



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO GEOGRAFIA**

**SILVIA HELENY GOMES DA SILVA**

**CULTURA E REPRESENTAÇÕES DA PAISAGEM CAJUEIRA NO NORDESTE DO  
BRASIL: DIMENSÕES GEOEDUCACIONAIS DE UMA TROPICALIDADE  
FRUTÍFERA**

**FORTALEZA**

**2025**

SILVIA HELENY GOMES DA SILVA

CULTURA E REPRESENTAÇÕES DA PAISAGEM CAJUEIRA NO NORDESTE DO  
BRASIL: DIMENSÕES GEOEDUCACIONAIS DE UMA TROPICALIDADE FRUTÍFERA

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, do Departamento de Geografia, da Universidade Federal do Ceará, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutora em Geografia. Área de concentração: Dinâmica Territorial e Ambiental.

Orientador: Prof.<sup>o</sup> Dr. Christian Dennys Monteiro de Oliveira.

FORTALEZA

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Sistema de Bibliotecas  
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- S583c Silva, Silvia Heleny Gomes da.  
Cultura e representações da paisagem cajueira no Nordeste do Brasil : dimensões geoeducacionais de uma tropicalidade frutífera / Silvia Heleny Gomes da Silva. – 2025.  
240 f. : il. color.
- Tese (doutorado) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Fortaleza, 2025.  
Orientação: Prof. Dr. Christian Dennys Monteiro de Oliveira.
1. Paisagem cajueira. 2. Cultura alimentar. 3. Região cultural do caju. 4. Geoeducação. I. Título.  
CDD 910
-

SILVIA HELENY GOMES DA SILVA

CULTURA E REPRESENTAÇÕES DA PAISAGEM CAJUEIRA NO NORDESTE DO  
BRASIL: DIMENSÕES GEOEDUCACIONAIS DE UMA TROPICALIDADE FRUTÍFERA

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, do Departamento de Geografia, da Universidade Federal do Ceará, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutora em Geografia. Área de concentração: Dinâmica Territorial e Ambiental.

Aprovada em 29/09/2025.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof<sup>o</sup>. Dr. Christian Dennys Monteiro de Oliveira (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof<sup>a</sup>. Dra. Iara Rafaela Gomes  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof<sup>o</sup>. Dr. Leopoldo Gondim Neto  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof<sup>a</sup>. Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes  
Universidade Federal de Sergipe (UFS)

---

Prof<sup>a</sup>. Dra. Maria Fernanda de Mello Lopes  
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC)

Dedico este trabalho às pessoas que promovem e acreditam na cultura do caju enquanto meio de vida, expressão histórica, cultural, gastronômica e artística e como possibilidade de uma existência próspera e feliz.

## AGRADECIMENTOS

Nascer prematuramente com seis meses de vida representa um primeiro teste de força existencial. Por isso, agradeço ao divino que se manifesta na natureza, pelo dom da vida, e pelas várias mãos cuidadosas que me receberam neste mundo e me permitiram crescer fora da capsula-matriz-mãe.

À minha família por ser o primeiro terreno de semelhanças e diferenças por onde pude descobrir, construir e compartilhar histórias, sentimentos e emoções. Em especial ao meu avô Luiz, por ser o meu “*Avôhai! Avô e pai!*”, que dentro do microespaço de uma bodega singela me ensinou sobre arte, sabedoria e afeto. À minha mãe Raimunda pelos sabores e o amor que sempre me nutriram e ampararam, e por me dar liberdade e acreditar nos caminhos que eu escolhi trilhar. Ao meu irmão João pela parceria e cuidado nessa tarefa tão desafiadora da irmandade. À Fátima pelo bom encontro, amor e companheirismo de vida e ao meu cachorro Baruch por me ensinar que a gente deve brincar sempre para ser feliz.

Ao querido Prof. Christian Dennys pela inteligência, seriedade, criatividade, desafios cognitivos, encanto e doçura ofertados ao longo das orientações acadêmicas. Sempre ensinando não apenas geografia, mas sobre a arte e a potência da vida, em suas mutações e bricolagens diversas. Guardo frases suas como talismã, pois com elas posso abrir muitos portais. É uma honra aprender com você.

Ao estimado Prof. Dirceu Cadena pelas contribuições e reflexões compartilhadas nos grupos de estudos e nas conversas de corredores, tão preciosas e afetuosas. E por fazer parte da banca de qualificação.

À Profa. Iara Gomes que recebeu com carinho o convite para fazer parte da banca.

Ao Prof. Leopoldo Gondim pela disponibilidade e interesse em colaborar.

À Profa. Sônia Menezes pela acolhida e interesse em contribuir desde o primeiro contato. Encontrar você nesse caminho foi como receber um abraço carinhoso.

À Profa. Maria Fernanda de Mello Lopes pelo aceite em contribuir com essa etapa tão importante da minha vida.

Aos amigos do LEGES, em especial: Arthur, Guilherme, Álida, Debora, Yago, Jacqui, Marcos, Lidia, Aurislane, Ivna, Jesica, Ellen, Davi, Rodrigo, Yan, Tales, Manu, Beatriz, Thamiris, Aterlane, Nislene, Djailson, Kamila, Sandra, Carlos Arthur e Walesca. Às amigas da turma do doutorado: Rutt, Simone, Andrea e Raquel pelas trocas, sorrisos e histórias. Às amigas de estrada serrana: Damy, Rejane, Fabi e Ídila. Às amigadas de longa data: Andie, Carliane, Léia, Denis, Lizaviêta, Tatiane, Germana, João Carlos, Taiane e Chaym.

À Amanda Carvalho (de nome artístico Advena) pelo lindo e comprometido trabalho de escuta e criação artística dos desenhos em aquarela que abrem cada capítulo da tese.

Ao Prof. Tiago Cavalcante pelos ensinamentos, poesia e calma transmitidos. E por dizer sempre que a gente deve “*voar bonito!*”.

Às várias pessoas que encontrei durante os trabalhos de campo (vendedores, pesquisadores, romeiros, produtores de caju e cajuína etc) pelo tempo compartilhado, atenção e pistas concedidas para que a pesquisa pudesse avançar.

Às muitas professoras e professores que me inspiraram a percorrer esse longo caminho dos estudos, sem vocês seria impossível, em especial à Tia Altair que me confiava seu pote de moedas proveniente da venda dos pirulitos na escola (para ir guardar no seu armário na sala dos professores) e que me dava o abraço mais estratosféricamente apertado do mundo, e que eu tanto gostava, o amor chegava a alcançar o meu esqueleto. Agradeço também às escolas públicas e às universidades públicas onde pude aprender, pois tornaram possível a neta de um bodegueiro e filha de uma cozinheira *voar bonito!*

Ao Mercado AlimentaCE pela oportunidade de ter sido bolsista mentora durante cinco meses no projeto sobre a cajuína do Ceará, através do Programa Comida, Patrimônio e Memória. Meus sinceros agradecimentos ao bolsista organizador Ernesto Simões, ao coordenador Gio Frapiccini, à Manjari Ikeda, ao Iury de Melo, à Mariana Araújo e à Eduarda Talicy e a todos os produtores de cajuína cearense que tive a oportunidade de escutar e aprender sobre essa bebida tão importante para a história do Ceará.

À secretaria da Pós-Graduação em Geografia pelos esclarecimentos nos assuntos burocráticos e acadêmicos.

Ao Departamento de Geografia (UFC) e aos professores do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará pelo profícuo espaço de convivência e trocas.

À Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP), pelo apoio financeiro concedido através da bolsa de doutorado.

"Alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos."  
(Claval, 2007, p. 257).

"O caju é como um boi. Tudo se aproveita."  
(Magalhães, 1985, p. 225).

## RESUMO

Ler o espaço geográfico requer mais que visão, é preciso cheirar, tocar, escutar, degustar, imaginar e sentir. As expressões do caju na vida cotidiana revelam uma verdadeira polifonia da paisagem e a relação com essa fruta advém de tempos ancestrais. Esta pesquisa partiu da hipótese de que o conhecimento sobre as paisagens do caju promove um rico saber geográfico, que se manifesta através das literaturas, culinárias e gastronomias, músicas e artes plásticas. Como objetivo geral, buscamos, através da análise de dinâmicas espaciais da paisagem cajueira nos estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte, compreender as suas múltiplas representações. A investigação foi motivada por constatarmos que existe uma ausência de sistematização e organização dos conhecimentos que envolvem a história do caju. Essa que está dispersa em muitos meios e sem leituras atualizadas do que é o caju hoje em suas diferentes manifestações culturais. Para tanto, desenhamos os objetivos específicos com a finalidade de alcançarmos essa intenção. Como objetivos específicos propusemos: 1) Investigar como a cultura alimentar se constitui patrimônio cultural, 2) Pesquisar as dinâmicas espaciais do caju no cenário local, regional, nacional e global, 3) Analisar as geograficidades do caju e 4) Discutir o papel da geoeducação via Educação Patrimonial Alimentar. A pesquisa se caracteriza como quali-quantitativa e de cunho exploratório, através de leituras bibliográficas, levantamentos sobre as paisagens cajueiras, planejamento e realização de trabalhos de campo e a construção de um produto geoes educativo. O método utilizado foi o semiótico, baseado nas concepções de Charles Sanders Peirce. Consideramos o caju como uma fruta-signo de tropicalidade polissêmica que reforça potencialidades alimentares fortemente identificadas nas paisagens nordestinas e brasileiras; além de alcançar a escala mundial em complexos fenômenos culturais. Fenômenos esses que podem demonstrar a perspectiva central desta tese: a articulação, em rede, de uma paisagem tropical cajueira, acessível à educação geográfica, agrega valores e promove identidades sociais capazes de desenhar uma Região Cultural do Caju (RCC). É na integração das múltiplas *cajualidades* (eventos e festividades do caju) que se constitui a RCC, a qual mistura tradição e inovação. Propor essa concepção para pensar a política pública relacionada ao patrimônio alimentar do caju é a tarefa da presente pesquisa.

**Palavras-chave:** paisagem cajueira; cultura alimentar; região cultural do caju; geoeducação.

## ABSTRACT

Understanding geographic space requires more than sight; it requires smelling, touching, listening, tasting, imagining, and feeling. The expressions of cashew in everyday life reveal a true polyphony of landscape, and the relationship with this fruit dates back to ancient times. This research was based on the hypothesis that knowledge of cashew landscapes fosters a rich geographical understanding, manifested through literature, cuisine, music, and visual arts. As a general objective, we sought to understand its multiple representations through an analysis of the spatial dynamics of the cashew landscape in the states of Ceará, Piauí, and Rio Grande do Norte. This research was motivated by the lack of systematization and organization of knowledge surrounding the history of cashew, which is scattered across many media and lacks updated interpretations of what cashew represents today in its different cultural manifestations. To this end, we designed specific objectives to achieve this goal. Our specific objectives were: 1) To investigate how food culture constitutes cultural heritage; 2) To research the spatial dynamics of cashew in the local, regional, national, and global context; 3) To analyze the geographies of cashew; and 4) To discuss the role of geoeducation through Food Heritage Education. This research is qualitative and quantitative and exploratory in nature, involving bibliographical readings, surveys of cashew landscapes, planning and conducting fieldwork, and the development of a geoeducational product. The method used was semiotic, based on the concepts of Charles Sanders Peirce. We consider cashew as a fruit that symbolizes polysemic tropicality, reinforcing the nutritional potential strongly identified in the Northeastern and Brazilian landscapes; in addition, it reaches a global scale through complex cultural phenomena. These phenomena demonstrate the central perspective of this thesis: the networked articulation of a tropical cashew landscape, accessible to geographic education, aggregates values and promotes social identities capable of shaping a Cashew Cultural Region (CCR). It is through the integration of multiple causalities (cashew events and festivities) that the CCR is formed, blending tradition and innovation. Proposing this concept to reflect on public policy related to cashew food heritage is the objective of this research.

**Keywords:** cashew landscape; food culture; cashew cultural region; geoeducation.

## RESUMEN

Comprender el espacio geográfico requiere más que la vista; requiere oler, tocar, escuchar, saborear, imaginar y sentir. Las expresiones del anacardo en la vida cotidiana revelan una verdadera polifonía paisajística, y su relación con esta fruta se remonta a la antigüedad. Esta investigación se basó en la hipótesis de que el conocimiento de los paisajes del anacardo fomenta una rica comprensión geográfica, manifestada a través de la literatura, la gastronomía, la música y las artes visuales. Como objetivo general, buscamos comprender sus múltiples representaciones mediante un análisis de la dinámica espacial del paisaje del anacardo en los estados de Ceará, Piauí y Rio Grande do Norte. Esta investigación surgió debido a la falta de sistematización y organización del conocimiento sobre la historia del anacardo, el cual se encuentra disperso en diversos medios y carece de interpretaciones actualizadas de lo que representa hoy en día en sus diversas manifestaciones culturales. Para ello, diseñamos objetivos específicos para lograrlo. Propusimos los siguientes objetivos específicos: 1) Investigar cómo la cultura alimentaria constituye patrimonio cultural; 2) Investigar la dinámica espacial del anacardo en el contexto local, regional, nacional y global; 3) Analizar las geografías del anacardo; y 4) Debatir el papel de la geoeducación a través de la Educación del Patrimonio Alimentario. La investigación, cualitativa y cuantitativa, es de carácter exploratorio e incluye la lectura de bibliografía, el estudio de paisajes de anacardos, la planificación y realización de trabajo de campo, y el desarrollo de un producto geoeducativo. El método empleado fue semiótico, basado en los conceptos de Charles Sanders Peirce. Consideramos el anacardo como una fruta que simboliza la tropicalidad polisémica, reforzando el potencial nutricional fuertemente identificado en los paisajes del noreste y de Brasil. Además, alcanza una escala global a través de fenómenos culturales complejos. Estos fenómenos demuestran la perspectiva central de esta tesis: la articulación en red de un paisaje tropical del anacardo, accesible a la educación geográfica, agrega valores y promueve identidades sociales capaces de configurar una Región Cultural del Anacardo (RCA). Es a través de la integración de múltiples actividades (eventos y festividades relacionadas con el anacardo) que se forma la RCC, fusionando tradición e innovación. Proponer este concepto para reflexionar sobre las políticas públicas relacionadas con el patrimonio alimentario del anacardo es el objetivo de esta investigación.

**Palabras clave:** paisaje del anacardo; cultura alimentaria; región cultural del anacardo; geoeducación.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Tríade Peirceana na pesquisa.....	26
Figura 2 - Mapa conceitual da pesquisa .....	29
Figura 3 - Partes do caju.....	36
Figura 4 - Produtos obtidos a partir da castanha e do pedúnculo do caju .....	37
Figura 5 - O caju no CE, PI e RN.....	39
Figura 6 - Projeto Meios.....	40
Figura 7 - Letreiro de Aracaju (SE) e de Carrilho (SE).....	41
Figura 8 - Percentual da produção nordestina de frutas exportadas em 2021 .....	47
Figura 9 - Mulheres indígenas preparando o cauim .....	59
Figura 10 - Colheita de cajus.....	59
Figura 11 - Negra com tatuagens vendendo cajus (1827) .....	62
Figura 12 - Abacaxi, Melancias e Outras Frutas .....	63
Figura 13 - Mulher Mameluca (1641) .....	63
Figura 14 - Menção à cajuína de Rodolfo Teófilo no jornal A Notícia (RJ), de 1906.....	68
Figura 15 - Recorte do jornal com o nome de algumas fábricas de vinho de caju.....	68
Figura 16 - Registro da marca Cajuína na Junta Comercial do Ceará.....	69
Figura 17 - Medalha de Ouro para a cajuína na Exposição Nacional de 1908.....	70
Figura 18 - Rodolfo Teófilo vacinando moradores do Morro do Moinho, em Fortaleza (CE) 72	
Figura 19 - Casa de Rodolfo Teófilo, no bairro Pajuçara.....	73
Figura 20 - Monumento à cajuína, no bairro Pajuçara, Maracanaú (CE).....	73
Figura 21 - Cajuína como bebida oficial do governo do Ceará, Jornal do Brasil (RJ), 1976... 74	
Figura 22 - Anúncio de inauguração da Av. Cajuína .....	76
Figura 23 - Dona Tatá mostra garrafas da sua cajuína Tia Tatá.....	77
Figura 24 - Projeto Cajunorte, Jornal do Brasil (RJ), 1976.....	79
Figura 25 - Tropicália ou Panis Et Circencis (1968).....	80
Figura 26 - Revista de Antropofagia, ano 1, nº 1, 1928 .....	82
Figura 27 - Manifesto Antropofágico (1928) .....	83
Figura 28 - Álbum LP Cinema Transcendental, Gravadora Polygram/Phillips (1979) .....	84
Figura 29 - Solicitação de registro pela CAJUESPI.....	90
Figura 30 - Ata da 47ª Reunião da Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial.....	92
Figura 31 - Participantes do I Seminário Multidisciplinar do Caju.....	97
Figura 32 - Aloísio Magalhães (1982) em reunião na Secretaria de Cultura .....	98

Figura 33 - Fachada da Fábrica de Vinho Tito Silva.....	99
Figura 34 - Mosaico do néctar de caju e do vinho de caju .....	99
Figura 35 - O aspecto de ovinha da farinha.....	102
Figura 36 - Farinha de Urini em torrefação .....	103
Figura 37 - Bolo de rolo .....	104
Figura 38 - Mosaico dos encontros abertos do projeto da cajuína .....	106
Figura 39 - Mosaico do I Encontro de Cultura Alimentar.....	107
Figura 40 - Mosaico do Dia estadual do caju e Lei nº 13.096/2001.....	108
Figura 41 - Mosaico das Cajualidades no Ceará .....	113
Figura 42 - Mosaico das Cajualidades no Rio Grande do Norte.....	115
Figura 43 - Mosaico das Cajualidades no Piauí .....	115
Figura 44 - Mosaico da Cajualidade no Rio de Janeiro.....	116
Figura 45 - Esquema de compreensão da tríade peirceana.....	126
Figura 46 - Álbum LP Eu Vou Pra Maracangalha (1957).....	131
Figura 47 - Álbum LP Forró do Jackson (1958) .....	133
Figura 48 - Álbum LP Abdias no Forró (1960).....	134
Figura 49 - Álbum LP Morte de um Poeta (1976) .....	135
Figura 50 - Álbum LP Cinema Transcendental (1979).....	137
Figura 51 - Álbum LP Cavalo de Pau (1982).....	138
Figura 52 - Álbum LP Estação da Luz (1985).....	140
Figura 53 - Álbum LP Aí Tem Gonzagão (1988) .....	141
Figura 54 - Álbum CD Monde Cane (1992).....	142
Figura 55 - Álbum CD Sem Poupar Coração (2009) .....	144
Figura 56 - Álbum CD Brasileiro (2018) .....	145
Figura 57 - EP CD O Grilo (2022) .....	146
Figura 58 - Cartaz série Cangaço Novo (2023).....	147
Figura 59 - Cartaz de Rachel Reis (cajus no centro).....	148
Figura 60 - Álbum LP Caju de Liniker (2024).....	149
Figura 61 - Mosaico Literatura de cordel de Maria Ilza Bezerra .....	153
Figura 62 - Mosaico do Livro Tempo de Caju, de Socorro Acioli.....	156
Figura 63 - Xilogravurista Abraão Batista .....	159
Figura 64 - Adão e Eva no Paraíso Chupando Cajus .....	160
Figura 65 - J. Borges em seu ateliê.....	161
Figura 66 - Xilogravura Os Cajueiros .....	162

Figura 67 - Xilogravura Vendedores de Caju.....	162
Figura 68 - Ciro Fernandes em seu ateliê.....	163
Figura 69 - Xilogravura Colheita de caju.....	164
Figura 70 - Livro Delícias do Caju.....	165
Figura 71 - Regina Casé entrevista Jaime Tomás de Aquino.....	166
Figura 72 - Cajuzinho.....	167
Figura 73 - Moqueca de caju.....	167
Figura 74 - Caipirinha de caju e mel.....	168
Figura 75 - Maturi.....	169
Figura 76 - Frigideirada de maturi.....	169
Figura 77 - Doce Kaju Katli ou Kaju Barfi.....	171
Figura 78 - Feni de caju.....	172
Figura 79 - Turismo gastronômico da Tinto Heritage Feni.....	173
Figura 80 - Esquema da produção do Feni na Fazenda Cazulo.....	174
Figura 81 - Manman poul ak nwa (galinha com castanha de caju).....	176
Figura 82 - Festival do Caju.....	177
Figura 83 - Informativo sobre o Festival do Caju.....	177
Figura 84 - Bolinho vietnamita.....	178
Figura 85 - Mosaico Vendedor de amêndoas de castanhas de caju.....	180
Figura 86 - Bordados vendidos.....	182
Figura 87 - Fachada da barraca.....	183
Figura 88 - Mosaico marca Meu Padim.....	185
Figura 89 - Jogo da mira da Fanta sabor caju.....	186
Figura 90 - Mosaico São Geraldo e Fanta.....	187
Figura 91 - Exposição no Museu do Automóvel.....	190
Figura 92 - Exposição no Museu do Automóvel.....	191
Figura 93 - Demarcação da Terra Indígena Lagoa da Encantada.....	196
Figura 94 - Mapa das Etnias Indígenas no Estado do Ceará.....	197
Figura 95 - Cacique Pequena abençoando com o mocoioró debaixo do Cajueiro Sagrado... 199	199
Figura 96 - Mosaico Brincadeiras e o Mocoioró.....	201
Figura 97 - O Cajueiro da Mentira.....	203
Figura 98 - Placa de homenagem ao Cajueiro da Mentira.....	204
Figura 99 - O novo cajueiro da mentira.....	204
Figura 100 - Espetáculo O Cajueiro da Verdade.....	205

Figura 101 - Museu do Caju.....	209
Figura 102 - Mosaico Visitação Escolar.....	210
Figura 103 - Tolha bordada com cajus .....	213
Figura 104 - Mural com o Padre Cícero .....	214
Figura 105 - Banda de Forró, animadora e romeiros.....	215
Figura 106 - Romeiros sendo recepcionados com a bebida na entrada da empresa.....	215
Figura 107 - Romeiros são anunciados na festa quando chegam .....	216
Figura 108 - Dançando e bebendo cajuína .....	217
Figura 109 - Romeiros levando fardos de cajuína para o ônibus .....	217
Figura 110 - Cajueiro de Pirangi (RN).....	218
Figura 111 - Visitação de estudantes do Mundi Colégio e Curso .....	219
Figura 112 - Audiência pública para o Cajueiro de Pirangi .....	220
Figura 113 - Cajueiro-Rei (PI).....	221
Figura 114 - Placa sobre o Cajueiro-Rei (PI) .....	221
Figura 115 - O caju no Brasil na bandeira da Mocidade Independente .....	225
Figura 116 - Casal mestre-sala e porta-bandeira da Mocidade 2024 .....	226
Figura 117 - Mascote da escola de samba com o mascota da Caju Benefícios.....	227
Figura 118 - Cartas do Cajumemória – parte 1 .....	229
Figura 119 - Cartas do Cajumemória – parte 2.....	230

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Os nomes do caju, cajueiro ou da castanha em vários idiomas.....	43
Quadro 2 - Recorte geográfico dos estados, municípios e dimensões geoeeducacionais .....	44
Quadro 3 - Bens registrados que envolvem a alimentação.....	86
Quadro 4 - Processo de registro tramitados no Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI) no período de 2000 a 2016 .....	87
Quadro 5 - Programas de estudos do CNRC .....	93
Quadro 6 - Identificação de Bens Culturais Imateriais de Abrangência Regional.....	120
Quadro 7 - Músicas onde o caju/cajueiro aparecem.....	130
Quadro 8 - Vendedor de amêndoas de castanha de caju .....	181
Quadro 9 - Comerciante de tecidos de decoração para casa.....	183
Quadro 10 - Empresário do ramo de picolé e sorvete .....	184
Quadro 11 - Cordelista .....	187
Quadro 12 - Artista indígena e liderança.....	188
Quadro 13 - Guia de turismo .....	192
Quadro 14 - Preceitos ecológicos de Padre Cícero.....	212

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quota de mercado mundial das amêndoas .....	37
--	----

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PPC	Paisagem Patrimonial do Caju
RCC	Região Cultural do Caju
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
UECE	Universidade Estadual do Ceará
UFC	Universidade Federal do Ceará

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>19</b>
1.1 Percurso metodológico e o método semiótico .....	24
1.2 Organização da tese .....	28
<b>2 CONSTRUINDO A GEOGRAFIA DA PAISAGEM ALIMENTAR.....</b>	<b>31</b>
2.1 A alimentação e os lugares .....	31
2.2 O caju no Ceará, no Piauí e no Rio Grande do Norte e outras marcações espaciais.....	38
<b>3 PAISAGEM ALIMENTAR E REGIÃO CULTURAL.....</b>	<b>51</b>
3.1 A cultura alimentar na constituição da paisagem .....	51
3.2 Cajueiro: um patrimônio ancestral .....	58
3.3 O caso da cajuína no Ceará e no Piauí .....	65
3.4 A política do patrimônio imaterial pelo viés alimentar .....	85
<b>4 GEOGRAFICIDADES DO CAJU.....</b>	<b>123</b>
4.1 Um retorno mais aplicado à Teoria Semiótica para o signo caju.....	123
4.2 O caju na música .....	127
4.3 O caju na literatura (cordel e infantil) .....	152
4.4 O caju na xilogravura .....	157
4.5 O caju na gastronomia .....	165
4.6 Síntese dos trabalhos de campo para compreender o signo caju .....	179
<b>5 ESPAÇOS SIMBÓLICOS E GEOEDUCACIONAIS DO CAJU.....</b>	<b>194</b>
5.1 O caju dos Jenipapo-Kanindé.....	194
5.2 O cajueiro da mentira .....	202
5.3 O museu do caju.....	208
5.4 O Forró da São Geraldo.....	211
5.5 Os Cajueiros Gigantes: disputas entre Rio Grande do Norte e Piauí .....	218
5.6 O caju no sambódromo do Rio de Janeiro .....	222
5.7 O caju em jogo: brincar e aprender pelo CajuMemória .....	227
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>233</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>235</b>



INTRODUÇÃO

*Adriana*

## 1 INTRODUÇÃO

Neste espaço peço licença para me apresentar e falar sobre em que momento os estudos da alimentação tiveram início na minha vida. Primeiramente, sinalizo que não foi nos livros e artigos acadêmicos, e sim na minha infância. Nasci no município de Maracanaú (Ceará) e vivi boa parte da minha infância em uma bodega, rodeada por biscoitos, pirulitos, chicletes, bombons, gelatinas, bolachas, pacotes de arroz, feijão, macarrão, café, açúcar, litros de leite, potes de margarina, latas de óleo, refrigerantes, cervejas e cachaças. Na paisagem-bodega se aninhavam também inúmeros produtos não comestíveis, como sabonetes, barbeadores, papel higiênico, vassouras, rodos, água sanitária, sabão em barra, pacotes de estopa e algodão. E objetos lúdicos, como piões e baladeiras, lápis, canetas, papéis e borrachas. Um espaço pequeno, mas imenso de significados e memórias.

Com o vô Luiz aprendi sobre pintura de parede, reboco e a preparar cimento. Com uma enxada maior que eu, mexia e remexia uma bolota de massa. Saía sempre com as canelas ardidadas com os pequenos cortes que o cimento causava. Cresci entre ferramentas e alguns materiais de construção que ele usava nas reformas da casa dele, que era integrada no espaço detrás da bodega. A minha casa era nos fundos do terreno, o que permitia sempre trânsito livre para a bodega.

Um balcão dividia a querida bodega em duas partes: do lado de cá, os produtos nas prateleiras, a geladeira, uma pequena pia no canto direito e um suspensório de madeira para os copos americanos recém-lavados; do lado de lá, o espaço dos clientes e amigos com banquinhos de madeira. Um grande portão de placa de ferro pintado de preto era a porta do estabelecimento.

Todo dia de manhã o pão chegava com o padeiro, montado em uma bicicleta *monark* com um balaio cheio de pães cobertos por um pano branco, que era segurado por elástico preto de borracha de pneu. Era um pão pomposo, bonito, cheiroso, crocante e delicioso. Eu adorava! Logo depois o entregador de leite em saco chegava em sua kombi branca, fazia a entrega e meu avô fazia o pagamento. Outra kombi frequente era a da Fábrica Fortaleza, que trazia a bolacha *cream cracker* e os biscoitos recheados de morango e chocolate. Esse vai e vem era comum e eu gostava de ver o vô Luiz negociando e enchendo a bodega de produtos. Ele não sabia ler e nem escrever, mas sabia contar bem. Com ele aprendi a passar troco. Contudo, o balcão era maior que eu, o que dificultava o meu contato com a mão do cliente, a entrega do produto e a realização de um serviço olho no olho.

Vô Luiz construiu um banquinho de madeira retangular para mim, assim, eu conseguiria realizar bem todo o processo. No começo, ele fiscalizava o troco que eu passava.

Eu fazia o cálculo nos meus pequenos dedos, ia no pote de moedas e, antes de passar para o cliente, abria a mão e mostrava ao vô, que acenando em concordância com a cabeça confirmava que a minha matemática estava correta. O que me permitia realizar um atendimento completo, satisfatório e feliz.

Além de matemática, aprendi a dedilhar as primeiras notas no violão. O meu professor foi o vô, que na sua simplicidade e paciência ajudava os meus pequenos dedos a segurarem as cordas com uma mão e a movimentarem a outra parte das cordas com a segunda mão. Um baita desafio cognitivo!

A bodega me permitiu entender o vai e vem de produtos alimentícios, as profissões atreladas a eles, os preços, as embalagens. Além disso aprendi que os alimentos unem pessoas, fazem ter festa e música, fazem ter vida. Entre os bêbados amigos animados pela cachaça Ypióca e cervejas, ouvi música brega, mpb, música em italiano e em inglês, tudo acompanhado pelo violão do vô, que era magicamente posto a cantarolar pelas mãos habilidosas de alguns bebinhos presentes. Em torno da cachaça, limão e cerveja, havia alegria, comemoração, sentimentalidades e muita emoção. Era um momento mágico para mim!

O vô Luiz era um exímio contador de histórias, e na bodega ouvi inúmeras. Ele foi o meu primeiro cinema. Tudo que ele falava, eu imaginava em detalhes. Ele sentava em um banco e colocava dois bancos na frente dele, um para mim e outro para a minha prima. Conforme a história ia atingindo o clímax, eu e minha prima íamos puxando nossos bancos para mais próximo dele. Antes do final, cada uma de nós já estávamos sentadas nas pernas dele, era muita adrenalina e ficar junto do seu corpo nos dava segurança para aguentar até o final do enredo! As nossas histórias favoritas eram as de lobisomem.

Na bodega sempre havia espaço para um refrigerante de caju da empresa São Geraldo, que nós chamávamos de cajuína. Já que eu e minha prima não podíamos beber cerveja, imitávamos os bêbados queridos tomando no copo americano, só que repletos de cajuína. A garrafa de vidro parecia a garrafa de cerveja e a cor do refrigerante simulava a bebida alcóolica, o que reforçava o imaginário etílico em nós!

Além da experiência alimentar na bodega, também vendi comida de rua com a minha mãe e o meu irmão. Durante mais de quinze anos, esse foi o nosso principal sustento. Agora era a vez das comidas caseiras: arroz soltinho, baião de dois, creme de galinha, vatapá, saladas cruas e cozidas, paçoca, *stroganoff* de carne, sucos de frutas. Tinha também pastéis, batata frita, enroladinhos, coxinhas, refrigerantes e caipirinhas. Vendíamos na rua principal do bairro e nas festas que aconteciam no espaço de eventos do Serviço Social da Indústria (SESI), unidade Pajuçara, em Maracanaú. A cozinha foi um espaço familiar, uma escola de sabores e

cheiros. Aprendi a manusear faca, colher de pau e descascadores. A entender o tempo de cada preparação e a alquimia da mistura dos temperos e ingredientes. Minha mãe esbanjava uma enciclopédia de receitas na sua cabeça. Eu ficava admirada como ela não esquecia de nada, estava tudo na sua cabeça: ingredientes e medidas. Olhos, mãos e criatividade regendo uma verdadeira orquestra dentro das panelas!

Ela não queria que eu cozinhasse, apenas ajudasse por um tempo e depois voltasse para os estudos. No seu íntimo, não queria aquela vida para mim. De vender comida na rua, uma atividade instável e informal. Mal ela sabia que todo aquele universo sedimentou em mim curiosidades sobre a dinâmica alimentar enquanto espaço vivo de sociabilidades. E as receitas da vó Nete, ainda me fazem salivar de saudade, principalmente o grude que era compartilhado na novena, os bolos de chocolate e laranja, a abençoada farofa de frango refolegado, o feijão mulatinho. Da minha tia Vilma, guardo na memória a estrambólica macarrona e lasanha e o achocolatado de Nescau que parecia um *milkshake*.

Comidas, pessoas, sentimentos. Tudo junto! Igual capitão, aquele aglomerado de feijão e farinha amassado com a mão e transformado em bolinhas. Já ouvi falar que no doutorado a gente volta para algum aspecto da vida que mais nos marcou. Com toda certeza, a comida é meu lugar de retorno.

Minha graduação foi em Geografia, na Universidade Estadual do Ceará (UECE). Nesse período passei por vários laboratórios: o **primeiro** foi o Laboratório de Geoprocessamento (LABGEO), onde aprendi sobre o processo de desertificação de algumas paisagens cearenses e paraibanas; o **segundo** foi o Laboratório de Estudos do Território e da Urbanização (LETUR), no qual fui bolsista de iniciação científica CNPq e Funcap no projeto que estudava sobre a indústria alimentícia no Ceará, onde eu fiquei responsável por desenvolver a pesquisa sobre a indústria de laticínios; o **terceiro** foi o Laboratório de Estudos em Geografia Cultural (LEGEC), onde estudei sobre paisagem e afetividade. Todas essas experiências me proporcionaram um olhar amplo sobre as possibilidades do conhecimento geográfico e quão rica são as suas abordagens.

Depois de graduada, enveredei por outra ciência. Fui cursar **mestrado na Pós-Graduação em Psicologia** da Universidade Federal do Ceará (UFC), lá continuei os meus estudos sobre a paisagem, vinculei a discussão sobre a geografia do olhar na percepção dos ambientes urbanos e a afetividade que é produzida a partir dessa relação pessoa-ambiente. No Laboratório de Psicologia Ambiental (LOCUS) foi onde eu me fiz presente por dois anos de estudos e conheci muitos psicólogos atentos às relações humano-ambientais.

Finalizado o mestrado e já morando em Fortaleza, passei na seleção para **professora substituta de Geografia da Prefeitura Municipal de Fortaleza (PMF)**. Durante dois anos enfrentei os desafios do magistério e aprendi muito. Nesse período uma situação começou a saltar aos meus olhos: os alimentos que os estudantes comiam. Eu só via biscoitos recheados, refrigerantes, pirulitos, bebidas industrializadas, salgados fritos sendo comidos ainda de manhã cedo, antes da aula. Não recorro de ver ninguém comendo algum lanche vindo de casa que fosse mais nutritivo.

Paralelo ao magistério, me inscrevi em um **curso profissionalizante de confeitaria** no Sistema Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), na unidade no bairro Jacarecanga, próximo ao Centro da cidade de Fortaleza. No curso descobri ainda mais profundamente a mágica por detrás dos ingredientes e quantas artes culinárias poderiam ser feitas. Foram três meses de muitas criações e alegrias gustativas. Um dia, ao visitar a biblioteca da instituição, vagueando o olhar pelos livros na estante, tropecei visualmente em um robusto livro vermelho chamado *A História da Alimentação*, de autoria de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, dois historiadores. Até então, o mais longe que eu tinha lido por conta própria que versava sobre alimentação tinha sido o Geografia da Fome, de Josué de Castro. Um livro importantíssimo.

Esse bom encontro na biblioteca me fez ver que a alimentação era um campo de estudos muito interessante e rico. Assim, comecei a estudar por conta própria, montando o meu referencial teórico por meio de livros que fui adquirindo, artigos baixados na *internet*, séries, filmes e documentários. Não parei de estudar sobre a alimentação. Agora conseguia vê-la através da perspectiva de inúmeras áreas do saber, fato que expandiu o meu entendimento. Após o término do contrato na prefeitura, decidi que queria enveredar pelos estudos da alimentação.

Na primeira **seleção de doutorado** submeti um projeto para estudar a Rainha do Brasil, a mandioca. Fui reprovada. Na segunda seleção do doutorado submeti o projeto para estudar o caju. Fui aprovada. Uma sugestão que apareceu em uma conversa com o Prof. Christian Dennys. Ele jogou a ideia, deu alguns caminhos e o restante era comigo. O caju foi um campo de descobertas para mim, desafiador, empolgante e curioso. Cá estou até agora vasculhando, lendo, viajando e escrevendo sobre essa fruta tão rica e importante para nós. Posso dizer que me encontrei no caju! Com todo respeito e admiração à mandioca, reitero que com o caju aconteceu uma química geográfica.

No percurso do doutorado tenho conseguido escrever sobre o que pesquiso. A minha primeira publicação dentro da temática foi: ***Cozinha geográfica: o feminino como fundante das paisagens alimentares***. Um capítulo que compôs o *e-book* Geografia Cultural do Feminino: enfoques e perspectivas, de pesquisadoras ligadas ao Laboratório de Estudos

Geoeducacionais e Espaços Simbólicos (LEGES), da Universidade Federal do Ceará (UFC). A segunda publicação foi: ***O patrimônio alimentar brasileiro na abordagem geoeeducacional: comer e aprender***. O e-book Paisagens patrimoniais e artes na América Latina foi idealizado por pesquisadores da Rede OPPALA (Observatório de Paisagens Patrimoniais e Artes Latino Americanas), que é uma parceria entre docentes e pós-graduandos da UFC, UECE e UFRN. A terceira publicação foi aceita pela Revista AGB Seção Três Lagoas, um artigo chamado: ***A cultura alimentar do caju no Nordeste brasileiro: por uma gramática humanista do paladar***. Uma parceria minha com o meu orientador Prof. Christian Dennys. A quarta publicação se deu através do Seminário Internacional do Patrimônio Industrial, Alimentos e Sustentabilidade (SemPIAS 2023), realizado pelo Centro de Pós-Graduação e Pesquisas em Ciências Humanas, Sociais e Aplicadas, Artes e Linguagem, da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Uma publicação minha em parceria com o Prof. Christian Dennys, que compôs o e-book do evento, chamada: ***As sonoridades do caju na música popular brasileira: memórias e tradições com sabor e som da terra***<sup>1</sup>.

Além das publicações, durante um ano acompanhei o Prof. Christian Dennys na disciplina da graduação Oficina Geográfica II. Enquanto estagiária do doutorado ajudei a ministrar a disciplina, onde trabalhamos a temática das paisagens arbóreas no contexto escolar e como essa relação poderia proporcionar conhecimento geográfico. Ao finalizar essa experiência, submeti um trabalho no XV Encontro de Pesquisa de Pós-Graduação que ocorreu na Semana Universitária da UFC em 2022. O título do trabalho foi: ***Paisagens arbóreas escolares ensinam Geografia: oficina geográfica e a geoeeducação em jogo***. Foi uma ótima oportunidade para sintetizar a experiência incrível junto dos alunos da graduação.

Pelo caju tenho conhecido pessoas, lugares e partilhado momentos felizes. Falar de caju me lembra o meu padrinho, o tio Riba. Com ele experimentei as primeiras castanhas assadas. O meu paladar infantil de outrora provou da crocância dessa iguaria tão demarcadora da nossa região Nordeste. Também recorde desse momento o desespero de queimar o canto da boca com o ácido da casca da castanha. Que hoje sei nomear como ácido anacárdico, como doeu! Mas passou e agora sei dos cuidados que devo ter.

Portanto, acolhi a proposta de estudar o caju, na busca de compreender as reverberações culturais e econômicas que ele suscita no espaço geográfico. Entendendo o caju não em si mesmo, mas nas relações que são criadas e proporcionadas a partir dele, compondo o que chamamos de paisagem cajueira. Seja na inventividade gastronômica, musical, na pintura,

---

<sup>1</sup> Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/sempias2023/publicacoes/>. Acesso em: 02 out. 2023.

no cordel, na poesia e em tantas outras linguagens artísticas, o caju é expressado de muitas formas. Pela perspectiva da Geografia Cultural enveredo nessa empreitada, e busco as contribuições da História, Antropologia, Psicologia e Sociologia da Alimentação, e a abordagem geoducacional para coligar tudo isso.

Espero ter conseguido mostrar os meus primeiros passos enquanto pesquisadora em construção. Que a Silvia da infância abrace a Silvia de agora. Como disse Milton Nascimento na música Bola de meia, bola de gude: “Há um menino, há um moleque / Morando sempre no meu coração / Toda vez que o adulto balança ele vem pra me dar a mão”. Que a bodega, o vô Luiz e as experiências na cozinha com a minha mãe me encantem sempre quando eu olhar para os alimentos. E que os cajueiros me abençoem!

### 1.1 Percurso metodológico da pesquisa e o método semiótico

A presente investigação se sustenta no tripé: **paisagem cajueira, cultura alimentar e geoducação**. Defendemos a ideia de que é possível construir pensamento geográfico através do conhecimento das paisagens arbóreas. Por exemplo: Como pensar a paisagem amazônica sem a influência do açaí, do cupuaçu, do guaraná, da pupunha e do tucumã? O cerrado sem o buriti, pequi ou baru? O pantanal sem a marcante guavira? A caatinga sem o caju, a manga, a pitomba, o cajá e a seriguela? Todas essas frutas enriquecem a cultura alimentar e as consequentes paisagens culturais onde estão circunscritas. Da árvore para a boca, essas frutas tecem toda uma ancestralidade alimentar que é passada de geração para geração através dos hábitos alimentares e demais práticas culturais.

Eleger os estados do Ceará, do Piauí e do Rio Grande do Norte como tentativa de aprofundar os estudos acerca da importância do caju para o Nordeste brasileiro e suas relações com o mundo, é reconhecer também que a cultura é construída com comidas, bebidas, sabores e cheiros, sejam eles provenientes de preparações simples ou elaboradas. O caju tanto é um alimento quanto uma comida.

Ler o espaço geográfico requer mais que visão, é preciso cheirar, tocar, degustar, escutar, imaginar e sentir o que se passa dentro e fora de nós. A paisagem é repleta de caminhos possíveis e se realiza na tessitura perene do cotidiano. É por essa polifonia da paisagem que esta pesquisa caminha e tem como **objetivo principal** compreender as múltiplas representações da paisagem cajueira (do caju) no Nordeste brasileiro a partir de uma perspectiva geoducacional, tendo como foco os estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte. Como **objetivos específicos** temos: 1) Analisar como a cultura alimentar se constitui patrimônio

cultural; 2) Evidenciar as geograficidades do caju nas artes populares (música, literatura, xilogravura e gastronomia); 3) Investigar os signos do caju nos âmbitos demarcatório indígena, religioso popular, turístico e carnavalesco; 4) Discutir o papel da geoeducação como meio de proporcionar uma Educação Patrimonial Alimentar (EPA).

Segundo Oliveira (2015, p. 34), “geoeducação corresponde ao exercício de envolvimento de uma coletividade, com seu espaço coletivo peculiar (simbólico), visando efetivo aperfeiçoamento de aprendizagem valorativa”. Portanto, a *geoeducação é uma prática educativa cujo objetivo central é proporcionar uma aprendizagem que valorize coletivamente as potencialidades de um espaço geográfico (que é também um espaço simbólico)*. Conhecer para aprender, refletir e questionar são ações basilares para a geoeducação. Partimos da *hipótese* de que o conhecimento sobre as representações culturais do caju (enquanto espaços simbólicos), em suas dinâmicas espaciais na escala Ceará, Nordeste e Internacional, promove um saber geográfico e oportuniza uma aprendizagem valorativa em torno do alimento caju.

No que se refere à **metodologia** da pesquisa, podemos caracterizá-la como quali-quantitativa e de cunho exploratório e que se embasou em: 1) Consultas e leituras bibliográficas acerca dos conceitos e categorias de análise que darão corpo ao estudo (paisagem cultural, cultura alimentar, patrimônio alimentar, geoeducação); 2) Levantamento sobre as paisagens da cultura cajueira na escala local, regional e internacional por meio de *sites, blogs, Youtube, Instagram, Facebook*; 3) Acesso ao Portal de Periódicos da Capes, plataforma SciELO, Google Acadêmico, acervo digital da Biblioteca Nacional, repositórios de trabalhos acadêmicos de universidades federais e estaduais e *sites* de revistas da área da Geografia, História, Turismo, Antropologia, Sociologia, Gastronomia e demais áreas do saber e contato com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), Seção Brasília, para acesso aos arquivos de interesse da pesquisa; 4) Planejamento e realização dos trabalhos de campo e levantamento de dados empíricos através de anotações, registros fotográficos e entrevistas semiestruturadas; 5) Escrita da tese e organização dos produtos obtidos pelas leituras e trabalhos de campo.

Para coligar esses passos propostos, elegemos enquanto **método** a semiótica peirceana como elo interdisciplinar nos estudos da paisagem cajueira (como expressão empírica regional da tropicalidade nordestina, em seus lugares de produção e consumo) e as geograficidades projetadas nas experiências dos artistas, artesãos e artífices do caju. É na relação geoeducacional e semiótica (enquanto leitura da aprendizagem imagética), que se sistematiza a tríade peirciana (festividades em jogos e escalas/signo + paisagem cajueira/objeto + artistas/interpretantes) para que as etapas metodológicas possam: documentar as paisagens, acolher os relatos dos artífices e promover instrumentais didáticos para compor essa articulação.

A partir das contribuições de Santaella (2002), Pierce (2010) e Dardel (2015) iremos associar as imagens e objetos simbólicos da paisagem frutífera do caju na compreensão da sua polifonia. Segundo Kuns e Castrogiovanni (2020),

Muitas vezes, sem a devida atenção, acabamos por lidar com noções semióticas ao estudarmos a paisagem sob a Geografia Cultural. Não raro, utilizamos termos como "percepção", "símbolo", "ícone", "representação", ou "interpretação" para nos referirmos às paisagens ditas culturais. Por outro lado, acabamos por omitir conceitos que poderiam ser úteis à compreensão mais completa dessas paisagens, como a ideia de índice, que também é uma modalidade signica, ou as categorias fenomenológicas de Peirce na vivência do espaço e das paisagens, uma vez que o autor é mais conhecido por sua Semiótica (Kuns; Castrogiovanni, 2020, p. 170).

A semiótica nos ajudará a tomar conhecimento sobre as inúmeras representações da paisagem cajueira a partir das linguagens que evocam o caju (cajualidades). A estrutura triádica conecta a articulação entre o signo (algo que pode ser interpretado), o objeto (aquilo que determina o signo e que o signo representa) e o interpretante (quem interpreta), conforme figura 1 a seguir.

Figura 1 - Tríade Peirceana na pesquisa



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

A semiótica é a ciência dos signos, ou seja, é uma teoria que considera que pensamento e comunicação ocorrem por meio de signos. Onde o signo é algo que representa algo para alguém. Essa teoria foi desenvolvida pelo filósofo e lógico norte-americano Charles Sanders Peirce (1839-1914), para o autor, todo signo possui três elementos fundamentais (por isso o nome tríade peirceana): 1) *Representamen* (é aquilo que está no lugar de algo), 2) *Objeto* (é aquilo que o signo representa) e 3) *Interpretante* (é o efeito que o signo produz na mente de quem o interpreta).

No caso da leitura da paisagem cajueira a partir da semiótica podemos ler esses três elementos assim: 1) *as festividades e escalas* onde o caju aparece, é o signo em si em evocação, a primeira camada (*representamen*), pode ser uma palavra, uma imagem, um gesto, é imaterial; 2) *a paisagem cajueira*, é aquilo para o qual o signo aponta, ou seja, as materialidades que dão corpo a essa primeira camada, as festividades e escalas onde o caju aparece tem um suporte tangível (*objeto*): uma bebida, uma comida, uma xilogravura, um livro infantil, uma joia, a composição de uma poesia ou música etc; 3) *os artistas (interpretantes)*, as pessoas que são os intérpretes responsáveis pela criação das inúmeras representações do signo caju, eles que dão origem aos objetos.

Além desses três elementos fundamentais de todo e qualquer signo, para a semiótica, os signos podem ser classificados em: 1) *Ícone* (quando o signo se assemelha ao objeto: por exemplo, um colar em formato de caju), 2) *Índice* (a conexão física ou casual com o objeto: a fumaça com cheiro de castanha assada, índice de fogo; a nódoa de caju da roupa, índice de alguém que comeu ou manuseou o caju; a presença de cajueiros em uma determinada paisagem, índice de clima favorável e interesse pela atividade econômica do caju; a cajuína gelada, índice de alguém que comprou ou fez a bebida e colocou na geladeira) e 3) *Símbolo* (a relação entre signo e objeto é arbitrária e baseada em convenção: o caju pode ser desenhado na cor laranja, amarela, verde ou vermelha, tal como na cor azul na criação do artista para representar o oceano simbólico imenso dessa fruta ou ele pode ser uma fruta azul em espiral para simbolizar as várias nuances de aplicabilidades dele na nossa cultura e etc).

À primeira vista, a teoria dos signos pode causar estranhamentos, contudo, ao longo do texto apresentaremos um esquema didático de leitura, ao atrelar teoria e prática advinda dos trabalhos de campo realizados. Porém, uma afirmação pode ser enfatizada para ajudar nesse entendimento: a relação da tríade peirceana é infinita e se desdobra continuamente, é dinâmica e aberta e gera novos interpretantes a cada movimento. As festividades do caju gerarão ininterruptos objetos e interpretantes, fato estes que renova e inova a cultura e a paisagem cajueira tanto no nordeste brasileiro quanto fora dele. As cajualidades são signos que se relacionam às ideias, aos objetos e aos interpretantes. Para os dados coletados em campo, selecionaremos sujeitos interlocutores locais/regionais (os interpretantes) e um espaço de experimentação geoeducativa para “transpor” a análise proposta a partir da semiótica, que é um “jogo” sobre a paisagem cultural do caju.

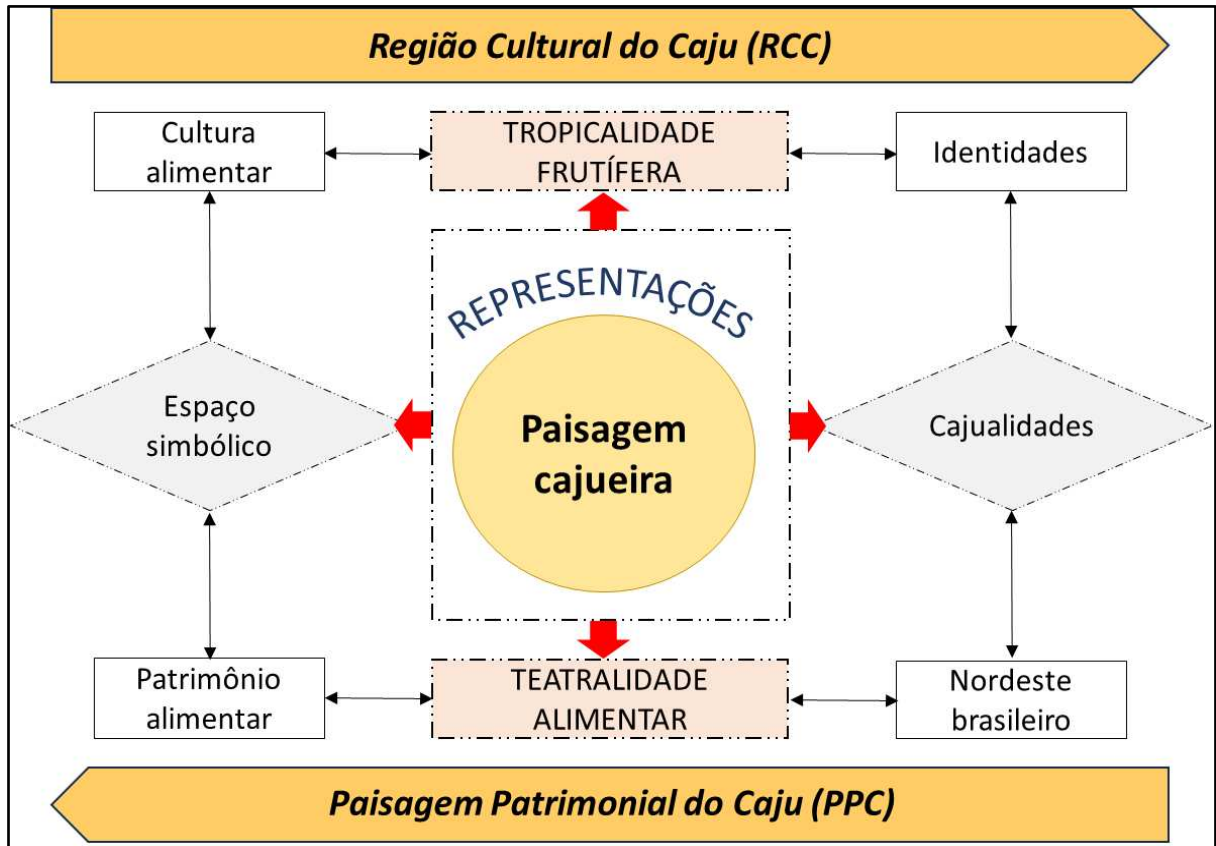
## 1.2 Organização da tese

A tese está organizada em seis capítulos. No primeiro capítulo, fizemos uma breve apresentação da pesquisadora e as motivações para a realização da pesquisa. No segundo capítulo, realizamos uma introdução sintética do fenômeno estudado, demonstramos a justificativa, objetivos, percurso metodológico e o método empregado. No terceiro, apresentamos uma discussão teórica sobre paisagem alimentar, região cultural, cultura alimentar e política do patrimônio imaterial brasileiro no viés da alimentação.

No quarto capítulo, realizaremos um estudo sobre as geograficidades do caju, expressas através do que denominamos cajualidades, com foco na música, literatura, xilogravura e gastronomia. No quinto, analisamos os signos do caju com o viés geoeducacional, ao buscamos compreender os distintos espaços simbólicos onde o caju se expressou/expressa (Festa do Mocororó, Museu do Caju, Forró da São Geraldo, Cajueiro da Mentira, Cajueiro Rei, Cajueiro de Pirangi e Carnaval do Rio de Janeiro). Também debatemos a alimentação como uma prática social cotidiana propulsora de aprendizagem, nesse sentido, realizamos a construção de um jogo da memória enquanto tradução didática da pesquisa. No sexto capítulo, fizemos as considerações finais.

O mapa síntese a seguir, figura 2, foi uma elaboração reflexiva da presente pesquisa em formato de artigo na Revista ABG Seção Três Lagoas, publicado esse ano. Através dele podemos ler que o centro de análise é a paisagem cajueira, que por suas representações culturais dialogam com as características ambientais da tropicalidade proveniente da fruta caju e com a teatralidade alimentar das variações artísticas e culturais onde a fruta em questão aparece. Essa paisagem cajueira é movimentada pelas cajualidades (eventos ou festividades do caju) e pelo espaço simbólico que é nutrido a partir desse movimento. Onde cultura alimentar, identidades, patrimônio alimentar e os elementos nordestinos confluem em ação, criação e recriação da paisagem alimentar do caju. A paisagem patrimonial do caju se refere aos elementos materiais e imateriais em simbiose. A Região Cultural do Caju diz respeito às distintas espacialidades onde as cajualidades acontecem, conformando, não um polígono fixo, mas uma composição fluída, articulada e com distintas formas.

Figura 2 - Mapa conceitual da pesquisa



Fonte: Elaborado pelos autores (2023).



CONSTRUINDO A GEOGRAFIA DA PAISAGEM CAJUEIRA

## 2 CONSTRUINDO A GEOGRAFIA DA PAISAGEM CAJUEIRA

Nesse capítulo buscaremos mostrar como a geografia dos lugares é composta pelos alimentos que nela estão presentes. Faremos uma introdução sobre o fenômeno alimentar a partir da ótica de outras ciências e como esse debate acontece na ciência geográfica por meio do caju e seus derivados.

### 2.1 A alimentação e os lugares

A alimentação sempre esteve presente na geografia dos lugares, desde os primórdios das civilizações. É impossível desmerecer a sua importância enquanto elemento constituinte do espaço geográfico. Alimentar-se extrapola o ato de ingerir alimentos, e convoca uma rede de relações e sociabilidades que compõem as diversas culturas dos povos no mundo.

Na ciência geográfica tem-se a possibilidade de analisar a alimentação sob várias perspectivas: política, econômica, ambiental, social, cultural e a imbricação entre elas. Fenômeno este que se apresenta em múltiplas escalas, desde a local, a regional, a nacional e a global, configurando um debate pertinente para a compreensão geográfica do espaço.

Estudar essa temática exige um método de abordagem interdisciplinar, agregando contribuições da Antropologia, Sociologia, História, Biologia, Gastronomia, Nutrição, Economia, Política, Linguística, Semiótica, Religião, Geografia etc. Atualmente, sob os fluxos da globalização, o fenômeno alimentar é cada vez mais multifacetado e diverso, o que expande ainda mais a sua profusão na sociedade.

Movimentos alimentares como: *fast-food*, veganismo, vegetarianismo, freeganismo, *slow food*, frugivorismo, crudivorismo e fazenda do futuro se agigantam e evidenciam as várias percepções individuais e coletivas sobre a alimentação enquanto componente de distintos estilos de vida.

Contudo, a alimentação tem o seu lado perverso, pois é reflexo do sistema capitalista que dita regras mundiais, é o caso dos agrotóxicos, latifúndios, exploração do trabalho, poluição atmosférica e hídrica, expulsão e violência de populações camponesas e povos originários em nome do “desenvolvimento”, do lucro obstinado e das *commodities* que são desejos insaciáveis do grande mercado. Outro lado fétido é o problema da fome que assola populações no mundo todo e se expressa na forma de morte, doenças e agonias sociais. Entre a bonança e a escassez, a alimentação é um espelho em mosaico refletindo uma alegoria de alegrias e horrores. Conforme aponta Porto-Gonçalves (2006, p. 25), “[...] o processo de

globalização traz em si mesmo a globalização da exploração da natureza com proveitos e rejeitos distribuídos desigualmente”. E nesse sistema-mundo moderno-colonial, as dinâmicas das geografias da alimentação, revelam a arena sob a qual o capitalismo é constituído.

A Geografia, enquanto ciência relacional, permite uma compreensão ampla e aprofundada da alimentação nos seus mais diversos desdobramentos, principalmente, quando agrega contribuições de outras áreas do saber. Josué de Castro (2008), em seus estudos, ao montar um mosaico alimentar do Brasil, associando as variantes ambientais, nutricionais e sociais do nosso país, nos mostra que a fome não é um fenômeno natural, mas um produto de ordem social; Câmara Cascudo (2011) nos permite pensar a história da alimentação como expressão cultural que é transmitida por gerações no decorrer do espaço e do tempo; Milton Santos (1986) colabora no entendimento dos produtos alimentares como participantes dos circuitos espaciais da produção; Ariovaldo Franco (2010) nos ajuda a analisar o ato alimentar como um fenômeno simbólico; Gustavo Barcellos (2017) propicia compreender o imaginário e a psicologia da alimentação; Michael Pollan (2006) nos faz reconhecer a espécie humana a partir da sua característica onívora e as seletividades culturais envolvidas nas escolhas alimentares; Massimo Montanari (2013) contribui com o entendimento da comida enquanto produto histórico e tecnológico; entre tantos outros autores que irão nos subsidiar na apreensão do fenômeno alimentar em pauta.

Nesse contexto, a Geografia possibilita uma abordagem ampla e profunda sobre a alimentação em suas mais variadas nuances. Os sistemas alimentares falam justamente das ideologias que perpassam a produção, o processamento, a distribuição e o consumo dos alimentos. Ou seja, a compreensão da agroecologia diz muito mais sobre respeito, cuidado e soberania alimentar do que os cifrões contidos pelas *commodities* nos *rankings* das Bolsas de Valores, concepção estimulada pelo agronegócio.

Em um prato de comida há muito mais que comida! Várias mãos, lugares e histórias estão contidas ali. Logo, contém várias geografias que falam sobre relevo, vegetação, clima, hidrografia, cultura, política, economia etc. Um emaranhado de teias invisíveis, mas cartografáveis se apresenta. O(a) geógrafo(a) que se propõe a estudar o fenômeno alimentar deve aceitar a versatilidade das perspectivas, das abordagens e dos métodos como algo inerente à compreensão da alimentação enquanto realidade espacial.

Por isso, a Geografia pode e deve participar dos debates que circundam o âmbito da alimentação. A paisagem alimentar é tão pertencente aos lugares quanto o próprio relevo e a vegetação. Ela é o imbricamento de natureza e cultura. É por esse entendimento de uma paisagem polissêmica que o estudo se envereda, ao compreendê-la como suporte e dispositivo

de política e discurso, cultura e economia, tradição e inovação. Seja no campo, nas grandes metrópoles ou nas favelas, alimentar-se é uma necessidade pela qual todos os seres humanos desejam saciar-se diariamente.

Enquanto campo de forças mobilizado por diferentes agentes e interesses, a alimentação foi, é e continuará sendo um fato central na vida dos indivíduos. Que as pessoas e as instituições enxerguem e alcancem uma consciência coletiva que lute pelo direito à alimentação, à soberania alimentar e ao acesso ao alimento bom, limpo e justo para todos (ideia que o *Slow Food*<sup>2</sup> empreende). Isto é, uma alimentação que proporcione saúde, satisfação, pertencimento e consciência social, política, econômica e ambiental.

Hoje, encontramos na mídia alternativa um olhar diferenciado do empreendido pela mídia de massa, que promove e enriquece os conglomerados das indústrias alimentícias. Um site muito interessante é O Joio e o Trigo<sup>3</sup>, que discute sobre vários enfoques da alimentação. Em uma matéria em específico trata sobre o chamado “nutricídio”, que é a alimentação deficiente em nutrientes e capitaneada pelo largo consumo de produtos ultraprocessados. Visto isso, podemos apreender que muitas pessoas comem, mas não se alimentam nutricionalmente. A pandemia da Covid-19 escancarou ainda mais a fome por detrás da péssima alimentação (ou ausência dela) que parcela considerável da população brasileira está enfrentando. A fome camuflada em salsicha, pão com presunto e mingau<sup>4</sup>.

Estimular o pensamento geográfico e compartilhá-lo é papel fundamental do(a) geógrafo(a). Ainda mais quando o tema é a alimentação, um assunto profundamente humano e sensivelmente repleto de geografias. Seja a estrutura de produção de alimentos predatória ou sustentável, a mesma enquanto campo cultural e simbólico, é uma escolha política. Por um lado, pode falar de destruição, poluição, desequilíbrio, fome e doenças; por outro, pode proporcionar saúde, nutrição, virtude, harmonia, soberania alimentar e sustentabilidade. A comida, enquanto campo de disputas, é um caminho pertinente para a contribuição geográfica.

Os espaços sociais onde o caju está presente promove espaços simbólicos, em semelhanças e diferenças que se completam. Para Bourdieu (1996, p. 160) “O espaço social tende a funcionar como um espaço simbólico, um espaço de estilos de vida e de grupos de estatuto, caracterizados por diferentes estilos de vida”. A partir dessa compreensão, podemos

<sup>2</sup> Movimento Slow Food. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/movimento/>. Acesso em: 02/08/2022.

