



O COMPLEXO DO CAJU E A CULTURA ALIMENTAR NORDESTINA

desafios para as políticas culturais

*THE CASHEW COMPLEX AND NORTHEAST FOOD CULTURE:
CHALLENGES FOR CULTURAL POLICIES*

Flavia Fernandes¹

.....
1 Doutoranda no Programa de Pós Graduação em Sociologia da Universidade Estadual do Ceará (PPGS-UECE), Bolsista CNPq. E-mail: flaviacientista@gmail.com

RESUMO

O objetivo desse artigo é analisar como o caju, espécie endêmica do nordeste com ampla representação simbólica e cultural desde o período colonial, foco de ações pioneiras de patrimonialização na década de 1970, atualmente representa uma perda de 90% no campo. A abordagem teórica utilizada considera o conceito de cultura alimentar da antropologia em diálogo com a sociologia da cultura e da alimentação. Ao problematizar a crise oriunda da padronização dos hábitos alimentares, que também reflete uma crise identitária, conclui-se que a efetividade políticas culturais no âmbito da cultura alimentar exigem uma construção multidisciplinar e interinstitucional, que considere a complexa rede de relações na qual as práticas, saberes e fazeres se inserem. No âmbito da cajucultura, sobretudo da agricultura familiar, essas ações têm caráter de urgência.

Palavras-chave: Cultura alimentar; Cajucultura; Políticas Culturais.

ABSTRACT

The objective of this article is to analyze how cashew, an endemic species of northeastern Brazil with a wide registered and cultural representation since the colonial period, the focus of pioneering heritage actions in the 1970s, currently represents a loss of 90% in the field. A theoretical approach used considers the concept of food culture from anthropology in dialogue with the sociology of culture and food. By problematizing the crisis arising from the standardization of eating habits, which also reflects an identity crisis, it is concluded that cultural policies within the scope of food culture have developed a multidisciplinary and inter-institutional construction, which considers a complex network of relationships in the quality of practices, knowledge and doings fall into place. In the context of cashew farming, especially family farming, these actions are urgent.

Keywords: Food culture; Cashew culture; Cultural Policies.

INTRODUÇÃO

Nas últimas cinco décadas, observa-se em escala mundial uma tendência crescente de padronização de hábitos alimentares. No Brasil, esse processo ocorre de forma acentuada sobretudo em áreas de vulnerabilidade social, com ampla incidência de alimentos processados, de pouco valor nutricional, baixo custo e publicidade intensiva. Essas transformações ocorrem em diálogo com as mudanças culturais do último século, que refletem a crescente urbanização, a ampliação da oferta de produtos industrializados e a rotina de trabalho associada à escassez de tempo — que tende a valorizar alimentos prontos ou fáceis de preparar. Em um passado recente, o acesso a novos e diferentes alimentos estava atrelado a intercâmbios culturais entre populações de outras regiões ou países. A evolução nas comunicações e na logística de transporte possibilitou o acesso a produtos de regiões mais distantes, oferecendo novos alimentos antes inacessíveis. Esse processo de homogeneização de hábitos alimentares está vinculado a fatores econômicos e sociais, bem como a participação determinante da comunicação de massa. Dentre as consequências dessas transformações, observa-se o impacto no patrimônio que representa a cultura alimentar brasileira.

A cultura alimentar é constituída por práticas, princípios, representações simbólicas, valores sociais, e representa um processo histórico e cultural presente no cotidiano de um povo:

As formas de se alimentar, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los estão relacionadas com os recursos locais, com as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, com as formas de produção, com a agricultura e com a pecuária; e, também, com as formas de abastecimento e com o comércio. Também estão relacionadas com os sabores, com os conhecimentos, com as práticas culturais, inscritos em um contexto socioeconômico específico (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 448).

A cultura alimentar passa a figurar nas políticas públicas culturais no contexto de preservação e memória, no âmbito do reconhecimento como patrimônio imaterial de modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais e celebrações que constituem a identidade brasileira. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) tem atuado na patrimonialização de práticas no contexto da cultura alimentar, são exemplos a cajuína no Piauí e o acarajé na Bahia. Apesar dessas ações serem de extrema importância, quando isoladas não produzem, de fato, a salvaguarda das expressões e das representações da cultura alimentar. Neste sentido, é fundamental que as políticas culturais ampliem seu espectro de ação e contribuam para ações formativas e de difusão que permitam que a sociedade tome conhecimento da história agrícola e alimentar de sua região e do país, valorizando a cultura alimentar que traduz a identidade brasileira. Ações mais enfáticas têm sido registradas a partir de 2006 via Ministério da Cultura, com ações de fomento e reconhecimento dessas práticas culturais. Em 2021, foi sancionada no Ceará a lei nº17.608, que institui a política estadual da gastronomia e da cultura alimentar, e cria o programa ceará gastronomia, que representa um passo relevante para o contexto cearense.

