

Extrativismo na Amazônia: a Colheita da Castanha-do-Pará, na Região do Rio Tocantins

*Napoleão Figueiredo,
do Centro de Filosofia e Ciências Humanas,
chefe do Grupo de Antropologia,
Universidade Federal do Pará.*

A castanha-do-Pará é uma das maiores árvores amazônicas. Pertence à família das Lecitidáceas (*Bertholletia excelsa* H.B.K) e é também conhecida com os nomes de "castanha-do-Maranhão", "tucari", "nhá", "noix-du-Brésil" (França), "Brazil-nut" (Inglaterra e Estados Unidos), "castanha-verdadeira", "castanheira-do-Pará" e "castanheiro-do-Pará". É encontrada na mata alta de terra-firme, de solo argiloso ou argilo-silicoso, em toda a Amazônia, caracterizando, juntamente com as diversas espécies de *Hevea* e a vitória-régia, a região da Bacia Amazônica.

Distinguem-se duas espécies de nozes: a castanha-grande, mais freqüente no Estado do Amazonas e rara no Estado do Pará (Rios Trombetas e Prepecuru) e a castanha-miúda.

A árvore é de porte magnífico, de dimensões notáveis, como a grossura do tronco (até quatro metros de diâmetro) e a altura (até cinquenta metros). Destaca-se na paisagem ribeirinha, pois sua copa (como a da sumaumeira) está sempre acima da altura da mata. Dá flores de outubro a dezembro e frutifica, um ano depois, de janeiro a abril no Estado do Pará.

De suas amêndoas, extraem-se 67% de um óleo claro, inodoro e insípido, comestível quando fresco e excelente para a saboaria fina. O líber da casca dá estopa excelente e fibras para a cordoaria. O fruto (ouriço) é esférico de 11 a 14cm de diâmetro, contendo numa casca lenhosa, muito dura, de 12 a 22 nozes ou "castanhas" angulosas, cujas amêndoas são

comestíveis e muito saborosas, de teor alimentício bastante elevado.

Na medicina popular, o chá da casca é usado contra as moléstias crônicas do fígado e o chá das flores, para as doenças intestinais.

Ocupando até pouco tempo o primeiro lugar na pauta de exportação do Estado, a exploração da castanha-do-Pará da mesma forma tradicional, como todo extrativismo vegetal e, como tal, sujeita à oscilações constantes de produção.

Durante a safra (janeiro a abril), no período chuvoso, o primeiro serviço do castanheiro, para a colheita da castanha, é construir sua barraca ou "tapiri", nas proximidades do local onde vai trabalhar. Esse local, é sempre situado de preferência às margens dos igarapés centrais ou correços, pois precisa da água para sua serventia, como também para lavar a própria castanha, pois a mesma necessita ser lavada, devido a uma espécie de goma, a "gnude" como é chamada, que devido às chuvas se forma dentro do ouriço. A lavagem é feita pelos castanheiros em paneiros de cipó, ou da tala do guarumã ou jacitara. Os melhores paneiros são os confeccionados com timboí, cipó-açu ou timbó-açu.

Nas "colocações" (locais das barracas dos castanheiros) distantes e com carência de água, esta é transportada em burros. Somente com período de chuvas prolongadas é que os correços e igarapés ficam com água potável. Feita a barraca, longe dos galhos da castanheira (por causa da queda dos ouriços), o castanheiro penetra na mata, munido com um paneiro que leva alçado nas costas, um terçado 127 (meio terçado) e um "pé-de-bode" para apanhar os ouriços. O "pé-de-bode" é uma vara, com a ponta partida em quatro partes, amarradas em posição que possa segurar um ouriço. Esse instrumento é usado para evitar que o coletor seja obrigado a baixar-se todas as vezes que precisa juntar o ouriço, e estes encontram-se em lugares perigosos (cipoais), e utilizando o mesmo, não expõe suas mãos a serem atingidas por insetos e cobras venenosas, especialmente a surucucu, espécie encontrada freqüentemente na região dos castanhais.

Cheio o paneiro com os ouriços, esses são amontoados fora do alcance dos galhos da castanheira. É muito comum encontrar-se montes com mais de cem paneiros, juntados de diversas árvores. Um ouriço tem no mínimo doze castanhas e no máximo 25 castanhas. O hectolitro é a medida de compra e venda e são necessários oito paneiros, para se ter um hectolitro (100 litros). O castanheiro trabalha pela manhã juntando e amontoando os ouriços e pela parte da tarde, corta os mesmos, retira as castanhas, enche o paneiro o leva para o terreiro de sua barraca ou "tapiri".