<sup>3</sup> Nutricídio, mas também pode chamar de fome. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2020/11/nutricidio-mas-tambem-pode-chamar-de-fome/>. Acesso em: 02 ago. 2023.

<sup>4</sup> Com pandemia e inflação, brasileiro passa a comer mais salsicha, pão com presunto e mingau. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2021/06/11/com-pandemia-e-inflacao-brasileiro-passa-a-comer-mais-salsicha-pao-com-presunto-e-mingau.ghtml>. Acesso em: 02 ago. 2023.

inferir que os espaços geográficos onde o caju acontece, são espaços sociais e simbólicos construídos coletivamente, e que ensinam conhecimentos que são praticados no nível da vida cotidiana através de diversas expressões, sendo a comida apenas uma delas.

No caso do caju, tais espaços sociais e simbólicos têm como ponto de partida, a árvore que o origina, o cajueiro. As árvores frutíferas, enquanto monumentos naturais e componentes importantes para a vida terrestre, possuem uma hierarquia de valor no decorrer da história humana. Por exemplo, algumas frutas são atreladas a um alto *status* social: uva (paisagem vitivinícola), pêssego (paisagem pessegueira), ameixa (paisagem ameixeira), kiwi (paisagem kiwizeira), maçã (paisagem macieira), azeitona (paisagem das oliveiras), cereja (paisagem das cerejeiras), café (paisagem cafeeira), romã (paisagem romãzeira), tâmara (paisagem tamareira) etc.

Por exemplo, o pêssego, na mitologia chinesa, representa a fonte da imortalidade dos deuses. Seu nome científico *Prunus persica*, revela a influência persa na disseminação dessa fruta originária da China. No ano novo chinês, são colocadas miniaturas da árvore nas portas das casas com o intuito de eliminar más energias. Essas são apenas algumas curiosidades possíveis sobre o pessegueiro, que também faz parte da realidade frutífera do Brasil, que é o décimo quinto maior produtor mundial da fruta<sup>5</sup>. Temos muitas árvores a no ensinar.

A partir dos exemplos citados anteriormente, podemos constatar que existe todo um simbolismo que circunda o universo das frutas e suas respectivas árvores. Afinal, “Os homens consomem símbolos também ao se alimentarem” (Franco, 210, p. 256). A promoção e divulgação da Paisagem das Oliveiras, no Mediterrâneo, valoriza seus azeites; tal como acontece na Paisagem Vitivinícola, em países europeus como a França e Portugal, e em países sul-americanos como Argentina e Chile, que valoriza seus vinhos. Por que o mesmo não acontece com a Paisagem Cajueira?

Saber *do que somos feitos* reforça a nossa identidade, compreendida aqui como um processo em movimento e atualização constante. “A identidade torna-se uma “celebração móvel”: formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam” (Hall, 1987 apud Hall, 2003, p. 13). É pela identidade de sedimentamos referências da/para nossa existência no transcorrer da vida.

---

<sup>5</sup> De onde vem o que eu como: pêssego é a ‘fruta dos deuses’, ligada à imortalidade. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/agro-a-industria-riqueza-do-brasil/noticia/2022/02/17/de-onde-vem-o-que-eu-como-pessegueo-e-a-fruta-dos-deuses-ligada-a-imortalidade.ghtml>. Acesso em: 02 ago. 2023.

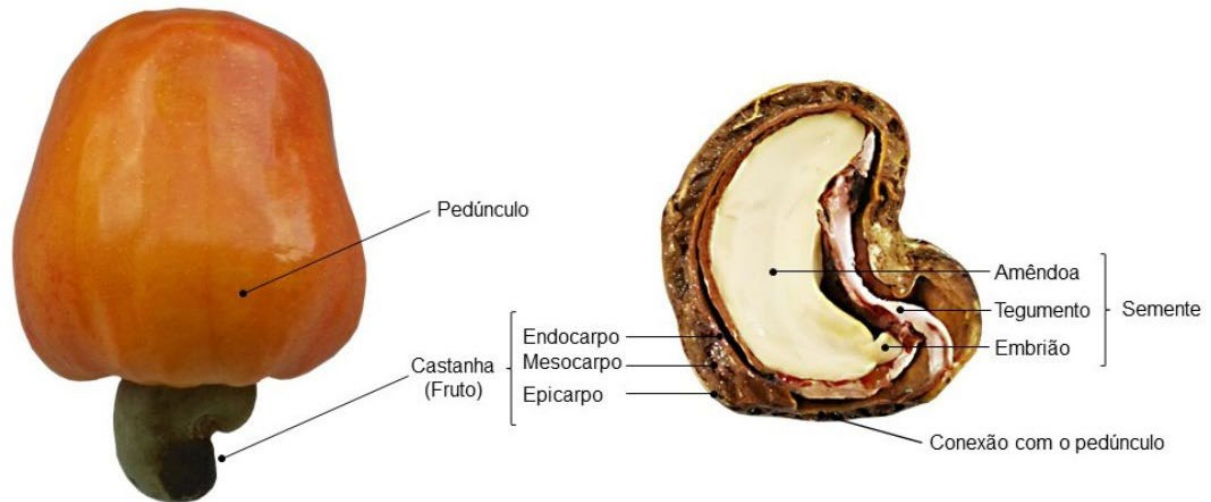
Pela concepção de Hall (2003) podemos conceber a identidade como um tecido vivo, plural e historicamente costurado e construído, e não biologicamente inato. É criação humanamente social e relacional, interliga mundo individual e coletivo e projeta “[...] a “nós mesmos” nessas identidades culturais, ao mesmo tempo que internalizamos seus significados e valores, tornando-os “parte de nós” (Hall, 2003, p. 12). Pela identidade há a agregação das subjetividades dos sujeitos com os lugares do mundo onde eles habitam, unificando-os de diferentes formas e os tornando parte de um mesmo tecido organicamente social.

Nesse sentido, o caju reforça uma identidade alimentar fortemente brasileira e evidencia um intrínseco elo com a nordestina. Ao passo que ele é um “alimento-âncora” pulverizado no nordeste brasileiro e também está presente em muitas outras geografias de outros países. Segundo Woortmann (2016, p. 69) os alimentos-âncora podem ser entendidos como: “Isto é, do elenco de alimentos disponíveis e disponibilizados, o grupo selecionou e elegeu de seu passado e manteve pela atualização da memória, alguns alimentos considerados chave e frequentemente emblemáticos”.

O caju é um alimento nativo e emblemático do Brasil. Uma fruta que, para quem não a conhece bem em sua composição, incita peripécias no momento de comê-la. O caju é formado de duas partes: a castanha, que é o fruto propriamente dito, e o pseudofruto ou pedúnculo, como é chamada a polpa carnosa (parte que liga o fruto castanha à árvore e que com o tempo sofre um processo de hipertrofia, lhe conferindo um tamanho volumoso). Ambas as partes têm distintas mobilidades no cenário alimentar e comercial. A castanha é uma *commodity*, cotada em dólar e comercializada internacionalmente, tem inúmeras aplicações culinárias. A amêndoa da castanha de caju (ACC) pode ser consumida assada, frita, caramelizada e também transformada em farinha, manteiga, queijo, leite, cremes, pastas, biscoitos, aplicação em sorvetes etc. O pedúnculo, por ser mais perecível, geralmente, está mais presente na escala local, regional e nacional do território brasileiro. Pode ser consumido *in natura* e também origina produtos como: cajuína, polpas, sucos, refrigerantes, doces e compotas, xarope, hambúrguer, licor, mel, vinho, espumante, cerveja, cachaça etc. São mais de trezentos produtos derivados do caju, o que confirma a sua grande variedade de usos. Conforme o grau de técnicas de industrialização utilizadas e seguimento das normas e legislações sanitárias cumpridas, muitos desses produtos alcançam também o cenário internacional.

Como mencionado por Magalhães (1985, p. 225): “O caju é como um boi. Tudo se aproveita”, é porque todas as suas partes podem ser utilizadas para alguma finalidade. Na figura 3 a seguir podemos visualizar a composição do caju por inteiro (pedúnculo e castanha).

Figura 3 - Partes do caju



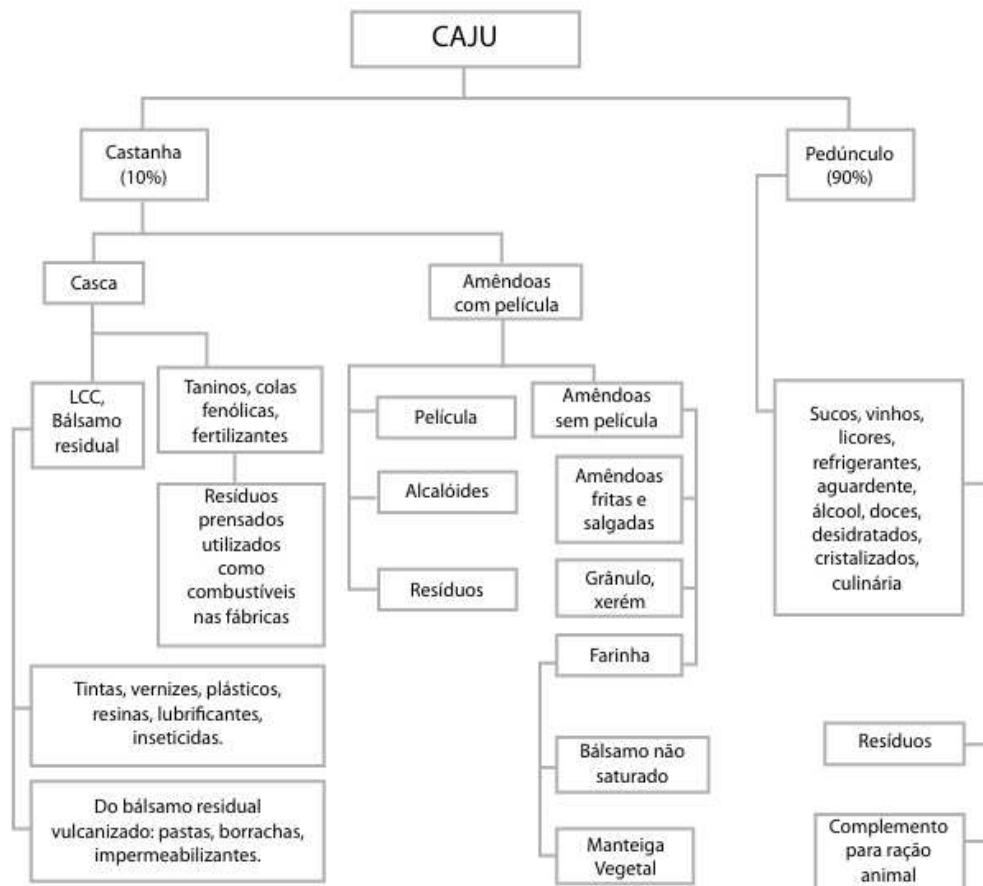
Fonte: Ater+Digital, Embrapa (2025)<sup>6</sup>.

A castanha é composta de três partes principais: a casca - que é a camada mais externa e dura formada pelo epicarpo, mesocarpo e endocarpo; o tegumento - uma película fina e envolvente e a amêndoa da castanha de caju – a parte comestível. É a castanha que origina a árvore cajueiro. O pedúnculo, também chamado de falso fruto ou pseudofruto é a parte carnosa e representa 90% da fruta caju. Todas as partes possuem aplicações distintas. A amêndoa da castanha de caju (ACC) é destinada às elaborações alimentícias, a película da amêndoa (tegumento) tem sido pesquisada para fabricação de bandejas biodegradáveis<sup>7</sup> e a casca da castanha, através da retirada do líquido da castanha de caju (LCC) é utilizado na produção de vernizes, tintas, resinas etc. A casca também pode ser usada como combustível nos fornos das fábricas, colas, fertilizantes etc. Podemos ter um breve panorama por meio da leitura da figura 4.

<sup>6</sup> O cajueiro. Disponível em: <https://www.atermaisdigital.cnptia.embrapa.br/web/caju/o-cajueiro>. Acesso em: 24 jul. 2025.

<sup>7</sup> Bandeja biodegradável a partir da película da castanha de caju. Disponível em: [https://www.mctia.com/feira\\_virtual.php?id=644](https://www.mctia.com/feira_virtual.php?id=644). Acesso em: 24 jul. 2025.






Figura 4 - Produtos obtidos a partir da castanha e do pedúnculo do caju



Fonte: Embrapa (2000).

Sobre o mercado internacional das amêndoas, dentre as cinco mais comercializadas mundialmente, a amêndoa da castanha de caju ocupa a terceira posição na quota de mercado, conforme está evidenciado na tabela 1.

Tabela 1 - Quota de mercado mundial das amêndoas

Amêndoa	Noz	Castanha	Pistache	Avelã
(31%)	(21%)	(17%)	(14%)	(12%)
				

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados do Boletim Instituto Caju Brasil (2020)<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> O agronegócio do caju em números. Boletim ICB nº 11 – Edição especial Outubro/Novembro de 2020. Disponível em: [https://cajubrasil.org/wp-content/uploads/2021/01/Boletim-ICB\\_11-Especial.pdf](https://cajubrasil.org/wp-content/uploads/2021/01/Boletim-ICB_11-Especial.pdf). Acesso em: 27 abr. 2021.

Os principais destinos da produção da amêndoa da castanha de caju cearense são: Canadá, Estados Unidos, México, Argentina, França, Holanda, Alemanha e Itália. Além da amêndoa, existe a extração do *líquido da casca de castanha de caju (LCC)*, um produto escuro composto por algumas substâncias químicas (cardanol, cardol e polímeros) que é aplicado em materiais de fricção (pastilhas, lonas, blocos de freio e discos de embreagem), adesivos isolantes, tintas, lubrificantes, revestimento, aglomerados de madeira, borrachas, couros, defensivos e pesticidas. A empresa Resibras Cashol<sup>9</sup>, localizada em Fortaleza (CE), está no mercado há quarenta e cinco anos e exporta para mais de vinte e cinco países.

Atualmente, a expressividade da produção do caju no Brasil é liderada pela região nordestina, cujos estados que agregam os maiores percentuais é o Ceará, o Piauí e o Rio Grande do Norte, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2021)<sup>10</sup>. Outros estados que também possuem produção estimada pelo IBGE na cajucultura são: Bahia, Pernambuco, Paraíba, Alagoas, Maranhão, Pará, Tocantins e Mato Grosso. Vale salientar que o estado do Espírito Santo não aparece nos dados do IBGE pelo fato da produção ser muito pequena, se comparada aos listados anteriormente. O que nos revela uma dinâmica diferenciada. Não ter um quantitativo considerável de cajueiros não significa que o caju não se expresse culturalmente na geografia do local.

## 2.2 O caju no Ceará, no Piauí e no Rio Grande do Norte e outras marcações espaciais

De acordo com a figura 5 a seguir, podemos ter uma breve explanação sobre os usos, ocorrências e relevância social do caju para a cultura nordestina brasileira, em especial cearense, potiguar e piauiense. Os três estados lideram a produção brasileira da cajucultura. O produto mais valorizado é a castanha de caju (produto de maior exportação) e em segundo plano vem os derivados: cajuína, suco, aguardentes e licores, melão, carne vegetal etc.

Conforme um mapa do Projeto Meios, organização de divulgação científica e consultoria, o Nordeste é a região onde se concentra a maior produção nacional do fruto do cajueiro, que é a castanha de caju. Em 2018, o Ceará teve uma produção estimada em 83 mil toneladas, o Piauí produziu 25 mil toneladas e o Rio Grande do Norte 18 mil toneladas. Juntos, os três estados produziram 89,4% da produção brasileira de castanha de caju, e a região Nordeste, em específico, representou 98,6% desse total (ver figura 6).

---

<sup>9</sup> Resibras Cashol. Disponível em: <http://cashol.com.br/2017/?lang=pt#home>. Acesso em: 2 ago. 2023.

<sup>10</sup> Produção da castanha de caju. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/castanha-de-caju-cultivo/br>. Acesso em: 2 ago. 2023.

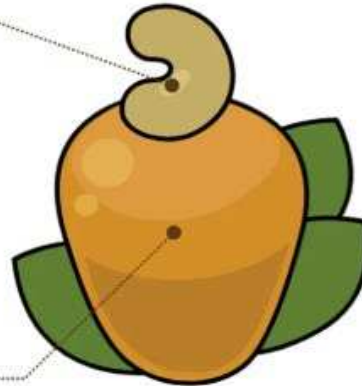
Figura 5 - O caju no CE, PI e RN

## O falso fruto 100% brasileiro

Caju é rico em vitamina C e versátil, mas é a castanha que é o fruto verdadeiro

### Castanha de caju Fruto verdadeiro

- Combate o colesterol ruim
- Vendida para mais de **60 países**
- Exportações renderam **US\$ 121,2 milhões** ao Brasil em **2019**
- Mais de **80% da produção** nacional é processada no país



### Caju Fruto falso

- Rico em **Vitamina C**
- É usado na fabricação de:



Cajuína



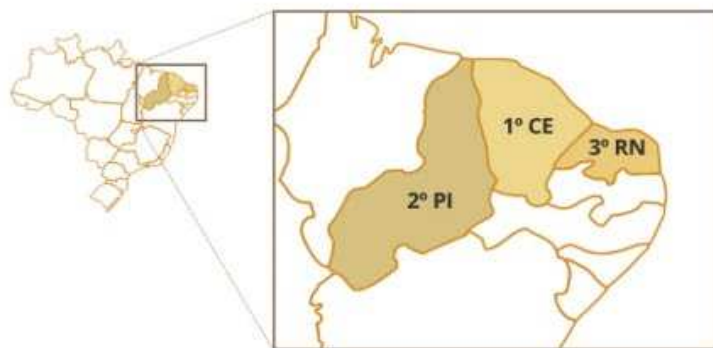
Suco

Aguardentes  
e licores

Melado

Carne  
vegetal

### Principais produtores de caju do Brasil:



Fonte: IBGE, Instituto Brasileiro do Caju e Ministério da Agricultura

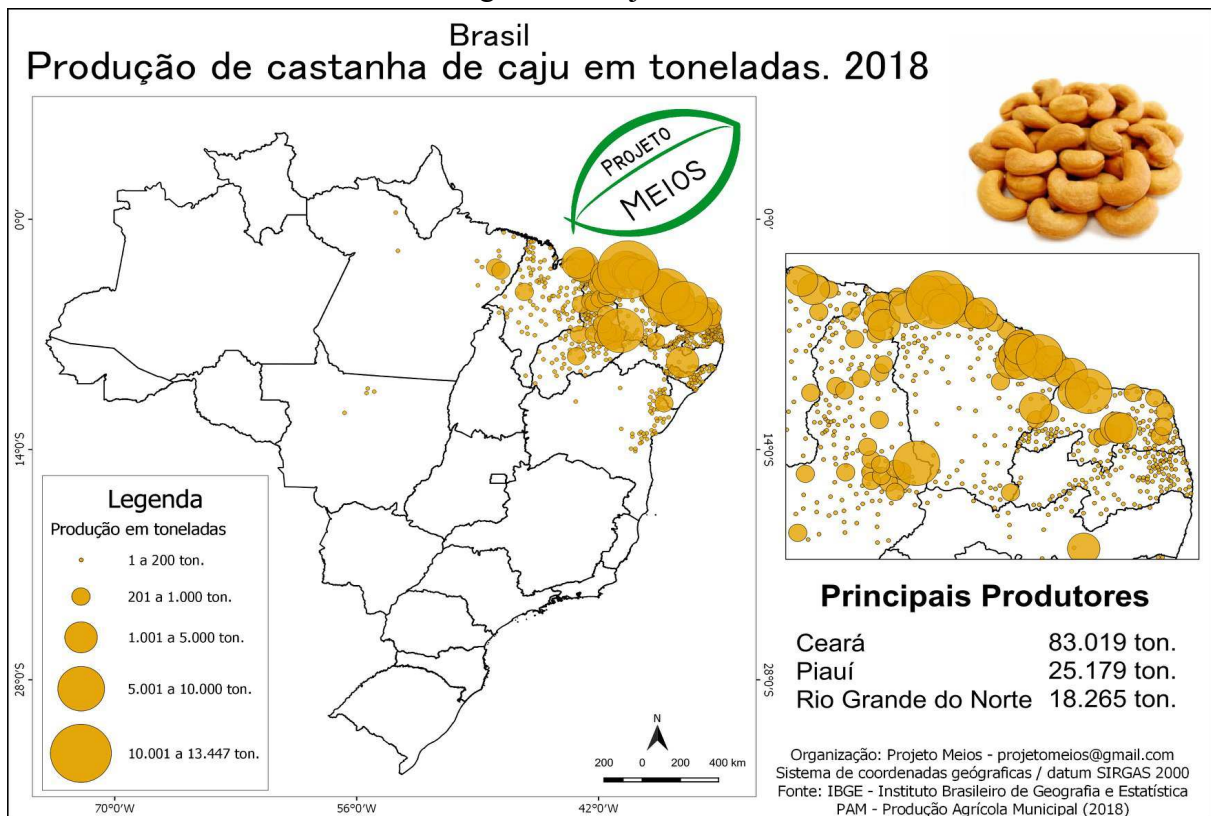


Infográfico elaborado em: 01/10/2020

Fonte: G1 (2020)<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> De onde vem o que eu como: caju pode virar até 'queijo', mas não é fruta. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/agro-a-industria-riqueza-do-brasil/noticia/2020/10/02/de-onde-vem-o-que-eu-como-caju-pode- virar-ate-queijo-mas-nao-e-fruta.ghtml>. Acesso em: 2 jan. 2020.

Figura 6 - Projeto Meios



Fonte: Projeto Meios (2020)<sup>12</sup>.

Um exemplo de estado que não possui larga produção de caju no território e mesmo assim se destaca economicamente nessa atividade é Sergipe, que tem implementado iniciativas para o expandir o cultivo do cajueiro, através da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA)<sup>13</sup>. Na cidade de Itabaiana (SE), na região agreste, especificamente no Povoado de Carrilho<sup>14</sup>, a castanha é um dos principais meios de vida há mais de 50 anos para a população local e dá ao povoado o título de maior produtor de castanha torrada do Brasil<sup>15</sup>. Carrilho tem longa tradição no beneficiamento artesanal das castanhas de caju oriundas da produção local e de estados como o Ceará, o Piauí e a Bahia. A produção das amêndoas da castanha de caju envolve cerca de 90% da comunidade. Mesmo não tendo expressivas plantações de cajueiro, Itabaiana é um centro de beneficiamento artesanal de castanhas, o que torna Carrilho (SE)

<sup>12</sup> Projeto Meio. Disponível em:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=652256185462990&id=216854125669867&set=a.413599535995324>. Acesso em: 2 ago. 2023.

<sup>13</sup> Cultura do caju-anão é estudada para ser implementada em Estância. Disponível em: <https://sergipemais.com.br/se/cultura-do-caju-anao-precoce-e-estudada-para-ser-implantada-em-estancia/>. Acesso em: 2 ago. 2023.

<sup>14</sup> Castanha de Carrilho. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=AispOxSZZKM&ab\\_channel=DidaAra%C3%BAjo%E2%80%9CDidaAra%C3%BAjo%E2%80%9D](https://www.youtube.com/watch?v=AispOxSZZKM&ab_channel=DidaAra%C3%BAjo%E2%80%9CDidaAra%C3%BAjo%E2%80%9D). Acesso em: 2 ago. 2023.

<sup>15</sup> Itabaiana (SE) é o maior produtor de castanha de caju torrada do Brasil. Disponível em: <https://www.suassuna.net.br/2024/10/itabaiana-se-e-o-maior-produtor-de.html>. Acesso em: 2 ago. 2023.

conhecido nacionalmente. Um fato importante de ser mencionado é a presença de cajus monumentos no espaço urbano da capital Aracaju (SE), cujo nome significa “cajueiro dos papagaios”, sendo “*ará*” papagaio e “*acayú*” fruto do cajueiro. Em Sergipe é possível encontrar tantos outros monumentos ao caju espalhados em praças, ruas ou avenidas. Em Carrilho (SE), o letreiro da cidade possui uma grande castanha, o que enfatiza a força da atividade econômica para a cidade, como se visualiza na figura 7.

Figura 7 - Letreiro de Aracaju (SE) e de Carrilho (SE)



Fonte: A – @sergipenamochila (2022)<sup>16</sup> e B - @sergipemeu (2024)<sup>17</sup>.

No dia 17 de julho do ano de 2017, sob a lei nº 8.262, a Assembleia Legislativa de Sergipe (Alese) aprovou e o Governo de Sergipe sancionou, a conferência à castanha do Povoado de Carrilho (Itabaiana), o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Sergipe. Patrimonialização essa que tem: valorizado o produto local nacionalmente, incitado uma a maior articulação e organização da Cooperativa de Beneficiários de Castanha de Carrilho (Coobec), gerado capacitações e inserido o produto dentro das normas de comercialização vigente a partir da aquisição do selo de inspeção federal (SIF), que permite que o produto circule comercialmente por todo o território brasileiro. Esse é apenas um exemplo da força que a patrimonialização de um bem cultural pode promover no espaço geográfico. Mais a frente iremos elencar outros casos.

No contexto brasileiro, cultural e economicamente, o caju é responsável por uma série de dinâmicas espaciais e sua influência ultrapassa o viés comercial e alcança aspectos da música, das artes plásticas, da poesia, da literatura de cordel, além de constituir diversamente

<sup>16</sup> Sergipenamochila. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CYuElufOmcy/>. Acesso em: 2 ago. 2023.

<sup>17</sup> Sergipemeu. Disponível em: [https://www.instagram.com/p/C\\_e9HKUuu-4/](https://www.instagram.com/p/C_e9HKUuu-4/). Acesso em: 10 jan. 2024.

alimentos e bebidas. São as geograficidades do caju, suas paisagens e representações, que pautam o epicentro analítico dessa pesquisa.

DaMatta (1997) faz a distinção entre alimento e comida:

[...] nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga... (DAMATTA, 1997, p.3).

O caju é moldura (alimento), visto que, oferece nutrientes, serve para manter o corpo vivo. O caju é quadro (comida) pois reúne pessoas em torno de vários pratos e bebidas, proporciona prazer gustativo, dá cheiro e sabor às ocasiões, proporciona sentimento de pertencimento e demonstra tradição e inovação que atravessa gerações via comensalidade e outras representações culturais.

É moldura porque adorna a região nordeste, alguns outros estados brasileiros e também está presente em outros países. É quadro porque em cada um deles, ganha pinceladas e conteúdos diversificados. Tal como a amêndoa da castanha de caju e o pedúnculo na gastronomia. O caju é moldura e quadro, alimento e comida e o que mais a mistura dele com outros ingredientes pode proporcionar, sejam esses ingredientes da ordem da materialidade ou da imaterialidade. O duplo que se reverbera em tantas outras variações.

O *Anacardium occidentale* (nome científico do cajueiro), tem sua nomenclatura composta por três palavras: *Ana* (como) + *cardium* (coração) + *occidentale* (ocidente), como o coração do ocidente ou o coração do ocidente. Os povos indígenas já o chamavam de *ca-yu-y*, o mesmo fazia parte das suas refeições tanto *in natura* quanto na forma de farinha de castanha ou em bebidas fermentadas (chamadas de cauim ou mocororó). Estas eram utilizadas nas festas tribais. Além do uso culinário, o caju possuía aplicações medicinais.

O cajueiro é uma planta tipicamente brasileira que teve origem nas áreas litorâneas da zona tropical e subtropical, e que, posteriormente, se disseminou para as áreas interioranas (MOTA, 2011). Diz-se que essa entrada no caju para as “terras de dentro” ocorreu pelas chamadas “guerras do caju”, que aconteciam todos os anos, entre dezembro e janeiro (coincidindo com a frutificação do caju e a ocorrência das piracemas nas costas nordestinas) entre as tribos do interior e do litoral, de forma sangrenta. Os vencedores levavam uma grande quantidade de caju e peixes para suas áreas, movimento este que disseminou os cajueiros para as porções internas do território e o expandiu nas porções litorâneas.

Para os indígenas, as castanhas simbolizavam a cronologia, como a safra do caju ocorre apenas uma vez por ano, eles contavam a sua idade através do caju. *Acaju* em tupi significa *ciclo anual, ano*. Eles guardavam uma castanha para cada colheita. Se o indivíduo tivesse cinquenta castanhas, dizia-se que ele tinha cinquenta *acajus*. Além disso, o caju estava presente no misticismo.

Josué de Castro (2008, p. 135) diz que,

[...] o caju era apregoado pelos curandeiros como uma fruta milagrosa, curadora de inúmeros males. Fala-se muito no Nordeste das curas de caju, nos doentes que vão para as praias limpar o sangue com os banhos de mar e o regime de cajus e cajuadas.

Com a colonização, não demorou muito para que o cajueiro fosse levado para a Ásia e para a África, continentes onde se desenvolveu bem. Oriundo do Brasil, em específico da Floresta Amazônica, foi espalhado pelas andanças indígenas e se expressou mais abundantemente no nordeste brasileiro, a árvore ganhou fama e respeito em outros lugares do mundo. Movimento este que explica, atualmente, o destaque de países asiáticos como Índia, Vietnã, Camboja e Filipinas; e dos países africanos como Costa do Marfim, Nigéria, Benin, Guiné-Bissau, Gana, Burundi, Tanzânia no *agrobusiness* da cajucultura. São estes países os maiores produtores mundiais deste ramo. O caju também se insere na cultura de países da América do Sul (Brasil, Peru, Colômbia, Venezuela, Guianas, Suriname e Equador) e na América Central (Belize e Haiti). De acordo com a sua origem, o caju recebe nomes diferentes, conforme pode ser visto no quadro 1 a seguir.

#### Quadro 1 - Os nomes do caju, cajueiro ou da castanha em vários idiomas

**Português:** caju, cajueiro, pé de caju, castanha de caju; **francês:** cajou, acajou, anacardier, cachu, noix de cajou e darcassou (Senegal, Costa do Marfim); **inglês:** cashew, cashew tree, cashew nut, cashew apple, cashew kernel; **espanhol:** marañón, nuez de marañón (Equador), cajil, pajuil (Porto Rico, Costa Rica, El Salvador, Cuba, México, Colômbia, Panamá), merey, mereke (Venezuela), acayouba (Argentina); **italiano:** anacardio, noci di anacardio; **holandês:** acajou, kaschu; **alemão:** acajuban, kashuneiss; **dialetos africanos:** kazuwa, tazwa, diboto, mkanju, korosho, bibbo, bibs, cajoutier, mabida mahabibo; **dialetos asiáticos:** kajus, gajus, janggum, kanjus (Malásia); jambugajus, jambu-monyet (Java); gaju, jambu-medede, jambu-erang (Sumatra) e boa-frangi (Molucas). No norte da Índia, caju é kaju. No sul do país e no Ceilão, onde o caju é conhecido como "noz de Portugal", as denominações são caju-gaha, cadju e paranji-handi. Nas Filipinas, o caju é conhecido por quatro nomes: kasoy, kasul, kasui, kachui.

Fonte: Elaborado pela autora (2023) a partir de Moreira (2002).

A riqueza de nomes atrelados ao caju, cajueiro e castanha revelam sua grande expressão na cultura desses países. Nomes que representam, identificam e contam histórias sobre o cajueiro. Como dito anteriormente, nosso foco de pesquisa são os estados do Ceará, do Rio Grande do Norte e do Piauí, por sua densa representatividade cultural e econômica. Ao

compreendermos que as paisagens cajueiras são também resultado de materializações no espaço geográfico (fixos), é pelas cajualidades (fluxos) que a geografias dos lugares são dinamizadas.

Para Silva e Oliveira (2024, p. 60), “os eventos, eventualidades ou festividades do caju originam o que podemos chamar de cajualidades, que são as geograficidades do caju pelo viés da cultura alimentar”. Cultura alimentar essa que é para comer, dançar, cantar, se enfeitar, contar histórias e para tantos outros objetivos.

Como recorte geográfico dos três estados analisados, temos os respectivos municípios investigados e suas principais características culturais, que chamamos aqui de dinâmicas geoeducacionais, essas que dão forma e conteúdo ao fenômeno da paisagem cajueira, conforme pode ser visto no quadro 2 a seguir.

Quadro 2 - Recorte geográfico dos estados, municípios e dimensões geoeducacionais

Estados	Municípios	Dimensões geoeducacionais
CE	Fortaleza	Memorial histórica
	Caucaia	Memorial educativa
	Juazeiro do Norte	Turística-religiosa
PI	Cajueiro da Praia	Turística-botânica
RN	Parnamirim	Turística-botânica
RJ	Rio de Janeiro	Carnavalesca

Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Em cada uma dessas localidades são constituídos sistemas de representação imagética (fotos, objetos, sonoridades, poéticas) que em diversidade compõem cajualidades distintas. Ou seja, os conteúdos geoeducacionais ligados ao caju são dinamizadores da paisagem e as sínteses desses processos que se articulam são as cajualidades, que conformam uma tecitura que evoca o universo do caju em seus conteúdos e formas. Para apreender essas cajualidades nos trabalhos de campo, utilizamos as entrevistas semiestruturadas com foco em *onze tópicos reveladores*: *localização* (de onde se fala), *identificação* (como o entrevistado se define em suas atividades sociais e profissionais), *percepção* (o que o caju representa/significa para a pessoa), *criatividade* (em que produto/serviço o caju foi transformado), *matéria-prima* (quais materiais foram utilizados para essa transformação), *usos* (qual a finalidade do produto), *conflitos/superações* (quais dificuldades e superações foram encontradas no processo criativo), *parcerias* (colaboradores internos e externos), *tradição* (inspirações e referências a partir de outras pessoas/cultura), *inovação* (o que foi inserido no processo criativo e que é novidade),

*autenticidade* (personalização do produto e marca de uma assinatura própria) e *comunicação* (meios de divulgação do produto/serviço)

Para tanto, foram selecionados sujeitos interlocutores locais/regionais com o objetivo de ter uma ampla visão da potência das cajualidades em seus espaços geográficos de expressão maior. Posteriormente, buscamos detalhar com profundidade a história dessa estreita relação entre as pessoas, os lugares e os cajueiros, com vistas a discutir a existência e avaliar a potencialidade da Paisagem Patrimonial do Caju (PPC) e de uma Região Cultural do Caju (RCC) como agregadora e *locus* dessas representações culturais diversas.

Os trabalhos de campo foram realizados em dois âmbitos: físico (visitação presencial junto aos municípios) e virtual (visitação por intermédio das tecnologias digitais). No Ceará, todos os campos foram presenciais, e nos demais estados foram virtuais, principalmente, por empecilhos motivados pela paralisação das atividades nas universidades brasileiras no ano de 2024 (período que tinha sido planejado para a realização dos referidos campos). Consideramos que a visitação presencial é uma oportunidade muito relevante para a pesquisa, contudo, frente ao largo acesso de informações e recursos audiovisuais atinentes aos municípios supracitados, não houve perda significativa que colocasse o trabalho em risco.

Como estratégia metodológica, nos referenciamos no uso da **turisgrafia** como perspectiva turística que incentiva o contato do olhar geográfico com as diferentes vertentes de métodos provenientes de outras áreas do saber. É o turismo científico e geográfico enquanto ponte de contato, visitação e conexão. Para Oliveira (2024, p. 114) a “Turisgrafia é essa resposta pragmática de ajuste metodológico, no trânsito entre campos (presenciais/virtuais), os laboratórios (experimentais/existenciais) e os teoremas (analíticos/sintéticos)”.

O enfoque das paisagens cajueiras, via turisgrafia, convida a um olhar amplo e agregador. A simbiose dos aspectos ambientais/naturais com os sociais/culturais, das paisagens do caju, revela uma propulsora cultura alimentar do caju que é feita de solos, gentes, águas, gestos, árvores e artes. Os contatos presenciais e virtuais, experimentais e existenciais, analíticos e sintéticos foram passos importantes para o amadurecimento do pensamento científico. Três atos não binários conflitantes e sim trinários multiplicativos. A turisgrafia nos ajudou a operar geograficamente o estudo das cajualidades, sendo, por isso, um enriquecedor procedimento metodológico que incentiva o estudo de campo em densa visitação e que acontece em três atos subsequentes através da “integração campo/ laboratório/ teorema do espaço geográfico” (Oliveira, 2024, p. 113). Onde o pesquisador, a partir da sua pesquisa, constrói teoremas, que são sínteses do seu exercício científico, em outras palavras, são realizadas transposições didáticas com a finalidade de traduzir conhecimentos.

No estado do Ceará investigamos as dinâmicas do caju nos municípios de Fortaleza, Caucaia e Juazeiro do Norte. Em Fortaleza, constatamos a homenagem ao Cajueiro da Mentira na conhecida Praça do Ferreira e a efervescente atuação da agremiação literária e artística Padaria Espiritual. Em Caucaia, temos a presença do Museu do Caju, um espaço de educação patrimonial que busca promover a cultura do caju. Em Juazeiro do Norte, acessamos um dos principais centros de peregrinações do país, onde verificamos a movimentação de romarias que se articulam à visitação na Indústria São Geraldo<sup>18</sup>, um ponto turístico do público romeiro que chega para conhecer o processo produtivo do refrigerante de caju e participar do Forró da Cajuína (hoje chamado de Forró da São Geraldo). Uma festa que evoca a imagem Padre Cícero (também chamado de Padim Ciço) e a cultura popular nordestina através do forró e do refrigerante de caju.

No estado do Piauí, perscrutamos a representatividade do município de Cajueiro da Praia, localizado na zona litorânea, onde está presente a Praia do Cajueiro e o chamado Cajueiro-rei do Piauí, que é um atrativo turístico, defendido cientificamente como sendo o maior cajueiro do mundo.

No estado do Rio Grande do Norte, elegemos o município de Parnamirim, por conta do Cajueiro de Pirangi, também considerado o maior do mundo. Intriga mal resolvida entre os piauienses e potiguares. O Cajueiro de Pirangi é um famoso ponto de visitação turística da cidade de Parnamirim, recebe pessoas durante o ano inteiro e está presente no *Guinness Book*, o livro dos recordes mundiais, por conta do cajueiro gigante.

No Rio de Janeiro, tomamos como ponto de investigação a Zona Oeste carioca, em específico o bairro de Padre Miguel, que possui o Grêmio Recreativo Escola de Samba Mocidade Independente de Padre Miguel (ou GRES Mocidade Independente de Padre Miguel). A escola de samba foi uma importante divulgadora da história do caju no Sambódromo Marquês de Sapucaí, contou para o mundo através de diversas mídias digitais a riqueza cultural que o caju promove dentro da história da nação brasileira.

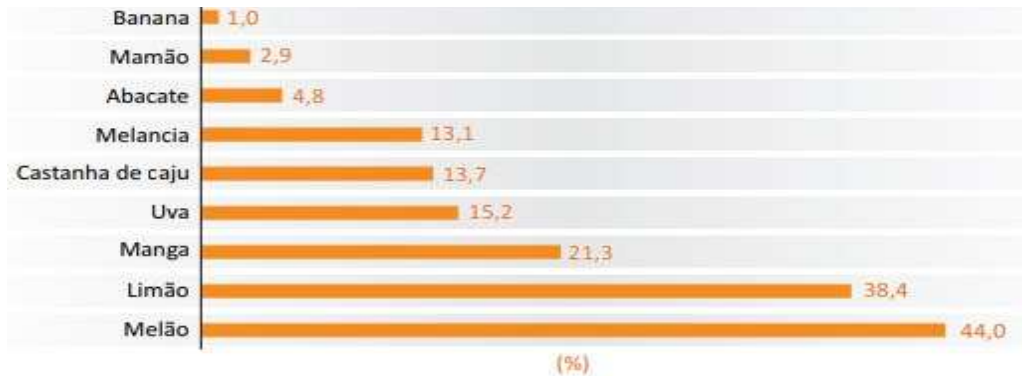
Reiteramos que a cadeia produtiva do caju na região nordestina é uma relevante atividade econômica, cultural e social para diversas populações. Uma gama de agricultores familiares tira seu sustento de vida a partir do cultivo do cajueiro, transformação do pedúnculo e beneficiamento da castanha de caju. Já o agronegócio superfatura nesse ramo da cajucultura. Através de informações compiladas pelo Banco do Nordeste (2023), por meio do Caderno Setorial ETENE (uma publicação que agrega análises de setores, segmentos e atividades da

---

<sup>18</sup> Indústria do ramo de bebidas gaseificadas, sendo o refrigerante de caju seu produto mais famoso.

economia nordestina), demonstrou-se que a fruticultura brasileira representa um setor muito rentável da economia. Através da base de dados Agro Stat, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), é possível ver a Estatística de Comércio Exterior do Agronegócio Brasileiro. Podemos constatar percentualmente sobre a produção nordestina de frutas exportadas em 2021, como demonstra a figura 8 seguinte:

Figura 8 - Percentual da produção nordestina de frutas exportadas em 2021



Fonte: Mapa/Agrostat (2023), IBGE (2023).

Segundo o Caderno Setorial ETENE, do Banco do Nordeste (2023), a cajucultura tem um comportamento diferente de outras culturas frutíferas:

O cajueiro [...] gera renda no Semiárido na época mais seca do ano, quando as fontes de renda no meio rural são extremamente escassas. Um dos fatores que contribui para o baixo valor da produção da cajucultura é o desperdício do pedúnculo (caju), pois quase toda a receita da cultura ainda se deve à comercialização da castanha (BNB, 2023, p. 4).

Para o semiárido nordestino, a cajucultura representa uma importante atividade econômica, tanto pela característica ambiental do solo ser propícia para a árvore (que demanda solos arenosos) quanto pela questão hídrica (o cajueiro não exige grande irrigação). Uma problemática muito enfatizada nos documentos governamentais e na fala dos produtores de caju é o volumoso desperdício do pedúnculo (a parte carnosa da fruta) que poderia ter inúmeras transformações culinárias. Estima-se que mais de 90% do pedúnculo do caju é perdido, o que demonstra uma questão de alto impacto ambiental que deve ser solucionada. Muitos alimentos poderiam ser fabricados a partir desse insumo e evitar o desperdício desmesurado. Enquanto a prioridade estiver voltada, em sua grande maioria, para a castanha, deixamos de aproveitar a matéria-prima riquíssima que é a “carne do caju”.

Um dos apontamentos necessários de serem enfatizados para nesta pesquisa, é que a partir das leituras realizadas até o momento, constatamos que um dos grandes obstáculos para

a promoção da paisagem cajueira no Nordeste brasileiro é a falta de uma concepção articulada sobre o fenômeno alimentar do caju. Que não pode e nem deve ser visto somente nos estados do CE, PI e RN, contudo, nos demais.

O conhecimento das *cajualidades*, nos permite assim, detectarmos as várias representações culturais do fenômeno através das suas múltiplas eventualidades/festividades. Através dessa noção, iremos ultrapassar o aspecto econômico e adentrar no aspecto simbólico e cultural que essa fruta promove.

A **perspectiva central desta tese** é: a articulação, em rede, de uma paisagem tropical cajueira, acessível à educação geográfica, agrega valores e promove identidades sociais capazes de desenhar uma Região Cultural do Caju (RCC). É na integração das múltiplas *cajualidades* que se constitui a RCC, onde se mistura tradição e inovação. Propor essa concepção para pensar a política pública relacionada ao patrimônio alimentar do caju é uma tarefa oportuna e necessária.

Cada estado da RCC, a seu modo, organiza uma forma de promover o *marketing* da *Paisagem Cajueira*, independente da salvaguarda do Patrimônio Cultural Brasileiro que é a cajuína do Piauí. A globalização nos permite consumir esse patrimônio em espacialidades distintas do mundo. Por isso, a nossa proposta é olhar para essas expressões do caju em seus variados lugares de acontecimento, onde em cada um deles novas nuances do fenômeno alimentar se mostram e se comunicam em rede.

Atualmente, o Piauí é o único estado que é reconhecido oficialmente pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como o detentor de um Patrimônio Cultural Brasileiro ligado ao caju, mais especificamente ao modo-de-fazer tradicional da cajuína.

O pedido de registro foi apresentado pela Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (CAJUESPI). O modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína são bens culturais que surgem junto com os rituais de hospitalidade das famílias proprietárias de terras no Piauí. As garrafas de cajuína, atualmente também são vendidas, mas na maior parte das vezes eram dadas de presente ou servidas às visitas, e ainda oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações (Iphan, 2014).<sup>19</sup>

Como veremos em capítulos posteriores com maiores detalhes, a cajuína foi criada no Ceará pelo farmacêutico e sanitarista Rodolfo Teófilo (baiano de nascimento, mas radicado do Ceará). Contudo, diante de intrigas de ordem política com o então governador do Estado do Ceará, Nogueira Acioly, teve sua invenção/inovação desacreditada e difamada publicamente

---

<sup>19</sup> Cajuína do Piauí é mais novo Patrimônio Cultural Brasileiro. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/286>. Acesso em: 03 ago. 2023.

nos jornais de Fortaleza na época. Fato que contribuiu para o enfraquecimento e invisibilidade da cajuína no cenário local da época.

Waddington (2016), ao falar sobre Rodolfo Teófilo, expõe:

Um literato humanitário, Teófilo vendia cajuína e usava o dinheiro para produzir vacinas contra a varíola que grassava no Ceará. Durante nosso trabalho, a invenção da cajuína foi reivindicada para o Ceará por diversos produtores deste estado. Nosso trabalho comprovou que as primeiras produtoras tradicionais do Piauí, que usavam o método simplificado e com menor quantidade de apetrechos, *tinham vínculos com o Ceará e é bem provável que essa reivindicação seja legítima, embora isso não modifique o fato da tradição ter adquirido importância simbólica no Piauí* (Waddington, 2016, p. 219. Grifo dos autores).

Waddington (2016) foi uma das responsáveis pela elaboração do dossiê que deu embasamento para a decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para o Registro do Modo-de-fazer Cajuína como Patrimônio Imaterial do Piauí. A partir da citação exposta anteriormente, podemos indagar: Por que mesmo sendo legítima a reivindicação de vínculo do Ceará com a cajuína, o estado não foi considerado dentro da política patrimonial? Já que o reconhecimento de um patrimônio cultural é uma decisão política?

A nossa proposta sobre a consideração da existência de uma *Região Cultural do Caju (RCC)* ajudará a debater questões como a elencada acima, ao favorecer o entendimento de que as *cajualidades* são expressões culturais pulverizadas em vários locais do Nordeste (e também fora dele). Poderemos olhar para o caju, em expressão patrimonial, para além do Piauí e reconhecermos a riqueza da paisagem cajueira nos estados vizinhos Ceará e Rio Grande do Norte, que possuem íntima com essa fruta. A RCC não seria uma região fechada, mas um forte centro irradiador das *cajualidades*.

Para o debate da política patrimonial brasileira, em específico para o caso da cajuína, é preciso repensar os limites estaduais do bem cultural e começarmos a indagar e refletir que a ampliação geográfica do patrimônio pode ser uma estratégia política de fortalecimento e valorização do bem cultural para além da demarcação do local de origem da lei burocrática do patrimônio.



**PAISAGEM ALIMENTAR E REGIÃO CULTURAL**

### 3 PAISAGEM ALIMENTAR E REGIÃO CULTURAL

No presente capítulo, iremos tratar sobre a importância dos estudos culturais no entendimento de uma ação tão arraigada e necessária no nosso cotidiano: a alimentação. Ato que participa da tessitura da vida e da composição de um universo simbólico. Para tanto, nos baseamos em autores que discorrem sobre a temática da alimentação a partir de vários enfoques: sociológico, antropológico, histórico, psicológico e patrimonial. Discorreremos sobre a construção da paisagem alimentar e a região cultural.

#### 3.1 A cultura alimentar na constituição da paisagem

“A maneira como os homens concebem a satisfação de suas necessidades alimentares não poderia reduzir-se a lógicas utilitárias ou tecnológicas estritas. A alimentação tem uma função estruturante na organização social de um grupo humano” (Poulain, 2013).

Toda necessidade nutricional que a humanidade precisa está contida na natureza. Enquanto seres formados de água, nutrientes, vitaminas, sais minerais, proteínas etc... demandamos o consumo direto de pelo menos três dos cinco reinos da natureza: vegetal, animal e fungi. Além disso, também somos beneficiados pelo reino monera (das bactérias que possibilitam o processo de fermentação que origina alimentos como o pão, o queijo, a cerveja, o iogurte e demais bebidas e pratos que precisam da fermentação para existirem, esse reino também fornece caminhos para a fabricação de antibióticos e vacinas). A ingestão e incorporação dos alimentos desses reinos passa pelo crivo da cultura quando os valoriza, os transforma e os consome (Poulain, 2013).

A partir da alimentação são constantemente tecidas relações simbólicas no espaço geográfico. DaMatta (1997) nos fala dos códigos da comida dentro da nossa sociedade. A partir das contribuições de Lévi-Strauss, o autor distingue a concepção filosófica entre o cru e o cozido, sendo o primeiro ligado a um estado de selvageria (estado de natureza) e o segundo ao socialmente elaborado (estado da cultura e da ideologia). Essa concepção foi uma das que deu embasamento para o entendimento que o uso do fogo modificou, sobremaneira, a forma como nos alimentamos ao longo da história. Contudo, vale salientar, que o estado de selvageria de que Strauss fala é também uma visão colonialista que perdurou e ainda perdura cientificamente. O selvagem da natureza, desde o Brasil colonial, era visto como o não normatizado, não civilizado segundo os preceitos do homem branco.

Na alimentação indígena, o estado de natureza é a base para a vida coletiva, através de vegetais diversos, ervas medicinais e carnes de caça e pesca. O uso de tecnologias ancestrais nos hábitos alimentares, reforçam o amplo conhecimento de técnicas elaboradas e compartilhadas em comunidade. Como por exemplo, o uso do processo fermentativo para a produção de bebidas, o uso da cerâmica em processos culinários como a feitura do beiju e da carimã, o uso do moquém para assar peixes e carnes, a aplicação da folha de bananeira para envolver certos alimentos e cozinha-los, peneiras de palha para coar, do tipiti para prensar a mandioca crua e raspada, cabaças para beber os mingaus e demais bebidas, cestos de palha para carregar frutas e tubérculos colhidos etc. O selvagem para o colonizador era o excesso de natureza, e a natureza para os povos ancestrais era e continua sendo a razão das suas vidas.

Para DaMatta (2001, p. 3), “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. Alimento é aspecto nutricional, comida é aspecto cultural. Maciel (2001) colabora com essa discussão ao mencionar que:

A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes indicações como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas (Maciel, 2001, p. 149).

Quando nos referimos ao campo da alimentação, a cultura é, de fato, o aspecto determinante para sua efetivação dentro das relações sociais. Sendo, portanto, a natureza e suas riquezas a base existencial das várias maneiras de se alimentar. É pelo entendimento, absorção e lapidação da paisagem que a cultura determina o que é comida e o que não é. A paisagem se configura assim, como marca-matriz da qual Berque (2004) nos fala:

A paisagem é uma marca, pois expressa uma civilização, mas é também matriz porque participa dos esquemas de percepção, de concepção e de ação - ou seja, da cultura - que canalizam, em um certo sentido, a relação de uma sociedade com o espaço e com a natureza e, portanto, a paisagem do seu ecúmeno (Berque, 2004, p. 84-85).

Maciel (2001, p. 147) citando Fischler (2001) diz que “a variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é porque tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível”. Deste modo, podemos depreender que ingerível se refere a possibilidade de ser comido e comestível é a convenção social que

determina que se coma. O crivo da cultura tem grande peso e assertividade na composição dos hábitos alimentares.

Durkheim (1998) destaca a dimensão da sociabilidade ocasionada pela comida, ao dizer ela tem a capacidade de criar um vínculo de parentesco artificial. Pela classificação biológica, parentes são seres que possuem laços consanguíneos. Contudo, a alimentação em comum permite essa aproximação parental e produz os mesmos efeitos de uma consanguinidade.

Por meio do alimento e da comida se expressa a relação entre sociedade e natureza em suas infinitas maneiras de criar, experimentar e socializar. Mas será que apenas os animais humanos dominam a arte da cozinha?

Maciel (2001) enfatiza que o ato alimentar é comum a todas as espécies animais, contudo, a espécie humana é a única a cozinhar e a combinar ingredientes, ou seja, a que desenvolveu o ato culinário. Para discutir esse fato, Maciel (2011) relata um fenômeno que acontece na ilha de Koshima, no Japão. Os macacos dessa ilha começaram a ter um comportamento alimentar diferente dos demais da sua espécie.

Pesquisadores perceberam que uma macaca, que foi chamada de Imo, começou a lavar a batata-doce antes de comê-la, tirando-lhe a lama. Outros macacos aprenderam vendo e começaram a lavar as batatas com água salgada, prática que se repercutiu entre a espécie habitante da ilha. Tal ação influenciou na mudança geográfica dos macacos para a beira do mar, a inserção do sal da dieta e a modificação da organização social. A partir do acontecido, se disseminou entre os pesquisadores o questionamento: Será mesmo que apenas a espécie humana tem a capacidade de combinar ingredientes e de criar cultura?

Ainda não há consenso sobre isso no meio científico, pois existem diferentes opiniões e posicionamentos. Continuamente são realizadas investigações sobre as formas comunicacionais de outras espécies e se indaga se realmente apenas os seres humanos criam cultura. Não é nosso objetivo aqui resolver esse debate, mas decidimos trazê-lo como exemplo para ratificar como o ato culinário define de inúmeras formas a existência e evolução da humanidade, e que a construção da cozinha, enquanto espaço de transformação e criação, é uma marca cultural preponderante no espaço geográfico.

“Mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas” (Maciel, 2001, p. 149). Decisões essas que demarcam **o que se come, como se come** (cru, cozido, assado, frito, defumado, congelado, apodrecido – segundo o uso de técnicas), **quando se come** (horários, circunstâncias e

celebrações), **com quem se come** (segundo o grupo social, status, família, idade, sexo etc). “A palavra companheiro (como no francês *compagnon* e no inglês *companion*) provém de *cum panem*, “os que compartilham o pão”. Essa expressão diz muito sobre o caráter agregador e social da alimentação na história da evolução humana.

A cultura nos ensina sobre o que é bom ou ruim para comer, sobre o que dá força ou enfraquece o corpo, sobre o que é sagrado ou profano para ingerir etc. Os alimentos e comidas são componentes qualificadores ou desqualificadores das condutas, percepções e imaginações humanas. Portanto, podemos inferir que essa cultura atrelada ao universo da alimentação forma a chamada cultura alimentar.

Contreras e Gracia (2005), salientam que **cultura alimentar** é o:

Conjunto de representações, crenças, saberes e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma determinada cultura ou de um grupo social específico dentro de uma cultura. Ao compartilhar uma cultura, tendemos a agir de forma semelhante, a sermos regidos por orientações, preferências e sanções por ela autorizadas (Contreras; Gracia, 2005, p. 37. Tradução dos autores).

O campo da cultura alimentar é vasto e se modifica de acordo com os grupos humanos e as condições da natureza onde estão inseridos. Conforme o espaço e o tempo histórico, as sociedades modelam, adicionam, subtraem e multiplicam ingredientes à sua cultura alimentar. Os momentos rotineiros e também os festivos de um povo faz com que exista, por exemplo, designações tão conhecidas por nós: comida caseira, comida de mãe, comida de vó, comida de aniversário, comida de escola, comida de batismo, comida de natal, comida junina, comida da quaresma, comida de velório, comida de bebê etc. A comida faz parte de muitos rituais e momentos da vida. Tem comida de chegada e comida de partida. E o que fica depois são memórias de sabores, pessoas e lugares.

A cultura alimentar é mais que a combinação de ingredientes que conformam os vários cardápios alimentares mundo a fora. Ela é sustentada pelas condições ambientais e características físicas da natureza onde uma comunidade vive, pelas relações de divisão e compartilhamento da terra, dos elementos hídricos, da fauna e da flora. A cultura alimentar é atravessada pela concepção de sociedade de uma nação e país, pelas prioridades políticas, pelos perfis relações de classe, sexo, gênero, divisão social do trabalho etc. Portanto, ela agrega múltiplos elementos e não podemos tratá-la no singular, mas no plural, culturas alimentares.

A paisagem comporta todo esse agregado de acontecimentos e enfatiza o encontro de elementos materiais e imateriais, conformando o que podemos chamar de paisagem

alimentar. Rocha (2017), parafraseando a concepção de Johnson e Baumann (2015), afirma que:

[...] a noção de paisagem alimentar, nos termos de Johnson e Baumann (2015), concebida como uma construção da dinâmica social que relaciona comida a lugares, pessoas, significados, processos materiais e práticas, implicando um vínculo dinâmico entre cultura alimentar (gosto, significado) e materialidade alimentar (estrutura social, paisagem física, ecologia), como contribuição para o entendimento do que vem conformando a alimentação em nossos dias e ecoando em contexto migratório (Johnson e Baumann, 2015 *apud* Rocha, 2017, p. 647).

A citação acima é interessante, pois evidencia que a paisagem alimentar é uma construção dinâmica e relacional de pessoas, lugares, significados, práticas, objetos e a cultura alimentar de um grupo social. Seja em contexto migratório ou não, os indivíduos reproduzem seus lugares de origem nas suas falas, cânticos, danças, vestimentas, cozinhas e demais formas de criação e representação. Se estabelece nisso a geograficidade que Dardel (2015) nos fala, enquanto vinculação existencial profunda e íntima entre o ser humano e sua terra.

A comida é então um elemento de ligação entre a história do sujeito, sua ancestralidade, seu lugar e seus desejos. Está cimentada na realidade e na imaginação, ao passo que configura infinitas redes de espaços-tempos. "A paisagem se unifica em torno de uma tonalidade afetiva dominante, perfeitamente válida ainda que refratária a toda redução puramente científica" (Dardel, 2015, p. 31). Comida é afeto.

Montanari (2004) diz que:

Comida é cultura quando *produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura quando *preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando *consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (Montanari, 2004, p. 16).

A partir da citação, podemos compreender que a comida marca a paisagem quando é produzida, é preparada e é consumida, e da mesma forma a paisagem é produzida, preparada e consumida, em um movimento de mão-dupla. Nesse processo não podemos deixar escapar valores, percepções, simbologias, ingredientes, objetos, sentimentos, sabores, cheiros, histórias e geografias.

É impossível negar a paisagem enquanto associação de distintos elementos. Paisagem é "uma área composta por associação distinta de formas, ao mesmo tempo físicas e culturais" (Sauer, 2004, p. 23). Falar de cultura nos leva a um campo de concepções polissêmicas, visto que inúmeros estudiosos a definiram segundo seu momento histórico e

contexto geográfico. Não pretendemos aqui eleger um conceito “melhor”, mas optamos pela simplicidade e objetividade do conceito abordado pelo professor Roberto Lobato Corrêa (2023) em seu *podcast Sociedade dos Geógrafos Mortos*, que diz: “Cultura é o conjunto de significados e representações que os diferentes grupos sociais elaboram e reelaboram ao longo de sua existência para dar sentido às diferentes esferas da vida” (Williams *apud* Corrêa, 2023)<sup>20</sup>.

Outra colocação importante se der lembrada é a de Cosgrove (2012), quando fala sobre a intervenção humana na natureza como um ato cultural, e cita o exemplo do tomate:

O tomate, um objeto natural, é tirado do pé, é cortado e apresentado como alimento humano. O objeto natural tornou-se objeto cultural, foi-lhe atribuído um significado. O significado cultural é introduzido no objeto e também pode ligá-lo a outros objetos aparentemente não relacionados a ele na natureza. Dizer que o tomate é um produto cultural não significa que suas propriedades naturais estejam perdidas. Sua cor e peso estão inalterados, uma análise clínica produziria os mesmos resultados antes ou depois do evento cultural. Mas foram acrescentados a essas propriedades atributos culturais que podemos identificar e discutir (Cosgrove, 2012, p. 225-226).

Conciliando a visão de Cosgrove (2012) com as contribuições de Maciel (2001), denotamos que o ato de selecionar algo da paisagem da natureza para comer já exprime uma escolha que perpassa o filtro da cultura, assim como o uso de um artefato para cortar o tomate evoca um objeto cultural histórico. Como bem pontuou Cosgrove (2012, p. 225), “[...] muitas vezes os eventos culturais mais significativos são menos óbvios”. Logo, estarmos atentos a essas nuances da paisagem nos permite uma leitura dos pormenores que antes passariam despercebidos.

Ingold (2011) enriquece a discussão sobre a paisagem quando a compreende como um fenômeno complexo de conexão entre elementos visíveis e invisíveis e que incorpora desde a profundidade do solo sob os nossos pés quanto a fluída atmosfera. Tal concepção rompe com a separação entre organismos e ambientes. “As paisagens são tecidas dentro da vida e as vidas são tecidas dentro da paisagem, num processo contínuo de fluxo e contrafluxo de materiais que nunca tem fim” (Ingold, 2011, p. 47).

“As formas da paisagem, assim como as identidades e capacidades de seus habitantes humanos e não humanos, não são impostas sobre um substrato material, mas emergem como condensações e cristalizações da atividade dentro de um campo relacional” (Steil e Carvalho, 2012, p. 39). Esse habitar que falam os autores não é mera reprodução de

<sup>20</sup> A ideia de cultura. Disponível em:

[https://www.youtube.com/watch?v=A4m0fxSv6oE&t=235s&ab\\_channel=SociedadedosGe%C3%B3grafosMortos](https://www.youtube.com/watch?v=A4m0fxSv6oE&t=235s&ab_channel=SociedadedosGe%C3%B3grafosMortos) Minuto 03:53 ao 04:16. Acesso em: 10 ago. 2023.

comportamentos, mas criação, força inventiva de algo novo. Assim, podemos incitar que a paisagem ao mesmo tempo que é criada pelos seres, também os cria. Em um processo de trocas mútuas e contínuas no decorrer no espaço-tempo. Ao passo que se inventam, se reinventam formando canais de fluxos vitais e fixos cristalizados e condensados no espaço geográfico.

A alimentação é também um campo de significados e representações culturais ao dar sentido à vida das pessoas. Sentido esse que não é somente de ordem nutritiva e biológica, contudo, inclui o simbólico, o psicológico e o cultural. Atribuições essas que a culinária ajuda a resolver em seus processos, técnicas e ingredientes e que a gastronomia (*gastro nomos* - ordenamento do estômago) arquiteta como mundo desejado, especialíssimo e de *status* social. A gastronomia é “a codificação de um conhecimento em leis e regras, uma organização da experiência do sabor e do gosto” (Barcelos, 2017, p. 43).

Seja nas culinárias diversas, ricas e saborosas ou nas pomposas gastronomias, as pessoas se realizam em seus lugares também através de sabores, cheiros, texturas e suculências.

A gastronomia é, pode-se argumentar, uma fuga da natureza para a imaginação. Ela é, propriamente, criação. Esconde os alimentos na sua crueza e brutalidade naturais, a rudeza própria do cru (as carnes sangrentas, os animais mortos e eviscerados, os vegetais arrancados, cortados e picados, as frutas dilaceradas), revestindo-os de fantasia, com molhos, cremes, acompanhamentos, gelatinas coloridas, decorações, torções: apresentação. Saber comer aparece, portanto, como uma operação ainda mais da alma do que do gosto. A gastronomia (e neste plano, tanto a cozinha fina da alta gastronomia quanto a culinária simples do dia a dia) é uma construção, um claro modo também de cultivar a alma, um fazer psíquico, *psicopoesis*. É invenção, é mito (Barcelos, 2017, p. 46).

