia sempre fôra de uso doméstico e sua mãe, D. MARIA VIEIRA DE MELO em solteira, dos "Melos

do Adquinhõn”, já tivera de sua avó o presente da bugia. Era, em boa porcentagem, ocupação feminina, em casa, em certa época, às vêzes com o auxílio das vizinhas igualmente interessadas.

Alcança a informação as últimas décadas do século XVIII.

No sertão, as velas de carnaúba, como tantas vêzes as ouvi chamar, iluminavam as igrejas-matrizes e as capelas em noite de triduo ou novena.

Eram velas de quinze ou dezesseis centímetros de comprimento, cõr de terra com tonalidades amarelas e vermelho-claras. Ardiam bem, mas a luz, demasiado quente, consumia depressa o corpo. Tinham uma chama avermelhada.

Em nossa casa em Natal meu pai hospedava os velhos amigos sertanejos que vinham tomar parte nas sessões do Congresso Legislativo, hoje Assembléia. Tôda a viagem era feita a cavalo e nas maletas fatalmente estavam as velas de carnaúba, precaução para a dormida em recantos desconfortáveis.

A bugia era de fôlha-de-flandres ou de latão as mais antigas. Numa extremidade abria-se a tampa e por aí derramava-se a cêra liquefeita no lume. Na parte posterior correspondente havia orifício e o pavio, torcida, de cordão grosso, era pôsto em primeiro lugar, atravessando tôda a bugia e vedando-se a entrada.

Os mais “sabidos” faziam “render” a cêra misturando-a com um pouco d’água e, às vêzes, com sebo. Indo mais um pouco d’água a vela ficava “mole” e durante a combustão curvava-se, dobrando-se, dando “vergonha” ao fabricante. Dizia-se que a fabricação das velas dependia de “boa mão”. Tendo boa mão o material rendia e a vela ia até o fim, direita, com luz segura e pavio firme.

Era, antes do querosene, conhecido por *gás*, a iluminação das fazendas abastadas onde havia sempre reservas e encarregados do regular fabrico.

MARCGRAV não reparou na cêra, examinando a carnaúba que foi o primeiro a descrever no Brasil. As residências ricas nas cidades maiores, nas noites de festa, recorriam às velas brancas, importadas da Europa. No habitual, era a vela de sebo que o português divulgou e naturalmente se fabricava em pequena escala, livrando-se de comprá-las aos traficantes.

A iluminação velha, do século XVIII nos sertões nordestinos, era o azeite de carrapato ou mamona, em lamparinas, de flandres. Havia, para a gente melhor situada financeiramente, “gente-sinhá”, como rosnavam os invejosos, os candeeiros com vários bicos, acesos total ou parcialmente conforme a importância da ocasião. Mas era o azeite o combustível indispensável.

As velas de carnaúba surgiriam por imitação. As de sebo seriam feitas de maneira semelhante e a fôrma chamar-se-ia bugia, vocábulo denunciador de origem através do português.

Seria, deduzidamente, ao correr do século XVIII. Minhas notas pessoais atingem apenas ao redor de 1780. São, lògicamente, muito e muito anteriores.

Já não se fabrica a vela de carnaúba no sertão. Com o alto preço do material, Cr\$ 500,00 a arrôba da inferior "arenosa" e Cr\$ 1 000,00 da "flor", não é possível o uso e costume das velinhas populares de outrora.

## PALHA, BATIDA E CÊRA

Para obter-se a cêra vegetal, objeto de exportação maior nos estados do Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte, emprega-se processo de 150 anos passados embora a máquina esteja em avanço notável, simplificando a fabricação. O aparelhamento cearense é de modernidade completa e o Piauí avança igualmente. O Rio Grande do Norte está usando a máquina lentamente. No vale do Açu trabalham umas cinquenta. Em Moçoró, Ipauguaçu e Angicos idênticamente. O vale do Açu, setenta quilômetros de longo por seis e sete de largo, é a grande várzea tradicional das carnaúbas nativas norte-rio-grandenses. \*

A cêra está, como leve camada protetora, nas fôlhas. Há épocas do corte, de um a quatro, abusivamente, esgotando a palmeira. Comumente, fazem dois cortes, setembro e dezembro. No açu, setembro-outubro. No Ceará, os cortes são destinados, o primeiro à palha (fôlha comum) e o segundo ao "ôlho". Esporadicamente corta-se até janeiro, até o inverno "entrar". A cêra de carnaúba é cultura de verão.

Vem o "vareiro", "tirador" ou "cortador", com uma pequena foice afiada, a "quicé" de cortar palha, prêsa à extremidade de uma longa vara, alcançando as palmas mais altas. Destramento golpeia o peciolo e a fôlha cai recolhida e empilhada por um dos dois "aparadores" que seguem cada vareiro. Cortam de sete a oito milheiros por jornada. Os grandes "vareiros" de fama chegam a 10 000 ou 12 000. Ganham Cr\$ 25,00 a Cr\$ 30,00 por dia, com comida. O "apanhador" recebe Cr\$ 14,00 a Cr\$ 15,00. No Açu o "apanhador" diz-se "tangerino".

As carnaúbas norte-rio-grandenses medem de 10 a 17 metros de altura.

No Ceará cada palmeira dá uma média de vinte e cinco palmas por safra. No Rio Grande do Norte, vale do Açu e nos bons carnaubais, cortam até 70 e 80, por árvore e daí ao índice mais baixo, 20. A média açuense é de 35 a 40 palmas. Feita a ruma, com quantidade indeterminada, um aparador carrega para o "estaleiro" onde devem secar.

O "estaleiro" é apenas uma área ao ar livre, de terreno plano, sem maior limpeza e mesmo com areia e coberto de vegetação rasteira. Neste secadouro as fôlhas são retiradas das rumas e espalhadas, lado a lado,

\* O Sr. PEDRO BORGES DE ANDRADE informa-me que o município de Açu possui 643 propriedades com carnaubais, produzindo uma delas 13 773 arrôbas de cêra. Sugere que se aumente este resultado até 30% porque o cálculo satisfaria apenas os impostos e taxas municipais. O Sr. OLAVO MONTENEGRO calcula as propriedades em 743 e a produção em 45 000 arrôbas. Disse-me haver mais de 400 propriedades que não produzem a cêra. O município é um exemplo da divisão até os limites possíveis. Há propriedades de 300 braças, como "Poço Verde" do Dr. ERNESTO FONSECA, com 500 e 600 arrôbas, ou "Rosário", do pai do informante, com 142 por três quilômetros, fornecendo a mesma quantidade de cêra, até propriedades de pouco mais de uma braça, com duas ou três carnaúbas valorizadoras. A braça, antiga medida de comprimento, valendo 2,2 m, cêra de 10 palmos, é a empregada comumente. O rio do Açu limita o município, mas o vale do mesmo nome ainda se prolonga pelos municípios limítrofes, na margem direita, São Rafael, Ipauguaçu, Angicos, Pendências, dando umas 20 a 30 000 arrôbas de cêra.

para que recebam sol e percam a umidade durante sete e oito dias consecutivos. Com o sol forte, o período diminui para quatro a cinco dias. Cortam preliminarmente o pé da palha, extrema do pecíolo que contém muita água. As fôlhas guardam 48 a 50% d'água.

No Piauí onde as chuvas são mais freqüentes e intempestivas a secagem durava apenas um dia de sol. As fôlhas eram previamente dilaceradas a facção. STEINLE, citado por MARKLEY, descreve a secagem e rasgamento no Piauí:

“En este lugar las lluvias aisladas son más frecuentes, pudiéndose perder totalmente la cosecha en caso de que caiga alguna lluvia inesperada mientras las hojas están en el campo de secado. Es así que con el objeto de reducir a un solo día la operación del secado, las hojas se cortan cuidadosamente en tiras antes de extenderlas en el campo del secadero. Las mujeres y niños de las familias de los trabajadores, provistos con cuchillos grandes y filosos, se ubican en lugares cercanos y cortan hábilmente en tiras delgadas las hojas verdes, dejándolas prendidas al cabillo de las mismas. El resto de la operación es igual a la que fuera descrita, a excepción de que se debe tener mayor cuidado al recoger las hojas secas puesto que la cera en polvo está menos firmemente adherida a ellas que a las que se secan enteras. (KLARE S. MARKLEY, *La Cera de Caranday*).

