



## PROCESSO DE DECLARAÇÃO DE RELEVANTE INTERESSE CULTURAL DO MODO DE FAZER TRADICIONAL DA CAJUÍNA DO ESTADO DO PIAUÍ

*“Existirmos a que será que se destina  
Pois quando tu me deste a rosa pequenina  
Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina  
Do menino infeliz não se nos ilumina  
Tampouco turva-se a lágrima nordestina  
Apenas a matéria vida era tão fina  
E éramos olharmo-nos intacta retina  
A cajuína cristalina em Teresina”  
(Cajuína, Caetano Veloso)*

MAIO/2008

**EQUIPE TÉCNICA*****Pesquisa Histórica****Jairo Gomes Araújo**Maria do Carmo Veloso****Referência***

*Cooperativa de Produtores da Cajuína do Piauí, das cidades de Água Branca, Altos, Amarante, Monsenhor Gil, Pau D'Arco, Picos, Regeneração, Teresina e Valença.*

***Montagem do processo****Jairo Gomes Araújo**Marilene Costa Nogueira Terto**Patrícia Mendes dos Santos*

# Introdução

*A instrução do presente trabalho tem por finalidade submeter à apreciação do Conselho Estadual de Cultura a Proposta de Declaração Relevante Interesse Cultural ao Modo de Fazer da CAJUÍNA, no estado do Piauí.*

*Considerando que a proposta está referendada pela Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí e que deverá subsidiar o pedido de Registro do Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí como Patrimônio Cultural Brasileiro junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), solicitamos o Registro do Modo de Fazer Tradicional da CAJUÍNA como de Relevante Interesse Cultural Piauiense.*

Abaixo-assinado das  
Cooperativas e Associações de  
Produtores de Cajuína do Piauí

# Artigos jornais

# Documentação

# Anexos



# Justificativa

*“Existirmos a que será que se destina  
Pois quando tu me deste a rosa pequenina  
Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina  
Do menino infeliz não se nos ilumina  
Tampouco turva-se a lágrima nordestina  
Apenas a matéria vida era tão fina  
E éramos olharmo-nos intacta retina  
A cajuína cristalina em Teresina”  
(Cajuína, Caetano Veloso)*

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

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

Sua origem étnica remonta nossa história indígena, uma vez que o cajú, planta originária da amazônia brasileira, foi por estes difundida pelo Nordeste através do processo migratório. (...) Em terras nordestina, o cajueiro prosperou de tal forma que tornou-se uma motivação importante à corrente migratória destas populações em período de safra, quando também ocorriam as “guerras dos cajus”, chamadas assim por representar as disputas pelos cajuais desenvolvidos pelas referidas populações. Podemos inferir que este caminho migratório ao ser identificado pelo colonizador veio a facilitar-lhe o

ataque aos índios. Supomos ainda que as constantes fugas do ataque dos adversários, forçaram as populações nativas a priorizarem a mandioca e outros vegetais na preparação de bebidas rituais em detrimento das frutas.

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

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

O “desbravamento das terras piauiense” compreendeu o esforço do colonizador para fortalecer a tentativa de tornar a mão de obra indígena como escrava. Desta forma quando Domingo Jorge Velho aqui chegou já trazia consigo índios cativos, como estratégia para capturar os índios locais. Diante da dificuldade que a Coroa encontrou para empreender seu projeto de escravização indígena, criou uma nova estratégia estabelecendo aliança com

os jesuítas para implementação da cristianização, resultando no aldeamento, que atendia aos propósitos da igreja e do colonizador: facilitar a catequização e disponibilizar terras indígenas. Esta aliança com os índios fez dos missionários seus protetores em relação ao Estado português, oportunizando a geração de empreendimentos econômicos distintos daqueles propostos pela Coroa. Desta forma, os jesuítas tornaram-se uma ameaça juntamente com os índios. Aos jesuítas os portugueses ofereceram a expulsão. Aos índios ofereceram a violentação física, a desterritorialização e a exclusão de suas referências nos documentos históricos oficiais. Fato este lido por muitos historiadores como desaparecimento étnico.

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

Recentemente a antropologia brasileira tem revisto a história dos índios do nordeste, dando-se conta da presença indígena atual e da força política da **ideologia do desaparecimento**. A partir desta reflexão os antropólogos aliados à Causa Indígena, passam a repensar a formação da identidade indígena no Brasil. No caso do nordeste, novos estudos foram elaborados sobre etnogênese dos índios. Este conjunto de ações vem resultando em crescente reconhecimento de grupos indígenas no nordeste, cuja população passa de 27 mil em 1986 para 77.585 em 2004.

