

SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DO MODO DE FAZER TRADICIONAL DA CAJUÍNA DO PIAUÍ

DA: COOPERATIVA DE PRODUTORES DE CAJUÍNA DO PIAUÍ (CAJUESPI)
da Tabuleta, Piauí Center Moda, Loja 03. Fone: 2107-3133/9441- 4012

Balão

PARA: INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN)



Senhor Presidente,

“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 olharmo-nos intacta retina
A cajuína cristalina em Teresina”
(Cajuína, Caetano Veloso)

Quando o poeta Caetano Veloso cantou a cajuína do Piauí ofereceu um forte indicativo para o Brasil do quanto esta bebida é apreciada e está entranhada em meio aos fios que tecem a nossa piauiensidade. Ou seja, o outro, poeta e legítimo representante da música brasileira, em seu contato com a nossa cultura local, reconhece na cajuína um dos elementos de nossa diferença e identidade local.

A cajuína hoje cantada pelo poeta foi, supostamente, também cantada nas práticas cotidianas de nossas populações em tempos de nossa origem étnica. Bebida derivada do “acaiu ou Acâi-ou”, nome tupi que significa fruto que se produz, fruto do pomo amarelo, hoje conhecida por caju, a cajuína é uma bebida preparada com “água de caju” ou suco de caju clarificado, como diz a linguagem da tecnologia agrícola atual. Trata-se de uma bebida típica do Nordeste do Brasil, notadamente do Estado do Piauí, Ceará e Maranhão.

Sua origem étnica remonta à história das nossas populações tradicionais, uma vez que o caju, planta originária da Amazônia brasileira, foi difundido pelo Nordeste através do processo migratório dos grupos indígenas. Em terras nordestinas, o cajueiro prosperou de tal forma que se tornou uma motivação importante à corrente migratória destas populações em período de safra. Assim, a castanha de caju serviu de instrumento de contagem de tempo para estas populações, ou seja, a cada safra, uma castanha era guardada para referenciar o tempo de vida das pessoas e dos grupos. (...) O caju também foi, durante muito tempo, o principal elemento do cauim, bebida sagrada de nossas populações indígenas, cujo modo de fazer era atividade sagrada de exclusividade feminina (...). O caju foi a motivação mais importante para a corrente migratória das populações indígenas, quando ocorriam as chamadas “guerras do caju”, assim chamadas por representar as disputas pelos

cajuais desenvolvidas pelas referidas populações. Podemos portanto inferir que este caminho migratório ao ser identificado pelo colonizador veio a facilitar-lhe o ataque aos índios. Supomos ainda que as constantes fugas do ataque do colonizador obrigaram estas populações a priorizarem a mandioca e outros vegetais na preparação de sua bebida ritual em detrimento das frutas.

No Piauí, particularmente, a historiografia apresenta duas teses sobre os primeiros contatos interétnicos na região. Uma primeira tese apontada por alguns historiadores (Pe.Claudio Melo, Odilon Nunes) refere-se à chegada do bandeirante paulista Domingos Jorge Velho, em 1662, como o **desbravamento** de um "... território tão povoado que os índios assemelhavam-se a formigas, sendo impossível andar dez léguas no sertão sem estabelecer o contato com um grupo indígena". O desbravamento, portanto, seria a expulsão do "bravo", aprisionando-os e escravizando-os. A controvérsia aparece quando chega, por volta de 1692, o também bandeirante paulista Domingos Afonso Sertão, fato este denominado por outros historiadores de **início da colonização piauiense**, ou seja, o aprofundamento do contato entre nativos indígenas e outros grupos étnicos, visando seu enfrentamento para o estabelecimento de fazendas de criação. Contato este já iniciado em 1570, quando Nicolau de Resende já se avista com os Tremembés, no litoral do Piauí. Portanto, com apenas setenta (70) anos da chegada oficial do branco em terras brasileiras.

Estes contatos sempre estiveram sustentados na política do colonizador. Para eles a imagem do índio aparece inicialmente como possível aliado dos portugueses, depois o índio vai ser tratado como força de trabalho a ser usado para sedimentar a exploração do território nacional e a implementação do projeto colonizador. No terceiro momento o Estado passa a ver o índio na sua versão positivista, onde o índio precisa ser cristianizado para escapar da selvageria. Na quarta versão, o índio aparece como obstáculo para implementação de um projeto político nacional, uma vez que apresentava resistência às tentativas de subordinação.

