

PARECER-CONSELHEIRO ROQUE LARAIA - PROCESSO Nº 01450.014375/2008/87

“A solicitação do Registro como Patrimônio Cultural do Brasil do “Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí” foi encaminhada ao Senhor Presidente do IPHAN, Luiz Fernando de Almeida, pela **Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (CAJUESP)** através do Ofício 3698, datado de 29 de outubro de 2008, assinado pela Senhora Marisa Borges, Chefe de Gabinete Substituta do Exmo. Sr. Ministro de Estado da Cultura. O referido documento teria sido entregue, em mãos, ao então Ministro Gilberto Gil, quando em viagem àquele Estado. O referido documento, não datado, é acompanhado de 97 assinaturas de cooperados da Cajuesp e, após uma exposição de motivo, solicita o registro do referido bem cultural no Livro de Registro dos Saberes. Em 17 de dezembro de 2008, através do Memorando 0706, Ana Claudia Lima Abreu, informa à Superintendência da 19ª SR, Diva Maria Freire Figueiredo, que a referida solicitação de Registro foi submetida à Câmara do Patrimônio Imaterial em sua 9ª Reunião, ocorrida em 11 e 12 de fevereiro último, quando ficou entendido “inicialmente o que deveria ser objeto de estudo do IPHAN seriam saberes e fazeres implicados no complexo cultural do caju”. No entender deste Relator, a inclusão deste Memorando no presente Processo indica a existência de um pedido anterior realizado por um parlamentar diretamente à 19ª SR, pois a manifestação da Câmara de Patrimônio Imaterial antecede de dez meses a abertura do presente Processo. Dois memorandos datados de 2009, originários da 19ª SR e encaminhados a DPI informam da existência de uma pesquisa sobre o modo de fazer Cajuína. Em 8 de outubro de 2010, a Claudia Marina Vasques, Coordenadora de Registro – DPI, informa a 19ª SR a ida à Teresina da Servidora Fabíola Nogueira da Gama Cardoso, bem como a historiadora Ana Cláudia Lima Alves, “com o objetivo de analisar e discutir os resultados já obtidos na pesquisa contratada para a instrução do processo”. Em 8 de novembro do mesmo ano, a 19ª SR encaminhou ao DPI, através do Memorando 154, os produtos, da 3ª Etapa do processo de Registro, a saber: a) Relatório Parcial de Pesquisa, contendo 89 páginas; b) 350 fotografias digitais, em 3 CD’s, do modo de fazer Cajuína nas cidades de Amarante, Água Branca, Altos e Teresina; c) Vídeo documentário com a duração de 47 minutos e 37 segundos sobre o modo de fazer cajuína nas referidas cidade. Em 7 de janeiro de 2011, através da Informação Técnica nº 01/11 dirigida ao Chefe da Divisão Técnica da 19ª SR, Ricardo Augusto Pereira - Técnico na Área de História - encaminhou o Relatório Final do Processo de Registro, bem como a edição final do Documentário “Cajuína”. Nessa Nota Técnica são apresentados argumentos para o pedido de reconsideração da decisão da Câmara de Patrimônio Imaterial, em sua 9ª Reunião, de incluir a cajuína em um registro de todo o complexo cultural do Caju. Entre os mesmos destacamos o fato que “não foi identificada na pesquisa, por parte da população piauiense, a mesma relação identitária com os outros produtos oriundos do caju, apesar da extração da castanha ser uma forte fonte de renda por sua cotação no mercado no mercado nacional e internacional”. Finalmente, em 17

