



MINISTÉRIO DA CULTURA
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Departamento do Patrimônio Imaterial

Parecer nº 28/2014

À Senhora Mônia Silvestrin

Coordenadora de Identificação e Registro

DPI/Iphan

Assunto: Processo nº 01450.14375/2008-87 – Solicita Registro do Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí como Patrimônio Cultural Brasileiro

Senhora Coordenadora,

Este parecer conclusivo trata da etapa de instrução técnica do processo nº 01450.14375/2008-87 relativo à solicitação de Registro do Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí como Patrimônio Cultural Brasileiro, aberto neste Departamento de Patrimônio Imaterial – DPI em 30 de outubro de 2008. A proposta e a documentação foram encaminhadas à Presidência deste Instituto, por meio do Ministério da Cultura. Esta documentação foi entregue ao Senhor Ministro de Estado da Cultura, àquela época, Gilberto Gil, quando em viagem ao estado do Piauí. A solicitação de Registro foi realizada pela Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí – CAJUESPI e abaixo-assinada por associados da cooperativa, bem como produtores independentes e de outras associações que declaram o interesse e a anuência. Constam do processo, além de correspondências de encaminhamento, os seguintes materiais e documentos:

1. Pedido de registro, original e datado, encaminhado ao Presidente do Iphan, Ilmo. Sr. Luiz Fernando de Almeida;
2. Fotografias impressas;
3. Cópias de recortes de jornais sobre a cajuína e seu modo de fazer;
4. Anexo I a) - Relatório parcial pesquisa sobre o modo-de-fazer cajuína para o IPHAN, 19º Superintendência - Primeira etapa



5. Anexo I b) - Relatório parcial pesquisa sobre o modo-de-fazer cajuína para o IPHAN, 19 Superintendência - Segunda etapa.
6. Anexo I c) - Relatório parcial pesquisa sobre o modo-de-fazer cajuína para o IPHAN, 19 Superintendência – Terceira etapa.
7. Anexo II – Dossiê de Registro da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí. (Versão digital).
8. Anexo III – Cajuína Cristalina. May Waddingtom. 2009. 18min.
9. Anexo IV – Cajuína Cristalina. May Waddingtom. 2009. 31min.
10. Anexo V – Entrevistas. (Versão digital).
11. Anexo VI – CD fotos legendadas.
12. Anexo VII a) – CD Fotos 1.
13. Anexo VII b) – CD Fotos 2.
14. Anexo VII c) - CD Fotos 3.
15. Anexo VIII – Indicação do Legislativo do Deputado Frank Aguiar. Processo de Registro arquivado.
16. Apenso I – DVD Vídeo sobre o modo de fazer cajuína.
17. Apenso II – DVD Propaganda do Governo Estadual: VT – Um Estado que orgulha todos nós. (2min)
18. Apenso III – OLIVEIRA, Antônio Carlos de; OLIVEIRA SERPA, Antônio Carlos. Projeto: Estudo Multidisciplinar do Caju. Pró-Memória.
19. Apenso IV – Seminário Multidisciplinar do Caju. (Transcrição).
20. Apenso V – Projeto Cajuína do Piauí. Cajucultura – Informações Básicas. Implantação de Pomar e Aproveitamento do Pedúnculo. Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Piauí. 2006.
21. Apenso VI – Fábrica de Vinhos Tito Silva & Cia. Oficina-Escola de João Pessoa. 2002.
22. Apenso VII – Encarte: Riquezas do Piauí.
23. Apenso VIII – RIBEIRO, José Lopes. Cajuína: informações técnicas para a indicação geográfica de procedência do Estado do Piauí. Embrapa Meio-Norte. Teresina, PI. 2011.



1. Historicizando o processo no Iphan

Conforme consta na Nota Técnica nº 15/2012 (fls. 69-77), da técnica Diana Dianovsky, esse pedido foi formalizado em fins de 2008, mas o debate sobre a patrimonialização da cajuína já era pauta, no DPI, desde 2007. Em Ofício Gab.FA 0174/07 de 28 de agosto de 2007, o Deputado Federal Frank Aguiar encaminhou ao presidente do Iphan a solicitação de Registro da “ ‘Cajuína’ – bebida típica do nordeste, especialmente do estado do Piauí”.¹ Ainda que o proponente deste pedido não fosse parte legítima para instaurar processo de Registro, segundo o Art. 1º do Decreto nº. 3.551/2000, a então Gerência de Registro/GR – atual Coordenação de Registro/CR – avaliou que seria importante elaborar a análise preliminar do pedido para orientar corretamente o Deputado Federal acerca dos procedimentos.

Assim, foi emitida a Nota Técnica nº. 20/2007, da técnica Ana Lúcia de Abreu Gomes, na qual sugeria que o proponente realizasse a identificação dos grupos sociais específicos envolvidos na (re)produção deste saber e prática. A partir disso, deveria encaminhar uma declaração formal de representante da comunidade produtora do bem que expressasse o interesse e a anuência com a instauração do processo de Registro. Deveria ainda encaminhar mais informações históricas sobre o bem e atender à documentação mínima exigida pela legislação vigente.

Essa solicitação para Registro juntamente da Nota Técnica nº. 20/2007 foi levada para discussão na 9ª reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial/CPI - atual Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial/CSPI - em fevereiro de 2008. Na ocasião, os membros da Câmara deliberaram que se deveria registrar o “sistema cultural do caju”, que engloba a cajuína. O eixo estruturante desta proposta deveria estar em concordância com a do Estudo Multidisciplinar do Caju que o Centro Nacional de Referências Culturais realizou do ano de 1976 até 1979.

O pedido de Registro realizado pelo Deputado Frank Aguiar não teve continuidade, pois a documentação complementar requerida não foi enviada. Em 2008, a então 19ª Superintendência Regional do Iphan – atual Superintendência Estadual do Iphan no Piauí – encaminhou uma proposta de Plano de Ação a fim de elaborar o dossiê

¹ Processo administrativo nº 01450.011228/2007-74. Cópia do processo consta no anexo VIII.



para Registro da Cajuína. A justificativa pautava-se na recorrente demanda do Governo do Estado do Piauí à Fundação Cultural do Estado (FUNDAC) e à 19ª SR, para que se reconhecesse a cajuína como possuidora de relevância cultural para o estado.² Somado a isso, consta a indicação da “cajuína” como patrimônio do estado - e passível de ações de reconhecimento - no relatório do mapeamento documental do Patrimônio Imaterial do Piauí – finalizado em 2007 e financiado através do Edital do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial/PNPI de 2005.

A então Gerência de Registro – atual Coordenação de Registro – esclareceu, em contato telefônico, que os recursos apenas são viabilizados para instrução de processo de reconhecimento quando há um pedido de Registro aberto formalmente no Instituto. Desta forma, foi sugerido que a então 19ª SR entrasse em contato com a Cooperativa dos Produtores da Cajuína – instituição mencionada na justificativa do PA – para construir, junto a essa (ou outra) entidade, um pedido de Registro. A Superintendência realizou essa articulação e, em outubro do mesmo ano, foi encaminhada a solicitação em tela para o “Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí”.

Ainda em 2008 o DPI descentralizou R\$ 60.000,00 para realização da instrução técnica do Registro do Modo de Fazer Tradicional da Cajuína. Os produtos previstos consistiram na elaboração de um dossiê para o Registro e produção de fotos e documentário audiovisual que descrevessem o bem a ser registrado. A empresa contratada para execução da pesquisa foi a MW Produções e a coordenação da pesquisa ficou a cargo da antropóloga May Waddington.

Neste momento, a então Gerente de Registro, Ana Claudia Lima e Alves, por meio do Memorando nº. 0706/08, de 17 de dezembro de 2008, esclareceu a então Superintendente, Diva Maria Freire Figueiredo, que a pesquisa deveria incorporar as sugestões que a Câmara indicou para o processo anterior de 2007. Desta forma, o recorte do objeto deveria ser ampliado para o complexo cultural do caju, abarcando toda a gama de saberes e práticas implicadas no cultivo, beneficiamento e consumo dessa fruta. Informou ainda que o processo em tela estava em análise preliminar, aguardando apenas os resultados da pesquisa para ser novamente submetido à Câmara do Patrimônio Imaterial.

² Em maio de 2008, o estado do Piauí declarou o Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Estado do Piauí como manifestação de relevante interesse cultural por meio do Decreto nº. 13.068/2008.

Ao longo dos anos de 2009 e 2010 a pesquisa foi realizada – restringindo-se apenas ao modo de fazer cajuína – e os relatórios parciais encaminhados ao DPI. Em outubro de 2010, atendendo à solicitação da Superintendência, a técnica Fabíola Nogueira da Gama Cardoso e a colaboradora externa Ana Claudia Lima e Alves foram ao Piauí para tratar dos encaminhamentos necessários para finalização dos produtos desse processo com os técnicos do Iphan e a equipe de pesquisa contratada. Entre novembro de 2010 e janeiro de 2011 foram remetidos a esse Departamento as fotografias, o vídeo-documentário, autorizações de uso e imagem, o 3º relatório parcial da pesquisa e o relatório final. Este último se trata de texto descritivo e analítico sobre a manifestação cultural, configurando-se como o Dossiê Final para o Registro.

Juntamente com esse material foi encaminhada, através do Memorando nº 006/11 Gab/IPHAN/PI, a Informação Técnica nº. 01/11 Div.Téc.IPHAN-PI, elaborada pelo técnico Ricardo Augusto Pereira (fls.43-48). Neste documento, a Superintendência informou que avaliou positivamente os produtos entregues pela equipe contratada. Pautando-se nos resultados da pesquisa, a Superintendência solicitou também que se reconsiderasse a posição expressa na 9ª reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial e que se prosseguisse com o Registro da forma como as associações e cooperativas de produtores de cajuína solicitaram: o modo de fazer tradicional da cajuína do Piauí – ainda que esse Registro tenha, de fato, filiações com as propostas dos Estudos Multidisciplinares do Caju.

