



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTROMIA

RAUL DE CASTRO GIRÃO

CULINÁRIA EM PACAJUS-CEARÁ:
A CARNE DE CAJU COM SUAS VARIEDADES E OPÇÕES

FORTALEZA

2018

RAUL DE CASTRO GIRÃO

**CULINÁRIA EM PACAJUS-CEARÁ:
A CARNE DE CAJU COM SUAS VARIEDADES E OPÇÕES**

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC
apresentado para a conclusão do
Bacharelado de Gastronomia na
Universidade Federal do Ceará.

FORTALEZA, 2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

G432c Girão, Raul de Castro.

Culinária em Pacajus – Ceará : a carne de caju com suas variedades e opções / Raul de Castro Girão. – 2019.

43 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2019.

Orientação: Profa. Diana Valesca Carvalho.

1. Carne de caju. 2. Pacajus. 3. Receitas tradicionais. I. Título.

CDD 641.013

RAUL DE CASTRO GIRÃO**MEMÓRIAS DO CAJU:
A CULINÁRIA ENTRE PACAJUS E A FAMÍLIA GIRÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC
apresentado para a conclusão do
Bacharelado de Gastronomia na
Universidade Federal do Ceará.

Aprovada em: ___/___/_____.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Diana Valesca Carvalho (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof.^a Dr.^a Eveline Alencar Costa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr.^a Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro
Universidade Federal do Ceará (UFC)

AGRADECIMENTOS

À Deus, pelo dom do conhecimento e pela oportunidade de usá-lo.

À minha esposa Núbia e aos filhos Natália, Cinthia e Raul pelo incentivo e paciência ao longo deste desafio.

Aos meus familiares, principalmente meus pais e avós que, além de me darem a vida, e que contribuíram muito para a realização deste trabalho.

Aos professores e colegas que me ajudaram a vencer este desafio de concluir este bacharelado.

À Prof.^a Diana Valesca Carvalho, pela excelente orientação.

Às professoras participantes da banca examinadora formada por Eveline Alencar Costa e Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro. Não só pelo tempo, mas também pelas valiosas colaborações e sugestões.

Aos entrevistados, pelo tempo concedido nos encontros e disponibilização do material que ajudou a tornar esta pesquisa possível.

Aos colegas do curso de Bacharelado em Gastronomia, pelas reflexões, críticas e sugestões recebidas.

“Se queres ser universal, começa por pintar a tua aldeia.”

Leon Tolstói

RESUMO

A culinária à base de caju sempre foi uma tradição na cidade de Pacajus, município da Região Metropolitana de Fortaleza. Focada principalmente na confecção de doces, amêndoas e bebidas a base de caju, o que propiciou uma negligência e um esquecimento das receitas usando como base a carne feita a base da fibra da polpa de caju. O presente trabalho busca resgatar tradicionais receitas da região que tenha como insumo principal a fibra do caju, como também pesquisar receitas contemporâneas. O caju e seus derivados têm e tiveram uma influência muito grande na formação da municipalidade de Pacajus influenciando fortemente a culinária local, por este motivo a pesquisa realizada é relevante a identidade e fortalecimento da memória local.

Palavras-chave: Carne de Caju, Receitas Tradicionais, Pacajus

ABSTRACT

Cashew - based cuisine has always been a tradition in the city of Pacajus, a municipality in the Metropolitan Region of Fortaleza, capital of the state of Ceará - Brazil. Focused mainly on making jams, almonds and cashew-based beverages, which led to negligence and a forgetting of the recipes using as basis the meat made from the fiber of the cashew pulp. The present work seeks to rescue traditional recipes from the region that have as main input this fiber as well as to research contemporary recipes. The cashew and its derivatives have and had a very great influence in the formation of the municipality of Pacajus strongly influencing the local cuisine, for this reason the research carried out is relevant to the identity and strengthening of the local memory.

Keywords: Cashew Meat, Traditional Recipes, Pacajus

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	O MUNÍCIPIO DE PACAJUS.	10
	2.1 A origem da cidade de Pacajus.....	11
	2.2 A realidade socioeconômica de Pacajus.....	14
3	O CAJU	14
4	A CARNE DE CAJU.....	20
	4.1 O uso do caju em Pacajus.....	22
5	METODOLOGIA.....	25
6	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	26
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	30
8	REFERÊNCIAS.....	32
	ANEXOS – FICHAS TÉCNICAS.....	34
	APÊNDICE – FOTOS E DOCUMENTOS.....	39

1 INTRODUÇÃO

Em sua particularidade regional, o resgate da culinária tradicional do Ceará é uma temática recorrente. Nesse âmbito, é possível destacar a cultura do caju, principalmente na fabricação de doces, bebidas e compotas das mais diversas qualidades. Além dessas variações, em Pacajus, cidade localizada no interior do estado, outras opções culinárias têm surgido a partir da transformação do pedúnculo em carne de caju, material que pode ser usado na elaboração de pratos regionais.

Desde muito tempo minha família é ligada às fabricações do caju e de seus derivados na cidade de Pacajus. Meus avós maternos, João de Castro e Silva e Maria Alves da Costa (Marianinha), estabeleceram-se no início da década de 30 na região, mais especificamente no sítio Banguê, distante dois quilômetros da Vila de Guarany – hoje Pacajus –, onde começaram a plantar árvores frutíferas, sobretudo mangueiras e cajueiros. Assim, meu avô, mestre de obras, e seus filhos trabalharam na construção da fábrica da Cajubraz, indústria fundada pelo empresário Pedro Philomeno Gomes em 1941 e que funciona até hoje produzindo alimentos à base de caju (GIRÃO, 2018).

Já meu pai, José Américo Girão, mudou-se para Pacajus na década de 40 e, com grande interesse pelas atividades rurais, adquiriu um sítio que chamou de Tabajara. Lá, além de plantar e incentivar os vizinhos a conhecer a cultura do cajueiro, aproveitava seus derivados priorizando a fabricação de doces e de cajuína (GIRÃO, 2007).

Nesse sentido, o pioneirismo industrial de Pacajus, principalmente desses produtos, deve-se à instalação da “Fábrica B. Girão”, propriedade de Belar Girão, esposa de Raul de Sousa Girão. A fábrica, apesar de artesanal, ficou conhecida nacionalmente pela excelente qualidade de seus produtos: doce de caju e cajuína. O exemplo do trabalho de Belar pode ser testemunhado pela quantidade de pessoas, muitas delas ex-operárias da fábrica, que hoje têm, no fabrico de doce de caju, o sustento de suas famílias.

Após 29 anos residindo no interior, em 1990 passo a morar em Fortaleza, capital do estado. O interesse no resgate da história minha cidade se manteve vivo e, ao iniciar o curso de gastronomia, busquei focar meus estudos e projetos nas comidas típicas da minha aldeia. Aos poucos fui reforçando ligações com a minha terra natal e encontrando raízes culinárias garantem a Pacajus certa singularidade regional.

A cultura do caju se tornou tão potente no cenário culinário pacajuense ao ponto de propiciar, em novembro de 2017, a realização do “CAJUFEST”, um evento promovido pela Prefeitura Municipal que permitiu o intercâmbio entre a produção local e os consumidores de

todo o estado, aos quais foi apresentado o universo cultural e criativo da região. A proposta foi valorizar o que é feito em Pacajus, a partir do resgate das suas raízes, tendo como base as preparações do caju e seus derivados. Ademais, o chef Bernard Twardy enriqueceu o momento apresentando, em um *workshop*, sua famosa moqueca de caju.

Portanto, declaro-me um apaixonado pela história da cidade onde nasci e cresci. Em cursos anteriores de graduação, por exemplo, tratei do urbanismo pacajuense e dos seus fenômenos religiosos. Nessas circunstâncias, durante a minha trajetória no curso de gastronomia pude perceber as influências da culinária de Pacajus na minha memória gustativa e, conseqüentemente, nas minhas preparações, estudos e projetos. Foi recriando preparações marcantes e realizando cardápios com algumas delas para apresentar como estudo de caso em disciplinas que cheguei às questões que serão apresentadas ao longo deste trabalho. Alguns dos pratos recriados foram a “Galinha Caipira com Castanha de Caju do Dedé Rosendo” e o “Doce de Caju em Calda da Raimundo Cipó”.

Segundo a publicação “Nova Culinária Nordestina” (CIONE, 2000), a preparação básica de carne de caju é um prato feito com o bagaço da fruta, rico em fibras, vitamina C, ferro, fósforo, vitamina A vitaminas do complexo B e potássio. Para Abreu (2001), a reutilização tanto do pedúnculo como do bagaço é extremamente interessante, pois estes constituem uma fonte de compostos de alto valor agregado em razão de suas propriedades funcionais em alimentos (ABREU, 2001). Entretanto, apesar da importância de aproveitar uma matéria-prima tão rica em nutrientes, o boletim de pesquisa e desenvolvimento publicado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária do Rio Grande do Norte (EMPARN) indicou que foram desperdiçados, em 2010, no Nordeste, mais de 1,5 milhão de toneladas do pedúnculo do caju, representando 75% das 2,5 milhões de toneladas produzidas no Brasil (HOLANDA et al., 2010).

Logo, diante da importância da cultura do caju para Pacajus e do aproveitamento do bagaço rico em nutrientes, este trabalho buscará identificar e registrar as receitas existentes na região usando carne de caju como uma afirmação da gastronomia local. Para isso, resgatarei preparações com base nos frutos do cajueiro que marcaram minha história de vida na cidade, com ênfase nas receitas da minha família.

2 O MUNICÍPIO DE PACAJUS

2.1 A origem da cidade de Pacajus.

Para começar a descrever a origem de Pacajus, recorro bibliograficamente às informações históricas do livro “Pacajus de Aldeia a Cidade”, no qual Valdelice Carneiro Girão afirma que:

Pacajus tem sua história diretamente vinculada às longas disputas envolvendo capitães-mores, fazendeiros, padres missionários e índios. A localidade foi batizada, no início do século XVIII, pelos colonizadores, como Monte-Mor o Novo, logo após a arbitrária transferência dos Índios Paiacus de suas terras de origem (1990, página 20).

