

# UMA IMPORTANTE PLANTA INDUSTRIAL: --

## “O CARURU’ AZÊDO”

D. Bento José Pickel

No seu magnífico trabalho intitulado “Cultura prática da *Urena lobata*”, publicado pela Secretaria da Agricultura de S. Paulo, o Dr. Ubirajara Pereira Barreto, ante a escassez de fibras para sacaria, lançou a campanha da cultura de “Guaxima” que já desde muitos anos constitua objeto de cultura, vulgarizada com o nome de “Aramina”.

Partilhando o conceito do ilustre autor de que “a produção de fibras nacionais é um dever de cada lavrador”, resolvemos fazer propaganda de mais uma planta textil que cresce magnificamente no Interior do Estado, onde a temos encontrado nas nossas viagens, em culturas pequenas.

O “carurú azêdo” é conhecido no Interior pelo nome de “groselha”, corrutela do nome pelo qual é mais conhecido, ou seja, “Rosela”, sendo declinado pelos francêses “Groseille” e pelos inglêses “Sorrel”. O nome científico é *Hibiscus sabbdariffa* L. (Malváceas). Esta planta originária da Africa tropical, que já foi muito cultivada pelos italianos nas suas antigas colônias africanas, acha-se no Brasil desde o século 17, trazida pelos escravos e encontra-se em cultura desde o Estado do Maranhão até o de S. Paulo. O Govêrno de S. Paulo, há anos, tentou restaurar a sua cultura distribuindo sementes, mas pouco se espalhou, apesar de sua utilidade.

O motivo de sua cultura no Interior do Estado não é, entretanto, a riqueza da planta em fibras e sim, a sua beleza e sua utilização na alimentação.

No Maranhão é plantada por causa das suas fôlhas que,

usadas em forma de conserva, se encontram em tôdas as mesas como tempêro; por isso chama-se ali de "Vinagreira". Em S. Paulo utilizam o cálice carnoso que persiste no fruto maduro, para fazer vinho, chá e geléia, que possuem gôsto excelente, de paladar ligeiramente ácido, e como o suco se assemelha no gôsto à geléia de "Groselha", deu motivo à çorrutela. Como dissemos, a parte mais apreciada da planta é o cálice vermelho e carnoso, que reveste a flor e o fruto. Mastigando esta parte carnosa, percebe-se uma acidez agradável, própria do ácido oxálico.

Nos Estados Unidos da América, onde também cultivam a planta, conseguiram melhorá-la e obtiveram cálices com o dôbro do taamnhho natural e produção mais abundante. Segundo WOODS e MERRILL, os cálices têm a composição seguinte: Água, 86,5%; hidratos de carbono, 10,3%; proteína, 2,1%; graxas, 0,3% e cinzas, 0,8%, e ainda uma substância tintorial, a "gossypetina".

O "carurú azêdo" é cultivado em quase todos os países tropicais e subtropicais, justamente por causa dos seus cálices servindo para rechêio de doces variados e principalmente para a confecção de geléias (roselle jelly) e de pastas ou marmeladas (jam), bem como para xaropes (roselle syrup) e de vinhos (roselle wine), reputados febrifugos.

O "vinho de rosela", atualmente de grande consumo nos Estados Unidos da América, especialmente enquanto novo, é aromático, saboroso, refrigerante e não contém fermentos estranhos e, segundo análise feita nas Filipinas (D. S. PRATT) tem o pêso específico de 1,063. Parece que não só usam para êste fim os cálices e, sim, também o suco das fôlhas. A geléia é também aromática e, bem adoçada, de paladar agradável, e constitui artigo de exportação no Hawaii e na Austrália (Queensland), donde nos vem acondicionada em vidros, visto atacar os metais com que esteja em contato. Por êste motivo, a geléia e o vinho devem ser preparados em vasilhames esmaltados e manipulados com instrumentos de madeira. Além destes produtos há ainda o chá, que tem gôsto e paladar excelen-

tes. Quando tivemos ocasião de prová-lo, pela vez primeira, ficámos maravilhados com seu sabor e sua "flor".

Fazendo o chá forte, parece ser vinho doce e, acrescentando um pouco de cachaça torna-se vinho de fato e pode ser conservado por algum tempo. Os resíduos da fabricação da geléia, do xarope, vinho e chá servem ainda para fazer um bom vinagre.

Os cálices podem ser usados em estado fresco ou depois de secos e se podem guardar durante anos, de maneira que se pode estabelecer um comércio nutrido e rendoso, exportando este produto para os países que não possuem clima quente. No próprio Estado de S. Paulo a planta não se desenvolvendo bem, aquém da Serra dos Cristais, devido ao clima áspero, pode-se estabelecer um bom mercado na capital.

O fabrico do chá, por exemplo, é simplicíssimo. Basta deitar um punhado de cálices, frescos ou secos, na água fervendo e o chá está pronto.

Vale pois a pena cultivar esta planta e propagar o uso do chá e da geléia, do vinho e do xarope. Mas não são estes os únicos préstimos da mesma. As fôlhas que podem ser usadas como tempêro são comestíveis depois de cozidas e têm gosto agradável devido ao ácido que encerram. São reputadas emollientes, estomacais, antiescorbúticas e febrifugas.