Segundo argumento da Superintendência, ainda que os usos do caju sejam muito diversos, não são todos os saberes e fazeres tradicionais associados ao caju que se tornaram uma referência cultural para os piauienses. Os resultados da pesquisa apontam que é a cajuína, através dos seus modos de fazer e práticas de comensalidade, que confere sentido e significado à construção da identidade piauiense, ajudando a estabelecer o sentimento de pertencimento entre indivíduos.

Na 20ª Reunião da Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial - CSPI (fls. 81-88), o recorte desse objeto de Registro foi debatido com base nas argumentações colocadas na Informação Técnica nº 01/11 do Iphan-PI, juntamente com as da Nota Técnica n. 15/2012 DPI. A CSPI compreendeu as questões indicadas pela Superintendência e pelo DPI, e retrocedeu em sua deliberação inicial acerca do recorte do objeto, retirando a indicação do Registro do complexo cultural do caju. Desta forma, deliberou pelo



prosseguimento do processo de acordo com as sugestões da Nota Técnica nº 15/2012 e corroborou também a alteração do nome do bem a ser registrado para “Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí”.

O processo então retornou à Superintendência do Iphan no Piauí para realização de adequações na documentação da instrução produzida. Entre as adequações, está a revisão do dossiê, edição curta do vídeo e a autorização de uso de som da música “Cajuína”, de autoria de Caetano Veloso e propriedade da Warner Chappell Edições Musicais. Concluídas essas adequações, o processo retornou ao DPI para parecer.

2. A pesquisa

O Dossiê de Registro da “Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí” como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil foi produzido pela empresa MW PROJETOS SOCIOAMBIENTAIS LTDA, entre outubro de 2008 e setembro de 2009. Além do mapeamento da feitura artesanal da cajuína no estado do Piauí foi realizado trabalho de campo nos municípios de Teresina, Altos, Monsenhor Gil, Água Branca e Amarante. Nesses municípios também foram realizadas filmagens para produzir vídeos e fotos. A equipe de pesquisa encontrou 120 unidades de produção³ da cajuína distribuídas da seguinte forma: Água Branca: 8, Altos: 5, Amarante: 11, Aroazes: 1, Barra do Marataúã: 1, Bertolínia 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 e Teresina: 36.

O trabalho teve início no final da safra do caju, com viagens de campo destinadas a documentar as atividades relacionadas à produção da bebida que só ocorrem nesse período. O Dossiê sistematiza os dados contidos nos relatórios parciais de pesquisa, bem como analisa e reflete sobre os dados levantados, contemplando as diferentes dimensões simbólicas encontradas no universo cultural da cajuína.

A pesquisa buscou responder algumas questões-chave para a compreensão da produção cajuína enquanto referência cultural e suas práticas socioculturais: (1) há

³ Para uma apreciação da forma de categorização que a equipe de pesquisa utilizou e distinção entre unidade de produção e produtor individual, ver Dossiê Descritivo, p. 125.

quanto tempo se produz cajuína nas regiões apontadas; (2) quais fatores históricos contribuíram para que a cajuína se tornasse objeto de identidade piauiense; (3) como e quando se constitui a identificação do piauiense com a cajuína; (4) quem são os agentes tradicionalmente envolvidos na cadeia produtiva da cajuína e de que forma se inseriram novos agentes; (5) como se insere a produção local no mercado nacional e internacional, e a interferências de demandas exógenas.

Para elucidar tais questões a equipe de pesquisa buscou encontrar possíveis origens da produção dessa bebida e das suas especificidades, tal como ela é referenciada por seus produtores mais antigos. A pesquisa para instrução desse processo de Registro, como se pode compreender do material apresentado, buscou não apenas desvendar os significados atrelados ao *modo de fazer* como referência cultural para determinados grupos da sociedade piauiense, como também mapear de forma mais ampla outros grupos e atores, mais recentemente inseridos ao cenário da produção da cajuína no estado do Piauí.

Cabe ressaltar que a pesquisa, embora tivesse um escopo inicial abrangente, concentrou-se de forma majoritária na elaboração de dados que pudessem situar historicamente a cajuína no contexto de constituição do Estado do Piauí; na identificação dos saberes associados à produção da cajuína; e, ainda, no mapeamento dos processos atuais de inserção da bebida no mercado. Tal recorte não impossibilita o prosseguimento do processo de Registro, mas torna necessária a realização de outras pesquisas específicas, de modo a gerar mais subsídios para as ações de apoio e fomento posteriores ao reconhecimento, assim como ampliar a documentação sobre o bem cultural.

3. Questões de origem e autenticidade relacionados à cajuína

Logo de início, a equipe de pesquisa se deparou com questionamentos sobre a origem da cajuína como “bebida piauiense”. Fernando Furlani, produtor industrial da cajuína no Ceará, soube da realização desta pesquisa e enviou material que apresentava a cajuína como uma invenção de Rodolfo Teófilo, baiano radicado no Ceará, em fins do



século XIX.⁴ Rodolfo Teófilo é reconhecido publicamente no Ceará como inventor da cajuína. Na última década do século XIX, ele aplicou a técnica francesa de *Appert* (pasteurização no banho-maria) à bebida que era produzida na região. Ele cunhou o termo cajuína e o registrou, tornando a bebida muito conhecida no Ceará (Dossiê Descritivo, p. 19).

Este dado passou a ser debatido pela equipe, haja vista a presença de uma memória coletiva que aponta para a cajuína e os seus diferentes usos como um costume que “sempre existiu” na região do Piauí, desde ‘tempos imemoriais’. Nesse sentido, a pesquisa incorporou, como importante preceito da investigação, o papel dinâmico da memória coletiva e sua função na formação de identidades no mundo contemporâneo. Logo, a questão da origem da bebida passa a conduzir à compreensão dessa produção como fenômeno cultural, buscando averiguar se se trata de uma “invenção datada” e disseminada ao longo do tempo, ou de uma bebida derivada de bebidas etílicas indígenas, portanto tradição desde ‘tempos imemoriais’.

As observações dos entrevistados da pesquisa no Piauí indicam uma diferença acentuada nas técnicas de fabricação entre os dois estados, com maior simplificação da técnica no Piauí. No entanto, existe abundância da produção no Ceará, e em menor quantidade no Maranhão, associada à expansão de famílias piauienses pela região contígua ao Piauí. Também foi reportado que a produção que existe no Rio Grande do Norte é muito diferente, não clarificada, mais parecida com o vinho de caju.

As defesas especulativas de uma “origem piauiense”, segundo o Dossiê, em nada negam a possibilidade da técnica de pasteurização da bebida pelo método *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. Contudo, o que se buscou elucidar, mais do que a origem datada dessa produção, foi a difusão deste saber fazer e a importância social e simbólica que a cajuína passou a ter, ao longo do tempo, para determinados grupos sociais no Piauí. Essa é uma questão de fundo importante, pois é deveras comum o uso equivocado da noção de autenticidade ou origem em processos de Registro de patrimônio cultural imaterial.

⁴ O material em questão era o livro SOMBRA, Waldyr. *Rodolfo Teófilo: Um varão benemérito da pátria*. Fortaleza: Centro Gráfico da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia de Maracanaú, 1997.

O Registro como patrimônio cultural imaterial não é um “selo de origem” ou uma “declaração de autenticidade” de uma manifestação cultural. Um dos preceitos básicos do Registro é a reavaliação do bem e revalidação do título a cada dez anos, uma vez que essas expressões culturais são dinâmicas e processuais, contemplando mudanças e modificações em suas performances.

Assim, corroboramos a conclusão da equipe 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”. (Dossiê Descritivo, p. 26) Avaliamos também que, mesmo que a origem da cajuína seja cearense, isso não impede a declaração da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí como Patrimônio Cultural do Brasil, uma vez que não se aplica o conceito de autenticidade ou originalidade.

4. A cajuína no Piauí⁵

Conforme descrito no Dossiê de Registro:

“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.)” (Dossiê Descritivo, p.12)

O modo de feitura e as práticas socioculturais associadas à cajuína são bens culturais que emergem junto com os rituais de hospitalidade das famílias proprietárias de terras no Piauí, ainda no período de *modernização*⁶ do estado. As garrafas de cajuína, atualmente também vendidas, eram, na maior parte das vezes, dadas de presente ou

⁵ Todas as descrições sobre a produção da cajuína e suas práticas estão baseadas no dossiê descritivo e demais produtos da instrução técnica, quando não indicado o contrário.

⁶ Cabe mencionar que, na pesquisa elaborada para o Dossiê, esse “período de modernização” é entendido como um longo intervalo temporal, cujo marco inicial é a criação de Teresina, passando pela *Belle Époque do fin-du-siècle*, chegando até meados do século XX, com a apropriação da cajuína como símbolo dessa modernidade. Podemos considerar que, no referido texto ele possui o papel de demarcar uma ruptura entre dinâmicas sociais relativas a um modo de vida colonial e rural, e outro, citadino e republicano. A relação específica da ideia de modernidade com cada um desses períodos históricos, entretanto, para ser compreendida, teria que ser tratada em outro estudo, de forma mais detalhada.



servidas às visitas, e ainda oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações.

Mesmo sendo uma bebida, ela assume o simbolismo de alimento sendo inscrita na mesma tradição dos doces, bolos, biscoitos e outros saberes *prendados* cultivados para abastecimento do lar no Nordeste. O seu consumo constitui um ato de degustação, geralmente, acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades daquela garrafa da bebida. Os comentários ressaltam sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto do caju escolhido quanto das técnicas de cada produtora. A essas referências se direciona o sentimento de pertencimento aquele grupo ou família produtora, bem como das redes familiares pelas quais a cajuína circula, reforçando os laços entre seus membros.

No panorama atual, novos agentes econômicos, institucionais, técnicos, políticos e de fomento foram inseridos no universo de produção da cajuína. O Piauí transformou-se em um dos maiores produtores de castanha de caju do Brasil, deixando grande excedente de produção de frutos/pedúnculos não aproveitados. A EMATER passa a desenvolver atividades de geração de renda em assentamentos da reforma agrária e no interior do estado capacitando novos produtores para produção de cajuína. O governo estadual oficializa o reconhecimento da bebida e esforços coordenados por vários agentes buscam a Certificação de Origem Geográfica da cajuína⁷.