As origens da formação de Pacajus se dar pelos conflitos entre os nativos e os conquistadores portugueses:

— Os índios tapuias da tribo **B**aiacus, Paiacus ou Pacajus (palavra indígena derivada de paca = “mamífero roedor” + yú = “beber”, significando “bebedouro de pacas”), têm como procedência terras do Açu e do Apodi, no Rio Grande do Norte, e dominavam a região costeira, estendendo-se até às proximidades do Rio Choró. Hostis e donos de intempestivo espírito guerreiro, entraram em conflito com os homens do “além-mar” desde as primeiras investidas portuguesas em terras brasileiras.

Após anos de lutas, os índios Paiacus foram alocados pelo padre João da Costa na Aldeia de Nossa Senhora da Madre de Deus, situada às margens do Rio Choró onde, em 1707, tiveram uma légua de terra demarcada para morar, fazer suas lavouras e edificar uma igreja. Mas a revolta contra os repetidos abusos e maus-tratos a que foram submetidos por anos causaram o movimento rebelde de 1713, quando índios aldeados e missionados atacaram ferozmente a Vila de Aquiraz, dando início ao que se denominaria de Saga dos Paiacus. (1990, página 21)

Na administração do Marquês de Pombal, os índios foram transferidos para a Vila de Porto Alegre, hoje a cidade de Açu, no Rio Grande do Norte, num período de seca e fome que resultou em muitas mortes e perdas materiais, principalmente gado. Muitos índios abandonaram a nova moradia e fugiram para a antiga aldeia, e de lá foram mandados aldear a Vila de Monte-Mor, atual cidade de Baturité, para o desagrado de seus habitantes, que exigiram das autoridades, em 1829, a transferência dos índios para Messejana. Apesar das contínuas ordens de mudanças, muitos dos Paiacus continuaram a residir nas terras pertencentes à antiga missão. (1990, página, 21)

Já no início do século XX as questões da partilha da terra começaram a ser tratadas:

Em 1908, iniciaram-se lutas pela posse legítima da terra, custando aos descendentes Paiacus perseguição por várias décadas, e muito poucas vitórias. A Aldeia dos Paiacus foi o núcleo formador da Vila Guarani, hoje Pacajus, município criado por Decreto em 1890. Em 1920, uma nova lei determinou sua extinção, passando o território a fazer parte de Aquiraz, de onde havia sido desmembrado. Restaurou sua autonomia em 1928, para sofrer novamente extinção após a Revolução de 1930. (1990, página 21)

A partir da década de 30 de século passado iniciava-se a trajetória política independente do município:

Em 1933, um decreto o transformou em Distrito de Pacatuba. Foi restaurado em definitivo em 1936, com o município dividido em quatro distritos, e elevado à categoria de cidade em 38, ato que denominou os distritos em Chorozinho, Itaipaba e Horizonte. O nome da sede só mudou de Guarani para Pacajus em 1943. Recentemente, em 1987, por força das leis que criaram os novos municípios de Chorozinho e Horizonte, Pacajus perdeu parte de seu território, ficando apenas com a sede e os distritos de Itaipaba e Pascoal.

O marco da criação do município de Pacajus foi a construção, em 1865, no centro da légua de terra que foi doada aos índios Paiacus, de uma igreja de paredes de taipa e caibros de carnaúba e de casario de beira-e-bica, formado ao redor da mesma. Com a construção da Rodovia BR-116, iniciada em 1932, a cidade passou a crescer no sentido oeste, formando uma malha xadrez que acompanhou o traçado da rodovia, sendo ponto de referência na vida da cidade, local escolhido para as atividades comerciais, os encontros pessoais e a diversão.

A partir de 1940, Pacajus tornou-se parada obrigatória dos veículos de carga e de passageiros que trafegavam pela BR-116, indo e voltando de Fortaleza, provocando a imigração de pessoas dos estados vizinhos e de outros municípios, principalmente da zona jaguaribana, de onde fugiam da epidemia de malária de 1938-1940.

Os novos moradores, adquirindo sítios, explorando o comércio, montando indústrias ou participando da política local, iniciaram o desenvolvimento que mudou a economia de Pacajus e, portanto, sua forma e ocupação urbana. (1990, página 23)

Na realidade atual da cidade a vocação de entreposto comercial se evidencia ainda mais com a ligação Pacajus a Cascavel, via CE – 253, pavimentada na década de 90, bem como com a implantação do polo industrial que contemplou o município com várias grandes indústrias principalmente nas áreas da confecção e vestuário. Temos hoje uma população estimada de 53.139 pessoas, com uma forte taxa de urbanização que chega aos 77,83%, apresentando o Índice de Desenvolvimento Municipal - IDM de 45,04 (o 9º do Ceará) e o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH de 0,678 (19º no Ceará e 3.335º no Brasil), demonstrando uma realidade perversa, onde temos um município rico, com uma população pobre.(IPLANCE,2008)

Em recente trabalho apresentado pelo professor Edílson Pereira Júnior é retratada toda a atual condição da cidade de Pacajus, com uma forte industrialização em parceria com a cidade vizinha de Horizonte, seu antigo distrito que gerou um aumento significativo da renda “per capita” do município, como também os custos de moradia e alimentação. A quantidade de migrantes, que em 1991 era de 9,6% da população passou, em 1996, para 14,5 %, certamente hoje este número é maior. Outro dado importante, citado no trabalho do Professor Edílson, é a quantidade de empregos gerados pelas empresas do polo industrial que, em 2000 eram 6.094 postos de trabalhos diretos (PEREIRA.2005)

2.2 A realidade socioeconômica de Pacajus

Conforme descreve Sampaio, Pacajus ocupa uma posição privilegiada no contexto estadual, sendo localizado na Mesorregião Metropolitana de Fortaleza, transição entre o litoral e o sertão, na chamada zona dos tabuleiros do Ceará. Pacajus integra a Região Semi-Árida, apresentando clima tropical chuvoso, quente e úmido, com chuvas de verão e outono. É banhado pela Bacia Hidrográfica do Choró e Pacoti (227 km²), abrangendo 100% da área do Município. Possui também nove lagoas que armazenam 1,81 milhões de m³ de água e 17 açudes, com volume total de 15,793 milhões de metros cúbicos. (SAMPAIO,1999)

A economia inicialmente baseava-se na agricultura de culturas temporárias, destacando-se a cana-de-açúcar e a mandioca. Seguiu-se a cultura permanente, com destaque para o cajueiro, visando ao comércio e à indústria de transformação. A comercialização era feita no mercado central, construído em 1925, e os produtos eram encontrados nas bodegas que o circundavam, solidificando as características comerciais da área central da cidade, reforçada com o crescimento do movimento rodoviário na BR-116, trazendo o comércio para suas margens. (SAMPAIO.1999)

Essas transformações influíram também no tipo de transação mercantil. As vendas a varejo de frutas e castanha, e outros produtos da terra passaram a ser feitas também por atacado, atendendo à demanda dos municípios cearenses e de outros estados servidos pela rodovia. O pioneirismo na indústria coube à fábrica de doce de caju e cajuína B. Girão, instalada na década de quarenta. (SAMPAIO,1999).

Nas margens da BR-116, fundada em 1941, distando 5 quilômetros do centro da cidade de Pacajus funciona a CUJUBRAZ, na Fazenda Guarany destinada a industrialização de caju e seus diversos aproveitamentos ou sejam cajuínas, sucos, produtos cristalizados, castanhas vendidos no Ceará e fora dele (GIRÃO, 1983)

O desenvolvimento econômico trouxe melhorias à vida social e urbana de Pacajus. A cidade, concentrada próximo à Igreja Velha, Capela de Nossa Senhora da Conceição, com residências nas imediações foram crescendo através de casas comerciais que circundavam o mercado. Além de centro econômico, o mercado se tornou também centro dos acontecimentos sociais da cidade, onde a comunidade se reunia para assistir às sessões de cinema e realizar festas folclóricas (SAMPAIO,1999).

A partir de 1950, a cidade sofreu novas mudanças na sua estrutura urbana. Os sítios são divididos com a abertura de ruas, permitindo mais construções de casas residenciais, prédios comerciais, repartições públicas, hotéis, escolas e outros, a fim de atender ao maior aumento populacional. A área urbana da sede municipal teve como um dos principais elementos

indutores do seu crescimento a posição geográfica estratégica, em área de ligação entre a capital e os municípios do interior do Estado, através da Rodovia BR-116 e da CE-253 (SAMPAIO,1999).

Dois outros fatores contribuíram para o crescimento do Município: a fruticultura, com a cultura do caju situando o município em sexto lugar (5%) na produção estadual de castanhas, e a existência de significativo conjunto hídrico, localizado no limite do perímetro urbano. A vocação industrial da cidade, e conforme afirmação da Secretaria de Desenvolvimento Urbano do Ceará, juntamente com a vocação turística, fortalece ainda mais o desenvolvimento econômico e urbano do município, potencialmente atraente para investidores (SDRL/CE,2008)

A posição estratégica de Pacajus contribuiu para o processo de descentralização do parque industrial do Estado, até bem pouco tempo totalmente concentrado na Região Metropolitana de Fortaleza, e o transformou em polo atrativo, exercendo influência em alguns dos municípios vizinhos. Nos últimos anos, registrou-se também um expressivo crescimento do comércio local, caracterizando Pacajus como polo comercial para os municípios circunvizinhos, isto atraindo muitos migrantes, criando mais uma realidade social. (SDRL/CE,2008)

Pacajus dispõe de recantos de expressiva beleza natural, às margens dos açudes. A presença de água abundante no município, através de seus açudes, cria um potencial turístico de lazer e de esporte, com estímulo à pesca esportiva e ao sistema "pesque-pague", mundialmente incentivado em águas continentais (SDRL/CE,2008).