As sementes, que são diuréticas e tônicas, podem ser usadas como forragem, tanto em estado natural como sob a forma de torta. As análises revelam 17% de óleo, para as sementes, e 29% de substâncias albuminóides e 47% de azôto para a torta.

Isto, entretanto, não é tudo. A planta em questão é também téxtil como todos os *Hibiscus*. Mesmo cultivando-a principalmente por causa dos cálices, restam ainda como produtos secundários as hastes, que possuem casca fibrosa aproveitável para cordas e aniagem. As fibras já foram ensaiadas pelas fábricas anglo-americanas, que consideram a "roselle fiber" (aqui chamadas "Linho Perini") como excelente, resistente e de natureza sedosa semelhante à da juta.



A melhor variedade para fibras é **H. sabdariffa var. altíssima**, conhecida em duas formas culturais: uma de caule vermelho e a outra com caule verde, que tem manchas vermelhas no pecíolo.

Plantada na época das chuvas atinge em dois meses até 4 m. de altura e, portanto, alcança muito maior altura do que sua congênera **H. cannabinus**. A floração não entrava o crescimento em altura, a não ser que a floração seja muito precoce. A nossa planta requer muita umidade e por isso deve ser plantada na estação chuvosa. Cresce bem em todos os solos.

A cultura deste vegetal só se recomenda como planta intercalada, entre o milho, sorgo, etc.. A distância das fileiras deve ser de 15 a 20 cms. e a das plantas entre si, de 12 a 22 cms., dando respectivamente 500 mil a 400 mil plantas por ha. e, ao todo, 15 a 20 kgs. de sementes. As plantas destinadas à produção de sementes devem ficar a distâncias maiores, a saber: a 75 x 40 cms.. Exige uma a duas limpas. A colheita depende da qualidade de fibras que se quer colhêr, pois desejando obter fibras finas, a colheita deve ser feita quando as plantas tiverem três meses de idade, rendendo, é verdade, menor quantidade de fibras.

A colheita pode ser feita arrancando as plantas com as raízes ou cortando-as rente ao chão. Logo em seguida faz-se a desfolha e a descorticação, afim de evitar as despesas com o transporte. A desfolha é fácil na cultura tardia, porque a friagem do inverno se encarrega da desfolha e a casca sai com facilidade em tiras longas. Desta maneira, permanece no campo uma grande quantidade de matéria orgânica e sais, se os caules forem reduzidos a cinzas, ou sejam 60% da massa. O rendimento de uma cultura de três meses é de 1.500 kgs. de fibras por ha.; numa de cinco meses é de 2.500 kgs. e, na de cinco meses e meio, rende 3.000 kgs.. A colheita temporã permite ao agricultor plantar em seguida uma outra cultura, caso o tempo for favorável.

Mesmo quando as plantas forem semeadas a distâncias mínimas exigidas nesse caso, afim de conseguir hastes mais

compridas e menos galhos, os cálices podem ser aproveitados, porque é nos galhos e nas extremidades que flores e frutos se formam.

A colheita dos frutos deve ser feita com cuidado, porque arrancando-os dilacera-se uma parte dos caules ou ramos. Procede-se à colheita dos frutos ao mesmo tempo que as plantas são cortadas para aproveitamento das fibras; a época em nada prejudica a qualidade e a quantidade dos cálices. Os cálices ficam sucosos, mesmo quando a planta se despe de sua folhagem, mas convém que seja feita antes desta época para impedir que as fibras fiquem deterioradas.

Colhemos a maior parte das informações supra no “Dicionário das plantas úteis do Brasil”, da autoria de M. Pio Corrêa, onde se encontra também a descrição detalhada da planta em aprêço. A título de curiosidade damos aqui a descrição feita por MARCGRAVE na sua *Historia Naturalis Brasiliae*, L. I. cap. 8, pg. 13, do ano de 1648.

Lemos ali o seguinte: “*Althaea species* — O caule é reto, roliço, avermelhado de um lado, eleva-se a 2 ou 3 pés de altura, tendo muitos ramos de um e de outro lado, fôlhas isoladas sentadas em pecíolos de 3 ou 4 dedos de comprimento, dissectas em 3 ou 5 lacínias e grosseiramente serradas no contôrno, com nervuras e veias avermelhadas, em cima verde saturadas e em baixo encanecidas, hirsutas e moles ao tato.

Junto ao caule perto da base das folhas, na ponta do caule e nas extremidades dos ramos nasce uma flor de uma bela côr encarnada, constante de 5 pétalas e um estame curvo no meio.

A flôr segue a semente (o fruto), isto é tantas (peças) triangulares e hispídas, aderentes à cápsula de côr grisalha e juxtapostas em roda, quantas pétalas a flor possua: — nela está a semente que é triangular, sub-redonda, da forma de um crescente, grisalha e de tamanho de um grão de trigo”.

Nota: — Anotando o texto, devemos declarar que apresenta uma lacuna, ao falar do fruto.

