

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

**“PRODUÇÃO ARTESANAL E PRÁTICAS SOCIOCULTURAIS
ASSOCIADAS À CAJUÍNA NO PIAUÍ”**

Período de Trabalho
outubro 2008 - setembro 2009

**“PRODUÇÃO ARTESANAL E PRÁTICAS SOCIOCULTURAIS
ASSOCIADAS À CAJUÍNA NO PIAUÍ”**

Presidente da República
Dilma Rousseff

Ministra da Cultura
Martha Suplicy

Presidente do Iphan
Jurema Machado

Diretora do Departamento do Patrimônio
Imaterial
Celia Maria Corsino

Coordenadora-geral de Identificação e Re-
gistro
Mônia Luciana Silvestrin

Coordenadora de Registro
Claudia Marina de Macedo Vasques

Superintendente do Iphan no Piauí
Claudiana Cruz dos Anjos

Chefe da Divisão Técnica
Tiago Leite Ramires

Chefe da Divisão Administrativa
Delite Nepomuceno da Fonseca

EQUIPE TÉCNICA

COORDENAÇÃO:

May Waddington Telles Ribeiro

RESPONSÁVEL TÉCNICA:

Maria do Carmo Velloso

ASSISTENTE DE PESQUISA:

Joyce Kelly da Silva Oliveira

CÂMERA E EDIÇÃO DE VÍDEO:

Max William dos Santos

FOTOGRAFIA:

Márcio Lustosa Vasconcelos

REVISÃO:

Janice Batista

COORD. TÉCNICA DO PROCESSO DE

REGISTRO: Ricardo Augusto Pereira

Período de Trabalho

out. 2008 - set. 2009

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	- Anúncio de inauguração da Av. Cajuína.....	14
Figura 2	- Rodolfo Teófilo.....	19
Figura 3	- Propaganda da cajuína.....	19
Figura 4	- Garrafas de Cajuína em banho-maria.....	21
Figura 5	- Rótulo Cajuína de Valença, 1930.....	22
Figura 6	- Gyselle Soares “a Cajuína”.....	24
Figura 7	- Serviço dos homens: transporte de garrafas em banho-maria.....	26
Figura 8	- Dona Júlia inspecionando garrafas.....	32
Figura 9	- Vaqueiro em trajes tradicionais.....	35
Figura 10	- Cerca protege a roça do gado.....	38
Figura 11	- Família Fonseca Ferreira, Jerumenha.....	40
Figura 12	- Panos de coar cajuína quaram ao sol.....	42
Figura 13	- Garrafas de cajuína secam, após esterilização em banho-maria.....	60
Figura 14	- Doces de época.....	66
Figura 15	- Dona Genu Moraes.....	70
Figura 16	- Garrafas de cajuína armazenadas aos fundos da casa.....	77
Figura 17	- Cajuína – sem rótulo - para consumo familiar.....	79
Figura 18	- Domingos Jorge Velho, Pintura de Benedito Calixto, 1903.....	95
Figura 19	- Von Martius e Spix assistem a um ritual de beberagem de cauim pelos Acoro-ás.....	111
Figura 20	- Dona Ditosa no grupo escolar.....	133
Figura 21	- Dona Júlia engarrafando a cajuína.....	141
Figura 22	- Ao centro: Dona Júlia e Dona Dia.....	144
Figura 23	- Coando a cajuína em Monsenhor Gil.....	145
Figura 24	- Dona Guiomar e o marido.....	146
Figura 25	- Dona Guiomar em sua residência.....	147
Figura 26	- Cajus de espécie nativa em bacia para ser moído.....	148
Figura 27	- Fernanda no processo de produção da cajuína.....	150
Figura 28	- Produção de cajuína no assentamento São Benedito.....	150
Figura 29	- Fernanda coando o suco de caju.....	151
Figura 30	- Azulejos de Amarante.....	155
Figura 31	- A água do caju	161
Figura 32	- Gravura de André Thevet	165
Figura 33	- Garrafas em banho-maria	167
Figura 34	- Tonéis de esterilização improvisados a partir de geladeiras	167
Figura 35	- Final de um dia de trabalho: tonel mais elaborado, fabricado especificamente para a atividade, por um dos “novos atores” que tecnificam a produção.....	168
Figura 36	- Tonéis adaptados, sítio Dona Júlia, Baixa Grande.....	169
Figura 37	- Garrafas colecionadas, esterilizadas. Água Branca.....	170
Figura 38	- Garrafas importadas de Recife. Usina Santanna, Teresina.....	170
Figura 39	- Diomar e Rose medem a quantidade de gelatina.....	171
Figura 40	- Dona Antonia José da Lira, Monsenhor Gil.....	173
Figura 41	- Garrafas esterilizadas secam em estrado.....	173
Figura 42	- Máquina desenvolvida para lavar interior de garrafas reaproveitadas.....	174
Figura 43	- Sacos de coar a cajuína quaram ao sol, como forma de higienização....	175
Figura 44	- Instrumento para tampar garrafas.....	177
Figura 45	- Modelo raso: três redes sobrepostas. Água Branca-PI.....	178
Figura 46	- Modelo em funil, Baixa Grande, Monsenhor Gil.....	178
Figura 47	- Modelo desenvolvido pelo Prof. Osvaldo. Amarante.....	179
Figura 48	- Moinho manual. P.A. São Benedito.....	181
Quadro 1	- Entrevistados de Teresina para a pesquisa de campo sobre a cajuína.....	47

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	6
1	JUSTIFICATIVA PARA O REGISTRO DA CAJUÍNA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL BRASILEIRO	12
1.1	A bebida	12
1.2	O local	14
1.3	As mudanças	16
1.4	Tradição ou invenção?	19
1.5	Tradição e origem	22
1.6	Identificação	25
1.7	Antiguidade e gerações	27
2	CONTEXTUALIZAÇÃO DO <i>MODO DE FAZER</i> CAJUÍNA	29
2.1	Contextualização	29
2.2	História colonial	33
2.2.1	A constituição da elite através das famílias.....	38
2.2.2	A construção de Teresina.....	43
2.2.3	O surgimento da “alta sociedade”.....	47
2.2.4	O verniz e a palha de arroz.....	50
3	A CAJUÍNA E O PROCESSO DE MODERNIZAÇÃO DA SOCIEDADE PIAUIENSE	54
3.1	Achados (e perdidos) na Literatura	55
3.2	Os valores associados ao papel da mulher e a produção da cajuína	63
3.3	A outras consequências das redes familiares e da distinção social	69
3.4	A hospitalidade	74
4	O OUTRO BLOCO SOCIAL: O ELEMENTO INDÍGENA	80
4.1	As beberagens ancestrais	85
4.2	Plasma-se o <i>outro bloco</i>: índios e quase-índios	91
4.3	Guerras e a vida nos aldeamentos	98
4.4	A miscigenação e a formação do “outro bloco”	113
4.4.1	Ao encontro de uma ausência.....	114
5	O TRABALHO DE CAMPO/MAPEAMENTO, A HISTORICIDADE E ANTIGUIDADE DA ARTE	125
5.1	Teresina	129
5.2	Monsenhor Gil	141
5.3	Altos	146
5.4	Água Branca	151
5.5	Amarante	155
6	O <i>MODO DE FAZER</i> A CAJUÍNA, SEUS SIGNIFICADOS, SUAS INUMERÁVEIS VARIAÇÕES	159
6.1	Seus significados	159
6.2	As alterações primordiais	166

7	A INSERÇÃO DA CAJUÍNA NO MERCADO DE CONSUMO DE MASSA PROMOVIDA PELO SEBRAE E ESTADO, RISCOS E MEDIDAS DE SALVAGUARDA.....	184
7.1	O flagrante do momento da modernização: onde termina a forma artesanal e onde se inicia a industrialização?.....	184
7.2	A especificidade x padronização.....	187
7.3	Riscos potenciais.....	188
7.4	Ações de salvaguarda.....	194
7.5	Sugestão sobre mocororó.....	196
	REFERÊNCIAS.....	197

APRESENTAÇÃO

O presente Dossiê foi contratado pela Superintendência do IPHAN no Piauí, a MW PROJETOS SOCIOAMBIENTAIS LTDA., no início de outubro de 2009. A tarefa consistia em levantar dados históricos e antropológicos do *modo de fazer* cajuína, e sua relevância para a formação da identidade regional, em especial — mas não exclusivamente — a identidade piauiense.

Além do mapeamento da feitura artesanal da cajuína no Estado do Piauí, deveríamos realizar trabalho de campo nos municípios de Teresina, Altos, Monsenhor Gil, Água Branca e Amarante, com a sistematização das informações, de modo a subsidiar a decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural no Processo de Registro do *modo de fazer* como Patrimônio Imaterial. Nesses municípios, também seriam realizadas filmagens para produzir um filme de trinta minutos, além da contratação de fotografias de qualidade para a publicação final do estudo pelo IPHAN. Além disso, o contrato requeria o levantamento documental e bibliográfico sobre o bem em estudo.

Acreditamos ter executado completamente as tarefas contratadas, tendo alcançado algum entendimento sobre o *modo de fazer*, suas origens históricas, sua evolução ao longo do tempo e sua imbricação com a cultura local. Este Dossiê contém o resultado do trabalho, reunindo, além de parte das informações contidas nos três relatórios parciais já apresentados anteriormente, nossas conclusões por meio da análise reflexiva dos dados colhidos e nossas sugestões de salvaguarda do *modo de fazer* cajuína.

Como o trabalho teve início já no final da safra do caju e da preparação da cajuína, as primeiras viagens a campo foram realizadas em função das filmagens e do trabalho fotográfico principal, priorizados de forma a podermos registrar atividades que só ocorrem neste período. Deste modo, tendo que cobrir todas as áreas de abrangência da pesquisa rapidamente, nossa primeira incursão no *modo de fazer* cajuína adquiriu uma espécie de “visão de conjunto” que englobava a cidade de Teresina e municípios periféricos, agências governamentais e instituições de fomento, incluindo os mais diferentes tipos de produtores.

Após o primeiro período da pesquisa, as principais questões que nortearam o trabalho apresentaram-se superando dúvidas de caráter histórico, tais como:

- *Há quanto tempo de fato se produzia cajuína nas regiões apontadas?*
- *Quais fatores contribuíram historicamente para que a cajuína se tornasse objeto de identidade do piauiense?*

Surgiram também questões metodológicas, como esta, por exemplo:

– *O que fazer para registrar um modo de fazer em que a inovação na escolha dos instrumentos utilizados parece constituir um dos elementos dinâmicos com maior potencial de geração de identificação local, orgulho, auto-estima dos produtores?*

Novos problemas antropológicos se apresentavam:

– *Como (e não apenas quando) se constitui a identificação do piauiense com a cajuína, como indicam a nomeação de ruas e lojas, bairro, bares, restaurantes, apelidos de celebridades, ou o estribilho de um rock popular entre a juventude, cantado pelo Conjunto Roque Moreira (2008): “Sou pobre trabalhador, trabalhador de Teresina, vendedor de cajuína”.*

Havia também questões sociológicas:

– *Quem são os agentes tradicionalmente envolvidos na cadeia produtiva da cajuína, e de que forma novos agentes se inserem?*

– *Como se imbrica a produção local no mercado nacional, em um cenário de demanda exógena intensificada, sem perder suas referências identitárias?*

E, ainda, a pergunta fundante do esforço em questão, objetivo final do trabalho e do processo de registro pelo IPHAN:

– *Quais as principais ameaças a esta prática, e que salvaguardas seriam possíveis de se estabelecer?*

Desta forma, o I RELATÓRIO PARCIAL configurou um levantamento de questões que seriam respondidas pela pesquisa em suas fases subsequentes. Nessa fase, foi elaborado um mapeamento prévio das áreas de maior incidência da cajuína artesanal. Os principais atores envolvidos, na produção da cajuína e no universo institucional que a cerca, foram identificados em um importante momento de transformação, em que a atividade tradicional de produção da bebida se transforma em uma possibilidade de produção industrial em grande escala, diante de novas condições de possibilidade que se apresentam.

O Estado do Piauí transformou-se no maior produtor de castanha de caju do Brasil em anos recentes, deixando grande excedente de frutos não aproveitados, no momento em que o mercado de bebidas naturais e funcionais apresenta uma explosão de demanda e a globalização confere valor agregado a apelos regionais. Assim, pudemos observar novos agentes –

econômicos, institucionais, técnicos, políticos e de fomento¹ – inserindo-se no universo tradicional da produção da cajuína, criando grande expectativa e animada cooperação, mas também algum grau de tensão entre diferentes interesses e propostas em negociação.

Logo de início, registramos um questionamento da ideia da cajuína como bebida tipicamente piauiense, por parte de produtores do Ceará. Em especial, um produtor industrial cearense² preocupou-se em nos enviar um capítulo de um livro³ publicado pela Prefeitura de Maracanaú, município da grande Fortaleza, reivindicando a invenção da cajuína no final do século XIX, pelo escritor e farmacêutico baiano, radicado no Ceará, Rodolfo Teófilo. Este dado passou a ser intensamente debatido pela Equipe, haja vista que seus membros piauienses compartilhavam da memória coletiva da cajuína como sendo um costume que “sempre existiu” na região, desde os tempos mais remotos. A ideia de que a cajuína pudesse ter sido inventada no Estado vizinho causou surpresa e indignação entre todos os entrevistados. Isso fez com que refletíssemos sobre o papel dinâmico da memória coletiva e de sua função na formação de identidades no mundo contemporâneo.

Com este desdobramento inicial, surgiu o dilema: seria a origem da cajuína um invento datado, ou uma bebida derivada das beberagens indígenas, portanto, tradição desde tempos imemoriais? Enquanto nossos dados etnográficos demonstravam existir famílias que produziam cajuína há três gerações ou mais, a pesquisa bibliográfica apresentava total ausência da bebida no início do século. Assim, menos do que a localidade da origem da cajuína, tratava-se de discutir a qualidade desta origem. Embora reconhecendo a presença da cajuína em outros Estados do Nordeste, como é o caso do Ceará, Maranhão, Rio Grande do Norte, dentre outros, é no Estado do Piauí que seu universo assume maior complexidade, através da produção artesanal familiar e do consumo, eivados de simbolismo e de rituais de hospitalidade, desempenhando relevante papel na afirmação da identidade local.

¹ Encontramos, por exemplo, a EMATER-PI envolvida em atividades de geração de renda nos assentamentos e no interior do Estado, e o governo estadual estimulando a produção por meio de decreto que estabelece a bebida como oficial ou incrementando a compra de cajuína para a merenda escolar. Em um esforço de preparação para um avanço em direção ao mercado externo, existem esforços coordenados de certificação – como a de origem geográfica e negociações com a ANVISA e Ministério da Agricultura. Articulados, principalmente, pelo SEBRAE-PI, estes envolvem consultores, técnicos da universidade, agentes do BNB e BB, membros da cooperativa e os principais produtores de cajuína do Estado.

² O Sr. Fernando Furlani, ativo empresário do ramo, tendo sabido da contratação da pesquisa pelo IPHAN, tomou a iniciativa de nos procurar. O Sr. Furlani manteve contato com a Superintendência do IPHAN no Ceará, preocupando-se em evitar que fizéssemos alguma reivindicação de exclusividade da cajuína enquanto piauiense. Convidou-nos a estender a pesquisa ao Ceará, o que não foi possível por falta de condições financeiras. Ele assinou, em conjunto com técnicos da UFC, alguns estudos científicos sobre a cajuína, os quais ajudou a financiar.

³ Sombra, Waldyr, Rodolfo Teófilo. **Um Varão Benemérito da Pátria**. Fortaleza: Centro Gráfico da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia de Maracanaú, 1997.

A busca pela ancestralidade da bebida e a tensão diante de sua possível história recente acabaram fazendo com que nos aprofundássemos no simbolismo e nas representações em torno dos elementos envolvidos no *modo de fazer* a cajuína para compreender por que estes se tornaram mais eficientes como geradores de identidade no Piauí. Tais reflexões constituíram um dos eixos principais do presente trabalho, permeando todo o percurso da pesquisa.

Entre as surpresas, nessa fase, estava a ainda a insistência com a qual nossos dados etnográficos indicavam a predominância do início da arte da cajuína entre membros da *elite* piauiense. Embora na atualidade a produção esteja se difundindo por outras categorias sociais, como a dos assentados da reforma agrária, as produtoras tradicionais compartilhavam do pertencimento a um grupo de proprietários, patrões que gerenciavam empregados, moradores e agregados. Assim, enquanto arte, o *modo de fazer* cajuína não se configurava – como era o caso das panelas de barro do Espírito Santo ou do tambor de crioula do Maranhão – como restrito a um grupo étnico ou difundido na forma de um saber popular vinculado a grupos que estivessem, de alguma forma, definidos fora da modernidade.

Com essas perguntas em mente, aprofundamos a pesquisa na fase subsequente, que produziu o II RELATÓRIO, nos concentrando na ideia de *elite* como fundamental para compreender a formação da sociedade piauiense, e os motivos pelos quais a cajuína – com seus valores simbólicos de limpeza e cristalinidade – passou a representar para esta um emblema de pertencimento. Além das entrevistas com as produtoras que passaram a conter perguntas para elucidar este ponto, visitamos a historiografia local, em especial os autores que descrevem a formação desta elite, e em seguida a literatura piauiense, para ver como esta refletia seus valores e de que forma a sociedade se reconhecia.

Como parte fundamental desse processo de transformação e formação da sociedade piauiense moderna, identificamos a grande importância simbólica que a fundação da cidade de Teresina, em 1852, exerceu sobre ela, suprimindo a rede de relações de parentesco entre proprietários de terra tanto um *locus* quanto uma imagem capaz de fazer com que se organizassem enquanto estamento. Tais leituras foram base fundamental à compreensão da cajuína como elemento que circula por meio de uma rede cada vez mais complexa e com alcance cada vez mais abrangente pelo território nacional, através da qual a bebida circula, levando consigo o sentimento de pertença e os valores de pureza e cristalinidade, vinculados à civilidade exercida nos rituais de hospitalidade piauiense, a característica que mais se autoatribuem os locais.

No III RELATÓRIO, então, na busca pela ancestralidade da bebida e sua possível origem nas beberagens etílicas antigas, elegemos o elemento indígena, entre os formadores do “*outro bloco*” da sociedade piauiense, por sua maior relevância para responder à pergunta

sobre a importância da cajuína para o sentimento de pertencimento e identidade locais. Pretendíamos entender até que ponto a cajuína substituíra (ou se estendera sobre) a arte e *modo de fazer* das bebidas etílicas rituais fabricadas a partir do caju, que os membros do “*outro bloco*” conheciam: o cauim, o mocororó ou o vinho de caju curtido ao sol. Isso nos levou a investigar o processo de colonização do Piauí que é batizado de “Devassamento” (LIMA SOBRINHO, 1946), em razão da intensidade e escopo do etnocídio praticado, garimpando os detalhes do cotidiano encontrados na etno-história que poderiam servir à análise antropológica. Logo, como se compunha e constituía esse corpo social, e quais de seus contingentes se incluíam no processo civilizador através dos mecanismos de ascensão social? Quais as estratégias de invisibilidade que eram usadas por aqueles contingentes que sobreviviam ou eram marginalizados por estes, como uma reserva técnica, matéria-prima do processo modernizador?

O presente Dossiê apresenta a sistematização dos dados contidos nos relatórios anteriores bem como a análise e reflexão sobre os símbolos e significados encontrados. Essa reflexão aponta, conforme veremos, para uma rica simbologia de superação histórica e transformação, associada à cajuína. Acreditamos ter conseguido desvendar, nos detalhes objetivos e empíricos do ato de fazer a cajuína, as chaves para a compreensão da bebida como representando o pertencimento a uma sociedade em sua relação com o mundo externo. Para tanto, foi importante a sistematização de cada etapa do processo de fabricação da bebida e dos símbolos neste envolvido.

Esse dossiê final também sistematiza os dados relativos a outro problema que se apresentou logo no início da pesquisa. Tratava-se da constatação de que, ao invés de estática e repetitiva, a fabricação artesanal da cajuína conta com elementos dinâmicos, de inovação e inventividade, no que diz respeito aos implementos utilizados (coadores e filtros, agente precipitador, prensa etc.). As entrevistas com os produtores denotavam um elemento de valorização desses inventos, através da atitude de orgulho e das referências constantes e meritosas a quem as introduziu. Acabamos por perceber esse aspecto da atividade de produção – tradicionalmente centrado na figura da mulher – na qual filhos, tios, genros, pais inventam e testam novos implementos. A própria inventividade surge como uma importante contribuição ao processo de identificação regional, justamente por fortalecer o vínculo com outra característica da qual se orgulham e se autoatribuem os locais: a criatividade e engenhosidade que superam a escassez de recursos materiais ou econômicos comuns aos moradores dos territórios remotos

no Nordeste (“...o piauiense é um cabra desenrolado”).⁴ Assim, consideramos importante registrar, cuidadosamente, a sequência na utilização de implementos na arte de fazer cajuína ao longo das décadas, conseguindo, em alguns casos, apontar a difusão desses usos no território estudado.

É justamente nas diferenças entre as inovações introduzidas pelos produtores artesanais e aquelas inovações propostas pelo SEBRAE para a modernização e industrialização da produção que residem as chaves para a compreensão do que a cajuína significa para a população piauiense envolvida em sua produção e consumo. Pareceu-nos importante verificar o limite sutil entre as duas formas de produção, por meio do aprofundamento nos significados atribuídos pelos produtores tradicionais a elementos como a “*água-do-caju*”, e às formas como essa lógica se choca com a lógica industrial que está presentemente sendo oferecida e estimulada – e veremos, até que ponto imposta – diante das grandes condições de possibilidade criadas historicamente na região, para a entrada de grandes empresas de produção de bebidas em escala industrial.

Conforme dito anteriormente — e vamos discutir com maior profundidade adiante — testemunhamos o momento-chave da inserção da cajuína no mercado nacional, articulado pelas possibilidades de industrialização que as ações do SEBRAE estimulam. O presente *Dossiê*, no formato de *Relatório Final*, reúne essas informações e apresenta as sugestões de *cautela* para que essa inserção se dê sem empobrecer a imagem de si mesma que a sociedade local elabora e constrói, em sua relação com a sociedade nacional. Acreditamos ter alcançado algumas descobertas e encontrado elementos de reflexão que fornecerão subsídios importantes para o registro do *modo de fazer* cajuína como Patrimônio Imaterial, contribuindo para o fortalecimento da identidade regional, em especial a piauiense.

⁴ Entrevista concedida por Max William. Teresina, nov. 2008.

1 JUSTIFICATIVA PARA O REGISTRO DA CAJUÍNA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL BRASILEIRO

1.1 A bebida

A alimentação é uma atividade cultural, permeada por crenças, tabus, cerimônias e rituais de distinção. Expressa a forma de relacionar natureza e cultura, delimitando territorialidade entre grupos distintos e especialização de funções sociais. A carga simbólica dos alimentos influencia, além da escolha de algo como comestível, suas condições de produção e consumo, tornando-se, em determinados contextos, desejável ou indesejável, benéfica ou nociva. Dessa forma, o simbolismo alimentar tem sido a matriz a partir da qual as diversas tradições fazem suas escolhas alimentares, variando também as formas como os alimentos são cultivados, colhidos, preparados, servidos e ingeridos, desenhando campos simbólicos particulares e apresentando estruturas rituais específicas.

As preferências e símbolos alimentares não são entidades estáticas. Os alimentos são muitas vezes reinventados em decorrência de interdições históricas, mercadológicas ou técnico/científicas, colocando em movimento a sociedade como um todo e suas instituições (POULAIN, 2003). Comer é antes de tudo um ato social gerador de convivência, servindo também como marcador identitário de pessoas e grupos. Através da organização dos hábitos alimentares, os grupos humanos socializam seus membros, organizam seu cotidiano e demarcam tempo e espaço. Assim, os padrões alimentares e especialmente determinados alimentos são fundamentais para a formação da identidade coletiva e individual.

A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente, a resina do cajueiro, durante muitas décadas a cola de sapateiro e atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano. Esse processo de separação do tanino do suco recebe o nome técnico de *clarificação*, e o suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, tornando a bebida amarelada, podendo ser armazenada por períodos de até dois anos. Normalmente, as garrafas de cajuína são produzidas em pequenas unidades familiares de fundo de quintal, e mesmo com a ajuda de homens e de vários membros da família e empregados, as atividades são capitaneadas por mulheres, muitas vezes recebendo o seu nome (Cajuína Dona Dia, Dona Júlia, Dona Jesus, Lili Doces, da Vovó, Cajuína da Vovó Lia etc.). As garrafas de cajuína atualmente são vendidas, mas histori-

camente eram servidas e dadas como presentes para as visitas, em especial para os “*filhos-da-terra que retornam à casa*”⁵ depois de longos períodos fora do Estado por motivos diversos (estudos, emprego no serviço público, migração etc.) ou simplesmente para amigos e parentes. Além de servida a todos os visitantes, a bebida é servida em festas de aniversário, casamentos e outras celebrações. O advento dos refrigerantes fez a produção e o hábito de a cajuína se retrair, mas da década de setenta para cá houve uma retomada e valorização significativa do costume.

Embora a cajuína seja considerada um “refresco”, distanciando-se das bebidas etílicas, o seu consumo constitui um ato de degustação, geralmente acompanhado de comentários sobre a qualidade diferenciada de cada garrafa aberta, o que a aproxima, dessa forma, do vinho. Esse ato de degustação é pautado nas diferenças que cada garrafa apresenta: seja na doçura e cor, na cristalinidade, na leveza ou densidade que derivam tanto da qualidade do caju utilizado quanto das técnicas de cada produtora. Cada cajuína reúne um conjunto de características que o consumidor experimenta e analisa, facilmente reparando nas modificações de um ano para o outro ou de uma senhora produtora para outra. A conversa e comentários feitos sobre a cajuína degustada comumente implicam na comparação com outras, produzidas em outras casas, e muitas vezes terminam com elogios e manifestações discretas de orgulho por parte da produtora. Mesmo sendo uma bebida, a cajuína assume o simbolismo de alimento e está inscrita na mesma tradição de doces, biscoitos e outros saberes prendados cultivados para o abastecimento do lar no Nordeste.

Inserida em rituais de hospitalidade de um povo que se atribui a qualidade de ser hospitaleiro, o ato de servir a cajuína reforça vínculos de reciprocidade de tal forma que deve ser compreendido dentro da lógica do dom e contradom. Uma série de valores como a cristalinidade, a pureza, a higiene, a limpeza, o cuidado e o talento feminino de “mulheres prendadas” são atribuídos à bebida, constituindo atributos que são transferidos à família e ao lugar de origem: *a cajuína de Dona fulana, a cajuína de Valença ou de Amarante...*⁶ No entanto, constatamos que esse universo feminino revela outras qualidades atribuídas à mulher produtora, tais como o empreendedorismo e a “coragem para trabalhar”, a capacidade de gerenciar empregados, fazer muitas coisas ao mesmo tempo, lutar ao lado do marido, colaborando com o suprimento da família, que também analisaremos nesse estudo.

⁵ Entrevista concedida por Ronaldo. Amarante, maio 2009.

⁶ Id. *ibid.*

É clara a identificação com a cajuína⁷ por parte da população piauiense, em especial as camadas de proprietários de terra e funcionários públicos ou empresários com maior nível de renda.

Essa identidade se traduz em nomes de ruas (Avenida Cajuína); o recém-inaugurado Hotel Cajuína, celebrações (Corrida “Volta da Cajuína”, seletiva piauiense para a Corrida de São Silvestre, em São Paulo/SP); nomes de bares (Bar Cajuína, na Avenida Dom Severino) e até lojas de eletro/eletrônicos (no Bairro São Cristóvão). Além de pro-

jetos de grêmios acadêmicos (Projeto Cajuína de Assistência jurídica à população de baixa renda pelo C.A. de Direito da UFPI ou o Projeto de Seminários “Cajuína Sociológica”, que discute questões sociais locais, organizado pelo Departamento de Ciências Sociais da UFPI). Vale afirmar que o apelido de “cajuína” conferido à BBB Gisele Soares, por Pedro Bial, no ano de 2008, é um dado importante, pois revela a identificação feita pelo público externo entre a cajuína e o Piauí. O fato de empresários locais terem contratado a celebridade para a publicidade de empreendimentos imobiliários em outdoors da cidade e referirem-na com o apelido confirma o modo reflexivo com a qual as identidades internas são reforçadas pelo reconhecimento externo, no caso, favorecido pela mídia televisiva e de massa.

1.2 O local

Muito já se escreveu sobre a “invenção do nordestino”,⁸ com suas especificidades locais subsumidas. Grande parte dos estereótipos nasce a partir da conjuntura ambiental e histórica que instigou a migração forçada pela escassez radical, fazendo com que levas de camponeses de diferentes regiões do Nordeste abandonassem a terra à procura de trabalho, reunindo-

Figura 1 - Anúncio de inauguração da Av. Cajuína.



Fonte: Jornal O DIA.

⁷ Ressaltamos que, curiosamente, não encontramos entre os fabricantes de cajuína nenhuma expressão de identidade como “cajuineiro”. Entre as denominações de categoria que mais se aproximaram a de “fazedor de cajuína” e moedor de caju para os homens que participam da atividade.

⁸ Ver, por exemplo, PENNA, Maura. “O que faz ser nordestino”.

se nas grandes cidades onde acabam sendo identificados de forma genérica.⁹ Por entre o tecido desta generalidade, surge a grande contribuição da cultura nordestina para a identidade nacional, através de um rico conjunto de ritmos, música, folguedos, rituais, artes, artesanato e literatura, que mantêm justamente sua especificidade nascida e cultivada através de práticas concretas intimamente vinculadas ao lugar, com toda a sua diferenciação materializada e irredutível diante da tendência generalizante.

A sociedade piauiense plasmou-se sob violentos conflitos interétnicos e disputas entre oligarquias em um quadro de aguda clivagem social. Esse quadro se apresenta como um estado de natureza que vem sendo paulatinamente superado pela instauração da civilidade pública, da organização da sociedade em redes familiares extensas, fortemente solidárias. A elite agrária se especializou e desenvolveu competências no serviço público, estendendo uma ampla rede de relacionamentos pelo País, através de estudantes ou funcionários lotados em outros Estados. Sem se desfazer ou desprender dos fortes vínculos com o lugar de origem, preservam os sentimentos de solidariedade e a reciprocidade nas obrigações para com familiares e conterrâneos; e, mesmo morando fora, cumprem o papel de aliados e articuladores nas cidades onde vivem. Mais do que entre os migrantes pobres, situados nas periferias das grandes cidades brasileiras, é nessa rede que a cajuína circula como um emblema de pertencimento, capaz de alcançar regiões longínquas, contribuindo para aumentar o orgulho das produtoras por esse alcance (algumas cajuínas chegam aos Estados Unidos, França, Holanda, Alemanha, mas a maioria chega à Brasília e São Paulo, Rio de Janeiro, e em menor quantidade a Recife, Belém, Curitiba e outras cidades brasileiras).

Nosso estudo indica que existe, claramente, uma vinculação cultural da bebida com os rituais de hospitalidade e com certo fausto restrito às “*senhoras da alta sociedade*”¹⁰. Mesmo que a pertinência da bebida a uma elite não seja a percebida de forma clara pelos próprios piauienses, já que muitas das produtoras atuais são senhoras urbanas de classe média ou situantes, logo constatamos que a bebida se originara entre as famílias possuidoras de terras; portanto, de maiores recursos materiais, em uma sociedade de fortíssima clivagem social determinada pela posse deste bem. Essa percepção se aprofundava na medida em que constatávamos que a cajuína e seu *modo de fazer* eram pouco conhecidos pela população pobre, que vivia

⁹ Registram-se que a pecha de “paraíba” no Rio de Janeiro ou “baiano” em São Paulo agrupa nordestinos oriundos de todos os Estados e sub-regiões, conferindo-lhes atributos que são, geralmente, vinculados à posição subalterna dos migrantes que se dispõem aos trabalhos mais pesados.

¹⁰ Categoria que sentimos a necessidade de conceituar teoricamente e corroborar por meio da coleta de dados etnográficos, conforme veremos ao longo deste trabalho.

afastada dos centros urbanos, apesar de estas conhecerem outras bebidas a partir do suco do caju, tais como o vinho-de-caju e a beberagem indígena: – Mocaroró dos Tremembé.

Ao aprofundar o estudo sobre o grupo de elite, no qual a cajuína foi inicialmente cultivada como tradição — e que circula como emblema de pertencimento — pudemos verificar a herança cultural da família como núcleo *produtivo*, de abastecimento. E ainda perceber como a forte hierarquização da sociedade local ofereceu um panorama propício aos rituais de distinção. A partir da instalação de Teresina, onde as grandes famílias passaram a conviver e a reunir-se em nível local, o processo de modernização da sociedade local as expôs a novos tipos de socialização cívica, requerendo rituais em que a etiqueta diminuísse o grau de agressividade e permitisse a convivência nos espaços públicos. Os rituais de hospitalidade e suas dinâmicas de *dom* e *contradom* tecem a sociedade ao fortalecer vínculos, solidariedades e parcerias entre as diferentes redes familiares.

Na direção oposta, ao nos concentrarmos no “outro bloco” formador da sociedade piauiense, com seus vários elementos de mestiçagem (negros, índios, mamelucos, brancos livres), em um processo de violento etnocídio, iluminamos um passado de lutas, resistência e submissão — por meio da repressão — que precisa ser abandonado e deixado para trás, para que se firme a ideia de uma sociedade moderna, civilizada, integrada ao sistema mundial. Esse outro *bloco social*, segundo termo da equação que forma a sociedade piauiense enquanto “uma sociedade marcada por um grande distanciamento de dois blocos sociais distintos, por uma grande concentração de renda e por um ínfimo nível de vida para a maior parte da população” (MARTINS, 2002, p 83), apenas conhece a cajuína a partir do papel de *empregados, agregados ou moradores*. Só agora, como *assentados*, em função da Reforma Agrária e de políticas públicas de incremento de renda, começam a dominar as técnicas e condições de possibilidade para essa produção. No entanto, em meio a esse bloco, sobrevivem bebidas étlicas, feitas a partir do suco do caju, que remetem às formas nativas, selvagens, naturais — ou *perigosas*, como nos diria Mary Douglas em *Pureza e Perigo* — como as beberagens indígenas substituídas pelas bebidas étlicas europeizadas ou domesticadas através do refresco da cajuína.

1.3 As mudanças

Uma das principais características da realização deste trabalho consistiu no fato de este ter sido produzido em um momento de disputas simbólicas e materiais sobre o destino da bebida cajuína em um futuro próximo. Além da tendência mundial da globalização que insere

áreas antes consideradas remotas no *sistema-mundo* (WALLERSTEIN, 1984) e do fato de o atual governo (tanto em nível federal quanto estadual) estar fomentando intensamente ações de desenvolvimento local no Nordeste rural, existe uma grande demanda mercadológica por bebidas naturais que façam bem à saúde. Enquanto nossa pesquisa deveria focar em uma forma artesanal de produção de um alimento que gera identidade cultural, encontrávamos grandes investimentos sendo feitos no sentido de transformar o *modo de fazer* da cajuína em um produto comercial de massa, capaz de gerar renda para a população pobre, por um lado, ou divisas para a economia do Estado, por outro. Esse movimento conta com a participação de diversos órgãos públicos, como, por exemplo, a EMATER, a Universidade Federal do Piauí, o Banco do Nordeste e o governo do Estado. Acrescente-se que estes são, em grande parte, articulados e estimulados pela agência de fomento empresarial SEBRAE. Aproveitando outras transformações anteriores que também foram promovidas institucionalmente – tais como a expansão de enormes áreas de cajuais clonados desenvolvidos e estimulados pela EMBRAPA e agências financiadoras como a SUDENE e o Banco do Nordeste (BNB) – o SEBRAE identificou no Piauí as condições de possibilidade da transformação dessa bebida tradicional em uma indústria de grande porte, capaz de atrair investimentos externos.

Acreditamos ter flagrado o momento-chave da inserção de novos atores na produção da cajuína, tanto na forma de assentados da Reforma Agrária pela EMATER quanto de produtores urbanos que são atraídos pelas possibilidades de industrialização que as ações do SEBRAE estimulam. Os primeiros dados que obtivemos apontavam para um *modo de fazer* em franco processo de apropriação por novos segmentos sociais, afastando-se das origens que pareciam estar vinculadas à aristocracia agrária, em uma sociedade de fortíssima clivagem social. Essa alteração na conjuntura local, face à globalização, alterava as condições de inclusão do Piauí no *sistema-mundo* onde o “local” passa a ter novos valores simbólicos na medida em que o “global” cria a fome pela autenticidade (SANTOS, 1997, p. 208-222). Encontramos na bibliografia do IPHAN algumas orientações que nos auxiliaram, como a de Ana Cláudia Lima e Alves, de que um dos princípios que orientam os processos de Registro se refere à:

Natureza processual e dinâmica destes bens, que se constituem como expressão da identidade cultural de indivíduos e grupos sociais e se fundam na tradição. Diferente do entendimento erroneamente consagrado pelo senso comum, entende-se tradição como as práticas e expressões da cultura que são transformadas, reiteradas e atualizadas através dos tempos, mantendo sua essência e seus sentidos para o homem contemporâneo (ALVES, 2008).

Essa orientação nos tranquilizou em relação à dinâmica do nosso objeto e dos atores nele envolvidos, assim como uma característica que encontramos reiteradamente na produção

artesanal, que é a do orgulho com o qual cada família apresenta as pequenas inovações que implementam nos instrumentos utilizados. Compreendemos estar diante de um patrimônio imaterial e fator de produção de identidade local a partir de critérios como “a continuidade histórica do bem, relevância nacional para a memória e identidade e a formação da sociedade brasileira”.¹¹

Tais leituras nos aproximaram bem mais de nosso objeto, orientando-nos na medida em que tentávamos enquadrá-lo dentro de alguns dos problemas antropológicos e históricos que foram identificados na fase inicial da pesquisa, e dos quais trataremos nesse trabalho. Foram fundamentais as orientações de situarmos a cajuína dentro da cultura matriz – a cultura piauiense ou regional.¹² Na medida em que compreendemos melhor a “tensão estruturante do campo patrimonial” que o processo do Inventário Nacional de Referências Culturais pretendia superar, vimos como o nosso trabalho também poderia servir como instrumento para “entender(mos) a abrangência dos processos culturais definidores desses bens, do poder transformador dos padrões culturais em curso, identificando as transformações nas tradições a que pertencem” (OLIVEIRA, 2005). Dadas as devidas proporções às condições operacionais que nos foram disponibilizadas, mesmo não podendo inventariar de forma exaustiva o bem cultural que pesquisamos, compreendemos que sua natureza dinâmica e mutável pode ser aceita no arcabouço do processo de registro, visto que a metodologia desse processo irmão, o INRC, “pode identificar não só os elementos externos, indutores de transformações como identificar as mudanças internas às tradições”¹³ (OLIVEIRA, 2005, p. 3).

Entendemos, por fim, através deste pronunciamento, a responsabilidade de estarmos colaborando para o exercício da cidadania dos grupos identificados culturalmente com a cajuína, haja vista que o registro desse conhecimento, incluindo suas “inovações e práticas orientadas por tradições... intimamente relacionadas à existência de um povo”, favorece, na medida em que “identificar, inventariar, documentar e registrar correspondem a ações de salvaguarda

¹¹ Art 1º, # 2º, Decreto no 3551/2000. In: SOUZA. O INRC das Comunidades Quilombolas do Estado do Piauí, 2009.

¹² Ana Gita de Oliveira, do DPI do IPHAN, ao citar Cecília R. dos Santos, por exemplo, nos fala que: “a abrangência conceitual da abordagem do patrimônio cultural está relacionada com a própria definição antropológica da cultura, como tudo o que caracteriza uma população humana ou como um conjunto de modos de ser, viver, pensar e falar de cada formação social. Todo o conhecimento que uma sociedade tem de si mesma sobre as outras sociedades, sobre o meio material em que vive, sobre a própria existência, inclusive as formas de expressão simbólica desse conhecimento através das ideias, da construção de objetos e das práticas rituais e artísticas” (p. 2). Doc. pronunciamento: **Salvaguarda do patrimônio cultural**: bases para constituição de direitos. Ana Gita de Oliveira, 15 mar. 2005.

¹³ A autora continua: “Dessa forma, o inventário é a um só tempo universal e particular. Será tanto mais universal quanto melhor se as categorias de apreensão desses contextos locais puderem dialogar entre si; e serão tanto mais fidedignos quanto melhor expressarem esses contextos culturais locais. O inventário realiza esse duplo movimento, dialético, do geral ao particular, do universal ao específico, do global ao local” (OLIVEIRA, 2005, p. 3).

que visam à garantia das condições de produção e reprodução dos bens culturais: sua proteção e/ou sua preservação” (OLIVEIRA, 2005, p. 4).

1.4 Tradição ou invenção?

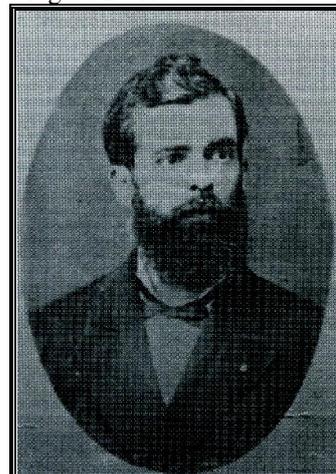
Conforme dito anteriormente, fomos procurados, logo no início da pesquisa, por produtores cearenses que nos enviaram informações a respeito do médico farmacêutico e escritor Rodolfo Teófilo, reconhecido publicamente no Ceará como inventor da cajuína, na última década do século XIX. O Dr. Rodolfo Teófilo aplicou a técnica francesa de *Appert* (pasteurização por banho-maria) à bebida que era produzida na região (SOMBRA, 1997). Além de pasteurizar o produto, esterelizando-o, o tratamento carameliza o açúcar natural do suco clarificado do caju, conferindo-lhe o tom

amarelado e – o mais importante – permitindo que seja armazenada por longo período. Com isso, a *água do caju*, ou o *mo-cororó* – como alguns produtores chamam o suco clarificado, límpido e transparente, antes de ser pasteurizado e tornado amarelo – se transforma no *produto* cajuína, um item de consumo, podendo ser armazenado por até dois anos e comercializado a longas distâncias.

Rodolfo Teófilo passou a comercializar seu novo produto, a que chamou inicialmente de Vinho Seco de Caju. Foi imitado por outros empreendedores locais, mudando o nome de seu produto para Néctar de Caju. Como foi novamente imitado, “*tratou de criar um termo regional que ainda não figu-*

rasse no comércio e oficializou o registro. Aparecia, assim, pela primeira vez, a Cajuína” (SOMBRA, p 134). Tendo o Dr. Teófilo se destacado na vida política e cultural do Ceará através de seus romances sobre a seca no sertão e por sua luta em prol da vacinação e erradicação de doenças endêmicas, o seu papel como intelectual, promotor da ciência e inventor da cajuína é amplamente divulgado pelos órgãos da imprensa oficial daquele estado. A Casa de Rodolfo Teófilo, em Maracanaú, funciona como um museu e exibe os apetrechos do laborató-

Figura 2 - Rodolfo Teófilo



Fonte: Acervo do IPHAN

Figura 3 – propaganda da cajuína



Fonte: acervo do IPHAN

rio, um busto seu enfeita os jardins do Palácio da Cidade. Os portais de internet oficiais do governo contam sua história, imediatamente disponível para qualquer pesquisador ou jornalista que se interesse pela bebida. Desta forma, a informação se replica por veículos de informação de forma quase universal, atualmente.

No entanto, a informação surpreendeu os membros da equipe e a quase todos os entrevistados,¹⁴ mostrando que a cajuína é considerada como originária do Piauí mesmo por cearenses entrevistados em nível local, como a Dra. Júlia Geracilda, química radicada depois de adulta em Teresina, que, em sua infância em Fortaleza, só se lembra da cajuína trazida por seu pai do município de Esperantina (PI).¹⁵ Causou surpresa inclusive ao Sr. Osvaldo, nosso entrevistado, produtor de cajuína em Amarante, que, mesmo farmacêutico, por profissão, nunca havia ouvido falar em Rodolfo Teófilo.¹⁶ Embora se saiba que existe cajuína no Ceará, a noção generalizada entre nossos entrevistados piauienses é a de que não se trata da mesma bebida, pois existe um refrigerante gaseificado (marca São Geraldo) que se atribui o nome de cajuína. Segundo Dona Maria do Amparo, 65, que foi convidada pelo SENAI, na década de oitenta, a dar aulas de fabricação da cajuína em Pacajus, no Ceará, existem diferenças:

Fiz uma excursão no SENAI para o Ceará... tive em Pacajus, num sabe? A gente foi pra dar alguma coisa pra eles e receber alguma coisa deles. Mas eu não gostei do método deles da cajuína... porque caía no vasilhame, naquelas coisas, na redinha, ainda nas redinhas! (admirada) que eles coavam a cajuína. Aí num vasilhame assim de cano, de flandres ou alumínio ou era zinco... aí vinha descendo aí pra cair em outro vasilhame. Achei aquilo tão... ocupando tanto espaço pra cair lá acolá para a outra pessoa que ainda estava (a) encher... eu chego a lembrar às vezes! Agora, na garrafa, eu boto um funil com um paninho [...].

¹⁴ Regra geral, os produtores de cajuína reagem com uma leve indignação quando provocados com essa informação, e tecem comentários sobre a qualidade da cajuína vinda do Ceará como sendo inferior à piauiense.

¹⁵ Entrevista, em vídeo, concedida por Julia Geracilda. Teresina, out. 2009.

¹⁶ Entrevista, em vídeo e fita, concedida por Sr. Osvaldo. Amarante (PI), set. 2009.

Suas observações indicam uma diferença bastante acentuada nas técnicas de fabricação entre os dois Estados, com maior simplificação nas técnicas piauienses. No entanto, existe a cajuína em abundância no Ceará, produzida com essa técnica levemente diferente da piauiense (uso de canos compridos). E em muito menor abundância, no Maranhão, associada à expansão das famílias piauienses pela região contígua ao Estado do Piauí.¹⁷ Nos foi reportado que a cajuína que existe no Rio Grande do Norte é muito diferente, não clarificada, mais parecida com o vinho de caju.¹⁸

A favor da versão cearense encontramos a indicação, no artigo acima referido (SOMBRA), de que em 1912 o produto foi registrado como “cajuína na Junta Comercial de Fortaleza e os anúncios nos

Almanaques da época, que incluem a informação de que o Dr. Rodolfo Teófilo ganhou uma medalha de ouro na Exposição Nacional de 1908, no Rio de Janeiro, por seu invento. Contra a versão, temos algumas interpretações especulativas: a de que ele pode ter registrado o nome de um produto regional que já existia. O original apresenta incongruência – vide o texto literal: “tratou de **criar** um termo **regional** que **ainda** não figurasse no comércio” (tratava-se de um termo regional que ainda não figurava; como poderia tê-lo criado?) – a de que o espírito altamente empreendedor dos cearenses pode tê-lo induzido a se apropriar de uma técnica antiga (apesar de Rodolfo Teófilo ser baiano e de ter em seu currículo diversos atos de notório altruísmo, como a luta pela erradicação da varíola na região); finalmente, o argumento de que o suco de caju clarificado parece – como o mocororó – ser oriundo dos índios, cujos alguidares feitos do cajueiro já continham na resina natural da madeira, o primeiro produto químico utilizado para “cortar” (talhar, precipitar o tanino) o suco do caju, que seria filtrado em seguida. Existem inclusive registros do cozimento do suco de caju em vasos lacrados por indígenas, conforme veremos adiante.

Figura 4 – Garrafas de Cajuína em banho maria



Fonte: Acervo do IPHAN.

¹⁷ Na entrevista – infelizmente não gravada – com o ex-deputado e ex-secretário da Educação do Piauí, José Elias, este relata que sua família tinha muitas terras nessa região, e que sempre bebia cajuína quando visitava as diversas fazendas, inclusive no Engenho D’água e São João dos Pilões.

¹⁸ Em viagem rápida a Natal, procurei cajuína nas lojas do aeroporto e a vendedora não sabia do que se tratava, oferecendo-me cachaça de caju.

Não obstante essas defesas especulativas da origem piauiense, nada em nossa pesquisa nega a possibilidade da técnica de pasteurização da bebida, pelo método de *Appert*, ter sido de fato aplicada ao suco clarificado do caju na forma de uma “*inovação*” (mais do que uma invenção), por Rodolfo Teófilo no Ceará, nas datas indicadas. Além da ausência na literatura memorialista e regionalista piauiense – que examinamos tanto na virada do século em Abdias Neves, ou nos outros autores que investigam a vida social de Teresina – temos indícios na história oral levantada até o momento que remetem à introdução da cajuína na região em torno do final da década de 1920 e início da década de 1930. Colecionamos relatos nos quais as produtoras afirmam, por exemplo, terem aprendido a fazer a cajuína através de “um livrinho de receita que meu marido trouxe do Ceará”; e também ter conhecido a cajuína através de caminhoneiros que vinham do Ceará.¹⁹ Outro relato é de uma senhora, já falecida, que foi proprietária da fábrica em Barras do Maratoã; residira no Ceará na adolescência, antes de re-

Figura 5 – Rótulo Cajuína de Valença, 1930.



Fonte: Acervo do IPHAN.

tornar à terra natal e iniciar a fabricação. A família de D. Marica Veloso, de Valença, a considera pioneira da cajuína no Piauí e oferece como prova um rótulo impresso na década de 1930. Além de o mencionado rótulo ter sido impresso em Fortaleza, a entrevista revelou que o marido desta senhora era um comerciante que viajava constantemente para o Ceará, onde pode ter se familiarizado com a bebida.²⁰

1.5 Tradição e origem

O material levantado sobre o complexo cultural da cajuína apresentou algumas descobertas instigantes que forcem a reflexão sobre a tradição enquanto processo dinâmico e de mão dupla, que associa a cultura local aos processos externos com os quais interage dentro do constante processo de integração que constitui a modernidade.²¹ Isso talvez explique por que

¹⁹ Entrevista concedida por Dona Bernadete, de Água Branca, em Teresina, nov. 2009.

²⁰ A neta de dona Marica acredita que ela tenha sido a inventora, mas Dona Dóris, outra neta entrevistada, não defende essa posição, achando que ela foi apenas pioneira Monografia (Graduação em Nutrição). Entrevista concedida por Dóris Veloso Mendes e Pedro Mendes. Teresina, set. 2009.

²¹ Estudos que apontam para a valorização do local, na medida em que o mundo avança no processo de globalização já apontam, há tempo, para um aprofundamento do processo de desenvolvimento das forças produtivas que transpõem o processo de formação de valor para o nível da propriedade intelectual ou da cultura (SANTOS, 2005; JAMESON, 1995).

acumulávamos fortes indícios em duas direções opostas: a da antiguidade da cajuína; e a da ausência de referências a ela até pouco tempo. Por um lado, as entrevistas com pessoas idosas confirmam que a bebida já era muito valorizada na região, desde o início do século, em especial antes do advento dos refrigerantes (como para D. Genu Moraes, nascida em 1927, que afirma que sua mãe já produzia e servia cajuína para a família e para as visitas e em ocasiões especiais, como, por exemplo, casamentos, batizados etc.).²² Por outro lado, a coincidência de datas entre o sucesso musical e o início das ocorrências de registros bibliográficos parecia indicar que a música de Caetano Veloso,²³ em homenagem a Torquato Neto, havia contribuído para a maior generalização dessa identificação por diversas camadas da sociedade. Isso nos levou a crer que quanto mais a cajuína é reconhecida externamente enquanto produto que representa o Piauí mais forte e amplamente ela *significa* a identidade local entre os próprios piauienses. Em um processo de retroalimentação identitária, a sociedade batiza suas avenidas, bares e programas, e se prepara para exportar um produto eivado de suas características locais como agregação de valor econômico e cultural.

Deste modo, como definir teoricamente uma tradição? Será a continuidade histórica o critério primordial? Na Antropologia, o termo parece representar mais uma noção do que um conceito, referindo-se às manifestações culturais objetivadas (como a dança, vestimentas etc.) que possuem continuidade histórica, mas que sofrem constantes atualizações criativas efetuadas por pessoas (VALLE, 2005). Essa ambiguidade e confusão conceitual imbricam-se justamente na dialética entre convenção e invenção (apud VALLE, 1980) que faz com que a cultura se constitua de forma dinâmica, por meio de seus agentes. Segundo Valle, justamente porque tais manifestações são necessariamente vivenciadas socialmente “não há possibilidade efetiva de não terem mudado” ao longo do tempo (VALLE, 1980, p. 222). Além do mais, mesmo enquanto “modelo consciente do passado” (VALLE apud LINNEKIN, 1983), para este autor, a tradição é:

Definida especialmente no presente a partir de elementos culturais compartilhados... (como) um aproveitamento singular de um repertório cultural que

²² Entrevista concedida por Genu Moraes. Vídeo (15 out.) e Áudio (15 nov.). Teresina, 2012.

²³ “Cajuína: “Existirmos – a que será que se destina? / Pois quando tu me deste a rosa pequenina / vi que és um homem lindo e que se acaso a sina/ do menino infeliz não se nos ilumina / tampouco turva-se a lágrima nordestina / apenas a matéria vida era tão fina / e éramos olhando-nos intacta retina: / a cajuína cristalina em Teresina. Além de ter se constituído como um dos sucessos musicais deste importante compositor da MPB, a letra desta música tornou-se foco de estudos linguísticos, devido à sua estrutura em redondilhas que se assemelham às rendas de bilro nordestinas (WISNICK, [19??]) entre outros, representando um dos poemas mais estudados de Caetano. Assim, à notoriedade da música se associa à ideia de “qualidade literária”, enquanto o fato de ter sido feita em homenagem ao falecido poeta Torquato, membro importante e fundador do Movimento Tropicalista, provoca, entre os piauienses, referências às possibilidades de visibilidade da arte do Estado e sua inserção no panorama cultural nacional, frustradas por seu suicídio precoce.

inclui uma variedade de elementos que são escolhidos ou preteridos a partir do critério de tradicionalidade... muitos dos quais podem ser de criação ou incorporação recente (VALLE, 1980, p. 223).

Hobsbawn (1984) ressalta o lado artificioso da “tradição inventada” por meio de cerimônia e danças organizadas com o intuito de marcar a continuidade após mudanças sociais abruptas e agudas, justamente para marcar uma ligação com o passado, impondo-se por uma ideia de ancestralidade por vezes fabricada, vista por meio de significados de permanência e invariabilidade. Em contraposição a essas festividades da tradição inventada, Hobsbawn nos apresenta a noção de *costume*, como pratica tradicional também em constante mudança.

Figura 6 – Gyselle Soares “a Cajuína”



Finalmente, extraímos de Valle (1980) a referência ao estudo de Redfield sobre comunidades camponesas, que situa tais grupos em sua cultura compósita, promovendo o sincretismo entre “grandes” e “pequenas” tradições (VALLE apud REDFIELD, 1969, p. 67-104). Especialmente no caso em estudo, essa referência é importante, porque nos leva a tentar situar a *organização social da tradição* e a forma como o simbolismo da cajuína (e dos ritos aos quais a bebida favorece) se insere justamente na articulação entre os níveis local, regional e nacional e na comunicação entre estes níveis.²⁴ Isso talvez nos ajude a pensar o quanto a bebida ganhou relevância como *geradora* de identidade, na medida em que a música de Caetano Veloso levou o nome de Teresina (associado à noção de *crystalina*) ao mundo. E se intensifica ainda mais na medida em que uma jovem e bela piauiense é selecionada para participar do programa *Big Brother*, veiculado nacionalmente, e passa a ser conhecida pelo Brasil inteiro como *Gisele Cajuína*.

A partir do cruzamento desses referenciais teóricos (a antropologia da alimentação e o estudo das tradições), podemos tentar iluminar alguns dos problemas antropológicos com os quais nos deparamos na pesquisa sobre a cajuína. Por um lado e em uma determinada direção, o *modo de fazer*, enquanto *costume*, apresenta uma antiguidade que conseguimos comprovar

²⁴ Se quanto mais externamente reconhecida é a cajuína enquanto produto local mais ela *significa* para a identidade local, mais valor simbólico passa a ser atribuído à bebida, e mais identidade ela produz, sendo assim mais reconhecida externamente.

com segurança de oitenta anos no Piauí²⁵ (com maior intensidade a partir da década de 1940, apesar de termos uma referência que nos leva ao Cel. Gil Nunes, em Amarante, já fabricando, no final do século passado, uma forma de cajuína clarificada pelo contato com o cobre, para servir aos vapores do Parnaíba). No entanto, o imaginário popular atribui-lhe ancestralidade muito mais remota, quando nos falarem da cajuína não apenas como originária do Piauí como sendo algo que “sempre se fez” ou que é feito “há muitos séculos” na região.²⁶

Assim, tomamos um dos preceitos básicos e unificadores do campo de estudo da memória coletiva ou social, estabelecendo a memória não como a reprodução de experiências passadas, mas como algo que se constitui e constrói no presente a partir destas referências passadas (HALBWACHS, 2004). Logo, podemos fazer o seguinte questionamento: – Como isso se dá com o apoio dos recursos proporcionados pela cultura e pela sociedade em conformidade com necessidades e interesses presentes? Conforme Bartlett (1994), devemos buscar quais são estes interesses ou necessidades que alimentam tais representações de antiguidade do *modo de fazer* cajuína no Piauí atual.

1.6 Identificação

Se tomarmos a surpresa e indignação de piauienses diante das reivindicações de invenção da cajuína pelos cearenses (como se tratando de mais crédito a ser usurpado do Piauí),²⁷ como parte do problema antropológico que analisamos, temos uma constatação de que o processo de registro caminha na direção correta. Estas emoções comprovam, justamente, o *sentimento de pertença* produzido pela *identidade* consolidada em torno da bebida (que possivelmente se fortalecerá ainda mais caso venham a surgir contestações por parte das reivindicações de origem cearense). Gestos como a simples degustação doméstica acompanhada dos comentários de praxe a respeito da qualidade de determinada cajuína, o lance político-eleitoral do ex-governador Hugo Napoleão, batizando, com alguma fanfarra, um trecho da Avenida Raul Lopes como *Avenida Cajuína* na ocasião de sua inauguração, e, ainda, o Decreto que

²⁵ Nossas entrevistas só localizaram com segurança produtores que atestem ou tenham provas de que a cajuína era fabricada no Piauí a partir dos anos 1920. Na literatura piauiense, encontramos uma rica bibliografia, fortemente marcada pelo desejo de estabelecer as especificidades da cultura local. Pelo menos por enquanto, não conseguimos encontrar referências à cajuína até a década de 1970, quando ela passa a figurar como verbete em livros sobre o Piauí, culinária ou turismo, principalmente (ou em referências secundárias como o nome de uma mula no romance cearense “Adjutório”). Uma explicação para a propagação quantitativa da bebida – conforme depoimentos colhidos – indica que as próprias condições de existência da bebida se fizeram presentes com mudanças tais como o surgimento de garrafas, a introdução da técnica de cozimento em banho-maria etc.

²⁶ Entrevistas concedidas por Ronaldo, Amarante, maio 2009; Gilnedes, Amarante, maio 2009; Hildemar, Altos, out. 2008.

²⁷ Em nível local, considera-se que o Bumba-meu-boi nasceu no Piauí, mas é celebrado como maranhense.

instaura a Cajuína como bebida oficial do Estado são marcadores que não deixam dúvida quanto à identidade da população local com a bebida e, inversamente, da forma como a bebida colabora para a formação de uma identidade local.

Por sua vez, os sentimentos despertados por essa identidade remetem à ideia de inter-nalidade, originalidade, espaço doméstico e privado de “coisa nossa”. Por outro lado, no sentido inverso, as noções de articulação do local e o nacional de Redfield nos levam a perceber a imbricação da cultura que se materializa por meio da produção nos fundos de quintais de famílias piauienses com o mundo maior, externo, nacional. Tal imbricação se inicia através da circulação da bebida pela rede de membros das famílias extensas que ocupam postos fora do Estado; e se fortalece com a

Figura 7 – Serviço dos homens: transporte de garrafas em banho maria.



Fonte: Acervo do IPHAN.

notoriedade da canção de Caetano, possuindo grandes chances de se complexificar agora, pela mediação do mercado capitalista estimulado pelo SEBRAE. Ao ganhar o mundo, seja por meio da canção de Caetano, do sucesso da bela BBB Gisele Cajuína na mídia nacional ou fisicamente, através da exportação de um produto comercial que carrega essa identidade para fora do Estado, a cajuína *representa* a pertença a alguma coisa, a identidade piauiense. Quanto mais longe alcança, mais fortemente representa uma *piaiensidade* que, com isso se constitui com mais força e concretude nas subjetividades individuais.

Mesmo tendo prosseguido com a investigação à procura de provas de antiguidade da cajuína no Piauí, nos convencemos de que a questão da origem cearense ou piauiense da cajuína não é tão vital para o processo de registro quanto o é a forte identidade que se estabeleceu com a bebida, na região do médio Parnaíba e de Teresina. Nessa região, um complexo cultural se estabeleceu ao longo das últimas décadas, que colaborou para firmar tal identidade através das atividades de produção, consumo e circulação de um bem ao qual se atribuem os significados de limpeza, pureza, segurança e carinho que aprofundaremos adiante. Tendo estabelecido tal identidade claramente, restava-nos entender em que bases ela se desenvolvera.

O dilema entre invenção e tradição de continuidade, a partir das bebidas indígenas que perseguíamos durante grande parte dos trabalhos, só começou a se resolver em sua última etapa, oferecendo a chave mais importante para decifrarmos o enigma da ausência de referências à bebida de grande parte da literatura que visitamos. O estudo das bebidas etílicas, as indígenas, produzidas a partir do caju, por parte da população excluída do grupo social preponderante na produção da cajuína, ilumina formas de antiguidade que relativizam ainda mais a *inven-*

ção da cajuína. Proporcionam, alternativamente, uma visão de transformação de algo em um estado *selvagem*, primitivo e perigoso, para uma forma “domesticada”, segura e civilizada, capaz de – através da higienização – ser armazenada e transformada em “produto”, um bem durável passível de ser comercializado, permitindo um processo de capitalização civilizadora e pacificador.

1.7 Antiguidade e gerações

Em relação à antiguidade da arte, pudemos verificar inúmeras situações nas quais a terceira geração se apropria do trabalho. No caso dos maiores produtores do Estado, em Ipiranga, temos Dona Lili da Fábrica Lili Doces, na qual, tendo ela aprendido com as tias do marido, passou o controle da fabricação para seu filho, formado em Administração. Em Altos, Seu Hildemar e dona Guiomar aprenderam com a tia falecida há vinte anos, que, por sua vez, aprendeu com a sogra e agora passam o saber para o filho. Em Altos ainda, a antiga proprietária das terras dos assentamentos que visitamos, Dona Amparo, aprendeu com a mãe adotiva e passou para o filho a arte de fazer e a produção de cajuína. Em Monsenhor Gil, as senhoras Dona Julia e dona Dia aprenderam com dona Mariinha, e agora passam a produção para os filhos policiais, que, após muitos anos de ausência, voltaram do Pará e investiram suas poupanças, aumentando em mais quarenta hectares a plantação familiar de caju. Dona Antoninha, de Almesca (próximo à cidade de Amarante), aprendeu com a sogra, e passou para Dona Morena, em Água Branca, nos anos 1940, cujos empregados Antonio Rufino e Dona Maroca já passaram o saber adquirido no trabalho para seus filhos e netos. Em Amarante temos indicações de que, ainda no final do século XIX, o Coronel Gil Nunes aprendeu a “cortar” tanto o suco do caju no tacho de cobre como no preparo do vinho de caju, mas interrompendo-o antes da fermentação para produzir o refresco. O antigo Coronel passou essa forma rudimentar do *modo de fazer* para sua filha Benedita Nunes, tida por todos em Amarante como a maior difusora da arte, que a passou para sua sobrinha solteira (assim como para toda uma geração de senhoras amigas e vizinhas da principal avenida da cidade). Em Amarante, ainda, a mãe de dona Santana (uma das pupilas de dona Benedita) ensinou ao genro, esposo de dona Santana, que já passa o *modo de fazer* para os filhos...

INDICAÇÕES DE ANTIGUIDADE LEVANTADAS JUNTO AOS ENTREVISTADOS

- A informação de memória mais antiga que temos parte do casal Dona Guiomar e seu Hildemar em Altos. Fazem a cajuína há 42 anos, mas aprenderam com a tia de Hildemar e avó de Guiomar, que já fazia há 45 anos quando morreu, há 20 anos. Isso nos remete a 65 anos atrás. Só que eles informam que a tia/avó aprendeu com a mãe desta, que calculam também fizesse há bastante tempo. Isso remete a 1917. No entanto, não se trata de uma informação segura, pois na verdade não temos como verificar se a bisavó de Guiomar fazia a cajuína desde jovem.

- O Cel. Gil Nunes fazia cajuína para servir aos vapores que desciam o rio Parnaíba e aportavam em Amarante no final do século passado, utilizando um método de cortação diferente, fervendo o suco em tachos de cobre.

- Mariinha, de Monsenhor Gil, nasceu em 10/4/1919 e começou aos 15, portanto em 1934.

- Dona Genu Moraes nasceu em 1927 e conhece “desde menina”, não se lembrando da cajuína como novidade, mas como algo que sempre esteve lá. Isso não exclui a possibilidade de ser anterior às suas lembranças. Podemos inferir que ela tivesse entre 7 a 10 anos na ocasião dessas primeiras lembranças? – 1934 a 1937.

- Dona Dia e Dona Julinha, de Monsenhor Gil, conheciam a cajuína antes de se casarem, ainda na casa do pai. Nasceram em 1921 e 1923, se casaram entre 15 e 16 anos: 1936-1938. A memória do tempo em que começaram a fazer a cajuína é de em torno de 1950.

- Dona Ilma Mendes dos Reis aprendeu em 1939 com Dona Magnólia.

- Dona Santana, com 77 anos, afirma que as senhoras de Amarante “inventaram de fazer a cajuína” quando ela tinha em torno de 10 anos – 1942.

- Dona Maria do Carmo, de 103 anos, afirma que começou a fazer com Dona Arabela, na Fazenda Alegre. Essa fazenda foi comprada em 1936. Afirma que os filhos já eram todos nascidos, os filhos calculam Arabela chegou em torno de 1944.

- Dona Ana Cristina Fonseca Soares nasceu em 1933 e aprendeu a fazer com 16, logo que casou em 1949.

- Dona Rita Lustosa nasceu em 1933 e começou a fazer com a sogra, imediatamente após se casar, com 16 anos em 1949. Porém, afirma que já conhecia a cajuína antes disso.

Embora o escopo da pesquisa que nos foi contratada não abarque Valença, temos a informação de uma família que acredita ter sido a bisavó, dona Marica, a inventora da cajuína, e apresentam como prova um rótulo da década de 1930 do “Especial Suco de Caju”. A memória de Solange registra a cajuína como tendo sido *inventada* pela avó na década de 20 do século XX, e nos apresenta como prova documental disso um texto sistematizado pela Secretaria de Saúde de Valença. Para ajudar a divulgar a bebida abre com a seguinte informação: *“Na cidade de Valença do Piauí, a utilização da cajuína data dos anos 20 do século XX, através da família Portela Veloso, na pessoa de Dona Maria Portela Veloso, popularmente conhecida como Maricas Veloso. O Sr Clovis Veloso viajava sempre para Fortaleza, pois era comerciante e em uma dessas viagens, mandou fazer o rótulo já colorido nos anos 30 na cidade de Fortaleza – CE. Chegando a Valença, registrou na Coletoria. (Hoje Secretaria de Fazenda).”* As chances de Seu Clóvis ter trazido mais do que apenas o rótulo do Ceará são grandes! Dona Marica teria sido, de qualquer forma, uma pioneira na produção de cajuína na região.



Sra. Marica Veloso e Sr. Clóvis Veloso

2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO MODO DE FAZER CAJUÍNA

2.1 Contextualização

O “gosto” é socialmente construído através dos processos de endoculturação e termina sendo um elemento demarcador do segmento social e do sentimento de pertencimento do indivíduo ao grupo. Neste sentido, a imagem dos alimentos e a estrutura de hábitos ritualizados que os envolvem conferem-lhes o caráter de instrumentos de preservação das tradições, através dos quais asseguram sua circulação e inovação sem perder de vista suas respectivas origens (POULAIN, 2003).

Orientados pela necessidade de compreender o sistema cultural em que se insere a cajuína, e instigados pelas questões da forte ligação que a cajuína apresenta com a família extensa piauiense de elite no processo de produção artesanal da bebida, fomos buscar na historiografia local uma compreensão maior de como se constituíram tais famílias. Em razão do papel central que a mulher representa no processo, ficamos atentos aos valores associados à mulher produtiva nesse sistema.