A cultura alimentar tem um caráter plural e multidisciplinar, pois articula uma complexa cadeia produtiva que inclui diferentes campos,

como agricultura, educação, economia e saúde. Logo, as políticas culturais neste contexto requerem uma articulação interinstitucional que leve em conta a complexidade e a relevância do tema dentro do contexto global. Concomitante a essas ações, as pesquisas acadêmicas em torno da cultura alimentar contribuem para aprofundar os aspectos do patrimônio cultural acumulado pelo país, além de problematizar e divulgar questões que contribuam para a elaboração de políticas públicas para cultura alimentar nos diversos âmbitos já citados: econômico, social, cultural e educacional.

A cajucultura ilustra um exemplo singular no que toca ao entrelaçamento de história, patrimônio e políticas culturais. O cajueiro é um elemento presente no Brasil desde a colonização. Seu fruto garantiu a permanência dos colonos, por meio dos seus usos para alimentação e saúde, como também foi elemento socializador entre os indígenas e europeus. Essa espécie endêmica do Nordeste, entranhada na cultura brasileira e sobretudo nordestina, viria a protagonizar um dos primeiros projetos do Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC). O arranjo interinstitucional que configura o CNRC é singular no que toca à articulação entre diferentes esferas de poder público, pois envolveu instituições como a Secretaria de Planejamento da Presidência da República, a Caixa Econômica Federal, o Ministério da Indústria e do Comércio, o Ministério da Educação e Cultura, o Ministério do Interior, o Ministério das Relações Exteriores, a Fundação Universidade de Brasília, Fundação Cultural do Distrito Federal, o Banco do Brasil e o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Encabeçado por Aloísio Magalhães em 1975, O CNRC surge com uma característica interinstitucional e descentralizadora das políticas culturais, o que, segundo Miceli (1984), possibilitou certa autonomia de ação, contemplando manifestações culturais de populações marginalizadas, como nordestinos e indígenas.

O CNRC tinha como objetivo identificar, estudar e documentar as formas de vida e as atividades pré-industriais em um país em pleno desenvolvimento, ao passo que buscava criar mecanismos para a

dinamização, valorização e a conservação dessas práticas culturais regionais (MAGALHÃES, 1997). As metodologias eram de cunho multidisciplinar e primavam pelo contato direto com os envolvidos nos processos de produção, circulação e consumo dos bens culturais, reconhecendo e reposicionando os atores envolvidos nessas práticas como legítimos detentores de um saber cultural relevante.

O Estudo Multidisciplinar do Caju foi um projeto piloto do CNRC, que contou com a contribuição de Gilberto Freyre e teve consideráveis desdobramentos e ecos institucionais, com destaque para o tombamento, em 1984, da fábrica de vinhos de caju “Tito Silva”, em João Pessoa (Paraíba), e o reconhecimento como patrimônio cultural imaterial da “Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí”, registrado no livro dos Saberes, em 2014 pelo IPHAN.

As discussões e discursos antropológicos e sociológicos apresentados no relatório expressam o caju como símbolo de cultura e identidade brasileiras, propondo-se temas de estudo como ‘o caju como complexo brasileiro de cultura’, ‘o caju ou a castanha como símbolo entre os brasileiros’, ‘o sentido de tempo do indígena, contado por safras de cajueiro, projetado sobre a cultura popular brasileira’, ‘o caju no folclore brasileiro’. Já as discussões e discursos que se direcionam às questões práticas ligam o cultivo do cajueiro diretamente ao Nordeste, ressaltando o potencial da região para a exploração da fruta e seus derivados. Assim, ocorrem desde incentivos ao estudo do espaço, como ‘a elaboração de um zoneamento geo-agrícola do Nordeste com vistas à distribuição do caju’, até a formulação de diagnósticos econômicos que façam um ‘estudo das propriedades e de perspectivas quanto ao incremento do fabrico e da comercialização de vinho de caju’. (LAVINAS, 2013, p. 144).

A robustez da proposta evidencia a complexidade de sentidos e práticas em torno dos frutos sociais do caju na cultura brasileira.

Entretanto, na atualidade, o cenário é um pouco diferente. O caju é composto pela castanha (10%) e pelo pedúnculo (90%) parte macia e suculenta do fruto, utilizado nos preparos de sucos, vinhos, espumantes, cajuína, doces, entre outros. A castanha encontrou destino na exportação e se tornou uma das amêndoas mais consumidas no mundo. Já o pedúnculo não teve o mesmo êxito.

No Ceará, maior área cultivada de caju do país, a perda no campo é estimada em 90% – a cada 100 quilos de caju, apenas 10 são aproveitados para o beneficiamento artesanal e industrial. O pedúnculo tem uma potência nutricional para a saúde e a segurança alimentar, pois contém de três a cinco vezes mais vitamina C que a laranja, além de cálcio, fósforo e outros nutrientes. Neste sentido, é possível associar a esse processo de desvalorização dos insumos do caju, como parte da crise oriunda do processo de homogeneização de hábitos alimentares que, segundo Poulain (2013), reflete uma crise identitária, na qual se esvazia o sentido de pertencimento e de identidade de um povo. A maioria dos produtores da cajucultura são agricultores familiares. Este dado, implica necessária reflexão sobre a própria cajucultura, incluindo suas relações econômicas, sociais e culturais, o que reforça a relevância e a urgência de políticas públicas para a sua preservação e manutenção.