O "desbravamento das terras piauienses" compreendeu o esforço do colonizador para fortalecer a tentativa de tornar a mão de obra indígena como escrava. Desta forma quando Domingo Jorge Velho aqui chegou já trazia consigo índios cativos, como estratégia para capturar os índios locais. Diante da dificuldade que a Coroa encontrou para empreender seu projeto de escravização indígena, criou uma nova estratégia estabelecendo aliança com os jesuítas para implementação da cristianização, resultando no aldeamento, que atendia aos propósitos da igreja e do colonizador: facilitar a catequização e disponibilizar terras indígenas. Esta aliança com os índios fez dos missionários seus protetores em relação ao Estado português, oportunizando a geração de empreendimentos econômicos distintos daqueles propostos pela Coroa. Desta forma, os jesuítas tornaram-se uma ameaça juntamente com os índios. Aos jesuítas os portugueses ofereceram a expulsão. Aos índios ofereceram a violentação física, a desterritorialização e a exclusão de suas referências nos documentos históricos oficiais. Fato este lido por muitos historiadores como desaparecimento étnico.

No Piauí a tese do desaparecimento étnico foi abraçada pela historiografia local numa postura acrítica sobre a ideologia do colonizador, permanecendo até recentemente de forma inquestionável, chegando ao senso comum misturada a imagens depreciativas sobre as nossas populações indígenas.



Recentemente a antropologia brasileira tem revisto a história dos índios do nordeste, dando-se conta da presença indígena atual e da força política da ideologia do desaparecimento. A partir desta reflexão os antropólogos aliados à Causa Indígena, passam a repensar a formação da identidade indígena no Brasil. No caso do nordeste, novos estudos foram elaborados sobre etnogênese dos índios. Este conjunto de ações vem resultando em crescente reconhecimento de grupos indígenas no nordeste, cuja população passa de 27 mil em 1986 para 77 585 em 2004.



Os dados etnográficos em documentos históricos até 1662 são rarefeitos referindo-se mais à tentativa de conquista das populações nativas pelo colonizador do que aos hábitos e costumes dos grupos indígenas. Sabe-se, no entanto, que a cauinagem era costume geral das populações indígenas brasileiras.

Tratava-se do mais importante ritual dessas populações. Sua estrutura guardava segredos jamais alcançados pelas populações não indígenas. A abundância de caju em terras Nordestinas tornava-se um atrativo ainda maior na medida em que oferecia matéria prima básica para sua bebida ritual: o cauim. Embora fosse a bebida ritual o elemento mais significativo para essas populações, o caju era ainda componente importante em suas dietas e também no seu uso medicinal.

Cauim

Supostamente, em meio aos conflitos decorrentes do contato interétnico, muitos costumes foram assimilados parcialmente pela população não indígena. Em se tratando de atividade sagrada, o modo de fazer cauim, foi parcialmente assimilado, tornando-se uma saborosa bebida, oferecida cotidianamente pelas famílias aos mais importantes visitantes, denominada cajuína. Esse novo modo de fazer continua sendo atividade predominantemente feminina, como também era o modo de fazer cauim. Torna-se difícil precisar o período em que o modo de fazer cajuína foi assimilado pelos não índios, sabe-se com certeza, porém, que este envolve valores sociais e relações familiares específicas.

Mais recentemente, a perspectiva de considerar a tese do desaparecimento das populações indígenas como componente ideológico colonizador, e de considerar o mascaramento da identidade indígena no Estado como forma de defesa dessas populações frente à violação a qual foram vítimas, algumas investigações e ações têm sido iniciadas, tais como: a busca e identificação de grupos auto-referenciados como indígenas, a criação do Núcleo de Pesquisas Indígenas do Estado do Piauí e do Memorial Indígena do Estado do Piauí. Em conseqüência, dos dois grupos já auto-referenciados, temos a considerar inicialmente, dentre outras informações, a afirmação destas populações de que a situação de violência matou muitos homens índios; muitas mulheres foram aprisionadas e subornadas sexualmente, tornando-se concubinas de homens brancos; outros fugiram e esconderam-se, misturando-se à população cabocla. Idéia esta reforçada pelo fato da grande maioria das famílias piauienses reconhecerem oralmente suas ascendências indígenas. Seria, portanto, bastante provável que, mesmo escondendo suas identidades, muitos costumes foram disseminados, como podemos facilmente reconhecer no "dormir de rede" e na culinária, assim também pode ter acontecido com a cajuína.

I

Resta-nos compreender as diversas atualizações ocorridas com o modo de fazer cajuína. Se na cauinagem o cauim era preparado para consumo imediato e ritualizado, na cajuína sua conservação envolve fervura e engarrafamento. Qual embalagem original e quais modificações introduzidas são questões a serem respondidas pela pesquisa que subsidiará a elaboração do dossiê.