Só se pode reconstruí-lo ao ter presente o fruto. A cápsula grisalha está rodeada das 5 sépalas (peças) carnosas que justamente são triangulares, hispídas e aderentes a ela, juxtapostas em roda.

MARCGRAVE não menciona o nome e os préstimos da planta, mas PISO, no livro "*De Indiae utriusque re naturali et medica*", L. 4. cap. 50, pg. 222, do ano de 1658, acrescenta que prescreveu o decocto da planta para clisteres e fomentações, porque tem um lugar eminente entre os remédios refrigerantes e emolientes. Nada êle sabe, porém, do seu uso na culinária e na indústria.

---

Além desta espécie, há outras no Brasil, do mesmo gênero *Hibiscus*, que servem para o mesmo fim. O "algodoeiro bravo" ou "Vinagreira" (*H. bifurcatus* Cav.) possui também fôlhas comíveis e fibras que são superiores ao cânhamo. O "algodoeiro da praia" ou "Guaxima do mangue" (*H. tiliaceus* L.), outrossim, dá fibras excelentes e pasta para papel. O "quiabeiro" (*H. esculentus* L.) também possui boas fibras liberianas.

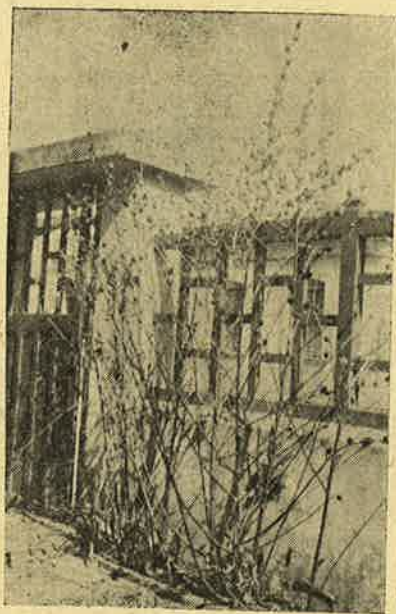
O "cânhamo brasileiro", ou "Papoula de S. Francisco" (*H. cannabinus* L.), de extensa cultura no vale do Paraíba, rivaliza com a juta indiana. Como estas há muitas outras que poderiam ser ensaiadas como fornecedoras de fibras, dada a escassez de matéria prima para as fábricas de aniagem.

De tôdas elas o "Carurú azêdo", porém, recomenda-se pela multiplicidade dos seus empregos. Êle espera só ser explorado, melhor estudado e melhorado nas suas qualidades pela genética e pela cultura intensiva.



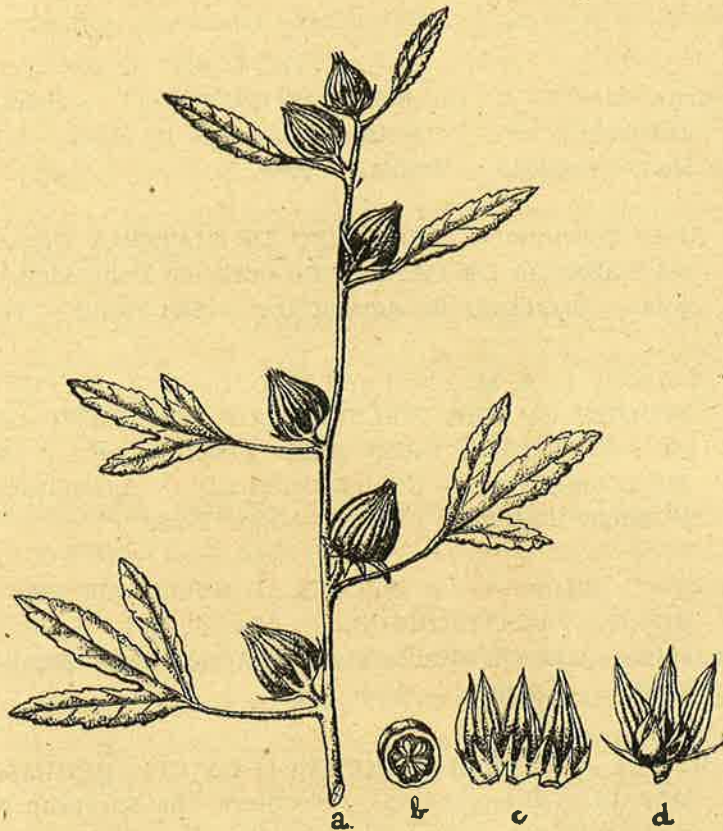


Touceira de "Carurú Azêdo"  
(seg. Dr. M. Pio Corrêa)



Touceiras de "Caruru Azêdo"  
plantadas como ornamento num jar-  
dim de Pirassununga  
(original, Fot. E. Ract.)





("Carurú Azêdo" (cálices desenvolvidos)

(Orig. Des. Betty Hettfleisch)

- a) galho com fruto quase maduro.
- b) ovário em corte transversal.
- c) cálice com calículo
- d) cápsula madura (faltando as duas sépalas da frente)