O cenário da globalização também proporcionou uma forte demanda por produtos com valor agregado por apelos regionais. Nessa direção, o mercado de bebidas naturais ganha espaço e concorre com outros produtos industrializados como os refrigerantes. Assim, a instrução deste processo de Registro pretendeu dar conta tanto do ambiente no qual os saberes associados à cajuína surgem, quanto a campo atual de sua produção no estado com a inserção de novos atores, bem como os símbolos de identidade e pertencimento que se estabelecem como referência cultural para os piauienses.

⁷ O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro e emite o certificado. (Fonte: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica> acesso em 03/04/14)



5. Formação da sociedade piauiense e o processo de incorporação da cajuína como elemento identitário

O Dossiê tem como pressuposto a tese de que a incorporação da cajuína como prática referencial para determinados grupos sociais – e posteriormente, para todo o Estado – tem relação direta com o modo específico pelo qual se constituiu a sociedade piauiense e, por este motivo, dedica muitas de suas páginas para caracterizar os seus processos históricos.

Segundo o texto, a consolidação do que hoje compreende como o Piauí e seus polos de difusão social e cultural - como Teresina e Parnaíba - foi marcada por violentos conflitos interétnicos, disputas entre oligarquias e intenso etnocídio, configurando uma sociedade de aguda clivagem social. Os grandes latifúndios se originaram de sesmarias concedidas a portugueses, e principalmente, a bandeirantes mamelucos. Estes dizimaram grande parte das populações indígenas, e incorporaram os sobreviventes à suas forças bélicas para novos confrontos, esvaziando, assim, as terras das populações locais originárias. Em um segundo momento, formam-se as fazendas de gado que alimentaram os monocultores de Pernambuco e Bahia.

Este ambiente⁸ se caracterizava pela extrema rusticidade, pobreza material e grande dispersão populacional, em razão das grandes extensões de terras, dificuldade de acesso e distância entre seus núcleos. Havia 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 Portuguesa. Esta situação pouco propícia à formação de vilas pode ser demonstrada pela dificuldade e morosidade com a qual se formou a cidade de Oeiras, a mais antiga do estado.

Os motivos locais para tal relutância perpassam a natureza das atividades econômicas desenvolvidas, que exigiam a presença dos pecuaristas e seus trabalhadores junto ao gado, ao invés de instalados em vilas. Este não parece ser um caso isolado de imposição da estrutura administrativa da Coroa sobre a autonomia dos sertanistas, bem comum em todo o território brasileiro. Entretanto, cabe ressaltar que a distinção

⁸ Final do século XVII e início do século XVIII.



histórica do Piauí reside no fato desses poderes locais terem mantido sua autoridade inabalada por mais tempo, até o início do século XX.

As vilas foram criadas por determinação da Coroa para servirem como pontos políticos/administrativos da Colônia. A tensão entre senhores de terras e o governo da metrópole continuou até o período da independência. A adesão à burocracia político/administrativa se deu de forma muito gradual, criando vínculos entre a Coroa e aliança entre famílias, formando as oligarquias. Este novo grupo de privilegiados não obedecia, necessariamente, a observação de 'boas linhagens', empregando por vezes vaqueiros e criadores, mamelucos, que residiam no Piauí e entravam para estes grupos por meio de matrimônios e trocas entre poderes instituídos localmente.

Após um longo período 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 ampliá-lo. Assim, o casamento legítimo estava restrito a elite e seus interesses de perpetuação do patrimônio. 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 terras; ou forasteiros de descendência portuguesa que chegavam para ocupar cargos políticos/administrativos.

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 *apud* Dossiê Descritivo, p. 40). Assim, as famílias mais antigas, com um bom número de filhos no casal tronco, tinham maiores chances de se projetarem na sociedade local. Em um segundo momento, contraíam matrimônio com outras famílias, cobrindo espaços geográficos onde a família detinha poder econômico e político.

Com a instalação da máquina político/administrativo, o escopo desta influência aumenta. A elite agrária se especializa e desenvolve competências no serviço público, estendendo uma ampla rede de relacionamentos pelo país, por meio de estudantes ou funcionários lotados em outros estados. Sem se desfazer ou desprender dos fortes vínculos com o lugar de origem, preservam sentimentos de solidariedade e

reciprocidade nas obrigações para com familiares e conterrâneos. As redes familiares concentram quase que inteiramente a ordem econômica, social e legal, no final do período colonial. O prestígio característico deste grupo de status está identificado ao poder econômico e militar dos potentados, que passaram a ocupar os cargos do aparelho jurídico-administrativo.

A literatura e bibliografia levantadas na feitura do Dossiê indicam manifestações de “força e poder” como elementos de caracterização e legitimação desses grupos proprietários de terras. Esse cenário começa a se modificar, entretanto, com a construção de Teresina, que promove uma reorganização dessa elite local frente ao surgimento de outros atores sociais, levando a uma maior hierarquização da sociedade e à necessidade de outros rituais de diferenciação social, que caracterizem a pertença a grupos de status, marcados pela distinção, que se traduz em elementos como “brilho social, educação e fineza”.

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. (Dossiê Descritivo, p. 33)

Segundo a pesquisa, a construção da nova capital, em 1852, teve maior eficácia na construção de uma unidade social e adesão ao governo central do que tentativas anteriores. Além do fortalecimento das instituições estatais e da emergência do ideário “modernizador” como marco de distinção do viver na cidade, as novas sociabilidades e modos de ser que se constituíram nesse contexto estão intimamente relacionados com os processos de construção da identidade piauiense e da sua relação com grupos produtores de cajuína.

5.1 A instalação de Teresina e a “modernização” do Piauí

A fundação de Teresina como uma nova e planejada capital se apresenta como um marco de novos tempos. A ordem legal começa a prevalecer sobre o poderio dos potentados locais, agora incluídos na ordem institucional do Estado, e se estende sobre o território piauiense. É notável o fato da construção da cidade se dar após o período de maior e mais violento conflito entre oligarquias da região. Teresina foi artificialmente



construída para ser a metrópole do sertão piauiense, como estratégia para fugir do julgo comercial maranhense e indiretamente, do golpe final na falta de adesão da oligarquia local ao projeto nacional do Império.

As famílias que migraram para Teresina eram oriundas, predominantemente, da região imediata e da região de Oeiras. As referências à vida em Oeiras ou à estrutura da civilização piauiense nos comunicados dos agentes da Coroa ou nos relatos dos viajantes reforçavam a ideia da falta, da pobreza, da rusticidade e da forte mestiçagem. A literatura piauiense apresenta que, com o advento da construção de Teresina, a vida social que se constitui em torno dela, e noções de prestígio irrompem com uma nova e significativa força.

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. (Dossiê Descritivo, p. 50)

Mesmo com o isolamento ocasionado pela dispersão da população rarefeita e as grandes extensões territoriais – bem características do modelo de pecuária extensiva piauiense –, a elite local⁹ emulava aquilo que existia naquele momento histórico. Era formada por um pequeno grupo cujo poder aquisitivo permitia o contato fragmentado e reprodutivo com transformações culturais trazidas pela modernidade.

Instalavam-se, assim, as contradições na jovem cidade: vivia-se a proliferação de eventos sociais e de divertimentos que envolviam o refinamento e discussões intelectuais sofisticadas, ao mesmo tempo em que era marcada pela escassez e pobreza, atraindo despossuídos com o seu sonho de redenção. Acomodava, em seus primeiros cinquenta anos, uma população de cerca de 30 a 40 mil habitantes, onde apenas sete ou oito ruas possuíam casas de telhas e mais de dois terços desta população se abrigava em vasto casario de palha.

A literatura produzida à época revela uma cidade que “nasce embriagada de si mesma”. Conjectura-se o fato da cidade ser construída artificialmente a uma possível

⁹ A constituição dessas famílias em uma elite local está problematizada e caracterizada no Dossiê Descritivo (p. 38-50). Este conceito foi central para a construção da análise da produção e consumo da cajuína na pesquisa de instrução do registro e por este motivo o utilizamos esta categoria no parecer.



falta de sedimentação de laços culturais que promovam uma identidade própria, especialmente em face da intensa exposição de informações sobre o mundo da modernidade. Inversamente, a historiografia aponta justamente para uma condição da sedimentação desses laços culturais como uma preocupação de resgatar a “civilidade” de Teresina. Existe certo fascínio por essa nova sociabilidade pública, cidadina e republicana, que concentra nos bailes, passeios, carnavais, cinema e teatro uma nova vida cultural local que encontra seu ápice nos anos da *Belle Époque*. Consolida-se, paulatinamente, o mercado do “prestígio negociado na arena pública” e não mais na intimidade da sociabilidade praticada pelas famílias no isolamento das fazendas.

É nessa arena pública que a cajuína irá ser alçada como elemento de distinção de uma determinada elite local, e décadas mais tarde, por um processo de ressignificação, elevada a símbolo do estado do Piauí.

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. (Dossiê Descritivo, p. 54)

Esta nova identidade sedimenta-se tanto no desejo de afastar-se da rusticidade no sentido do refinamento/modernidade (*fora*), quanto no apego ao seu grupo de pertencimento (*dentro*), limitado pela intimidade da vida privada compartilhada no nível local, a segurança e conforto do universo familiar. A civilidade se impõe sob o estabelecimento de novos comportamentos. Nesse processo, a cajuína se insere como um dos elementos dos rituais de hospitalidade distintivos desses grupos, que encontram até mesmo nas suas características físicas tais como pureza, limpeza, transparência, cristalinidade, beleza da cor e doçura – o emblema dos valores de distinção que se deseja promover, em contraponto com a rusticidade da qual se deseja afastar. Ao mesmo tempo, a cajuína detém de características regionais específicas de “coisa nossa”, “coisa da terra”, elemento capaz de reforçar a identidade local.

