

## PAISAGEM PATRIMONIAL DO CAJU: PRESCRIÇÕES POLÍTICAS PARA UMA VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR

Silvia Heleny Gomes da Silva <sup>1</sup>  
Christian Dennys Monteiro de Oliveira <sup>2</sup>

### RESUMO

Falar de patrimônio é referir-se à memória, ao afeto, à história e à vida, que suscita o recordar, o reviver e o transformar. Imprime algo dinâmico e culturalmente vivaz. Patrimônio começa com gente, relações, imaginações e lugares. No debate institucional e acadêmico sobre a questão patrimonial, constantemente o aspecto da materialidade dos bens culturais está em ênfase, contudo, as discussões sobre a imaterialidade do patrimônio têm possibilitado um olhar mais abrangente sobre este fenômeno, que se constitui como campo de disputas e negociações. O presente estudo objetiva trabalhar a cultura alimentar do caju no Nordeste brasileiro enquanto elemento agregador de materialidades e imaterialidades que originam o que propomos aqui como paisagem patrimonial do caju. O caju é uma fruta nativa do Nordeste brasileiro de nome científico *Anacardium occidentale*. É formada por duas partes: castanha (o fruto propriamente dito) e o pedúnculo (parte carnosa). Está presente na cultura popular local e regional nordestina através de várias linguagens: culinárias, pinturas, músicas, provérbios, literaturas, artesanatos etc, principalmente nos estados do Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte, Maranhão, Pernambuco, Bahia, Paraíba, Alagoas, Tocantins, Pará e Mato Grosso. Dentre os países que cultivam o caju, tem-se: os asiáticos (Índia, Vietnã, Cambodja e Filipinas), os africanos (Moçambique, Tanzânia, Nigéria, Costa do Marfim, Gana, Burundi e Benin), os centro-americanos (Panamá, Costa Rica e Haiti) e os sul-americanos (Brasil, Venezuela, Colômbia, Guianas, Suriname e Equador). E como países importadores, que tem como foco a castanha, tem-se: Estados Unidos, Canadá, Itália, Holanda, Alemanha e outros da União Europeia.

**Palavras-chave:** Paisagem, Cultura, Patrimônio, Caju, Valorização.

### RESUMEN

Hablar de patrimonio es hacer referencia a la memoria, al afecto, a la historia y a la vida, lo que incita a recordar, revivir y transformar. Imprime algo dinámico y culturalmente vivo. El patrimonio comienza con las personas, las relaciones, la imaginación y los lugares. En el debate institucional y académico sobre la cuestión patrimonial, el aspecto de la materialidad de los bienes culturales es constantemente enfatizado, sin embargo, las discusiones sobre la inmaterialidad del patrimonio han permitido una mirada más integral a este fenómeno, que constituye un campo de disputas y negociaciones. El presente estudio tiene como objetivo trabajar sobre la cultura alimentaria del anacardo en el Nordeste brasileño como elemento agregador de materialidades e inmaterialidades que originan lo que aquí proponemos como el paisaje patrimonial del anacardo. El anacardo es una fruta originaria del noreste de Brasil con el nombre científico *Anacardium occidentale*. Se compone de dos partes: la nuez (el fruto en sí) y el pedúnculo (la parte carnosa). Está presente en la cultura popular local y regional del noreste a través de diversos lenguajes: cocina, pintura, música, refranes, literatura, artesanía, etc., principalmente en los estados de Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte, Maranhão, Pernambuco, Bahía, Paraíba, Alagoas,

<sup>1</sup> Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará - UFC, [silviaheleny@gmail.com](mailto:silviaheleny@gmail.com);

<sup>2</sup> Professor Titular do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará - UFC, [cdennys@gmail.com](mailto:cdennys@gmail.com).