O presente artigo tem como propósito analisar como o caju passa a figurar como elemento presente na cultura, nas artes, e sobretudo, na socialização entre imigrantes e nativos, tendo como resultados deste encontro a construção de novos hábitos alimentares e culturais, que culminam com as iniciativas de patrimonialização desde a década de 1970. Para Poulain (2013), essas ações denotam um interesse da sociedade em preservar e manter técnicas, ferramentas, ideias e paisagens dos processos que traduzem a cultura local, uma vez que patrimonializar é dar sentido à sociedade, colocando em relevo sua memória.

Para eleger o caju como objeto simbólico, ancoramos na perspectiva de Bourdieu, para quem “o cume da arte, em ciências sociais,

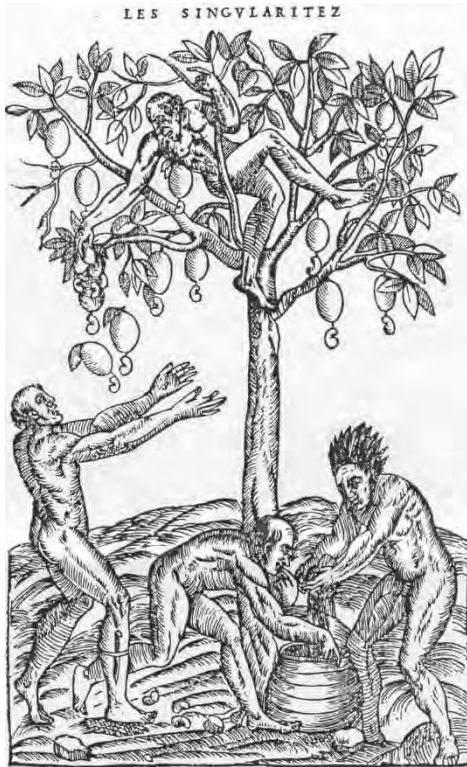
está sem dúvida, em ser capaz de pôr em jogo coisas teóricas muito importantes a respeito de objetos ditos empíricos muito precisos, frequentemente menores na aparência, e até mesmo um pouco irrisórios” (BOURDIEU, 1989, p. 20). Neste aspecto, a epistemologia bourdieusiana destaca o processo de construção dos objetos científicos, a partir da transformação de problemas abstratos em operações científicas práticas. Para tanto, a perspectiva adotada é a relacional, onde ocorre o entrelace simbólico que impacta na cultura, na linguagem e sobretudo no modo como se vê e se pensa o caju e o cajueiro. Desse modo, iremos analisar a construção simbólica do ponto de vista da alimentação e da cultura, compreendida aqui na sua dimensão ampla e antropológica, com vistas a problematizar a relação das práticas sociais em torno do caju e as políticas culturais para proteção e preservação dessas práticas na atualidade.

CAJU: UMA ÁRVORE NO CORAÇÃO DA CULTURA

O ato da comensalidade (*do latim comensale, comer junto*), estabelecido entre os imigrantes e indígenas, criou a base do que chamamos hoje de cultura alimentar brasileira. Segundo Poulain (2013), é nesse ato que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais. Ao se configurar como um elemento singular na formação de hábitos culturais, o caju participa da concepção da sociedade brasileira. Com destaque para o vinho de caju e para os doces derivados do seu beneficiamento, o caju transpõe barreiras geográficas e se torna personagem de várias transformações vividas no país ao longo dos últimos 500 anos. Datam da metade do século XVI as primeiras menções ao *Anacardium Occidentale*, nome científico do cajueiro, árvore tropical originária do Brasil. *Anacardium* deriva do grego Ana (como) e kardia (coração), devido à forma da fruta. Seu fruto, o caju, tem origem na língua tupi: Acaiú (a- fruto + ´ác- que trava + aiú- fibroso). O Frei André Thevet esteve em missão francesa em solo brasileiro de 1555 a 1556, quando produziu o livro *Singularidades da França Antartica* em 1557, e fez a primeira descrição da espécie e seus usos, acompanhada da

ilustração abaixo que apresenta um índio em cima da árvore e outros três, que recolhem os caju e espremem o seu suco em um recipiente.

Figura 1 - O Cajueiro - André Thevet, 1555.



Fonte: Thevet, 1944..

A descrição do caju ganha densidade nas narrativas do “descobri-
mento”, ao passo que os colonizadores passam a identificar sua varie-
dade de usos pelos indígenas: do sumo extraído do seu pedúnculo,
que ao ser fermentado se transformava em vinho de boa qualidade.
Mota (2011) conta que o preparo do vinho do caju, chamado cauim,
era motivo de grande festa nas aldeias, sempre presente nas ocasiões
especiais, que incluíam desde uma celebração até as ocasiões em que
matavam um prisioneiro de guerra para comer.
Preparado estritamente pelas mulheres indígenas, o sumo dos caju
espremidos era fervido e posteriormente fermentado nas cabaças.