Assim, a cajuína se insere como componente da hospitalidade doméstica, na qual se produz cajuína para oferecer no circuito familiar, aos amigos e as visitas ilustres da casa. Eram dadas como presentes para as visitas, em especial para os “filhos-da-terra que retornam à casa” depois de longos períodos fora do estado por motivos diversos (estudos, emprego no serviço público, migração etc.). Além de servida a todos os



visitantes, também estava presente em festas de aniversário, casamentos e outras celebrações, sendo conhecida como o *Champagne do Piauí*. Ao ser oferecida em taças de cristal e bandejas de prata, utensílio presentes somente nas casas de maior notoriedade, ganhava um prestígio ainda maior de alimento diferenciado, “ritual”, vedado a pessoas e grupos que não apresentassem os requisitos necessários de distinção e poder aquisitivo.

Estes rituais de hospitalidade marcam a rede de relações entre as famílias e organizam o lócus de alcance desse grupo distinto. A questão da produção da cajuína atrelada a um saber da “elite” se apresenta nos discursos de algumas entrevistadas, bem como as condições que se colocavam e as possibilidades de produção. Como está indicado no Dossiê Descritivo (p. 30):

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, 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”).

Segundo a instrução desse processo de Registro, na hospitalidade doméstica brasileira a mulher assumiu papel essencial. Nesse contexto, chamou atenção os valores atribuídos a esse papel da mulher como produtora “prendada”, não apenas da cajuína, mas também de doces, compotas, biscoitos, bolos e outros produtos de abastecimento familiar, assim como outras artes manuais, como costurar e bordar. Devemos observar que a cajuína parece derivar do modo de fazer, principalmente dos “doces de época”. O tempo lembrado pelas senhoras entrevistadas é marcado por esse papel social feminino voltado à produção dos bens básicos necessários.

Entre os entrevistados, no entanto, essa noção também estava atrelada a outros valores, como o de ser esforçada, enérgica, trabalhadora, eficiente, boa gerente no comando dos empregados, capaz de fazer muitas atividades ao mesmo tempo. Fosse contribuindo com o suprimento da família ou para o rendimento monetário – algumas das senhoras entrevistadas se orgulhavam de nunca terem precisado vender a cajuína, outras revelaram como vender garrafas da bebida ajudou em momentos de dificuldade.

É possível que esse valor positivo atribuído à produtividade derive dos tempos em que as famílias viviam dispersas e isoladas nas fazendas, longe dos grandes centros de consumo, quando a capacidade de aproveitar e não desperdiçar a produção de frutos e alimentos locais, incrementava a produção dos bens básicos necessários ao cotidiano familiar. 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.

Nesse sentido, o modo de fazer cajuína é uma atividade que pode envolver toda a família, entretanto a mulher aparece em posição de destaque no processo mais tradicional de produção. Ainda que se tenha observado a presença de homens, eles estavam mais relacionados com atividades de maior esforço físico, como colher e carregar frutos, bem como nas atividades mais inventivas, como criar e aperfeiçoar instrumentos e “engenhocas” para moer os frutos, filtrar e levar garrafas ao fogo.

A análise que a equipe de pesquisa empreendeu sobre a formação da sociedade piauiense confirmou que hierarquia social e família extensiva são instituições marcantes da cultura local. Entretanto, a rigidez dessas estruturas pode ser relativizada, deixando entrever a mobilidade social existente. A questão de cajuína ser um bem cultural relacionado (mas não exclusivo) à elite, como indicamos anteriormente, é problematizada ao se pontuar em que consiste essa “elite” a que a instrução se refere.

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. (Dossiê Descritivo, p. 31)



O fato das redes familiares terem se estabelecido com tanta força na região tem outros efeitos além da demarcação de poder e prestígio. Diferentes aspectos da herança cultural da família extensiva, que não são necessariamente limitados ao caráter restritivo da elite, apresentam-nos as condições pelas quais a cajuína, ao surgir, se adequou à cultura piauiense por meio de rituais de hospitalidade e distinção. A cultura da família extensiva promove a solidariedade familiar em nível local.

A maioria dos entrevistados orgulha-se de discorrer sobre sua genealogia e as histórias de seus parentes mesmo aqueles que residem em outros estados. A organização social em rede ultrapassa o território local, ampliando-se espacialmente, rompendo os limites de consanguinidade, influenciando nas relações de amizade, organizando as relações sociais também de forma extensiva. Enquanto instituição organizadora, a família extensiva acarreta um determinado tipo de *afetividade* peculiar ao povo piauiense, que se vê como hospitaleiro, prestativo e obsequioso.

Esse modo de organização social piauiense provoca um forte vínculo entre o apego à terra natal (dentro) e o costume de se passar longas temporadas longe desta terra (fora), sem que se enfraqueça o sentido de pertença. Isso promove um terreno extremamente fértil para a valorização da cajuína, que circula por meio desta rede, como um bem que carrega valores simbólicos específicos. Assim, se apresenta como um sentido de pertença, visto que 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 que se difere em cor, doçura e sabor de acordo com o local e produtora a qual provém.

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. (Dossiê Descritivo, p. 13)

Ao mesmo tempo em que, pode ser entendida como demarcador de cada grupo produtor, também reforça o emblema de origem ao demonstrar o afeto e saudade da “terra natal”, quando circula pela rede fora do estado.

5.2 Simbolismo e identidade: ao encontro de ausências...

Ao investigar a antiguidade desta arte e os simbolismos em torno da questão identitária que se conformaram através da cajuína a pesquisa nos leva a leituras em direções opostas. As entrevistas com pessoas mais velhas confirmam que a bebida já era muito valorizada na região, desde o início do século, principalmente antes da chegada dos refrigerantes e sucos industrializados aos mercados. Por outro lado, constatou-se a ausência de referências bibliográficas que citem a cajuína, apesar do amplo conteúdo produzido por historiadores e outros escritores da literatura memorialistas, regionalista e afetiva sobre a cultura e sociedade piauiense do início do século XX, e que revelam muitos dos costumes e alimentos presentes na mesa em ocasiões especiais, tais quais casamentos, batizados e recepção de nobres visitas.

Foram analisados três clássicos que representam: 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 foram escritos em diferentes datas (início do século, anos 1960 e 1980) reiterando uma das hipóteses da pesquisa, de que, até recentemente, a bebida ainda não havia ganhado a proeminência que hoje apresenta em termos de identidade regional.

Embora a ausência de referências à cajuína nestes livros seja muito significativa - visto que esses ressaltam o que a terra tem de mais característico e específico -, para se ter uma posição mais clara sobre a questão seria necessário aprofundar e ampliar a pesquisa, incluindo, além de mais análise bibliográfica, também o trabalho de campo junto a outros grupos sociais para além daqueles envolvidos com a produção da bebida.

A partir da década de 70 as referências à cajuína 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. A coincidência de datas entre o sucesso musical de Caetano Veloso, *Cajuína*¹⁰, e o início

¹⁰ 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...” Música de composição de Caetano Veloso em homenagem a Torquato Neto,





das ocorrências de registros bibliográficos, parecia indicar que a música havia contribuído para maior generalização dessa identificação da cajuína com o Piauí por diversas camadas população (internas e externas a sociedade piauiense).

Esta constatação leva a reflexão de como processos de retroalimentação cultural sedimentam e consolidam aspectos de valorização identitária. Compreender a bebida como representante de um pertencimento a uma sociedade em sua relação com o mundo externo – ou seja, o simbolismo da cajuína, e os ritos de pertencimento e distinção nos quais ela se encontra arraigada, se insere justamente na articulação entre os níveis local, regional e nacional. É na comunicação entre esses níveis que os sentidos de pertencimento se alimentam. Isso pode elucidar os motivos pelos quais a música de Caetano Veloso ganha relevância como “geradora de identidade”, no sentido que apresenta Teresina (associada à noção de “cristalina”) ao mundo. Assim, desenha-se uma possível explicação de como a valorização externa permitiu a difusão tardia de um bem cultural que já se engendrava nos recantos mais discretos da vida doméstica.

As entrevistas com os produtores comprovam a existência da cajuína, pelo menos, a partir da década de 1920. Contudo, na medida em que a cajuína passou a se difundir e ganhar maior visibilidade externamente, internamente também cresceu não só em quantidade – tendo em vista também as condições de produção que se ampliam com a modernização, como a maior acessibilidade a garrafas de vidro - como em *significado*. 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.

Este processo de retroalimentação é corroborado quando a sociedade se apropria desses *significantes*, batizando avenidas, bares e personagens com nome *Cajuína*¹¹, e se organiza para exportar um produto eivado de características locais para agregação de valor econômico e cultural. Também se ajustando a um mercado globalizado que demanda produtos de apelo “regional” e “tradicional”. A questão da inserção da cajuína no mercado globalizado de bebidas será analisada mais adiante.

eleva o nome de Teresina ao cenário nacional na década de 70, e torna-se símbolo de representação para os piauienses.

¹¹ Outro caso de associação identitária que alimenta o sentido de pertença local a partir do nacional pode ser aferido quando uma jovem piauiense é selecionada a participar do programa Big Brother Brasil, veiculado em canal de TV aberto nacional, e passa a ser reconhecida por todo o Brasil como *Gisele Cajuína*.



Recentemente, o Governo do Estado do Piauí declarou a cajuína sua bebida oficial, a ser servida em reuniões de governo, solenidades oficiais no palácio e celebrações. O Decreto Nº 13.068 de 15/05/2008 – anexado ao processo em tela (fl.49) - declara de relevante interesse cultural o *Modo de Fazer Tradicional da CAJUÍNA do Estado do Piauí* e incluí este bem ao patrimônio cultural imaterial do estado. Também regulamenta a compra de cajuína para a merenda escolar, que apesar de ser uma bebida, foi considerada, na classificação do Ministério da Agricultura, como alimento de grande potencial nutritivo. Com essas medidas o governo do estado do Piauí confere legitimidade a marcas identitárias: como um governo que valoriza o produto regional e um estado que tem um povo hospitaleiro. Nesse sentido, a cajuína não é só representativa da hospitalidade doméstica, como também incorpora aspectos da hospitalidade pública, que agrega valor ao turismo e aos seus bens de serviço e consumo.

