

O MAIOR CAROÇO DO MUNDO

Notável, o livro do Professor Jorge Paiva *As Plantas na Obra Poética de Camões* (Imprensa da Universidade de Coimbra, 2025). A cada passo, uma surpresa, como esta da referência pormenorizada ao maior caroço do mundo, que há nas Seychelles.

Por [José d'Encarnação](#)

Publicado em *Duas Linhas*: 23 de Fevereiro, 2026: <https://duaslinhas.pt/2026/02/o-maior-caroco-do-mundo/>



Jorge Paiva realça, mui sabiamente, a narrativa de viagem de Vasco da Gama à Índia, explicando, por exemplo, o significado das palavras aí consignadas relativas a plantas. Que os deuses gostavam de determinadas plantas e flores já nós tínhamos uma ideia, porque as narrativas mitológicas gregas e romanas no-lo haviam contado. Agora que, estando no Oriente, um se tenha querido ‘vestir’ de uma planta que é da Europa... isso, se calhar, ainda se não havia pensado.

Esse foi o enorme e deveras cativante trabalho a que Jorge Paiva lançou mãos: miudamente anotar esses dados, para que nos consciencializemos, de vez, da enorme capacidade que o poeta tinha de mostrar o seu saber “de experiências feito”.



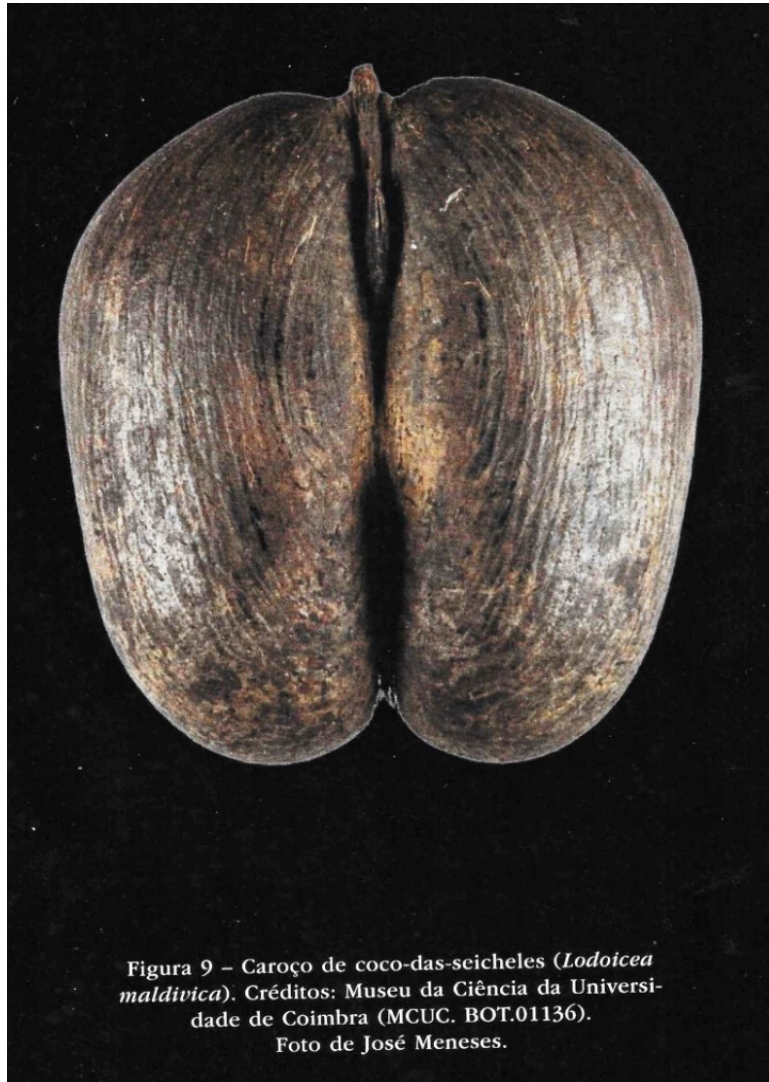


Figura 9 – Carço de coco-das-seicheles (*Lodoicea maldivica*). Créditos: Museu da Ciência da Universidade de Coimbra (MCUC. BOT.01136). Foto de José Meneses.



Jorge Paiva, no deserto de Namibe 08.08.2007

De alguns animais se diz, por vezes, que tudo se aproveita: a carne, a pele, os ossos, os chifres, a bexiga, as tripas... Agora, idêntico aproveitamento total em relação a uma planta quiçá não seja tão comum. Por isso me seduziu particularmente o que Jorge Paiva conta, em pormenor, acerca do coco-do-mar ou coco-das-maldivas, “pomo” lhe chama Camões no canto X d’*Os Lusíadas*, quando trata da Ilha dos Amores, porque se lhe dão atributos afrodisíacos.

«Fruto de uma palmeira endémica do Arquipélago das Seychelles e não das Maldivas», tem um caroço que lembra a zona púbica da mulher, sendo, por isso, também designado coco-das-nádegas e coco-indecete.

Acrescenta Jorge Paiva: «É o maior caroço (30-50 por 25-28 cm) e mais pesado (15-20 kg) que se conhece. Tem uma só semente que também é a maior e mais pesada semente conhecida».

Quando seco e perde a semente, pode flutuar e facilmente as correntes marítimas o levam mar afora até às Maldivas e ao Oriente; por esse motivo, os navegadores europeus, quando por essas paragens o viram, lhe chamaram também coco-das-maldivas e chegou mesmo a pensar-se que, devido ao seu invulgar tamanho, era de uma palmeira que vegetava no oceano profundo.

Ora acontece que esse coco assumiu tal importância que, nas Maldivas, «o direito de propriedade de todos os cocos-do-mar que apareciam nas praias eram pertença dos soberanos das mesmas e qualquer pessoa que não entregasse algum desses achados era condenada à morte ou era-lhe decretada a ablação das mãos».

Sabe-se que «a Rainha Catarina da Áustria tinha vários desses cocos, alguns deles encastoados em peças de metais preciosos; em museus europeus existem alguns cobertos a ouro ou prata e ornamentados exteriormente com figuras decorativas, que serviam, geralmente, de vasilhas ou copos».

E porque é que se começou a falar dos animais de que tudo se aproveita? É que isso mesmo acontece com esta verdadeiramente extraordinária planta!

De facto, conta Jorge Paiva, que, para além da sua fama afrodisíaca e virtudes medicinais e místicas, «o grande limbo flabeliforme das folhas é utilizado para cobertura de habitações, para fabrico de esteiras, leques, cestos, caixas, estojos, chapéus, ramos de noiva e outros artigos de artesanato; a madeira e pecíolos foliares, para tabiques, paliçadas e bebedouros para o gado; os caroços para pratos, vasilhas, copos, caixas, artigos de adorno e produção de marfim vegetal; os pêlos da parte inferior dos pecíolos das folhas jovens para encher almofadas e travesseiros».

Dir-se-á, ainda, que a amêndoa (a semente) é normalmente congelada, para depois ser servida «aos turistas como guloseima e, até, para produzirem uma bebida alcoólica, licorosa, que, como não podia deixar de ser, tem a designação de licor de *coco d’amour*, vendida em garrafas com a forma sugestiva do caroço».

Quem diria?