O missionário francês Jean de Léry, na sua obra *Viagem à terra do Brasil*, de 1557, descreve o preparo do *cauim*²:

Depois de as cortarem em rodela finas, como fazemos com os rabanetes, as mulheres as fervem em grandes vasilhas de barro cheias de água, até que amoleçam; tiram-nas então do fogo e as deixam esfriar. Feito isso acocoram-se em torno das vasilhas e mastigam as rodela jogando-as depois em outra vasilha, em vez de as engolir, para uma nova fervura, mexendo-as com um pau até que tudo esteja bem cozido. Feito isso, tiram do fogo a pasta e a põem a fermentar em vasos de barro de capacidade igual a uma meia pipa de vinho de Borgonha. Quando tudo fermenta e espuma, cobrem os vasos e fica a bebida pronta para o uso (LERY, 1961, p. 182).

Ainda hoje, no Ceará, no ritual do Torém entre os índios Tremembé, a bebida se faz presente, com o nome de “mocororó”. O vinho de caju, teve um papel socializador entre indígenas e europeus. Vivendo em um mesmo território, compartilharam sabores e saberes que iam da bebida alcoólica a pratos típicos, que os aproximava, incluindo o uso terapêutico para tratamento das doenças. Nesta perspectiva, segundo Poulain (2013), o caju se configura como um protagonista do “espaço social alimentar³”, compreendendo a alimentação como uma dimensão estruturante da organização social.

Gabriel Soares de Sousa, na obra *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, discorre sobre as qualidades terapêuticas do caju, que por sua natureza fria, seria indicado para febre e fastio. A resina, diluída em água, era consumida como remédio para algumas indisposições, sobretudo para irregularidades no período menstrual. As raízes

-
- 2 Cauim se trata da bebida derivada do processo de fermentação produzida pelos indígenas, podendo ser de origem do caju, mas também cauim de milho, cauim de mandioca, entre outros.
 - 3 Segundo Poulain (2013), o espaço social alimentar é estruturado em 7 dimensões: O espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço culinário, o espaço dos hábitos de consumo, a temporalidade alimentar, o espaço de diferenciação social. Os modelos alimentares e a interação entre o social e o biológico.

teriam propriedades purgativas. A infusão das folhas novas, ingerida ou em gargarejos, seria a terapêutica ideal de avitaminoses, sendo ideal para tratar o escorbuto que assolava os navegantes europeus. O sumo do caju era indicado para problemas digestivos. Destaque também para as propriedades culinárias da fruta:

Fazem-se estes caju de conserva, que é muito suave, e para se comerem logo cozidos no açúcar cobertos de canela não têm preço. Do sumo desta fruta faz o gentio vinho, com que se embebeda, que é de bom cheiro e saboroso. É para notar que no olho deste pomo tão formoso cria a natureza outra fruta, parda, a que chamamos castanha, que é da feição e tamanho de um rim de cabrito, a qual castanha tem a casca muito dura e de natureza quentíssima e o miolo que tem dentro; deita essa casca um óleo tão forte que aonde toca na carne faz empola, o qual óleo é da cor de azeite, e tem o cheiro mui forte. Tem esta castanha o miolo branco, tamanho como o de uma amêndoa grande, a qual é muito saborosa, e quer arremedar no sabor aos pinhões, mas é de muita vantagem. Destas castanhas fazem as mulheres todas as conservas doces que costumam fazer com as amêndoas, o que tem graça na suavidade do sabor (SOUSA, 1971, p. 187).

As castanhas, verdadeira fruta do cajueiro, eram assadas verdes (maturi, do tupi “fruto que vem” equivalente ao fruto “de vez”) ou maduras e consumidas nas refeições. Podiam ser ingeridas in natura ou piladas e adicionadas à macaxeira (mandioca). Juntas, dão origem a farinha de alto teor nutritivo, consumida pelos indígenas, e posteriormente adotadas nas expedições dos colonizadores.

Além dos usos terapêuticos e culinários, o cajueiro atuava também como marcador temporal: pela floração dos cajueiros contavam os anos, como indicativo da idade dos nativos — ao guardar uma castanha por ano de vida. O anúncio da safra orientava a deambulação das tribos, que culminaram com as “guerras do caju”, conflitos marcados pela proteção e domínio das zonas dos cajueirais:

A princípio, entre aquelas tribos que desciam do interior na época da frutificação e os habitantes do litoral. Luta pelo domínio temporário da zona dos cajueirais, no caso da vitória dos adventícios. Pois estes se retiravam voluntariamente quando colhiam das árvores os derradeiros frutos do ano. [...] As chuvas do começo do verão regulam a abundância das safras dos cajus que coincidem, em dezembro e janeiro, com o aparecimento das piracemas nas costas nordestinas. Inconscientes dessas migrações naturais, os indígenas imaginavam que os cardumes vinham comer as frutas. E então se antecipavam na conquista das frutas e também dos supostos bichos-papões. Cariris atacavam potiguaras e tabajaras. As guerras do caju tinham desse modo uma causa acessória: a pesca dos peixes do mar (MOTA, 2011, p. 37).