3 O CAJU

Botanicamente, o verdadeiro fruto do cajueiro é a castanha, um aquênio em formato de rim, pendente de um pedúnculo floral hipertrofiado (representa quase 90% do conjunto), carnoso e suculento, o qual é chamado de pseudofruto, falso fruto ou simplesmente caju. O pedúnculo constitui a polpa comestível e é enquadrado no grupo das “frutas” tropicais, e pode ser consumido in natura ou servir de matéria-prima para sucos, doces, etc. A castanha, no entanto, deve ser beneficiada para que se retire a amêndoa, que é a sua parte comestível. O pedúnculo maduro constitui cerca de 90% do caju. Pesa de 70 g a 146,36 g e contém aproximadamente 80% de polpa. (EMBRAPA,2015).

O cajueiro é uma planta tropical, originária do Brasil e que está presente em quase todo território nacional, predominantemente no Nordeste, onde se concentra mais de 90% da

produção nacional de amêndoas. Hoje está espalhado pelo mundo todo, tanto como planta espontânea ou como cultivada. Embora ele seja encontrado numa extensa faixa territorial compreendida entre os paralelos 27° N, no sul da Flórida e 28° S, na África do Sul, sua maior incidência se dá em regiões de baixa latitude, próximas à linha do Equador, entre os paralelos 15° N e 15° S, em áreas costeiras, tipicamente tropicais da América do Sul, África e Ásia (FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL,2010). Pode se desenvolver em altitudes de até 1.000 metros. Entretanto, o ideal recomendado para o seu cultivo é de no máximo até 500 metros acima do nível do mar. Também suporta temperaturas que variam de 18°C a 35°C, mas adapta-se melhor a climas cuja temperatura média se situe em torno de 27°C. Medra em vários tipos de solo, mas os mais salubres para a planta são os de textura média, profundos, com o relevo variando de plano a levemente ondulado, com boa drenagem e bom teor de matéria orgânica, além de boa reserva de nutrientes e que não apresentem toxidez causada pelo alumínio. (FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL,2010).

Quanto à precipitação pluviométrica ideal, situa-se na faixa entre 800 mm e 1.500 mm anuais, distribuída por um período de cinco a sete meses, necessitando, porém, de um período de seca que se faça coincidir com as etapas de floração e frutificação da planta. Tem preferência por umidades relativas que se situem entre 50% e 85%, para facilitar a floração no seu limite inferior e evitar doenças oriundas de fungos na extremidade superior. (FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL,2010).

É uma planta perene, de ramificação baixa e porte médio. O tipo comum, ou gigante, como é chamado a espécie pioneira e originalmente espontânea, atinge altura média de 6 metros, podendo, excepcionalmente, chegar até 15 metros, com envergadura média de 13 metros de diâmetro. Já o cajueiro anão precoce, fruto de clonagem, atinge alturas médias em torno de 4 metros e sua envergadura média oscila por volta de 7 metros (FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL,2010).

Do trabalho apresentado pela pesquisadora Maria de Fátima Vidal (VIDAL,2016) vemos que o cajueiro é uma planta nativa do Nordeste Brasileiro com considerável capacidade adaptativa a solos de baixa fertilidade, a temperaturas elevadas e ao estresse hídrico.

No artigo apresentado pelos pesquisadores Lucas Antônio de Sousa Leite e Pedro Felizardo Adeodato de Paula Pessoa na Agrinordeste, (Olinda-PE/2004) aponta que devido a essas características, o cajueiro se tornou uma importante fonte de renda para os estados do Nordeste, principalmente para aqueles que possuem regiões semiáridas. Ademais, por produzir em pleno período seco, na entressafra das culturas anuais, o cajueiro se torna importante para a geração de empregos tanto no campo quanto nas indústrias (PESSOA; LEITE,2004).

Os primeiros modelos de exploração do cajueiro foram o extrativista e o plantio desorganizado nas propriedades. O extrativismo foi o processo exclusivo de exploração do cajueiro por volta do ano de 1600, apesar de ainda ocorrer nos dias atuais, mas em escala cada vez mais reduzida. O plantio desorganizado era realizado em pomares domésticos e iniciou-se com a crescente valorização dos produtos do cajueiro comercializados pelos colonizadores. Nesse tipo de exploração, também se deu o início dos primeiros tratamentos culturais, destacando-se a realização esporádica de roçadas em volta das plantas e de podas de limpeza. Esse tipo de exploração disseminou-se em todo o Nordeste, partindo do litoral e penetrando Sertão adentro (PESSOA; LEITE,2004).

A partir da 2ª Guerra Mundial, surgiu, em 1943, um grande interesse industrial pelo cajueiro devido ao líquido da casca da castanha-de-caju (LCC). Com o fim da guerra, o interesse econômico passou a ser a amêndoa da castanha-de-caju (ACC), iniciando, assim, um crescimento significativo da agroindústria de caju. Na década de 1950, devido à crescente demanda de ACC, deu-se início aos primeiros plantios organizados de cajueiro no Nordeste, mais precisamente no Ceará. Em 1957, o governo do estado promoveu a primeira grande campanha para o plantio de cajueiros, tendo como meta a obtenção de um milhão de cajueiros plantados. A partir de 1968, com a aplicação dos incentivos fiscais do antigo Fundo de Investimentos do Nordeste (FINOR - art. 34/18), para projetos agrícolas, iniciou-se uma nova fase de grandes plantios, concentrados principalmente no Ceará e, em menor escala, Piauí e Rio Grande do Norte, todas essas grandes plantações comerciais tinham o objetivo de abastecer as primeiras indústrias processadoras de castanha (extração das amêndoas) e as novas indústrias de suco. A partir de 1983 (Decreto 88.207, de 30/03/1983), o cajueiro também foi incluído nos programas prioritários da política florestal do Governo Federal na região nordestina desse modo, em 1986, já existiam cerca de 340 mil hectares de cultura, dos quais 75% localizavam-se nos estados do Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte. Paralelamente, também se iniciaram os plantios organizados nas pequenas e médias propriedades, incentivados pelos órgãos públicos estaduais, o que ocorre até os dias atuais nos principais estados produtores (PESSOA; LEITE,2004).

Devido às várias políticas de incentivo de plantio, tem-se, até os dias atuais, uma expressiva área com cajueiros. Em se tratando de espécies frutíferas no Brasil, essa área só perde para aquela plantada com laranjeiras (IBGE, 2014).

Atualmente, a grande maioria dos pomares explorados racionalmente (cerca de 95%) está localizada em pequenas e médias propriedades (<100 ha), por produtores isolados ou em pequenas associações, 18/05/2018 Sistema de Produção do Caju 3/188 comunidades ou

assentamentos rurais. O restante é representado por grandes plantações (>100 ha), as mesmas das décadas de 1960 e 1980 com cajueiros-comuns de pé-franco, com altas taxas de heterogeneidade entre as plantas e de falhas nos estandes, fato que, aliado à idade elevada, resulta quase sempre em baixa produtividade (PESSOA; LEITE,2004).

O cajueiro constitui uma cultura de elevada importância econômica e social para o Nordeste brasileiro. Ocupa 670 mil hectares, que representam 99% da área com cajueiro no Brasil. O Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Pernambuco e Bahia são os estados com maior participação na área plantada e que apresentam maior potencial de expansão. A cultura é explorada na quase totalidade em regime de sequeiro, e em grande parte, por pequenos produtores. A produção ocorre no período seco, portanto, na entressafra das demais espécies cultivadas na Região, o que confere uma relevância estratégica na redução da flutuação na ocupação de mão-de-obra, principalmente, no campo. Promove a ocupação de mais de 200 mil pessoas no campo por ocasião da colheita (sendo o equivalente emprego durante todo o ano de 40 mil pessoas no campo) e mais 15 mil empregos na indústria. Não obstante apresentar amplas possibilidades de gerar benefícios econômicos e sociais, pois podem ser obtidos mais de vinte e quatro derivados do caju, esse agronegócio ainda está alicerçado basicamente na produção e processamento da castanha. (PESSOA; LEITE,2004).

Visando dotá-lo de maior competitividade, a Embrapa com a parceria de Universidades, Ministérios, Secretarias Estaduais, Sebrae, Empresas Estaduais, dentre outros, têm desenvolvido pesquisas tanto para o segmento agrícola, como para as etapas de pós-colheita e de processamento industrial. Apesar de importantes avanços tecnológicos já terem sido obtidos, a desarticulação das cadeias produtivas que formam o agronegócio caju tem restringido a adoção de tecnologia, limitando a sua capacidade de gerar e distribuir riqueza. No presente trabalho é feita uma análise da situação atual e das perspectivas para o agronegócio caju no Nordeste do Brasil, onde são destacados alguns avanços obtidos e apontadas algumas ações futuras vitais para a sua governança e competitividade. (LEITE; PESSOA, 2004).

A produção do cajueiro ocorre no período seco, portanto, na entressafra das demais espécies cultivadas na Região, o que confere uma relevância estratégica na redução da flutuação na ocupação de mão-de-obra, principalmente, no campo (LEITE; PESSOA, 2004).

É uma cultura explorada na quase totalidade em regime de sequeiro, e em grande parte, por pequenos produtores. É uma atividade intensiva em mão-de-obra, pois promove a ocupação de mais de 200 mil pessoas no campo por ocasião da colheita (sendo o equivalente emprego durante todo o ano de 40 mil pessoas no campo) e mais 15 mil empregos na indústria. O agronegócio do caju no Nordeste brasileiro surgiu como atividade econômica por ocasião da

II Guerra Mundial para atender a demanda dos Estados Unidos pelo Líquido da Casca de Castanha de Caju – LCC, que na época constituía insumo estratégico para fabrico de tintas, vernizes, pós de fricção, lubrificantes, isolantes elétricos, dentre outras aplicações (LEITE; PESSOA, 2004).