de janeiro de 2011, foi encaminhado ao DPI, pela Superintendente Claudiana Cruz dos Anjos, Relatório sobre o Modo de Fazer Cajuína e o pedido de reconsideração do processo como Registro do Patrimônio Cultural Brasileiro (Fls.43). Os meses restantes do ano de 2011 foram praticamente ocupados pela preocupação em evitar que uma empresa de refrigerantes lançasse no mercado um novo produto, o refrigerante “Crush Cajuína”. Esse fato gerou uma justa preocupação entre os piauienses, mobilizando vários setores da sociedade local, o que levou a desistência da empresa em continuar utilizando a referida denominação. Em trinta e trinta e um de julho de 2012, ocorreu em Brasília a 20ª Reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial, em cuja pauta constava a análise da Nota Técnica 15/2012, assinada pela Técnica da Coordenação de Registro do DPI, Diana Dianovsky, solicitando a continuação do processo e alteração do nome do bem a ser registrado: “Produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí.” Através do Memorando 471/12, Célia Corsino, Diretora do DPI, informou à SR no Piauí o resultado da Reunião e solicitou a continuidade do processo. Em 28 de agosto de 2012, a Diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial enviou o ofício 315/12 à Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí solicitando a complementação da documentação como o Envio do Estatuto Social, o que foi realizado e incluído às fls. 94 a 115 do Processo. Em 3 de abril de 2014 foi anexado ao processo (fls. 182-390) o dossiê “Cajuína. Produção Artesanal e Prática Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí” elaborado pela empresa MW Projetos Socioambientais Ltda., contratada pela Superintendência Regional do IPHAN no Piauí. Nesse Relatório, logo de início, é levantado uma dúvida sobre a origem da cajuína, pois segundo um livro, publicado pela Prefeitura de Maracanaú, município da grande Fortaleza, a cajuína teria sido inventada por um farmacêutico baiano, radicado no Ceará, Rodolfo Teófilo, no final do século XIX. A partir dessa informação – que causou indignação entre os entrevistados piauienses – a equipe de pesquisa começou a investigar a hipótese de ser a bebida, em questão, derivada de beberagens indígenas. O dossiê contém numerosas páginas sobre as populações indígenas que habitaram o hoje Estado do Piauí, em busca de uma resposta para esta questão. Após longos relatos sobre os massacres sofridos pelas antigas populações indígenas, inicia a inevitável relação da cajuína com o **cauim**. É provável que populações Tupi tenham habitado as regiões nortes do Estado. Esses índios costumam utilizar essa palavra para designar um tipo de bebida fermentada, através da ação da saliva, utilizando como matéria prima o milho, a mandioca ou o caju, sendo o primeiro elemento a forma preferida. No entanto, temos que considerar o fato que o **cauim** é uma bebida fermentada utilizada para provocar um estado de embriaguês, o que não é o objetivo da cajuína. Aliás, fica muito bem demonstrado no próprio dossiê que a cajuína não é um vinho de caju; não é um refresco gaseificado; nem mesmo apenas um suco natural. A cajuína é o resultado da eliminação do sabor amargo e adstringente do suco do caju. Isto é possível através do processo denominado de clarificação, que se realiza através da técnica denominada “corte”, o que será

mostrado mais adiante. A quinta parte do Dossiê, iniciado na folha 307, trata do mapeamento, historicidade e a antiguidade do bem. O levantamento atingiu cerca de 400 produtores em uma quantidade de 120 unidades de produção, localizadas em diversas áreas do Estado. Praticamente uma quarta parte das unidades estão localizadas na região de Teresina. Os dados históricos revelam que a cajuína começou a ser utilizada no início do século XX, no máximo no final do século anterior e apresentam dados que mostram senhoras da alta sociedade de Teresina lembrando, nostalgicamente, do tempo em que as mesmas faziam tudo: doce, bolos e cajuína...do tempo em que se servia muita cajuína nas festas...quando a cajuína era a champanhe do Piauí. Este Relator nos contatos recentes que teve com os pequenos produtores atuais de cajuína, tanto no município de Altos, como o de Valença, encontrou versões convergentes no que se refere à antiguidade do bem, mas divergentes no que se refere aos precursores. Os autores que ouvimos são pessoas idosas, pequenos proprietários de terras, que produzem a cajuína, como uma atividade sazonal que complementa os seus outros pequenos rendimentos. São pessoas de cerca de setenta a oitenta anos que dizem ter aprendido a técnica com os pais ou avós, o que nos permite assegurar que a cajuína existe, no mínimo, desde a primeira década do século XX. Mas, em todos os casos, seja da senhora que serviu a um ilustre político a cajuína em uma taça de champanhe ou da senhora camponesa que nos ofereceu em um copo de vidro, o que é importante é a consideração, partilhada por todos: a oferta da cajuína é parte destacada do ritual de hospitalidade piauiense. Considera-se de bom tom que o visitante elogie a qualidade da cajuína que lhe foi oferecida. O Dossiê final foi objeto de análise que originou o Parecer 28/2014, folhas 391 a 410, de autoria da técnica Ellen Cristina Ribeiro Krohn, da Coordenação de Registro do DPI. A referida parecerista concluiu ser pertinente o Registro da **Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí**, no Livro dos Saberes, em seu Parecer de 7 de abril de 2014, como consta na folha 410 do terceiro volume do Processo. No parecer, ao discutir a origem do processo de clarificação da cajuína, Ellen Krohn afirma: “o que se buscou elucidar, mais do que a origem datada dessa produção, foi a difusão desse saber fazer e a importância social e simbólica que a cajuína passou a ter, ao longo do tempo, para determinado grupos sociais do Piauí”. Este Relator considera pertinente a modificação do título do Registro substituindo a palavra **Artesanal** por **Tradicional**. Finalmente este Parecer foi aprovado pela Coordenadora Geral de Identificação e Registro, Sra. Mônia Silvestrin. Em vários momentos do presente Processo existem referências aos procedimentos necessários para a produção da cajuína. Para um melhor esclarecimento dos Senhores e Senhoras deste Conselho, considere mais prático e elucidativo a transcrição das principais etapas de produção, conforme consta do Parecer 28/2014, acima referido: *1. Colheita e limpeza dos frutos. Os frutos são coletados com muito cuidado para que não amassem ou tenham “machucados” na casca. Os cajus mais apreciados são aqueles que parecem “um saco de água” de tanto suco que têm. (...) Os frutos só podem ser lavados*