Tocantins, Pará y Mato Grosso. Entre los países que cultivan anacardos se encuentran: asiáticos (India, Vietnam, Camboya y Filipinas), africanos (Mozambique, Tanzania, Nigeria, Costa de Marfil, Ghana, Burundi y Benin), centroamericanos (Panamá, Costa Rica y Haití) y sudamericanos (Brasil, Venezuela, Colombia, Guayanas, Surinam y Ecuador). Y como países importadores, que se centran en los frutos secos, están: Estados Unidos, Canadá, Italia, Holanda, Alemania y otros de la Unión Europea.

**Palabras clave:** Paisaje, Cultura, Patrimonio, Anacardo, Valuación.

## ABSTRACT

Talking about heritage is referring to memory, affection, history and life, which encourages remembering, reliving and transforming. It prints something dynamic and culturally lively. Heritage begins with people, relationships, imaginations and places. In the institutional and academic debate on the heritage issue, the aspect of the materiality of cultural assets is constantly emphasized, however, discussions on the immateriality of heritage have enabled a more comprehensive look at this phenomenon, which constitutes a field of disputes and negotiations. The present study aims to work on the cashew food culture in the Brazilian Northeast as an aggregating element of materialities and immaterialities that originate what we propose here as the cashew heritage landscape. Cashew is a fruit native to Northeast Brazil with the scientific name *Anacardium occidentale*. It is made up of two parts: the nut (the fruit itself) and the peduncle (the fleshy part). It is present in local and regional northeastern popular culture through various languages: cuisine, paintings, music, proverbs, literature, crafts, etc., mainly in the states of Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte, Maranhão, Pernambuco, Bahia, Paraíba, Alagoas, Tocantins, Pará and Mato Grosso. Among the countries that grow cashew, there are: Asians (India, Vietnam, Cambodia and the Philippines), Africans (Mozambique, Tanzania, Nigeria, Côte d'Ivoire, Ghana, Burundi and Benin), Central Americans (Panama, Costa Rica and Haiti) and South Americans (Brazil, Venezuela, Colombia, Guianas, Suriname and Ecuador). And as importing countries, which focus on nuts, there are: United States, Canada, Italy, Holland, Germany and others from the European Union.

**Keywords:** Landscape, Culture, Heritage, Cashew, Appreciation.

## INTRODUÇÃO

“Patrimônio é tudo o que criamos, valorizamos e queremos preservar: são os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as ideias e a fantasia”.

Cecília Londres

Falar de patrimônio é referir-se à memória, ao afeto, à história e à vida, que suscita o recordar, o reviver e o transformar. Imprime algo dinâmico e culturalmente vivaz. Patrimônio começa com gente, relações, imaginações e lugares.

No debate institucional e acadêmico sobre a questão patrimonial, constantemente o aspecto da materialidade dos bens culturais está em ênfase, contudo, as discussões sobre a imaterialidade do patrimônio têm possibilitado um olhar mais abrangente sobre este fenômeno, que se constitui como campo de disputas e negociações (MENES ES, 2009; CHUVA, 2012).

O presente estudo objetiva trabalhar a cultura alimentar do caju no Nordeste brasileiro enquanto elemento agregador de materialidades e imaterialidades que originam o que propomos aqui como *paisagem patrimonial do caju*<sup>3</sup>.

O caju é uma fruta nativa do Nordeste brasileiro de nome científico *Anacardium occidentale*. É formada por duas partes: castanha (o fruto propriamente dito) e o pedúnculo (parte carnosa). Está presente na cultura popular local e regional nordestina através de várias linguagens: culinárias, pinturas, músicas, provérbios, literaturas, artesanatos etc, principalmente nos estados do Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte, Maranhão, Pernambuco, Bahia, Paraíba, Alagoas, Tocantins, Pará e Mato Grosso. No cenário internacional a amêndoa de castanha de caju (ACC) se apresenta como a terceira amêndoa mais comercializada no mundo (em ordem decrescente de demanda: amêndoa, noz, amêndoa de castanha de caju, pistachio e avelã, respectivamente).