A ocupação holandesa no século XVII, em grande parte do Nordeste brasileiro, reconhecia a importância dos cajueirais para usos terapêuticos e nutritivos de suas tropas, que consolidaram a conquista do território aferindo estabilidade, ao mesmo tempo em que reconheciam a relevância do fruto para provimento das tribos indígenas que ali viviam. Na época, a luta entre os indígenas deixou de ser entre tribos, para se transformar em uma luta contra as ocupações europeias. José Antônio Gonsalves de Mello, no livro *Tempos dos Flamengos*, relata a ocupação holandesa e as ações tomadas por Maurício de Nassau para o estabelecimento de regras na ocupação dos territórios da Paraíba e Pernambuco, diminuindo assim os poderes dos senhores de engenho ali estabelecidos, subordinando-os “aos usos, ordenações e costumes imperiais da Holanda, Zelândia e Frísia Ocidental”, impondo regras que incluíam: a proibição de marcação e mutilação dos escravos; jogar bagaço de cana nos rios; a obrigatoriedade no plantio da macaxeira; com destaque para a proibição de derrubar cajueiros na deliberação do Alto Conselho Holandês de 11 de julho de 1641:

Resolveu-se tomar pública a proibição de que nenhum senhor de engenho, queimadores de cal, oleiros, fabricantes

de cerveja (brouwers) ou quem quer que seja, permita-se derrubar algum cajueiro, sob multa de cem florins por cada árvore, visto que o seu fruto é um importante sustento dos índios (MELLO, 2001, p. 143).

Mota (2011) pondera que a resolução adotada pelos holandeses é, de fato, mais rígida que as adotadas pelo decreto-lei do governo republicano brasileiro, mais de três séculos depois, no qual as multas eram de valores irrisórios para a época. Embora o desejo de Maurício de Nassau fosse preservar boa parte dos cajueiros visando o provimento dos indígenas, Mota (2011, p. 138) sugere que o interesse do holandês ia além: “utilizá-los nas refeições frutíferas de sua gente aqui e nas remessas dos já famosos doces de caju pernambucanos à Holanda”. Entre o período de 1631 e 1647, foram exportadas para a Holanda uma quantidade considerável de doces de caju.

Dentre os alimentos consumidos pelos indígenas logo adotados pelos europeus, Freyre (2006) afirma que o milho seria o único cereal encontrado no Brasil, sendo a dieta dos índios feita em grande parte de vegetais e raízes, como a mandioca, a batata-doce, o cará, os pinhões, o cacau, o mindubi. Legumes não eram muito utilizados pelos indígenas, com exceção do palmito que era consumido cru ou cozido.

Os rituais passam a ser compartilhados e costumes são fundidos a partir da interação à mesa. Simmel (2004, p. 161) destaca que os indígenas não mantinham uma organização tão precisa quanto aos horários de comer: “comia-se quando se tinha fome. A comensalidade conduz igualmente à regularidade na hora de comer”, superando assim o naturalismo do ato de comer. DaMatta (1998, p. 56) afirma que “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. Portanto, comer vai além da questão da sobrevivência, configura-se também como um comportamento político, simbólico e cultural.

A atribuição de status simbólico conferido ao alimento e ao ato de comer, se dá pela distinção entre “comida” e “alimento”. DaMatta (1998, p. 9) defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas

nem todo alimento é comida: Alimento é o que o indivíduo ingere para se manter vivo, já a comida contribui para a configuração de uma identidade, a definir um coletivo ou uma pessoa.

O encontro entre índios e europeus foi mediado por um espaço social comum, mas foi também, sobretudo, em função das trocas referentes a hábitos alimentares e terapêuticos, que garantiram a permanência dos colonizadores em terras brasileiras. Não à toa, em todas as narrativas do “descobrimento”, muitos trechos são dedicados à descrição da fauna, da flora e da cultura alimentar local, com destaque para o caju, que figura, junto à mandioca, como um item crucial na nutrição dos estrangeiros.

No Brasil colonial, o caju se tornou presença obrigatória nas casas-grandes, com uma infinidade de usos, como descreve Mota (2011): no acompanhamento da aguardente, de feijoadas e peixadas; como uma boa isca para pescar aratu ou caranguejos; transformado em vinagre ou em vinho, que se tornaram a bebida oficial, símbolo da hospitalidade das casas-grandes. Freyre (2006, p. 200) comenta que “a cozinha das casas-grandes nasceu debaixo dos cajueiros e os doces de caju enchem as mesas dos senhores de engenho”, sendo junto com a goiabada as principais sobremesas deste período.

Freyre (2006) coloca em relevo a transmissão de conhecimentos dos indígenas, sobre o que ele considera o “complexo do caju”, para os europeus: “Dos índios transmitiu-se igualmente ao europeu o complexo do caju – com uma série de aplicações medicinais e culinárias; destacando-se, porém, o seu uso no fabrico de um vinho muito bom”. Em nota, Freyre (2006, p. 196) explica que o termo “complexo” é utilizado no seu “sentido antropológico ou sociológico, significando aquela série de traços ou processos que constituem uma espécie de constelação cultural”. No que toca à questão simbólica, DaMatta (1998, p. 240) elucida que “um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão

de mundo”, e nesta perspectiva o caju teve ampla projeção na cultura do país.

O Centro Nacional de Referências Culturais (CNRC), fundado por Aloísio Magalhães, teve como piloto o projeto “Estudo Multidisciplinar do Caju”, com o propósito de pesquisar e documentar as múltiplas facetas do caju.