Ao pensar a cajuína como vinculada ao papel da mulher dentro da família, percebemos que algumas das categorias que havíamos identificado na primeira parte da pesquisa²⁸ e que pareciam problemáticas, tais como *senhoras da alta sociedade*, poderiam ser bem mais definidas. A questão da elite como detentora inicial da tradição e do saber a respeito do *modo de fazer* a cajuína se apresentou nos discursos de algumas entrevistadas, como Dona Genu Moraes e Dona Rita de Cássia, que se referiam à cajuína como *o champagne do Piauí*²⁹ e como elemento de distinção social, servido em taças de cristal e bandejas de prata, em rituais como casamentos e aniversários.³⁰ Em Amarante, também a cajuína se apresentou fortemente ligada

²⁸ Identificamos senhoras da alta sociedade; senhoras proprietárias de terra ou sítios de classe média; assentados da reforma agrária; novos atores clientes do SEBRAE que se introduziam na atividade através de cursos, muitos por ocasião da aposentadoria, empregados de sítiantes, empregados domésticos; além dos atores institucionais SEBRAE / EMATER / EMBRAPA.

²⁹ Entrevista concedida por Genu Moraes. Vídeo. Teresina, out. 2008.

³⁰ Também percebemos a existência de outras categorias de produtoras que são senhoras pertencentes a famílias extensivas proprietárias de sítios e chácaras, que apresentam menor grau de distinção social, com filhos e noras funcionários públicos ou sítiantes; ou ainda empregados em empresas urbanas, e que embora não participando da “alta sociedade” estão inseridos em redes familiares que se estendem por mais de um município e, na maioria das vezes, para fora do Estado do Piauí. Ainda foram identificados produtores recentemente inseridos no *modo de fazer* cajuína de origem social diferente: são os assentados que adquiriram terras através da Reforma Agrária e também apresentaram a noção de ser a cajuína *coisa de rico* a que tiveram acesso apenas como empregados das famílias proprietárias ou após terem conquistado terra em assentamentos. Entrevista concedida por Dona Maria da Silva Borges, 77 anos, assentamento São Benedito, do local Mata do Algodão, Altos. Na visão dessa senhora, a bebida não apenas era restrita aos ricos, mas entre estes, a bebida era servida apenas a alguns membros da fa-

à elite detentora de taças e louças europeias que lá chegavam pelos vapores que subiam o Parnaíba.³¹ Como além de maior tradição e antiguidade na arte de fazer cajuína, essa categoria parecia ser a que atribuía maior carga de valores simbólicos à cajuína, decidimos privilegiar inicialmente esse segmento para melhor penetrarmos nas formas como essa arte se estabeleceu e vicejou no ambiente cultural do Piauí, deixando para nos aprofundar em seguida no segmento que possui menos registros históricos e menor visibilidade.

Além da pesquisa bibliográfica, passamos a introduzir nas entrevistas perguntas, diretamente relacionadas, aos segmentos sociais que faziam a cajuína. Surgiram respostas relativas às condições necessárias à produção da cajuína como, por exemplo, a propriedade de terra onde houvesse cajueiros,³² o poder de compra de garrafas de vidro e capacidade de financiamento do trabalho. Tais condições de possibilidade definiam a agência principal dentro das famílias proprietárias de terra e/ou abastadas, em um período em que a clivagem social era praticamente absoluta (“naquela época pobre era pobre mesmo [...] não tinha nem como comprar garrafas”).³³

As seguidas entrevistas reforçavam essa visão da cajuína como um bem vinculado à estrutura familiar extensa; família enquanto unidade de produção (de cajuína) e não apenas de consumo (de cajuína); famílias dispostas em redes de parentesco que ultrapassavam fronteiras (nas quais circulam as garrafas de cajuína como mensagens que reforçam a pertença); relações estratificadas nas quais a patroa, parentes e empregadas trabalham e/ou prestam solidariedade (durante a safra de cajuína); fortes relações de solidariedade e união nestes trabalhos coletivos (preparo da cajuína); rituais de hospitalidade e de distinção nos quais a bebida cajuína é servida (i.e. Dona Genu se emociona ao dizer que a cajuína é o *champagne* do Piauí);³⁴ a qualidade da cajuína de cada produtor/família produtora como um emblema desta família que fortalece a identidade do grupo. Não havia como estudar a cultura local sem nos determos no estudo da elite, e nas formas como tais redes de parentesco ajudaram a construir a identidade piauiense e a cultura matriz onde o bem cultural se insere e circula.

mília rica, como os idosos e outros que precisavam cuidar da saúde, às visitas, e em ocasiões especiais. A maioria dos entrevistados de origem rural pobre afirma só ter conhecido a cajuína quando veio se estabelecer perto de alguma cidade como Amarante (empregada de Dona Santana) ou com a intervenção de agente público em assentamentos: Dona Maria da Silva Borges, Altos: “agora todos estão produzindo depois que dona Francisca passou por lá e ensinou (EMATER)”.

³¹ Entrevista concedida por Ronaldo. Amarante, maio 2009.

³² Essa característica também era reforçada pela *atitude* de um segmento específico (dos assentados) que parecia estar entrando na esfera da produção da cajuína na forma de uma conquista, resultado da Reforma Agrária. Entrevista concedida por Chaves em Altos: “Eu não seria o dono desse empreendimento se não fosse pela Reforma Agrária”.

³³ Entrevista concedida por Genu Moraes. Vídeo. Teresina, out. 2008.

³⁴ Id. *ibid.*

No entanto, a cajuína não está restrita à elite, e o conceito de elite aqui apresentado será construído para ser, em seguida, relativizado. Afinal, tanto nas viagens a campo assim como nas demais entrevistas em Teresina, percebemos que havia diferentes categorias de “*senhoras*” proprietárias de terra. Por *elite* não identificávamos apenas os muito ricos e portadores de elementos de distinção (*alta sociedade*), mas também as senhoras produtoras nos municípios do interior do Estado, em casas bastante simples, que poderíamos classificar como de classe média baixa. Assim, a condição de proprietária de terras não implicava diretamente a distinção *alta sociedade*, visto que as encontramos de diferentes níveis educacionais, diferentes níveis de riqueza aparente e de distinção social. Havia também as senhoras pertencentes às famílias de sitiantes, proprietários de pequenas parcelas de terra para a prática da agricultura nas proximidades das cidades maiores, tanto de propriedade antiga como adquirida mais recentemente como áreas de lazer. Mesmo as senhoras que não se apresentavam como *grandes damas*, também pareciam estar confortavelmente inseridas em uma situação de segurança, fornecida pelo forte tecido familiar, amparadas por vários filhos, netos, noras, muitos dos quais empregados no serviço público de menor escalão (técnicos, policiais etc.) em uma família extensa, cujo raio de influência e solidariedade se estendia normalmente além das fronteiras do Piauí, e no qual o seu papel de produtora é altamente valorizado.³⁵

As entrevistas indicam que elas estabelecem claramente sua diferenciação em relação ao “outro bloco”, referindo-se à categoria de empregados, moradores e agregados em uma genérica terceira pessoa do plural, seja através da atitude crítica (considerando-os preguiçosos ou incapazes de aprender ou de se organizarem para produzir) ou de posicionamentos benevolentes (são pobrezinhos, precisam trabalhar e a cajuína ajuda).

Chamaram-nos a atenção os valores atribuídos a esse papel da mulher como produtora (“*prendada*”), não apenas de cajuína, mas também de doces, compotas, biscoitos, bolos e outros produtos de abastecimento familiar, assim como outras artes manuais, como, por exemplo, a costura, bordados etc., mesmo entre as senhoras de maior prestígio social. Esse valor de ser “*prendada*” implica ter *aprendido* tais artes, ter sido o objeto de um investimento de ensino que também confere uma distinção social (pois tais saberes são transmitidos em determinado estamento) que tende à delicadeza, ao refinamento característico do universo feminino. No entanto, entre nossas entrevistadas, essa noção estava associada também a outros valores, como o de ser esforçada, enérgica, trabalhadeira, eficiente, boa gerente no mando de subalter-

³⁵ Tais senhoras estão claramente diferenciadas das outras categorias identificadas, “assentados da Reforma Agrária”, aproximando-se mais dos “novos atores” (aposentados do funcionalismo público ou de outras atividades que agora se debruçavam sobre a “nova” indústria, muitos após terem adquirido sítios para o lazer da família).

nos, capaz de fazer muitas atividades ao mesmo tempo – fosse contribuindo apenas com o suprimento da família (aquelas famílias que alegam nunca ter vendido a cajuína ou que se orgulhavam de nunca ter precisado fazê-lo) ou para seu rendimento monetário.

Figura 8 – Dona Júlia inspecionando garrafas.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Essa atitude se apresentava de forma consistente e recorrente, mesmo entre as mulheres que não “faziam”, mas mandavam nos empregados. Tanto senhoras “da alta sociedade”, que reiteravam que não precisariam trabalhar para ajudar o marido no sustento da família, como aquelas que se sentiam bem nesse papel ou que o faziam por necessidade, todas se vangloriavam de serem muito ativas, diligentes, sem preguiça. Nas ocasiões em que tivemos a oportunidade de registrar filhos e familiares fazendo coro a essas qualidades, como a capacidade de “fazer cinco coisas ao mesmo tempo”,³⁶ o elogio vinha acompanhado de fortes sinais de afetividade, tanto pela senhora quanto pelo tempo de infância, ou pela longa linhagem familiar. A maioria das famílias apresentava a continuidade do artesanato da cajuína através de algum filho, muitas vezes homem. Esse tempo, rememorado por essas senhoras prendadas, é marcado pelo papel social feminino voltado à produção dos bens básicos necessários ao coti-

³⁶ Entrevista concedida por Dona Maria do Carmo Rocha Campos. Teresina, abr. 2009.

diano familiar, desde alimentos, vestimentas, redes, objetos e utensílios, a maior parte dos quais são hoje bens industrializados que não requerem mais tais talentos ou capacidades.

A maioria das senhoras entrevistadas que vivem em Teresina possui terras em outras partes do Estado, sendo que uma minoria produzia a cajuína no entorno de Teresina ou mesmo dentro da cidade. Teresina foi, aos poucos, se descortinando como uma espécie de metrópole do sertão piauiense, reunindo representantes de famílias de todas as outras paragens. Apesar de termos encontrado, na literatura, questionamentos teóricos sobre uma “falta de identidade” (VILHENA, 2003) oriunda do fato de Teresina ser uma cidade construída artificialmente e de forma planejada, com a intenção de se constituir como a nova capital do Piauí em 1852, nos pareceu haver – ao contrário – um papel especial que a cidade de Teresina desempenhou como constituidora da sociedade piauiense, precipitadora da *ideia existencial* que constitui unidade à “nação” piauiense moderna e formadora de sua identidade.

Tudo isso se mostrou importante para nossa melhor compreensão da cultura matriz, onde se imbrica a cajuína e procuramos, portanto, estudá-la dentro dessa ótica, na historiografia e na literatura locais.³⁷ Para tanto, peço permissão para nos referirmos extensivamente a aspectos históricos da formação da sociedade piauiense, alguns dos quais bastante conhecidos na história do Brasil em geral, mas que apresentam algumas especificidades em relação a outras regiões, e que são relevantes ao nosso estudo da cajuína como elemento de formação de identidade no Piauí e regiões adjacentes.

2.2 História colonial

[...] O comportamento civilizado está estreitamente inter-relacionada com a organização das sociedades ocidentais sob a forma de Estados. A questão (é...): de que forma a sociedade extremamente descentralizada de princípios da Idade Média (na qual numerosos guerreiros de maior ou menor importância eram os autênticos governantes do território ocidental) veio a transformar-se em uma das sociedades mais internamente pacificadas, mas externamente belicosas, que chamamos de Estados? Que dinâmica de interdependência pressiona para a integração de áreas cada vez mais extensas sob um aparelho governamental relativamente estável e centralizado? (ELIAS, 1994, p. 16).

Encontramos na obra de Tânia Brandão, *A Elite Colonial Piauiense* (1995), um bem estruturado panorama da formação de uma elite pecuarista e proprietária de grandes extensões

³⁷ Certamente não cobrimos todos os bons historiadores piauienses nesse estudo, nem a literatura escolhida – mais do que em função de seu valor literário – o foi em função do entendimento antropológico que poderia nos trazer em relação aos objetos que escolhemos, tais como a elite e seus valores, o papel da mulher e a importância de Teresina na formação de uma identidade piauiense.

de terra, através da construção de uma rede de famílias interligadas pelo casamento formal. Embora a historiadora delimite como seu objeto a formação das redes familiares no período de 1762 a 1822 nas regiões de Jerumenha e Valença, seu estudo nos fornece a compreensão de inúmeros elementos da cultura local piauiense, onde estudamos a identidade com a cajuína. Dentre tais elementos, encontramos o grande latifúndio, originados pelas sesmarias concedidas aos portugueses e bandeirantes mamelucos que dizimam as tribos indígenas, esvaziando assim as terras das populações locais³⁸ e – em um segundo momento – formam as fazendas de gado³⁹ que alimentarão os monocultores de Pernambuco e Bahia e, sucessivamente, as Minas Gerais. Após terem submetido, vendido ou reduzido drasticamente a população indígena e transformado suas terras em enormes currais, a *cultura do couro* se engendra nos latifúndios, tocadas pela figura do *vaqueiro*, que administrava a propriedade para o sesmeiro *absenteísta*,⁴⁰ recebendo, anualmente, um quarto dos bezerros nascidos, após cinco anos de serviço ao patrão. Essa relação entre vaqueiro – um homem livre – e o sesmeiro absenteísta possibilitou alguma autonomia a uma parcela da população,⁴¹ que desfrutou de maior mobilidade social do que nas regiões do País onde prevalecia a escravatura, oferecendo-lhes a oportunidade de adquirir terras (no Piauí, assim também o fizeram alguns bandeirantes e seus exércitos de mamelucos).

Nesse ambiente que Brandão caracteriza reiteradamente como de extrema rusticidade, pobreza material e de grande dispersão populacional, em razão das grandes extensões de terra, dificuldade de acesso e distâncias entre seus núcleos, havia muito pouca disposição dos líderes locais para a instalação de vilas que abrigassem o aparato jurídico, câmaras, e outros prédios que representassem a adesão às instituições da Coroa, em uma resistência à burocratização e falta de interesse pelas instituições ligadas ao governo da metrópole que, por vezes, se transforma em franca hostilidade.

³⁸ Caracterizando a sesmaria como o instrumento jurídico que deu origem ao latifúndio, a autora salienta que esse processo de concentração de terras “teve origem na decisão da coroa em não despender recursos financeiros na ocupação do sertão (ficando a tarefa) a cargo de particulares que, em troca, recebiam títulos de sesmarias das áreas conquistadas” (p. 48).

³⁹ Citando Antonil, Brandão chama a atenção para o fato de que enquanto as grandes fazendas de gado na Bahia ou Pernambuco possuíam o n. de duzentos a mil cabeças de gado, havia, no território piauiense, “fazendas a quem pertenciam tantos currais que chegam a ter seis mil, oito mil... a mais de vinte mil cabeças de gado...” (BRANDÃO, 1995, p. 46).

⁴⁰ A autora indica que, em 1697, apenas 5,25% dos proprietários residiam nas terras, sendo, desta forma, as propriedades administradas sem a presença física do proprietário. Essa condição prevaleceu até a instalação da capitânia em 1760 (p. 48-60).

⁴¹ Embora a autora não se aprofunde na figura do vaqueiro como precedente cultural, a não ser como preposto do senhor sesmeiro, outros autores – como aqueles que examinam o comportamento de seringueiros nordestinos na Amazônia – apontam a origem de certa atitude de independência e autonomia atribuída culturalmente ao sertanejo nordestino a esses tipos de relações trabalhistas, que se diferenciam das regiões nas quais prevalecia a escravidão. Ver TEIXEIRA, C. C. **Visões da natureza**: seringueiros e colonos em Rondônia. São Paulo: Educ. / Fapesp, 1999.

A situação muito pouco propícia à formação de vilas é demonstrada pela dificuldade e morosidade com a qual se forma a cidade de Oeiras, a mais antiga do Estado. Originalmente um arraial para a defesa das terras e lavouras de Julião Afonso Serra;⁴² desde 1676, foi escolhida como Freguesia em 1696, e elevada à vila em 1712, só vindo a ser instalada em 1717, passando à cidade em 1757. Ainda “minúscula em tamanho e em população [...] era o maior núcleo populacional do Piauí, razão pela qual foi designada para sediar o governo da Capitania” (BRANDÃO, 1995, p. 65).

A autora cita a descrição feita pelo Ouvidor Antônio Maria de Moraes Durão da cidade de Oeiras ainda em 1772:

Não tem relógio, casas de Câmara, cadeia, açougue, ferreiro ou nenhuma outra oficina pública. Servem de Câmara uma das casas térreas do bairro sobre o que ocorre litígio. A cadeia é cousa indigníssima sendo necessário estarem os presos em troncos e ferro, para a segurança. A casa do açougue é alugada e demais cousa alguma. As casas da cidade todas são térreas, até o próprio palácio do Governo. Tem uma rua inteira, outra de uma só face e metade da outra. Tudo o mais são nomes supostos: o de cidade mesmo só goza o nome (DURÃO apud MOTT, 1985, p.24).

Brandão considera que apenas em meados do século XIX, prestes a deixar de ser a capital, portanto, Oeiras adquire seu caráter citadino, devido ao volume de serviços que reúne.⁴³

Neste longo e difícil processo de convencimento do poder local, as autoridades enviadas pela Metrópole registram, em seus comunicados, certo horror à miscigenação e escassez de fidalgos na terra, à resistência dos habitantes em se fixarem nas vilas, à necessidade de persuadi-los a nela edificarem casas e das benesses que aufeririam ao se incluírem no projeto burocrático do Estado, através de títulos de nobreza e de salários (BRANDÃO, 1995, p. 68-70). O rei praticamente determina que se diminua a distância entre a sociedade piauiense e a Me-

Figura 9 – Vaqueiro em trajes tradicionais.



Fonte: Acervo do IPHAN.

⁴² Embora exista outra versão, bastante popular, que atribui a propriedade das terras a Mafrense.

⁴³ Em 1819 existiam “31 estabelecimentos comerciais de fazendas, ferragens e molhados, 14 sapateiros, 7 alfaiates, 7 carapinas, 4 ourives, 3 ferreiros, 3 mestres de pedreiros; 2 marceneiros, 1 livreiro, 1 seringueiro, contendo-se nas suas referidas oficinas um pessoal de 53 aprendizes” (BRANDÃO, 1995, p. 65).

trópole, através da seleção dos *homens-bons* que deveriam participar do governo, e da presença no local de autoridades legalmente constituídas na região. Seus representantes retrucam, chocados, que não havia fidalgos disponíveis localmente, pois os poucos que havia não se interessavam em ingressar na burocracia, e mesmo os quadros dos exércitos locais eram compostos por “brutos”, sendo a mestiçagem generalizada. Cartas do primeiro governador do Piauí, na década de 1760, reclamam que “[...] por costume antiquíssimo, a mesma estima tem brancos, mulatos e pretos, e todos, uns e outros, se tratam com recíproca igualdade, sendo rara a pessoa que se separa deste ridículo sistema, porque se seguirem o contrário expõem suas vidas” (COSTA, F.A. apud BRANDÃO, 1995, p.167).

A autora aponta, como motivos locais dessa relutância em relação ao projeto metropolitano de instalação de vilas, a natureza das atividades econômicas que exigiam a presença dos pecuaristas ou de seus prepostos junto ao gado, ao invés de instalados em vilas, assim como à disposição de origem da maioria destes proprietários:

Uma [...] camada social nascida na Colônia, os conquistadores do espaço geográfico e social, assumindo a condição de senhores de fazenda, de latifúndio e de rendas, o que lhes garantia o prestígio e o poder. Para elas, residir em seus domínios, onde eram servidas, obedecidas e respeitadas, a exemplo do senhor de engenho, era símbolo de aristocracia (BRANDÃO, 1995, p. 70).

Além disso, a historiadora reforça o fato de que a origem guerreira do grupo de pessoas oriundas da Colônia que povoou o Piauí, no primeiro século, e a patente militar que os distinguia forneciam o “direito de se fazerem obedecer. Estes senhores transformavam-se em verdadeiros potentados [...]”. Aos portugueses beneficiados com as sesmarias se somavam outros residentes na região que, a serviço, como prepostos dos senhores, também combatiam recebendo patentes menores (i.e. sargento-mor) ou guerreiros mamelucos como Domingos Jorge Velho (e sua patente de capitão-mor). Após a “pacificação” do território piauiense, esses conquistadores prosseguiram na conquista do Maranhão, sendo ainda úteis à Coroa (BRANDÃO, 1995, p. 74-75). Assim, embora possa parecer que repetimos uma imposição da estrutura administrativa da Coroa sobre a autonomia dos sertanistas, comum a todo o território brasileiro, precisamos ressaltar que a especificidade histórica no Piauí pode residir no fato de estes terem mantido sua autoridade inabalada por mais tempo, até o início do século XIX, enquanto ainda havia a questão indígena a ser resolvida no Estado vizinho.⁴⁴

⁴⁴ Sugerimos como objeto de pesquisa a possível continuidade desta autonomia e do contingente miliciano no serviço do extermínio no Maranhão ao longo do século XIX e, possivelmente, uma imbricação do mesmo com o

No início do século XVIII, uma nova leva migratória de “homens livres” chega ao Piauí, atraídos pela possibilidade de mobilidade social, ocasionando fortes convulsões e violentas lutas. Enquanto os antigos sesmeiros tinham a seu dispor a força física e a influência junto aos governos da Bahia e de Pernambuco, os recém-chegados recebiam apoio dos jesuítas e de sesmeiros dissidentes, da máquina administrativa da Coroa e de aliados desta no Maranhão que compartilhavam do interesse em diminuir a força política dos potentados, vinculados a Pernambuco e Bahia. A enorme tensão gerada entre esse contingente em busca de terras que se estabeleciam como posseiros, à revelia, e os potentados, donos de exércitos ferozes, ainda em atividade de “pacificação” no Maranhão, gerou incidentes altamente violentos e demandas por ações de justiça, que apenas o Estado burocrático central poderia oferecer através de seus ouvidores. Deste modo, acabou sendo deslocada a jurisdição do Piauí de Pernambuco para o Maranhão, incrementando a influência local da Coroa, com a justificativa de dirimir as injustiças e abusos dos grandes senhores sobre os posseiros.

No período pombalino, a indiferença inicial dos potentados em relação aos apelos sedutores da Coroa acabou se transformando em hostilidade aberta – quando “a autonomia que as forças políticas locais foram adquirindo ao longo do processo de colonização não comportava mais na forma do Estado português de meados do século XVIII” – de forma que as vilas foram criadas como determinação da Coroa para servirem como pontos limites da estrutura político/administrativa da Colônia. A tensão entre os senhores de terra e o governo da metrópole continuou até o período da Independência, manifestando-se através da constante falta de apoio e resistência dos locais aos projetos da metrópole:

A hostilidade e a rebeldia das pessoas de maior prestígio na sociedade piauiense foram materializadas em particular na rejeição do quadro administrativo. Elas ignoravam os privilégios e as concessões reais atribuídas aos ocupantes de cargos e funções públicas [...]. O governador declarou-se constangido em ‘convidar estes brutos para se candidatarem aos postos que S. Majestade os quer(ia) honrar’ (BRANDÃO, 1995, p 66).

Foram quarenta anos, afirma a historiadora, entre a fundação da Capitania (1718) e sua instalação (1759). A incorporação à Coroa e a adesão à burocracia político/administrativa se deram muito gradualmente, finalmente criando “vínculos com rei” e provocando a aliança entre famílias, “formando as oligarquias... uma nova casta de privilegiados [...] sem a devida

observação se o escolhido era fidalgo, isto é: ‘de boa linhagem’ [...] empregando vaqueiros e criadores que residiam no Piauí”.

Figura 10 – Cerca protege a roça do gado



Foto: May Waddington. Fonte: Acervo do IPHAN.

Na primeira metade do século XIX, no período que se seguiu à Independência e às violentas convulsões sociais, as oligarquias que já viviam em conflito com os grupos que chegaram no início do século XVIII, entraram também em guerra entre si. O recrudescimento terrível da violência de então acabou por exi-

gir ainda maior ingerência do Império na região, criando conseqüentemente, maior imbricação do corpo social nos quadros da administração. A construção da nova capital, Teresina, em 1852, teve maior eficácia na construção de uma unidade social e adesão ao governo central do que as tentativas anteriores, como veremos adiante.

2.2.1 A constituição da elite através das famílias

Através do estudo de inventários que ilustram o estabelecimento da *rede de famílias*,⁴⁵ Brandão demonstra o processo de formação da elite colonial piauiense. Depois de um longo período inicial de formação das famílias nucleares possuidoras de sesmarias, os descendentes dos casais sesmeiros criaram uma rede de relacionamentos de parentesco por meio de casamentos legítimos, de forma a evitar a dispersão do patrimônio territorial conquistado ou mesmo de incrementá-lo. Com o estabelecimento da Capitania e após o período de tensão entre potentados locais e governo central que se seguiu à independência, essa rede se perpetuou no poder através da ocupação dos postos que o governo central lhes proporcionava, permanecendo nesse domínio até o período em que a autora escreveu (BRANDÃO, 1995).⁴⁶

Brandão nos apresenta diversas definições do que seja uma família, a partir da dualidade de significados contidos no termo: grupo de pessoas *que vivem na mesma casa* ou grupo

⁴⁵ Que a autora define como “um grupo de parentesco extenso, baseado na família conjugal, onde as gerações mais novas herdam dos ancestrais o prestígio, o status e os bens materiais e, através de alianças materiais, mantêm ou ampliam estes elementos”. p. 162. Brandão ainda distingue a rede familiar da ideia de *parentela*, pelo fato de esta não estar reunida em torno de um mandatário, sobrevivendo à sua morte sem se desintegrar (QUEIROZ, 1976).

⁴⁶ “[...] ainda hoje os descendentes das famílias coloniais identificadas desfrutaram de prestígio político e poder econômico nas áreas em foco” (p.163).

de pessoas *unidas pelo sangue*, residentes ou não no mesmo domicílio (nos lembrando de que, para os romanos, o termo incluía também as pessoas e bens necessários à família, como a terra, patrimônio, escravos, gado etc.). Afirma que, para a antropologia e a sociologia, o conceito inclui pessoas ligadas pelo parentesco consanguíneo, mas também por meio de alianças e parentescos putativos. Para a historiografia, o termo *fogo* utilizado nos primeiros censos indica “a casa, arranjos socioeconômicos dos moradores e os moradores que poderiam ser parentes sanguíneos, afins, agregados ou escravos [...] (onde) está implícita a função econômica da família de satisfazer as necessidades materiais das pessoas residentes no domicílio [...] entendida como uma unidade de produção”. O *fogo* também indicava, além da casa, a propriedade rural, que, por vezes, incluía mais de uma fazenda, muitos currais, dentro do domicílio de um senhor.

O termo “domicílio”, no Piauí, adquire um sentido amplificado que nós associamos à ideia de “domínio”: enquanto unidade de produção e consumo; um domicílio constava de uma ou várias propriedades rurais onde se instalavam fazendas, sítios e currais, existindo uma sede central onde residia a esposa legítima e filhos menores; e outras como residências temporárias, principalmente nos momentos da partilha, ferra e venda do gado. As pessoas residentes nesse domínio/domicílio de diversas fazendas e sítios de um mesmo senhor formavam um grupo quando o trabalho o exigia (vaquejadas, farinhadas, moagem da cana e lavoura), mas o fruto do trabalho era individual, tendo os vaqueiros e agregados a sua produção independente. Assim, define a autora, o domicílio (que chamaremos de domínio/domicílio) como local de procriação e morada sem que envolva a todos os moradores em relações de parentesco e sem que todos formem um grupo permanente de trabalho.

Era a consanguinidade que determinava a descendência legítima, a manutenção do patrimônio em mãos de pessoas oriundas do mesmo tronco familiar:

No Brasil colonial, a família extensiva de elite se constituiu em instituição central, tanto na política e economia quanto no campo social. Sua formação e, principalmente, sua sobrevivência por um período que ultrapassa a fase colonial resultaram principalmente de dois aspectos do sistema de parentesco por ela adotado: a descendência bilinear e o casamento endógeno. Foram estes dois elementos que estabeleceram a relação entre o parentesco e o papel da família (BRANDÃO, 1995, p. 102).

Figura 11 - Família Fonseca Ferreira, Jerumenha



Fonte: Acervo do IPHAN.

O casamento legítimo, reconhecido pela Igreja e pelo Estado, era um luxo pelo qual nem todos os homens livres podiam pagar, e que não era permitido à população cativa pelos impedimentos que poderiam acarretar ao comércio de escravos.

Por mais que fosse exigido dos missionários que se esforçassem por domesticar os povos pagãos (índios e africanos), a população das fazendas não incluídas nas famílias legítimas era composta dos mamelucos e mestiços, que tinham como atividade principal o apresamento de índios, sendo, portanto, avessa aos padres⁴⁷ principalmente porque estes se opunham a tal atividade.

Além disso, a estrutura eclesiástica na região era pequena, e os custos da burocracia altos demais, para a maioria dos homens livres (BRANDÃO, 1995, p. 132-134). Desta forma, o casamento legítimo era restrito à elite e a seus interesses de perpetuação do patrimônio e de *status*, movido pelo desejo e necessidade de gerar herdeiros legítimos, continuadores do nome da família.

Para que isto se efetivasse, sob as condições da população local, altamente dispersa, estratificada, com grande contingente pagão e miscigenado, e com a propriedade da terra concentrada na mão de poucos, era praticada a endogamia. Os nubentes eram selecionados entre descendentes de famílias proprietárias de terras, gado e escravos; pessoas que se aventuravam no sertão em condições de adquirir com sucesso a terra; ou forasteiros de descendência portuguesa que chegavam para ocupar cargos político/administrativos (BRANDÃO, 1995, p.151). A condição para participar deste “mercado nupcial” restrito era ter “o reconhecimento de que [...] apresentava os atributos essenciais e específicos que a tornava credenciada a pertencer a esta camada. Consequentemente, quem não pertencia ao contingente de candidatos a nubentes era considerado de nível social inferior” (BRANDÃO, 1995, p.159).

⁴⁷ Já que “as circunstâncias regionais imprimiram no comportamento social dos habitantes do Piauí caráter arredo, individualista e autônomo (devido à...) rusticidade da região e das atividades desenvolvidas, assim como a violenta luta pelo domínio da área envolvendo tribos indígenas e colonizadores” (BRANDÃO, 1995, p.137).

Por essa lógica, as famílias mais antigas, com um bom número de filhos no casal tronco (que vivessem o suficiente para procriar), tinham maiores chances de se estruturarem de forma a se projetarem na sociedade local. Em um segundo momento, contraíam matrimônio com outras famílias, “cobrindo espaço geográfico definido, onde a família detinha poder econômico e político” (BRANDÃO, 1995, p. 159). Com a instalação da máquina político/administrativa, o escopo desta influência aumenta. Brandão afirma que foi com a captura do acesso aos postos burocráticos e outros recursos institucionais que a elite se perpetuou. A demonstração de que estão no poder até o momento de escrita de sua obra constitui a descoberta principal de seu rigoroso trabalho.

Isso nos remete diretamente às conceituações clássicas de elite,⁴⁸ como a de Lasswell, que a define como formado por “aqueles que têm maior acesso aos valores e seu controle”⁴⁹ (LASSWELL, 1952). Por essa definição, existem tantas elites como existem valores (elite política, elite de riqueza, respeitabilidade, conhecimentos etc.), embora em nosso caso pareçamos estar presenciando um monopólio de todos estes valores por uma só elite, no momento em que esta capturou o acesso aos postos da burocracia (que lhes era destinado pela intenção do governo central desde o início). Também nos remete à unificação ou indiferenciação das três ordens de poder dominadas pelas elites organizadas em rede: a ordem política, a ordem econômica e a ordem militar que se manifestam através da força, da riqueza e do prestígio (MILLS, 1962, p. 25-27).

Finalmente, não podemos deixar de nos referir ao conceito de estamento, ou *grupo de status*, em Weber. Teorizando o *poder* enquanto “a chance de um homem ou grupo de homens realizarem sua própria vontade em uma ação a despeito das resistências de outros que estejam participando da ação”, Weber também estabelece a existência de três diferentes ordens, por meio das quais este opera: a ordem econômica, a social e a legal.

No Piauí, as redes familiares concentram quase que inteiramente essas três ordens em uma só, no final do período colonial,⁵⁰ constituindo a elite local. Mesmo ao descrever o momento da história do Piauí, no qual é finalmente realizada a intenção da Coroa em fazer com

⁴⁸ Embora essa historiografia pareça reproduzir *ipsis literis* a ideia de acumulação primitiva de capital em Marx e Engels, que constrói a ideia de classe social, devemos visitar, a fim de compreender as implicações culturais da cajuína e dos rituais de distinção e identificação a ela associados, o referencial dos estudos de elite, da ciência política.

⁴⁹ LASSWELL, H.D.; LERNER, D.; ROTHWELL, C.E. *The comparative study of elites*. Stanford: Stanford University Press, 1952. p.6.

⁵⁰ Mills, seguindo a linha weberiana de estratificação social mais do que a ideia de classe social em Marx, define a elite pela inserção institucional de seus membros, sua posição na estrutura social, que acaba por formar o caráter, a moral, a *psicologia* (leia-se a cultura) de seus membros. No caso em estudo, a instituição matriz é a família, em meio aos processos de formação de poder pelos potentados e pelo Estado que se instala localmente.

que os potentados aderissem aos cargos e benesses, auferidos pela máquina burocrática estatal, as três ordens permanecem bastante indiferenciadas, a não ser pelo aparato jurídico. Este é *inicialmente* estabelecido como um braço do governo central a defender os interesses de camadas que estão sendo massacradas pelos mandatários locais, mas acaba sendo incorporado pela elite local que passa a ocupar seus postos, substituindo os juízes de fora.

Nessa situação, o *prestígio* característico do grupo de *status* está completamente identificado ao poder econômico e militar dos potentados, que também logo passam a ocupar os cargos do aparelho jurídico-administrativo. É possível arriscarmos a hipótese de que, enquanto residentes nos domínios/domicílios e com total poder de mando sobre estas regiões, não havia muita demanda pelos rituais estabelecidos de distinção ou pertença ao grupo de *status* da elite baseado em *prestígio*. Mesmo enquanto se tecia a rede de famílias que criava o amálgama dessa elite, os critérios de seleção bastante pragmáticos do mercado nupcial eram claros e pragmáticos o suficiente para determinar seu pertencimento (posse de terras ou posto na burocracia, sendo o critério de descendência portuguesa valorizado, porém, como já vimos, não exclusivo).

Figura 12 – panos de coar cajuína quaram ao sol.



Fonte: Acervo do IPHAN.

As referências à vida em Oeiras ou à estrutura da civilização piauiense nos comunicados de agentes da Coroa ao rei ou nos relatos de viajantes mais tardios, como Martius e Spix ou George Gardner, continuam reforçando a ideia da falta, da pobreza, da rusticidade e da forte mestiçagem. Sentimos o poder da oligarquia que começa a se reunir para resistir aos intentos do poder central, ou para impor os seus intentos a este, como no caso da pressão por parte de um grupo de *chieftains*, liderados pelo tenente-coronel João do Rego Castelo Branco sobre

o Governador Botelho, para que apoiasse a guerra que pretendiam travar contra “os índios acaroads e pimenteiras” (BRANDÃO, 1995, p. 82), mesmo contra as prescrições da Coroa. Em Gardner, mesmo com a alusão à excelente hospitalidade, em meio à escassez com a qual o mandatário o recebia em plena revolta dos balaios e a reverência ao grande poder que este exercia sobre a região, temos a descrição do Presidente da Província, Visconde de Parnaíba, como um homem quieto, rústico e analfabeto (GARDNER, 1975). Até o presente momento, temos inúmeras manifestações de força e poder, mas não temos grandes descrições de atitudes que denotem afirmações de brilho social, educação, fineza que são características da necessidade de distinção que caracterize a pertença a grupos de status através da distinção.

No entanto, ao estudar a construção da cidade de Teresina, uma reviravolta se apresenta, na qual as “senhoras da sociedade” subitamente são enquadradas pela lente da historiografia. Vejamos.

2.2.2 A construção de Teresina

A fundação de Teresina em 1852, como uma nova e planejada capital, se apresenta como um marco definidor de novos tempos, onde a ordem legal começava a prevalecer sobre o poderio dos potentados, agora incluídos na ordem institucional que conseguia, por fim, se estender sobre o território piauiense. O capítulo que Odilon Nunes dedica à história da fundação de Teresina, no quarto volume de sua obra,⁵¹ nos dá a nítida sensação de urgência e do empreendedorismo do Presidente da Província, o jovem e heroico Saraiva, que assume seu posto com determinado “propósito do melhoramento moral e material” do lugar (NUNES, 2007, p. 98). Menos de um mês e meio após sua posse, no final de 1850, viaja para a Vila do Poti, às beiras do rio Parnaíba, na Chapada do Corisco, abraçando entusiasticamente a missão de executar o plano preexistente de transferência da capital – plano esse protelado há décadas pela proverbial falta de vontade política da Coroa em investir seus próprios recursos nas Províncias. Saraiva escreve ao Imperador e informa que acreditava ser possível convencer os moradores da Vila do Poti, às margens do rio que desce de Crateús em direção ao Parnaíba, a transferirem suas moradas para a área de confluência dos dois grandes rios, a seis quilômetros de distância. O local selecionado é parte de uma antiga fazenda (domínio/domicílio) com duas

⁵¹ Nunes, Odilon. **Pesquisas para a história do Piauí**. Teresina: Fundapi / Fundação Monsenhor Chaves, 2007. Interessantemente, dando continuidade à discussão da seção anterior, o capítulo que Nunes dedica à construção de Teresina se segue ao capítulo 3, intitulado “O Crime”. Neste último, Nunes descreve o momento em que a balança das forças das lutas internas entre oligarquias e coroa e entre antigos potentados e o novo fluxo imigratório e seus posseiros, passa a tender a favor do Império, na medida em que este consegue implantar uma rede operacional de magistrados a ministrarem a justiça e uma polícia efetiva conduzida por bacharéis.

ou três casas. Além de conseguir a doação destas terras, Saraiva negocia com os moradores da vila, convencendo-os a construir, por conta própria, a Casa da Municipalidade, e outras que poderiam ser alugadas para as repartições públicas, o que representa um bom negócio para os locais em longo prazo, e possibilita ao jovem governador fazer a mudança sem grandes custos para a Coroa, que não precisaria assim construir todos os seus prédios de imediato (NUNES, 2007, p.99).

O impetuoso emissário do Rei não esperou pelo apoio do governo central, e iniciou a empreitada poucos dias após sua posse, com a ajuda do mestre de obras João Isidoro da Silva, que já se encontrava na região, pois construía a igreja da Matriz de Valença: “português de nascimento, vaidoso e com desejo de distinção, que já pedira naturalização de cidadão brasileiro e mercê do Hábito da Ordem de Cristo” (NUNES, 2007, p. 100). A parceria entre Saraiva e Mestre João Isidoro é profícua, agindo o primeiro como articulador hábil, angariando recursos e reunindo apoios dos locais,⁵² e o segundo como realizador das construções projetadas e o gerenciamento dos escravos e víveres empregados.

Teresinha Queiroz, historiadora dos costumes do início do século, com seu estilo poético, descreve um período no qual:

A maneira que a cidade se constrói e busca perpetuar-se em seus relatos e relíquias pode ser vista em seu primeiro terço de vida... a cidade já nasce embriagada de si mesma, como agora. Em seus primórdios, memória e história registram o burburinho de gente na construção. É possível imaginar Saraiva em mangas de camisa, acompanhado de seu mestre de obras a destacar unhas-de-gato e mofumbos, a enfrentar o consórcio natural de pedras e lama. Os caminhos de terra concorrem co os caminhos de água no levar e trazer bens e pessoas deslocadas do Poti Velho. Esse movimento de edificações de barro e de sonhos já se acompanha de lendas de origem que retratam também o movimento de resistência local. A Santa do Amparo, da antiga igrejinha do Poti, se recusa à mudança [...] (QUEIROZ, Teresinha, 2006, p.173).

Em abril de 1851, 21 particulares já se prontificavam a construir suas casas na nova cidade.⁵³ Embora não tenhamos levantado a origem territorial de todas essas famílias, parece

⁵² Entre eles se destacam Manoel Domingues, dono de terras à margem do Parnaíba do lado maranhense que supriria equipe de construção de víveres, tendo inclusive emprestado uma de suas casas por dois anos para que servisse de Palácio do Governo. Domingues também participa, junto com Raimundo Aguiar, da Comissão capitaneada por Padre Mamede para a construção da Igreja da Matriz. O tenente coronel Francisco Castelo Branco doou as terras de sua fazenda à Vila Nova enquanto certo Coronel José Cândido dá a permissão para retirada de madeiras como o cedro para a construção da Igreja de suas terras.

⁵³ Nunes cita o relato de Pereira da Costa, que descreve a Teresina de 1885, com dez mil habitantes dispostos nas “26 ruas, sendo 10 de norte a sul, e 16 de leste a oeste, todas espaçosas, bem alinhadas e cortadas em ângulos retos, formadas em geral de boa e elegante edificação... (com) Quartel de Infantaria, Hospital da Santa Casa, e a Casa de Detenção... Matriz da Nossa Senhora do Amparo, Tesouro Provincial, Paço da Assembleia, Palácio da Presidência, Tesouraria da fazenda, Correio, Mercado, Câmara Municipal (etc.)... Os prédios particulares, em geral de boa construção, e, sobretudo, ótimas acomodações e de barato aluguel, elevando-se pouco mais ou me-

haver uma predominância de famílias da região imediata e da região de Oeiras. Em outro livro, nossa historiadora informa que:

A partir de 1852, Oeiras e Teresina vivenciam um processo histórico tão articulado, tão conjunto, que só é possível pensá-las enquanto cidades gêmeas. Os primeiros cinquenta anos de Teresina soam indissociáveis de um aparato burocrático, social e familiar advindo da matricial Oeiras. E é suficiente para realçar essa profunda associação uma vista d’olhos nos estratos burocráticos – os primeiros médicos, os primeiros bacharéis, os professores, os políticos de todas as instâncias de poder. Os Oeirenses, qual desbravadores de uma segunda geração colonizadora, alavancam e impulsionam o crescimento de Teresina no século XIX. A imagem sugere que, a despeito de lágrimas, é como se Oeiras, em parcela de seu sangue e coração, abandonasse o velho Mocha⁵⁴ (QUEIROZ, 2006, p. 56).

Além das decisões orientadas apenas pela conjuntura política de guerras entre as oligarquias e pela tensão entre o poder central e o poder local, “a mudança da capital de Oeiras para Teresina e o incremento da navegação a vapor eram condições tidas como fundamentais pelos homens públicos para o desenvolvimento da Província e para a sua independência em relação ao Maranhão” (QUEIROZ, 1996). Na virada do século até a segunda metade do século XIX, as iniciativas públicas visavam romper o isolamento da Província, “integrando-a ao espaço regional, e que, neste século, a expansão pretendida abarcar o mundo capitalista” com o advento da empresa extrativista da borracha de maniçoba, do babaçu e da carnaúba em especial (QUEIROZ, 1998, p. 21-23).

Assim, embora não sem enfrentamento e tensão, Saraiva dribla habilmente as resistências da Câmara de Oeiras quanto à mudança da capital, argumentando contra a dominação comercial da cidade maranhense de Caxias na região, acabando por conseguir a liberação de recursos para pagar ao mestre de obras e despesas de construções iniciais (como o forno de

nos ao número de 500 além de algumas chácaras e centenas de choupanas, que se estendem até fora dos limites da cidade [...]” op. cit., p. 126-127; Já Teresinha Queiroz, historiadora dos costumes do início do século, com seu estilo poético, descreve uma cidade cuja “maneira que a cidade se constrói e busca perpetuar-se em seus relatos e relíquias pode ser vista em seu primeiro terço de vida [...] a cidade já nasce embriagada de si mesma, como agora. Em seus primórdios, memória e história registram o burburinho de gente na construção. É possível imaginar Saraiva em mangas de camisa, acompanhado de seu mestre de obras a destocar unhas-de-gato e mofumos, a enfrentar o consórcio natural de pedras e lama. Os caminhos de terra concorrem com os caminhos de água no levar e trazer bens e pessoas deslocadas do Poti Velho. Esse movimento de edificações de barro e de sonhos já se acompanha de lendas de origem que retratam também o movimento de resistência local. A Santa do Amparo, da antiga igreja do Poti, se recusa à mudança [...]” (QUEIROZ, Teresinha, 2006, p.173).

⁵⁴ Embora estas informações apontem para a predominância de famílias da região do Poti e adjacências e de Oeiras na construção da nova cidade, seria interessante pesquisar a participação das famílias do norte piauiense, em especial Paranaíba, que representava um polo econômico importante e culturalmente distinto, com maiores relações com o Maranhão do que com Bahia e Pernambuco, que influíam mais sobre os mandatários do Centro-Sul do Estado. A predominância de representantes ligados à incipiente burocracia de Oeiras também não exclui a participação de famílias de outras regiões do Estado, provavelmente proprietários de domínios/domicílios e não apenas burocratas (QUEIROZ, 2006).

olaria que abasteceria as famílias que se dispunham a construir suas moradas na Vila Nova, por exemplo). O brilhante, ousado e hábil administrador dribla também qualquer resistência da Coroa usando o expediente do silêncio: só informa ao Governo Central da mudança depois de grande parte do serviço de construção ter sido feito, já na ocasião da transferência do Tesouro de Oeiras para Teresina, tornando vã qualquer resistência possível. Evitando as possíveis negativas, já apresentando o fato consumado, pede que aprovem sua empresa: uma capital construída com:

O concurso de todos [...] (que lhe ofereciam) casas gratuitamente por um ou dois anos, para Palácio, Tesourarias, Correio e outras repartições públicas [...] Isso o habilitava a fazer a transferência de todas as repartições públicas, quando o achasse conveniente [...] (pois que até) o mobiliário tem sido emprestado, pois a população e vai ajudando como pode.⁵⁵

Nunes nos informa que apesar de um ou dois “pitos” do governo central, o jovem Presidente da Província foi, pouco tempo depois, devidamente agraciado com o título de Conselheiro do Império antes de completar trinta anos de idade. Investido do título, o Conselheiro Saraiva se estabelece como herói fundador de Teresina e civilizador do Piauí, passando a ser homenageado – seu nome dado a uma das principais praças onde um estranho monumento (a Coluna Saraiva) lhe é dedicado, sua residência é transformada em Museu e Casa de Cultura. No entanto, apesar da enorme dívida da sociedade local para com o jovem ousado, a história registra seu afastamento definitivo do Estado pouco tempo depois da construção da cidade, para seguir sua carreira política em Salvador e no Rio de Janeiro.

Para a compreensão da importância da cajuína à sociedade local, convém esclarecer o fato de que Teresina foi artificialmente construída para ser a metrópole do sertão piauiense, a estratégia de libertação do jugo comercial maranhense e indiretamente o golpe final na falta de adesão da oligarquia local ao projeto nacional do Império. Sua história justifica, por exemplo, a presença de tantos representantes de famílias proprietárias de terras em outras partes do Estado (ver Quadro 1 – dos entrevistados de Teresina em nossa pesquisa de campo sobre a cajuína). Importa ainda perguntarmo-nos por que – mesmo levando em conta que houve tensão nas negociações que definiram essa transferência da capital e até o uso de alguma demonstração de força e pressão militar na ocasião da transferência do tesouro – mais do que o conflito, o que salta aos olhos é a habilidade diplomática e estratégica que confere a capacidade ao Conselheiro Saraiva de angariar apoio a seu projeto, inclusive entre os notáveis de Oeiras, que certamente teriam uma boa parte de seus interesses contrariados com a mudança. Essa questão adquire relevância na medida em que lança luz sobre um processo de articulação

⁵⁵ Carta de Saraiva ao Ministro da Fazenda L.178. 178v. Doc de 16/09/1852. In: NUNES, 2006, p. 118-120.

horizontal entre as famílias que até pouco tempo antes guerreavam acirradamente em seus locais de origem.

Quadro 1 - Entrevistados de Teresina para a pesquisa de campo sobre a cajuína

ENTREVISTADA	ORIGEM/ONDE POSSUI TERRAS
Entrevistada A	Jerumenha, marido de São Mateus (Lagoa do Piauí)
Entrevistada B	Simplício Mendes, filho tem sítio em Santa Teresa, Teresina
Entrevistada C	Teresina, Palmeirais
Entrevistada D	Poti Velho – pai aforou sítio lá
Entrevistada E	Altos (Mata do Algodão, hoje assentamento)
Entrevistada F	Barras, José de Freitas
Entrevistada G	Amarante/S Francisco – União
Entrevistada H	Ela de Valença, sítio em Usina Santana, Ele de Oeiras
Entrevistada I	União, oriunda de Amarante/São Francisco
Entrevistada J	Entorno e centro de Teresina (bairro ilhotas), Barras, Campo Maior

Fonte: Acervo do IPHAN.

2.2.3 O surgimento da “alta sociedade”

Muda lentamente a maneira como o indivíduo comporta-se e sente. (A) mudança ocorre no rumo de uma ‘civilização’ gradual, mas só a experiência histórica torna mais claro o que esta palavra realmente significa [...] e o papel fundamental desempenhado nesse processo civilizador por uma mudança muito específica nos sentimentos de vergonha e delicadeza. Muda o padrão do que a sociedade exige e proíbe [...] move-se o patamar do desagrado e do medo, socialmente instilados (ELIAS, página 14).

Retomando as considerações de Tânia Brandão, quanto à formação da elite piauiense e seu processo de perpetuação por meio do matrimônio endógeno, que evita a dispersão da propriedade da terra e da ocupação dos postos públicos, é notável o fato de a construção da cidade de Teresina se dar após o período de maior e mais violento conflito entre as oligarquias que se haviam estabelecido na região. São inúmeros os relatos contidos na historiografia local que se referem aos excessos de violência cometidos contra posseiros ou em brigas entre diferentes ramos da mesma família, ou mesmo o impetrado pelas autoridades contra os envolvidos nas querelas. Odilon Nunes reúne a maior parte destes relatos no capítulo que antecede de imediato àquele sobre a construção de Teresina, nos apresentando subitamente um quadro de cooperação animada, da reunião de diversas “casas” ou representantes de domínios/domicílios, em torno de um mesmo ideal, liderado por um agente do Império, que reunia

ao mesmo tempo grande empreendedorismo, diplomacia e grande poder de agregação onde antes preponderava o conflito violento e acirrado.⁵⁶

Devemos retornar para melhor entender a questão supramencionada, ou seja, as considerações de Brandão a respeito da diferenciação entre o seu conceito de *redes familiares* daquele construído por Maria Isaura Pereira de Queiroz (1976) – da *parentela*. Brandão estabelece a fronteira entre os conceitos nas relações consanguíneas, e suas redes familiares não considerarem a família – como no caso da *parentela* – reunida em torno de um “mandão” central e incluindo agregados, contraparentes, relações de compadrio etc. Como os dados principais que levanta estão nos inventários de Valença e Jerumenha para estudar a transmissão da propriedade, isso exigiu que a autora se restringisse às relações de parentesco consanguíneo para não comprometer a consistência de sua argumentação, que resulta na demonstração da tese de que as famílias que se estabeleceram de forma hegemônica no período colonial continuam a dominar as estruturas de poder até o momento no qual o trabalho foi escrito (1995). Por isso a importância da ideia de *rede familiar* e a oportunidade que teve de acompanhar a rede dos Viera de Carvalho e seus muitos subgrupos (Alves da Rocha, Araújo Costa, Coelho Rodrigues, Nogueira, Pereira da Silva, Sousa Martins), através de diversos momentos em que sua hegemonia poderia ter se enfraquecido, tal como o período dos fortes conflitos entre diferentes oligarquias como entre oligarcas pecuaristas e colonos chegados tardiamente, ou mesmo as rebeliões do bloco dos despossuídos como a Balaiada, entre a independência e o estabelecimento de Teresina.⁵⁷ À força militar dos *tempos heroicos* de conquista da terra aos indígenas, aliada ao poder econômico destes pecuaristas, somou-se o acesso aos postos institucionais.

Retomando, agora, a conceituação de Maria Isaura P. Queiroz (1976), vemos que além de esta autora descrever a *parentela* como um grupo heterogêneo, envolvido em relações de solidariedade vertical, reunindo parentes e contraparentes, compadres, afilhados e agregados em torno da figura de um mandão, a socióloga descreve a dinâmica de suas relações internas, observando que um grupo pode se cindir verticalmente em situações de conflito, geralmente nos pontos de junção, através do contraparentesco como entre cunhados ou genros e sogros. Nesses momentos, a cisão perpassa o grupo verticalmente, resultando em dois novos grupos

⁵⁶ Ou seja, quase um fenômeno de “erupção” da articulação da sociedade enquanto autorreconhecimento de uma *ideia existencial* ou projeto em comum (no sentido das ciências políticas, em Fortescue), que se apresenta como condição para que haja a representação política e que precede aos rituais e celebrações políticas.

⁵⁷ A autora também demonstra como, mesmo expressando-se na esfera econômica, os descompassos entre as decisões das lideranças do Piauí das regiões Norte (voltados para a exportação do charque direto para a metrópole) e Centro-Sul (aliado das forças pernambucanas e baianas) também coincidem com as tendências de evitarem relações de parentesco. Embora não tenhamos fôlego para esse nível de análise nesse trabalho, identificamos a área de influência Centro-Sul como a área de maior consumo/produção de cajuína.

com este mesmo formato piramidal e hierárquico, que mantêm semelhantes dinâmicas de relação e obrigações mútuas, permanecendo a solidariedade vertical característica. De acordo com a autora, predominante no Brasil agrário, tal verticalidade só é rompida e transformada em solidariedade horizontal com o processo de industrialização do País e a consequente transferência de muitas camadas superiores destas parentelas para as grandes cidades.

Maria Isaura descreve um processo de enfraquecimento dos compromissos das camadas superiores da parentela com suas camadas de base, e um estreitamento das relações entre estas cúpulas que se desprendem parcialmente das bases, na medida em que se reúnem nas cidades, em torno dos mesmos clubes, das mesmas escolas particulares ou das boas escolas públicas, mesmos eventos sociais. Para esta autora, trata-se das condições de possibilidade específicas para o surgimento de classes sociais no Brasil através do fortalecimento da solidariedade horizontal sobre a vertical, que acreditamos poder também iluminar o processo de formação de um novo estamento, no sentido weberiano, a fim de penetrarmos um pouco mais no conceito de elite aqui usado.

Weber pensava a elite e os estamentos sociais como categorias construídas sobre a matriz conceitual baseada no problema da sociogênese do Estado e do “monopólio da força” que este envolve. A *elite*, assim, se constitui enquanto grupo com *poder* de realizar sua vontade a despeito de resistências contrárias, seja na esfera legal, econômica ou social. O conceito weberiano de estamento se distingue daquele de classe social, principalmente por ser múltiplo (um indivíduo pode pertencer a vários estamentos de acordo com os interesses que os agregam) e não automaticamente determinado pela posse dos bens de produção, como em Marx. Porém, nos interessa em especial o fato de esta conceituação apresentar a noção de *emulação* e de necessidade de *distinção* para marcar tanto a pertença como a exclusão a um grupo. Correndo o risco de exagerar na simplificação, Weber descreve os mecanismos por meio dos quais os estamentos abastados utilizam marcadores de identidade tais como bens caros, roupas de grife, participação em clubes, observância de regras de etiqueta e costumes, enquanto aqueles estamentos mais pobres e, portanto, desprovidos de acesso a bens materiais recorrem a representações morais como a honra, para marcar sua pertença a um grupo. Neste sentido, surge a terceira ordem apresentada por Wright Mills, como campo onde se estabeleceria uma determinada forma de elite: a ordem do prestígio social.

Enquanto descrevíamos um território dividido em imensos domínios/domicílios, com potentados autônomos vivendo isoladamente com suas famílias legítimas mesmo que no curso de famílias extraconjugais e relacionamentos interétnicos geradores de miscigenação sem ameaçar a linha de transmissão, esse elemento esteve praticamente ausente das discus-

sões. É possível que essa ausência exista na mesma medida em que a participação ou não no “mercado nubente” era clara e pragmaticamente definida dentro de pertencimentos restritos à categoria social capaz de transmitir a propriedade. Ou seja, havia forte hierarquização com menos necessidade de demonstrar tal pertencimento. No entanto, na literatura piauiense, em torno da vida em Teresina, noções de prestígio irrompem com uma nova e significativa força.⁵⁸ Onde antes encontrávamos correspondências dos representantes da Coroa eivadas de preconceito racial e social, criticando a miscigenação e falta de segregação entre os locais e indicando a falta de fidalgos disponíveis para receberem as honrarias que Sua Majestade pretendia distribuir, subitamente passamos a nos deparar com uma esfera de honrarias e gestos de prestígio que parecem planar por sobre uma realidade de pobreza e rusticidade, como se a ignorasse, ainda que tal realidade teime em se fazer presente nos registros, ora como crítica social, ora como elemento de especificidade regional.

Desta forma, encontramos, finalmente, com toda a força de seu resplendor, a figura da “senhora da alta-sociedade” na narrativa de Clodoaldo Freitas sobre o dia, em 1889, em que um grupo de “gentis senhoras”, intermediadas por um dos membros de um dos subgrupos da família estudada por Tânia Brandão (um Souza Martins), dirige-se ao Presidente da Província com o pedido de construção do Teatro que, quando pronto, receberia como nome a data do ocorrido, Teatro Quatro de Setembro, em deferência a tal distinto pedido:

Às sete horas da noite de 4 de setembro de 1889, uma comissão de senhoras teresinenses dirigiu-se ao palácio do governo a fim de solicitar do presidente, Dr Teófilo dos Santos, que destinasse, da verba de socorros públicos, uma quantia para a construção de um teatro nesta cidade. Prevenido, o presidente mandou iluminar o palácio e postar, em baixo, a banda de música da polícia. Recebida a gentil comissão no salão nobre, em seu nome falou o Dr. Francisco Souza Martins, e o presidente imediatamente pôs à disposição delas a quantia de 30:000\$000 para a construção do teatro [...] (FREITAS, 1988, p. 149).

2.2.4 O verniz e a palha de arroz

Estamos em plena *Belle Époque*, e mesmo com o isolamento a que a dispersão da população rarefeita e as gigantescas extensões territoriais envolvidas no modelo da pecuária extensiva piauiense haviam acostumado a sociedade local, com a construção de Teresina, a elite emulava o que existia naquele momento histórico. E era – então muito mais do que se afirma

⁵⁸ Ou mesmo em outras cidades do Piauí, conforme veremos a seguir, em relação a Floriano, possivelmente a partir da fundação da primeira.

ser hoje – “uma pequena elite cujo poder aquisitivo permit(ia) o contato fragmentado e reprodutivo com as transformações culturais... (em uma cidade) distante 300 km do litoral piauiense... (que) tem acesso àquelas e outras aspirações trazidas pela modernidade por meio de amostragens, apenas” (VILHENA, 2002, p 267). Assim, em 1875, menos de um quarto de século após sua fundação, “a cidade tinha livraria que anunciava a venda de gravatas, leques, botinas, chapéus, chitas, vinhos, licores, doces, biscoitos, queijos, e naturalmente, livros e papéis...” (TITO FILHO, 2002, p 17).

Não obstante a proliferação de referências aos eventos sociais, divertimentos que envolviam o refinamento e discussões intelectuais sofisticadas na Teresina, “a cidade que já nasce embriagada de si mesma”, essa temática floresce sobre uma situação ainda marcada pela mesma escassez e pobreza que caracterizou o período colonial: “nos seus primeiros cinquenta anos, Teresina já era uma cidade de pobres, atraindo outros iguais, com seus sonhos de redenção” (QUEIROZ, 2006, p 174). Ou, como descreve o carinhoso A.Tito Filho, “Teresina que aos nossos olhos se afiguraria como uma metrópole era uma pequena cidade de 30 a 40 mil habitantes, se tanto, com casas de telhas em sete ou oito ruas e um vasto casario de palha, informe e sem conforto, que abrigava dois terços da população” (TITO FILHO, 2002, p. 20). Mas agora, uma cidade que cresce inexoravelmente:

Crescendo a partir das fimbrias, em contornos circulares ao casario de telha, acinzentando de palha os caminhos do norte, leste e do sul. Em sua infância, Teresina já convive com a mendicância de velhos abandonados, com crianças desvalidas e famintas, com mulheres desgraçadas pela fome e pela miséria. Aqui já está em posta aquela condição característica e aparentemente paradoxal da cidade – seu crescimento pela miséria regional circundante. Quando Teresina arrefece seu crescimento, trata-se de um bom sinal (QUEIROZ, 2006, p. 174).

Queiroz, cuja historiografia está fincada na literatura produzida no Piauí, mais especificamente na cidade de Teresina, indica que a “embriaguez de si mesma” produz poesias e declarações de afeto à cidade de toda sorte. Observa que a proliferação de historiografias da cidade de Teresina é mais do que profícua,⁵⁹ exagerada a ponto de provocar “um ataque descontrolado de ciúmes” no escritor dos maiores representantes do gênero “memorialista-

⁵⁹ Em uma síntese que vale a pena reproduzir aqui, Queiroz enumera: “Sem pretensões de realizar um balanço exaustivo, é possível verificar que em 1902 circulava o primeiro livro sobre Teresina, *Teresina em 1902*, em que colaboravam Miguel Rosa, João Pinheiro e Antonino Freire. Em 1911 e 1912 Clodoaldo Freitas publica, em folhetim, no jornal *Diário do Piauí*, a primeira história de Teresina, até aqui a mais alentada pesquisa sobre as seis primeiras décadas da capital. Abdias Neves e Jônatas Batista (teatrólogo), em romance, artigos e crônicas, registraram muito sobre a cidade até o final da década de 1920. Entre as décadas de 1930 e 1950, Teresina é objeto de observação, sobretudo, por seus filhos saudosos... (como) os registros de Cristino Castelo Branco e Bugyja Britto [...]”.

afetivo” de Teresina, o jornalista que presidiu durante 17 anos a Academia de Letras do Piauí, Arimatéia Tito Filho: “Teresina e suas instituições possuem, nos dias atuais, uns vinte mil historiadores, quarenta mil poetas”. Exageros à parte, a autora aponta para a forte tendência de se glorificar a pequena “cidade verde”, “princesa do sertão”, e resume as principais contribuições como sendo a de Arimatéia Tito Filho, retratando a Teresina pitoresca e alegre, Orgmar Monteiro recuperando a história heroica e técnica de sua formação, e Monsenhor Chaves retratando o cotidiano do seu povo.⁶⁰

Um autor bem mais recente, professor de comunicação da Universidade Federal do Piauí, em uma publicação de 2003, que celebra o sesquicentenário da cidade, atribui o fato de a cidade ser artificialmente construída, a uma possível *falta* de sedimentação de laços culturais que promovam uma identidade própria, especialmente face à exposição intensa de mensagens midiáticas modernas, que promoveriam “fortes processos de descaracterização cultural impostos pelos modelos de comunicação que a mídia local vem insistindo em adotar nos últimos anos” (VILHENA, 2002).⁶¹ Ouvindo atentamente a observação, procuramos analisar, aqui, a possibilidade de Teresina ter representado – inversamente – uma condição de possibilidade da sedimentação de tais laços culturais, para tentarmos caracterizá-los dentro de sua especificidade. Sob esse prisma, a própria preocupação dos pesquisadores em resgatar a “civilidade” de Teresina – preocupação essa na qual se insere até a especialista, Teresinha Queiroz – por exemplo, em *As Diversões Civilizadas em Teresina 1880-1930* (QUEIROZ, 2008) – parece constituir um elemento digno de nota. Praticamente todos os autores dessa historiografia se concentram nos bailes, passeios, Carnaval, na importância do cinematógrafo e do Teatro na vida cultural local. Existe o fascínio por essa nova sociabilidade pública, cidadina, republicana.

Tal interesse, certamente, não é isolado tendo gerado estudos profundos, tanto em outras cidades brasileiras, tais como o Rio de Janeiro e São Paulo, como na Europa, por Richard Sennett, entre muitos, que nos mostra a complexa e tumultuada formação do espaço público e

⁶⁰ Em sua obra principal, “Os literatos e a República: Clodoaldo Freitas e Higino Cunha e as tiranias do tempo”, de 1998, a historiadora analisa, nos primeiros anos do século XX, a importância dos embates ideológicos entre jovens intelectuais oriundos da escola de Recife, influenciados pelo iluminismo e positivismo, e o pensamento tradicional local: *livres pensadores* contra o clericalismo.

⁶¹ No que tange a essa argumentação, bem fincada que está nos fenômenos de “inculturação” denunciados pelo teórico da comunicação, Julio Bordenave, que aponta para a passividade com a qual a clientela da mídia absorve mensagens produzidas em um eixo central e a forma com que reproduzem modelos sob a forma de *pastiche*, podemos argumentar o reverso: o fenômeno da globalização, calcado que está em um momento em que o capitalismo atinge um ponto no qual a construção de valor avança por sobre o mundo da informação e da cultura, o regional passa a ser cobiçado, disputado, concorrido. Vira fator de diferenciação, revertendo o processo de massificação e homogeneização, multiplicando fatores identitários - mesmo que de forma descolada da matriz cultural em sua integridade (VILHENA FILHO, 2003).

cívico, nas primeiras cidades modernas ou capitalistas, como Londres e Paris (SENNETT, 1988). Por sua vez, Norbert Elias, com seu estudo sobre a construção do homem civilizado, por meio da incorporação da sensibilidade (medos, gostos e desgostos) e de comportamentos informados pelas regras de etiqueta, mergulhou tanto nos aspectos psicogênicos e sociogênicos do processo civilizador como no que estes têm de específicos à sociedade do Estado.⁶²

Não importa qual a perspectiva adotada, grande parte dos estudos históricos da adequação do indivíduo ao espaço público e da formação desta civilidade republicano/urbana e suas regras civilizatórias revelam que não se tratou, de modo algum, de um processo automático e imediato, fácil, ou isento de custos pessoais ou mesmo sociais. Se mesmo na Europa matricial tais estudos denotam a sobreposição de uma forma de organização social sobre a antecedente, como não haveria tal hibridismo em uma sociedade como a piauiense, que aproximava as cabeças das famílias extensas, capazes de impor suas vontades (a elite detentora dos bens econômicos e políticos) e que agora era introduzida ao mercado do prestígio negociado na arena “pública”, e não na intimidade das fazendas recônditas de antanho? Qual a especificidade que tal processo adquire no Piauí, que superara apenas parcial e recentemente a dispersão e isolamento de sua população, e cuja sociabilidade praticada no seio das famílias instaladas nos grandes domínios/domicílios dos latifundiários⁶³ seria desafiada de forma radical pela convivência urbana?

⁶² O estudo de Elias, elaborado nos anos 1930 e só publicados no Brasil na década de 1990, nos apresenta um universo de transformações nos costumes em acordo com o sentido de longo alcance da história, na direção da sociedade cada vez mais dominada pela instituição do Estado. Nele, as estruturas sociais são incorporadas na psique individual sempre de acordo com o sentido da primeira. O custo da civilidade e dos hábitos adquiridos dentro das regras que esta impõe é examinado. Autores mais recentes, como Senett, apontam para a supremacia do privado sobre o público, na medida em que a psicanálise e outras transformações sociais como a pulverização do mesmo Estado nos aproximam da explosão fragmentária da pós-modernidade.

⁶³ Importante recordar que foi dado aos mandatários e potentados do Piauí um século a mais de tolerância em relação à sua integração à máquina burocrática da coroa, visto estarem ainda “pacificando” o Maranhão. O processo de instalação de representantes dessas famílias na cidade de Oeiras fora demorado, era recente. A novidade da convivência pública nos preceitos iluministas propagados pela Revolução Francesa, ou que estavam sendo ocasionados pela Revolução Industrial em outros grandes centros, certamente apresentava maiores novidades aqui do que nessas outras cidades estudadas. Será que justificaria o afã com que tais propostas de mudança cultural foram abraçadas, pelo menos pela parcela letrada da elite?

3 A CAJUÍNA E O PROCESSO DE MODERNIZAÇÃO DA SOCIEDADE PIAUIENSE

Presenciamos, com a chegada da modernidade, no início do século, da forma como foi discutida por Teresinha Queiroz em *Os Literatos...*, a introdução de mudanças na esfera dos costumes, de graus de civilidade, e principalmente na esfera ideológica – maçonaria *versus* catolicismo – estimulada pela participação dos letrados locais, influenciados por sua formação na Escola de Recife. Esses autores, imbuídos do espírito racionalista que frequenta a grande imprensa, manifestam suas *opiniões* sobre assuntos locais, remetendo muitas vezes a questões universais.⁶⁴ Uma referência a um fato do cotidiano torna-se reflexão sobre grandes preceitos universais. Inversamente, no romance crítico e naturalista de Abdias Neves – *Um Manicaca* – a discussão [contra] a religião católica é um eixo fundamental em contraponto constante às especificidades culturais locais – o *regionalismo* – estabelecidos por meio dos detalhes e das peculiaridades do cotidiano de Teresina.