Depois do período bélico estabeleceu-se um processo de exportação de amêndoas de castanha de caju – ACC para os Estados Unidos, por parte do Brasil, enquanto que a Índia fornecia para a então União das Repúblicas Socialistas Soviéticas. Essa geopolítica comercial durou até o ano de 1982, uma vez que, a partir de 1983, a URSS praticamente deixou de adquirir ACC, fazendo com que a Índia passasse a disputar, com o Brasil, o atrativo mercado norte-americano. Apesar de nascer com orientação para exportação, o agronegócio do caju brasileiro estruturou-se internamente de forma bastante incipiente (LEITE; PESSOA, 2004).

As plantações iniciais eram exploradas de forma extrativas. Os plantios que se sucederam atendiam a lógica dos incentivos fiscais (FINOR e IBDF- reflorestamento), redundando em grandes plantios com baixo nível tecnológico. Por sua vez, a indústria mais relevante do caju (processamento de castanha) iniciou empregando muita gente numa atividade manufatureira, passando em 1978 a utilizar processos mecanizados de corte de castanha, os quais ainda hoje apresentam limitações no rendimento de amêndoas inteiras (que é o principal atributo de qualidade exigido pelo mercado para pagamento de melhores preços) (LEITE; PESSOA, 2004).

A indústria do pedúnculo (maçã do caju), centrada na produção de suco integral para o mercado interno, também teve muitas dificuldades em se estabelecer em função dos elevados níveis de conservantes utilizados. Não obstante essas limitações, historicamente o que mais impede esse agronegócio em gerar emprego e renda é a crise em que está mergulhada a cadeia produtiva da amêndoa de castanha de caju. Essa crise é exacerbada pelo círculo vicioso que se estabeleceu nessa cadeia produtiva: os produtores, ano a ano, descuidam mais dos pomares e não adotam tecnologia, pois os preços pagos pela matéria-prima não são atrativos; por outro lado, a indústria recebe cada vez mais matéria-prima de baixa qualidade, o que orienta a sua decisão de reduzir os preços, de forma a compensar as avarias e impurezas. A solução desse impasse fica mais complicada devido ao fato de que na quase totalidade a comercialização da matéria-prima entre produtores e indústria se dá via corretores ou intermediários. Esses agentes ganham em função do quanto maior seja a diferença entre o preço pago ao produtor e o recebido pela indústria, não havendo nesse processo a disposição de incentivar o produtor por uma matéria-prima de melhor qualidade (LEITE; PESSOA, 2004).

4 CARNE DE CAJU

O pedúnculo do caju é pouco aproveitado devido a alguns problemas como a pouca divulgação dos seus produtos, o baixo nível de tecnologia empregado na indústria e o curto período de conservação do pedúnculo. No entanto, podemos obter cerca de 40 produtos como doces, sucos, bebidas, refrigerantes, cajuína, desidratados e produtos culinários. Devido ao baixo consumo dos produtos industrializados a partir do pedúnculo do caju, novas formas de aproveitamento estão sendo desenvolvidas e divulgadas pela Embrapa como o vinho de caju, a rapadura, o mel clarificado, além de outras alternativas interessantes como passas, cristalizados, suco clarificado e o bagaço enriquecido com proteínas para a alimentação de animais. (EMBRAPA, 2015)

Os maiores usos dos frutos do cajueiro, ou seja, o caju e sua castanha são para fins industriais como a produção de sucos, doces e de várias apresentações das amêndoas tanto como petiscos como farinhas entre outros. (EMBRAPA, 2015)

Na dissertação de mestrado apresentada pela pesquisadora Livia Xerez Pinho (2009), a autora discutiu o aproveitamento do pedúnculo de caju para a alimentação humana, inclusive o uso da carne de caju em composição junto com carne bovina para a elaboração de hambúrgueres. A conclusão do trabalho da pesquisadora aventa a possibilidade do uso da mistura da carne de caju com a carne bovina em uma mistura nutritiva, saborosa e com menos proteínas que outras carnes de origem vegetal. (PINHO, 2009)

Ao longo do trabalho de pesquisa bibliográfica sobre o tema, encontrei um rico material dentro do programa SESI-Cozinha Brasil (SESI, 2007) denominado Receitas de Caju onde são abordadas várias receitas usando a proteína do caju em pratos corriqueiros do dia a dia.

Segundo Siqueira e Brito (2013), para a Embrapa e outros integrantes do sistema agroindustrial do caju, o pedúnculo desse fruto é considerado um resíduo importante, e seu aproveitamento integral é uma meta a ser alcançada. Alguns resultados de pesquisa já sinalizam para novas alternativas de utilização, transformando, assim, o bagaço residual da extração numa importante matéria-prima para a obtenção de novos produtos industriais (SIQUEIRA; BRITO, 2013).

Na tabela 1 do trabalho de Siqueira e Brito (2013) são apresentados os trabalhos e os pesquisadores que utilizaram o bagaço de caju, conforme a seguir listados:

Tabela 1 – Listagem de trabalhos do artigo de Siqueira e Brito (2013)

Referência	Forma de aproveitamento	Resultados
Asheri et al. (2004)	Farinha do bagaço de caju para elaboração de pães	Alto teor de fibras e proteínas, as quais atuam na prevenção da constipação intestinal
Galvão (2006)	Hambúrguer	-
Lima et al. (2002)	Adição de fibra em biscoitos regionais	Na proporção de 5% e 8%, apresentaram aceitação sensorial média de 6,05 e 6,55, respectivamente (escala de 9 pontos)
Lima (2008)	Hambúrguer	Elaboração de novas formulações, com utilização de outros temperos e associação do caju com proteína de soja; pode melhorar as características nutricionais e sensoriais do produto
Lima et al. (2011)	Hambúrguer	Podem ser armazenados congelados (T = -18 °C/6 meses), sem prejuízo de suas qualidades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais
Matias et al. (2005)	Incorporação de bagaço de caju a biscoitos tipo <i>cookie</i>	Adições de 0%, 5%, 10% e 15%, obtendo índice de aceitabilidade sensorial superior a 70%
Marques et al. (2008)	Pão tipo hambúrguer com adição de 10% de farinha do bagaço de caju	Produto bem aceito pelos consumidores
Pinho (2009)	Ingrediente de hambúrguer bovino	A união de carne bovina e bagaço de caju gerou um produto com boa qualidade nutricional, de elevado teor de fibra alimentar, “light” em lipídeos, com boa taxa de rendimento e menor percentual de encolhimento quando comparado a hambúrgueres bovinos convencionais

Siqueira et al. (2002)	Substituição parcial de carne bovina por bagaço de caju na elaboração de hambúrguer	A adição de até 10% de bagaço não causou mudanças sensoriais significativas no produto
Santana e Silva (2008)	Biscoito	Produto rico em açúcares e fibra, com alto valor nutritivo e de baixo custo econômico
Uchoa (2007)	Pó alimentício obtido do resíduo do caju para adição em biscoitos	Formulações com adição de 15% do pó apresentou média equivalente a "gostei moderadamente" no teste sensorial
Uchoa et al. (2008)	Pó alimentício como fonte de fibra alimentar antioxidante	Pós alimentícios obtidos de resíduos de caju são ricos em fibras e outros componentes, podendo ser aproveitados na formulação de novos produtos alimentícios (biscoitos, bolachas, pães, sopas, etc.)

Cabe aqui ainda citar o trabalho apresentado pela pesquisadora Diana Valesca de Carvalho (UFC/2018), no qual foi dado enfoque à ingestão de fibra dietética na prevenção da obesidade e distúrbios metabólicos associados para avaliar a influência de fibras do bagaço do caju no metabolismo, tendo como cobaias camundongos (CARVALHO, 2018).

4.1 O uso do caju em Pacajus

Na pesquisa documental, entrevistas e visitas em campo, percebi que o caju é bastante utilizado na culinária pacaçuense principalmente na confecção de quitutes mais tradicionais, como o doce em calda, cristalizado, tipo ameixa, tijolo de caju, em massa – este sendo o doce de caju desfiado –, caju passa e rapadura de caju, além das bebidas tradicionais a como a cajuína e o mocoioró.

Na mesma região, da castanha se faz as amêndoas torradas, o canjirão, o doce de farinha de castanha, a farinha de mandioca, o açúcar, castanhas confeitadas, trussu, cordão de castanhas de cajá envolvidas em mel de rapadura e a rapadura de cana com castanhas de caju, uma iguaria de sabor refinado. Ademais, o bagaço do caju também é utilizado para a alimentação de vários animais, como aves, bovinos, caprinos e suínos.

Por isso, fotografei duas receitas muito utilizadas em minha casa que tem como base a amêndoa de caju (castanha) e o pedúnculo (caju), bastante populares também em minha cidade: o pé de moleque com castanha e o doce de caju em massa com castanha.

Figura 1 – Pé de Moleque – Temperado com Castanha de Caju



Feito de farinha puba (carimã) e mel de rapadura preta, temperado com cravo, gengibre e erva doce, e finalizado com castanha de caju triturada dentro da massa. Tem cheiro de infância e de festa junina no interior.

Figura 2 – Doce de Caju em Massa com Castanha



Feito à base de caju desfiado junto com o açúcar, preferencialmente em tacho de cobre, como era feita na fábrica caseira das doceiras artesanais em Pacajus, tendo como

complemento a castanha fresca torrada no “frande”, como meu pai José Américo fazia – à moda dos índios.

Ao pesquisar o processo de assar castanha tradicional, encontrei na página Índios On-line a descrição exata de como fazíamos na minha infância até recentemente, segue o passo a passo:

Para assar castanhas, são necessárias quatro pedras do mesmo tamanho, que serão perfiladas duas na frente e duas a trás, e, com isso, forma uma “trempi”, que é uma forma de fogão. Após, é necessária a lenha, de preferência lenha de angico, que queima por mais tempo e faz pouca fumaça, e depois colocar a lenha dentro da “trempi” para fazer o fogo. Após o fogo pronto, pegar o “frande”, que é uma caixa quadrada feita de lata de ferro e cheia de furos como uma peneira, e colocar as castanhas tiradas do caju no “frande” para assar. O furo do “frande” serve para que a castanha crua tenha um contato direto com o fogo, pois, a castanha em contato direto com o fogo solta um óleo inflamável, o que as fazem pegar fogo (SANTOS, 2005).