Dentre os países que cultivam o caju, tem-se: os asiáticos (Índia, Vietnã, Cambodja e Filipinas), os africanos (Moçambique, Tanzânia, Nigéria, Costa do Marfim, Gana, Burundi e Benin), os centro-americanos (Panamá, Costa Rica e Haiti) e os sul-americanos (Brasil, Venezuela, Colômbia, Guianas, Suriname e Equador). Já os países importadores, que tem comofoco a castanha, são eles: Estados Unidos, Canadá, Itália, Holanda, Alemanha e outros da União Europeia.

## METODOLOGIA

O estudo se caracteriza por uma abordagem metodológica qualitativa ao articular conceitos pertinentes ao debate do patrimônio brasileiro sob o enfoque da alimentação. Realizou-se uma revisão bibliográfica articulando áreas do saber como geografia cultural, história e antropologia da alimentação, sociologia da alimentação.

Além do estudo bibliográfico acadêmico também se buscou documentos institucionais, *blogues* e *sites* para fornecerem dados secundários sobre a realidade do fenômeno em pauta, seatentando para sua dinâmica na escala local, regional e internacional.

Trabalhos de campo também foram realizados durante o percurso da pesquisa doutoral, sendo uma etapa importante para anotações e registros fotográficos da rica manifestação cultural do caju em diferentes espaços geográficos.

---

<sup>3</sup> Esta reflexão teórica faz parte de uma pesquisa de doutorado em andamento e é financiada pelo Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento (Funcap).

## REFERENCIAL TEÓRICO

O debate sobre a alimentação na seara da questão patrimonial vem ganhando cada vez mais espaço no meio acadêmico e institucional brasileiro, pois promove lugares, processos e trocas enquanto elementos qualificadores e necessários para a dinâmica das cidades. Neste sentido, a paisagem é uma importante categoria geográfica para o entendimento desse encontro da realidade tangível e intangível que o ato alimentar constitui.

Ao nos alimentarmos nos apropriamos das características ambientais e culturais de um determinado local. No prato e no copo existe muito mais que comida e bebida, por detrás há ecossistemas inteiros a proporcionar sabores, cheiros e texturas. Há técnica gastronômica e criatividade orquestrada por pessoas. Habita nessa mistura a geograficidade de cada porção territorial revelada na mesa.

Segundo DaMatta (1997), a comida permite pensar o mundo intelectual e sensivelmente. O que possibilita distinguir alimento e comida ao reiterar que:

[...] 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).

Ou seja, alimento é a base nutricional que necessitamos para sobreviver. Mas comida é quando esse alimento é simbolizado culturalmente e passa a ter muito mais que nutrientes, e incorpora sentimentos, identidades, pertencimentos e demarca uma coletividade que está presente na paisagem enquanto marca-matriz.

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).

A partir de Berque (2004) podemos inferir que toda materialidade tem como gênese uma imaterialidade, portanto, a cultura lapida o meio ao passo que o meio lapida a cultura. Nesse encontro incessante as pessoas e os lugares se modificam no transcorrer do tempo, e a paisagem é testemunha desse encadeamento. Sendo, portanto, a alimentação uma das forças dinamizadoras da paisagem e o caju, como mencionado no início do texto, é fundamental para entendermos as facetas da cultura alimentar envolvida por essa fruta nativa brasileira.

Contreras e Gracia (2005) conceituam cultura alimentar como sendo 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)

Dessa forma, tomando a definição dos autores citados acima, podemos avançar na concepção de cultura alimentar quando a entendemos não apenas por sua imaterialidade (representações, crenças, saberes e práticas herdadas) mas quando a coligamos à materialidade de que ela necessita para ser praticada. Isto é, ingredientes, objetos, espaços físicos e arquiteturas. Essa visão integradora potencializa a compreensão da paisagem patrimonial do caju através de todas essas associações possíveis que o alimento caju permite na elaboração e reelaboração tanto da cultura em si quanto da paisagem que a expressa.