Para a historiadora Teresinha Queiroz, Teresina é “Antitética e ambígua. Bela, rica e miserável. Verde e cinza. Livre e aprisionada”. Como agente modernizador e civilizador, a cidade de Teresina apresenta-se – em seus paradoxos – como síntese do dilema entre Natureza e Cultura. Na medida em que o levantamento de textos jornalísticos revela os “pitos” educativos dos redatores, criticando a falta de modos dos novos-cidadãos que avançam sobre as comidas servidas ou roubam itens de toalete dos banheiros de anfitriões, percebemos o ímpeto do processo civilizador e modernizador, provocado pelo adensamento populacional afoito e apressado. Esse aspecto paradoxal nos interessa, posto que produz um ambiente de distinção em meio à pobreza; saudade e afeto em meio à rusticidade.

A nova cidade que desperta tantos amores representa aqui um “portal”: o sertão rústico (o *fora*, espaço do isolamento) é superado pelo *dentro*, das residências e da civilidade urbana. Mas o “portal” transita também no sentido inverso, na relação com a sociedade nacional: o *dentro* passa a ser constituído pelas características culturais locais diferenciadas e o *fora* torna-se o conhecimento sobre a modernidade e novas ideias que mudarão o comportamento local. O paradoxo vai sedimentando, para o novo cidadão piauiense, uma imagem de si mesmo, uma identidade construída tanto no desejo de afastar-se da rusticidade no sentido do refinamento/modernidade, quanto no apego defensivo ao pessoal-específico, à intimidade da vida

⁶⁴ Clodoaldo Freitas, por exemplo, inicia uma série de seus artigos com incidentes locais, como, por exemplo, o trágico suicídio em conjunto de duas moças teresinenses, que imediatamente transpõe a considerações com o que está a acontecer no mundo.

privada, da infância, do compartilhado em nível local, na segurança e conforto do universo familiar que protege tanto contra a aridez e rusticidade, da qual nos distanciamos, quanto das críticas desqualificantes de forasteiros.

Nesse universo de adequação a novos tempos, a civilidade se estabelece sob a imposição de novos comportamentos, e o estabelecimento de rituais de etiqueta e distinção. A cajuína se insere como um elemento dos rituais de hospitalidade que analisaremos a seguir, reunindo características desejáveis e novas, como a limpeza cientificamente controlada do processo de pasteurização, a transparente cristalinidade, a beleza da cor, a possibilidade de armazenamento... Ao mesmo tempo, retém características regionais específicas de “coisa nossa”, “coisa da terra”, capaz de reforçar a identidade local, capaz de explicar e redimir as diferenças entre o local e o mundo moderno, ainda inalcançado.

Partimos, então, em busca da cajuína nos registros literários e históricos. Para tanto, consultamos alguns literatos e membros da academia,⁶⁵ no intuito de localizar a cajuína neste cenário. Também visitamos as obras de alguns dos autores recomendados ou que – independentemente de seu valor literário – acreditássemos pudessem retratar a visão de membros da elite, os valores atribuídos à mulher, ou algum registro histórico da presença da cajuína em Teresina. Qual foi a nossa surpresa!

3.1 Achados (e perdidos) na Literatura

Encontramos – na literatura memorialista, regionalista, afetiva e *embriagada de si própria* – muitas referências culturais que nos ajudam a compreender a sociedade e a cultura onde está enraizado o *modo de fazer* cajuína. *Só não encontramos a cajuína!*

Fizemos uma revisão das principais obras de referência historiográfica como, por exemplo, Monsenhor Chaves (o memorialista que descreve os costumes); o ensaísta Clodoal-

⁶⁵ Consultamos por telefone a historiadora Teresinha Queiroz, que não se lembrou de nenhuma referência à cajuína nas leituras que fez, observando que isso pode se dever ao fato de não estar à procura desta em suas pesquisas anteriores. Consultamos, também por telefone, o Presidente do Conselho de Cultura do Piauí, ex-presidente da Academia Piauiense de Letras, Dr. Paulo Nunes, que também não se recordou da cajuína nas páginas da literatura piauiense. Visitamos o Professor de literatura Cineas Santos, atual Secretário de Cultura de Teresina na Presidência da Fundação Monsenhor Chaves, que também não se recordou de nada, a não ser dos poetas mais recentes. Também indagamos ao Professor José Reis Pereira, professor de Linguística da UFPI, ex-secretário de Educação do Município e ex-presidente da Fundação Monsenhor Chaves (Secretaria de Cultura do Município), que também não soube apontar para nenhuma obra que descrevesse a produção nem o consumo da cajuína. Entrevistei – infelizmente sem o gravador – o ex-secretário de cultura José Elias, que além de garantir que sua tia-avó fazia cajuína desde bem antes de ele nascer, opinou que a cajuína pertencia a um universo feminino e privado, por isso não figurava na literatura regional. Mesmo sabendo que essa resposta não é suficiente para decifrar os enigmas que surgem com essa constatação da ausência da cajuína na literatura piauiense, a pesquisa foi profícua porque apontou para outras características culturais que nos ajudarão a situar o valor simbólico da cajuína no universo cultural do Piauí.

do Freitas; Arimatéia Tito Filho – que apenas menciona a cajuína em uma lista de comidas típicas como subitem do item “caju”, na reedição de 2002 de *Teresina Meu Amor*, originalmente publicada em 1976 (TITO FILHO, 2002, p. 60); e um verbete em *Paremiologia nordestina*, de Fontes Ibiapina, 1975, onde consta como *refrigerante de caju* (IBIAPINA, 1975). Teresinha Queirós também enumera uma série de bebidas comumente servidas nos bailes:

De longe a mais difundida e generalizada diversão em Teresina... (motivadas por) batizados, aniversários, os casamentos, as formaturas, as datas religiosas, as datas cívicas, as visitas de políticos e correligionários, as vitórias políticas e inúmeros outros. Eram acompanhados do clássico chá – composto de bolos, doces, compotas, biscoitos, frutas, refrescos diversos, chá, café, e eventualmente bebidas ditas “espirituosas”, como vinhos, licores e champagne.

Nada de cajuína...

A partir da década de 1970, no entanto, as referências começam a proliferar em catálogos de turismo, tanto no Piauí como no Ceará; em livros de culinária, e sobre comidas regionais; e mesmo em reedições da literatura memorialista piauiense. Temos fortes motivos para suspeitar que o sucesso da música de Caetano Veloso tenha alguma responsabilidade sobre essa difusão tardia do bem cultural que se engendrava nos recantos discretos e domésticos já há décadas, então.

Decidimos – já sem muita esperança de localizar a cajuína, mas tendo em vista outras questões levantadas na pesquisa – nos aprofundar na análise literária,⁶⁶ escolhendo três textos, que representavam a literatura memorialista (o *Flagrante de uma Cidade*, escrito pelo Professor Luiz Paulo Lopes, sobre a cidade de Floriano); outro de forte referência regionalista (*O Manicaca*, de Abdias Neves, clássico da literatura piauiense); e o terceiro refere-se diretamente à vida das elites (*A Misteriosa Passageira*, de D. Lili Castelo Branco). Os textos também apresentavam a vantagem de terem sido escritos em datas diferentes (início do século, anos 1960 e 1980) confirmando a nossa desconfiança de que, até recentemente, a bebida ainda não havia ganhado a proeminência que hoje apresenta.

A ausência de referências à cajuína é muito significativa nestes livros que pretendem, justamente, ressaltar o que a terra tem de mais característico e específico. Supomos, por exemplo, que a cajuína e seu *modo de fazer* não teriam passado despercebidos para a construção do romance naturalista de Abdias Neves, que elabora seu enredo e sua crítica à sociedade da época sobre detalhes do cotidiano da cidade. O belo romance produz imagens, cheiros e

⁶⁶ Não repetiremos na íntegra a análise detalhada que apresentamos, no II Relatório Parcial, dos três textos da Literatura piauiense que – pela ausência de referências à cajuína.

ruídos a partir dos bolos e cuscuz com café que as negras vendiam nas festas de Igreja, na balbúrdia das ruas e dos cardápios de casamentos; ou constrói silêncios noturnos nas brisas e no mobiliário parco das casas, e seus solitários ruídos de ganchos de redes. Já a singela homenagem à cidade de Floriano que se baseia em edições antigas de jornal e em fotografias, o autor chega a listar cardápios de festas do início do século, como o convite para o almoço de um certo Dr. Basílio em 1908:

Pastéis a Dona Ribeiro, Vatapá a Alfredo Estrella, Pastelões a Hermano, Costelletas a Pedro Neto, Perus a Cazuza Freitas, Rost Beef (sic) a Passarinho, Galinha a Felix Estrela. Carneiro Assado Evelyn, Leitão a Doco Borges, Arroz a Frutuoso, Caetetu a Dr. Eurípedes. Sobremesa: Doces, fructas, queijos, requeijão etc. Bebidas: Vinho Collares, Bordeaux, Moscatel, Champagne, água Caxambu etc.

Certamente a cajuína também serviria para marcar a originalidade e o refinamento da cidade, se houvesse sido matéria dos jornais utilizados no período coberto.

O texto de Dona Lili Castelo Branco, uma representante da elite piauiense nascida em Belém – e que adotou a terra do marido como sua – também passa ao largo de qualquer referência à bebida; e, como os outros, registra, em forma de ficção, que se transforma em memória, detalhes da vida regional, o comportamento dos verdadeiramente sofisticados membros da alta sociedade local e almoços íntimos com o marido.

Em direção inversa, nossas entrevistas com as produtoras continuavam a comprovar a existência da cajuína a partir de pelo menos a década de vinte. Assim, essas ausências significativas passaram a orientar nossas entrevistas e análises de dados coletados. Por um lado, as condições de possibilidade de a cajuína ser produzida em volume maior – tais como a presença de garrafas de vidro de cerveja no Estado – por outro, as condições culturais pelas quais, na medida em que a cajuína passou a se difundir e a ganhar maior visibilidade externamente, internamente também cresceu não só em quantidade, mas também em significado.

A leitura se mostrou útil à melhor compreensão das representações de distinção que circulam pela sociedade piauiense. Enquanto o memorialista de Floriano faz inúmeras referências às *senhoras da sociedade* como a Sra. Doninha Silva, *um ornamento de nossa sociedade* em cuja casa ocorreu o baile de inauguração da energia elétrica em Floriano; ou Marica Silva e seus trajes da moda; D. Adelina Rosa Borborema Lopes, *grande incentivadora e pro-*

motora das artes, ilustra diversos elementos elitistas da cultura matriz onde se estabeleceram os rituais da cajuína, “mesmo que não se refira, em momento algum, à cajuína”!⁶⁷

O livro de Dona Lili, escrito na década de 1980, serviu como um exemplar da visão nativa dos valores que informam as senhoras da alta sociedade, tais como o zelo no papel de mãe, o prestígio social, o poder político, o conservadorismo, a educação formal, os costumes civilizados, a etiqueta, a tradição, o catolicismo de forte fervor religioso e atitudes de caridade cristã. O personalismo transparece na intimidade constante com os altos mandatários e autoridades eclesiais; e no conhecimento de detalhes íntimos das famílias, reafirmando seu pertencimento. O sentimento corporativo é tão forte que manifesta seu alto apreço por figuras eclesiais como Monsenhor Chaves; e chega a inocentar Clodoaldo Freitas (notório ateu, “homem livre” que publicava artigos anticlericais) das acusações de ateísmo, dando indicações de saber, através de informações místicas privilegiadas,⁶⁸ de um arrependimento seu às portas da morte! O apreço à cultura letrada é total, e seus pares na Academia Piauiense de Letras são constantemente homenageados, assim como engrandece políticos e médicos. Porém, não o faz sem uma sentida cobrança que revela o provincianismo dos espaços em que o espírito público meritocrático ainda não preponderou sobre a lógica personalista e aristocrática, como na queixa pela falta de retribuição dos políticos ao respeito e atenção que lhes dispensara:

Jamais deslustrei a nossa terra, ferindo a competência de seus mandatários. Ao contrário, eu os fui distinguindo e ajudando!... Não houve um destes governadores que não recebesse por parte da escritora Lili Castelo Branco um agrado escrito, uma ajuda em votos, uma preferência falada e ajudadora.

Em uma demonstração clara de que a coisa pública é interpretada como um direito privado, a autora prossegue: “E qual foi deles que a distinguisse em sua gestão com uma comissão, um emprego, gentileza para prevenir-lhe o futuro? Nenhum... **Não é de que a pessoa precisa, é o que tem direito!** (grifo nosso) [...]”. O clientelismo, visto de dentro, revela sua ética na medida em que a autora conclui:

⁶⁷ Em entrevista, por telefone, ao ser indagado, o professor-autor atribui essa omissão a um lapso, que confere de início à associação forte da cajuína cristalina com Teresina (refere-se à Torquato Neto e Caetano Veloso). Afirmou que sua mãe produzia a cajuína desde 1930-1940, informando que guarda suas receitas. O autor prometeu revisar o seu acervo de imagens para tentar localizar referências à cajuína.

⁶⁸ Na missa de sétimo dia, por sua morte: “Quando ele morreu, encheu-se a cidade com a descrição de seus sofrimentos, cousas fantásticas atribuídas aos castigos, pelo que desfazia dos santos benditos... Já perto da comunhão ajoelhei-me e pensei em Clodoaldo ainda tão forte para morrer e, instintivamente, em sua alegada falta com Deus. Rezei pela sua alma e naquela mesma hora senti aquela mão gelada pousada em meu ombro. Olhei rapidamente para Dona Corina, mas estava com as duas mãos a segurarem o terço. No mesmo instante pedi, transida por aquele impacto, que Clodoaldo, se Deus o perdoasse, me remetesse, seja quando for, um raminho de flores do caixão. Quando, após a comunhão, retornei ao meu lugar, senti uma ligeira tontura ao perceber que no lugar de Dona Corina estava uma mulher loura, estranha, que me entregou um raminho de resedá”.

E olhem só como exemplo, o reverso da medalha, a riqueza do que nos engrandece, orgulha e rebate as injustiças ingratas: Maria das Dores visitou-me, é lavadeira, mas cursou a escola e fez o primário: – Dona Lili, olhe, trouxe-lhe este franguinho, foi criado em casa, é limpinho, a senhora me ofereceu seu livro e eu desejava dar-lhe um presente [...] (CASTELO BRANCO, 1989, p. 76).

Na descrição que faz de seu marido, localizamos diversos valores atribuídos ao homem de elite piauiense: “Heitor era um homem com vasta cultura intelectual, uma recordação de altos cargos políticos, um passado agitado e interessante que narrava de maneira atraente, compondo o que descrevia com graça, experiência e riqueza de argumentos”. Além de educado e de ter ocupado diversos cargos públicos com honradez, tanto em Belém como no Rio de Janeiro, Heitor Castelo Branco tecia, na constante atividade de entrosamento político e de intensa vida social, a rede de contatos e de influência em Belém na sua juventude, que, mais tarde, se estendeu ao Rio de Janeiro: encaminhava solicitações de apoio e ajudava seus conterrâneos a se estabelecerem, conseguia empregos, emprestava dinheiro. Sendo solidário, criava uma verdadeira casa do Piauí naquelas cidades. No fim da vida, na última viagem que fizeram juntos, em 1952, ao visitar suas muitas fazendas e muitíssimas cabeças de gado, a escritora revela que o marido: “Como todo Castelo Branco, descendente do Barão Mariano Gil, adorava seus vaqueiros, tratava-os bem, agradava-os, e eles os estimavam muito... ria-se da linguagem que eles usavam e perdia uma tarde inteira a puxar conversa sobre a pecuária [...]”.

Finalmente, devemos observar a perspectiva que Lili tem da outra esfera da sociedade piauiense: os que estão fora da elite. Suas referências aos personagens do *outro bloco* são marcadas por certas surpresa e estranheza. Seu olhar sobre o *outro* demonstra o quanto ele está *fora* de seu meio social e esse exotismo revela ideias a respeito de sua própria responsabilidade e do poder daqueles que ocupam cargos políticos (uma moça chora porque não terá como sustentar os pais porque foi demitida do seu emprego público). Critica a atitude de teimosia irracional dos ignorantes (tanto do pai que expulsou injustamente a jovem estudiosa de casa por ter sido deflorada em uma festa de rapazes ricos, sob o efeito de soníferos adicionados ao seu guaraná, quanto a teima da própria moça que, indignada diante da injustiça, se autoflagelou casando-se com um mendigo horrível em vingança contra o pai turrão). Demonstra repulsa e nojo em relação à falta de modos e grosseria do vaqueiro que se comporta mal à sua mesa, ofendendo fortemente sua sensibilidade.

Figura 13 – Garrafas de cajuína secam, após esterilização em banho maria.



Fonte: Acervo do Iphan.

Já no texto de Abdias Neves – o naturalista mordaz que escreve entre 1901 e 1902 o romance intitulado *Um Manicaca*⁶⁹ – encontramos um conjunto de personagens inglórios. Com forte espírito crítico e muito maior valor literário do que os outros textos analisados, esse clássico da literatura piauiense nos força a relativizar as imagens idealizadas da elite que construímos até o momento.

Apresenta-nos um universo multifacetado no qual convivem os valores convencionados pelo catolicismo fervoroso de alguns e suas regras tradicionalistas (as beatas, as fofoqueiras), com as transgressões de outros (um chefe de família que mantém uma amante assumidamente, uma mulher adúltera e seu amante, que rouba o sócio). Sob o controle social das intrigas e vigilância de vizinhos, os transgressores prosseguem impunemente, apenas raramente desafiados por cartas anônimas.

Na Teresina da virada do século, a possibilidade de ascensão social está presente, muito além das prescrições que estivemos examinando na historiografia até o momento. Retirantes miseráveis (Pedro Gomes, pai de D. Júlia, a adúltera) que chegam à cidade e economizam de forma cruel e avara os seus vinténs conseguem montar comércios, ingressar nos bailes palacianos de Teresina (mesmo sob o cruel escárnio daqueles que tem maior familiaridade com as regras de etiqueta) e casar suas filhas com proprietários de terras. Outros, igualmente “mal nascidos” acumulam tanto como caixeiro viajante, que ascendem a donos de casa comercial, comprando palacetes. Sua filha, moça mal vestida, da qual troçam as colegas de escola mais

⁶⁹ Regionalismo que significa “homem dominado pela esposa” (NEVES, 1909).

elegantes, para a surpresa de todos se casa com o letrado recém-chegado do Rio de Janeiro, cobiçado por todas – alter ego do autor.⁷⁰

Por outro lado, Araújo – o “manicaca” apaixonado, traído, roubado e totalmente dominado pela esposa a quem ama com sinceridade – é subjugado por seus caprichos, carcomido pela tísica e humilhado diariamente. Reside aparentemente sem grande conforto em Teresina. No entanto, no decorrer do romance vai se revelando o único fazendeiro proprietário de terras a figurar na trama (chega de uma fazenda distante quando entra em cena, doente e atrapalhando a vida adúltera de sua mulher com seu sócio; parte com um vaqueiro, derrotado e roubado, no final da trama, para terminar seus dias em outra fazenda de sua propriedade, a *Macambira*). O personagem entra e sai da cidade, vindo de outro espaço; um Piauí ausente à trama urbana a não ser pela presença dos retirantes e que parece não oferecer qualquer atrativo ou interesse à esposa adúltera e seu amante ladrão: justamente o Piauí dos domínios/domicílios dos pecuaristas da elite agrária.⁷¹

O romance do então jovem Abdias Neves se centra na subjetividade dos personagens comuns, mas que se tornam complexos, pois transgridem, cujo coro a pontuar o enredo é composto por personagens periféricos do *demi-monde*, como os rapazes festivos e boêmios que entram e saem de cena. Certamente que representa atitudes da época de fortes mudanças sociais em curso. Dissertam longamente os letrados no texto, em crítica mordaz ao papel da Igreja, da pobreza, do custo de vida, do fuxico, da falsa moralidade. Da mesma forma como outros romances apresentam cidades, fenômenos da natureza ou paisagens como personagens ubíquos, aqui o autor descreve densamente eventos públicos, as festas religiosas ou políticas, nas quais a aglomeração pública (e o perigo de seu descontrole) se apresenta como esse personagem importante, impessoal, mas presente à trama.

O estilo naturalista registra uma infinidade de detalhes sobre o cotidiano e os alimentos servidos nas ocasiões festivas. Procuramos em vão a cajuína nas descrições bastante ricas

⁷⁰ A presença constante de negros, negrinhas e mulatas, diferenciados do grupo de personagens, indica a presença de um grande segmento de ex-escravos na cidade, diferenciado do grupo já marcado como estando fora da elite. Seriam nossos personagens então representantes de uma incipiente classe média, na virada do século, no Piauí?

⁷¹ Podemos dizer que a *elite* é figurante na trama, transparecendo de forma marginal, nas entrelinhas do romance de Abdias Neves. É apresentada, por exemplo, na figura das meninas que criticam Mundoca na escola (“...a tomavam sempre para troça. Faltava-lhe o requinte, o gosto estético que dá o trato da fina sociedade. Seus vestidos ressentiam-se disso e, não raro, elas vinham, em grupo de duas ou três, muito sérias, com um ar de santas, perguntar-lhe se o molde viera de Paris); na Comissão de moças “da mais alta roda” que incomodam o manicaca a pedir uma contribuição para o novenário de N. Sra. das Dores; ou na figura daqueles (seus importantes, respeitáveis e venerandos amigos) a quem bajulava o puxa-saco do João Souza – *bon-vivant* – com título de capitão, pai de três moças coadjuvantes do romance. Mas também se apresentam na figura dos letrados: Dr. Praxedes, o bacharel Dr. Ernesto com suas preleções dos homens livres, contrários à Igreja e ao Clero, que mesmo sendo estudados e cobiçados no mercado nupcial frequentam, como parte integrante, o grupo de personagens.

de rituais católicos, festividades religiosas como o São João, um aniversário, um casamento, serenatas, comemorações políticas [...], todos os quais têm seus cardápios e especificidades, as gostosuras da terra.⁷² Servia-se, nos aniversários invadidos por “surpresas”,⁷³ cachaça, cerveja e café para os homens e vinho para as mulheres (que tipo de vinho seria? Será que Abdias Neves teria especificado se fosse vinho de caju?). No dia seguinte a um casamento, um personagem comenta que não gosta de frequentar os almoços da sociedade já que, como *caipora* que é, prefere “comer feijão em casa [...] sem etiquetas, de mangas arregaçadas”, pois nestas ocasiões sociais é geralmente forçado a comer o que não gosta: “Peço galinha, dão-me guisado de carneiro; peço torta de camarão, vem rosbife; quero uma pontinha de lombo vem-me frigideira de camarão!” Nada de cajuína. O autor narra o ataque furioso dos convidados aos doces e pudins da sobremesa enquanto um dos convivas tenta fazer um brinde, sem sucesso, diante do burburinho distraído do grupo a quem chama de “súcia”, perguntando ao amigo: “De que serve ser distinto (em Teresina)?”.

A tensão entre a civilidade e os hábitos locais assim se apresenta. Estar em público significa limitar o comportamento, vestir uma máscara, fingir e agir de forma pouco familiar, sacrificando a satisfação do feijão em mangas de camisa em prol de uma aceitação social a qual nem mesmo aderem o resto dos convivas.

As situações públicas fazem contraponto à excruciante realidade doméstica do nosso manicaca e às torturas psicológicas a que é submetido pela dura e cruel D. Júlia. As traições de D. Júlia são conhecidas e até mesmo aturadas pelos vizinhos e pelos amigos que se reúnem nessas ocasiões públicas. Apenas o padre e uma beata vizinha fazem algumas inócuas tentativas de fazer chegar às mãos do marido uma carta anônima. Infelizmente, a descrição naturalista, quando dirigida à vida privada do casal, parece se transferir aos níveis psicológicos e –

⁷² Em uma das festas de Maria, no mês de maio: “Duas filas de mesas vigiadas por mulatinhas e negras, à luz de lanternas de vidro branco, estendiam-se ao lado do fórum. Aí expunham-se bolos variadíssimos, desde o suspiro, guardados em balãozinhos de rendado de papel de cor, até ao afamado coração com iniciais e anagramas, feito de encomenda para presentes de amor. Em outras banquetas dispersas negras vendiam cusuz e café”(NEVES, 1909, p. 28); nos preparativos de um aniversário: “Uma criadinha, agachada no saguão, lavava a louça trauteando a Rosa de Madri, e um papagaio, preso à gaiola, na cozinha, gritava, dominando o barulho – “peg’o boi, Antônio, peg’o boi!”... Candoca ia e vinha, mandava pôr fogo no forno, indagava se o menino comprara os ovos para o pudim de queijo, se a farinha-de-reino já chegara. – E um cargueiro d’água que não aparecia! Onde estava o batedor de ovos?”. As comidas servidas no casamento infelizmente não nos são apresentadas, apenas o “zumzum ensurdecedor de negras que passavam correndo de um lado para o outro, muito enfeitadas de roupas novas roçagantes. Correria em toda parte, a lufa-lufa ruidosa de uma casa que se vestia alvissareira para um fato precursor de festas. Ninguém se entendia, na multidão de criados que entravam e saíam, conduzindo bandejas de flores, preparando candeeiros, conduzindo móveis tomados de empréstimo à vizinhança [...]”.

⁷³ Um admirador da aniversariante contratava uma banda da polícia e chegava “de surpresa” com diversos convidados, rapazes e moças. Invadindo a varanda e sala da casa, dançavam polcas e quadrilhas, geralmente dominando o também botequim vizinho. O autor revela que muitos dos agraciados – geralmente os pais – se recusavam a receber o grupo espalhafatoso, sentindo-se incomodados por essa serenata festiva que se transformava em baile.

com exceção das redes de dormir – não sabemos nada sobre o mobiliário, a rotina ou sobre o cardápio da família. Ficamos apenas com vagas noções da disposição dos quartos na casa, da existência de uma varanda, do comércio no cômodo que dá para a rua com o balcão onde D. Júlia se debruça e conversa feliz com o amante... Fica a impressão de acanhamento deste ambiente construído pelo pai de Dona Júlia, ex-retirante, que montou seu comércio com esforço e economia.

Não encontramos a cajuína em nenhuma das páginas deste romance, o que nos dá uma forte indicação de que, *no período de 1901 e 1902*, quando o romance foi escrito, existe uma grande possibilidade de a cajuína não ser ainda disseminada na cidade de Teresina como é hoje em dia. No entanto, percebemos inúmeras facetas da cultura do Piauí que nos ajudam a relativizar a noção rígida da onipresença da hierarquia social baseada no modelo da aristocracia rural.

3.2 Os valores associados ao papel da mulher e à produção da cajuína

A sociedade ocidental trouxe, como herança do século XIX, a valorização da família, marcada por uma forte carga sentimental baseada no amor conjugal e no amor materno. Outra característica dessa sociedade seria a separação entre os espaços privado e público. O primeiro se caracterizaria pelas relações íntimas e afetivas, enquanto que o segundo seria marcado pela racionalidade e inteligência. À mulher, por ser considerada mais frágil e afetiva, caberia o espaço privado... (COUTINHO, 1994, p.31-35 apud CASTELO BRANCO, 2005).

Pedro Vilarinho Castelo Branco nos dá algumas importantes indicações sobre os valores atribuídos à mulher piauiense, em *Mulheres Plurais* (CASTELO BRANCO, 2005). Sendo o seu foco a passagem da mulher para o espaço público no início do século XX; o autor não dirige sua pesquisa para a vida íntima e privada onde é produzida a cajuína. Contudo, nos ajuda a sistematizar as noções de valor em conflito à época estudada, coincidindo com o início da produção da cajuína no Piauí.

O romance de Dona Lili Castelo Branco exemplifica a transição entre valores tradicionais e modernos, associados à mulher da alta sociedade piauiense. Sua sogra, muito pia, a Baronesa Castelo Branco, era valorizada pela religiosidade e caridade com que ensinava rezas às muitas negrinhas de sua casa e dava pão à *pobreza* em seu jardim na chácara do Karnak, hoje Palácio do Governo. No entanto, D. Lili, casada com o herdeiro do Barão de Castelo Branco, é uma *grande senhora* que se descola das mulheres tradicionais por seu *status* excepcionalmente alto e sua modernidade. Não encontramos, em Lili, referências valorativas às qualida-

des citadas anteriormente, de mulheres prendadas, trabalhadeiras, esforçadas ou diligentes. Os autoelogios que tece se referem à sua beleza e elegância, religiosidade e nobreza, talento literário, longas estadias em terras civilizadas, entrosamento com políticos importantes e intelectuais, ou a seu papel como mãe amorosa da filha que perdeu e pelo amor a seu marido.

Já tínhamos visto, em Brandão (1995), grande tendência, no Piauí, à estabilidade dos matrimônios formalizados, que a autora atribui ao fato de serem pautados fortemente nos arranjos patrimoniais.⁷⁴ Vilarinho nos fala de tempos nos quais o casamento por livre escolha já vigora, mas no qual o papel da mulher é estabelecido por um ideário católico,⁷⁵ baseado na Sagrada Família:

O lar um lugar privilegiado, de felicidade, que se completaria com a procriação e o conseqüente exercício da maternidade, vista como a atividade mais doce e invejável que a mulher poderia exercer [...] onde ela reinava soberana, fazendo-o um lugar elegante, festivo, no entanto sem tumulto, sem banalidades [...] (CASTELO BRANCO, 2005, p.126).

Esse modelo se completa com a atitude de respeito e recato com o esposo, submissão às suas opiniões, fidelidade, acompanhada da tolerância para com suas aventuras extraconjugais, boa formação moral que favorecesse a criação dos filhos etc.

No final do século XIX, começa a surgir o discurso que propõe a emancipação da mulher por meio do sufrágio universal e de maiores oportunidades nos setores de educação e trabalho. A década de 1920 acirra as tendências às mudanças, com o advento do cinema e outras formas de comunicação que aceleram a exposição às novas ideias, costumes, vestuário, modismos. Com base em jornais, periódicos locais e mensagens governamentais, o historiador examina as ideias que orientavam as mulheres em Teresina, enquanto se dividiam entre a proposta doméstica e aquela emancipatória, de maior participação na vida pública, mostrando, por outro lado, a força com que os tradicionalistas reagem.

As propostas de legalização do divórcio tiveram repercussões negativas nos jornais locais no início da República, pois deixaria as mulheres mais vulneráveis. O debate agita a cidade, e através dele conseguimos ver que mesmo os livres-pensadores como Clodoaldo Frei-

⁷⁴ Embora não tenhamos sistematizado as informações ou inserido perguntas que aprofundassem a questão, nossas entrevistas com as antigas produtoras de cajuína – muitas delas viúvas – contêm inúmeras referências espontâneas e saudosas a casamentos aparentemente felizes, com maridos que estimulavam e contribuía com a atividade das esposas, plantando cajuais ou fabricando máquinas e implementos para aumentarem a produção. Não tivemos nenhuma menção a casamentos desfeitos pela separação do casal, embora, como dissemos anteriormente, não tenha sido o nosso foco. Entre os novos atores encontramos casais que trabalham juntos, o homem se responsabilizando pela comercialização e pelas compras de materiais etc.

⁷⁵ “No século XIX, a Igreja Católica começa a divulgar uma nova imagem da mulher, que deixa de ser vista apenas como a Eva pecadora, um ser astuto e diabólico sempre pronto a seduzir os homens e que, portanto, deveria ser vigiado e reprimido – a imagem negativa de Eva é substituída pela da Virgem Maria... a recuperação da mulher pelo exercício da maternidade” (CASTELO BRANCO, 2005, p.130).

tas, que, com ideias liberais da Escola de Recife, pregavam a educação laica para as mulheres, continuavam a valorizar seu papel tradicional de mãe e esposa, dócil e submissa, construtoras da moral cívica dos filhos:

Eu só admiro a mulher na santidade de seu lar, tratando da família. Quanto maior o número de filhos que uma senhora cria com desvelo e solicitude, mais a considero sábia e santa. Adoro a esposa, a mãe, a irmã, a filha; mais (sic) olho sempre com prevenção invencível para essa espécie de macho, que não quer se conformar com os deveres do seu sexo (FREITAS, 1911, p. 131).

Suas opiniões a respeito da superioridade física e intelectual dos homens são, também, altamente machistas.⁷⁶

A discussão sobre como eram vistas as mulheres solteiras nos dá ideia da relação entre este ideário e as dificuldades de sustento das mulheres que não encontravam a tutela de maridos. Além de toda a desmoralização e humilhação a que eram submetidas, as *solteironas*, vistas como fracassos pessoais por não terem tido os encantos para garantir um casamento, tinham que depender da tutela de algum irmão ou cunhado, tendo dificuldades em prover o seu próprio sustento em um ambiente no qual as oportunidades de trabalho eram mínimas e o pagamento para as mulheres muito menor do que aos homens. O historiador localiza algumas cartas nos jornais, à época, que polemizam quanto à visão da solteirona enquanto fracassada, para afirmar sua independência na condição de desejável, sem muita força diante das trélicas e da maioria das opiniões.

Na contramão dessa discussão, temos um depoimento de Dona Genu Moraes, que afirma que os proprietários de terra não casavam todas as suas filhas, para evitar a dispersão de seus bens patrimoniais. Para ela, as mulheres muito ricas “*não precisavam casar*”.⁷⁷ Por sua vez, Vilarinho observa que, para as mulheres pobres de Teresina que se empregavam nas tecelagens, formando um operariado precoce, o trabalho era mais uma alternativa de sobrevivência do que a busca pela emancipação. A necessidade de buscar atividades produtivas também se dava pelo falecimento de um marido, ou para contribuir com o marido nas despesas da família.

O magistério, por exemplo, ocupava um espaço especial nessa moralidade, como uma espécie de missão que justificava a opção que excluía o casamento. As professoras tinham um papel especial na sociedade, como se estivessem sacrificando o sonho feminino do casamento

⁷⁶ “Fisiológica e histologicamente de conformação diferente da nossa, a mulher tem gostos e aptidões diferentes das nossas. Ainda não apareceu uma sábia, uma maestra, uma pintora comparável aos sábios maestros e pintores” (FREITAS, 1911 apud CASTELO BRANCO).

⁷⁷ Entrevista concedida por Dona Genu Moraes. Áudio. Teresina, jul. 2009.

em prol de um bem cívico maior. Nesse ambiente em que a modernidade batia à porta sem ter criado as formas de sua sustentação econômica, o trabalho não era uma alternativa que se apresentasse com facilidade para as mulheres piauienses, como exemplifica nossa entrevistada, professora e solteira:

Eu era muito ocupada, eu era muito ativa. Eu digo o ditado: eu bordava e pintava! Eu sei costurar, eu sei pintar tecidos, pode não ser, mas eu pintava. Usava uns terreninhos meus para fazer casa, esse negócio de construção. O que aparecia assim eu fazia, nunca fiquei de braços cruzados nem sentada esperando pelas coisas. Fazia de tudo na minha casa. Cozinhava tudo. Hoje em dia, as pessoas dizem que não têm tempo pra isso. Parece mesmo que o tempo encurtou, não é? Mas naquele tempo eu tinha tempo pra tudo, graças a Deus. Fazia o doce de caju. Fazia mesmo o (doce) seco. Fazia do cajuá, era aquele caju pequeno, né? Fazia, não deixava perder não, estragar nada.⁷⁸

Encontramos, entre nossas entrevistadas produtoras de cajuína, algumas das qualidades atribuídas à mulher santificada pelo culto mariano, restrito ao ambiente doméstico:

Não gostava de festa não, não fazia festa não. Tinha muito filho, cuidava só dos meus filhos [...]. Nunca fui mulher de andar fazendo as coisas fora não. A Arabella dizia: Se fosse eu, do jeito que eu faço bolo, vendia. Eu dizia – Arabella, eu nunca vendi as coisas que faço não. Toda vida eu faço pra casa, né?⁷⁹

Já Dona Genu, nascida em uma família que usufruía o auge da riqueza do ciclo do extrativismo da carnaúba, por exemplo, afirma que “as mulheres eram muito prendadas, faziam doces de época, bolo, costura, tudo em casa. A mamãe fazia tradicionalmente; as senhoras todas faziam, em todas as casas elas faziam (a cajuína); faziam os doces e os bolos”.⁸⁰

Figura 14 – Doces de época



Fonte: Acervo IPHAN.

⁷⁸ Entrevista concedida por Dona Ilma, nascida em 1921, professora, solteira, adotou filhos. Teresina, nov. 2008.

⁷⁹ Entrevista concedida por Dona Maria do Carmo, 103 anos. Teresina, maio 2009.

⁸⁰ Entrevista concedida por Genu Moraes. Vídeo. Teresina, out. 2008.

No entanto, o trabalho etnográfico revelou que além da mulher frágil e feminina, refinada pelas atividades altruístas da criação dos filhos em um ambiente distante das preocupações do mundo, a *produtividade* está fortemente associada a valores atribuídos a seu papel na família dos produtores de cajuína. A ideia de mulher prendada, embora associada à criatividade, está menos associada com o refinamento (tocar piano, fazer bordados) do que por uma ideia de trabalho duro, capacidade gerencial, no sentido do abastecimento das famílias. Na realidade, o poder de mando, a autoridade e o expediente valorados entre nossas entrevistadas, embora não excluindo o afeto e a doçura em relação a filhos e familiares nem a submissão ao marido, distanciam a mulher piauiense desse ideal mariano de dócil submissão e fragilidade. Além disso, existem diversos registros de casos nos quais a transmissão do patrimônio se dava através da mulher, o que poderia conferir-lhe maior poder e autoridade do que o ideal mariano de submissão estabelecia (RIBEIRO, 2006).⁸¹

É possível que o alto valor atribuído à produtividade derive dos tempos em que as famílias viviam dispersas e isoladas, longe dos centros de consumo.

Trabalhava e não parava não. Não sabia parar não. Tinha que estar sempre trabalhando. Trabalhava porque gostava também. Filha: Até sabão fazia, não é mamãe? Ela fazia cinco coisas de uma vez só: Às vezes botava a goiaba para fazer doce, o sabão, ela fazia cinco coisas num só dia. Naquele dia ela ficava fazendo tudo isso de uma vez. Ela era muito forte!⁸²

Tais características foram louvadas e tidas como enaltecidas, em praticamente todos os depoimentos que colhemos (vide o da professora acima), inclusive entre as senhoras da alta sociedade e que reafirmavam não precisar trabalhar para sobreviver. “Faço porque gosto de trabalhar pesado assim! Gosto de limpar a casa, eu gosto. É meu mesmo! Eu já nasci assim e não adianta, não vou mudar. Trabalho muito, faço tudo: doce, molho de tomate e Pomarola. Não quero é ficar parada”.⁸³

Devemos observar que a cajuína parece derivar do modo de fazer, principalmente dos “doces de época” aos quais se refere Dona Genu (fazer doce com as frutas da estação), mas também de biscoitos e bolos tradicionais: “Gostava de fazer bolo, de todo jeito eu fazia. Bis-

⁸¹ No extremo, temos relatos que demonstram qualidades muito distantes deste ideal, como a coragem de empunhar uma arma e lutar ao lado do marido ou em defesa da família, como no caso de Maria Bonita e Lampião e outras figuras do cangaço, ou de senhoras que empunharam armas contra Lampião, como em “Uma Certa Família Parente”. Filme. Olavo Cronemberger, 2001.

⁸² Entrevista concedida por Dona Maria do Carmo e filhos. Teresina, maio 2009.

⁸³ Entrevista concedida por Dona Rita de Cássia. Teresina, out. 2008.

coito de toda espécie, bolo de todo jeito”.⁸⁴ No Piauí, sobrevivem outros elementos deste complexo cultural de abastecimento familiar, suas respectivas práticas e rituais de pertença e hospitalidade, especialmente com os doces, bolos e biscoitos tradicionais. Tais práticas envolvem o aproveitamento de recursos naturais como o buriti, a manga, a carambola e outras frutas através de doces e licores, a mandioca por meio das farinhadas ou o caju.

Os cajus nativos – o pequenino cajuí e o cajuá, um pouco maior – são os preferidos para os doces de caju seco e em calda: “Em Amarante, tanto fazia a cajuína como o doce de caju. Tanto do cajuí como do cajuá”.⁸⁵ A isso se associam noções do bom aproveitamento dos recursos naturais disponíveis, de querer aproveitar todo o caju sem deixar estragar. Mesmo com a forte hierarquização da sociedade e a clivagem entre os detentores de terras e aqueles que não a possuem, Pedro Vilarinho afirma que nessa fase de modernização, as condições econômicas eram acanhadas mesmo para o funcionalismo público (ainda que o Piauí usufruísse o fluxo de capital dos ciclos de extrativismo da carnaúba e da maniçoba garantindo a riqueza de uma pequena elite). Acreditamos que ao ato do bom aproveitamento e não desperdício se associa o fato de a mulher contribuir para a despesa doméstica ou o abastecimento do lar, ajudando o marido, ocasionando mais um elemento de valoração positiva.

A continuidade deste sistema está ameaçada pelas mudanças de hábitos e costumes que acompanham a entrada da mulher no mundo do trabalho, transformando a família em unidade consumidora, apenas, conforme aponta Dona Genu:

[...] As senhoras eram muito prendadas. Não é como hoje que as senhoras não sabem fazer nada. Sabem, se dedicam a outros setores, mas naquela época elas se dedicavam às prendas domésticas. Faziam os doces, faziam as comidas. A mesa da minha mãe todo dia era mesa organizada. Não é como eu que é uma coisa mais simples, uma salada e um prato de carne e pronto.⁸⁶

Além do aproveitamento de recursos naturais disponíveis, a possibilidade de se tornar produtiva dentro desse sistema requer o saber fazer, o saber organizar a atividade em conjunto, agregando parentes e administrando empregados. Tal capacidade gerencial é considerada, por boa parte das entrevistadas, antigas, como restritas à elite, ou ao “bloco proprietário”. No caso dos assentados, recentemente inseridos no universo de produção da cajuína, o trabalho é executado nos moldes da agricultura familiar, mesmo quando implica em pagamento de diárias ou em trabalhos compartilhados como mutirões, localmente chamados de adjuntos. Entre

⁸⁴ Entrevista concedida por Dona Maria do Carmo e filhos. Teresina, maio 2009.

⁸⁵ Entrevista concedida por Dona Ana Cristina, 76 anos. Teresina, out. 2008.

⁸⁶ Entrevista concedida por Dona Genu Moraes. Vídeo. Teresina, out. 2008.

os assentados que entrevistamos, o papel do homem e da mulher na produção são um pouco mais equilibrados, cabendo por vezes ainda maior responsabilidade e crédito ao homem.⁸⁷

A produção da cajuína, atualmente, atrai homens por apresentar forte apelo, na medida em que se volta para um mercado em expansão. Temos vários casos de filhos que dão continuidade aos trabalhos originados pelas mães, alguns dos quais, após retornarem de longas temporadas fora do Piauí, como os filhos de Dona Dia, que foram policiais no Pará durante mais de vinte anos e, ao retornarem, plantam quarenta hectares de caju, dando um alento à pequena indústria materna. O filho de D. Lili (Lili Doces) administra empresarialmente a fábrica de cajuína da mãe, que a deixa como legado. Parecemos presenciar o momento em que filhos formados decidem profissionalizar a atividade, transformando suas mães em “marcas”. Vários aposentados, a quem chamamos de “novos atores”, recuperam tradições familiares ou se lançam na nova empreitada com papel diferenciado e modernizador para o homem, figura predominante nas reuniões do SEBRAE.

3.3 Outras consequências das redes familiares e da distinção social

Nosso estudo confirmou a noção de que a hierarquia social e a família extensiva são instituições marcantes da cultura local, mesmo que o texto de Abdias Neves tenha servido para relativizar a rigidez dessas estruturas, deixando entrever a mobilidade social existente. Embora a sociedade piauiense atual esteja, obviamente, muito mais diferenciada do que a sociedade colonial descrita por Tânia Brandão (1995), encontramos muitos elementos característicos de sociedades que necessitam afirmar a *distinção*, no simbolismo atribuído à cajuína, e nos rituais de hospitalidade na qual é utilizada (*champagne do Piauí; servida em casamentos e aniversários; piauiense como povo hospitaleiro etc.*).

A literatura a respeito da cidade de Teresina está repleta de sinais dessa necessidade de distinção, e Teresinha Queiroz chega a apontar para as dificuldades na construção dessa nova sociabilidade:

As novas formas de civilidade vinham sendo introduzidas na cidade. Crianças e adultos estavam sempre, pelo menos na avaliação dos redatores dos jornais, precisando de corretivos e de ajustes de maneiras. Precisavam aprender a manter as distâncias sociais, a frequentar de modo adequado os eventos, a bater palmas... a receber, a comportar-se à mesa, enfim, a ‘não

⁸⁷ Além da competência gerencial, a produção da cajuína, requer a propriedade de terras, onde seja plantado o caju, sendo bem poucos os produtores que encontramos que comprem a fruta para processar, sem dispor de cajueirais. A condição de propriedade da terra é uma capacidade recentemente adquirida pelos assentados entrevistados, e reconhecida como determinante para a sua entrada no processo. Além da terra e de um pequeno grupo de pessoas para trabalhar, é também necessário um capital, que representa aproximadamente 50% do resultado final e que só é recuperado ao longo do ano.

avançar'. Os adultos deveriam deixar as crianças em casa à noite, delimitando assim um espaço para os adultos, a não roubar objetos nas toaletes alheias e outros vários aprendizados do jogo social da etiqueta moderna. A toda hora os redatores puxavam a orelha da sociedade local, indicando reiteradamente as novas normas da sociedade (QUEIROZ, 2008, p.17).

Assim, como testemunhos desse processo de modernização e adequação à civilidade capitalista, mesmo que não se refira à cajuína, a literatura sobre a “cidade embriagada por si mesma” apresenta-nos as condições pelas quais a cajuína, ao surgir, se adequou à cultura através desses rituais de hospitalidade e distinção. Temos, por exemplo, a descrição – por parte de Dona Genu Moraes – do momento em que sua mãe recebe o Governador do Rio, Carlos Lacerda, em sua residência, com uma bandeja com taças de cajuína: “eu me recordo de um fato muito interessante. Quando Carlos Lacerda veio ao Piauí visitar o meu pai, e a mamãe pegou uma bandeja com taças de cajuína e disse: Chico Félix, meu filho, sirva para o governador”.

Mas a distinção não está representada aqui apenas pelo fato de o político de fora prestigiar essa casa, de a família ser detentora do refinamento das taças e da própria cajuína. A importância hierárquica da mãe de Dona Genu se reflete também pelo detalhe de estar dando ordens a um coronel do exército:

Chico Félix era um coronel do exército, amigo do meu irmão, do Milton Aguiar (explica que o coronel era considerado um homem perigoso chegando a ser morto por isso)... e ele serviu, levou a bandeja. Então era isso (a mãe podia mandar) com muito afeto, muito carinho, não era agressão. Não era. Dizia, Chico Félix, sirva a cajuína (e ele servia).

Figura 15 – Dona Genu Moraes



Fonte: Acervo do IPHAN.

Podemos agora tratar de aspectos diferentes dessa herança cultural da família extensiva que não são necessariamente limitados ao caráter restritivo da elite. Mesmo que o acesso aos postos de serviço público e demais bens de capital se concentrem nas mãos de uma elite descendente das primeiras famílias de grandes latifundiários pecuaristas, e que isso lhes confira prestígio e poder, o fato de as redes familiares terem se estabelecido com tanto sucesso na região teve outros efeitos além deste. A cultura da família extensiva cria solidariedade, refletida no grande interesse e prazer com os quais a maioria dos entrevistados discorre sobre sua genealogia e as histórias de parentes, assim como uma atitude de carinho e respeito para com os idosos. A cultura da família extensiva promove a solidariedade familiar em nível local. Porém, da mesma forma como a organização em rede ultrapassa o território nativo se ampliando espacialmente, ultrapassa os limites da consanguinidade, influenciando na forma como se organizam as amizades e as relações sociais também de forma extensiva.

A família extensiva, enquanto instituição organizadora da sociedade, extrapola os atributos de concentração de renda e poder da elite, acarretando um determinado tipo de *afetividade* peculiar ao povo piauiense, que se vê como hospitaleiro, prestativo, obsequioso, mesmo quando não se sente pertencente ao estamento elite.

As sociedades elitizadas tendem a valorizar os rituais de distinção como as solenidades, o costume do uso de roupas de gala, a frequência a clubes, colunas sociais, salões de beleza especializados, entre tantos outros. Porém, entre os efeitos da hierarquização estão a atitude de seriedade em relação às possibilidades de ascensão social como a educação. O Piauí se orgulha de ter as melhores escolas municipais do Nordeste e de ter algumas de suas escolas particulares citadas entre as primeiras colocadas no ENEM nacional.⁸⁸

Até recentemente, jovens se mudavam para outras cidades para estudar. Vimos que tradicionalmente iam para Pernambuco e Belém, e mais recentemente para Belo Horizonte, Brasília e São Paulo principalmente. Isso resulta em uma espécie de organização de piauienses em rede de forma notoriamente bem estabelecida,⁸⁹ provocando uma espécie de simetria entre o forte apego à terra natal e o costume de se passar longas temporadas fora desta mesma terra, sem que se enfraqueça o vínculo de pertença. Mesmo que não façam parte de ramos pri-

⁸⁸ Disponível em: <http://www.emdianews.com.br/noticias/as-melhores-escolas-do-pais-no-enem-2007-1953.asp>

⁸⁹ Podemos ouvir os ecos dos elogios tecidos por Dona Lili ao marido, que cuidava de todos os conterrâneos em Belém, arrumando-lhes emprego, cartas de recomendação, empréstimos e até hospedagem. Uma entrevista do montador de cinema e cineasta Severino Dada, para a revista de cultura carioca, Zé Pereira, fala sobre o fotógrafo piauiense José Medeiros, comentando como a turma de piauienses em torno dele era mais fechada e “bairrista” do que a de seus conterrâneos pernambucanos (ZÉ PEREIRA, out. 2007). No Rio, grupos de piauienses tentam organizar a “Casa do Piauí” para promover a cultura piauiense; em Brasília se organiza o evento cultural “Nação Piauí”; em São Paulo a Semana do Piauí.

vilegiados das redes familiares, os piauienses do bloco que é forçado a migrar tem como recorrer a pontos de apoio fora do estado.

Tudo isso promove um terreno extremamente fértil para a valorização da cajuína e sua circulação através desta rede, como um bem carregado de valores simbólicos, um emblema de origem e ao mesmo tempo – visto que cada cajuína difere das demais em cor, doçura e sabor, sendo tais diferenças assuntos de conversas e comparações – emblema de diferenciação do clã, que reforça a saudade, a identidade com a terra natal, o afeto.

Por outro lado, mesmo tendo a sociedade se diferenciado bastante ao longo das últimas décadas, contando hoje com uma gama muito maior de postos de trabalho e uma classe média que se faz presente no setor de serviços, existe ainda, claramente, a clivagem entre estas e o “outro bloco”, a massa mestiça oriunda do meio rural. Isso ocasiona um universo de possibilidades sociais limitado por essa fronteira, que confere – como uma espécie de ilusão de ótica – a reconfortante sensação de que “o mundo é pequeno”, pois coincidências acontecem e todos se encontram haja vista que “todos” se conhecem – mesmo que a cidade esteja perto de atingir um milhão de habitantes.⁹⁰ Nesses ambientes, as redes de amizades e recordações mútuas tendem a ser estreitamente tecidas, de forma que encontramos grupos geracionais que compartilham de memórias de tempo de escola, viagens de férias compartilhadas e eventos públicos. Grupos de amigos que se organizam em confrarias étlicas⁹¹ que ultrapassam gerações. A vida noturna e social em Teresina apresenta uma simpática efervescência,⁹² quase ao estilo das diversões da virada do século, descritas por Teresinha Queiroz, acompanhada de uma ponta de frustração decorrente desse limite populacional restritivo.⁹³ A autora já comentava que apesar da eterna reclamação quanto à falta de divertimentos em Teresina, o entretenimento sempre foi animado na cidade (QUEIROZ, 2006).

⁹⁰ São outros efeitos disso as fofocas e fuxicos – de que tanto reclamaram Abdias Neves e D. Lili Castelo Branco – que tendem a proliferar em comunidades onde todos se conhecem e exercem controles sociais sobre os indivíduos dos grupos.

⁹¹ Como o *Conciliábulo*, que reúne há mais de cinquenta anos um número fixo de membros a beber em um botiquim todos os sábados e a promover algumas atividades sociais, como almoço anual no qual as esposas são convidadas, a venda de camisetas para angariar recursos para esse almoço etc.

⁹² Por todo o Piauí, a indústria de entretenimento apresenta vitalidade, com eventos culturais populares, atraindo um público bastante razoável e os serviços de aluguel de som, equipamento de palco, luzes, fogos de artifício bastantes ativos. O governo estadual e as prefeituras promovem inúmeras festas populares, como os Folguedos de Teresina, além de eventos de cultura específicos para o público educado, como o Festival de Vídeo, concursos de música etc. O que teria relevância para o nosso estudo, embora fuja do escopo deste trabalho, seria analisar as formas, como os “blocos” que compõem a sociedade piauiense moderna, transitam entre estes eventos.

⁹³ Enquanto existem diversos grupos de interesses em torno de poesia, cinema, cavalos, vaquejadas, ou diferentes tipos de música (rock, forró, chorinho, e outros), estes acabam por se encontrar em praticamente todos os eventos que chegam à cidade, sejam eles de rock, forró, ou outros, pois todos os grupos vão a quase todos os eventos, causando o sentimento de serem “sempre as mesmas pessoas”.

Embora existam enclaves residenciais da elite como os bairros do Jóquei e Ilhotas, que reúnem a maioria dos moradores de classe A e B, percebe-se por grande parte de Teresina uma espécie de *upgrade* de bairros pobres, onde casas mais ricas são construídas ou casas antigas são reformadas. Embora a mudança para o Jóquei represente um sinal claro de ascensão social, ainda existem muitas famílias que preferem residir na vizinhança de tios, primos e outros parentes, investindo em melhorar suas casas nos em bairros antigos, nos locais de origem da família. Os bairros antigos não são estigmatizados com a mesma facilidade que ocorre em outras grandes cidades, pois a história pessoal das famílias que lá residem/residiam continuam vivas, diante do desenvolvimento urbano atual.

O comércio – como vimos no romance de Abdias Neves – é outra possibilidade de ascensão social levada a sério, e a disposição do teresinense para o trabalho nessa área é flagrante. Constatamos a proliferação de pequenos e variados comércios que se instalam em casinhas de aluguel barato, não obedecendo necessariamente à lógica espacial de bairros especializados,⁹⁴ típicos de cidades grandes. Provavelmente isto se deva à noção de *vizinhança e freguesia*, que faz com que um pequeno negócio (como uma padaria, conserto de bicicletas ou de copiagem de chaves) se estabeleça em um bairro. No entanto, o que surpreende são comércios especializados – como uma boutique de roupas especiais, academia de ginástica, agência de publicidade, *buffet* de festas – em locais improváveis, longe dos enclaves residenciais A/B como o Jóquei. Sendo a cidade planejada, sem grandes problemas de trânsito que tornem proibitivos os deslocamentos de clientes entre os diferentes bairros, ela permite que se abram os novos negócios em imóveis familiares, por exemplo. Mas nos arriscamos a derivar dessa observação a possibilidade de que a oportunidade oriunda da história pessoal desses pequenos negociantes e suas famílias não cedeu diante da pressão lógica da impessoalidade do mercado, a ponto de impedir que se estabeleçam “onde podem” e não onde seria “lógico” (ou seja, nos bairros que atenderiam de forma específica ao seu comércio) sob o risco de não terem clientes vindo aos seus estabelecimentos. Isso certamente favorece o comércio familiar da cajuína, “na porta de casa” tão reiterado nas entrevistas, já que a maioria das pessoas se desloca a qualquer ponto da cidade para comprar.

⁹⁴ Uma exceção são as zonas que reúnem serviços especializados na área de saúde, que parecem constituir-se rapidamente como enclaves especializados: hospitais e clínicas; farmácias; pensões para receber pacientes de fora etc.

3.4 A hospitalidade

A cena descrita por Dona Genu, na qual sua mãe ordena a um coronel do Exército que sirva a cajuína ao visitante importante, ilustra diversos elementos da teoria da hospitalidade. É claro que toda a cena reforça a integração dos participantes na camada exclusiva da elite que é prestigiada com a visita do ilustre forasteiro. Como afirma Mauss, “cada um é suposto oferecer sua hospitalidade ou seus presentes como se eles jamais devessem ser retribuídos. Mesmo assim, cada um aceita os presentes do visitante ou as contraprestações do anfitrião, porque são bens e também um meio de fortalecer o contrato do qual são parte integrante” (MAUSS, 1974).

Os estudiosos da hospitalidade⁹⁵ são unânimes em reconhecer que a teoria da hospitalidade tem como texto fundante o *Ensaio sobre a Dádiva - forma e razão da troca nas sociedades arcaicas* de Marcel Mauss (1974). Acreditamos que a noção de hospitalidade, considerada como dádiva em Mauss, pode enriquecer o presente estudo, uma vez que a pesquisa de campo sobre o *modo de fazer cajuína* vem indicando a hospitalidade como o arranjo motivacional; este arranjo a remete ao seu consumo, inserida em um conjunto de gestos construtores deste ritual. Seria o ato de “servir cajuína” uma constelação do dar-receber-retribuir a que Mauss se refere? Ficamos, logo de início, com a forte noção de pertença a um determinado estamento que esse ritual favorece, para chegar à sociabilidade que ele constrói, ao estender cada vez mais amplamente as redes de relacionamento e obrigações solidárias que as tecem.

Araújo analisa, em seu estudo sobre os ritos em torno do vinho do porto, as formas como as regras de hospitalidade são comandadas por esse conceito de reciprocidade de Mauss (ARAÚJO, 1995). Para ele, a etiqueta, como “ritual de minimização da agressividade, assegurando a capacidade de manter o vínculo social” permite a interação planejada nos níveis doméstico, comercial e público. Em nível doméstico se exerce a hospitalidade primária, com aconchego e intimidade, sendo a matriz da preservação da tradição do ritual, enquanto em nível comercial o cliente substitui o hóspede, embora o rito deva permanecer o mais próximo possível do doméstico. Ao estudar as possíveis relações entre hospitalidade e turismo, Camargo mostra que a hospitalidade que existe na casa é a mesma desenvolvida nos hotéis. “Hospitalidade seria toda forma de encontro entre alguém que recebe e alguém que é recebido, mes-

⁹⁵ Na antropologia, além de Mauss, os estudos de hospitalidade, segundo Camargo (2007), remetem atualmente a Alain Caillé, Alain Montandon e Anne Gotman. Alain Caillé recoloca o paradigma maussiano como foco central dos estudos sobre hospitalidade. Alain Montandon estuda as interações hospitaleiras na literatura; e Anne Gotman aborda diferentes dimensões da hospitalidade contemporânea, na cidade, na arquitetura, no hospital etc.

mo que aquilo que se passe nesse encontro não mereça o adjetivo hospitaleiro” (CAMARGO, 2007).

Ao resgatar a noção dádiva, Caillé a define como sendo a prestação de serviços ou de bens realizada sem garantia de retribuição, visando criar, manter ou reconstituir o vínculo social (CAILLÉ, 2002). Na dádiva, portanto, o mais importante são os vínculos sociais a serem criados. Neste contexto, *dar* é sacrificar algo que se tem em nome de algo simbolicamente significativo, é renovar, restabelecer e fortalecer sentidos. O *sacrifício* é, pois, um componente essencial da hospitalidade. Quem recebe a dádiva deve manifestar alegria, mesmo sentindo que assume um débito para com aquele que doou, ficando à mercê do doador. A única forma de livrar-se desse débito é retribuir.⁹⁶

O ritual de acolhimento do estranho existe tanto na casa como na repartição pública ou na empresa privada. Casa ou estabelecimento tem necessidade de criar regras para acolher o visitante, mesmo que na casa a inviolabilidade do espaço sacralizado pela intimidade requeira a permissão ao visitante; e no estabelecimento, como espaço público, o cliente tenha o direito de entrar estabelecido como sua cidadania.

No ritual de hospitalidade doméstica o anfitrião deve fazer o esforço mais *visível, observável* possível, para que o visitante, demandante da hospedagem, na sua condição de inferioridade, sintá-se à vontade. Em contrapartida, este deve entender e respeitar os limites desse estar à vontade. Ao retribuir a gentileza com outra dádiva, inverte-se a gangorra, e aquele que retribui passa a uma posição de superioridade.

A hospitalidade doméstica regula o contato que se estabelece entre os donos da casa e os visitantes... O dono da casa, ou a dona da casa, ao aceitar o visitante, deve cumprir um sem número de rituais que regulam o acolher (“faça de conta que está em casa”), o alimentar (nem que seja a oferta de um copo de água), o entreter, o tornar a cena lúdica para o hóspede (nem que seja a execução de uma música, o contar uma piada). O hóspede por sua vez deve retribuir o acolhimento com presentes, respeitando o primado dos donos da casa no direito de estabelecer regras para a convivência e aceitando o espaço e as dádivas que lhe são feitas (CAMARGO, 2007).

Por consequência, o descumprimento dos rituais de acolhimento termina por gerar tensões colocando em cheque relações de amizade ou de prestígio.

⁹⁶ Ambiguamente, a dádiva não abole o interesse, apenas não permite que ele se instrumentalize sob a forma de um negócio que se quer fechar, em troca direta. Por outro lado não dissolve a perspectiva de uma futura retribuição, mascarando sua condição de necessária, levando-a a um circuito de troca generalizada. Assim, o dom jamais pode ser rejeitado. Ao ser rejeitado, viola a troca simbolizando uma violência. No entanto, receber algo de presente resulta na consciência de uma situação clara de desvantagem. Assim, retribuir reinstala o dom, a dádiva. E, ao mesmo tempo, é reinstaurar o sacrifício, criando uma nova dádiva, assegurando a continuidade do processo que alimenta o vínculo entre as pessoas. Assim, ritualiza, costura, sedimenta e vivifica o tecido social.

Para Camargo, a noção de hospitalidade remete ao sistema da dádiva, cuja circulação do dar/receber/retribuir de Mauss gera uma sucessão de dádivas e contradádivas. A hospitalidade, ao pressupor a dádiva inicial e sua continuada contradádiva instaura uma força integradora de seus múltiplos aspectos: moral, religioso, econômico, social (entendido, portanto, como um fato social total). Desta forma, as obrigações geradas pela hospitalidade, como sistema da dádiva, são infinitas, nunca equilibradas, fazendo com que cada protagonista esteja sucessivamente preso à troca pela dádiva que recebeu de forma alternada e assimétrica. Hóspede/visitante e anfitrião convertem-se mutuamente em personagens de um ritual que se desenrola continuamente. Cena após cena, hóspede converte-se em anfitrião, perpetuando-se nessa alternância de papéis, tornando-se uma força motriz de reelaboração e atualização de vínculos sociais.

É preciso entender, na hospitalidade substantiva, o fato social que se concretiza no encontro de alguém que recebe (anfitrião) e alguém que é recebido (hóspede) e a ética implícita que, embora aconteça em vários cenários, tem como ancestralidade a casa. A hospitalidade doméstica é para este autor a matriz de todas as demais: a hospitalidade pública e a comercial.

A hospitalidade doméstica pode ser entendida como matriz: o espaço de preservação dos rituais legados pela tradição, tanto sob a forma de receber, como de hospedar, de alimentar e de entreter... Percebe-se que é dentro do contexto doméstico da hospitalidade que o ato de receber reflete a cultura de cada povo. Trata-se da hospitalidade como bem receber, do aconchego, da essência do acolhimento⁹⁷ (FRANCO, 2009).

Simpatia, familismo e cordialidade desenham as relações sociais cotidianas no Brasil (FRANCO, 2009). Assim a identidade cultural do povo brasileiro torna-se marcada por rituais de hospitalidade. Roberto DaMatta afirma que “o ato de receber neste país representa sempre uma festa, com muita comida, muita bebida, muitas pessoas, possibilitando encontros sempre marcados por tipos de comidas típicas brasileiras, como o pão de queijo, a mortadela, o pãozinho e, como não poderia deixar de ser, o cafezinho” (apud FRANCO, 2009). Assim, comer, servir e compartilhar compõem regras dos rituais de hospitalidade das diversas camadas sociais no Brasil. Neste contexto os ritos de comensalidades são práticas refinadas cuja escolha do que comer, com quem se come e como se come, que ajudam a definir a situação social a ser criada, como analisa DaMatta (apud FRANCO, 2009).

⁹⁷ A autora continua: “Popularmente fala-se de ‘fazer com que o visitante se sinta em sua própria casa’ embora essa seja uma questão bastante polêmica visto que não se sabe até que ponto o hóspede pretenda se *sentir em casa* num ambiente que lhe é alheio cultural e socialmente. Talvez a questão primordial não seja se *sentir em casa*, mas se sentir *aceito* ou *não excluído*” em sua particularidade e identidade.

Na hospitalidade doméstica brasileira a mulher assume um papel importante, cabendo-lhe a responsabilidade de resguardar e resgatar as tradições, sedimentadas em valores como tolerância, respeito, aceitação e acolhimento. “Essas práticas que se transmitem oralmente e que se aprende por exemplificação e repetição são fundamentais na manutenção da identidade cultural e social... Neste universo, a mãe, além de dona de casa é chefe espiritual, cordial e confidencial da casa” (FRANCO, 2009).

No Piauí a cajuína é um componente importante dos rituais de hospitalidade doméstica, onde a mulher exerce papel fundamental. O modo de fazer cajuína marca um procedimento que tradicionalmente envolve toda a família. Fazer cajuína para oferecer no circuito familiar aos amigos e a visitas ilustres é a regra. Assim algumas mulheres fazem questão de não registrar o produto, evitando o uso de rótulos. Outras guardam em quartinhos especialmente reservados para esse fim. O ato de beber cajuína envolve também certa degustação de forma que tanto o produtor quanto o consumidor vão saboreando e opinando sobre o sabor de cada cajuína de diferentes produtoras ou lugares.

Figura 16 - Garrafas de cajuína armazenadas aos fundos da casa



Fonte: Acervo IPHAN.

Na hospitalidade, a fronteira entre o público e o privado muitas vezes se atravessam. Para uma família, ao receber em sua casa a visita de uma autoridade pública, fica difícil definir qual o limite do espaço doméstico vivenciado. Ou, quando um funcionário de um hotel efetua o “check-in” de um hóspede, não é fácil separar o que significa público e o que significa privado. Ou seja, quando recebemos em nossas casas ou quando, como funcionários de um

hotel, efetuamos um atendimento, nem sempre temos consciência de que o espaço real da hospitalidade é o hotel, a cidade ou nossa própria casa. Da mesma forma, no turismo, por melhor que seja a hospitalidade doméstica ou os cuidados com que um hotel cerca o hóspede, o interesse em jogo está bem mais na cidade que recebe do que na casa ou no hotel. Se o visitante não apreciar a cidade, ele não voltará nem para a casa nem para o hotel. Dessa forma, a hospitalidade doméstica e a hospitalidade comercial são preliminares da hospitalidade da cidade, que é de domínio público.

Na hospitalidade pública a cajuína também foi, durante muito tempo, uma bebida muito especial, “bebida fina” oferecida a visitantes ilustres, como declara Genu Moraes, sobre a mãe servindo cajuína em taças para Carlos Lacerda. Demarcando o ritual está sua carinhosa ordem para que o coronel Chico Félix oferecesse a bebida. Ilustra também a hospitalidade pública da cajuína o fato de o Sr. Elias, pai do poeta Torquato Neto, oferecê-la a Caetano Veloso, cuja retribuição envolveu a música por ele cantada, uma contradádiva (que obrigou, para sempre, não apenas o pai de Torquato, mas a cidade de Teresina e todo o Estado ao músico!).

Recentemente, o Governo do Estado do Piauí declarou a cajuína sua bebida oficial a ser servida em reuniões de governo, solenidades oficiais no Palácio, celebrações. Com isso, o Governo adere duas marcas identitárias à sua imagem ou à imagem da Cidade e do Estado: *um governo que valoriza o produto regional* e uma cidade/Estado que tem um *povo hospitaleiro*.

A hospitalidade comercial é demarcada pelo contrato formal. Ao mesmo tempo, nela a dádiva baseada na hospitalidade doméstica continua agindo vigorosamente. Ciméa Bevilacqua nos mostra como os sistemas da dádiva e do comércio se sobrepõem, fazendo com que os conflitos derivem menos do contrato, para o qual existe a ação judicial junto aos órgãos de defesa do consumidor, do que da dádiva e dos comportamentos de retribuição esperados, que continuam impulsionando a sociabilidade secundária (apud CAMARGO, 2007). Mesmo as empresas privadas que agem em interesse próprio estão enredadas na tríplice obrigação do dar/receber/retribuir. Dessa forma, a hospitalidade comercial, como a que se dá em um hotel, loja ou restaurante, recoloca a população receptora como protagonista (anfitriã) de um encontro com outro protagonista (hóspede) que se processa dentro dos mesmos incertos parâmetros de assimetria existentes no modelo ancestral de hospitalidade.

Levando-se em conta que a hospitalidade comercial seja uma extensão da hospitalidade doméstica – uma vez que somos aquilo que vivemos e aprendemos a ser – pode-se acreditar que seja possível a existência de uma hospitalidade comercial, cheia de significados, que ainda consiga estimular vínculos sociais (FRANCO, 2009).