Com a castanha em chamas, é preciso mexer com um pedaço de madeira para que não assem de um lado só e também ficar atento para que não queimem, pois quando as castanhas estiverem douradas, já estão no ponto para serem tiradas. Para tirar as castanhas do “frande” basta pegar a mesma madeira que está sendo usada para mexer e virá-lo na areia. Por fim, para apagar o fogo das castanhas é só jogar areia por cima (SANTOS, 2005).

Para quebrar a castanha são necessárias duas pedras pequenas. Uma servirá de apoio para a castanha e a outra a pessoa que tiver quebrando a castanha. Bata na castanha que estará apoiada e na outra pedra até que a castanha quebre. Após quebrar é só retirar o miolo. Para limpar as mãos, basta passar caju sobre a pele (SANTOS,2005).

Em conversa com meu filho, Raul Soares Girão, o mesmo lembrou do avô assando castanha no quintal de casa e falou-me também do gosto diferenciado desta castanha.

Ainda hoje os pequenos agricultores e a comunidade quilombola da base situada na fronteira entre os municípios de Pacajus e Horizonte continuam usando esta maneira de assar castanha. O produto pode ser encontrado à venda no mercado e na feira de Pacajus.

5 METODOLOGIA

Dentro de um trabalho científico, a metodologia é todo o processo racional e lógico que conduz e orienta o pesquisador durante todos os passos necessários para obter respostas ao problema proposto. Aqui, ela se enquadra em várias dimensões, a saber: pesquisa bibliográfica, entrevistas em campo e vivência na atividade culinária da região estudada.

De natureza qualitativa participativa, esta pesquisa tem pretensão de identificar e registrar receitas que utilizam a carne de caju na microrregião de Pacajus. Segundo Mota (2009), a pesquisa quantitativa aprofunda o conhecimento do problema procurando entendê-lo. Já no aspecto participativo, deixo fluir memórias afetivas e gustativas a partir de conversas e depoimentos de pessoas ligadas ao objeto de estudo e à região aqui discutida.

A pesquisa foi realizada durante os anos de 2017 e 2018, embora desde o início do curso de gastronomia já vinha resgatando matéria sobre o tema na cidade de Pacajus.

Foi usada a pesquisa documental e bibliográfica e pesquisa de campo na busca de receitas já registradas, além de entrevistas com manipuladores da carne de caju em receitas culinárias da região estudada.

As receitas resgatadas neste trabalho estavam na posse de Maria Azeneth de Castro Girão, minha mãe, em seus cadernos de receita, de Maria Holanda Lino, minha irmã, que passou sua receita de memória e do livro Nova Culinária Nordestina (CIONE, 2000), encontrado no acervo de meu pai e doado pelo proprietário da CIONE, senhor Jaime Aquino.

Com minha mãe e minha irmã, cozinheiras que exercem outras atividades profissionais, uma professora e outra costureira, uma vez que as receitas de carne de caju não são mais produzidas em Pacajus, as entrevistas se deram de caráter informal com registros anotados e fotografados.

Assim sendo, as preparações escolhidas serão apresentadas no modelo de fichas técnicas adotado pelo bacharelado de gastronomia da Universidade Federal do Ceará, e, no apêndice, estão registradas as receitas originais e os documentos coletados que são as evidências desta pesquisa e base para as fichas técnicas.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentro das várias receitas à base de caju ou castanha, escolhi falar detalhadamente sobre a carne de caju, uma vez que raramente é usado na culinária de Pacajus. Para tanto, recorri ao caderno de receitas de minha família e à transcrição oral de outras.

Como já citei na introdução a pertinência do tema, ou seja, o resgate de receitas tradicionais usando a carne de caju remonta ao pioneirismo da fábrica de doce de caju e cajuína B. Girão, instalada na década de quarenta em Pacajus da qual eram proprietários dos padrinhos do meu pai, o primeiro juiz da comarca Raul de Souza Girão e sua esposa Belarmina Teófilo Girão, que tiveram grande influência em toda uma geração de doceiros e cozinheiros que trabalhavam com a castanha o caju e seus derivados, tendo descendentes até hoje que vivem da produção de doces e outros quitutes artesanais, registros e memórias do funcionamento e da produção do empreendimento inclusive receitas foram encontradas por mim em registros feitos pelo seu genitor José Américo Carneiro Girão, que comercializou produtos derivados do cajueiro por mais de 40 anos em Pacajus, além do precioso caderninho de receitas de minha mãe.

Um fato marcante para mim é que meu pai começou a vida profissional com “office boy” na empresa do senhor Pedro Philomeno, indo trabalhar depois com seu padrinho sendo o representante de vendas da B. Girão, tendo viajado para o Rio de Janeiro e São Paulo de caminhão levando os produtos à base de caju para vender no Sudeste do país. Este fato se deu no final da década de 50, sendo um dos pioneiros na venda de produto de caju nestes estados.

A ligação familiar permaneceu muito forte com os produtos originários do caju, pois a partir de 1961 até ano de 2005 meu pai era dono da Mercearia São José, que ficava às margens da antiga BR-116, onde comercializava principalmente doces e bebidas à base de caju, como também castanha de caju torradas de forma artesanal. Este comércio já funcionava com os mesmos produtos desde de 1945 conduzido pelo cunhado de meu pai, Geraldo Girão, que o abriu após voltar da guerra.

Do caderno da minha mãe apresento fotos de duas receitas a torta de carne de caju e a paçoca de caju, que estão nas figuras a seguir:

Figura 3 – Receita de Torta de Caju – Página 1

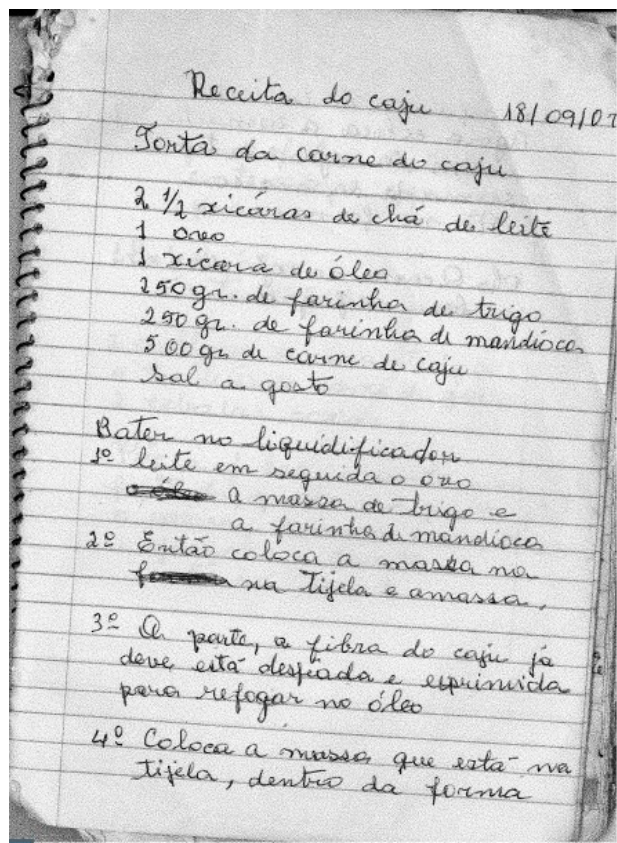


Figura 4 – Receita de Torta de Caju – Página 2

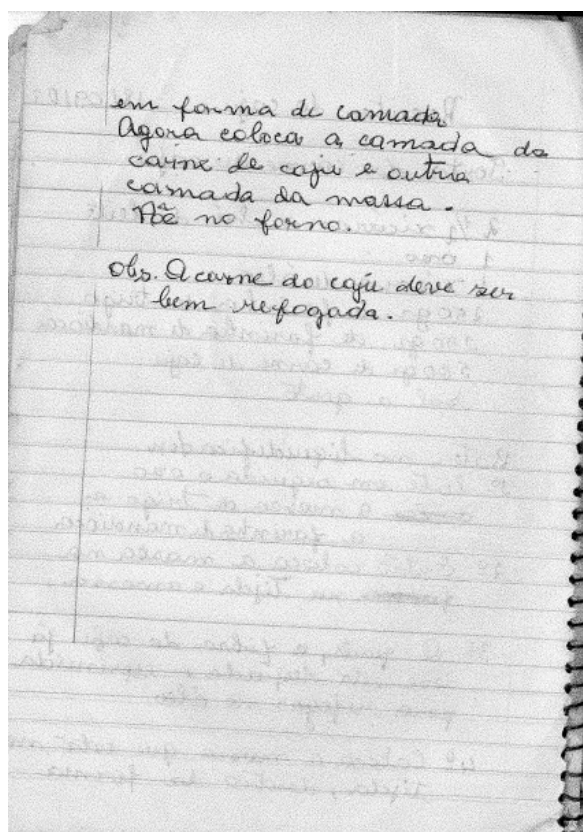
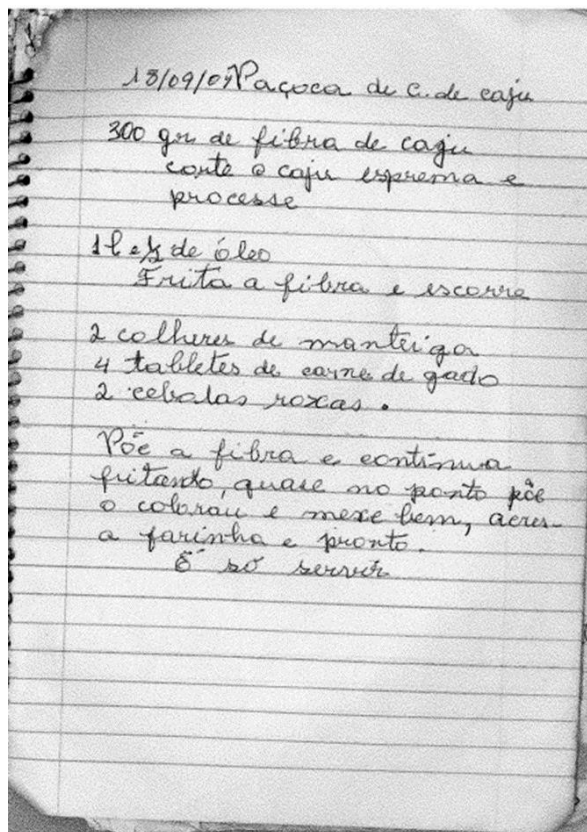


Figura 5 – Receita Paçoca de Caju



Na conversa sobre estas duas receitas me foi relatado que ambas não difíceis de fazer, mas que o caju tem que ser bem espremido, para facilitar a fritura e ficar bem parecido com carne (GIRÃO, 2018).