Uma tonelada de fôlhas deverá perder 543 litros d'água.

No estaleiro ficam expostas “ao sol e ao sereno”, batidas pelos ventos que trazem poeira e cisco e, nas vizinhanças das praias e salinas, o pó salitroso que se infiltra pelas nervuras da palma, impregnando de impurezas a palha cerífera.

Postas no estaleiro as fôlhas mudam de nome. Ficam chamadas “palhas” e constituem a unidade para o cálculo da produção de cada carnaubal.

Atingida a palha o desejado grau de secura em que o fino esmalte da cêra se destacará por percussão, começará a “batida”, a “batedura”, e o “batimento”.

As palhas estendidas no estaleiro são de duas origens e qualidades, vindas da única palmeira. As palmas do “ôlho”, grupo terminal da carnaúba, em número reduzido, e as comuns, esgalhadas do capitel. Estas são denominadas “palha aberta” e as do “ôlho” ficam semi-fechadas.

Transportam as palhas para as “toldas” ou “empanadas” armadas como circo de cavalinho, de panos. Há também casebres de palha, barracos, armazéns de taipa. Nas usinas, onde há máquinas que fazem a batedura, o piso é cimentado e a área coberta.

Inicia-se então o “rachamento”, “riscamento”, rachar, rasgar as fôlhas, abertas hoje com a “trincha”, lâmina de aço que finda por sete saliências aguçadas, com o pé metido num toro de carnaúba em forma

de cavalete fixo. O homem passa rapidamente, de duas a três folhas de cada vez, pelas sete pontas, dividindo-as pelas nervuras. Antigamente não havia a "trincha". O serviço era individual, feito a facção.

No estaleiro as palmas sobrecarregam-se de poeira e este sujo trazido pela ventania é a dificuldade maior do fabricante de cêra no vale do Açú, varrido pelos redemoinhos e rajadas bruscas, erguendo nuvens de pó. Depois de rasgadas as palhas e batidas, o pó da cêra está cheio de tôdas estas impurezas da exposição. O produtor, explicam, é abrigado a usar água na fusão, expulsando a poeira mas só produzindo a inferior "arenosa". No Apodi, como há menos poeira, fazem alguma "gorda", a cêra fundida sem água. Cearenses e piauienses não fabricam o tipo 5, a "arenosa". Produzem as superiores.

Há maiores e menores habilidades e resistências no rachamento. O comum é a tarefa de cinco horas, das 23 horas às 4 da madrugada, rachando três milheiros. Ganham de seis a sete cruzeiros por milheiro e ainda dividem com quem bateu a palha, operação simultânea.

A máquina faz o trabalho de vinte homens em tempo vinte vezes menor. E recupera mais de 20% da cêra que se perde no rasgamento e nas batidas. Em 40 000 palhas trabalham 20 homens para rasgar e outros 20 para bater. Numa tarefa de 10 horas a máquina, com apenas cinco pessoas, faz o mesmo serviço, com 20% de pó cerífero salvo de perder-se.

Outrora batia-se a palha ao relento, ar livre, apenas o chão forrado com panos de algodãozinho ou estôpa. Era verão e esperava-se a "calada do vento", quando as lufadas amainassem e caísse a viração mansa da noite. Com o vento era impossível a "batida", dispersando-se todo o pó da cêra. Enquanto aguardavam a "calma do vento" divertiam-se, comendo, bebendo, dançando, cantando emboladas, rodando nos "côcos" festivos, vindos das praias sonoras. Tempo do amor em tôdas as modalidades, práticas e líricas. Vibravam as violas e depois as sanfonas, conhecidas por "foles", tal qual no Minho, em Portugal. Tempo de namôro, casamento, mancebio, rapto de moça donzela e de mulher casada. Era também a fase dos bailes, "baile de quota" onde cada parceiro pagava sua participação, "baile de venda" onde o dono da casa vendia comidas (carne assada, galinha, quando o pobre as comia, aves de caça, peixes salpresos) e bebidas, aguardente pura, misturada com cascas de laranja, a "laranjinha", cachaça com mel de abelhas, o "cachimbo" revigorador, ou "baile de rifa", misto de quota onde se sorteava o animal anteriormente rifado, quase sempre porco cevado, ovelha gorda ou peru criado em casa, com milho cozido. Meu tio, o capitão da Guarda Nacional JOAQUIM MANUEL FERNANDES PIMENTA, para dar impressão sensível de baile animado e feliz citava, teimoso e recordador, "os bailes de rifa de porco na várzea do Açú". Assim se esperava, *au temps jadis*, a "calada do vento" para a batida da palha quando a noite ia esfriando e o álcool esquentava os corações fortes.

Com o uso das máquinas, em áreas fechadas e cobertas "bate-se" a qualquer hora.

No tempo amável e velho do “rachamento” a facção a mulher era parte principal. Competia-lhe bater a palha e ganhar sua parte. Hoje a trincha fornece palha em número exagerado e raras mulheres podem competir com a destreza masculina. Com os curtos cacêtes batem a palha rasgada e o pó se desprega em escamas. Numa média obtêm-se setenta gramas de pó por palmeira em região sêca e trinta e cinco em zona úmida.

Mil palhas produzem sete a oito quilos de cêra mas podem dar apenas quatro a cinco, conforme tempo e fortuna. Vêzes caíram chuviros inesperados nos estaleiros, o inverno demorou “a levantar”, findando o ciclo pluvial, e nem sempre as palmas retêm a mesma camada de cêra. KNAGGS calculava 225 fôlhas por quilo de cêra.

No Ceará a arrôba de cêra é o resultado de dois milheiros de palhas. No Rio Grande do Norte o resultado é inferior. Uma arrôba de cêra é o produto de duas mil e quinhentas a três mil palhas. Em vez de 70 gramas por palmeira, temos 50 gramas sômente.

Os homens que arrendam os carnaubais para corte sabem calcular a futura safra com maravilhosa aproximação.

A unidade para venda é sempre a arrôba, quinze quilos de cêra.

O pó sôlto das palhas pelas batidas de cacête vai sendo reunido e ensacado, pôsto no paiol para o próximo cozimento.

Para esta operação enchem latas de gasolina ou de querosene e vão despejando o conteúdo em tachas de ferro ou de cobre de seis a doze arrôbas de capacidade. O pó da cêra vai misturado com água. Água, explicam, indispensável para eliminar as impurezas, poeiras, detritos da palha, ciscos. Esta quantidade d’água constitui o problema angustiante para a melhoria do produto no Rio Grande do Norte porque reduz quase todos os tipos a um único, o tipo 5, “arenosa”, inferior e de baixa cotação. Cearenses e piauienses produzem os tipos melhores, o 3, a “gorda”, feita sem água, pelo derretimento ao fogo direto.

Se o pó provier do “ôlho”, a operação do cozimento será diversa. Entrada a mistura, pó e água em ebulição, vai sendo retirada e posta em vasos menores, latas de doce de goiaba, por exemplo, para terminar a solidificação, resfriando-se. O aparelhamento é constituído por uma grande tacha que se liga às vasilhas menores pelos regos ou canais comunicantes. Êstes vasos têm nome de “bicudas” por causa dos canais que fazem bico para a tacha. O mestre vai mexendo, mexendo e olhando. A cêra do “ôlho”, dando os primeiros e mais altos tipos, 1 e 2.º, ainda fervente mas em determinado estado que o mestre julgou excelente, vai passando pelos canais da “bicuda” para as vasilhas que, nas instalações melhores, já contam de pequenos tanques de cimento com a altura de seis e dez centímetros. Aí, esfria, tornando-se sólida, de amarelo-brihante, disputada e cara.