Comer jamais será uma ação banal. Mesmo na correria de um dia caótico da cidade ou na calmaria de um vilarejo, a pausa para uma comida ou bebida, seja sozinho ou acompanhado, remonta hábitos ancestrais e novas tendências, em um momento tão necessário biologicamente quanto simbolicamente. Como apontado pelo autor acima, a gastronomia nasce dessa tentativa perspicaz de imaginar a natureza de outras formas perante os sentidos do paladar, olfato e visão, principalmente. Tal como uma pintura com traços, cores e texturas, a gastronomia possibilita inúmeras montagens de natureza dentro de copos, taças e dentro de pratos e panelas. O cozinheiro e a cozinheira são, assim, criadores de micropaisagens de comer e beber.

### 3.2 Cajueiro: um patrimônio ancestral

Moro  
 Num país tropical  
 Abençoado por Deus  
 E bonito por natureza, mas que beleza  
 (Ben Jor, Jorge, País Tropical, 1969)

As árvores sempre estiveram presentes nas descrições geográficas, sendo um dos principais elementos da natureza a delinear o horizonte da paisagem de habitantes nativos em seus modos de vida. Além de saltar aos olhos de navegadores exploradores, cronistas, pintores, escritores etc, desde o período das primeiras expedições ao redor do mundo. Sob a ótica predadora/exploratória das grandes navegações, as árvores constituíram matérias-primas valiosas no mercado internacional, abastecendo majoritariamente países europeus, para os mais diversos usos: tinta, papel, construções etc.

Para os povos originários dos locais prescrutados, as árvores eram um componente central na dinâmica da vida, em seus movimentos cotidianos e de coletividade. A riqueza desse verdadeiro patrimônio arbóreo revela que natureza e cultura estão entrelaçadas através dos modos de fazer humanos, onde galhos, troncos, frutas, flores, folhas e raízes ganham distintas aplicações conforme a necessidade individual e comunitária de um povo, tais como: alimento, cura, item sagrado, habitação, artefatos de cozinha e casa, de guerra, pesca, caça etc.

As árvores frutíferas foram as que mais chamaram a atenção do olhar estrangeiro, suas cores, cheiros e sabores eram demasiadamente diferentes para o paladar dito “civilizado”. O mundo tropical brasileiro era vivo, exuberante e exótico demais para os habitantes do velho mundo. Vilhena (1921, p. 753 apud Assunção, 2020, p. 335) traz um interessante comentário sobre a jaqueira: “[...] era uma árvore que chamava atenção pelo seu porte grandioso. As jacas eram consideradas “frutos monstruosos”, que pesavam cerca de uma arroba. A casca áspera causava um pouco de repulsa, porém a parte interna guardava bagos cobertos de polpa, muito doces e comestíveis”.

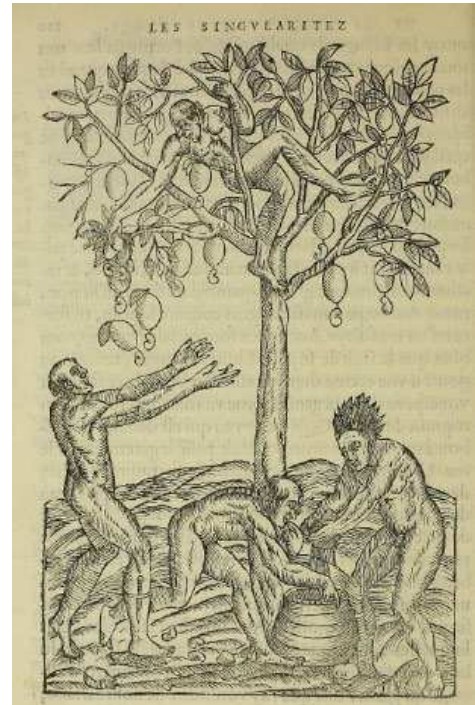
Com o *Anacardium occidentale L.*, nome científico do cajueiro, não seria diferente com as constantes descrições. Muitos são os registros históricos sobre essa árvore nativa do Brasil, o primeiro deles e mais conhecido é o do frade franciscano, o explorador francês André Thevet (1558). Está presente no livro de sua autoria chamado *Les singularités de la France Antarctique, autrement Nommée Amerique, & de Plusieurs Terres et Isles Decouvertes de Nostre Temps* (As Singularidades da França Antártica, também Nomeada América e de Mais Terras e Ilhas Descobertas de Nossos Tempos), publicado em Paris, no ano de 1558. É também

de Thevet (1558) o registro das mulheres indígenas preparando o cauim, bebida fermentada e com teor alcóolico, que podia ser derivada da mandioca, do milho ou da batata doce e de frutas como o caju, o abacaxi, o cajá, o jenipapo, a banana etc. Na figura 9 e 10 abaixo podemos visualizar estas informações.

Figura 9 - Mulheres indígenas preparando o cauim



Figura 10 - Colheita de caju



Fonte: André Thevet (1558). Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin (2024)<sup>21</sup>.

O cajueiro já fazia parte da cultura alimentar indígena de diversas etnias, revelando uma simbiose das populações com a vegetação circundante. Mota (2011) relata sobre as sangrentas guerras do caju - existentes na faixa litorânea no período pré-colonial do território que hoje conhecemos como Brasil - que aconteciam todos os anos, entre dezembro e janeiro, época de frutificação do cajueiro e da ocorrência das piracemas (fenômeno natural caracterizado pela subida dos peixes rio acima em busca de locais adequados para a desova, para que assim se reproduzam). A disputa dessa abundância frutífera e pesqueira entre as tribos indígenas do interior e do litoral ocasionaram uma maior dispersão territorial do cajueiro. “Mas, depois, essas guerras tornaram-se desiguais. Ao invés de seus semelhantes em raça e espécie de armas, os indígenas tinham pela frente o homem branco com ordens para dominá-los (Mota, 2011, p. 37)”.

<sup>21</sup> Colheita de caju. Disponível em: <https://www.brasiliaiconografica.art.br/obras/23823/colheita-de-cajus> e <https://www.brasiliaiconografica.art.br/obras/23740/mulheres-indigenas-preparando-cauim>. Acesso em: 10 jan. 2025.

No Brasil, o *Anacardium occidentale* L. ocorre nos biomas<sup>22</sup>: Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica, Amazônia, Pampa e Pantanal. Existem várias espécies de cajueiro, contudo, ele é basicamente dividido em duas variedades a partir do seu porte: o comum (gigante) e o anão (precoce). O primeiro engloba espécies com árvores grandes, médias e pequenas (por exemplo o: *Anacardium occidentale* L. – caju - e o *Anacardium giganteum* Hancock ex Engl. - cajuaçu) e menores (*Anacardium spruceanum* Benth.ex Engl. – cajuí; *Anacardium parvifolium* Ducke – caju-da-mata-oriental; *Anacardium amapaënsis* Mitchell – caju-da-mata-ocidental e *Anacardium microsepalum* Loes. – cajuí-da-várzea). O segundo é resultante de modificações genéticas, tem pequeno porte (anão) e produção frutífera mais rápida (por isso, é chamado de precoce) (*Anacardium occidentale* L. – caju, através dos clones: CCP 06, CCP 09, CCP 76, CCP 1001, Embrapa 50, Embrapa 51, BRS 189, BRS 226, BRS 253, BRS 265, BRS 274, BRS 275). Todos foram desenvolvidos para atender as demandas da agroindústria do caju (cajucultura) de acordo com tamanho, sabor, peso e melhor adaptação climática. Além dos cajueiros-anões citados anteriormente, mais dois cajueiros foram desenvolvidos pela Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária (EMBRAPA), mais especificamente a Embrapa Agroindústria Tropical (localizada em Fortaleza/CE), são eles: o cajueiro comum BRS 274 e o cajueiro híbrido BRS 275.

Em quê toda essa explicação sobre os cajueiros contribui? Ela agrega conhecimento ao nos proporcionar uma visão ampla sobre o fenômeno do cajueiro no território brasileiro, vendo-o tanto como uma árvore repleta de história e geografia pré e pós-colonização quanto como um exemplar vegetal tecnologicamente desenvolvido frente às dinâmicas da agricultura moderna. Fato este que o caracteriza enquanto um monumento arbóreo cultural e economicamente vivaz e que, como objeto cultural, passa por rearranjos estruturais e simbólicos continuamente de acordo com as demandas sociais de cada tempo. Uma árvore tradicional e também tecnificada, ancestral e cientificamente modificada. No contexto brasileiro, o caju pertence a seis biomas diferentes, o que revela sua variação segundo seus habitats.

Mota (1982) relata sobre a longa convivência dos indígenas Aruãs com os cajueiros e a criação de uma paisagem secular em plena Floresta Amazônica:

Elemento conclusivo e reivindicante da pátria do cajueiro para o Brasil é o de Couto de Magalhães. Um verdadeiro achado. O achado em Marajó, de uma grande plantação de cajueiros seculares, feita pelos índios Aruãs muitos anos antes do descobrimento da América. E dos índios transmitiu-se ao europeu o complexo do caju com uma série de aplicações medicinais e culinárias” (Mota, 1982, p. 43).

<sup>22</sup> *Anacardium occidentale*. Disponível em: <https://www.programaarboretum.eco.br/especie/48/cajueiro>. Acesso em: 10 jan.2025.

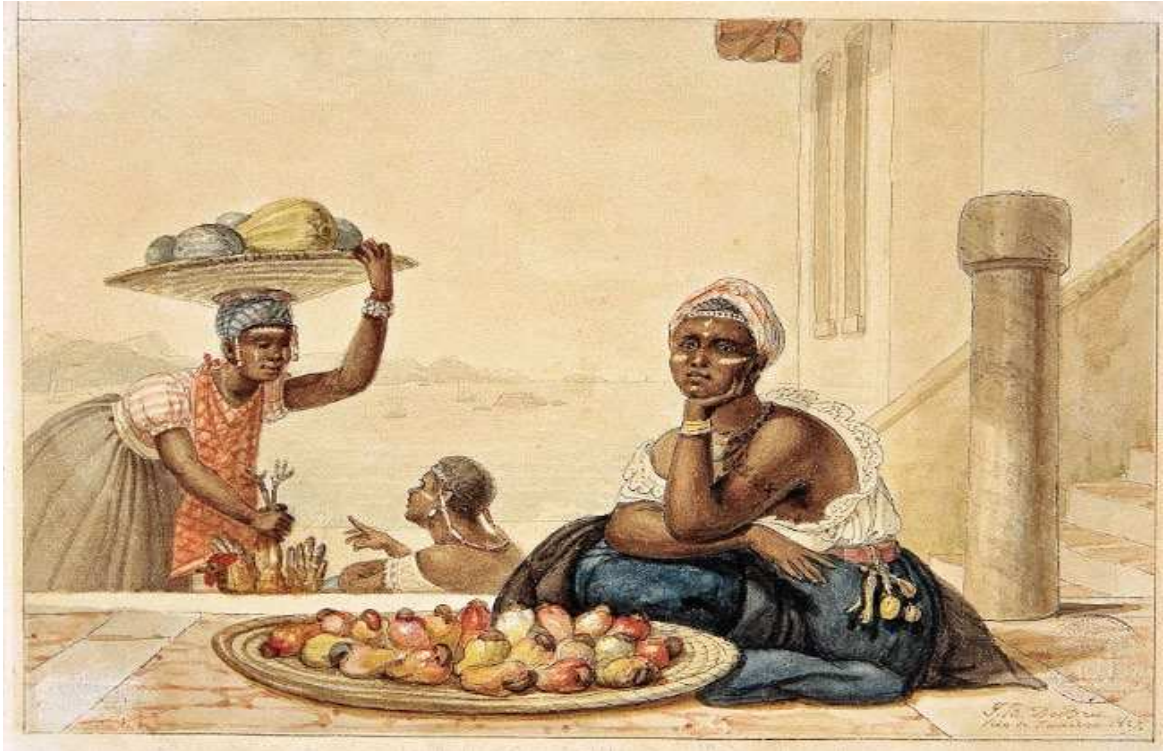
O complexo do caju mencionado acima foi trabalhado por Freyre (2003), em seu livro *Casa Grande e Senzala*, para o autor o complexo do caju se refere ao sentido antropológico e sociológico de uma verdadeira “constelação cultural” que o caju origina socialmente: ingrediente alimentar, ritualístico e de pertencimento arbóreo.

Os povos indígenas desta faixa setentrional do continente sul-americano são exímios conhecedores do caju. Dele provinha o sustento diário através do consumo do pedúnculo *in natura*, da farinha da castanha com o bagaço do caju seco, receita chamada de tumbança, além da produção da bebida fermentada e com teor alcoólico chamada de mocororó ou cauim. Essa bebida era feita a partir da técnica de mastigação da carne do caju, que era cuspidada em potes de cerâmica e se misturava ao suco da fruta. O líquido, juntamente com a saliva agregada, descansava e fermentava, até gerar o mocororó que era utilizado em rituais sagrados e festas.

Por sua composição natural, o caju ajudava a combater problemas do estômago e a melhorar a saúde de um modo geral, reconhecimento partilhado entre os indígenas e aprendido pelos colonizadores. Hoje se sabe, em termos técnicos e científicos, que tal fato se deve à alta concentração de vitamina c (ele possui cinco vezes mais vitamina c do que a laranja).

Outras duas imagens icônicas do Brasil colônia, onde o caju aparece, estão nas pinturas do francês Jean-Baptiste Debret e do inglês Albert Eckhout. Debret pintou o *Negra com tatuagens vendendo cajus (1827)*, ver figura 11, e Eckhout pintou *Abacaxi, Melancias e Outras Frutas (s.d)* e *Mulher Mameluca (1641)*, na figura 12 e 13.

Figura 11 - Negra com tatuagens vendendo caju (1827)



Fonte: Google Arts & Culture (2025)<sup>23</sup>.

<sup>23</sup> Negra com tatuagens vendendo caju. Disponível em: [https://artsandculture.google.com/asset/tattooed-black-woman-selling-cashew-fruits-jean-baptiste-debret/rQEbCRx1\\_TN34Q?hl=pt-br](https://artsandculture.google.com/asset/tattooed-black-woman-selling-cashew-fruits-jean-baptiste-debret/rQEbCRx1_TN34Q?hl=pt-br). Acesso em: 10 jan. 2025.

Figura 13 - Abacaxi, Melancias e Outras Frutas



Figura 12 - Mulher Mameluca (1641)



Fonte: Itaú Cultural (2024)<sup>24</sup>.

“No Nordeste, nascemos e crescemos sob o signo do caju e da castanha, ouvindo histórias e participando da influência alimentar e social de ambos” (Mota, 1982, p. 29). Concordamos com Mota (1982) pois sua observação tem comprovação empírica ao visualizarmos a paisagem alimentar do caju no cenário nordestino. Concepção que dialoga com a de Frémont (1976) quando fala sobre o espaço vivido, que é um espaço do movimento constituído por lugares e trajetos comuns a um grupo ou indivíduo. Logo, se constitui um espaço familiar ligado à esfera da vida cotidiana. Podendo, esse espaço vivido ser compreendido também com um geossímbolo, que nas palavras de Bonnemaïson (2012, p. 292) “pode ser definido como lugar, um itinerário, uma extensão, que, por razões religiosas, políticas ou culturais, aos olhos de certas pessoas e grupos étnicos, assume uma dimensão simbólica que os

<sup>24</sup> Mulher Mameluca. Disponível em: <https://enciclopedia.itaucultural.org.br/obras/94516-mulher-mameluca>. Acesso em: 10 jan. 2025.

Abacaxi, Melancias e Outras frutas. Disponível em: <https://enciclopedia.itaucultural.org.br/obras/101497-abacaxi-melancias-e-outras-frutas>. Acesso em: 10 jan. 2025.

fortalece em identidade”. O cajueiro, o caju e a castanha são, portanto, signo, espaço vivido e geossímbolo que conforma paisagens.

O cajueiro é uma árvore que exige pouca água, gosta de clima quente e se relaciona bem com solos neossolos quartzarênicos (areia de praia), latossolos (solos vermelhos) e argissolos (solo com pouca argila). Solos estes que devem ser profundos, bem drenados, sem pedregosidade ou camadas endurecidas<sup>25</sup>. Características que evidenciam sua alta adaptabilidade para o clima tropical e semiárido.

Denotada as especificidades fitogeográficas do cajueiro, concebemos que é uma árvore que se adapta muito bem ao ambiente do Nordeste e compõe a paisagem de forma predominante. As transformações culturais a partir do caju revelam não somente uma ação criativa, contudo, resoluções culinárias frente ao temor da fome.

A invenção não nasce apenas do luxo e poder, mas também da necessidade e pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer (Montanari, 2013, p. 41).

A cozinha, enquanto espaço de criação, resolveu e ainda resolve grandes dilemas da humanidade. Por isso, reconhecer a sua relevância cultural e histórica valoriza as singularidades geográficas e ancestrais de um povo. Como apontado por Maciel (2011):

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados (Maciel, 2001, p. 151).

Comida é paisagem, território e identidade. E tanto pode marcar épocas de abundância quanto períodos de fome. Pela comida é possível transmutar memórias dolorosas de tempos difíceis e/ou confirmar hábitos alimentares efetuados ao longo do tempo, Woortmann (2017) chama isso de memória alimentar.

Por isso, uma memória alimentar pode pertencer a vários povos. É a “memória de pessoas ou grupos que incide e leva a práticas recorrentes de consumo positivas ou negativas” (Woortmann, 2017, p. 65). Positiva é uma memória que prescreve, ou seja, que projeta o passado no presente e se atualiza, é estimulada. Negativa é uma memória proscritiva, em que o

---

<sup>25</sup> Relações com o solo. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/caju/pre-producao/caracteristicas-da-especie-e-relacoes-com-o-ambiente/relacoes-com-o-solo>. Acesso em: 12 ago. 2023.

passado fica no passado, estático, é proibida. Como exemplo podemos elencar o caso da polenta dos pobres para os imigrantes italianos no Brasil. Essa comida, feita da farinha de milho, água e sal, representa uma memória de tempos difíceis e assombrosos de fome, e que não quer ser lembrada (proscritiva). Já a polenta dos ricos feita com farinha de milho, caldo de carne e temperos representa uma ascensão social, e se faz lembrada (prescritiva) e representa um alimento-âncora para a cultura ítalo-brasileira. Uma mesma comida sob enfoques distintos. Uma ocasiona vergonha e tristeza, a outra orgulho e nobreza. Uma silencia, a outra faz falar.

A memória alimentar é um discurso sobre o passado e o presente e que se manifesta na realização de comportamentos e práticas que apontam para uma continuidade futura (Woortmann, 2017). Podemos inferir que, no caso do mocororó ou cauim, existe a presença de uma memória alimentar proscritiva (no sentido de não atualização e pouca valorização cultural na realidade brasileira, se não fossem os povos indígenas para continuá-lo e divulgá-lo, já teríamos o perdido de nossa cultura alimentar), por ser uma bebida do passado e que se repete com ares de passado em rituais indígenas. Já a cajuína é uma memória prescritiva (nova) porque projeta um passado – que na cidade de Fortaleza está ligado à história do farmacêutico Rodolfo, e no Piauí se remete às elites agrárias que a elevaram ao grau de patrimônio cultural brasileiro - no presente e se atualiza com a criação de refrigerante de caju, de cerveja de caju, de espumante de caju, kombucha de caju etc.

### **3.3 A criação da cajuína: o caso do Ceará e do Piauí**

A cajuína foi uma bebida criada por Rodolfo Teófilo a partir de seus conhecimentos técnicos e farmacêuticos pelo método de pasteurização francês (*appert*, o banho maria). É inegável que ele teve conhecimento do mocororó, a referência ancestral da cajuína. Teófilo a partir do uso de uma inovação tecnológica alimentar criou a bebida cajuína. Diferente do mocororó, a cajuína não possui fermentação e nem teor alcoólico, e sim é um suco 100% natural de caju, que passa por várias filtragens e que, dentro de garradas de vidro hermeticamente fechadas, são submetidas ao processo de pasteurização. Com as altas temperaturas do cozimento, os açúcares do suco de caju cristalizam e dão a cor amarelada/alaranjada à cajuína.

Waddington (2017), a autora do dossiê que culminou no Registro do Modo-de-Fazer Cajuína como Patrimônio Imaterial do Piauí em 2014, colabora com essa questão quando diz:

Afinal, se a feitura da cajuína envolve a produção de uma seiva que recebe, até hoje, o nome indígena de mocororó, fica assim demonstrada uma origem indígena da

bebida, conforme o senso comum que encontramos durante a pesquisa. Porém, a mesma memória local que permitiu a sobrevivência do nome indígena, sustentava o senso comum que negava a existência de indígenas em território piauiense. A inovação técnica que permitiu o processamento e transformação do mocororó límpido, pelo fogo, em cajuína amarela e passível de ser armazenada e comercializada, estabeleceu uma bifurcação histórica: uma vez pasteurizada, a cajuína adquire independência tanto em relação aos fermentados quanto aos destilados etílicos, transformando-se em uma entidade por si própria (Waddington, 2017, p. 209).

Devemos fazer um cuidadoso apontamento na fala de Waddington (2017), ela afirma que: “A inovação técnica que permitiu o processamento e transformação do mocororó límpido, pelo fogo, em cajuína [...] estabeleceu uma bifurcação histórica”. O mocororó, para ser mocororó deve ter sido fermentado, ele não é um suco puro de caju e nem passa pelo fogo. A cajuína, para ser cajuína, deve ser um suco puro de caju, clarificado pelo uso de um coagulante que separa a parte sólida da líquida, filtrado diversas vezes para retirar as partículas reminiscentes, depois deve ser engarrafada e submetida ao banho maria. Logo, não é unicamente o fogo que determina uma bebida ou outra (como apontou a autora). Mas uma série de diferenças no processo de produção.

A cajuína tem sua imagem atrelada à herança indígena (por serem eles os primeiros exímios dominadores dos ofícios ligados ao caju), ao passo que no contexto piauiense essa memória local negava a existência dos povos indígenas no estado. A partir dos estudos de Waddington (2017) podemos perceber que a cultura da cajuína no Piauí está atrelada a uma elite agrária, cujas donas de casa valorizavam o fabrico da bebida como um ritual que atingia o seu apogeu quando servida junto à biscoitos na recepção de familiares e amigos no espaço da casa pertencente às elites piauienses.

Em uma das entrevistas para a construção do dossiê, uma senhora da alta sociedade diz: “pobre era pobre mesmo... não tinha dinheiro nem para comprar garrafas [para fazer cajuína]” (Waddington, 2017, p. 211). “Para os técnicos do IPHAN local, essa constatação representou um desafio, uma vez que esperavam classificar a cajuína como produzida pelos grupos “excluídos” que o processo de registro pretende salvaguardar (Waddington, 2017, p. 212-213).

A cajuína foi desenvolvida no Ceará por Rodolfo Teófilo, aproximadamente ano de 1900, com o objetivo de resolver um problema social da Fortaleza da *Belle Époque*: a embriaguez causada pela cachaça entre os mais pobres. Diz-se que, posteriormente, pela venda de cajuína, Teófilo utilizou o dinheiro proveniente das vendas para investir no desenvolvimento da vacina contra a varíola, doença que assolou o Ceará durante a época da grande seca de 1877-1879.

A invenção de Rodolfo Teófilo foi premiada com a Medalha de Ouro na Exposição Nacional de 1908, que aconteceu na cidade do Rio de Janeiro. As exposições nacionais eram mecanismos usados pelo governo imperial para divulgar produtos com potencial de exploração pela indústria, era também uma forma de exaltar a riqueza natural do país frente ao olhar local e estrangeiro. A Primeira Exposição Nacional da Indústria aconteceu em dezembro de 1861, no Rio de Janeiro, e era uma espécie de triagem e preparação para a Exposição Universal, que ocorria em Londres (Martins, 2020).

No início, a cajuína era chamada de vinho de caju, depois vinho seco de caju (devido às imitações da concorrência mudou de nome diversas vezes) e por último cajuína, então registrada na Junta Comercial do Ceará com a vinculação ao nome de Teófilo.

Mas o que estava indo de vento em popa era a fábrica de “vinho de caju”, bebida não-alcoólica que Rodolfo inventara e que logo caíra no gosto do povo. Não faltavam encomendas. Também não faltava gente para imitar o produto. Para evitar a concorrência, as imitações baratas, Rodolfo rebatizou a bebida: “néctar de caju”. Nem assim houve jeito. Os concorrentes mais uma vez se apropriaram da idéia, passaram a vender gororobas com nome semelhante.

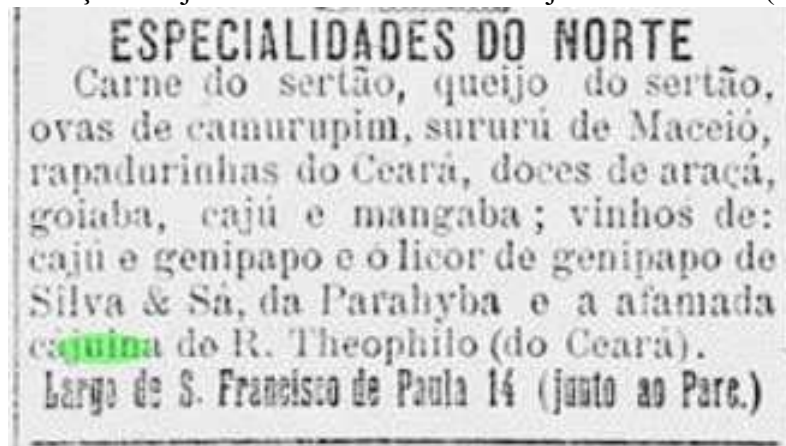
Havia diferença entre a bebida fabricada por Rodolfo e aquela posta no comércio pelos imitadores. Enquanto o produto dos aproveitadores mofava rapidamente, o verdadeiro “néctar de caju” conseguia manter-se por muito tempo nas prateleiras, sem estragar. O segredo estava na manipulação da beberagem, que no processo de fabricação era exposta a altíssimas temperaturas, em recipientes hermeticamente fechados.

O jeito era Rodolfo mudar novamente o nome da bebida e agora providenciar o devido registro na Junta Comercial. Assim, ninguém poderia mais vender gato por lebre, viver às custas de sua idéia. Mas dessa vez teria que encontrar nome diferente, sonoro, de sotaque regional. Palavrinha pequena, fácil de ser lembrada por todo mundo. Nome assim, que ficasse para sempre.

Naquele dia, Rodolfo Teófilo acabara de inventar a cajuína (Neto, 2001, p. 124).

A primeira aparição da cajuína, que se tem notícia nos jornais da época, anterior à Exposição Nacional de 1908, aconteceu no jornal *A Notícia (RJ)*, na edição 305, página 2, de 1906, cujo informe atrela a bebida à figura de Rodolfo Teófilo. As especialidades do norte eram vendidas no Largo de São Francisco de Paula, no Rio de Janeiro, ver figura 14.

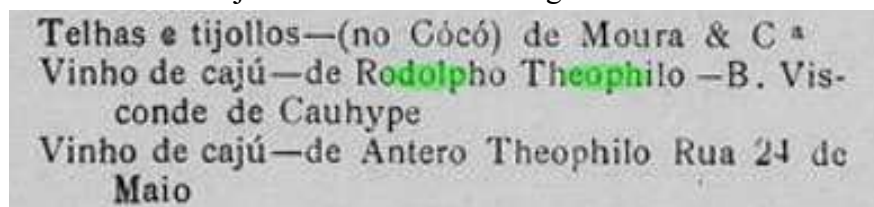
Figura 14 - Menção à cajuína de Rodolfo Teófilo no jornal A Notícia (RJ), de 1906



Fonte: Biblioteca Nacional (1906)<sup>26</sup>.

Outra menção à Rodolfo Teófilo a partir de um derivado do caju que antecedeu a cajuína, se deu através do vinho de caju, no jornal *Almanach Administrativo, Estatístico, Mercantil, Industrial e Literário do Ceará (CE)*, edição 4, página 147, de 1898, que listou as fábricas de vinho de caju do estado, como pode ser visto na figura 15.

Figura 15 - Recorte do jornal com o nome de algumas fábricas de vinho de caju



Fonte: Biblioteca Nacional (1898)<sup>27</sup>.

Segundo documento da Junta Comercial do Ceará, a cajuína foi registrada em 1922. Anos depois da conquista da medalha de ouro na exposição no Rio de Janeiro, em 1908. Podemos visualizar na figura 16, o documento da Junta Comercial.

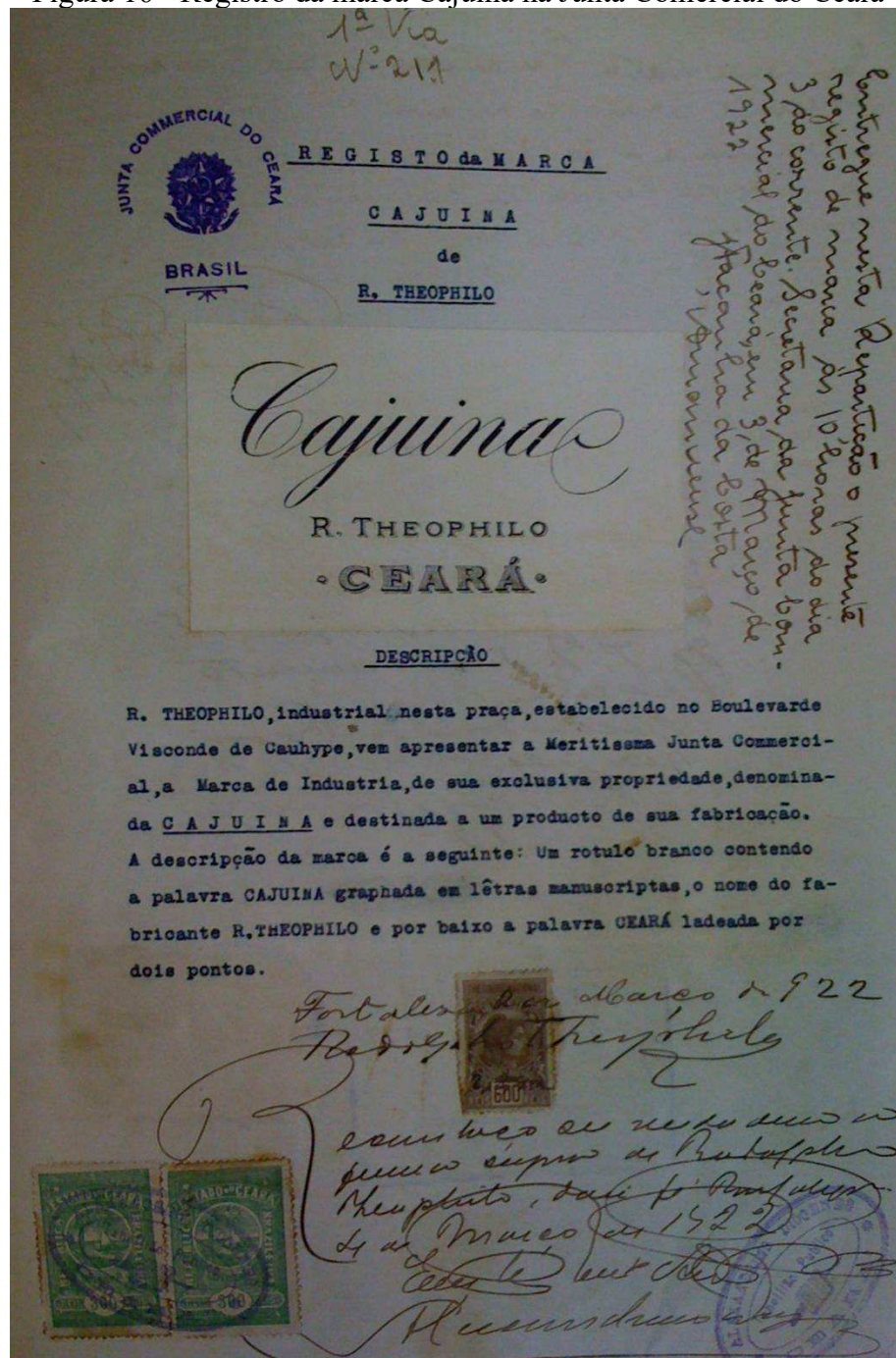
<sup>26</sup> Especialidades do Norte. Disponível em:

<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=830380&pesq=%22cajuina%22&pasta=ano%20190&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=13255>. Acesso em: 10 jan. 2025.

<sup>27</sup> Fábricas de vinho de caju. Disponível em:

<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=817295&pesq=%22rodolfo%20teofilo%22&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=1702>. Acesso em: 10 jan. 2025.

Figura 16 - Registro da marca Cajuína na Junta Comercial do Ceará



Fonte: Natvita (2019)<sup>28</sup>.

É importante salientar que o fabrico da cajuína acontecia na residência de Rodolfo Teófilo, no então Boulevard do Visconde de Cauhye, número quatro. Hoje, Avenida da Universidade, 1945. A propaganda da medalha de ouro foi publicada no *Almanaque Hénault*

<sup>28</sup> Documento disponibilizado pela Natvita, que é uma empresa cearense que produz cajuína em escala industrial, atende o mercado interno e também exporta para outros países. O documento é da Junta Comercial do Ceará. Disponível em: [https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2317648061656445&id=658497710904830&set=a.658503584237576&locale=bs\\_BA](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2317648061656445&id=658497710904830&set=a.658503584237576&locale=bs_BA). Acesso em: 12 ago. 2023.

de 1910, o que revela que a cajuína é uma bebida que tem, aproximadamente, cento e dezessete anos de existência no Ceará, **é uma bebida centenária**, conforme se vê na figura 17.

Figura 17 - Medalha de Ouro para a cajuína na Exposição Nacional de 1908

Fonte: Museu do Caju (2017)<sup>29</sup>.

---

<sup>29</sup> Cajuína Rodolpho Teophilo. Disponível em: [https://www.facebook.com/MuseuDoCaju/photos/cajuina-rodolpho-theophilopremiada-com-a-medalha-de-ouro-na-exposi%C3%A7%C3%A3o-nacional-d/1605410442812917/?locale=it\\_IT](https://www.facebook.com/MuseuDoCaju/photos/cajuina-rodolpho-theophilopremiada-com-a-medalha-de-ouro-na-exposi%C3%A7%C3%A3o-nacional-d/1605410442812917/?locale=it_IT). Acesso em: 12 ago. 2023.

A bebida cajuína está intrincada com a história da cidade de Fortaleza e do estado do Ceará através da figura de Rodolfo Teófilo. O maior motivo para o apagamento da figura de Rodolfo Teófilo e a sua cajuína, foram as incessantes perseguições políticas realizadas pela Oligarquia Nogueira Accioly, então governador do Ceará. Nesse período, Teófilo também muito incomodou o então Inspetor da Higiene, Dr. Meton de Alencar.

Na época, o farmacêutico foi uma pessoa muito importante na erradicação da varíola na cidade e no estado, fato mal visto pelos políticos do então governo, pois Teófilo agia de forma independente e às próprias custas, e evidenciava a incapacidade governamental frente a peste que se alastrava e dizimava vidas. Ele formou a Liga Cearense Contra a Varíola e mandava ampolas para as áreas interioranas do Ceará. As vacinas eram produzidas por ele, no seu endereço de Fortaleza, no *Boulevard* Visconde de Cauype (hoje Av. da Universidade). Além disso, Teófilo escreveu o livro *Varíola e Vacinação no Ceará*, lançado em 1904 e com uma versão complementar em 1909. Fato este que levantou ainda mais o ódio do governo de Accioly. Tamanha era a calamidade da varíola no Ceará, que em 1878, Fortaleza assistiu estarrecida o Dia dos Mil Mortos, onde mil vidas foram ceifadas em vinte e quatro horas.

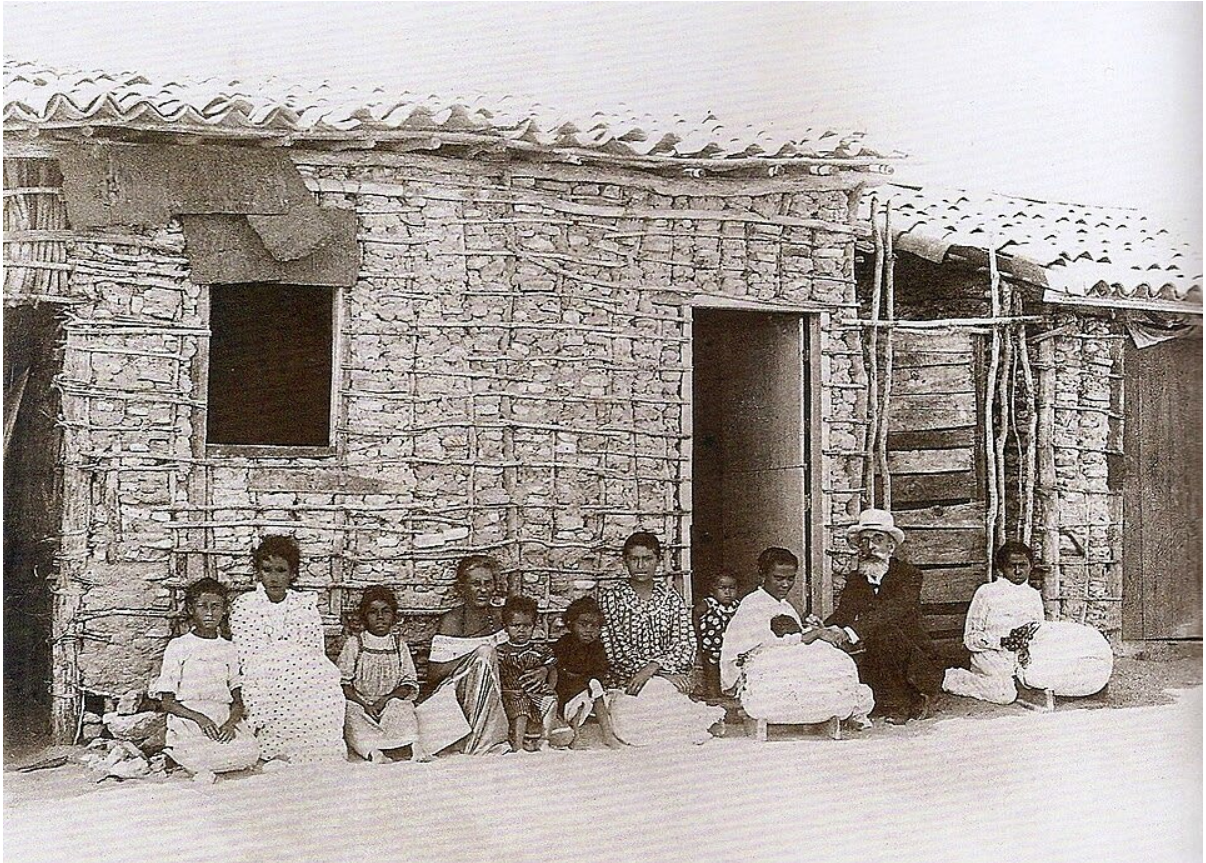
Convencer a população a ser vacina, foi uma árdua tarefa que Rodolfo Teófilo conseguiu graças à sua inteligência e empatia. Inventou uma figura mística nomeada de Santo Jenner, que segundo ele, teria criado a vacina que Teófilo aplicava no povo. O nome da figura mística teve como referência Edward Jenner, que descobriu a vacina contra a varíola em 1796, o nome foi uma homenagem. Em alguns momentos a história convencia, em outros o dinheiro convencia. Podemos ver a imagem de Teófilo na figura 18 a seguir.

Sobre o impacto social do livro *Varíola e Vacinação no Ceará* (1904), Teófilo não sairia ileso da perseguição política. De acordo com Soárez (2009, p. 212):

Naquele livro, o governo sentiu-se atingido, não só por suas críticas às inexistências de políticas sanitárias públicas, mas também pelos constantes autoelogios, decidiu partir para uma ação mais radical. Demitiu-o do cargo de professor do Liceu do Ceará, após 20 anos de serviço, sem nenhuma indenização, usando o artifício de extinguir a cadeira de Mineralogia, Geografia e Meteorologia da qual era vitalício. Foi então transferido, à sua revelia, para reger a cátedra de Lógica, matéria que desconhecia.

Além de ser publicamente importunado em jornais da época, perdeu seu cargo de professor no Liceu do Ceará. Ser benemérito do povo cearense lhe custou muito caro. Contudo, não apagou da história as suas preciosas contribuições.

Figura 18 - Rodolfo Teófilo vacinando moradores do Morro do Moinho, em Fortaleza (CE)



Fonte: Fortaleza em Fotos (2013)<sup>30</sup>.

Em novembro de 2024, a Universidade Federal do Ceará (UFC), concedeu o título de Doutor Honoris Causa para Rodolfo Teófilo, pelas suas imprescindíveis contribuições sociais para o povo cearense tanto como cientista e farmacêutico quanto como escritor que tão bem retratou em histórias as alegrias e agruras dos cearenses<sup>31</sup>.

A casa onde Rodolfo Teófilo morou até falecer, foi no antigo Alto da Bonança, hoje bairro Pajuçara, no município de Maracanaú (CE). A Prefeitura de Maracanaú era responsável pelo espaço. Pela sua relevância histórica para a memória coletiva do Ceará, o imóvel foi tombado pelo Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural do Estado do Ceará (COEPA), do Governo do Ceará, no ano de 2007, através da Lei nº 1.189/2007. Na figura 19 podemos ver a fachada da casa.

<sup>30</sup> Rodolfo Teófilo e a vacinação em domicílio. Disponível em: <https://fortalezaemfotos.com.br/rodolfo-teofilo-e-a-vacinacao-em-domicilio/>. Acesso em: 12 set. 2023.

<sup>31</sup> CONSUNI aprova título de Doutor Honoris Causa à ativista Maria da Penha e ao escritor Rodolfo Teófilo. Disponível em: <https://www.ufc.br/noticias/noticias-de-2024/19038-consuni-aprova-titulo-de-doutor-honoris-causa-a-ativista-maria-da-penha-e-ao-escritor-rodolfo-teofilo>. Acesso em: 5 nov. 2024.

Figura 19 - Casa de Rodolfo Teófilo, no bairro Pajuçara



Fonte: Blog Linha do Tempo (2018)<sup>32</sup>.

Outro importante elemento a ser lembrado, que está circunscrito na paisagem da casa de Teófilo, é o monumento à cajuína, conforme a figura 20.

Figura 20 - Monumento à cajuína, no bairro Pajuçara, Maracanaú (CE)



Fonte: Maracanaú Antigo – Fotos (2014)<sup>33</sup>.

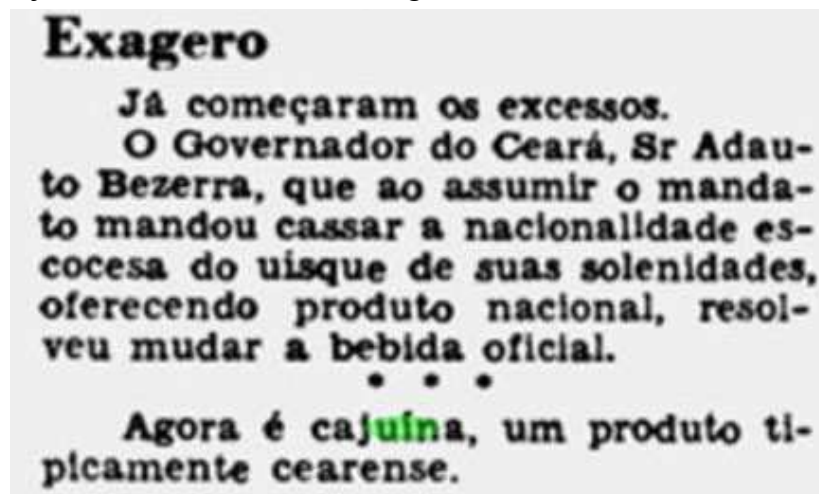
<sup>32</sup> Casa de Rodolfo Teófilo na Pajuçara. Disponível em: <https://gurgel-carlos.blogspot.com/2018/04/casa-de-rodolfo-teofilo-na-pajucara.html>. Acesso em: 5 nov. 2024.

<sup>33</sup> Monumento à cajuína. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=992342927458163&set=pcb.992342987458157>. Acesso em: 5 nov. 2024.

Monumento esse que evidencia as folhas do cajueiro em sua base, que adornam o pedestal de concreto, a presença do tronco do cajueiro com um galho que sustente um caju gigante que está pendurado e repousa sobre a tampa da garrafa de cajuína. A imagem esculpida na garrafa faz menção ao anúncio que noticiou o prêmio da medalha de ouro na Exposição Nacional de 1908.

Um outro exemplo de tentativa de promoção da cajuína como bebida cearense, aconteceu pela ação do Governador do Ceará Aduino Bezerra. Fato retratado no *Jornal do Brasil (RJ)*, na edição 120, página 6, de 1976. Aduino Bezerra sugeriu a substituição da bebida escocesa uísque, nas solenidades do governo, pela bebida tipicamente cearense cajuína. A ênfase dada à cajuína como bebida oficial, era mais um reflexo das intenções de Aduino Bezerra em dar visibilidade aos “produtos da terra”, ver a figura 21.

Figura 21 - Cajuína como bebida oficial do governo do Ceará, *Jornal do Brasil (RJ)*, 1976



Fonte: Biblioteca Nacional (1976)<sup>34</sup>.

Aduino Bezerra implementou, em sua atuação política frente ao estado do Ceará, ações de projeção dos atrativos locais dentro de uma dinâmica do turismo de massa. Segundo (2018, p. 132-133), o “[...] governador Aduino Bezerra viu no turismo a possibilidade de desenvolvimento do meio rural, além da exploração das potencialidades de cada área”. No que diz respeito à culinária, a cajuína, portanto, estava como um dos itens desse pacote turístico. Na época, as políticas públicas direcionadas ao turismo ainda estavam sendo desenhadas nos planos governamentais do estado.

<sup>34</sup> Informe JB. Disponível em: [https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=030015\\_09&pesq=%22freire%20alemao%22&pagfis=76844](https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=030015_09&pesq=%22freire%20alemao%22&pagfis=76844). Acesso em: 8 fev. 2025.

Agora vamos focar o caso da cajuína no território piauiense. Muito diferente do que aconteceu aqui, no Piauí a cajuína ganhou outros conteúdos culturais. Para esse aprofundamento, tomamos como referência: o pedido para o *Registro do bem cultural cajuína* (2008) e o dossiê: *Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí* (2008-2009).

O dossiê teve a liderança da antropóloga May Waddington Telles Ribeiro, que realizou a pesquisa, sob encomenda da Superintendência do IPHAN no Piauí, através da sua empresa MW Produções, ainda durante o ano de 2008. Mesmo ano em que a Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (CAJUESPI) solicita o registro do modo de fazer tradicional da cajuína no Piauí.

Em ambos os documentos se enfatiza a herança indígena do caju, a feitura do cauim e do mocororó, bem como a relação de vizinhança e trânsito de pessoas entre o Ceará e o Piauí, um dos motivos para a difusão da cajuína em solo piauienses. A figura de Rodolfo Teófilo passa, sobremaneira, rápida e não é tida como um elemento central na discussão e nem o Ceará tem seus conteúdos culturais associados à cajuína evidenciadas. O documento explicita que “Embora reconhecendo a presença da cajuína em outros Estados do Nordeste, como é o caso do Ceará, Maranhão, Rio Grande do Norte, dentre outros, é no Estado do Piauí que seu universo assume maior complexidade” (IPHAN, 2009, p. 8).

Essa complexidade da qual o documento fala se refere aos ritos de hospitalidade empreendidos pelas donas de casa da elite agrária piauiense, que serviam a cajuína entre amigos e parentes e apresentavam com a bebida que era feita por elas. “Uma série de valores como a cristalinidade, a pureza, a higiene, a limpeza, o cuidado e o talento feminino de “mulheres prendadas” são atribuídos à bebida [...]” (IPHAN, 2009, p. 13). A cajuína passa, então, a representar tanto elemento simbólico de pertencimento dessa elite quanto um reflexo das qualidades femininas que a produziram. Em um certo momento, a qualidade feminina e maternal dessas mulheres donas de casa é também continuada na bebida. Ou seja, a cajuína revela a dona e a dona revela a cajuína, indicando quase uma sublimação de uma na outra.

O recorte de gênero é um tópico central no debate sobre a história da cajuína do Piauí.

A distinção de origem era evidenciada no discurso de senhoras produtoras, no qual uma separação simbólica clara era demarcada entre “nós” – mulheres prendadas com habilidades de mando que se consideravam capazes de manter as condições de controle, higiene e ordem necessárias à atividade de produção da bebida – e um “eles” aos quais se referiam como sendo desprovidos dessas habilidades e que, portanto, não tinha como ser produtor de cajuína (Waddington, 2016, p. 213).

Segundo Waddington (2016), o eles da citação, se refere aos grupos marginalizados, tais como as pessoas pobres, que não detinham terras e nem dinheiro o suficiente para arcar com tamanha habilidade e condições sanitárias que as ricas senhoras enfatizam. “Para os técnicos do IPHAN local, essa constatação representou um desafio, uma vez que esperavam classificar a cajuína como produzida pelos grupos “excluídos” que o processo de registro pretende salvaguardar” (Waddington, 2016, p. 212-213).

Além disso, como mencionado no dossiê: “É clara a identificação com a cajuína por parte da população piauiense, em especial as camadas de proprietários de terra e funcionários públicos ou empresários com maior nível de renda” (IPHAN, 2009, p. 14). O poder político local desses apreciadores da cajuína foi refletido nas estruturas urbanas na cidade através da toponímia. A cajuína não foi utilizada apenas para ser bebida, mas para nomear: avenida (Avenida Cajuína), hotel (Hotel Cajuína), celebração (Corrida Volta da Cajuína, um evento comparativo à Corrida São Silvestre de São Paulo), bar (Bar Cajuína) e etc (IPHAN, 2009, p. 14). A figura 22 mostra um exemplo toponímico.

Figura 22 - Anúncio de inauguração da Av. Cajuína



Fonte: Dossiê da Cajuína, IPHAN (2009).

A elite agrária do Piauí, muito atuante no serviço público, foi um canal de comunicação com várias cidades do Brasil e do mundo, disseminando cada vez mais a fama da cajuína piauiense. Com o passar dos anos, essa bebida alcança senhoras urbanas, que também passam a ser produtoras. O dossiê aponta que “a cajuína e seu modo de fazer eram pouco conhecidos pela população pobre” (IPHAN, 2009, p. 15). O que nos permite inferir que a bebida tinha um nicho de pertencimento, valorização e continuidade.

Dona Maria do Carmo Soares, a Dona Tatá, em entrevista ao Canal 121, do Piauí, fala que teve o aprendizado sobre a produção de cajuína desde muito jovem. Ela relata: "A gente sempre morou no interior e tinham muitos cajueiros. Então minha tia conheceu uma pessoa que fazia cajuína, então aprendemos, desde novinha. [...] . A gente usava filtro de lona e o suco de caju tinha que ser cortado com a resina do próprio caju" (Tatá, 2022). Cozinheira de longa data, possui uma lanchonete e um restaurante em Regeneração (PI), há mais de 53 anos. Esbanja com alegria o seu bem-querer para com a cajuína, como se vê na figura 23.

Figura 23 - Dona Tatá mostra garrafas da sua cajuína Tia Tatá



Fonte: Canal 121 (2022)<sup>35</sup>.

A história da cajuína no Piauí não se ancora apenas na produção artesanal da elite, mas, tem sido pensada e projetada, a partir de várias instituições da sociedade, para alcançar as populações mais pobres e poder gerar renda através de um produto comercial de massa. Órgãos públicos como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), Banco do Nordeste (BNB), Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE),

---

<sup>35</sup> Dona Tatá: a disposição de uma produtora de cajuína de 81 anos de idade. Disponível em: <https://www.canal121.com.br/noticia/21044/dona-tata-a-disposicao-de-uma-produtora-de-cajuina-de-81-anos>. Acesso em: 15 mar. 2025.

Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Universidade Federal do Piauí (UFPI) e Governo do Estado têm buscado se articular junto à sociedade e fomentarem o cultivo de caju e a consequente produção de cajuína. Nesse caso, podemos ver que a cajucultura tem sido pensada enquanto política de governo, em sua grande escala de agronegócio e na pequena escala da agricultura familiar e de pequenos produtores rurais.

A construção do dossiê foi um grande empreendimento de pesquisa e com estimável alcance junto a, aproximadamente, 400 produtores de cajuína, em 120 unidades de produção nos municípios de: 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 (1), Parnaíba (1), Palmeirais (1), Pau D'Arco (15), Picos (10), Pimenteiras (1), Piracuruca (1), Regeneração (8), São João do Piauí (1), Teresina (36), União (1) (IPHAN, 2009, p. 125-126).

É válido salientar que antes mesmo do pedido de registro da cajuína pela CAJUESPI e da construção do dossiê pelo IPHAN, o cenário da cajucultura enquanto indústria já estava sendo estimulada desde a década de 1970 no Piauí. Um reflexo da Guerra do Vietnã (1955-1975), onde os Estados Unidos importaram do Brasil uma grande quantidade do *líquido da castanha de caju* (LCC), utilizado na fabricação de material bélico.

A notícia no *Jornal do Brasil (RJ)*, edição 204, página 20, do caderno Economia, do ano de 1976, expõe um projeto de grande porte liderado pela Cajunorte, uma empresa localizada no município de Canto do Buriti, no sul do Piauí, que prevê o plantio de 10 milhões de cajueiro e a implantação de um parque industrial para o beneficiamento do pedúnculo e da castanha, de onde é extraído o LCC (que possui mais de 200 aplicações industriais). É possível ler a informação na figura 24.

A própria informação do jornal reconhece o impacto e as exigências de um projeto de tamanha dimensão, onde diz:

A fase da cultura, que é a atual foi precedida de um trabalho de infraestrutura que comprometeu desde o preparo do terreno, com o desmatamento necessário, até a perfuração de poços artesianos, construção de estradas e casas para os colonos e instalação do sistema de iluminação elétrica. A área onde está situado o projeto é cortada pela Rodovia PI-4, asfaltada, numa extensão de 16 quilômetros, numa região onde até poucos anos atrás a flora existente era nativa (Jornal do Brasil, 1976, p. 20).

Figura 24 - Projeto Cajunorte, Jornal do Brasil (RJ), 1976

## Plantação moderna de caju pode abrir novos mercados no exterior

**Teresina** — Um empreendimento que está sendo implantado no Piauí poderá alterar a posição do Brasil, diante do mercado mundial, no volume e valor de exportações de um produto ainda não suficientemente conhecido no próprio país, mas de excepcionais qualidades, quer como alimento, quer nas aplicações industriais: é a produção de caju, fruta tropical cultivada em larga escala na Tanzânia, Moçambique, Quênia, Índia e no Brasil.

A cultura do caju teve notável crescimento no Brasil, a partir de 1963, quando os Estados Unidos da América, envolvidos na Guerra do Vietnã, necessitaram de grandes quantidades de LCC — líquido da castanha-de-caju para o fabrico de material bélico. A extraordinária demanda provocou o plantio organizado do caju no Brasil, principalmente no Nordeste, cujas terras são mais favoráveis a esse tipo de cultura.

### PERSPECTIVAS

Embora apenas o Quênia tenha uma produção inferior à brasileira, excelentes perspectivas se abrem para o caju nacional, entre outras razões pela inumerável variedade de aplicações (desde doces, licores e refrescos até abrasivos e lubrificantes para foguetes teleguiados). As condições climáticas, a composição do solo do Nordeste e sua posição geográfica estão sendo poderoso fator de estímulo para a implantação de projetos que têm como objetivo produzir e industrializar o caju na região.

O maior desses projetos, a Cajunorte, com 33 mil hectares, está em fase de implantação no sertão do Piauí, prevendo investimentos de Cr\$ 163 milhões 244 mil apenas para a cultura do caju. Essa cifra subirá para Cr\$ 400 milhões depois de instalado o parque industrial para beneficiamento do pedúnculo e da amêndoa da castanha, da qual é extraído o LCC, que tem mais de 200 aplicações industriais.

A Cajunorte, localizada no Município de Canto do Buriti, no Sul piauiense a 433 km de Teresina, prevê o plantio de 10 milhões de cajueiros, residindo aí um sentido novo no projeto: a maioria das indústrias nordestinas de beneficiamento do pedúnculo e da castanha do caju compra essas matérias-primas de pequenos produtores. Como o período da safra do caju é re-

lativamente curto (cerca de três meses, no segundo semestre de cada ano), as pequenas indústrias, a maioria delas em escala artesanal, permanecem ociosas durante a maior parte do tempo. Para evitar esse problema, a Cajunorte decidiu fazer um plantio em larga escala, capaz de assegurar o funcionamento ininterrupto de suas instalações industriais.

A fase da cultura, que é a atual, foi precedida de um trabalho de infraestrutura que compreendeu desde o preparo do terreno, com o desmatamento necessário, até a perfuração de poços artesianos, construção de estradas e casas para os colonos e instalação do sistema de iluminação elétrica. A área onde está situado o projeto é cortada pela Rodovia PI-4, asfaltada, numa extensão de 16 quilômetros, numa região onde até poucos anos atrás a flora existente era a nativa.

O projeto da Cajunorte prevê o aproveitamento integral do pedúnculo, que representa 90% de todo o caju, para a produção de doces, passas, compostas, sucos, licor, cajuína, aguardente, vinho, etc. O resíduo será empregado como complemento de rações animais.

Da castanha serão produzidas amêndoas torradas com sal e, principalmente, o LCC, largamente empregado na indústria: resinas, lubrificantes de alta pureza, componentes de condutores elétricos, inseticidas, revestimentos químicos, plastificantes de borracha, copolímeros de estireno, etc.

Nunca se havia feito, no Piauí, qualquer estudo em profundidade sobre o caju e suas possibilidades, de maneira que a Cajunorte precisou recorrer a publicações de outros Estados — ou mesmo do exterior — para reunir o know how necessário à implantação do projeto. Os estudos realizados levaram à conclusão de que existe, no Brasil, um imenso mercado ainda inexplorado para o caju, principalmente para seus derivados comestíveis. Estudo do Banco do Nordeste do Brasil mostra as causas desse mercado permanecer praticamente in tacto: o mercado externo, principalmente os Estados Unidos e a União Soviética, absorvem quase toda a produção nacional (especialmente o LCC e a amêndoa) graças aos incentivos financeiros e fiscais oferecidos aos exportadores.

Fonte: Biblioteca Nacional (1976)<sup>36</sup>.

A escolha de trazer esse assunto para o debate, é para elucidar que a história da cajuína no Piauí é atravessada por várias outras, envolve povos indígenas, quilombolas e

<sup>36</sup> Plantação moderna de caju pode abrir novos mercados no exterior. Disponível em: [https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=030015\\_09&pesq=%22freire%20alemao%22&pagfis=82950](https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=030015_09&pesq=%22freire%20alemao%22&pagfis=82950). Acesso em: 15 mar. 2025.

assentados, elite agrária, disputas de poder, memória e narrativa, pequenos e grandes produtores, instituições governamentais, uso de tecnologias ancestrais e modernas, lutas pelo direito à terra etc. O que nos ajuda a compreender que a cajuína do Piauí é diversa, multicultural e um signo que marca a paisagem cultural de muitas formas, tal como acontece no Ceará – que por mais que tenha sofrido repetidas tentativas de apagamento da credibilidade e importância da bebida – possui um leque de manifestações culturais, envolto no caju, nas artes, culinárias e gastronomias, literaturas, músicas e religiosidades que mantêm o caju e a cajuína vívidos.

Outro elemento que envolve a cajuína do Piauí, é o lançamento da música *Cajuína*, em 1979, por Caetano Veloso, em seu álbum *Cinema Transcendental*. A canção é resultado de um grande sentimento de amizade e amor, é uma canção-homenagem à Torquato Neto, que morreu em 1972, aos 28 anos de idade, no Rio de Janeiro, por suicídio. Torquato nasceu em Teresina (PI) e foi um poeta, letrista de música popular, jornalista e uma figura muito atuante no movimento artístico brasileiro, principalmente, na Tropicália ou no chamado movimento Tropicalista, que surgiu na década de 1960. Nomes como o de Caetano Veloso, Torquato Neto, Gal Costa, Gilberto Gil, Tom Zé, Rita Lee e Os Mutantes, Nara Leão, José Carlos Capinam e Rogério Duprat foram os estandartes da Geleia Geral Brasileira (uma maneira diferente de pensar a música e a arte no Brasil em plena época da ditadura militar). *Tropicália* ou *Panis Et Circencis* foi o nome dado ao primeiro trabalho proveniente desse contexto sociocultural, lançado em 1968, como podemos ver na figura 25.

Figura 25 - Tropicália ou Panis Et Circencis (1968)



Fonte: G1 (2018)<sup>37</sup>.

<sup>37</sup> Tropicália. Disponível em: <https://g1.globo.com/pop-arte/musica/noticia/2018/08/07/tropicalia-ou-panis-et-circencis-completa-50-anos-conheca-os-bastidores-do-disco.ghtml>. Acesso em: 15 mar. 2025.

O tropicalismo foi uma sinergia criativa e de renovação da arte no país através de várias expressões artísticas, como a música, o cinema, o teatro, a literatura e as artes plásticas. O objetivo era questionar a arte dita brasileira, ressignificar “brasildades”, exaltar o Brasil profundo em diálogo com influências externas, miscigenar para agregar novos valores, estéticas e ritmos e ao mesmo tempo se conhecer melhor enquanto nação. A proposta era mostrar que para além da Bossa Nova (modelo musical brasileiro valorizado e vendido internacionalmente) existiam muitos outros sons e ritmos na nação, e que não apenas o violão deveria figurar no palco, mas guitarra, tambor, berimbau, chocalho e outros em profusão e sinergia. Os artistas eram verdadeiros antropófagos, e o comer uma metáfora de significava devorar as coisas criativamente para criar outras.

O princípio do Tropicalismo era a antropofagia cultural, que estimulava a “ingestão do outro” para absorver aquilo que contribuísse para o engrandecimento criativo do artista e da própria arte. Uma referência importante para esse movimento foram as contribuições reflexivas de Oswald de Andrade, escritor modernista paulistano que já pensava sobre essas questões da arte como veículo de transformação social e mecanismo de conhecimento e questionamento da história que se vive.

Oswald foi um dos responsáveis pela realização da Semana de Arte Moderna de 1922, junto de Tarsila do Amaral, Anita Malfatti, Mário de Andrade, Heitor Villa-Lobos, Di Cavalcanti etc. O livro que influenciou o Tropicalismo foi o *Pau-Brasil*, lançado em 1925. Obra que trouxe novas formas de pensar o fazer artístico e a história do país. Outro importante veículo para a disseminação dessas ideias foi a Revista de Antropofagia, idealizada por Oswald de Andrade e Raul Bopp, ainda na década de vinte. Teve uma curta duração: de maio de 1928 a agosto de 1929. Mesmo existindo por um curto período, abalou valores da época. Na sua primeira se inclinou para a “*antropofagia*” e na segunda fase foi chamada de “*dentição*”.

Mário de Andrade foi um dos escritores que muito contribuíram para a revista, e seu escrito abre o número inaugural da revista, e Oswald de Andrade lança oficialmente no número um da referida revista o Manifesto Antropófago, como podemos ver na figura 26 e 27.