No caso da torta, a mistura de farinhas para a massa para acertar o ponto é importante, mas a entrevistada informou que era um pouco mais difícil que a paçoca e que era fundamental o uso de farinha de mandioca peneirada e nova, ou seja, de preferência feita há pouco tempo e sem ser industrial. Lembrou ainda que na casa dos pais havia uma casa de farinha onde, na safra da mandioca, produzia-se farinha de ótima qualidade (GIRÃO, 2018).

Falou também do pouco uso do caju além da confecção de sucos e doces e que a carne caju é pouca usada, embora, pela experiência de 82 anos de vida, saiba do valor nutritivo e que um alimento saudável (GIRÃO, 2018). Além disso, durante a entrevista foram lembrados os dois usos que minha avó Marinha fazia com o caju: cozinhar o caju dentro do feijão ou cortar o caju miudinho para usar como acompanhamento da refeição (GIRÃO, 2018).

Dois receitas mais raras também foram citadas, a Tubança e o Mocaroró, feitos pela família de minha mãe. A Tubança, uma mistura de farinha de mandioca, castanha de caju torrada e moída feito um pirão grosso com a água (sumo) do caju espremido na mão misturando até ficar pastoso. Esta receita não leva fogo (GIRÃO, 2018).

Para preparar o mocororó, bebida fermentada à base de caju, o pai e os irmãos de minha mãe espremiam o caju, engarrafavam, enterrava por vários dias e, após a fermentação era retirado e consumido. Trata-se de uma bebida bastante forte (GIRÃO, 2018).

Do estrogonofe de caju não tenho registro escrito, apenas o relato de como é feita a receita substituindo a carne bovina ou o frango por carne de caju, conforme descrito por minha irmã Maria Holanda (Graça) (LINO, 2018).

Considerando que esta pesquisa ganhou um aspecto de regaste de memórias culinárias, nas entrevistas foram citados os produtos artesanais à base de caju e castanha e seus principais artesãos (GIRÃO, 2018):

- Seu Zé Laurindo e sua esposa dona Esther, ainda viva com mais de 90 anos, produziam a passa de caju sem açúcar (denominação local caju próprio), caju cristalizado com açúcar e o caju ameixa feito cozido no mel do próprio caju (GIRÃO, 2018).

- Zé Doceiro e Chico do Gregório, fabricavam canjirão e tijolo de caju em massa com castanha, sendo o primeiro uma mistura de açúcar, farinha de mandioca e farinha de castanha cozido e enformado em formas de madeira. O tijolo de caju é doce de caju em massa com ponto firme decorado com castanha também formatado em forma de madeira quadradas com cerca de 20cm de dimensão (GIRÃO, 2018).

- Além destas receitas, a rapadura de caju feita com cana de açúcar incluindo o caju em sua composição (GIRÃO, 2018).

- Outro produto artesanal interessante é a cachaça com caju dentro, a qual, quando o caju ainda está pequeno – “maturi” – retira-se a castanha e coloca o pedúnculo ainda no pé dentro de um litro seco pendurado no cajueiro até o fruto amadurecer. Retira e enche de cachaça ficando intrigante descobrir como o caju foi parar dentro do litro, era um dos produtos mais vendidos na mercearia da família (GIRÃO, 2018).

A carne de caju para consumo humano sempre foi um produto subutilizado na região, embora seu uso seja riquíssimo. Para tanto a Companhia Industrial de Óleos do Nordeste – CIONE, que tem unidade produtora em Pacajus, lançou no ano 2000 o livreto de receitas Nova Culinária Nordestina com receitas diversificadas usando carne de caju. Citamos a seguir as receitas descritas na publicação (CIONE, 2000):

- Entradas: Carne básica de caju, pastéis de forno de caju, fritada de caju com camarão, patê de caju e quibe de caju;

- Pratos principais: Caju na moranga, caju ao molho branco, moqueca de caju, omelete de caju;

- Pratos internacionais: Caju a provençal – França, caju indiano – Índia, arroz oriental com caju – China;
- Lanches e petiscos: Hambúrguer de caju, bolo Luís Felipe de caju, mini pizzas de caju, pão de caju;
- Sobremesas: Mousse de caju, pudim de caju, rocambole surpresa de caju, charlotte de caju.

O caju e sua carne podem ser usados também em receitas mais clássicas apresentadas pelos grandes chefes cearenses, como por exemplo Bernard Twardy e Leopoldo Gondim. Receitas atuais que serão citadas ao final do trabalho.

As receitas apresentadas aqui terão como base caju coletado *in natura* estimando um peso médio de cerca de 60 gramas sem a castanha, com um fator de correção de 1,28 (UFJF/2010), sendo os frutos coletados em terrenos da região ou comprados na feira popular de Pacajus que acontece aos domingos desde a fundação da povoação.

Descreveremos as fichas técnicas nos padrões formais sem perder os detalhes lúdicos das receitas.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O potencial de uso da fibra de caju como fonte de alimentação está comprovado em artigos científicos, teses de mestrados e outras publicações do meio acadêmico, além disto as organizações governamentais ligadas à cultura do caju também ressaltam o valor culinário e nutricional da carne a base de caju.

O objetivo de resgatar as receitas tradicionais e populares da cidade de Pacajus a partir de memórias afetivas e gustativas foi atendido em parte, visto que muitas das pessoas que geraram este conhecimento não estão mais entre nós. Uma figura de suma importância para esta viagem gastronômica seria a Dona Chagas Rego, primeira doceira e mestra da fábrica B. Girão, que ensinou toda uma geração de doceiras e quituteiras de Pacajus da qual eu tive oportunidade de apreciar seus doces. Duas de suas noras ainda trabalham na confecção de doces artesanais, Dona Raimunda Cipó e Dona Olinda Rego, que mantém ainda a tradição dos produtos artesanais. Entendo que em trabalho posterior pode ser ampliado o processo de pesquisa registrando outras receitas tradicionais da cidade.

Entrevistei as duas donas de casa, cozinheiras que produziram as receitas mais próximas para mim, documentei algumas das receitas e as formatei em fichas técnicas segundo padrão do Bacharelado de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará.

Relatei também uma parte da história culinária da cidade e suas receitas mais relevantes para mim, certamente se ampliarmos o universo das pessoas entrevistadas os gostos ampliarão.

Por fim, concluo que no município de Pacajus o uso da fibra de caju para elaboração de receitas se restringem a poucas pessoas que esporadicamente fazem de maneira artesanal, sendo o seu pedúnculo usado de maneira intensa na produção de polpas para suco e outras bebidas.

Além dos aspectos gastronômicos deste resgate de receitas, a carne de caju, por ser matéria abundante na cidade de Pacajus, pode ser usada como complemento alimentar para a população e para os programas governamentais de alimentação escolar e segurança alimentar, fato este já proposto em outros estudos.

REFERÊNCIAS

- BOULMETIS, Tassos. **Filme O Tempero da Vida**. Grécia/Turquia -2003
- CARVALHO, Diana Valesca. **Estudo de fibras do bagaço de caju (*Anacardium occidentale L.*) no metabolismo normal e na obesidade em camundongos** / Diana Valesca Carvalho. 2018.
- CIONE – COMPANHIA INDUSTRIAL DE ÓLEOS DO NORDESTE. **Nova Culinária Nordestina**. Fortaleza, CE: CIONE, 2000.
- ARAÚJO, João Prata Gil Pereira de. **Caju: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília, DF: Embrapa, 2015.
- FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. **Os Frutos Sociais do Caju**. Brasília, DF: Fundação Banco do Brasil, 2010.
- GIRÃO, Guilherme. **Família Girão: História e Genealogia**. Fortaleza: 2007.
- GIRÃO, Maria Azeneth C. Entrevistas, 2018.
- GIRÃO, Raimundo S. **Evolução Histórica do Ceará**. Fortaleza: BNB.ETENE, 1985.
- GIRÃO, Raimundo S. **Os Municípios do Ceará e seus Distritos**. Fortaleza: SUDEC, 1983.
- GIRÃO, Valdenice C. **Pacajus de Aldeia a Cidade**. Fortaleza: Edições UFC, 1990.
- GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. Secretaria do Planejamento e Gestão. Instituto de Pesquisa e Estratégica Econômica do Ceará - Perfil Básico Municipal. <www.ipece.ce.gov.br/publicacoes/perfil_basico/PBM_2007/Pacajus.pdf>. Último acesso em 05/12/2018.
- HAGUETTE, Teresa. **Metodologias Qualitativas na Sociologia**. 10ª Ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2005.
- IBGE. Instituto Brasileiro De Geografia e Estatística – Biblioteca dos municípios. <www.ibge.gov.br>. Último acesso em 2018.
- INSTITUTO DE PLANEJAMENTO DO ESTADO DO CEARÁ – IPLANCE. Perfil Básico Municipal de Pacajus. <www.ipece.ce.gov.br>. Último acesso em 05/12/2018.
- LEITE, L.A. de S.; PAULA PESSOA, P.A. de. **Cultivo do cajueiro no Nordeste do Brasil: o agronegócio caju**. Trabalho apresentado no 12º Agrinordeste. Olinda, PE: 2004.
- LINO, Maria Holanda. Entrevista, 2018.
- MENDONÇA, Nilza. **Em Busca dos Sabores Perdidos**. Fortaleza: SENAC, 2015.
- MOTA, Robson Nascimento da. **Introdução da Pesquisa Científica**. Recife: Edições UFC, 2012.
- PERREIRA JÚNIOR, Edílson. **Industrialização e Reestruturação do Espaço Metropolitano: Reflexões sobre o caso Horizonte – Pacajus (CE)**. Fortaleza: Eduece, 2005.
- PINHO, Livia Xerez. **Aproveitamento do resíduo do pedúnculo de caju (*Anacardium occidentale L.*) para alimentação humana** / Livia Xerez Pinho. Fortaleza, CE. 2009.
- PORTAL TERRA. <<http://alimentacao.terra.com.br>>. Último acesso em 06/12/2018.
- REVISTA MUNICÍPIOS DO CEARÁ. nº 37. Março/Abril – 2001.
- SAMPAIO, Dorian. **Municípios do Ceará: História, Geografia e Administração**. Fortaleza: Multigraf Editora, 1999.
- SANTOS, Solange Monteiro. **Como Assar Castanha de Caju – Índios Online**. <https://www.indiosonline.net/como_assar_castanha_de_caju/comment-page-1/>. Último acesso em 01/12/2005.
- SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO DO CEARÁ. <www.sdlr.gov.ce.br>. Último acesso em 01/12/2018.
- SESI. Serviço Social da Indústria Departamento Nacional. **Receitas de Caju/Serviço Social da Indústria**. Brasília: SESI/DN, 2007.
- SIQUEIRA, A. M. de A.; BRITO, E. de S. Aproveitamento do bagaço do caju para alimentação