Na hospitalidade comercial, o acolhimento, mesmo no âmbito comercial, efetiva-se na relação hóspede/anfitrião da mesma forma que na doméstica, uma vez que é uma extensão desta. Para Anne Gotman, na hospitalidade comercial a *dádiva* é substituída pelo *devido* por meio do preço combinado, tornando-se a principal referência para o sistema comercial, seja como metáfora, seja como *mise en scène* (encenação) da hospitalidade. Assim, “o gesto humano se impõe ao gesto comercial mecânico e cria sociabilidade”.⁹⁸ Esse cenário também é repleto de conflitos, já que lida com seu inverso que é a hostilidade, quando alguma regra do ritual não foi respeitada. Isso ocorre porque as regras do ritual continuam as mesmas, com suas variações no tempo e no espaço – e aí está a denotação da presença da verdadeira hospitalidade (apud CAMARGO, 2007).

Mais recentemente, com a produção da cajuína estimulada pelo mercado, observamos que *é sua condição de componente de hospitalidade doméstica que lhe confere valor*, intensificando sua condição de bem que simboliza um sistema de dádiva: dar, receber e retribuir.

Figura 17 - Cajuína – sem rótulo - para consumo familiar.



Fonte: Acervo do IPHAN.

⁹⁸ O ritual de recepção turística guarda, pois, uma interface fundamental com a hospitalidade, como sua encenação. Da mesma forma, as inovações na área da gestão – fidelização, customização, responsabilidade social etc. – acabam por restabelecer o gesto da reciprocidade e a dádiva tornando o contrato uma encenação.

4 O OUTRO BLOCO SOCIAL: O ELEMENTO INDÍGENA

Após termos caracterizado os personagens da elite piauiense que detiveram, até recentemente, a quase exclusividade do *modo de fazer* a cajuína, procuramos estabelecer em que consiste o *outro bloco* que compõe a sociedade piauiense, conforme o estudo multidisciplinar organizado pela Fundação de Pesquisas CEPRO⁹⁹ (MARTINS, 2002). Para esse grupo de autores, o acesso à posse da terra gera os dois blocos nitidamente diferenciados: o bloco de proprietários “profundamente distanciado” e o bloco da massa de trabalhadores direta ou indiretamente ligado a eles.

A literatura visitada anteriormente já nos havia dado pistas claras de que o “bloco de trabalhadores” consistia nos índios subjugados (a quem os autores reiteram que estes foram numericamente reduzidos à quase extinção),¹⁰⁰ a escravos negros e no afluxo de imigrantes em busca de terras, chamados de “homens livres”, que se intensificou no início do século XVIII.¹⁰¹ O estudo do CEPRO categoriza essa massa como uma:

População sem acesso à propriedade da terra, grandemente desfavorecida na distribuição da renda e destituída de qualquer poder político... constituída de escravos, vaqueiros, moradores, artesãos, assalariados urbanos e funcionários de baixa renda (em pequena escala)... (e) pequenos proprietários que viviam do cultivo da terra (MARTINS, 2002, p. 84).

Referem-se ainda à ínfima classe média urbana composta de “pequenos comerciantes, médios funcionários, artesãos remediados e elementos do setor repressivo”, que, além de serem numericamente insignificantes, estavam atados aos interesses do bloco de proprietários por laços de clientelismo. Caracterizam essa sociedade como essencialmente rural, vivendo bastante de forma isolada e dispersa em um vasto território. A quase totalidade de seus integrantes tinha um baixo nível de instrução, visto que, “para exercer o domínio político que emanava fundamentalmente da propriedade da terra, as oligarquias não necessitavam de ilus-

⁹⁹ “o fulcro balizador das diferenças sociais é fundamentalmente a condição dos diversos setores sociais no acesso à posse da terra”. In: MARTINS, Agenor de Sousa et alii. **Piauí: evolução, realidade, desenvolvimento**, Martins. 2. ed. Teresina: Fundação CEPRO, 2002. O grupo de pesquisadores reúne, em um rico panorama conjuntural do Estado no início da década, antropólogos, economistas, historiadores, sociólogos e cientistas políticos: Martins, Agenor de Souza; Silva, Almir Bittencourt da; Fortes, Antonio Cezar Cruz; Medeiros, Antonio José Castelo Branco; Oliveira, Felipe Mendes de; Rocha, Jonas; Ferreira Neto, José Fonseca; Domingos Neto, Manuel.

¹⁰⁰ De acordo com Brandão, a população indígena se reduziu a 1% indivíduos nas fazendas, tendo sido vendidos como escravos ou trucidados.

¹⁰¹ De acordo com Brandão, no ano de 1697, eram 438 pessoas a trabalhar nos currais das fazendas, subindo para 12744 em 1762 (BRANDÃO, 1999).

tração maior do que a necessária para lidar com os que lhes eram imediatamente sujeitos”¹⁰² (MARTINS, 2002, p. 86), com mecanismos de controle sociopolítico extremamente sólidos.

A novidade que este estudo apresenta em relação ao conjunto da bibliografia pesquisada inicialmente é a ótica por meio da qual o apresamento de índios e seu extermínio são vistos como atividade econômica principal no período de 1670 a 1680¹⁰³: “a primeira atração oferecida pelo Piauí é... o índio” (MARTINS, 2002, p. 21); e não como atividade secundária e decorrente da necessidade de proteção dos investimentos feitos pelos pecuaristas baianos e pernambucanos que penetravam as novas terras. Caracterizam o período da implantação da estrutura econômica social na bacia do Parnaíba (1660 – 1780), como o “Devassamento”, diferenciado pela guerra da conquista (caça e extermínio do povo gentio) e pelas disputas entre posseiros e sesmeiros (data chave 1701, quando passa da jurisdição de Pernambuco para Maranhão – vitória dos posseiros). Tal ótica traz para primeiro plano:

[...] o papel da guerra do índio (singularmente menosprezado pelos estudiosos e privilegiado pelos cronistas) (ao) anexar a caça aos índios entre os móveis do processo de implantação da colonização do Piauí; e [...] a importância da escravidão negra (geralmente tida como pouco relevante ou inexistente pelos analistas que insistentemente não levam em conta informações historiográficas já disponíveis) (MARTINS, 2002, p. 17).

Para tanto, o grupo de pesquisadores analisa os condicionantes físicos não apenas pelas características que favoreciam a introdução da pecuária, mas também como indicadores da capacidade de suporte do grande número de tribos indígenas na região, face à “boa oferta de produtos coletáveis e animais de caça que tanto facilitaram a sobrevivência da população” (MARTINS, 2002, p.20). A diferença de posicionamento entre os historiadores que alegam que a guerra aos índios situados em nível local era defensiva e esse grupo que coloca a rentabilidade da “empresa predadora paulista” a comercializar os índios apresados como mão de obra escrava e também como força de guerra nos permite entender um pouco mais o processo de esvaziamento dessa população do Estado. Também nos dá uma ideia mais clara da enorme quantidade de índios vendidos em outras partes, especialmente pelos predadores paulistas, como perceber por que estes mal se fixavam na terra, com digníssimas exceções, tais como o famoso Domingos Jorge Velho.¹⁰⁴

¹⁰² Martins et alii nos mostram como o Visconde da Parnaíba, por exemplo, governou durante mais de duas décadas o Estado sendo semianalfabeto.

¹⁰³ Bandeirantes: Domingos Jorge Velho (1662-3); Sebastião Paes Barros (veio caçando índios de sp ao Tocantins passando pelo Piauí em 1667); Vital Maciel Parente (famoso pelo massacre dos tapuias no Baixo Parnaíba em 1679); Francisco Dias de Siqueira e João Pires de Brito (fins do séc XVII) (CHAVES, nota 8, p. 21).

¹⁰⁴ Existem diversas polêmicas sobre a região do Estado onde o bandeirante se estabeleceu e que não pretendemos fechar nesse trabalho. Segundo uma reportagem da TV Cidade Verde: TV Cidade Verde busca a história de

A indústria de caça ao índio se revestia de duplo resultado: o da venda das peças capturadas e do direito à obtenção de terras pela reivindicação das sesmarias. Porém, estas eram geralmente cedidas àqueles que tinham maior trânsito junto à burocracia imperial e capital para o empreendimento:

Como a incorporação de novas terras exigia sua ‘conquista aos índios’, feita através de ‘guerras justas’, e tais empreitadas exigiam poderosos recursos além de aptidões militares, apenas os grandes chefes ou fazendeiros importantes tinham condições de realizá-las. Também para as concessões de sesmarias apenas os que mantinham ligações com a burocracia representante do poder real, ou seja, os grandes fazendeiros podiam obtê-las. Pode-se ver, ainda aqui, o quanto a concentração da propriedade da terra era inerente à expansão (da) economia pecuária (MARTINS, 2002, p.26).

Partindo desse posicionamento, mais especificamente voltado para a o “bloco de não proprietários”, mesmo cientes da riqueza existente de informações sobre a miscigenação no Piauí, sobre levantes populares, como a Guerra dos Balaios, ou sobre a presença de escravos negros e quilombos, tentaremos, objetivamente, inferir a situação das populações indígenas que aqui habitavam. Assim, tomando como base as informações resumidas em Brandão, a respeito da mestiçagem local, que indicam a redução dos indígenas a 1% da população local das fazendas no período colonial, partimos ao encontro dessa ausência, para depois estudarmos os outros elementos que compuseram a massa mestiça do “bloco dos despossuídos”. Tal curiosidade especial pelo elemento indígena se justifica pela ascendência que acreditamos haver das beberagens feitas à base do caju – como o vinho de caju – em relação à cajuína.

O trabalho de Monsenhor Chaves, *O Índio em Solo Piauiense*,¹⁰⁵ parte da ideia do território do Piauí como *um corredor de migração*¹⁰⁶ já encontrada em Odilon Nunes:

Domingos Jorge Velho em SP: Virgínia Fabris seguiu a rota dos bandeirantes e descobriu um documento importante que atesta serem suas terras – do *arraial dos paulistas* – onde hoje se situa a cidade de Valença; Matéria Publicada em 19/10/08, 10:44. Para Monsenhor Chaves e o Pe. Cláudio Melo, Domingos Jorge Velho requisitou o título das terras do encontro do Poti com o Parnaíba – justamente onde hoje se situa Teresina – como paga pelos serviços de guerra contra o quilombo de Palmares. Como veremos adiante, os dois padres historiadores se rebelam contra a pretensão do pernambucano Barbosa Lima Sobrinho, de que as terras deste bandeirante eram em Alagoas e que ele nunca havia estado no Piauí.

¹⁰⁵ CHAVES, Monsenhor. **Obras completas**. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1998. Considerado, em nível local, como uma grande novidade em termos de estudos históricos por assumir uma visão simpática ao povo oprimido.

¹⁰⁶ Monsenhor Chaves está concordando com Odilon Nunes quando intitula uma seção de seu livro assim. Já na obra de Tânia Brandão, sobre escravidão no Piauí, surge a noção de o Piauí consistir na *passagem* do resto do Brasil para o Maranhão, importantíssimo centro de decisões políticas (Estado do Maranhão e Grão-Pará) que formava um bloco administrativo separado, detendo jurisdição sobre mais da metade do território nacional (área que hoje cobriria o Acre, Roraima, Rondônia, parte do Mato Grosso, Tocantins, Ceará, Piauí). Junto com outras especificidades do Piauí, como sendo área de pecuária extensiva etc. Esse fato determinou a necessidade de limpeza do território para garantir a passagem, o comércio, estratégias de guerra.

Ponte bem definida ligando duas regiões distintas da América do Sul. Ocupa um lugar na extensa faixa de campos e florestas que se estendem de norte a sul, entre o oceano e a beira oriental do grande planalto brasileiro. Nele demoram os campos mais setentrionais de toda a América meridional... (como um) corredor de migração para as tribos selvagens que se deslocavam da bacia do S Francisco e do litoral nordestino para a bacia do Amazonas e vice-versa... Tupis, Tapuias e Caraíbas em guerras e contínuas migrações, pisaram o solo piauiense cruzando-o nos dois sentidos. Na hora da conquista, só não foram encontrados representantes do grupo aruaque (CHAVES, 1998, p 126).

Baptista (apud BORGES, 2004),¹⁰⁷ em sua obra sobre a etnohistória indígena piauiense, descreve o quanto o Piauí foi povoado pelas populações indígenas. O autor supõe que existiam, antes da chegada do homem branco ao Piauí, 369 mil índios (p. 109). Essas populações viviam principalmente às margens dos rios e riachos. Tais grupos indígenas viviam em grande mobilidade e mantinham entre si relações de dominação, como aponta Claude d'Abbeville (1614) e Padre Miguel de Carvalho (1697). Outros documentos, à época, como o de Gabriel Soares de Sousa (1587) referem-se à intensa ocupação indígena na região (apud BORGES, 2004).

¹⁰⁷ BAPTISTA, João Gabriel. **Etnohistória indígena piauiense**. Teresina: UFPI, 1994 apud BORGES, Jovina. **História negada**. Teresina: Fundapi, 2004. Nele, as etnias Jê, Tupi-Guarani, Caribe e Pimenteira estavam distribuídas em sete nações. Aos Jê pertenciam as nações Acoroá, Gueguê, Jaicó e Timbira; aos Tupi-Guarani a Tabajara; aos Caribes a Pimenteira; e aos Cariris a nação Tremembé. A nação Pimenteira tinha uma tribo, a Tabajara duas, Jaicó quatro, Timbira onze, Gueguê 16, Tremembé 60 e Acoroá 64 tribos. Além destas, Baptista acrescentou algumas tribos de etnias ou nação não identificadas, somando o total geral de 211 tribos somente no território que hoje compraz o Piauí.

TRIBOS INDÍGENAS E SUA LOCALIZAÇÃO

CATAGUAZES:

TREMEMBÉS, BAIXO PARNAÍBA E SEU DELTA (EXÍMIOS NADADORES E VALENTES GUERREIROS)

MIGRAÇÃO CARAÍBA

PIMENTEIRAS - LIMITES COM PERNAMBUCO

TAPUIAS:

AROQUIZES E CARAPOTANGAS, CHAPADA DAS MANGABEIRAS – UM POUCO MAIS ABAIXO AROQUANGUIRAS, COPEQUACAS, CUPICHERES, ARANHEZES, AITETUS, CORERÁS ALTO PARNAÍBA

ABETIRAS, BEIRTÁS., COARÁS E NONGAZES – UM POUCO MAIS ABAIXO DO ALTO PARNAÍBA

ACOROÁS, RODELEIROS, BEIÇUDOS – CABECEIRAS DO GURGUEIA

ACAROAS ALDEADOS POR JESUÍTAS NA REGIÃO DE PARNAGUÁ

BOCOREIMASM CORSIÁS E LANCEIROS – AO LONGO DO GURGUEIA

ANASSUS E ALONGAZES – SERRA DE IBIAPABA

ARUAZES, RIACHO DO SAMBITO (VALENÇA)

UBATÊS, MOATANS, JANDUINS, ICÓS, URIRÊS – SERRA DO ARARIPE

ARAIÊS E ACUMÊS – CABECEIRAS DO RIO PIAUÍ

COARATIZES E JAICÓS – VALE DO GURGUEIA

CUPINHARÓS NA SERRA DO CANINDÉ (OEIRAS)

PRECATIZES – URUÇUI

PUTIS – FOZ DO RIO POTI OU POTIS (TAPUIAS) DOMINAVAM A REGIÃO ATÉ O FINAL DO SÉCULO XVII, PARTICIPARAM DO LEVANTE DE 1713 COM MANU LADINO; EM FINS DO SÉC ESTAVA NA INDIGÊNCIA E JÁ HÁ CASAS DE BRANCOS NA REGIÃO DO POTI VELHO. (AIRES CASAL, EM SUA COGROGRAFIA BRASILEIRA, AFIRMA QUE FORAM OS POTIS OS ÍNDIOS QUE MAIS DERAM O QUE FAZER AOS CONQUISTADORES P 161 MCHAVES): GABRIEL SOARES, NOTÍCIA DO BRASIL – IMPRESSA NO 3º TOMO DAS COLEÇÕES DE NOTÍCIAS PARA A HISTÓRIA DAS NAÇÕES ULTRAMARINAS – CAP 72-75, PAG 312-316: “COSTUMAM ESTE GENTIO TAPUIA TRAZEREM OS MACHOS OS CABELOS DA CABEÇA TOA COMPRIDOS QUE LHES DÃO PELA CINTA, E, ÀS VEZES, OS TRAZEM ENTRANÇADOS OU ENASTRADOS COM FITA DE FIO DE ALGODÃO; E AS FÊMEAS ANDAM TOSQUIADAS E TRAZEM CINGIDAS AO REDOR DE SI UMAS FRANJAS DE FIOS DE ALGODÃO. SÃO MUITOS MÚSICOS E CANTAM. TRAZEM OS BEIÇOS FURADOS E NELES UMAS PEDRAS ROLIÇAS E COMPRIDAS. NÃO PESCAM ESTES ÍNDIOS NO RIO, À LINHA, PORQUE NÃO TÊM ANZÓIS; MAS PARA MATAREM PEIXE COLHEM OS RAMOS DE UMA ERVA COM VIDES, MAS MUITO COMPRIDOS E BRANCOS, E TECEM-NOS COMO REDE OS QUAIS DEITAM NO RIO E TAPAM-NOS DE UMA PARTE A OUTRA E UNS TÊM MÃO NESTA REDE, E OUTROS BATEM A ÁGUA EM CIMA, DONDE O PEIXE FOGE, E VÃO-SE DESCENDO ATÉ DAR NELA ONDE SE APERTA E TOMAM ÀS MÃOS O PEIXE PEQUENO, E O ONDE MATAM ÀS FLECHADAS SEM ERRAREM UM”

ARANHINS E CRATEÚS NAS SUAS CABECEIRAS

GUEGUÊS – REGIÃO CENTRAL DO ESTADO

GAMELAS, JENIAPPOS E GUARANIS VAGARAM PELAS MARGENS DO PARANAÍBA E RETIRARAM-SE PARA O MARANHÃO APÓS O LEVANTE DE 1713

CARBUÇUS, MUIPURAS, AITATUS, AMOIPIRÁS, UBIRAJARAS – MARGENS DO GURGUEIA E DO URUÇUI (MIGRARAM PARA O MARANHÃO E GOIÁS)

TUPI:

AIMOPIRÁS – DESCENDENTES DOS TUPINAMBÁS DO LITORAL BAIANO SE RETIRARAM DO SERTÃO TANGIDOS PELOS TUPINAÊS. ESTABELECEM-SE NAS MARGENS NORTE DO SÃO FRANCISCO E POVOARAM A ÁREA COMBATENDO OS TAPUIAS (ESPECIALMENTE OS UBIRAJARA).

Fonte: Listadas por Monsenhor Chaves, atualizada por informações de outros autores.

4.1 As beberagens ancestrais

Quando pisaram em solo que se tornaria o território brasileiro, os europeus encontraram sociedades nativas que tinham, em suas bebidas alcoólicas e suas formas específicas de embriaguez, um espaço crucial para a expressão de suas visões de mundo e para a realização de eventos e práticas centrais em suas sociedades e culturas [...]. Além disso, durante e após as cerimônias étlicas dos índios, os europeus viam suas nascentes estruturas de poder e seus instáveis mecanismos de controle, serem desafiados por nativos que, aos olhos dos europeus, pareciam [...] possuídos [...] por uma força demoníaca, que aparentemente fruía das jarras e cuias nas quais suas estranhas bebidas espumavam. [...] No decorrer dessa luta contra o beber indígena, defrontaram-se dois mundos étlicos muito diferentes, que possuíam lógicas mentais e práticas sociais distintas, as quais haviam sido desenvolvidas por milênios, de acordo com tradições ecológicas e históricas muito específicas [...] (Fernandes, João Azevedo. In: **Selvagens bebedeiras**. Tese (Doutorado) – UFF, Universidade Federal Fluminense, 2004.

Tentar entender até que ponto o conhecimento indígena contribuiu com a cultura que recebeu a inovação da cajuína, e a consagrou como fator gerador de identidade é uma tarefa árdua no Estado brasileiro onde estas populações foram dizimadas com maior competência, ou se refugiaram na invisibilidade, apresentando esforços de reemergência étnica incipientes ou quase nulos, mesmo comparados a outros Estados nordestinos. Uma linhagem de historiadores piauienses tem envidado esforços no sentido de recuperar informações sobre estes povos “devassados”.¹⁰⁸ Muito já foi dito sobre a forma como a historiografia privilegia os atores que, por serem dominantes, são os donos dos registros, nos quais sua visão de mundo prevalece. Quando se pretende investigar a cultura de um grupo ou de grupos em contato interétnico, a essa dificuldade se soma o fato de a historiografia se ater mais aos momentos de crise e conflitos (que produzem documentos com conteúdos de forte interesse), do que ao cotidiano, nos quais a vida cultural e as relações sociais se consolidam. Por tudo isso, iremos insistir em compreender, por entre as linhas da historiografia que se fixam nas batalhas e nos eventos extraordinários, dados que iluminem o cotidiano e as formas de vida que se estabeleceram nessa terra de conflitos em sua fase de formação.

¹⁰⁸ Odilon Nunes, Monsenhor Chaves, Tânia Brandão, Claudete Miranda Dias, Reginaldo Miranda, Joina Borges, Paulo Machado, João Renor, entre outros. Trata-se de uma tarefa árdua, despendida por esses autores em arquivos no Maranhão, Teresina e Rio de Janeiro, cujos trabalhos revisitamos para tentar entender como se plasmou o “outro bloco” enquanto povo.

Embora a cajuína seja um refresco, um alimento¹⁰⁹ e não uma bebida fermentada, nossa pesquisa nos leva a supor que ela se inscreva sobre a tradição da fabricação do vinho do caju, cuja memória sobrevive entre as famílias pobres nos interiores do Piauí, como sendo produzida para a venda às famílias ricas no início do século XX, servida em seus rituais de hospitalidade, como nos indica a entrevista com Dona Maria José, nascida em 1929, na ilha de Caiçara, no delta do Parnaíba:

P: A senhora conhece cajuína?

MJ: Sei não, sei não.

P: Sabe o que é? Nunca ouviu falar?

MJ: Já ouvi falar, mas nunca vi não.

P: O que a senhora ouviu falar da cajuína?

MJ: Só cajuína. Tem a cajuína, cajuína. Mas eu nunca vi...

P: O que é que o povo faz com água-do-caju, faz alguma bebida?

MJ: Faz, espreme o caju, adoça com rapadura, açúcar, bota para ferver... Enche a garrafa e fica bom... E gostoso. (Ri)... Bota açúcar e bota o vinho pra ferver, no panelão de vinho... O finado... Lembro não, esqueci o nome dele... Tinha as compradeiras de vinho de caju pra através dele comprar. Aí nessas latas que vende querosene, na carreira de fogo... Da lata ia pra garrafa, depois tapa o litro e bota no sol para curtir. Depois a garrafa tinha máquina de botar rolha. Mas cozinha primeiro dentro da lata... Eu ainda não fiz não, mas minha mãe fazia muito... A finada Yayá, mulher do finado Borges Machado. Ela que era dona da máquina compradeira de vinho pra fazer elixir e cozinhar... Bota pra curtir... No sol, a garrafa. Agora quantos dias não sei. Fazia bebida forte... Era pra gente rica. A finada Yayá do finado Borges era rica. Era rica do Catanduva (bairro que reunia as casas comerciais na cidade de Parnaíba). Ficava muito forte. Ficava tapadinha quando destampava uma que já estava forte, o vinho fica vermelho, já tá curtido fica vermelho.

P: Embebeda?

MJ: Embebeda sim, pra quem não tem o costume de beber aquilo.¹¹⁰

O fato é que a relativa novidade histórica representada pela cajuína apresenta-se e viceja nos espaços civilizados, ao passo que nosso trabalho de campo localizou a bebida fermentada (vinho curtido ao sol e o mocroró dos índios Tremembés) nos cantos mais recônditos. A bebida fermentada é conhecida inclusive por membros do *outro bloco* que agora come-

¹⁰⁹ É assim classificada pela ANVISA e Ministério da Agricultura, e é essa a reivindicação da Cooperativa dos Produtores: que seja incluída nas prateleiras junto com sucos e distante dos refrigerantes, por sua qualidade como alimento.

¹¹⁰ Entrevista concedida por Dona Maria José Figueiredo, em áudio. Luis Correia, 16 mar. 2009. Também temos indicações de que este vinho era produzido pelo Cel. Nunes. Talvez Amarante, onde as embarcações trafegavam a partir desta cidade, seja o provável núcleo da produção da cajuína no Piauí. Há outro documento histórico que inclui o vinho entre os produtos exportados a partir de Fortaleza para a feira [...]. As casas comerciais de Parnaíba mantinham relações próximas, tanto com Belém, no período da borracha, quanto com Fortaleza, núcleo exportador do vinho do caju de acordo com este documento.

çam a fabricar a cajuína na condição de assentados da Reforma Agrária, mesmo antes de estes camponeses deixarem seus vilarejos ou fazendas onde eram moradores. Assim, afirma a senhora de Altos que se lembra de sua mãe, fazendo vinho de caju “coradinho” em Beneditinos:

Eu tinha assim uns 10 anos quando minha mãe falava disso aí. Fazia era vinho, apertava o caju e cuava e botava empimdurado lá numas galhinha dum pé de pau, com uns 8 dia a gente pegava e cuava de novo, fazia assim umas 3 vezes de 8 em 8 dias, viu? Aí ficava o vinho, forte mesmo, se beber ficava bêbado... Eu era menina né! Não tinha moinho nesse tempo. Aí coa num paninho, aí botava nas garrafas e aí botava uma tampinha pra num entra ar... qualquer tampinha, até mesmo um paninho amarrado numa pontinha de garrafa. Atrepadim num sol viu? Com oito dias agente coa... Que a bicha já ta corando, depois de 8 dia, 3 vez 8 são 24 dias, com 24 tá curada, tá feito o vinho. Se a pessoa beber fica beba minha filha. (risos). É mais forte que a cachaça... nunca liguei pra fazer, minha mãe fazia, mais eu... Eu me casei, virei mãe de família, aí quando eu vim morar aqui foi a história da cajuína...Fica coradim da cor do vinho.

A reflexão antropológica sobre a preparação e uso de bebidas tem mostrado que seu simbolismo está associado às elaborações rituais nos diversos contextos em que se insere. Muitas vezes aparecem articuladas a ciclos econômicos e à produção e consumo de alimentos, incluindo as transformações de bebidas em substâncias sagradas. Simbolismos sobre a natureza e sua relação com os seres humanos muitas vezes sustentam estas práticas rituais. A identificação da circulação destas substâncias revela a percepção nativa sobre o funcionamento do mundo. As condições simbólicas da preparação e uso destes produtos revelam papéis e sujeitos significativos assim como suas interdições significativas.

As bebidas produzidas pelos índios brasileiros apresentavam um mundo bastante diverso do europeu, com lógicas e práticas sociais distintas. Além da guerra física, o contato interétnico entre colonizadores europeus e nativos indígenas no Brasil envolveu choques culturais entre os respectivos universos simbólicos: “Uma grande parte dos esforços europeus foi inicialmente dirigida à extinção desses regimes etílicos dos índios, vistos como uma ameaça à colonização dos corpos e das mentes dos nativos”. A partir dessa luta simbólica, identidades foram reelaboradas e estereótipos construídos. Neste contexto, a substituição de suas bebidas fermentadas por outras, formuladas com base nos destilados da cana-de-açúcar, divorciadas dos contextos simbólicos em que a prática da beberagem era efetuada, tiveram um papel importante, servindo como armas de domesticação e desestruturação cultural (FERNANDES, 2004).¹¹¹

¹¹¹ FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras, embriaguez, álcool, e contatos culturais no Brasil Colonial**. Tese (Doutorado) – UFF, Rio de Janeiro, 2004 – ainda não publicada. Nesse brilhante trabalho, Fernandes argumenta que houve um processo de substituição das bebidas fermentadas pelos indígenas nas Américas

Fernandes nos ensina como o domínio e conhecimento das seivas vegetais ou os chás e águas fervidas foram importantes substitutos para a água pura, na história remota de todos os povos: “Ao tomarmos um gole de água mineral, ou ao prepararmos nossa comida com a água da torneira, facilmente esquecemos as imensas dificuldades que os homens, no passado e mesmo nos tempos de hoje, tiveram em obter água potável”. As seivas de frutas acompanharam o homem nesse esforço desde a Pré-História:

Os povos caçadores e coletores atuais são eméritos conhecedores e aplicadores das qualidades das seivas vegetais como confiáveis mitigadoras da sede, não por serem *meros coletores*, mas certamente pelo notável conhecimento das oportunidades oferecidas por seus ambientes. Tais seivas, ricas em açúcares, são facilmente fermentáveis, e por todo o globo os homens aprenderam a retirar das seivas o seu máximo teor alcoólico, desde os africanos e seus vinhos de palmeiras... até os astecas com seu octili (ou pulque).

Para Fernandes, diferentemente da América do Norte e Austrália, a América do Sul não era um *vazio etílico* na ocasião da chegada dos europeus e “alguns nativos sul-americanos tendem a aproveitá-la completamente”. Desde o primeiro contato de Cristóvão Colombo com os índios da América do Sul, durante sua terceira viagem entre 1498 e 1500, há referências a vinhos feitos de frutas (FERNANDES, 2004, p.65). Existem registros de fermentações insalivadas do milho e da macaxeira, especialmente entre os índios que praticavam a agricultura, enquanto os coletores-caçadores como os tapuias do sertão e de boa parte do Brasil Central conheciam tamanha variedade de fermentados do mel que Jacques Vellard os chama de “civilização do mel” (apud FERNANDES, 2004, p. 64). Mas a maior parte dos registros se refere às bebidas feitas de seivas de frutas, principalmente entre as populações que não praticavam a agricultura; sendo que se atribuem algumas das migrações dos tapuias a seus ciclos de coleta. Fernandes (2004) observa que em função de seu ciclo fugaz, o consumo dessas bebidas se restringia à época de amadurecimento desses frutos. Muitos dos relatos se referem de forma genérica de amolecimento de frutas, misturas de frutas, vinhos de frutas que não o vinho europeu. Mas outros especificam as bebidas levemente fermentadas, feitas de seivas do tronco e de frutos de palmeiras, amêndoas de babaçu, bromélias como o *maguey* Asteca, agaves como o caraguatá, a algaroba, ananás, jaboticaba, mangaba.

pelos destilados, muito mais fortes, que, segundo Braudel, representaram uma arma de colonização e destruição das culturas locais. No entanto, o autor alerta reiteradamente que devemos nos precaver contra uma atitude etnocêntrica que apresenta o processo de colonização como pura vitimização do índio, citando Manuel Carneiro da Cunha, que sugere que ultrapassemos a leitura centrada no colonizador para perceber o índio como sujeito histórico (apud CUNHA, 1992). Assim, para o autor, a introdução das bebidas destiladas não se deu em um “vazio etílico”. Porém, seu estudo vasto e original das beberagens indígenas no Brasil acabam concluindo pela transformação dos rituais nos quais as bebidas fermentadas eram tomadas como forma de ativar a memória de guerra e disputas tribais, em uma espécie de *performance* do vencido, esvaziada de sua força simbólica.

Entre tantas seivas de frutas, Fernandes (2004) indica que o caju ocupou um papel central, especialmente no litoral nordestino, onde desde cedo impressionaram os primeiros exploradores como o alemão Georg Marcgrave (1648): “É de sabor adstringente, forte, de sorte que embriaga, se for tomado em demasia”; missionários como Claude d’Abbeville (1614) no Maranhão: “há também uma fruta, que lança muito sumo, e em mosto, é mais doce que o das uvas, e depois de cozido (porque ferve tanto como o das uvas) fica palhete muito claro, e belo, porém azedo [...] o branco é excelente, forte como os vinhos regionais da França e com essa particularidade: quanto mais velhos melhores”. Ou o Frei Simão de Vasconcelos: “Espremem o caju em vasos, e nestes o deixam estar tanto tempo, que ferva, escume, e fermente, até ficar com a substância do vinho, mais ou menos azedo, segundo a quantidade do tempo”(1663); senhores de engenho como Gabriel Soares de Souza (1587) que elogia suas propriedades medicinais e o sabor do acaya-u: “Do sumo dessa fruta faz o gentio vinho, com que se embebeda, que é bom cheiro e saboroso; como também apresenta referências ao fato de ser a fruta preferida de invasores holandeses como Nassau (FERNANDES, 2004, p. 58-71).

As vastas e frondosas matas de caju se concentravam no litoral, sendo as maiores delas, segundo Fernandes, entre Itamaracá e o Rio Grande do Norte, sob o domínio geral dos Potyguaras. Mas estes tinham que defendê-las constantemente, durante a safra da fruta, tanto de povos aparentados, quanto dos Caetés e Tabajaras, como dos Tapuias do sertão que desciam o litoral para travar as *guerras do caju*. Entre essa riqueza de informações apontadas por Fernandes, atentamos para um pequeno detalhe importante para a nossa pesquisa: o testemunho de que essas guerras eram impulsionadas pelo fato dos cajus não se encontrarem muito ao interior (apud FERNANDES, Herekman 1982 [1639], p. 67). Se deduzirmos, a partir dessa indicação, que o processo de colonização do cajueiro do litoral em direção ao interior se deu gradativamente, em um regime fundiário, no qual até presentemente era proibido ao posseiro o plantio de árvores, para evitar reivindicações de posse da terra a partir de benfeitorias, podemos entender com mais clareza o porquê dos frutos só estarem disponíveis aos proprietários de terras que os plantassem e, portanto, sua exclusão da produção da cajuína até que os cajueiros se espalhassem de forma massificada pelo Estado, fomentados por políticas públicas de incentivo à produção agrícola.

Entretanto, este é apenas mais um dos motivos pelo qual, como já vimos antes, nossa pesquisa demonstrou que o *modo de fazer* cajuína esteve circunscrito às famílias do “bloco proprietário”, organizadas em redes de famílias casadas legalmente, possuidoras de maiores recursos materiais, terras e árvores de caju, empregados e capital para investir em utensílios. Alega-se que houve uma inovação tecnológica no final do século passado, quando o farma-

cêutico, Rodolfo Teófilo aplicou uma metodologia laboratorial de pasteurização à bebida, e passou a vendê-la com o intuito de levantar fundos para a aquisição de vacinas que protegessem os pobres do Ceará contra a varíola. Podemos entrever, nessa história, diversos elementos da simbologia de pureza e cristalinidade da bebida cajuína, que nos afasta cada vez mais das condições de “perigo” a que a antropóloga Mary Douglas afirma que nós, os civilizados, associamos à condição de primitivo, para nos aproximarmos das condições de “pureza” discricionária, carregada do simbolismo de ordem, previsão e controle, que associamos à condição de civilização.

Assim, a cajuína cristalina e esterilizada, por meio do banho-maria, trafega alegremente por toda a extensão da rede familiar que se originou no bloco proprietário, sancionada pelos casamentos legítimos que conferiam a posse da terra, que dominou o aparelho estatal local e se expandiu através das instituições do aparelho nacional, complexificando-se pela diversificação de atividades econômicas. Livre dos processos de fermentação que anteriormente serviam como método de preservação, mas que também alteravam estados de consciência, a bebida vira presentes para os filhos da terra que retornam ao lar ou que partem para estudar em cidades distantes ou para ocupar seus postos no serviço público ou em profissões liberais em outros Estados. Emblemas da cajuína cristalina transmitem o senso de pertencimento a um mundo civilizado, afastado dos tempos de indiscriminada selvageria que formaram a sociedade local. Um símbolo da transformação dos tempos em que mamelucos arredios desobedeciam aos padres ao atravessarem os campos e cerrados da região em sanha assassina na caça a índios, até que o Piauí se tornasse um dos Estados mais católicos do País.

Na realidade, não acreditamos que se deva buscar uma linha de continuidade entre a bebida tradicional e fermentada e o refresco passível de ser armazenado. Pelo contrário, talvez devamos nos ater à ruptura e ao elemento de superação que existe entre os dois, para entendermos o significado da cajuína. Isso nos parece indicativo de um processo de consolidação de uma identidade, que se dá através do apascentamento dos conflitos e embates violentos que se deram no processo de colonização do Piauí. Para entendermos como os significados e simbolismos de limpeza, pureza, cristalinidade e conforto que encontramos nos sentidos atribuídos à cajuína vicejam tão rapidamente em um solo cultural fértil para a sua aceitação, precisamos entender o passado que se abandona e transforma, em que sentido o futuro se delinea, qual o perigo do qual essa sociedade se distancia (DOUGLAS, 1966).

4.2 Plasma-se o *Outro Bloco*: Índios e Quase-Índios

Muito já se escreveu sobre o etnocídio ocorrido no Piauí. Para compreendermos o processo de mestiçagem que se seguiu, resultando no corpo social do Piauí moderno, precisamos perceber quem eram os guerreiros que compunham as forças dos senhores que conquistaram as terras piauienses para a pecuária e como estes se relacionavam com os vencidos.

Retornando ao argumento citado pelos pesquisadores do CEPRO de que os senhores capitalizados para a empreitada da guerra contra o gentio *e que tinham mais trânsito junto à burocracia real* eram aqueles que recebiam os termos de sesmaria, podemos nos referir rapidamente a um debate que Monsenhor Chaves estabelece em seu livro, argumentando contra a tese de Barbosa Lima Sobrinho (1992). O historiador pernambucano tentou provar que Domingos Jorge Velho, o bandeirante apresador de índios que foi convocado a destruir o quilombo de Palmares, nunca vivera no Piauí. A tese defendida pelo Monsenhor e pela historiografia local é a de que o bandeirante havia combatido por 16 anos no Piauí na região onde hoje se situa Teresina, no encontro dos rios Parnaíba e Poty. A argumentação do Monsenhor, sempre educado e respeitoso na polêmica com o historiador consagrado, é depois recrudescida por Pe. Cláudio Melo, em um breve e contundente documento, que se inflama diante do que lhe pareceu ser uma desrespeitosa falta de resposta de Barbosa Lima Sobrinho às dúvidas instadas por Monsenhor Chaves e às suas próprias, manifestadas em carta nunca respondida. Com os brios feridos, Pe. Cláudio se aprofundou na argumentação, procurando fontes primárias e levantando novos documentos para defender a tese piauiense, chegando a duvidar da idoneidade do pesquisador pernambucano (MELO, 1992).

Embora esse debate apresente uma série de detalhes e documentos interessantes, para não fugir aos nossos propósitos, extraio dele apenas algumas informações: Barbosa Lima Sobrinho localiza Domingos Jorge Velho como tendo saído de São Paulo ao aceitar a empresa que lhe foi encomendada após quase cem anos de fracassos, por parte das autoridades de Alagoas e da Colônia, por debelar o quilombo de Palmares nas serras de Alagoas. Nossos autores piauienses afirmam que ele já aqui vivia há dezesseis anos, a combater o gentio; e que, ao aceitar a empreitada, exige como paga que suas terras sejam legalizadas através de títulos de sesmaria, justificando assim seu pleito ao rei: “[...] fizeram-me largar a mim e a eles o domicílio que (pelo) poder de uma porfiada e diuturna guerra contra o gentio brabo e comedor de carne humana de mais de dezesseis anos nós tínhamos conquistado, povoado, lavrado e plan-

tado com nossas criações e tudo deixamos para virmos servir a V. Maj. na guerra para que o dito Governador nos chamou [...]” (apud MELO, 1992, p. 53).

Os argumentos dos religiosos piauienses que reproduzimos breve e seletivamente aqui são os de que ele era de fato um “paulista” e pode ter retornado a São Paulo antes da empreitada contra Palmares, provavelmente para reforçar suas hordas após severas baixas que tivera na guerra contra os índios Janduís, no Rio Grande do Norte, em 1688. Para Darcy Ribeiro, as tropas com as quais o mameluco atacou Palmares consistiam de 1300 índios e 150 homens brancos (RIBEIRO, 1995, p.143) que acabaram por debelar trinta mil negros, apenas no principal núcleo de Palmares (RIBEIRO, 1995, 151).

As terras ocupadas por Domingos Jorge Velho no Piauí não haviam sido registradas como sesmarias, como o foram aquelas ocupadas pelos fazendeiros da Casa da Torre e seus aliados, contemporâneos do bandeirante, que vieram dizimando os Gueguês (ou Gurgueias) a partir do Vale do São Francisco. Isso talvez se deva, como observaram acima os pesquisadores do CEPRO, ao fato de as sesmarias serem doadas aos que, além de demonstrar o seu poder militar, tinham maior proximidade com a burocracia da Coroa, através do governo instalado na Bahia. O principal sócio e parceiro da Casa da Torre, Domingos Afonso Sertão, que passou para a história como Mafrense, “o descobridor do Piauí” (IGHB, n. 20, 1855, p. 140), dividiu em seu testamento a metade das terras deste grupo (mais de trinta fazendas). Domingos Afonso Sertão Mafrense foi vereador e procurador da Câmara Municipal, conforme a Ata da Câmara de 1697, na qual aparece inúmeras vezes como procurador responsável pelo Poder Legislativo de Salvador, sendo admitido pela Irmandade da Santa Casa de Misericórdia da Bahia, chegando a ocupar o cargo de Tesoureiro Geral do Brasil.¹¹² Embora tenhamos notícias de que esses grandes desbravadores de origem portuguesa, considerados “homens bons” pela Coroa, tenham desempenhado seu papel devassador dos gentios dos sertões do Piauí, com exércitos formados em sua maioria por índios de outras etnias (RIBEIRO, 1995), eram de outra estirpe que o bandeirante paulista. Depois de devassarem o Sul do Piauí, a partir do vale do São Francisco, chegaram mais tardiamente às terras do médio Parnaíba, onde Domingos Jorge Velho e seus subchefes viviam em suas guerras ligeiras e móveis.

O pedido negociado por Domingos Jorge Velho antes de aceitar a empreitada contra Palmares foi rerepresentado postumamente pela viúva legalmente casada com o bandeirante, em seu nome e em nome de seus companheiros de luta. Nossos debatedores locais argumen-

¹¹² Microfilmagem Conselho Ultramarino de Lisboa, de Carta do Governador Gonçalves Câmara de 13/07/1692, idem apud reportagem TV Meio Norte. Disponível em: <http://www.cidadeverde.com/txt.php?id=26045>. Acesso em: 19 out. 2008.

tam que existe a possibilidade de o velho bandeirante não ter sentido necessidade de requerer o título antes, porque sua força militar já garantia tal posse, e que os territórios mais ao Norte do Piauí só então começavam a ser solicitados oficialmente por outros senhores de guerra ligados à Bahia e Pernambuco. É possível também que esse casamento tardio com uma mulher branca, D. Jerônima Cardim Fróis,¹¹³ com os sacramentos aceitos pela sociedade, tenha se dado com a finalidade de garantir a transmissão de seu direito às terras.

Ribeiro cita a carta do Bispo de Olinda descrevendo Domingos Jorge Velho em 1694:

Metidos pelas matas, à caça de índio e índias, estas para os exercícios de suas torpezas e aqueles para o granjeio de seus interesses [...] nem sabe falar (o português...) nem se diferencia do mais brabo tapuia mais do que em dizer que é cristão e não obstante o haver se casado de pouco lhe servem sete índias concubinas [...] (RIBEIRO, 1995, p 364).

Assim, percebemos claramente a diferença de categoria social do bandeirante para os conquistadores portugueses, como Francisco Dias D'Ávila e seu preposto, Domingos Afonso Sertão. Tratava-se de um mameluco, parte do corpo de ferozes combatadores de sua própria gente. Em uma breve recapitulação da descrição de Darcy Ribeiro da instituição social do *cunhadismo* que gerou uma imensa população de mamelucos, base do que o autor considera a formação do povo brasileiro, vemos que se tratava de:

Um velho uso indígena de incorporar estranhos à sua comunidade. Consistia em dar-lhes uma moça indígena como esposa. Assim que ele a assumisse, estabelecia, automaticamente, mil laços que o aparentavam com todos os membros do grupo [...] graças ao sistema de parentesco classificatório dos índios (pelo qual) aceitando a moça, ele passa a ter nela sua temericó, e em todos os seus parentes da geração dos pais outros tantos pais ou sogros. O mesmo ocorria em sua própria geração, em que todos passavam a ser seus irmãos ou cunhados [...] passando a classificar todos na tribo como pessoas transáveis ou incestuosas (RIBEIRO, 1995, p. 81-88).

Ribeiro passa então a nos explicar as consequências do sistema, que faz com que uma quantidade enorme de prole de mamelucos seja produzida por esse indivíduo novo à aldeia, visto que pelo menos metade das mulheres da tribo, em idade de fecundação, a ele é permitida.

Multiplicando ainda mais esse efeito, uma nação indígena se organizava em diferentes tribos ou grupos que ocupavam ou perambulavam por áreas maiores e que, diante dos instrumentos de ferro e outros bens externos que tais brancos poderiam oferecer, cada um desses

¹¹³ Monsenhor Chaves suspeita que tal casamento tenha se dado em tal ida a São Paulo, mas veremos a seguir uma referência do Bispo de Olinda a um casamento recente em 1694.

grupos lhes apresentava uma *temericó* para envolvê-lo como parente e se portando dessa forma como seus guerreiros.¹¹⁴

Em “Uma Tribo Vai ao Mercado” (WADDINGTON, 2005), estudando as guerras e relações interétnicas entre índios do grupo *Pano*, no Acre, mostramos como a dinâmica consolidação da tribo se dava em uma via de mão dupla, para dentro e para fora. Seguindo a pista de Philippe Erickson, ao afirmar que:

A política externa sempre constituiu... um domínio crítico na área pano, em que sempre se cultivou a arte de conviver com estrangeiros (especialmente pelo viés de um dualismo que concede um lugar de honra a uma metade ‘do exterior’), na qual mesmo grupos vivendo em aparente isolamento redefinem sua cultura em função do impacto da intrusão oriental (apud WADDINGTON, 2005).

Procurou-se verificar como se constitui essa dinâmica, não apenas motivada pela guerra, mas também no cotidiano e sob a influência de relações de afetividade.

No sentido interno, os casamentos entre primos cruzados põe os *txai*¹¹⁵ em relação de solidariedade – não apenas na guerra como na roça, na caça e na pesca – através de uma rede de parentescos cuidadosamente urgida por casamentos poligâmicos. Assim, a cada esposa adquirida, um grupo de cunhados se punha como seus guerreiros (em caso da posição social do indivíduo na estrutura de o grupo indicar uma posição de liderança), mas também como parceiros nos trabalhos de construção social do território, da produção da sobrevivência diária e da previsão possível. O casamento ideal era entre um homem e todas as irmãs de um seu *txai* e vice-versa. Assim se formava uma relação muito estreita entre estes dois homens e suas muitas mulheres, formando um núcleo do que poderia virar um grupo bem maior na geração seguinte. Se – em outro modelo – um homem se casasse com uma ou mais irmãs de vários *txais*, o grupo aumentava, a roça aumentava, a rede aumentava, a população aumentava, a força de guerra do grupo também aumentava, mas a complexidade dessas solidariedades também se incrementava muito. Quando a pressão sobre a base de suporte aumentava, acabava acontecendo uma fissão e dois grupos se formavam, com mudanças de parte da maloca. Por meio dos casamentos entre as segundas e terceiras gerações esse processo se expandia até que a ca-

¹¹⁴ Em “Uma Tribo Vai ao Mercado”, tese de doutoramento, apresento a dinâmica interna da consolidação da tribo através de casamentos em contraposição com os canais externos que se estabelecem através das guerras para o furto de mulheres ou de outras parcerias e alianças com grupos vizinhos pelo casamento. WADDINGTON, May. **Uma tribo vai ao mercado, os Yawanawá, sujeitos ou objetos do processo?** Tese (Doutorado) – CPDA, UFRJ, Rio de Janeiro, 2005.

¹¹⁵ Os cunhados imediatos, mas também todos aqueles que ocupam, no grupo, posições de não interdição ou de cunhadagem possível como indivíduo em relação de solidariedade.

pacidade de suporte do meio no entorno separava as metades que se formavam para fundarem novos núcleos ou malocas pela floresta.

Esse sistema leva a uma profunda integração interna, onde todos são parentes e solidários no grupo, até quando as possibilidades de casamento se esgotam. Então surge uma espécie de demanda por “oxigenação”, e parte-se em busca de mulheres, através da guerra ou de alianças estabelecidas por casamentos intertribais, com grupos vizinhos. Mas, como afirma Erickson ao nos colocar a importância da política externa na vida dessas nações, havia muitas outras sortes de interesses que determinavam essas alianças, desde o desejo de possuir itens que provocariam transformação nas formas de manejo do universo territorial de cada grupo (tais como instrumentos de ferro e as armas de fogo), até simples objetos de desejo simbólico como miçangas e espelhos ou mesmo amizades.

Figura 18 – Domingos Jorge Velho, Pintura de Benedito Calixto, 1903.



Fonte: Museu do Ipiranga, São Paulo

Darcy Ribeiro descreve como, em diversas regiões, o fenômeno do cunhadismo se deu, produzindo grandes enclaves de *brasilíndios*, inaugurando, por exemplo, a “paulistividade” através de Ramalho e sua capacidade de levantar cinco mil índios em caso de guerra; ou de Caramuru, cuja prole e tribo se puseram a serviço da Coroa e da Igreja na construção de Salvador; ou ainda o *cunhado* Jerônimo de Albuquerque, que partiu de Pernambuco para debelar os indígenas do Maranhão. Sugere que essa forma de colonização chegou a ser adotada como uma espécie de política pública e que “poderia ser a melhor forma de se povoar o continente, não fosse o fato de que franceses e holandeses também recorreram ao mesmo sistema, produzindo suas próprias hordas de guerreiros mestiços!”.

Veremos agora, entre as pérolas que Pe. Cláudio Melo recupera, um pronunciamento de Domingos Jorge Velho que explica ao Rei quem são seus seguidores, como se organizam, de que forma viviam, demonstrando uma grande diferença cultural entre eles e as pessoas com as quais o rei está habituado a lidar:

Primeiramente nossas tropas com que vimos à conquista do gentio brabo desse vastíssimo sertão não é de gente matriculada nos livros de V. Maj. nem obrigada por soldo nem por pão de munição; são umas agregações que fa-

zemos alguns de nós, entrando cada um com servos de armas que têm e juntos irmos ao sertão deste continente não a cativar (como alguns hipocondríacos pretendem fazer crer a V. Maj.) senão adquirir o Tapuia gentio brabo e comedor de carne humana para reduzir conhecimento da urbana humanidade, e humana sociedade à associação de racional trato, para que por esse meio cheguem a ter aquela luz de Deus e do mistério da fé católica que lhes basta para sua salvação (porque em vão trabalha, quem os quer fazer anjos, antes de os fazer homens) e desses assim adquiridos, e reduzidos, engrossamos nossas tropas, e com eles guerreamos a obstinados e renitentes a se reduzirem: e se depois nos servimos deles para nossas lavouras, nenhuma injustiça lhes fazemos, pois tanto é para sustentarmos a eles e a seus filhos, como a nós e aos nossos: e isso bem longe de os cativar, antes se lhes faz um irremunerável serviço em os ensinar a saberem lavrar, plantar, colher e trabalhar para seu sustento, cousa que antes que os brancos lhos ensinem eles não sabem fazer: isso entendido, Senhor? (Documento n. 28, extraído de as Guerras dos Palmares. Ernesto Ennes, 1938. da p. 204-207 apud MELO, p.54. I vol.).

Temos, enfim, a descrição de uma formação étnico-social diferenciada. Domingos Jorge Velho deixa claro que esses não são o mesmo tipo de gente a qual está acostumada Sua Majestade: “não é de gente matriculada nos livros de V.Maj. nem obrigada por soldo, nem por pão de munição [...]”. Possuíam uma cultura híbrida, própria, como indicam vários dos pontos levantados pelo bandeirante acima: “são umas agregações que fazemos alguns de nós, entrando cada um com servos de armas... e desses assim adquiridos, e reduzidos, engrossamos nossas tropas, e com eles guerreamos a obstinados e renitentes a se reduzirem”.

Assim, vemos como o personagem “é na verdade bem diferente do que teve a imagem pintada por Benedito Calixto, em tela que ocupa lugar de destaque no museu (do Ipiranga em S.P.). Conhecido por ser bastante rude, Domingos não tinha a feição monárquica a ele atribuída”.¹¹⁶ Trata-se de uma formação social especializada na guerra de conquista contra outros índios, dentro de um sistema de guerras intertribais que já existia anteriormente à chegada do homem branco, e que segue uma lógica própria, por meio da qual o escravizado se transforma em quadro, passando a compartilhar do fruto da roça: e desses assim adquiridos, e reduzidos, engrossamos nossas tropas [...] e, se ao depois nos servimos deles para nossas lavouras, nenhuma injustiça lhes fazemos, pois tanto é para sustentarmos a eles e a seus filhos, como a nós e aos nossos [...]”. Mas além da guerra, pelo domínio que fazem da ecologia local, foram os Mamelucos, marcados por uma identidade cultural híbrida”, meio índios, meio brancos “que facilitaram a difusão das bebidas indígenas entre os não índios, entre outros costumes, cimentando laços políticos entre indivíduos de etnias distintas, levando europeus a valorizarem as festas para o uso de cauins como espaço de interação social. No Maranhão, por exemplo, os

¹¹⁶ TV Cidade Verde busca a história de Domingos Jorge Velho em SP. Virgínia Fabris seguiu a rota dos bandeirantes e descobriu um documento importante. Matéria publicada em 19 out. 2008.

franceses participavam do consumo das bebidas indígenas alegremente (FERNANDES, 2004, p. 305-307).

São *quase índios* que reproduzem o sistema de vida itinerante e guerreiro, mais próximo daqueles que perderam do que o sistema sedentário e cristão que a civilização propõe e tenta impor: “conhecimento da urbana humanidade, e humana sociedade à associação de racional trato”. Os mamelucos, que, como afirma Ribeiro, aprendiam a manejar a ecologia com suas mães índias, e deviam lealdade a pais brancos ou aos senhores que elegiam para se porerem a serviço (mesmo que se colocando à disponibilidade de algum interesse específico), compunham os exércitos dos bandeirantes, mas também eram majoritários nas armas dos senhores portugueses que vinham da Bahia e de Pernambuco. Mesmo a serviço da Coroa ou de senhores, aprendiam a lidar com o discurso oficial ou encontravam intérpretes que facilitassem sua lide¹¹⁷ com o discurso oficial, como é claramente o caso desse pronunciamento, eivado de termos que justificam a guerra justa: “juntos imos ao sertão deste continente não a cativar (como alguns hipocondríacos pretendem fazer crer a V. Maj.) senão adquirir o Tapuia gentio brabo e comedor de carne humana para o reduzirão conhecimento da urbana humanidade [...]”.

Ronaldo Vainfas (1995) mostra que os colonos na Bahia não compartilhavam do mesmo horror ético dos jesuítas face à lascívia, nudez, e poligamia dos índios e nem mesmo à antropofagia. A população a que chamavam de “homens livres” e que chamamos hoje de “branca” ou de “colonos” era menos composta de europeus portugueses do que majoritariamente composta por mamelucos criados proximamente aos parentes indígenas. Vainfas alega ter encontrado inúmeras acusações em processos da Visitação da Santa Inquisição à Bahia de mamelucos e de brancos que participavam de “ritos gentílicos” de antropofagia (menciona inclusive filhos de poderosos senhores de engenho), recebendo até as tradicionais condecorações Tupis tatuadas em seus braços, batatas da perna e coxas através de riscos na pele com presas de tatu na qual infiltravam tintura de jenipapo. Alega que tanto os portugueses como os franceses e quaisquer europeus se “indianizavam”.¹¹⁸ Fernandes, na tese de doutoramento orientada por Vainfas, afirma que a indianização dos europeus foi facilitada pelo consumo das beberagens e por sua participação nos rituais de cauinagens, momentos de trocas, reciprocidade e hospitalidade dos índios.

¹¹⁷ “O apresamento beneficiava todo um conjunto de elementos intermediários entre os capitães-do-mato e a Coroa, “profiteurs” que se ofereciam para obter junto aos governos as licenças ou declarações de guerra justa, fundamento do direito da presa” (LIMA SOBRINHO, 1946, p.116 apud MARTINS et alii, 2008, p. 27).

¹¹⁸ Nóbrega acusava os moradores de São Vicente que “louvam e aprovam o gentio o comerem-se uns aos outros e já se achou cristão a mastigar carne humana para darem, com isso um bom exemplo ao gentio” (Ibid., p.147-148).

Diferentes estratos desta população leiga recebiam diferentes graus de coerção e patrulhamento cultural, como indicavam as atenções do Visitador da Santa Inquisição. Pelos documentos estudados, Vainfas infere que este parecia ter vindo inquirir e inspecionar a religiosidade de senhores de engenho e das camadas médias da cristandade, dos súditos do rei, se preocupando menos com a camada majoritária dos mamelucos e brancos pobres.¹¹⁹ Na Bahia seiscentista, não só as camadas médias e intermediárias (setor administrativo, de serviços e ligado ao estado), mas mesmo os arrogantes senhores de engenho, que chegavam a se proclamar acima da lei e da Igreja, teriam de se curvar diante da Inquisição. Mas seus escravos, negros da terra e da Guiné, seus dependentes, seus exércitos de Mamelucos prosseguiram em uma direção cultural menos patrulhada, que tanto podia significar a “índianização” quanto a criação de um terceiro termo, outra “coisa” híbrida, isenta diante de ambos os esquemas de lealdade, moralidade ou significado europeu ou ameríndio.

Se são representantes dessa formação social que partem da Bahia para ocupar o Piauí, os guerreiros que comandavam são dessa categoria de *quase índios*, os Mamelucos engendrados nos latifúndios do litoral e do recôncavo. Os brancos da Casa da Torre, como Mafrense, mesmo se diferenciando dos bandeirantes paulistas, não deveriam ter um comportamento muito diferente daquele dos mamelucos com os quais foram criados em contato próximo nos latifúndios baianos. Seus chefes detinham, no entanto, muito trâmite entre autoridades e maior acesso à burocracia que permitiam, por exemplo, que reivindicassem as sesmarias. Finalmente, pertenciam à categoria que se enquadrava, através da possibilidade de efetivarem casamentos reconhecidos oficialmente, na cadeia sucessória que transmite a terra a futuras gerações, apontada por Tânia Brandão.

4.3 Guerras e a vida nos aldeamentos

A Capitania do Piauí foi declarada em 1718, mas formalmente instituída apenas em 1759, um ano antes da expulsão definitiva dos jesuítas dos limites do reino e do confisco de seus bens. O estudo feito até o presente momento privilegia autores locais e o período indicado como de “devassamento do Piauí” (1670-1780). No entanto, precisamos entender esse período inserido no cenário internacional da colonização, no qual o imaginário europeu construía a ideia do índio, e era por essa ideia modificado como em uma via de mão dupla (WADDINGTON, 1999). Naturalmente que não poderemos nos afastar demasiadamente de nosso objeto no presente estudo, mas precisamos ressaltar o fato de a bibliografia estudada até o

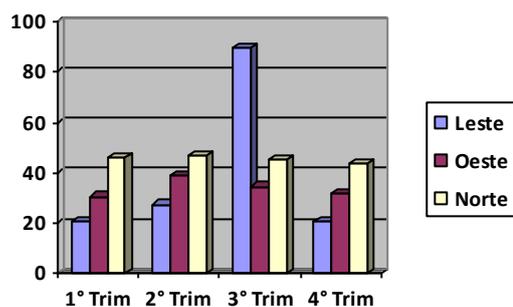
¹¹⁹ Id. *ibid.*

presente momento estar excluindo a formação das Missões jesuíticas, mercedárias e franciscanas no Estado do Maranhão e Grão-Pará, mesmo quando os aldeamentos recebem o nome de Missão. Todo o debate escolástico a respeito da guerra justa e de o índio ter ou não ter alma havia sido superado pela vitória dos colonos no confronto político que envolveu uma tremenda ambivalência por parte da Coroa portuguesa. Essa recebia emissários e atendia às queixas tanto dos religiosos quanto dos colonos sequiosos da mão de obra escrava. A escravização dos índios, para os colonos, não necessitava de justificativas além das econômicas. Os Jesuítas eram um estorvo em suas empreitadas de apresamento, as expedições de resgate e a população dos aldeamentos reunidos nas missões eram objeto de sua cobiça. Não havia apenas conflitos de interesse entre colonos e jesuítas, mas também conflitos entre compromissos éticos e visões de mundo¹²⁰.

Como já comentamos anteriormente, é sempre difícil penetrar na história feita em função dos momentos conflituosos, que apesar das fortes representações e referências que produzem na memória coletiva, são moldados pelos elementos afetivos e rotineiros do cotidiano, menos dignos de registro, que, no entanto, consolidam a cultura, traduzindo e adaptando aqueles elementos dramáticos. Isso só é possível através de breves brechas garimpadas em meio a correspondências áridas, em arquivos empoeirados, aos quais alguns raros historiadores se dedicam. É sobre tais registros que se torna possível fazer alguma “antropologia do passado”. Teremos, portanto, que analisar a história de uma guerra para tentar encontrar elementos que são construídos na paz.

A melhor referência que encontramos para isso, entre os historiadores locais, sempre inspirados pelos seminais Odilon Nunes e Monsenhor Chaves, foi a obra de Reginaldo Miranda sobre a cidade de Regeneração, antigo aldeamento de São Gonçalo de Amarante. Lá, o preador de índios João do Rego Castello Branco, com o cargo de diretor do aldeamento, viveu

¹²⁰ No Anexo I deste trabalho incluímos um artigo recuperando a oscilação dos éditos reais.



com sua família e seus escravos, explorando suas presas, os índios Acoroás e Gueguês. De lá, o mandatário continuou a conduzir guerras pela região, tendo como ferozes tenentes seu filho, Félix do Rego Castello Branco, e um certo Teodósio. Também a partir desse aldeamento, o senhor da guerra travou seus embates políticos, que oscilavam entre a diplomática amizade como a que viveu com o primeiro presidente enviado pela Coroa, Gonçalo Botelho, ou através do jogo de braços com outros prepostos ou com a junta governativa. Embora esse estudo nos deixe entrever alguns interessantes detalhes sobre a vida do mandatário, estaremos focando a massa sobre a qual exerceu o seu poder: os índios. Iniciando por um resumo sucinto dos horrores a que foram submetidos, estaremos buscando, nos dados primários que pesquisou Miranda, os detalhes que reflitam o cotidiano desses grupos aprisionados.

Interessa-nos registrar, de passagem, que uma das primeiras guerras na região foi travada, pela expedição de Vital Maciel Parente, contra os Tremembés que habitavam o Delta do Parnaíba, região possivelmente originária do caju, e cuja utilização de beberagens feitas a partir do caju em suas danças rituais¹²¹ persiste até hoje no Ceará e Rio Grande do Norte. A guerra foi motivada pelo fato de os índios estarem “fechando o caminho entre o Ceará e o Maranhão [...] e matando os pobres náufragos que, escapando das águas, buscavam salvação e refúgio nas ilhas do Delta do Parnaíba” (CHAVES, p. 136).¹²² Contra eles foram utilizados índios inimigos que demonstraram sua ferocidade ao trucidar as crianças da maloca, pegando-as pelos pés e esmagando suas cabeças contra troncos.

No momento atual, a guerra contra os Índios que mais habita o imaginário piauiense é a guerra contra o herói *Manu Ladino*, que se transforma em símbolo da luta pela liberdade, nome de centros culturais, ciclos de palestras, e bares da cidade. Monsenhor Chaves o descreve como tendo recebido alguma educação dos Jesuítas,¹²³ e o classifica como tapuia, infelizmente, um termo por demais genérico. A guerra que travou foi generalizada e envolveu a articulação entre diversos grupos e etnias (ver box acima) (CHAVES, p.137).

Elegemos analisar o massacre dos Acoroás, dramaticamente descrito por Alencastre em 1857, registrado por Monsenhor Chaves e aprofundado por Reginaldo de Miranda.¹²⁴ A

¹²¹ Isso não exclui a possibilidade de outros índios também produzirem o mocoaró (bebida fermentada a partir do caju), visto que a própria dança do Torém, na qual a bebida é utilizada, é compartilhada com os tapebas e outros grupos da região, como indica Carlos Guilherme do Valle (VALLE, C. G., “Torém/Toré, Tradições e Invenção no quadro de multiplicidade étnica do Ceará contemporâneo”. In: GRUNWALD, R. (Org.). TORÉ. Regime encantado do índio do Nordeste. Fortaleza: Messejana, 2005).

¹²² Essas informações extremamente superficiais demonstram um campo de estudo em aberto que merece um maior aprofundamento.

¹²³ O que o próprio nome Ladino, palavra que – no caso dos negros – servia para diferenciar aqueles que entendiam o português dos boçais recém-chegados da África e sem o domínio da língua.

¹²⁴ MIRANDA, Reginaldo. São Gonçalo da Regeneração, Marchas e Contramarchas de uma comunidade sertaneja: da aldeia indígena aos tempos atuais.

obra de Miranda e sua detalhada e cuidadosa pesquisa em fontes primárias, nos oferece maior possibilidade de entrevermos o cotidiano dos índios apresados.

GUERRAS CONHECIDAS PELA ETNOHISTÓRIA DO PIAUÍ

1675 - GUEGUÊS NAS DUAS MARGENS DO RIO S FCO: ATACARAM CURRAIS – REVIDARAM FCO DIAS DE ÁVILA E DOMINGOS RODRIGUES DE CARVALHO NA BARRA DO RIO SALITRE. FUGIRAM PARA O PIAUÍ E SE RENDERAM. PORTUGUESES OS MATARAM 2 DIAS DEPOIS (500 HOMENS) E ESCRAVIZARAM MULHERES E CRIANÇAS

DOMINGOS AFONSO SERTÃO “FIGURA CENTRAL DO DESBRAVAMENTO) (ACOMPANHAVA D’ÁVILA) INSTALOU 30 FAZENDAS DE GADO

1679 – TREMEMBÉS EXPEDIÇÃO DE VITAL MACIEL PARENTE (DEIXOU ÍNDIOS ALIADOS MATAREM AS CRIANÇAS JOGANDO SUAS CABEÇAS CONTRA ÁRVORES DE UMA MALOCA DE 300 SOBREVIVERAM 37) OS QUE FUGIRAM SE REFUGIARAM NAS MATAS EM 1701 OUTRA EXPEDIÇÃO

1712-1713 LEVANTE GERAL DE TODOS OS TAPUIAS DO NORTE MANU LADINO, “INTELIGENTE, ASTUTO E VINGATIVO” EDUCADO POR JESUÍTAS, ORGANIZOU GUERRILHAS. EXPEDIÇÃO DE MESTRE DE CAMPO ANTONIO DA CUNHA SOUTO-MAIOR: CILADA BEM EXECUTADA. COOPTOU OS ÍNDIOS ALIADOS DOS BRANCOS, SUBLEVANDO-OS. MATARAM TODOS OS EXPEDICIONÁRIOS. GUERRA SE ESTENDEU POR ALGUNS ANOS, COM ATAQUES ÀS FAZENDAS. 2 EXPEDIÇÕES (DO MA E DO PI) CERCARAM E EXTERMINARAM A TRIBO ARANHIS EM IGUARÁ (MA) E ATACARAM OUTRAS TRIBOS. MANU-LADINO MORRE AFOGADO NO RIO FUGINDO DAS TROPAS A CAMINHO DO PIAUÍ. LUTA CONTINUA NO PI QUEBRANDO A RESISTÊNCIA DOS ÍNDIOS “SUCEDENDO-SE AS RENDIÇÕES E OS ALDEAMENTOS DAS TRIBOS, UMAS VEZES SOB AS AMEAÇAS DOS MESTRES DE CAMPO E DOS PREDADORES DE ÍNDIOS, OUTRAS VEZES AO SIMPLES APELO PACÍFICO DOS MISSIONÁRIOS OU DE ALGUMA AUTORIDADE COMPREENSIVA E HUMANITÁRIA QUE COM ELAS NEGOCIAVA” P 137

1722 – TREMEMBÉS SÃO ALDEADOS PELO JESUÍTA PE JOÃO TAVARES

POUCO DEPOIS CUPINHARÓS SE RENDEM AO MESTRE DE CAMPO BERNARDO DE CARVALHO AGUIAR

OUTRAS SE RENDEM A FCO JOSÉ BRITO (ENCARREGADO DO ARRAIAL DE GARCIA D’ÁVILA) NO GURGUEIA

OUTRAS A FCO DIAS FERREIRA PERTO DE OEIRAS

1726 - ARUAZES SE SUBMETEM A FCO DE ALMEIDA

criação da província coroa x jesuítas

1759 – PRIMEIRO GOVERNADOR JOÃO PEREIRA CALDAS RECEBE DA COROA A INCUMBÊNCIA DE PROTEGER OS ÍNDIOS CONTRA OS JESUÍTAS... “LEIS DE 6 E 7 DE JULHO DE 1755 ‘RESTITUÍAM AOS ÍNDIOS AS LIBERDADES DE SUAS PESSOAS, BENS E COMÉRCIO’. O REI MANDAVA QUE SE REPARTISSEM AOS ÍNDIOS AS TERRAS COMPETENTES PARA A SUA LAVOURA E COMÉRCIO ‘NOS DISTRITOS E VILAS E LUGARES QUE DE NOVO DEVEIS ERIGIR NAS AL; DEIAS QUE HOJE TEM E NO FUTURO TIVEREM OS REFERIDOS ÍNDIOS’”). MAS A MESMA CARTA RÉGIA , QUE ASSIM PARECIA TÃO INTERESSADA NO BEM-ESTAR E FELICIDADE DOS INDÍGENAS, INCLUÍA UMA CLÁUSULA ODIOSA E DE SOBREMODO PREJUDICIAL AOS MESMOS. ‘NÃO PERMITIREIS , POR MODO ALGUM, QUE OS REGULARES (ISTO É, OS JESUÍTAS), QUE ATÉ AGORA ARROGARAM O GOVERNO SECULAR DAS DITAS ALDEIAS, TENHAM NELA A MENOR INGERÊNCIA’. AQUI BATE O PONTO PRINCIPAL DA QUESTÃO. ERA PRECISO TIRAR OS PADRES DAS ALDEIAS, AFASTAR DOS ÍNDIOS OS SEUS VERDADEIROS PROTETORES, E CONFIÁ-LOS AOS BUROCRATAS DO ESTADO, QUE TERIAM TANTO INTERESSE EM PROTEGÊ-LOS COMO EM ESCRAVIZÁ-LOS.” ENTREGANDO TAIS GOVERNOS À “PESSOAS IDÔNEAS” QUE ESBULHARAM AS TERRAS DOS TREMEMBÉS E DOS ACAROAS (AÇÕES PROVOCATIVAS), LANÇANDO OS ÍNDIOS DE IBIAPABA CONTRA OS MESMOS.