O fato é que a disseminação do caju em todo Nordeste pelas correntes migratórias das populações indígenas facilitou o uso do caju, seja da castanha, seja do pedúnculo, como alimento importante na dieta tradicional do nordestino e também como recurso terapêutico. No Piauí, além da castanha, do consumo do fruto e dos doces, a cajuína tornou-se um componente da dieta em momentos de festas, cuja produção manteve-se como eminentemente feminina. Nas áreas rurais, os cajueiros faziam parte da paisagem. Nas áreas urbanas, tinham presença obrigatória nos grandes quintais, cuja produção era totalmente voltada ao consumo doméstico. É neste cenário que a cajuína é fortalecida. Assim, no Piauí, em cada casa, especialmente nas pequenas cidades e nas comunidades rurais, a rápida safra do caju é transformada por suas mulheres em cajuínas e doces, cujo consumo está direcionado a reafirmação de laços familiares e de amizade. Na atividade, sob a coordenação das mulheres adultas, as mais novas aprendem o ofício, passando a tradição de geração a geração. Assim, produzir a cajuína implica em segredos familiares que asseguram o sabor mais doce do líquido precioso.

O extrativismo dominou completamente a exploração de cajueiros até a década de 1950. Mais recentemente, quando a castanha agregou valor mercadologicamente, as políticas agroindustriais no Brasil incluíram o caju como produto importante, viabilizando as grandes plantações. Desde então foram implantados pomares voltados à pesquisa agrônômica. Na região Nordeste, onde está concentrada a produção do caju, é no Piauí o estado que detém o maior percentual de áreas plantadas com o cultivo do caju. Em 2005 a área total plantada estado atinge 190.213 ha, para uma produção de 24.497t de castanha (EMATER, 2006), de onde se estima a conseqüente elevação da produção da cajuína. Neste contexto, a pequena produção da cajuína, até então voltada ao consumo e circulação nas relações familiares, expande-se, revigorando os saberes voltados à atividade, mantendo-se em sua grande maioria em patamar artesanal. Neste novo contexto, a participação masculina alia-se à atividade voltando-se ao plantio, colheita e comercialização, mantendo a produção em si sob a égide feminina.

Do caju aproveita-se tudo. Além da cajuína, do caju também derivam outros produtos, formando a cadeia produtiva do caju, cujos produtos envolvem desde o fruto in natura, a castanha, até produtos como doces, sucos, licores e, mais recentemente, uma variedade de pratos salgados. O conjunto desses produtos forma um complexo de relações cuja rede de significações fortalece laços familiares e comunitários. A castanha é assada no flandres e quebrada para consumo pela garotada. Os doces variam entre massas, caldas e cristalizados. A castanha, por exemplo, é atribuído um poder mágico bastando seu uso próximo ao corpo para eliminar males como dores na coluna e câimbras musculares.

Assim, o caju penetra na vida do nordestino, tecendo laços e adoçando relações. Deste complexo, a cajuína é, sem dúvida, o ponto mais elevado, pois mantém sua circulação entre as famílias nordestinas como uma bebida preferencial em momentos de fortalecimento de laços sociais. Preferencial, apesar do avanço da industrialização brasileira ter inserido no mercado nordestino bebidas gaseificadas, como os refrigerantes e outras bebidas que, por um lado facilitaram a vida das pessoas e, por outro lado, as atraíram a novos ingredientes com sabor de modernidade. A capacidade produtiva, a partir do momento de sua industrialização, tornou-se crescente e tecnologicamente guarnecida pelo mercado emergente. Mesmo assim, a cajuína continua sendo apreciada e consumida pelas diferentes gerações e camadas sociais.

O avanço da industrialização brasileira também interfere no modo de fazer cajuína e sua circularidade. Paralelo ao modo tradicional de fazer cajuína aparece um novo modo, cuja investidura está voltada ao aumento da capacidade produtiva e à busca um selo de qualidade em termos mercadológicos. Neste caso o processo é incrementado com moedores industrializados, clareamento com gelatina e filtragem com luvas especiais, para posterior engarrafamento em vasilhas menores translúcidas, recebendo posterior fervura em banho-maria.