humana e utilização em outras indústrias de alimentos. In: ARAÚJO, J. P. P. de. (Ed.). **Agronegócio caju: práticas e inovações**. Brasília, DF: Embrapa, 2013. Parte 5, cap. 3, p. 349-362.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. **Tabelas de Per Capita e Fatores de Correção e Rendimento**. <https://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2010/08/apostila-de-fator-de-corre%C3%A7%C3%A3o-dos-alimentos.pdf>. Último acesso em 06/12/2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Biblioteca Universitária. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza, 2013.

VIDAL, Maria de Fátima. **Situação do Caju Cultura Nordestina após a Seca**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2016.

ANEXOS – FICHAS TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA			
Carne Básica de Caju			
Ingredientes			Modo de preparo
Qtd	Unidade	Ingrediente	
10	Unidade	Cajus Inteiros	1. Separar a castanha do caju, lavando em água corrente. 2. Eliminar as extremidades dos cajus e cortar em fatias. 3. Liquidificar e passar peneira, espremer muito bem para obter uma fibra enxuta. 4. Picar os tomates, as cebolas, o pimentão e o alho. 5. Leva ao fogo uma frigideira com óleo vegetal fritar por cerca de 5 minutos. 6. Acrescentar os outros ingredientes, refogar e mexer até que estejam homogêneos. 7. Deixar esfriar até a temperatura ambiente. 8. Congelar e usar até em 15 dias.
150	Gramas	Queijo Parmesão Ralado	
2	Unidade	Cebolas Médias Picadas	
1	Unidade	Pimentão, sem sementes e sem pele picado	
5	Unidade	Dentes de Alho	
2	Unidade	Tomates, sem sementes e sem pele picado	
2	Colher de sopa	Molho Inglês	
2	Colher de sopa	Vinagre	
2	Colher de sopa	Óleo Vegetal	
	Quanto baste	Cheiro Verde	
Qtd		Pimenta do Reino	
Qtd		Colorífico	
Qtd		Sal	
Qtd	Equipamentos e Utensílios		
1	Tábua de corte		
1	Faca de chefe 8"		
1	Frigideira		
1	Liquidificador		
1	Peneira de aço		
Tempo de preparo		30 minutos	
Rendimento		800 gramas	

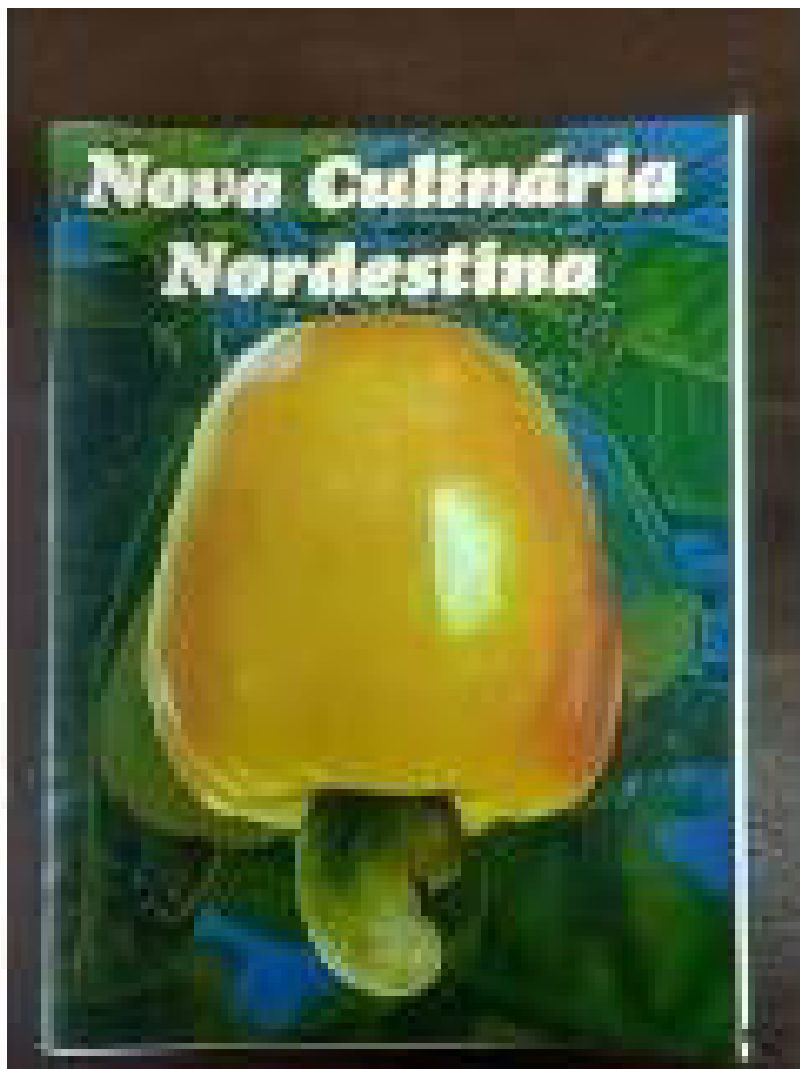
FICHA TÉCNICA		
Fritada de Caju com Camarão		
Ingredientes		Modo de preparo
Qtd	Unidade	Ingrediente
200	Gramas	Carne Básica de Caju
100	Gramas	Camarão (médio) cozido sem casca
4	Unidade	Ovos
2	Colheres de Sopa	Amido de Milho
Qtb		Pimenta do Reino
Qtb		Sal
20	Gramas	Manteiga de Garrafa
Qtd	Equipamentos e Utensílios	
1	Assadeira Média	
1	Bowl	
1	Fouet	
1	Colher Grande	
Tempo de preparo	30 minutos	
Rendimento	350 gramas	

1. Lavar e descascar os camarões.
2. Cozinhar durante 10 minutos os camarões.
3. Bater os ovos, clara e gema juntas em um bowl.
4. Juntar o amido de milho ainda batendo até misturar bem.
5. Colocar na mistura os camarões junto com a carne de caju o sal e a pimenta.
6. Untar a frigideira com a manteiga e leve ao fogo para aquecer.
7. Colocar a mistura na frigideira e deixa fritar.
8. Servir ainda quente.

FICHA TÉCNICA			
Paçoca de Carne de Caju			
Ingredientes			Modo de preparo
Qtd	Unidade	Ingrediente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Separar a castanha do caju, lavando em água corrente. 2. Eliminar as extremidades dos cajus e cortar em fatias. 3. Espremer as fatias até ficar bem seca deixando secar em uma peneira por 10 minutos, 4. Cortar as cebolas em cubos (brunoise) 5. Fritar a fibra de caju e escorrer para tirar o excesso de óleo. 6. Refogar em manteiga as cebolas com sal e pimenta do reino e o colorau. 7. Quando a cebola dourar acrescentar a fibra de caju frita a farinha de mandioca; 8. Misturar até ficar homogêneo.
10	Unidades	Caju Inteiros	
1,5	l	Óleo vegetal	
3	Unidades	Cebola Roxa Média	
0,5	kg	Farinha de Mandioca	
100	Gramas	Manteiga de Garrafa	
Qtb		Sal	
Qtb		Pimenta do reino	
3	Colheres de sopa	Colorau	
Qtd	Equipamentos e Utensílios		
1	Tábua de corte		
2	Frigideiras		
1	Faca de chefe 8"		
1	Peneira de Aço		
1	Bowl		
Tempo de preparo		60 minutos	
Rendimento		1000 gramas	