ALDEAMENTOS DE JESUÍTAS: TREMEMBÉS (DELTA/PARNAÍBA); ACOROÁS EM PARNAGUÁ; ÍNDIOS EM

IBIAPABA

GUERRAS DE JOÃO DO REGO CASTELLO BRANCO

EM 1771-74 – GUERRA AOS ACAROAS QUE OS REDUZ DE 1276 A 380

EM 1776 ATACA OS PIMENTEIRAS, QUE SERÃO TOTALMENTE DESTROÇADOS EM **1783**.

EM 1780 EXTERMINAM OS GUEGUÊS QUE TENTAM FUGIR DO ALDEAMENTO, DA MESMA FORMA QUE OS ACAROAS. (REAÇÃO DA SOCIEDADE, ADMITE DIANTE DO JUIZ E NINGUÉM É PUNIDO).

EM 1793 HÁ O ÚLTIMO LEVANTE NO PIAUÍ: OS TAPECUÁS E TAPECUÁS-MIRIM SE REBELAM EM PARNAGUÁ. SÃO BATIDOS POR CAPITÃO MANOEL RIBEIRO SOARES E FOGEM PARA GOIÁS.

João do Rego Castello Branco perseguiu os Acoroás, também chamados de Coroados (hoje conhecidos como Kraôs, sobrevivendo na região do Maranhão), que haviam fugido em guerra anterior para o rio do Sono (Goiás). Aparentemente, usava a guerra aos índios como um subterfúgio para procurar minas de ouro naquela região, das quais tivera notícia. Negociou a rendição de um grupo grande de Acoroás chefiados pelo líder Bruenk. O interessante entendimento que se deu nos revela um pouco das práticas negociais dessa conquista: João do Rego já havia, nessa expedição, aprisionado e despachado para Oeiras 124 Timbiras quando, prosseguindo viagem, assalta de manhã cedo o grupo de Acaroas, pegando-os desprevenidos a dançar. Aprisiona 104 mulheres e crianças, enquanto os homens do grupo conseguem escapar para as montanhas. Os homens enviam emissários das montanhas para negociar um acordo com a intenção de recuperar suas mulheres e crianças. O chefe, Bruenk, desce da montanha e estabelece o seguinte acordo: estaria acompanhando João do Rego a Oeiras, levando consigo cem índios como reféns; e, no ano seguinte, após o inverno, estaria reunindo todas as suas malocas para viajarem juntas ao Piauí para lá se estabelecerem. Assim, houve um *trato*, pelo qual os índios acreditavam estarem se mudando para algum tipo de nova vida, com objetivos claros (o de construir um aldeamento). Esse acordo foi revestido de rituais de ratificação, com a descida de Bruenk a Oeiras, junto com João do Rego, para ouvir do próprio governador, a palavra empenhada. Ou seja, para reaverem suas famílias concordaram com um novo empreendimento, quase uma parceria, um projeto de vida em um novo lugar. Talvez se baseassem nas experiências que já haviam tido de redução jesuíta na qual 600 Acoroás se instalaram em São José Douro, no norte de Goiás em 1753.

No entanto, a traição foi imediata. Assim que Bruenk retorna à região do Rio do Sono para reunir seu povo, visitando maloca por maloca para convencê-los a aderirem à nova empreitada, dos cem índios que haviam descido como reféns, o Governador Botelho distribui trinta crianças “em idade de batizar-se... separados e repartidos entre os moradores a fim de os dirigir e educar, conforme diz Gonçalo Botelho, remetendo 70 adultos para o Governo do Ma-

ranhão, a fim de os pôr o mais distante possível de suas moradas, dificultando assim qualquer possibilidade de fuga”.

Enquanto isso Bruenk, que reunira um grupo de 876 Acoroás, chega a Oeiras, no início do verão, acampando em seus arredores, para atender “ao compromisso assumido” (MIRANDA, p 31). Além do choque de ver o que havia sido feito aos cem Acoroás que haviam permanecido em Oeiras como reféns como garantia da palavra dada, chegaram durante a ausência de João do Rego, em número muito maior do que o esperado. Com isso, Oeiras não estava preparada para alimentá-los, de forma que ficaram por dois meses à míngua, passando fome nos arredores da vila, assaltando o aldeamento de São João de Sende (onde João do Rego havia reduzido seus inimigos, os Gueguês), danificando as roças de alimentos e de algodão para a confecção de roupas.

Uma grave insatisfação se instalou, portanto, logo de início. Quando João do Rego chega com mais 190 Acoroás; partem rapidamente, em numero de 1237, para construir o prometido novo aldeamento, que acabou sendo instalado nas margens do rio Mulato e levou o nome de São Gonçalo de Amarante, hoje Regeneração. A história que se segue é profundamente trágica e infelizmente, a título de objetividade, será aqui resumida, deixando de fora detalhes dramáticos para podermos nos fixar nos detalhes que mais nos servirão para tentar reproduzir o cotidiano da semente desse “bloco social” dos despossuídos do Piauí.

Enquanto se instalam nas novas terras, Bruenk segue para o Maranhão na tentativa de recuperar os setenta Acoroás que o governador diz terem sido enviados para lá “por engano”. Doentes, famintos e miseráveis, tendo suas mulheres violadas etc., os Acoroás que permaneceram se insubordinam (o termo usado na correspondência oficial é “desertam”) e ao tentarem fugir para retornar ao rio do Sono, são brutalmente mortos por gente de João do Rego e por tropas que o governador convoca em Jerumenha para barrar-lhes a passagem. O morticínio é brutal e implacável. Bruenk retorna a Oeiras para interpelar o governador Botelho, e este o recebe ao lado do principal e mais violento algoz dos Acoroás, Felix do Rego, filho de João do Rego Castello Branco. Dessa forma, Botelho já deixa patente a quem devia lealdade, colocando Bruenk em uma situação vexatória na qual teve que usar todo o seu sangue frio e tirocínio de estadista, se calando diante do governador, mal chegando a proferir o seu pleito, atravessando as ruas de Oeiras nas quais as orelhas de seus parentes mortos estavam pregadas: “Vendo tantos castigos, tanta carniçaria, tanta crueldade e tanta vexação e violação do ajustado por aqueles mesmos homens, que em nome de seu príncipe lhes haviam segurado uma bela paz, muita fortuna e segura amizade” (CHAVES, p.143). Mesmo vendo o quanto as condições de vida no tratado estavam tão atrozmente desrespeitadas, avaliou que se tentasse se contrapor

ao governador, não teria chance alguma de resistir às armas lá presentes. Sem nem ao menos ter apresentado o seu pedido, Bruenk finge que concorda em tentar reunir os revoltosos que se espalharam pelo mato e durante a viagem de quatro dias de retorno a São Gonçalo do Amarante,¹²⁵ contacta os fugitivos pelo mato planejando nova fuga. Assim que chega ao aldeamento, foge de imediato, aproveitando a ausência de João do Rego e “com todos os principais parentes que se achavam na missão [...] e marchando em muitos e espalhados magotes para o mato, demandam sua antiga morada” (CHAVES, p.143). O que se segue são cenas de crueldades absurdas cometidas por Félix do Rego e seu ajudante, Teodósio, onde não são poupados nem crianças nem donzelas suplicantes nessa “caçada feroz”. Miranda afirma que:

A repressão aos fugitivos nessa deserção constituiu-se numa das páginas mais cruéis da história da ocupação humana nessa parte das Américas... (e) mesmo a documentação oficial, evitando falar em números, não consegue esconder o genocídio dos Acoroás... Os que permaneceram dessa fuga, uns por não quererem seguir a resolução do principal, outros por se acharem em casa de alguns moradores, fizeram o número de duzentas e duas almas da nação Acoroá [...] (MIRANDA, 2004, p. 41-45).

Dessa interessante bibliografia, tentamos recuperar algumas informações sobre o cotidiano desses grupos fora dos momentos de guerra. Um dado que salta aos olhos é a referência ao momento em que João do Rego captura a maloca de Bruenk, pela manhã bem cedo: estavam dançando! “Conta-se que foram surpreendidos ao romper do dia, ao tempo em que se achavam entretidos com a sua dança, e que era essa a única hora que tinham de divertimento” (MIRANDA, 2004, 29). O que o autor chama de entretenimento era certamente parte de um ritual, que a cultura branca insiste em classificar como “brincadeiras de índios”, como tantos outros presentes à cultura Jê à qual pertenciam os índios “coroados” “que traziam seus cabelos cortados em forma de coroa”. Será que acordaram para dançar ou dançaram a noite toda?

Vemos o pobre e iludido líder Bruenk fazendo de tudo para manter unidas as famílias que constituem a tribo. Entrega-se, em troca das mulheres e crianças [...]. Viaja pela região do rio do Sono para negociar a ida de várias malocas em conjunto para os novos tempos no Piauí; parte para o Maranhão para tentar recuperar os parentes que foram para lá remetidos pela traição do governador Botelho. Age como um aglutinador, um líder político a defender os interesses de seu grupo, lutando contra a dispersão de uma espécie de confederação de pequenas malocas de 70 a 200 e poucos indivíduos. Os Acoroás ou coroados ocupavam uma região,

¹²⁵ Curiosamente, a literatura acaba fixando uma lenda de que “caminha 30 léguas em menos de 24 horas e na mesma noite em que chega, parte com grupos...” Miranda recupera, através de fontes primárias, as datas e comprova que Bruenk viajou quatro dias para chegar ao aldeamento, provavelmente já planejando a nova fuga.

dispersos nesses pequenos grupos, mas formando alguma unidade política maior e, aparentemente, dispondo de grande mobilidade.

Existe a possibilidade de um entendimento entre ele e o algoz – existe um espaço de negociação. Esse seu julgamento certamente se baseia em experiências anteriores junto aos missionários, mas provavelmente também nas possibilidades de negociação que existiam no universo das guerras tribais naquela região. Junto aos missionários, cerca de vinte anos antes, viveram até fugir de uma epidemia de sarampo. Haviam sido poupados do castigo por essa fuga pelo édito de 1753, que proibiu temporariamente a *guerra justa* – em especial a guerra contra os coroados, visto que esses se dispuseram à negociação, retornando à missão após o surto de sarampo. Mas o que teria ocorrido no encontro com João do Rego se tivessem topado com um bando de Gueguês ao invés de uma tropa de brancos? O que teria esperado da negociação com um inimigo Gueguê? Devemos nos lembrar de que a maioria dos “soldados” que compunham as tropas de João do Rego como a de outros predadores de seu tempo eram tropas mamelucos, índios de outras tribos e negros escravos. Nesse caso em específico, da tropa de João do Rego incluía Gueguês que falavam quase a mesma língua que Bruenk, além de negros, alguns dos quais conviveram no aldeamento com os acoroás durante várias gerações, conforme veremos.

Em 1817, a comitiva dos cientistas alemães Von Martius e Spix, em longa viagem pelo Brasil, descreveu as entradas de captura:

Quando se resolve estabelecer numa colônia uma tribo de índios, quer para torná-los inofensivos, quer para torná-los úteis ao Estado, isso quase nunca se faz sem prévia guerra, cuja consequência é a submissão da tribo. Para esse fim são formadas bandeiras de tropas de linha e voluntários; o Estado fornece-lhes armas e munições, e os roceiros armazenam provisões, que para as grandes expedições precisam ser remetidas durante meses. Às vezes, tocam-se boiadas em seguimento à bandeira. As tropas raramente fazem a entrada no intuito de dar combate franco: antes procuram assaltar de surpresa os índios, nos solitários e espalhados núcleos de malocas. Se expedição é bem sucedida, obrigam-se os vencidos a reconhecer a soberania de Portugal e a se estabelecerem, sob a proteção ao rei, entre os brasileiros. Assim, as tribos ou os membros dela que se renderem diante da superioridade do adversário, abandonam o seu pouso e são reunidos numa aldeia, em geral distante de outras povoações brasileiras, onde ficam sob a inspeção de um diretor, nomeado pelo governo, por vezes com a cooperação do principal, escolhido no seu meio; trabalham na lavoura e são instruídos na fé cristã por um eclesiástico (MARTIUS apud MIRANDA, 2004, p. 147).

Então qual teria sido a proposta? Com que olhos esse grupo a recebia? Que outras promessas seriam transmitidas nessa aproximação, além da ameaça militar, que fizesse com que Bruenk mobilizasse tantos outros subgrupos ou malocas de gente sua, para tão longe?

Voltando a Erickson entre os grupos *Pano*, vemos como este autor lança uma interessante pergunta que se torna pertinente ao nosso tema de encontros interétnicos, podendo nos ajudar a esclarecer parte desses mistérios. Mesmo que seja fácil compreender por que os *Pano* do Ucayali se revoltaram contra a rígida disciplina missionária, a verdadeira pergunta que devemos nos fazer é “o porquê da aparente facilidade com que as missões conseguiram se implantar na região”. Problematizando a continuidade apresentada pela etno-história, o autor se surpreende com a capacidade com que se “acomoda (vam) a uma forma de alteridade poderosa, ao mesmo tempo útil e ameaçadora, atraente e desconcertante, de que os brancos representariam apenas o último avatar em termos cronológicos” (ERICKSON, 1994, p.251).

Mesmo admitindo as diferenças e particularidades da cultura Jê que pertenciam os aca-roas, não podendo afirmar se nela vicejava a mesma disposição à “política externa [...] em que se cultivou a arte de conviver com estrangeiros” (ERICKSON, 1994), para o autor, devemos observar com atenção a continuidade etno-histórica, mesmo através de ambientes muito diferentes, como várzeas, terra firme, litoral. A constância nestes resultados nos leva a perceber que o jogo da guerra que aprisionava também estabelecia vínculos, roças, novos territórios.

O fato de receberem patentes militares e nomes cristãos em homenagem a líderes reconhecidos indicava honrarias prometidas nesse processo de inclusão na nova formação social. Que outro elemento de sedução poderia haver? O gado? Muares? Armas? Proteção contra outras tribos? De que forma isso se encaixava no código de ética das guerras intertribais da época que se apresenta aqui quase como um jogo: João do Rego prende 104 mulheres e crianças, Bruenk imediatamente propõe uma troca e envia 100 reféns, pede um prazo e sai negociando com outras malocas no território do Sono, promovendo uma enorme migração *consentida*. Ao chegarem à periferia de Oeiras, com alguma grande expectativa que se frustra imediatamente, o jogo se rompe. Mas a partir daí já estão enredados pela repressão simples e pura, e pela submissão através de uma excruciante, lenta e contínua dizimação. Sua redução.

Como em uma espécie de rito que o colocava como um igual, não um submetido, Bruenk foi nomeado *capitão* e honrado com o nome de Gonçalo do Rego, que unia o nome do governador Gonçalo Botelho ao do matador de índios, João do Rego, as duas maiores autoridades que se apresentavam naquela situação. Mas além de guerreiro transformado em militar, Bruenk era líder de uma *tribo*, de uma formação social fortemente tecida por relações familiares e culturais. Enquanto percebemos o esforço de cooptação, através dessas honrarias e de alguns presentes dados pelo governador (envia peças de pano junto com comitivas indígenas que o vem ver em Oeiras), vemos o pobre cacique em esforços contínuos de diminuir a desgraça que se abate sobre seu povo, reuni-los, impedir sua dispersão. Sai da Oeiras enfeitada

com as orelhas de seus irmãos assassinados como Capitão Gonçalo Botelho do Rego e na estrada se transforma de novo em Bruenk. Abandona a patente que lhe fora conferida e o nome com o qual fora batizado. Quando desiste diante de tantas traições, *deserta*.

Vemos também o termo “deserção” ser utilizado para descrever todas as tentativas de fuga dos Acoroás, reduzidos ao aldeamento de São Gonçalo. Um termo militar que transforma em crime a desistência de um compromisso com um exército. Um termo que implica na ideia de covardia e abandono do dever, e que de forma alguma descreve o legítimo esforço de preservar a própria vida!¹²⁶ Mas o termo revela que o grupo escravizado era primariamente transformado em guerreiros com compromissos militares, sujeitos mais às leis e lógicas dos exércitos do que da vida civil, da civilidade ou da civilização. Muito mais ao estilo das tradições das hordas de mamelucos do que de lógicas da civilização cristã, os índios que não poderiam ser claramente declarados como escravos por serem protegidos por uma série de regras e éditos, decididos além-mar, que estabeleciam tanto quando poderiam ser legitimamente combatidos, como de que forma poderiam ser economicamente explorados. Assim, a insistência em referirem-se aos aldeados no Piauí em termos militares (*desertores*), os colocava sob a jurisdição da lógica militar, mesmo quando estavam sendo explorados economicamente como escravos. Ainda em 1789, Miranda documenta o fato de quatro índios Acoroás de S. Gonçalo serem convocados para guerrear contra os Pimenteiras, junto com índios Jaicós.

O termo *redução* utilizado pelos jesuítas e pelos governantes, à época, tem o sentido de diminuir a área de ocupação e perambulação desses grupos. Sedentarizá-los. Como já vimos, os Acoroás já haviam tido, em 1751, portanto, vinte anos antes, uma experiência de convivência com jesuítas em São José Douro no Norte de Goiás, hoje Tocantins. Tinham em mente algo a que já haviam se acostumado e que determinava expectativas. Mesmo tendo fugido dos jesuítas por conta de um surto de sarampo, voltaram e esse retorno motivou um edito do Governador do Maranhão, Diogo de Mendonça Corte Real, que proibiu a guerra contra os Acoroás em 1753. Abandonaram novamente o aldeamento em 1764 (cinco anos antes do embate com João do Rego), para retomarem a guerra contra os Gueguês, também do grupo Jê, com língua muito próxima.

Miranda apresenta uma descrição do que seria a organização produtiva de um aldeamento em Goiás, citada do testemunho de Saint-Hilaire, extraída de Marivone Matos Chaim:

De modo geral, os trabalhos da terra desenvolviam-se a gleba comum, durante cinco dias da semana, sob a inspeção dos Pedestres. Após a colheita, os

¹²⁶ Que até Thomas Hobbes considerava justificativa o suficiente para que o indivíduo se contrapusesse ao monarca total.

víveres eram armazenados, cabendo ao Comandante a sua distribuição entre as famílias indígenas, segundo as necessidades de cada uma. Os excedentes eram vendidos nos arraiais, e com o dinheiro proveniente disso efetuava-se a compra de artigos vários, não produzidos na aldeias (sal, tabaco, tecido de algodão, instrumentos de ferro). O milho era produzido em parte moído e o algodão descaroçado. No aldeamento dos Kayapós as mulheres dedicavam-se à fiação e tecelagem de algodão sob a orientação de algum Mestre ou Diretora das Índias. O resultado de todos os trabalhos, assim como os produtos do solo, pertenciam à comunidade. Os domingos e quintas feiras eram dias pertencentes aos indígenas, que então se dedicavam a caçar e cuidar de suas pequenas plantações. Além dos trabalhos agrícolas, de fiação e tecelagem, desenvolviam-se nos aldeamentos os trabalhos de cestaria já praticados anteriormente nas aldeias. Os índios também se ocupavam da construção de suas próprias casas. Em tese, a economia desenvolvida nos aldeamentos teve como característica fundamental o atendimento das necessidades imediatas da comunidade (CHAIM, 1983, p. 128-129).

Miranda prossegue inferindo que a organização no Piauí deveria ser semelhante, e, como os índios no comércio eram constantemente enganados, foi criado o cargo de Tesoureiro Geral dos Índios, a fim de resguardar o interesse dos silvícolas, com a responsabilidade tanto do produto comum quanto do particular dos aldeamentos. Esses interesses eram determinados pela troca do excedente das roças no mercado. Lembrando-nos de que a exígua população do Piauí se dedicava à atividade pecuária, podemos entender por que a grande maioria da correspondência oficial em torno dos aldeamentos gira em torno da atividade agrícola nas roças. Vistoriam-se as roças, confere-se, além da comunitária, o rendimento de cada uma individualmente. Acusam-se os índios de “não louvarem as macaxeiras conforme prometeram”, mede-se a quantidade de arroz, farinha, algodão [...] Mesmo com o afluxo de “homens livres” para o Piauí nas primeiras décadas do século XVIII, a falta de agricultores parece ser gritante, a ponto de a Coroa se interessar pela parca produção dos aldeamentos [...].

Ao longo do texto e das correspondências entre o governador e o Maranhão, ou entre o governador e João do Rego, nota-se que havia um projeto maior do que o suprimento interno da aldeia. Constantes são as queixas de faltas de suprimentos, havendo pedidos para que as vilas de Jerumenha, Marvão, entre outras, enviassem suprimentos para manter os índios nos primeiros dois anos, já que não haviam feito roças devido às deserções. Havia carpinteiros e um povoado a ser construído. A igreja parecia estar sempre em ruínas, com suas paredes por cair. A insistência das várias correspondências cobrando sua recuperação e indicando os paramentos da mesma revelam – acima de tudo – que o serviço não era feito.

Causa curiosidade, também, a figura do Diretor, João do Rego, cercado de filhos e sobrinhos, centralizando a guerra mesmo depois de velho demais para combater, enviando seu filho ainda mais cruel e feroz do que ele próprio. Como entender por que morava no aldeamento?

mento no qual literalmente reduzira os Acaroás de 1274 a 380? Ele havia fundado outros aldeamentos, como aquele em São João do Sende onde fez o mesmo serviço com os Gueguês. Este aldeamento acabou sendo extinto, com os poucos Gueguês sobreviventes transferidos para S. Gonçalo do Amarante. Antigos inimigos, aparentados etnicamente pela língua e costumes, que haviam sido usados por seus algozes nas lutas entre si, acabaram reduzidos conjuntamente.

As correspondências indicam que João do Rego “emprestava” seus homens para serviços nas fazendas de amigos e aliados. Há queixas sobre essas saídas, usadas para justificar o mau funcionamento do aldeamento que nunca parece estar de acordo com a proposta inicial, nunca chegando a atingir seus objetivos de produção agrícola nem de construção. Tais queixas são reiteradas por parte de autoridades, especialmente no período da Junta Governativa que substituiu o governador Gonçalo de Botelho, grande aliado e amigo de João do Rego. Nesse período, um emissário do Rei, o ouvidor geral Morais Durão antagoniza-se repetidamente com o militar, reclamando do Estado da Igreja e ordenando a todos os diretores de aldeamentos que recolham os índios que estejam a serviço fora dos aldeamentos, exigindo que qualquer empréstimo seja requerido à Junta e seja feito com a permissão da mesma. Proíbe “João do Rego de desvirtuar os índios de suas precisas aplicações para quaisquer serviços estranhos, fosse de quem fosse, exceto quando estivessem de conduzir alguma carta à mesma Junta de Governo [...]” (MIRANDA, 2004, p. 52).

São indícios de uma outra forma de escravização que se confirmam com a recusa da junta em fornecer a João do Rego um “feitor” para o aldeamento. Isso que Miranda chama de “pernicioso costume de se retirar os índios do aldeamento para trabalharem a soldo dos particulares (onde) muitas vezes recebiam valores módicos, outras nem assim, ficando apenas na promessa de pagamento [...]” concluindo que esse foi o pior mal que a sociedade colonial praticou em detrimento dos aldeamentos. São expedidas ordens de recolhimento de Acoroás e Gueguês nas mãos de fazendeiros, clérigos e militares em Parnaíba, Campo Maior, Valença, Marvão, Jerumenha, Parnaguá e Oeiras. Em Oeiras o documento especifica a presença de 44 índios em posse de diversos moradores; a maioria com um ou dois, chegando a família de Bernardo José Moreira a estar de posse de cinco indígenas (MIRANDA, 2004).

Em 1788 foi feito um inventário do aldeamento de São Gonçalo do Amarante que enumera a população presente na aldeia, os que estão fora a serviço, e o tipo de serviço que prestam: São 175 os índios que sobreviveram até essa data, entre as duas etnias, 67 Acoroás e 98 Gueguês, além de dez outros cuja nação não foi especificada. Destes, 146 estavam presentes e 29 estavam a serviço, dispersos pelas propriedades e vilas. Dos Gueguês, 58 eram homens e 40 mulheres,

sendo uma casada com um negro cativo. Dos Acoroás, 32 eram homens, 35 mulheres, duas casadas com pretos cativos pertencentes à família do Rego. Informa que as roças que existem:

Não achei nella couza de mantimento há dois anos para cá senão huma pouco mandioca metida dentro do mato e essa julgo não dará quarenta alqueires de farinha, tudo se acha em capueiras e matos, couza perdida, sem dono e nada tem rossado para se poder plantar nessas agoas, somente os Acoroás he que tem hum bocado de rossado muito limitado (MIRANDA, 2004).

Prossegue descrevendo uma situação de fome, que atribuí principalmente ao fato de os índios terem que se ausentar ao invés de cuidarem de suas roças, de não terem ferramentas, visto que as que existem estão sob o domínio do principal da aldeia, um Gueguê (os Acaroás não tendo mais uma liderança), e que este mesmo Gueguê possui porcos e cavalos que completam a destruição das roças dos outros índios. Indica, por fim, que alguns índios seguiram boiadas até a Bahia, tanto as da administração como de particulares. Um ano depois, uma carta ao governador revela que existe mandioca plantada o suficiente para 250 alqueires de farinha, além de algum milho, arroz e algodão. Além da eterna ruína da Igreja que tantas correspondências mencionam, indica haver um projeto para que sejam instaladas 29 roças de fiar na aldeia, mas dificuldades em construir a casa para tal. Encontra-se menção à escola em S. Gonçalo, e a várias situações de tensão com os Mestres, desde pelo uso da palmatória, proibida pelo governo, até a presença de um casal de professores que havia cometido algum crime em outra província (MIRANDA, 2004).

Em 1819, os viajantes Von Martius e Spix, membros da Comissão Científica da Baviera, passam pela já então freguesia de São Gonçalo do Amarante, a caminho de São Luis do Maranhão. Miranda reproduz uma boa parte das anotações de Martius, que nos fornece importantes detalhes, a maior parte deles referentes à nostalgia que dominava os 120 sobreviventes de acaroás e Gueguês, muitos já mestiçados:

O aspecto tristonho dos índios, que vagavam aqui em abstrata inércia, a sujidade e a desordem das pobres choças, assim como a falta de uma direção conveniente confiada agora a um soldado dado ao vício da embriaguês reforçaram a nossa convicção de que se deve considerar rara exceção uma feliz tentativa de colonizar indígenas (MARTIUS apud MIRANDA, 2004, p.147).

Eram então liderados por um velho João Marcelino, nativo, que Martius acreditava ser mestiçado com sangue “etíope”, que participara da “entrada” que capturou os Acaroás. Para Martius, essa nostalgia e apatia deviam-se ao fato de que se exigia:

Do índio imediata renúncia de todos os seus hábitos, tendências e costumes nativos, e ainda mais submissão às leis e a uma religião que ele desconhece.

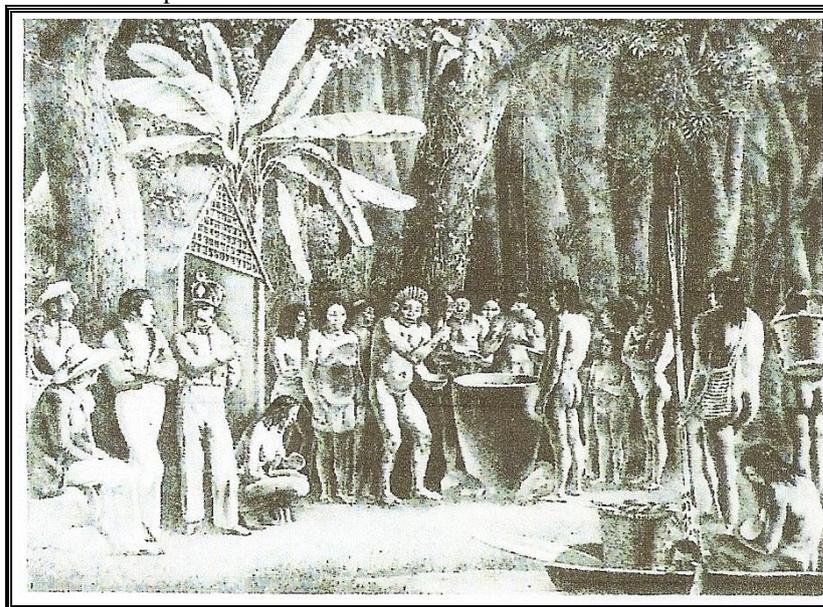
A consequência fatal é que os mais resolutos combinam entre si escapar [...] e os restantes permanecem como estranhos, sem se assimilar ao meio dos brasileiros, e se vão finando no mais lúgubre abastardamento físico e moral. E perdem finalmente, na ociosidade, e na bebedeira, a pouca força de alma que possuíam quando viviam independentes nas matas [...] (MARTIUS apud MIRANDA, 2004, p.147).

Conforme o autor observa, aqueles que ao invés de serem concentrados nos aldeamentos são “repartidos entre as fazendas”, exibem sinais de muito melhor saúde e disposição:

Dos pimenteiras assim capturados, vimos diversos em Oeiras. Eles eram mais robustos e desempenados entre os índios que até agora nos haviam aparecido, e tinham nos traços de fisionomia, assim como na linguagem muito rica em sons, palatinos, certo desembaraço e firmeza que debalde procuramos em outros índios em São Gonçalo de Amarante (MARTIUS apud MIRANDA, 2004, p.148).

Miranda também descobre correspondências que proíbem os batuques, que se tornam frequentes, a partir de 1794, com as constantes visitas de escravos negros das fazendas da vizinhança. O governo central exige que se proíba a entrada de aguardente no aldeamento em nome do bem da ordem, mas o insucesso da ordem é testemunhado por sua repetição nos anos subsequentes.

Figura 19 - Von Martius e Spix assistem a um ritual de beberagem de cauim pelos Acoroás



Na figura acima, usada para finalizar a argumentação de Fernandes sobre o processo de apascentamento dos rituais etílicos indígenas e sua substituição pela cachaça, o autor apresenta Von Martius e Spix assistindo a um ritual de beberagem de cauim pelos Acoroás (em

uma localidade de Minas Gerais, não no Piauí, e aqui chamados de Coroados). Comenta a atitude blasé dos cientistas alemães:

Em uma única imagem, toda a história de poder e de conquista. Em um único olhar, de um europeu de braços cruzados, e preguiçosamente encostado a uma árvore, toda uma metáfora do domínio sobre o mundo indígena. Não se ouviriam mais os cantos sobre os antepassados, sobre cabeças quebradas, sobre o sabor da carne do inimigo: com o fim das cauinagens, todo um mundo de sonho e de conquista havia desaparecido para sempre (FERNANDES, 2004, p. 372).¹²⁷

Em uma primeira análise destes poucos dados, vemos um recorrente insucesso de algo que se estabelece como objetivo: a subsistência, a autossustentabilidade do grupo reduzido a uma situação de agricultura sedentária. Tudo indica que, apesar do discurso oficial, os aldeamentos extrapolavam essa função e representava o abastecimento da cidade de Oeiras. A correspondência aponta para a constante falta de ferramentas de ferro e outros implementos ou profissionais, constantemente requisitados e sempre prometidos, mas raramente entregues pelo poder central. Mas o motivo apontado como principal são as ausências dos braços fortes, escravizados em serviços para terceiros. No entanto, Von Martius indica que essa condição era, na verdade, benfazeja aos índios, visto que os emprestados às famílias de Oeiras ou fazendas encontravam-se em melhor estado de saúde e mais bem nutridos do que os que permaneciam nos aldeamentos. Os quarenta e oito anos de submissão que já haviam reduzido os indivíduos Acoroás de 1278 para em torno da metade dos 120 indivíduos no aldeamento, dividido por Acoroás e Gueguês por ocasião da visita de Von Martius. Com isso se atesta que houve, de fato, sucesso no objetivo de *reduzirem* a população indígena, de forma literal e não apenas espacial.

Porém, restam mistérios a serem desvendados, temas para o estudo da etno-história no Piauí. Por que a redução foi tão violenta? Existirão dados sobre epidemias como a de sarampo que acometeu os Acoroás na Missão em São José D'Ouro? Terá sido, de fato, mais intensa e completa a limpeza étnica no Piauí do que em outras partes? A especificidade da intensidade do processo ocorreu devido ao fato de o Piauí representar o corredor de acesso entre duas unidades políticas distintas (Maranhão e Grão Pará x Bahia), à ganância de ganhos com a venda de índios preados, à defesa dos rebanhos, ou ao fato de o modo de produção pecuarista dispensar grandes contingentes de mão de obra? Porque o Piauí passa para a história como o “único Estado brasileiro que exterminou toda a população indígena” (entrevista concedida por

¹²⁷ No entanto, para nós a imagem diz também que em 1819, mesmo que tenha sido encenado para os estrangeiros verem os coroados apresentam diversos elementos étnicos surpreendentemente íntegros nessa imagem: estão nus, em um ambiente de grande vegetação. Serão os coroados de São Gonçalo, como tudo indica?

Ailton Krenak, 1992). Teriam os Acoroás diminuído fisicamente até sua extinção (Alencastre ainda acusa a existência de alguns sobreviventes em 1857) ou teriam se integrado, se escondendo nas sombras de recantos ermos e da mestiçagem, em disfarces que escaparam a essa correspondência oficial?

4.4 A miscigenação e a formação do “outro bloco”

Quando eu era pequeno, ouvia minha mãe dizer que a roda grande ia entrar dentro da roda pequena, e não entendia aquilo. Mas entrou! Antigamente todo mundo era morador dos outros, tinha que pedir benção Yayá, benção Yoyô. E se não votasse em quem eles mandava era mandado embora! Preto não podia ir a qualquer lugar e mulher solteira só ia da cozinha pro quintal. Criei meus filhos passando fome. Pobre comia pior que cachorro come hoje. Hoje ninguém é mais morador, todo mundo tem sua casa própria. Todo mundo tem seu troco, sua aposentadoria, sua bolsa família... igualou! A roda grande entrou dentro da roda pequena. Seu Antônio Rufino, Água Branca, maio de 2009.

O depoimento acima nos foi concedido por um senhor idoso, 85 anos, de cabelos esbranquiçados e pele clara, e feições negroides bem definidas. Seu Antônio Rufino aprendeu a fazer a cajuína com Dona Morena, a primeira produtora da bebida em Água Branca, dona de uma ampla chácara, à entrada da cidade. D. Morena aprendeu a arte da cajuína com sua cunhada, D. Antoninha, que, por sua vez, trouxe o *modo de fazer* cajuína da pequena vila na beira maranhense do rio Parnaíba, Alméscar, próxima a Palmeirais.

Na condição de “empregado” (que para ele significa alguém que fazia serviços temporários, sem vínculos formais), Seu Rufino era o “moedor” (de caju), o trabalhador braçal, único homem do grupo de “enfrentantes” envolvidos na atividade. Apesar de D. Morena ser a dona, o velho afirma, matreiro, que “quem fazia era nós”, comandados por D. Maroca, *mora-dora* (que ele define como alguém que vivia na propriedade, podendo fazer roça e ter pequenas criações, prestando pequenos serviços quando necessário). A terceira integrante do antigo grupo de *enfrentantes* é D. Maria, uma negra ativa e idosa, que hoje reside em uma pequena casa antiga, próxima à principal Igreja no centro de Água Branca. Como *agregada*, arrumou a casa e fez a comida de D. Morena por muitas décadas. Quando perguntamos se recebia dinheiro para trabalhar na cajuína, tenta controlar um pequeno sobressalto em seu gesto de negação, como se a tivéssemos perguntado algo que a surpreendesse de maneira levemente ofensiva. De forma alguma receberia dinheiro por esse serviço, pois D. Morena havia sido uma grande amiga que fizera muito por ela.¹²⁸

¹²⁸ Entrevista concedida por Dona Maria, Água Branca, maio 2009.

Seu Rufino não é um assentado da Reforma Agrária. Conseguiu adquirir um bom terreno na cidade de Água Branca, onde plantou caju entre diversas outras frutíferas, que nos exhibe orgulhoso, e dispõe dos recursos de sua aposentadoria pelo FUNRURAL, além dos recursos da venda da cajuína. É um – junto com a ex-comandante dos enfrentantes, D. Maroca – dos poucos produtores em atividade, localizados pela pesquisa, que herdaram o saber de uma família proprietária nessa condição de empregado.

Com sua arguta simplicidade, Seu Rufino nos dá um testemunho das grandes mudanças que vivenciou no Estado do Piauí, ao longo de seus 85 anos de vida. Ao dizer que ninguém é mais morador ou agregado (*a roda grande*), pois hoje em dia todo mundo tem sua casa própria, Seu Rufino indica uma transformação radical na hierarquia que atribuía todo o poder aos que possuíam a terra (*a roda pequena*). Referindo-se ao “troco” obtido através das políticas públicas de distribuição de renda, seu Rufino se refere também, indiretamente (como comprovam outros trechos de sua entrevista), à capilaridade das instituições do Estado – como serviços de saúde e educação, sistema jurídico etc. – que atingem recantos mais profundos do território e da população piauiense, resultado do processo de modernização chamado de desenvolvimento, que, no Piauí, se efetua principalmente por meio das instituições públicas.

Quando descreve a *roda grande* que, como sua mãe já lhe dizia, um dia entraria na *roda pequena*, o velho octogenário apresenta a sua visão nativa do “outro bloco” que tentamos desvendar: uma gente sofrida, submetida, faminta, com seu trânsito limitado, em uma situação de insegurança e instabilidade radical, podendo ser expulso da terra no momento em que deixasse de demonstrar obediência política ao *bloco de lá*. Na posição mais baixa da escala social, comiam pior do que cachorros. Refere-se, espontaneamente e com familiar naturalidade, a negros e a mulheres como sendo os mais limitados, tolhidos de sua liberdade de ir e vir. Diz que se dirigiam aos proprietários como *Yoyô* e *Yayá*, diminutivos de “senhor” e “senhora” usados por escravos negros.

Aos índios, nem ao menos se refere.

4.4.1 Ao encontro de uma ausência

Brandão chama a atenção para os números da grande imigração de “homens livres” no início do século XVIII. Informa que no ano de 1697 eram 438 pessoas a trabalhar nos currais das fazendas, e que este número subiu para 12.744 em 1762 (MOTT apud BRANDÃO, 1999). Existe uma noção difundida de que os negros diretamente oriundos da África devem ter chegado ao Piauí em pequeno número, dada a pouca demanda por mão de obra na indús-

tria pecuarista. De acordo com essa noção, o aumento populacional e a miscigenação se devem à grande afluência no início do século XVIII, de “homens livres” em busca da autonomia e da possibilidade de ascensão social simbolizada pela da vida do vaqueiro: “(o) Nordeste brasileiro, transformou-se no refúgio e esperança de estabilidade econômica para os marginalizados e menos favorecidos de outras regiões... (que) julgavam que através do criatório, estavam as possibilidades de engajamento sociais não encontradas nas demais regiões do país” (BRANDÃO, 1999). No entanto, são muitas as indicações da presença de escravos negros na região, como os registros sobre a construção de Teresina ou de negros nos exércitos de João do Rego. A presença de população escrava negra – em especial das fazendas dos jesuítas – é confirmada pela presença de populações quilombolas em muitas destas áreas (Relatório INRC dos Quilombos do Piauí, IPHAN, 2009).

Para Brandão (1995), a miscigenação se iniciou na região açucareira, onde a falta de espaço social naquela estrutura firmemente polarizada entre o binômio senhor/escravo o condenava à “marginalidade (associada à) liberdade de locomoção” (BRANDÃO, 1995, p.63). Diferentemente da ideia de Ribeiro de uma miscigenação predominantemente mameluca, para essa autora, o contingente de guerreiros preadores de índios que participavam das bandeiras no Piauí eram compostos em grande parte por estes mestiços (brancos e negros).¹²⁹ Em sua obra, a ideia de bandeiras formadas por mestiços brancos/negros se fortalece com base na carta do primeiro governador do Piauí, na década de 1760 (portanto um século após as bandeiras de Domingos Jorge Velho), indicando que a maioria dos mestiços era mulato, que também já vimos em outra sessão: “[...] por costume antiquíssimo, a mesma estima tem brancos, mulatos e pretos, e todos, uns e outros, se tratam com recíproca igualdade, sendo rara a pessoa que se separa deste ridículo sistema, porque se seguirem o contrário expõem suas vidas” (COSTA, p. 167 apud BRANDÃO, 1995).

Um estudo genético das populações brasileiras de um geneticista e um antropólogo biológico (Sérgio Pena e Ricardo Ventura) comprova, através da análise dos haplótipos, em amostragens populacionais brasileiras, que, de fato, há uma predominância de cromossomas Y, demonstrando a predominância da ascendência negra em 220 homens Brancos nordestinos [...].

Buscamos, através da presente reflexão, compreender como o elemento indígena, tão prolífero em solo piauiense, “desapareceu”, a ponto de representar apenas 1% das populações

¹²⁹ Essa autora acredita que a miscigenação se iniciou na região açucareira, entre senhor/escravo, “[...] mestiço como típico componente das entradas e bandeiras que devassaram, conquistaram e colonizaram o interior do Nordeste. Desinteressado com a grande lavoura, quase um nômade, o mestiço buscou as riquezas minerais, apreendeu índios e instalou-se no sertão pecuarista” (BRANDÃO, 1995, p. 63).

das fazendas em 1774, sendo o Piauí, hoje, o único Estado brasileiro onde é considerado inexistente. Ao mesmo tempo, o Piauí é considerado um dos Estados de maior miscigenação populacional, conforme nossos já citados autores. Brandão (1995) nos dá indicações da acelerada evolução do número de mestiços (de todos os tipos) na composição da população piauiense: compunham 1,84% da população cadastrada no final do século XVII, chegando a 37,88% na década de 1770, e 57,85% no final do século XVIII. Ao pensar sobre esse processo como constituindo a formação do “outro bloco”, queremos refletir sobre o que poderá significar a cajuína, para esse povo que *só agora* passa a conhecer, consumir, e a produzir essa bebida, na forma civilizada de suas antecessoras (o vinho de caju, ou o mocororó e grande número de outras formas de produção de bebida a partir de frutas), destituídos de sua capacidade de embriaguez.

Vimos, anteriormente, que Baptista calcula a população do Piauí, antes da chegada do homem branco, em 369 mil índios (BAPTISTA, 1994, p.109 apud BORGES, 2004). O autor faz o exercício de demonstrar a capacidade de suporte que a natureza apresentava para sustentar essa população diversificada de tribos que guerreavam entre si. Existem muitas alusões ao fato de estes grupos serem pouco sedentários, perambulando sazonalmente em grandes deslocamentos, na região que – também para os indígenas – é vista como uma espécie de corredor de passagem da Amazônia para o litoral do Nordeste. A época de maior atividade dos preadores, tanto os paulistas como os mais bem politicamente articulados senhores da Casa da Torre, foi em torno das décadas de 1660 a 1690.

Se ficar comprovada a miscigenação branco/negro ocorrida na região açucareira como predominante no Piauí, teria essa se feito presente com a chegada dos “homens livres” que afluíram ao sertão na virada do século XVIII, como sugerem os dados de Brandão? Por essa perspectiva, ao invés de um acentuado cruzamento entre os invasores e os sobreviventes da guerra contra o gentio, a miscigenação é “importada” através dos homens livres miscigenados brancos-negros.

Se for o caso, persiste o espanto diante do desaparecimento dos 396 mil índios – que teriam sido reduzidos, a ponto de representar 1% da população (1200 indivíduos) no curto espaço de tempo entre 1660 e 1697, ou seja, o extermínio ou venda de mais de 394 mil indivíduos em trinta anos. Mesmo tendo sido “reduzidos” da forma como foi feita com os Acoroás acima, ou vendidos em grande escala para as minas e engenhos de outras partes, os números são grandes demais para serem aceitos da forma como estão aqui apresentados. Fariam, por

exemplo, com que os dados do massacre e redução dos Acoroás não causassem o espanto¹³⁰ que Miranda (2004) identifica até na correspondência oficial a maquiagem de seus números. Certamente isso levanta alguns questionamentos, abrindo possibilidades para estudos futuros. Mesmo com a análise que fizemos do processo de redução física e moral dos Acoroás no aldeamento de São Gonçalo do Amarante, ficam dúvidas quanto ao destino daqueles grupelhos que conseguiram fugir na diáspora sangrenta, e nenhuma informação temos sobre os recantos e cantos onde podem ter se sedentarizado no enorme território ermo controlado pelos poucos indivíduos envolvidos na indústria da pecuária, em algum processo menos violento de adaptação cultural.

Parece bem mais provável que os cadastros que serviram como fonte inicial não tenham levado em conta as hordas indígenas que ainda vagavam, à época, em grande número pela região e que não seriam, portanto, computados pelo censo como trabalhadores dos currais. Podem também não ser catalogados como mestiços os filhos de antigos Mamelucos ou índias recém-apresadas com os brancos. Que estratégias existiam para o desaparecimento.

Partindo de uma categorização dos termos em estudo com base em sua pureza radical, vemos como os negros que aportavam da África, sem falar o português, eram chamados, por aqueles que participavam da cultura do colonizador, de “boçais”, enquanto que os índios recém-apresados eram tidos como “brabos”. Ao se familiarizar com a cultura do colonizador e aprender sua língua, o africano deixava de ser um “boçal”, sem deixar de ser um negro, ou seja, um ser humano passível de ser economicamente explorado pela escravidão. Destituído de todos os seus vínculos territoriais e familiares, o escravo negro era negociado como um objeto, e usou as estratégias a seu alcance para recompor seu universo familiar, afetivo, espiritual. Dentre elas havia o refúgio na *invisibilidade* na medida em que o declínio econômico o permitia, nos quilombos situados nas áreas mais ermas e menos cobiçadas pela pecuária, ou nas antigas e esquecidas *Fazendas Nacionais*, tomadas aos jesuítas no período pombalino.

Mas o que precisavam os índios fazer para deixarem de ser *brabos*? Simplesmente aprender a língua e elementos da cultura do escravizador, render-lhe total lealdade deixando de ser uma ameaça militar, ou abandonar os seus assustadores *modos*? Como vimos em Fernandes (2004), acima, além das ações militares, o europeu dirigiu sua guerra contra os elementos culturais indígenas, tais como seus rituais de pajelança e as bebidas que induziam a estados alterados de consciência e que lhes eram incompreensíveis, parecendo conter ameaçadores sinais de revolta e insubordinação. Sem um oceano a separá-los de suas origens, esses

¹³⁰ Seriam, também, mais radicais do que os dados sobre a escravização de guaranis no Sul do Brasil.

povos apelaram, como os Acoroás acima estudados, para todas as estratégias possíveis de resistência ou de fuga, a fim de manter seus vínculos familiares, seu universo simbólico e espiritual, sua forma de vida e de manejo do território. Quando isso não era possível, fosse pela iminência da supressão física ou pelo afastamento do grupo – como no caso das crianças subtraídas da tribo e dadas às famílias de Oeiras¹³¹ – a sobrevivência física só era viável mediante a total desistência da cultura original. Neste momento se integravam da forma que podiam a uma cultura nova.

Porém, essa não era a mesma cultura do branco proprietário ou do “bloco de elite” que temos analisado, simplesmente diferenciada por uma escala hierárquica. Apesar de haver pontos de contato, um terceiro termo se criava e se engendrava lentamente, através da convivência e constituição de afetos e solidariedades, preferencialmente com os outros elementos “em suspensão” no caldo a criar o novo amálgama que paulatinamente forma o “bloco” de trabalhadores, ou de despossuídos de terra, que estamos agora investigando.

Miranda (2004) nos informou, como vimos anteriormente, sobre a indicação de que os 120 índios que sobravam no aldeamento de São Gonçalo do Amarante durante a visita de Martius e Spix estavam “misturados em sangue”. Os censos do aldeamento apresentados pelo historiador registram a união entre mulheres Acoroás e homens negros e nenhuma entre Acoroás e Gueguês. Assim, o casamento entre o homem negro e a mulher índia, dois membros do “outro bloco” radical, protegiam as etnias física e moralmente reduzidas, da humilhação final, que seria à capitulação aos Gueguês, inimigos nativos, iniciais.

Ribeiro nos conta que o exército que Domingos Jorge Velho levou de São Paulo para combater os trinta mil negros de Palmares, era constituído por 1300 índios (muitos, provavelmente, do Piauí) e 150 homens brancos (RIBEIRO, 1995, 146). Se já vimos, em capítulo anterior, como os *quase-índios* compunham as forças que combatiam os índios, retomamos o assunto agora, nos centrando na questão daquilo que os registros classificam como *homens brancos* e *índios*. Se a diferença tiver sido mais estabelecida por critérios culturais do que raciais, ao invés do *continuum* não branco para branco, devemos pensar em termos da continuidade (ou ruptura) entre “brabo” e “não-brabo”. Seriam os mamelucos computados como *brancos* ou como *índios*?

¹³¹ Como devemos nos lembrar, foi um dos elementos da traição do Governador Gonçalves Botelho contra Bruenk: ao receber os 100 Acoroás reféns, retiraram 30 crianças em idade de batizar e os distribuíram entre as famílias de Oeiras, antes de remeter os restantes 70 para a venda no Maranhão. Nesta prática de retirar pequenos índios em idade de batismo dos pais tanto para agirem como servos como na condição de filho adotivo, é ainda hoje uma forma de incorporação à sociedade luso-brasileira à custa da desestruturação familiar. Nela, a continuidade cultural era inteiramente rompida.

No caso de Domingos Jorge Velho, a história transferiu-lhe um papel razoavelmente claro como *não branco*, apesar da pintura aporuguesada do quadro de Benedito Calixto mostrada acima. Já vimos o bispo de Olinda a descrevê-lo como um selvagem: “[...] nem sabe falar (o português...) nem se diferencia do mais brabo tapuia mais do que em dizer que é cristão e não obstante o haver se casado de pouco, lhe servem sete índias concubinas” [...] (RIBEIRO, 1995, p 364). O próprio Domingos Jorge Velho descreve – quando se dirige ao Rei estabelecendo suas condições para servir-lhe na dizimação de Palmares – o seu contingente como pessoas culturalmente diferenciadas daquelas com quem o rei está acostumado a lidar “não é de gente matriculada nos livros de V. Maj. nem obrigada por soldo [...]; são umas agregações que fazemos alguns de nós, entrando cada um com servos de armas que tem e juntos imos ao sertão [...]”¹³².

Nesse revelador discurso ao qual retornamos agora de forma mais profunda e dirigida, o Mameluco se serviu, certamente, de um tradutor-intérprete. Este, além de redigir o português, interpretou os valores ao qual deveria apelar para atingir o seu objetivo principal: ter as terras piauienses – que ele já dominava militarmente há dezesseis anos – formalmente legadas a ele e a sua “gente” pelas autoridades oficiais. Como também vimos antes, os preadores da Casa da Torre, com trânsito junto à administração e agindo como financiadores da conquista, obtinham suas sesmarias com alguma facilidade.¹³³ O Mameluco, no entanto, precisou tanto da oportunidade histórica – pela qual foi conclamado a dizimar Palmares a serviço da coroa – como do casamento formal, contraído pouco antes, com D. Jerônima de Albuquerque, uma *não-índia*. A indignação do bispo de Olinda nos legou a informação de que suas sete concubinas não foram, por esse casamento, abandonadas, embora fosse através dessa formalidade; que, para poder ao menos efetuar o pleito, o Mameluco deveria se afastar do extremo “brabo” do *continuum* e adquirir o direito formal: penetrar no mundo das leis e ter o direito a ter direitos.

Mais importante ainda, precisou explicar com cuidado a diferença entre o seu povo e o povo ao qual o rei estava acostumado de forma a justificar tais diferenças, fazendo com que o pleito fosse aceito.

Talvez a lógica da solidariedade que obrigava os “1300 índios” (brabos recentemente submetidos) ou “150 brancos” (Mamelucos ou brabos submetidos há mais tempo?) ao paulista

¹³² Todas as citações ao documento que se seguem foram tiradas de: Documento n. 28, extraído de as Guerras dos Palmares, I volume, Ernesto Ennes, 1938. p. 204-207 apud. MELO 1992, p.54.

¹³³ Podemos aqui levantar uma hipótese, abrindo outro campo para averiguação, de que havia mais negros entre as forças da casa da Torre do que entre os preadores paulistas, com menor participação de escravos negros. Isso acarretaria uma diferença entre as regiões Centro-Sul do Piauí e as regiões dominadas pelos preadores paulistas.

fosse bem mais próxima daquela de Bruenk e sua confederação de Acoroás do que a de Sua Majestade e seu exército *obrigado por soldo*. A questão, assim, é saber onde se situava a barreira que separava os “brabos” dos “não brabos”. Seriam os 150 “brancos” comandados pelo mameluco português, filhos de senhores de engenho, soldados matriculados nos livros de Sua Majestade? Ou seriam os guerreiros mamelucos ou mesmo índios cuja lealdade a Domingos Jorge Velho¹³⁴ já tivesse sido firmemente estabelecida, a ponto de não serem *gentio brabo* embora não fossem obrigados por soldo, compondo, ao invés disso, parte das “agregações que fazemos alguns de nós”?

Ao invés de serem obrigados por soldo, seguem uma lógica baseada em arranjos de parceria em prol da sobrevivência e sustentação do grupo, muito próximo ao jogo das guerras intertribais.¹³⁵ Do ponto de vista da guerra, nessa lógica “as agregações que fazem alguns de nós” não erradicam a autonomia de cada líder que “leva seus servos de armas para irem juntos ao sertão”. Entretanto, a mais fundamental diferença é que – ao invés do pagamento (soldo) – o que os leva a se agregarem é o projeto de cooperação, tanto na guerra como na lavoura e na vida durante a paz. Não é apenas o saque (tapuios apresados) ou o território conquistado que lhes interessa, mas também o projeto conjunto de manejo desse território e os homens necessários para manejá-lo, já que conquistarão novos *tapuios brabos* para “[...] ao depois nos servimos deles para nossas lavouras, (e) nenhuma injustiça lhes fazemos, pois tanto é para sustentarmos a eles e a seus filhos, como a nós e aos nossos”.

Ratificando ainda mais a diferença cultural entre o individualismo que resolve a participação dos soldados através do soldo e o “projeto coletivo” característico da formação das tribos indígenas brasileiras, a reivindicação das terras piauienses foi apresentada à burocracia da Coroa como uma reivindicação coletiva, em nome de sua *agregação*, tanto antes da empreitada contra Palmares quanto postumamente, através de sua viúva, D. Jerônima de Albuquerque, que agia como procuradora de um conjunto de pleiteantes.

Essa análise da “tradução” dos valores envolvidos na carta que intermedeia o encontro de interesses entre o grupo de Domingos Jorge Velho (que quer a terra) e o Rei (que quer a destruição de Palmares) revela as diferenças que o primeiro reconhece no outro, sabendo que a declaração de aceitação destes valores servirá como um “salvo-conduto” a conferir-lhe mais chance de atingir seu intento. Temos, por exemplo, a indefectível apelação final, na qual – de modo astuto – admite a superioridade da cultura do português-cristão, ao afirmar que aquilo

¹³⁴ Possivelmente até através de vínculos de consanguinidade.

¹³⁵ Como na brincadeira de “pique-pega”, tão comum entre as crianças brasileiras, em que a derrota gera imediata adesão ao vencedor, passando a “lutar” a seu lado contra o inimigo na ação que continua...

que ensinarão aos tapuios apresados consiste em “coisa que antes que os brancos lhos ensinam eles não sabem fazer: isso entendido, Senhor?”.

São justamente as menções aos valores que agradarão ao Rei português que apresentam chaves mais interessantes para a nossa compreensão da prescrição, pela cultura invasora, das bebidas que Fernandes (2004) chama de etílicas. Para começar, vemos como essas apelações estão reunidas em um só trecho da carta, que segue imediatamente após uma descrição muito resumida dos Tapuios como *gentio brabo e comedor de gente* – o argumento único e decisivo que basta para justificar toda e qualquer atrocidade cometida contra os mesmos. Os valores portugueses que são disparados em sequência direta, um atrás do outro (“... da urbana humanidade, e humana sociedade à associação de racional trato...”) demonstram que o mame-luco e/ou seu intérprete interpretavam conscientemente o projeto do Rei como sendo a instauração da *racionalidade* e da convivência pacífica, civilizada (e controlada por um poder central – o Estado¹³⁶). No entanto, são conscientes que esses intentos estão dissimulados através da finalidade *assumida* publicamente pelo Estado Português, enquanto detentor do mandato papal de proteger e propagar a civilização cristã: “para que por esse meio chegarem a ter aquela luz de Deus e do mistério da fé católica que lhes basta para sua salvação”. Para completar, justifica suas ações de escravização como sendo os meios para atingir esse fim: diferentemente daqueles que “os quer(em) fazer anjos, antes de os fazer homens” ensinam-lhes os trabalhos da lavoura e incluem-nos no projeto que promoverá o sustento e a capacidade de suporte do território para um grupo sedentário e grande que não mais perambulará livremente. É esse o processo civilizador, ser reduzido e reduzir aos que se recusavam: “assim adquiridos (através da guerra) e reduzidos, engrossamos nossas tropas, e com eles guerreamos a obstinados e renitentes a se reduzirem [...]”.

Os rituais em torno das beberagens indígenas, fossem as fermentadas e etílicas comentadas por Fernandes (2004) – ou outras baseadas em alcaloides que produziam a alteração de estado de consciência tais como a jurema ou a ayhuasca – continham dois elementos que feriam diretamente a racionalidade individualista que sustentava ideologicamente a formação cultural vencedora:¹³⁷ entravam em contato com o *inconsciente* que se localizava além dessa racionalidade e o faziam de forma *coletiva*.

As práticas europeias que “venceram” a guerra etílica indicada por Fernandes (2004), compunham rituais diversos, relativos à cultura cristã e todas as suas prescrições, dirigidas ao

¹³⁶ Interessantemente, já em 1692, revela noções basilares do ideário da civilização capitalista ocidental.

¹³⁷ Muito já se escreveu sobre a racionalidade individualista e instrumental a embasar ideologicamente a sociedade moderna, ou sobre a cultura dessa formação social europeia e cristã, que se constelava justamente a partir de Portugal embora contivesse suas contradições e conflitos internos.

estabelecimento da supremacia do ego racional sobre os instintos, da mesma forma que o senhor presidia sobre os selvagens. Enquanto os rituais indígenas se utilizam práticas que levam à diluição do ego individual para que o indivíduo se dissolva na coletividade do grupo, os ritos de distinção, a etiqueta, a incorporação do *nojo* característico da sensibilidade cortês fortalecem a individualidade – como nos diz Norbert Elias – que está relacionada à diferenciação discriminatória que nos afasta da natureza em direção à civilização (DOUGLAS, 1966).

Como já ressaltamos inúmeras vezes, muito mais que os eventos dramáticos, é no cotidiano rotineiro e ordinário que se elaboram as práticas e se constituem as relações. A investigação que fizemos com base em um território específico (o Piauí) e os poucos dados concretos que conseguimos recuperar nos autores da etnohistória local indicam a direção dessas mudanças e incorporações, mas não é suficiente para objetivar etnograficamente os seus processos. Sabemos, pelo que foi dito sobre a colonização da região, que se a guerra e o etnocídio foram rápidos, o processo de constituição da nova formação cultural foi longo e moroso. Em meio ao sertão causticante, enquanto o gado era ferrado e partilhado nas fazendas e as ensolaradas vilas resistiam a surgir e crescer, nos recônditos “cantos” as novas famílias se formavam, novos modos se estabeleciam, técnicas eram abandonadas ou adaptadas às novas atividades [...].

Falamos na cultura europeia sabendo não se tratar de um corpo consistente e homogêneo, mas sim um conjunto multifacetado de povos que haviam sido aproximados por seu próprio processo histórico. Sabe-se também que a cultura, dinâmica como é, está sempre em processo de formação. Se tomarmos, por exemplo, as informações de Vainfas, pelas quais os brancos – tanto portugueses quanto franceses, senhores ou vassallos – se *indianizavam* após algum tempo nas terras da Bahia seiscentista, adotando diversos dos costumes indígenas,¹³⁸ será possível considerarmos um movimento inverso pelo qual os Mamelucos se embranqueciam, ou melhor, se afastavam cada vez mais do polo dos *brabos* na direção dos *não brabos*? Nesse caso, como não havia muito da cultura europeia para assimilar na região onde o absentismo predominava, o terceiro termo que surgia não ia na direção das expectativas do emissário do rei, que – como vimos no capítulo II – declarava-se constrangido “em convidar estes brutos para se candidatarem aos postos que S. Majestade os quer (ia) honrar” (BRANDÃO, 1995, p.40), reclamando a falta de fidalgos a quem dispensar as honrarias e benesses que o rei pretendia distribuir na formação da capitania.

¹³⁸ Segundo este autor, até a mais emblemática das “desumanidades”, a antropofagia, era praticada por filhos dos senhores de engenho (VAINFAS, 1995).

Na realidade, os “dois blocos” formadores da sociedade piauiense geraram duas formações culturais diferentes, que se integram em pontos isolados do tecido que se formou, como nos acordos de trabalho entre proprietários e moradores, ou patrões e empregados, políticos e eleitorado. A elite participa dos eventos culturais populares, como se fosse outro espaço geográfico, parecendo bordejar sobre o outro mundo como quem faz turismo – no caso de membros da elite participando de forrós ou compras de artesanato; praticam a caridade, no caso de membros da elite que promovem eventos e shows para dar oportunidade a artistas populares; ou administram um reino, no caso de membros da elite que recebem convidados de outros Estados para conhecerem as riquezas regionais, tais como Roseana Sarney com o Boi do Maranhão. O que produz sentido em um desses universos culturais não produz necessariamente o mesmo sentido no outro, mesmo que seja apropriado por ele.

Examinamos, na primeira parte deste trabalho, como a cajuína se inseriu nos rituais de hospitalidade do bloco da sociedade piauiense, originário da elite agrária, proprietária de terras (mesmo que hoje esteja diferenciado e constitua a classe média e média baixa da sociedade). Vimos que essa elite se constituiu a partir do domínio militar e econômico, e finalmente o político, na medida em que, cedendo parte de sua autonomia e aceitando o poder central, ocuparam os pontos-chaves da administração pública. Vimos como o processo de urbanização estimulado pela construção de Teresina aproximou segmentos das famílias que dominavam o território em toda a sua extensão através dos latifúndios, e que essa aproximação intensificou a necessidade por rituais de distinção. O sentido da cajuína, para esse segmento da sociedade piauiense, que se inseriu na modernidade através desses processos foi apontado como emblemático da estabilidade e segurança representadas pela família extensiva, simbolizada pela mulher/mãe, afastando-se do tempo dos conflitos e guerras (estado de natureza) e aproximando-se da civilidade. No capítulo seguinte, estaremos examinando as minúcias do processo de fabricação da cajuína que exemplificam essa transmutação da natureza em cultura.

Dessa forma, para finalizar essa reflexão sobre o “outro bloco”, analisado neste capítulo, devemos pensar o que poderá a significar a cajuína da qual se apropriam agora.¹³⁹ Identificamos, através do trabalho de campo, transformações sociais importantes que têm modificado a cultura local, de uma forma bem resumida pela fala de Seu Antonio Rufino. Enquanto a Reforma Agrária e outras mudanças na situação fundiária alteram o acesso deste outro bloco à produção de alimentos diminuindo, conseqüentemente, sua dependência em relação aos anti-

¹³⁹ Veremos – no capítulo seguinte – que essa apropriação se dá, principalmente, pelas condições de possibilidade determinadas pelo acesso à terra e pelo fomento das políticas públicas, no caso da EMATER, preocupada com os assentados de Reforma Agrária, ou do SEBRAE, estimulando a formação de um mercado.

gos proprietários de terra, as políticas públicas de distribuição de renda como a bolsa-família provocam a inserção no universo do consumo, estimulam o comércio local e movimentam a pequena economia. Outras mudanças têm se efetuado paulatinamente ao longo de décadas, como o sistema rodoviário que permite o acesso de grupos antes isolados aos serviços de saúde e educação, transformando radicalmente a situação de dependência e insegurança vivida por esse povo que “comia pior que cachorro”, nas palavras de seu Rufino. A inclusão social simbolizada pela roda grande que se inclui na pequena poderá ser simbolizada pela cajuína?

Os atores do “outro bloco”, que encontramos por meio do trabalho de campo, no universo produtivo da cajuína, são empregados, assentados ou antigos moradores. Em alguns casos, encontramos neoproprietários, que ascenderam socialmente há menos tempo e são culturalmente situados no bloco dos despossuídos, estando em processo de transição através da educação de seus descendentes. Outras vezes encontramos proprietários ou descendentes deste bloco agora empobrecidos, em situação de insegurança semelhante aos membros do bloco dos despossuídos. A maioria, no entanto, é assentada da reforma agrária que estão recebendo apoio da EMATER e do SEBRAE.

Porém, dificilmente encontramos *consumidores* de cajuína no bloco aqui analisado, que a degustam ou a utilizam para demonstrar distinção.

5 O TRABALHO DE CAMPO / MAPEAMENTO, A HISTORICIDADE E ANTIGUIDADE DA ARTE

O trabalho de campo foi efetuado nas cidades de Teresina, Altos, Monsenhor Gil, Água Branca e Amarante, embora tenhamos conseguido entrevistar produtores em Parnaíba, Esperantina, Inhumas, Valença e Palmeirais. Sentimos, em especial, a falta do trabalho de campo em Valença, Barras e Floriano, assim como a importância de irmos a Fortaleza averiguar as informações a respeito das diferenças no *modo de fazer* e sobre Rodolfo Teófilo. Os dados serão aqui apresentados na forma de resumo e de tabelas, embora tenham sido incorporados na análise geral do Dossiê.

O mapeamento inicial foi feito através do cruzamento de informações de todos os materiais disponíveis, visto que os recursos para o cumprimento das metas desta pesquisa não possibilitam a viagem a todo o Estado do Piauí. Consultas iniciais às instituições envolvidas no trabalho com a cajuína, como a EMATER – que tem desenvolvido programas de fomento e incentivo à produção de cajuína, em especial nos assentamentos do Piauí – e o SEBRAE – que desenvolve o processo de certificação geográfica da cajuína – que, para tanto, efetiva um cadastro de produtores pelo Estado do Piauí – nos forneceram listas de produtores, que foram cruzadas com os dados das reuniões do próprio IPHAN e FUNDAC, nas pesquisas preliminares para a aprovação deste processo de registro junto ao IPHAN. Tais informações foram enriquecidas com dados obtidos durante as filmagens e as viagens de pesquisa de campo. As viagens a campo logo mostraram que precisávamos cruzar os dados disponíveis, organizando-os de forma a incluir todas as assinaturas em abaixo-assinados e presenças em cursos, sob a égide de unidades produtivas ao invés de indivíduos, de forma a evitar a duplicidade na contagem de familiares que participam ou acompanharam os produtores às reuniões, como sendo unidades distintas. Desta forma, reduzimos informações muito genéricas sobre levantamentos de 300 ou 400 produtores a uma quantidade de 120 unidades de produção. Esse número também não é definitivo, na medida em que existem muitos produtores que não tiveram contato com o SEBRAE ou EMATER que nós também não conseguimos alcançar. Contamos com o registro de 120 produtores distribuídos da seguinte forma por município:

Água Branca: 8
Altos: 5
Amarante: 11
Aroazes: 1
Barra do Maratauã: 1
Bertolândia 1

Campo Maior:	1
Cristino Castro:	1
Corrente:	1
Esperantina:	1
Floriano:	1
Ipiranga:	1
Jaicós:	1
Jardim Mulato	1
Luis Correia:	1
Monsenhor Gil:	9
Parnaíba:	1
Palmeirais:	1
Pau D'Arco:	15
Picos:	10
Pimenteiras:	1
Piracuruca:	1
Regeneração:	8
São João do Piauí:	1
Teresina:	36
União: 1.....total:	120

Uma entrevista concedida por José Lopes Ribeiro¹⁴⁰ forneceu um quadro geral, indicando haver os seguintes polos de produção da cajucultura no Estado do Piauí: Picos, Teresina, Parnaíba, e São Raimundo Nonato.¹⁴¹ Destes polos, o de S.R. Nonato é o que apresenta menor número de produtores de cajuína. De acordo com este pesquisador da EMBRAPA, desde 2000 desenvolve pesquisas com variedades de caju clonadas no Estado do Piauí; a EMATER registrou 300 produtores de cajuína no Estado em 2003. Depoimentos como o de José Raimundo Sá Lopes (Lili Doces) confirmam que “há pequenas produções de cajuína de Norte a Sul do Piauí, por toda parte”, apesar de haver maior concentração na região de Picos e Floriano/Amarante/Água Branca. O Articulador Estadual da Rede Temática de Agroindústria Familiar da EMATER que chefia o Projeto Cajuína informa que, das regiões administrativas da EMATER-PI, as seguintes foram as que apresentaram demandas por cursos de fabricação de cajuína: Picos (a maior demanda), Valença, Floriano, Canto do Buriti, Teresina, Campo Maior, Esperantina e Parnaíba (foram ministrados 170 cursos de 2004 para cá, com média de dezoito alunos por curso, um total de aproximadamente três mil clientes).