Observemos que na figura 26 (marcado em amarelo) o cauim - bebida fermentada da cultura alimentar indígena, que podia ser feita de mandioca, caju ou outras frutas tropicais - é citado. O autor também menciona Hans Staden, que foi um viajante e mercenário alemão que veio ao Brasil em 1547 para explorar o pau-brasil, contudo, foi capturado pelos indígenas Tupinambás e ficou refém por nove meses. Ele seria o elemento principal de um ritual antropofágico, mas foi resgatado por viajantes francesas. Depois da experiência que teve,

escreveu o livro chamado *Duas Viagens ao Brasil*, que foi lançado em 1557 na Alemanha, sendo uma das principais referências históricas sobre o Brasil desse período.

Figura 26 - Revista de Antropofagia, ano 1, nº 1, 1928  
 ANNO I - NUMERO I 500 rs. MAIO - 1928

# Revista de Antropofagia

Direção de ANTONIO DE ALCANTARA MACHADO

Gerencia de RAUL BOPP

ENDEREÇO: 13, RUA BENJAMIN CONSTANT — 3.º PAV. SALA 7 — CAIXA POSTAL N.º 1.269

SÃO PAULO

## ABRE-ALAS

Nós eramos xifópagos. Quási chegamos a ser deródimos. Hoje somos antropófagos. E foi assim que chegamos á perfeição.

Cada qual com o seu tronco mas ligados pelo figado ( o que quer dizer pelo ódio) marchávamos numa só direcção. Depois houve uma revolta. E para fazer essa revolta nos unimos ainda mais. Então formamos um só tronco. Depois o estouro: cada um de seu lado. Viramos canibais.

Aí descobrimos que nunca havíamos sido outra cousa. A geração actual coçou-se: apareceu o antropófago. O antropófago: nosso pai, principio de tudo.

Não o índio. O indianismo é para nós um prato de muita sustância. Como qualquer outra escola ou movimento. De ontem, de hoje e de amanhã. Daqui e de fora. O antropófago come o índio e come o chamado civilizado: só ele fica lambendo os dedos. Pronto para engulir os irmãos.

Assim a experiência moderna (antes: contra os outros; depois: contra os outros e contra nós mesmos) acabou despertando em cada conviva o apetite de meter o garfo no vizinho. Já começou a cordeal mastigação.

Aqui se processará a mortandade (êsse carnavaul). Todas as oposições se enfrentarão. Até 1923 havia aliados que eram inimigos. Hoje há inimigos que são aliados. A diferença é enorme. Milagres do canibalismo.

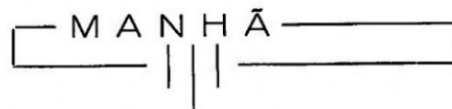
No fim sobrará um Hans Staden. Êsse Hans Staden contará aquilo de que escapou e com os dados dêle se fará a arte próxima futura.

E' pois aconselhando as maiores precauções que eu apresento ao gentio da terra e de todas as terras a libérrima REVISTA DE ANTROPOFAGIA.

E arreganho a dentuça.

Gente: pode ir pondo o caum a ferver.

Antônio de Alcântara Machado.



O jardim estava em rosa, ao pé do Sol  
 E o ventinho de mato que viera do Jaraguá  
 Deixando por tudo uma presença de agua  
 Banzava gosado na manhã praceana.

Tudo limpo que nem toada de flauta.  
 A gente si quizesse beijava o chão sem formiga,  
 A bocca roçava mesmo na paisagem de cristal.

Um silêncio nortista, muito claro!  
 As sombras se agarrando no folhede das árvores  
 Talqualmente preguiças pesadas.  
 O Sol sentava nos barcos, tomando banho-de-luz.

Tinha um sossêgo tão antigo no jardim,  
 Uma fresca tão de mão lavada com limão  
 Era tão marupiara e descansante  
 Que desejei... Mulher não desejei não, desejei...  
 Si eu tivesse a meu lado ali passeando  
 Suponhamos, Lenine, Carlos Prestes, Gandhi, um desses!...

Na doçura da manhã quasi acabada  
 Eu lhes falava cordialmente:--Se abanquem um bocadinho  
 E havia de contar pra êles os nomes dos nossos peixes  
 Ou descrevia Ouro Preto, a entrada de Vitoria, Marajó,  
 Coisa assim que puzesse um disfarce de festa  
 No pensamento dessas tempestades de homens.

MARIO DE ANDRADE

## “Ali vem a nossa comida pulando”

(V. Hans Staden - Cap. 28)

Fonte: Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin (2025)<sup>38</sup>.

<sup>38</sup> Revista de Antropofagia. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/7064>. Acesso em: 18 mar. 2025.

## Figura 27 - Manifesto Antropofágico (1928)

Revista de Antropofagia

3

## MANIFESTO ANTROPOFAGO

Só a antropofagia nos une. Socialmente. Economicamente. Filosoficamente.

Unica lei do mundo. Expressão mascarada de todos os individualismos, de todos os collectivismo. De todas as religiões. De todos os tratados de paz.

Tupy, or not tupy that is the question.

Contra toda as catecheses. E contra a mãe dos Gracchos.

Só me interessa o que não é meu. Lei do homem. Lei do antropofago.

Estamos fatigados de todos os maridos catholicos suspeitosos postos em drama. Freud acabou com o enigma mulher e com outros sustos da psychologia impressa.

O que atropelava a verdade era a roupa, o impermeavel entre o mundo interior e o mundo exterior. A reacção contra o homem vestido. O cinema americano informa-rá.

Filhos do sol, mãe dos viventes. Encontrados e amados ferozmente, com toda a hypocrisia da saudade, pelos imigrados, pelos traficados e pelos touristes. No paiz da cobra grande.

Foi porque nunca tivemos grammaticas, nem colleções de velhos vegetaes. E nunca soubemos o que era urbano, suburbano, fronteiro e continental. Preguicosos no mappa mundi do Brasil.

Uma consciencia participante, uma rythmica religiosa.

Contra todos os importadores de consciencia enlatada. A existencia palpavel da vida. E a mentalidade prelogica para o Sr. Levy Bruhl estudar.

Queremos a revolução Carahiba. Maior que a revolução Francesa. A unificação de todas as revoltas eficazes na direcção do homem. Sem nós a Europa não teria sequer a sua

pobre declaração dos direitos do homem.

A idade de ouro annunciada pela America. A idade de ouro. E todas as girls.

Filiação. O contacto com o Brasil Carahiba. **Oú Villeganhon print terre.** Montaigne. O homem natural. Rousseau. Da Revolução Francesa ao Romantismo, á Revolução Bolchevista, á Revolução surrealista e ao barbaro technizado de Keyserling. Caminhamos.

Nunca fomos catechizados. Vive-mos atravez de um direito sonambulo. Fizemos Christo nascer na Bahia. Ou em Belem do Pará.

Mas nunca admittimos o nascimento da logica entre nós.

Só podemos attender ao mundo oreocular.

Tinhamos a justiça codificação da vingança A sciencia codificação da Magia. Antropofagia. A transformação permanente do Tabú em totem.

Contra o mundo reversivel e as idéas objectivadas. Cadaverizadas. O stop do pensamento que é dinamico. O individuo victima do systema. Fonte das injustiças classicas. Das injustiças romanticas. E o esquecimento das conquistas interiores.

Roteiros. Roteiros. Roteiros. Roteiros. Roteiros. Roteiros. Roteiros.

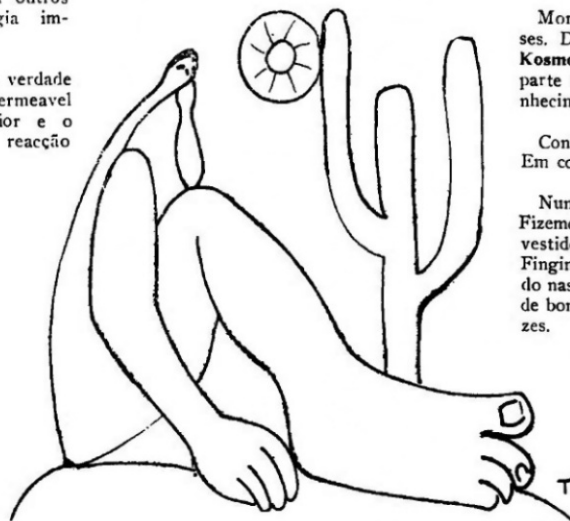
O instincto Carahiba.

Morte e vida das hypotheses. Da equação eu parte do Kosmos ao axioma Kosmos parte do eu. Subsistencia. Conhecimento. Antropofagia.

Contra as elites vegetaes. Em comunicação com o sólo.

Nunca fomos catechizados. Fizemos foi Carnaval. O indio vestido de senador do Imperio. Fingindo de Pitt. Ou figurando nas operas de Alencar cheio de bons sentimentos portuguezes.

Já tinhamos o communismo. Já tinhamos a lingua surrealista. A idade de ouro. Catiti Catiti Imara Notiá Notiá Imara Ipejú



Deseño de Tarella 1928 - De um quadro que figurará na sua proxima exposição de Junho na galeria Percier, em Paris.

Contra o Padre Vieira. Autor do nosso primeiro emprestimo, para ganhar commissão. O rei analphabeto dissera-lhe: ponha isso no papel mas sem muita labia. Fez-se o emprestimo. Gravou-se o assucar brasileiro. Vieira deixou o dinheiro em Portugal e nos trouxe a labia,

O espirito recusa-se a conceber o espirito sem corpo. O antropomorfismo. Necessidade da vaccina antropofagica. Para o equilibrio contra as religiões de meridiano. E as inquisições exteriores.

A magia e a vida. Tinhamos a relação e a distribuição dos bens phisicos, dos bens moraes, dos bens dignarios. E sabiamos transpor o mysterio e a morte com o auxilio de algumas formas grammaticaes.

Perguntei a um homem o que era o Direito. Elle me respondeu que era a garantia do exercicio da possibilidade. Esse homem chamava-se Galli Mathias. Comi-o

Só não ha determinismo - onde ha misterio. Mas que temos nós com isso?

Continua na Pagina 7

Fonte: Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin (2025)<sup>39</sup>.

<sup>39</sup> Revista de Antropofagia. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/7064>. Acesso em: 18 mar. 2025.

Retomando Caetano Veloso e Torquato Neto, é através da música cajuína que o Piauí é projetado nacionalmente e internacionalmente junto da bebida cajuína. Desde o seu lançamento, o Piauí tomou-a para si como uma bandeira, um brasão de distinção social, um farol. Os versos melódicos evocam delicadeza, sensibilidade e ternura. Podemos ler a canção a seguir e ver o disco na figura 28.

Música: **Cajuína** (1979)  
Autor: Caetano Veloso

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

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

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

Fonte: Letras (2025)<sup>40</sup>.

Fonte: Caetano em detalhe (2025)<sup>41</sup>.

Figura 28 - Álbum LP Cinema Transcendental, Gravadora Polygram/Phillips (1979)



<sup>40</sup> Cajuína. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/caetano-veloso/44704/>. Acesso em: 15 mar. 2025.

<sup>41</sup> Álbum LP Cinema Transcendental. Disponível em: <https://caetanoendetalhe.blogspot.com/2017/11/1979-louco-por-voce.html>. Acesso em: 15 mar. 2025.

Mesmo sendo uma música pequena, ela é como um mantra que ecoa dentro da gente. Os elementos da canção são bordados em pequenos atos que evocam o encontro de Caetano com o pai de Torquato em Teresina, uma visita de poucas palavras, mas rica em gestos e emoção. A música começa a partir do questionamento da finalidade da existência, depois explicita a singela oferta da beleza de uma pequena rosa como expressão da gentileza humana que afaga a alma, onde mesmo o eu lírico estando em luto, as retinas se olham e a lágrima que transborda o sentimento não se turva, ela é cristalina como a cajuína, que nada esconde e tudo mostra. Revelando a expressão afetiva do que se sente como algo que pode ser compartilhado, tal como uma cajuína.

A patrimonialização da cajuína no Piauí revela a força da organização política e comunitária que lá ocorreu por meio da atuação de vários grupos sociais. O Ceará, se inspirado em tal operacionalidade de ações, estratégias contínuas e envolvimento com as comunidades que dinamizam o bem cultural, poderá questionar a abrangência regional da cajuína. Dentro da política do IPHAN, ainda não é comum e nem aprofundada a discussão sobre a divisão de bens culturais entre estados. A concepção de origem única do patrimônio cerceia novas reflexões.

### **3.4 A política do patrimônio imaterial pelo viés alimentar**

Na política do patrimônio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), temos duas divisões principais: os de ordem material (tangível) e os de ordem imaterial (intangível). Dentro do patrimônio cultural material, encontramos os bens imóveis (cidades históricas, sítios arqueológicos e paisagísticos, bens individuais) e os bens móveis (coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos). Já no patrimônio cultural imaterial, temos os: 1) Saberes, ofícios e modos de fazer, 2) Celebrações, 3) Formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas e 4) Lugares (mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas).

O patrimônio cultural material é protegido pelo processo de tombamento, cujo bem cultural pode ser registrado no Livro do Tombo, que possui categorias específicas: o Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; Livro do Tombo Histórico; Livro do Tombo de Belas Artes; e Livro do Tombo de Artes Plásticas.

No caso do patrimônio cultural imaterial, ele é protegido pelo processo de **salvaguarda**, e se refere às práticas culturais de grupos, que passam tais aprendizados de

geração a geração (possuem uma continuidade), através dos sentimentos de pertencimento e identidade. A política do patrimônio imaterial é bem recente, data dos anos 2000. Nesse referido ano, foi criado o *Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI)* que iria atuar por meio do *Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial*. Essa política teve como embasamento o Decreto-lei nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. O patrimônio imaterial pode ser registrado no Livro de Registro, que se divide em: Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares.

Ambos os patrimônios, material e imaterial, são investigados pela metodologia de pesquisa desenhada pelo IPHAN, que é Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). É um instrumento utilizado para levantar dados, aprofundar e organizar os estudos do bem cultural analisado e, através do processo de tombamento ou salvaguarda, inseri-lo no em algum dos livros do tomo ou em algum dos livros de registro.

Na vertente da alimentação, os patrimônios imateriais se referem aos processos e ofícios - os chamados “modo de fazer” – ou seja, pelo entendimento da política patrimonial, não são os alimentos em si que são considerados patrimônios e sim a arte e as habilidades provenientes do manuseio e conhecimento desses alimentos. Aquilo que se remete a uma herança cultural do saber-fazer, as práticas tradicionais que são reinventadas em suas minúcias, sem perder essa referência do passado, com corpo no presente e olhos para o futuro. O patrimônio imaterial alimentar, se podemos assim chamá-lo, é um organismo vivo que participa do cotidiano das pessoas que o praticam e perpetuam, com olhos, mãos, olfato, paladar, audição, emoções e sentimentos. É o corpo-cultura-natureza em simbiose.

De acordo com levantamento de informações, existem seis patrimônio imateriais atinentes à alimentação, conforme podemos ver no quadro 3.

Quadro 3 - Bens registrados que envolvem a alimentação

Bem cultural	Ano de registro
Ofício das Baianas de Acarajé	2004
Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba	2008
Sistema Agrícola do Rio Negro	2010
Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí	2014
Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas	2018
Sistema Agrícola Tradicional das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira	2018

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Na vertente da alimentação, os patrimônios imateriais se referem aos processos e ofícios - o chamado “modo de fazer” – ou seja, pelo entendimento da política patrimonial, não são os alimentos em si que são considerados patrimônios e sim a arte e as habilidades provenientes dos manuseios e conhecimentos desses alimentos. Aquilo que se remete a uma herança cultural do saber-fazer. A matriz conceitual da política do patrimônio é referendada pelas noções de *continuidade*, *bens culturais* e *cultura jovem*. Como apontou Marins (2016, p. 14): “Deixou-se, ao patrimônio imaterial a tarefa de olhar o frágil, o rústico, o improvisado e o instável, características opostas à noção de ancianidade, monumentalidade e originalidade que sempre pautaram o IPHAN”. A lista de candidaturas à patrimônio cultural, requeridas ao IPHAN, é grande e variada, conforme podemos ver no quadro 4.

Quadro 4 - Processo de registro tramitados no Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI) no período de 2000 a 2016

Bem cultural	Proponente	Natureza do proponente (de acordo com o Decreto 3551/2000)	Ano de Abertura	Status do processo
Solicitação de Registro do Sanduíche Bauru	Secretaria de Cultura da Prefeitura Municipal de Bauru/SP	Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal	2004	Arquivado
Ofício de Baianas de Acarajé	Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, Centro de Estudos Afroorientais da UFBA e Terreiro Ilê, Axé, Opô, Afonjá	Sociedades ou associações civis	2004	Registrado
Cuxá do Maranhão	Comissão Maranhense de Folclore	Sociedades ou associações civis	2005	Arquivado
Pastel de Angu	Prefeitura Municipal de Itabirito/MG, divisão de Memória e Patrimônio	Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal	2005	Arquivado
Iguaria denominada Chica Doida produzida na região de Rio Verde/GO	Superintendência de Turismo da Prefeitura de Rio Verde	Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal	2005	Arquivado
Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba (derivado do pedido de Registro do Modo de Fazer o Queijo do Serro apresentado em agosto de 2001)	Associação Amigos do Serro por intermédio da Secretaria de Estado da Cultura de Minas Gerais	Sociedades ou associações civis	2006	Registrado
Cajuína	Deputado Federal Frank Aguiar	Não atende a legislação	2007	Arquivado

Bolo Souza Leão	Deputado Alberto Feitosa	Não atende a legislação	2007	Arquivado
Sistema Agrícola do Rio Negro como Patrimônio Cultural Brasileiro, a ser inscrito no livro de Saberes e Modos de Fazer do IPHAN	ACIMRN - Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro	Sociedades ou associações civis	2007	Registrado
Modo de fazer tradicional da Cajuína do Piauí como Patrimônio Cultural Brasileiro	Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (CAJUESPI)	Sociedades ou associações civis	2008	Registrado
Chimarrão	Canal Produções e Eventos LTDA	Não atende a legislação	2009	Arquivado
Pequi	Canal Produções e Eventos LTDA	Não atende a legislação	2009	Arquivado
Região doceira de pelotas e pelotas antiga	Câmara dos Dirigentes Lojistas de Pelotas	Sociedades ou associações civis	2009	Em instrução
Modo de fazer polenta pelos descendentes de imigrantes italianos	Circolo Trentino di Blumenau	Sociedades ou associações civis	2009	Arquivado
Ofício das tacazeiras na região norte	Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular	Instituições vinculadas ao Ministério da Cultura	2010	Em instrução
Pesca com arpão do pirarucu realizada pelos habitantes da Vila Sucuriçu - AP	Colônia de Pescadores Z-4 - Vila do Sucuriçu - AP	Sociedades ou associações civis	2010	Em instrução
Ofícios e modos de fazer dos ofícios de pesca tradicional, reconhecendo o espaço ocupado pela vila de pescadores de Jaraguá	Associação dos Moradores e Amigos do Bairro de Jaraguá	Sociedades ou associações civis	2010	Em análise preliminar
Rapadura e sua técnica de fabricação	Deputado José Airton	Não atende a legislação	2011	Arquivado
Acarajé	Deputado Colbert Martins	Não atende a legislação	2011	Arquivado
Queijo de Búfala de Marajó e sua técnica de fabricação	Deputado Miriquinho Batista	Não atende a legislação	2012	Arquivado
Preparo do tacacá	Deputado Miriquinho Batista	Não atende a legislação	2012	Arquivado
Modo de utilização da culinária do açaí	Deputado Miriquinho Batista	Não atende a legislação	2012	Arquivado
Preparo do Pato no Tucupi	Deputado Miriquinho Batista	Não atende a legislação	2012	Arquivado
Técnica de Colheita da Castanha do-Pará	Deputado Miriquinho Batista	Não atende a legislação	2012	Arquivado
Preparo da Maniçoba	Deputado Miriquinho Batista	Não atende a legislação	2012	Arquivado
Sistema Agrícola das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira	Instituto Socioambiental	Sociedades ou associações civis	2013	Em instrução
Sistema de domesticação, produção e uso do pequi dos povos indígenas do Xingu	Associação Terra Indígena Xingu (ATIX)	Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal	2013	Em análise preliminar

Solicitação de registro do ofício das quitadeiras de Minas Gerais	Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas	Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal	2013	Em instrução
---	--	---	------	--------------

Fonte: Elaborado pela autora (2025) a partir de Pieroni (2018).

O levantamento feito por Pieroni (2018) é riquíssimo e nos possibilita ter uma visão panorâmica sobre os processos de registros encaminhados ao Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI). Essas informações foram recolhidas a partir da sua vivência durante a prática supervisionada no DPI, no decorrer do seu período de estudos no Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural do IPHAN. As **duas atualizações** que podemos fazer no quadro acima são: a conclusão do registro do *Sistema Agrícola das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira*, no ano de 2018, e das *Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas*, também em 2018.

Duas observações merecem ser aqui explicitadas a partir das informações do quadro: a primeira, é comum políticos serem proponentes diretos das solicitações de registro, sem antes passar pela comunidade; a segunda, empresas privadas também assim o fazem com o interesse comercial.

No caso da cajuína, a primeira solicitação de registro ocorreu em 2007, através do Deputado Frank Aguiar, e foi negada. Por meio da Nota Técnica nº 20/2007, a Coordenação de Registro do IPHAN sugeriu que o proponente identificasse os grupos sociais envolvidos na (re)produção dos saberes e práticas que circundam a bebida cajuína, e posteriormente fosse encaminhada, para a coordenação de registro, uma declaração formal de representante da comunidade produtora do bem, além de serem enviadas informações históricas e demais documentos que são solicitados pela legislação de registro do IPHAN.

No ano de 2008, durante a 9ª reunião da Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial<sup>42</sup>, foi discutido novamente o interesse de solicitação de registro da cajuína pelo Piauí. Os membros da Câmara sugeriram que se buscasse registrar o “*sistema cultural do caju*”, onde a cajuína faz parte. Tal sugestão teve como referência o **Estudo Multidisciplinar do Caju**, um trabalho pioneiro realizado pelo Centro Nacional de Referências Culturais, entre os anos 1976 e 1979,

<sup>42</sup> É composta por membros do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural e colabora com o Iphan na formulação e implementação da Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, delibera sobre o exame preliminar de pertinência dos pedidos de registro de bens culturais de natureza imaterial, bem como sobre a aprovação da reavaliação de bens culturais registrados visando a Revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/camara-setorial-do-patrimonio-imaterial-realiza-primeira-reuniao-de-2021>. Acesso em: 20 mar. 2025.

sob a liderança e competência de Aloísio Magalhães (mais adiante aprofundaremos esse assunto).

O pedido de registro feito pelo deputado não teve continuidade por conta do não envio da documentação exigida. Ainda em 2008, a Superintendência Estadual do IPHAN/Piauí enviou um plano de ação para que o dossiê da cajuína fosse realizado, pois o Governo do Estado do Piauí estava demandando continuamente respostas e encaminhamentos à Fundação Cultural do Estado (FUNDAC) e à própria Superintendência Estadual do IPHAN/Piauí. Vale mencionar que, em 2005, o governo do Piauí recebeu o financiamento de um edital do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI). Esse estudo teve finalização em 2007 e fez o mapeamento documental do patrimônio imaterial do Piauí, onde a cajuína já era indicada a patrimônio do estado.

A Superintendência Estadual do IPHAN/Piauí, então, contactou a Cooperativa dos Produtores de Cajuína para ser a proponente do pedido de registro. Ainda em 2008 tal solicitação foi encaminhada como o “*Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí*”, conforme podemos ver na figura 29. A proponente foi a Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (CAJUESPI) e o texto começa com a música de Caetano Veloso.

Figura 29 - Solicitação de registro pela CAJUESPI

SAD Nº: 58342/08  
Em 28.10.2008

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

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

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

Balão

IPHAN  
PL 03

Senhor Presidente,

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

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

Fonte: CAJUESPI (2008).

Em 2008, a empresa MW Produções foi contratada e a pesquisa foi coordenada pela antropóloga May Waddington. A verba para pagamento desse trabalho foi proveniente do Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI), do IPHAN. Na ocasião, o enfoque da pesquisa seria o complexo cultural do caju (incluindo informações sobre cultivo, beneficiamento, consumo, saberes e práticas que circundam o caju), e não um olhar restrito para a cajuína. De outubro de 2008 a setembro de 2009 (durante onze meses), relatórios, trabalhos de campo e produções audiovisuais foram feitos. Nesse período da pesquisa, segundo relata o parecer nº 28/2014 do DPI, o produtor industrial de cajuína no Ceará, Fernando Furlani questionou sobre a origem da cajuína como bebida piauiense, bem como enviou matérias sobre Rodolfo Teófilo para a pesquisadora May Waddington.

Tais questões fizeram a pesquisa tensionar o debate sobre a noção de origem e autenticidade onde a cajuína está imersa. Afinal, não é apenas o Piauí que mantém estreita relação com o caju e a cajuína, conforme apontamos anteriormente nesse texto e o próprio parecer no DPI reconhece. Apesar de tantos outros debates terem sido levantados, a pesquisa foi finalizada e a vasta quantidade de materiais foi entregue, e no ano de 2014 aconteceu o registro da **Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí**. Em 2024, o saber tradicional ligado à cajuína completou dez anos como Patrimônio Cultural do Brasil. Saber esse que valoriza o produto e o promove no mercado.

No ano de 2025 aconteceu o processo de revalidação da cajuína. É uma regra que a cada dez anos, os bens registrados como patrimônio imaterial, sejam revalidados, conforme o Decreto nº 3.551/2000 e a Resolução IPHAN nº 5/2019. Esse processo permite compreender como o bem está atualmente. Segundo a historiada do IPHAN, Patrícia Alcântara (2025)<sup>43</sup>,

O processo de revalidação acontece a cada 10 anos de eleição do bem como patrimônio cultural brasileiro. Não é a cajuína que foi revalidada, mas o saber é tradicional de cajuína do Piauí e as suas habilidades relacionadas. São feitas uma série de estudos técnicos, mapeamentos, mobilização de detentores para se rever os aspectos estruturais que deram ao bem o título de patrimônio nacional (Alcantara, 2025).

Esse processo de revalidação envolve o IPHAN, instituições da área cultural e sociedade civil. Em fevereiro de 2025 o IPHAN abriu uma consulta pública sobre o parecer técnico favorável à revalidação (Parecer Técnico nº 3/2024/IPHAN-PI), onde a população pôde

---

<sup>43</sup> Cajuína do Piauí tem título de Patrimônio Cultural revalidado pelo Iphan. Disponível em: <https://cidadeverde.com/noticias/436572/cajuina-do-piaui-tem-titulo-de-patrimonio-cultural-revalidado-pelo-iphan>. Acesso em: 22 mar. 2025.

enviar sugestões e contribuições até o dia 22 de março. Tais sugestões passaram a compor o processo e foram apresentadas ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Nesse período, o Governo do Estado do Ceará, através da Secretaria de Cultura do Ceará (SECULT-CE) e o Mercado AlimentaCE (equipamento público do Ceará que busca promover e valorizar a gastronomia e a cultura alimentar do estado), orientados pela *Lei estadual nº 17. 608/2021* (que institui a Política Estadual da Gastronomia e Cultura Alimentar do Ceará e cria o Programa Ceará Gastronomia) e *Lei estadual nº 18.232/2022* (que institui o Código do Patrimônio Cultural do Ceará e cria seu Sistema Estadual do Patrimônio Cultural), sob do Decreto Federal nº 3.551/200 (que estabelece o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial no Brasil), manifestou interesse de abrangência de reconhecimento do bem cultural para o território cearense, contudo não obteve aprovação.

Aconteceu no dia 24 de março de 2025, de forma virtual e presencial, na Sede do IPHAN/Brasília, a 47ª Reunião da Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial - reunindo conselheiros da instituição (dentre eles do IPHAN/PI) – que discutiu sobre a revalidação do saber-fazer envolvido na cajuína. Durante a leitura da ata (ver figura 30), encontramos que umas das justificativas para a não inclusão do Ceará, é que aqui a produção é industrializada, diferente do Piauí, que é artesanal e tradicional.

#### Figura 30 - Ata da 47ª Reunião da Câmara Setorial do Patrimônio Imaterial

em vias de se juntar ao quórum. **ITEM 2. PROCESSOS DE REAVALIAÇÃO PARA REVALIDAÇÃO DO TÍTULO DE PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL. ITEM 2.1. Processo nº 01450.002296/2023-62. Revalidação do Título da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí.** O Chefe da Divisão de Revalidação, **Rodrigo Ramassote**, informou que não seria lida uma súmula aos presentes, uma vez que haveria relatoria da Conselheira Givânia Silva. No entanto, comentou aspectos gerais do Parecer Técnico nº 3/2024/IPHAN-PI (5970301), lendo para os presentes um texto de apresentação do processo: "O dossiê de registro do Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína no Piauí circunscreve a **área de abrangência do bem cultural aos municípios tradicionalmente reconhecidos no Piauí como redutos típicos da bebida - Teresina, Monsenhor Gil, Altos, Água Branca e Amarante, além de Parnaíba, Esperantina, Inhumas, Valença e Palmeirais. Não houve, à época, um mapeamento efetivo da produção artesanal nas doze regiões que compõem o estado. O dossiê também não explorou, com maiores detalhes, a relação e a disputa entre Ceará e Piauí no que diz respeito à relevância dessa produção como referência cultural e marcador identitário em seus respectivos territórios, posto que municípios limítrofes reivindicam a importância do bem cultural. A pesquisa que subsidiou o processo de revalidação, por seu turno, constata a ocorrência do bem em uma extensão mais ampla do território piauiense, abrangendo as doze macrorregiões estado. Não se pode ajuizar, com segurança, se tal abrangência não foi captada no momento da titulação, ou se ela resulta de um conjunto de políticas públicas implementadas pelo governo do estado nas últimas décadas marcado por programas de crédito rural e distribuição de terras. Em relação à cajuína produzida no Ceará, esta se caracteriza por uma produção industrial, com objetivos distintos no que concerne à fabricação em moldes artesanal e familiar no Piauí. Diante disso, o documento sugere a realização de um novo mapeamento, de modo a fornecer um conhecimento mais amplo e sistemático do bem cultural, evidenciando sua diversidade regional, tipologias produtivas, entre outras. No que diz respeito às relações de gênero envolvidas no consumo e na produção artesanal da cajuína, o dossiê destacou sobretudo a participação de mulheres ligadas à elite agrária do estado. O Dossiê estabelecia uma série de atributos femininos associados aos** Fonte: IPHAN (2025)<sup>44</sup>.

<sup>44</sup> Ata da reunião (a). Disponível em: [https://bcr.homologacao.iphan.gov.br/wp-content/uploads/tainacan-ite/65968/126195/cajuina\\_ata\\_reuniao\\_camara\\_tecnica\\_patrimonio\\_imaterial.pdf](https://bcr.homologacao.iphan.gov.br/wp-content/uploads/tainacan-ite/65968/126195/cajuina_ata_reuniao_camara_tecnica_patrimonio_imaterial.pdf). Acesso em: 20 mai. 2025.

A justificativa do IPHAN sobre o Ceará é infundada, pois no Ceará existe uma larga produção de cajuína advinda de pequenos produtores (a pesquisa do Mercado Alimentar demonstrou isso, conforme será explanado mais à frente), sendo um saber-fazer que é transmitido entre gerações, artesanal e tradicional e com múltiplas realidades envolvidas. Assim como há a produção em escala industrial. Como mencionado anteriormente, o bem foi revalidado com a detenção do título sendo apenas do Piauí.

Para acessar o dossiê da cajuína e para conhecer os bens culturais registrados pelo IPHAN, basta navegar no *site* institucional. E para ter maiores informações sobre a cajuína e demais bens imateriais, é só procurar o *Livro dos Saberes*<sup>45</sup>.

Não é nossa intenção aqui fazer uma retrospectiva completa da história do patrimônio enquanto política no Brasil (outros autores já o fizeram muito bem), mas focar os elementos que nos ajudam a evidenciar o percurso dos estudos sobre o caju dentro da referida política.

Retomando o assunto sobre o **Estudo Multidisciplinar do Caju**, realizado pelo Centro Nacional de Referências Culturais, entre os anos 1976 e 1979, foi um trabalho pioneiro em meio ao contexto de Ditadura Militar. O CNRC foi criado em 1975 e coordenado pelo *designer* Aloísio Magalhães (considerado o precursor do *design* no Brasil), a pedido do Ministro da Indústria e do Comércio, Severo Gomes, com parceria do Secretário de Educação do Distrito Federal, o Embaixador Wladimir Murtinho. Inicialmente, a ideia do projeto era dar uma fisionomia própria aos produtos brasileiros. Nessa época, a Fundação Universidade de Brasília, interessada no projeto, disponibilizou um espaço do *campus* para a realização dos grupos de trabalho do CNRC.

Em 1976 os trabalhos do CNRC começaram e o objetivo foi construir um sistema de referências que descrevesse e analisasse a dinâmica cultural brasileira. Então, quatro grandes programas de estudos são criados e dentro de cada um deles existem os projetos específicos. Os projetos são como guarda-chuvas: 1) Artesanato, 2) Levantamentos socioculturais, 3) História da Tecnologia e da Ciência no Brasil e 4) Levantamento de Documentação sobre o Brasil, como pode ser visto no quadro 5.

#### Quadro 5 - Programas de estudos do CNRC

##### 1. ARTESANATO

Conhecimento dos processos de produção, comercialização e consumo; das matérias-primas e técnicas artesanais. Experiências de indexação, de cinema e de fotografia como recursos documentais.

##### Projetos específicos:

<sup>45</sup> Bens Culturais Registrados. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br/>. Acesso em: 20 mar. 2025.

➤ ***O Artesanato como Referência Cultural***

Traçado de uma sistemática ampla para o mapeamento da atividade artesanal no Brasil, consideradas suas múltiplas vinculações com as circunstâncias históricas, socioculturais e econômicas do país.

➤ ***Tecelagem Popular do Triângulo Mineiro***

Levantamento e documentação das técnicas de fiação, tingimento e tecelagem; da fabricação de instrumentos e obtenção de matérias-primas. Classificações dos padrões de produtos; estudo de sua evolução.

➤ ***Artesanato Indígena do Centro-Oeste***

Levantamento, documentação e análise das técnicas de produção do artesanato indígena, com seu entendimento pelo contexto socioeconômico que as gera.

➤ ***Cerâmica de Santo Amaro de Tracunhaém***

Documentação fotográfica de trabalho de cerâmica utilitária e figurativa; gravações de depoimentos dos artesãos; análise e indexação do universo da atividade.

➤ ***Brinquedos Populares do Nordeste***

Documentário cinematográfico sobre a fabricação e a comercialização de brinquedos populares nas feiras de cidades do Nordeste.

➤ ***Artesanato do Médio São Francisco***

Registro de aspectos de vida, tradições e costumes na região; coleta de peças artesanais e exposições representativas realizadas em Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro.

➤ ***Fabricação e Comercialização de Lixeiras – Um Artesanato de Transformação***

Registro do processo de aproveitamento de pneumáticos usados como depósitos de lixo e sua análise econômica.

## 2. LEVANTAMENTO SOCIOCULTURAIS

Conhecimento dos processos de transformação socioculturais, especialmente com vistas ao estudo de modelos alternativos de desenvolvimento.

### Projetos específicos:

➤ ***Programa Ecológico e Cultural do Complexo Industrial Portuário de Suape***

Preservação e aproveitamento das características ambientais e culturais da região, do seu patrimônio paisagístico e arquitetônico, num adequado planejamento da instalação do complexo.

➤ ***Projeto de Levantamento Ecológico e Cultural das Lagoas do Mundaú e Manguaba***

Avaliação dos efeitos da instalação do polo cloroquímico de Maceió sobre a ecologia, cultura e qualidade de vida das populações locais.

➤ ***Etnomusicologia na Área Nordestina***

Coleta de música folclórica e religiosa, documentação fotográfica e cinematográfica dos ritos correspondentes, com subsídios para rever-se a classificação da música tradicional brasileira.

➤ ***Cultura Paulista e Renovação Urbana***

Conhecimento das dinâmicas culturais das diversas correntes migratórias na antiga região e na nova industrialização paulista, tomando-se um dos bairros da cidade (o Brás) como foco de estudo.

➤ ***Tesouro***

Elaboração de um vocabulário controlado para a análise e processamento de informação sobre a cultura brasileira.

➤ ***Estudo da Polêmica Relativa à Cultura Brasileira Instaurada pelo Modernismo***

Reavaliação das pesquisas que se desenvolveram de 1922 a 1945 e como consequência do movimento modernista, interessando às artes, à história, à sociedade, à pedagogia, à linguística, ao folclore.

## 3. HISTÓRIA DA TECNOLOGIA E DA CIÊNCIA NO BRASIL

Conhecimento das técnicas e do saber tradicional artesanais; compreensão das economias pré-mercado e estímulo à descoberta de tecnologias assistivas nas atividades de transformação do país.

#### Projetos específicos:

##### ➤ *Estudo Multidisciplinar do Caju*

Conhecimento do papel desempenhado pelo caju e de sua potencialidade como recurso, em diversos contextos, desde o da Química e Nutrição até o das Ciências Humanas e Artes.

##### ➤ *A Marca Estampada em Folha-de-flandres, em Juiz de Fora*

Levantamento das marcas litográficas impressas principalmente em latas destinadas a produtos alimentícios; compreensão da interinfluência entre o desenho da marca e fatores econômicos, técnicos e estéticos.

##### ➤ *Indústrias Familiares dos Imigrantes em Orleans, Santa Catarina*

Implantação de um museu ao ar livre, com preservação de maquinaria do século XIX; organização e preservação de arquivo (150.000 documentos) voltado para a história do imigrante europeu no estado.

#### 4. LEVANTAMENTO DE DOCUMENTOS SOBRE O BRASIL

Levantamento, referência, preservação e difusão de documentação sobre o Brasil. Experiências de adequação, ao usuário, de sistemas de arquivamento e informação.

#### Projetos específicos:

##### ➤ *Levantamento Bibliográfico de Documentação Estrangeira sobre o Brasil*

Sistematização da bibliografia estrangeira relativa ao Brasil, que se encontra no exterior, com vistas a torná-la acessível aos estudiosos do Brasil.

##### ➤ *Documentação do Patrimônio Cultural Brasileiro*

Levantamento e classificação dos acervos dos museus brasileiros e dos organismos que cuidam do registro de bens; subsídios para a definição do bem cultural no Brasil.

##### ➤ *Recuperação e Preservação de Filmes do Acervo da Fundação Cinemateca Brasileira*

Tratamento e indexação de filmes do período do Estado Novo (DIP), desenvolvendo-se técnicas de fichamento de documentários cinematográficos.

##### ➤ *Indexação e Microfilmagem da Documentação em Depósito no Museu do Índio*

Organização e preservação do arquivo básico do Museu, essencial para o reconhecimento da dinâmica do contato interétnico, assim como para planejamento no âmbito da FUNAI.

##### ➤ *Condições de Vida do Rio Antigo*

Conhecimento do Rio de Janeiro da Primeira República (1889-1930), com o levantamento, indexação e leitura de iconografia da época.

##### ➤ *Análise e Publicação do Mapa Etno-histórico de Curt Nimuendaju*

Reexame e divulgação de uma obra essencial para o conhecimento das populações indígenas brasileiras.

##### ➤ *Brasil Holandês*

Conhecimento da presença holandesa no Brasil colonial, enfatizando-se suas vinculações com a influência holandesa na América Latina e Caribe.

##### ➤ *Documentação sobre as Viagens de G.I. Langsdorff no Brasil*

Tradução para o português e resumo do catálogo descritivo do material coletado pela expedição, ora em depósito na U.R.S.S., e organização da bibliografia crítica sobre o assunto.

##### ➤ *D. Pedro II e seu tempo*

Levantamento e apresentação, numa exposição colante de 3.000 exemplares, de farta iconografia sobre o reinado de D. Pedro II, acompanhada de textos informativos.

##### ➤ *Documentação Cinematográfica sobre a Construção de Brasília*

Montagem de um documentário sobre a construção de Brasília, com recuperação de material audiovisual filmado e gravado na cidade, em 1959.

➤ ***Levantamento e Microfilmagem da Documentação Brasileira no Exterior***

Sistematização das informações contidas nos documentos relativos ao Brasil que se encontram no exterior, com vistas a torná-los acessíveis aos estudos do país.

Fonte: Elaborado pela autora (2025) a partir de Magalhães (1985).

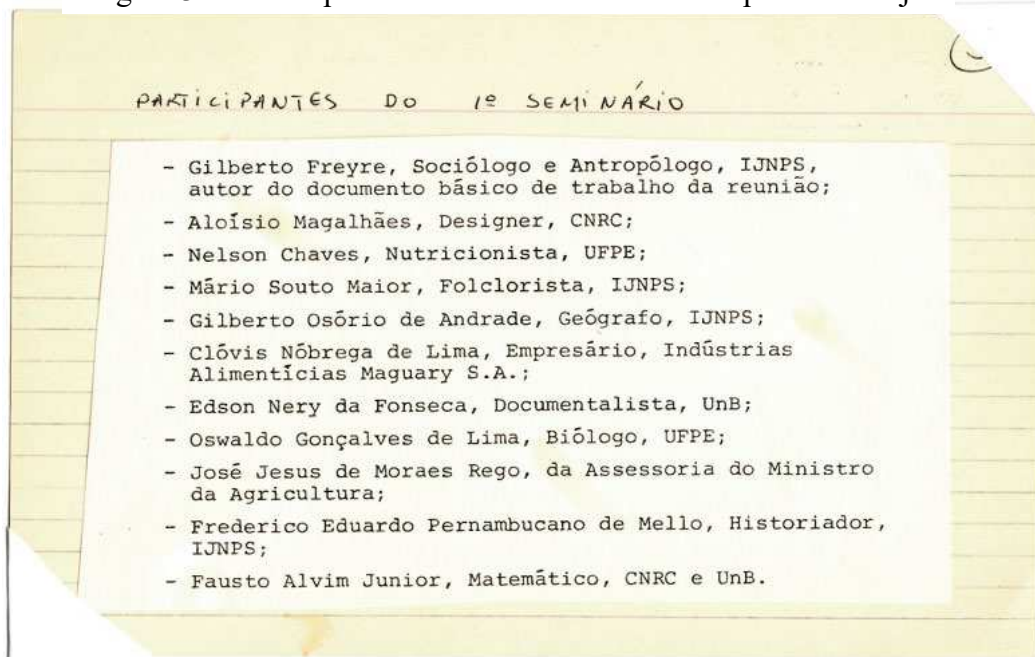
O estudo Multidisciplinar do Caju está no projeto nº 3, chamado de *História da Tecnologia e da Ciência no Brasil*, evidenciado dentro de um quadro de borda vermelha, na parte cor laranja no quadro acima. Diante de uma breve análise dos projetos do CNRC, podemos constatar que Aloísio Magalhães, junto de seus colaboradores, traçaram planos ousados e muito pertinentes para a cultura brasileira. Sua visão e sensibilidade de artista junto de sua competência técnica e de gestão, foram ingredientes fundamentais para essa empreitada. Ao mesmo tempo que Magalhães participava de reuniões com pessoas dos mais altos escalões da sociedade, ele também se fazia presente e interessado junto das pessoas que dão vida à cultura popular no cotidiano dos rincões do Brasil. Ao falar sobre o fazer popular, afirmou o seguinte:

[...] por estarem inseridos na dinâmica viva do cotidiano não são considerados como bens culturais nem utilizados na formulação de políticas públicas econômica e tecnológica. No entanto, é a partir deles que se afere o potencial, se reconhece a vocação e se descobrem os valores mais autênticos de uma nacionalidade (Magalhães, 1985, p. 19).

A partir da citação de Magalhães em associação com o interesse de estudar o caju no contexto brasileiro, fica nítido que o caju participa diretamente dessa dinâmica viva do cotidiano da qual o autor se refere. A proposta do CNRC foi justamente olhar para o caju de maneira multidisciplinar, por isso, envolveu profissionais de tantas áreas e com conteúdos teóricos e vivenciais diversificados.

No decorrer da presente pesquisa, conseguimos entrar em contato com o IPHAN Seção Brasília, e, através do acesso ao acervo deles, conseguimos os documentos históricos dos encontros realizados durante o Estudo Multidisciplinar do Caju. Na época, aconteceram dois grandes encontros dos pesquisadores do estudo, foram eles chamados de I Seminário Interdisciplinar sobre o Caju (1977) – promovido pelo CNRC e Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, de 29 a 31/08/1977 (ver a figura 31 com os nomes dos participantes) e o II Seminário Multidisciplinar do Caju (1979), de 10 a 12/04/1979 – promovido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA).

Figura 31 - Participantes do I Seminário Multidisciplinar do Caju



Fonte: IPHAN (2024).

A influência de Gilberto Freyre foi importante porque ele sugeriu que o caju fosse estudado enquanto um complexo cultural. A palavra complexo, “[...] no seu sentido antropológico e sociológico, reúne traços e processos constituintes de um tipo de constelação cultural (Freyre, 2003, p. 132). Tal perspectiva agregou diversos caminhos de análise do complexo cultural do caju pelas vertentes da: Antropologia, Biologia, Medicina, Nutrição, Ecologia, Agroindústria e Economia e Artes (poesia, ficção, música, pintura, talha, caricatura, culinária e na drincologia – hoje chamada de mixologia).

Além do olhar atento para todas essas questões que circundam o caju, Magalhães também frisava a importância de se estabelecer um exercício comprometido de educação patrimonial. Dizia que “A comunidade é o melhor guardião de seu patrimônio” (Magalhães, 1985, p. 22) e que “A tarefa do patrimônio cultural brasileiro, ao invés de ser uma tarefa de cuidar do passado, é essencialmente uma tarefa de refletir sobre o futuro” (Magalhães, 1985, p. 17). A cultura é viva e dinâmica, para tanto, o debate patrimonial deve estar dialogando constantemente com essa condição, pois “a cultura brasileira não é eliminatória, é somatória” (Magalhães, 1985, p. 18).

Um breve parêntese sobre Magalhães: após seu exitoso trabalho no CNRC, ele foi nomeado presidente do IPHAN em 1979 e Secretário de Cultura no Ministério da Educação e Cultura em 1981 (ver figura 32). Em 1982 faleceu quando estava à trabalho na Itália.

Figura 32 - Aloísio Magalhães (1982) em reunião na Secretaria de Cultura



Fonte: ItaúCultural (2016)<sup>46</sup>.

É importante salientar que durante o trabalho do CNRC sobre o caju, surgiu nas discussões a intenção de tombamento da mais antiga fábrica de vinho de caju do Brasil. A mesma produzia também licores de jabuticaba, jenipapo, aguardente tradicional e com sabores (limão e laranja). Localizada no Centro Histórico de João Pessoa (Paraíba), a Fábrica de Vinho Tito Silva, fundada em 1892, operou por quase cem anos e foi a maior produtora de vinho de caju no cenário brasileiro. Reconhecendo essa importância, Aloísio Magalhães se articulou com governantes da Paraíba, universidades e demais órgãos culturais. A empresa passava por sérias dificuldades e fechou. Mesmo após a finalização das atividades do CNRC, o trabalho de Magalhães reverberou e surtiu efeito. O governo do estado da Paraíba adquiriu o prédio, que foi tombado em 1984. A intenção era preservar a estrutura e todos os itens/maquinários que rememorassem vestígios do saber-fazer que ali existiu. Contudo, apenas o prédio foi mantido e hoje é a sede da Oficina Escola (que oferece formação de mão de obra capacitada em restauração). Na figura 33 podemos ver a fachada da fábrica, que se mantém preservada. Na figura 34 visualizamos o rótulo do néctar de caju (bebida sem álcool) e do vinho de caju (bebida com álcool).

<sup>46</sup> O gestor cultural contra o achatamento do mundo. Disponível em: <https://www.itaucultural.org.br/ocupacao/aloisio-magalhaes/o-gestor-cultural/#modal-figures>. Acesso em: 20 mar. 2025.

Figura 33 - Fachada da Fábrica de Vinho Tito Silva



Fonte: Polêmica Paraíba (2021)<sup>47</sup>.

Figura 34 - Mosaico do néctar de caju e do vinho de caju



Fonte: Catálogo da Coleção Tito Silva de Rótulos Comerciais (2023)<sup>48</sup>.

Na política do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), os patrimônios imateriais ligados à alimentação não são denominados de patrimônios alimentares.

<sup>47</sup> Você já provou vinho de caju? Prédio no centro histórico de JP esconde história de ascensão e declínio da iguaria. Disponível em: <https://www.polemicaparaiba.com.br/paraiba/voce-ja-provou-vinho-de-caju-predio-no-centro-historico-de-jp-esconde-historia-de-ascensao-e-declinio-da-iguaria/>. Acesso em: 20 mar. 2025.

<sup>48</sup> Catálogo Tito Silva. Disponível em: <https://www.gov.br/fundaj/pt-br/composicao/dimeca/editoramassangana/livros-pdf/catalogo-da-colecao-tito-silva-de-rotulos-comerciais.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2025.

Esse termo ainda não figura de forma explícita no vocabulário técnico, apesar de ser compreendido, em termos gerais, quando se fala sobre ele. Esse problema se deve, em parte, por se compreender que dentro do patrimônio cultural imaterial, a alimentação é uma das expressões culturais que o conforma. No entanto, consideramos que esse debate sobre o patrimônio alimentar seja muito importante para evidenciar as especificidades dele.

Encontramos na literatura acadêmica mexicana, em uma publicação do *Institut de Recherche pour le Développement (IRD)* em parceria com o Colégio de San Luis (um centro de investigação, docência e divulgação científica, localizado em San Luis Potosí, no México), no livro *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones (2019)*, uma boa definição para o que vem a ser patrimônio alimentar.

O patrimônio alimentar compreende o conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados por uma sociedade ou grupo como uma herança compartilhada, como um bem comum. Isso inclui praticamente tudo o que se relaciona ao alimentar: os produtos agrícolas – brutos e transformados –, as receitas e os receituários, as técnicas e habilidades, as maneiras à mesa, os produtos e tecnologias alimentares, as formas de consumo, a sociabilidade e o simbolismo alimentar (Bessière e Tibère, 2010; Laborde e Medina, 2015 apud Corona; Matta; Suremain; 2019, p. 19).

A citação acima é uma elaboração reflexiva feita por Sarah Bak-Geller Corona – professora da Universidade Nacional Autônoma do México, mas com formação francesa; Raúl Matta – pesquisador da Universidade de Göttingen, Alemanha, e com formação francesa; e Charles Édouard de Suremain, pesquisador do *Institut de Recherche pour le Développement (IRD)*, com sede na França e que opera a nível mundial; a partir das concepções de Jacinthe Bessière e Laurence Tibère – ambas professoras da Universidade de Toulouse, França. A outra fonte reflexiva mencionada é a partir das contribuições de Gustavo Laborde – professor da Universidade de Barcelona; e Francisco Xavier Medina – professor da Universidade Aberta da Catalunha. Toda essa explicação para que? Para frisar que a França e a Espanha possuem uma vasta e aprofundada literatura que vem pensando sobre o patrimônio alimentar articulado em suas dimensões culturais e seus respectivos impactos financeiros no setor do turismo e do planejamento das cidades e regiões. Prova disso, são as conhecidas regiões do vinho, regiões do queijo, regiões do azeite etc.

Podemos corroborar, portanto, que os patrimônios alimentares circunscrevem na paisagem uma diversa costura de elementos em uma interação contínua de fixos e fluxos. Trazemos novamente o apontamento de Ingold (2011, p. 47) que diz: “As paisagens são tecidas dentro da vida e as vidas são tecidas dentro da paisagem, num processo contínuo de fluxo e

contrafluxo de materiais que nunca tem fim”. A paisagem alimentar é uma expressão viva dos patrimônios alimentares. É uma construção inventiva, criativa e resultante de inúmeras dinâmicas sociais, políticas e ambientais.

[...] a noção de paisagem alimentar, nos termos de Johnson e Baumann (2015), concebida como uma construção da dinâmica social que relaciona comida a lugares, pessoas, significados, processos materiais e práticas, implicando um vínculo dinâmico entre cultura alimentar (gosto, significado) e materialidade alimentar (estrutura social, paisagem física, ecologia), como contribuição para o entendimento do que vem conformando a alimentação em nossos dias e ecoando em contexto migratório (Johnson e Baumann, 2015 apud Rocha, 2017, p. 647).

De acordo com os autores acima, é possível reconhecer que a paisagem alimentar é uma expressão de elementos materiais e imateriais, que se articulam em uma determinada espacialidade. E completamos dizendo que essa paisagem pode ser acionada a partir de profusas vias: sociabilidades, memórias, identidades, objetos, sonoridades, mídias digitais etc.

Nosso objetivo aqui não é encaixotar o que é patrimônio cultural imaterial ligado à alimentação, patrimônio alimentar, paisagem alimentar, cultura alimentar, mas fazer entender que todos essas noções são partes de um todo, e que se consubstanciam na escala do cotidiano e se referem ao movimento da própria vida enquanto potência criativa através dos corpos, mãos, habilidades e ofícios das pessoas que as dão sentido e significado.

Conforme Pieroni (2018),

Analisando a linha conceitual da Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, entendo que as práticas alimentares perpassam muitas dimensões relativas a questões sociais, ambientais, econômicas e de saúde, estruturando-se, porém, em cada uma destas dimensões, pelo seu aspecto cultural (Pieroni, 2018, p. 19).

Como apontado pela autora, as práticas alimentares envolvem várias interfaces, o que exige das instituições e da sociedade civil esforços múltiplos para uma compreensão aprofundada do fenômeno em pauta, a fim de se promover políticas públicas que dialoguem de forma integrada e intersetorial e que reconheçam as especificidades geográficas e culturais de cada espaço geográfico.

Para além da instância federal do IPHAN, existem outras mobilizações na esfera do poder político dos estados brasileiros, sem que passem pelo crivo do IPHAN. Nos últimos anos tem crescido a quantidade de bens culturais eleitos. Um exemplo deles é a farinha ovinha, uma farinha de mandioca do Uarini, município do estado do Amazonas. É muito conhecida pela sua crocância e seu formato redondo. Também chamada de caviar amazônico, é um alimento importante para a agricultura familiar amazonense e faz parte da cesta básica da população. No

ano de 2024 foi reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Amazonas através da Lei nº 6.794/24. O título de patrimônio cultural reforça a importância da farinha para a cultura alimentar e para a economia regional. É uma produção artesanal que tem seu diferencial no processo de torrefação cuidadoso, o que confere ao alimento uma textura granulada, ver figura 35 e 36. É exportada regionalmente e desempenha um papel fundamental na cultura e na economia local.

Figura 35 - O aspecto de ovinha da farinha



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Figura 36 - Farinha de Uarini em torrefação



Fonte: Idam (2024)<sup>49</sup>.

De acordo com informações do Instituto do Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (Idam), mais de 70 mil agricultores familiares e produtores rurais cultivam mandioca no Estado. O sucesso da farinha Uarini se dá também pela assistência técnica do Idam, que fornece capacitações, tecnologias e assistência especializada. O objetivo é proporcionar a garantia e a qualidade do produto, aumento da produtividade e a preservação do modo de fazer tradicional da farinha.

Outro alimento a ser mencionado é o famoso bolo de rolo. Foi considerado Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco através da Lei nº 13.436/2008. Feito a partir da combinação equilibrada entre a massa, a goiabada e o açúcar, o bolo de rolo se vincula ao passado do estado por meio do ciclo do açúcar, que foi muito importante para economia na época colonial. Segundo a pesquisadora Maria Leticia Cavalcanti (em entrevista ao jornal

---

<sup>49</sup> Farinha de Uarini é declarada Patrimônio Cultural do Amazonas e Idam destaca título. Disponível em: <https://www.idam.am.gov.br/farinha-de-uarini-e-declarada-patrimonio-cultural-do-amazonas-e-idam-destaca-titulo/>. Acesso em: 20 abr. 2025.

Folha de Pernambuco), o bolo de rolo é resultante de uma adaptação do ‘colhão de noiva’ português, onde na falta de amêndoa, colocou-se goiabada, fruta abundante na região. Esse alimento tem mais de 300 anos de história e tudo indica que ainda terá muito mais tempo nos paladares alheios, tão hipnotizante quanto suas voltas de goiabada, como podemos ver na figura 37.

Figura 37 - Bolo de rolo



Fonte: Folha de Pernambuco (2024)<sup>50</sup>.

Esses são apenas dois exemplos, poderíamos elencar tantos outros aqui. A patrimonialização em escala estadual, sem necessariamente ter que passar pela aprovação do IPHAN, tem se tornado uma prática comum. Afinal, de acordo com Cadena (2017), o patrimônio não é algo estático, e sim resultado de um processo político de base territorial, ou seja, está diretamente ligado a uma determinada geografia e a tudo que ela convoca, tais como disputas de interesses, narrativas e memórias. Que consequentemente irão impactar nos modos de contestá-lo e celebrá-lo.

[...] o patrimônio não representa um processo de inércia espacial, pois ele não tem como objetivo o congelamento dos elementos e dos sentidos presentes no espaço, mas representa um processo político que, exatamente por isso, possui uma base territorial. Ao se construir um patrimônio, objetiva-se atender às demandas de grupos políticos específicos mediante a escolha de uma narrativa, que dá início a novos processos de contestação ou celebração. (Cadena, 2017, p. 24)

---

<sup>50</sup> Dia do bolo de rolo. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/dia-do-bolo-de-rolo-conheca-a-origem-dessa-tradicional-receita-c/336465/>. Acesso em: 20 abr. 2025.

Portanto, como mencionado pelo autor, a ideia de patrimônio como recurso político se refere justamente a essas imaginações envoltas nas formas de governo, e que interferirão diretamente na forma como a paisagem é construída e como o patrimônio é concebido, gerenciado, transmitido e comunicado.

[...] o patrimônio pode ser utilizado não apenas para imaginar uma comunidade, mas também para criar formas de governo ou como um recurso político para alcançar objetivos variados, indo desde a reivindicação da cidadania a produção de transformações territoriais (De Cesari, 2010; Bortolotto, 2013; Brocolinni, 2013; Fagnoni, 2014; Verschambre, 2008 apud Cadena, 2017, p. 47).

Com o caso da cajuína, tem ocorrido uma tentativa semelhante por parte do estado do Ceará, não de aprovação da bebida como patrimônio cultural imaterial pelo vetor político do estado cearense, mas de incentivar pesquisas e estudos para que o título de Patrimônio Cultural Brasileiro da cajuína do Piauí seja compartilhado com o Ceará. Devido ao forte histórico de relação com a bebida e com o complexo cultural do caju de uma forma ampla, agentes do Ceará tem promovido diálogos com a finalidade de movimentar as discussões acerca do assunto para que cheguem ao IPHAN e o mesmo reconheça a pertinência da demanda social.

Tivemos a oportunidade de participar desse primeiro movimento no contexto cearense, a partir da aprovação na seleção como Bolsista Mentora no projeto do Mercado AlimentaCE – espaço que faz parte da Rede de Equipamentos e Espaços Públicos da Secretaria de Cultura do Ceará, que foi inaugurado em 2022 com o intuito de valorizar e difundir a riqueza da Gastronomia e Cultura Alimentar cearense. Onde no ano de 2024 promoveu pela primeira vez os Grupos de Estudos, que são espaços para o aprendizado colaborativo e pesquisas relacionadas à cultura alimentar e gastronomia do Ceará.

A pesquisa fez parte do Programa “Comida, Patrimônio e Memória” - iniciativa do Núcleo de Pesquisa e Desenvolvimento do Mercado AlimentaCE - que na edição inaugural teve como foco a temática: “*Cajuína como patrimônio cultural alimentar do Ceará*”<sup>51</sup>. O Grupo de Estudos teve como objetivo propor o debate sobre a patrimonialização de bens culturais relacionados à alimentação, na perspectiva de se trabalhar sobre a abrangência geográfica do modo de fazer cajuína e suas práticas culturais envolvidas como bem patrimonializado no Ceará.

Foi um trabalho pioneiro do Estado do Ceará, um primeiro movimento mais organizado e com respaldo institucional através de pesquisas aprofundadas, oferta de ciclos de debates

---

<sup>51</sup> Mercado AlimentaCE lança o primeiro edital de pesquisa em Gastronomia e Cultura Alimentar. Disponível em: <https://www.secult.ce.gov.br/2024/06/24/mercado-alimentace-lanca-primeiro-edital-de-pesquisa-em-gastronomia-e-cultura-alimentar/>. Acesso em: 2 fev. 2025.

aberto ao público, estudos coletivos, trabalhos de campo e encontros com alguns produtores cearenses de cajuína e instituições que dialogam com a temática, tal como a Embrapa, a Secretaria de Desenvolvimento Agrário, empresários do ramo da cajucultura, IPHAN local etc. Na figura 38 podemos ver as divulgações dos encontros abertos ao público.

Figura 38 - Mosaico dos encontros abertos do projeto da cajuína



Fonte: Instagram do Mercado AlimentaCE (2025).

A experiência no projeto teve duração de cinco meses e foram muitos os desafios para vasculhar a história da cajuína e do caju no Ceará e tentar compreender também os trâmites que envolveram a aprovação da cajuína do Piauí como Patrimônio Cultural Brasileiro. Na ocasião do projeto, tivemos encontros com técnicos do IPHAN e com o Núcleo de Pesquisa e Desenvolvimento do Mercado AlimentaCE. Bolsista mentora e bolsista organizador procuraram cartografar essa história. Foi uma experiência engrandecedora e que nos possibilitou um outro olhar para a cajuína e o caju.

Como finalização do projeto, realizamos o I Encontro da Cultura Alimentar, no dia 19 de janeiro de 2025, através de um encontro com os produtores de cajuína que responderam ao questionário da pesquisa, profissionais do IPHAN Fortaleza, funcionários do próprio Mercado AlimentaCE e os visitantes do espaço público Estação das Artes, onde o núcleo do Mercado AlimentaCE está localizado, ver figura 39.

Vale lembrar que ao final do projeto entregamos três peças (produtos). O levantamento de dados juntos aos produtores de cajuína, a elaboração de um Instrumento de Pesquisa em Cultura Alimentar e a peça Estado da Arte (onde compilamos todas as informações com discussões teóricas e as informações do levantamento de dados sobre os produtores). As peças ainda não foram publicizadas, por isso, de não podermos trazer maiores detalhes aqui.

Figura 39 - Mosaico do I Encontro de Cultura Alimentar



Fonte: Arquivo da autora (2025).

Contudo, podemos elencar algumas informações pertinentes: o saber fazer ligado à cajuína cearense é passado de geração em geração entre os produtores, é um alimento consumido em ocasiões familiares e celebrativas, tem um perfil de produção proveniente de vários grupos sociais (indígenas, quilombolas, de assentamentos, da agricultura familiar e do agronegócio), faz parte do calendário estadual (dia 12 de novembro é o dia do caju) e possui uma lei que incentiva o consumo do caju na merenda escolar (lei nº 13.096/2001) – ver figura 40 - e alguns produtores cearenses exportam cajuína para o Piauí (muitas vão sem o rótulo que identifica a cajuína como cearense), o que revela uma forte comunicação entre os dois estados.

Figura 40 - Mosaico do Dia estadual do caju e Lei nº 13.096/2001



Fonte: Alece (2017)<sup>52</sup>.