Da cêra comum, vinda da “palha aberta”, faz-se a “arenosa”, com trabalho mais complicado e custoso. Entrando em ebulição, a parte superior vai, por gravidade, decantando-se pelas “bicudas” para os outros recipientes e lá se resfia. A porção que ficou na tacha e não

subiu ao nível das “bicudas” é retirada cheia de impurezas, ciscos, poeiras, e levada a uma prensa que expelle alguma cêra. Volta à tacha para nova fusão e regressa à prensa para última prensagem, retirando as possíveis quantidades de cêra restantes. Atualmente esta bôrra é vendida e o comprador a revende no Ceará onde existem usinas com poderosas prensas hidráulicas, capazes de obter ainda cêra residual. Assim se faz a “arenosa”. A cêra de “ôlho”, chamada “flor”, não sofre prensagem nem duas fusões. Quem é bom já nasce feito...

Antigamente, em vez da prensa coava-se a cêra líquida antes de esfriá-la. Outrora, e até bem poucos anos atrás, a “bicuda” era uma jarra em que se depositava a massa fervente da cêra “arenosa” em fusão. Decantava-se assim a porção de melhor e os resíduos iam para a prensa, voltando à tacha e depois à nova prensagem, como presentemente.

A cêra do “ôlho”, a “flor”, no Rio Grande do Norte atinge apenas 20% da produção. Da “palha aberta” vêm os restantes 80%. Não fabricam a “gorda”, tipo 3, no Rio Grande do Norte, praticamente. Nem o tipo 4, a “gordurosa”, ambas feitas sem água e que são as típicas do Piauí e do Ceará.

Vendendo a cêra “arenosa” os produtores obrigam as casas exportadoras ao desdobramento do tipo, refundindo-a com adicionamento de cêras mais altas a fim de revendê-la. Mesmo para clarear o tipo 2, a “mediana” do mais alto tipo, o 1, misturam-no com um pouco da “primeira”, adicionando ácido oxálico, numa nova fusão. Grande parte fica sendo do tipo 1, com mercado garantido.

O agrônomo AMARO ÁLVARES DA SILVA explica-me que o tipo 5, a “arenosa”, é também transformada, laboriosamente, no tipo 4, um tanto melhorada, depois de perder o excesso d'água quando submetida a outra fusão. Chamam “tipo 4 de origem” quando é obtido diretamente do pó da palha na primeira fusão, para distinguirem do tipo 4 “reconstituído” pela fusão do tipo 5, depois de abandonar a demasia aquosa.

A “arenosa” conserva 13% d'água quando o limite apenas tolerável é de 3%.

Assim o próprio tipo 5, a “arenosa”, possui a “primeira” e a “mediana” sempre inferior. Pagam até Cr\$ 600,00 pela arrôba quando a “flor” atinge Cr\$ 1 000,00. A diferença de preço entre a “primeira” e a “mediana” da “arenosa” é de Cr\$ 50,00 e nos dois tipos da “flor”, Cr\$ 100,00.

Apesar dos protestos e publicações dos técnicos do Ministério da Agricultura, os fabricantes de cêra defendem-se dizendo que são obrigados à produção da “arenosa” com o pó da palha aberta, dando o tipo 5 de pior condição e menor preço, pela imensa quantidade de poeira retida nas palhas no secamento nos “estaleiros” e misturada, forçosamente, com o pó da cêra durante o processo da batedura. Por isso empregam boa quantidade d'água facilitando o desaparecimento “relativo” das impurezas e sujões, postos fora pela decantação.

Nenhum afrontou, como os cearenses, a secagem mecânica nem industrialização mais intensa, com usinas completas que aproveitariam

até a palha cortada pela máquina e os pecíolos abandonados para a produção da celulose.

Presentemente a palha cortada pelas máquinas é adubo excelente. Não mais, pela redução dimensional, pode ser aproveitada para cobertura de casas ou obras de defesa nos baldes e chocadouros das salinas.

Boa parte do fabrico norte-rio-grandense segue ritmo de 150 anos velhos. Os “mestres” agem pelo instinto que a tradição capitalizou. Ponto de fusão, média de temperaturas para decantação, são outros tantos índices ignorados tècnicamente. O mestre apenas retira a cêra da fusão quando entende que “está no ponto”. O vasilhame para resfriamento é improvisado, vêzes recipientes fundos que dão irregularidade aos “pães de cêra”, resfriados desigualmente.

Não se diga que tudo está como há século e meio. Porcentagem sensível de produtores instalam máquinas e mesmo usinas beneficiadoras com aproveitamento apreciável. Infelizmente a fidelidade à esverdeada “arenosa” afasta o Rio Grande do Norte dos mercados certos. E mesmo as áreas de produção crescem lentamente. Na várzea do Açú todos os carnaubais são nativos. Os 4 000 000 ou 5 000 000 de palmeiras plantadas de 1945 para hoje são de iniciativa de não proprietários de carnaubais que a natureza se encarregou de plantar e manter.

O problema da poeira teria solução pelo secadouro mecânico mas a energia para esta operação encareceria o resultado. Para o Rio Grande do Norte a energia elétrica é cara e rara. O “estaleiro” é um absorvedor de poeiras para as palhas expostas. O rasgamento e batedura nas áreas fechadas não pode diminuir o que já foi acumulado lá fora, em quatro a oito dias de sol e poeira sôlta. Daí, dizem, a fatal “arenosa” desmoralizante.

## PRESENÇA DA CÊRA

Desde quando a cêra de carnaúba é conhecida e utilizada? Por tradição oral, deduzida do seio de minha própria família paterna, sei de seu uso ao redor de 1780 e mesmo anteriormente, na fabricação de velas no município de Campo Grande (hoje Augusto Severo), terra de carnaubais. Na ribeira do rio do Peixe, na Paraíba, idênticamente.

MARCGRAV e GUILHERME PISO, pesquisadores no domínio holandês no Nordeste, não adiantam sôbre a serventia da carnaúba senão que era madeira para cêrcas e currais de ovelhas e animais de carga e consumo e as fôlhas sêcas se prestavam para cobertura das casas indígenas e para cêstos.

Por todo o correr do século XVII e subseqüentemente parte do imediato a carnaúba serviu para êsses misteres. Fácil de encontro e de aparelhamento, mesmo com os instrumentos líticos, fazia a residência aborígene como a do mestiço, herdeiro do português e do indígena.

A carnaúba forneceu aos cariris e tupis o que continuou prestando aos colonos portugueses, utensílios domésticos, mesas, bancos, arcas, caibros, travessas, ripas, enxaméis, postes para as festas de São João e

Natal, suportes que garantiam a durabilidade das pontes e pinguelas, estivas para trechos enlodados, permitindo o trânsito regular aos comboios de carga e aos carros-de-boi.

Demorou chegar ao conhecimento oficial. Em 30 de abril de 1783 o governador da capitania no Ceará, JOÃO BATISTA DE AZEVEDO COUTINHO DE MONTAURI, enviava ao ministro e secretário de Estado dos Negócios da Marinha e Domínios Ultramarinos, MARTINHO DE MELO E CASTRO, em Lisboa, algumas curiosidades da terra e creio encontrar nesta relação a mais antiga menção carnaubeira, divulgados os documentos pelo barão DE STUDART (*Notas para a História do Ceará*, Lisboa, 1892). MONTAURI escrevia da Vila de Santa Cruz do Aracati.