¹⁴⁰ Entrevista concedida por José Lopes Ribeiro, engenheiro agrônomo da EMBRAPA, Meio Norte, Teresina, 5 nov. 2008. Áudio.

¹⁴¹ A produção tradicional da cajuína não dependeu da introdução da cajucultura moderna e racional na região Nordeste; porém, os agentes envolvidos nesse processo de expansão da cajucultura são importantes fontes de informação a respeito da produção da cajuína, além de já podermos apontar, nessa etapa inicial da pesquisa, que existem fortes relações entre a presença dos cajueirais modernos e a expansão da produção da cajuína.

Essa demanda por cursos não pode ser interpretada como indicador da existência de produtores, visto que o estímulo para a participação pode se dever a outros fatores, como a maior ou menor atuação da EMATER em determinadas regiões. Também temos que interpretar a informação do gerente-proprietário da Lili Doces como uma generalização que exprime sua impressão do fato de a pequena produção de cajuína poder se disseminar sem restrição pelo Estado.

Deste total, não conseguimos verificar, mas acreditamos que o alto número de produtores cadastrados em Pau D'Arco se deva a um curso ministrado em um assentamento, merecendo ser verificado para saber quantas pessoas são da mesma família e quantas unidades produtivas de fato existem.

Nota-se uma visível predominância de produtores na região de Teresina, Monsenhor Gil, Amarante, Água Branca, Regeneração, estendendo-se até Picos. Teresina será analisada mais à frente, na seção de Pesquisa de Campo em Teresina. Porém, é importante registrar aqui que muitos dos produtores cadastrados em Teresina possuem terras nos arredores, mas um grande número se origina e possui terras em outros municípios. Em se tratando de uma capital recente, muitas famílias detentoras de terras se mudaram para a capital e mantiveram suas atividades produtivas no interior. A produção de Teresina se irradia também na direção de Altos e União, em termos de quantidades de unidades produtivas.

Porém, identificamos, nesse eixo histórico de produção, de Ipiranga até Teresina, o maior número de produtores que categorizamos mais abaixo como “senhoras tradicionais”. Conseguimos identificar a difusão mais antiga da cajuína a partir de Palmeirais – que se conecta por água e por estradas vicinais a Amarante – para Amarante, Água Branca, Demerval Lobão, União e Monsenhor Gil. As referências a senhoras de Almescar, Parnarama e Palmeirais foram as mais antigas que conseguimos encontrar, além do Coronel Gil Nunes, que fabricava a cajuína para servir aos vapores que aportavam em Amarante. Assim, identificamos fortes indícios de a cajuína ter se disseminado nessa região do médio Parnaíba como refresco servido aos navegantes, e sentimos não ter podido ir a Floriano para constatar isso.

Interessantemente, a única família que até o presente momento reivindicou a autoria, descoberta ou pioneirismo da cajuína no Piauí, com uma das herdeiras afirmando ter sido sua avó a inventora da cajuína, se localiza em Valença. Os dados quanto à reivindicação não são conclusivos, e alguns herdeiros dessa família são hoje produtores em Teresina, possuindo sítios em Usina Santana.

Algumas das famílias que se organizaram mais profissionalmente atingindo maiores produções de cajuína estão localizadas em Inhumas (Lili Doces), União (Cajuína Dona Jesus),

Barras (Doces Buritizinho) e Palmeirais (Cajuína Doce Mel), tendo algumas dessas atingido o nível de produção industrial. Nossas entrevistas, até o momento, revelam que todas essas indústrias nasceram da mesma forma tradicional que descreveremos mais adiante; originando-se do trabalho de uma senhora de família, detentora de terras onde o caju era plantado. Protegida pela estrutura familiar que lhe conferia empregados e a colaboração doméstica de parentes, assim como o capital necessário para a compra dos insumos necessários para a produção sazonal de cajuína.¹⁴²

Note-se a presença de pequeno número de produtores ao longo do caminho para Parnaíba (Piracuruca: 1; Esperantina:1; Campo Maior: 1; Luis Correia: 1; Parnaíba: 1; Barra do Marataúã: 1), assim como no sentido oposto, no caminho para Corrente (Cristino Castro: 1; São João do Piauí: 1; Corrente: 1). Acreditamos que talvez os dados levantados em Altos possam dar alguma indicação do processo de disseminação tradicional do *modo de fazer* a cajuína.

Não tivemos a oportunidade de visitar Picos, mas acreditamos ser possível que o alto número de produtores identificados nessa região também consista em produtores recentes, oriundos dos cursos da EMATER para o aproveitamento das enormes plantações de caju clonado naquela região. Assim, configuram uma categoria mais recente, que entra na produção para aproveitar o enorme potencial que essas plantações destinadas à produção da castanha representam.

Atualmente, na medida em que os grandes cajueirais racionais são implementados no Estado com a ajuda de financiamentos do BNB e pesquisas da EMBRAPA, surge, por um lado, o estímulo ao aproveitamento dos pedúnculos do caju estimulado pela nova demanda mercadológica por sucos naturais; e, por outro, investimentos sociais na inclusão da massa de assentados na economia de mercado. Desta forma, estaremos vendo números de produtores crescerem nas regiões onde o estímulo institucional orquestrado pelo SEBRAE/EMATER é mais bem sucedido.

¹⁴² Em Teresina, ressaltamos a Empresa Império Doces, de Lenildo, que, apesar de ter nascido já com a industrialidade desse jovem dínamo da agroindústria do caju piauiense, trata-se também do herdeiro de uma senhora de Uruçuí que nunca produziu cajuína, mas seguiu os mesmos processos das demais senhoras através da produção de doces de frutas.

ATORES

O *modo de fazer* cajuína se estabeleceu como atividade de produção familiar, reque-
rendo para tanto o acesso à terra (cajueirais ou quintas de caju), ao trabalho de empregados e
familiares, e aos insumos (em especial garrafas). Conseguimos identificar as seguintes catego-
rias de atores envolvidos na atividade de produção da cajuína:

- Senhoras de antigas famílias de proprietários de terra com alto grau de distinção social: *senhoras de alta-sociedade*
- Senhoras de antigas famílias de proprietários de terra sem alto grau de distinção social
- Senhoras de famílias proprietárias de sítios, residindo no interior ou em Teresina
- Senhoras urbanas que não possuem terras, mas que adquirem o caju de terceiros (raras)
- Casais ou senhores aposentados do funcionalismo público, que seguindo uma lógica moderna de controle contábil e inovação tecnológica que entram na atividade através do SEBRAE ou NÃO como uma forma de manter sítios de final de semana ou de aumentar a renda; “*novos atores*”. Muitos organizados na Cooperativa CAJUESPI.
- Empregados de sítiantes que fabricam para o patrão, com ele presente ou ausente;
- Empregados de sítiantes que, após completarem a cota do patrão, utilizam os frutos e os instrumentos do patrão para produzirem sua cota individual;
- Ex-empregados que conseguiram adquirir terra, plantar cajuais, e produzem de forma independente, tendo aprendido com os patrões;
- Assentados da reforma agrária que iniciam a produção através da EMATER/SEBRAE
- Técnicos da EMBRAPA, EMATER E SEBRAE que tiveram participação no incremento da quantidade de cajuais plantados ou que atuam no fomento à produção, cada qual com sua cultura e interesses diferentes;
- Técnicos da Universidade contratados por órgãos de fomento para desenvolver pesquisas.

5.1 Teresina

Nas atividades de elaboração do dossiê do *modo de fazer* cajuína artesanal do Estado do Piauí, para além das fontes documentais, a entrevista é um recurso imprescindível para a captação de fontes verbais de depoimentos dos sujeitos significativos envolvidos no processo, especialmente aqueles que se configuravam como detentores do saber tradicional eficaz para a existência material do bem cultural em questão. O conteúdo desse material está direcionado ao tema da pesquisa, procurando dar voz aos sujeitos ativos, protagonistas do processo produtivo de fabricação da cajuína, contemplando suas vidas e seus fazeres, de como desvendam suas memórias e formulam suas identidades.

Essa tarefa propôs percorrer as paisagens urbanas e rurais; abrangendo dos mais idosos às novas gerações; patrões e empregados; formas tradicionais *versus* agroindústrias; instâncias governamentais (SEBRAE, EMATER, EMBRAPA, UFPI, IPHAN/Minc), a organização política (CAJUESPI); entre outros.

Foram realizadas visitas a instituições como a EMATER e o SEBRAE, ao presidente da CAJUESPI (cooperativa de produtores de cajuína do Estado do Piauí), que, além de entrevistados, quanto ao seu papel como agentes no universo produtivo da cajuína, revelaram a cultura de suas instituições no processo, para melhor compreendermos a orientação de suas intervenções.

O depoimento das senhoras apresenta aspecto saudosista e nostálgico, “[...] do tempo em que as senhoras faziam tudo, doces, bolos e cajuína [...]”; a cajuína é uma doce memória [...]” e “[...] do tempo que se servia muita cajuína nas festas; era o champagne do Piauí [...]” (Genu Moraes). Observou-se uma preocupação com a continuidade da produção, um certo sentimento de herança. D. Rita herdou da sogra o *modo de fazer*, D. Amparo lembra dos Morros dos Algodões como herança da mãe e também do pai, mas é a cajuína sua mais doce lembrança da mãe, de quem aprendeu a arte, hoje continuada pelo filho. A mãe, segundo ela, aprendeu, através de uma senhora pobre contratada pelo pai para tal fim. D. Zélia, por outro lado, fazia da cajuína uma continuidade dos negócios do marido, proprietário da antiga Casa Almendra, que recebia caju em pagamento de dívidas à empresa. Sua produção, no entanto, destinava-se ao Sr. José de Ribamar Machado, que transformava toda a produção em cachaça.

Em referência aos produtores de cajuína, algumas observações iniciais indicam que como capital do Estado, Teresina reúne representantes da classe de proprietários de terra de outras regiões do Estado que estabelecem sua residência urbana, sem perder o vínculo com o município de origem. Mesmo quando a família continua estabelecida no meio rural, Teresina recebe seus jovens que vêm estudar na capital. Desta forma, encontramos na cidade membros de famílias de produtores históricos de cajuína como o casal Pedro/Dóris, que descendem de D. Maricas de Valença, cuja família reivindica a condição de pioneira na produção da cajuína no Estado. Tendo vivido a vida adulta na cidade, compraram o Sítio Nova Veneza na Usina Santana, onde reiniciaram a produção de cajuína, cujo saber foi herdado por D. Dóris, agora aliada à capacidade de gerenciamento de Seu Pedro. Já Dona Rita, nascida em família de poses em Barras de Maratoã, se casou com um rico proprietário e aprendeu a fazer a cajuína com sua sogra, quando tinha 16 anos de idade, há 60 anos. Como eram proprietários de terrenos valiosos na cidade, como a área onde hoje se erguem os prédios residenciais do Bairro Ilhotas, passaram a vender estes terrenos, mas mantiveram a casa onde criou seus filhos neste

bairro. Dona Rita continua fazendo cajuína nesta casa em meio aos prédios mais luxuosos da cidade, mesmo morando em um suntuoso apartamento de cobertura duplex, com vista para o rio Poty. Reitera que não produz a cajuína com finalidade comercial, mas sim para presenteá-la aos familiares e “*receber bem*”, ou seja, dar continuidade ao ritual de hospitalidade que se desenvolveu em torno dessa bebida.

Genu Morais é filha de família com notória tradição política no Piauí. Embora a memória de Genu Morais remeta-nos a aproximadamente 1935, seu relato fala de sua mãe como produtora de cajuína, cuja atividade estima-se tenha sido iniciada por volta de 1920, portanto, há oitenta e oito anos. Seu depoimento revela que Teresina, na década de 1930, era circundada por sítios de onde provinha o caju para as casas, onde as senhoras produziam uma saborosa cajuína de forma artesanal. Essa produção era consumida em ocasiões especiais, como casamentos, reuniões sociais e festas. Mas especialmente, compunha o principal elemento do ritual de hospitalidade do piauiense, quer para receber uma autoridade importante, como o governador do Rio de Janeiro, ou recepcionar o carteiro que trazia notícias de longe. “[...] até o rapaz que trazia a carta, o carteiro, ela (a mãe) servia. Então servir cajuína era natural [...], quando Carlos Lacerda veio ao Piauí, veio visitar o meu pai, e a mamãe preparou uma bandeja com taças de cajuína [...]”. Servia-se cajuína nas reuniões sociais, servida gelada à base de gelo, uma vez que não existia geladeira doméstica. “[...] era uma bebida muito fina e muito saborosa [...] a champagne do Piauí” (Genu Morais).

Segundo Genu Morais “todo mundo” produzia cajuína, “todas as senhoras”. Fazia parte das “prendas domésticas” e todas as senhoras eram prendadas. “[...] elas faziam os doces da época, se era na época do caju, fazia-se doces de caju, se era na época de goiaba, fazia-se doces de goiaba, se era na época do buriti, vinha da nossa fazenda a raspa do buriti e fazia o doce do buriti”. Assim também faziam-se licor de jenipapo, compota de bacuri, alfinins, dentre outras guloseimas.

Desta forma, nota-se que a cajuína estava envolvida em um complexo de relações e simbolismo que não estava circunscrito aos derivados do caju.

Pode-se ainda inferir destes depoimentos que, na década de 1930, fase inicial da industrialização brasileira, Teresina vivia um cotidiano cuja produção doméstica assegurava o atendimento das necessidades básicas das famílias, da alimentação à roupa, dos móveis à manutenção da casa. Podemos supor que a produção doméstica oferecia base a uma estrutura de hábitos e costumes em que a cajuína ocupava lugar de destaque como um produto tradicional, guardado safra a safra do caju, para atender à reconhecida tendência à hospitalidade do pi-

auiense. A introdução da técnica de pasteurização, aliada ao aparecimento de garrafas de vidro de cervejas permitiram o armazenamento da cajuína.

O depoimento de dona Genu reforça as maneiras como advento da industrialização gradativamente invade este universo cujas relações ritualizadas cotidianamente no interior da vida das famílias são significativamente alteradas, por meio das novas bebidas, confecções, eletrodomésticos e alimentos industrializados. A introdução do refrigerante, por exemplo, joga a cajuína para escanteio durante um bom tempo. As mulheres de hoje não têm tempo para produzir as prendas domésticas.

Rita Lustosa é originária de família abastada, iniciando sua atividade como produtora de cajuína em 1948, seguiu a tradição de sua sogra, com quem aprendeu a arte de fazer cajuína. Estima-se, portanto, que, além dos sessenta anos de sua própria experiência, teríamos mais vinte anos de sua sogra, indicando um tempo-memória da cajuína há oitenta anos (1928). À época, servia-se cajuína às visitas e nas festas. No seu casamento, em 1948, serviu-se muita cajuína. A família encomendou a um produtor local. Sua vivência com a cajuína remonta ao tempo de sua infância, uma vez que nas casas de família, à época, a cajuína tinha lugar cativo, notadamente para os visitantes, fazendo valer o ritual de hospitalidade.

Para ela, o modo de fazer cajuína de então era “primitivo demais”.

[...] moía o caju em máquina de moer carne, depois que moía o caju todo e espremer manual, passado na peneira, e aí ia filtrar [...] a gente pegava um pano de prato [...] e amarrava uns cordões dos lados, fazia uma rede, então naquela rede a gente colocava o caju moído e espremido. Antes de colocar na rede a gente tem que desmanchar aquela cola [...] de sapateiro mesmo, que hoje é proibido até [...] botava a barra de cola dentro um pouquinho e aí quando via que a água do caju tinha cortado, tinha separado o tanino, ia filtrar, e o filtro era feito através do bagaço do caju, como até hoje é o processo [...] (Rita Lustosa).

Durante muitos anos, a produção de D. Rita, seguindo a tradição local, era apenas para consumo familiar, depois passou a fornecer para um mercadinho da cidade (supermercado da época). Dona Rita impressiona por produzir a cajuína em uma área da cidade que se desenvolveu como a mais metropolitana, onde se concentram os prédios de apartamentos modernos. Como era proprietária das terras nesse local, vive em um apartamento duplex, mas produz a cajuína no quintal da casa que ainda sobrevive ao tempo, onde criou seus filhos.

Ostentando vários sinais de distinção, Dona Rita reforça o fato de nunca ter precisado vender a cajuína. Ao mesmo tempo, reforça continuamente sua disposição para o trabalho, usando esse empreendedorismo como marcador da diferença entre ela – como membro da elite – e os pobres que não gostam de trabalhar.

Neli Nascimento de Moura Felix é natural de Simplício Mendes, e filha de uma família de proprietários rurais. Nascida em 1926, possui hoje 82 anos de idade, e aprendeu a fazer cajuína com seu genro, que, por sua vez, aprendeu com a mãe, que, se viva hoje, teria mais de cem anos de idade. Ela relata que seu genro lhe informou os procedimentos do *modo de fazer* cajuína, e recorda o que observara de sua mãe neste ofício. Hoje ela repassou seu saber sobre a cajuína para uma moradora do sítio de seu filho Manoel de Moura Neto, na região da Santa Teresa, em Teresina. Observa-se, neste depoimento, a transmissão do saber e atualização do modo de fazer cajuína, que acaba envolvendo agentes do gênero masculino como intermediários e parceiros. Ao mesmo tempo, não dispensa a figura da mulher como portadora do saber, mesmo na condição de empregada ou moradora, reforçando a ideia da liderança feminina no processo.

Como produtora de cajuína Neli utiliza os cajus gerados de sua propriedade em Simplício Mendes para onde se desloca no período da safra do caju, trazendo sua produção para Teresina onde reside. Em sua casa agrega a seu estoque de cajuínas o também produzido pelo filho, cuja comercialização é feita na própria residência, de maneira informal e divulgado através de uma placa de madeira exposta na calçada de sua casa.

Para ela, o caju adequado para cajuína é incompatível com o período chuvoso, afirmando que as frutas colhidas com a presença de chuva apresentam uma “água” que não aceita o corte, atrapalhando a processo de produção. Nesta situação, quando há chuvas, deve-se esperar para preparar a cajuína. Relata também que, com base em sua experiência, o caju de *semiárido* é mais doce em decorrência do menor índice de chuvas. Importante observar que o saber sobre o *modo de fazer* cajuína refere-se a uma interdição simbólica entre água normal e “água do caju”, cuja incompatibilidade atrapalha o processo e compromete o resultado. Este simbolismo orienta o trato com a planta que é manejada de forma que suas folhas caídas são deixadas ao chão para que formem um tapete sobre suas copas como forma de evitar o contato da fruta com o solo.

Figura 20 – Dona Ditosa no grupo escolar



Fonte: Acervo do IPHAN.

Ana Cristina da Fonseca é de origem familiar simples. A cajuína produzida por ela é feita a partir do caju originário do sítio São Vicente, de sua propriedade localizada na “estrada de União”, ou seja, entre os municípios de Teresina e União. Embora nascida no Maranhão, ela aprendeu o ofício com sua tia Ditosa, da região de Parnarama e Almescar próximos a Palmeirais, falecida em 1988, com aproximadamente setenta anos de idade. Sua tia, também maranhense, vivia em Amarante como professora e aprendeu a fazer cajuína no Ceará. Em Amarante, ensina o *modo de fazer* cajuína para muita gente da região. Dona Ditosa ensinou à Dona Jesus, a quem não conseguimos entrevistar para este trabalho, mas que produz uma das mais famosas cajuínas do Piauí, também em União. Mais tarde, já em Teresina, Ana Cristina ensinou o *modo de fazer* cajuína para “muita gente”. Observa-se que mesmo que algumas instituições tenham desempenhado o papel de repassadoras das técnicas para a produção da cajuína, mantém-se viva uma transmissão tradicional, cujo saber é repassado de maneira informal.

Ana Cristina migrou para Amarante onde estudou, morando com a tia, ocasião em que aprendeu a fazer cajuína. Mais tarde migra para Teresina para estudar, chegando a iniciar o curso normal. O projeto foi interrompido em decorrência do casamento, transformando-se em dona de casa. É nesta condição de dona de casa que Ana Cristina desenvolve seu ofício de produtora de cajuína.

Para ela existem tipos de cajus que não servem para cajuína, tais como o cajuá e o cajuí. Trata-se de cajus menores cuja “água” (suco) produzida é pouca, sendo de pouca utilidade, portanto, para a cajuína. Estes cajus são melhores para fazer doces, segundo ela.

O modo de fazer cajuína da tia de Ana Cristina (Ditosa) era simples e artesanal. Assim ela descreve o processo:

[...] Ela pegava o caju, moía o caju no moinho de moer carne, tirava aquele suco de caju, cortava com cola de sapateiro, aí, depois daquela água cortada, ela passava numa rede de pano. Ela mesma fazia as redes de pano [...] depois ela filtrava [...] coadores de café [...] ela filtrava pingo por pingo nas garrafas grandes de cerveja. Depois ela pegava rolha de cortiça [...] aí tampava a garrafa, amarrava aquela rolha com barbante [...] e botava pra cozinhar numa lata de querosene [...] Tinha garrafa que pipocava que quebrava as telhas da casa [...] mas era a cajuína mais gostosa do Amarante.

Hoje Ana Cristina afirma que sua tia fazia cajuína “artesanal até demais” e introduziu no seu *modo de fazer* alguns equipamentos. Mesmo assim, considera seu modo de fazer cajuína artesanal, afirmando produzir porque gosta e apenas para consumo familiar. Ambigualmente afirma também produzir “em quantidade”. O sentido de quantidade apresenta, supostamente, uma conotação relativizada pela necessidade do consumo familiar. Na atividade estão en-

volvidos o morador, sua mulher e outras pessoas para tirar o caju, moer, “ficar na máquina”, cozinhar etc. “[...] eles começam a tirar o caju às cinco horas da manhã. Quando eu chego lá, os cajus já estão tirados, só para cortar e passar na máquina [...]”.

Assim descreve o modo de fazer cajuína:

[...] quando você vai moer o caju, primeiro você tira o fundo do caju e tira a castanha. O caju que estiver sujo de areia não pode pegar nele. Aí [...] antes de fazer, você junta um pouco de água de caju pra você lavar [...] aquele caju [...] porque não pode cair água, porque se botar água, a água do caju não corta. [...] Eu tenho uma máquina de moer caju, eu moo [...] eu boto um balde de caju na minha máquina, aí [...] já sai a água de caju pra um lado e a polpa do caju, o bagaço, como a gente chama, pro outro lado, aquela água de caju eu vou cortar. Eu faço o seguinte: um balde de 10 ou 12 litros eu boto uma colher de gelatina, colher de arroz grande, aí deixo passar uns 10 a 15 minutos, ali parada aquela água, Depois, quando eu mexo aquela água, a água já sobe cortada. Depois da água cortada eu ponho nas redes. Eu também faço as redes de lona. Então, depois daquela água coada na rede eu vou filtrar [...] eu boto um funil e um coador de café, dois, três [...] um dentro do outro naquele funil, aí eu vou filtrar aquela cajuína nas garrafas [...]. A garrafa é lavada e esterilizada com álcool [...] deixa escorrer bem o álcool [...] você não deixa a garrafa encher, só passar um pouco o gargalo [...] porque quando ela ferver, ela sobe. Daí eu tampo a garrafa. Eu tenho uma geladeira antiga que era de ferro, aí arrumo as garrafas. Eu tenho aquelas caixas de garrafa que separada uma da outra, então eu coloco aquelas garrafas naquelas caixas, dá pra eu botar três caixas com 48 garrafas [...]. Aí eu boto ali, acendo o fogo. Quando aquela água ferve, fica em ebulição muito mesmo, aí eu marco o horário de tirar, eu boto meia hora [...] às vezes eu esqueço e fica 40 minutos, mas eu não deixo passar de uma hora, porque a cajuína fica escura e grossa. E com a continuação do tempo ela amarga. Quando você tomar uma cajuína e sentir amargando é porque aquela cajuína é antiga e cozinhou muito (Ana Cristina, Teresina, 10 out. 2008).

A paixão com que Ana Cristina fala de seu saber sobre o modo de fazer cajuína revela o quanto seu envolvimento confunde-se com sua história de vida e identidade cultural. Fazer cajuína parece estar além de uma maneira de produzir algo, conferindo-lhe o orgulho e o prazer de renovar e fortalecer relações socialmente significativas, principalmente no âmbito familiar. Assim como aprendeu com sua tia, continua repassando seu saber para outras mulheres, como Dona Jesus, cuja cajuína é conhecida no comércio local. “[...] eu ensinei a fabricar cajuína pra muita gente aqui em Teresina, muita gente! Continuo ensinando, porque eu vou ensinar agora pra mãe da Lorena (sua nora)”.

Hilma Mendes dos Reis é natural de Teresina e tem origem familiar pobre: sua mãe, para estudar, contou com a oferta dos livros do filho da professora. Nascida em 1921, conta hoje com 87 anos, tendo conhecido a cajuína aos dezoito anos através de uma amiga que era proprietária de “um terreno” onde fazia cajuína, a qual lhe ensinou o *modo de fazer*, em uma

visita ao lugar com o propósito de aprender a fazer cajuína. Mais tarde ela repassou o saber fazer cajuína para sua prima que era proprietária de um pequeno sítio com plantação de caju. Inicia-se a produção da cajuína com o propósito de aproveitar os cajus e garantir provimento doméstico.

Na década de quarenta, aproximadamente, segundo Hilma, uma dona de casa fazia de tudo em casa, “[...] costurar, pintar tecido [...] não deixava perder não, estragar nada”. O papel da dona de casa de então, em contexto de família não abastada, de forma similar às senhoras das camadas ricas, facilitava uma estrutura de hábitos e costumes onde o fazer doméstico incluía a produção de bens próprios ao consumo doméstico, assegurando o aproveitamento máximo dos recursos disponibilizados. Neste contexto, o modo de fazer cajuína atravessou, mesmo na década de quarenta, as fronteiras sociais à época. Resta saber se nas famílias com menor poder aquisitivo seu consumo desempenhou ou não o mesmo papel no ritual de hospitalidade.

Hilma destaca alguns elementos do modo de fazer cajuína, tais como não lavar o caju com água, coar em sacos de algodãozinho e uso do bagaço como componente filtrante: “[...] colhia aquele líquido. Quando vinha aquele bagaço a gente [...] colocava dentro do saco de algodãozinho e aquele bagaço é que servia de filtro. Aí a gente ia colhendo e despejando [...] e quando ficava no limite, aí a cajuína tava no ponto. A gente engarrafava, botava as tampinhas nela [...] então a gente ia fervendo”.

Maria do Amparo Martins Silva lembra com saudades da fazenda da família, conhecida, à época, como Mata dos Algodões, cuja casa grande foi construída em 1944, situada nas proximidades de Teresina, onde a produção tradicional era voltada para o algodão. Na década de 40 o cajal foi plantado. Recorda carinhosamente das noites de luar regadas à coalhada, onde as conversas fluíam em torno de rodas de histórias. Neste contexto, foi a abundância do caju que levou à produção da cajuína, sob a responsabilidade de sua mãe, cuja atividade foi aprendida através de uma senhora contratada para tal fim. A produção, portanto, embora consumida domesticamente, estava voltada à venda. Em 1960 ela continua a tradição da mãe, assumindo o comando da produção da cajuína. Hoje seu filho dá prosseguimento à produção.

Começou a produzir “do jeito da mãe... com aquelas redinhas assim...” (Amparo Silva, 29 out. 2008), cujo desafio maior era a quantidade de garrafas quebradas durante o processo de produção. Sua atividade é marcada, portanto, pela inventividade e busca de melhoramento da técnica tradicional.

Para a coleta do caju, evitava retirar as folhas sob os cajueiros como forma de proteger o fruto de sua possível queda ao chão. Ao amanhecer o dia, os homens coletavam e colhiam

os cajus bons para consumo, e os meninos descastanhavam um a um utilizando cordões. Os cajus eram então moídos em moinhos de ferro e coados em peneira de madeira (arupembas). Na “água do caju” era colocada uma barra de cola para cortar, separando a massa do líquido. A parte líquida é então filtrada várias vezes nas redes de tecido.

Sua experiência é desafiada ao considerar a filtragem muito lenta e o espaço tomado pelas redes excessivo. Assim substitui as redes de tecido por filtros de tecidos e os sobrepõe um sobre o outro para facilitar a repetição das filtrações. Quando a água do caju estava totalmente transparente, iniciava o processo de engarrafamento cujo funil ainda recebia dois lenços de flanelas para concluir a filtragem. Após envasamento, o líquido vai à fervura em banho-maria por trinta minutos. Como era comum quebrar muitas garrafas, as latas onde eram acomodadas recebiam proteções internas de papelões, assim como o espaço entre as garrafas. Observando que a pressão interna decorrente do líquido quente quebrava a garrafa, passa a limitar a quantidade do líquido ao “gogó” da garrafa, diminuindo consideravelmente a quantidade de garrafas quebradas no banho-maria.

Anos depois, a propriedade foi invadida pelos Sem-Terra, transformando-se em Assentamento, ocasião em que deixa de produzir. Hoje, em uma pequena propriedade da família adquirida posteriormente, o filho segue a tradição como produtor de cajuína.

Nota-se que da década de 1950 a 1960, o cenário da cajuína já apresenta outro contexto. A produção embora artesanal volta-se à venda. A cajuína, no entanto, continua com seu lugar importante no cotidiano familiar, em seus rituais de hospitalidade, agora com produção restrita a alguns especialistas. Ou seja, sua circulação, antes no nível generalizado na produção e consumo doméstico, passa a acontecer de forma mais especializada e em nível comercial, embora de maneira informal e não empresarial.

A década de 1960 é marcada por uma política voltada à produção do caju, notadamente voltada à agroindústria da castanha, época em que são gerados os grandes cajuais. Neste contexto Zélia Batista inicia sua atividade de produtora de cajuína, uma vez que a família recebia grande quantidade da fruta, como forma de pagamento por transações comerciais com produtores rurais. Embora ela não tivesse vivenciado a experiência de fazer cajuína familiarmente, a memória coletiva foi suficiente para assegurar a ela a habilidade de coordenar a produção da cajuína, repetindo o mesmo processo artesanal tradicional: “[...] ninguém me orientou nem me ensinou, foi a nossa cabeça mesmo [...]” (Zélia Batista, 23/10/2008). Ela afirma que eram muitas as mulheres que produziam cajuína na cidade, onde sua aceitação era enorme, diferentemente de hoje que “[...] só bebem refrigerantes [...] a cajuína era bebida fina” (Zélia Batista, 23 out. 2008).

Sua produção, surpreendentemente, era voltada ao fornecimento de cajuína para a destilaria onde era transformada em cachaça, ficando uma parte para o consumo doméstico.

Observa-se que, até aproximadamente a década de 1960, o *modo de fazer* cajuína em Teresina, embora envolvendo homens e mulheres, familiares e alguns empregados domésticos, estava sob a liderança das mulheres. Tratava-se de um saber feminino. A artesanania envolvida requeria recursos bastantes simples, embora permitindo a introdução da máquina de moer carne e o uso de garrafas de vidro, aproveitadas dos vasilhames escuros de cerveja. Mais recentemente, somam-se à transmissão tradicional do *modo de fazer* cajuína os treinamentos institucionais, desenvolvidos pela EMATER e SEBRAE. Neste contexto, a capacidade técnica instalada para a produção cresce com a introdução de moedores elétricos e ampliação do tamanho dos suportes para “fervura da cajuína em banho Maria”. Na totalidade do processo, porém, predomina uma lógica voltada a um modo de fazer tradicional e artesanal, em que o caju não pode receber água, indicando incompatibilidade entre água e “água do caju”, no qual o processo de produção integraliza-se em uma jornada diária e o saber fazer, sob a égide da tradição, renovando-se criativamente através da inventividade de cada produtor, não perdendo a coerência estrutural original.

Mesmo com absorção de novos recursos técnicos, as informações coletadas indicam um *modo de fazer* cuja estrutura comum apresenta pequenas variações que não comprometem seu saber fazer básico. Este modo artesanal possibilita a entrada de muita criatividade entre seus produtores a partir do momento em que a produção volta-se para a venda, gerando certa pressão sobre o tempo da produção. Importante notar, no entanto, que tais introduções não ferem a estrutura básica do *modo de fazer* cajuína, exceto nas unidades produtivas em que já foi estabelecido o regime fabril; e a relação entre tempo de produção e a força de trabalho já está sob o comando e controle da tecnologia, como é o caso da indústria Lili Doces em Ipiranga (PI).

Assim, embora a pesquisa de campo em Teresina deva apresentar o microuniverso local, não podemos deixar de levar em consideração que, por ser a capital do Estado, encontramos aqui os agentes que causam o maior impacto na produção de cajuína do ponto de vista institucional, de políticas públicas e de fomento. Consideramos, portanto, importantes as entrevistas com os representantes da EMBRAPA, EMATER, SEBRAE, CAJUESPI, porque revelam a ação dos órgãos junto à população do Estado, cujas interferências produzem resultados muito palpáveis. A estreita relação de trabalho entre pesquisadores da EMBRAPA e extensionistas da EMATER, por exemplo, reflete nos efeitos de geração de renda e inclusão de novos atores no cenário da produção da cajuína. Como vimos anteriormente, a EMBRAPA do

Piauí passou a investir na adaptação local de clones que haviam sido desenvolvidos para clima e solos do Ceará a partir de 2000. O agrônomo responsável por estas pesquisas, Sr. José Lopes, reitera a importância da parceria com a EMATER ao comentar:

Para iniciar o projeto, eu contei com a ajuda dos técnicos da EMATER no interior, colaboraram porque foram eles que selecionaram os produtores, áreas: Pico, São Raimundo Nonato, Parnaíba, a partir daí aumentamos o entrosamento entre a pesquisa e a extensão, fizemos trabalho de campo juntos, aumentou muito a interação entre a pesquisa e a extensão. Todos eram pesquisadores da EMATER Piauí.

Essa declaração de apreço feita pelo cientista aos extensionistas merece alguma análise desde já. Embora o cientista da EMBRAPA tenha demonstrado, sem sombra de dúvida, um grande envolvimento com seus investimentos científicos e apreciação pelos resultados obtidos, o papel social do pesquisador difere, naturalmente, daquele do extensionista rural, e ambos estão investidos de um *habitus*¹⁴³ que lhe é próprio (BOURDIEU, 1974). Enquanto o primeiro fornece dados objetivos e frios ao entrevistador, delimitando com máxima clareza o ano em que sua participação na pesquisa se inicia, como determinante da responsabilidade que tem pelas informações oferecidas, o segundo (no caso o chefe do Projeto Cajuína da EMATER, Sr Milton Paula) dá maiores demonstrações de entusiasmo, ao indicar, por exemplo, que das muitas regiões administrativas da EMATER no Estado, as dez citadas na seção Mapeamento deste documento, já promoveram 170 cursos de capacitação, atendendo em torno de 3 mil alunos, entre novatos e tradicionais assentados da Reforma Agrária e outros. Cita, reiteradamente, um empreendimento em Timon que visa à recuperação de drogados, como um exemplo de sucesso do trabalho da EMATER. Revela que existe uma diferença entre os objetivos alegados pela política pública que visa à capacitação de forma a gerar renda através da venda do produto cajuína, e a realidade que, por vezes encontra, onde a fome é tanta que a importância da cajuína como fonte alimentar supera aquela de geração de renda através da venda do produto.

As entrevistas e observações a respeito daqueles que seu Milton chefia e que estão com a “mão na massa” pelos interiores (como o Sr. Chico Terto, de Amarante; e o Senhor José Manoel, de Água Branca) também revelam esse envolvimento em nível local, um conhecimento bastante objetivo das necessidades dos clientes atendidos, e uma grande sensibilidade às forças políticas locais. Os dois agentes da EMATER visitados no interior são também produtores rurais e produtores de cajuína. Pudemos observar parte de um curso, ministrado pelo

¹⁴³ Em O Poder Simbólico, Pierre Bourdieu descreve o *habitus* como uma lei social incorporada, ou “uma disposição incorporada, quase postural [...] O lado positivo do conhecimento prático” (BOURDIEU, 1979, p.61).

Sr. Chico Terto em um assentamento (Jardim dos Mulatos), e a familiaridade do agente tanto com o público-alvo quanto com o presidente do Sindicato local, advinha de um longo relacionamento e de muitas outras atividades de extensão já desenvolvidas anteriormente: falaram entre si de empréstimos do Pronaf, porcos etc. Em Água Branca, um pouco diferentemente, Seu José Manoel, que nos ciceroneava pelas casas onde a cajuína era produzida, perguntava se não deveríamos estar sendo apresentados ao prefeito local (ele mesmo já fora prefeito em outra época), parecendo achar importante incluí-lo no filme que estava sendo feito. Assim, vemos como cada agente está diferentemente posicionado em um campo de interesses que está sendo diariamente construído por arranjos institucionais que estão sendo executados. O posicionamento de cada agente no “campo” em torno da cajuína é determinado por sua relação com o conjunto de outros agentes, por seus investimentos pessoais (estudo, relações pessoais ou políticas, investimentos materiais etc.), por sua visão de mundo, por seus objetivos.

No caso do SEBRAE, fizemos contato com a Sra. Geórgia Pádua (chefe do Projeto de Cajucultura do SEBRAE) e com o Sr. Roberto Castelo Branco, coordenador do Projeto Identificação Geográfica da Cajuína - SEBRAE Campinas (SP). A perspectiva dos agentes do SEBRAE está informada pela visão de mercado, e os objetivos explícitos desta instituição são a promoção do empreendedorismo¹⁴⁴ e de pequenos negócios. A instituição sem fins lucrativos é vinculada ao SENAI e se organiza de forma bastante autônoma em cada Estado. Tem, como uma das principais atividades, a promoção de cursos que transferem para pequenos negociantes as técnicas de administração. Em um Estado distante dos polos industriais, como o Piauí, o SEBRAE tende a se concentrar em agronegócio, no negócio do turismo ou em interferências sobre o artesanato e/ou arte popular com o intuito de torná-la mais competitiva e mais eficaz na geração de renda.

O *habitus* do agente do SEBRAE é, naturalmente, bastante diferente daquele do cientista e do extensionista. Como uma espécie de intermediário entre o mundo do mercado e o mundo fora do mercado, geralmente o agente do SEBRAE se comporta como um modelo,

¹⁴⁴ O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) é uma entidade privada sem fins lucrativos que tem como missão promover a competitividade e o desenvolvimento sustentável dos empreendimentos de micro e pequeno porte. A instituição foi criada em 1972, como resultado de iniciativas pioneiras que tinham como foco estimular o empreendedorismo no país. / Os micro e pequenos negócios são essenciais para o desenvolvimento do Brasil, e é necessário que atuem em um ambiente institucional que estimule a criação de empresas formais, competitivas e sustentáveis. O SEBRAE atua fortemente na busca desse ambiente, pois acredita que o desenvolvimento do País passa necessariamente pela geração de emprego e renda por meio do empreendedorismo. / No Brasil, de acordo com o IBGE, existem 14,8 milhões de micro e pequenas – 4,5 milhões formais e 10,3 milhões informais – que respondem por 28,7 milhões de empregos e por 99,23% dos negócios do País. O trabalho do SEBRAE nesse segmento transforma a vida das pessoas e auxilia o desenvolvimento sustentável de diversas comunidades, de forma comprometida com a construção de um país melhor e de uma sociedade mais justa e equilibrada.

como um empresário. Como o Sebrae *representa* o mundo dos negócios em processo de absorção da porção ainda não totalmente incorporada ao mesmo, seus agentes se *investem* de símbolos deste mundo na forma como se vestem, na linguagem, na atitude que apresentam em eventos públicos ou como atendem ao telefone, segundo os rituais de hierarquia do mundo dos negócios, nos quais se *passa a ligação* de acordo com regras de qual interlocutor atende primeiro etc.

A entrevista com dois outros agentes envolvidos nesse processo, a Dra. Júlia Geracilda e o Dr. Edson Basílio, ambos da UFPI, nos deu interessantes perspectivas do ponto de vista acadêmico, envolvido nesse arranjo institucional. A primeira se refere ao fato de a visão desses pesquisadores não ser necessariamente homogênea, apresentando pontos de divergência. O Dr. Basílio, autor de um diagnóstico inicial (SOARES, 2006), contratado pelo BNB, defende a necessidade da padronização do produto cajuína de forma total, assim como o incremento da produtividade no Estado na medida em que a demanda do mercado voltado para as bebidas naturais crescerá exponencialmente. Os dois colegas de longa data concordam em muitos pontos (como na necessidade de procedimentos que garantam a higiene, como a lavagem dos caju com água antes do processamento, por exemplo) e possuem um longo currículo de atividades em conjunto. Mas a atitude da Dra. Júlia diverge um pouco em relação à padronização, quando afirma que o próprio SEBRAE começa a rever seus critérios e a querer instituir a “cajuína derivada de caju anão precoce”, “cajuína derivada de caju nativo” etc. A demonstração de que os colegas cientistas atuam em um campo onde há espaço para a negociação de pontos de vistas nos pareceu importante. A discussão sobre as ações de cada uma dessas instituições será retomada no final desse Dossiê, no Capítulo que discute as tendências atuais, riscos e salvaguardas recomendadas.

5.2 Monsenhor Gil

Monsenhor Gil apresenta vários produtores de cajuína que podemos reportar como oriundos da aristocracia agrária, mas também apresenta alguns representantes de famílias de sitiantes e outros que conseguiram ascender socialmente de outras formas. Encontramos duas grandes fazendas como os locais de produção mais antigos: a Fazenda Curral de Pedra e a Fazenda Madureira.

Figura 21 – Dona Júlia engarrafando a cajuína



Fonte: Acervo do IPHAN.

Além destes dois, encontramos algumas produtoras e produtores que compraram partes destas terras ou que possuem sítios menores e que, ao longo das últimas décadas, investiram na plantação de cajuais para poderem incrementar suas produções.

A FAZENDA CURRAL DE PEDRAS

Essa fazenda pertenceu a Luís Vasconcelos de Carvalho (que herdou de seu pai, o velho Noca), casado com Dona Arabela. Seu Luis foi vereador em Teresina, e sua esposa, Dona Arabela Vasconcelos, oriunda de Palmeirais, ensinou Dona Mariinha a fazer cajuína há pelo menos 75 anos (Mariinha tem noventa anos, casou-se com quinze, e logo se mudou para a fazenda, começando a fazer a cajuína imediatamente, portanto em 1934). Dona Mariinha é esposa de um açougueiro em Monsenhor Gil que ela afirma ter sido vaqueiro e amigo do Sr. Luisinho Vasconcelos¹⁴⁵: “O primeiro a inventar a cajuína foi o Luisinho, o pai dele, o Vêi Noca e a dona Arabela. Meu marido era muito amigo do seu Luisinho, foi vaqueiro dele. Aí pediu permissão para comprar o terreno Curral de Pedra”. Dona Mariinha sorri ao comentar que seu finado marido comprou o terreno do Curral de Pedras quando a família Vasconcelos “enricou e foi embora pra cidade”, porque seu marido trabalhava duro e era esperto, progredindo na vida. Hoje em dia, Dona Mariinha mora em uma casa simples em Monsenhor Gil, mas seus filhos e netos são donos de grandes postos de gasolina, residências em Teresina; um deles é médico e outro foi candidato a prefeito na última eleição.

Maria Gertrudes de Abreu (Dona Dia) de 84 anos e sua irmã, Maria Júlia de Abreu, 86 anos são duas senhoras irmãs e vizinhas, que nasceram e moram até hoje no Baixão da Pedra, em Monsenhor Gil. Aprenderam a fazer a cajuína com Dona Mariinha no Curral de Pedra. Afirmam que foi seu Luisinho quem plantou o caju nessa propriedade, e que Dona Mariinha as levou lá para um dia de trabalho quando elas aprenderam o *modo de fazer*, em torno dos anos 1950. Afirmam que conheceram a cajuína ainda solteiras, vivendo na casa do pai em Monsenhor Gil. Como nasceram em 1923 e 1921, isto ocorreu no final da década de 1930. As duas se casaram e seus maridos, vendo a animação em torno da cajuína, plantaram cajuais para que elas pudessem produzir:

¹⁴⁵ Outra entrevista concedida por uma filha adotiva de dona Arabela indica que o marido de Mariinha deve ter sido vaqueiro do pai de Luisinho, o velho Noca. A filha adotiva nasceu há 75 anos, e não se recorda da atividade da cajuína no Curral de Pedras, apenas em Teresina. Pela firmeza dos dados de Mariinha e pela confirmação que conseguimos através das entrevistas concedidas por Dona Dia e Dona Julinha (ver a seguir), não nos ficaram muitas dúvidas, quanto a essa produção de cajuína antiga no Curral de Pedras. Pelo que entendemos, D. Arabela fez cajuína no Curral de Pedras, depois passou alguns anos em Palmeirais, após ter adotado a menina. Ao retornar a Monsenhor Gil por alguns anos, residiu entre lá e Teresina, até o marido ter um derrame. Foi então que venderam as terras para D. Mariinha e seu marido.

Quando nossos esposos começaram a ver que cajuína era bom, começaram a plantar pé de caju, a plantar nos quintais, nos nossos quintais. O meu, ele plantou, o dela plantou [...] Começou a ter mais cajuína quando começou a aparecer outro tipo de caju (o clonado). Começou a aumentar quando nossos esposos acordaram para essa parte de cajuína e começaram a plantar caju. Meu esposo plantou, o dela plantou, muitas outras pessoas aqui plantaram, assim o caju foi aumentando e a cajuína também foi aumentando [...]. Na década de oitenta pra cá foi quando pudemos fazer mais um pouco porque já tínhamos bastante cajueiro e também a gente já estava aposentado, pelo menos eu e meu esposo.

Os filhos de Dona Dia (Maria Gertrudes) passaram muitos anos fora do Piauí, trabalhando como policiais no Pará. Ao retornarem, resolveram colaborar com a mãe e plantaram quarenta hectares de cajueirais clonados – que já estão no terceiro ano de produção – numa área nova que compraram para esse fim, e que chamam de “serra”. As duas estão aposentadas e preferem viver “na roça”. Mas viveram pelo ciclo de moradia em Teresina, no período em que tiveram que educar filhos adolescentes e cuidar da saúde do esposo doente (Dia ficou durante dezesseis anos lá). São famílias da classe média, de origem rural, provavelmente de sítiantes e aparentemente sem o fausto das famílias aristocráticas. No entanto, são proprietárias, com vários membros da família empregados no serviço público (filhos policiais, por exemplo) e parecem bem colocadas socialmente, sem nenhum sinal de insegurança social. As duas comercializam a cajuína na estrada, tendo clientes fixos em Teresina também. Dona Dia afirma que não gosta de vender sua cajuína de modo rápido. Prefere deixar para ir vendendo na medida em que vai precisando, ao longo do ano, para comprar um remédio, se precisar, ou um cimento para fazer algum remendo na casa. A produção é muito bem organizada, nas duas casas, apesar de artesanal. Os filhos de dona Dia investiram muito no plantio do caju (40 ha), e, certamente, pretendem transformar a cajuína em uma fonte de renda significativa, sendo provável que façam maiores investimentos na produção em um futuro próximo. Não percebemos a presença do SEBRAE nem EMATER junto a essas produtoras.

FAZENDA MADUREIRA: Esta fazenda pertenceu aos irmãos Freitas Santos: Hilton e Dr. Clidenor de Freitas Santos, depois passaram-na para os filhos de Clidenor: Lindomar, Raimundo e Alberto. Clidenor, médico psiquiatra, nasceu em Teresina, em 1913, onde implantou, na década de 1940, o Hospital Meduna, importante centro de tratamento de doenças mentais. Nos anos 1960, entrou na política, sendo deputado pelo PTB e presidente do IPASE, no governo do presidente João Goulart. Com os Atos Institucionais pós-64, Clidenor exilou-se no Chile, Peru e Uruguai; e, ao retornar ao Brasil, dedicou-se à Medicina e à Literatura, destacando-se pelo grande acervo de Cervantes, principalmente pela obra Dom Quixote de La Mancha. Trata-se de uma família de elite, culta. Dr. Clidenor era um visionário que sempre

investia em novidades, no Piauí, sugerindo diversas alternativas inusitadas para o desenvolvimento do Estado, tais como a implantação do plantio da oleaginosa *jojoba*, ou da planta medicinal, o *confrei*. Junto com seu filho, Lindomar, plantaram quatorze mil pés de caju na Madureira em 1977 com a finalidade de produzir castanha e também a cajuína. Com a partilha final, após a morte de Clidenor, seu filho Lindomar ficou com a Madureira e Raimundo com outras terras. Aparentemente, já havia a produção de cajuína na fazenda, em pequena escala, antes desse plantio moderno. Hoje, Lindomar Freitas Santos produz 25 mil garrafas de cajuína por safra. Na Fazenda Madureira, um empregado antigo, Seu Santino, também divulgou o *modo de fazer* cajuína para alguns habitantes de Monsenhor Gil como Seu João Rodrigues e outros.

Figura 22 – Ao centro: Dona Júlia e Dona Dia.



Fonte: Acervo do IPHAN.

ALDECI DE SOUZA SENA: 48 anos, é a viúva de Antônio Noronha Filho, de quem foi a segunda esposa, sendo bem mais jovem que o marido. Trata-se de uma família tradicional da cidade, que ocupou a Prefeitura em vários mandatos. A primeira esposa deste, Dona Toinha Noronha, era antiga produtora de cajuína. Dona Dia e Dona Júlia reportam que ela fazia cajuína “Usando redinhas, uma em cima da outra”, ainda não utilizando os funis de pano. Dona Aldeci não faz mais cajuína, embora tenha ainda parte dos equipamentos encostados pelos cantos da casa.

JOÃO RODRIGUES, produtor em Monsenhor Gil, oriundo de Inhumas, é o que podemos chamar de “novo ator”. Sua família possui terras em Inhumas, mas só veio a conhecer a cajuína em Monsenhor Gil. Trata-se de um engenheiro, funcionário da Agespisa, muito criativo, inventor de máquinas de toda sorte para a pequena agricultura, que resolveu se dedicar à produção de cajuína depois de se instalar em Monsenhor Gil, em 1975, e de plantar sua quinta de caju. Frequentava a Madureira, porque namorava a filha de seu Santino, com quem aprendeu a fazer a cajuína. Em 1992, comprou seu próprio sítio. Produz dezoito mil garrafas por safra.

Figura 23 – Coando a cajuína em Monsenhor Gil.



Fonte: Acervo do IPHAN.

A FAMÍLIA DE ZÉ ALEIJADO: Seu Zé Aleijado (José Raimundo de Abreu) é um sítante que teve ascensão social através de muito trabalho duro e muita economia. Dirige sua família com mão de ferro; mora em um aglomerado de casas simples, à beira do asfalto, que formam um conjunto, onde vivem filhos e noras, com diversos outros parentes como vizinhos. Comprou uma das propriedades do finado Dr. Clidenor, a Fazenda Elegância, e a explora com afinco, aproveitando cada produto para a venda. Sua nora, Rosimeire, ficou encarregada da produção de cajuína há poucos anos, substituindo-o nessa função. São pessoas simples, mas algumas de suas filhas casadas se mudaram para Teresina, e pelo menos um de seus netos se formou. Não são da elite. Na realidade, há maior rusticidade do que na família de Dona Dia e D. Júlia. O trabalho da cajuína é executado pela família imediata (filho, nora, neto) e dois ajudantes pagos. A cajuína é destinada à venda, na beira da estrada.

Vemos, em Monsenhor Gil, a presença de representantes da elite na figura dos proprietários já finados das fazendas Curral de Pedra e Madureira, mas vemos também vários casos de ascensão social, como o vaqueiro e açougueiro, marido de D. Mariinha, que comprou a fazenda do patrão, e cujos filhos agora se candidatam à Prefeitura. Possuem postos de gasolina e restaurantes etc.; seu Zé Aleijado (parente de D. Mariinha), por meio de muito trabalho duro compra uma das fazendas do Dr. Clidenor. No caso de Seu Luisinho Vasconcelos, ex-proprietário do Curral de Pedra, nos parece ter havido o caminho inverso. Visitamos sua filha adotiva em Teresina, que parece ter empobrecido bastante após a morte do pai e da mãe.

Parece que a origem do conhecimento da cajuína na localidade se deu nesta última fazenda, enquanto o casal (de elite) era vivo, a partir de D. Arabela, que era da região de Palmeirais. Ao transmitir o conhecimento para D. Mariinha, Dona Arabela fez com que este se reproduzisse através de Don Dia e Dona Julinha, que aprenderam no Curral de Pedras com Dona Mariinha na década de 1950. Só sabemos que D. Toinha Noronha também fazia a cajuína em um sistema muito tradicional (usava as redinhas), mas não conseguimos descobrir com quem aprendeu. Na Fazenda Madureira, houve outro difusor desse saber. Seu Santino, um empregado de Clidenor, que ensinou a João Rodrigues e a mais alguns outros produtores que localizamos, e que faziam a cajuína a partir da Madureira (ex-empregados e parentes dos empregados).

5.3 Altos

Altos é um município quase vizinho a Teresina, a 40 km de distância. Lá encontramos uma situação interessante, onde há um casal, a senhora Dona Guiomar e seu companheiro, o engenheiro agrônomo Hildemar, responsável por ter ensinado a quase todos os outros entrevistados, embora dividindo esse mérito com os esforços da EMATER e SEBRAE na região. Vizinha a essa senhora, temos o Assentamento São Benedito, onde quase todos os outros produtores foram localizados. Esse assentamento do INCRA foi estabelecido justamente nas terras da “Mata dos Algodões”, que pertenciam ao pai de criação de Dona Maria do Amparo, nossa entrevistada em Teresina que se refere às “invasões” que fizeram com que perdessem estas terras, como o motivo de ter interrompido sua produção de cajuína.

Temos aqui, no caso do casal Guiomar/Hildemar, outra categoria de produtores, diferente daqueles entrevistados em Teresina. Talvez estejamos nos aproximando da categoria indicada já em Mott (1985), do “sitio de lavoura”, que afirmava haver



Fig. 24 – Dona Guiomar e o marido.

Fonte: Acervo do IPHAN.

em maior abundância do que indicam as observações dos viajantes, que só atentavam para os enormes latifúndios pecuaristas. Para esse autor:

Nem todos os imóveis rurais existentes no Piauí durante os séculos XVII e XVIII eram latifúndios nem tampouco se dedicavam exclusivamente à criação bovina. Havia propriedades menos extensas, geralmente situadas nos brejos e terras mais úmidas onde se plantavam gêneros de subsistência. Enquanto que se restringia o uso do termo fazenda àquelas propriedades onde se criava gado vacum e cavalariço, sítios eram chamados terra onde se cultivava, sendo separadas das áreas de criatório. Para o Ouvidor Durão, o termo sítio abrangia igualmente as roças e engenhocas de açúcar... (MOTT, 1985, p. 56-57).

Mott cita as observações deste ouvidor quanto à existência de números grandes de famílias que se dedicam a pequenas roças de “mandioca, milho e arroz” em áreas de brejos.

Mais adiante, a 10 léguas da fazenda Mimosa, tem um lugar chamado Brejo, que terá quinze moradores, terras de roça e de fumos. [...] Os sítios [...] tendem a situarem-se mais perto das sedes urbanas; 35,7% dos sítios do Piauí estavam localizados dentro da circunferência de uma légua ao redor das vilas da capitania (MOTT, 1985, p. 60).

Brandão também se refere a essa

Outra parcela da sociedade (que) arrendava lotes de terra ou se estabelecia em terras devolutas, onde edificava seus sítios e currais, vivendo de forma autônoma. A despeito do crescimento do Piauí, estes extratos sociais permaneceram basicamente inalterados durante o período colonial (MOTT, 1985, p. 60).

Figura 25 – Dona Guiomar em sua residência.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Dona Guiomar Santos Pereira de Araújo e Hildemar Pereira de Araújo: Ficamos, pois, com a impressão de estar diante dessa categoria de famílias proprietárias de terras para o plantio, em Altos, ao visitarmos Dona Guiomar e o Senhor Hildemar. Os dois compraram a propriedade,

onde passaram a viver e a plantar os cajus que exploram até hoje, fazendo, desde então, cajuína. Isto aconteceu a quarenta e dois anos. O casal, Hildemar/Guimar, vive em uma casa simples, construída por eles ao se estabelecerem no sítio, desde a época citada, mas bastante grande, espaçosa, com cômodos que foram edificadas ao longo do tempo, em diferentes períodos, sem muito planejamento, sendo grande parte dela hoje subutilizada. Isso demonstra o espírito de iniciativa do agrônomo formado e aposentado. Seu Hildemar já tentou uma série de diferentes atividades em suas terras destinadas à agricultura. São aparentados (Hildemar é primo da mãe de Guimar) e Guimar é sua segunda companheira. Seu Hildemar se formou como agrônomo, e se refere a seus parentes como proprietários de terras (a Fazenda Santa Paz), local onde sua tia já fazia cajuína há supostos 65 anos.

Figura 26 – cajus de espécie nativa em bacia para ser moído.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Com exceção desse casal, os entrevistados de Altos são quase todos assentados do Assentamento São Benedito, situado na antiga propriedade do pai de Dona Amparo, Seu Miguel Barreto. A única produtora de cajuína entrevistada que não é assentada é dona Antônia José de Lira Vianna, de 81 anos, que produz cajuína em sua casa na cidade de Altos, mas o faz com os cajus que seus filhos trazem do assentamento onde possuem terras. Dona Antônia é de origem simples, e alega que apesar de sua mãe fazer vinho de caju de forma muito tradicional (que veremos mais adiante) só conheceu a bebida depois que se mudou para Altos aos dez anos de idade. Lá onde morava, em Beneditinos:

A gente não morava bem dentro da rua não [...]. Lá, as pessoas não faziam não. Começaram depois a moer, nos moedores bem pequenininhos, aquelas

peessoas mais assim [...] nós mesmos que era mais pobre, não tinha nada, nem se chegava! Só a gente via, ouvia dizer, e às vezes olhava e via a cajuína feita. Mas depois a gente chegou aqui pra Altos.

– Tinha cajuína em casa pra beber? – “Tinha não, minha filha”. – E na casa dos ricos? “Eles guardavam e era assim um alimento para pessoas idosas que não faz mal, não é?” – A senhora acha que eles tomavam como alimento ou bebida como nós? – “Não, era só mesmo pra servir os amigos”.

Essa visão de uma pessoa pobre, pertencente ao “bloco dos despossuídos”, a respeito da cajuína, reforça a ideia do modo de fazer a cajuína, tendo sido mantido pelas famílias de elite. Temos aqui também a descrição da mãe de Dona Antônia fazendo o *vinho de caju* de forma muito tradicional:

(Mamãe) fazia vinho, apertava o caju e coava e botava dependurado lá numas galinhas de um pé de pau. Com uns oito dias a gente pegava e coava de novo. Fazia assim umas três vezes, de oito em oito dias, viu? Aí ficava um vinho, forte mesmo. Se beber ficava bêbado [...] eu era menininha, não tinha moinho nesse tempo. Aí coa num paninho, aí botava nas garrafas e aí botava uma tampinha pra não entrar... (inaudível) [...] Não tinha cortiça (à época). Qualquer tampinha, até mesmo um paninho amarrado numa pontinha da garrafa, trepadinho no sol, viu? Cada oito dias a gente cõa, que a bicha já está corando. Depois de oito dias, três vezes oito são vinte e quatro dias. Com vinte e quatro, ta curada. Tá feito o vinho. Se a pessoa beber fica beba, minha filha. É mais forte que a cachaça.

Essa senhora vive na cidade de Altos e tem filhos que possuem terrenos na Mata dos Algodões e lhes trazem caju de lá. A filha aprendeu a fazer a cajuína nos anos 1970, com uma pessoa chamada Tenente Marcelino, e ensinou à Dona Antônia. Produz, desde essa época, para o consumo da família e para vender, tendo muita dificuldade em conseguir as garrafas para a sua produção, o que faz com que ofereça sua cajuína por um preço menor a quem devolve os vasilhames.

Todos os outros produtores localizados em Altos são do Assentamento São Benedito, na antiga Mata dos Algodões. Começaram a fazer a cajuína nos últimos sete anos, depois de terem conquistado a terra e plantado seus cajuais. Nesse grupo de assentados Maria da Silva Borges (mãe) 77 anos, Maria Lindalva Batista (nora) e o marido Batista (filho), Tereza Maria (vizinha de Lindalva), Cristina Maria (irmã de Lindalva) compõem uma família. Lindalva e Cristina Maria aprenderam com Guiomar e ensinaram à senhora, Maria da Silva Borges. Dona Guiomar foi fundamental na propagação do *modo de fazer* cajuína na região, e nota-se isso na forma como todos esses assentados entrevistados utilizam o liquidificador para produzir, instrumentos que só vimos com a família de Guiomar/Hildemar. No entanto, esse trabalho foi

feito com o apoio do SEBRAE e EMATER que foram bastante ativos nesse assentamento: (Dona Maria) “De uns tempo pra cá, veio a dona Francisca da EMATER e ela vinha dando curso pra todo o lado. Eu sei, ela dá curso pra todo o lado: pra montanha, tudo ela dá curso. E aí as pessoas vão aprendendo”. Desse grupo de três famílias nucleares diferentes e aparentadas, apenas Cristina Maria vende sua cajuína. Os outros usam para o consumo.

Figura 27 – Fernanda no processo de produção da cajuína.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Outra família de assentados digna de nota é a do casal Francisca Fernanda Medeiros de Oliveira e Chaves: Chaves é líder do movimento dos Sem-Terra; orgulha-se de dizer que já esteve preso três vezes em função de suas atividades políticas. Responde-se sem vacilar que: “Só consegui montar esse empreendimento (de produção da cajuína) graças à Reforma Agrária”. Estivemos duas vezes com o casal em pleno período de produção, e pudemos registrar alguns outros aspectos da mudança que a cajuína representa em suas vidas, desde que iniciaram a produção há sete anos.

Figura 28 – Produção de cajuína no assentamento São Benedito.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Além de documentarmos em vídeo, o trabalho em conjunto de um irmão de Fernanda mais dois homens a receberem diária, e quatro mulheres. Fernanda, mulher de Chaves, alega que a vida mudou por inteiro, visto que conseguiram adquirir geladeira, televisão, móveis, bicicleta e uma motocicleta. Sente-se realizada com a atividade.

Figura 29 – Fernanda co-
ando o suco de caju.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Estamos, assim, diante de um movimento de apropriação do *modo de fazer* da cajuína, por um segmento novo, com o apoio das instituições SEBRAE e EMATER, que utilizam o saber local (de Dona Guiomar) nesse processo, embora tentando introduzir modificações que analisaremos no próximo relatório. Evidenciamos esse movimento em outros assentamentos (Amarante, Jardim dos Mulatos).

5.4 Água Branca

A pesquisa de campo em Amarante e Água Branca se realizaram através de duas viagens, uma durante o feitiço da cajuína e outra em maio de 2009.

Essas duas cidades nos foram indicadas como áreas de maior antiguidade da produção de cajuína. No entanto, conforme já dissemos algumas vezes, é bastante provável que uma das principais origens disseminadoras da cajuína no Piauí seja, na realidade, a região de Palmeirais, que se comunicavam diretamente com Amarante por via fluvial e por vias secundárias. Tanto em Monsenhor Gil e Demerval Lobão, quanto em Água Branca, conseguimos verificar que as produtoras mais antigas aprenderam com senhoras de Palmeirais que as visitavam.

Em Água Branca, identificamos dois centros difusores da cajuína: o mais antigo a partir da casa de Dona Morena e outro a partir da casa de Dona Bernadete.

Dona Morena (finada): O Sr. Antonio Rufino: nos descreve como se organizava o trabalho de produção da cajuína em seus primórdios, afirmando que havia a patroa e os enfrentantes do trabalho: “ela era a patroa, mas nós era quem fazia!”. O grupo trabalhador tinha uma “chefa que comandava”, que era a Maroca, moradora de Dona Morena; além dele, com o “moedor de caju”, além de mais duas mulheres que formavam o grupo de apoio de dona Morena para a produção da cajuína, de quem aprenderam o *modo de fazer*. Interessante observar que não encontramos termos designativos da profissão *cajuineira* em nenhuma das localidades visitadas, mas especialmente em Água Branca, a expressão *moedor de caju* aparece com bastante frequência. Esse senhor, que hoje produz cajuína com a família, afirma que, à época, só quem tinha cajual poderia produzir, e Dona Morena possuía um grande cajual. Ele calcula que a produção se iniciou há uns cinquenta e três anos, baseando-se na idade do seu filho que

teria então doze anos e agora tem sessenta e cinco. Dona Morena ensinou a Seu Antonio Rufino e a vários outros produtores de Água Branca. Estes produtores estão localizados na própria cidade ou em povoados bem próximos que ainda fazem parte da zona urbana.

Conseguimos descobrir, através de D. Maria, antiga moradora e parte integrante do grupo que produzia cajuína junto com D. Morena, que esta aprendeu com Dona Antoninha, uma senhora que, à época, visitava Água Branca, vinda da localidade Almescar, situada às margens do rio Parnaíba, acima da cidade de Parnarama (MA) próximo a Palmeirais.¹⁴⁶ Dona Maria afirma:

Quem primeiro fez aqui foi uma irmã do Zezito (marido de D. Morena), dona Antoninha, que morava aqui, e o pai dela. O marido dela tinha morrido e ela veio passar uma temporada com o pai dela, aí de lá de onde ela morava, da beira do rio (lugar chamado Almescar), ela aprendeu por lá. E aqui ela começou a fazer. Mas era um trabalho muito grande, ela espremia o caju na mão, quando acabava botava pra colar, a cola pra cortar, aí não tinha tampa, não tinha máquina pra tampar, sabe? Ela caçava um negócio assim como breu, pra desmanchar, e depois que ela tampava, depois da garrafa tampada com aquela tampa de cortiça é que ela enrolava com aquele breu aquele negócio pra colar. Antônio, agora, chamavam Antoninha. [...] (foi em) Almescar que a dona Antoninha começou. Mas depois ela foi embora, e a dona Morena começou fazer [...]. O marido dela (Antoninha) chamava-se Barbosa. Tratavam ele Barbosinha [...]. Foi depois que minha mãe morreu (1950) que ela (D. Morena) começou com esse negócio de cajuína.

De posse dessa informação, conseguimos identificar o filho e um sobrinho de dona Antoninha. O sobrinho, Sr. Manoel, com 82 anos de idade, residente em Teresina, refere-se à sua mãe adotiva, Dona Alice, cunhada de dona Antoninha, como produtora de cajuína e vinho de caju em Parnarama, MA, às margens do rio Parnaíba, informando que a mesma produzia cajuína principalmente para oferecer ao noivo da filha e também para vender aos passageiros dos vapores, que ancoravam na cidade para carregar e descarregar mercadorias. Os passageiros faziam lanches enquanto transcorria a carga e descarga das mercadorias nos vapores. Muitas vezes estes passageiros pernoitavam. Destaca também que sua mãe adotiva produzia vinho de caju e colocava as garrafas cheias ao sol sobre grandes girais de madeira.

Fomos à procura do filho de dona Antoninha. Chama-se Rafael e reside em Parnarama. O Sr. Rafael viveu parte significativa de sua vida navegando no rio Parnaíba. Trabalhou em vapores como timoneiro, e, mesmo após a decadência da navegação do rio, ele continuou

¹⁴⁶ Coincidentemente, a senhora Arabela, que ensinou à Dona Maria do Carmo, de 103 anos, em Demerval Lobão, também vinha de Palmeirais e dona Mariinha, de 90 anos, moradora de Monsenhor Gil declara que também aprendeu a fazer cajuína com uma senhora natural de Palmeirais. Mais curiosamente ainda, ambas aprenderam com senhoras de nome *Arabela*, apesar de comprovadamente não serem a mesma pessoa, mas sim duas senhoras da mesma região e com o mesmo nome, *Arabela*.

trafegando um pequeno barco de passageiros entre Teresina e Florianópolis. O depoimento do Sr. Manoel soma-se a outro colhido em Amarante a respeito do antigo Coronel Gil Nunes, que também fazia cajuína e vinho de caju, que era servido aos passageiros dos vapores que lá aportavam (ver abaixo). Isso nos fez perceber a possibilidade de a cajuína ser produzida em outros lugares ao longo do rio.