No ano de 2011, ocorreu um projeto de indicação (nº 202)<sup>53</sup> para que além do suco de caju fossem incluídos seus derivados na merenda escolar, tais como: cajuína, mel, polpa, doce, rapadura, caju ameixa e demais derivados do pedúnculo. Porém, no site da Assembleia Legislativa do Ceará (ALECE), ainda não consta a aprovação desse projeto de indicação.

O Ceará está buscando mostrar ao IPHAN que a cajuína tem aqui muita história e pertencimento, e que deve ser também incluída na abrangência regional do patrimônio. Essa discussão de abrangência regional ainda é bastante recente para o IPHAN, por isso, da dificuldade teórica e operacional.

<sup>52</sup> Lei nº 13.096/2001. Disponível em: <https://belt.al.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/trabalho-administracao-e-servico-publico/item/3005-lei-n-13-096-de-12-01-01-do-08-02-01>. Acesso em: 2 fev. 2025.

<sup>53</sup> Projeto de indicação nº 202. Disponível em: [https://www2.al.ce.gov.br/legislativo/tramit2011/pi202\\_11.htm](https://www2.al.ce.gov.br/legislativo/tramit2011/pi202_11.htm). Acesso em: 2 fev. 2025.

De acordo com Paes (2024),

O esquecimento também faz parte da patrimonialização e, muitas vezes, ele é arquitetado para deixar de reconhecer o outro que não importa às narrativas às narrativas do presente e fortalecer determinadas memórias na disputa de identidades. Pouco a pouco o patrimônio imaterial abre essa caixa esquecida da história e os seus personagens vão avivando as suas vozes pela legitimação desses lugares de memória encobertos (Paes, 2024, p. 54).

Como mencionado pela autora acima, os lugares de memória encobertos são avivados pelos personagens que buscam a sua legitimação na história. É isso o que vem ocorrendo no contexto cearense. Não esquecer dos vínculos com o caju e a cajuína é uma forma de suscitar a memória, as narrativas e questionar o patrimônio. Essa é a ação que o Ceará está fazendo frente à lei federal. Como pontuou Chuva (2020),

Ao mesmo tempo em que mexe com estruturas de pensamento e sistemas de reconhecimento e consagração institucionalizados, toca em passados sensíveis, cria desconfortos e expõe silenciamentos históricos e, principalmente, evidencia a existência de outras narrativas acerca de um bem consagrado por uma leitura unívoca (Chuva, 2020, p. 31).

Seguindo essa linha de pensamento exposta, sabemos que no caso da cajuína cearense, vários silenciamentos de perseguição política são expostos, ao passo que o governo local ainda está buscando conhecer os grupos que dão vida a esse patrimônio. A leitura sobre o complexo cultural do caju no Ceará ainda é um desafio. É preciso que haja força política, organização social e investimento financeiro à longo prazo.

A geografia tem muito a contribuir com esse debate sobre a questão alimentar. Se recordarmos alguns exemplos da história do pensamento geográfico em relação ao estudo da alimentação enquanto campo de pesquisas, lembraremos da importante leitura do espaço feita por Maximilien Sorre no ano de 1952, que diz:

A escassez de materiais alimentares após a última guerra lembrou a atenção dos geógrafos a um importante capítulo de sua disciplina, o da alimentação. Teria sido suficiente para eles seguirem a lição de Vidal de La Blache para os geógrafos franceses quando ele escreveu: “Entre as relações que ligam o homem a um certo meio, uma das mais tenazes é aquela que aparece estudando os meios de se alimentar; o vestuário e o armamento são muito mais propensos a serem modificados do que o regime alimentar pelo qual, empiricamente, os diferentes grupos suprem as necessidades do organismo, de acordo com os climas em que vivem (Sorre, 2021, p. 1)<sup>54</sup>.

---

<sup>54</sup> A geografia da alimentação. Disponível em: <https://journals.openedition.org/confins/39115#bodyfn1>. Acesso em: 12/08/2023.

Sorre (2021) abordou que a necessidade alimentar é o aspecto que mais liga o homem à terra, é a relação que por excelência permite o ecúmeno, vinculação profunda com o seu meio. Junto dessa discussão também foi fundamental o diálogo de Sorre com Josué de Castro, ambos trabalharam juntos por muito tempo. Em 1946 foi publicada a primeira versão do livro *Geografia da Fome*, onde Josué enfatiza que a fome é um problema social de ordem geopolítica, e não de ordem natural, como se achava na época. Revelou para o mundo a fome como causa emergente das sociedades, que até então a tratava como tabu.

Paul Claval, pela perspectiva cultural, destaca a importância da alimentação na composição do espaço. Aborda a mediação alimentar como forma utilizada pelas populações no intuito de explorar os recursos naturais do meio, através de técnicas, objetos e saberes desenvolvidos na própria cultura. Segundo Claval (2007),

O peso das técnicas é evidente para quem quer compreender a geografia dos hábitos alimentares: o gosto pelo doce existe há muito tempo em muitas culturas; era satisfeito pelo consumo de mel, mas a produção do açúcar não era conhecida. Numa parte dos países da Indonésia e do sudeste da Ásia, de onde a cana-de-açúcar é originária, os habitantes tiveram de se contentar, durante muito tempo, em chupar os caules e extrair o açúcar. Os processos de concentração e de refinamento, que permitem obter açúcar puro, foram longos no seu aprimoramento. Eles necessitam que sejam tratadas rapidamente grandes quantidades de cana; para triturá-las, faz-se necessário dispor de uma máquina já complexa, o moinho de açúcar; surgindo certamente na Índia no século III de nossa era. As necessidades de mão-de-obra são tão significativas, que a produção manteve-se por muito tempo inseparável da escravidão (Claval, 2007, p. 272).

A associação das técnicas, das preferências alimentares, da fabricação de máquinas e a escravidão marcaram, sobremaneira, os impactos do açúcar na história da humanidade. O que esses geógrafos, citados anteriormente, queriam nos ensinar era a olhar para a alimentação como uma perspectiva de compreensão da realidade, esta que se mostra sobre os mais variados ângulos.

Cascudo (2011) é certo quando descreve sobre a dimensão do convencimento alimentar como estratégia de dominação. Para tanto, cita o etnógrafo francês Elie Reclus, ele:

[...] conta que um esquimó perguntara ao missionário se no paraíso cristão existia a foca. E, ouvindo a resposta: *Votre ciel n'a pas de phoques, et un ciel qui manque de phoques ne peut pas nous convenir!* O trabalho inicial da catequese foi convencer da disponibilidade alimentar (Cascudo, 2011, p. 93).

Um paraíso sem foca para os esquimós seria um desastre, assim como para os brasileiros “Um céu sem farinha seria inadmissível” (Cascudo, 2011, p. 93). Então, como seria a paisagem nordestina sem o caju? Que tanto nutriu e inspirou tantas pessoas. Afinal, “a

paisagem é a matriz da cultura: ela contribui para a transferência, de uma geração para outra, dos saberes, crenças, sonhos e atitudes sociais” (Claval, 2002, p. 146).

Conforme Contreras (2005) vivemos sob a construção/produção de patrimônios diante de um mundo cada vez mais globalizado. Para ele, “os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço” (Contreras, 2005, p. 129). Patrimônios são referências culturais, materiais e imateriais, que dão sentido à vida coletiva e suscitam o sentimento de pertencimento e identidade a um grupo (Contreras, 2005).

O fenômeno da globalização aproxima e mistura culturas alimentares ao passo que coloca outras em perigo de extinção como consequência da crescente homogeneização dos repertórios alimentares.

Os comportamentos alimentares nos países industrializados estão, atualmente, mais baseados nas estratégias de *marketing* das empresas agroalimentares do que na experiência racional ou nas práticas tradicionais (Abrahamsson, 1979 apud Contreras, 2005, p. 132-133).

A artificialidade da alimentação tem disputado paladares desde a mais tenra idade das populações no mundo inteiro, e provoca o saudosismo de outros “suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos ‘patrimônios culturais’” (Contreras, 2005, p. 138). Essa saudade ou medo de perder o “gosto da infância, de casa” tem aumentado o processo de patrimonialização das chamadas cozinhas regionais enquanto espaços culturais que permitem a valorização e perpetuação de um sabor identitário.

Uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. Por essa razão, é fácil compreender que as diferenças na alimentação podem ser vividas com uma mescla de surpresa, estranheza, desconfiança e, em certos casos, repulsa (Contreras, 2005, p. 140).

Aprender por sabores e com uma coletividade constrói o gosto, que é um produto cultural, um demarcador identitário e de pertencimento. As patrimonializações alimentares são, por isso, atravessadas por diferentes processos e interesses, principalmente, no que diz respeito à lógica político-cultural (vontade de recuperar o que desapareceu ou que esteja prestes a desaparecer) e a lógica mercantil (que converte o patrimônio em mercadoria, um espetáculo ou objeto consumível), como apontado por Contreras (2005).

Para o estudo da alimentação, Braudel (1995) contribui quando fala sobre os conceitos de vida material ou cultura material. Ele infere que são homens e coisas, é “tudo aquilo de que o homem se serve”, como por exemplo: alimentos, habitações, vestuário, luxo, utensílios, instrumentos monetários, aldeias, cidades etc (Braudel, 1995).

Braudel (1995) avança mais ainda quando menciona a importância das chamadas plantas de civilização para a construção da humanidade. Segundo o autor, “são “plantas de civilização” que organizam a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens com grande profundidade, a ponto de se tornarem estruturas quase irreversíveis” (BRAUDEL, 1995, p. 92). Ele cita as principais plantas de civilização: trigo, arroz e milho. Podemos salientar que para outros povos não europeus, as plantas de civilização são outras, como a batata para os andinos e a mandioca para os indígenas brasileiros e muitos povos africanos. Elas são soluções históricas para enfrentar o temível flagelo da fome. A leitura de Braudel é importante pois nos permite observar e ler as estruturas do cotidiano através da cultura material, e mais especificamente, através da alimentação e toda a imaterialidade que ela também convoca.

Como apontado por Chuva (2012, p. 147): “No Brasil, as singularidades da trajetória de formação do campo de patrimônio levaram a uma configuração dicotômica dessa categoria, dividida entre material e imaterial”. Para a autora, é preciso “estimular o desenvolvimento e a proposição de projetos integrados e integradores da noção de patrimônio cultural” (Chuva, 2012, p. 147).

É o que objetivamos desenvolver na presente pesquisa: encontrar os elementos que unem a materialidade e a imaterialidade da paisagem cajueira enquanto uma *Paisagem Patrimonial do Caju*. Esta que se revela através da proposição da *Região Cultural do Caju (RCC)*, que é o elo, no nosso entendimento, dos aspectos materiais e imateriais que as *cajualidades* originam.

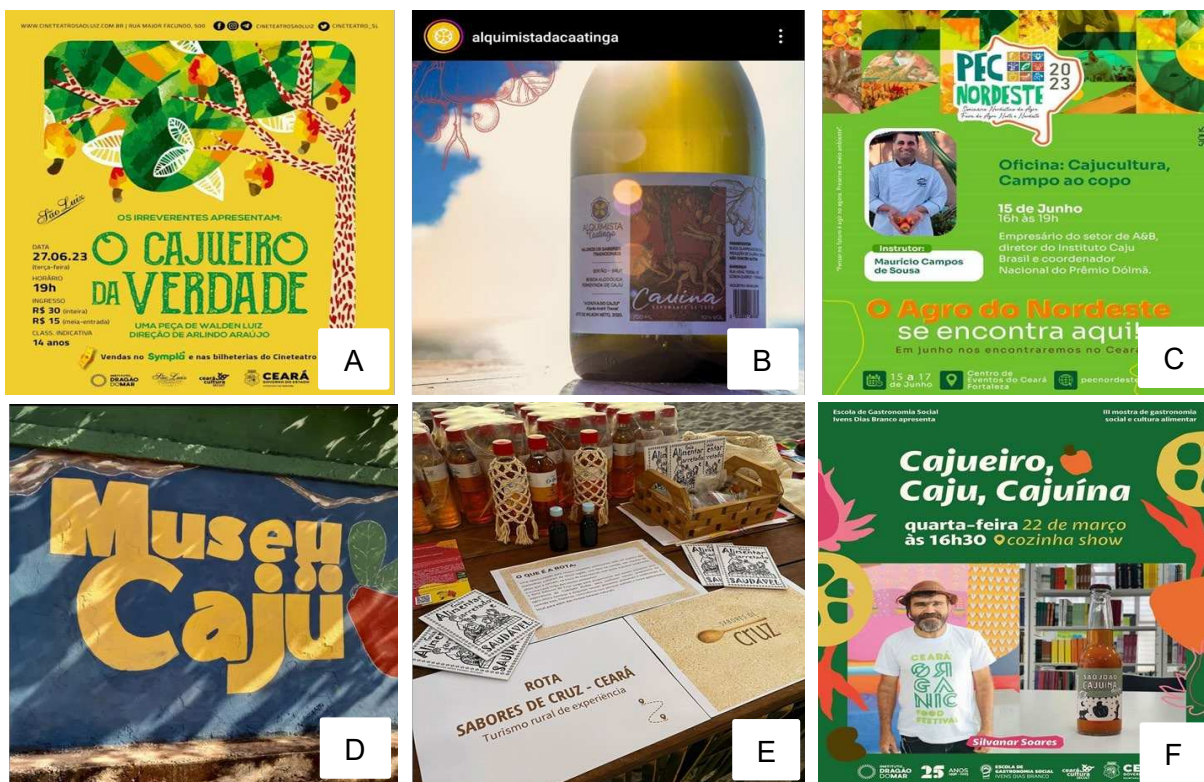
De uma geração à outra se herda não apenas a genética, mas sobretudo, as histórias e sabores. Geralmente, as lembranças das avós vêm pinceladas de algum quitute, bebida ou comida especial. É possível lembrar do cheiro e até salivar com a memória da referida receita pronta. A alimentação é um dos elementos de ligação mais importantes dentro de uma família. É pelo comer que se chega à construção das identidades culturais também. Não há, portanto, a existência de uma cozinha superior, na verdade, o que se encontra é uma infinidade de cozinhas repletas de culturas e modos de vida (Silva, 2021, p. 243).

Corroborando com o pensamento citado acima, podemos frisar que a construção das identidades culturais também passa pelo ato de comer. Identidades com sabores e saberes, com aromas e texturas, com cores e formas, com memórias e sentimentos e com tudo mais que possa ser evocado. O caju demonstra uma grande riqueza de todos esses elementos mencionados.

A seguir, apresentamos algumas cajualidades que ocorreram no Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte e no Rio de Janeiro, estados listados na pesquisa. A fim de demonstrar a

representatividade do caju nos eventos ou festividades. Podemos ver essas informações nas figuras 41, 42, 43 e 44 a seguir:

Figura 41 - Mosaico das Cajualidades no Ceará



Fonte: Elaborado pelos autora (2024).

Na **figura 41 A** temos a presença do *card* de divulgação da peça teatral *O Cajueiro da Verdade*, sob direção de Walden Luiz, no Cinetatro São Luiz (Fortaleza/CE). A peça retratou uma Fortaleza ambientada na década de 1920, enaltecendo a cultura do caju e valorizando manifestações culturais como o festival da mentira. Ao mesmo tempo que fala sobre os costumes e a irreverência dos fortalezenses na Praça do Ferreira, local de encontro de poetas, artistas, intelectuais e do povo. Na **figura B** apresentamos a *Cauina*, um espumante de caju produzido pela empresa Alquimista da Caatinga. É um produto que possui maior valor agregado e que tem sido bem aceito no mercado local e da região sudeste no nível de conceituados vinhos. A matéria-prima dessa bebida advém da agricultura familiar da cidade de Aracoiaba, que está a 73 quilômetros de distância de Fortaleza. Vicente Monteiro, o criador da *Cauina*, é um grande divulgador das potencialidades do caju para a cultura e economia cearense. Em entrevista à Revista Piauí, sob o título “*A caatinga vai virar terroir: o sonho de um produtor*

*de espumante de caju*<sup>55</sup>”, Monteiro tece uma reflexão ampla sobre a importância do caju e de outras frutas nativas daqui e como o estado poderia ajudar a alavancar esse nicho de mercado, principalmente, diante de um alto desperdício do pedúnculo (a parte carnosa do caju) em detrimento do exagerada valorização da castanha para o mercado internacional. Na **figura C** temos a palestra ministrada por Maurício Campos, integrante do *Instituto Caju Brasil*, promovendo as bebidas do caju no evento Pec Nordeste 2023, um seminário nordestino do agronegócio, que aconteceu na cidade de Fortaleza de 15 a 17 de junho de 2023, é um evento anual. Na **figura D** visualizamos a fachada do *Museu do Caju*, localizado na cidade de Caucaia e coordenado pelo turismólogo Gerson Linhares, que desenvolve educação patrimonial com escolas e demais visitantes sobre a cultura no caju. Esse espaço existe há mais de quinze anos e até o presente momento não tem nenhum auxílio governamental.

Na **figura E** vemos a *Rota Sabores de Cruz* (CE), uma iniciativa de pequenos produtores de caju da microrregião do litoral de Camocim, no Ceará, que propõe o turismo rural de experiência. Os visitantes são apresentados ao espaço de produção de torrefação da castanha e produção da cajuína, além de saborearem inúmeros produtos à base de caju. Na **figura F** temos o encontro *Cajueiro, caju, cajuína* que aconteceu na Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, equipamento pertencente ao governo do estado do Ceará e que oferece cursos formativos para a comunidade. Nesse encontro, houve o lançamento da *cajuína vegana* pelo produtor rural Silvanar Soares, morador do município de Aracoiaba e que é também um dos fornecedores de caju para a produção da cauina, da empresa Alquimista da Caatinga. O Silvanar comercializa há aproximadamente dez anos a cajuína tradicional, que é produzida por ele em seu sítio. Contudo, a partir do percurso formativo de mais de seis meses junto à Escola de Gastronomia Social, por meio de uma seleção pública para ser pesquisador de cultura alimentar e desenvolver algum produto. Ele conseguiu criar a cajuína vegana, que não utiliza nenhum produto precipitador dos resíduos do suco do caju (que em sua maioria são de origem animal).

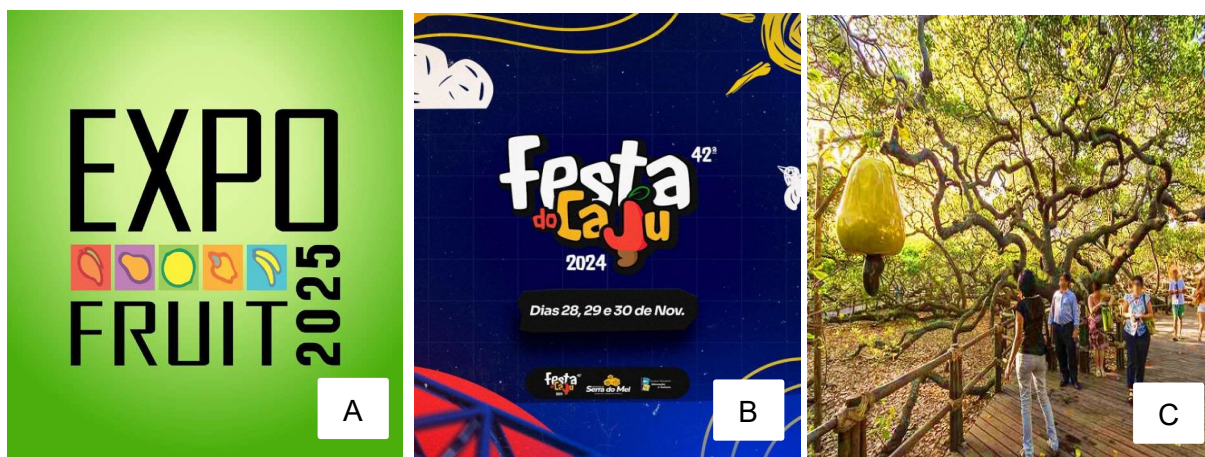
Na figura 42 podemos tomar conhecimento das cajualidades presentes no Rio Grande do Norte. Na **figura 42 A** temos a Feira Internacional da Fruticultura Tropical Irrigada (Expofruit). Na **figura B** vemos a divulgação da Festa do Caju, na Serra do Mel (RN), evento que agrega a Feira de Negócios da Serra do Mel (FENESMEL), além de trazer artistas locais e de fora do estado. No referido evento acontece o famoso desfile do Rei e da Rainha do Caju Mirim (para crianças) e desfile do Rei e da Rainha do Caju (para os adultos). Na **figura C** temos

---

<sup>55</sup> A caatinga vai virar terroir: o sonho de um produtor de espumante de caju. Disponível em: <https://piaui.folha.uol.com.br/materia/caatinga-vai-virar-terroir/> . Acesso em: 28 set. 2023.

a visitação ao Cajueiro de Pirangi, também chamado de maior cajueiro do mundo, é um espaço de visitação turística.

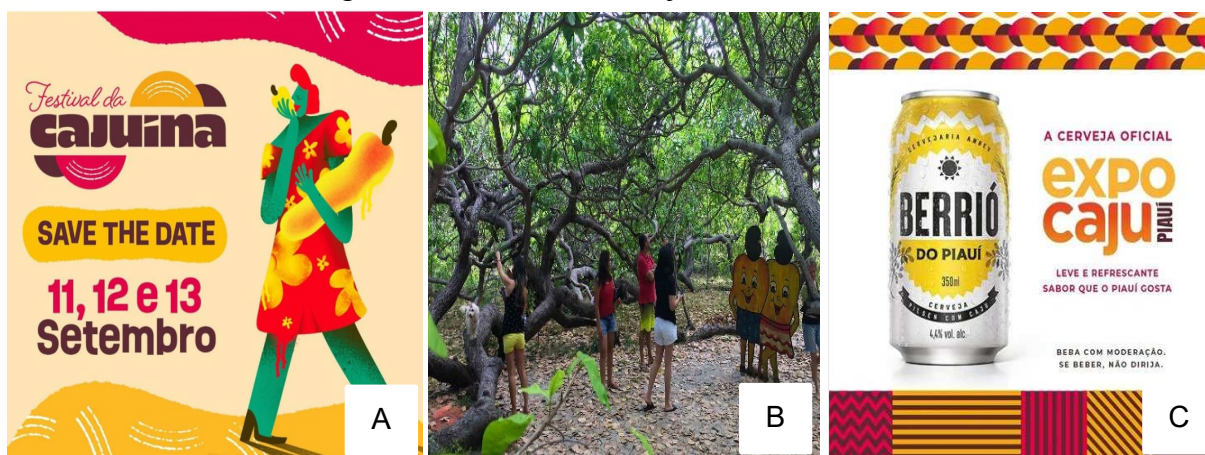
Figura 42 - Mosaico das Cajualidades no Rio Grande do Norte



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Na figura 43 temos as cajualidades do estado do Piauí. Na **figura 43 A** temos o *Festival da Cajuína e das Bebidas Regionais do Piauí* (cajuínas, cachaças, cervejas artesanais e licores). O evento conta com palestras, *talk show*, *caju drinks* (disputa de criação de *drinks*), atrações musicais, competição com a escolha da melhor cajuína e da melhor cerveja artesanal caseira. O evento acontece no *Riverside Shopping*. Na **figura B** visualizamos a visitação ao Cajueiro Rei, um ponto de visitação turística no Piauí. Na **figura C** temos uma das bebidas-símbolo no cenário piauiense, a *cerveja Berrió*, uma pilsen de caju que é produzida pela *Cervejaria Ambev*, essa imagem se refere ao evento *Expocaju* (2021).

Figura 43 - Mosaico das Cajualidades no Piauí



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Na figura 44 temos a cajualidade que aconteceu no Rio de Janeiro. Na figura 44 A e B, temos a representação do tema da *Escola de Samba Mocidade Independente de Padre Miguel*, para o carnaval do Rio de Janeiro de 2024. O tema: “*Pede Caju que Dou...Pé de Caju que Dá!*” evocou histórias, lendas, curiosidades e a tropicalidade presente nessa fruta nativa e ancestral que é o caju. O enredo foi de responsabilidade do carnavalesco Marcus Ferreira, juntamente com o escritor e jornalista Fábio Fabato.

Figura 44 - Mosaico da Cajualidade no Rio de Janeiro



Fonte: Elaborado pela autora (2024).

A paisagem cajueira, enquanto lugar simbólico, repercute no espaço geográfico manifestações culturais sob o símbolo alimentar do caju. O que confirma o posicionamento de Rébérioux (1992) quando diz que os lugares simbólicos são “promovidos à símbolos por um processo de memorização consciente e militante, tornados símbolos pela vontade de vencer o esquecimento” (Rébérioux, 1992, p. 53). Portanto, pode onde as cajualidades se expressarem, toda vez, a paisagem cajueira estará reverberando memórias da tradição e da inovação.

Após todas as explicações realizadas até o momento, defendemos a ideia de que as cajualidades conformam uma região cultural. Pois a partir do caju diversas representações culturais são criadas, não apenas conformadas no Nordeste e nem exigindo a inclusão de todos os estados que fazem parte dele. Por meio do debate do Patrimônio Cultural Imaterial que é a cajuína do Piauí, visualizamos que a expressão do caju, é pungente, sobremaneira, no Ceará, no Rio Grande do Norte e no Piauí, mas que também alcança outros lugares, como ocorreu no Rio de Janeiro (o caju ganhou um carnaval).

A questão da abrangência regional do patrimônio cajuína, pode ser mobilizada com essas reflexões que estamos fazendo agora. O patrimônio usado como recurso político também proporciona que determinados atores sociais sejam incluídos e valorizados em seus saberes e

fazerem. Diminuindo o esquecimento ou exclusão de suas habilidades, que, na sua grande maioria, sustentam famílias há anos.

Dessa forma, podemos compreender a região enquanto espaços estratégicos de ações políticas e simbólicas, que evoca imagens e discursos no decorrer do espaço-tempo. Ela é heterogênea por natureza (Albuquerque Júnior, 2011).

Os discursos não se enunciam, a partir de um espaço objetivamente determinado do exterior, são eles próprios que inscrevem seus espaços, que os produzem e os pressupõem para se legitimarem. O discurso regionalista não é emitido, a partir de uma região objetivamente exterior a si, é na sua própria locução que esta região é encenada, produzida e pressuposta. Ela é parte da topografia do discurso, de sua instituição. Todo discurso precisa medir e demarcar um espaço de onde se enuncia. Antes de inventar o regionalismo, as regiões são produtos deste discurso (Albuquerque Júnior, 2011, p. 34).

As cajualidades demonstram a heterogeneidade da região cultural do caju, e sua riqueza está justamente na sua diversidade, nas bricolagens e tessituras que elas proporcionam. A ideia de região aqui proposta é a região que a partir do elemento caju se diversifica, onde determinadas porções do espaço geográfico de dois ou mais estados convergem, se complementam e se fortalecem.

Como apontado por Frémont (1980),

A região é menos nitidamente conhecida e percebida do que os lugares do cotidiano ou os espaços sociais da familiaridade. Mas, na organização do espaço-tempo vivido, constitui um invólucro essencial antes do acesso a entidades muito mais abstratas, muito mais desconcertantes em relação ao hábito (Frémont, 1980, p. 167-168).

O autor fala que a região é bem menos percebida que os lugares do cotidiano, porém, tem sua utilidade frente a entidades mais abstratas, como por exemplo, a nação. Logo, é muito mais fácil ter pertencimento a uma região do que a própria nação, pois os elementos simbólicos estão muito mais próximos.

A região existe de fato, mas numa certa fluidez. Fluidez em ligação direta com a prevalecente nas relações que unem os homens e os lugares. Fluidez, quer dizer o caráter daquilo que, como um líquido, é facilmente deformável, móvel e cambiante, e deste modo bastante difícil de captar (Frémont, 1980, p. 170).

Na concepção de Frémont (1980), a região é fluída e deformável, móvel e cambiante, e por isso, é tão desafiador captá-la. Nesse sentido, a proposta das cajualidades expressam essa fluidez e maleabilidade, e ainda sim vinculadas à uma dimensão espacial vinculante. As cajualidades do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte se completam e se agigantam. O reconhecimento dessa potência cajueira deveria construir pontes de diálogos entre

os três estados. Valorizando, como pontuado no Estudo Multidisciplinar do Caju, o complexo cultural do caju.

Segundo Aloísio Magalhães (1985), o líder do Estudo Multidisciplinar do Caju, o caju possui três grandes predicados para ter uma análise exemplar dentro da política cultural brasileira: *consciência histórica* (pois é conhecido desde os povos originários e utilizado até hoje), *espaço* (por possuir uma imensa abrangência) e *diversidade de usos e de produtos derivados dele* (todas as suas partes podem ter aplicabilidades, desde a árvore até o fruto). Para o autor, o Brasil ainda não conseguiu dar a devida importância à riqueza cultural que o caju pode proporcionar.

Então essa riqueza na relação homem-natureza é, a meu ver, muito bem configurada no caso do caju. E faz com que ele seja verdadeiramente um objeto de estudo muito importante. É o que nós estamos tentando demonstrar é a seguinte pergunta: até que ponto nessa trajetória de evolução cultural do passado histórico, do descobrimento até hoje, a interação, o uso desse produto natural, está sendo enriquecida ou não? E o que se verifica, e o que indica esse estágio do estudo, é que, de certo modo, nós estamos desaprendendo em vez de aprender mais. Quer dizer, estamos empobrecendo em vez de enriquecê-lo (Magalhães, 1985, p. 224).

Um de suas principais críticas é que outros países, que conheceram o caju bem depois de nós, através da domesticação da espécie via colonização, souberam aproveitar muito bem as potencialidades da fruta em seus contextos sociais e econômicos. Como mencionado pelo autor, “*nós estamos desaprendendo em vez de aprender mais*”, por isso, as cajualidades expressam a riqueza cultural que o caju ajuda a construir através dos seus artífices, exímios conhecedores da árvore e da fruta.

“É preciso conceber a região como uma espécie de auréola que se estende sem limites bem-determinados, que encerra e avança” (Claval, 2012, p. 323). É preciso renovar a compreensão de região com novos elementos. Haesbaert (2012, p. 186) contribui com esse pensamento quando diz que, “a discussão sobre a ‘região lablacheana’, como posição uma e coerente, precisa ser abandonada”.

Haesbaert (2012), em seu escrito *Vidal e a multiplicidade de abordagens regionais*, presente no livro *Vidal, vidais: textos de geografia humana, regional e política*, afirma que muitos foram os geógrafos a descredibilizarem as contribuições de Vidal a respeito do conceito de região. Muitos deles não renovaram as leituras dos escritos de Vidal, por isso, não captaram a mudança das reflexões ao longo do tempo. Ainda estão na ideia das regiões lablacheanas como a relação harmônica entre homem e meio, onde os gêneros de vida tradicional se expressam.

De acordo com Haesbaert (2012, p. 190) a partir das concepções de Vidal elucidada que, “Vidal (1895) afirma que ‘seria colocar uma venda nos olhos estudar uma região isoladamente como se ela não fizesse parte de um conjunto’”. Haja visto, que essas mesmas regiões possuem redes de circulação entre si, trocas e relações que implicam novas configurações regionais. Que “o princípio de agrupamento [regional] não é mais fundado sobre a homogeneidade regional, mas sobre a solidariedade entre regiões diversas” (Haesbaert, 2012, p. 190). E conclui dizendo que “as divisões regionais se desfazem e se recriam segundo as mudanças produzidas nas relações humanas” (Haesbaert, 2012, p. 191).

Como grande estudioso do pensamento de Vidal de La Blache, Haesbaert (2012) nos convida a complexidade do pensamento regional vidaliano, que foi reelaborado ao longo do tempo. Haesbaert (2012), então, sugere reagrupar esses diferentes momentos em três grandes fases que são as três concepções diferentes de região. A primeira é pautada pelo determinismo-natural e a valorização das *unidades fisiográficas* (clima, geologia, etc). A segunda é definida pela ação humana, em sua *relação homem-meio*. A terceira é a concepção de região econômica (influenciada pela divisão do trabalho), que passou a ser conhecida como *região funcional*.

Podemos depreender que a concepção de região de Vidal é atualizada e nos ajuda a ler fenômenos, principalmente, “quando considera que os limites regionais são fluidos e a industrialização é a principal responsável pela configuração regional” (Haesbaert, 2012, p. 193).

Esse entendimento nos auxilia a levantar dois questionamentos: 1) Quais são os novos critérios para se definir uma região? 2) A região cultural do caju pode ter como critério as cajualidades (eventos e festividades do caju), principalmente nos locais onde seu histórico de convivência com o cajueiro é expressivo?

São questões que temos pensado ao longo da pesquisa. Como mencionou Haesbaert (2012, p. 199), “através de um conceito, mais do que encontrar respostas através de representações “fiéis” à realidade, buscamos um instrumento ou uma ferramenta que nos ajude a destrinchar relações e desvendar novos caminhos”.

No livro *Quem precisa de região?: o espaço dividido em disputa*, de autoria de Servilha (2015), a região foi pensada a partir dos interesses sociais em que está incorporada, por isso, foi vista como **categoria de análise** (do pesquisador), **categoria da prática** (acionada por grupos sociais em suas práticas cotidianas) e como **categoria normativa** (como instrumento mobilizado a partir de interesses políticos).

Vemos que essas categorias também podem ser aplicadas ao estudo do complexo cultural do caju, na conformação de uma Região Cultural do Caju (RCC), pois enquanto

categoria de análise é o que tenho tentado demonstrar até agora, de que ela pode existir; enquanto categoria prática é revelada pelos saberes e fazeres diversos em torno do complexo do caju; e categoria normativa pelas mobilizações contínuas, principalmente, do poder público do Ceará para o compartilhamento do bem cultural cajuína.

Na página do IPHAN existe o campo *Projetos realizados – Identificação de Bens Culturais Imateriais de Abrangência Regional*, dentre os nove casos apresentados, apenas um se refere à questão alimentar, no caso, a farinha de mandioca – ver quadro 6.

Quadro 6 - Identificação de Bens Culturais Imateriais de Abrangência Regional

Paraíba e Pernambuco <b>INRC Cocos</b>
Rio de Janeiro, Bahia, São Paulo, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina e Pará <b>INRC da Farinha de Mandioca</b>
Paraná e São Paulo <b>INRC do Fandango Caiçara</b>
Minas Gerais Rio de Janeiro e São Paulo <b>INRC do Jongo no Sudeste</b>
Mato Grosso do Sul e Mato Grosso <b>Inventário do Modo de Fazer Viola de Cocho</b>
Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo <b>INRC dos Guarani M'byá</b>
Santa Catarina e Paraná <b>Pesquisadores Guarani no Processo de Transmissão de Saberes e Preservação do Patrimônio Cultural Guarani - Identificação do Guata Porã</b>
Rio de Janeiro e Espírito Santo <b>Inventário das Referências culturais Nhemongueta e Poraive Xondaro dos Mbyá Guarani nos Estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo</b>
Bahia, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina <b>Mapeamento dos Clubes Sociais Negros</b>

Fonte: Elaborada pela autora a partir de IPHAN (2025)<sup>56</sup>.

Sobre a farinha, não há nenhuma explicação aprofundada, apenas a seguinte informação:

Os inventários podem ser muito diferentes entre si, tanto nos temas, quanto na abrangência e na quantidade de bens pesquisados. O INRC da Farinha de Mandioca foi um dos 14 inventários realizados no âmbito do Projeto Celebrações e Saberes, desenvolvido pelo CNFCP entre 2002 e 2006. Ele se constitui em torno da dinâmica social promovida pela produção e consumo da farinha de mandioca, compreendendo um conjunto de saberes e práticas tradicionais transmitidas ao longo de gerações. Tais práticas constituem-se referências culturais para as comunidades produtoras do bem. A pesquisa para a realização do INRC teve como foco os estados do Pará, Bahia, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina (IPHAN, 2025).

<sup>56</sup> Projetos realizados – Identificação de Bens Culturais Imateriais de Abrangência Regional. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1621/>. Acesso em: 22 abr. 2025.

Fato esse que demonstra que ainda existe uma enorme fragilidade sobre a questão da abrangência regional de um bem. Portanto, a discussão que a presente tese traz é a tentativa de suscitar mais questionamentos, opiniões e algumas justificativas que colaborem com o debate da política do patrimônio imaterial ligado à alimentação.



*Alcides*

**GEOGRAFICIDADES DO CAJU**

## 4 GEOGRAFICIDADES DO CAJU

Neste capítulo abordaremos sobre as geograficidades do caju. Demonstraremos como o signo caju aparece em variados suportes através dos seus artífices. Um trabalho de bricolagem cujo signo demanda muito mais que sabores, colheres, aromas e ingredientes, e convoca notas musicais, discos e cds, composições e capas artísticas, bem como madeira, peças de esculpir a madeira matriz, tintas, papéis e habilidades manuais, além de imaginação literária, rima, livros, folhetos e desenhos.

### 4.1 Um retorno mais aplicado à Teoria Semiótica para o signo caju

A Teoria dos Signos, ou Semiótica, foi desenvolvida pelo lógico, matemático e filósofo norte-americano Charles Sanders Peirce (1839-1914). “O nome Semiótica vem da raiz grega *semeion*, que quer dizer signo. Semiótica é a ciência dos signos (Santaella, 1983, p. 7)”. Os signos aqui referidos são os signos da linguagem, em suas expressões verbais e não verbais. Em um mundo cada vez mais mundializado, somos desafiados constantemente a compreender os signos que nos rodeiam: cores, sons, enunciados, placas, cheiros, sabores, imagens múltiplas etc. Vivemos imersos em um universo de signos que se misturam, aglomeram e geram tantos outros. Criamos e nos criamos em signos. Essa ação do signo é chamada de *semiose*, e ela é indexical, onde um signo se relaciona a um objeto real em um determinado contexto, podendo variar o seu significado de acordo com a localização geográfica e cultural.

“A semiótica é a ciência que tem por objeto de investigação todas as linguagens possíveis, ou seja, que tem por objetivo o exame dos modos de constituição de todo e qualquer fenômeno de produção de significação e sentido (Santaella, 1983, p. 13)”. As linguagens são sistemas vivos que se “reproduzem, se readaptam, se transformam e se regeneram como as coisas vivas (Santaella, 1983, p. 14)”.

Podemos dizer que Charles Peirce construiu uma Teoria do Conhecimento, aplicando os preceitos da Lógica no estudo de várias ciências. Santaella (1983, 2012) é uma das principais estudiosas de Peirce no Brasil e no mundo e é a quem tomamos como aporte principal nessa explicação. A semiótica de Peirce não é uma ciência especial ou especializada (como a Linguística, a Antropologia, a Física, a Biologia, a Química etc), ela “é uma das disciplinas que compõem uma ampla arquitetura filosófica concebida como ciência com caráter extremamente geral e abstrato” (Santaella, 2012, p. XII). Peirce erigiu seu edifício filosófico a partir de três grandes áreas do saber: I) Fenomenologia (onde teve como influência o pensamento de Kant e

Hegel), II) Ciências Normativas (Estética, Ética e Lógica ou Semiótica) e III) Metafísica. Para o referido autor, Semiótica era sinônimo de Lógica, sendo essa dividida em três ramos: *gramática especulativa* (que estuda os vários tipos de signos, propriedades, comportamentos, significação, objetificação e interpretação) - ela é a base para os dois ramos seguintes, *lógica crítica* (se inclina para o estudo dos raciocínios, argumentos e condução dos pensamentos via abdução, indução e dedução) e *retórica especulativa ou metodêutica* (analisa os métodos que cada raciocínio origina).

É válido salientar que o estudo dos signos não tem início a partir da teoria peirceana, mas é uma questão investigativa desde o mundo grego. Existe também um largo estudo sobre as semióticas de vertente russa e europeia, contudo enfocaremos na semiótica peirceana. “Além de ser uma teoria do conhecimento, a semiótica também fornece as categorias para a análise da cognição já realizada. Com isso, ela também é uma metodologia” (Buczynska-Garewicks, 1978, p. 3 apud Santaella, 2012, p. XIII). O ato de perceber, pensar, relacionar e interpretar aciona mecanismos semióticos, mesmo que não saibamos nomeá-los em um primeiro momento.

Para Peirce, a semiótica segue um pensamento lógico e se propõe, enquanto método científico, ajudar a orientar o raciocínio na compreensão dos fenômenos da ciência. Para ele, os fenômenos aparecem à consciência por meio de três propriedades que fazem correspondência aos três elementos formais de toda e qualquer experiência: 1) **Qualidade** (impressão/sentimento, acaso, livre, espontâneo, inocente e frágil), 2) **Reação** (ação e reação dos fatos concretos existentes e reais) e 3) **Mediação** (representação e interpretação, processo contínuo). “Para fins científicos, Peirce preferiu fixar-se na terminologia de *Primeiridade*, *Secundidade* e *Terceiridade*, por serem palavras inteiramente novas, livres de falsas associações a quaisquer termos já existentes” (Santaella, 1983, p. 35)”.

Primeiridade é a impressão/sentimento imediato da experiência. “Isso é primeiro, presente, imediato, fresco, novo, iniciante, original, espontâneo, livre, vívido e evanescente (Santaella, 1983, p. 45)”.

[...] primeiridade é qualidade de sentimento e, por isso, mesmo, é primeira, ou seja, a primeira apreensão das coisas, que para nós aparecem, já é tradução, finíssima película de mediação entre nós e os fenômenos. Qualidade de sentir é o modo mais imediato, mas já imperceptivelmente medializado de nosso estar no mundo. Sentimento é, pois, um quase-signo do mundo: nossa primeira forma rudimentar, vaga, imprecisa e indeterminada de predicação das coisas (Santaella, 1983, p. 46).

Na compreensão de Peirce, a primeiridade é a primeira apreensão das coisas, um quase-signo, “esse estado-quase, aquilo que é ainda possibilidade de ser, deslancha

irremediavelmente para o que já é, e no seu ir sendo, já foi. Entramos no universo do segundo (Santaella, 1983, p. 47)”.

Secundidade é o campo dos confrontos entre a impressão/sentimento e a concretude das coisas e dos corpos, está no campo da existência cotidiana.

Certamente, onde quer que haja um fenômeno, há uma qualidade, isto é, sua primeiridade. Mas a qualidade é apenas uma parte do fenômeno, visto que, para existir, a qualidade tem que estar encarnada numa matéria. A facticidade do existir (secundidade) está nessa corporificação material (Santaella, 1983, p. 47).

Portanto, a secundidade é a materialidade do signo, onde ele repousa suas características físicas e permite ser decifrado pelo chamamento de todos os sentidos do corpo em fricção com essa sua concretude cotidiana e corporificada. “[...] meras qualidades não resistem. É a matéria que resiste. Por conseguinte, qualquer sensação já é secundidade: ação de um sentimento sobre nós e nossa reação específica, comoção do eu para com o estímulo (Santaella, 1983, p. 47-48)”.

A primeiridade é, então, esse sentimento e impressão indivisível proveniente da experiência, ele é todo, chega de uma vez e é intangível. Já a secundidade é o conflito/encontro desse sentimento com o tangível, material e supõe naturezas distintas, é o suporte físico. A experiência enquanto sentimento e materialidade supõem pensamento. “Falar em pensamento, no entanto, é falar em processo, mediação interpretativa entre nós e os fenômenos. É sair, portanto, do segundo como aquilo que nos impulsiona para o universo do terceiro (Santaella, 1983, p. 50)”. Pelo pensamento, construímos representações da nossa interpretação da realidade. “Agir, reagir, interagir e fazer são modos marcantes, concretos e materiais de dizer o mundo, interação dialógica, ao mesmo nível da ação, do homem com sua historicidade (Santaella, 1983, p. 50)”.

Terceiridade é a ligação entre o primeiro e o segundo através de uma elaboração cognitiva, pensamento em signos, caminho por onde representamos e interpretamos o mundo (processo de inteligibilidade). “Por exemplo: o azul, simples e positivo azul, é um primeiro. O céu, como lugar e tempo, aqui e agora, onde se encarna o azul, é um segundo. A síntese intelectual, elaboração cognitiva - o azul no céu, ou o azul do céu -, é um terceiro (Santaella, 1983, p. 51)”.

Na compreensão semiótica peirceana, um signo se traduz em outro signo, um pensamento em outro pensamento, através de um movimento contínuo e infinito. “É porque o signo está numa relação a três termos que sua ação pode ser bilateral: de um lado, representa o que está fora dele, seu objeto, e de outro, dirige-se para alguém em cuja mente se processará

sua remessa para um outro signo ou pensamento onde seu sentido se traduz (Santaella, 1983, p. 52)”.

Nessa medida, para nós tudo é signo, qualquer coisa que se produz na consciência tem o caráter de signo. No entanto, Peirce leva a noção de signo tão longe a ponto de que um signo não tenha necessariamente de ser uma representação mental, mas pode ser uma ação ou experiência, ou mesmo uma mera qualidade de impressão. O sentimento ou qualidade de impressão é um quase-signo porque já funciona como um primeiro, vago e impreciso predicado das coisas que a nós se apresentam. A ação ou experiência também pode funcionar como signo porque se apresenta como resposta ou marca que deixamos no mundo, aquilo que nossa ação nele inculca (Santaella, 1983, p. 53-54).

De acordo com a autora citada acima, as bases da Semiótica estão alicerçadas na fenomenologia (estudo dos fenômenos). “[...] é justo na terceira categoria fenomenológica que encontramos a noção de signo genuíno ou triádico, assim como é nas segunda e primeira categorias que emergem as formas de signos não genuínos, isto é, as formas quase-sígnicas da consciência ou linguagem (Santaella, 1983, p. 54)”. A Semiótica peirceana funciona a partir dos três elementos centrais: qualidade, reação e mediação, que, posteriormente, são chamados de primeiridade, secundidade e terceiridade. Há, portanto, uma graduação do fenômeno em sua leitura. “O 3º pressupõe o 2º e 1º; o 2º pressupõe o 1º; o 1º é livre. Qualquer relação superior a três é uma complexidade de tríades (Santaella, 1983, p. 39)”.

Na figura 45 esquematizamos as informações para um melhor entendimento. Classificando as características de parte da tríade peirceana.

Figura 45 - Esquema de compreensão da tríade peirceana



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Por meio do exame da figura acima, podemos compreender que “[...] o signo sempre funciona como mediador entre o objeto e o interpretante” (Santaella, 2012, p. 9). Conforme o signo represente o seu objeto, será construído um efeito interpretativo.

Não intentamos aqui explorar e nem exemplificar a Teoria Semiótica em toda sua amplitude, pois ela origina, a partir de suas relações triádicas de signos, inúmeras combinações. “[...] foram estabelecidas 10 tricotomias, isto é, 10 divisões triádicas do signo, de cuja combinatória resultam 64 classes de signos e a possibilidade lógica de 59. 049 tipos de signos (Santaella, 2012, p. 62). Peirce bem enfatizou em sua construção teórica que não era seu objetivo esgotar a análise das dez divisões triádicas e seus desmembramentos, deixando tal tarefa para futuros exploradores.

Nosso intuito foi lançar as principais conceituações da teoria semiótica a fim de nos permitir compreender como o signo caju/cajueiro aparece na literatura (cajueiro em palavras, artifício do escritor), na xilogravura (cajueiro em imagem talhada na madeira e impressa no papel, artifício do xilógrafo), na música (cajueiro em canção, artifício do cantor/compositor) e na gastronomia (cajueiro transmutado em pratos e bebidas, artifício do cozinheiro).

A contribuição da semiótica para a presente pesquisa é de fundamental importância, pois nos auxiliará na análise dos signos do caju/cajueiro em diversas linguagens. Como apontado por Santaella (1983, p. 12) “[...] todo fenômeno da cultura só funciona culturalmente porque é também um fenômeno de comunicação”. E o signo do caju/cajueiro comprova, em expressão cultural, histórica e geográfica, que existe uma rica paisagem cajueira que é nutrida através de múltiplas linguagens do caju. Seja ela arquitetada por ingredientes, sonoridades, palavras ou gravuras na madeira. Logo, “[...] pode-se concluir que todo e qualquer fato cultural, toda e qualquer atividade ou prática social constituem-se como práticas significantes, isto é, práticas de produção de linguagem e sentido” (Santaella, 1983, p. 12).

O caju/cajueiro comunica muitas linguagens, é preciso aguçar os olhos, ouvidos, olfato, paladar e tato para apreendê-las. Pois certamente, é um dos fenômenos brasileiros mais saborosos para se estudar. Bom apetite para nós!

## **4.2 Caju na música**

Um alimento pode ser conhecido e celebrado não apenas quando é consumido e compartilhado na mesa, mas quando é cantado também. O caju enquanto fruta nativa do Brasil e com forte papel social e econômico na região Nordeste, desempenha um valor cultural

expressivo. O caju está presente nos hábitos alimentares, impregnando a paisagem com um cheiro e sabor inconfundíveis.

Compreendemos que a alimentação se faz por ingredientes, objetos e lugares, ao passo que agrega pessoas, técnicas, saberes e sonoridades. Pelo encontro de materialidades e imaterialidades, a paisagem alimentar do caju se origina ao confirmar e fortalecer a cultura alimentar dos locais onde está presente. O caju é perpetuado pela tradição de um povo, inovado segundo as tendências e ideologias culturais estabelecidas e ressignificado de inúmeras formas. As influências das múltiplas culturas fazem do caju um alimento inovador e multicultural.

Para Contreras e Gracia (2005, p. 37), a cultura alimentar é o “Conjunto de representação, crenças, saberes e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma determinada cultura ou de um grupo social específico dentro de uma cultura”. Por esse enfoque, podemos concluir que a cultura alimentar é constituída também de representações e saberes musicais referentes à alimentação. Perfazendo uma cultura alimentar sonora, portanto, passível de ritmos, harmonias e melodias.

Quando nos referimos à música popular brasileira, geralmente, não temos a dimensão do seu pluralismo, riqueza e versatilidade. Ela nasce a partir de diferentes contribuições culturais musicais que constituíram e constituem o Brasil. A música é uma das linguagens possíveis utilizadas para falar de um determinado espaço-tempo. Os fatos históricos, sociológicos, geográficos, econômicos e estéticos moldam a canção brasileira no transcurso dos anos.

O primeiro gênero a contribuir com a construção da música popular brasileira foi o samba, provindo da cultura urbana carioca, sob influência afro-brasileira desde o século XIX, e que se disseminou pelo território do nosso país continental. Geralmente, ele estava associado ao morro, enquanto aspecto geográfico da realidade do Rio de Janeiro. Nesse período, eram acalorados os debates sobre a busca da construção de uma identidade nacional ligada ao aspecto musical.

Músicos, compositores e intérpretes foram os porta-vozes dessas discussões, ao passo que os intelectuais começaram a adentrar nessa seara. A Bossa Nova foi outro gênero musical de expressivo impacto social no contexto brasileiro. Da década de 1950 à 1960, a Bossa Nova atingiu, principalmente, as demandas culturais do público letrado, intelectual e de estratos médios da sociedade brasileira e também se pulverizou para o povo.

Segundo Napolitano (2006, p. 136-137), “Foi nos anos 1950 que se esboçou um pensamento crítico e propriamente musicológico (ou etnomusicológico) sobre a música popular

brasileira (ainda sem as iniciais maiúsculas que redefiniriam o sentido da expressão a partir da década de 60)”. Falar de música popular brasileira é se referir ao povo e suas profusas manifestações culturais. Portanto, aquela une muitos gêneros musicais.

Ainda no decorrer da segunda metade da década de 1960 outro gênero musical começa a ser desenhado por alguns artistas da cena musical do nosso país. Sob as repressões do regime militar imposto em 1964, o Tropicalismo se apresentava como o gênero musical do momento. A Bossa Nova já não correspondia tanto as mudanças sociais que ocorriam no Brasil. E o Tropicalismo falava dessa indignação e insatisfação social, ao passo que agregava elementos da tradição e da modernidade, misturando matrizes culturais em suas musicalidades. Nomes como o de Caetano Veloso e Gilberto Gil foram a força motriz desse movimento.

[...] a afirmação do “grupo baiano”, núcleo do Tropicalismo, como o momento da “evolução” da MPB, em choque com a TFM (“Tradicional Família Musical”), apelido pejorativo dado aos adeptos da música nacionalista, que, para os autores do livro, representavam o conservadorismo estético e a xenofobia cultural (Napolitano, 2006, p. 139).

Assim, o Tropicalismo surgiu com essa demanda social de inovação, agregação de muitas influências culturais, abordagem do contexto urbano brasileiro e seus desafios etc. Ocorria, então, a apresentação da música como resistência cultural na formação da canção brasileira. O sucesso do Tropicalismo não extinguiu os demais gêneros musicais. Nessa mistura de gêneros, o Brasil expressava o valor do seu patrimônio musical multicultural.

Vale salientar que o Samba, o Choro, a Bossa Nova, o Tropicalismo, o Baião, a Jovem Guarda, o Rock, o Axé Music, o Sertanejo, Rap, Hip-Hop, o Manguebeat e outros gêneros musicais compõem o que podemos chamar de música popular brasileira. Esta que fala de lugares, pessoas, sentimentos e fatos da vida comum.

Optamos aqui por trabalhar com o conceito de música popular brasileira enquanto representação dessa diversidade e riqueza de gêneros musicais, e não como um momento específico da história musical brasileira. Em entrevista para o Programa Diálogos na USP, intitulado de *Caminhos da Música Brasileira*, o Prof. Dr. Alberto Ikeda, associado ao Programa de Pós-Graduação em Música da Escola de Comunicações e Artes (ECA) da Universidade de São Paulo (USP) e do Programa de Pós-Graduação em Integração da América Latina (Prolam), comenta que: “a sigla MPB surgiu como uma forma de distinguir o ritmo da música considerada

comercial para a época, como o *rock'n roll*. Na atualidade, o termo está desgastado e há dificuldade em defini-lo de forma conceitual”<sup>57</sup>.

Nosso objetivo agora é demonstrar como o caju aparece na música popular brasileira, como é evocado e quais representações possui dentro das canções. Uma fruta que é mordida através das suas sonoridades. Um caju sonoro e musical. Dessa forma, analisaremos algumas composições musicais que foram levantadas ao longo da pesquisa e que dialogam com o universo das geograficidades do caju. As músicas são expressões culturais utilizadas para contar histórias e podem falar da relação intrínseca e profunda entre o homem e a Terra. Para Dardel (2015) a geograficidade é um ser e estar no mundo, que parte de um elo estabelecido por uma necessidade existencial. O caju é rico demais para ficar restrito apenas ao espaço do copo e do prato, foi preciso levá-lo às cordas vocais, instrumentos e sentimentos sonorizados em forma de música. Podemos ver o levantamento das músicas no quadro 7 a seguir.

Quadro 7 - Músicas onde o caju/cajueiro aparecem

<b>Música:</b>	<b>Artista/banda:</b>	<b>Ano de lançamento:</b>
Vatapá	Dorival Caymmi	1957
Cajueiro	Jackson do Pandeiro	1958
Cajueiro	Abdias dos Oito Baixos	1960
Cajueiro Velho	Alcione	1976
Cajuína	Caetano Veloso	1979
Tropicana	Alceu Valença	1982
Chuvas do Caju	Alceu Valença	1985
Cajueiro Velho	Luiz Gonzaga	1988
E então?	Lulu Santos	1992
Caju em Flor	Nana Caymmi	2009
Caju	Silva	2018
Cajueiro	O Grilo	2022
Caju	Rachel Reis	2023
Caju	Liniker	2024

Fonte: Elaborada pela autora (2025).

Encontramos quatorze músicas onde a palavra caju ou cajueiro aparecem, e em cada uma delas expressa um significado específico dentro do contexto da história cantada. A primeira começa com Dorival Caymmi, que foi um cantor, compositor, instrumentista, poeta e pintor baiano. Em seus versos musicais a castanha de caju se apresenta a partir de uma receita de origem africana e que remonta a chegada dos africanos iorubás escravizados no século XVI e

<sup>57</sup> Mas, afinal, que gênero é esse a que chamam de MPB? Disponível em: <https://jornal.usp.br/atualidades/mas-afinal-que-genero-e-esse-a-que-chamam-de-mpb/> Acesso em: 20 ago. 2023.

que foram trazidos para o Brasil. Caymmi, na música *Vatapá*, presente em seu disco *Eu Vou Pra Maracangalha*, de 1957, nos apresenta a receita desse prato tão popular, principalmente, na cozinha baiana e que se espalha pelas cozinhas nordestina e nortista (ver figura 46).

Música: **Vatapá**  
Artista: Dorival Caymmi

Figura 46 - Álbum LP *Eu Vou Pra Maracangalha* (1957)

Quem quiser vatapá, ô  
Que procure fazer  
Primeiro o fubá  
Depois o dendê

Procure uma nêga baiana, ô  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer

Procure uma nêga baiana, ô  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais

Amendoim, camarão, rala um coco  
Na hora de machucar  
Sal com gengibre e cebola, iaiá  
Na hora de temperar

Não para de mexer, ô  
Que é pra não embolar  
Panela no fogo  
Não deixa queimar

Com qualquer dez mil réis e uma nêga, ô  
Se faz um vatapá, ô  
Se faz um vatapá  
Se faz bom vatapá

Com qualquer dez mil réis e uma nêga, ô  
Se faz um vatapá, ô  
Se faz um vatapá  
E que bom vatapá

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais



Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais

Quem quiser vatapá, ô  
Que procure fazer  
Primeiro o fubá  
Depois o dendê

Procure uma nêga baiana, ô  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer

Procure uma nêga baiana, ô  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais

Fonte letra: Letras (2025)<sup>58</sup>.  
Fonte figura: Discogs (2025)<sup>59</sup>.

A castanha de caju é um dos ingredientes da receita baiana do vatapá descrita pelo cantor, e como ela se misturam tantos outros como o fubá, o dendê, a pimenta malagueta, o amendoim, o camarão, o coco ralado, o sal, o gengibre e a cebola. Caymmi enfatiza que para tal feito é preciso “uma nêga baiana que saiba mexer”, para que assim o vatapá não embole e nem queime na panela. Dez mil réis é a quantia média para a feitura desse prato ancestral. Essa

<sup>58</sup> Vatapá. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/dorival-caymmi/924247/>. Acesso em: 15 mar. 2024.

<sup>59</sup> Álbum LP Eu Vou Pra Maracangalha. Disponível em: [https://www.discogs.com/pt\\_BR/release/6587343-Dorival-Caymmi-Eu-Vou-Pra-Maracangalha-?srsltid=AfmBOorVDzXkdbSIh7\\_xzYrfapWLSrCgFTXXDwxwIey7gILtQLik179i](https://www.discogs.com/pt_BR/release/6587343-Dorival-Caymmi-Eu-Vou-Pra-Maracangalha-?srsltid=AfmBOorVDzXkdbSIh7_xzYrfapWLSrCgFTXXDwxwIey7gILtQLik179i). Acesso em: 15 mar. 2024.

música fez muito sucesso e foi interpretada por duas expoentes da canção brasileira, são elas: Gal Costa e Alcione. Que “temperaram” a música com o seu “toque especial”.

A segunda composição que enfatiza o caju, é a música do cantor, compositor e multi-instrumentalista paraibano José Gomes Filho, mais conhecido como Jackson do Pandeiro. Ele era considerado o Rei do Ritmo, pela sua forma única de cantar ritmado. No disco *Forró do Jackson*, de 1958, na faixa número onze, ele cantou *Cajueiro* (ver figura 47).

### Música: **Cajueiro**

Artista: Jackson do Pandeiro

Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a  
Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

Cajueiro pequenino  
Todo enfeitado de flor  
Eu também sou pequenino  
Carregadinho de amor, ai, ai

Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a  
Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

Tradicional cajueiro  
Do meus avós traz lembrança  
Testemunha locativa  
Do meus tempo de criança, olha aí

Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a  
Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

O cajueiro não dá coco  
Coqueiro não dá limão  
O amor quando é de gosto  
Não produz ingratidão, ai, ai

Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a  
Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a  
Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

O cajueiro pequenino  
Todo enfeitado de flor  
Eu também sou pequenino  
Carregadinho de amor, olha aqui

Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

Figura 47 - Álbum LP *Forró do Jackson* (1958)



Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

O tradicional cajueiro  
Dos meus avós traz lembrança  
Testemunha locativa  
Do meu tempo de criança, ai, ai

Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a  
Cajueiro, ê-ê  
Cajueiro, ê-a

Fonte letra: Letras (2025)<sup>60</sup>.

Fonte figura: Forró em Vinil (2007)<sup>61</sup>

Na letra da música podemos observar o comparativo entre a estatura do cantor (que era pequeno) e o cajueiro pequenino. Além da brincadeira quanto ao tamanho, Jackson (1958) enfatiza as lembranças que o tradicional cajueiro evoca dos avós, também do seu tempo de criança. O cajueiro, como apontado pelo cantor, é uma “testemunha locativa”. Ou seja, estabelece uma demarcação de espaço-tempo onde as memórias afloram e são recordadas com saudosismo e amor. Pois “o amor quando é de gosto, não produz ingratidão”. O gosto elencado faz paralelo ao gosto que o cajueiro proporciona através dos seus frutos, os caju, e o gosto do caju reforça o gosto das boas lembranças, principalmente, do amor que é ofertado sem grandes esforços, que é “de gosto”.

O cajueiro mais uma vez aparece na música de outro artista. Agora estamos falando de José Abdias de Farias, um acordeonista, compositor e produtor musical. Em seu disco Abdias no Forró, de 1960, na faixa número três, ele cantou e tocou a música *Cajueiro* (ver figura 48).

Música: **Cajueiro**

Artista: Abdias dos Oito Baixos

Cajueiro pequenino  
Carregado de fulo  
Eu também sou pequenino  
Carregado de amor  
Cajueiro velho amigo  
Meu amor jurou em vão  
Jurou se casar comigo  
Se eu lhe desse o coração  
Cajueiro não fulora  
Também sente a minha dor  
O meu bem me deu um fora  
E com outro se casou

Figura 48 - Álbum LP Abdias no Forró (1960)



<sup>60</sup> Cajueiro. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/jackson-do-pandeiro/608420/>. Acesso em: 10 jun. 2024.

<sup>61</sup> Forró em Vinil. Disponível em: <https://www.forroemvinil.com/lps/jackson-do-pandeiro-forro-do-jackson/>. Acesso em: 10 jun. 2024.

Cajueiro baixa a calha  
Deixa o meu gato passar  
Vou embora pra bem longe  
Vou morar no Ceará

Fonte letra: Letras (2025)<sup>62</sup>.

Fonte figura: Forró em Vinil (2007)<sup>63</sup>.



O referido cantor era conhecido como Abdias dos Oito Baixos, por tocar preferencialmente a sua sanfona de oito baixos. Na música citada acima, o cantor (tal como Jackson do Pandeiro) brinca com o seu tamanho que se assemelha ao cajueiro pequenino. A relação estabelecida com o cajueiro é de amizade, tanto que ele o chama de “velho amigo” e é para quem confidencia o amor que foi prometido e recusado por sua amada, que resolve se casar com outro. Perante o amor não correspondido, ele decide ir embora para longe, e escolhe o Ceará como destino.

Agora na voz de Alcione Dias Nazareth, de nome artístico Alcione, a cantora maranhense também chamada de “Marrom”, lançou em 1976 a música *Cajueiro Velho*, no álbum *Morte de Um Poeta*, na quarta faixa do Lado A, sob a cadência rítmica de um samba (ver figura 49).