O governador MONTAURI remete “Hua bengada feita de páo carnahuba de que he abundante este paiz, bengala feita na mesma terra por um curioso”. E dá uma descrição, a primeira, possivelmente, do século XVIII:

“N.B. Este páo carnahuba, ainda que não he madeira da melhor consistencia e que não pode dar taboas de mayor grossura do que a que vai na amostra do n.º 16 e de mayor largura que a de meyo palmo de comprimento á proporção da arvore que he grande e da finura de coqueiro, he comtudo húa grande utilidade neste Paiz porque delle se fabricão a mayor parte das casas e seus madeiramentos e se fazem os sercados dos quintaes e dos curraes das fazendas de gado: Deste mesmo páo he que se extrahe a gomma ou farinha de que acima se falla. Dá húas fructas a semelhança das nossas azeitonas grandes, que pendem em caixos, como de uvas, que são de um grande recurço para os pobres, que dellas se sustentão no tempo das seccas, que he o de mayor flagello deste sertão: “dizem que do mesmo páo costumão extrahir húa especie de cera, porem ainda não vi e o tenho por apocripho”.

Voltando à bengala de carnaúba, encarece-a:

“A bengalla de carnahuba, que vae, he a primeira que se fabricou neste Paiz, mandando-a eu fazer para ver se esse páo seria bom para isso, como eu suppunha e verifiquei pela obra”.

Em 25 de outubro de 1784, nova remessa e novas bengalas, com aplicações de tartaruga:

Caixote n.º 2 — 2 páos, ou bengallas de páo carnahuba (cuja amostra de madeira já o anno passado remetti) poderão servir como de cajados para se passear no Campo ou Quintas, e tem seus recontros, ou castoens de Tartaruga com frisos; e tudo feito pelo mesmo curioso, que a caixinha de que asima se trata, que vae na bolcinha de Chamalote, cujas obras grosseiras, e insignificantes só tem o merecimento de serem feitas por curioso de engenho natural sem principios alguns de arte”.

Escrevendo em abril de 1783 entre os carnaubais do Aracati, o governador MONTAURI dispensou-se de verificar se a cêra era ou não apócrifa. Mas sua informação é a primeira página oficial sôbre a palmeira.

Creio que estaria a vela de carnaúba já clareando salinhas de funcionários públicos ou fazendeiros pelo sertão nordestino quando MONTAURI, desconfiado, duvidava da existência da cêra vegetal.

A iluminação dêsse final do século XVIII como às primeiras décadas do XIX era a vela de “cêra branca” para os abastados, a de sebo, a de “cêra da terra” e o azeite de côco e o de carrapato, garantindo a regularidade das “luminárias” oficiais e domésticas a prol do comum.

STUDART (*Datas e Fatos para a História do Ceará*, Ceará Colônia, 380) resumindo as posturas da Câmara Municipal de Viçosa em 14 de agosto de 1786, registrou uma tabela que bem merece lembrança.

“A Câmara de Viçosa, reunida sob a presidência do sargento-mor LUÍS D’AMORIM BARROS, estabelece posturas regulando a venda de gêneros. Ficou assentado então que o sabão fôsse vendido a 3 vinténs a libra; 12 bananas grandes e compridas ou 15 das pequenas a vintém; 20 laranjas-da-china ou limas a vintém; 40 goiabas a vintém; “uma vela de sebo de 2 palmos craveiros e grossa ou uma vela de cêra da terra com vara e meia de comprimento um vintém; cada frasco de azeite de côco ou carrapato (o frasco equivalia a 2 1/2 garrafas) uma pataca”.

Não aparece, como se vê, a vela de carnaúba. Nem poderia aparecer. Pertencia ao trabalho doméstico e figurava ao lado das rendas de almofada, para consumo próprio e apenas cedidas as sobras em vendas que constavam, mais das vezes, de simples permutas por outras utilidades. Outro produto, feito às centenas de milhares, teve mercado em certas épocas do ano e constituía tarefa familiar e pequeno rendimento financeiro às casas menos abastadas. Foram as “borrachas de cheiro”, as “laranjinhas” para as festas do “entrudo”, o carnaval de outrora, bruto e bom. Correu todo o século XIX e veio morrer na primeira década do XX nas cidades litorais e nas vilas do interior nordestino. A vela de cêra de carnaúba só foi fabricada em maior porção quando o mercado cresceu, determinando o aumento da produção que, pouco a pouco, se industrializou.

Uma tradição oral e persistente no município de Açu corrobora afirmativamente a antigüidade das velas de carnaúba. Em meados do século XVIII a abundância do gado nas ribeiras dos rios do Açu e Apodi-Moçoró fêz desenvolver a indústria das carnes-sêcas, salgadas pela fatura das grandes salinas e servidas pelos rebanhos que forneciam mantas e gado em pé aos açougues da Paraíba e Pernambuco. Quer no rio Moçoró, quer no rio do Açu foram fundadas as famosas “Oficinas de Carnes”. Ainda hoje persistem os dois topônimos, Oficinas do Açu e Oficinas no rio Moçoró, atualmente “Pôrto Franco”. Aí subiam as lentas

e bojudas barcaças pernambucanas carregando carne sêca e também velas de cêra de carnaúba, palha do “ôlho” para a fabricação de chapéus, esteiras, fôrro de cangalhas, bôlsas, etc. Os pontos de embarque eram justamente nas “Oficinas” nos dois rios.

Em 1788 o capitão-general e governador de Pernambuco, TOMÁS JOSÉ DE MELO, extinguiu a indústria de carnes-sêcas no Rio Grande do Norte, permitindo apenas o preparo do Aracati para o Norte. Daí em diante a carne, antes preparada e vendida pelas duas capitânicas, começou a ser conhecida como “carne-de-ceará” e o nome popularizou-se de tal forma que, já em 1810, o charque vindo do Rio Grande do Sul (a primeira charqueada gaúcha é criação de um cearense) para Pernambuco era ainda denominada “carne-de-ceará”.

De 1788 em diante é que a vela de carnaúba deixou de ser exportada para Pernambuco. Cinco anos antes o governador COUTINHO DE MONTAURI, olhando os carnaubais do Aracati, não acreditava que a cêra existisse.

Em novembro de 1809 ARRUDA DA CÂMARA fala nas velas de carnaúba como tradicionais, embora aconselhando a mistura com duas partes de “cêra branca do comércio” para obter-se uma “boa luz”.

Em fevereiro de 1811 HENRY KOSTER citava as velas:

“Durante minha estada em Natal o governador mostrou-me uma espécie de cêra produzida pelas fôlhas da carnaúba, a árvore de que tenho freqüentemente falado. Uma certa porção desta cêra fôra enviada por êle para o Rio de Janeiro. O Dr. ARRUDA DA CÂMARA menciona-a em uma das suas publicações, e uma amostra chegou à Inglaterra e fôra examinada pela Sociedade Real. O governador, durante uma de suas viagens pela província, passou a noite, como sucede sempre, no casebre de um lavrador. Uma vela de cêra fôra acesa e colocada diante dêle. Era tôscamente modelada mas dava ótima luz. Ficara o governador um tanto surpreendido porque o óleo é que é geralmente usado. Interrogado o lavrador, soube que a cêra gotejava, durante as horas de maior intensidade solar, das próprias fôlhas que cobriam a cabana. Suponho que a casa fôsse nova e conseqüentemente recoberta recentemente com as fôlhas ainda verdes. O governador realizou experiências pessoais, ensaiando velas e se convenceu da importância da cêra vegetal. (*Viagens ao Nordeste do Brasil*, 215)”.

RENATO BRAGA (*Plantas do Nordeste*, etc. 160-161), informa: “A exploração da cêra só tomou corpo a partir da sêca de 1845. Os sertanejos, feridos profundamente na sua economia pecuária, procuraram ressarcir parte dos prejuízos aproveitando-a com mais largueza, internamente na indústria de velas e, por outro lado, promovendo a sua exportação, tanto que, nesse ano, pela primeira vez, figurou entre os produtos embarcados pelo pôrto de Fortaleza”.