Se por um lado o *modo de fazer*, enquanto *costume*, possui uma antiguidade comprovada com segurança de mais de oitenta anos, por outro, o imaginário popular atribui-lhe ancestralidade muito mais remota, quando se identifica, nos discursos, a cajuína não apenas como originária do Piauí, mas como sendo algo que “sempre se fez” ou que é feito “há muitos séculos” na região.

5.3 As bebidas etílicas indígenas e a cajuína

Esta pesquisa sobre o modo tradicional de fazer cajuína dispensou grandes esforços em compreender se a produção deste bem se deriva de uma forma mais ancestral de produção de bebidas feitas a partir do fruto do caju, chegando a supor que essa tradição se inscrevia em formas mais rudimentares de fabricação do vinho do caju, cuja memória sobrevive entre as famílias mais pobres no interior do Piauí.

Assim, colocou-se também como ponto de investigação em que medida essa bebida é derivada daquelas produzidas por populações indígenas desta região. Nesse sentido, a pesquisa apresentou uma extensa análise da formação da população piauiense, para além daquela anteriormente apresentada, que se constitui por meio das famílias



proprietárias de terras, e que no decurso da história passou a assumir outros cargos de poder e da administração pública¹².

A primeira referência da relação entre populações indígenas e o caju trata do acesso ao fruto, que, como veremos, é uma das determinantes para que a cajuína se constituísse, num primeiro momento, como prática referencial para os grupos sociais proprietários de terras. As matas de caju se concentravam no litoral, sendo as maiores delas, nas regiões entre o Pernambuco e o Rio Grande do Norte, sob domínio geral dos Potiguaras. Durante a safra da fruta, estes tinham constantemente que defender as matas tanto de povos aparentados, quanto dos Caetés e Tabajaras, como dos Tapuias do sertão que desciam até o litoral para travar as *guerras do caju*.

É importante mencionar que essas guerras eram impulsionadas pelo fato dos cajus não se encontrarem com abundância no interior. O processo de colonização do cajueiro do litoral em direção ao interior se deu gradativamente, em um regime

¹² Reconhecendo a extrema clivagem social que configura a população piauiense colocou-se em questão, na pesquisa, como se constituiu essa outra parcela da população que não possuía terras. Assim, se investigou como as comunidades indígenas que habitavam essa região “desapareceram”, ao ponto de representar apenas 1% das populações das fazendas em 1774, o que corresponde à dizimação de aproximadamente 369 mil índios em cerca de trinta anos. Na historiografia esse período tem sido chamado de “Devassamento do Piauí” (1670-1780). Este Estado, hoje, o único onde é considerada a inexistência de grupos indígenas originários (esses grupos e suas localizações encontram-se descritos no dossiê - pg. 84).

Para além das populações indígenas, o dossiê ressalta o entendimento da população do Piauí como “miscigenada”, dissociando esse processo, entretanto, da presença africana - reiterando a noção difundida de que os negros diretamente oriundos da África teriam chegado em pequeno número, dada a pouca demanda por mão de obra na indústria pecuarista. A perspectiva da “população mestiça” se configura pela grande afluência no começo do século XVIII, de “homens livres” em busca da autonomia e da possibilidade de ascensão social simbolizada pela vida do vaqueiro. Ou seja, ao invés de um acentuado casamento entre conquistadores e sobreviventes locais das guerras que impunha esse intenso etnocídio, a miscigenação parece ser “importada” por meio de homens miscigenados brancos/negros/índios de outras regiões da colônia.

O dossiê aponta ainda para outras teorias que contribuem para o entendimento da composição dessa população, como exemplo de Darcy Ribeiro, ao propor o fenômeno do *cunhadismo*, presente em diversas regiões do Brasil, e como indicado nessa pesquisa, teria contribuído na formação dessa população. Ao que informa foram homens *mamelucos*¹², oriundos da Bahia e com algum poderio militar, os responsáveis pela conformação dos territórios da região em sesmarias da colônia. Essas guerras de ocupação do território ao ponto que expulsam e dizimavam essas populações originárias, também incluía sobreviventes por meio dos exércitos, os transformando em guerreiros de suas frentes. Assim como por trocas de casamentos entre mamelucos e mulheres indígenas criavam-se vínculos de dependência que asseguravam a produção das roças e novos territórios, entre outros serviços que esses passavam a prestar (Para mais informações sobre o fenômeno do *cunhadismo*: <http://www.ensayistas.org/filosofos/brasil/ribeiro/introd.htm> acesso em 03/04/14). Ora ao que se apresenta a sobrevivência física desses indivíduos só torna-se possível pela destituição de sua cultura original e uma integração ao que se constituía, paulatinamente, como uma “nova cultura”. Considerando a necessidade de compreensão dos saberes associados à produção e consumo da cajuína especificamente, nos iremos nos deter, a seguir, especificamente neste momento, aos usos dados pela população local atual.



fundiário, no qual até recentemente era proibido ao posseiro o plantio de árvores, para evitar reivindicações de posse da terra por benfeitorias. Conjectura-se o motivo pelo qual os frutos só estarem disponíveis aos proprietários de terras que os plantassem e, portanto, a exclusão dos posseiros da produção da cajuína até que os cajueiros se espalhassem de forma mais ampla pelo estado, fomentado pela reforma agrária e políticas públicas de incentivo à produção agrícola.

Outro elemento relevante apontado pelo levantamento etnográfico foi a associação do termo “mocororó” com a bebida fermentada feita com o fruto do caju amargo, de alto teor alcoólico, utilizado por grupos indígenas do Nordeste no Toré¹³ e em outras danças rituais. A etnografia dos índios Tremembés, cujo processo de ressurgimento étnico localiza-os, atualmente, radicados no Ceará, aponta o mocororó como uma bebida sagrada produzida a partir do caju.

O mesmo termo foi mencionado no depoimento de alguns produtores de cajuína, cuja fala indica o mocororó como sendo o suco do caju obtido pela prensa do fruto e também aquela água do caju que escorre dos frutos e se acumula nas bacias, visto que os cajus são colhidos bem maduros. Este suco do caju, se permanecer *in natura*, fermenta rapidamente. O mesmo termo também foi encontrado durante o trabalho de campo associado ao vinho do caju, nos cantos mais recônditos do Piauí e presente entre as populações mais pobres.

A diferença na produção da cajuína e do mocororó (ou vinho do caju) será analisada com mais detalhes adiante. O que a pesquisa aponta, após a análise da questão, é que o que se conformou como “cajuína” se distancia de regimes etílicos ancestrais, embora essa última possa ser compreendida como parte de um sistema maior de utilização do fruto do cajueiro como base de bebidas. Devemos, portanto, nos ater ao elemento de ruptura e de superação que existe entre essas bebidas, para melhor entendermos os significados da cajuína, principalmente naquilo em que processo de “desetilização” do mocororó ou do vinho de caju - através de procedimentos de pasteurização do suco clarificado de caju - significa como um caminho inverso ao da embriaguez buscada nos rituais indígenas.

¹³ A maioria dos grupos indígenas localizados no Nordeste tem o Toré como importante prática ritual, capaz de balizar as diferenças internas, projetando os grupos nas situações de contato. (Para mais informações: <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/potiguara/941> acesso em 03/04/14)



Esse afastamento também pode simbolizar a distância que se institui entre os tempos modernos, reconhecido por uma busca pela “civilidade” que integre os contextos locais ao sistema globalizado, e os tempos de “Devassamento do Piauí”, quando as ideias de isolamento, rusticidade e guerra eram perigos a serem superados. A cajuína - que tem em seu regime de produção a capacidade de controle do processo natural de fermentação, e que a partir da estabilidade e segurança do processo permite que as garrafas possam ser armazenadas por longos períodos de tempo e, portanto, comercializada - se afasta dos tempos de “rusticidade” e adentra no mundo da modernidade “domesticada” e “controlada”.

Enquanto se buscava uma linha de continuidade entre essas bebidas - vínculos dos saberes associados à produção da cajuína com as populações indígenas nativas do Nordeste – o que se percebeu foi a cajuína como um emblema da mudança e do distanciamento dos contextos e modos de vida anteriores. Apesar de ter sido encontrada por meio da etnografia -, a produção de bebidas a partir do suco do caju como um saber praticado por populações indígenas e outros grupos sociais, os produtores mais antigos da cajuína não reconhecem, de modo direto, tal associação.

6. Os saberes e modos de fazer associados à cajuína e suas constantes transformações

O modo tradicional de produção da cajuína consiste em um processo desenvolvido ao longo do tempo. Cada núcleo produtor desenvolveu técnicas específicas que diferem seu produto dos demais. O controle de cada uma das etapas de produção refletirá na qualidade de cada garrafa da bebida, que depois será alvo de degustação e comentários de produtores e consumidores. Segue, de forma geral, a descrição das principais etapas de produção:

1. Colheita e limpeza dos frutos

Os frutos são coletados com muito cuidado para que não amassem ou tenham “machucados” na casca. Na hora da colheita, já se escolhem os frutos que não estão rompidos, murchos ou muito sujos. Os cajuins mais apreciados são aqueles que parecem um “saco de água” de tanto suco que tem. A fruta que segura toda essa água em meio à



seca exerce fascínio nos produtores. A qualidade¹⁴ de cada caju tem influência marcante no sabor de cada cajuína. 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- esta restrição do contato do caju com água natural (H₂O) impacta todo o processo de produção e será melhor detalhado em seguida. Por esse motivo, a colheita é cuidadosa para que debaixo dos pés de caju que serão aproveitados não se junte muita sujeira ou frutos apodrecidos, tendo em vista as especificidades para sua limpeza.