Música: **Cajueiro Velho**  
Artista: Alcione

Cajueiro velho  
Vergado e sem folhas  
Sem frutos, sem flores  
Sem vida, afinal  
Eu que te vi  
Florido e viçoso  
Com frutos tão doces  
Que não tinha igual

Figura 49 - Álbum LP *Morte de um Poeta* (1976)



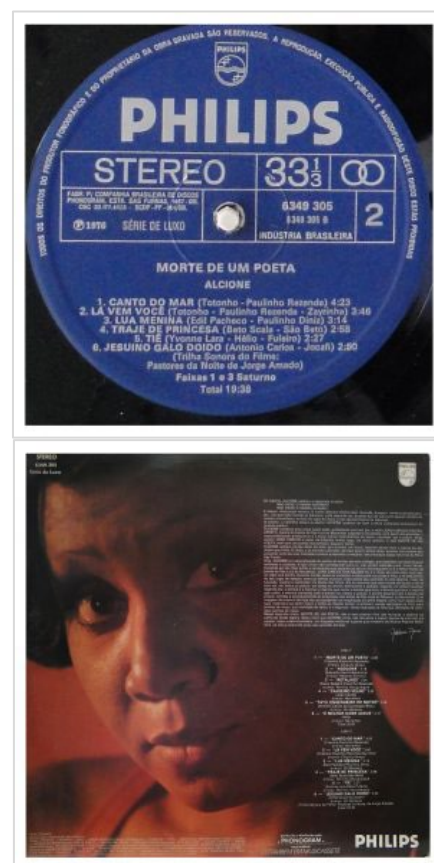
<sup>62</sup> Cajueiro. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/ministerio-abdias/1759877/>. Acesso em: 10 jun. 2024.

<sup>63</sup> Forró em Vinil. Disponível em: <https://www.forroemvinil.com/lps/abdias-1960-abdias-no-forro/>. Acesso em: 10 jun. 2024.

Não posso deixar  
 De sentir uma tristeza  
 Pois vejo que o tempo  
 Tornou-te assim  
 Infelizmente também é certeza  
 Que ele fará o mesmo de mim  
 Já tenho no rosto  
 Sinais de velhice  
 Pois da meninice  
 Não tenho mais traços  
 Começo a vergar como tu, cajueiro  
 Fui teu companheiro  
 Dos primeiros passos  
 Portanto  
 Não tens diferença de mim  
 Seguimos marchando  
 Em uma só direção  
 Apenas me resta da vida o fim  
 E da mocidade a recordação

Fonte letra: Letras (2025)<sup>64</sup>.

Fonte figura: Discogs (2025)<sup>65</sup> e Vinil Records (2025)<sup>66</sup>.



Na música cantada na voz da Alcione, o cajueiro aparece enquanto metáfora da passagem do tempo. O eu lírico sente profundo pesar por ver o cajueiro velho e sem vitalidade, denotada na ausência de folhas, frutos e flores. Diferente do cajueiro de outrora, que era florido, viçoso e com frutos doces incomparáveis. Diante da inevitabilidade da passagem do tempo, o eu lírico constata que o mesmo acontecerá consigo, que envelhecerá, perderá o viço e a doçura da mocidade. O cajueiro e o eu lírico estão no mesmo patamar diante do tempo, ambos seres vivos que sentem na pele o envelhecimento gradativo, cujo refúgio é apenas recordar da mocidade. De certo modo, é uma visão fatalista do viver, contudo, que demonstra que somos passageiros, queiramos ou não.

Caetano Veloso também nos brinda com a música *Cajuína*, faixa nove, no disco *Cinema Transcendental*, Caetano Veloso & A Outra Banda da Terra, de 1979 (ver figura 50).

<sup>64</sup> Cajueiro Velho. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/alcione/84604/>. Acesso em: 10 jun. 2024.

<sup>65</sup> Discogs. Disponível em: [https://www.discogs.com/pt\\_BR/release/4365298-Alcione-Morte-De-Um-Poeta?srsltid=AfmBOobN1VNAfrh2xVLoF\\_UR7byKM2vBhmnK1ID0zKz2bvUF-Hlck74](https://www.discogs.com/pt_BR/release/4365298-Alcione-Morte-De-Um-Poeta?srsltid=AfmBOobN1VNAfrh2xVLoF_UR7byKM2vBhmnK1ID0zKz2bvUF-Hlck74). Acesso em: 10 jun. 2024.

<sup>66</sup> Vinil Records. Disponível em: <https://vinilrecords.com.br/produto/alcione-morte-de-um-poeta/?srsltid=AfmBOop-PTEilC43hntWbtc3evnAT4JIOcC044cNw1cCd37iVPOMIcvw>. Acesso em: 10 jun. 2024.

Foi uma música escrita em homenagem ao seu grande amigo Torquato Neto (que foi um poeta brasileiro, jornalista e letrista de música popular brasileira). Anos depois da morte do amigo, que cometeu suicídio, Caetano estava de passagem por Teresina em *show* e resolveu visitar o pai do querido amigo. Na casa dele, um silêncio, poucas palavras e choro compuseram o momento. Então, o pai de Torquato serviu cajuína para Caetano e depois foi no jardim e trouxe uma pequena rosa menina e deu de presente para ele.

### Música: **Cajuína**

Autor: Caetano Veloso

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

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

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

Fonte: Letras (2025)<sup>67</sup>.

Fonte: Caetano em detalhe (2025)<sup>68</sup>.

Figura 50 - Álbum LP Cinema Transcendental (1979)



<sup>67</sup> Cajuína. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/caetano-veloso/44704/>. Acesso em: 15 mar. 2025.

<sup>68</sup> Álbum LP Cinema Transcendental. Disponível em: <https://caetanoendetalhe.blogspot.com/2017/11/1979-louco-por-voce.html>. Acesso em: 15 mar. 2025.

Na letra da música é possível depreendermos o pensamento filosófico sobre o destino da existência humana, a delicadeza de um encontro regado com cajuína e uma rosa pequenina e a lágrima nordestina, que é circunstanciada pela localização geográfica, no caso, a cidade de Teresina, no estado do Piauí. Caetano evoca a ressonância do sentimento pelo amigo em versos compassados e reflexivos. Em uma melodia triste e sincera.

Alceu Paiva Valença, o Alceu Valença, é um cantor e compositor pernambucano que também prestigia o caju na sua criação artística. Conhecido na cena musical brasileira pelo seu significativo trabalho ao longo dos anos, ele nos presenteia com suas composições e melodias. No disco *Cavalo de Pau*, de 1982, na faixa número dois (ver figura 51), temos a música *Tropicana*, que é uma composição de Alceu Valença junto com Vicente Barreto. A música é pequena e se repete três vezes ao longo da faixa do disco.

Música: **Tropicana**

Artista: Alceu Valença

Da manga rosa quero gosto e o sumo  
Melão maduro, sapoti, juá  
Jaboticaba, teu olhar noturno  
Beijo travoso de umbu-cajá

Pele macia, ai, carne de caju  
Saliva doce, doce mel, mel de urucu

Linda morena, fruta de vez temporana  
Caldo de cana caiana, vem me desfrutar!  
Linda morena, fruta de vez temporana  
Caldo de cana caiana, vou te desfrutar!

Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, iô, iô  
Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, ai, ai

Da manga rosa quero gosto e o sumo  
Melão maduro, sapoti, juá  
Jaboticaba, teu olhar noturno  
Beijo travoso de umbu-cajá

Pele macia, ai, carne de caju  
Saliva doce, doce mel, mel de urucu

Linda morena, fruta de vez temporana  
Caldo de cana caiana, vou te desfrutar!  
Linda morena, fruta de vez temporana  
Caldo de cana caiana, vem me desfrutar!

Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, iô, iô  
Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, ai, ai

Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, ai, ai

Figura 51 - Álbum LP *Cavalo de Pau* (1982)



Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, ai, ai

Da manga rosa quero gosto e o sumo  
Melão maduro, sapoti, juá  
Jaboticaba, teu olhar noturno  
Beijo travoso de umbu-cajá

Pele macia, ai, carne de caju  
Saliva doce, doce mel, mel de uruçú

Linda morena, fruta de vez temporana  
Caldo de cana caiana, vou te desfrutar!  
Linda morena, fruta de vez temporana, oi  
Caldo de cana caiana, vem me desfrutar!

Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, ai, ai  
Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, ai, ai

Morena tropicana, eu quero teu sabor  
Ai, ai, ai, ai  
Morena tropicana

Fonte letra: Letras (2025)<sup>69</sup>.  
Fonte figura: Discogs (2025)<sup>70</sup>.

Nessa música podemos notar as metáforas utilizadas pelo compositor na criação da letra. A linda morena, no caso, é um ser cujo o eu narrador espera provar, subtrair o gosto. A linda morena é como uma fruta desejada intensamente. Para tanto, ela é comparada às seguintes frutas: manga, melão, sapoti, juá, umbu-cajá, respectivamente, são frutas suculentas. A pele da mulher desejada é macia como a carne de caju e a saliva é doce como o mel de uruçú (que é uma abelha sem ferrão que produz um dos mais saborosos meles). A musa amada é, portanto, a simbologia máxima da riqueza das terras férteis dos trópicos, sendo, portanto, chamada de morena tropicana. Essa, cujo sabor e doçura, levará o eu narrador ao ápice da realização amorosa.

Outra composição de Alceu Valença que evidencia o universo do caju, está em seu disco Estação da Luz, de 1985, a faixa número quatro, traz a música *Chuvas de Cajus* (ver figura 52).

<sup>69</sup> Tropicana. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/alceu-valenca/98324/>. Acesso em: 15 mar.

<sup>70</sup> Álbum LP Cavalo de Pau. Disponível em: [https://www.discogs.com/release/3013663-Alceu-Valen%C3%A7a-Cavalo-De-Pau?srltid=AfmBOoopVvtq\\_oLCtL7Yqe3lz1r7fYZ0AeLG9BMJmRQTpew1AjTo\\_g5U](https://www.discogs.com/release/3013663-Alceu-Valen%C3%A7a-Cavalo-De-Pau?srltid=AfmBOoopVvtq_oLCtL7Yqe3lz1r7fYZ0AeLG9BMJmRQTpew1AjTo_g5U). Acesso em: 15 mar.

Música: **Chuvas de Cajus**  
Artista: Alceu Valença

Figura 52 - Álbum LP Estação da Luz (1985)

Ela virá no verão  
Com as chuvas de cajus  
Os flamboyants estão  
sangrando  
Nessas tardes tão azuis  
Pastores da noite  
Meu São Jorge amado  
Livrai-me do ódio  
Dos apaixonados  
Pastores da noite  
Meu São Jorge amado  
Livrai-me do ódio  
Dos abandonados

Fonte letra: Letras (2025)<sup>71</sup>.  
Fonte figura: Vinil Records (2025)<sup>72</sup>.



Na letra podemos observar que a história circula entre alguns elementos: a chegada do amor no verão, as chuvas de cajus (que no Nordeste ocorrem, principalmente, no segundo semestre do ano, a partir do mês de agosto), os flamboyants que sangram (na intensidade do vermelho, que também se associa ao amor e ao calor do verão), as tardes azuis simbolizam a limpidez do céu e a iluminação. E desse amor reluzente, o narrador pede proteção aos pastores da noite e a São Jorge amado para livra-lhe do ódio dos apaixonados e dos abandonados, o ódio sendo um sentimento obscuro. Ódio esse que pode surgir de um amor não correspondido (no caso dos apaixonados) ou de um amor que fugiu (no caso dos abandonados). O narrador, então, pede luz e proteção para a chegada do grande amor, que além de vir com as chuvas de cajus, também traz um cheiro doce e a promessa de um amor frutífero.

Outra sonoridade do caju se dá pelo admirável cantor, compositor e sanfoneiro pernambucano Luiz Gonzaga, o Rei do Baião. Como filho do Nordeste, cantou o seu lugar com uma riqueza de detalhes incomparável. O cajueiro, árvore que dá origem ao caju, aparece na

<sup>71</sup> Chuvas de Cajus. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/alceu-valenca/188417/>. Acesso em: 15 mar. 2025.

<sup>72</sup> Álbum LP Estação da Luz. Disponível em: [https://vinilrecords.com.br/produto/alceu-valenca-estacao-da-luz/?srsltid=AfmBOooxAHw33cUh15ZZE18J5LxWCiikYPYOEMC68wqGmKiKQXMy0A\\_z](https://vinilrecords.com.br/produto/alceu-valenca-estacao-da-luz/?srsltid=AfmBOooxAHw33cUh15ZZE18J5LxWCiikYPYOEMC68wqGmKiKQXMy0A_z). Acesso em: 15 mar. 2025.

sua composição *Cajueiro Velho*, na faixa cinco, no disco *Aí tem Gonzagão*, de 1988 (ver figura 53).

Música: **Cajueiro Velho**

Artista: Luiz Gonzaga

Naquele cajueiro velho  
Com um canivete  
Desenhei meu coração  
Escrevi nossas iniciais  
Isto a gente faz cheio de paixão

Com uma flecha atravessada  
Ficou bem gravada  
Lá no cajueiro

História que a gente conta  
Quando se dá conta  
Do amor primeiro

História que a gente conta  
Quando se dá conta  
Do amor primeiro

Ai, ai, ai, cajueiro  
Quanto tempo que já faz  
Ai, ai, ai, cajueiro  
Meu desenho de amor não vejo mais

Ai, ai, ai, cajueiro  
Quanto tempo que já faz  
Ai, ai, ai, cajueiro  
Meu desenho de amor não vejo mais

A gente quando nasce, nasce  
Nasce outra que a gente entrega o coração  
A gente fica tão feliz  
Todo mundo diz com satisfação  
A planta que não é regada  
Fica adoentada, morre no canteiro

Assim é minha vida agora  
Morro toda hora  
Lá no cajueiro

Assim é minha vida agora  
Morro toda hora  
Lá no cajueiro

Ai, ai, ai, cajueiro  
Quanto tempo que já faz  
Ai, ai, ai, cajueiro  
Meu desenho de amor não vejo mais

Ai, ai, ai, cajueiro  
Quanto tempo que já faz  
Ai, ai, ai, cajueiro  
Meu desenho de amor não vejo mais

Figura 53 - Álbum LP *Aí Tem Gonzagão* (1988)



Fonte letra: Letras (2025)<sup>73</sup>.

Fonte figura: Discogs (2025)<sup>74</sup>.

Nessa música Gonzaga (1988) fala de um amor antigo e da árvore que sustentou as iniciais dos nomes dos jovens amantes. O desenho no cajueiro simbolizava o coração do cantor, perante o forte sentimento do primeiro amor. O cajueiro é um confidente, e é para onde Gonzaga vai quando a saudade de outrora aperta. Como ele diz: “Morro toda hora lá no cajueiro”. Essa é uma pequena morte de saudade. As marcas do desenho vão desaparecendo com o tempo e Gonzaga (1988) fala: “Ai, ai, cajueiro, meu desenho de amor não vejo mais”. Esse é um exemplo de como uma árvore pode representar um ponto de memória, uma parada no tempo, um local onde um sentimento foi compartilhado, e nessa coordenada geográfica do cajueiro permanecerá o eterno amor marcado no coração do cantor e na pele do cajueiro.

Mais um exemplo musical está na voz do cantor e compositor carioca Luiz Maurício Prapana dos Santos, o conhecido Lulu Santos. No álbum *Monde Cane*, de 1992 (ver figura 54), na faixa número 12, ele traz a música *E então? (Boa pergunta)*, onde o caju aparece.

### Música: **E então? (Boa pergunta)**

Artista: Lulu Santos

Me sinto agora  
 Como uma estação de rádio  
 Estou transmitindo na tua onda  
 Vê se você me capta seja aonde for  
 Esteja você aonde estiver  
 Quem sabe também não está pensando  
 E está lançando os mesmos sinais  
 Porque o coração é como um tambor  
 Um índio com um cobertor  
 Fazendo fumaça e soltando  
 Pro outro lado da serra

E assim como é fato  
 Que depois do engenho novo vem o Grajau  
 Jamais me esquecerei  
 Do gosto doce daquele caju  
 Que você me deu

Figura 54 - Álbum CD *Monde Cane* (1992)



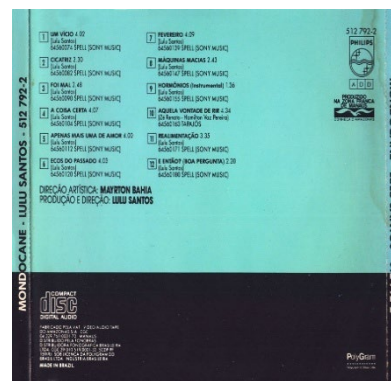
<sup>73</sup> Cajueiro Velho. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/luiz-gonzaga/1564326/>. Acesso em: 15 mar. 2025.

<sup>74</sup> Álbum LP *Aí Tem Gonzaga*. Disponível em: [https://www.discogs.com/pt\\_BR/release/5770573-Luiz-Gonzaga-A%C3%AD-Tem-Gonzag%C3%A3o?srltid=AfmBOor5MY2oQ3XJ2BrI-md625WO2dRETNyv61AH-I3QWxsIzaPOUuWL](https://www.discogs.com/pt_BR/release/5770573-Luiz-Gonzaga-A%C3%AD-Tem-Gonzag%C3%A3o?srltid=AfmBOor5MY2oQ3XJ2BrI-md625WO2dRETNyv61AH-I3QWxsIzaPOUuWL). Acesso em: 20 mai. 2025.

Ôôô  
 A-ha-ha  
 Tchururu  
 Sayabadá  
 Pô pô pô pô  
 E então?

Fonte letra: Letras (2025)<sup>75</sup>.

Fonte figura: Encartes Pop (2025)<sup>76</sup>.



Na composição acompanhamos a história de uma paixão, de dois quereres que estão tentando sintonizar os sentimentos, feito um rádio que procura a frequência certa para emitir a música. O coração tem a simbologia do tambor, que bate forte, ao mesmo tempo que é comparado a um índio que cria sinais de fumaça para comunicar de longe. Um amor de rádio-coração-fumaça, tudo junto em busca do grande encontro que é intensificado pelo portal criado pelo gosto doce do caju que foi mordido pelo amante. A menção à fruta é singela, mas enfatiza a representação do caju como uma fruta de suculência, de inundação da boca, assim como o amor é uma inundação do corpo e dos sentimentos de quem ama. Portanto, o caju é um verdadeiro portal para a lembrança da enxurrada que o amor evoca em quem ama.

Outra artista que faz referência ao caju é Dinahir Tostes Caymmi, mais conhecida como Nana Caymmi. Ela foi uma cantora e compositora carioca, filha de Dorival Caymmi. Em seu CD chamado Sem Poupar Coração, de 2009, a música três, intitulada de *Caju em Flor*, foi uma composição feita por João Donato e Ronaldo Bastos e cantada do Nana Caymmi (ver figura 55).

<sup>75</sup> E Então? (Boa pergunta). Disponível em: <https://www.letras.mus.br/lulu-santos/1104932/>. Acesso em: 20 mai. 2025.

<sup>76</sup> Álbum CD Monde Cane. Disponível em: <https://www.encartespap.com.br/2020/05/encarte-lulu-santos-mondocane.html>. Acesso em: 20 mai. 2025.

Música: **Caju em Flor**  
Artista: Nana Caymmi

Figura 55 - Álbum CD Sem Poupar Coração (2009)

Nem você sabe a sorte que me dá  
A você, de amor, eu lhe chamar  
Ser seu bem sob o céu de Oxalá  
Meu anjo bom, meu manacá  
Em Belém onde tudo aconteceu  
Eu senti no momento em que bateu  
Encontrei esse amor que vem de lá  
Caju em flor, meu bem, vem cá

Nem parei pra pensar se dava pé  
Me deixei arrastar pela maré  
Naveguei ao sabor do Rio-Mar  
Esse amor que eu guardei  
Foi presente de Iemanjá

Fonte letra: Letras (2005)<sup>77</sup>.  
Fonte figura: Discogs (2025)<sup>78</sup>.



Na música cantada por Nana Caymmi se fala da sorte de um amor profundo e bonito, feito um anjo ou um belo manacá, que é uma árvore comum na Mata Atlântica e que é facilmente encontrada no litoral de São Paulo, Rio de Janeiro e Santa Catarina. A matriz religiosa de raiz afro-brasileira, no contexto da umbanda e do candomblé, também entra na canção, ao fazer referências aos orixás Oxalá (que representa as energias da criação da natureza e é conhecido como o orixá responsável pelo céu) e Yemanjá (é a mãe do rio que desagua no mar, também chamada de Rainha do Mar, é a divindade protetora da pesca, sendo, por isso, a padroeira dos pescadores). O caju em flor referenciado na canção representa a beleza, a pureza e a fertilidade que prospera na floração que acontece no cajueiro. Podemos subentender que a menção do caju em flor reforça essa imagem de graciosidade e deslumbramento que as singelas flores do cajueiro emanam.

Outra música onde o caju surge novamente é na voz do cantor, compositor e músico multi-instrumentalista vitorriense Lúcio Silva de Souza, de nome artístico Silva, no álbum Brasileiro, de 2018, na faixa número 4 (ver figura 56). O artista canta MPB e indie pop.

<sup>77</sup> Caju em Flor. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/nana-caymmi/1512575/#album:sem-poupar-coracao-2009>. Acesso em: 15 mar. 2025.

<sup>78</sup> Álbum CD Sem Poupar Coração. Disponível e: [https://www.discogs.com/pt\\_BR/release/8029955-Nana-Caymmi-Sem-Poupar-Cora%C3%A7%C3%A3o?srltid=AfmBOor-rD84WIAzXTifEtjHIPG09CNJps70tY-rNWYkk4tQ0Tln3qjZ](https://www.discogs.com/pt_BR/release/8029955-Nana-Caymmi-Sem-Poupar-Cora%C3%A7%C3%A3o?srltid=AfmBOor-rD84WIAzXTifEtjHIPG09CNJps70tY-rNWYkk4tQ0Tln3qjZ). Acesso em: 15 mar. 2025.

Música: **Caju**  
Artista: Silva

Quem viu caju não viu a terra  
Cica de mim tomei do chão  
Tem cajueiro não tem guerra  
Guerra é panela sem feijão  
Tava no chão nem vi o bicho  
Bicho é remar de sol em sol  
Morri de amor vivi de vício  
Em água de peixe sou anzol

Eu vou escrever as novas regras  
Pra mudar o rumo desse jogo  
Sou nascido e moro nessa terra  
Mas se eu morrer me deixe morto  
Já que sou pedaço desse chão

Fonte letra: Letras (2025)<sup>79</sup>.

Fonte figura: Loja Regards (2025)<sup>80</sup>.

Figura 56 - Álbum CD Brasileiro (2018)



A música é curta, porém, faz ponte de ligação com a história ancestral do caju. Se refere ao encantamento frente ao caju nessas terras tropicais e o gosto adstringente (cica) que provém do seu suco. Na composição, ter cajueiro significa não ter guerra, pois ele simboliza riqueza e fartura alimentar, e que a pior guerra é não ter o que comer. A história também brinca com a palavra bicho, onde na primeira colocação significa o bicho do chão, o animal pequeno e na segunda colocação se direciona ao sentido da exploração do trabalho exaustivo, ser tratado como bicho. A utopia do narrador é mudar as regras do jogo infeliz, retirar a fome, a exploração e não ser fígado (como um peixe).

Em 2022, no EP *Cajueiro* (ver figura 57), a banda O Grilo retratou a árvore cajueiro. Essa produção musical foi encomendada pela empresa Caju Benefícios, que trabalha com benefícios corporativos através de cartões de crédito fornecidos para outras empresas, um cartão que inclui diversas categorias: alimentação, refeição, mobilidade, cultura, educação, saúde e *home office*. Nesse sentido, a banda lançou o EP, que é um CD com uma, duas ou três faixas, com duração total menor que trinta minutos.

<sup>79</sup> Caju. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/silva/caju/>. Acesso em: 20 mai. 2025.

<sup>80</sup> Álbum CD Brasileiro. Disponível em: [https://regards.com.br/comprar/cd/cd-silva-brasileiro/?srsltid=AfmBOorwiUj36iDiimZycGhMaUhV\\_gymAozODOiZ60xF8scjRlXr4b\\_V](https://regards.com.br/comprar/cd/cd-silva-brasileiro/?srsltid=AfmBOorwiUj36iDiimZycGhMaUhV_gymAozODOiZ60xF8scjRlXr4b_V). Acesso em: 20 mai. 2025.

Música: **Cajueiro**

Banda: O Grilo

Vem ver quem chega primeiro  
 Num cajueiro  
 Que além de fruto, dá flor  
 Dá uma sombra que traz  
 Ai na gente uma paz de corpo inteiro

Me dá um cheiro pra eu sentir o teu sabor  
 Eu vou  
 Descobrimo os seus atalhos  
 Em meio aos galhos  
 Flor e fruto que sou  
 Me deixei por um triz  
 Pra colher sem cortar pela raiz

Viver não é respirar  
 Não é pensar  
 É uma brasa, no fundo do mar  
 É transbordar vazio  
 É um amanhecer tardio  
 É recomeçar

Deixar ser e se deixar  
 Deixar ser e se deixar  
 Deixar ser e se deixar  
 Deixar ser e se deixar

Vem ver quem chega primeiro  
 No cajueiro  
 Que além de fruto, dá flor  
 Dá uma sombra que traz  
 Ai na gente uma paz de corpo inteiro

Me dá um cheiro pra eu sentir o teu sabor  
 Eu vou  
 Descobrimo os seus atalhos  
 Em meio aos galhos  
 Flor e fruto que sou  
 Me deixei por um triz  
 Pra colher sem tirar pela raiz

Viver não é respirar  
 Não é pensar  
 É uma brasa, no fundo do mar  
 É transbordar vazio  
 É um amanhecer tardio  
 É recomeçar  
 Deixar ser e se deixar

Viver não é respirar  
 Não é pensar  
 É uma brasa no fundo do mar  
 É transbordar vazio  
 É um amanhecer tardio  
 É recomeçar  
 Deixar ser e se deixar

Fonte letra: Letras (2025)<sup>81</sup>.

Figura 57 - EP CD O Grilo (2022)



<sup>81</sup> Cajueiro. Disponível em: <https://www.lettras.mus.br/o-grilo/cajueiro/>. Acesso em: 20 mai. 2025.

Fonte figura: Deezer (2022) e YouTube (2022)<sup>82</sup>.

O som é contagiante, com notas alegres, em uma pegada samba *rock* que inspira diversão. O enredo é simples e inicia com a simulação de uma brincadeira de quem chega primeiro ao cajueiro, evocando as brincadeiras da infância. O personagem da música se compara à fruta dizendo que é flor e fruto, que tem encanto e sabor e em um clima de paquera diz: “*Me dá um cheiro pra eu sentir o teu sabor*”. Uma sinestesia surge: sentir o sabor ao apenas cheirar, dois canais perceptivos que se completam. E continua dizendo que a vida não é só respirar e pensar, mas queimar em brasa, é estar em ebulição em meio ao mar que é viver. O caju e o cajueiro aparecem várias vezes no clipe musical, e também é representado como uma pessoa que está em um jantar romântico, é um xodó (apelido carinhoso e amoroso).

*Caju*, foi lançada em 2023 (ver figura 58 e 59), para compor a trilha sonora da série original da *prime video*, da empresa *Amazon*, chamada *Cangaço Novo*. *Caju* é uma construção musical onde a fruta caju aparece como a metáfora do amor. A cantora baiana Rachel Reis compôs essa música e nela mistura, em um ritmo cadenciado e sensual, a áurea do encantamento amoroso, da paixão.

Música: **Caju**

Artista: Rachel Reis

Pensamento meu clareia  
 Incendeia tudo em volta  
 Não dá salvação  
 Memórias de um passeio longo  
 Feito nas curvas dos teus quadris  
 Tom de verniz  
 Tom de verniz  
 Qual é teu feitiço  
 O que tu tem na manga  
 Qual tua artimanha pra bulir um coração  
*Je t'aime, mon soleil*  
 Meu caju, *mon bijout*

Figura 58 - Cartaz série *Cangaço Novo* (2023)



<sup>82</sup> O Grilo. Disponível em: <https://www.deezer.com/br/album/718578631> e [https://www.youtube.com/watch?v=tFoNvW\\_UI7k&ab\\_channel=GriloTube](https://www.youtube.com/watch?v=tFoNvW_UI7k&ab_channel=GriloTube). Acesso em: 20 mai. 2025.

É gosto, é lábia  
 O jeito que tu fala  
 É cheiro, é toque  
 Você de corpo inteiro  
 Gracejo, perdição  
 Me tem na manha  
 Me tem na mão  
  
 Qual é teu feitiço  
 O que tu tem na manga  
 Qual tua artimanha pra bulir um coração  
*Je t'aime, mon soleil*  
 Meu caju, *mon bijout*  
  
 É gosto, é lábia  
 O jeito que tu fala  
 É cheiro, é toque  
 Você de corpo inteiro  
 Gracejo, perdição  
 Me tem na manha  
 Me tem na mão  
  
 Qual é teu feitiço  
 O que tu tem na manga  
 Qual tua artimanha pra bulir um coração  
*Je t'aime, mon soleil*  
 Meu caju, *mon bijout*  
  
 Qual é teu feitiço  
 O que tu tem na manga  
 Qual tua artimanha pra bulir um coração  
*Je t'aime, mon soleil*  
 Meu caju, *mon bijout*  
  
 É gosto, é lábia  
 O jeito que tu fala  
 É cheiro, é toque  
 Você de corpo inteiro  
 Gracejo, perdição

Fonte letra: Letras (2025)<sup>83</sup>.

Fonte das figuras: Folha de São Paulo (2023)<sup>84</sup> e Magazine Conexão (2024)<sup>85</sup>.

Figura 59 - Cartaz de Rachel Reis (cajus no centro)



A canção narra a história de uma paixão forte como uma fogueira em chamas, que clareia e incendeia tudo, onde ao leve toque do fogo, compromete o estado das coisas e as transformam. O corpo do ser amado é como uma estrada com curvas, um convite para se perder na pele tom de verniz. Esse corpo remete ao gosto, ao toque, a lábia, ao cheiro, ao gracejo e a perdição. O eu narrador questiona qual o feitiço que o outro tem para bulir um coração nessa proporção, que agita os sentimentos profundamente. Esse amor é declarado ainda mais com a expressão: “*Je t'aime, mon soleil / Meu caju, mon bijout*”, que significa: “Eu te amo, meu sol /

<sup>83</sup> Caju. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/rachel-reis/caju/>. Acesso em: 20 mai. 2025.

<sup>84</sup> Série Cangaço Novo. Disponível em: <https://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/1774527443607215-imagens-da-serie-cangaco-novo>. Acesso em: 20 mai. 2025.

<sup>85</sup> Rachel Reis. Disponível em: <https://conexomagazine.com.br/rachel-reis-se-apresenta-nesta-sexta-feira-na-audio/>. Acesso em: 20 mai. 2025.

Meu caju, minha joia”. O caju é para onde todas as características anteriormente mencionadas se direcionam. Esse ser amado é como um caju, sol, joia, gosto, cheiro... como uma perda frutal e humanamente possível. O caju é a própria pessoa amada.

Continuando no sentido apaixonado, a música *Caju*, lançada no álbum de mesmo nome, em 2024 (ver figura 60), pela cantora e compositora paulista Liniker, representou uma verdadeira chuva de cajus nas rádios e plataformas de músicas brasileiras e também estrangeiras. Dentre as quatorze composições, a música caju é a primeira que abre o álbum e mostra o amor, ousadia e autenticidade que emanarão nos acordes e letras seguintes.

Música: **Caju**  
Artista: Liniker

Figura 60 - Álbum LP Caju de Liniker (2024)

お客様、こんにちは  
本日のフライトをご利用いただき  
ありがとうございます  
この飛行機は日本を出発し、各地に向かいます  
どうぞリラックスして帰ってください<sup>86</sup>

Quero saber se você vai correr atrás de mim  
Num aeroporto  
Pedindo pra eu ficar, pra eu não voar  
Pra eu manear um pouco  
Que vai pintar uma tela do meu corpo nu

Você já decorou quantas tatuagens tenho?  
Se eu ligo pra cartoon ou rabisco os meus desenhos  
Quantos shows tem na minha agenda, meu disco favorito  
O peso do meu coração (meu coração)

Onde serão as férias? Qual tamanho da demanda?  
No samba, sei que samba, e o que será que faz chorar?  
Será que você sabe que, no fundo, eu tenho medo  
De correr sozinha e nunca alcançar?

Eu me encho de esperança, de algo novo que aconteça  
Quem despetala a rosa estará lá pro que aconteça?  
Nuns dias, sou carente, completa, suficiente  
Quero amor correspondente pra testemunhar

Quando eu alçar o voo mais bonito da minha vida  
Quem me chamará de amor, de gostosa, de querida?  
Que vai me esperar em casa, polir a joia rara  
Ser o pseudofruto, a pele do caju

Quero saber se você vai correr atrás de mim (correr atrás de mim)  
Num aeroporto  
Pedindo pra eu ficar, pra eu não voar  
Pra eu manear um pouco  
Que vai pintar uma tela do meu corpo nu

Você já decorou quantas tatuagens tenho?  
Se eu ligo pra cartoon, se eu rabisco os meus desenhos



<sup>86</sup> Tradução livre em japonês: “Olá, passageiros. Obrigado por embarcarem no voo de hoje. Este avião está partindo do Japão com destino a vários destinos. Relaxem e aproveitem o voo de volta para casa”.

Quantos shows tem na minha agenda? O meu disco favorito?  
O peso do meu coração

Onde serão as férias? Qual tamanho da demanda?  
No samba, sei que samba, e o que será que faz chorar?  
Será que você sabe que, no fundo, eu tenho medo  
De correr sozinha e nunca alcançar?

Eu me encho de esperança, de algo novo que aconteça  
Quem despetala a rosa estará lá pro que aconteça?  
Nuns dias, sou carente, completa, suficiente  
Quero amor correspondente pra testemunhar

Quando eu alçar o voo mais bonito da minha vida  
Quem me chamará de amor, de gostosa, de querida?  
Que vai me esperar em casa, polir a joia rara  
Ser o pseudofruto, a pele do caju

Fonte letra: Letras (2025)<sup>87</sup>.

Fonte figura: Bandcamp (2025)<sup>88</sup>.

*Caju* representa para Liniker, o seu *alter ego*, sua segunda personalidade dentro do seu processo criativo. Em seu novo álbum, a artista buscou explorar nuances que até então não tinha perscrutado em seus trabalhos anteriores. Em *Caju*, Liniker mistura vários estilos musicais, tais como: *jazz*, *house*, pop, samba, pagode, arrocha, choro, brega, disco e *reggae*, que são elaborados também a partir da participação especial de outros artistas como Lulu Santos, BaianaSystem, Pablio Vittar, Anavitória etc.

A história para o nome do álbum, segundo a artista, veio de um encontro imprevisível entre ela e uma moça desconhecida, que falou que a boca da artista parecia um caju, por ser carnuda e volumosa. Sintonizando esse encontro inesperado com a sua vontade de explorar questões mais pessoais no seu novo álbum, eis que nasceu *Caju*.

Alinhado a todo esse investimento artístico vocal e musical, a cantora usou outros mecanismos de divulgação da sua obra, criou canais de ramificação da música para uma linha de produtos diversos, como bonés com o nome caju bordado e *home spray* de fragrância de caju (perfumes para a casa). Foi um sucesso enorme, onde os produtos esgotaram rapidamente nos *sites* onde estavam sendo vendidos.

Além da turnê caju por várias cidades brasileiras, Liniker foi bem recebida pelo público de outros países. Para tanto, criou a turnê Caju Euro Tour, uma turnê europeia, onde passou por países como Portugal, Holanda, Bélgica, Irlanda, França, Reino Unido.

Sobre a interpretação da música caju, é revelada uma introspecção sobre a reciprocidade do amor em meio aos desafios da vida profissional e pessoal. Entre o lado caótico

<sup>87</sup> Caju. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/liniker/caju/#album:caju-2024>. Acesso em: 20 mai. 2025.

<sup>88</sup> Álbum LP Caju de Liniker. Disponível em: <https://liniker.bandcamp.com/album/caju>. Acesso em: 20 mai. 2025.

do ritmo de trabalho e o lado sentimental e íntimo. Sobre o casal que, mesmo diante da correria dos dias, ainda assim estarem dispostos a se conhecerem a cada dia, mantendo curiosidade e interesse de um pelo outro, nutrindo e reforçando os elos de amor, parceria e amizade. O eu lírico levanta vários questionamentos sobre os desafios e esforços que o amor demanda, dentre uma das questões aparece a fruta caju: “*Que vai me esperar em casa, polir a joia rara / Ser o pseudofruto, a pele do caju*”. O caju, nesse momento, é a simbologia da união (entre a castanha e o pseudofruto, entre as pessoas que se amam), tão juntos como a pele de um corpo ao corpo. Em uma perspectiva de complementariedade, coexistência e fortalecimento de ambos os seres que aceitam o desafio de amar em sinceridade, compromisso, carinho e vontade.

O álbum caju foi tão exitoso que Liniker ganhou o prêmio de melhor Álbum e Música *Mainstream*, no *Women's Music Event Awards by Billboard 2024*, um renomado evento da área da música que celebra e premia talentos femininos, aconteceu em São Paulo. Assim como conquistou quatro troféus no Prêmio Multi Show em 2024, como: álbum do ano, artista do ano, capa do ano e MPB do ano.

Nas quatorze músicas aqui apresentadas, demonstramos a riqueza das sonoridades do caju na música popular brasileira. É inegável a simpatia e a força que o caju emana no imaginário social dos brasileiros. Uma fruta pequena, mas potente e cheia de histórias para contar.

De acordo com Lody (2008),

A comida é tão importante e identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país, como é o idioma, tendo em vista o papel da língua na comunicação. Assim, comida e idioma têm valores reconhecidos pelo que comunicam sobre as pessoas, seus cotidianos, suas festas, suas características individuais, suas identidades e, principalmente, suas diferenças (Lody, 2008, p. 32).

A partir da citação do autor acima, podemos afirmar que o caju identifica não apenas o Nordeste do Brasil, mas o país como um todo. Ele revela o encontro da natureza com a sociedade através das produções culturais, seja através da música, da pintura, da literatura, da dança, dos provérbios e de uma infinidade de criações populares.

Neste tópico vimos o encontro das paisagens cajueiras com as sonoridades do signo “caju”. Relação essa que compõe uma forma representativa de pensar a tropicalidade que as canções evocam, pelo índices semióticos que se referem ao calor, sabor, prazer, saber e corporeidades que autenticam a fluidez da fruta, na compreensão popular de diversas matrizes musicais da MPB. Sendo assim, confirmamos que o signo caju é multifacetado em suas expressões sonoras.

### 4.3 Caju na literatura (cordel e infantil)

O caju também se manifesta em produções literárias, é contado e narrado em estilos de escrita que variam. Para a presente análise, iremos investigar duas nuances da literatura, a de cordel e a infantil.

O cordel chegou ao Brasil com os colonizadores portugueses, e se desenvolveu fortemente na região Nordeste, é uma poesia popular narrativa, cuja origem está na literatura popular expressa na oralidade. Com a invenção da imprensa, ganhou o formato que hoje conhecemos. É um poema longo, que parece um diálogo com expressiva carga da oralidade, e que incorpora o palavreado e o imaginário do povo.

O nome cordel diz respeito à forma como esses folhetos impressos eram comercializados nos espaços públicos da época, eram pendurados em cordões ou cordéis. São escritos por poetas, com apelo, linguagem e temática popular. A rima e a métrica dos versos são perfeitas, para facilitar ainda mais a memorização desses textos, é uma história cantada que pode ser acompanhada pela viola (trabalho que os repentistas fazem muito bem). Geralmente, o cordel pode ser escrito tendo como referência um estilo de estrofe e esquema de rima: quadra ou quarteto (formada por quatro versos), sextilha ou sexteto (seis versos), septilha ou sétima (sete versos) e décima (dez versos).

No contexto nordestino, o cordel possui diferentes gêneros ou ciclos: ciclo do gado, cangaceirismo, misticismo, romances, histórias locais, contos infantis, adaptações de clássicos da literatura universal, temas do cotidiano etc., “formando mais que uma literatura popular unicamente oral ou escrita, seus traços recíprocos os situam a meio caminho da poesia, do conto, da lenda e do mito” (Cavignac, 2006, p. 246).

Desde a origem do cordel, a xilogravura foi a técnica de ilustração mais utilizada para fazer as capas e as contracapas das histórias. Hoje, esse trabalho pode ser feito por mecanismos digitais. A xilogravura nasceu como arte conectada aos textos dos cordéis e hoje possui um *status* de arte independente.

Uma referência ao caju que encontramos, no decorrer da pesquisa, foram duas lindas publicações adquiridas na XV Bienal do Livro do Ceará, em abril de 2025. A cordelista Maria Ilza Bezerra, piauiense, faz parte da Academia Brasileira de Literatura de Cordel (ABLC), e evoca o caju na sua escrita literária. No cordel *Felícia: a Princesa dos 7 Reinos*, o caju aparece quando a princesa vai para a gruta encantada, local de onde o cheiro dos cajueiros alcança, criando um efeito mágico no local. Felícia é a protetora da natureza e luta

constantemente para que todos os seres sejam respeitados. O cajueiro também aparece como um ponto de encontro entre rainhas, fadas e magos (ver figura 61).

No cordel *Angelita e sua cacimba de beber*, o cajueiro e uma bacia de cajus aparece logo na capa. Conta a história da senhora Angelita, que morava em uma vila interiorana do Piauí e era feliz com sua natureza circundante e sua cacimba com água fresca. Após ficar viúva, foi para a capital Teresina, e desde sua partida, o seu torrão natal nunca mais foi o mesmo, a cacimba secou e o cajueiro morreu (era uma árvore pela qual Angelita nutria grande esmero).

Figura 61 - Mosaico Literatura de cordel de Maria Ilza Bezerra



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Nosso encontro com a cordelista Maria Ilza reverberou na sugestão de escrita de um cordel sobre o Cajueiro-Rei do Piauí. Lançamos a ideia, trocamos informações e fornecemos algumas referências bibliográficas de poesias e um artigo de nossa autoria sobre a cultura alimentar do caju no Nordeste. A escritora aceitou o desafio e escreveu um belo cordel, que logo mais ganhará a edição impressa. Ilza nos forneceu seu escrito e permitiu ser mostrado neste trabalho de tese. Demonstraremos as quatorze estrofes iniciais, das quarenta e sete.

Literatura de cordel: **O Cajueiro-Rei e os mistérios dos seus bosques**

Autoria: Maria Ilza Bezerra /

Ano: 2025 / Local: Picos (PI)

01

À mãe natureza, peço  
Permissão para que eu rime  
Com a luz da poesia  
E com a arte de vime  
Sobre o Cajueiro-Rei  
Da maneira mais sublime.

02

No Piauí tem um canto  
Que é puro encantamento  
Onde o tempo se demora  
Quando voa junto ao vento  
Ali mora um Cajueiro  
Com galhos do firmamento.

03

Uma árvore gigante  
Que a todos quer bem servir  
Cobre a areia com seus ramos  
Em seu constante devir  
– Cajueiro, Cajueiro –  
Na praia a se difundir.

04

No Estado do Piauí  
Tornou-se o maior do mundo  
Com sua força indomável  
Seu tronco é oriundo  
De uma castanha só  
Naquele solo fecundo.

05

Dizem que ele é Rei  
Mas sem trono e sem coroa  
Com raízes tão antigas  
Quanto à alma da lagoa  
Onde habitam muitos seres  
E a brisa que lhe abençoa.

06

A lenda ganhou espaço  
Em Cajueiro da praia  
– A terra dos Tremembés –  
Entre Coqueiros se espraia  
E no Cajueiro-Rei  
Mora a mais rara Jandaia.

07

A Jandaia colorida  
Ela logo se avizinha  
No tronco que brota ao lado  
Um solitário Paquinha  
Que também tem sua vez  
Pois a vida ali caminha.

08

Nos galhos entrelaçados  
 Há um mundo pra se ver  
 Com seus seres encantados  
 Mostrando grande saber  
 E os bichinhos do lugar  
 Estão sempre a se entender.

09

Mas quem reina entre as folhas  
 Com sua sabedoria  
 É Sílvia, a Coruja-branca  
 Que o tempo todo vigia  
 Escutando os pensamentos  
 Da árvore em harmonia:

10

“Sou guardião desse reino  
 – Ela diz com distinção –  
 O Cajueiro-Rei é  
 Quem nos dá a permissão  
 De se viver por aqui  
 Na mais perfeita união!”

11

A Coruja sábia e calma  
 Com olhos de lua cheia  
 Vê passar por entre os galhos  
 O Curumim lá da aldeia  
 Com Tamanduás e Micos  
 Numa dança que encandeia.

12

Empoleirada no alto  
 Aguarda cada arrebol  
 E se tornou protetora  
 Do ninho do Rouxinol  
 Vai acompanhando tudo  
 Com seu mágico farol.

13

Dizem que Sílvia não dorme  
 Quando a lua vai subindo  
 E protege o Cajueiro  
 Contra o mal que é infundo  
 Portando um ar de mistério  
 No silêncio fica ouvindo.

14

Ela se embala contente  
 Aguardando o visitante  
 Chega Azulão pra cantar  
 E Beija-flor bem diante  
 De toda aquela beleza  
 Com seu pensar tão vibrante.

O cordel de Ilza conta sobre os mistérios que se escondem entre os grandes galhos do Cajueiro-Rei, um monumento arbóreo que é casa para muitas vidas e que simboliza uma mediação entre terra e céu. Para nossa alegria, Ilza nos homenageou como a coruja branca

Silvia, que tudo observa com seus olhos de farol e busca manter a harmonia no local sagrado que o cajueiro constrói na narrativa.

Agora no que se refere à literatura infantil, é no livro *Tempo de Caju*, da escritora cearense Socorro Acioli, que embarcamos em uma viagem junto de curumim Porã. A história é iniciada declarando o amor de Porã ao caju, ver figura 62.

Figura 62 - Mosaico do Livro Tempo de Caju, de Socorro Acioli



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Conforme Acioli (2020),

Era uma vez um curumim que amava caju. Seu nome era Porã.

Todo o povo de Porã também amava caju. Mas era preciso ter paciência. Os cajueiros passavam quase um ano dormindo, sem dar frutos pra ninguém.

Quando as árvores acordavam, a aldeia de Porã fazia festa. As copas verdes ficavam coloridas de frutos amarelos, avermelhados e alaranjados como se fossem pedacinhos de sol.

Os índios comiam, bebiam e respiravam o vento doce dos cajus enquanto durava a festa.

Até que os cajueiros voltavam a dormir. Continuavam dando sombra e sossego, abraçando os curumins nos seus galhos... mas caju, que é bom, só no ano seguinte.

Quando o último caju era colhido, cada índio escolhia uma castanha bem bonita e guardava em uma cabaça secreta, que eles enfeitavam e escondiam como um tesouro.

Para cada castanha, mais um ano de vida se contava. (Acioli, 2020, p. 5 e 6.).

A história é uma homenagem à simbiose entre os cajueiros e os povos indígenas em seus modos de vida. No enredo, a iminência de uma invasão, faz Porã e sua aldeia fugirem para outro local mais seguro. Nesse percurso de fuga, Porã perde a sua cabeça com as suas castanhas

que revelavam seu número de anos vividos, assim como perde a cabaça do avô Tamandaré, que deixou para ele como herança antes de morrer, contendo setenta castanhas. Ao atravessar o rio com sua aldeia, Porã, do outro lado da margem, percebe a ausência das cabaças, contudo, precisam seguir em frente. Nesse outro local onde se esconderam, Porã cresceu e virou o chef de sua aldeia. “Porã tinha trinta caju quando os índios guerreiros avisaram que uma gente inimiga estava a caminho. Mais uma vez, precisariam fugir” (Acioli, 2020, p. 17).

Antes da segunda fuga, de noite, Porã sonhou com seu querido avô Tamandaré. Eles estavam pescando na beira de um rio, e seu avô disse: “Quando a gente não sabe aonde ir, é melhor voltar por onde veio” (Acioli, 2020, p. 19). No dia seguinte, Porã estava seguro e forte, afinal, tinha encontrado o seu amado avô em sonho, de manhã saiu com novo rumo junto à sua aldeia. Por dias e noites, caminharam. Porã levava o conselho de seu avô como um talismã. Em uma noite, depois de dez dias caminhando, Porã teve que parar o percurso porque cortou o pé em algo. Como era uma noite muito escura, não tinham boa visibilidade do caminho, então, ali se acomodaram e dormiram. Porã, querendo entender o que havia cortado o seu pé, escavou o chão e encontrou a cabaça perdida de Tamandaré, ela estava quebrada, fora o motivo se seu corte no pé. “Nessa noite, Porã, dormiu em paz. Agora sabia que estava no caminho certo” (Acioli, 2020, p. 21). No dia seguinte, Porã acordou com a risada dos curumins e com tamanha alegria viu, “Ao redor da lagoa seca, um círculo de setenta cajueiros frondosos abraçava e protegia o povo de Porã. Não precisavam mais fugir. As castanhas de Tamandaré não estavam mais perdidas. Foi o dia mais feliz da vida de Porã. Era tempo de caju” (Acioli, 2020, p. 22).

#### **4.4 Caju na xilogravura**

A xilogravura é uma técnica e expressão artística milenar, que existe desde a Antiguidade, onde era utilizada para estampar tecidos e papel. Os registros mais antigos de xilogravura em papel datam do século VIII, são orações budistas impressas no Japão. No século XII, chega na Europa e também é usada na estamperia de tecidos e depois de imagens sacras e cartas de baralho. Foi o princípio da ideia da imprensa.

A xilogravura chega no Brasil com a vinda da Família Real, que traz a Imprensa Régia e inicia a produção de imagens em xilogravura para tornar os jornais da época mais atrativos. Já no século XX, essa técnica é empregada em associação com os textos de cordel, em uma mistura perfeita. No Ceará, em específico na cidade de Juazeiro do Norte, a Tipografia São Francisco foi uma grande referência na produção de xilos. De propriedade de José Bernardo

da Silva, assumiu a posição de maior editora de literatura popular do país. Era o Ceará no centro das atenções no que diz respeito à excelência e liderança na produção de xilogravuras.

A partir dos anos de 1950, a xilogravura passou a ser vista como uma arte independente do cordel. Era uma nova forma de olhar e valorizar a xilogravura como produção autônoma.

Este novo olhar lhe conferia uma valorização como produção artesanal autônoma, iniciada em Alagoas, pelo folclorista Téo Brandão, em seguida, no estado de Pernambuco, por parte do colecionador de arte Abelardo Rodrigues, e pelo estudioso paraibano Ariano Suassuna, que escreveu artigos sobre elas no Diário de Pernambuco (FDR, 2019).

Como pontuado na citação acima - proveniente do fascículo do curso que participamos em 2019, chamado *Formação de Mediadores para Patrimônio*, uma parceria entre a Fundação Demócrito Rocha e a Secretaria de Cultura de Fortaleza - essa concepção de produção autônoma se espalhou por alguns estados nordestinos, o que representou um movimento de valorização dessa arte que se firmava ainda mais entre escritores e os artífices dessa técnica.

No Ceará, encontramos a xilogravura de Abraão Batista (ver figura 63), um poeta, xilogravurista e professor universitário, natural de Juazeiro do Norte. Já escreveu mais de duzentos títulos de cordel<sup>89</sup>. É um dos membros fundadores da Academia Brasileira de Cordel, sediada no Rio de Janeiro.

---

<sup>89</sup> História da literatura de cordel - IPHAN. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=XCWRAfAQvr8&ab\\_channel=Observat%C3%B3riodoPatrim%C3%B4nioCultural](https://www.youtube.com/watch?v=XCWRAfAQvr8&ab_channel=Observat%C3%B3riodoPatrim%C3%B4nioCultural). Acesso em: 8 jun. 2025.

Figura 63 - Xilogravurista Abraão Batista



Fonte: Projeto Prosearte (2025)<sup>90</sup>.

A maior característica do trabalho de Abraão Batista é seu estilo expressionista em suas obras talhadas na madeira. Ele retrata o caju em uma xilogravura chamada *Adão e Eva no Paraíso Chupando Caju* (sem data definida), ver figura 64. É interessante apontar que essa história universal foi lida a partir da fauna e flora cearense e a sua mistura com a figura mítica da cobra, que ao mesmo tempo parece um dragão, que morde um caju (e não a maçã). No chão, caminham tatu, capivara e um cágado (que parece uma tartaruga), no ar uma libélula, uma borboleta e um pássaro. O sol é pontiagudo, o que reforça a imagem da aridez. A árvore central não é um cajueiro, suas folhas lembram o nim, uma árvore que se aclimatou muito bem no Ceará e foi muito cultivada por crescer rápido e conferir boa sombra. Nas bordas da imagem, uma série de cajus adornam Adão e Eva, que cobrem com cajus suas partes íntimas.

---

<sup>90</sup> Xilogravurista Abraão Batista. Disponível em: <https://www.projetoproseartecvdd.com.br/abraao-batista-2/>. Acesso em: 8 jun. 2025.

Figura 64 - Adão e Eva no Paraíso Chupando Cajus



Fonte: Galeria Brasileira (2025)<sup>91</sup>.

Em Pernambuco, o caju aparece muitas vezes nas xilogravuras de José Francisco Borges, conhecido pelo nome artístico de J. Borges (ver figura 65). Foi um xilogravurista, cordelista e poeta que nasceu em Bezerros (PE). Foi descoberto por colecionadores e teve seu trabalho disseminado para outras coordenadas geográficas. Na década de 1970, o escritor uruguaio Eduardo Galeano encomendou o desenho da capa do seu livro *As Palavras Andantes*. Além disso, ilustrou o livro *O lagarto*, do escritor português José Saramago. Expôs suas obras em exposições no exterior em museus (Itália, Espanha, Holanda, Bélgica, México e Argentina), recebeu um prêmio da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) na categoria Ação Educativa/Cultural. O escritor Ariano Suassuna era um grande admirador do trabalho de J. Borges. Em 2005, Borges foi considerado um dos Patrimônios Vivos de Pernambuco.

<sup>91</sup> Adão e Eva no Paraíso Chupando Cajus. Disponível em: <https://galeriabrasileira.com.br/portfolio/abraao-batista>. Acesso em: 8 jun. 2025.

Figura 65 - J. Borges em seu ateliê



Fonte: Folha de Pernambuco (2022)<sup>92</sup>.

J. Borges gostava de retratar o cotidiano do agreste em suas criações, acontecimentos pitorescos da vida, lendas, personagens do folclore e questões políticas. Morreu no ano de 2024, aos 88 anos de idade. Seu legado permanece nas madeiras matrizes de seus desenhos e no fazer artístico de dois de seus filhos que continuam o seu trabalho. O caju aparece em muitas xilogravuras suas, abaixo, na figura 66 e 67 podemos observar a xilogravura *Os Cajueiros* e *Vendedores de Caju*, respectivamente.

---

<sup>92</sup> Exposição inédita de J. Borges chega a São Paulo. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/colunistas/papo-de-primeira/exposicao-inedita-de-j-borges-chega-a-sao-paulo/30384/>. Acesso em: 10 jun. 2025.

Figura 66 - Xilogravura Os Cajueiros



Fonte: Nau Cultural (2025)<sup>93</sup>.

Figura 67 - Xilogravura Vendedores de Caju



Fonte: OBJEKTI Objetos brasileiros (2025)<sup>94</sup>.

<sup>93</sup> Xilogravura Os Cajueiros. Disponível em: [https://naucultural.com.br/loja/j-borges/xilogravura-g-cajueiros/?srsltid=AfmBOoq-d2uABLAUu0ojHyGDws\\_2WFRNpgDfLXMnHIH7SkzLKq3YOPTJ](https://naucultural.com.br/loja/j-borges/xilogravura-g-cajueiros/?srsltid=AfmBOoq-d2uABLAUu0ojHyGDws_2WFRNpgDfLXMnHIH7SkzLKq3YOPTJ). Acesso em: 10 jun. 2025.

<sup>94</sup> Xilogravura Vendedores de Caju. Disponível em: <https://www.objekti.com.br/produto/j-borges-g-vendedores-de-caju-colorida-xilogravura-tubo-355?srsltid=AfmBOopvglQMIx8t92hSVOSpZMBMn1-NDc4ARhqMHKV8cgIzIRQE9xaz>. Acesso em: 10 jun. 2025.

Outra linda xilogravura é a do artista Ciro Fernandes, paraibano que hoje tem moradia fixa no Rio de Janeiro. Desenha desde pequeno e já teve muitas profissões durante a vida. Já morou no Rio Grande do Norte com uma tia, quando jovem, e trabalhou como cobrador de ônibus e soldador. Depois vai para São Paulo ganhar a vida, lá foi operário e pintor de paredes. Em 1961 chega no Rio de Janeiro e sem conhecer ninguém e nem ter familiar, tira o sustento dos seus desenhos, pintando bois em açougues e cartazes de preços dos comércios. Quando, posteriormente, a vida melhora quando ele consegue emprego em uma agência de publicidade como diretor de arte e ilustrador, no Jornal do Brasil e O Globo.

Atualmente, vive da venda de seu trabalho em seu ateliê na Lapa (RJ). Dentro outros trabalhos conhecidos que fez, ilustrou livros de autores como Rachel de Queiroz, Gilberto Freyre, Ferreira Gullar, José Lins do Rego, Ana Maria Machado. Bem como fez capa de disco do cantor Zé Ramalho, em seu álbum *Antologia Acústica*.

Atualmente, tem 83 anos de idade, ver figura 68. É o único ilustrador a receber o Prêmio Machado de Assis da Academia Brasileira de Letras, pelo seu trabalho de ilustração do livro infantil *Cordelinho*, em parceria com o escritor Chico Salles.

Figura 68 - Ciro Fernandes em seu ateliê



Fonte: Ciro Fernandes (2025)<sup>95</sup>.

Em seu *site*, Ciro Fernandes, publiciza seu trabalho. Lá encontramos a xilogravura Colheira de caju. Uma bonita criação artística onde temos a representação das folhas do cajueiro

<sup>95</sup> Ciro Fernandes. Disponível em: <https://www.cirofernandes.com.br/pr%C3%AAmios>. Acesso em: 10 jun. 2025.

se confundindo com as penas dos pássaros que buscam os cajus vermelhos. Um homem colhe cajus e os pássaros também participam dessa colheita, ver figura 69.

Figura 69 - Xilogravura Colheita de caju



Fonte: Ciro Fernandes (2025)<sup>96</sup>.

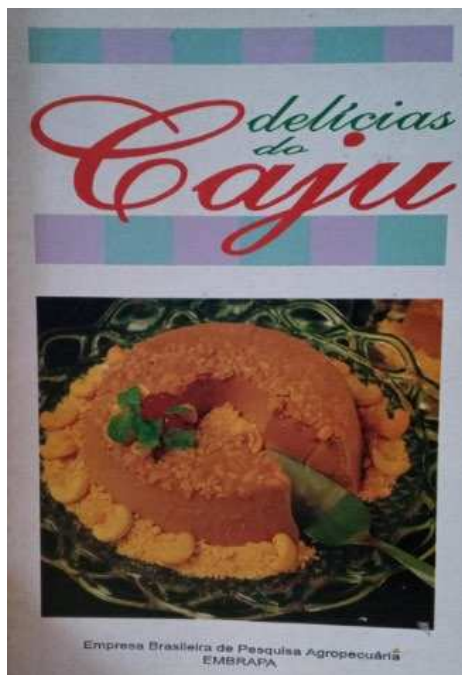
<sup>96</sup> Colheita de caju. Disponível em: <https://www.cirofernandes.com.br/product-page/colheita-1>. Acesso em: 10 jun. 2025.

#### 4.5 Caju na gastronomia

No quesito Gastronomia, o caju é multifacetado e agrega inúmeros sabores e saberes em volta do ato culinário. Pela castanha e pelo pedúnculo origina muitas criações. Suco, sorvete, picolé, doces, pizza, cajuína, vinho, licor, espumante, queijo, leite, manteiga, bolo, farinha, hambúrguer, mel, rapadura, kombucha, cachaça, pavês, caipirinha etc.

No Ceará, uma ação pioneira de sistematização de um cardápio heterogêneo de produtos derivados do caju foi promovida pelo empresário do ramo da cajucultura Jaime Tomás de Aquino. Em uma parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária (EMBRAPA), Jaime patrocinou o livro *Delícias do Caju*, lançado em 1994 (ver figura 70), que teve a coordenação da nutricionista Miranice Gonzaga Sales (professora da Universidade Federal do Ceará) e pela engenheira de alimentos Deborah dos Santos Garruti (pesquisadora da EMBRAPA). A publicação demonstrou as potencialidades do caju através de cento e setenta e seis receitas, divididas em: bebidas, pães e biscoitos, salgados, doces e sobremesas, bolos e tortas e receitas internacionais (China, Continental, Estados Unidos, Índia e Portugal).

Figura 70 - Livro *Delícias do Caju*



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

No ano seguinte, em 1995, a apresentadora Regina Casé entrevistou Jaime Aquino, em sua empresa de castanhas Cione, em Fortaleza/CE. No episódio cajueiro do Programa *Um Pé de Quê?* (ver figura 71), do Canal Futura, Regina nos brindou com uma verdadeira aula

sobre o cajueiro. A intenção do programa é divulgar sobre a flora brasileira, investigando as relações humano-ambientais e a cultura que se cria em torno da árvore e seus derivados.

Figura 71 - Regina Casé entrevista Jaime Tomás de Aquino



Fonte: Programa Um Pé de Quê? - YouTube (2025)<sup>97</sup>.

Agora mostraremos alguns pratos brasileiros onde o caju se faz presente. Iniciaremos com o cajuzinho, uma receita original e ancestral, do tempo em que o brigadeiro e nem o pistache reinavam. O cajuzinho era rei, contudo, hoje é uma das receitas que estão sendo quase esquecidas. Segundo relatos de estudiosos da alimentação, dizem que a receita original era feita com a polpa do caju mais farinha de mandioca, castanha de caju e mel. Posteriormente, esses ingredientes foram substituídos por amendoim, leite condensado e chocolate em pó. Restando apenas o formato de caju, mas que dele não tem absolutamente nada. Um verdadeiro apagamento cultural da receita. Por isso, da importância do registro das receitas, que são histórias contadas por ingredientes. Ver o cajuzinho na figura 72.

<sup>97</sup> Cajueiro – Um Pé de Quê? Disponível em:

[https://www.youtube.com/watch?v=dLiyI5p0wkY&ab\\_channel=UmP%C3%A9deQu%C3%AA%3F](https://www.youtube.com/watch?v=dLiyI5p0wkY&ab_channel=UmP%C3%A9deQu%C3%AA%3F). Acesso em: 11 jun. 2025.