Os dados etnográficos em documentos históricos até 1662 são rarefeitos, referindo-se mais à tentativa de conquista das populações nativas pelo colonizador do que aos hábitos e costumes dos grupos indígenas. Sabe-se, no entanto, que a cauinagem era costume geral das populações nativas brasileiras. Tratava-se do mais importante ritual dessas populações. Sua estrutura guardava segredos jamais alcançados pelas populações não indígenas. A abundância de cajú em terras Nordestinas tornava-se um atrativo ainda maior na medida em que oferecia matéria prima básica para sua bebida ritual: o caiuí. Embora fosse a bebida ritual o elemento mais significativo para

essas populações, o cajú era ainda componente importante em suas dietas e também no seu uso medicinal.

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

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

Resta-nos compreender sobre as diversas atualizações ocorridas com o modo de fazer cajuína. Se na cauinagem o cauim era preparado para consumo

imediatamente e ritualizado, na cajuína sua conservação envolve fervura e engarrafamento. Qual embalagem original e quais modificações introduzidas são questões a serem respondidas pela pesquisa que subsidiará a elaboração de dossiês.

O fato é que a disseminação do caju em todo Nordeste pelas correntes migratórias das populações indígenas, incrementou o uso do caju, da castanha e do pedúnculo como alimento importante na dieta tradicional do nordestino e também como recurso terapêutico. No Piauí, além da castanha, do consumo do fruto e dos doces, a cajuína tornou-se um componente da dieta em momentos de festas, cuja produção ainda é mantida como eminentemente feminina. Nas áreas rurais, os cajueiros faziam parte da paisagem. Nas áreas urbanas, tinham presença obrigatória nos grandes quintais, cuja produção era totalmente voltada ao consumo doméstico. É neste cenário que a cajuína é fortalecida. Assim, no Piauí, em cada casa, especialmente nas pequenas cidades e nas comunidades rurais, a rápida safra do caju é transformada por suas mulheres em cajuínas e doces, cujo consumo está direcionada a reafirmação de laços familiares e de amizade. Na atividade, sob a coordenação das mulheres adultas, as mais novas aprendem o ofício e também repassam a técnica às gerações vindouras. E assim, a produção da cajuína amadurece, também implicando em segredos familiares que asseguram um diverso sabor muito digno às experiências sensíveis da degustação.

A exploração do cajueiro foi completamente dominada pelo extrativismo até a década de 1950. Mais recentemente, quando a castanha do caju agregou valor mercadológico, as políticas agroindustriais no Brasil o incluíram como produto importante, viabilizando grandes plantações e sua proliferação. Desde então foram implantados pomares de caju voltados à pesquisa agrônômica. Na região Nordeste, onde está concentrada sua maior produção, o Piauí é o estado que detém o maior percentual de áreas plantadas. Em 2005 a área total plantada com caju neste estado atinge 190.213ha, para uma produção de 24.497t de castanha (EMATER,2006), donde podemos estimar a conseqüente elevação da produção da cajuína. Neste contexto, a pequena produção da cajuína, até então voltada ao consumo e circulação nas relações familiares,

expande-se, revigorando os saberes voltados à atividade, sendo mantidos, em maior patamar, a técnica artesanal. Agora a participação masculina alia-se à atividade, sendo dedicada ao plantio, colheita e comercialização, mais ainda mantendo a produção em si sob a égide feminina.

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

Assim, o caju penetra na vida do nordestino, tecendo laços e adoçando relações. Deste complexo a cajuína é, sem dúvida, o ponto mais elevado, pois mantém sua circulação entre as famílias nordestinas como bebida preferencial em momentos de fortalecimento de laços sociais, apesar do avanço da industrialização brasileira ter inserido no mercado, de forma bastante agressiva no que se refere às estratégias de mudanças de hábitos alimentares da população, bebidas gaseificadas, como os refrigerantes e outras que, por um lado facilitaram a vida das pessoas e, por outro, as atraíram a novos ingredientes com sabor de modernidade. Mesmo assim, a cajuína continua sendo apreciada e consumida pelas diferentes gerações e camadas sociais.

Paralelo ao modo tradicional de fazer cajuína, com o avanço da industrialização, cogita-se novas formulas cuja investidura está voltada ao aumento da capacidade produtiva e à busca de um selo de qualidade em termos mercadológicos. Neste caso o processo é incrementado com moedores industrializados, clareamento com gelatina e filtragem com luvas especiais, para posterior engarrafamento em vasilhas menores e translúcidas, recebendo ainda fervura em banho-maria.

Neste contexto, os valores e relações sociais que anteriormente envolviam as famílias e vizinhos desde a coleta do caju até a finalização de sua produção e mesmo o seu consumo, que faziam da atividade uma verdadeira festa, assumem novas conotações onde o processo de produção passa a visualizar somente os valores de mercado. Embora muitos destes produtores sejam pequenos e médios, o novo modo agro-industrial assume características eminentes de empresariamento. Observemos, no entanto, que tal tendência tem sido controlada pela qualidade artesanal do produto, o que não pode distrair, no entanto, sobre o risco que correm os pequenos produtores, assim como as relações e significações engendradas no modo de fazer tradicional da cajuína.