2. Esmagamento

O processo de esmagamento se iniciou de forma mais rústica, quando o caju era rasgado e espremido com a mão, atualmente, são utilizados moinhos. Foram observados moinhos de diversos tipos, tanto aqueles adaptados de outros usos, como os de carne e café, quanto àqueles mais modernos e com maior tecnologia. Muitos produtores também desenvolvem “engenhocas”, no intuito de inovar e otimizar a forma de produção. A tecnologia utilizada nesta etapa tem influência direta na seguinte, pois os moinhos mais modernos separam a ‘massa’ do suco do caju, apenas este segundo insumo será utilizado para preparação da cajuína.

3. Prensagem

As prensas representam outro setor de desenvolvimento e invenção. Quando tanto o suco quanto a massa saem pelo mesmo orifício dos moinhos, geralmente a massa precisa ser colocada em sacos que vão ser espremidos por prensas. Obtendo a maior quantidade possível de suco e evitando desperdícios.

4. Corte do suco ou *clarificação*

O “corte” do suco é o ponto crucial da produção da cajuína. Este momento guarda muitos segredos e possui um saber muito específico aprimorado ao longo dos anos. O “corte” consiste na adição de alguma substância que provoque a separação da polpa, deixando-a em suspensão, *clarificando*, assim, o suco. Originalmente, essa substância

¹⁴ A EMBRAPA introduziu o plantio de clones de cajueiro-anão-precoce no final da década de 1990 no Piauí. Os novos atores que se inserem na produção da cajuína por meio de ações institucionais são incentivados a utilizarem essa variedade em detrimento das espécies de cajueiros nativos.



era a própria resina da árvore do caju. Essa resina foi substituída por cola de sapateiro, que era comercializado na região em pequenas barras. Essa substância foi amplamente utilizada até aproximadamente dez anos atrás, quando começou a ser substituída por gelatina em pó¹⁵. No momento do “corte” ocorre uma desestabilização do suco ocorrendo uma precipitação do tanino do caju e sua consequente floculação. O resultado é um líquido com uma fase sobrenadante incolor e outra decantada de coloração amarela. Do ponto de vista científico 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 no suco do caju em forma de solução. (Informação do manual do SEBRAE).

5. Filtragem

Os instrumentos para filtragem do suco do caju para separação do tanino decantado na etapa anterior são aqueles que mais são alvos de inovações ao longo do tempo, envolvendo uma ampla diversidade de filtros e aparatos desenvolvidos por suas unidades produtora. No Piauí, a origem dos filtros da cajuína é a “rendinha, igual como lava a massa de farinhada”. Essa rendinha da farinhada consiste em um pano de saco de açúcar em formato de rede de dormir de aproximadamente 50 cm, amarrado entre dois paus ou árvores. O suco do caju com a massa “cortada” passa pelo filtro de pano e o suco clarificado é aparado por uma vasilha logo embaixo.

A partir dessa rede, vários outros desenhos foram criados, às vezes são afixadas em armações duplas ou triplas, de forma que o suco “cortado” já escorra de uma rede para outra. Em alguns dos núcleos de produção essas redes evoluíram para grandes funis, que também podem ser amarrados uns dentro dos outros para automatizar o serviço de despejar o suco dentro deles. Os funis e redes evoluíram de sacos de açúcar para sacos de brim e enfim de feltro. A quantidade de vezes que o suco do caju cortado é passado pelos filtros varia de casa em casa. 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 “cortação” e a filtragem. A cajuína bem cortada é aquela que produz coágulos de tanino que se fixam nos

¹⁵ A gelatina em pó é um produto alimentício, obtida através da purificação do colágeno, que é uma proteína extraída industrialmente da pele bovina. Obedece a todos os requisitos das boas práticas de fabricação de alimentos com a grande vantagem de não ser carregada de sabores desagradáveis e não ser considerada tóxica como a cola de sapateiro.



sacos/redes/funis formando uma parede que representa o verdadeiro agente de filtração, o verdadeiro filtro. Essa camada de massa que se junto no filtro 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”. O líquido escorre de um filtro para outro se tornando cada vez mais fino e límpido.¹⁶

6. Envasamento e Tapagem

Após a filtragem o suco clarificado está pronto para ser envasado em garrafas de vidro. As garrafas são tampadas de preferência com tampinhas de metal, há relatos da utilização de rolhas de cortiça, mas essas não são mais consideradas as ideias para o processo. A introdução das garrafas de vidro no Piauí foi uma condição para propagação desse modo de fazer. Há relatos da utilização de garrafas de cachaça industrializada, contudo os mais antigos se referem bastante às garrafas escuras de cerveja. Como essa bebida costuma ser consumida em quantidades fartas na região, 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 caju clarificado teria se disseminado, e a quantidade de cajuínas produzidas continuaria pequena. O acesso a garrafas de vidro pode ser considerado um dos principais gargalos para produção de cajuína em grandes quantidades.

7. Cozimento em banho-maria – a pasteurização

O cozimento das garrafas em banho-maria finaliza o processo de produção da cajuína. Nesse momento o suco “cortado” e filtrado carameliza e se transforma na bebida de coloração amarelo âmbar e doçura característica da cajuína. Quanto mais tempo cozinha, mais carameliza o açúcar natural do caju e mais escura se torna sua cor. Cada produtor alcança cor e sabor específico para sua cajuína, bem como seus clientes tem suas preferências. A pesquisa encontrou variações de 30 minutos até duas horas de cozimento entre os produtores.¹⁷ A pasteurização consequente deste processo representa

¹⁶ Os cursos ministrados pelo SEBRAE introduzem métodos para aceleração da filtragem com interesse no aumento da produtividade. Esses métodos parecem estar em contradição com a forma mais tradicional de produção que se esmera no processo da filtragem por entender que esse momento é crucial para de qualidade da cajuína, podendo ter duração de muitas horas, passando várias vezes pelos filtros.

¹⁷ Químicos contratados pelo SEBRAE verificaram que o tempo ideal de cozimento seria de 40 minutos, suficiente para preservar as vitaminas do suco, e o suficiente para garantir a esterilização/pasteurização. O



a eliminação da flora microbiana presente no suco do caju, deixando finalmente o produto livre de microrganismos que acarretariam na fermentação.

6.1 Novos produtores de cajuína e o incentivo de atores institucionais

Nas décadas de 1950 e 1960, a produção de cajuína, mesmo a artesanal, começa a ganhar inserção no mercado, sem perder, entretanto, seu lugar de importância no cotidiano familiar e seu valor como elemento de reciprocidade. Sua circulação, que estava concentrada na produção e consumo doméstico, passa a acontecer de forma mais especializada em nível comercial, embora ainda de maneira informal e não empresarial. A década de 1960¹⁸ é marcada por políticas públicas voltadas ao aumento da produção do caju, notadamente, designada à agroindústria da castanha, época em que são gerados os grandes cajuais do Piauí.

A partir de 2000, a EMBRAPA¹⁹ do Piauí passa a investir na adaptação local de clones de cajueiro que haviam sido desenvolvidos para clima e solos do Ceará. Na medida em que os grandes cajueirais racionais são implantados no estado com a ajuda de financiamentos do Banco do Nordeste - BNB e pesquisas da EMBRAPA, surge, por um lado, o estímulo ao aproveitamento dos pedúnculos do caju, motivado pela nova demanda mercadológica por sucos naturais; e, por outro, investimentos sociais na inclusão de trabalhadores assentados da Reforma Agrária na economia de mercado. Logo, percebe-se uma intrínseca relação entre a presença de cajueirais modernos e a expansão da produção da cajuína por novos atores no território piauiense.

A parcela da população menos favorecida apenas conhecia a cajuína a partir do papel de empregados, agregados ou moradores das casas das “senhoras de família”, responsáveis pelo seu preparo. Atualmente, em função da Reforma Agrária²⁰, essa parcela da população passa a receber terras por meio de assentamentos, assim como a

processo desenvolvido pela EMBRAPA para repassar aos novos produtores também inclui outras etapas “pré-aquecimento do suco clarificado” e o “tratamento térmico” é diferenciado (RIBEIRO, p.97)

¹⁸ “A partir da segunda metade da década de 1960, quando foi aprovado o II Plano Diretor da SUDENE, que criou incentivos fiscais por meio do sistema 34/18 para o plantio e beneficiamento do caju na região Nordeste, essa cultura passou a ser cultivada com fins comerciais.” (RIBEIRO, p. 34)

¹⁹ A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA - vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - tem como missão é viabilizar soluções de pesquisa, desenvolvimento e inovação para a sustentabilidade da agricultura. Atua por intermédio de Unidades de Pesquisa e de Serviços e de Unidades Administrativas, estando presente em quase todos os Estados da Federação.

²⁰ O dossiê descritivo não apresenta dados sobre quando se inicia a reforma agrária neste estado, tampouco dados sobre o número de assentados que foram incluídos nos programas do SEBRAE.

ter acesso a meios de produção agrícola e incentivos para o desenvolvimento de micro e pequenos empreendimentos, por meio de políticas públicas apoiadas por instituições como SEBRAE e EMATER²¹. Essas instituições promoveram a distribuição de “kits” de produção de cajuína e ministram cursos para os assentados e pequenos produtores no interior²² do estado. Verificou-se, então, a multiplicação do número de produtores de cajuína nas regiões onde o estímulo institucional orquestrado pelo SEBRAE/EMATER foi melhor sucedido. Para essa nova categoria de produtores, o principal motivador para a produção de cajuína é a geração de renda. Estas instituições utilizaram de um saber local e, pautados em estudos técnicos e científicos, introduziram modificações na forma de produção com o intuito de gerar o aumento da produtividade.

O modo de fazer tradicional de cajuína se estabeleceu como atividade de produção familiar, requerendo como condições básicas para sua produção o acesso à terra (com cajueirais ou quintas de caju), capacidade de financiamento do trabalho (empregados e/ou familiares), e capacidade de aquisição de insumos (utensílios e garrafas). A pesquisa deixou entrever a entrada de novos atores por meio do acesso a essas condições, como elemento característico da dinâmica atual das práticas relacionadas à cajuína.