Quando esse trabalho é realizado longe de seu local de moradia, a castanha cortada é amontoada no local da colheita e daí é transportada para o barracão em burros de carga.

Chegada a castanha à barraca do castanheiro, esta é amontoada, e este sempre ocupa um dia da semana (de preferência sábado ou domingo) para lavá-la e colocá-la em um paiol, suspenso da terra, assoalhado de varas (paxiúba de palmeira ou da casca de outras árvores), de onde o "encarregado" do castanhal manda transportar a mesma em animais, para a sede do "barracão", localizado sempre às margens de igarapé ou rio navegável. Do barracão é transportada em pequenos motores, denominados "pentas" (embarcações que transportam de trinta a cento e cinquenta hectolitros de castanha) para a cidade de Marabá.

Além do paneiro, terçado e pé-de-bode que acompanham sempre o

castanheiro, ele carrega ainda a "cartucheira" (espingarda de caça) para manter sua subsistência.

Quando o período de chuvas é muito intenso, havendo conseqüentemente muita água, a castanha pode ser transportada através de pequenas grotas, do "tapiri" do castanheiro, para o barracão do "encarregado".

A castanha é recebida em Marabá, pelos donos dos castanhais, onde é vendida aos exportadores, que a depositam em barracões próprios para esse fim. Marabá é uma cidade fadada a desaparecer. Castigada pelas enchentes anuais do Itacaiúnas e do Tocantins, fica virtualmente submersa, quando a estação chuvosa é intensa. Uma nova cidade está sendo construída num local alto em frente à atual cidade (hoje conhecida como Marabá-Velha). A castanha depositada nesses barracões é medida para completar a carga de um motor grande, que transporta de 350 a 600 hectolitros, que a levam até Tucuruí, onde é desembarcada, depositada em barracões de grande capacidade de armazenamento e daí transportada para Belém, já em embarcações de maior tonalagem, que transporta de quatro até cinco mil hectolitros.

Quando a colheita, durante a safra, se prolonga ou se atrasa, o transporte é impossível, pois após a estação chuvosa, vem a seca; o Rio Tocantins baixa, e as corredeiras se transformam em cachoeiras, impedindo o tráfego fluvial de Marabá a Tucuruí. Quando isso ocorre, a castanha é descarregada na estrada de Jacundá, e transportada em caminhões, por nove quilômetros, para Tucuruí.

Nesse período (junho em diante), ficam os motores tráfegando de Tucuruí a Jacundá (abaixo da cachoeira de Itaboca) e de Marabá a Jacundá (acima da referida cachoeira).

A partir de maio, a castanha não pode ser mais transportada para Belém, sem ser escolhida, devido ao apodrecimento da mesma, pois esse apodrecimento não pode ser superior a 10%, que é a taxa fixada nas vendas.

A Rodovia Transamazônica, a hidroelétrica de Tucuruí e o pólo econômico da Serra dos Carajás, já estão modificando radicalmente a rudimentar atividade da colheita da castanha-do-Pará na região do Rio Tocantins, no Estado do Pará.

SUMMARY

In this article, prof. Napoleão Figueiredo, from the University of Pará, gives a short description of the process of cropping the Pará nut at the Tocantins river region, calling the attention to the fact that "Transamazonian Railroad, Tucuruí Hydroelectric and the economic pole of the Carajás Mountain range changed radically" this process at that part of Pará state.

The author shows the different utilities of the tree and of the Pará nut, including the oil extraction, the supplying of fibers for rope factory besides the comestible use of the nut. Also in popular medicine its products are used in the preparation of several home remedies.

RESUMÉ

Dans cet article le prof. Napoleão Figueiredo, de l'Université du Pará, nous donne une brève description du procès de récolte de la châtaigne du Pará à la région du fleuve Tocantins en notant que "la route transamazonique, l'Hydroélectrique de Tucuruí et le pôle économique de la Chaîne des Carajás modifiaient radicalement" ce procès dans cette partie de l'état du Pará.

L'auteur montre les différentes utilités de l'arbre et de la châtaigne du *Pará*, inclusive l'extraction d'huile, le sumiture de fibre pour corderie, à par de l'use comestible de la châtaigne. Aussi à la médecine populaire ses produits sont utilisés à la préparation de beaucoup de remèdes de bonne femme.