na própria água do caju – o caldo transparente que escorre através da casca dos frutos que são colocados em bacias durante a colheita e o descaroçamento.(...) **2. Esmagamento.** O processo de esmagamento se iniciou de forma mais rústica, quando o caju era rasgado e espremido com a mão, atualmente, são utilizados moinhos. Foram observados moinhos de diversos tipos, tanto aqueles adaptados de outros usos, como o de carne e café, quanto aqueles mais modernos e com maior tecnologia. Muitos produtores também desenvolvem “engenhocas”, no intuito de inovar e otimizar a forma de produção. A tecnologia utilizada nesta etapa tem influência direta na seguinte, pois os moinhos mais modernos separam a “massa” do suco de caju, apenas este segundo insumo será utilizado para preparação da cajuína. **3. Prensagem.** As prensas representam outro setor de desenvolvimento e invenção. Quando tanto o suco quanto a massa saem pelo mesmo orifício dos moinhos, geralmente a massa precisa ser colocada em sacos que vão ser espremidos por prensas. Obtendo a maior quantidade possível de suco e evitando desperdícios. **4. Corte do suco ou Clarificação.** O “corte” do suco é o ponto crucial da produção de cajuína. Este momento guarda muitos segredos e possui um saber muito aprimorado ao longo dos anos. O corte consiste na adição de alguma substância que provoque a separação da polpa, deixando-a em suspensão, clarificando, assim, o suco. Originariamente, essa substância era a própria resina das árvores de caju. Essa resina foi substituída por cola de sapateiro, que era comercializada na região. Esta substância foi utilizada até aproximadamente dez anos atrás, quando começou a ser substituída por gelatina em pó. No momento do corte ocorre uma destabilização do suco ocorrendo uma precipitação do tanino do caju e a sua conseqüente floculação. O resultado é um líquido com uma fase sobrenadante incolor e outra decantada de coloração amarela. **5. Filtragem.** Os instrumentos para a filtragem do suco de caju para a separação do tanino decantado na etapa anterior são aqueles que mais são alvos de inovação ao longo do tempo, envolvendo ampla diversidade de filtros e aparatos desenvolvidos por suas unidades produtoras. No Piauí, a origem dos filtros de cajuína é a “rendinha, igual como a que lava a massa de farinhada”. Essa consiste em um pano de saco de açúcar em formato de rede de dormir de aproximadamente 50 cm, amarrado entre dois paus ou árvores. (...) A quantidade de vezes que o suco de caju cortado é passado pelo filtro varia de casa em casa. O detalhe principal é que só os mais experientes e antigos produtores conhecem (em especial as mulheres, as principais detentoras do saber filtrar e do cortar) é a relação entre a “cortação” e a filtragem. A cajuína bem cortada é aquela que produz coágulos de tanino que se fixam nos sacos/redes/funis formando uma parede que representa o verdadeiro agente da filtração, o verdadeiro filtro. T(...) **6. Envasamento e Tapagem.** Após a filtragem o suco clarificado está pronto para ser envasado em garrafas de vidro. As garrafas são tampadas de preferência com tampinhas de metal (...). A introdução das garrafas de vidro no Piauí foi uma condição para propagação desse modo de fazer. (...) Sem acesso às garrafas de vidro em quantidades