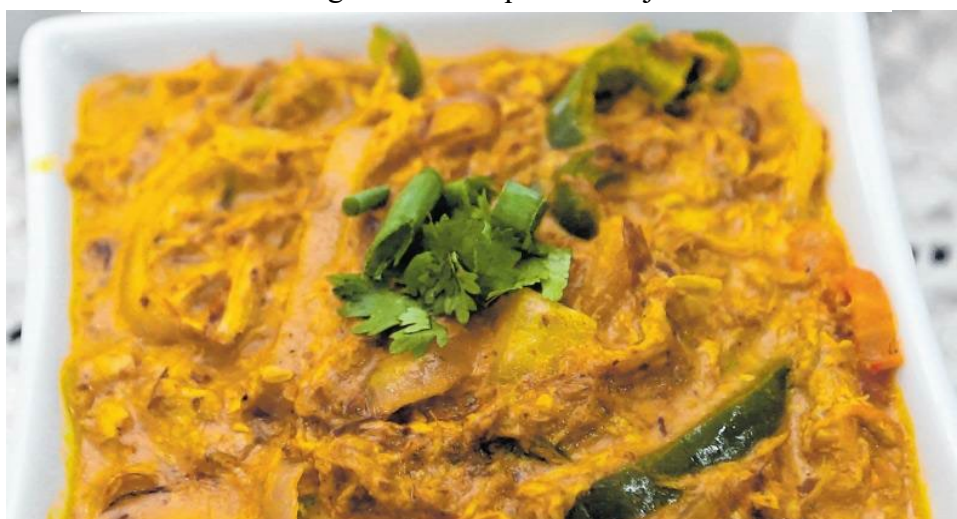
Figura 72 - Cajuzinho



Fonte: Vogue Globo (2022)<sup>98</sup>.

Um segundo prato é a moqueca de caju, que por não ter nenhum tipo de carne vermelha ou branca, agrada o paladar das pessoas vegetarianas. A receita tem a mistura a “carne” do caju, tomate e pimentão, leite de coco, sal, suco de limão, cebola e azeite, sal e coentro a gosto. Ver figura 73.

Figura 73 - Moqueca de caju



Fonte: Diário do Nordeste (2023)<sup>99</sup>.

<sup>98</sup> Cajuzinho. Disponível em: <https://vogue.globo.com/Vogue-Gente/noticia/2022/01/cajuzinho-receita-original-e-ancestral.html>. Acesso em: 11 jun. 2025.

<sup>99</sup> Moqueca de caju. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/estilo-de-vida/culinaria/moqueca-de-caju-confira-receita-do-prato-1.3359592>. Acesso em: 11 jun. 2025.

Um terceiro exemplo é a caipirinha de caju e mel. Uma bebida simples e saborosa feita pela combinação de cachaça, cajus maduros, pedras de gelo, açúcar e mel. Ver figura 74.

Figura 74 - Caipirinha de caju e mel



Fonte: Estadão (2025)<sup>100</sup>.

Outro prato saboroso é a frigideirada de maturi. Maturi é o nome que se dá à amêndoa de caju retirada ainda quando a castanha está verde, como se pode ver na figura 75. É um processo que exige cuidado, pois a casca solta um óleo (LCC) que causa queimaduras na pele. Portanto, exige o uso de luvas e uma faca com ponta fina para facilitar o processo. Essa receita foi imortalizada na obra *Tieta do Agreste*, do escritor baiano Jorge Amado, onde a personagem Tieta prepara uma frigideirada de maturi.

---

<sup>100</sup> Caipirinha de caju e mel. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/receita/caipirinha-de-caju-e-mel/>. Acesso em: 11 jun. 2025.

Figura 75 - Maturi



Fonte: Agro2.0 (2019)<sup>101</sup>.

A torta de maturi, é uma receita exige os seguintes ingredientes: azeite, alho socados com sal, cebola picada, maturi, camarão seco, água, coentro picado, leite de coco, ovos, farinha de mandioca e rodelas de cebola roxa, pimentão e tomate a gosto, ver figura 76.

Figura 76 - Frigideirada de maturi



Fonte: Estadão (2025)<sup>102</sup>.

<sup>101</sup> Maturi: a castanha de caju verde que é iguaria na culinária nordestina. Disponível em: <https://www.agro20.com.br/maturi/>. Acesso em: 11 jun. 2025.

<sup>102</sup> Frigideirada de maturi. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/receita/frigideira-de-maturi/>. Acesso em: 11 jun. 2025.

Na culinária indiana, a castanha é muito presente. **Kaju Katli** é um doce muito tradicional na Índia, feito basicamente com castanhas de caju e açúcar, e que pode levar especiarias e frutos secos. É um doce apreciado em ocasiões especiais, sendo comum a sua oferta como presente em casamentos e festas religiosas. O nome do doce é formado por duas palavras, *kaju*, que em Hindi significa caju, e *katli*, que se refere ao formato plano e fino do doce. Esse mesmo doce também pode ser chamado de **Kaju Barfi** e contém a adição de alguns outros ingredientes, como a manteiga ghee ou água de flores (essência aromática extraída da destilação das pétalas de flores, e que na culinária é muito utilizada para perfumar e dar ressaltar o sabor do prato). Ambos os doces podem ser decorados com um papel fininho e comestível de cor prateada ou dourada, é uma folha chamada vark. O Kaju Katli ou Kaju Barfi ocupam um lugar central da doçaria indiana e também fazem presença no Diwali<sup>103</sup>, uma festa religiosa hindu que dura cinco dias e é conhecida como o Festival das Luzes.

Mais de um bilhão de hindus, sikhs, jainistas e budistas em todo o mundo celebram o Diwali, o festival das luzes. A festa é uma das mais populares da Índia, mas também é celebrada no Nepal, Malásia, Fiji e outros países com grandes diásporas no sul da Ásia (CNN Brasil, 2024).

O Diwali marca feriado no calendário dos países onde acontece e simboliza um período de prosperidade e muita luz, por isso, a festa é tão iluminada e as comidas tão diversas e coloridas. O formato tradicional do Kaju Katli ou Kaju Barfi é em losango, mas podemos encontrá-los com outras apresentações, assim como misturados a outros sabores como o chocolate, baunilha, flores etc (ver figura 77).

---

<sup>103</sup> Conheça o Diwali, o festival das luzes realizado na Índia. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/lifestyle/conheca-o-diwali-o-festival-das-luzes-realizado-na-india/#:~:text=As%20pessoas%20acordam%20cedo%20para,e%20diyas%20e%20prepararam%20doces.&text=O%20terceiro%20dia%20do%20festival,e%20se%20deliciar%20com%20doces>. Acesso em: 22 jan. 2025.

Figura 77 - Doce Kaju Katli ou Kaju Barfi



Fonte: A – Kaju Katli, Flora Zone (2024) e B – Kaju Barfi, Sampoorna Ahara (2024)<sup>104</sup>.

Agora sobre uma bebida feita a partir do caju e apreciada na Índia é o Feni, um destilado de caju produzido no estado de Goa (localizado no litoral oeste e banhado pelo Mar Árabe) e que tem despertado o interesse de mixologistas (profissionais que se especializam na técnica de misturar ingredientes para criar coquetéis, também chamado de *bartenders*) da Ásia e de outros lugares do mundo.

O nome tradicional dessa bebida é Feni, que em sânscrito significa espuma (por causa das bolhas que se fazem quando ela é agitada), e uma das marcas com maior reputação no país é a *Cazulo*, que significa vagalume. Para os fabricantes da bebida, ao consumir a *Cazulo*, a pessoa desperta uma sensação de aquecimento que irradia brilho, remetendo ao inseto brilhante (MixologyNews, 2023)<sup>105</sup>.

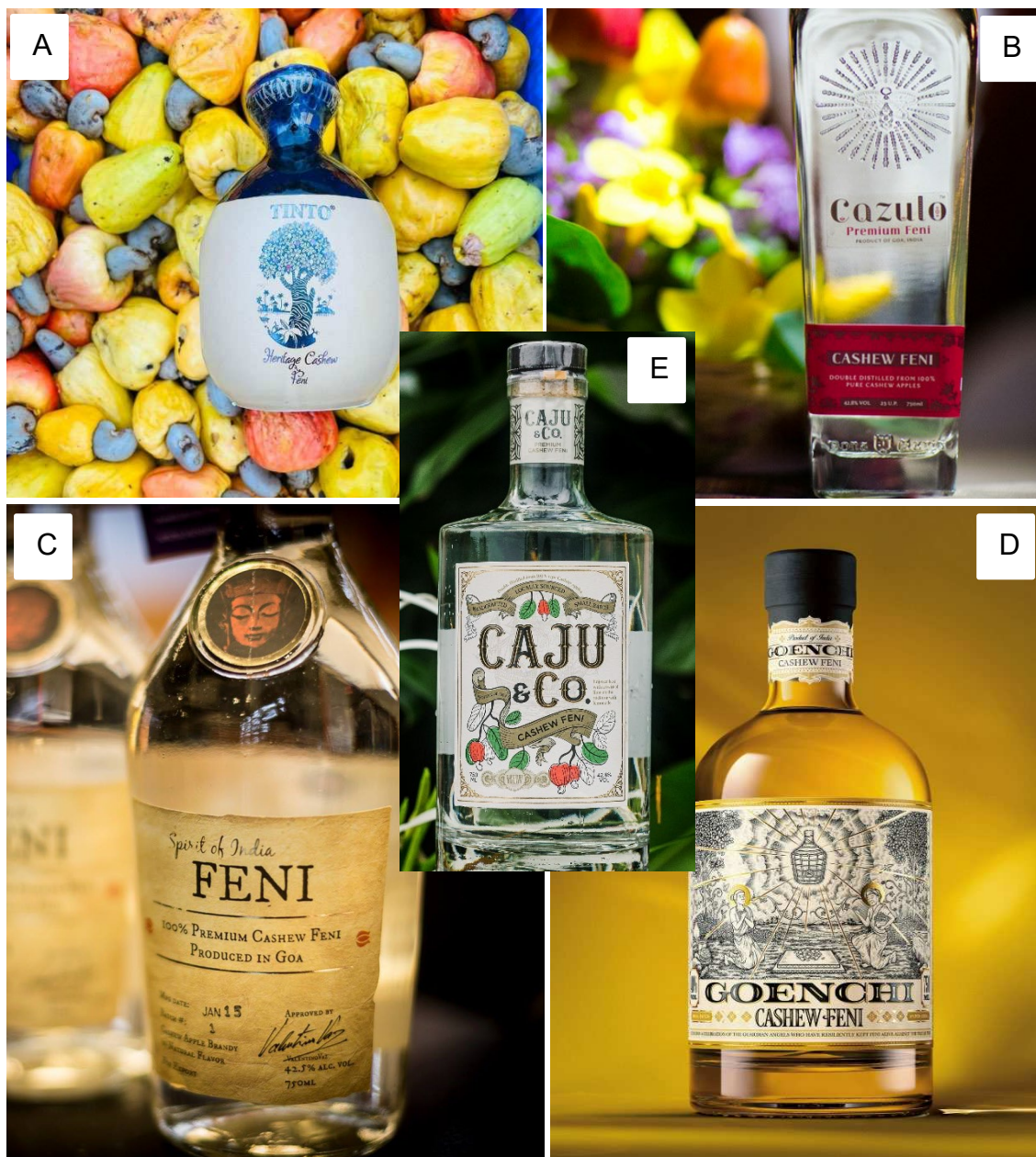
O Feni é uma bebida antiga, que tem aproximadamente quatrocentos anos. O Feni pode ser feito a partir do caju (suco) ou do coco (retira-se o *toddy*, que é a seiva da flor do coqueiro), árvores abundantes no estado. Goa foi colônia de Portugal<sup>106</sup> de 1510 até a década de 1960, o que revela a influência portuguesa na aclimação do cajueiro em terras orientais. Várias empresas produzem o Feni, abaixo figura 78 podemos ver algumas marcas.

<sup>104</sup> Disponível em: <https://www.florazone.com/send-sweets/Kaju-Barfi-PI440> e <https://sampoornaahara.com/products/kaju-elaichi-barfi-200g>. Acesso em: 22 jan. 2025.

<sup>105</sup> Feni, o destilado de caju da Índia tem despertado o interesse do mundo. Disponível em: <https://mixologynews.com.br/04/2023/bebidas/feni-destilado-caju-go/#:~:text=O%20nome%20tradicional%20dessa%20bebida.a%20Cazulo%2C%20que%20significa%20vagalu me>. Acesso em: 22 jan. 2025.

<sup>106</sup> Goa: uma identidade diferente da indiana justificaria a condição colonial? Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/viaatlantica/article/view/50765/54869>. Acesso em: 22 jan. 2025.

Figura 78 - Feni de caju



Fonte: A – Feni da marca Tinto<sup>107</sup>, B – Feni da marca Cazulo<sup>108</sup>, C – Feni da marca Spirit of India<sup>109</sup>, D – Feni da marca Goenchi<sup>110</sup> e E – Feni da marca Caju & Co.<sup>111</sup>

É interessante pontuar que a produção do Feni de coco é mais antiga que a do Feni de caju, e que a árvore coqueiro produz o ano todo e o cajueiro é sazonal. Duas bebidas com dinâmicas de produção diferenciadas de acordo com a oferta da matéria-prima. Uma curiosidade interessante que encontramos na pesquisa foi que Goa, através do Feni, vem

<sup>107</sup> Disponível em: <https://www.entraveller.in/story/6-feni-brands-to-bring-back-from-go/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

<sup>108</sup> Disponível em: <https://cazulofeni.com/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

<sup>109</sup> Disponível em: <https://www.facebook.com/SpiritofIndiaFeni/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

<sup>110</sup> Disponível em: <https://www.goenchi.com/cashewfeni/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

<sup>111</sup> Disponível em: <https://cajuandco.com/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

tentando promover um turismo gastronômico (ver figura 79) através da visitação aos locais onde a bebida é produzida. Permitindo ao visitante conhecer a história do Feni e a degustação combinada de coquetéis e lanches goeses.

Figura 79 - Turismo gastronômico da Tinto Heritage Feni



Fonte: Tinto Heritage Feni (2024)<sup>112</sup>.

Outro exemplo de imersão na cultura do Feni, é a proposta trazida pela empresa Cazulo. Que promove a visita à plantação de cajueiros e coqueiros, ao processo produtivo da bebida e posteriormente uma degustação gastronômica das variações do Feni e de pratos da culinária local. Na figura 80 abaixo, montamos um pequeno esquema sintético da produção da bebida até a finalização do percurso gastronômico: comes e bebes.

<sup>112</sup> Disponível em: [https://www.instagram.com/tinto\\_feni/reel/DCnuLgGJ4n5/](https://www.instagram.com/tinto_feni/reel/DCnuLgGJ4n5/). Acesso em: 22 jan. 2025.

Figura 80 - Esquema da produção do Feni na Fazenda Cazulo



Fonte: A – Colheita do caju, B – Transporte, C – Retirada da castanha, D – Pisoteamento do caju, E – Utilização de peso para extração maior do suco, F – Suco do caju indo para a vasilha de cerâmica fermentar, G – Processo de dupla destilação (na primeira destilação o líquido se chama Urrack, na segunda destilação vira o Feni), H – O líquido irá descansar em garrações de vidro por até dois anos (processo de envelhecimento), I – Após o descanso do Feni, as garrafas receberão o selo e o conteúdo, J – Feni engarrafado e pronto para ser comercializado, K – Coquetel de Feni, L – Experiência gastronômica. Fazenda Cazulo (2024)<sup>113</sup>.

<sup>113</sup> Disponível em: <https://www.instagram.com/fazendacazulo/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

O processo de fabricação do Feni é predominantemente artesanal, contudo, tem crescido o número de empresas com interesse na produção em larga escala. O que destoa da relação de produção tradicional característica de Goa, fortemente manual e comunitária. Vista como uma bebida nativa pela grande maioria dos habitantes goeses, o Feni tem chamado a atenção de novos públicos, devido às combinações de ingredientes diferenciados na criação de coquetéis e engarrafamento mais atrativo, disputando com bebidas alcoólicas estrangeiras.

No ano de 2009 o Feni recebeu o certificado de Indicação Geográfica (IG) - uma proteção concedida a um produto ou serviço, onde suas qualidades estão diretamente atreladas à sua origem geográfica. Portanto, o Feni legítimo só provém do território de Goa. Outras bebidas conhecidas no mundo também possuem essa resguarda das IG's, como é o caso do Cognac e da Champagne (França), da Tequila (México), do Scotch (Escócia), do Saquê (Japão) e da Cachaça (Brasil).

Não podemos esquecer que o Feni é uma bebida indígena, produzida antes mesmo da chegada da colonização portuguesa na Índia. Antes dos invasores chegarem, o Feni de coco já fazia parte da cultura alimentar indígena local. O caju chega com os portugueses e logo depois um novo sabor e cheiro começam a habitar Goa. O Feni possui uma representatividade tão elevada na cultura goense que além da IG, tem começado um debate entre vários agentes envolvidos na cadeia produtiva do Feni sobre a consideração deste como bebida de *Heritage Spirit* (Espírito Patrimonial), afinal, estamos falando de uma bebida que tem mais de quatrocentos e cinquenta anos de história<sup>114</sup>.

Na culinária haitiana temos um prato onde as castanhas de caju figuram. É o chamado *manman poul ak nwa* (galinha com castanha de caju), onde são acrescentadas pimentas e ervas (ingredientes muito comuns na culinária local), ver figura 81. Vale lembrar que no Haiti, o cajueiro também faz parte da paisagem e, conseqüentemente, da gastronomia do país centro-americano.

---

<sup>114</sup> Disponível em: <https://rumporter.com/en/feni-the-indian-spirit/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

Figura 81 - Manman poul ak nwa (galinha com castanha de caju)



Fonte: Explores Kitchen (2025)<sup>115</sup>.

Em Belize, também país da América Central, temos o Festival do Caju, em *Crooked Tree Village* (Vila da Árvore Torta – segundo o que contam, tem esse nome por ter uma grande árvore torta de Pau-Brasil), uma comunidade conhecida pelos seus cajueiros e pelo seu santuário de vida selvagem (com lagoas, riachos, pântanos de madeira, florestas, savanas e diversas espécies de aves) e com muitos resquícios de populações indígenas que ali habitaram. É um local turístico em Belize e é onde o Festival do Caju ajuda a movimentar a economia local. São produzidos doces de caju, vinho, compotas, bolos, tortas etc. A perspectiva comunitária é o modo de vida que ali se configura. Ver figura 82 e 83.

---

<sup>115</sup> Manman poul ak nwa (galinha com castanha de caju). Disponível em: <https://explorers.kitchen/recipes/mains/manman-poul-ak-nwa-haitian-cashew-chicken/>. Acesso em: 22 jan. 2025.

Figura 82 - Festival do Caju



Fonte: Travel Belize (2025)<sup>116</sup>.

Figura 83 - Informativo sobre o Festival do Caju



Fonte: YouTube (2025)<sup>117</sup>.

Na culinária do Vietnã, o caju aparece através da amêndoa da castanha, no preparo chamado bolinho vietnamita (uma mistura de legumes envolvidos por uma massa leve), que se come acompanhado de um molho. O recheio do bolinho tem ovo, legumes e castanhas e manga,

<sup>116</sup> Festival do Caju em Belize. Disponível em: <https://www.travelbelize.org/br/event/cashew-festival-agricultural-show/>. Acesso em: 22 jun. 2025.

<sup>117</sup> Cashew Land - Where Did Crooked Tree Get its Name? Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=17XcswRfda4&ab\\_channel=GreaterBelizeMedia%7CGBM](https://www.youtube.com/watch?v=17XcswRfda4&ab_channel=GreaterBelizeMedia%7CGBM). Acesso em: 22 jun. 2025.

alho, coentro, cebola picada, gengibre, suco de limão, molho shoyo, gergelim torrado, pepino e pimenta. Ver figura 84.

Figura 84 - Bolinho vietnamita



Fonte: G1 (2019)<sup>118</sup>.

São inúmeras as receitas que possuem o caju na sua feitura. Nosso objetivo aqui não foi esgotar o cardápio, mas fazer uma breve apresentação das comidas e bebidas que conseguimos encontrar em nossas pesquisas. O pedúnculo do caju, por ser mais perecível, geralmente, está nas receitas dos países que possuem plantações de cajueiro, exceto quando compõe bebidas destiladas ou que tenham passado pelo processo de pasteurização. Já a amêndoa da castanha de caju, possui um raio de alcance maior e se transmuta e mistura em variadas composições.

As comidas e bebidas são como pequenos monumentos, criações artísticas do cotidiano que são arquitetadas com ingredientes, utensílios, saberes, histórias e habilidades. São monumentos efêmeros, cuja existência material é digerida, assimilada, incorporada no ser que se alimenta. Pequenos monumentos deglutidos em questão de minutos ou horas. A cozinha, enquanto espaço de criação, acontece por meio do “[...] caráter multiplicante, ramificante e fragmentário da cultura” (Pinheiro, 2009, p. 12). Fato esse que reforça o signo caju como um

---

<sup>118</sup> Rolinho vietnamita com molho tradicional. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/santos-regiao/culinaria-013/noticia/2019/01/25/rolinho-vietnamita-com-molho-tradicional-e-pratico-leve-e-saudavel-aprenda.ghtml>. Acesso em: 22 jun. 2025.

alimento com potencial culinário, artístico, musical e literário das invenções de seus artífices (cozinheiro, cantor, xilógrafo, escritor etc). Afinal, “Tudo que é macro é micro e tudo o que é externo é interno, desde que bem bordado, tecido no mosaico, por tensões em suspensão” (Pinheiro, 2009, p. 13). A vida, assim, é esse mosaico onde os monumentos efêmeros da alimentação também se tornam grandes em sentidos, significados e identidades. A paisagem cajueira se faz mais rica e complexa quando se permite ser mestiça.

Partimos da concepção de que a mestiçagem cultural – enquanto processo que possibilita a incorporação de distintos elementos para a conformação de algo – acontece com o caju e o cajueiro. O encontro, o imbricamento, a mistura e o diálogo das linguagens do caju e do cajueiro os conformam geograficamente como signos em ebulição. A mestiçagem da paisagem a partir do caju e do cajueiro acontece quando ele pode ser mais que fruta e árvore, e adentra em meandros de densidade simbólica e afetiva (gastronomias, imagéticas, sonoridades e literaturas). Acontece uma verdadeira incorporação/apropriação antropofágica do caju/cajueiro e de tudo aquilo que eles convocam.

A **apropriação** se define [...] pelo direito e a capacidade de **fazer nossos** os modelos e teorias que venham de onde vierem geograficamente e ideologicamente. O que implica não somente a tarefa de **encaixar** mas também aquela arriscada e fecunda de **redesenhar** os modelos para que **caiba** nossa heterogênea realidade, com a consequente e inapelável necessidade de fazer leituras oblíquas desses modelos, leituras “fora do lugar”, a partir de um lugar diferente daquele em que foram escritos (Martín-Barbero, 2002, p. 17 apud Pinheiro, 2009, p. 20, grifos do autor).

A partir da citação do autor, podemos corroborar que em cada cultura o caju é apropriado diferentemente, são construídos modos distintos de incorporação/apropriação, fazer o que veio de fora ser de dentro e fazer o que é de dentro múltiplo. Por meio da ação de encaixar e redesenhar para fazer caber, novas geografias são criadas e novos tempos também, logo, o espaço-tempo é diferente, mesmo estando conectados a um elemento comum que é o caju/cajueiro. O tempo de caju vai para além do elemento climatológico (da safra) e alcança as variantes culturais, sociais, políticas, econômicas e ambientais de cada lugar onde acontece, por isso, são tão ricas e diversas.

#### 4.6 Síntese dos trabalhos de campo para compreender o signo caju

Durante a realização dos trabalhos de campo, buscamos investigar como o signo caju se apresentava na paisagem e quais conteúdos históricos e geográficos eles traziam.

Algumas entrevistas foram presenciais, outras virtuais através do *Google* formulário. Através das distintas cajualidades que encontramos, aplicamos as entrevistas semiestruturadas com foco em **onze tópicos reveladores**: *localização* (de onde se fala), *identificação* (como o entrevistado se define em suas atividades sociais e profissionais), *percepção* (o que o caju representa/significa para a pessoa), *criatividade* (em que produto/serviço o caju foi transformado), *matéria-prima* (quais materiais foram utilizados para essa transformação), *usos* (qual a finalidade do produto), *conflitos/superações* (quais dificuldades e superações foram encontradas no processo criativo), *parcerias* (colaboradores internos e externos), *tradição* (inspirações e referências a partir de outras pessoas/cultura), *inovação* (o que foi inserido no processo criativo e que é novidade), *autenticidade* (personalização do produto e marca de uma assinatura própria) e *comunicação* (meios de divulgação do produto/serviço).

Em Juazeiro do Norte, encontramos um vendedor ambulante de água e castanhas de caju, em frente ao Museu do Padre Cícero (ver figura 85).

Figura 85 - Mosaico Vendedor de amêndoas de castanhas de caju



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Antes de conversarmos com ele, é possível escutar a sua voz de longe dizendo: Olha a castanha torrada, olha a água geladinha, olha a água”. “Bem novinha e bem torradinha. Olha a castanha de 5, 10, 20 e 30”. O movimento deromeiros indo e vindo na rua era frenético, afinal,

estávamos na rua do Museu do Padre Cícero, local de intensa visitação. Chamarei o primeiro entrevistado pela forma como ele se identifica: microempreendedor de castanha.

Quadro 8 - Vendedor de amêndoas de castanha de caju

Localização	De onde você está falando? Juazeiro do Norte
Identificação	Como você se define em suas atividades sociais e profissionais? Microempreendedor de castanha, água, hortifruti
Percepção	Para você, o que o CAJU representa/significa? Meu sustento
Criatividade	Em que PRODUTO/SERVIÇO você transformou o caju? Em castanha em pacotes, eu já compro ela pronta
Matéria-prima	Quais materiais foram utilizados para essa transformação? Castanhas e embalagens
Usos	Essa sua criação serve para quê? Qual o objetivo? Comer
Conflitos/ superações	<p>Que dificuldades encontrou neste processo e como elas foram superadas? Repressão do poder público. Para os poderes públicos, de alguma forma o trabalho informal ele é criminalizado. O trabalhador informal de alguma forma ele é tratado como bandido e como vagabundo. Essa é a realidade. Entendeu? Diante da sociedade e de um Brasil que a gente tem mais de 60% da população no trabalho informal e a gente é considerado como se a gente não tivesse, não fazemos parte da nossa economia. Porque na verdade o trabalho informal, eu pago, eu pago os meus impostos, você paga o seu. Mas diante das nossas leis, o trabalhador informal é um inútil porque não existe lei nenhuma que beneficie a gente.</p> <p>Um exemplo aqui, a fiscalização já me botou para andar umas 10 vezes porque eu tô ocupando o espaço público. Essa é a realidade. Eu cheguei aqui 6h da manhã.</p> <p>Eu supero a fiscalização fingindo que não tá ali porque se você for alimentar mesmo minha amiga, dá BO. Você vê, o poder público coloca uma secretaria para prender e perseguir trabalhador. Essa é a realidade, entendeu?</p> <p>Existe o trabalho informal que é esse que ele tem a lojinha dele aqui, mas você vê, de alguma forma ele é camelô. Aonde tá as coisas dele? Na calçada. Entendeu? Mas como ele pagou lá dentro, ele pode botar aqui fora. Mas ou menos assim, manda quem pode, obedece quem tem juízo. É mais ou menos assim que funciona. Nosso Brasil é um país corrupto, filho da puta!</p>
Parcerias	Que colaboradores internos e externos você destaca em suas atividades? Parceria é comprar. A minha vem no Rio Grande do Norte porque a qualidade da castanha de lá é melhor. Mas a do Ceará é boa também. Mas a do Rio Grande do Norte é diferenciada.
Tradição	Do que você faz, tem algum elemento que você se inspirou em alguém ou algo? Quais são suas referências? Eu comecei a vender porque foi o que tinha.
Inovação	Qual a novidade/originalidade que você inseriu na sua criação? A novidade é o vendedor né? Que é 99% do negócio né?
Autenticidade	<p>Como você personaliza seu produto, deixando sua “assinatura”? Aquela que quando a gente olha sabe que foi você quem fez? A divulgação é o gogó. No comércio informal, o que se destaca mais é o que vende mais porque aqui é agente que faz o próprio salário. Mas é sério, amiga. Vou falar um negócio para você: trabalhador informal, você que faz pesquisa, você pode analisar que é mais de 50% no Brasil, e a gente não tem uma filha da puta duma lei que ajuda a gente, véi! Só doente com isso, pode acreditar, véi! Não tem uma lei que beneficie o trabalhador informal.</p> <p><b>Eu: Mas tem aquele negócio do Sebrae que é do MEI né?</b></p>

	Eu tenho MEI. Se chegar o cara aqui, ele me tira e se eu falar merda ele dá na minha cara e leva a minha mercadoria. O MEI não serve para nada. Eu sou microempreendedor, tenho minha empresa, tenho firma. Quase todos os trabalhadores informais tem, mulher! Mas isso daí não garante nada para gente não, ao contrário, garante para o governo. Chega aqui, olha! Vá andar, eles manda né? Manda quem pode, obedece quem tem juízo.
Comunicação	Como você divulga o seu trabalho e vende os seus produtos e serviços? É no gogó amiga. Se essa tua pesquisa ajudasse em algo, seria bom. Mas não vai ajudar a mudar isso aqui não.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Ao lermos as respostas do primeiro entrevistado, compreendemos que o microempreendedor da castanha transforma o signo caju em produto comercial, empregado para alimentar. É o seu sustento de vida, que depende das suas táticas de venda e propaganda à base da garganta (que ele chama gogó). O seu trabalho informal ocasiona algumas desavenças na ocupação do espaço público da rua, em Juazeiro do Norte. Ele disse que: “[...] a fiscalização já me botou para andar umas 10 vezes porque eu tô ocupando o espaço público. Essa é a realidade. Eu cheguei aqui 6h da manhã”. E ainda afirma que: “Se essa tua pesquisa ajudasse em algo, seria bom. Mas não vai ajudar a mudar isso aqui não”.

Outra entrevista foi com uma comerciante de tecidos de decoração para casa, que vende seus produtos na feira de artigos religiosos, ao lado da EMEIF Padre Cícero. Vou chama-la aqui de comerciante de tecidos de decoração para casa (ver figura 86 e 87).

Figura 86 - Bordados vendidos



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Figura 87 - Fachada da barraca



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Quadro 9 - Comerciante de tecidos de decoração para casa

<b>Localização</b>	De onde você está falando? Praça do memorial
<b>Identificação</b>	Como você se define em suas atividades sociais e profissionais? Comerciante de tecidos de decoração para casa
<b>Percepção</b>	Para você, o que o caju representa/significa? O caju é bom para tudo, suco, doce e ele entra no artesanato. Tem também a cajuína São Geraldo
<b>Criatividade</b>	Em que produto/serviço você transformou o caju? Artesanato
<b>Matéria-prima</b>	Quais materiais foram utilizados para essa transformação? Tecido, linha, agulha
<b>Usos</b>	Essa sua criação serve para quê? Qual o objetivo? Pano de prato, pano para cobrir copos, caminho de mesa.
<b>Conflitos/ superações</b>	Que dificuldades encontrou neste processo e como elas foram superadas? O custo da linha. As bordadeiras não estão querendo mais fazer os bordados porque a linha tá cara. Eu só ganho um real na venda de cada pano. Mas não dá pra deixar de fazer porque o povo gosta, vem atrás.
<b>Parcerias</b>	Que colaboradores internos e externos você destaca em suas atividades? Eu compro das bordadeiras daqui de Juazeiro do Norte e eu vendo.
<b>Tradição</b>	Do que você faz, tem algum elemento que você se inspirou em alguém ou algo? Quais são suas referências? Eu comecei a vender aqui nessa feira porque foi a oportunidade que apareceu.
<b>Inovação</b>	Qual a novidade/originalidade que você inseriu na sua criação? Eu só vendo mesmo.
<b>Autenticidade</b>	Como você personaliza seu produto, deixando sua “assinatura”? Aquela que quando a gente olha sabe que foi você quem fez? Quem faz as artes dos panos são as bordadeiras. Eu vendo e o pessoal gosta.
<b>Comunicação</b>	Como você divulga o seu trabalho e vende os seus produtos e serviços? Quem divulga o nosso trabalho aqui é o André Cariri, ele divulga tudo daqui do Juazeiro do Norte. Ele tem um canal no <i>YouTube</i> . Ele divulga os produtos que eu tenho.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

O signo caju é aqui um produto comercial também, empregado para decorar. Um signo mobilizado por tecidos, agulhas e linhas. A comerciante não é a artesã que faz os bordados, ela apenas os vende. Ela enfatiza que: “Eu comecei a vender aqui nessa feira porque foi a oportunidade que apareceu” e que o seu trabalho é divulgado por um influenciador local através do *YouTube*.

Um terceiro entrevistado foi um empresário do ramo de picolé e sorvete (ver figura 88). O encontrei na Exposição Centro Nordestina de Animais e Produtos Derivados (Expocrato), o maior evento agropecuário do norte-nordeste, que acontece na cidade do Crato, vizinha a Juazeiro do Norte (CE).

Quadro 10 - Empresário do ramo de picolé e sorvete

<b>Localização</b>	De onde você está falando? Expocrato
<b>Identificação</b>	Como você se define em suas atividades sociais e profissionais? Empresário/vendedor/desenvolve picolé e sorvete
<b>Percepção</b>	Para você, o que o CAJU representa/significa? Valorizar as coisas da região. Usar o que tá disponível. Que tá enraizado. O caju é uma fruta que quando tá seco, a gente vai lá. É uma coisa que tá dentro da nossa cultura de consumo. Tudo do caju é bom.
<b>Criatividade</b>	Em que PRODUTO/SERVIÇO você transformou o caju? Em picolés e sorvete.
<b>Matéria-prima</b>	Quais materiais foram utilizados para essa transformação? Castanha torrada para o picolé e sorvete e polpa para o picolé.
<b>Usos</b>	Essa sua criação serve para quê? Qual o objetivo? Alimentação. Eu tenho público de várias classes sociais. Meus produtos não tem saborização artificial.
<b>Conflitos/ superações</b>	Que dificuldades encontrou neste processo e como elas foram superadas? Com o caju eu não tive dificuldade para desenvolver os produtos. Com a castanha é que a dificuldade é o preço caro. Eu tô na terra do caju onde tem a castanha. Mas se eu for para São Paulo, eu vou pagar mais barato. Castanha é um commodity, o mercado fora paga melhor. O caju eu sempre compro para as poupas, é mais fácil. Compro por um preço que ainda dá. Mas a castanha é a primeira vez que compro de fora, é o jeito. É também a primeira vez da nossa empresa da Expocrato.
<b>Parcerias</b>	Que colaboradores internos e externos você destaca em suas atividades? Parcerias internas são os vendedores de caju de Missão Velha, Barbalha, Juazeiro do Norte, Lavras da Mangabeira. Eles me fornecem vários tipos de polpa. E a castanha eu também compro no mercado local de Juazeiro do Norte. A castanha do mercado já vem de um fornecedor maior, e não exatamente da agricultura familiar.
<b>Tradição</b>	Do que você faz, tem algum elemento que você se inspirou em alguém ou algo? Quais são suas referências? Eu pensei em um negócio que valorizasse as nossas riquezas regionais. Desenvolver um produto para o turismo religioso. Valorizar o turista que reavivar a importância do Padre Cícero para a nossa história. O legado que ele deixou na educação, economia. Vejo o Padre Cícero como um todo. O objetivo maior é reavivar a importância do nosso patriarca e oferecer um bom produto para quem vem para a nossa região.
<b>Inovação</b>	Qual a novidade/originalidade que você inseriu na sua criação? A inovação tá em oferecer um produto que não tem um idêntico na região. É bem diferenciado dos outros. Não tem saborizantes, emulsificantes. É um produto mais natural.
<b>Autenticidade</b>	Como você personaliza seu produto, deixando sua “assinatura”? Aquela que quando a gente olha sabe que foi você quem fez?

	A marca Meu Padim, é da empresa Blitzsorvetes. Eu pretendo desenvolver várias linhas de produtos. Por exemplo, tenho um picolé sazonal, que é o de cajarana.
Comunicação	Como você divulga o seu trabalho e vende os seus produtos e serviços? Eu tentei fazer uma coisa alegre e respeitosa. Fiquei preocupado com a reação das pessoas quando fiz a minha marca com a imagem do Padre Cícero. O pessoal aceitou bem. Tive receio que o povo iria achar que eu estava brincando com a figura de Padre Cícero. O pessoal acolheu de forma carinhosa. Divulgo muito pela rede social do Instagram e <i>Whatsapp</i> . Faço um preço de atacado, isso é mais marketing do que uma venda si.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Figura 88 - Mosaico marca Meu Padim



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

A partir do signo caju o entrevistado o transforma em picolé e sorvete. Através de ingredientes e habilidades culinárias cria o seu produto comercial comestível, que não possui saborização artificial. A caju que ele utiliza vem de vendedores das cidades vizinhas como Missão Velha, Barbalha, Lavras da Mangabeira e Juazeiro do Norte. Segundo o comerciante:

Eu pensei em um negócio que valorizasse as nossas riquezas regionais. Desenvolver um produto para o turismo religioso. Valorizar o turista que reavivar a importância do Padre Cícero para a nossa história. O legado que ele deixou na educação, economia. Vejo o Padre Cícero como um todo. O objetivo maior é reavivar a importância do nosso patriarca e oferecer um bom produto para quem vem para a nossa região (Empresário do ramo de picolé e sorvete, 2023).

O empresário lançou a marca de picolés Meu Padim, fazendo referência ao Padre Cícero. Ele conta que teve receio, no início, por estar usando o nome e a imagem referente ao santo local, de ser mal interpretado com a sua proposta. Diz que a intenção foi trazer uma imagem alegre e respeitosa para a marca Meu Padim. Contudo, afirma que: “Tive receio que o povo iria achar que eu estava brincando com a figura de Padre Cícero. O pessoal acolheu de forma carinhosa”.

Na Expocrato também encontramos a disputa de refrigerante de caju entre a empresa São Geraldo, que já tem longa tradição com o refrigerante de caju na região e no Ceará, e a empresa Coca-Cola (ver figura 89 e 90), com seu lançamento da Fanta sabor caju.

Figura 89 - Jogo da mira da Fanta sabor caju



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

A São Geraldo intitula ser seu refrigerante o “sabor do Nordeste”, ao passo que a marca Fanta tenta disputar um mercado já muito consolidado no imaginário local através do refrigerante de caju da São Geraldo.

Figura 90 - Mosaico São Geraldo e Fanta



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

A entrevistada seguinte foi uma cordelista de Picos (PI), via *Google* formulário. O signo caju se transforma em literatura de cordel, através de associações de diferentes elementos e versos rimados. O suporte para tal transmutação é o cordel onde a criação é apresentada. Seus principais meios de divulgação são as feiras regionais e nacionais, *Instagram* e *WhatsApp*.

Quadro 11 - Cordelista

<b>Localização</b>	De onde você está falando? Picos (PI)
<b>Identificação</b>	Como você se define em suas atividades sociais e profissionais? Cordelista
<b>Percepção</b>	Para você, o que o CAJU representa/significa? O Caju está na minha memória afetiva, o cheiro do seu fruto e o sabor da sua polpa. Mais a lembrança do Cajueiro da minha infância. Ele representa vida para a cultura nordestina.
<b>Criatividade</b>	Em que PRODUTO/SERVIÇO você transformou o caju? Hoje uso o Caju como fonte de inspiração nas minhas narrativas de cordel, como também nas compotas de doces. Adoro vestidos com estampas de Caju.
<b>Matéria-prima</b>	Quais materiais foram utilizados para essa transformação? O Caju está presente nos folhetos de cordel, na minha receita de culinária e nos meus vestidos.
<b>Usos</b>	Essa sua criação serve para quê? Qual o objetivo? Essa criação em cordel é o meu fazer terapêutico. Desejo mostrar para o mundo que o Caju tem seu valor na cultura nordestina, cada Cajueiro precisa ser preservado com consciência ecológica.
<b>Conflitos/ superações</b>	Que dificuldades encontrou neste processo e como elas foram superadas? Os desafios sempre existem, mas quando nos permitimos observar o que tem a nossa volta, entrando no silêncio para ouvir os sons da natureza, tudo se torna mais fácil.
<b>Parcerias</b>	Que colaboradores internos e externos você destaca em suas atividades? O silêncio de uma cidade do interior é o meu maior colaborador, e a minha memória afetiva me dão inspiração para pensar e escrever.
<b>Tradição</b>	Do que você faz, tem algum elemento que você se inspirou em alguém ou algo? Quais são suas referências? Vivo em busca desses elementos inspiradores: gente, bichos e plantas. Hoje contextualizo as mulheres de resistência, na grande maioria, nordestinas. E assim, tenho que estudar História, Geografia, Sociologia, Filosofia, Ciências, por aí vai.

<b>Inovação</b>	Qual a novidade/originalidade que você inseriu na sua criação? Penso que não há mais nada de novo, tudo já foi dito em algum lugar do mundo. Na minha criação eu defendo a bandeira das mulheres de resistência e memoráveis, cada uma com sua trajetória que dá de encontro com a minha história de vida. Mas já estou escrevendo cordel voltado para a criança, histórias com consciência ecológica.
<b>Autenticidade</b>	Como você personaliza seu produto, deixando sua “assinatura”? Aquela que quando a gente olha sabe que foi você quem fez? Nas minhas narrativas de cordel descrevendo os perfis femininos, dentro de cada história entrelaçam várias vozes que representam a nossa voz. Uso as minhas marcas linguísticas.
<b>Comunicação</b>	Como você divulga o seu trabalho e vende os seus produtos e serviços? Hoje participo de Feiras regionais e nacionais. Divulgo também pelo Instagram, WhatsApp. Eu vendo bastante cordel.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

O próximo entrevistado foi um artista indígena e liderança, da Aldeia Indígena Jenipapo-Kanindé, no município de Aquiraz (CE). O signo caju para o artista foi transformado em arte, com uso de tintas, tecidos, linhas, cordas e estrutura de ferro. Ele também transforma o caju na bebida sagrada mocororó, suco, mel, doce, carne de caju, vinagrete, em seu contexto de coletividade junto de sua aldeia. O artista também pinta, então, o caju adentra as formas da pintura em suas criações.

Quadro 12 - Artista indígena e liderança

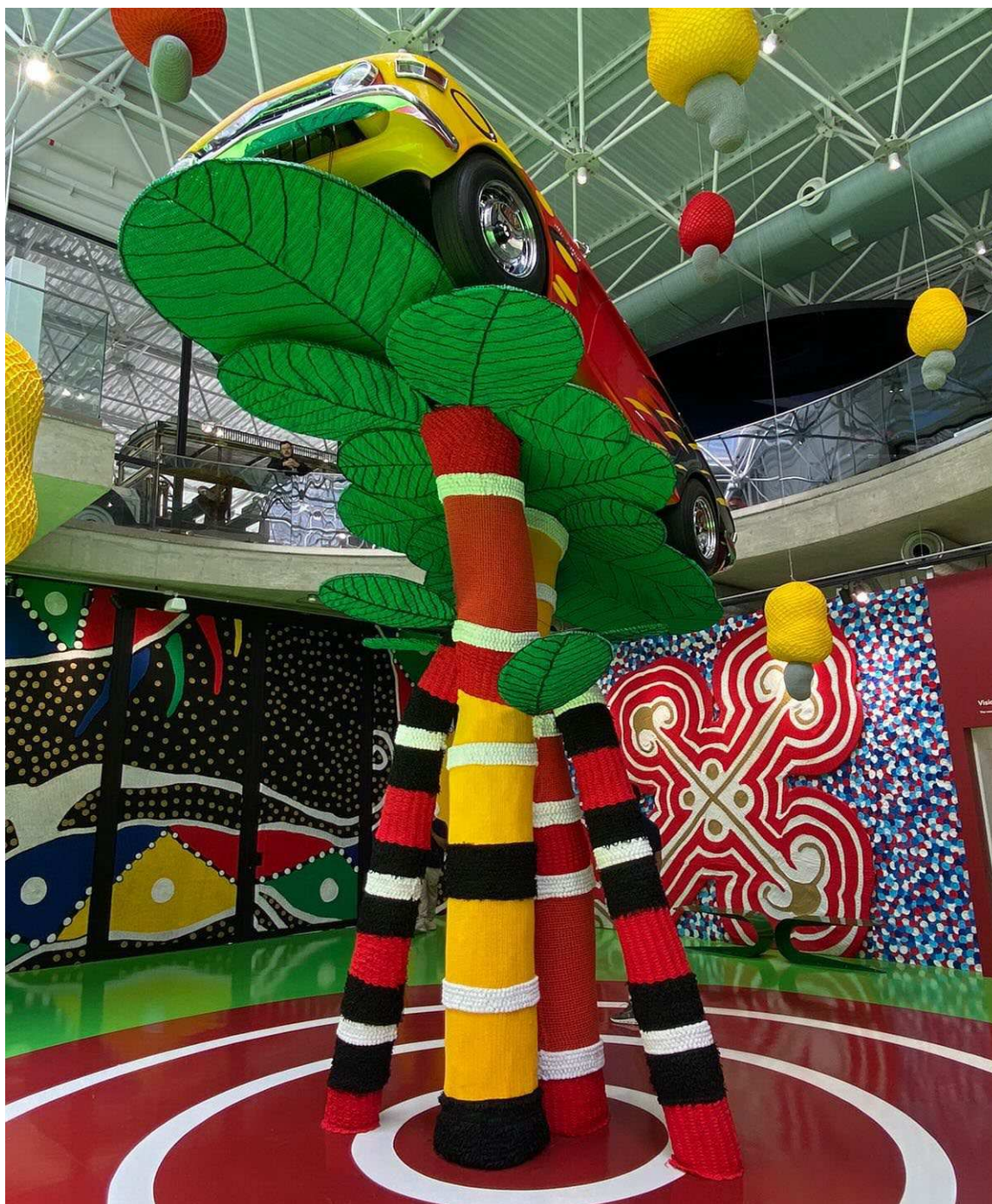
<b>Localização</b>	De onde você está falando? Aldeia Indígena Jenipapo-Kanindé
<b>Identificação</b>	Como você se define em suas atividades sociais e profissionais? Artista indígena e Liderança.
<b>Percepção</b>	Para você, o que o CAJU representa/significa? Para nós indígena Jenipapo-Kanindé o caju representa a conexão entre a terra e o alimento ancestral, ele é o alimento que fortalece o espirito e o corpo e, atualmente ele transformou uma fonte de renda para mim, onde transformei o caju em obra de arte.
<b>Criatividade</b>	Em que PRODUTO/SERVIÇO você transformou o caju? Em pratos típicos (carne de caju, doce, farofa, vinagrete), mocororó, suco, mel e em pinturas.
<b>Matéria-prima</b>	Quais materiais foram utilizados para essa transformação? Já nas obras de arte foram utilizados tintas, tecidos, linhas, corda e estrutura de ferro.
<b>Usos</b>	Essa sua criação serve para quê? Qual o objetivo? Já o mocororó ele é uma bebida sagrada do nosso povo.
<b>Conflitos/ superações</b>	Que dificuldades encontrou neste processo e como elas foram superadas? A primeira dificuldade foi construir um cajueiro dentro de um museu de automóvel, mas poder construir e conta a história dos povos indígenas em um espaço onde vai falar de cultura, arte e educação foi uma inspiração.
<b>Parcerias</b>	Que colaboradores internos e externos você destaca em suas atividades? Para ser confeccionada a estrutura do cajueiro eu contei com a parceria de um coletivo de mulheres de Brasília, onde junto com cada mulher conseguimos dar vida essa obra.
<b>Tradição</b>	Do que você faz, tem algum elemento que você se inspirou em alguém ou algo? Quais são suas referências? Essa obra foi pensada com muito carinho, mas ela teve uma referência muito importante, ela foi pensada em cima da obra de arte (menina fofqueira) e, busquei trazer também a história dos carros na obra
<b>Inovação</b>	Qual a novidade/originalidade que você inseriu na sua criação? Meu carro chefe são os traços, onde uma pessoa ver uma obra minha onde tem vários traços e cores vibrantes, o público já conseguem ver que foi feita por mim.

<b>Autenticidade</b>	Como você personaliza seu produto, deixando sua “assinatura”? Aquela que quando a gente olha sabe que foi você quem fez? Nas minhas narrativas de cordel descrevendo os perfis femininos, dentro de cada história entrelaçam várias vozes que representam a nossa voz. Uso as minhas marcas linguísticas.
<b>Comunicação</b>	Como você divulga o seu trabalho e vende os seus produtos e serviços? Hoje meu trabalho é divulgado nas minhas redes sociais.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Uma outra tradução do signo caju se deu através de uma exposição sua no Museu do Automóvel, em Campos do Jordão (SP). O artista se inspirou no pássaro uirapuru para expor o carro em cima do cajueiro sagrado. Além de enfatizar os cajus gigantes, a folha do cajueiro e o tronco do cajueiro que se ramifica como se fosse uma mistura de cobras corais. O Museu do Automóvel de Campos do Jordão foi inaugurado em novembro de 2024, mês em que essa exposição foi realizada (ver figura 91 e 92).

Figura 91 - Exposição no Museu do Automóvel



Fonte: Facebook Aldeia Indígena Jenipapo-Kanindé (2024)<sup>119</sup>.

<sup>119</sup> Facebook Aldeia Indígena Jenipapo-Kanindé. Disponível em: <https://www.facebook.com/aldeiaindigenajenipapokaninde/posts/artista-ind%C3%ADgena-cearense-rud%C3%A1-jenipapo-kanind%C3%A9-tem-obra-no-museu-do-autom%C3%B3vel-e/1011919910973100/>. Acesso em: 25 jun. 2025.

Figura 92 - Exposição no Museu do Automóvel



Fonte: Facebook Aldeia Indígena Jenipapo-Kanindé (2024).

O último entrevistado trabalha com turismo no Rio Grande do Norte. O formulário foi enviado através de um link enviado pelo *WhatsApp*. O signo caju foi transformado pelo guia de turismo em um serviço de passeios. Se utiliza da sua fala para apresentar os lugares visitados para os turistas e tem como referência Tom do Cajueiro, uma pessoa que divulgou o Cajueiro de Pirangi, no programa Um Pé de Quê? Apresentado pela atriz Regina Casé<sup>120</sup>.

Quadro 13 - Guia de turismo

<b>Localização</b>	De onde você está falando? Natal (RN)
<b>Identificação</b>	Como você se define em suas atividades sociais e profissionais? Guia de turismo.
<b>Percepção</b>	Para você, o que o CAJU representa/significa? É uma fruta que nasce em um lugar quente e desafiador, mas floresce com intensidade trazendo sabor e energia.
<b>Criatividade</b>	Em que PRODUTO/SERVIÇO você transformou o caju? Passeio.
<b>Matéria-prima</b>	Quais materiais foram utilizados para essa transformação? O cajueiro e o conhecimento.
<b>Usos</b>	Essa sua criação serve para quê? Qual o objetivo? Manter as pessoas informadas.
<b>Conflitos/ superações</b>	Que dificuldades encontrou neste processo e como elas foram superadas? Entrar na área, mas estudando bastante conseguir entrar pelo conhecimento.
<b>Parcerias</b>	Que colaboradores internos e externos você destaca em suas atividades? Guias de turismo
<b>Tradição</b>	Do que você faz, tem algum elemento que você se inspirou em alguém ou algo? Quais são suas referências? Tom do cajueiro.
<b>Inovação</b>	Qual a novidade/originalidade que você inseriu na sua criação? A minha fala.
<b>Autenticidade</b>	Como você personaliza seu produto, deixando sua “assinatura”? Aquela que quando a gente olha sabe que foi você quem fez? Junior Cajueiro.
<b>Comunicação</b>	Como você divulga o seu trabalho e vende os seus produtos e serviços? Redes sociais.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

O principal meio de divulgação do seu serviço é pelas redes sociais. O guia de turismo tem como objetivo informar as pessoas que contratam o seu serviço e o cajueiro gigante está dentre os roteiros do seu trabalho.

Apresentamos todos os dados das entrevistas aplicadas no decorrer da pesquisa e podemos compreender como são diversas as transformações pelas quais o signo caju passou. Fato esse que constrói uma paisagem cajueira diversa e polissêmica.

<sup>120</sup> Cajueiro – Um Pé de quê? Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=dLiy1Sp0wkY>. Acesso em: 25 jun. 2025.



ESPAÇOS SIMBÓLICOS E GEOEDUCACIONAIS DO CAJU



responsável pela assessoria jurídica dada aos J-K, por meio da Arquidiocese de Fortaleza. “Teria sido a partir desse primeiro encontro com os representantes da arquidiocese que o etnônimo Jenipapo-Kanindé fora escolhido para denominar o grupo então recentemente organizado como indígena (Freitas, 2020, p. 245).

Em 1995 começou a solicitação do procedimento demarcatório da terra dos J-K. A Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai), no dia 24 de setembro de 1997, inicia o processo de demarcação da Terra Indígena Lagoa da Encantada. Contudo, apenas quatorze anos depois, segundo o Mapa de Conflitos: injustiça ambiental e saúde no Brasil<sup>122</sup>, organizado pela Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz):

A Portaria nº 184 do Ministério da Justiça no Diário Oficial da União (DOU), de 24 de fevereiro de 2011, declarou de posse permanente do grupo indígena Jenipapo-Kanindé a Terra Indígena Lagoa da Encantada, com superfície aproximada de 1.731 hectares e perímetro também aproximado de 20 quilômetros.

Atualmente, a terra indígena está identificada, delimitada, declarada de posse definitiva dos J-K e homologada nas instâncias federal e estadual. No dia 8 de fevereiro de 2024 foi implantado o primeiro marco que delimita a Terra Indígena Lagoa da Encantada através dos representantes dos J-K, da Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai), do Instituto do Desenvolvimento Agrário do Ceará (Idace), vinculado à Secretaria do Desenvolvimento Agrário e à Secretaria dos Povos Indígenas (Sepince), conforme pode ser visto na figura 93 abaixo<sup>123</sup>.

---

<sup>122</sup> CE – Um dos primeiros povos indígenas contactados do Brasil, os Jenipapo Kanindé, descendentes dos Bayaku, lutam para vencer preconceitos, empresários sucroalcooleiros e projetos de enquadramento turístico. Disponível em: <https://mapadeconflitos.ensp.fiocruz.br/conflito/ce-um-dos-primeiros-povos-indigenas-contactados-do-brasil-os-jenipapo-kaninde-descendentes-dos-bayaku-lutam-para-vencer-preconceitos-empresarios-sucroalcooleiros-e-projetos-de-enquadramento-turi/#:~:text=A%20Portaria%20n%C2%BA%20184%20do,tamb%C3%A9m%20aproximado%20de%2020%20quil%C3%B4metros>. Acesso em: 10 abri. 2024.

<sup>123</sup> Disponível em: <https://www.ceara.gov.br/2024/02/12/marco-que-delimita-a-terra-indigena-do-povo-jenipapo-kaninde-e-posicionado-em-aquiraz/>. Acesso em: 10 abri. 2024.

Figura 93 - Demarcação da Terra Indígena Lagoa da Encantada



Fonte: Governo do Estado do Ceará (2024).

A Lagoa Encantada é considerada um espaço sagrado para os J-K, é onde se depositam histórias e mitos do seu povo. Além de desempenhar importante papel na agricultura e pesca. Por esse motivo, está contida no nome da terra indígena dos J-K.

Vale salientar como é vasta a riqueza étnica dos povos indígenas do Ceará. Podemos constatar essa informação através do mapa<sup>124</sup> produzido pelo Centro de Documentação Indígena (ver figura 94), pertencente à Associação para Desenvolvimento Local Co-produzido (Adelco), entidade civil sem fins lucrativos fundada em 2001 e localizada na capital do Ceará (Fortaleza).

<sup>124</sup> Mapa das Etnias Indígenas no Estado do Ceará. Disponível em: [Centro de Documentação Indígena – Adelco](#). Acesso em: 11 abri. 2024.

Figura 94 - Mapa das Etnias Indígenas no Estado do Ceará



Fonte: Centro de Documentação Indígena do Ceará (2024).

Como visto anteriormente, a diversidade indígena no Ceará é bastante expressiva, o que deixa subtendido que são muitas as formas preparar comidas e bebidas. O nosso foco de análise é o mocoioró, uma bebida indígena ancestral originada a partir do suco fermentado do caju e que é utilizada nas festividades dos J-K.

A Festa do Mocoioró começou a ser praticada a partir de 2017, quando a comunidade recebeu a ação judicial de que a sua terra indígena estaria oficialmente demarcada. Mesmo a portaria nº 184 do Ministério da Justiça no Diário Oficial da União (DOU) tendo sido

aprovada no dia 24 de fevereiro de 2011 e declarado a posse permanente a Terra Indígena Lagoa da Encantada para os J-K, a ação judicial ficou embargada durante alguns anos, sendo aprovada e oficializada apenas em 2017. Ano que marca o início da chamada Festa do Mocororó pelos J-K.

O caju participa da cultura alimentar indígena desde os primórdios e por meio dele uma infinidade de aplicações se faz possível: castanha de caju assada, farinha de castanha de caju, carne de caju, suco e doce de caju, mel e mocororó estão presentes na alimentação, na medicina natural e na vida festiva do grupo. Aos pés do Cajueiro Sagrado, árvore nativa do Brasil, se dança o Toré (dança circular e tradicional), canta, reza, bebe, come e brinca.

O caju é uma fruta de possui grande representatividade para o estado do Ceará. Tanto pelo fator econômico quanto pelas expressões artísticas nas quais se manifesta. Para os J-K a dança do Toré é uma manifestação cultural onde eles podem estabelecer conexão com os encantados (espíritos das entidades das matas ou de indígenas que já faleceram). E a bebida proveniente do caju, o mocororó, entra como uma bebida ritualística que facilita essa conexão profunda e cheia de significados.

Segundo Langdon (2001),

A fabricação de bebidas fermentadas iniciou com a própria humanidade e com a criação da vida ritualizada. Os ingredientes, o modo de preparar, e a maneira de tomar variam entre cada grupo étnico. Entre os índios do sul da América, o uso ritual e social das bebidas fermentadas é ligado ao sagrado, ao divertimento, e em certos casos à política. O rito de beber pode fazer parte da expressão da própria sociedade, de sua manifestação frente o divino e a consciência coletiva (p.43).

Pelo mocororó os J-K podem se comunicar com esse mundo ancestral e que se expressa tão bem nos elementos da natureza. “[...] podemos perceber a estreita relação do mocororó com a conexão com divindades espirituais, ancestralidade encantadas, e a relação com a terra trazendo a bebida como elemento sagrado para os rituais desses povos (Santos; Lima; Moraes; Ferreira, 2020, p. 151).

Os J-K têm como liderança a primeira mulher cacique do Brasil, Maria de Lurdes Conceição Alves, conhecida como Cacique Pequena. Ela que comanda a Festa do Mocororó ao redor do Cajueiro Sagrado (ver figura 95), assim considerado pela comunidade como um lugar de memória que resguarda as encantarias de Cacique Pequena. Esta festa celebra a demarcação do território dos J-K através de muita alegria e diversão além de comemorar junto a safra do caju.

Figura 95 - Cacique Pequena abençoando com o mocororó debaixo do Cajueiro Sagrado



Fonte: Elaborada pelos autores (2023).

A Festa do Mocororó é aberta ao público, onde é solicitado 1kg de alimento não perecível, alimentos estes que comporão as cestas básicas do Natal de Luz da Aldeia. De agosto a dezembro é o período de safra do caju e a festa acontece em novembro, o que faz com que essa fruta seja também homenageada na festividade. Em matéria do jornal Brasil de Fato Ceará<sup>125</sup>, de 4 de novembro de 2022, a Cacika Irê, filha de Cacique Pequena, diz o seguinte:

A gente resolve, de uma certa forma, homenagear e agradecer pela colheita, pela época da colheita no território, por isso que a gente buscou enfatizar a Festa do Mocororó, além de que, o povo Jenipapo-Kanindé é um dos povos indígenas no estado do Ceará que mais produz mocororó. Esse mocororó é repassado para outras aldeias, é

<sup>125</sup> Povo indígena Jenipapo-Kanindé realiza a VI Festa do Mocororó nesta sexta-feira (4). Disponível em: <https://www.brasildefatoce.com.br/2022/11/04/povo-indigena-jenipapo-kaninde-realiza-a-vi-festa-do-mocororo-nesta-sexta-feira-4>. Acesso em: 12 abri. 2024.

negociado, como também é fonte de renda para as famílias do Povo Jenipapo-Kanindé (Cacika Irê, 2022).

Conforme mencionado acima pela Cacika Irê, o mocororó é uma bebida bastante presente no cotidiano dos J-K, indo para além da festa em si, se tornando um meio de troca entre as aldeias e também fonte de renda. Existem várias formas de se produzir o mocororó pelos J-K. Uma delas é espremendo o suco do caju, coando-o em uma fibra do coqueiro, colocando-o dentro de uma garrafa de vidro, adicionando um pedaço de resina do cajueiro para que ela limpe o mocororó, e expor a garrafa ao Sol durante alguns dias para que o líquido fermente. A bebida possui um teor alcóolico semelhante ao das cervejas.

As crianças não bebem mocororó devido ao teor alcóolico, só os adultos podem beber e se realiza entre eles a competição de quem bebe mais mocororó. Ao redor do Cajueiro Sagrado é possível realizar outras ações que envolvam as crianças e adolescentes. Tais como a competição de quem come mais caju e o jogo quebra castanha, voltados para os adultos também (ver figura 96).

É interessante notar como o caju se diversifica na paisagem cultural dos J-K, indo da fruta in natura, passando pela castanha assada até à bebida fermentada. Essa pluralidade ressalta a criatividade indígena no que diz respeito a festividade anual. Comemora-se o caju na dança do Toré, no canto, na reza, na bebida, na comida e na brincadeira. Na figura 96 a seguir podemos ver o jogo quebra castanha e a competição de quem comem mais caju entre as crianças, além de visualizarmos a garrafa oficial do mocororó dos J-K<sup>126</sup>.

---

<sup>126</sup> Site dos Jenipapo-Kanindé. Disponível em: <https://povojenipapokaninde.com.br/festa-do-mocororo/>. Acesso em: 13 abri. 2024.

Figura 96 - Mosaico Brincadeiras e o Mocororó



Fonte: Elaborada pelos autores (2023).

Atualmente, a população da Terra Indígena Jenipapo-Kanindé tem aproximadamente 382 habitantes<sup>127</sup>. Dentro da comunidade existe a presença do Escola Indígena e do Museu J-K, além de uma Unidade Básica de Saúde (UBS).

Demonstramos assim que o alimento caju compõe a paisagem cultural do povo indígena JK e demarca espacialmente uma dinâmica festiva ao redor de uma árvore tão tipicamente brasileira. Através do estudo exploratório e trabalho de campo realizados no percurso da pesquisa de doutorado em andamento, exploramos o universo simbólico do caju para os J-K no município de Aquiraz, Ceará/Brasil.

Constatamos que a representatividade do caju se faz enquanto força simbólica e dinâmica para os J-K, extrapolando o uso culinário e adentrando nas mais variadas manifestações culturais. A paisagem cajueira se expande quando integra os múltiplos movimentos que o alimento caju convoca. Sendo então, a criatividade indígena um fator de coletividade, união, pertencimento, tradição, inovação e sustentabilidade.

Essa relação simbólica que correlaciona a sacralidade arbórea com os alimentos (caju e castanha) e a bebida (mocororó) do festejo identitário dos J-K nos permite compreender que a potência desse simbólico é fortalecida pela coesão comunitária ao redor do caju.

<sup>127</sup> Terras Indígenas do Brasil. Disponível em: <https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/4066>. Acesso em: 13 abri. 2024.

## 5.2 O Cajueiro da Mentira

Como vimos no início do nosso texto, a cajuína foi uma invenção que não se limitou à capital cearense, mas se disseminou entre as pessoas que tiveram contato com a bebida e que levaram sua influência para outros locais<sup>128</sup>. Muito se fala sobre a cajuína ser uma invenção ou uma inovação do já conhecido mocororó indígena. Contudo, independente dessa discussão, é válido considerarmos que ambos os produtos possuem semelhanças e singularidades, e evocações de contextos diferentes.