Seria a partir de 1845 que a indústria atingiu sua expansão inicial, saindo das mãos devotadas das velhas donas para a produção maior, destinada às vendas distantes.

Já em 17 de fevereiro de 1853 o Dr. ANTÔNIO FRANCISCO PEREIRA DE CARVALHO, presidente da província do Rio Grande do Norte, informava aos deputados provinciais:

“A carnaúba, espécie de palmeira, que é o socorro da pobreza, mormente nos tempos calamitosos de sêca, e que a par do alimento que fornece, dá o preciso para a construção de casas, contém em suas fôlhas uma espécie de goma, ou antes resina, de que se faz a cêra, que tem o mesmo nome da árvore, que a produz, e constitui um ramo importante de indústria, sendo de presumir o seu progresso, tanto pela abundância, quanto pelo consumo, que nesta e em muitas outras províncias há desta cêra vegetal, entretanto é de notar que não existindo a carnaúba exclusivamente nesta província, mas também em outras, como na do Ceará, a concorrência, que por isto se dá, proíbe de avultar por agora semelhante ramo”.

No ano seguinte, abrindo a sessão da Assembléia Legislativa a 4 de julho de 1854, o presidente ANTÔNIO BERNARDO DE PASSOS, citava: “A cultura da carnaúba, ou antes a colheita da cêra do mesmo nome, principia a tomar desenvolvimento”.

Em 1851 a província exportara 1 482 arrôbas. Em 1852, 1 899. Em 1853, 2 914. O avanço foi retardado pela epidemia da cólera-morbo em 1856 e muito depois é que o Rio Grande do Norte retomou seu perdido ritmo.

No Ceará, em 1858, o presidente JOÃO SILVEIRA DE SOUZA dizia na Assembléia Provincial:

“A exportação da cêra de carnaúba, que se faz principalmente pelo Aracati, para Pernambuco, é um dos ramos de nossa indústria agrícola, que muito conviria proteger-se e aperfeiçoar-se pois que se os processos de sua extração e aproveitamento melhorassem, far-se-ia um comércio muito mais extenso dêste gênero e a província tiraria daí uma renda avultada”.

A presença da carnaúba estava fixada nos orçamentos provinciais em suas regiões produtivas. E não saiu mais. . .

## CARNAÚBA SEM CÊRA

Pelas alturas do meado do século XVIII dar-se-ia a utilização da cêra da carnaúba em proporção modesta e às mãos dos iniciadores e curiosos que repetiam o processo das velas de sebo, tentando iluminação com material da terra.

Apenas no século XIX as velas se espalharam mais e deram dinheiro e fama mais ampla à palmeira, secularmente usada e querida. Depois

de 1850 a exportação se tornou comum e da carnaúba exportava-se cêra, madeira, caroços, palha, para as províncias que não a possuíam.

O renome derramou-se com a cêra e esta é matéria indispensável para fabrico de papel carbono, indústria de tecidos, vernizes, cêra de lustrear soalhos e móveis, e polir automóveis, discos de vitrola. Naturalmente os mercados compradores, na alta dos preços, procuram livrar-se da indispensabilidade e defender suas divisas, recorrendo à ciência burlesca dos sucedâneos, sintéticos e o "faz de conta".

A cêra, durante mais de cem anos, foi uma utilidade regional, tarefa familiar, uso imediato e localista, a vela que iluminava sala e altar, camarinha de pobre e alcova de rico. Depois tanto subiu a cêra que apagou a chama trêmula das velinhas votivas. Fazer vela com cêra de carnaúba seria queimar dinheiro em papel e cheque ao portador.

Em 1809 cortava-se a árvore para colhêr as fôlhas.

Outrora, ainda na sêca de 1904-1905, a foice sertaneja derrubava as carnaúbas novas para alimentar o gado. Ninguém é capaz de repetir a façanha seja qual fôr a intensidade da estiagem sem fim. O carnaubal é patrimônio. Vale ouro. Quem não possui carnaúbas nativas, erguidas e sussurrantes nas terras aluvionais, vai plantá-las nas caatingas, cuidando-as, guardando-as, tirando fotografias, esperando os juros fatais com que a palmeira vai pagar o interêsse atencioso do proprietário.

Mas, desaparecido o uso das velas, a carnaúba é trabalho para render saldos financeiros aos abastados, donos de carnaubais, arrendatários. A cêra só interessa ao povo que encontra nos carnaubais o emprêgo remunerador, cortando ou aparando as palhas, rasgando-as, batendo-as, ajudando a mexer as tachas na fusão, ensacando, carregando os caminhões que rumam para as praças revendedoras da "flor", da "arenosa", da "gorda".

Difícil arranjar-se uma raiz de carnaúba para remédio anti-sifilítico. Ainda os frutos são comidos pelas crianças, roídos pelos morcegos, mastigados pelos suínos e gado. O palmito da palmeira nova, a farinha que HENRY KOSTER achou intragável, todo o cardápio que a carnaúba fornecia antigamente, passou de moda e desapareceu do sabor sertanejo.

Resta seu programa clássico de utilidades, palha para a cobertura, revestimento das paredes dos baldes ou cristalizadores, chocadores e cêrcas defensivas das salinas.

As máquinas cortando a palha bem miúda tornam impossível seu aproveitamento para os misteres velhos. Servirá para adubo.

Mas a palha, palha do "ôlho" da carnaúba, está garantindo sua popularidade regional, seu prestígio junto ao povo, o sentido do útil no espírito coletivo.

Vêm dela o chapéu, a esteira, bôlsa de carrêto, fôrro e enchimento das cangalhas, sacos, refôrço para a carga de rapadura, vinte modalidades prestantes para uso seguido de gente pobre.

A esteira não é apenas o tapête sertanejo. É abrigo, reposteiro que guarda os quartos onde sofrem, nas camas forradas de esteiras idênticas,

as jovens ou as velhas mães do sertão. Dormem sôbre a esteira as crianças. É a mesa de refeições porque não se deve pôr o alimento no chão sob pena de Nosso Senhor Jesus Cristo, que sempre assiste, dar as costas, magoado pelo desrespeito. Cobre as latas de manteiga, os queijos, trepados nos jiraus, feitos de carnaúba também.

Nos casebres, cobertos, arrimados, mantidos pela carnaúba, sôbre a esteira fica o cadáver, esperando a condução, na rêde estreita, para o cemitério próximo, levado pela irmandade sem provedor e sem balandra, dos Irmãos das Almas, anônimos e fiéis. Não há feira nordestina sem a exposição das esteiras, desde as humildes e simples às tecidas com palha tingida, variando côres, quase decorativas e infalivelmente simpáticas. Há a esteira para “debaixo da cama”, mais grossa e macia, evitando o contacto de terra fria. Há muito enfeitadas, dignas dos enxovais com que o noivo sertanejo arma seu nicho rústico.

Como nas cidades não usamos chapéu perdemos, ou estamos perdendo, o sentido milenar de sua significação religiosa, etnográfica, semi-mágica. O chapéu ainda é tão indispensável à cabeça como nesta as orelhas. Andar sem chapéu é andar sem cabeça. Neste julho de 1955, na fazenda “Timbaúba”, de ARISTÓFANES FERNANDES, no município de Santana do Matos, ouvi o reparo velho e lindo a alguém que se retirara do alpendre, deixando o chapéu: “Ei! “Você esqueceu a cabeça”?