Observou-se que mesmo que essas instituições tenham desempenhado o papel de repassadoras das técnicas para a produção da cajuína, também se manteve viva uma transmissão tradicional, cujo saber é repassado de maneira informal, de conhecedores da técnica para empregados, amigos e aparentados, que visitam as moradias e fazendas, as quais a bebida é produzida. Assim, a pesquisa apresenta um quadro com as seguintes

²¹ 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 é vinculada ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - 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 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 Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER contribui para o desenvolvimento rural sustentável, centrado na expansão e fortalecimento da agricultura familiar. O EMATER - PI atua junto aos produtores e suas famílias e todos os setores ligados à atividade agrícola, buscando aumentar a renda, a produção e a produtividade agrícola. Com atuação em 223 municípios possui atualmente 16 escritórios regionais que abrangem desde o município de Parnaíba até a região de corrente, além de 78 escritórios territoriais espalhados também por todo o estado.

²² Para dados sobre a distribuição de produtores de cajuína e a relação com a demanda de cursos de capacitação promovidos pela EMATER conferir dossiê descritivo (p. 126 - 128).



categorias de atores - produtores²³ envolvidos, atualmente, na atividade de produção da cajuína:

1. Senhoras de antigas famílias de proprietários de terra com alto grau de distinção social: senhoras de alta-sociedade
2. Senhoras de antigas famílias de proprietários de terra sem alto grau de distinção social;
3. Senhoras de famílias proprietárias de sítios, residindo no interior ou em Teresina;
4. Senhoras urbanas que não possuem terras, mas que adquirem o caju de terceiros (raras);
5. Casais ou senhores aposentados do funcionalismo público, que seguindo uma lógica moderna de controle contábil e inovação tecnológica, alguns entram na atividade através do SEBRAE, como uma forma de manter sítios de final de semana ou de aumentar a renda. (Muitos organizados na Cooperativa CAJUESPI – solicitante do Registro);
6. Empregados de sítiantes que fabricam para o patrão, com ele presente ou ausente;
7. Empregados de sítiantes que, após completarem a cota do patrão, utilizam os frutos e os instrumentos do patrão para produzirem sua cota individual;
8. Ex-empregados que conseguiram adquirir terra, plantar cajuais, e produzem de forma independente, tendo aprendido com os patrões;
9. Assentados da reforma agrária que iniciam a produção através da EMATER/SEBRAE;
10. 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;
11. Técnicos da Universidade contratados por órgãos de fomento para desenvolver pesquisas.

Mesmo com absorção de novos recursos técnicos, as informações coletadas indicam um *modo de fazer* cuja estrutura comum apresenta pequenas variações. O modo

²³ Cabe mencionar a necessidade de se mapear, em pesquisas posteriores, os demais atores envolvidos na produção da cajuína que não sejam da categoria “proprietários”. Embora estes tenham um papel fundamental na manutenção dos modos de fazer tradicionais, é necessário compreender melhor com os demais atores participam do processo.



tradicional possibilita a introdução de muita criatividade e inovação, sendo essas características marcantes mesmo entre os produtores mais antigos. A partir do momento em que a produção volta-se para a venda, gera-se certa pressão sobre o tempo da produção. As técnicas desenvolvidas por agentes institucionais são aprimoradas, no sentido do melhor desempenho da produção e aproveitamento dos insumos. Mais adiante será elucidado como essas modificações geram impactos sobre a produção considerada tradicional.

7.2 Significados e sentidos das práticas socioculturais associadas à produção da cajuína

Os atributos e qualidades de uma boa cajuína estão vinculados aos adjetivos de cristalina, pura, límpida, doce e saborosa, dentre esses os principais valores atribuídos a ela são o de pureza e cristalinidade. A cor costuma ser alvo de comentários dos degustadores, e sua variação está atrelada ao tempo de cozimento. Cor e sabor também dependem do teor de açúcar e qualidade dos frutos utilizados. Os bons conhecedores da cajuína reconhecem se ela foi produzida do caju clonado ou de espécies nativas. Transformar o suco leitoso do caju em um líquido cristalino é onde reside o “encantamento” deste processo de produção. Algumas das etapas da produção são consideradas delicadas e difíceis, por se tratarem de momentos de controle total das condições. Por isso mesmo, são os pontos que carregam os significados e simbolismos do saber fazer diferenciado e especializado.

A produção da cajuína ocorre nos meses de agosto a outubro, durante a safra do caju, meses mais secos do ano. O fato de coincidir com o período da seca 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 (H₂O) 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).

A interdição de não haver contato com água da chuva ou mesmo da torneira foi um dos detalhes mais apontados, pelos produtores mais antigos, para se obter êxito na



produção da cajuína. No conjunto dos produtores mais tradicionais a interdição da água é considerada uma mácula. “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). P160 Nesse sentido *água do caju* é considerada um dos elementos fundamentais da produção da boa cajuína, segundo os produtores mais tradicionais, e só esta água poderia entrar em contato com os frutos durante sua higienização.

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. P162

Os produtores que utilizam as tecnologias repassadas pelo SEBRAE incorporaram outras concepções de higienização pautadas em estudos da ciência moderna.

Outro momento crucial para produção da cajuína é o “corte”, este momento chave do processo de produção pode ser atrapalhado por várias circunstâncias que acarretam na qualidade e mesmo no acerto da produção. A interdição da água natural se apresenta como uma das principais, esse contato deve ser evitado sob o risco de que a “mágica” do corte não se dê. Outra circunstância desfavorável é a presença de pessoas não familiares ou estranhas ao processo, ou ainda pessoas com estado de espírito não favorável, “zangadas” ou “chateadas”.

Mais um aspecto importante do “corte” é que ele define os limites entre a cajuína e o vinho do caju. Para alguns produtores o suco clarificado depois de cortado não se chama *água de caju*, mas *mocororó* (mesmo termo utilizado pelos índios Tremembé para se referir a sua bebida etílica preparada a partir do caju). A durabilidade deste líquido é mínima, podendo ser guardado apenas por mais um dia na geladeira sem azedar. Por vezes é compartilhado entre aqueles que estão na atividade de produção, como um raro prazer. Se fermentado este líquido se torna o vinho de caju (bebida etílica), se levado para o processo de pasteurização em banho-maria ganha a característica amarelada e caramelizada da cajuína e poderá ser armazenada por um longo período de tempo (aproximadamente dois anos). Esta descrição desafia-nos a supor algum vínculo entre o modo de fazer do vinho de caju e o modo de fazer cajuína no Piauí.



A etnografia analisada pela pesquisa identificou que grupos indígenas que produziam o mocororó (ou vinho de caju) o faziam espremendo o caju em vasos e nestes deixavam estar por tanto tempo que o líquido fervia, escumava e fermentava, até ficar como a substância do vinho, mais ou menos azedo. Também foram encontrados registros de outros métodos, que incluíam a fervura ou a adição de elementos para acelerar a fermentação, como de pedaços de beiju (frescos ou envelhecidos) que continham fungos. Outros entrevistados (em geral pessoas de menor poder aquisitivo) também recordaram sobre o preparo do vinho de caju em tempos passados e citam a fervura e a exposição ao sol como procedimentos para obtê-lo. Revelam ainda uma infinidade de procedimentos e métodos, nas quais as garrafas eram reabertas para filtragem, adição de açúcar ou de determinadas palhas para alteração da cor. Também foram encontrados pela pesquisa outros sistemas de “corte” e pasteurização da cajuína que não passavam pelo processo da fervura.

A fervura das garrafas em banho-maria consiste em outro momento delicado da produção da cajuína. Para agravar a escassez de garrafas de vidro disponíveis para este tipo de produção caseira, há inúmeros relatos de que as garrafas estouravam durante o ato do cozimento, às vezes causando o prejuízo de um dia inteiro de trabalho. Esta ocorrência pareceu ser mais frequente no passado do que nos dias atuais. Revelando ser outro saber elaborado e aprimorado com a experiência.

Alguns produtores criaram cestos como suporte para as garrafas que vão dentro do recipiente com água fervente. Outros recomendam que quando as garrafas forem dispostas soltas no interior do recipiente, este seja forrado com estopa para evitar a quebra das garrafas, ocasionado pelo atrito das garrafas, durante a fervura. Importante frisar que a dificuldade em comprar garrafas, principalmente em áreas distantes de Teresina, representa o maior gargalo econômico da produção da cajuína em maior escala.

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. P169

De todos os entrevistados apenas uma única senhora afirmou produzir a cajuína da mesma forma como aprendeu. Os demais produtores, de todas as camadas sociais analisadas, demonstram interesse pelas alterações, incrementos e inovações nas formas de produção da bebida. Inclusive, os produtores mais antigos mostraram orgulho nos inventos e “engenhocas” desenvolvidos para sua unidade de produção, relevando como os processos tradicionais desse modo-de-fazer reivindicam, como parte de sua tradição, a capacidade criativa de seus atores.

8. Produção comercial e as demandas de um mercado globalizado

Em agosto de 2008, a Superintendência Estadual do Iphan no Piauí encaminhou à Coordenação de Registro matérias jornalísticas da imprensa do estado do Piauí noticiando o lançamento de um refrigerante de caju de nome “Crush Cajuína” (fls. 50-65), a ser produzido pela empresa multinacional Coca-Cola nos estados do Piauí e Ceará. Este fato foi motivo de alvoroço por parte dos piauienses, muitos produtores se manifestaram contra a utilização deste nome por não se tratar efetivamente de cajuína, mas de um produto industrializado, gaseificado e com outro sabor.