Neste contexto, os valores e relações sociais que anteriormente envolviam as famílias e vizinhos desde a coleta do caju até a finalização de sua produção e mesmo o seu consumo que faziam da atividade uma verdadeira festa, assumem novas conotações onde o processo de produção passa a ter características claramente mercadológicas. Embora muitos destes produtores sejam pequenos e médios, o novo modo de fazer agro-industrial assume características de empresariamento, seguindo a tendência mercadológica, embora tal tendência venha sendo controlada pela qualidade artesanal do produto. A crescente pressão do mercado para a industrialização da cajuína já pode ser sentida por grandes empresas que têm demonstrado interesses pela fatia de mercado representado pelo produto. Estes novos fazeres estão sendo apoiados por políticas nacionais e locais de incremento à agro-indústria tendo em vista um novo nicho de mercado que se abre em prol de alimentos mais saudáveis, tanto no Brasil como na Europa, colocando sua forma tradicional em situação de risco, e junto com ela, a qualidade do produto. Risco este que se expressam na possibilidade de gaseificação, por exemplo. Junto com o modo de fazer tradicional da cajuína estão em risco também seus pequenos produtores, assim como as relações e significações engendradas no modo de fazer tradicional da cajuína.

Mantendo sob controle social tal tendência e numa perspectiva inclusiva o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, apoiado no decreto lei nº 3551 de agosto de 2000, institui o registro de bens culturais de natureza imaterial, cuja definição é seguida pela UNESCO, como sendo as práticas, representações, expressões, conhecimentos, técnicas, instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados, bem como as comunidades, grupos e/ou indivíduos que se reconhecem como parte integrante do patrimônio cultural de uma nação. Assim, os registros ficam no Brasil, a partir deste instrumento legal, organizados nas categorias Saberes, Formas de Expressão e Lugares. É no Livro de Registro dos Saberes que se reconhecem os modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, como é o caso da cajuína.

Para preservar o modo de fazer cajuína, enquanto parte do nosso Patrimônio Imaterial, será necessário atender as diretrizes da política de fomento do PNPI. Ou seja, promover a inclusão social e a melhoria das condições de vida de pequenos produtores familiares de cajuína; ampliar a participação destes grupos de produtores e transmissores do saber fazer cajuína, preservando seu modo de fazer e a circularidade de seu saber; salvaguardar suas condições de produção e de existência enquanto produtores de bens culturais, assegurando a ampliação do acesso aos benefícios decorrentes de tal preservação; gerar mecanismos efetivos quanto à proteção do modo de fazer cajuína como um bem cultural em situação de risco; além de respeitar e proteger os direitos difusos e coletivos relativos à preservação e ao uso do patrimônio cultural imaterial.

Nestes termos o fortalecimento de nossa identidade enquanto nordestinos e piauienses aumentará na medida em que possamos desenvolver ações voltadas à sustentabilidade do modo de fazer cajuína em sua forma tradicional, na medida em que estaremos ampliando o envolvimento e oportunizando a um grande número de produtores familiares a efetiva participação no modo de fazer cajuína.



Torna-se, portanto, oportuno formular um plano de salvaguarda para o modo de fazer tradicional da cajuína, como parte do processo de seu registro enquanto Patrimônio Cultural Brasileiro, incentivando ações de reconhecimento, valorização, difusão e transmissão do conhecimento e das condições sociais e materiais deste saber, apoiando ainda a organização comunitária e gerencial de seus produtores. Deve-se iniciar o processo através da construção de indicadores que assegurem o acompanhamento e avaliação das ações de sua valorização e salvaguarda, uma vez que ao fazê-lo estaremos, por um lado, preservando relações de identidade cultural e, por outro, estaremos garantindo a inclusão da produção familiar, atendendo desta forma nossas políticas de inclusão social.

Solicitamos, por conseguinte, ao Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o registro do modo de fazer tradicional da CAJUINA como patrimônio cultural brasileiro, como forma de contribuir para a preservação e salvaguarda de nossa identidade local, assim como para fomentar políticas voltadas à qualidade do produto, uma vez que sua produção tecnificada poderá comprometer sua qualidade enquanto um produto da nossa tradição cultural. Por outro lado, esse pedido visa à criação de uma política de inclusão social na medida em que o modo de fazer tradicional da cajuína vem assegurar a participação da pequena agricultura familiar. Mesmo em termos mercadológicos, somente preservando e salvaguardando o modo de fazer tradicional da cajuína poderemos diferenciá-la qualitativamente dos sucos e refrigerantes industrializados e assim garantir seu sabor inigualável. Da mesma forma, para atender as demandas do mercado interno e externo, ao preservar seu modo de fazer tradicional estaremos ampliando esta oportunidade a milhares de famílias de pequenos produtores.