generosas, dificilmente a prática de pasteurizar o suco de caju clarificado teria se disseminado. O acesso a garrafas de vidro pode ser considerado um dos principais gargalos para a produção de cajuína em quantidade. **7. Cozimento em banho-maria – a pasteurização.** O cozimento em banho-maria finaliza o processo de produção de cajuína. Nesse momento, o sulco cortado e filtrado carameliza e se transforma na bebida de coloração amarela âmbar e doce característica da cajuína.. Quanto mais tempo cozinha, mais carameliza o açúcar natural do caju e mais escura se torna a sua cor. Cada produtor alcança cor e sabor específico para sua cajuína, bem como seus clientes tem suas preferências. A pesquisa encontrou variações de 30 minutos até duas horas de cozimentos entre os produtores. A pasteurização consequente deste processo representa flora microbiana presente no suco de caju, deixando finalmente o produto livre de microrganismos que acarretariam sua fermentação. Através do Memorando 118, de 7 de abril de 2014, Célia Corsino, Diretora do DPI, encaminhou o Processo ao Dr. Geraldo de Azevedo Maia Neto, Procurador Chefe que distribuiu o mesmo ao Dr. Antônio Fernando Alves Leal Neri, Procurador Federal, em 8 de abril de 2014. O Procurador Federal, Dr. Antonio Fernando Alves Leal Neri emitiu o seu Parecer em 11 de abril de 2014, aprovando a continuidade do processo e o seu encaminhamento ao Conselho Deliberativo. Contudo, destacamos dois parágrafos de sua Conclusão: 69 – *Ante o exposto, deverá ser observado o disposto no tópico II–Dos aspectos formais – deste parecer no tocante a juntada aos autos da ata de eleição do Diretor Presidente da Associação da Cooperativa de produtores de Cajuína do Piauí – CAJUESPI para se verificar se o mesmo assinou a solicitação deduzida por meio de abaixo assinado para o registro em tela, para se atestar a regularidade deste pleito feito em nome daquela Sociedade. Caso o mesmo tenha assinado, deverá ser publicada a comunicação para efeito do registro do bem cultural de natureza imaterial, denominado “Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí”, no Estado do Piauí, como patrimônio cultural brasileiro, a fim de que sejam resguardados os princípios de publicidade e do devido processo legal.* 70 – *Na hipótese, do referido Diretor Presidente não ter assinado o aludido abaixo assinado, deverá ser requerido à referida Cooperativa um documento no qual o aludido Diretor Presidente endosse essa solicitação de registro. Após, a juntada desse documento aos autos, deverá ser procedida a comunicação mencionada no item anterior.* Os documentos solicitados pelo Sr. Procurador Federal foram obtidos pela 19ª SR e devem ser juntados ao Auto. Na página 434 consta cópia da página 11, Seção 3, do Diário Oficial de 14 de abril de 2014, na qual consta a publicação do Comunicado, conforme dispõe o parágrafo 5º do artigo 3º do Decreto 3551, de 04 de agosto de 2000. Na página 436, consta o Ofício 353/14 da Presidência do IPHAN, datado de 16 de abril de 2014, através do qual o Sr. Jorge Augusto de Oliveira Vinhas, encaminhou o presente processo ao Conselheiro Roque de Barros Laraia, para ser relatado na presente Reunião do Conselho Consultivo. Finalmente, nos dias 4 a 7 de maio de 2014, o Conselheiro

Roque de Barros Laraia e a técnica Ellen Christina Ribeiro Krohn, da Coordenação de Registro do Departamento de Patrimônio Imaterial, viajaram ao Piauí, quando executaram o seguinte programa: Dia 5, encontro, no Auditório do SEBRAE, em Teresina, com produtores de cajuína; dia 6, na área rural do Município de Altos, encontro com produtores, seguido de uma visita a uma instalação de produção situada em uma propriedade rural; dia 7, encontro com produtores no Auditório do Sindicato de Trabalhadores Rurais em Valença do Piauí. Embora de curta duração a viagem proporcionasse um contato direto que nos possibilitou o esclarecimento de algumas questões. Gostaria de destacar o amplo apoio recebido da Superintendente da 19ª SR, Claudiana Cruz dos Anjos, dos demais funcionários com destaque para Ricardo Augusto Pereira, que nos acompanhou nos deslocamentos. **CONCLUSÃO:** ficou evidente que nenhum outro bem cultural está tão fortemente vinculado a identidade do Piauí como a Cajuína. Decantada em prosa e versos, tornou-se uma bebida obrigatória para todos que querem conhecer os principais aspectos da cultura piauiense. Caetano Veloso a incluiu em uma de suas canções: “A cajuína cristalina em Teresina”. Produzida sazonalmente por pequenos produtores rurais, esta bebida deliciosa – agora livre de componentes nocivos e com um alto teor de vitamina C– ocupa cada dia mais um espaço no mercado estadual e nacional, além de seu importante papel nos ritos de hospitalidade piauiense, como já foi mencionado. Em seu processo produtivo, somam-se conhecimentos técnicos e crenças populares. Assim é que o processo do corte, além de seus propalados segredos relacionados com a técnica, é acompanhado de diversas crenças que podemos chamar de mágicas. Assim é que nessa etapa muitos produtores gostam de trabalhar sem a presença de outras pessoas, evitando assim a desagradável presença de pessoas “capazes de desandar todo o procedimento”. No caso da aprovação do Registro, medidas de salvaguardas deverão ser tomadas. Entre os entraves apontados no Processo destacamos o alto custo das garrafas, produzidas em Recife, e as dificuldades de ordem burocráticas como Registro do Produto junto ao Ministério da Agricultura. Assim, Senhores Conselheiros e Conselheiras, opino pelo Registro no Livro dos Saberes, do Patrimônio Cultural do Brasil: **‘Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas á Cajuína no Piauí.** Brasília 15 de maio de 2014. Roque de Barros Laraia. Conselheiro.”.