Para Magalhães (1997), o caju tinha relevância entre as frutas tropicais, por trazer consigo uma consciência histórica – por sua presença desde as narrativas do descobrimento; a espacialização, por estar presente em grande parte do país; pela diversidade de usos que a espécie propicia e reforça o componente cultural, ao destacar a dimensão simbólica do caju:

A diversidade de usos é tal que ele já saltou para fora do uso direto e já tem os usos simbólicos. Medidor de tempo, divisor de espaço temporal: antes e depois da chuva do caju. Você tem objetos de arte usando o caju; mobiliário com trabalhos de talha feitos com caju; pintura feita com uso do caju, poesia citando caju, literatura em torno do caju, música em torno do caju. Enfim, ele entra numa penetração multifacetada na comunidade que o configura como objeto cultural (MAGALHÃES, 1997, p. 228).

Para Freyre (2006), a infinidade de usos e de produtos derivados do caju são merecedores de um movimento de valorização e, junto à Aloísio Magalhães, realizam o Primeiro Seminário Interdisciplinar do Caju. No Relatório apresentado elencam as razões para empreender o projeto:

As razões para a realização de um tal trabalho são várias, podendo-se mencionar, entre outras, as seguintes:

a) O caju desempenha um papel importante e significativo no contexto socioeconômico e cultural do Brasil de hoje, especialmente no Nordeste;

- b) O caju é uma fruta originária do Brasil, utilizada pelos aborígenes muito antes da chegada dos portugueses;
- c) O caju abrange uma ampla gama de dimensões significativas da vida socioeconômica e cultural, que vão desde os aspectos químicos e nutricionais até os artísticos e antropológicos;
- d) O caju apresenta um potencial de utilização ainda não totalmente compreendido;
- e) Um estudo do caju, levando em consideração sua permanência e importância em algumas de nossas comunidades mais representativas, poderá oferecer uma boa oportunidade de inter-relacionar dinâmicas ‘técnicas’ e ‘culturais’ (CNRC, 1977, p. 1).

Na justificativa do projeto, o caju assume o papel de símbolo da cultura e da identidade brasileira, conforme ressalta Lavinias (2014, p. 144), ao destacar os aspectos presentes na pesquisa: “o caju como complexo brasileiro de cultura, o caju ou a castanha como símbolo entre os brasileiros, o sentido de tempo do indígena, contado por safras de cajueiro, projetado sobre a cultura popular brasileira, o caju no folclore brasileiro”. Na aplicação prática, o projeto defende ainda o zoneamento das áreas produtivas do Nordeste e estudos para beneficiamento e comercialização de produtos derivados do caju, especialmente o vinho. No artigo “*O caju, o Brasil e o homem*” de 1977, em introdução ao “Estudo do Caju”, Gilberto Freyre expressa a dimensão cultural e simbólica do caju na cultura brasileira:

Tornou-se corrente entre brasileiros, a expressão pitoresca ‘colher mais um caju’, para significar, na vida de uma pessoa ou de uma instituição, mais um ano de existência. O que indica quanto de existencial o caju tornou-se para numerosa gente do Brasil já europeizado. Pois, o que há de mais significativo na existência de um povo, que o seu sentido de tempo? Que o modo de contá-lo?

Ligado a esse sentido de vida-tempo é que o caju se tornaria, no Brasil civilizado, por vezes com projeções transbrasileiras, suco, refresco, doce, licor, vinho, batida, símbolo – inclusive, na caricatura política, do próprio segundo imperador do Brasil, Dom Pedro II – e a castanha do caju, confeito, peça de jogo infantil e também símbolo. Registre-se que da resina do cajueiro se vem fazendo no Brasil cola para grudar coisas diversas; que a flor do cajueiro há quem a considere a mais cheirosa das flores brasileiras do mato sendo célebres versos a seu respeito como os que falam de ‘cajueiro pequenino carregadinho de flor’, que a árvore, na verdade de ordinário antes pequenina que imponente, cresce retorcendo-se, mais horizontal do que verticalmente com seus galhos prestando-se às primeiras travessuras agrestes de meninos ainda pequenos; que Cajueiro é, no Brasil, nome de família; que há uma chuva, no Nordeste, que se chama dos cajus; que há, no mesmo Nordeste, quem misture a fruta do cajueiro, cortada em pequenas talhadas, em vez de laranja, na muito brasileira feijoada e também quem nela injete cachaça para chupar um caju assim misto; que a castanha tanto apreciada quando assada de modo rústico como sob as formas sofisticadas de castanha, aperitivo de mesa fina, ou de castanha confeitada... (FREYRE *apud* DUTRA, 2017, p. 107).

Além dos usos terapêuticos e culinários, o caju está bem representado, tanto na cultura popular quanto na erudita (COLLARES, 1997). A figura do caju participa de diferentes momentos da pintura brasileira, desde a pintura barroca, presente sobretudo nas igrejas, como exemplo a Basílica de Salvador, com obras que datam de 1581, nos retábulos e tetos, onde a representação das frutas nativas como cacau e caju se misturam às uvas e maçãs europeias e aos santos e mártires, denotando uma iconografia tropical e brasileira.

Figura 2 - Detalhe do corpo inferior do retábulo das Virgens Mártires, Basílica de Salvador, c. 1657-1672.



Fonte: Fernandes, 2019.

