

# Madeira número 5



FOTOS PEDRO MARTINELLI

**Corte** Para derrubar uma árvore com 160 centímetros de circunferência, que chega a medir 30 metros de altura, é preciso bater com o machado por uma hora. A cada golpe violento a árvore exala sua doce fragrância



**Marcação** O mateiro percorre a região e indica com cortes nas árvores e uma seta o número de paus-rosas e em que direção eles estão localizados

**Cortado no machado e carregado nas costas, o pau-rosa é usado nos melhores perfumes do mundo**

**N**o início dos anos 20, o perfumista Ernest Beaux colocou oito amostras de perfume diante da estilista francesa Coco Chanel. Ela cheirou todas, escolheu a quinta e lançou aquele que viria a ser o perfume mais conhecido e cobiçado do mundo. Perguntada com que roupa dormia, a atriz Marilyn Monroe respondeu "apenas com três gotas de Chanel nº 5", contribuindo para aumentar a mística da fragrância parisiense. Nem a loira máxima de Hollywood nem os milhares de mulheres que usam o perfu-



**Carregamento** As toras, pesando entre 120 e 200 quilos, são levadas nas costas até o acampamento

**Almoço** As folhas servem de prato para as misturas de farinha com carne de pesca ou caça, como o macaco

me sabem que na fórmula criada por Beaux havia uma pitada de Floresta Amazônica. O óleo do pau-rosa, uma árvore típica da Região Norte do Brasil, é um ingrediente básico desse e de outros perfumes de primeira linha. E, tal como nos anos 20, o pau-rosa continua sendo retirado do coração da Amazônia com métodos, e em condições, que lembram o século XVII: na força bruta, sem energia elétrica, em empreitadas duríssimas. Os cortadores ficam embrenhados na floresta por três meses, comendo carne de caça ou pesca misturada a farinha de mandioca, dormindo em redes e trabalhando debaixo de sol e chuva. Levam quarenta minutos para derrubar uma árvore com o machado e mais horas para cortá-la em toras, que depois carregam nas costas por quilômetros até o acampamento.

Das toras de pau-rosa se extrai o linolol, o óleo que é embarcado de Manaus

para a Europa, o Japão e os Estados Unidos. Assim, a feitura do Chanel nº 5 começa sempre numa cidade de beirário, como Parintins, no Estado do Amazonas, onde o usineiro contrata a dúzia de cortadores de pau-rosa que passarão três meses no meio da floresta. O barco de madeira é carregado com sacos de farinha, açúcar, sal, fumo e café. Às vezes, vai também um jacaré, devidamente salgado. A viagem pelos rios Amazonas e Nhamundá até a beira de um igarapé chamado Bilontra dura trinta horas, numa velocidade média de 5 quilômetros por hora. No igarapé, o barco é imobilizado e os cortadores passam para canoas. Remam outras seis horas pelo Bilontra, até che-

gar ao lugar onde montam o acampamento — uma cobertura de palha para proteger as redes.

**EXTINÇÃO** — Semanas antes, um mateiro já andou pela região, marcando uma determinada árvore com lascas no seu caule. Cada lasca significa um pau-rosa mais adiante, na direção em que aponta uma seta, também fincada no caule da árvore. O mateiro reconhece o pau-rosa, parecido com várias outras árvores amazônicas, pelo cheiro. Às 7 da manhã, os cortadores saem do acampamento levando facão, serrote, uma espingarda e um caldeirão com a comida preparada na véspera. Um caçador e um pescador são levados na expedição pelo organizador da





**Transporte** A madeira cortada é levada de canoa durante seis horas pelo igarapé até o barco, que demorará trinta horas para chegar à usina



**Usina** O dono da usina paga um salário mínimo para cada trabalhador que manda para a floresta, mas desconta o sabão e a pilha que entrega



**Cozimento** A madeira é triturada e cozida por seis horas num tonel. O quilo do óleo sai da usina a 14 reais e é exportado a 30 dólares



**Lazer** Depois do trabalho na usina é hora de se divertir nadando no rio...

empreitada, para arrumar os peixes, macacos, veados, porcos-do-mato e antas servidos aos cortadores. As folhas grandes e densas da flora amazônica são usadas como prato nas refeições. Uma árvore de pau-rosa tem em média 20 metros de altura. A circunferência dos troncos varia de 65 a 160 centímetros. Para derrubar uma delas leva-se até uma hora. A madeira é dura e fica mais rígida à medida que se aproxima o miolo. Um odor, sutil e penetrante, é exalado a cada golpe do machado. Com a árvore no chão, o tronco é cortado em toras com a "roladeira" — o serrrote manejado por duas pessoas, uma de cada lado. Às 2 da tarde começa o caminho de volta ao acampamento. Os carregadores penduram em suas costas um





**...e pulando na embarcação afundada. Para exportar 60 toneladas anuais do óleo de pau-rosa, cerca de 6 000 árvores são cortadas, o que coloca a espécie na lista das ameaçadas de extinção**

suporte feito de cipó, o "gimanchi". Cada um carrega cerca de 120 quilos de madeira. Às vezes, 200 quilos.

Do acampamento, as toras são levadas de canoa para o barco. A cada semana, o barco viaja até Parintins carregado com 23 toneladas de pau-rosa. Na usina, as toras são moídas. As lascas vão para um enorme tonel, onde cozinham por seis horas. O cheiro, pressentido na mata, se materializa num óleo leve e transparente. Depois do expediente, os empregados da usina se divertem nas águas do rio, nadando ou saltando de uma embarcação encalhada. Cada quilo de óleo sai da usina custando cerca de 14 reais, mas desembarca no exterior a 30 dólares. O cortador que foi para o mato ganha um salário mínimo por mês e, como tem o sabão, o

calção, a pilha, outros pequenos objetos que comprou do patrão e mais alguns adiantamentos para descontar, dificilmente termina os três meses com mais de 100 reais no bolso. De volta a Parintins, os cortadores de pau-rosa tomam porres amazônicos: bebem sem parar, 24 horas por dia, até gastar todo o dinheiro. Quando estão sem nada, são novamente contratados e vão para o mato passar outros três meses cortando a árvore cheirosa.

O comércio de pau-rosa já foi maior. As trinta usinas que funcionavam há alguns anos no Amazonas hoje se limitam a cinco. A dificuldade em encontrar a árvore é cada vez maior. "O pau-rosa é uma das espécies ameaçadas de extinção", diz Milton Hélio da Silva, agrônomo do

Museu Goeldi, de Belém. O pau-rosa vive uns cinquenta anos e, uma vez cortado, dificilmente brota de novo. A reprodução natural também é problemática porque a semente, muito cheirosa, é uma especiaria devorada pelos pássaros, especialmente os papagaios. Para completar as 60 toneladas de essência exportadas anualmente, cerca de 6 000 árvores são cortadas. Nenhuma é plantada. A escassez na mata já se reflete no consumo das cidades. O linalol sintético, produzido a partir do petróleo e vendido por um preço três vezes menor, está substituindo o óleo natural do pau-rosa. "A diferença está no odor, que lembra o natural, mas não tem toda a sua riqueza", diz o perfumista francês Jean-Luc Morineau. ■