Dona Bernadete: O outro centro difusor da cajuína em Água Branca é representado por Dona Bernadete, uma senhora viúva, muito bem educada e gentil. Dona Bernadete ensinou muitas pessoas na cidade a fazerem a cajuína, consistindo em uma fonte difusora ainda maior que D. Morena. Afirma não ter sido a primeira a produzir em nível local, mas ter sido a primeira a produzir em grande quantidade, chegando a fazer dez mil garrafas por ano até que “todo mundo em Água Branca começou a fazer também e ninguém mais comprou”. Hoje ela faz apenas duas a três mil garrafas por ano. Dona Bernadete tomou contato com a cajuína por seu marido, um produtor rural muito atuante e interessado em inovações, que participava de associações de produtores, viajando bastante ao Ceará, para participar de exposições de agricultores; e aprendeu a fazer por meio de um livrinho de receitas que ele lhe trouxe de lá. Seu cajual foi plantado há mais de cinquenta anos, e representa um patrimônio importante para a família, dando pouco trabalho: “enquanto a roça você tem que fazer todo o ano, o cajual é só roçar e colher, todo ano se aproveita”. Dona Bernadete instituiu uma forma interessante de trabalhar e compartilhar seu cajual com suas empregadas e moradoras, pelo qual paga-lhes para trabalhar na sua produção, mas em seguida “libera” o cajual e os instrumentos para que cada um faça a sua própria cota de cajuína para dispor delas da forma que quiserem. Diz que faz isso porque elas trabalham para ela há muito tempo (Maria Ribeiro, há mais de quarenta anos). Dona Bernadete e suas empregadas atuais ou antigas são as únicas que ouvimos dizer que colocam açúcar no seu produto cajuína, mas que mantêm um estoque separado para diabéticos que não tomam cajuína com açúcar.

Dona Eiró, dona Cota e dona Generosa, senhoras aposentadas, são parentes e moram juntas, produzindo no fundo do quintal. Aprenderam com D. Bernadete, e usam o mesmo tipo de filtro em formato de rede e não de funil. Com uma produção bastante animada, as senhoras afirmam que “é melhor que farinhada” e que, além de melhorar a renda familiar, serve como uma terapia, pois as mantêm ocupadas. São senhoras simples que viveram em Água Branca a vida toda; são aposentadas pelo serviço público. No final da entrevista, D. Cota colocou os óculos escuros e começou a cantar uma música que seu neto, líder da banda Roque Moreira, fez para ela, sobre cajuína.

Tanto a família de Dona Bernadete como a família das senhoras Cota, Generosa e Eiró têm ramos significativos residindo em Teresina. Dona Bernadete, ela própria, mudou-se para a cidade com a filha adotiva, recentemente; embora mantenha as atividades de produção de cajuína, criação de pequenos animais e de algum gado em Água Branca. A família das senhoras Cota e Eiró estão bem estabelecidas em Teresina, em funções públicas ou, como é o caso do neto, engajados em atividades artísticas e culturais. A ideia da capital construída, moderna, como um centro onde se reúnem elementos das famílias rurais do Estado, mantém uma capilaridade viva e presente que se repete aqui, onde podemos observá-la de forma inversa. Como as senhoras de Monsenhor Gil, que viveram alguns anos na cidade de Teresina – quando os filhos estavam em idade escolar – mas retornaram, pois “a gente pode até sair da roça, mas a roça não sai da gente” (Dona Julinha, Monsenhor Gil, 15/10/08), essa relação entre a vida no interior e na cidade de Teresina apresenta-se vigorosa. São senhoras simples, que não nos apresentaram nenhuma insistência em marcar sua distinção social ou se afirmarem como membros da elite, como no caso das senhoras que categorizamos como de “alta sociedade”. Porém, elas são de origem do bloco social proprietário, mesmo que sejam sitiantes ou que não sejam do ramo principal dessas redes familiares. Apresentam um grau de segurança social bem maior e fazem parte de uma rede de parentesco que funciona como rede de suporte, e define sua posição social no bloco social dos possuidores e não dos despossuídos.

Dona Francisca: Outra senhora bastante interessante em Água Branca é negra e mora em um povoado que costumava ser uma fazenda; foi conquistado por uso capião por uma série de moradores. A certa altura questionaram judicialmente seu direito a terra e ela teve que sair, retomando-a anos depois. Essa senhora afirma ter sustentado a família (seus filhos todos se formaram e estão empregados em Teresina) com a cajuína; e se orgulha bastante da ascensão social que alcançaram enquanto família.

Existem aqueles atores, tais como Seu Antônio Rufino, nascido em 1923; usa um discurso bastante arguto ao observar as transformações sociais que vivenciou. Afirma que as diferenças sociais se reduziram bastante, porque os pobres hoje têm acesso à bolsa família, aposentadoria e outros benefícios. Essas observações são importantes diante dos fatos observados, como, por exemplo, de a cajuína em Água Branca ter se disseminado dos patrões para os empregados, nos dois casos mais tradicionais.

O Seu José Manoel, técnico representante da EMATER no local há vinte e três anos, indica que existem vinte e seis produtores de cajuína em Água Branca, mas nenhum em assentamento da Reforma Agrária na região. Assim, o processo que está ocorrendo nessa região está se efetuando por meio de posses regularizadas através do *uso capião*. A disseminação em

Água Branca, como indica Seu Antônio Rufino, tem se dado primordialmente através da relação patrão-morador, onde o principal é conseguir plantar o cajual. As senhoras urbanas, D. Cota e Eiró, por exemplo, nunca foram moradoras de terceiros, mas têm dificuldades em conseguir as frutas, só tendo começado a constituir seu cajual recentemente (D. Cota, Água Branca, 8 out.2008).

5.5 Amarante

Figura 30 - Azulejos de Amarante



Fonte: Acervo do IPHAN.

Em Amarante, toda a ligação da cajuína com a elite ressurgiu. A bela cidade tem a aura dos velhos tempos dourados, quando os vapores desciam o Parnaíba lá aportando. Nosso informante principal aprendeu a fazer cajuína com a avó e trabalha na Casa de Odilon Nunes, um centro cultural batizado em homenagem ao mais ilustre historiador do Piauí, filho da terra. Aliás, o centro cultural foi organizado na casa do Coronel Gil Nunes, pai de Odilon, e revela o fausto dos tempos das louças importadas que vinham de Parnaíba até Amarante nesses vapores.

O velho coronel Gil Nunes construiu uma grande casa na beira do rio, em formato quadrado com um grande pátio no meio. O armazém funcionava em uma das extremidades e esquinas da casa e a família habitava o outro bloco. Informam-nos que o velho coronel fazia pessoalmente a cajuína, sendo bastante provável que ele tenha ajudado a desenvolver a fórmu-

la e o *modo de fazer* a cajuína a partir do vinho do caju. Gilnedes Nunes, neta do Sr. Gil Nunes, aprendeu a fazer cajuína com dona Benedita seguindo o modelo que esta aprendera “[...] o pai dela fazia o vinho de caju e a cajuína, a água-do-caju cortava no tacho, aí ela coava e fazia a cajuína [...] filtrava e botava no fogo [...]. No tacho porque não tinha cola [...]”. A explicação de dona Gilnedes é que o zinabre do tacho de cobre ao ferver a água do caju a cortava.

Benedita Nunes, a filha do Coronel Gil Nunes e irmã do historiador Odilon, é uma referência unânime como a mais antiga produtora de Amarante junto com o pai.

A forma como nos descreveram como a cajuína se disseminou em Amarante é bastante simpática. Quase todas as senhoras referidas por Ronaldo, bom conhecedor da história local, são moradoras da avenida principal da cidade. Eram vizinhas e muito amigas, e aprenderam com D. Benedita. A cajuína virou moda! Praticamente todas as moradoras da avenida central de Amarante se visitavam e se ajudavam na feitura das cajuínas que eram servidas nas recepções. O auge dessa moda se deu nos anos 1940 e 1950, em Amarante. Contudo, houve grande declínio com a entrada de refrigerantes no comércio local. Ronaldo nos informa que, na década de 1970, a bebida ressurgiu.

O declínio da cidade teve como principal fator o surgimento de Floriano, que captou as principais rotas de comércio com a construção da estrada que ia direto para Picos. A navegação declinou em decorrência de vários fatores, dentre eles destaca-se a emergência das vias e dos transportes terrestres. À época, Amarante tinha vários ranchos que serviam de hospedaria aos viajantes dos vapores. O Sr. Gil Nunes, como proprietário de um rancho, servia-lhes cajuína. Interessante observar que em Parnarama encontramos a cajuína sendo servida aos viajantes dos vapores. Seria este um dos fatores que influenciaram a difusão da cajuína ao longo do rio Parnaíba, principalmente em sua região mediana? Como dissemos anteriormente, a relação entre o cotidiano da navegação do rio Parnaíba e a produção e consumo da cajuína precisa ser verificada de forma cuidadosa.

Apesar de a memória de Ronaldo registrar a cajuína como sendo ancestralmente produzida, fazendo com que acredite que sua avó a fazia desde nova, sua tia confirma que ela só iniciou a produção em 1952, com tranquilidade e firmeza. Dona Santana – esposa de nosso farmacêutico, ex-vereador, ex-diretor da escola local e produtor de cajuína – afirma que sua mãe era uma dessas senhoras. Para ela, as senhoras de Amarante faziam doces e vinho, e “inventaram de fazer cajuína” quando ela tinha dez anos (hoje ela tem setenta e seis anos).

Dona Santana é casada há cinquenta anos com o Sr. Osvaldo, farmacêutico e professor, ex-diretor da escola local, ex-vereador. O casal produz cajuína e doces de cajupê no Sítio

Carro Quebrado. Uma de suas filhas reside em Amarante, funcionária do Ministério da Agricultura; e os outros moram em Teresina, compartilhando da feitura da cajuína em visitas ou através da ajuda que prestam ao pai em suas inovações tecnológicas. O Sr. Osvaldo, que aprendeu com a sogra a arte que considera tradicional, prima pela qualidade de suas inovações. Já inventou vários sistemas de filtragem e prensas, cujos modelos os filhos em Teresina se encarregam de levar às funilarias e acompanhar o desenvolvimento. No sítio Carro Quebrado, o casal desenvolve várias outras atividades produtivas criativas como a produção de polpa de cajá, doces diversos, criação de caprinos etc.

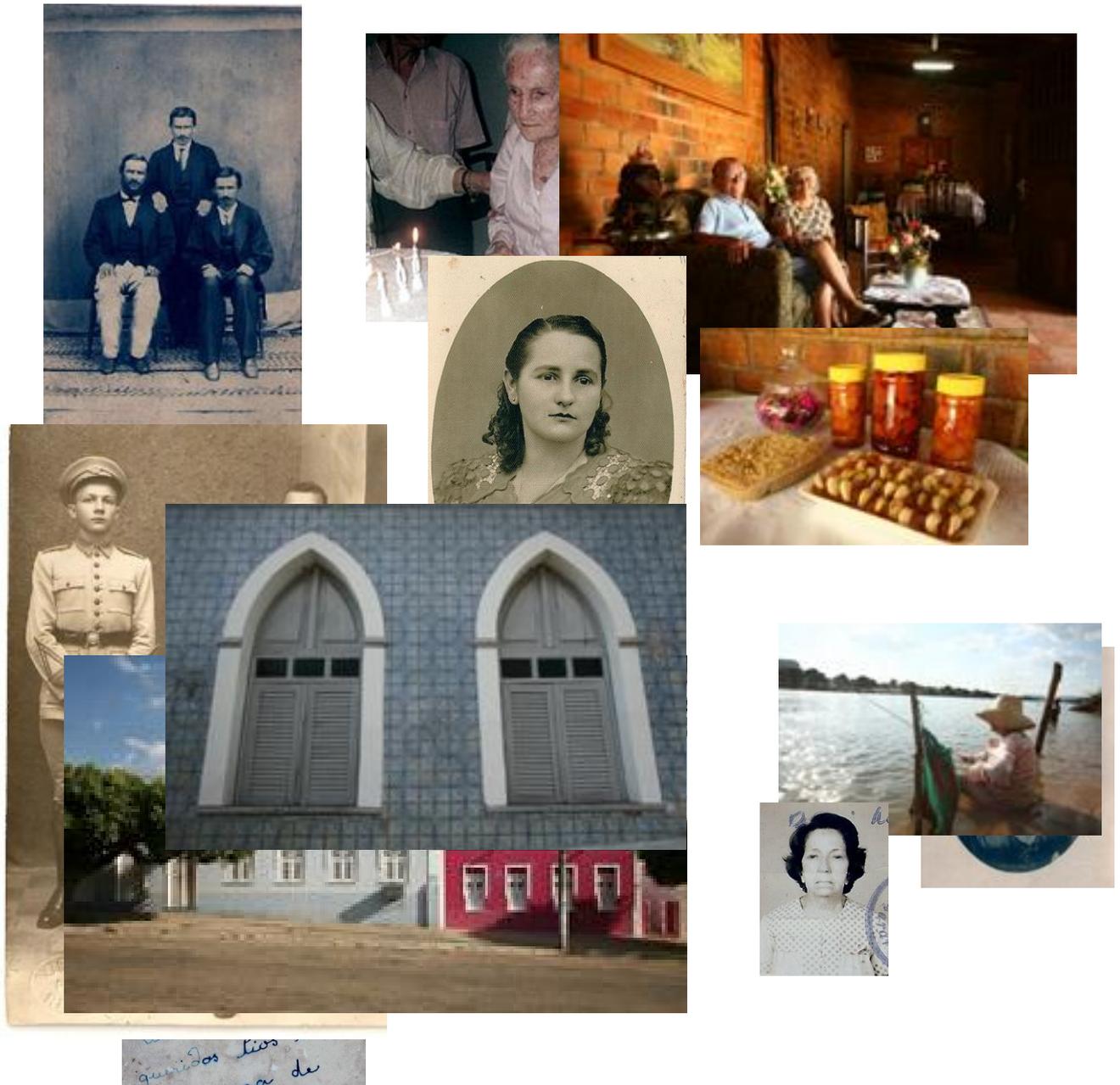
A difusão do saber fazer cajuína de Amarante para Teresina foi confirmada no que diz respeito a duas senhoras: a famosa cajuína de D. Jesus, produzida em União, foi ensinada por D. Ditosa, diretora da escola de Amarante, e a senhora Ana Cristina, que nasceu em São Francisco, na outra margem do rio, em frente a Amarante, ajudou a difundir a cajuína também em União.

Desta forma, o complexo Amarante-Palmeirais (se comunicando por via fluvial e estrada secundária) parece ter sido um dos principais difusores da cajuína no Piauí. Isso não elimina a possibilidade de terem aprendido a técnica a partir do Ceará, embora mesmo o nosso farmacêutico em Amarante nunca tenha ouvido falar em Rodolfo Teófilo, e acredite mesmo tratar-se de uma tradição local. Mesmo que nossa pesquisa até o momento não confirme nem desminta a história de Rodolfo Teófilo, acreditamos ter levantado com segurança a trajetória de um *modo de fazer* que se tornou extremamente popular, querido, e significativo para a população piauiense.

Outro ponto importante marcado pela pesquisa de campo nessas duas cidades foi a forte relação da cajuína com o conjunto de saberes “prendados”: “Primeiro faziam o doce e o vinho, depois passaram a fazer a cajuína” (D. Santana, 20 out. 2008) As principais fábricas de cajuína do Estado são também fábricas de doces.

Em Amarante, finalmente, encontramos um assentado muito empenhado na produção de cajuína, ainda bastante rudimentar. Trata-se de um ator influenciado pelo trabalho desenvolvido pela EMATER, órgão que lhe ensinou o modo de fazer cajuína e o estimulou a plantar caju. O Sr. Gonçalo Calixto produz cajuína com a família, seguindo os procedimentos tradicionais e incrementando o processo de forma inventiva, como quando adiciona ao moedor manual um pequeno motor para agilizar a moagem, etapa considerada de maior esforço físico. Mesmo sendo treinado pelo EMATER, sempre procura outros produtores em Amarante, como o Sr. Osvaldo, com os quais conversa e recebe orientação sobre o *modo de fazer* cajuína.

Assim como em Altos, a cajuína torna-se também em Amarante um importante instrumento, para aumentar a renda familiar e melhorar a qualidade de vida das famílias dos assentados. Esses argumentos somam-se aos depoimentos de outros sujeitos da pesquisa em Água Branca, que, de “enfrentantes”, passam a produtores, para mostrar o papel da cajuína como instrumento de ascensão social.



6 O MODO DE FAZER A CAJUÍNA, SEUS SIGNIFICADOS, SUAS INUMERÁVEIS VARIAÇÕES

Iracema acendeu o fogo da hospitalidade, e trouxe o que havia de provisões para satisfazer a fome e a sede; trouxe o resto de caça, a farinha d'água, os frutos silvestres, os favos de mel, o vinho de caju e ananás.

José de Alencar, 1865/2008

6.1 Seus significados

Ao serem perguntadas sobre as qualidades da boa cajuína, os adjetivos de cristalina, pura, limpinha e saborosa foram os mais encontrados, de forma que as ideias de pureza e cristalinidade parecem ser os principais valores atribuídos à bebida. A cor também costuma ser avaliada; mas varia de acordo com o tempo de cozimento, assim, é comentada no ato de degustação. Cor e sabor dependem, tecnicamente, do teor de açúcar das frutas utilizadas, e os bons conhecedores e degustadores sabem se a cajuína vem de caju clonado ou nativo por esses dois atributos.

Transformar o suco leitoso de caju no produto cristalino é o ato de transformar a natureza em civilização, por meio dos procedimentos culturalmente transmitidos. A bebida dourada, capaz de ser armazenada e transformada em um bem durável através desses processos, carrega consigo, como um emblema, essa transformação.

Existem alguns momentos na produção da cajuína que se atribuem qualidades especiais, por serem momentos em que o controle total das condições é difícil. Talvez por isso sejam carregados de simbolismos e significados. Analisaremos estes momentos mais detidamente nas seções seguintes; mas ressaltamos agora o momento da limpeza dos frutos (quando surge a interdição básica de não haver contato com a água da chuva ou da torneira); o “corte” (a adição de um agente que precipita os taninos, “coalhando” o suco), e a fervura das garrafas, momento em que muitas garrafas podem estourar. Isto causa prejuízos e estraga um dia inteiro de trabalho.

A produção da cajuína ocorre nos meses de agosto a outubro, durante a safra do caju. Isso coincide com os meses mais secos do ano e com o período de descanso dos trabalhos das roças de subsistência (após a broca e queima, e antes do plantio que depende das chuvas). Esse período não coincide com nenhum período de férias, exceto o feriado de 7 de Setembro. No entanto, observamos que a atividade determina um momento que incita à reunião de familiares nos sítios e fazendas, para a animada tarefa que exige trabalho de grupo, ao tempo em que

promove o convívio, a animação festiva das farinhadas, e funciona como *terapia* (Dona Eiró, Água Branca, Outubro 2008: “parece uma farinhada, é igual uma terapia!”).

O fato de coincidir com o período mais seco do ano parece estar diretamente relacionado a uma das interdições simbólicas mais visíveis no processo, que é a crença de que o caju não pode, de forma alguma, ter contato com a água durante o processo para não “toldar” a cajuína (ficar opaca ao invés de cristalina) ou não “podar” a bebida (formar um fungo que se acumula no fundo da garrafa como um pó branco). Essa interpretação está claramente associada ao meio ambiente, como diz dona Neli:

[...] No sabor. A minha é mais concentrada, o próprio sabor da cajuína. Mas acho que é porque lá (em Simplício Mendes) chove menos, o caju fica mais concentrado mesmo. Você vê que as frutas do semiárido elas são mais saborosas do que aqui. A manga rosa ela é mais doce [...]. O mamão é bem mais doce. Então eu acho que com o caju acontece a mesma coisa (Neli, Teresina, novembro 2008).

No conjunto dos produtores de cajuína, principalmente aqueles tradicionais, cuja produção é mais artesanal, a interdição da água é interpretada como uma mácula. Para D. Neli: “Se chover, a gente não pode usar logo naqueles primeiros dias que choveu que ela (a cajuína) fica aguada, então aí atrapalha” (Neli, Teresina, nov. 2008).

No universo do preparo da cajuína, a “água do caju” é a personagem principal. Trata-se da água que escorre de dentro da fruta, através da casca, para as bacias onde os frutos estão sendo colhidos e armazenados, durante o descastanhamento. Só ela pode entrar em contato com os frutos durante sua higienização.

D. Amparo: [...] O caju não pode ser lavado [...] a cajuína não pode ter água nem ar (Amparo, Teresina, 29/10/08).

D. Ana Cristina: (para lavar o caju) Somente com a água-do-caju, não pode ser água [...] (Ana Cristina, Teresina, 10/10/08).

D. Francisca: [...] O primeiro caju não se lava, ainda hoje estou naquela tradição que aprendi, não se lava, se pega com a terra lavado na água do caju porque você sabe que se botar ele na vasilha ele junta água não é? Pois ele é limpinho na água do caju pra moer (Francisca, Água Branca, 11/05/09).

D. Guiomar: [...] só lava o caju com a água do caju [...]. Porque se botar água estraga a cajuína. O caju é lavado com essa água aqui a água do caju mesmo [...] quando vai fazer a cajuína quando vai triturar no liquidificador pra não ficar muito pesado a gente bota essa água aqui não bota água natural (Guiomar, Altos, 16/10/08).

D. Dia e D. Julia: [...] Tem que ser muito lavado [...] alguém lava os cajus, nós não, nós só lavamos com a água do próprio caju, mas sem água mesmo, só água do caju mesmo (Dia e Julinha, Monsenhor Gil, 15/10/08).

D. Maria: [...] tirava aqueles cajus botava naquelas gamelas grande, aí a gente ia limpando eles, com aquela água do caju, a gente limpava aquele cisquinho (Maria Ribeiro, Água Branca, 08/10/08).

Ronaldo: [...] quando chovia que não podia pegar o caju porque choveu. Caju molhado não presta pra fazer cajuína... Mas aqui ainda continua naquele mesmo método tradicional, não é todo mundo que lava o caju não, e lava na própria água do caju, eles acham que molhado eles mudam a cajuína (Ronaldo, Amarante, 12/05/09).

Fig. 31: a água do caju



Diferentemente, os produtores de cajuína que já incorporaram a tecnologia incentivada pelo SEBRAE¹⁴⁷ apresentam uma concepção associada à moderna higienização. Evandro Paixão, um dos “novos atores” no cenário da cajuína, é um bom exemplo ao construir instalações azulejadas, o mais distante possível das varandas onde famílias

de vaqueiros trabalham alegremente sob os gibões pendurados em ganchos de rede!

É compreensível a preocupação com a higiene por parte de uma instituição como o SEBRAE, que se especializa em favorecer a entrada de produtos no mercado para a geração de renda para pequenos produtores. Alguns depoimentos colhidos e observações feitas indicam situações em que pode, de fato, haver riscos para a saúde, mesmo que o processo de pasteurização elimine a maior parte dos agentes de contaminação.¹⁴⁸ A análise que se segue não pretende julgar o mérito desse esforço de modernização na direção de processos de higienização, mas apenas registrar os significados por trás da diferença entre o *modo de fazer* original e o que está sendo proposto, visto que se percebem lógicas diferentes em disputa. Se para os primeiros a água natural (H₂O) interdita a “água do caju”, tornando-a impura e inapropriada à cristalinidade da cajuína,¹⁴⁹ para o segundo é justamente a lavagem com a água sanitizada que lhe confere o sentido laboratorial de higiene.

¹⁴⁷ O SEBRAE articulou produtores, agência financiadora e universidade, para realizar uma série de estudos nos laboratórios da Universidade Federal do Piauí para o melhoramento do produto cajuína, nos quais uma das primeiras tarefas foi a comprovação científica de que o contato da água com o caju não seria prejudicial à cajuína. Averiguamos que apenas aqueles produtores que foram formados pelos treinamentos feitos pelo SEBRAE aderiram à lavagem com água clorada, e em pequeno número.

¹⁴⁸ Os mais graves foram a produção em uma varanda de um vaqueiro, que desceu do cavalo, pendurou o gibão e apetrechos na parede, lavou levemente as mãos e se pôs a espremer as frutas no moinho manual; e um relato de que no início da produção em Água Branca colhiam-se os frutos em meio a fezes de urubus que infestavam o cajual.

¹⁴⁹ Talvez imbricada na mesma lógica mencionada por Fernandes, nos períodos em que a água potável era de difícil obtenção, que fazia com que os homens procurassem fermentar seivas, que, alcoolizadas, seriam mais seguras para beber. Conforme conversa que este relata ter tido com Eduardo Viveiros de Castro, muitos grupos indígenas evitam beber água pura e associam o gesto à animalidade (um estado da natureza no qual a cultura não interveio?) (FERNANDES, 2004).

O passo seguinte, o “corte”, é para os produtores o momento-chave do processo, que guarda “segredos” e “tem ciência”. Descrito dentro da lógica instrumental, definida pelo manual do SEBRAE, o que ocorre durante o corte: “uma desestabilização do suco e conseqüente floculação e separação da polpa, deixando uma fase sobrenadante incolor e uma outra decantada de coloração amarela. Essa desestabilização do caju ocorre devido à interação de cargas elétricas e forças eletrostáticas entre os taninos ali presentes e a cadeia proteica da gelatina aplicada em forma de solução [...]”.

Para a lógica nativa, o cortar parece guardar o sentido de retirar o suco do caju de sua condição de natureza para resgatá-la simbólica e magicamente como líquido puro, fazendo aparecer seu estado socialmente desejável de pureza. Existe uma sutil diferença entre a “água do caju”, aquela que escorre límpida e cristalina da fruta nas bacias, enquanto estão sendo descaroçadas (livre do tanino presente na carne da fruta, como se a pele do caju estivesse desempenhando o papel de filtro) e o suco do caju triturado ou prensado junto com a polpa da fruta, que se apresenta leitosa e carregada desse tanino em suspensão. A água do caju que é utilizada na lavagem e higienização dos frutos é aquela que não sofreu interferência direta da ação do homem e já está naturalmente limpa e cristalina, não precisando ser cortada. O que precisa ser *cortado* é o suco, que contém a *massa* ou o tanino do caju em suspensão e que se



fosse deixado parado por longo tempo, eventualmente, se separaria como se separou a água do caju que caiu do pé. Assim, o ato de cortar envolve, então, a “precipitação” de uma ação natural, sobre uma substância que sofreu a ação e a interferência do homem.¹⁵⁰

Esse momento importante pode ser atrapalhado caso o caju receba contato com água natural. A água do caju somente mantém-se pura, fora da interdição da água natural, portanto, esse contato deve ser evitado sob o risco de que a mágica do corte não se dê. O momento do corte também pode sofrer outras interdições; até a simples presença de pessoas “zangadas” ou pessoas não familiares aos procedimentos pode impedir o “corte” da água do caju, como afirma dona Teresa:

¹⁵⁰ Interessante observar que, para os “novos atores”, como Evandro Paixão, o nome corte é muitas vezes substituído por clarificação: “[...] Depois de coletar essa quantidade de suco você vai fazer o corte, a clarificação, com a gelatina. Então põe a gelatina no suco e ele faz a clarificação, além da clarificação, a gelatina separa o líquido do sólido. Você deixa descansar, decantar, por uns vinte minutos, é o tempo que ele leva pra decantar todo [...]. Depois que você clarifica, o uso dela é muito curto, com o tempo ela fermenta e estraga. Então tem que ser o mais rápido possível. Você pegou, prensou, tirou o suco, filtrou, engarrafou e direto pra lareira”. Nota-se, portanto, a lógica produtiva e de morte da natureza através do combate aos micro-organismos, contida na fala desses novos atores, enquanto entre os produtores tradicionais o simbolismo do corte pela purificação e não da higiene é predominante.

O segredo que eu acho é [...] na hora dos corte das águas (do caju), que estão só eu e os meninos. Se chegar outra pessoa e começar a admirar, a água já dá um trabalho pra cortar [...]. Tem ciência a cajuína. Se tiver só eu e os meninos as águas cortam ligeiro demais, se tiver uma pessoa que não conhece o produto e ficar admirando comparando com outra coisa [...] Aí num quer cortar não (Tereza, Altos, 07/12/08).

Outro aspecto interessante do corte é que ele define os limites entre a cajuína e o vinho de caju de diversas formas. Para muitos dos produtores com quem conversamos, o suco clarificado depois de cortado e filtrado não se chama *água de caju*, mas sim *mocororó*, o nome que os índios Tremembés dão ao vinho (fermentado) de caju. Esta bebida é compartilhada fresca, entre aqueles que estão na atividade de produção, como uma espécie de raro prazer, visto que sua durabilidade é mínima, só podendo ser guardada por mais um dia em geladeira. Só existe por um curto momento, clara e doce, adstringente, pronta para ser fermentada (no caso do vinho) ou caramelizada e amarelada pelo processo de pasteurização em banho-maria.

No entanto, entre os índios, o próprio alquidar de madeira de caju provocava o corte do suco devido à resina contida na árvore que se desprendia desta. Em seguida, vários métodos eram usados para provocar a fermentação e o mocororó de caju (pode ser produzido de outra fonte também) se transforma em vinho, muitas vezes pela fervura com outros elementos e em outras vezes pela adição de fungos como os contidos em pedaços de beiju, tanto frescos como envelhecidos (FERNANDES, 2004). O método descrito pelo Jesuíta Simão de Vasconcelos (1663), após espremer este suco em vasos, “deixa-se estar tanto tempo que este ferva, escume e fermente, até ficar com a substância do vinho” (apud FERNANDES, 2004). O processo de fermentação do suco não precipitado, como declara em *Água Branca*, Dona Francisca, apresenta uma oposição ao processo da cajuína:

[...] aí depois de cortada, quando ela tá no ponto pra cajuína, a água limpa fica bem limpinha em cima e a massa desce todinha (mas) pro vinho você tem que deixar a massa subir (pela fermentação), porque tem que ser mais bem cortado [...].

Em Amarante, Gilnedes Nunes, descreve o modo de fazer cajuína de seu avô, Senhor Gil Nunes, provavelmente no final do século XIX, fala que ele usava o cobre do tacho como agente químico que efetuava o corte:

[...] ele cortava a água (do caju) no tacho fervendo, aí a água-do-caju cortava [...] o vinho de caju ele fazia do mesmo jeito; cortava água no tacho e botava nos vidros e botava no sol, tirava botava no sol, tirava fazia o vinho de caju com a água fervida no sol, todo tempo no sol. Hoje agente não usa mais o sol.

Informam-nos que o velho coronel fazia pessoalmente a cajuína, usando esse sistema de corte. Sua filha, Benedita Nunes, propagou pela cidade de Amarante (onde se estabeleceu o *modo de fazer* que utilizava outros sistemas de corte da cajuína que não o da fervura).

Outras descrições das formas de se fazer o vinho como as já citadas pela moradora da ilha de Caiçara em Parnaíba, ou de D. Antônia José de Altos, se unem às de Ronaldo e de Seu José Manuel, que via sua mãe produzir o vinho em Barras. Todos citam o cozimento do suco (alguns a adição do açúcar) e a exposição ao sol, seja em “galhinhos das árvores” ou em estrados no quintal. Muitas das descrições envolvem três ou quatro etapas diferentes (oito em oito dias, 20 dias etc.), nas quais as garrafas eram reabertas para a adição do açúcar ou filtração. Também se menciona (Dona Bernadete) a adição de determinadas palhas para alteração da cor em vinhos e em vinagres.

Tais descrições desafiam-nos a supor um forte vínculo entre o *modo de fazer* do vinho e o *modo de fazer* cajuína no Piauí. Essa particularidade de o velho Gil Nunes utilizar, em Amarante, a mesma técnica de “corte” da água do caju e para a produção do vinho e da cajuína, apresenta-se como uma espécie de “elo” entre um processo de fermentação que produz uma substância etílica, e outro que – através do banho-maria – conserva um frescor não etílico, “protegido” da fermentação através da ciência moderna que é a cajuína.

A aproximação desta técnica com aquelas mostradas por Fernandes, assim como a referência deste autor a Frei Simão de Vasconcelos de que “espremem o caju em vasos, e, nestes, o deixam estar tanto tempo, que ferva, escume, e fermente, até ficar com a substância do vinho, mais ou menos azedo, segundo a quantidade do tempo” (1663) (apud FERNANDES, 2004, p.77) mostra como a nova técnica se estendeu sobre outra prática cultural mais antiga e generalizada por vários dos “blocos sociais” que se amalgamaram para constituir a sociedade piauiense contemporânea. O fato de ter sido, durante um período em que suas condições de existência favoreceram o seu monopólio por uma camada social, a elite possuidora de terras, árvores, utensílios e capital para pagar empregados, constitui um momento em um processo de mudanças e modificações ininterruptas que este estudo flagrou como parte de um processo histórico-cultural.

Enquanto no início do nosso trabalho procurávamos uma linha de continuidade, os vínculos étnicos da cajuína com as populações indígenas nativas do Nordeste, hoje percebemos a cajuína mais como um distanciamento, um emblema de mudança.

Começamos nossa busca através do encontro etimológico entre os termos cauim, mocoioró e cajuína.¹⁵¹ Enquanto o mocoioró e o cauim produzidos a partir de diversos frutos e tubérculos remetiam à cultura submetida, aos rituais de guerra, a cajuína refere-se a uma bebida, não fermentada e não alcoólica, produzida a partir da mesma água do caju. É certo o vínculo terminológico entre cauim e cauinagem. Dúvidas pairam, no entanto, sobre o vínculo etimológico entre acayo (caju), cauinagem e a palavra cajuína, registrada por Rodolfo Teófilo na junta comercial do Ceará em 1912. A famosa gravura de André Thevet apresenta uma figura no cenário do ritual da cauinagem sendo realizado sob um pé de caju. O ressurgimento étnico dos índios do Nordeste (VIEGAS, 2007), como reporta a recente etnografia dos índios nordestinos, vem provocando uma releitura sobre o desaparecimento dos índios na região e possibilitando um trabalho político de identificação e reconhecimento de populações até então consideradas sertaneja e cabocla. Neste processo de recomposição étnica, o ritual do Toré tem sido um instrumento simbólico através do qual estas populações estão reavivando suas memórias e tradições. O Toré tem como núcleo ritual o consumo do *mocoioró*, bebida sagrada feita do caju. Exemplo importante é o dos índios Tremembés do Ceará, cuja etnografia descreve e analisa a preparação e uso ritual do mocoioró (VALLE, 2005; FERNANDES, 2007).



Fig.32: Gravura de André Thevet

O vínculo social entre o mocoioró e a cajuína parece sustentável diante de depoimentos que Gilmar de Carvalho obteve de produtores de cajuína, referindo-se à *água do caju*, no processo de preparação da cajuína com o termo *mocoioró* (CARVALHO, 2005). Na presente pesquisa também muitos produtores o fazem, para referir-se à “água do caju”, que carregam de significados simbólicos. Assim, como da *água do caju* surge o *mocoioró*, via fermentação, da *água do caju* surge também a *cajuína*, cujo modo de fazer descarta a fermentação e introduz o corte, a filtragem, o engarrafamento e a fervura em banho-maria.

No entanto, mesmo que alguns informantes refiram-se a um *vinho de caju* e a certa *ca-*

¹⁵¹ Cauim apresenta um significado etimológico controverso. Embora os dicionários indiquem o significado como bebida fermentada, Rodolfo Garcia remete o termo cauim a acayu-y, ou seja, água de caju, bebida preferida dos índios. No Vocabulário Nheengatu, Ermano Stradelli (1929) refere-se a ca o-y (cauim) como água usada para qualquer bebida espirituosa, tendo como consequência os termos caoy-ayab (cauim azedo) e caoy-piranga (cauim vermelho) ou cayo-tata (cauim de fogo) para aguardente (apud. formulado por FERNANDES, 2007). O termo mocoioró também apresenta certa controvérsia. Gilmar de Carvalho refere-se de duas formas diferentes ao termo mocoioró (CARVALHO, 2005). Inicialmente como “fermentado feito com o fruto (caju) amargo, de alto teor alcoólico... utilizado no Toré e em outras Danças rituais” (p.195). Depois, refere-se ao depoimento de um produtor de cajuína cuja fala indica o mocoioró como sendo “o suco (do caju) obtido pela prensa e também que se acumula nas bacias, visto que os cajus estão bem maduros (também chamado de vinho)”. Por outro lado, a etnografia dos índios Tremembés, cujo ressurgimento étnico indica-os como atualmente radicados no Ceará, aponta o mocoioró como uma bebida sagrada produzida a partir do caju (VALLE, 2005; MESSEDER, 2007).



chaça feita da cajuína, ou que o Projeto de Lei que procurou instituir a cajuína como bebida oficial do Piauí incluía também a cachaça, vemos a cajuína tomar um rumo diferente diante da enorme demanda mercadológica por bebidas funcionais, naturais e que façam bem à saúde assim como por produtos que carreguem diferenciais culturais, regionais, locais.

Voltando à tese de Mary Douglas, de que a pureza nos afasta do perigo, podemos reconhecer no processo de “deseticização” do mocororó-vinho de caju através de procedimentos ascéticos como a pasteurização do suco clarificado de caju, um caminho no sentido inverso da embriaguez buscada nos rituais gentílicos descritos por Fernandes. Esse afastamento também simboliza a distância cada vez maior entre os tempos modernos, onde uma civilidade cada vez mais integrada ao sistema mundo supera os tempos do devassamento do Piauí, quando as ideias de isolamento, rusticidade e guerra eram perigos a serem superados.

Na realidade, isso nos leva a uma reflexão sobre a importância de se iniciar um trabalho de identificação dos vinhos de caju e outros fermentados produzidos pelo “outro bloco”, compondo bebidas menos divulgadas e mais fortemente vinculadas aos grupos étnicos que possam estar sujeitos a trabalhos de ressurgimento étnico no Estado.

6.2 As alterações primordiais

Muitas das senhoras entrevistadas se lembram de como o processo se iniciou com simplicidade e rusticidade, e a lembrança leva-as a fazerem o gesto de *rasgar e espremer* o caju com a mão,¹⁵² sendo que essa lembrança é, por vezes, acompanhada da memória da operação, sendo feita ao ar livre, “debaixo de um pé de árvore” (Dona Maria Ribeiro, Água Branca, 08/10/08). A partir daí, sucedem-se memórias de melhoramentos nos métodos de produção: “a gente tá com esse monte de tempo que faz cajuína, mas sempre a gente aprende [...] Tem que inovar sempre. Sempre vai aprendendo [...]” (Dona Guiomar, Altos, 16/10/08); ou dona Maria Ribeiro, empregada/moradora de D. Bernadete que afirma que “era tudo difícil, mas depois o povo deu a enricar e a comprar coisas e agora ficou fácil. Dizem até que tem moinho que é na base da energia, né? Quem sabe não chego a ver um ainda até o final dessa vida, não é?” (Dona Maria Ribeiro, Água Branca, 08/10/08).

¹⁵² Entrevistas concedidas por Dona Mariinha, Monsenhor Gil, 8 mar. 2009; Dona Bernadete, Água Branca, 5 fev. 2009; Dona Maria, Água Branca, 11 maio 2009, Dona Guiomar, Altos, 16 out. 2008.

Dentre todas as entrevistadas, a única que afirmou fazer exatamente da forma como aprendeu com a sogra há sessenta anos foi Dona Rita Lustosa Ferreira, que fabrica a cajuína



Fig. 33: garrafas em banho-maria

na garagem de uma grande e confortável casa no elegante Bairro Ilhotas, em meio aos espigões luxuosos da Teresina moderna que cresce verticalmente às margens do rio Poty. Fora essa senhora da alta sociedade, todos os outros entrevistados, de todas as categorias sociais que começamos a definir¹⁵³ demonstram interesse pelas alterações, inovações e mudanças nas formas de produção da bebida.

a) **Banho-Maria:** A inovação técnica que se apresenta como mais crucial para o surgimento da cajuína, como a temos no Piauí atualmente, foi a aplicação do método de Appert por Rodolfo Teófilo, no Ceará. O banho-maria pasteuriza o suco de caju dentro das garrafas tampadas, caramelizando seus açúcares e conferindo-lhe o tom amarelado. Acreditamos, desde o início da pesquisa, que a expansão e propagação do *modo de fazer* cajuína dependeu dessa inovação, visto que não seria possível armazenar o suco de caju sem fermentação por longos períodos sem esse tratamento. Isso conferia à reivindicação de ser o inventor da cajuína por parte do farmacêutico radicado no Ceará ainda mais credibilidade. No entanto, localizamos, no trabalho de doutoramento de João Azevedo Fernandes, apoiado em Frei Jaboatão (que escrevia em Pernambuco no séc. XVII), referências a beberagens indígenas que recebiam tratamento semelhante: “(os índios) sabiam fabricar dos cajus da terra [...] seus vinhos e bebidas [...] espremendo-lhes e fechando seus licores em jarras e postos a ferver, uns ao fogo e outros ao tempo” (apud FERNANDES, 2004, p. 77).

b) **Armazenamento:** Embora tenhamos notícias de que a tecnologia desenvolvida por Rodolfo Teófilo no Ceará seja levemente diferente da que é praticada nos fundos de quintais de Teresina “[...] lá no vasilhame nas redinhas ainda eles coavam a cajuína, aí num vasilhame



Fig. 34: Tonéis de esterilização improvisados a partir de geladeiras.

¹⁵³ Senhoras de famílias tradicionais da elite agrária, senhoras ou casais de famílias proprietárias em área rural; profissionais liberais em áreas rurais; empregados de famílias proprietárias em áreas rurais; assentados da Reforma Agrária; funcionários públicos ou profissionais liberais aposentados que compram sítios para o lazer na periferia de Teresina; industrial em Inhumas - Lili Doces.

de cano, de flandres, alumínio ou zinco [...] vinha crescendo para cair em outro vasilhame. Achei aquilo [...] ocupando tanto espaço para cair acolá para outra pessoa que estava lá” (Dona Amparo, Teresina, 29/10/08), o banho-maria representou a possibilidade de armazenar-se a cajuína por períodos longos, o que proporcionou um melhor aproveitamento da safra de caju para o suprimento da família, e também a utilização da bebida dentro dos rituais de hospitalidade (ser oferecido como cortesia, servir de emblema da família, marcar a identidade e o senso de pertença dos “filhos da terra”) (Ronaldo, Amarante), de forma a preencher os significados simbólicos que estamos investigando. Sem o armazenamento, a cajuína seria um suco de caju clarificado, tomado na hora, sem circular pela rede de parentesco estendida pelos piauienses pelo Brasil afora.



Fig. 35: Final de um dia de trabalho: tonel mais elaborado, fabricado especificamente para a atividade, por um dos “novos atores” que tecnicam a produção.



c) Tempo de cozimento: Os químicos contratados pelo SEBRAE para verificarem qual o tempo ideal de cozimento concluíram que 40 minutos pasteuriza sem eliminar as vitaminas do suco. Nós encontramos grandes variações por parte dos produtores. Quanto mais tempo cozinha, mais carameliza o açúcar natural do caju e mais escura fica a cajuína. Cada produtor tem sua preferência de cor, e seus clientes também. Encontramos variações de 30 minutos até duas horas de cozimento.



d) cozimento e quebras de garrafas: A forma como se cozinha em banho-maria foi se alterando com o tempo. Muitas senhoras afirmam que as garrafas quebravam muito no início, que fazia desse momento do processo um momento tenso e um tanto mágico, pois o esforço de um dia todo poderia ir embora com o espocar das garrafas. E isso parecia depender um

tanto da sorte e merecimento, além do método! Impedia a previsão de qual seria a produção. Além disso, acontecia depois de um longo dia de trabalho, visto que a fase do cozimento é a última e se dá depois de longas horas de filtragem! Acreditava-se que se devessem embrulhar as garrafas com papel e panos, e escorá-las com papelão para que elas não balançassem e se chocassem dentro das latas de querosene que eram usadas inicialmente para a fervura. Essas latas foram substituídas por tonéis de ferro cortados ao meio. As senhoras foram descobrindo o ponto certo de se encher as garrafas (se encher demais quebra), foram aprendendo a não recheá-las demais o tonel com papel para diminuir a pressão. Mais recentemente, os produtores com maior poder aquisitivo investiram em banheiras quadradas de esmalte ou mandaram fabricar caixas de ferro quadradas com alças próprias para receber varas que ajudam a erguê-las ainda quentes, após a fervura. Dentro dessas se inserem engradados de metal que separam as garrafas, impedindo que se choquem umas contra as outras. Isso, aliado ao não encher completamente as garrafas, parece ser bastante eficaz, reduzindo significativamente as perdas.

Figura 36: tonéis adaptados, sítio Dona Júlia, Baixa Grande.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Ainda existe quem acredite que as garrafas muitas vezes recicladas são mais fracas, ou que se se cortar demais o suco do caju (ver seção abaixo) a garrafa quebra:

Não, eu não quebro nada. Eu vou dizer pra vocês qual é a ciência de quebrar a garrafa. A ciência de quebrar a garrafa é se você deixar a água cortar demais, se a água cortar demais não tem garrafa que resista, pois o segredo é esse [...] A água do caju se deixar muito dentro [...] Se deixar cola, ou então bota cola demais, se botar cola demais e passar da hora de cortar aí ela não estando no ponto pra [...] Quando ela chega ao ponto por causa daquela cola

grande, a gente retirava logo. E essa daí tem que ter o total certo, eu não gosto nem de trabalhar com ela (a gelatina) (Dona Francisca, Água Branca, 11/05/09).

e) Garrafas de vidro: A introdução das garrafas de vidro no Piauí através das cervejas



Fig. 37: garrafas colecionadas, esterilizadas. Água Branca.

foi uma condição de possibilidade que facilitou a difusão desse *modo de fazer*. Há relatos da utilização de garrafas de cachaça 51, mas os mais antigos se referem bastante às garrafas escuras de cerveja. Como essa bebida costuma ser consumida em quantidades fartas, é possível que tenham sido as primeiras a serem utilizadas. Sem acesso às garrafas de vidro em quantidades generosas, dificilmente a prática de pasteurizar o suco de cajuína clarificado teria se disseminado, e a quantidade de cajuínas produzidas continuaria pequena. Para agravar

latos de que as garrafas estouvavam muito mais no passado do que hoje em dia, durante o ato do cozimento, como veremos a seguir. No entanto é importante frisar que a dificuldade em comprar garrafas,



Fig. 38: garrafas importadas de Recife. Usina Santanna, Teresina.



principalmente em áreas distantes de Teresina, representa o maior gargalo econômico da produção da cajuína (uma garrafa de cajuína vendida a R\$ 1,50, embute o custo de R\$ 0,85 só da garrafa no estilo mais difundido, comercializada pela indústria de sucos de frutas) (Osvaldo,

Amarante; José Manoel, Água Branca, 10/08). Seu José Manoel, da EMATER de Água Branca, afirma que: “Só há produção de cajuína enquanto houver garrafas!” Isso provoca a mobilização dos cooperados da CAJUESPI em Teresina, orientados pelo SEBRAE para a aquisição conjunta. Também faz com que os pobres assentados ou empregados que recebem o direito – depois de terem completado a produção para o patrão – de fabricar sua própria cota anual re-

corram a toda sorte de garrafas reaproveitadas, com marcas de refrigerantes diversos ou (as favoritas) garrafinhas descartáveis de cerveja Longneck.

f) O Corte: A etapa mais crucial e mágica do processo de fazer a cajuína,¹⁵⁴ como já

Fig.39: Diomar e Rose medem a quantidade de gelatina.



(equivalente ao termo “coalhar”, como se faz com o leite, no Sudeste),

que consiste na adição de alguma substância que provoque a precipitação do tanino do suco do caju, *clarificando*, assim, esse suco. Originalmente, essa substância era a própria resina da árvore do caju.¹⁵⁵

A resina do caju foi há muito substituída por cola de sapateiro, que era comercializada na região em pequenas barras. Essa substância

foi amplamente utilizada até aproximadamente uns dez anos atrás, quando começou a ser substituída por gelatina em pó, com a grande vantagem de não incluir o sabor levemente desagradável, característico da cola,¹⁵⁶ além de não ser associado a tóxicos ou drogas. Para o Sr.

Milton Paula, da EMATER, a cola foi condenada pela ANVISA por ser cancerígena, mas essa informação não foi confirmada pela Dra. Júlia Geracilda, química encarregada das análises na UFPI.



g) A gelatina em pó é um produto alimentício, natural, e é obtida “através da purificação do colágeno, que é uma proteína obtida industrialmente da pele bovina, obedecendo a todos os requisitos das boas práticas de fabricação” (SILVA NETO et alii, 2003). O Manual do SEBRAE sobre as boas práticas de fabricação de cajuína explica que

Quando há um contato entre taninos e gelatina, o primeiro sendo um composto natural do próprio pedúnculo e o outro um proteína de origem animal adicionada intencionalmente, ocorre uma desestabilização do suco e consequente floculação e separação da polpa, deixando uma fase sobrenadante incolor e uma outra decantada de coloração amarela. Essa desestabilização do caju ocorre devido à interação de cargas elétricas e forças eletrostáticas entre os taninos ali presentes e a cadeia proteica da gelatina aplicada em forma de solução... Nos primeiros momentos de adição da solução da gelatina sobre o suco bruto, há uma modificação da coloração deste, passando por uma tona-

¹⁵⁴ Ao perguntar aos produtores “qual o segredo da boa cajuína”, a resposta mais frequente foi “saber cortar”, seguida pela qualidade do caju e pela higiene.

¹⁵⁵ Os índios usavam a própria madeira do caju para construir o alguidar onde era feito o mocororó, e o contato com essa resina deveria provocar essa reação química.

¹⁵⁶ De acordo com o Sr. Milton Paula, da EMATER, a cola também foi acusada de ser danosa à saúde, com possíveis qualidades cancerígenas. Este senhor acredita que existe uma portaria proibindo sua utilização. Ainda não conseguimos confirmar esta informação, pois os químicos da UFPI envolvidos na pesquisa a desconhecem. Afirmam que é possível que isso seja verdade, mas que também existe um estigma grande em relação à cola ser usada como narcótico, enquanto que a gelatina é produto alimentício. Dra. Júlia Geracilda afirma que o uso da própria gelatina só está sendo normatizado junto a ANVISA agora.

lidade ‘esbranquiçada’ ou ‘leitosa’. Este aspecto leitoso persiste até que uma fase em que os primeiros flóculos vão aparecendo e logo após a adição de um pouco mais da solução da gelatina ocorrerá a formação de flocos grandes, semelhante ao leite ‘talhado’ quando se usam gotas de limão (SILVA NETO et alii, 2003, p. 19-20).

Reproduzimos o texto acima de forma extensa para ilustrar um processo que, mesmo descrito cientificamente, parece alquímico e misterioso, de forma que possamos imaginar o quanto este mesmo processo desperta o simbolismo por parte dos produtores. Nossas entrevistas registram – além da opinião de ser o segredo principal da boa cajuína – informações a respeito de ser uma atividade prioritariamente feita pelas mulheres (mas não exclusivamente); de não se poder fazê-la zangado (Dona Rita, vídeo); da possibilidade de alguém ter mau-olhado:

Na hora do corte das águas, que tá só eu e os meninos, se chegar outra pessoa e começar a admirar, a água já dá um trabalho pra cortar, por isso é que eu comparo ela com o sabão, outra coisa qualquer: tem ciência a cajuína. Se tiver só eu e os meninos as águas cortam ligeiro demais, se tiver uma pessoa que não conhece o produto e ficar admirando comparando com outra coisa [...] aí fica, num quer cortar não [...] (Tereza Maria, Altos, 07/12/08).

Na realidade, o processo básico é:

Se tiver muita gelatina ela nem passa no pano. Se tiver pouca também não fica bem feita, no ponto certo (Dona Dia e D. Julinha, Monsenhor Gil, 15/10/08).

Ela tem que ser bem cortada para não criar pó, usava cola de marceneiro, era uma barra um pedaço de cola, em cada vasilhame da água que eu já tinha moído [...] ela corta como leite, do mesmo jeito (Dona Amparo, Altos/Teresina, 29/10/08).

Hoje é diferente, já temos a cola própria que não dá gosto, porque ela dava um gosto terrível, por isso que a gente filtrava muitas vezes para tirar o gosto da cola. Hoje não, hoje a gente faz com a gelatina e é muito rápido (Zélia Batista, Teresina, 23/10/08).

Mas haveria que se ter uma medida certa: “desmanchava numa lata separada numa panela ai despejava naquela água-do-caju, dentro de um segundo aquela água tava cristalina, era pouco era uma medida certa” (Iracly, Teresina). Só que essa medida depende muito do “olhômetro” (expressão usada por muitos, inclusive mais industrializados como a dona da Lili doces, e Professor Osvaldo, o farmacêutico de Amarante). Algumas pessoas custam a aprender esse ponto, enquanto outras têm talento para tanto:

Fig. 40.: Dona Antonia José da Lira, Monsenhor Gil.



Fonte: acervo do Iphan.

De primeiro era cola, agora é gelatina, aí corta, aí a gente vai botando e mexendo com uma talhinha que a gente faz aí pra cortar. É num instante, corta e sobe logo todo cortadinho [...] Mas tem gente que tem o olho ruim, tem acontecido muitas vezes. Mesmo minha cunhada a comadre Francisca no ano passado, duas vezes eu fui pra lá; ela me chamou pra ver se endireitava porque perdeu dois tamborzão grande. Aí eu fui ajeitar e peguei, mas num era caju estragado, ela tinha botado cola demais... aí foram catar o caju. Aí moeram, moeram e colheram um balde d'água e peguei um bucadim e fui controlando, eu digo ah!!! Aqui tá muito é cola é por isso que num dá certo, ai endireitou os tamborzão de cola, aí eu ganhei uma caixa de cajuína nesse dia. Risos... (Antonia José da Lira Viana, Altos, 07/12/08).

Foi um rapaz lá pra me ensinar e eu ensinei bem direitinho lá pra ele, aí fomos cortar e ele num acertou, aí ele veio me perguntar porque a cajuína dele ficava um dedo de pó embaixo. - Rapaz, acho que é a cajuína demais que você colocava tem que ter um tanto certo pra água ficar bem cristalina mesmo aí o segredo era esse, ele botava gelatina demais (Maria Lindalva, Altos, 07/12/08).

Figura 41 – Garrafas esterilizadas secam em estrado.



Fonte: Acervo do IPHAN.

Os métodos de lavagem das garrafas também evoluem em sentidos diversos. Constatamos métodos que variam desde a utilização de grãos de milho que são sacodidos junto com detergente e água dentro das garrafas recicladas (assentados em Altos, casa do vaqueiro em Monsenhor Gil) até as máquinas recentemente desenvolvidas por nossos aposentados recém-inseridos no processo da cajuína (Senhor Evandro Paixão, Pedro e Boanerges são nossos exemplos mais criativos) que acoplam escovas giratórias a motores de geladeira acionados por pedais para a lavagem das garrafas! Mas as mulheres também desenvolvem interessantes sistemas de racks de secagem no fundo do quintal, ou mesmo sistemas através dos quais as garrafas são lavadas com meses de antecedência e tapadas com fitas crepe para não se contaminarem. Essa inovação aparentemente simples, visando “desatolar” o processo de produção, nos meses de pique, realizada por uma dona de casa do interior do Piauí representa uma capacidade de planejamento, previsão e “racionalização da produção” condizente com as reflexões weberianas ou bourdieuanas que delimitam a modernidade através do desencantamento do mundo!



(BOURDIEU, 1979).

A atividade de lavagem das garrafas antes da produção requer tempo e mão de obra, muitas vezes determinando o ritmo da produção: um dia para lavar as garrafas, o outro para fazer a cajuína. Normalmente são empregadas mulheres para esse fim, e as casas produtoras contam com



um espaço para o armazenamento das garrafas vazias e para as garrafas cheias. O “complexo” da lavagem também engloba sua área de secagem, que, em muitos casos, são simples trapiches no quintal, em outros intrincados *racks* construídos a partir de madeira tratada. Algumas das casas mais pobres que visitamos não chegavam a ter água corrente, dificultando bastante o nível de higiene desse serviço, como também a velocidade com o qual conseguiam executá-lo.

h) Colheita e limpeza dos frutos: As considerações relativas à higiene entre os produtores tradicionais são grandes, mas notoriamente diferentes do padrão industrial. O fato é que um período de 40 minutos em banho-maria é, de acordo com a



Fig. 42: máquina desenvolvida para lavar interior de garrafas reaproveitadas.

química Julia Geracilda, pequeno o bastante para preservar as vitaminas do suco, mas longo o suficiente para garantir a esterilização constituindo, portanto, o tempo ideal. Assim, a contaminação estaria controlada. Só que esse padrão indicado pela engenheira química atende a uma produção que já obedeceu a uma série de outros requisitos de boas práticas industriais, significativamente diferentes do que inevitavelmente ocorre durante um processo de produção artesanal que envolve tantos elementos diferentes, em fundos de quintais de zonas rurais.

Figura 43 – sacos de coar a cajuína quaram ao sol, como forma de higienização.



Fonte: Acervo do IPHAN.

i) As senhoras se orgulham da higiene e asseio, que muitas apontam como sendo o segredo da boa cajuína. Quantitativamente falando, nas respostas que obtivemos para a pergunta “qual o segredo da boa cajuína”, foi o segundo critério apontado pelos produtores (Dona Gertrudes e Júlia, Ronaldo, Amarante; Dona Mariinha, Monsenhor Gil).

No entanto, os critérios de asseio estabelecidos pelas senhoras são muito distantes do que a modernidade industrial e a ANVISA reconheceriam. O sol forte, à época da seca, colabora com a esterilização dos materiais usados. As senhoras se referem a lavar e secar bem seus filtros, e pôr no sol para quaram, lavar bem as garrafas (só umas duas entrevistadas alegaram usar álcool para a desinfecção das garrafas), limpar o moinho e a prensa após um dia de trabalho, alguns raros se referem à forração da área de trabalho com telas para impedir ciscos

e abelhas (felizmente o período da seca não é infestado de moscas como o início do período chuvoso no Piauí), e outras singularidades ao alcance de seus meios.¹⁵⁷ Enquanto isso, os estudos encomendados à universidade pelas parcerias entre SEBRAE, produtores maiores (Lili Doces e Buritizinho, de Barras) e o BNB, sugerem modificações que são consideradas radicais pelos produtores tradicionais: o uso de água clorada para lavar os frutos, prédios azulejados, pessoal uniformizado etc.

j) A água do caju: O fato de a época do caju coincidir com o período de maior seca pode ter algo a ver com o fato de a grande maioria dos produtores acreditar que não se deva nem tentar fazer a cajuína em dias de chuva. O contato entre a fruta e a água que não seja a *água do caju* parece uma interdição, e todos os utensílios e filtros precisam estar completamente secos antes de se iniciar os trabalhos. Os frutos só podem ser lavados na própria *água do caju* (o caldo transparente que escorre através da casca dos frutos que são colocados em bacias durante a colheita e descaroçamento). Por isso, na hora da colheita, já se escolhem os que não estão rompidos e murchos ou muito sujos. Por este mesmo motivo, a colheita é cuidadosa para que debaixo dos pés de caju que serão aproveitados não se junte muita sujeira ou frutos apodrecidos. Aliás, um caju apreciado é aquele que, como diz dona Lili, “parece um saco de água” de tanto suco que tem. A fruta que segura essa água toda em meio à seca exerce um fascínio sobre os locais. A água que deriva dessa fruta, a *água do caju* também exerce fascínio.

Naturalmente os agentes que fomentam a produção da cajuína para o mercado de consumo de massa se preocupam com as agências reguladoras e com as exigências da ANVISA.



A sugestão de lavagem dos cajus com água (ainda mais clorada) é a que fere mais diretamente os preceitos tradicionais da boa cajuína. A crença de que o caju só pode entrar em contato com a *água do caju* e nunca com a água (H₂O) é tão generalizada que o SEBRAE teve que pagar para provar aos produtores que estes estavam errados: financiou experimentos em laboratório, de forma a demonstrar ser possível a produção da cajuína a partir de frutos lavados em água corrente e convencê-los a adequarem seu método. Apenas aqueles produtores que se iniciaram na produção já dentro dos cursos do SE-

¹⁵⁷ Operam essas práticas de higiene dentro de seus limites, sendo que alguns produtores, como o vaqueiro que vimos descer do cavalo retirar sua *algibeira* e pendurá-la na mesma varanda onde o trabalho ocorria, lavar as mãos e se pôr a espremer cajus num moinho manual.

BRAE como o presidente da CAJUESPI Lenildo, Sr. Evandro Paixão, ou então aqueles que têm uma formação científica, como o farmacêutico Osvaldo de Amarante, e o industrial da Lili Doces a praticam. Mesmo entre *novos atores* modernos e racionais como o Sr. Pedro – o bancário aposentado que se excede em produtividade em todos os sentidos, fazendo mais de mil garrafas por dia – (talvez pelo fato de este ser casado com uma descendente da família Velloso de Valença, uma das pioneiras da cajuína no Estado do Piauí), a tradição fala mais forte e se faz de tudo para que o caju e seu suco não tenham nenhum contato com outra água que não a água-do-caju.

Ainda em referência à *água do caju*, vemos que a água que escorre da fruta, clara e transparente, é idêntica ao suco clarificado que os produtores conseguem alcançar depois de várias horas de trabalho para a moagem, prensagem, corte e filtragem do suco. Alguns produtores chamam essa cajuína crua, que ainda não foi ao fogo, de “mocororó”, que é o nome Tremembé para a bebida fermentada. É possível que esse caráter simbólico mágico se origine de uma relação anterior ao processo modernizado e racionalizado que foi introduzido através do método de Appert. O fato é que esse suco é servido aos participantes do trabalho, na única oportunidade que se pode bebê-lo, visto que é difícil de ser armazenado. É um momento de se compartilhar algo raro, em meio a um trabalho árduo. Ressoarão ecos das beberagens do cauíim nesse momento?

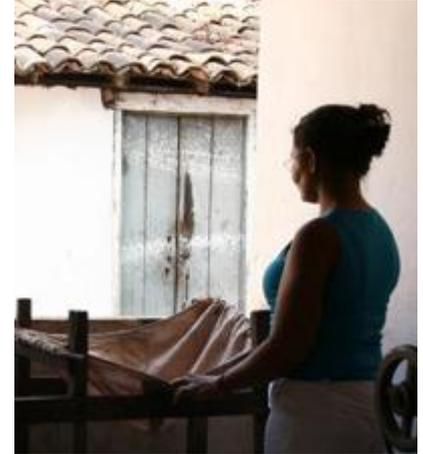


Fig. 44: instrumento para tampar garrafas.

k) As tampas utilizadas atualmente são tampinhas de refrigerante, aplicadas com uma pequena prensa. Encontramos alguns casos de tampas de plástico com rosca, não muito apreciadas pelos produtores. Algumas das entrevistadas afirmam ter usado sabugos de milho, inicialmente, lacrados com breu seguido de cortiça lacrada com breu (D. Mariinha, Monsenhor Gil; Lili, Inhumas; Maria do Carmo Rocha Campos, Monsenhor Gil; Dona Dia, Monsenhor Gil), amarradas com cordões para evitar que se abrissem durante a fervura. Temos um relato de uma senhora que reciclava as tampas metálicas de refrigerantes e cervejas, antes de ter acesso às tampas novas compradas (Lili de Inhumas, 05/02/09).

1) Filtragem: De forma geral, as senhoras mais velhas relatam minuciosamente o desenvolvimento de seus instrumentos, e podemos comprovar pelas tabelas que a maioria das inovações que partem delas, mulheres, são na esfera da filtragem, envolvendo uma variedade de filtros. Podemos, nesse momento da pesquisa, adiantar que, pelo menos do Piauí que visitamos, a origem da filtragem da cajuína é a “redinha, igual como lava a massa da farinhada” (Guiomar, Altos, 16/10/08; Dona Maria, Água Branca, 11/05/09). A partir dessa redinha da farinhada, que consiste em um pano de saco de açúcar em formato de rede de dormir de aproximadamente 50 cm, amarrado entre dois paus ou árvores, a massa do caju é espremida e o suco aparado em uma vasilha logo embaixo.

Fig. 45: modelo raso: três redes sobrepostas. Água Branca-PI.



Fonte: acervo do Iphan.

Fig. 46: modelo em funil, Baixa Grande, Monsenhor Gil



Mas a partir dessa rede, vários outros desenhos foram criados. A grande rede aberta, de uns 50 cm, às vezes afixada em armações duplas ou triplas, de forma que a cajuína já escorra automaticamente de uma para a outra. Essas redes evoluíram (e em alguns casos retornaram a esse modelo) para grandes funis, que podem também ser armados uns dentro do outro para automatizar o serviço de despejar o suco talhado dentro deles, mas muitas vezes são separadas em fileiras, de forma que as vasilhas que aparam de um grande funil de pano são despejadas no seguinte. Um sistema bastante inventivo, que dispensa grandes estruturas de madeira e economiza espaço, consiste em varinhas de madeira tratada que são inseridas nas abas desses funis na hora de usá-los, e então amarrados aos caibros das casas.¹⁵⁸ Os funis e redes evoluíram de sacos de açúcar para sacos de brim e enfim de feltro. Por vezes são colocados pedaços de feltro ou algodão no fundo dos sacos ou na boca das garrafas na hora de enchê-las.

¹⁵⁸ Observei-os na casa de D. Bernadete, em Água Branca e depois no brejinho, no Maranhão, e descobri que o dono desse sítio no Maranhão é originariamente de Água Branca, em um exemplo de difusão de um método.

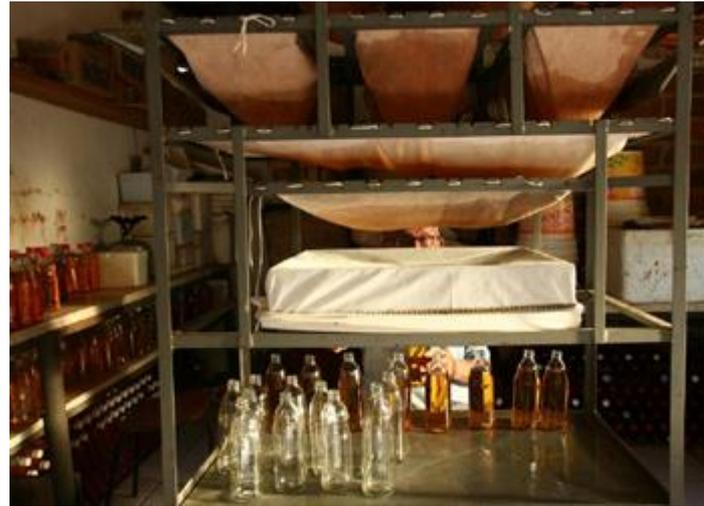


Fig. 47: modelo desenvolvido pelo Prof. Osvaldo. Amarante.

A quantidade de vezes que o suco do caju cortado é passado pelos filtros varia de casa em casa. O objetivo dos produtores ligados ao Sebrae e



que possuem maior interesse na produtividade é o de fazer acelerar esse momento da produção, já que “o que empaia a cajuína é a filtragem!” (Dona Guiomar, Altos, 16/10/08). Dona Guiomar, por exemplo, passou por todo o circuito de inovações, e retornou às redinhas iniciais por considerá-las mais

rápidas. O dono da Lili Doces troca às redes de tempos em tempos para que a filtragem se dê com maior velocidade. Evandro Paixão usa filtros grandes e coloca baldadas enormes em cada um, de uma vez.



Mas o detalhe principal que só os mais experientes e antigos produtores conhecem (em especial as mulheres, as principais detentoras do saber filtrar e do cortar) é a relação entre a filtragem e a cortação. A cajuína bem cortada é aquela que produz coágulos de tanino que se fixam nos sacos/redes/funis formando uma parede que representa o verdadeiro agente de

filtração, o verdadeiro filtro. Esse parece ser o grande e verdadeiro segredo da cajuína, o motivo da cortação ser tão vital. Na hora de se colocar o suco cortado nos filtros, esse trabalho é feito de modo a favorecer a formação dessa parede de tanino, e “não se trisca mais nos sacos”

(Rosemeire, Monsenhor Gil, 13/10/08). Dona Doris, esposa do nosso moderno e racional produtor de final de semana, Sr. Pedro, nasceu e se criou vendo sua família produzir a cajuína, e afirma que não entende como o SEBRAE pode sugerir que se economize tempo nessa etapa (como faz o amigo e vizinho Evandro paixão), visto que cada baldada que jogam no filtro funil desloca esse tanino e perturba o processo de filtração, que deve formar um fio fino e cristalino, lento e transparente, silencioso. A mesma descrição é feita pela orgulhosa D. Francisca, Água Branca, quando afirma que:

Só bota a encher as garrafas quando ela tá fazendo aquele filtro que não faz nem zoadá, ela fica só bem silenciosinha, ninguém escuta nem zoadá, aí agente coloca a vasilha pra aparar e aquela outra água [...] Quando ela tá filtrando ela fica só aquele fiapinho, ela não faz zoadá nem desce ligeiro, ela desce bem lentazinha. É quando ela tá filtrada, enquanto ela não tiver nessa posição não adianta botar vasilha porque a cajuína cozinha, mas ela (poda)... Porque não tá filtrada. Aí quando o pano já tá tampando pra ela filtrar aí ela já vai começando a diminuir a ligeireza no de cima e no de baixo e no do meio, vai começando a diminuir a ligeireza, porque ela não pode ficar fina e ligeira né? Aí quando ela vai diminuindo ela fica, ela desce só aquele fiozinho que não faz zoadá de jeito nenhum. Aí a gente só raspa ao redor quando ele tiver muita massa, no meio não bole, porque se bulir no meio aí descontrola, aí só vai raspando ao redor pra poder remontar a água [...] O segredo da cajuína é esse aí, ser bem filtrada.