O caju aparece também nos clássicos estudos de natureza morta de Estevão da Silva, em 1888, onde surge em primeiro plano com outras frutas típicas brasileiras. Também ocupa posição central na obra de Jean Baptiste Debret, de 1827.

Figura 3 - Negra tatuada vendendo caju, Jean-Baptiste Debret, 1827.



Fonte: Mota, 2011.

A caricatura política a que se refere Gilberto Freyre trata de Dom Pedro II, que era conhecido também como “Pedro Cajú”, uma referência a forma do seu rosto com grande queixo. Mota (2011) atribui esse fato a uma influência francesa, que caracterizavam o Rei Luís Felipe como uma pêra, pelo formato do seu corpo. Não tardou para que artistas do Rio de Janeiro e de Pernambuco passassem a representar a cabeça e a coroa de Pedro II com o formato da castanha de cajú.

Figura 4 - Transformação nas fórmulas do Brasil e seus destinos, de Raphael Bordallo Pinheiro, publicados em Pontos nos ii, Lisboa, 05 dez. 1889.

TRANSFORMAÇÃO NAS FORMULAS DO BRAZIL
E SEUS DESTINOS



Ha pouco, era ainda a velha castanha do cajú que governava.



Deu uma reviravolta, deixou cair a corôa e o Paiz addicionou-lhe um tope e uma cara. Eis tudo : pôr para baixo o que estava para cima — e então :



viva o que estava para baixo, como hontem era viva o que estava para cima, e assim se irá fazendo tranquillamente a fortuna do «Paiz».

Fonte: Fernandes, 2019.

O caju como elemento simbólico aparece ainda nas obras de Tarsila do Amaral, Di Cavalcanti, Carybé e com intensidade frequente na obra de Aldemir Martins, Francisco Brennand e Cícero Dias. A seguir um exercício de montagem com obras de arte de diferentes momentos, onde o caju está presente:

Figura 5 - Obras de Arte com referência ao caju



A Feira II, Tarsila do Amaral, 1925

Colonos, Di Cavalcanti - 1940

Menino, Caju e Recife ao fundo, Cícero Dias - 1970

Fonte: Fernandes, 2019.

A representação do caju na música brasileira ficou eternizada em composições de Caetano Veloso, Gilberto Gil, Alceu Valença e Ednardo. Na literatura, está presente em obras de autores clássicos, como Euclides da Cunha, Juvenal Galeno, Rachel de Queiroz, Gonçalves Dias, Casimiro de Abreu, Humberto de Campos, entre outros. Mota (2011, p. 237) comenta a relevância que o cajueiro assumiu na literatura brasileira, sobretudo a nordestina:

Raro o nordestino em cuja obra o cajueiro não entrou, senão como tema, como paisagem para o tema. Até como personagem. [...] Em nenhuma outra flora já foi classificada uma árvore exercendo sobre as populações cultas ou não influência das variedades e dimensões do cajueiro no Nordeste. É uma influência de muitas faces que se estende a todos os grupos sociais, manifestando-se na literatura popular e na erudita. Certa madrugada, sentindo o perfume dos cajueiros da Boa Viagem, Assis Chateaubriand disse:

‘Tenho um cajueiro dentro do coração’. Como nesse, em outros corações nordestinos, o cajueiro rebenta.

Na cultura popular e no folclore, sobretudo no Nordeste, o cajueiro está presente em uma série de atividades, como dizeres populares, cantigas de rodas, jogos de adivinhação e brincadeiras infantis. Mota (2011) resgata alguns destes dizeres: “Quem não come do caju não percebe das castanhas”. “Cajueiro doce é que leva pedrada”, “Quando você ia aos cajus, eu já voltava com as castanhas assadas”, “Caju de beira de estrada tem ranço ou bicho”. Nas brincadeiras infantis, as castanhas tinham valor monetário, e na época da safra diluía a condição social entre as crianças. O status era atribuído a quem acumulava a maior quantidade de castanhas a partir do jogo, ou indo à busca nos sítios dos arredores.

Figura 6 - Jogo de Castanha, Bico de Pena de Manoel Bandeira. Acervo Mauro Mota



Fonte: Mota, 2011.

A ramificação do cajueiro na vida social aprofunda as raízes no folclore e na cultura nordestina. A seguir, a figura do vendedor ambulante de caju com um arranjo bem peculiar e estético no modo

de carregar e disponibilizar os cajus, presos pela castanha a uma linha. Essa imagem habita a memória social, de modo que também foi traduzida por Manoel Bandeira.

Figura 7 - O vendedor de caju, bico de pena de Manoel Bandeira. Acervo Mauro Mota.



Fonte: Mota, 2011.

A cajucultura perpassa de várias maneiras a cultura nordestina, do folclore à literatura, da música às artes visuais, dos ditos populares à cultura alimentar. É um elemento fundante, presente nos primórdios da cultura brasileira, que se desdobrou para outros países mundo afora. Por ser um alimento, é agente da configuração de um espaço social alimentar, que segundo Poulain (2013), é também um espaço para a produção simbólica, constituído pela representação do alimento, reforçando a diferença entre o que é local e o que é de fora, entrelaçando origem e memória social.