O caju não se finda em seus aspectos econômicos e comerciais, contudo, desvela uma cultura alimentar pungente e pertinente ao se fazer conhecido através de inúmeras linguagens culturais: músicas, poesias, artesanatos, culinárias e demais expressões criativas. Fato este que confirma as noções de continuidade histórica, valor patrimonial e referências culturais no processo de registro junto ao Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) na composição da Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial.

Uma bebida proveniente do suco do caju que alcançou o patamar de patrimônio imaterial foi a cajuína. Produzida a partir da técnica de pasteurização deste suco, que cozido dentro de uma garrafa de vidro passa por um processo de caramelização natural e esterilização induzida. O estado do Piauí, na região Nordeste, é o único de detém esse *status*. O que segmenta e invisibiliza esta cultura alimentar tão marcante em outros estados nordestinos e não nordestinos, como exposto no início do texto.

Por meio dessa consideração podemos enfatizar que a paisagem patrimonial do caju se apresenta para além dos lugares de produção e exportação do fruto, conformando uma verdadeira região cultural do caju. Que pela política de salvaguarda poderia ser cada vez mais prescritiva e valorizada.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

*A paisagem patrimonial do caju* revela, através dessas relações culturais multiétnicas construídas através de um alimento comum, uma riqueza geográfica pulsante. Àquela

vincula a ideia de produto (tangível) e de processo (intangível) como partes importantes e interdependentes da paisagem cajueira. Superando a ideia dicotômica de um patrimônio apartado/fragmentado e propondo um enfoque relacional e integrador de pessoas e espaços-tempos. De acordo com Zanatta (2011), a cultura não se limita aos seus aspectos materiais somente, porém, inclui um sistema cultural, simbólico e imaginário e reforça a construção das identidades dentro dos grupos humanos. Evocando valores, hábitos, práticas sociais, mitos e crenças.

É dentro da Política de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, desenhada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que os assuntos referentes à alimentação acontecem. Através do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) as práticas culinárias/manifestações culturais são levantadas, estudadas e registradas, cuja salvaguarda é concedida ou não segundo as noções de valor patrimonial, referências culturais e continuidade histórica. Para citar alguns bens culturais registrados pelo IPHAN, na abordagem alimentar, elenca-se: *Ofício das Baianas de Acarajé* (2004), *Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas* (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) e *Sistema Agrícola Tradicional das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira* (2018).

Segundo Oliveira (2017, p. 142) “a patrimonialização tem se revelado como a melhor estratégia contemporânea de erguer monumentos (materiais e imateriais) ao combate contra a entropia e o esquecimento”. Deste modo, a *paisagem patrimonial do caju* suscita geografias pungentes de aromas, sabores, cheiros, texturas e sonoridades. O signo do caju da castanha sob o qual os nordestinos nascem e crescem participam tanto a influência alimentar quanto social (Mota, 1982, p. 29).

Montanari (2004) reitera que a:

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 do exposto acima, pode-se ratificar que a comida é um elemento cultural que permeia todas as sociedades e faz parte dos seus modos de vida para além do preparo culinário, ela adentra manifestações culturais diversas, identidades, religiosidades, visões de

Articular a materialidade/imaterialidade do patrimônio convida ao entendimento da *paisagem patrimonial do caju* como articuladora e integradora de elementos que circundam o universo da alimentação via este *alimento-âncora* (WOORTMANN, 2016, p. 60). A cultura alimentar incorpora influências naturais e culturais e cria um universo de incessantes combinações, adições e subtrações.

Para DaMatta (1986) a diferença entre alimento e comida é a seguinte:

Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, 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, 1986, p. 55)

Para o autor citado acima, comida evoca prazer, satisfação, comunhão e bem-estar. É onde a intimidade é construída e perpetuada, á a base em que os vínculos humanos se reforçamsocial e culturalmente. Pela culinária é que o alimento é transformado em comida.