FICHA TÉCNICA			
Torta de Carne de Caju			
Ingredientes			Modo de preparo
Qtd	Unidade	Ingrediente	
2	Und	Ovo	1. Bater no liquidificador o leite, um ovo e o óleo 2. Refogar a carne de caju em uma frigideira. 3. Em um bowl misturar a farinha de trigo com a de mandioca com o leite batido com ovo e óleo. 4. Amassar até homogeneizar a mistura. 5. Untar a assadeira com a manteiga. 6. Coloca uma camada da massa no fundo e nos lados. 7. Colocar uma camada de carne de caju refogada e cobrir com a massa das farinhas. 8. Colocar outra camada de carne de caju e completar a torta cobrindo com a massa. 9. Pincelar ovo em cima e levar ao forno por 40 minutos.
2,5	Xicara chá	Leite	
1	Xicara chá	Óleo vegetal	
Qtb		Sal	
250	Gramas	Farinha de Trigo	
250	Gramas	Farinha de Mandioca	
500	Gramas	Carne de Caju	
20	Gramas	Manteiga	
Qtd	Equipamentos e Utensílios		
1	Tábua de corte		
1	Frigideira		
1	Faca de chefe 8"		
1	Liquidificador		
1	Assadeira média		
1	Bowl		
Tempo de preparo		60 minutos	
Rendimento		1000 gramas	

FICHA TÉCNICA			
Estrogonofe de Caju			
Ingredientes			Modo de preparo
Qtd	Unidade	Ingrediente	<p>1. Picar a cebola em pequenos cubos (brunoise) e tomate sem pele e sem sementes.</p> <p>2. Em uma panela, adicione o óleo, a carne, a cebola, os tomates, o caldo de carne e deixe cozinhar por 20 minutos</p> <p>3. Acrescente o ketchup e o champignon e deixe cozinhar até obter um molho consistente e cremoso</p> <p>4. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite sem soro</p> <p>5. Mexa até incorporar o molho ao creme</p> <p>6. Coloque em uma forma refratária e decore com tempero e batata palha</p> <p>7. Servir quente.</p>
1	Kg	Carne de Caju	
3	Unid	Cebolas médias	
150	Gramas	Champion fatiado	
500	ml	Creme de leite	
3	Unid	Tomate médios	
3	Colheres Sopa	Azeita de Oliva	
2	Colheres Sopa	Ketchup	
1	Cubo	Caldo de carne	
250	Gramas	Batata palha	
Qtd		Sal	
Qtd		Pimenta do Reino	
Qtd	Equipamentos e Utensílios		
1	Tábua de corte		
1	Faca de chefe 8"		
1	Panela		
1	Forma Refratária		
1	Colher		
Tempo de preparo		30 minutos	
Rendimento		1200 gramas	

APÊNDICE – FOTOS DOS DOCUMENTOS

**Figura 1 – Capa do Livro Nova Culinária Nordestina –
CIONE/2014**

JOSÉ AMÉALCO CARNEIRO BIAÃO
CIONE 3480556. PACASUS-CERRA

O Cajú com suas variadas opções é
alimento e fonte de saúde do
Novo Milênio.

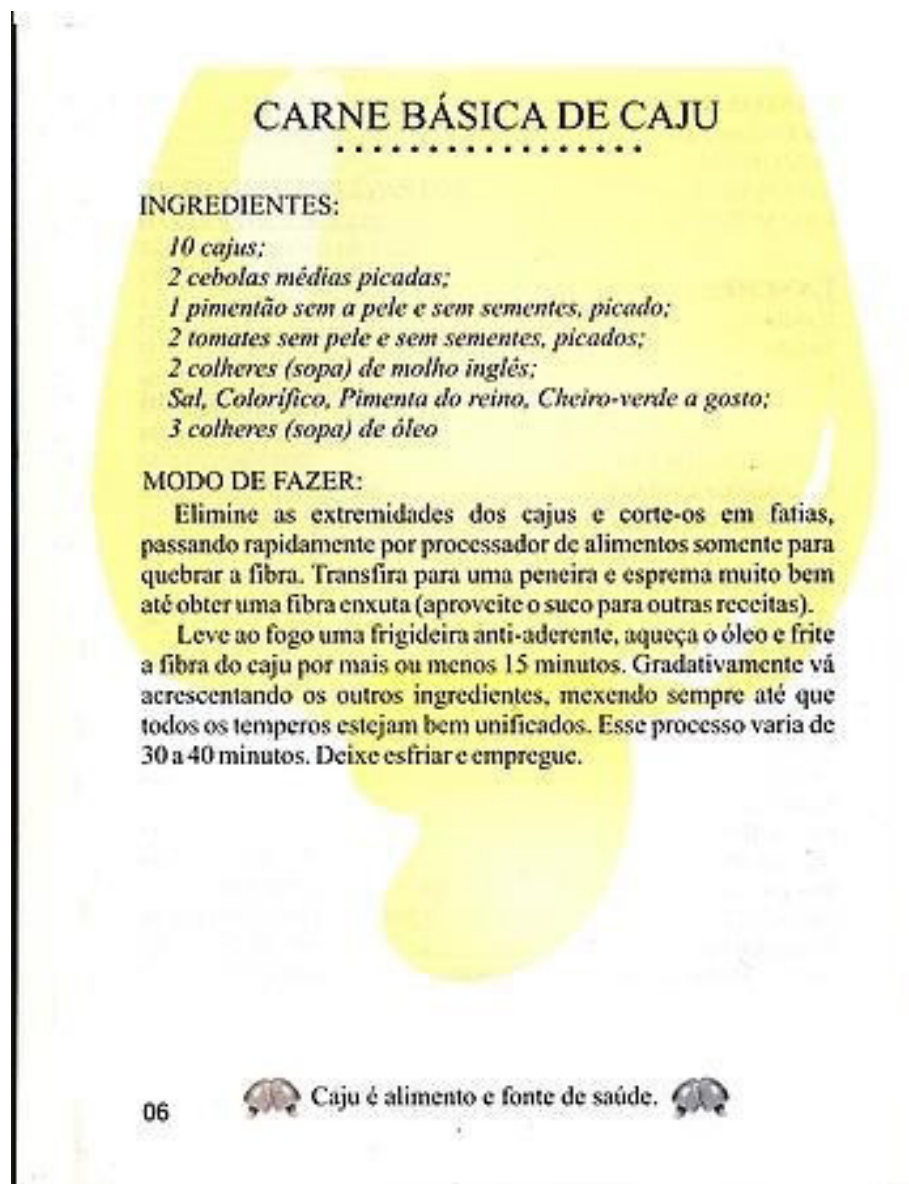
The Cashew Fruit in a variety of manners
will be source of health and
nourishment during the
New Millennium.



38 Years

EM 01-01-2000,

Figura 2- Registro do Livro Nova Culinária Nordestina –
CIONE do acervo da Família do autor.



**Figura 3- Uma das Receitas do Livro Nova Culinária Nordestina
– CIONE – 2000**

**II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E
CIÊNCIA DOS ALIMENTOS**

CHEF LEO GONDIM

**CAJU, LAGOSTA, CAMARÃO E PEIXE: A COZINHA PRAIEIRA
DO CEARÁ**

“O SERTÃO VAI VIRAR MAR...”

Ingredientes

500gr de Arroz Vermelho
1kg de carne de Caju
1Kg de Lagosta
1 Kg de Camarão
1Kg de Filé de Peixe
200gr de Cebola em Brunoise
30gr de Alho em Brunoise
100gr de Pimentão Vermelho
100gr Pimentão Amarelo
100gr de Pimentão Verde
½ Mç de Coentro
½ Mç de Cebolinha
Sal e Pimenta do reino QB

*“EM BUCAL DOS
SAZONIS
PIMENTOS”*

Modo de Preparo

- 1-Cozinhar o arroz vermelho da forma tradicional;
- 2-Retirar o sumo do caju;
- 3-Cozinhá-lo em água por 20 minutos;
- 4-Deixar esfriar e desfiá-lo;
- 5-Descascar o Camarão , a Lagosta , temperar, passar na wok e reservar;
- 6-Cortar o peixe em cubos, temperar com os molhos e passar na farinha de trigo;
- 7-Frigir os peixes em azeite:
- 8-Em uma wok, adicione o azeite, doure as cebolas, alho (refogado), e adicione o arroz cozido, a carne de caju desfiada, a lagosta, o camarão. O peixe, entra no final para não desmanchar;
- 9-Adicione o coentro e a cebolinha e mexa cuidadosamente;
- 10-Decore com mais verdes e sirva bem quente !!!

**Figura 4- Receita apresentada pelo Chef Leo Gondim no II °
Congresso Internacional de Gastronomia de Fortaleza.**





CAJU FEST

MOQUECA DE CAJU

CHEF BERNARD TWARDY

Ingredientes

- 12 unidades de caju maduro, porém firme.
- 60 ml de óleo de soja
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino branca a gosto
- 1 cebola roxa média picada
- 2 colheres sopa de azeite de oliva
- 1 pimentão vermelho em cubos pequenos
- 1 dente de alho picado fino
- 1 tomate médio cortado em cubinhos
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- 100 ml de leite de coco
- 100 ml de água
- Coentro e castanhas de caju torrada para finalizar

Modo de preparo

Retire as extremidades dos cajus e corte eles em bandas de cima para baixo deixando um miolo sobrando.

Tempere com pimenta-do-reino branca e sal.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Leve os cajus para chapa com óleo de soja e doure-os bem dos dois lados, reserve.

Numa panela, esquente o azeite e junte a cebola, o pimentão, o alho, o tomate e deixe refogar por cerca de 3 minutos, mexendo sempre.

Adicione o leite de coco, o azeite de dendê e 100ml de água.

Corte as bandas de caju dourado em tiras de 2 cm de largura

Em seguida, junte o caju ao caldo.

(Pode precisar de um pouco mais de leite de coco e água)

Tampe e deixe cozinhar por 3 a 4 minutos.

Verifique o ponto de sal.

No final pode acrescentar camarões descascados e cozinhar por apenas 2 minutos para não encolherem e ficarem duros.

Sirva finalizando com as castanhas de caju torradas e polvilhe com coentro.

Acompanhe com arroz branco.

Figura 5- Receita apresentada pelo Chef Bernard Twardy apresentada no “Caju Fest” – Pacajus.

Foto 1 – Dona Azeneth em sua casa degustando o Pé de Moleque com castanha



Foto 2 – Dona Azeneth preparando o prato de doce de caju com castanha