A cidade de Fortaleza, no Ceará, tem um acontecimento que marcou a memória e a paisagem local, mais especificamente na Praça do Ferreira, localizada no centro histórico e econômico da cidade de outrora. Era a Fortaleza Antiga, em seu tempo de *Fortaleza Belle Époque*, período de profundas mudanças urbanísticas onde a cultura francesa era valorizada e promovida no cenário local, modelando as formas de ser e estar na cidade na transição do século XIX para o XX, em específico entre os anos 1860 - 1930.

Mesmo diante de profundas transformações, um fato corriqueiro movimentava o cotidiano fortalezense. Era o Cajueiro da Mentira, que existia na Praça do Ferreira e simbolizava um ponto de encontro dos boêmios frequentadores do Centro, aos pés da árvore havia o hábito de se ler sátiras e na semana santa se ler o testamento. Além disso, no Cajueiro Botador (como também era conhecido) ocorria o concurso anual, a cada primeiro de abril, do maior contador de mentiras. Uma brincadeira que reforçava a imagem do “Ceará Moleque”, de um povo brincalhão e sorridente. A população era quem elegia o vencedor através da votação na urna. Ao redor do cajueiro era uma festa, com direito a banda e tudo mais. O vencedor tinha seu nome escrito em uma placa que ficava pendurada no cajueiro, nela ficava escrito: “o Mentiroso-Mor é fulano”

Em 1920 o então prefeito de Fortaleza, Godofredo Maciel, promoveu uma reforma urbana na praça e o querido cajueiro foi derrubado, deixando a lembrança de um ponto de alegria e festejo popular. Podemos vê-lo na figura 97 a seguir.

O cajueiro da mentira era palco, espaço de criação e representação. Um local reservado para a teatralidade da vida cotidiana que permitia a expansão do corpo e das ideias. De tão popular e improvisado que era poderia ser comparado ao teatro primitivo comentado pelo dramaturgo Margot Berthold (2008), em seu livro *História Mundial do Teatro*.

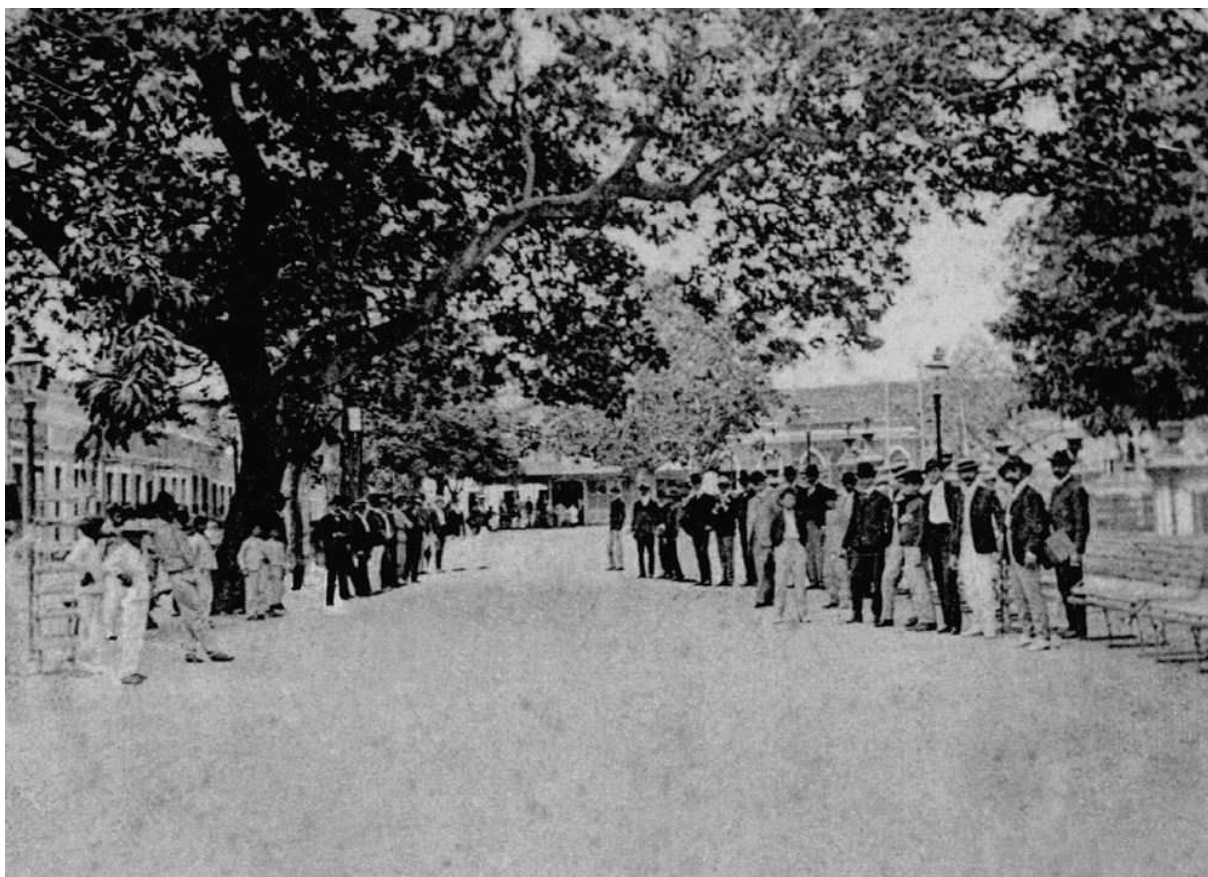
---

<sup>128</sup> Arquivo DOC - Cajuína. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=SiSblO39rLQ&ab\\_channel=TVAssembleia-Cear%C3%A1](https://www.youtube.com/watch?v=SiSblO39rLQ&ab_channel=TVAssembleia-Cear%C3%A1). Acesso em: 12 ago. 2023.

Os ritos de fertilidade que hoje são comuns entre os índios Cherokees quando semeiam e colhem seu milho têm seu contraponto nas festividades da corte japonesa, mímica e musicalmente mais sofisticadas, em honra do arroz; assemelham-se também ao antigo festival da espiga de trigo dourada, celebrado anualmente em Elêusis pelas mulheres da Grécia (Berthold, 2008, p. 2-3).

A partir da citação acima, podemos fazer um paralelo com o cajueiro da mentira enquanto espaço de uma teatralidade popular e primitiva, arquitetado no improvisado e na intenção de efetivar uma brincadeira alegre. O elemento comum caju/cajueiro suscita festividades diferentes, mas todas giram em torno desse referido elemento. Não era somente a vida cotidiana que se representava no sombreado arbóreo, mas principalmente a centralidade do cajueiro na vida e no imaginário da cidade. Caju para comer, cajueiro para entreter. E assim, a Fortaleza de outrora ganhava cheiro e sabor da fruta familiar.

Figura 97 - O Cajueiro da Mentira



Fonte: Fortaleza em fotos (2016).

Devido a sua carga simbólica para o Centro da cidade de Fortaleza, o cajueiro da mentira reverberou de tal forma no imaginário coletivo que um novo foi plantado em homenagem ao cajueiro botador. No governo do prefeito Juracy Magalhães, uma placa e o novo cajueiro foram colocados na praça, perpetuando a irreverência do Ceará Moleque, que é esse

espírito brincalhão e descontraído dos habitantes da cidade. Abaixo podemos ver a figura 98 e 99 onde aparece a placa homenagem e o novo cajueiro, ainda hoje permanece na Praça do Ferreira.

Figura 98 - Placa de homenagem ao Cajueiro da Mentira



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Figura 99 - O novo cajueiro da mentira



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

“O cajueiro, porém, pejado de frutos vermelhos de janeiro a dezembro, parecia rir daquilo tudo: agitava ao vento os seus galhos retorcidos e pesados de frutos maduros” (AZEVEDO, 1992, p. 28). Na imagem da cidade de Fortaleza, o cajueiro era mais que um ponto de referência, era também um personagem local, e a Praça do Ferreira era o coração da cidade. Ponte (1999), no livro *Fortaleza Belle Époque*, expõe:

O lugar urbano onde tal propensão popular ao deboche exercia-se com maior intensidade, por ser o “coração da cidade”, era a Praça do Ferreira, a “sede social do Ceará Moleque”. Justamente ali onde desfilavam bondes, automóveis, modas, novidades e gente de todos os segmentos sociais, e onde se concentravam os principais cafés, as mais elegantes e chefatura de polícia, desfilavam também as vaías, o escárnio, os apelidos e os ditos mais jocosos. Não faltavam pretextos para tanto: se não fosse uma almofadinha ostentando afetada elegância, era a figura burlesca de um tipo popular. Qualquer pessoa, coisa ou episódio que sugerisse exagero ou quebrasse a normalidade do cenário urbano poderia arrancar gargalhadas ou ser motivo para vaías (Ponte, 1999, p. 175-176).

Esses acontecimentos reverberaram em uma criação teatral no ano de 2023. No Cineteatro São Luiz, foi exibido o espetáculo “O Cajueiro da Verdade”<sup>129</sup>, com texto do ator e diretor cearense Walden Luiz, e sob direção de Arlindo Araújo. O grupo de teatro Os Irreverentes apresentou a peça homenageando o cajueiro do Centro da cidade. Na figura 100 abaixo podemos conhecer um pouco do cenário do espetáculo.

Figura 100 - Espetáculo O Cajueiro da Verdade



Fonte: Cineteatro São Luiz (2023).

<sup>129</sup> Fortaleza antiga é retratada no musical “O cajueiro da Verdade” pelo grupo de teatro Os Irreverentes. Disponível em: <https://www.cineteatrosauliz.com.br/post/fortaleza-antiga-%C3%A9-retratada-no-musical-o-cajueiro-da-verdade-pelo-grupo-de-teatro-os-irreverentes>. Acesso em: 15/12/2024.

Outro exemplo marcante na literatura cearense, é o poema *Cajueiro Pequenino*, de Juvenal Galeno, escrito em 1865 e relançado pela Secretaria de Cultura de Fortaleza (SECULTFOR) em 2010. O poema é uma homenagem ao cajueiro da infância de Galeno, que foi amigo e companhia.

### **Cajueiro Pequenino (Juvenal Galeno)**

Cajueiro pequenino,  
Carregadinho de flor,  
À sombra das tuas folhas  
Venho cantar meu amor,  
Acompanhado somente  
Da brisa pelo rumor,  
Cajueiro pequenino,  
Carregadinho de flor.

Tu és um sonho querido  
De minha vida infantil,  
Desde esse dia... me lembro...  
Era uma aurora d'abril,  
Por entre verdes ervinhas  
Naceste todo gentil,  
Cajueiro pequenino,  
Meu lindo sonho infantil.

Que prazer quando encontrei-te  
Nascendo junto ao meu lar!  
- Este é meu, este defendo,  
Ninguém m'o venha arrancar! –  
Bradei e logo cuidadoso,  
Contente fui te alimpar,  
Cajueiro pequenino,  
Meu companheiro do lar.

Cresceste... se eu te faltasse,  
Que de ti seria, irmão?  
Afogado nestes matos,  
Morto à sede no verão...  
Tu que fostes sempre enfermo  
Aqui neste ingrato chão!  
Cajueiro pequenino,  
Que de ti seria, irmão?

Cresceste... crescemos ambos,  
Nossa amizade também;  
Eras tu o meu enlevo,  
O meu afeto o meu bem;  
Se tu sofrias... eu, triste,  
Chorava como... ninguém!  
Cajueiro pequenino,  
Por mim sofrias também!

Quando em casa me batiam,  
Contava-te o meu penar;  
Tu calado me escutavas,  
Pois não podias falar;  
Mas no teu semblante, amigo,

Mostravas grande pesar,  
 Cajueiro pequenino,  
 Nas horas do meu penar!

Após as dores... me vias  
 Brincando ledó e feliz  
 O tempo-será-e outros  
 Brinquedos que eu tanto quis!  
 Depois cismando a teu lado  
 Em muitos versos que fiz...  
 Cajueiro pequenino,  
 Me vias brincar feliz!

Mas um dia... me ausentaram...  
 Fui obrigado... parti!  
 Chorando beijei-te as folhas...  
 Quanta saudade senti!  
 Fui-me longe... muitos anos  
 Ausente pensei em ti...  
 Cajueiro pequenino,  
 Quando obrigado parti!

Agora volto, e te encontro  
 Carregadinho de flor!  
 Mas ainda tão pequeno,  
 Com muito mato ao redor...  
 Coitadinho, não cresceste  
 Por falta do meu amor,  
 Cajueiro pequenino,  
 Carregadinho de flor.

Fonte: SECULTFOR (2010).

Outro poema que enfatiza o cajueiro, mais especificamente o Cajueiro da Mentira, está no livro de Otacílio de Azevedo chamado Fortaleza Descalça, de 1992. Podemos ler logo abaixo.

#### O "Cajueiro Botador"

Conheci, logo que aqui cheguei, vindo de Redenção, o célebre "Cajueiro Botador" da Praça do Ferreira. Situava-se em frente da Empresa Telefônica local onde é hoje a Livraria Alaor.

Era o Cajueiro dos mexeriqueiros, dos desocupados... mas também de muita gente boa. No dia primeiro de abril, feriado nacional da mentira, juntavam-se ali dezenas de pessoas homens da sociedade, plebeus, artistas, pequenos comerciantes, brancos e pretos, enfim, toda casta de gente que lia cartazes pregados no tronco nodoso do cajueiro. Era uma gargalhada ininterrupta que vibrava, repercutindo por toda a Avenida 7 de Setembro. Os cartazes noticiavam as maiores mentiras, denunciavam mil coisas e, às vezes, a sua leitura provocava discussões e até brigas violentas.

O Café Java, que ficava defronte à Delegacia de Polícia (hoje Caixa Econômica), era a sede do pleito político dos Potoqueiros e onde se preparavam as chapas para as eleições de mentira.

De manhã cedo até ao anoitecer, não se mediam horas, ninguém trabalhava noutra coisa a não ser na eleição dos seus candidatos. Embandeiravam os galhos do velho cajueiro com as chapas e cartazes. Soltavam bombas e foguetes sob a música da Banda da Polícia ali postada a executar sambas, polcas e maxixes, às vezes acompanhados de grossa pancadaria.

Faziam parte daquela comuna irrequieta Amâncio Cavalcante, Leonardo Mota, Eurico Pinto, Gérson Faria, William Peter Bernard, Ramos Cotoco, Chamarion, Carlos Severo, Gilberto Câmara, Quintino Cunha, o Rochinha, da farmácia, o Pilombeta e muitos outros.

Os que se mostravam contra a brincadeira ficavam loucos de raiva, atiravam no chão os seus chapéus de palhinha, brandiam, furiosos, as bengalas, praguejavam, ameaçavam e, impotentes, retiravam-se sob o apupo de mil vozes galhofeiras.

O cajueiro, porém, pejado de frutos vermelhos de janeiro a dezembro, parecia rir daquilo tudo: agitava ao vento os seus galhos retorcidos e pesados dos frutos maduros.

Diz Raimundo Girão na sua magnífica Geografia Estética de Fortaleza: "Era o cajueiro da mentira. Melhor, o suporte da urna em que se elegiam os mitêmanos graduados todos os anos a primeiro de abril, considerado o dia nacional da potoca. A sua sombra, como um pálio, resguardava a mesa eleitoral que recebia os votos populares no mais animado e vero dos pleitos, tudo ornamentado de bandeirinhas de papel e agitado de foguetes de estouro".

A noite, o nome vitorioso era colocado no cajueiro, havendo discursos, aplausos, urros, os mais calorosos vivas sob o estrépido das palmas.

Em 1920, o prefeito Godofredo Maciel, num gesto frio e desumano, mandou que cortassem o cajueiro botador. Houve um levante surdo contra o desalmado prefeito, que muito perdeu na simpatia dos assíduos fregueses do Café Java, quartel-general onde se reuniam os programadores do memorável dia da mentira.

Era esta a maior festa popular da Fortaleza Antiga...

O cajueiro botador era o centro da contação de histórias do Centro da Fortaleza Antiga, a chamada Fortaleza Descalça. Em sua sombra, muitas pessoas se refrescaram sob a brisa que sopra do mar logo ali.

### **5.3 O Museu do Caju**

No município de Caucaia, região metropolitana de Fortaleza, localiza-se o Museu do Caju, fundado em 2007. Um espaço de educação patrimonial aberto ao público, existente há 18 anos e que desenvolve empreendedorismo social com 150 famílias produtoras de caju, além de incentivar um intenso diálogo com artistas locais e de outros estados que expõem seus trabalhos no espaço museal (ver figura 101).

Figura 101 - Museu do Caju



Fonte: Museu do Caju (2021).

Atualmente, o museu conta com um grande acervo, proveniente, em sua grande maioria, de doações de artistas que abordam o caju nas suas criações, são parceiros na divulgação do Museu do Caju e da cultura do caju em si. O acervo conta com mais de 477 obras, envolvendo fotografias, pinturas, esculturas, artesanatos diversos e literaturas sobre o caju (cordel, livros acadêmicos, letras de músicas etc.).

Para além da relação entre as famílias produtoras de caju e artistas, o museu também promove encontros gastronômicos e musicais em seu espaço, que está circunscrito em uma grande e agradável chácara com cajueiros e outras árvores frutíferas.

A iniciativa do Museu do Caju é de origem privada, mas com envolvimento e compromisso social. O poder público ainda não investiu nesse espaço educacional de forma permanente. Quem o dinamiza é a comunidade, os visitantes, as escolas que levam seus estudantes, os artesãos e pequenos produtores de derivados do caju e a família Linhares que persiste em fazer desse lugar um ponto de encontro e aprendizado (ver figura 102).

Figura 102 - Mosaico Visitação Escolar



Fonte: Museu do Caju (2025).

Quem visita o espaço, conhece as salas temáticas do caju com a apresentação do guia de turismo Gerson Linhares, o coordenador e dono do espaço. Após o trajeto é possível visitar a lojinha do museu, onde os produtos das 150 famílias são expostos para a venda e também onde alguns produtos das empresas patrocinadoras do museu estão presentes para o mesmo propósito, uma delas é a empresa de refrigerante de caju São Geraldo. Nos finais de semana, funciona a cozinha do museu e almoços são vendidos, com pratos variados e com específicos de caju, para quem quer visitar o museu pelo paladar.

Um dos principais meio de divulgação do Museu do Caju é através do Instagram. A visitação é permitida por meio do pagamento do valor simbólico de cinco reais. No ano de 2025, o Museu do Caju tornou-se Ponto de Cultura, título concedido pela Política Nacional de

Cultura Viva, do Ministério da Cultura. Ser ponto de cultura significa promover espaço de diálogo com ações culturais para a sociedade civil, tais como entidades, grupos e coletivos. O objetivo é democratizar o acesso à cultura e fortalecer as identidades locais, promovendo um maior envolvimento das coletividades.

#### **5.4 O Forró da São Geraldo em Juazeiro do Norte**

Outro espaço simbólico do caju é o Forró da São Geraldo, que acontece na cidade de Juazeiro do Norte, sul do estado do Ceará. Antigamente, essa festa era chamada de Forró da Cajuína, contudo, mudou há algum tempo, já que a empresa não vende cajuína e sim refrigerante de caju.

A empresa São Geraldo foi criada em 1976 e leva o nome do santo italiano São Geraldo. Contudo, é completamente de origem cariense. Região do Cariri é o nome de uma das regiões do sul do Ceará, segundo a divisão das regiões de planejamento do estado do Ceará feita pela Secretaria de Planejamento e Gestão (SEPLAG) e do Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE).

Juazeiro do Norte é popularmente conhecida como a Meca cearense ou Meca do sertão, por ter como mola propulsora a figura religiosa e política de Padre Cícero Romão Batista como um dos maiores responsáveis pela existência da cidade e por atrair, anualmente, um grande número de fiéis, que são chamados de romeiros. Juazeiro do Norte é um dos maiores centros de religiosidade popular do Brasil.

Até o ano de 1911 era apenas um distrito do município do Crato, porém, a partir do da Lei Estadual nº 1.028, de 2 de julho de 1911, foi elevada à categoria de vila. Depois é elevada à categoria de cidade pela Lei Estadual nº 1.178, de 23 de julho de 1914. O principal motivo para esse desenvolvimento da cidade foi a atuação de Padre Cícero.

Padre Cícero Romão Batistas nasceu em Crato (CE), no dia 24 de março de 1844. Ainda jovem ingressou no Seminário da Prainha, em Fortaleza, para seguir na vida religiosa. Em 1871, com apenas 27 anos de idade, visita pela primeira vez o povoado de Juazeiro (que até então pertencia ao Crato), e lá celebra a tradicional Missa do Galo. Desde esse período, o jovem padre nunca mais saiu de Juazeiro. Através de um sonho com o Sagrado Espírito Santo, diz que foi incumbido da missão de cuidar do povo ali residente. Tomou essa tarefa como objetivo de vida e foi importantíssimo para o avanço local, pois além de ser uma referência religiosa, também desempenhava um papel político de orientação do povo, principalmente, quando dizia que em cada casa deveria ter em sua entrada um oratório e no quintal uma oficina. Oração e

trabalho, segundo a concepção de Romão Batista, seria a mudança da realidade do local, que era tão castigado pela seca e pelo grande contingente de pessoas pobres. O binômio oração e trabalho era o seu lema.

Padre Cícero cuidou de moralizar os costumes da população, acabando com os excessos de bebedeira e prostituição. Para esse trabalho de grande magnitude, precisou convocar mulheres solteiras e viúvas para compor uma irmandade de beatas, sob sua autoridade.

Em 1889 aconteceu um fato que mudou para sempre a história de Juazeiro. Na Capela de Nossa Senhora das Dores aconteceu um milagre durante uma comunhão proferida pelo Padre Cícero. A beata Maria de Araújo ao receber a hóstia consagrada, não conseguiu a engolir porque essa se transformou em sangue em sua boca. O fato se repetiu muitas outras vezes, o que gerou um tumulto no então povoado, que virou alvo de peregrinação.

A Igreja Católica entrou no caso para investigar. No primeiro momento foi reconhecido o milagre, contudo o Bispo D. Joaquim José Vieira, não satisfeito e irritado, nomeou outra comissão para investigar o fato. No segundo momento o milagre foi negado. O relatório do inquérito foi enviado à Santa Fé, em Roma. Padre Cícero foi proibido de desempenhar sua função, pois foi suspenso da ordem. O que fez com que Padre Cícero entrasse para a vida política. No dia 22 de julho de 1911, ele foi nomeado prefeito do recém-criado município, durante sua atuação transformou o pequeno lugarejo na mais importante cidade do interior cearense. Mesmo não sendo considerado santo pela Igreja Católica, Padre Cícero era santo para o povo, e isso bastava para a dinâmica local.

Pe. Cícero orientava ao povo de Juazeiro os onze preceitos ecológicos, para que a população convivesse bem com o semiárido nordestino. Tais preceitos eram:

#### Quadro 14 - Preceitos ecológicos de Padre Cícero

1. Não derrube o mato, nem mesmo um só pé de pau;
2. Não toque fogo no roçado nem na Caatinga;
3. Não cace mais e deixe os bichos viverem;
4. Não crie o boi nem o bode soltos; faça cercados e deixe o pasto descansar para se refazer
5. Não plante em serra acima nem faça roçado em ladeira muito em pé; deixe o mato protegendo a terra para que a água não a arraste e não se perca a sua riqueza;
6. Faça uma cisterna no oitão de sua casa para guardar água de chuva;
7. Represe os riachos de cem em cem metros, ainda que seja com pedra solta;
8. **Plante cada dia pelo menos um pé** de algaroba, **de caju**, de sabiá ou outra árvore qualquer, até que o sertão todo seja uma mata só;
9. Aprenda a tirar proveito das plantas da Caatinga, como a maniçoba, a favela e a jurema; elas podem ajudar a conviver com a seca;
10. Se o sertanejo obedecer a estes preceitos, a seca vai aos poucos se acabando, o gado melhorando e o povo terá sempre o que comer;
11. Mas, se não obedecer, dentro de pouco tempo o sertão todo vai virar um deserto só.

Fonte: Silva (2013)<sup>130</sup> com grifo nosso (2025).

Os preceitos ecológicos eram orientações de posturas para que o povo caririense, através do seu trabalho com a terra, tivesse a oportunidade condições de sobreviverem frente às condições ambientais e sociais locais. Como afirma Barros (2011),

Sem dúvida, algumas ações adotadas pelo Pe. Cícero em relação à economia e à educação podem ser entendidas como iniciativas de um plano, que apesar de não formalizado através de instrumentos adequados, existiria de forma tácita. Com sua prática, ele teria desenvolvido consciência crítica e compreensão histórica de fatos. Esta posição fundamenta-se na observação da maneira como ele procurava distribuir pelos setores produtivos, agricultura, comércio, indústria – ainda muito artesanal – a população que chegava as levava cada vez mais numerosas (Barros, 2011, p. 71).

É interessante notar como Padre Cícero estimulava o povo a fazer do seu local de moradia, um lugar mais confortável e possível de se ter, minimamente, uma boa qualidade de vida. O caju aparece como uma árvore importante para a ecologia de Juazeiro. Encontramos novamente outra menção ao caju, em uma toalha que foi dada de presente à Pe. Cícero Romão Batista. A encontramos no acervo do Memorial Padre Cícero, localizado em Juazeiro do Norte (CE). Nela é possível ver as iniciais do seu nome e a ênfase dada aos cajus amarelo e vermelho bordados na toalha (ver figura 103).

Figura 103 - Toalha bordada com cajus



Fonte: Memorial Padre Cícero (2020).

<sup>130</sup> Os preceitos ecológicos do Padre Cícero como lições de convivência harmoniosa com o semiárido nordestino. Disponível em: [https://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1519-76542013000500008&lng=pt&nrm=iso-&tlng=pt](https://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-76542013000500008&lng=pt&nrm=iso-&tlng=pt). Acesso em: 15 abr. 2025.



Figura 105 - Banda de Forró, animadora e romeiros



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Figura 106 - Romeiros sendo recepcionados com a bebida na entrada da empresa



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Os romeiros chegam em carreatas de ônibus, em uma espécie de caravana, que estacionam nos arredores da empresa. A grande maioria são de estados da região Nordeste. Os ônibus são enfeitados com um altar dentro do veículo, ao lado do motorista. Em conversa com o motorista e funcionários da São Geraldo, eles nos contaram que cada motorista e o fretante, como eles chamam a pessoa que organizou a viagem, recebem um fardo de refrigerante de caju como presente da empresa.

Os romeiros são recebidos com grande receptividade pelos funcionários. Logo na entrada são anunciados no microfone do palco onde acontece o Forró da São Geraldo, recebem

copos de 500 ml de cajuína e são convidados à dança. Som, suor, dança, fé e refrigerante de caju reinventam a paisagem religiosa de Padim Ciço, nome carinhoso pelo qual o padre é chamado. A conexão com a sacralidade segue mais viva e atraente. Geralmente, a empresa leva os romeiros para conhecerem os espaços internos da área de produção do refrigerante de caju, contudo, no dia em que estivemos lá, esse espaço estava interditado por motivos de obras. Porém, na festa os romeiros esbanjavam alegria.

Figura 107 - Romeiros são anunciados na festa quando chegam



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Figura 108 - Dançando e bebendo cajuína



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Figura 109 - Romeiros levando fardos de cajuína para o ônibus



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

### 5.5 Os Cajueiros Gigantes: disputas entre o Rio Grande do Norte e o Piauí

No estado do Rio Grande do Norte, temos o parque de visitação turística ligado ao caju. É o chamado Cajueiro de Pirangi, localizado no município de Parnamirim. No ano de 2015 recebeu o título de maior cajueiro no mundo, pelo *Guinness Book* (O Livro dos Recordes).

O Cajueiro de Pirangi cobre uma área de mais de 10 mil metros quadrados a partir de um secular cajueiro, que foi supostamente plantado em 1888 por um pescador local chamado Luis Inácio de Oliveira. O Cajueiro de Pirangi possui tais dimensões por consequência de uma mutação genética, onde alguns galhos que crescem da árvore se fincam ao chão e criam novas raízes, como em um movimento de bordado sobre a terra (ver figura 110).

Figura 110 - Cajueiro de Pirangi (RN)



Fonte: Augusto César Gomes, G1 (2022).<sup>131</sup>

O cajueiro é um dos cartões postais da cidade e recebe, anualmente, um grande quantitativo de turistas. A celebração arbórea movimentou a economia e encanta os olhares de quem chega para conhecer esse monumento vegetal. Tal como acontece no Museu do Caju, a

<sup>131</sup> 'Castanha' de caju deveria receber outro nome, entenda. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2022/08/27/castanha-de-caju-deveria-receber-outro-nome-entenda.ghtml>. Acessado em: 2 out. 2023.

visitação é capitaneada por um guia de turismo que apresenta a história da grande árvore (ver figura 111).

Figura 111 - Visitação de estudantes do Mundi Colégio e Curso



Fonte: Facebook do Mundi Colégio e Curso (2023).

O Cajueiro de Pirangi é aberto à visitação de 7h30 às 17h, durante toda a semana. A entrada no estabelecimento custa R\$ 8. Crianças de sete a 12 anos, estudantes, professores e idosos pagam meia-entrada mediante a apresentação da carteira comprobatória.

O crescimento contínuo da árvore tem levado a alguns transtornos nos arredores do cajueiro. Dos seus 10 mil metros quadrados, mais de mil metros estão fora da área cercada, tomando conta das ruas, casas e comércios circundantes. A poda do cajueiro foi alvo de polêmica entre políticos, pesquisadores e comunidade local. De um lado, tem os que aprovam a poda. De outro, há os que acreditam que o corte de galhos pode causar o envelhecimento ou mesmo a morte da árvore, que já tem 136 anos de idade. Essa discussão foi motivo de audiência pública na Câmara Municipal de Parnamirim, no dia 8 de julho de 2025, ver figura 112.

Figura 112 - Audiência pública para o Cajueiro de Pirangi



Fonte: G1 (2025).

Segundo a bióloga Mica<sup>132</sup>, esse enraizamento que o cajueiro faz é o que gera novos hormônios para ele, ocasionando um processo metabólico de rejuvenescimento. Portanto, a poda vai contra esse movimento natural de renovação. Nas palavras dela:

Só assim esse cajueiro consegue frutificar com mais de 140 anos de idade. Um cajueiro normal frutifica até uns 40, 50 anos no máximo. E ele continua, continua vigoroso, justamente pelos seus enraizamentos, justamente por isso ele é o maior cajueiro do mundo. E é muito contraditório querer limitar ele. Uma rua, casas, pode se construir em qualquer lugar. O maior cajueiro do mundo, só existe ele (Mica, 2025).

A poda dos mil metros de galhos que ultrapassam as grades do parque do Cajueiro do Pirangi ainda gerará muitos debates sobre os caminhos desse patrimônio arbóreo da cidade. Já no Piauí, é o Cajueiro-Rei quem disputa o título de maior cajueiro do mundo pelo *Guinness World Records*. Em setembro de 2021, a Prefeitura da cidade solicitou o reconhecimento do título de maior cajueiro do mundo. Título esse que pertence ao RN desde 1994.

O Cajueiro-Rei está localizado no município de Cajueiro da Praia, litoral do Piauí. Ainda não possui uma estrutura comercial como o do Rio Grande do Norte, contudo, recebe um considerável fluxo de visitantes. É um ponto turístico da cidade (ver figura 113 e 114).

<sup>132</sup> Maior Cajueiro do Mundo sob ameaça? Poda da árvore centenária divide opiniões no RN. Disponível em: <https://g1.globo.com/rn/rio-grande-do-norte/noticia/2025/07/08/maior-cajueiro-do-mundo-sob-ameaca-poda-da-arvore-centenaria-divide-opinioes-no-rn.ghtml>. Acesso em: 9 jul. 2025.

Figura 113 - Cajueiro-Rei (PI)



Fonte: Google Imagens (2022).

Figura 114 - Placa sobre o Cajueiro-Rei (PI)



Fonte: Google Imagens (2019).

## 5.6 O Caju no Sambódromo do Rio de Janeiro

Outro espaço simbólico do caju se deu no carnaval carioca de 2024, a partir da Escola de Samba Mocidade Independente de Padre Miguel, localizada no bairro de Padre Miguel, no Rio de Janeiro. O enredo foi escrito pelo jornalista Fábio Fabato junto do carnavalesco da escola Marcus Ferreira. De acordo com o carnavalesco, em entrevista ao jornal da Globo<sup>133</sup>, destacou que o enredo trata da história do país. "História de brasilidade que é a cara da escola. O caju sempre é protagonista na história do brasileiro. É arte, é sabor, o caju proporciona diferentes sentimentos. Vai retratar a sensualidade latente que tem dentro de nós" (Ferreira, 2024).

Ou seja, o enredo e o samba buscaram resgatar a brasilidade a partir do caju. Eles tentaram contar a história do Brasil na passarela do samba carioca a partir da fruta. A obra sonora "Pede caju que dou... Pé de caju que dá" foi elaborada pelo ator e humorista Marcelo Adnet, pelo veterano Paulinho Mocidade e demais compositores. Na voz do intérprete Zé Paulo Sierra, o samba-enredo viralizou como uma das músicas mais tocadas no *Spotify* em 2024.

### **Samba-enredo 2024:** Pede Caju que dou...Pé de caju que dá G.R.E.S. Mocidade Independente de Padre Miguel (RJ)

Oi, oi, oi, oi  
Oi, oi, oi, oi  
Oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi  
Oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi

Prepare o seu coração  
Que lá vem a Escola da emoção  
Que lá vem

Da batida mais quente, deixa o povo provar

Meu caju, meu cajueiro  
Pede um cheiro que eu dou  
O puro suco do fruto do meu amor  
É sensual esse delírio febril  
A Mocidade é a cara do Brasil

Meu caju, meu cajueiro  
Pede um cheiro que eu dou  
O puro suco do fruto do meu amor

<sup>133</sup> Enredo e samba: Mocidade de Padre Miguel resgata brasilidade com enredo sobre caju. Disponível em: <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/carnaval/2024/noticia/2024/01/04/enredo-e-samba-mocidade-de-padre-miguel-resgata-brasilidade-com-enredo-sobre-caju.ghtml>. Acesso em: 9 jul. 2025.

É sensual esse delírio febril  
A Mocidade é a cara do Brasil

Eu quero um lote saboroso e carnudo  
Desses que tem conteúdo, o pecado é devorar  
É que esse mote beira antropofagia  
Desce a glote, poesia  
Pede caju que dá  
Delícia nativa  
Onde eu possa pôr os dentes  
Que não fique pra semente  
Nem um tasco de mordida  
Aí Tupi, no interior do cafundó  
Um quiprocó virou guerra assumida

Provou porã, provou fruta no pé  
Se lambuzou, Tamandaré  
O mel escorre, olho claro se assanha  
Se a polpa é desse jeito, imagine a castanha

Provou porã, provou fruta no pé  
Se lambuzou, Tamandaré  
O mel escorre, olho claro se assanha  
Se a polpa é desse jeito, imagine a castanha

Por outras praias a nobreza aprovou  
Se espalhou tão fácil, fácil  
E nessa terra, onde tamanho é documento  
Vou erguer um monumento para Seu Luiz Inácio  
Nessa batalha teve aperreio  
Duas flechas e, no meio, uma tal cunhã-poranga  
Tarsila pinta a sanha modernista  
Tira a tradição da pista  
Vai, Debret, chupa essa manga

É Tropicália, tropicana, cajuína  
Pela intacta retina, a estrela no olhar  
Carne macia com sabor Independente  
A batida mais quente, deixa o povo provar

Meu caju, meu cajueiro  
Pede um cheiro que eu dou  
O puro suco do fruto do meu amor  
É sensual esse delírio febril  
A Mocidade é a cara do Brasil

Meu caju, meu cajueiro  
Pede um cheiro que eu dou  
O puro suco do fruto do meu amor  
É sensual esse delírio febril  
A Mocidade é a cara do Brasil

Eu quero um lote saboroso e carnudo  
 Desses que tem conteúdo, o pecado é devorar  
 É que esse mote beira antropofagia  
     Desce a glote, poesia  
     Pede caju que dá  
     Delícia nativa  
 Onde eu possa pôr os dentes  
 Que não fique pra semente  
 Nem um tasco de mordida  
 Aí Tupi, no interior do cafundó  
 Um quiprocó virou guerra assumida

Provou porã, provou fruta no pé  
     Se lambuzou, Tamandaré  
 O mel escorre, olho claro se assanha  
 Se a polpa é desse jeito, imagine a castanha

Provou porã, provou fruta no pé  
     Se lambuzou, Tamandaré  
 O mel escorre, olho claro se assanha  
 Se a polpa é desse jeito, imagine a castanha

Por outras praias a nobreza aprovou  
     Se espalhou tão fácil, fácil  
 E nessa terra, onde tamanho é documento  
 Vou erguer um monumento para Seu Luiz Inácio  
     Nessa batalha teve aperreio  
 Duas flechas e, no meio, uma tal cunhã-poranga  
     Tarsila pinta a sanha modernista  
     Tira a tradição da pista  
     Vai, Debret, chupa essa manga

É Tropicália, tropicana, cajuína  
 Pela intacta retina, a estrela no olhar  
 Carne macia com sabor Independente  
 A batida mais quente, deixa o povo provar

Meu caju, meu cajueiro  
     Pede um cheiro que eu dou  
 O puro suco do fruto do meu amor  
     É sensual esse delírio febril  
 A Mocidade é a cara do Brasil

Meu caju, meu cajueiro  
     Pede um cheiro que eu dou  
 O puro suco do fruto do meu amor  
     É sensual esse delírio febril  
 A Mocidade é a cara do Brasil

É sensual esse delírio febril  
 A Mocidade é a cara do Brasil

Oi, oi, oi, oi  
 Oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi  
 Oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi, oi

Fonte: Letras (2025)<sup>134</sup>.

O samba-enredo faz uma mistura de referências, se propõe a uma verdadeira antropofagia como processo criativo e experimental. O caju se mostrou muito mais que suco e castanha e se transformou em um fio condutor para contar a história do próprio Brasil (ver figura 115).

Figura 115 - O caju no Brasil na bandeira da Mocidade Independente



Fonte: Mocidade Independente (2023).

Uma das empresas patrocinadoras da escola de samba em 2024 foi a Maguary, uma marca de suco de caju que tem mais de 70 anos do mercado. O fundador da Maguary participou do I Seminário Interdisciplinar sobre o Caju, em 1977. A evocação da figura de Carmen Miranda como representante da tropicalidade brasileira (ver figura 116), também se transmutou

<sup>134</sup> Samba-enredo. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/mocidade-independente-de-padre-miguel/samba-enredo-2024-pede-caju-que-dou-pe-de-caju-que-da/>

nas alegorias e acessórios que foram mostrados na passarela. Cajus na cabeça, nos carros, nas roupas, na música e em tudo que o show permitisse. Além disso, um dos carros alegóricos da escola de samba retratou o movimento tropicalista e outro os cajueiros gigantes do Rio Grande do Norte e do Piauí, bem como fizeram referência ao livro *Tempo de Caju*, da escritora cearense Socorro Acioli e fez uma brincadeira com o nome de Luiz Inácio de Oliveira (o pescador que plantou o cajueiro do RN) em comparação ao então presidente do Brasil Luiz Inácio Lula da Silva.

Figura 116 - Casal mestre-sala e porta-bandeira da Mocidade 2024



Fonte: Conexão Planeta (2024)<sup>135</sup>.

A empresa Caju Benefícios, empresa de tecnologia que oferece benefícios e soluções para RHs, também foi mais uma das patrocinadoras. O mascote da empresa desfilou ao lado do mascote da escola de samba Mocidade Independente de Padre Miguel. O caju esteve representado de inúmeras formas (ver figura 117).

---

<sup>135</sup> Fruto nativo do Brasil, caju é enredo da Mocidade Independente na Sapucaí. Disponível em: <https://conexaoplaneta.com.br/blog/fruto-nativo-do-brasil-caju-e-enredo-da-mocidade-na-sapucaí/>. Acesso em: 9 jul. 2025.

Figura 117 - Mascote da escola de samba com o mascota da Caju Benefícios



Fonte: Carnavalesco (2024)<sup>136</sup>.

### 5.7 O Caju em Jogo: brincar e aprender pelo Cajumemória

Após toda a apresentação da importância do caju para a cultura brasileira e, principalmente, para a construção da paisagem cajueira nordestina, apresentaremos uma transposição didática com finalidade geoeseducativa. O jogo é uma potente ferramenta de aprendizado que está enraizado nas culturas dos povos há milhares de anos.

O filósofo Johan Huizinga, em seu livro *Homo ludens*, abordou magistralmente a função social e cultural do jogo para a história da humanidade. O autor considera que além de sermos *Homo sapiens*, somos *Homo faber* e *Homo ludens*. Ou seja, além de pensarmos, fabricamos e brincamos. A brincadeira não apenas em sua conotação de divertimento, e sim, principalmente, em sua dimensão de experimentação e descoberta de algo novo. Somos seres lúdicos, por isso, os jogos são tão fundamentais.

O jogo é mais antigo do que a cultura, pois mesmo em suas definições menos rigorosas o conceito de cultura sempre pressupõe a sociedade humana; mas, os animais não esperaram que os homens lhes ensinassem a atividade lúdica. É-nos possível afirmar com segurança que a civilização humana não acrescentou característica essencial alguma à ideia geral de jogo. Os animais brincam tal como os homens. Bastará que observemos os cachorrinhos para constatar que, em suas alegres evoluções, encontram-se presentes todos os elementos essenciais do jogo humano. Convidam-se uns aos outros para brincar mediante um certo ritual de atitudes e gestos. Respeitam a regra que os proíbe morderem, pelo menos com violência, a orelha do próximo. Fingem ficar zangados e, o que é mais importante, em tudo isso experimentam evidentemente imenso prazer e divertimento. Essas brincadeiras dos cachorrinhos constituem apenas uma das formas mais simples de jogo entre os animais. Existem

<sup>136</sup> Mocidade fecha parceria com empresa de tecnologia para o Carnaval 2024. Disponível em: <https://carnavalesco.com.br/mocidade-fecha-parceria-com-empresa-de-tecnologia-para-o-carnaval-2024/>. Acesso em: 9 jul. 2025.

outras formas muito mais complexas, verdadeiras competições, belas representações destinadas ao público (Huizinga, 2019, p. 1-2).

Segundo o autor o jogo é comum aos animais, humanos e não humanos. E que a espécie humana se diferencia em seu jogo por criar formas mais complexas e elaboradas. Para ele, o jogo é uma função significativa eivada de sentido. Ou seja, não se joga simplesmente para jogar, existe uma intenção. Sempre há algo “em jogo”. Quando jogamos, atingimos outra esfera simbólica, outro espaço-tempo. “A limitação no espaço é ainda mais surpreendente do que a limitação no tempo. Todo jogo se processa e existe no interior de um campo previamente delimitado, de maneira material ou imaginária, deliberada ou espontânea” (Huizinga, 2019, p. 12).

Como pontuou o autor, o jogo cria mundos temporários dentro do mundo habitual. O que lhe confere um outro patamar de realidade, sentido e regras. Para Huizinga (2019, p. 16) todo jogo possui dois aspectos: “uma luta por alguma coisa ou a representação de alguma coisa”.

[...] o jogo é uma atividade ou ocupação voluntária, exercida dentro de certos e determinados limites de tempo e de espaço, segundo regras livremente consentidas, mas absolutamente obrigatórias, dotado de um fim em si mesmo, acompanhado de um sentido de tensão e de alegria e de uma consciência de ser diferente da “vida cotidiana” (Huizinga, 2019, p. 36).

Todo jogo possui o seu mistério, bem como seus movimentos lúdicos que se propagam na interação entre as táticas e estratégias e seus respectivos jogadores. Nesse sentido, propomos o **Cajumemória**, um jogo da memória composto por 16 cartas duplicadas, totalizando 32 cartas, como uma síntese que fala um pouco do que vimos até agora. Sendo um jogo da memória, o intuito é encontrar a carta repetida dentre as outras. Todas as cartas possuem uma legenda com a finalidade de reforçar e completar o que demonstra a imagem (ver figura 118 e 119). Neste momento, no caju em jogo, a atividade celebrativa ao caju adquire a representação direta como atividade geoeseducativa.

Figura 118 - Cartas do Cajumemória – parte 1



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Figura 119 - Cartas do Cajumemória – parte 2



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

A intenção do jogo é demonstrar as variações do caju em seus vários aspectos culturais. O número de cartas pode aumentar e abrir ainda mais o leque de representações da paisagem cajueira. Demonstrando que além de comer e beber, é possível ouvir, ler, tocar e cheirar a paisagem. Os conteúdos das cartas – que poderiam estar simplificados por ícones e expressões mais padronizadas e simplificadas – faz a amarração com os eventos denominados cajualidades e com as geograficidades do caju mencionadas anteriormente.

Dentro da Política de Educação Patrimonial do IPHAN existem três eixos de atuação: 1) *Inserção do tema Patrimônio Cultural na educação formal* – que vai dizer da importância dos espaços escolares formais para a preservação de um patrimônio cultura; 2) *Gestão compartilhada das ações educativas* – que se refere a imprescindível parceria entre agentes e instituições no estímulo à valorização do patrimônio cultural; 3) *Instituição de marcos programáticos no campo da Educação Patrimonial* – que são as orientações de documentos nacionais e internacionais que estabelecem diretrizes para a Política Nacional de Educação Patrimonial.

Pensando por esse viés, podemos sugerir que uma maior elaboração e ampliação sobre as cajualidades, pode ser uma interessante ação de educação para o patrimônio alimentar

do caju. É importante que os estados que perfazem a paisagem cajueira pensem políticas públicas articuladas com o intuito de uma gestão compartilhada das ações educativas (as várias instituições, cooperativas, órgãos envolvidos e sociedade civil podem ser protagonistas nessa atividade), proporcionando um olhar profundo e amplo sobre as múltiplas dimensões que envolvem o caju através das suas conexões com os saberes históricos, geográficos, culturais, econômicos, políticos e ambientais.

No *site* do IPHAN, na seção Educação Patrimonial, em específico no campo *publicações*<sup>137</sup>, existe uma série de livros sobre educação patrimonial destinados à educação básica, como uma forma de divulgar os patrimônios culturais de diversos estados brasileiros. Poderíamos pensar sobre a Educação Patrimonial Alimentar do caju, convocando uma abordagem ampla e rica conforme demonstramos na referida pesquisa.

---

<sup>137</sup> Publicações IPHAN sobre Educação Patrimonial. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/publicacoes/lista?categoria=30&busca=&pagina=1>. Acesso em: 6 set. 2025.



**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Acreditamos que os objetivos da pesquisa foram alcançados, através da demonstração das representações culturais da paisagem cajueira. A nossa intenção foi demonstrar, desde o início, como o caju é representativo da cultura brasileira, em seus mais variados biomas, e como ele, através dos eventos e festividades do caju, denominadas aqui de cajualidades, pulveriza no espaço geográfico genuínas manifestações que convocam cultura alimentar, território, invenção, tradição, inovação e educação.

Os artífices do caju são numerosos e juntos alimentam, literalmente, a paisagem cajueira no contexto local, regional, nacional e também internacional. Vimos que as disputas em torno dos patrimônios alimentares é uma tendência cada vez maior, e que precisamos pensar novas formas de entender a pluralidade que esses patrimônios possuem em distintos espaços geográficos. Sendo, portanto, necessário enfatizar que um patrimônio alimentar pode abranger mais que um estado da nação e se conformar em maiores dimensões de alcance.

No capítulo dois mostramos que a alimentação é mais uma expressão do tempo e espaço social. Que os movimentos alimentares são reflexos das ideologias que circundam o comer. Que “comer não é algo que sabemos fazer instintivamente desde o nascimento, como respirar. É algo que aprendemos” (Wilson, p. 12). Ou seja, no decorrer da vida construímos várias identidades alimentares, e o caju é apenas mais um alimento/comida que espacializa o nosso paladar através de inúmeros sabores e saberes.

No capítulo três discutimos que a cultura alimentar envolve muitos aspectos: crenças, práticas, representações e saberes que situam os indivíduos individual e coletivamente. Dentro desse contexto, o caju envolve variadas culturas e se associa às especificidades de cada espaço geográfico onde está inserido, enriquecendo uma verdadeira gramática existencial-afetiva e suscitando desafios em torno do bem cultural que é comum a muitas pessoas.

No capítulo quatro abordamos sobre as geograficidades do caju enquanto vinculação do ser humano com sua terra. No caso do caju, essa vinculação se mostrou plural e vívida através das sonoridades, literaturas, xilogravuras e gastronomias. Denotando que o espaço é composto de sons, palavras, imagens e sabores que se materializam na paisagem cajueira. O caju é um aglomerado de espaços, tempos, memórias, significados e histórias.

No capítulo cinco elucidamos que os espaços simbólicos do caju são proeminentes oportunidades de aprendizagem valorativa e, portanto, geoeducacionais. Seja na aldeia, na praça, no museu, na cidade religiosa, nos monumentos arbóreos ou na avenida do carnaval, o caju se conecta a heterogêneos conteúdos e formas. Sua variedade é o que o torna rico.

Dessa forma, defendemos a ideia de que a Região Cultural do Caju aqui proposta foi uma das maneiras que encontramos de pensar esse patrimônio alimentar em compartilhamento, principalmente, entre o Ceará e o Piauí, estados que possuem uma longa história com a bebida cajuína. Porém, não devemos deixar de lado o olhar mais abrangente de como as cajualidades se apresentam em outras porções espaciais, reforçando que a paisagem cajueira é múltipla, mestiça e variada. Sua riqueza está justamente na sua diversidade e não na sua padronização. A Região Cultural do Caju se retroalimenta pelas cajualidades, em uma relação de centro e periferia do fenômeno. Nas bordas surgem elementos novos, que são incorporados e dinamizam os conteúdos da RCC. O patrimônio alimentar entra na esfera do corriqueiro e cotidiano, sendo por isso, mais complexo entendê-lo.

Não almejamos olhar aqui para o grande agronegócio que ocasiona a homogeneização das paisagens em monoculturas e coloca em perigo a diversidade ambiental que a cultura alimentar precisa para sobreviver. Intentamos focar nas variadas representações culturais do caju na paisagem tomando as cajualidades como elemento dinamizador. É interessante ver uma coisa tão nossa como o caju, sendo de outras pessoas e dando sentido e movimento as suas vidas.

A cultura alimentar do caju e a paisagem cajueira devem ser estudadas em suas numerosas nuances, valorizadas em suas singularidades e diferenças, promovidas em suas vocações naturais e políticas, visibilizadas em abundantes espaços sociais e protegidas para que não se percam os saberes que as envolvem e nem coloque em risco de desaparecimento os territórios onde acontecem e os artífices que as dinamizam e transmitem seus conhecimentos ao longo de gerações.

O entrecruzamento reflexivo e semiótico que fizemos nesta pesquisa, demonstra que as *geograficidades vividas diretamente* nas artes - musicais, literárias, imagéticas e gastronômicas - e as *geograficidades acolhidas indiretamente* pela interpretação científica dos quadros elucidados pelas cajualidades, criam poeticamente a paisagem cajueira e indicam uma potencialidade para novas propostas de vivência criativa, conforme o reconhecimento do quanto os sujeitos se comprometam com tal paisagem. Portanto, a criação e a educação da paisagem cajueira se revela um caminho pertinente de sistematização da RCC com vistas à noção de um rico patrimônio compartilhado entre coletividades.

## REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, Otacílio de. **Fortaleza descalça**. Fortaleza: UFC, 1992.
- BARROS, P. F. **Formação de professores (as) ruralistas em Juazeiro do Norte (CE) 1934-1973: um projeto emancipatório**. 2011. 212f. Tese (Doutorado). Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira, Fortaleza (CE), 2011.
- BEE, Wilson. **Como aprendemos a comer: por que a alimentação dá tão errado para tanta gente e como fazer escolhas melhores**. Rio de Janeiro: Zahar, 2017.
- BELMINO, Sílvia Helena. **Sinta na pele esta magia: a propaganda turística do Ceará (1987-1994)**. Fortaleza: Imprensa Universitária, 2018.
- BERQUE, Augustin. Paisagem-marca, paisagem-matriz: elementos da problemática para uma geografia cultural. *In*: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. **Geografia cultural: uma antologia**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2012.
- BONNEMAISON, Jöel. Viagem em torno do território. *In*: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. **Geografia cultural: uma antologia** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2012.
- BRAGA, Raimundo Renato de Almeida. Plantas do Ceará. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, tomo LXIII, 1949, p. 95-101.
- BRAUDEL, Fernand. Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII. Volume 1. *In*: BRAUDEL, Fernand. **As Estruturas do cotidiano: o possível e o impossível**. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- CARVALHO, Gilmar de. **Madeira matriz: cultura e memória**. São Paulo: Annablume, 1998.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.
- Catálogo do Acervo Museológico da Fundação Memorial Padre Cícero / Cristina Holanda (Organizadora), Claudinei Silva de Paula, Djulany Yorrana Gonçalves, Karla Fernanda de Lima Oliveira Tavares. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2020.
- CAVIGNAC, Julie. **A literatura de cordel no Nordeste do Brasil: da história escrita ao relato oral**. Trad. Nelson Patriota. Natal: EDUFRN, 2006.
- CHUVA, Márcia. Por uma noção de patrimônio cultural no Brasil. **Revista do Patrimônio**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2012. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/2%20-%20CHUVA.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2023.
- CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 3. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

- CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde).
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas.** Barcelona: Ariel, 2005.
- CORRÊA, Maurício Vargas de; ROZADOS, Helen Beatriz Frota. A netnografia como método de pesquisa em Ciência da Informação. *Encontros Bibli: Revista Eletrônica de Biblioteconomia e Ciência da Informação*, Florianópolis, v. 22, n. 49, p. 1-18, 2017.
- CORRÊA, Roberto Lobato. **Região e organização espacial.** 2. ed. Série Princípios. São Paulo: Editora Ática, 1987.
- CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. **Geografia cultural: um século (3).** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2002.
- COSGROVE, Denis. A geografia está em toda parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. *In*: CORRÊA, Lobato; ROSENDAHL, Zeny (Orgs). **Geografia cultural: uma antologia.** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2012.
- DAMATTA, Roberto. Sobre comida e mulheres... *In*: \_\_\_\_\_. **O que faz o Brasil, Brasil? 8.** ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997, p. 51-64. Disponível em: <https://www.ufjf.br/pensandobem/files/2012/02/texto-VII-2012.pdf>. Acesso em: 11 ago. 2023.
- DARDEL, Eric. **O Homem e a Terra: natureza da realidade geográfica.** São Paulo: Perspectiva, 2015.
- DPH, Departamento do Patrimônio Histórico. **O direito à memória: patrimônio histórico e cidadania.** Secretaria Municipal de Cultura. São Paulo: DPH, 1992.
- DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália.** São Paulo: Martins Fontes, 1996.
- ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano.** São Paulo: Martins Fontes, 1992.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. **O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil.** Rio de Janeiro: Editora UFRJ; Minc, Iphan, 2005.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.** São Paulo: Global, 2003.
- GALENO, Juvenal. **Lendas e canções populares.** Fortaleza: Secult, 2010.
- GELLER, Sarah Bak; MATTA, Raúl; SUREMAIN, Charles-Édouard de. **Patrimônios alimentarios: entre consensos y tensiones.** 1. ed. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis, A.C., 2019.

HAESBAERT, Rogério; PEREIRA, Sérgio Nunes; RIBEIRO, Guilherme. **Vidal, vidais:** textos de geografia humana, regional e política. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 7. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

HUIZINGA, Johan. **Homo ludens:** o jogo como elemento da cultura. 9. ed. São Paulo: Perspectiva, 2019.

INGOLD, Tim. **Being Alive:** Essays on Movement, Knowledge and Description. Londres: Routledge, 2011.

IPHAN. **Educação Patrimonial:** histórico, conceitos e processos. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2014.

IPHAN. **Produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí.** Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2009.

KATUTA, ÂNGELA M. Representação do espaço vivido, percebido, imaginário e concebido. **Boletim de Geografia**, v. 19, n. 2, 21 jul. 2011.

KOZINETS, Robert. V. **Netnografia:** Realizando pesquisa etnográfica online. 1. ed. Porto Alegre: Penso, 2014. 203p.

LUYTEN, Joseph Mari. **O que é literatura popular.** 5. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1992.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

MAGALHÃES, Aloísio. **E Triunfo?** A questão dos Bens Culturais no Brasil. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; Fundação Nacional Pró-Memória, 1985.

MARTINS, Monica de Souza Nunes. O espetáculo da economia: a Primeira Exposição Nacional da Indústria no Império do Brasil, em 1861. **Topoi** (Rio J.), Rio de Janeiro, v. 21, n. 44, p. 497-517, maio/ago. 2020.

MATTA, Raúl. El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política”, **desiguALdades.net Working Paper Series** No. 28, Berlin: desiguALdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America, 2012. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/199413583.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2023.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MOREIRA, Ágio Augusto. **O cajueiro:** vida, usos e estórias. Fortaleza: A. A. Moreira, 2002.

MOTA, Mauro. **O cajueiro nordestino.** Recife: Fundação de Cultura da Cidade do Recife, 1982.

NETO, Lira. **O poder e a peste: a vida de Rodolfo Teófilo**. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 2001.

NEVES, Francisco Paiva. **Literatura de Cordel: origens e perspectivas educacionais**. 2018. 99f. Trabalho de conclusão de curso (Monografia). Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Curso de Pedagogia, Fortaleza (CE), 2018.

OLIVEIRA, Christian Dennys Monteiro de. Geoeeducação das representações religiosas. **Mercator**, Fortaleza, v. 14, n. 2, p. 21 - 43, aug. 2015. ISSN 1984-2201. Disponível em: <http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/1644>. Acesso em: 3 ago. 2023.

OLIVEIRA, Christian Dennys Monteiro de. **Mathergeografia: cognição simbólica em espaço geográfico**. Curitiba: CRV, 2024.

OLIVEIRA, Christian Dennys Monteiro de. **Turismo Religioso**. São Paulo: Aleph, 2004.

OLIVEIRA, Christian Dennys Monteiro de; ROCHA, Marcos da Silva; ARAGÃO, Raimundo Freitas. **Paisagem de gigantes: totemismo, turismo e geopolítica da visibilidade**. Curitiba: CRV, 2020.

PAES, Maria Tereza Duarte. Quando a geografia entra em cena: por uma abordagem geográfica do patrimônio cultural. *In*: PAES, Maria Tereza Duarte; SOUZA, José Arilson Xavier de. **Abordagens geográficas do patrimônio cultural**. Campinas, SP: Amazônica Bookshelf, 2024.

PAES, Maria Tereza Duarte; SOUZA, José Arilson Xavier de. **Abordagens geográficas do patrimônio cultural**. Campinas, SP: Amazônica Bookshelf, 2024.

PASSOS, Cláudio Roberto Farias. Os gêneros de vida na Geografia Humana (P.V de La Blache). **Revista OKARA: Geografia em debate**, v. 11, n. 1, p. 120-124, 2017. Disponível em: [Vista do OS GÊNEROS DE VIDA NA GEOGRAFIA HUMANA \(ufpb.br\)](http://www.vista.ufrpb.br/vista-do-os-generos-de-vida-na-geografia-humana). Acesso em: 12 ago. 2023.

PEIRCE, Charles Sanders. **Semiótica**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1977.

PIERONI, Gabriella Cristina. **Fazedores de cultura, comedores de patrimônio: Estado e sociedade civil no registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016)**, 2018. 148f. Dissertação (Mestrado em Preservação do Patrimônio Cultural) – IPHAN, Rio de Janeiro, 2018.

PINHEIRO, Amálio. **Barroco, cidade, jornal**. São Paulo: Intermeios, 2013.

PINHEIRO, Amálio. **O meio é a mestiçagem**. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2009.

POLAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

PONTE, Sebastião Rogério. **Fortaleza Belle Époque: reformas urbanas e controle social**. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1999.

RIBEIRO, May Waddington Telles. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí. *In*: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie Antoinette. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016.

ROCHA, Carla Pires Vieira da. Paisagem alimentar sob os fluxos globais: alimentação e estilos de vida de imigrantes transnacionais em Amsterdã. **Razón y Palabra**, vol. 21, núm. 96, enero-marzo, 2017, pp. 643-659 Universidad de los Hemisferios Quito, Ecuador.

SAUER, Carl O. A morfologia da paisagem. *In*: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. **Geografia cultural**: uma antologia. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2012.

SANTAELLA, Lúcia. **O que é semiótica**. 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

SANTAELLA, Lúcia. **Semiótica aplicada**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

SENET, Richard. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2009.

SERVILHA, Mateus de Moraes. **Quem precisa de região?**: o espaço (dividido) em disputa. Rio de Janeiro: Consequência, 2015.

SILVA, Silvia Heleny Gomes da. Cozinha geográfica: o feminino como fundante das paisagens alimentares. *In*: MACHADO, Ivna Carolinne Bezerra; AGUIAR, Jacquicilane Honório de; CHASQUI, Jessica Wendy Beltrán; OLIVEIRA, Alexandra Maria (Orgs). **Geografia cultural do feminino**: enfoques e perspectivas. Santa Maria, RS: ArcoEditores, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/59298>. Acesso em: 13 ago. 2023.

SILVA, Silvia Heleny Gomes da. O patrimônio alimentar brasileiro na abordagem geoeeducacional: comer e aprender. *In*: SOUZA, José Arilson Xavier de; OLIVEIRA, Christian Dennys Monteiro de; COSTA, Otávio José Lemos; DOZENA, Alessandro; MARIANO, Neusa de Fátima (Orgs). **Paisagens patrimoniais e artes na América Latina**. São Luís: EDUEMA, 2022. Disponível em: <https://www.editorauema.uema.br/wp-content/uploads/files/2022/09/paisagens-e-book-29-1662036220.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2023.

SOÁREZ, Ednilo Gomes de. **Rodolfo Teófilo (O polivalente polêmico)**. Revista do Instituto do Ceará, v. 123, Fortaleza, p. 197-237, 2009. Disponível em: [https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/2009/08\\_Art\\_RodolfoTheophilo.pdf](https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/2009/08_Art_RodolfoTheophilo.pdf). Acesso em: 13 out. 2024.

SOMBRA, Waldyr. **Rodolfo Teófilo**: o varão benemérito da pátria. Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia de Maracanaú, Prefeitura Municipal de Maracanaú, 1997.

STEIL, Carlos Alberto; CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Diferentes aportes no âmbito da antropologia fenomenológica: diálogos com Tim Ingold. *In*: STEIL, Carlos Alberto; CARVALHO, Isabel Cristina de Moura (Orgs). **Cultura, percepção e ambiente**: diálogo com Tim Ingold. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2012.

THEOPHILO, Rodolfo Marcos. **Scenas e typos**. Fortaleza: FWA, 2009.

WADDINGTON, May Telles Ribeiro. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí. *In*: Ellen WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação** [recurso eletrônico]: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal, RN: EDUFRN, 2016. PDF; 553 p. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/22015>. Acesso em: 12 jul. 2024.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. *In*: Ellen WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação** [recurso eletrônico]: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal, RN: EDUFRN, 2016. PDF; 553 p. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/22015>. Acesso em: 12 jul. 2024.