Fica evidente a potencialidade do caju e seus usos que demarcam um papel singular na cultura nordestina, entretanto com a globalização e

a homogeneização de hábitos alimentares, o que se observa na atualidade é o enfraquecimento de sua participação na cultura alimentar: atualmente 90% do pedúnculo do caju apodrece no campo.

No Ceará, a cajucultura está presente em 152 dos 184 municípios, distribuídos em 269.829 hectares de área destinada à cajucultura, que representa 63,24% da área total cultivada no Brasil. A cadeia produtiva do caju gera anualmente cerca de 250 mil empregos diretos e indiretos, em período que coincide com a entressafra das culturas anuais de subsistência, o que reduz a sazonalidade da mão de obra e o êxodo para as cidades.

Segundo Serrano e Pessoa (2016), a cajucultura é praticada por cerca de 195 mil produtores, destes 75% são agricultores familiares, com áreas inferiores a 20 hectares. O elevado desperdício do pedúnculo contribui de forma decisiva para o baixo valor de produção da cajucultura no Nordeste. É unânime entre os estudiosos da cajucultura que o aproveitamento e a comercialização do pedúnculo poderia ser mais rentável para o produtor rural do que a castanha para exportação, o que poderia representar um incremento relevante na renda do agricultor familiar. Esse cenário implica em uma necessária reflexão sobre a própria cajucultura, incluindo suas relações com o mercado e as políticas públicas.

No contexto das políticas culturais, é urgente a retomada de ações de reconhecimento e de valorização dos produtos oriundos do caju, o que passa pela valorização da agricultura familiar, da comercialização, circulação e consumo desses produtos.

CONCLUSÕES

Como um alimento de alto valor nutricional e fundante da cultura brasileira, presente em ações de patrimonialização pioneiras no país, pode estar atualmente perecendo no campo? Conclui-se que o reconhecimento e a patrimonialização são de extrema importância, mas de forma isolada são insuficientes para a salvaguarda das práticas culturais na cultura alimentar, o que sugere que ações que contem

com uma articulação interinstitucional de setores públicos e privados, tendem a ser mais efetivas por ter maior força e espectro de ação. A atual tendência de fortalecimento e valorização da cultura regional possibilita ações enfáticas para que o caju e seus insumos voltem a ocupar seu espaço na cultura alimentar nordestina. O que pressupõe o envolvimento de todos os atores que participam da complexa rede na qual o caju se insere: no suporte, fomento e ações de capacitação na agricultura familiar, garantindo aos produtores a manutenção de sua atividade de cultivo e beneficiamento, escoamento de sua produção no âmbito do comércio justo, reconhecimento de seus saberes e fazeres a partir de ações de comunicação e educação; na difusão cultural de suas práticas, fazeres e saberes, por meio de ações educativas e de fruição; na aquisição e inclusão dos produtos oriundos do caju na merenda escolar e em ações de segurança alimentar; na realização de ações de divulgação dos aspectos nutricionais do caju; na inclusão e divulgação dos produtos da agricultura familiar e de práticas culturais de beneficiamento artesanal do caju em programas de turismo; no incentivo à produção de pesquisas que possam contribuir para a compreensão do complexo do caju e do conceito de cultura alimentar de modo amplo e profundo. Assim como o entendimento da cultura passa por uma dimensão antropológica que amplia seu campo de compreensão, as políticas culturais devem acompanhar essa perspectiva, de modo a garantir que a cultura alimentar possa ser foco de ações que considerem sua complexidade e relevância na construção e manutenção da identidade de uma nação.

REFERÊNCIAS

- COLLARES, E. O caju no folclore cearense. In: CEARÁ. *Caju: negócio e prazer*. Ceará: Governo do Estado do Ceará, Secretaria de Turismo, 1997.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011.
- DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

FREYRE, G. F. *Casa Grande & Senzala*. 51. ed. rev. São Paulo: Global, 2006.

FREYRE, G. “O caju, o Brasil e o homem”, nota preliminar de Gilberto Freyre para o projeto “Estudo do Caju”. Projeto História da Ciência e da Tecnologia no Brasil. Acervo CNRC. Arquivo Central do Iphan, seção Brasília. Recife, 1977.

LAVINAS, L. V. *Um animal político na cultura brasileira: Aloísio Magalhães e o campo do patrimônio cultural no Brasil (anos 1966–1982)*. 2014. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

LÉRY, J. de. *Viagem à terra do Brasil*. Tradução de Sérgio Milliet. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1961.

MAGALHÃES, A. *E Triunfo? A questão dos bens culturais no Brasil*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; Fundação Roberto Marinho, 1997.

MELLO, J. A. G. de. *Tempo dos Flamengos*. Influência da Ocupação Holandesa na Vida e na

MICELI, S. (org.) *Estado e cultura no Brasil*. São Paulo: Difel, 1984. Cultura do Norte do Brasil. 4. ed. [s.l.]: TopBooks, 2001.

MOTA, M. *O cajueiro nordestino*. [S. l.]: Ed. CEPE, 2011.

POULAIN, J.-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC; 2013.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, [s. l.], v. 33, p. 159–166, 2004.

SOUSA, G. S. de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. Edição comentada por Francisco Adolfo de Varnhagen. 4. ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1971.

THEVET, A. *Singularidades da França Antártica*. [s.l.]: Ed. Nacional, 1944.