A partir das contribuições de Woortmann (2016) a memória alimentar está alicerçada em um discurso sobre o passado e o presente, e se manifesta por meio de comportamentos e práticas apontando para uma continuidade futura. Nas palavras da autora, “a memória alimentaraqui é definida como aquela memória de pessoa(s) ou grupos que incide e leva a práticas recorrentes de consumo positivas e negativas” (WOORTMANN, 2016, p. 65).

Esta memória pode ser prescritiva (uma memória “para”), que projeta o passado no presente, que é acionada e se atualiza nas práticas e comportamentos alimentares. Ou pode serproscritiva (uma memória “de”), que é uma memória alimentar do passado que ficou no passado, sendo lembrada com saudosismo e que ficou estática no tempo, não se atualizou.

Por essa linha de raciocínio, pode-se depreender que a *paisagem patrimonial do caju* configura prescrições e proscições. Reflete-se que é pelo saber-fazer - que na concepção do IPHAN é um ofício que qualifica as práticas alimentares na seara do patrimônio imaterial - que tanto paisagem quanto patrimônio são inventados e reinventados. Porém, que o saber-fazer se articula com ingredientes, objetos e espaços distintos.

O saber-fazer “não é um conhecimento abstrato, conceitual, imaterial, filosófico ou científico, mas um conhecimento corporificado” (MENESES, 2002, p. 31). E por que não dizer geograficamente corporificado? Tendo, por isso, o pertinente e necessário encontro de elementos tangíveis e intangíveis na configuração da *paisagem patrimonial do caju*.