Este caso evidencia uma demanda atual do mercado que busca por produtos que carreguem diferenciais culturais por meio de apelos locais e regionais. Nesse sentido, a produção de cajuína também se torna alvo de ações que a inserem na dinâmica do mercado globalizado de bebidas. A Superintendência alerta sobre o perigo da busca de padronização do modo de fazer e do sabor da cajuína, bem como sobre a possibilidade do ingresso de grandes empresas no mercado e a consequente destruição da pequena produção de base familiar. Como visto anteriormente, a partir da pesquisa para o Dossiê, a associação do piauiense com a cajuína de forma mais ampliada perpassa um reconhecimento externo do produto, como um processo de retroalimentação. Assim, essa demanda por produtos regionais no mercado globalizado e sua difusão e reconhecimento externo promove o auto-reconhecimento identitário.

Nesse sentido, enquanto a pesquisa localizava uma forma tradicional de produção da cajuína voltada para circulação local e familiar, também se deparou com

uma bebida em franco processo de inserção no mercado globalizado. Esse curso da produção voltada para o comércio em grande escala tem recebido grandes investimentos institucionais com intuito, por um lado, de gerar divisas para economia do estado por meio do aumento das exportações, como por outro, potencializar a geração de renda de parcelas da população historicamente excluídas, como forma de inclusão social.

Esse movimento conta com a participação de diversos órgãos públicos, como 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 ações promovidas por estas instituições anteriormente – 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 ideais de transformação dessa bebida tradicional em uma indústria de grande porte, capaz de atrair investimentos externos. Com a produção da cajuína estimulada pelo mercado outros valores são atrelados a sua condição de geradora de identidade.

O SEBRAE articula condições para a entrada do produto no mercado externo, com apoio financeiro do BNB para elaboração de pesquisas junto à universidade e o financiamento do processo de Certificação Geográfica²⁴ da cajuína junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, bem como as devidas negociações com a ANVISA e o Ministério da Agricultura.

A necessidade de padronização dos produtos que disputam espaço no mercado externo interfere diretamente em algumas das condições básicas da produção de cajuína em sua forma tradicional. Por exemplo, os critérios de higiene estabelecidos pelos produtores mais antigos, mesmo sendo reconhecido pelos mesmos como item de valorização de um bom produto e ser motivo de atenção e cuidado, diferem bastante daqueles estabelecidos pela modernidade industrial e pela ANVISA. Os critérios de asseio estabelecidos pelos produtores perpassam lavar e secar bem os filtros, por no sol

²⁴ 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 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. Para mais informações sobre os parâmetros para padronização ver apenso VIII: RIBEIRO, José Lopes. *Cajuína: informações técnicas para a indicação geográfica de procedência do Estado do Piauí*. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011.



para “quarar”, lavar as garrafas, limpar moinhos e prensas após cada dia de trabalho. Alguns se referem à forração da área de trabalho com telas para evitar ciscos e insetos, entre outras medidas ao seu alcance.

Os estudos desenvolvidos pelo SEBRAE em conjunto com a Universidade do Piauí para garantia de qualidade do produto sugerem algumas modificações consideradas radicais pelos produtores tradicionais, como a necessidade de salas azulejadas, pessoal uniformizado e o uso de água clorada para lavar os frutos. Uma das comprovações científicas promovidas por esses estudos explicita que o contato do caju com a água natural (H₂O) não seria prejudicial à cajuína. Se para os produtores tradicionais a água natural (H₂O) interdita a “água do caju”, tornando-a impura e inapropriada à cristalinidade da cajuína, do ponto de vista científico é justamente a lavagem com a água clorada que lhe confere o sentido laboratorial de higiene. Apenas aqueles produtores que foram formados pelos treinamentos feitos pelo SEBRAE aderiram à lavagem com água clorada, e em pequeno número.

Com a indicação geográfica, a cajuína do Piauí passará a ser conhecida nacionalmente, devido à padronização do seu processo de fabricação, qualidade e competitividade com outras bebidas não fermentadas e sem aditivos, conquistando novos mercados, ampliando a sua produção e dando sustentabilidade ao agronegócio da cajucultura piauiense. (RIBEIRO, p.15)

A padronização das produções de cajuína aparece como uma das questões de maior proeminência no quadro de inserção da mesma no mercado externo. 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. O ato de degustar 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. Nessa lógica a nível local, o que interessa é a qualidade que cada consumidor associa a um produtor específico. Nesse sentido, cada unidade de produção tem seu “próprio padrão”.

As metas de padronização e o incremento da produtividade por meio da aceleração dos processos, promovidos institucionalmente, diferem daquelas condições que os produtores mais antigos colocam como requisitos para a produção de uma cajuína de qualidade. Entre esses requisitos à necessidade de filtragens cuidadosas e demoradas, como apresentado na seção anterior, são um dos pontos os quais os



produtores antigos afirmam não compreender como os cursos ministrados pelo SEBRAE podem implantar métodos para acelerar as filtrações como forma de incentivo ao aumento da produção. Visto que esses produtores acreditam que para produzir a *cajuína cristalina* é necessário que a borra de tanino da massa recubra os filtros, reforçando seu poder de filtração e muito se orgulham de ter esse momento como o diferencial da obtenção da qualidade da bebida.

O SEBRAE despense esforços no sentido da padronização da bebida, de forma a atender aos requisitos da Certificação de Origem Geográfica. Por esse processo, a cajuína exportada e reconhecida como de origem 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. 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. Para esta situação, entre outras decorridas dos processos de intervenção institucionais, a pesquisa aponta para a perda das variedades de cajuínas, bem como das práticas socioculturais associadas a ela pelo ato de degustação e comparação. Um segundo risco, apenas indicado, decorre do incentivo aos cajuais clonados em detrimento a cajuais nativos, o que poderia causar impacto sobre a biodiversidade local.

9. Conclusão

O pedido de Registro em tela contempla os parâmetros básicos para patrimonialização de “comidas”, uma vez que apresenta quais são os grupos sociais envolvidos com a produção do bem. Da mesma forma, descreve de forma substanciada os elementos que comprovem saberes e fazeres associados aos processos de apropriação e transformação dos recursos, assim como a produção e consumo da cajuína em espaços de sociabilidade reiterada ou como prática enraizada no cotidiano dos grupos.

Entendemos, portanto, que o bem cultural a ser conhecido no Livro do Saberes deve ser a “Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí”, considerando a impossibilidade de se dissociar os saberes e técnicas que



orientam a produção da bebida das práticas sociais que lhe fornecem inteligibilidade e sentido, contribuindo para a construção de referências de identidade, elementos imprescindíveis para qualquer designação de valor patrimonial. Como práticas associadas entendemos não só as que se referem à produção da bebida, mas também aquelas relacionadas ao consumo da cajuína, e que expressam em contextos festivos, rituais, de comemoração e hospitalidade, reiterando os sentidos de coletividade e pertencimento dos diferentes grupos sociais.

Como parte dessa definição do objeto, propomos também a substituição do termo “artesanal” por aquele “tradicional”, como constava da proposta original de solicitação do Registro. Entendemos, diante do exposto no Dossiê final, que o último termo responde, de modo mais satisfatório, a complexidade de se definir o contexto específico da produção cajuína.

O dossiê descritivo faz algumas indicações de ações a serem realizadas no âmbito da Salvaguarda, em especial aquelas de mediação do diálogo com as instituições que estão à frente do incremento da produção da bebida e da sua inserção no mercado. Estas indicações de ação visam o fortalecimento das condições tradicionais de produção da cajuína, que são aquelas que permitem a manutenção dos valores referenciais do bem cultural, decorrente da sua associação com as suas práticas sociais de referência.

Sugerimos ainda, como ação imediata pós Registro, que se seja realizado ciclo de reuniões com produtores para se estabelecer quais serão as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Salvaguarda, uma vez que elas não foram abordadas, de modo suficiente, na instrução do processo.

Considerando ainda que a pesquisa realizada para instrução deteve-se consideravelmente no aspecto histórico da constituição da cajuína como referência cultural, abordando de modo mais ligeiro outros pontos de relevância para a descrição do bem cultural, reiteramos a necessidade de complementação e aprofundamento da pesquisa realizada, para subsidiar as ações de apoio e fomento às condições de existência do bem cultural e adensar a documentação constituinte do Dossiê, como mencionado no item 2 deste parecer.

Por sua relevância nacional, na medida em que traz elementos essenciais para a constituição da memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira;



Por ser este um saber elemento fundamental para a construção e afirmação da identidade cultural piauiense, dado os elementos que agrega e que legitimam suas práticas cotidianas;

Por ser uma referência cultural dinâmica e de longa continuidade histórica;

Por encontrarmos suficientemente apresentados no presente parecer os argumentos capazes de fundamentar a decisão quanto à pertinência do Registro da **Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí**, no Livro dos Saberes, somos favoráveis ao seu reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

É este o nosso parecer.

Ellen Christina Ribeiro Krohn
Técnica
Coordenação de Registro
DPI/IPHAN

Brasília, 07 de abril de 2014.

Ellen Christina Ribeiro Krohn
Ellen Krohn

Mat. 2765 073

Coordenação de Registro

De acordo.

À Diretora do DPI,

Para os demais encaminhamentos.

Mônia B. Silvestrin

Mônia Silvestrin

Coordenadora Geral de Identificação e Registro

*De acordo, e PF.
24.14
Célio Corsino*

Célio Corsino
Diretora
DPI/IPHAN



EM BRANCO

Por ser uma referência cultural clássica e de longa continuidade histórica, [...] identidade cultural brasileira, dada as elementos que agrega e que legitima suas práticas culturais;

Por ser uma referência cultural clássica e de longa continuidade histórica, [...] Por encarnar valores historicamente reconhecidos no Brasil, por ser um [...] argumentos capazes de fundamentar e decidir quanto à pertinência de [...] tradições tradicionais e práticas socioculturais associadas à região do [...] Livro dos Saberes, como favorece ao seu reconhecimento como Patrimônio Cultural [...] Intelectual do Brasil.

É este o nosso parecer.
Ellen Cristina Ribeiro Klein
Técnica
Coordenadora de Registro
IPHAN
Ellen Klein

Mar. 27/07 073
Coordenadora de Registro

De acordo.
A Diretora de IPR.

EM BRANCO

Coordenadora Geral de Identificação e Registro

Handwritten notes and signatures at the bottom left of the page.