Faz parte do “complexo social” que permanece vivo e forte pelo interior. Guarda e completa a dignidade pessoal, integrando-a no conjunto grupal a que pertence\*. Usado de mil formas e feitios, é documento poderoso para verificar-se a persistência dos modelos mortos há séculos. Ainda é possível ver os chapéus de palha de carnaúba repetindo os bicórnios, tricórnios, os figurinos dos velhos uniformes regulamentares das Ordenanças, das Milícias, num fidelíssimo inconsciente e emocional. Ver-se-ão, nas feiras que são mostruários da cultura popular, verdadeiros cursos de antropologia social, os respeitos às condições de tempo, idade e clima, usando-os de acôrdo com idade, profissão à sombra ou ao sol, evitando os perigos da confusão, da balbúrdia e da violação dos muitos tabus imóveis da veneração ao direito consuetudinário, inderrogável.

Nenhum velho compra chapéu próprio para rapaz. Usa, imperturbável, os tipos clássicos, imprimidores de respeitabilidade, anunciando, pela visão imediata, de quem se trata, mesmo no ponto de vista do caráter e do temperamento.

Numa feira de Campina Grande, Paraíba, em 1948, ouvi um vendedor apostrofar a um amigo que ostentava chapéu de côres vivas, orlado de vermelho: “Deixa de ser debochado, criatura! Com chapéu de menino vadio!” Podia o crítico ser homem “do outro tempo” mas revelava a presença defensiva dos velhos direitos de côr e modos para sua idade e classe.

\* Interessando conhecer a significação do chapéu na cultura popular, ver o verbete *Chapéu* no *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1954.

Êstes princípios não podem ser compreendidos nas cidades grandes, por fora.

Essencial é que o chapéu seja de palha, não apenas pelo preço acessível às finanças populares, mas porque somente o chapéu de palha de carnaúba é o mais antigo nos "usos e costumes" e obedece, plástico e dócil, às mãos enérgicas que o manejam dentro do desejo que representa uma herança de submissão ao Passado sem tempo, presente e poderoso quando se pretende interromper-lhe o manso domínio invisível. Já não explicam as razões obscuras do gesto mas êste é expressivo como exteriorização da mentalidade persistente no caminho e jeito pretéritos.

No centenário da cidade de Teresina, em 1952, construíram, vizinho ao teatro, um grande bar inteiramente feito de carnaúba. Paredes, fôrro, móveis, decoração, tudo viera da carnaúba. Incrível sua imediata popularidade e o encanto que determinou nos visitantes. Era apenas uma integração ecológica, um documento de equilíbrio e de atualização, tornado útil, preciso, visível em sua beleza grave, representando sôzinha, no orgulho solitário da unidade, os imensos carnaubais do Piauí. E seu aspecto era a rara beleza coerente, singela, comunicante, lógica. Não tenho outra solução senão citar VITOR HUGO, o VITOR HUGO do prefácio do *Cromwell: Le beau n'a qu'un type: le laid en a mille...*

Uma tradição oral do Açú recorda o embarque de palha de carnaúba nas barcaças lentas que subiam o rio largo, carregando nas "Oficinas", levando a Pernambuco a matéria-prima de chapéus inumeráveis.

No Rio Grande do Norte, já em 1851, exportavam 14 629 molhos de palha de carnaúba. Em 1852, 16 252. Em 1853, 19 110. Há mais de cem anos...

Êste comércio continua. No Açú os caminhões partem cheios de molhos de "olhos" de carnaúba aos fardos de 500, contendo 50 000 unidades, lotando o caminhão, comumente para Serrinha, na Paraíba, e praças pernambucanas. Destinam-se aos chapéus e às esteiras que serão derramadas nas feiras, em tôdas as feiras nordestinas.

A cêra já não mais pertence, diretamente, à vida popular. Apenas espalha pagamentos para sua exportação. Não há consumo local.

A carnaúba sem cêra continua integrada e poderosa no mundo da economia dos pobres. E mesmo possui elementos para constituir o "complexo da carnaúba" com projeção etnográfica perene e justa.

Não valorizo demasiado, como etnógrafo, um chapéu de palha, elevando-o ao predicamento de cimélio documental. Dou unicamente interpretação real do seu conteúdo humano na quarta dimensão.

*A carnaúba linheira  
Sobe direita p'ro céu;  
Eu conheço meu benzinho  
Pelo jeito do chapéu!*

Mas lembro a lição urgente do sábio BRUNO SCHIER, o mestre viense do *Aufbauder deutschen Volkskultur*: “Precisamos de nos habituar a considerar como fontes da História os mesmos fenômenos cotidianos da nossa vida popular, cujo valor testemunhal de modo algum é inferior ao dos antigos documentos e crônicas. Da decoração de um pórtico e de um instrumento agrícola, da forma de uma casa e boina de mulher pode-se haurir mais instrução da História da Civilização que de muitos molhos de atas dos nossos arquivos.

Como a etnografia oficial, contemporânea e brasileira, é ainda ciência hirta e distante, a carnaúba esperará clima amável e zona de conforto para constituir-se centro de interesse social no plano de estudos como, há tantos séculos, vem sendo no espírito do povo.

### A BRIGA DAS CÊRAS

A cêra da carnaúba, pelo menos nas zonas de sua presença, foi a primeira a ser utilizada logo que o aparecimento das velas de sebo e de espermacete sugeria a imitação proveitosa.

Não teria o sertanejo cuidados de classificação e divisão selecionadora. Colhia a palha, baixa e aberta ou a do “ólho” ainda cerrada e verde, batia-a, obtendo o despregamento das escamas ceríferas e cozinhava, fazendo cêra. A exposição ao sol foi operação intermediária porque, vimos na narrativa do governador da capitania do Rio Grande do Norte, JOSÉ FRANCISCO DE PAULA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE, em 1811, um sertanejo notou que a cêra derretia pelo calor solar, pingando das palhas que cobriam seu casebre.

Com o tempo, tempo quase presente, veio a necessidade separadora dos tipos. O sertanejo, ainda hoje, diz simplesmente: “cêra da palha e cêra do ólho”. Nada mais.

Os técnicos não aceitaram êsse primitivismo que, na era honesta do realismo econômico, voltará a dominar nos dois únicos tipos, o melhor e o inferior. Dividem em primeira (cêra do “ólho”, “flor”), mediana, tipos 1 e 2, “gorda”, 3, “gordurosa” 4 e “arenosa”, 5. Tôdas são feitas com o derretimento da cêra ao fogo sem adição d’água, exceto a “arenosa” em que a água comparece como indispensável.

Nos mercados norte-americanos, consumidores decisivos e decorrentemente soberanos para batizar e dirigir, os nomes são:

Primeira, “ólho”, “flor” . . . . .	N.º 1, Yellow.
Mediana, ou 2 . . . . .	N.º 2, Yellow.
“Gorda”, tipo 3 . . . . .	North Country n.º 2.
“Gordurosa”, tipo 4 . . . . .	North Country n.º 3.
“Arenosa”, tipo 5 . . . . .	Chalky n.º 3.

Últimamente apareceu, nos mercados do Ceará, o tipo “cauípe”, fixando um intermediário “2-A” e o americano a cognominou *Cauhype Light Yellow*.

Mas por êste meio aparece a *kerôsmaquia*, a luta das cêras vegetais. A palma do ouricuri, aricuri, uricuri, licuri, antes *Cocos coronata*, MART, e hoje *Syagrus coronata*, MART (BECC), entrou na competição como produtor de cêra, preparada na Bahia em 1935 pela primeira vez com finalidades comerciais.

Lá fora as concorrentes surgiram, ávidas pela posição da carnaúba, como a *candelilla*, das várias espécies do *Pedilanthus*, o *Pedilanthus pavohis* e o *Pedilanthus aphyllius*, crescendo nas regiões semi-áridas do norte mexicano, sul do Texas, Arizona e sul da Califórnia, mais branda que a da carnaúba e com usos idênticos. Há a cêra de rafia (*Raphia ruffia*, MART), obtida dos resíduos das fôlhas quando se separam as fibras e ainda, bem inferior, a cêra do *Ceroxylon*, nos Andes, resinosa. Mas a luta séria é entre os tipos da mesma carnaúba e sua constituição específica depois de fabricados. A maior ou menor porcentagem de honestidade na fusão e resfriamento conseguem confiança e desconfiança nos mercados estrangeiros, notadamente o norte-americano, também assaltado pela onda dos sucedâneos para libertá-lo da indispensabilidade do produto brasileiro nos vernizes e graxas para lustro e polimento, matrizes de discos de vitrola, papéis-carbono e o mais que dos autos consta.