Pois bem. Se o intuito de incrementar a produtividade é acelerar o processo de filtração, a modernização da produção da cajuína caminha no sentido oposto à tradição que ensina que apenas a filtração lenta e silenciosa produz a cajuína pura e cristalina. No momento em que entrevistamos os técnicos da Universidade Federal do Piauí, contratados para incrementar essa produtividade através de convênios entre empresas e o BNB, estimulados pelo SEBRAE, era justamente essa tecnologia de formação de filtros de tanino que estava sendo investigada.

m) Prensas e moinhos: Desde o início da produção da cajuína no Estado, os homens – geralmente filhos, companheiros ou parentes – participam da produção nos serviços mais pesados como a moagem e o carregamento dos tambores cheios de água quente. É recorrente que se intriguem pelo desafio da produção da cajuína e elaborem soluções mecânicas, inventando diferentes prensas ou moinhos.

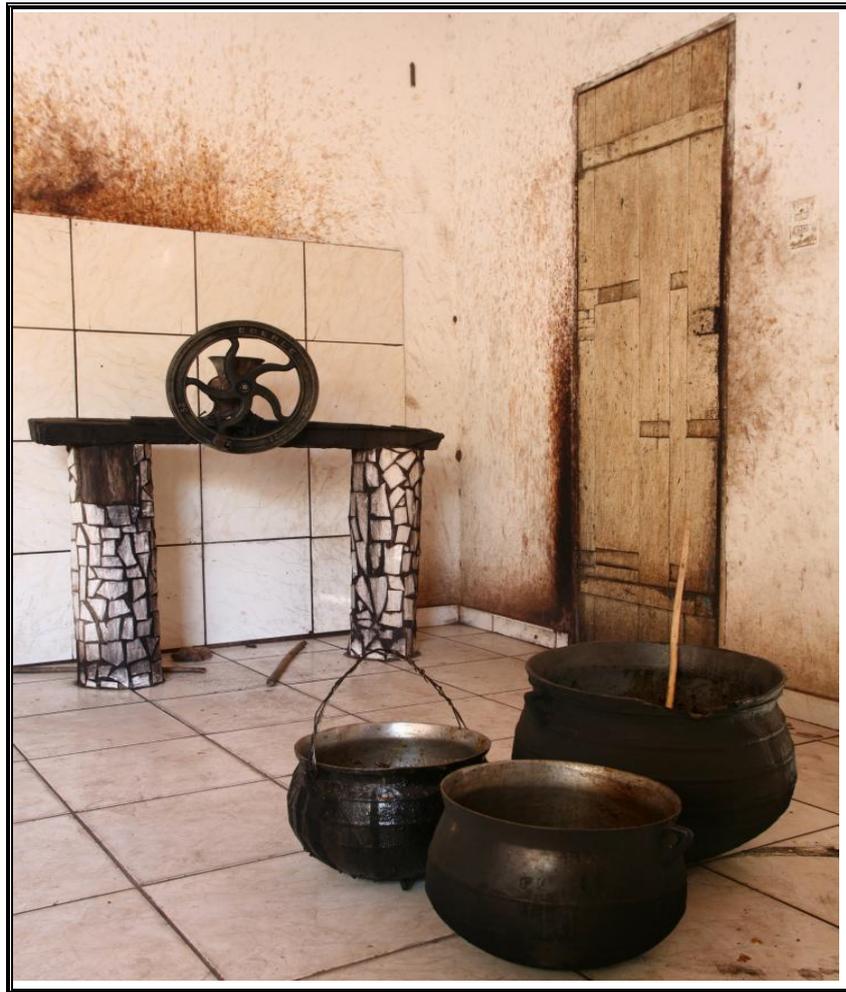


Fig. 48: moinho manual. P.A. São Benedito.

Ao perguntar diretamente a alguns de nossos entrevistados sobre a diferença do processo artesanal em relação ao processo industrial, obtivemos algumas respostas interessantes. O profissional liberal aposentado, Evandro Paixão, que entrou para a produção da cajuína através dos cursos do SEBRAE e da EMATER para melhor aproveitar seu sítio na Usina Santana, nos arredores de Teresina, afirma: “a inovação é só no moinho que extrai o suco. Depois disso, o processo é todo igual ao artesanal” (Evandro Paixão, Usina Santana, 07/11/08). No seu



Fig. 49: moenda elétrica.

caso, a inovação a que se refere é uma prensa *Expeller* que não requer que o caju seja moído



ou prensado antes de ser inserido nela, e que já separa o suco para um lado e o bagaço para o outro – o *estado da arte* dos instrumentos utilizados na produção de cajuína e sonho de consumo dos produtores locais.

Mas até chegar a esse ponto, desde quando se rasgava o caju e espremia-se o suco com a mão, muitas mudanças aconteceram, a partir do pequeno moinho de carne e café que ainda encontramos tanto com Dona Rita Lustosa Ferreira em Teresina, que paga empregados para moerem, como em alguns assentamentos. A família de D. Bernadete adaptou uma roda dentada à manivela do moinho de forma a diminuir a quantidade de força necessária. Um assentado, Seu Gregório, adaptou um motorzinho comprado do mercado Troca-troca em Teresina à manivela do moinho manual. Nosso farmacêutico de Amarante, Seu Osvaldo, assim como Sr. Evandro Paixão copiou modelos de moinhos elétricos de empresas cearenses e os mandou fundir a partir de materiais de sucatas. O Sr. Boanerges inventou um modelo totalmente novo de moinho, diferente de tudo o que se conhece.



Fig. 50: moinho em madeira, motorizado. Baixa Grande – PI.

representam outro setor de desenvolvimento e invenção, geralmente restrito aos homens. Em Monsenhor Gil, o tio de uma das produtoras desenvolveu uma prensa de madeira com parafuso, cujo modelo é compartilhado pelas quatro famílias que observamos.

O fator determinante para que se precise usar a prensa ou não é se o moinho separa o caldo da massa de caju ou não. Quando tanto o suco quanto a massa saem pelo mesmo orifício, geralmente

a massa precisa ser colocada em sacos que vão ser espremidos por prensas.

As prensas repre-



Fig. 51: prensa manual de madeira. P.A. São Benedito. Altos – PI.





Figura52: prensagem da polpa para extração do suco.



Fig. 53: liquidificador mecânico.

Em Altos, o casal Hildemar/Guiomar passou a usar um liquidificador industrial ao invés de moinhos e prensas, e todos os assentados que entrevistamos em Altos utilizam o mesmo método. Em nenhum outro município observamos o uso do liquidificador. Desta forma, vimos duas situações em que essas inovações se disseminam.

Assim, as Tabelas do *modo de fazer* em anexo sistematizam a localização dessas inovações e instrumentos.

7 A INSERÇÃO DA CAJUÍNA NO MERCADO DE CONSUMO DE MASSA PROMOVIDA PELO SEBRAE E ESTADO, RISCOS E MEDIDAS DE SALVAGUARDA

7.1 O flagrante do momento da modernização: onde termina a forma artesanal e onde se inicia a industrialização?

É importante ressaltar que o presente estudo flagrou o processo de modernização da cajuína em seus primórdios. Com isso, pudemos verificar a ação dos agentes institucionais como a EMATER e o SEBRAE, e como sua rede de influência se estabelece entre os produtores, muitas vezes os mesmos atores participam de ambos os universos: atores tradicionais que estão sendo estimulados a expandir seus negócios e alcançar o mercado suprarregional.

Dona Lili, por exemplo, fundadora da indústria Lili Doces (os maiores produtores do Piauí, que chegam à cifra de 500 mil garrafas por ano e consomem 30% dos pedúnculos do município), acabou se revelando uma das produtoras mais tradicionais entre as entrevistadas. Como mãe, olha enternecida para o filho que deu continuidade a seu esforço, enquanto afirma que: “Lutei muito, mas venci!” Referindo-se à prosperidade dos negócios da fábrica de doces que emprega trinta e três mulheres fixas e processa seiscentas toneladas de caju por ano, o que representa um terço da produção da região de Inhumas. Mesmo que a mãe interprete a prosperidade e sucesso empresarial dos negócios como algo positivo, e que afirme ter “entregue” definitivamente o comando ao filho, sua lógica tradicional ainda resiste em concordar com ele em alguns pontos primordiais como a escolha do caju. “O que importa é o sabor”, expressa D. Lili.

Dona Lili começou como todas as outras, aprendendo com as tias do marido, que foi criado por “cinco moças solteironas”, como se costumava dizer à época, em uma casinha lá em baixo; e seguiu todas as etapas de melhoramento da cajuína, começando ainda com o processo de “corte” a partir da utilização da resina do caju. A utilização da resina da árvore, junto com o “rasgar o caju” ao invés de triturá-lo, compõe o grau de maior rusticidade que encontramos, em nosso estudo. O negócio caseiro e artesanal de D. Lili, que nasceu nesse nível mais primitivo, foi transformado na maior indústria do Piauí, em razão de seu filho – que, inicialmente, enquanto estudante, levava a cajuína em gavetas de ônibus para vendê-la em Teresina – ter se formado em Administração e ter assumido a frente dos negócios, modernizando o processo.

Naturalmente o filho formado de D. Lili, o empresário bem-sucedido que transformou sua produção de fundo de quintal na maior indústria de doces do Estado,¹⁵⁹ absorveu muito da lógica racional de mercado para conseguir imprimir esse avanço nos negócios da família. Mas mesmo assim, ao perguntarmos diretamente o que diferencia a produção industrial da artesanal, Raimundo afirma que, na realidade, não houve, até hoje, uma alteração no sistema tradicional de produção em suas etapas de coleta, descaroçamento, limpeza, moagem, prensagem, clarificação (*corte*), filtragem, engarrafamento, tapagem, cocção e armazenagem. Para ele, o que houve foram melhorias no sistema para garantir maior higiene e velocidade de produção.¹⁶⁰ Nos resta interpretar essa afirmação (Raimundo, Ipiranga, 05/02/09).

Em um estágio intermediário, o agrônomo Hildemar, de Altos, que apesar de formado em agronomia e proprietário de terras, produz a cajuína de forma tradicional há 42 anos, considera que o limite entre cajuína artesanal e a industrializada pode ser definido da seguinte forma:

Olhe [...] eu lhe digo o seguinte, que a grande maioria é artesanal, eu já vi mecanizada em Castelo, vou lhe dizer qual é a mecanização [...] já vi em Valença, em Inhumas e em outras cidades, mas a mecanização primeiramente está em como é moído, depois o envasamento e a quantidade que é muito grande, quantidades são toneladas e toneladas, então varia em termos de quantidade em termos de moagem e envasamento, e faz o envasamento mecânico não tem problema nenhum igualzinho uma fábrica de cerveja, quer dizer a moagem desce lá vai pro envasamento do envasamento as garrafas vão seguindo da tampação mecânica (Hildemar, Altos, 05/02/09).¹⁶¹

O senhor Evandro Paixão, que categorizamos entre os “novos atores” por ter entrado na produção da cajuína após se aposentar, já com orientação dos cursos do SEBRAE e da EMATER, afirma que, após a utilização da Prensa *Expeller* que descreveremos abaixo, uma vez retirado o suco, não existe diferença entre o seu sistema e o sistema artesanal. No entanto, podemos observar que sua capacidade de dominar o ambiente de forma a manter padrões de higiene mais garantidos (paredes azulejadas, funcionários uniformizados, com botas e máscaras)

¹⁵⁹ A Lili Doces, além de produzir 500 mil garrafas de cajuína por ano, produz uma grande variedade de doces como diferentes doces de caju, doce de leite, doce de limão etc.; empregam trinta e três pessoas com carteira assinada e compram 600 toneladas de frutos de caju por ano na região de Inhumas, o que representa apenas 30% do total disponível.

¹⁶⁰ Na verdade, o mesmo esforço que cada família desempenhou isoladamente, com maior grau de sucesso, neste caso, com maior apoio institucional do SEBRAE que organiza os produtores em cooperativas, auxilia na articulação com o setor financeiro (BNB) para a elaboração de pesquisas junto à universidade, e financia o importante processo de Certificação de Origem Geográfica da cajuína junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

¹⁶¹ Não tivemos a oportunidade de observar tal sistema de automação no Piauí (sendo que das três regiões citadas por ele a única que visitamos fisicamente foi Inhumas, que, definitivamente, não possui esse sistema de envasamento nem tampagem automatizados a esse ponto, embora trabalhe com quantidades bem maiores do que a indústria de fundo de quintal). Seria interessante conferir se Castelo e Barras caminham nessa direção, ou se estamos diante de uma representação do que seja a transformação do processo.

ras, uso da água na lavagem do caju etc.) pode representar uma linha divisória mais definida entre as duas lógicas, mesmo que se utilizem os mesmos instrumentos como filtros, vasilhas etc. da mesma forma que nossas senhoras de fundo de quintal. Embora considere que está a fazer o mesmo processo que os tradicionais da moagem em diante, seu primeiro movimento é o de “leva(r) ele pra sala de manipulação lá você vai lavar ele com água sanitarizada, água clorada, pra matar algum micróbio alguma coisa”. Podemos perceber que, no espaço simbólico, ocupado pelo modo de fazer cajuína, existe algo mais por trás dessas alterações pragmáticas do que poderia supor a metodologia de organização e métodos.

Entre os produtores que categorizamos como “novos atores”, senhores aposentados que já entraram para a indústria artesanal da cajuína depois de aposentados, e dominando a lógica racional moderna, estão Evandro Paixão, o filho de D. Neli, e Boanerges. Além de serem ex-funcionários públicos ou profissionais liberais aposentados, esses três senhores compartilham o fato de terem começado a fazer a cajuína tardiamente, através de cursos do SEBRAE. Seu Pedro, bancário aposentado, também foi inserido nessa categoria apesar de não ter se formado através do SEBRAE e de ser casado com uma descendente da família dos mais tradicionais produtores de cajuína de Valença. Apesar do método de sua esposa, D. Doris, ser o mesmo de sua linhagem tradicional, Seu Pedro consegue organizar a produção de forma a atingir mais de 1200 garrafas por dia, devido às noções de organização e método que possui.

Soma-se a esse grupo de “novos atores” o jovem Lenildo, presidente da cooperativa de produtores CAJUESPI, dono de uma fábrica com instalações higiênicas modernas, capacidade de armazenagem de caju em câmara fria para o ano todo, e a diversificação da produção (se diz capaz de produzir quatrocentos tipos de produtos a partir do caju, e de conseguir faturar 32 reais com um quilo da fruta, presta serviços ao SEBRAE ministrando cursos por todo o Piauí e o Maranhão). Acredito que, pelo fato de esses senhores terem vivido toda uma vida em contato com a racionalidade burocrática, a produtividade da operação deles é bem maior do que a que presenciamos em unidades que contam com o mesmo número de pessoas trabalhando, pelo simples fato de organizarem o espaço e a operação de forma “racional”.

Em contraste, vemos situações nas quais a inventividade de Sr. Osvaldo não faz sua produção mais numerosa (consegue 300 garrafas por dia), ou onde os grandes funis e muitos braços trabalhando juntos na família de Zé Aleijado, em Monsenhor Gil, também não produzem muito mais do que isso.

7.2 A especificidade x padronização

Beber uma cajuína é um ato de degustação. Cada garrafa aberta reserva surpresas – como os vinhos feitos a partir de uvas – e isso é esperado pelo bebedor. A especificidade e particularidade de cada cajuína compõe parte importante da forma como a bebida se insere na cultura local por meio dos ritos de hospitalidade, construindo o sentimento de pertença e a identidade do piauiense moderno. O ato sempre vem acompanhado de comentários a respeito do sabor dessa cajuína específica, de sua cor, se é encorpada ou leve, ou como se compara à safra deste ano a de anos passados. Quando a etiqueta permite, são feitas comparações entre as produtoras tradicionais conhecidas, ou entre cajuínas de diferentes cidades como Barras, Amarante etc. Não raro, a conversa evoca memórias de tempos distantes em sítios ou fazendas. Seu José Manoel, na dupla função de agente da EMATER e produtor de cajuína em Água Branca, por exemplo, afirma que:

Fazer cajuína é uma arte porque fabricar cajuína não é pra todo mundo não. Ou faz cajuína bem feita, ou não adianta, porque não tem comércio para a cajuína mal feita. Se compra a cajuína do seu Zé Manoel, ou compra a cajuína de Dona Eiró, é pelo padrão. – Rapaz, conhece o padrão da cajuína da D. Eiró? - Conhece. Na hora que ele toma uma cajuína e vê que tá diferente já diz: - rapaz essa cajuína não é a da D. Eiró, não. Já liga pra ela e diz: - D. Eiró o que está acontecendo aí? Tá certo? Porque mudou o padrão, porque muda mesmo. Às vezes de pessoa pra pessoa muda o padrão (Entrevista em Vídeo, José Manoel, Água Branca, 10/08).

Na realidade, Seu Zé Manoel, técnico da EMATER há 23 anos em Água Branca, se situa dentro da lógica matricial da produção de cajuína, ao se referir à ideia de “padrão” no sentido inverso ao que a palavra de fato representa; especialmente para quem se preocupa com suas implicações para o mercado consumidor de massa. Em nível local, o que interessa de fato é a qualidade que cada consumidor associa a um produtor específico, que é aquilo que busca, quando procura *esta* cajuína. Enquanto Seu Zé Manoel acredita que cada produtor de fundo de quintal tem seu *próprio padrão*, os esforços do SEBRAE em desenvolver padrões de cor e sabor para que a bebida seja lançada no mercado nacional vão contra essa ideia de diferenciação e especificidade de cada família, cada produtor. Nas muitas entrevistas que fizemos, os produtores indicam orgulho pelo fato de consumidores virem de longe (geralmente de Teresina para alguma cidade do interior), porque só gostam daquela cajuína em especial. D. Rosimeire refere-se a um cinegrafista da TV Cidade Verde que só compra com ela (Rosimeire, Monsenhor Gil, 13/10/08); Dona Inácia fala de um bancário que só compra com ela etc. (Iná-

cia, Valença, 12/05/09). Todos os entrevistados demonstram orgulho por seu produto, e, ao descrevê-lo, estabelecem comparações com a cor e sabor e leveza de outros.

Essas lógicas distintas permeiam todas as etapas do processo. Assim, se para o produtor tradicional, o caju ideal para produzir uma boa cajuína é o mais doce, devendo ser evitado o chamado “caju clonado” (fruta que recebeu melhoramento genético e que gera maior quantidade de líquido por unidade), para os novos atores, este caju melhorado é o preferido. Para os primeiros, alguns cajueiros são preferidos a outros, que devem ser evitados.

7.3 Riscos potenciais

A produção da *cajuína*, no momento atual, possui grande potencial gerador de renda e divisas para o Estado, descoberto e impulsionado pela ação das instituições mencionadas. Isto ocasiona vários benefícios e algumas ameaças à integridade cultural do bem em questão. A principal ameaça consiste justamente no esforço que o SEBRAE despense no sentido da padronização da bebida, de forma a atender aos requisitos da Certificação de Origem Geográfica. Por esse processo, a cajuína, reconhecida como a verdadeira cajuína piauiense, teria a mesma cor, teor de açúcar e sabor. Para tanto, deverá ser feita a partir do caju clonado, uma das variedades desenvolvidas pela EMBRAPA. Isso acarretaria no segundo risco, ambiental; ou seja, criar-se uma situação que faria com que cajuais nativos fossem preteridos em função dos cajuais clonados, o que causaria impacto sobre a biodiversidade local.

No entanto, o dossiê aqui elaborado com o intuito de verificar o mérito da bebida cajuína, como fonte de geração de identidade cultural, se cruza com esse outro esforço, de modo que pode ser vista não simplesmente antagônica, mas complementar. Afinal, a caminhada da cajuína no sentido do quentíssimo mercado internacional de bebidas naturais e funcionais não é determinada, mas apenas auxiliada pela agência SEBRAE/PI que executa o seu papel social ao fomentá-la. Foram as condições históricas que se somaram em décadas recentes – pesquisa tecnológica pela EMBRAPA, expansão dos cajuais com vistas à produção de castanha, através de investimentos da SUDENE, sucesso da música de Caetano Veloso, etc., e o fomento do SEBRAE – que a determinam.

A instituição SEBRAE possui sua cultura própria, direcionada a resultados no universo comercial. Isso gera sensibilidade em relação aos sentidos culturais, submetidos aos outros resultados que buscam auferir com suas ações. Isso se manifesta, por exemplo, no episódio que presenciamos, no qual o consultor em marketing ministrava uma aula aos produtores de cajuína reunidos no auditório, projetando no telão a palavra cajuína com os logotipos da Co-

ca-Cola. Consideramos isso um deslize quase pueril de um total desprezo pelo que a cajuína significa em termos de identidade local. Porém, foi altamente revelador no sentido de demonstrar como a lógica mercadológica – que se apresenta aos pequenos produtores que iniciam o processo de articulação (estimulados pelo próprio SEBRAE) – é considerada como sendo aquilo que deve ser superado em favor de uma nova lógica a ser ensinada: a lógica da economia, do mercado. A entrada destes produtores no grande mercado será mediada por esse agente, o SEBRAE que irá observar, por sua importância, quais valores estão sendo passados.

No momento em que há uma demanda quase infinita por bebidas funcionais e naturais, e grandes fusões de empresas do ramo de refrigerantes ocorrem por todo o mundo, e até as mais tradicionais lançam linhas mais leves e naturais, a instituição SEBRAE vislumbra um mundo de possibilidades no Piauí. Desde a fome do mercado, com demanda quase infinita, até os maiores hectares de cajuais clonados plantados no Brasil, já tendo superado há tempo o Ceará, com imensurável desperdício de pedúnculos, até o processo de Reforma Agrária e a disposição do BNB e outros órgãos de fomento do Estado de colaborarem.

Apesar de estarmos em condições, com esse estudo, de aconselhar o SEBRAE sobre os sentidos culturais que podem estar passando despercebidos pela agência treinada para direcionar a produção de pequenos e médios produtores para o mercado, o papel institucional do IPHAN será o de dar voz aos padrões culturais que não foram determinados pelo mercado, e sim pela longa formação de uma cultura que serve de estímulo aos produtores, nem sempre determinado pela venda.

Assim, muitos produtores, mesmo afirmando venderem a cajuína, reiteram que sua produção é prioritariamente voltada ao consumo doméstico em especial à doação. Dona Rita de Cássia (Teresina) confirma nossa interpretação declarando:

[...] Enquanto meus filhos estiveram aqui com seus amigos, a água lá de casa era cajuína, mas depois eles viajaram todos... ai eu passei a vender... é costume nosso servir as visitas ou mesmo tomando no almoço a noite, qualquer hora cajuína gelada é muito bom. Neste momento está se preparando para receber visitas no natal produzindo bastante cajuína.

Dona Dia, de Monsenhor Gil diz: “Não gosto muito de vender minha cajuína não. Gosto de guardar e daí se precisar comprar um remédio, ou um saco de cimento pra fazer alguma coisa, eu vendo”. Declaração semelhante foi feita por Dona Maria do Carmo em Teresina:

[...] (dava) pras visitas, no meu aniversário, fazia muita e distribuía com todos os filhos [...]. Oferecia e ainda hoje eu ofereço [...] eu nunca precisei, graças a Deus, vender pra ganhar dinheiro, toda vida eu trabalhei só pra aju-

dar os amigos [...] Agente num vende não, tudo que eu faço distribuo pros filho tudo. Um tanto pra cada um, num vendo não. Nunca vendi nada do que eu faço.

Parece-nos que o que nos cabe é analisar de que forma o sistema de dom e contra dom da cajuína, cujo valor é dado bem mais pelo fato de esta ser presenteada e saboreada do que vendida; ajuda a construir a identidade, a memória e o senso de pertença da sociedade piauiense. Quais valores culturais estão guardados na nossa memória gustativa, que a cajuína insiste em proteger, velar e guardar? Qual a relação entre a cajuína e a necessidade de dar e receber tão presente nas diversas camadas sociais do Piauí, já que ela pode ser considerada um símbolo de sua hospitalidade, sendo por isso mesmo oferecida aos visitantes mais ilustres, e se constituindo como bebida oficial através de leis? Por que seria a cajuína um produto de troca simbólica tão significativa para identidade dos piauienses? Esperamos ter conseguido responder a essas perguntas nas páginas anteriores.

Assim, embora não nos caiba definir com nitidez os critérios que separam a cajuína tradicional e artesanal da industrial, a análise detalhada no capítulo anterior fornece subsídios suficientes ao IPHAN para que estabeleça o limite entre os dois. Vimos que a quantidade de pessoas contratadas pode ser um critério; a de garrafas produzidas pode ser outro; a quantidade de inovações tecnológicas também; as condições de controle da higiene ainda outra, talvez mais importante visto que depende bastante do capital de cada produtor.

O Senhor Roberto Castelo Branco informa que o projeto de Identificação Geográfica visa construir o Regulamento de Uso da Cajuína como produto industrial do Piauí, recebendo o nome de “CAJUINA DO PIAUÍ”, baseada na Lei de Propriedade Industrial – INPI de 1996. Para isto já foram feitas visitas a várias indústrias, dentre elas a Empresa Lili Doce, cuja capacidade produtiva este alega chegar a 2 000 000 garrafas / safra. Afirma que, na região de Ipiranga, onde está localizada a fábrica, toda a produção de caju é comprada pela fábrica e que muitos produtores já estão substituindo antigas plantações pelo Caju Clone da EMBRAPA, uma vez que tem maior porte, gerando quantidade significativamente mais elevada de suco por cada fruta, portanto gerando maior produtividade.¹⁶² Precisamos entender o porquê de esses dados diferirem tanto dos dados que obtivemos em nossa entrevista com o proprietário e

¹⁶² Esses dados diferem dos dados fornecidos pelo proprietário da fábrica, Sr. José Raimundo, que afirma ter produzido em torno de 500 mil garrafas este ano, que tem a meta de alcançar 1 milhão de garrafas, e que compra em torno de 25 por cento da produção local de caju clonado. A chefe do Projeto Cajucultura do SEBRAE afirma categoricamente que o número de garrafas produzidas pela Lili Doces é de 1200 garrafas. Mais significativa ainda que a discrepância da informação é o fato de o proprietário-administrador reiterar seus números e afirmar que não passou outros para o SEBRAE. Existirá a necessidade de apresentar números que possam ser interpretados como um potencial econômico de massa para atingir aos objetivos do processo atual de certificação?

que voltamos para averiguar. Seriam apenas números astronômicos que poderiam atrair investidores ou justificar o interesse do SEBRAE o do INPI pelos processos que estão agora em andamento?

A indicação geográfica da cajuína traduz uma preocupação distinta do IPHAN. Enquanto Indicação Geográfica oferece parâmetros ao grande produtor estimulando a produção industrial e agregando tecnologia e, em consequência, valor de mercado ao produto, o reconhecimento como patrimônio cultural brasileiro pelo IPHAN volta-se à salvaguarda das formas tradicionais, o *modo de fazer*, registrando-os no livro dos SABERES. Se o primeiro supõe qualificação ao produto pela via tecnológica, padronização, acumulação e concentração de capital, o segundo supõe sua qualificação pela preservação de *modo de fazer* artesanal, pela diversidade de sabores garantidos aos consumidos; e, sobretudo, pelo crescente número de pequenos produtores envolvidos, assegurando inclusão social.

A exemplo do Vinho do Vale dos Vinhedos (RS), Café do Cerrado Mineiro, entre outros, a Cajuína do Piauí deverá receber o selo de qualidade SEBRAE, desde que produzida nos termos regulamentados pela Identificação Geográfica, o que não impedirá que outros Estados venham mais tarde a receber um selo equivalente. Inicialmente, esteve a cargo da Profa. Dra. Júlia Geracilda (UFPI), a descrição das características do produto que subsidiarão o Regulamento de Uso da Cajuína, contendo sua temperatura ideal para consumo, características físico-químicas e sensoriais ideais para consumo, tipo de caju ideal para preparação da cajuína, vasilhames de melhor adequação ao produto. Atualmente essa responsabilidade foi transferida para a Dra. Gilka Araújo, também da UFPI. Tais critérios são baseados em Instrução Normativa do Ministério da Agricultura.

Para elaborar o Regulamento de Uso, será criado um Conselho Regulador do Indicador Geográfico, composto por quatro representantes dos produtores e quatro representantes de entidades envolvidas no processo, escolhidos pelos produtores. O Conselho, para preparar o regulamento de uso, julgará as amostras de cajuína, homologando seus resultados.

A entrevista com dois outros agentes envolvidos nesse processo – a Dra. Júlia Geracilda e o Dr. Edson Basílio, ambos da UFPI – nos deu interessantes perspectivas do ponto de vista acadêmico, envolvido nesse arranjo institucional. A primeira se refere ao fato de a visão desses pesquisadores não ser necessariamente homogênea, apresentando pontos de divergência. O Dr. Basílio, autor de um diagnóstico inicial (SOARES, 2000), contratado pelo BNB, defende a necessidade da padronização do produto cajuína de forma total, assim como o incremento da produtividade no Estado, na medida em que a demanda do mercado voltado para as bebidas naturais crescerá exponencialmente. Os dois colegas de longa data concordam em

muitos pontos (como na necessidade de procedimentos que garantam a higiene, como a lavagem dos cajus com água antes do processamento, por exemplo) e possuem um longo currículo de atividades em conjunto. Mas a atitude da Dra. Júlia diverge um pouco em relação à padronização, quando afirma que o próprio SEBRAE começa a rever seus critérios e a querer instituir a “cajuína derivada de caju anão precoce”, “cajuína derivada de caju nativo” etc. O fato de o caju precoce poder substituir o caju nativo ameaçando-o de extinção preocupa mais à Dra. Júlia, que também se preocupa bastante em afirmar que as pesquisas desenvolvidas no laboratório da NUEPA não visam à alteração do produto cajuína, como aparentemente o fazem na Universidade Federal do Ceará, experimentando a gaseificação, inclusão em *mixes* (com água de coco, por exemplo) etc.

Os cientistas estão envolvidos atualmente em um projeto financiado pelo BNB em parceria com a Lili Doces e a fábrica Buritizinho, de Barras do Maratão, através do qual buscam melhorias tecnológicas para incrementar a produtividade. Ambos reconhecem que os principais gargalos na produção são a demora na filtragem e na moagem do caju. A lógica tecnológica que seguem se alinha com os preceitos da instituição SEBRAE e seus objetivos sociais de incrementar o empreendedorismo, o que contribui para estabelecer as metas do aumento da produtividade.

Já examinamos detalhadamente como *as metas de padronização e incremento da produtividade através da aceleração dos processos* diferem daquelas dos produtores tradicionais, que se referem especificamente à necessidade de filtrações demoradas para a produção da boa cajuína. Diversas senhoras se referiram com orgulho ao fato de se esmerarem neste momento da produção, sendo que algumas inclusive afirmaram não compreender como os cursos ministrados pelo SEBRAE incentivam a filtragem rápida, visto que o que produz a cajuína cristalina é a borra de tanino que recobre os filtros, reforçando seu poder de filtragem. No constante comentário a respeito das diferenças entre cajuínas por parte dos produtores (não necessariamente maldoso, diga-se de passagem) que parece ser um componente tão importante da cultura da cajuína no Estado, a cajuína da Lili Doces é por vezes apontada como contendo mais resíduos (o que a equipe não constatou), provavelmente devido a essa rapidez na filtragem. Interessantemente, o grupo da NUEPA-UFPI está justamente desenvolvendo uma tecnologia de formação de uma “torta de tanino” para a filtragem da cajuína.

Também já examinamos detalhadamente uma das mais reiteradas “crenças” (ou “folclore”, como denomina a Dra. Júlia) em torno da produção da cajuína, de que não se pode misturar nem tocar o caju na água ao se fazer a cajuína, “senão ela tolda”. Isso induz quase todos os produtores entrevistados, com três exceções notáveis (D. Núbia e Sr. Evandro, trei-

nados pelo SEBRAE, e a Lili Doces, também orientada pelo SEBRAE) a evitarem inclusive a produção em dias de chuva. Os cientistas do NUEPA já provaram – de acordo com a lógica da experimentação científica – que esse tabu não procede, e que as frutas podem e devem ser lavadas antes do preparo da cajuína. Comentam que é difícil mudar a mentalidade do povo. Este permanece cultivando seus saberes, restrições e tabus, enquanto constroem cada vez mais seu *modo de fazer* enquanto elemento sociabilidade e de identidade.

Tais questões demonstram que o processo promovido pelo SEBRAE em orquestração com outros órgãos públicos não ocorre em um vazio na qual a lógica de mercado estabelece com facilidade os critérios, métodos e procedimentos de produção da cajuína. Em primeiro lugar, observamos, em muitas instâncias, a desaprovação dos produtores tradicionais à ideia de que a cajuína deva ser padronizada. Além de não acreditarem ser isso possível (a não ser que todos adiram ao caju clonado de determinado tipo), não consideram esse objetivo desejável, visto que a “graça” da cajuína está, justamente, na surpresa que cada garrafa encerra.¹⁶³ Se o fato de uma cajuína ser apreciada e adquirir fama e prestígio por uma região é parte tão importante do ritual de hospitalidade relacionado com essa arte, por que erradicar essa característica, que deveria, inclusive, ser colocada como fator de autenticidade do produto e, portanto, um diferencial agregador de valor ao mesmo?

O que fazer com a atitude de Dona Dia, que *não gosta de vender sua cajuína muito rápido*, porque a usa como um fator de segurança contra os imprevistos, ou de Dona Rita, senhora da alta sociedade teresinense, que se irrita quando o gráfico – pensando em lhe agradar – inclui uma foto de uma garrafa de cajuína no seu cartão de visitas (afinal, ela não é uma comerciante, não precisa vender, apenas faz cajuína para amigos e familiares). O que fazer com a falta de assunto que adviria diante de cajuínas idênticas, não se podendo afirmar as diferenças entre redes e moinhos? O que fazer com as cajuínas das regiões onde não existem oitenta mil hectares de cajus clonados, mas uma variedade de cajus nativos?

Voltando ao depoimento do Sr. Milton Paula, chefe do Projeto Cajuína na EMATER, e em suas considerações quanto ao seu empenho não ser necessariamente voltado *apenas* para a *venda* da cajuína, e sim para a alimentação de um povo em situação de miséria, vimos as instituições que se debruçam sobre o fomento da produção da cajuína representarem interesses diferentes. Mesmo existindo uma espécie de aliança ou “casamento feliz” entre os interes-

¹⁶³ Isso talvez remeta, historicamente, ao período em que o ato de cozinhar as garrafas, ainda em fase muito rudimentar, acarretava grandes perdas, pois muitas garrafas estouravam, quando eram amontoadas nos tonéis de cozimento, e embrulhadas em panos e papéis para evitar os choques entre elas. Parece-nos ser mais um fator que agrega “preciosidade” à bebida, o fato de as cajuínas que “ficavam” terem tido que superar essa etapa, como vitoriosas contra algum tipo de “acaso mágico”.

ses dos extensionistas da EMATER com uma instituição (o SEBRAE) que está facilitando a divulgação da tecnologia da cajuína e facilitando a distribuição de kits pelo interior do Estado, os objetivos – mesmo que não se choquem - não são necessariamente os mesmos. Para o Sr. Milton, isso não era algo que o preocupasse pelo fato de que o *mercado* local da cajuína era tão ativo, que os piauienses continuariam comprando as cajuínas diversificadas, mesmo que o SEBRAE atinja o objetivo de produzir uma padronização que permita que *o mercado externo, massificado* “saiba o que está comprando” (de acordo com as palavras do Dr. Basílio).

Assim, estamos observando uma tradição viva, em ativa construção, que vive as tensões da inserção da região no sistema globalizado, à busca por significados identitários regionais para abastecer um mercado cada vez mais sequioso de regionalismos. Enquanto a tradição local abastece as comunidades envolvidas de significados, assuntos, atividades em grupo, sazonalidades, identidade, distinção e renda, o mercado busca incorporar o produto na economia mundial globalizada.

7.4 Ações de salvaguarda

Ao ter exposto esta análise no contexto atual do *modo de fazer* cajuína, podemos objetivar nossas sugestões em duas direções.

(1) Por um lado, parece que ainda há tempo para que o IPHAN promova uma conversa amigável com o SEBRAE no intuito de convencê-lo a flexibilizar o plano de padronização que está em franco desenvolvimento. Conforme indicações da Dra. Júlia Geracilda, existe a possibilidade de se desenvolver pelo menos padrões a partir de caju nativo ou caju clonado etc. Esse sistema de categorias existe em relação a vinhos, e mesmo que um pouco mais complicado, merece ser contemplado.

Essa mesma conversa poderia sugerir ao SEBRAE que *aproveite* as características culturais locais, a tradição dos rituais de hospitalidade, agregando esse valor ao produto que está sendo promovido nacionalmente. A imagem do Piauí deve ser vendida junto com a bebida, e com suas características culturais de povo hospitaleiro, de forma associada às iniciativas do turismo local ou mesmo de outros produtos de exportação que o governo tenta emplacar, como a música etc. Com isso sugerimos que, ao invés de entrar em confronto, usando a linguagem do próprio SEBRAE, podemos alinhá-los com os objetivos de proteção do bem histórico e cultural, promovedor de identidade regional.

A ameaça ambiental à biodiversidade merece ser mais estudada, e discutida com o SEBRAE. Na situação atual, existe tamanho desperdício de pedúnculos no Estado que não

devem estar havendo a destruição de cajuais antigos em prol dos clonados para a produção de cajuína, pelo menos em grande quantidade. No entanto, a flexibilização da padronização já resolveria em grande parte esse problema.

(2) A disseminação da arte de fazer cajuína por novas categorias sociais, que só agora têm acesso a seus implementos, é positiva e pode significar uma geração de renda, de segurança alimentar, de melhoria da saúde da população e, conseqüentemente, do desenvolvimento do Estado do Piauí. Para que este desenvolvimento seja o mais equitativo possível, é importante que as autoridades locais criem um arcabouço jurídico e condições de possibilidade, de modo a evitar ações de grandes empresas que têm buscado monopolizar outras fontes deste tipo de bebida tanto na esfera das águas minerais quanto de produção de frutas como o guaraná.

A ameaça da entrada de grandes capitais no Estado com a intenção de monopolizar ou ao menos colonizar a produção da cajuína não é tão absurda assim, diante da enorme pressão do mercado por esse tipo de produto (ver artigos anexados). A melhor maneira de se defender dessa tendência de mercado é o fomento da pequena produção, privilegiando o imenso contingente de novos proprietários de terras nos assentamentos e produtores na agricultura familiar.

Essas ações devem continuar a contemplar melhores condições de higiene a fim de evitar contaminações; mas sugerimos que isso se dê através de investimentos na infraestrutura dos locais de produção, tais como pisos de cimento e áreas adequadas e limpas para o manuseio das frutas, ao invés da insistência na substituição da *água de caju* tradicional como agente de limpeza. Se as famílias produtoras puderem receber apoio na construção de pequenas unidades simples de fabricação, com acesso à água para a lavagem dos materiais, muitas das situações de contágio já se resolveriam.

Além disso, os implementos básicos necessários têm sido testados e desenvolvidos pelos próprios produtores e continuarão a sê-lo, se depender da proverbial criatividade e inventividade piauiense. Os kits básicos fornecidos pelo SEBRAE/EMATER podem ser melhor desenvolvidos com base no presente estudo, que indica alguns métodos de maior sucesso e que não são tão caros. A grande capacidade de otimizar esforços por parte do SEBRAE poderia desenvolver formas mais econômicas de se reproduzir e distribuir alguns desses equipamentos nos assentamentos (i.e. o sistema de filtros de Sr. Osvaldo e um modelo de Prensa *Expeller* mais barato).

As garrafas são notoriamente a maior dificuldade para o pequeno produtor, em especial para os que moram mais distante de Teresina. O SEBRAE tem contribuído com a articula-

ção da CAJUESPI na compra de garrafas a baixo custo para os associados, e este ano essa compra foi realizada satisfatoriamente. As garrafas vêm de Recife e ainda não alcançam os pequenos produtores nos assentamentos distantes. Acredito que ao longo do tempo surja um modelo de garrafa diferenciado para o Piauí ou que venham a ser produzidas localmente.

Outra queixa comum aos produtores, em especial aos “novos atores”, é a falta de capital de giro e de um sistema de empréstimos que forneça um período de carência respeitando a sazonalidade e ritmo de produção da cajuína. Esse detalhe é importante para que seja possível a disseminação do *modo de fazer* entre agricultores familiares, evitando que eles tenham que produzir e vender a safra a preços baixos, imediatamente após a produção, para pagar seus custos.

Devemos estar atentos, no entanto, à tendência de se criar exigências em nível de Agências Nacionais, como a ANVISA, que tendem a criar regras que só podem ser atendidas por grandes produtores, favorecendo a exclusão de pequenos produtores do mercado legalizado.

7.5 Sugestão sobre mocoioró

Conforme afirmado anteriormente, não podemos deixar de mencionar o fato de termos detectado a cajuína como parte de um conjunto de saberes prendados que merece ser estudado – doces, licores, vinhos – mas também bordados, entre outros.

Convém enfatizar que existe um *modo de fazer* ainda mais antigo e tradicional – o mocoioró – que está se perdendo na mesma medida em que a cajuína prolifera. Trata-se de um saber que – pudemos verificar – era praticado por descendentes de índios e pelos povos marginais e despossuídos, e comercializados pelas casas comerciais. Este outro capítulo aponta para a possibilidade de ressurgências étnicas e processos de diferenciação cultural, reforçando ainda mais a identidade local em meio à corrente maior da globalização.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Fernando Antônio Pinto. **Agroindústria familiar**: espumante de caju. Teresina: EMBRAPA, 2006.
- ABBEVILLE, Claude d'. **História da missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas**. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia/São Paulo: Edusp, 1975.
- A cultura do cajueiro no Nordeste do Brasil**. Fortaleza: BNB, 1988.
- ALENCAR, José de. **Ubirajara**. Rio de Janeiro: Garnier, 1926.
- ALENCAR, José, **Iracema**. Campinas: Komedi, 2008. p. 23.
- ALMEIDA, Maria R. Celestino de. **Metamorfoses Indígenas**: identidade e cultura nas aldeias coloniais do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2001.
- ALMEIDA, Edvaldo Rodrigues. **Plantas medicinais brasileiras**: conhecimentos populares e científicos. São Paulo: Hemus, 1990.
- ÁLVARES, Padre Francisco. **A verdadeira informação das Terras do Preste João das Índias**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1974.
- ALVES, Ana Cláudia Lima. **Instruções do processo de registro de bens culturais imateriais**. Teresina: IPHAN EAD/DUO, 19??.
- ARAÚJO, J. P. P.; SILVA, V. V. **Cajucultura**: modernas técnicas de produção. Fortaleza, 1995.
- ARAÚJO, Henrique C. Gomes. Dar, receber e retribuir, um rito de entronização na história recente do Vinho do Porto. In: **Sociologia Problemas e Práticas**, n. 18, 1995.
- ANCHIETA, José de. **Cartas jesuíticas III**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1933.
- _____. **Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões (1554-1594)**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1933.
- _____. **Autorrepresentado na festa de São Lourenço**. São Paulo: [s.n.], 1948.
- BALMÉ, François. **Plantas medicinais**. São Paulo, 1980.
- BARROS, Levi de Morra, et. al. **Recursos genéticos de cajueiro**: situação atual e estratégias para o futuro. Disponível em: <http://www.cpatna.embrapa.br/catalogo/livrorg/cajurecursosgeneticos.pdf>.
- BAPTISTA, João Gabriel, **Etno-história indígena piauiense**, Teresina, UFPI, 1994. In: Borges, Joina. **História negada**. Teresina: Fundapi, 2004.
- BARTLETT, F. C. (1932). **Remembering**: a study in experimental and social psychology. Cambridge, MA: Cambridge University Press, 1995.

BEAUREPAIRE-ROHAN. **Dicionário de vocábulos brasileiros**. Salvador: Progresso, 1956.

BNB/ETENE/EPACE/EMBRAPA. **A cultura do cajueiro no Nordeste do Brasil Fortaleza, 1968**.

BELLUZZO, Ana Maria de Moraes. **O Brasil dos viajantes**. Imaginário do Novo Mundo. São Paulo: Metal Livros, 1994. V. 1.

BORRALHO, Luisa; FORTES, Mario. Do Jardim do Éden às Terras de Vera Cruz. In: **Episteme**. Porto Alegre, n. 15, p. 71-93, ago./dez. 2002.

BOURDIEU, Pierre. **O desencantamento do mundo**. São Paulo: Perspectiva, 1979.

BUARQUE, A., CORDEIRO, A. J. 2003. O sítio serrano: franceses e tupinambás desconheciam o testamento de Adão. In: **Anais da SAB**. No prelo.

BUARQUE, A. A cultura tupinambá no Estado do Rio de Janeiro. In: TENÓRIO, Maria Cristina (Org.). **Pré-História da Terra Brasilis**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1999. p. 307-320.

BRANDÃO, TÂNIA MARIA PIRES. **A elite colonial piauiense: família e poder**. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 1995.

BROCHADO, José Proenza, MONTICELLI, Gislene; NEUMANN, Eduardo Santos. Análise etnográfica na reconstrução gráfica das Vasilhas Guarani Arqueológicas. **Veritas**, Porto Alegre, v. 35, n. 140, p. 727-743, dez. [20??].

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. **Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta**. Instrução Normativa n. 1, de 7 de janeiro de 2000. Disponível em: <http://200.252.65.21/ddiv/legisbebidas09.htm>. Acesso em: 26 set. 2001.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Recife: António G. de Mello, 1962.

CAMINHA, Pero Vaz de. **Carta a el-rei dom Manuel sobre o achamento do Brasil (1 de Maio de 1500)**. Lisboa: M. Viegas Guerreiro e Eduardo Nunes, 1974.

_____. Carta ao rei D. Manuel. In: **O reconhecimento do Brasil**. Lisboa: Publicações Alfa, 1989. p. 9-26.

CAMPOS, Eduardo. **Estudos de folclore cearense**. Fortaleza: Imprensa Universitária do Ceará, 1969.

CAMPOS, Eduardo. **Estudos de folclore cearense**. Fortaleza: Imprensa Universitária do Ceará, 1969.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Dicionário do Folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1962.

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: EDUSP, 1983.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **A pesquisa em hospitalidade**. Centro Universitário SENAC/USP, XXX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, Santos (SP), 29 de agosto a 2 de setembro, 2007.

CARIBÉ, José. **Plantas que ajudam o homem**: guia prático para época atual. São Paulo: Pensamento, 1997.

CARDIM, Padre Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1980.

CARVALHO, Gilmar de. A doce alquimia do caju. In: **Artes da Tradição**. Mestres do Povo. Fortaleza: UFC/UECE, 2005.

CARNICEL, A. **Um retrato etnográfico do país através das cartas e das fotos de Mário de Andrade**. INTERCOM - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - apresentado no XXV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Salvador/BA, set. 2002.

CASIMIRO, Antonio Renato S. de; CASTRO, Francisco Aécio de; SOARES, Juarez Braga. **Como fazer cajuína** [Folheto]. 2. ed. Brasília, DF: NUTEC, 21p. (Banco de Soluções, n.18).

CASTRO, Eduardo Viveiros de. O mármore e a murta: sobre a inconstância da alma selvagem. In: **A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2002.

CASTELO BRANCO, Hermínio. **Lira sertaneja**. Teresina: Fundapi / Projeto Petrônio Portela, 1972.

CASTELO BRANCO, Pedro Vilarinho. **Mulheres plurais**: a condição feminina na Primeira República. Teresina: bagaço, 2005.

CHAIM, Marivone Matos. [S.l.: s.n.], 1983.

CORRÊA, Manoel Pio. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Rio de Janeiro: IBDF, 1984.

CAVALCANTE, Raimundo Nonato de. **A agroindústria do caju no nordeste**: situação atual e perspectivas. Salvador, BA, 1973.

COSTA, Dante; CARVALHO, M. Conceição. **Contribuição ao estudo do caju e doces de caju** [Folheto] / Dante Costa e M. Conceição Carvalho. 3. ed. [S.l.]: SAPS, 1960.

CHAIM, Marivone Matos. Tese (Doutorado), 1983.

CHAVES, Monsenhor. **Obras completas**. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1998.

COUTINHO, Maria Lucia Rocha. **Tecendo por trás dos panos**: a mulher brasileira nas relações familiares. Rio de Janeiro: Rocco, 1994. p.31-35. In: CASTELO BRANCO, Pedro Vilarinho. **Mulheres plurais**. A condição feminina na Primeira República. Teresina: Bagaço, 2005.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica do Brasil**. São Paulo: Martins/Edusp, 1972. 2v.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1966.

DI STASI, Luiz Claudio. **Plantas medicinais na Amazônia e na Mata Atlântica**. 2. ed. São Paulo: UNESP, SP, 1997.

EPABA – Empresa de Pesquisa Agropecuária da Bahia S/A. Instruções práticas para o cultivo de frutas tropicais. **Circular Técnica**, n. 9, nov. 1988.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador. v.1. In: **Uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. 2v.

EMBRAPA/CNPAT. **Comunicados técnicos**. Fortaleza, n. 3, out. 92; n. 2, fev. 91; n. 8, fev. 95; n. 14, fev. 98. Informativos: n.1, abr. 93; n. 2, abr. 93.

EVREUX, Yves d'. **Viagem ao Norte do Brasil feita nos anos de 1613 a 1614**. 3. ed. São Paulo: Siciliano, 2002.

FAUSTO, Carlos. Fragmentos de história e cultura Tupinambá: da etnologia como instrumento crítico de conhecimento etno-histórico. In: M. Carneiro da Cunha (Org.). **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

FERNANDES, Florestan. **A função social da guerra na sociedade Tupinambá**. São Paulo: Pioneira / Edusp, 1970.

_____. **A organização social dos Tupinambás**. São Paulo: Hucitec, 1989.

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras, embriaguez, álcool, e contatos culturais no Brasil colonial**. Tese (doutorado) – UFF, 2004 (ainda não publicada).

_____. **De cunhã a mameluca: a mulher Tupinambá e o nascimento do Brasil**. João Pessoa: UFPB, 2003.

_____. Guerreiros em transe. **Revista de História**. Rio de Janeiro. BN, n. 4, out. 2005.

_____. Sobriedade e embriaguez. A luta dos soldados de Cristo contra as festas tupinambás. In: **Tempo**. Niterói, v.11, n. 22, 2007. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em: 10 out. 2008.

FERRÃO, José E. Mendes. **A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical (C.N.C.D.P.) / Fundação José Berardo, 1992.

FERRI, M.G. **Plantas do Brasil: espécies do Cerrado**, 1969.

FREITAS, Clodoaldo. **História de Teresina**. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 1988.

_____. **Em roda dos fatos**. Teresina: Tipografia Paz, 1911.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 29. ed. Rio de Janeiro: Record, 1994.

_____. A propósito de doces regionais brasileiros. **Jornal do Commercio**, Recife, 8 out. 1978.

_____. Alimentação e ecologia. **O Cruzeiro**, Rio de Janeiro, 2 mar. 1963. Pessoas, coisas e animais. (FJN).

_____. Alimentação, paladar e cultura nacional. In: **Brasil açucareiro**. Rio de Janeiro, v. 39, n.2, p.13-20, ago. 1971. (FJN).

_____. Caruru à pernambucana. **Ele Ela**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 86, p.125-126, jun. 1976.

_____. Casa-grande & sabor. **EMBRATUR**. Rio de Janeiro, v.1, n.3, p.22-23, jan./fev. 1975.

_____. Em torno de uma sociologia do doce. **Jornal do Commercio**, Recife, 28 fev. 1969.

_____. Mapa culinário do Brasil. **O Cruzeiro**, Rio de Janeiro, 24 nov. 1951. Pessoas, coisas e animais. (FJN)

_____. Uma perspectiva sociológica do que vem sendo a alimentação brasileira com a síntese cultural. **Revista dos Moinhos**, Recife, v.1, n.2, p.21-23, [s.d.].

_____. Pratos típicos brasileiros. **EMBRATUR**, Rio de Janeiro, v.1, n.3, p.22-23, jan./fev. 1975.

GARCIA, José Manuel (Ed.). **As viagens dos descobrimentos**. Lisboa: Presença, 1983.

GARDENER, George. **Viagens ao interior do Brasil**: principalmente nas províncias do Norte e nos distritos do ouro e do diamante durante os anos de 1836-1841. Belo Horizonte: Itatiaia. São Paulo: EDUSP, 1975.

GARRUTI, Deborah dos Santos; CASIMIRO, Antonio Renato Soares de; ABREU, Fernando Antonio Pinto de. **Processo agroindustrial**: elaboração de fermentado de caju. Disponível em: http://www.cnpq.br/publica/pub/ComTec/cot_82.pdf. Acesso em: 25 out. 2008.

GUIA RURAL PLANTAR. São Paulo: abril, 1991.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo, SP: Centauro, 2004. (Original publicado em 1950).

HAVERROTH, Moacir. **Etnobotânica**: uma revisão teórica. 1997.

HOBSBAWN, Eric. “Introdução: a invenção das tradições”. In: HOBSBAWN E & RANGER. T. (Org.). **A invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 18. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1986.

_____. **Caminhos e fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

_____. **Visão do Paraíso**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

IBIAPINA, Fontes, **Paremiologia Nordestina**. Teresina [s.n.], 1975.

INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. Produtor de caju. **Cadernos Tecnológicos**. 2. ed. Fortaleza, CE: Demócrito Rocha, 2004.

JAMESON, Frederic. Cinco teses sobre o Marxismo atualmente existentes. In: Wood E. M. e Foster J.B. **Em defesa da História, Marxismo e Pós-Modernismo**. Rio de Janeiro: Zahar.

_____. **Pós-Modernismo**: a lógica cultural do capitalismo tardio. São Paulo: Ática, 1996.

LASSWELL, H.D; LERNER, D.; ROTHWELL, C.E. **The Comparative study of elites**. Stanford: Stanford University Press, 1952, p. 6.

LEITE, Lucas Antonio de Sousa. **A agroindústria do caju no Brasil**. Embrapa, 2002.

LÉRY, Jean de. **Viagem à Terra do Brasil**. Itatiaia: USP; Belo Horizonte: São Paulo, 1980.

LIMA, Carolina Carvalho Ramos. **Viajantes estrangeiros na corte de D. João VI**. Disponível em:

<http://www.facef.br/novo/publicacoes/IIforum/Textos%20EP/Carolina%20Carvalho%20Ramos%20de%20Lima.pdf>.

LIMA SOBRINHO, Barbosa. **Devassamento do Piauí**. São Paulo: Nacional, 1946.

LIMA, Tânia Stolze. **A parte do Cauim**: etnografia juruna. Tese (Doutorado). Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1995.

LIMA, Eráclito Silva; SILVA, Elidiane Gomes Da; MOITA NETO, José Machado; MOITA, Graziella Ciaramella. Redução da vitamina C em suco de caju (*Anacardium occidentale* L.) industrializado e cajuína. **Quim. Nova**, v. 30, n. 5, p.1143-1146, 2007.

LINNEKIN, Jocelin. Defining tradition: variations on Hawaiian identity. *American Ethnologist*, vol.10, n. 2, 1893.

LOPES NETO, Alfredo. **Agroindústria do caju**. Iplance: 1997.

LORENZI, Harri. **Árvores brasileiras**: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. v. 1 e 2. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 1992.

_____. **Plantas medicinais no Brasil**: nativas e exóticas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, CPDOC/FGV, 1992.

MARTINEZ, Marilda Álvares; MARTINEZ, Paulo Barrera. **Caju**: uma planta de mil e uma utilidades. Ícone: 1992.

MARTINS, José Evandro Carneiro. **Plantas medicinais de uso na Amazônia**. Belém: Cejup, [19??].

MARTINS, Wilson. **Rodolfo Teófilo**. Disponível Em:

<<http://www.revista.agulha.nom.br/wilsonmartins072.html>> Acesso em: 6 nov. 2008.

MARTINS, Agenor de Sousa et alii. **Piauí: evolução, realidade, desenvolvimento**. 2. ed. Teresina: Fundação CEPRO, 2002.

MARGARIDO, Alfredo; HENRIQUES, Isabel Castro. **Plantas e conhecimento do mundo nos séculos XV e XVI**. Lisboa: Publicações Alfa, 1989.

MATOS, F.J.A. **Plantas da medicina popular do Nordeste**, Fortaleza: UFC, 1999.

MATOS, Luís de. Pêro de Magalhães de Gândavo e o Tratado da Província do Brasil. In: **Boletim Internacional de Bibliografia Luso Brasileira**, vol. III, n. 4, p. 630-633. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1962.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva - forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EPU/Edusp, 1974.

MELO, C., **Novas aventuras de uma Sesmaria**. Teresina: UFPI, 1992.

MILLS, C.W. **A elite no poder**. Rio de Janeiro: Zahar, 1962.

MOTA, Mauro. **O cajueiro nordestino**. Brasília: Ministério da Educação e Cultura, 1970. (Coleção Vida Brasileira).

MOTT, Luiz R.B., **Piauí colonial, população, econômica e sociedade**. Teresina: Projeto Petronio Portela, 1985.

MAWE, John. **Viagens ao interior do Brasil**. Trad. Selena Benevides Viana. São Paulo/Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.

MESSEDER, Marcos Luciano Lopes. **Embriaguez, memória emocional e etnicidade: reflexões sobre uma etnografia**. 31 Encontro da ANPOCS, Caxambu (MG), out. 2007. Disponível em: <http://201.48.149.88/ANPOCS>.

MICELI, P. **O tesouro dos mapas: a cartografia na formação do Brasil**. Santos: Instituto Cultural Banco Santos, 2002.

MILLS, C.W. **A elite no poder**. Rio de Janeiro: Zahar, 1962.

MIRANDA, Reginaldo, **São Gonçalo da Regeneração, marchas e contramarchas de uma comunidade sertaneja: da aldeia indígena aos tempos atuais**. Teresina: Gráfica Expansão, 2004.

NASCIMENTO, Vera Lúcia Gabriel do. **Cajuína: o nosso refrigerante natural**. Secretaria Estadual de Saúde: Valença do Piauí, 2003.

NEVES, Abdias, **Um Manicaca**. Teresina: J. Campos Veras, 1909.

NÓBREGA, Pe. Manuel. 1955. **Cartas do Brasil e mais escritos**. Introdução e notas históricas e críticas de Serafim Leite. Coimbra: Universidade de Coimbra, 1955.

_____. **Cartas Jesuíticas I, Cartas do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia / Edusp, 1988.

NEVES, Guilherme Santos. Caju amigo. In: **Folclore**. JANGADA BRASIL, ano III, n. 30. fev. 2001.

NUNES, Odilon, **Pesquisas para a história do Piauí**. Teresina: Fundapi/Fundação Monse-
nhor Chaves, 2007.

NIMUENDAJU, Curt U. **The eastern Timbira**. Berkeley: University of California Press,
1946.

OLIVEIRA, Ana Gita de. IPHAN, pronunciamento: SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO
CULTURAL: BASES PARA CONSTITUIÇÃO DE DIREITOS, 15 mar. 2005.

PANIZZA, Sylvio. **Plantas que curam: cheiro de mato**. 4. ed. São Paulo: Ibrasa.

PEIXOTO, Ariosto. **Caju**. 1. ed. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1960.

PEREIRA DA COSTA. **Vocabulário pernambucano**. Recife: Imprensa Oficial, 1937.

PINTO, Venâncio Renato. **Álcool e drogas na história do Brasil**. Alameda, 2007.

PISO, Guilherme. **História Natural do Brasil Ilustrada**. Rio de Janeiro: Nacional, 1948.

PIZA, Carmelina de Toledo. **Caju: uma história de amor**. Degaspari, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre. O espaço alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos ali-
mentares In: **Revista de Nutrição**, Campinas (SP), 16(3), p.245-256, jul./set. 2003.

PRADO, Patrícia dos Santos. **A hospitalidade e a cordialidade: reflexões sobre o Brasil**.
Disponível em:

http://www.periodicodeturismo.com.br/site/artigo/pdf/A_hospitalidade_e_cordialidade2.pdf.
Acesso em: jan. 2009.

P.M.S. (Org.). **A cultura do cajueiro no Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste
do Brasil, 1988.

ROY, Wagner. **The invention of culture**. Chicago: The Chicago University Press, 1980.

QUEIROZ, Teresinha. **Os literatos e a República, Clodoaldo Freitas e Higino Cunha e as
tirantias do tempo**, Teresina: EDUFPI; João Pessoa: EDUFPB, 1998.

_____. **Do singular ao plural**. Recife: Bagaço, 2006.

_____. **As diversões civilizadas em Teresina 1880-1930**. Teresina: Fundapi, 2008.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. **O mandonismo na vida política brasileira e outros
ensaios**. São Paulo: Alfa-Ômega, 1976.

RAMINELLI, Ronald. Da etiqueta canibal: beber antes de comer. In: VENÂNCIO, Renato
P. E.; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Ala-
meda/Belo Horizonte, PUC/Minas, 2005.

REVISTA DO INSTITUTO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO BRASILEIRO, n. 20, p.140,
1855. Arquivo Público da Bahia apud reportagem veiculada pela TV Meio Norte. Disponível
em: <http://www.cidadeverde.com/txt.php?id=26045>. Acesso em: 19 out. 2008.

RIBEIRO, B. **O índio na cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Revan, 1987.

RIBEIRO, José Lopes. ET. Al. **Recomendação de clones de cajueiro-anão-precoce para a região Meio-Norte do Brasil**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2006.

ROSÁRIO, Frei António do. **Frutas do Brasil numa nova e ascética Monarquia, consagrada à Santíssima Senhora do Rosário**. Lisboa: Officina de António Pedrozo Galram, 1702.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**. Cap. 11. Por uma Geografia das Redes, p. 208-222. São Paulo: Hucitec, 1997. Disponível em: WWW.ufpe/revistaanthropologicas/home/index.php. Acesso em: 30 nov. 2007.

SAINT-HILARIE, Augustin. **Segunda viagem ao interior do Brasil**. 1970. (Coleção Brasileira, v. 71).

SENNETT, Richard. **O declínio do homem público: as tiranias da intimidade**. Tradução Lygia Araújo Watanabe. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SILA, Silvestre. **Frutas Brasil frutas**. São Paulo: Empresa das Artes.

SILVA NETO, R. M.; Abreu, FAP, Paiva, F.F.A. **Cajuína, como produzir com qualidade**. Teresina: SEBRAE, 2003.

SOBRINHO, Barbosa Lima. **O devassamento do Piauí**. Col. Brasileiras, v. 253.

SOARES, Padre Francisco. Coisas notáveis do Brasil. In: **O reconhecimento do Brasil**. Final da autoria de Luísa Black. Lisboa: Publicações Alfa, 1989.

SOARES, Edson Basílio. **Avaliação Socioeconômica das Agroindústrias de Cajuína no Piauí**. Teresina: UFPI, 2000.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Notícia do Brasil**. Direcção de Luís de Albuquerque, com transcrição em português actual por Maria da Graça Pericão e comentário de Luís de Albuquerque, Lisboa: Publicações Alfa, 1989.

_____. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. 4. ed. São Paulo: CEN e Ed da USP. V. 117, 1971.

_____. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Edição comentada por Francisco Adolfo de Varnhagen. Rio de Janeiro: Nacional, 1987.

SOUZA. **O INRC das Comunidades Quilombolas do Estado do Piauí**, 2009. (Ainda não publicado).

SOUTO MAIOR, Mário. **Comes e bebes do Nordeste**. Recife: Bagaço, 1995.

SOMBRA, Waldyr. **Rodolfo Teófilo, um varão Benemérito da Pátria**. ed. Centro Gráfico da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia de Maracanaú, 1997.

SILVA, Silvestre; TASSARA, Helena **Frutas no Brasil**. São Paulo: Empresa das Artes, 1996.

SILVA NETO, Raimundo Marcelino da; ABREU, Raimundo Pinto de. **Agroindústria familiar: cajuína**. Embrapa [20??].

SILVA NETO, R.M.; Abreu, FAP, Paiva, F.F.A. **Cajuína, como produzir com qualidade**. Teresina, SEBRAE, 2003.

SILVA, Valderi Vieira. **Caju: 500 perguntas 500 respostas**. Embrapa, 1998.

SOARES, Edson Basílio. **Avaliação socioeconômica das agroindústrias de cajuína no Piauí**. Teresina: UFPI, 2000.

SOMBRA, Waldyr, Rodolfo Teófilo. **Um verão benemérito da pátria**. Fortaleza: Centro Gráfico da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia de Maracanaú, 1997.

SPIX, Johann Baptist von; MARTIUS, Carl Friedrich Philipp von. **Viagem pelo Brasil (1817-1820)**. Trad. Lucia Furquins Lahaneyer. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1981.

STADEN, Hans. **Dois Viagens ao Brasil**. São Paulo: EDUSP & Itatiaia, 1974.

SZTUTMAN, Renato. **Cauim, substância e efeito**: sobre o consumo de bebidas fermentadas na Amazônia. In: B. Labate, S. Goulart, 2006.

_____. **Cauim pepica**: notas sobre os antigos festivais antropofágicos. Campos (UFPR), v. 8, p. 45-70, 2007.

TEIXEIRA, C.C, 1999; **Visões da natureza**: seringueiros e colonos em Rondônia, SP, Educ./Fapesp.

TITO Filho, Arimateia, **Teresina meu amor**: memorial da Cidade Verde. 2. ed. 2002.

_____. Teresina meu amor. In: **Memorial da Cidade Verde**. 2. ed. 2002.

TOCCHETTO, Fernanda Bordin. Possibilidades de interpretação do conteúdo simbólico da arte gráfica Guarani. **Estudos ibero-americanos**. PUCRS, v. XXII, n. 1, p. 27-45, jun. 1996.

THEVET, André. La cosmographie universelle. In: LUSAGNET, S. **Le Brésil et les brésiliens**: les français en Amérique pendant la deuxième moitié du XVIIe siècle. Paris: PUF, 1953.

_____. **Les Singularités de la France Antartique**. Paris: Chandeigne, 1997.

_____. http://pt.wikipedia.org/wiki/Andr%C3%A9_Th%C3%A9vet. Acesso em: 19 out. 2008.

VAINFAS, Ronaldo. **A heresia dos índios**: catolicismo e rebeldia no Brasil colonial. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

VALLE, C.G. “Torém/Toré, tradições e invenção no quadro da multiplicidade étnica do Ceará contemporâneo”. In: GRUNWALD, R. Toré. **Regime encantado do índio do Nordeste**. Recife: Masejana, 2005.

VALLE, C. G. (1999). Experiência semântica entre os Tremembé do Ceará. In: João Pacheco de Oliveira (Org.). **A viagem de volta: etnicidade, política e reelaboração cultural no Nordeste indígena**. 2. ed. Rio de Janeiro: Contracapa, 2004.

VIEGAS, Susana de Matos. **Experiência vivida, território e transformações da cultura. A identificação da Terra Indígena Tupinambá de Olivença (Bahia/Brasil)**. Núcleo de Transformações Indígenas (NUTI), 2007.

VILHENA Filho, Paulo Henrique Gonçalves de. Em busca de uma identidade cultural teresinense. In: **Apontamentos para a história cultural do Piauí**. Teresina: Fundapi, 2003.

WADDINGTON, M. T. R. **Uma tribo vai ao Mercado: os Yawanawá, sujeitos ou objetos do processo?** Tese (Doutorado) – CPDA/UFRJ, Rio de Janeiro, 2005.

WADDINGTON, M. T. R.; TEIXEIRA, O. M. **Relatório de Viagem na Região das Areias no entorno do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses – Expedição Abelhas Nativas**. Comunicado no II Encontro Nacional da Rede Rural, UFF, junho de 2006.

WAGNER, Roy. **The invention of Culture**, 1980. Chicago, The Chicago University Press. In: VALLE LINNEKIN, Jocelin (1893). Defining Tradition: variations on Hawaiian identity. **American Ethnologist**. v.10, n. 2, 1983.

WIED, Maximilian Prinz von. **Viagem ao Brasil**. Trad. de Edgar Sússekind de Mendonça e Flavio Poppe de Figueiredo; refundida e anotada por Olivério Pinto. São Paulo: Nacional, 1940. Disponível em: <http://www.emdianews.com.br/noticias/as-melhores-escolas-do-pais-no-enem-2007-1953.asp>.