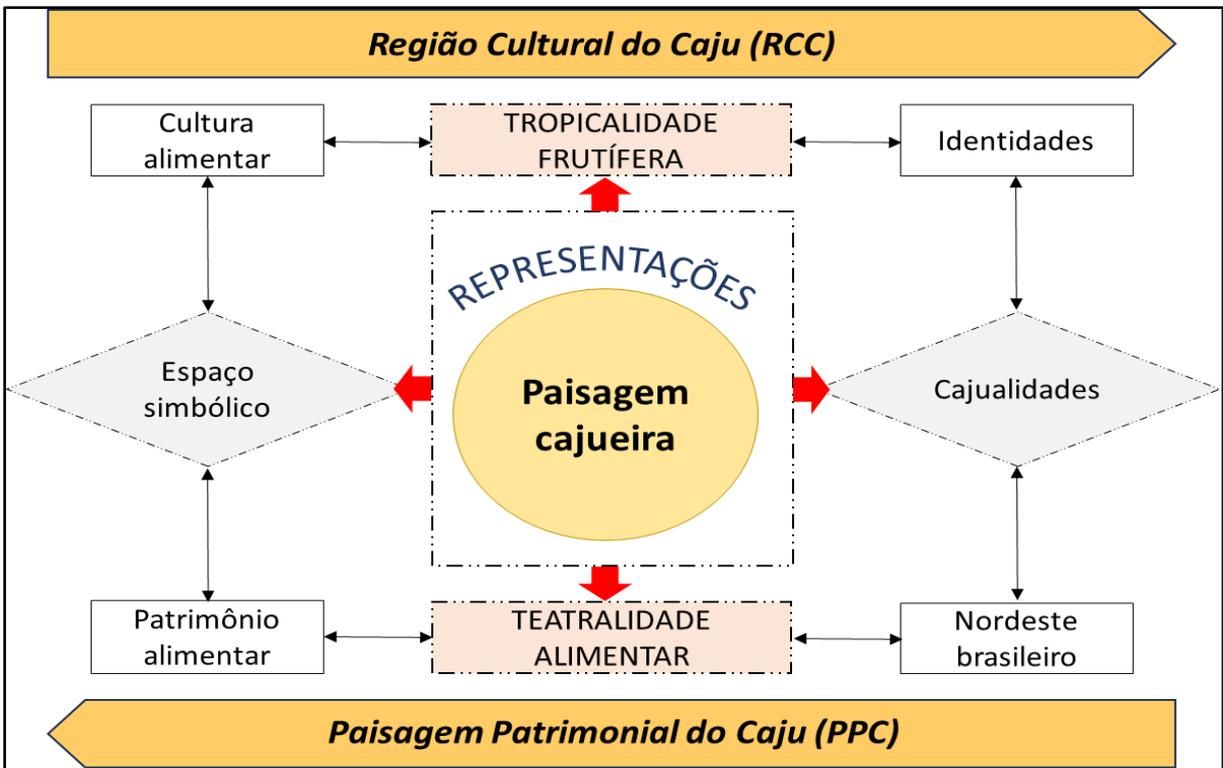


## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Reiterando a hipótese de Oliveira (2017) de que a patrimonialização é uma estratégia de erguer monumentos (materiais e imateriais) contra o esquecimento, pode-se inferir que a *paisagem patrimonial do caju* corporifica (nas pessoas e no espaço geográfico) monumentos micro e macroespaciais. Suscitar um olhar sensível e aberto à pluralidade do fenômeno alimentar comprova que não se pode fragmentar o patrimônio em material e imaterial para se ter um entendimento amplo da questão patrimonial, mas que construir pontes de diálogos intercambiáveis renova e requalifica o conhecimento geográfico no entendimento de um mundo cada vez mais dinâmico e híbrido e porque não dizer patrimonializado.

Conforme a figura 1 a seguir, podemos relacionar as principais proposições discutidas no texto. Onde o caju é propulsor de dinâmicas culturais diversas e representa um espaço simbólico onde vários signos e símbolos de fazem presentes na constituição de uma cultura alimentar vivaz e diversificada.

Figura 1 – Mapa conceitual



Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Pelo enfoque das prescrições políticas e culturais é que acontece a valorização da cultura alimentar, cujos espaços políticos, educacionais e legislativos são espaços-chave para uma valorização integrada da paisagem cajueira em suas múltiplas representações de modernidade e sustentabilidade alimentar.

Enxergar o patrimônio alimentar como agregador de materialidades e imaterialidades permite uma visão ampla e dinâmica do potencial da alimentação enquanto força articuladora de conhecimento e saberes, ao passo que promove sabores, cheiros e texturas diversas que conectam o paladar a pessoas e lugares em diferentes porções do espaço geográfico.

## REFERÊNCIAS

CHUVA, Márcia. Por uma história da noção de patrimônio cultural no Brasil. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, n. 34, p. 147-165, 2012.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. O Campo do Patrimônio Cultural: uma revisão de premissas. In: **IPHAN**, I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural. Ouro Preto, 2009, v.1. Brasília: IPHAN, 2012. p. 25-39.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. Valor. In: GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2002 (no prelo).

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2004.

MOTA, Mauro. **O cajueiro nordestino**. Recife: Fundação de Cultura da Cidade do Recife, 1982.

OLIVEIRA, Christian Dennys Monteiro de. Patrimônio religioso em irradiação: monumentos à mobilidade humana contra o monstro do esquecimento. In: SOARES, Igor de Menezes; SILVA, Ítala Byanca Morais da. **Cultura, política e identidades: Ceará em perspectiva**. II. Fortaleza: IPHAN, 2017.

PIERONI, Gabriella Cristina. Fazedores de cultura, comedores de patrimônio: Estado e sociedade civil no registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016). Dissertação do Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (**IPHAN**). Rio de Janeiro, 2018

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs.). **Ensaio sobre antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal, RN: EDUFRN, 2016.

ZANATTA, Beatriz Aparecida. A Abordagem Cultural na Geografia. **Temporais (ação)**



**XV  
ENAN  
PEGE**

ENCONTRO NACIONAL DE  
PÓS-GRADUAÇÃO E  
PESQUISA (UEG)

(UEG)

v.1,  
em:

p.

249-262,

2008.

Disponível

<<http://www.nee.ueg.br/seer/index.php/temporisacao/article/view/28/45>> . Acesso em: 15  
mai.2023.