Ia voltando a ocorrer com a carnaúba a mesma aventura em que a seringueira, *Hevea brasiliensis*, MUELL. ARG, foi complacente heroína. Em 1871 o jovem botânico inglês HENRY A. WICKHAM divulgou em Londres suas impressões de viagem ao Amazonas e falava abundantemente da borracha silvestre do Brasil então fornecedor quase único ao mundo industrial. Os técnicos do *India Office* e o diretor do Jardim Botânico de Kew, perto de Londres, procuraram WICKHAM e um programa de ação foi estabelecido. O "premier" da Inglaterra era Lord BEACONFIELD, BENJAMIM DISRAELI, que fizera a rainha VITÓRIA Imperatriz das Índias. Em 1872 WICKHAM voltou ao Brasil, sempre pesquisador de Botânica, metendo-se no Amazonas. Havia proibição para a venda de sementes de seringueira e mesmo alguma fiscalização. WICKHAM, depois de muitas tentativas, pôde, em 1876, remeter para o Jardim Botânico de Kew as desejadas sementes. Em 1877 os ingleses fizeram os plantios em Singapura e Ceilão. Batalha para conseguir a seringueira adaptar-se! Finalmente as plantas nasceram e foram crescendo. O Brasil seguia seu ritmo velho de colhêr o que não plantou e jamais plantar o que precisa colhêr em abundância, derrotando rivais no campo da produção em massa.

A sêca de 1877-1879 sacudiu para os seringais amazônicos dezenas e dezenas de milhares de cearenses, norte-rio-grandenses, paraibanos, soldados da borracha, metendo-se na mata, abarrotando de rolos os porões dos navios europeus. Em Ceilão e Singapura as seringueiras cresciam. O dinheiro rodava em Belém e Manaus, erguendo edifícios suntuosos, trazendo cantoras líricas da França e da Itália, cobrindo de brilhantes os colos femininos e fazendo conhecer Paris, Roma e Londres com mais facilidade que o Rio de Janeiro. Finalmente, em 1905, che-

garam a Londres as primeiras 174 toneladas de borracha, colhidas nas colônias inglesas de Ceilão e Singapura. Acabara-se o monopólio brasileiro. Enquanto o brasileiro empurrava o homem para explorar os seringueiros nativos, na imutabilidade das áreas de produção, o inglês desdobrava as suas, 750 000 acres em 1906, 1 500 000 em 1910, 3 000 000 em 1915. *De profundis* para a borracha brasileira...

Em 1926 saíram sementes e mudas da carnaubeira para a Inglaterra e foram plantadas na mesma ilha de Ceilão, com tôdas as precauções e vigilâncias superiores. Vinte e oito anos depois a carnaúba erguia, a quinze metros do solo asiático, sua copa virente, balançando as palmas de bronze verde, ao vento perfumado. Com o minucioso tratamento a cujo cuidado não se acostumara, a carnaúba tornara-se fidalga, decidindo ser palmeira aristocrática, enfeite e atavio na paisagem insular. Com tanto dinheiro, esperança e desvêlo os técnicos ingleses conquistavam mais um elemento ornamental para a flora local. A carnaúba nascida no Ceilão não produz cêra. Vingara-se do exílio e, ao contrário da seringueira amazônica, fôra fiel à terra nativa e distante. Ficou sendo uma *Copernicia adornata* e não mais *cerifera*.

Mas não é possível esperar-se dêstes acasos da genética a defesa orgânica de um monopólio de cultura vegetal. As soluções, porque não há problemas e sim soluções adiadas, são apenas duas: fixação dos tipos de produção e amplitude das áreas carnaubeiras. Tipos estáveis, firmes, limpos, honestos e produção maior que possa afrontar, pelo volume, sucedâneos e a mentira feliz dos *ersats*.

O agrônomo GARIBALDI DANTAS divulgou um quadro da exportação da cêra de carnaúba nestes últimos quinze anos. Intitulou seu artigo: "Um monopólio que se destrói". Sua destruição provém justamente da aplicação inversa das duas soluções lógicas:

Anos	Toneladas	Valor em Cr\$ 1,00	% do total	Valor médio Cr\$
1938	9 158	101 016	1,98	11 030
1939	10 001	120 179	2,15	12 017
1940	8 653	169 441	3,41	19 579
1941	11 766	288 435	4,29	24 515
1942	8 509	240 695	3,21	28 287
1943	9 046	227 027	2,60	26 793
1944	11 130	298 222	2,78	26 793
1945	9 432	270 437	2,22	28 672
1946	10 019	492 075	2,70	49 112
1947	8 388	383 779	1,81	45 756
1948	9 292	285 738	1,32	30 752
1949	11 109	343 397	1,70	30 910
1950	12 758	408 463	1,64	32 017
1951	9 579	321 441	0,99	33 557
1952	7 196	216 019	0,83	30 019
1953	7 375	303 977	0,95	41 216

A queda acentuada é assustadora.

GARIBALDI DANTAS apontou como causas destruidoras dêsse monopólio que a natureza ofereceu aos brasileiros do Nordeste a instabilidade

dos tipos de exportação e nestes a presença de elementos estranhos à sua própria substância. O poder do ganho esporeia a imaginação para fraudar o comprador longínquo e esperadamente confiante até à credulidade absurda.

Compreende-se que, nas manhãs dos séculos XVI e XVII, acreditava-se que ultrapassada a linha equatorial não havia mais pecado. *Ultra equinoctialem non peccavi*. Dizia-se que os homens que iam fazer fortuna nas Índias e ilhas deixavam a consciência no Cabo da Boa Esperança. Os traficantes que demandavam a Amazônia, no tempo feliz da borracha valendo ouro, guardavam a vergonha na ilha de Marapatá, subindo o rio Negro, olhando a sedutora Manaus. Uma velha mãe, na era vitoriana, aconselhava, solícita, o seu *boy* que ia tentar fortuna: *Make money, John, honestly if you can but make money...*

Nos fins do século XVI um bispo de Leiria degredou um seu conterrâneo e consolava-o, profetizando: "Vá degredado por três anos para o Brasil, donde tornará rico e honrado". E o homem enriqueceu, casou com patriciã rica, fêz-se compadre do capitão-mor do Rio Grande do Norte, JOÃO RODRIGUES COLAÇO, "cumprindo-se em tudo a sentença do bispo", ajunta frei VICENTE DO SALVADOR, contador desta mais *story* que *history* na sua *História do Brasil*, 372-373, à qual me reporto e dou fé.

Os colaboradores inconscientes para o descrédito da cêra estão matando a galinha dos ovos de ouro e serrando o galho no qual cavalgam. Não sendo a cêra elemento ponderável no cômputo orçamental do Brasil o governo federal não terá por ela uma angustiada assistência como sucede com o café, fonte essencial de nossas divisas. Numa queda sucessiva do produto debalde os paliativos legais serão "balão de oxigênio" apenas prolongando a agonia. O imediato indispensável é a compreensão profunda e leal de todos os produtores e revendedores e não atitudes arrastadas à força de decretos e regulamentações, fatalmente sonogados e mal cumpridos pelo próprio implemento psicológico da in-submissão natural dos inconformados e convencidos de que a exigência técnica está errada e eles estão com a única e certíssima doutrina, fecunda em resultados.