Então, faz-se necessário a formulação de um plano de salvaguarda do saber fazer cajuína em sua forma tradicional, titulando-a primeiramente como de Relevante Interesse da Cultura Piauiense, como consta na Lei nº 4.515 de 09 de novembro de 1992, que dispõe sobre a proteção do Patrimônio Cultural do Estado do Piauí. Salvaguardar o modo tradicional de fazer cajuína significa o incentivo a ações para seu reconhecimento, valorização, difusão e transmissão. Conduz também o apoio às organizações comunitárias e gerenciais de seus produtores e à construção de indicadores que assegurem o acompanhamento e avaliação das ações de sua salvaguarda. Com a titulação estaremos, por um lado, preservando relações de identidade cultural e, por outro, garantindo a inclusão da produção familiar no mercado, bem como protegendo técnicas e saberes construídos pela coletividade, de interesses que venham a patentear e tornar privativa uma criação identitária do ser piauiense.



*A cajuína é um bem que circula por todos os municípios do Estado do Piauí, como mostra o endereçamento dos membros da cooperativa e o Projeto cajuína desenvolvida pela EMATER-PI.*

1. DESCRIÇÃO DO BEM (indicar participação e/ou atuação dos envolvidos, onde e como ocorre)

O modo de fazer tradicional da cajuína é atividade predominantemente feminina, envolvendo valores sociais e relações familiares específicas, tendo os seguintes passos:

1. coleta do caju;
2. seleção do caju;
3. retirada das castanha utilizando uma embira amarrada em um ponto de apoio firme;
4. lavagem dos caju com “água do caju”;
5. prensagem do caju para retirada da água;
6. “corte da água do caju” com rezina do próprio caju, para fins de clarificação e posteriormente uso de cola de sapateiro e atualmente gelatina ;
7. filtragem diretamente em garrafas grandes e escuras, utilizando funis forrados com algodão. Atualmente usam-se garrafas pequenas e translúcidas, cuja intenção é mostrar o líquido translúcido;
8. vedação das garrafas;
9. acomodação das garrafas em latas grandes, forradas entre sí, para fins de cozimento em banho-maria. Hoje alguns produtores usam um engradado separando as garrafas no momento do banho-maria;
10. resfriamento natural das garrafas após fervidas;
11. armazenamento;

12. durante muitos anos foi de consumo doméstico estritamente entre as famílias, hoje é feita distribuição na rede comercial do Estado, sendo encontrada nos grandes supermercados e também em diversos restaurantes.

*Desse modo, a Coordenação de Registro e Conservação da Fundação Cultural do Piauí-FUNDAC, propõe a Declaração de Relevante Interesse Cultural do Modo de Fazer Tradicional da CAJUÍNA do Estado do Piauí, respaldado na Lei Nº 4.515 de 09 de novembro de 1992, que trata da Proteção dos Bens Culturais do Estado do Piauí.*

## Bibliografia

ALMEIDA, Edvaldo Rodrigues – *Plantas Medicinais Brasileira*, Hemus, São Paulo, 1990

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. *Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta. Instrução Normativa N 01, de 07 de janeiro de 2000. Disponível em: < <http://200.252.65.21/ddiv/legisbebidas09.htm> >. Acesso em: 26 set. 2001.*

BEAUREPAIRE-ROHAN - *Dicionário de vocábulos brasileiros*, Salvador, Editora Progresso, 1956

BNB/ETENE/EPACE/EMBRAPA - *A cultura do cajueiro no Nordeste do Brasil*, Fortaleza, 1968

BALMÉ, François – *Plantas Medicinais*, São Paulo, 1980

CAMPOS, Eduardo - *Estudos de folclore cearense*, Imprensa Universitária do Ceará, 1969.

CÂMARA CASCUDO, Luís da, *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1962

CARIBÉ, José – *Plantas que ajudam o Homem*, Pensamento, São Paulo

CORREA, M Pio – *Dicionário de Plantas Úteis no Brasil e das Exóticas Cultivadas*, vol.1, Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro

EPABA – *Empresa de Pesquisa Agropecuária da Bahia S/A - Instruções Práticas para o Cultivo de Frutas Tropicais*, Circular Técnica nº 9 novembro 1988

EMBRAPA/CNPAT – *Comunicados Técnicos: nº 3 (out/92) nº 2 (fev.91), nº 8 (fev.95) nº 14 (fev.98). Informativos: nº 1 (abr.93), nº 2 (abr. 93). Fortaleza*

FERRI, M.G. - *Plantas do Brasil - Espécies do Cerrado*, 1969

*Guia Rural Plantar*, Ed. Abril, S Paulo, 1991.

P.M.S. (Org). *A cultura do cajueiro no Nordeste do Brasil*. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 1988.