A cêra de carnaúba se fixará em mercados seguros, avançando o seu consumo pela excelência do produto e desdobramento das áreas com o plantio de novos carnaubais ou os cem milhões de carnaúbas, rumorejando nas várzeas e caatingas do Nordeste brasileiro, passarão a ser força estética e decorativa na paisagem natural da região. E, de utilidades reais, voltarão ao nível da hora da *vespera* quando, balançando nas águas indecisas, a caravela de PEDRO ÁLVARES CABRAL avistou um monte de forma arredondada no oitavado da Páscoa de 1500.

#### SUMMARY

The carnauba, *Copernicia cerifera*, Mart., is the subject of many works dealing with the various problems of rational production and industrialization. It is thus very difficult to find aspects that have not already been discussed conclusively by Brazilian technicians.

This essay is concerned with the history of the carnauba and supported by such documents as it has been possible to collect. It sketches the growing social and economic importance of the Brazilian wax-palm down through the years, showing that it has been appreciated by natives and halfbreeds ever since the dawn of the sixteenth century.

In addition to the sources of information cited in the references at the end of the article, the author owes much to the years that he lived among the carnauba groves and absorbed the indispensable local colour.

His thanks are due to Sr. Olavo Lacerda Montenegro, whose carnauba estate, *Rosario*, is one of the best known in the valley of the Lower Açu, with its annual yield of 500 arrobas (7 1/2 tons), and to Sr. Pedro Borges de Andrade, owner of the *Canto do Mari* carnauba lands on the banks of the Upper Açu, for many interesting particulars in connection with the harvesting and processing of the wax, details that are vouched for by long years of practical experience in the industry.

The history of the carnauba involves, primarily, research work in traditional ethnography, as Paul Sébillot liked to call it.

However, the author found no legends, myths or superstitions specifically linked to carnauba. The ghosts and apparitions that sometimes terrify the cutters and thimmers working in the carnauba groves along the Açu, even in broad daylight, are common to all the woods and forests, and no special supernatural being is held to be responsible.

It should be noted that the greater part of the workers in the carnauba area of the Açu, estimated to comprise more than three million palm-trees, make their way down to the beaches of Macau, to collect the salt from the evaporating pans in the salt marshes, the season for which comes just about the time the straw is cut from the carnaubas.

On their return from the salinas, they bring back with them traditions not of their own making which spread and gain popularity up the valley.

There is no special cult, and no special saint is chosen to preside over the work of cutting, gathering, scraping and threshing the straw. The patron saints invoked are common to all the communities of the interior.

The workers do not wear amulets for their protection. Of course there are certain days when custom does not allow any work to be done at all, but they are the same as those observed all over Rio Grande do Norte and the Northeast, indeed throughout Roman Catholic Brazil. Nobody is anxious to work on the first Monday of August, but this superstition is equally prevalent in the south and centre of the country; it is a country prejudice of religious origin brought over by the Portuguese.

The carnauba only seems to inspire poets of erudition and so the various jobs that need to be carried out in the summer from September to December are not enlivened by songs or dancs alluding to the work or more or less restricted to such periods of activity. People sing ballads of popular refrains, catchy hits they hear on the radio, and sometimes dance the "côco" intermingled with a local interpretation of the city dances.

As a source of food, the carnauba is not put to much use in the region. Children still bite into the fruit as casually as they used to of old to reach the sweet, rather nauseating inner layer, but the popular drink and dishes that were so highly praised by Arruda da Câmara before his death in 1811 are long forgotten and nowday nothing is done with the ripe fruit.

Though growing in many parts of the country, the carnauba is not so highly appreciated in Minas Gerais or Pará, for instance, as in the Northeast from the Paraíba to the São Francisco, where it lives up to the reputation assigned to it by Piso and Marcgrav. It is, however, essentially and exclusively a Brazilian palm-tree.

#### RÉSUMÉ

Le carnauba, *Copernicia cerifera*, Mart., possède une bibliographie copieuse en ce qui concerne sa production rationnelle et son industrialisation. Il est donc très difficile de trouver des aspects qui n'ont pas été étudiés à fond par des techniciens brésiliens.

Cet essai s'occupe de l'histoire du carnauba et s'appuie sur toute la documentation qu'il a été possible de recueillir. Il trace l'importance croissante économique et sociale de ce palmier brésilien à travers les siècles, en montrant à quel point il a été apprécié par les indigènes et les métisses dès le début du XVIème.

En plus des sources d'information citées à la fin de l'article, l'auteur doit beaucoup aux années qu'il a vécu parmi les palmeraies de carnauba où il s'est imprégné de l'atmosphère ambiante indispensable.

Ses remerciements vont à M. Olavo Lacerda Montenegro, dont la palmeraie *Rosário*, avec sa récolte de 500 arrobes (7 tonnes et demi), est une des plus connues du bas Açu, et à M. Pedro Borges de Andrade, propriétaire de la palmeraie *Canto do Mari*, dans le haut Açu, pour les nombreuses informations sur la coupe des feuilles et la préparation de la cire, détails autorisés par le longues années d'expérience pratique dans cette industrie.

L'histoire du carnauba est avant tout une recherche d'ethnographie traditionnelle, comme Paul Sébillot aimait à le dire.

Toutefois, l'auteur n'a pas trouvé de légendes, de mythes ou de superstitions spécifiquement liées au carnauba. Les apparitions et les fantômes qui parfois terrorisent les coupeurs et les palmeraies de carnauba sont courants dans tous les bois et les forêts et ne se remarquent par aucune personnalité fabuleuse particulière.

Il faut noter que la majorité des travailleurs dans les terres de carnauba de l'Açu, comprenant plus de trois millions de palmiers, descend aux plages de Macau pour recueillir le sel, à peu près à l'époque où la paille de carnauba est coupée.

A leur retour des salines, ils rapportent des traditions qui leur sont étrangères, mais qui se répandent et deviennent populaires tout le long de la vallée.

Il n'y a pas de culte spécial ou de saint préféré pour les travaux de coupe, récolte, raclage et bataage de la paille. Les saints invoqués sont les mêmes que partout à l'intérieur.

Les travailleurs ne portent pas d'amulettes pour se protéger du mauvais oeil. Bien entendu, il y a des jours où traditionnellement personne ne travaille, comme d'ailleurs dans tout le Rio Grande do Norte et le Nordeste, voire dans tout le Brésil catholique. Aucun n'aime à faire quoi que ce soit le premier lundi du mois d'août, mais c'est une superstition qui s'étend jusqu'au sud du Brésil en passant par le centre et se doit à l'héritage religieux et campagnard de l'époque coloniale portugaise.

Le carnauba semble n'avoir inspiré que les poètes érudits et c'est pourquoi les divers travaux d'été, qui doivent se faire de septembre à décembre, ne sont pas accompagnés de chants ou de danses se rapportant à ces occupations ou plus ou moins particuliers à la saison. Les gens chantent des ballades ou des chansonnettes à la mode brailées par la radio et vont jusqu'à entremêler parfois au "côco" traditionnel les danses citadines qu'ils transforment à leur façon.

Le carnauba, pourtant d'une valeur alimentaire certaine, n'apparaît jamais sur le menu de la région. Comme toujours, les enfants continuent à mordre dans le fruit pour arriver à la pulpe sucrée et légèrement écoeurante, alors qu'autrefois on faisait de ces fruits mûrs une excellente boisson et des mets appréciés par le vieux Arruda da Câmara qui mourut en 1811, il n'y a plus maintenant aucune spécialité, populaire ou non, tirée du carnauba.

Bien qu'il se trouve dans beaucoup de régions du pays, le carnauba n'est pas aussi apprécié en Minas ou en Pará, par exemple, que dans le Nordeste, du Paraíba jusqu'au São Francisco, où il soutient la réputation que lui ont décernée Piso et Marcgrav. C'est, cependant, un palmier essentiellement et exclusivement brésilien.