

# A CULTURA ALIMENTAR DO CAJU NO NORDESTE BRASILEIRO: POR UMA GRAMÁTICA HUMANISTA DO PALADAR

Silvia Heleny Gomes da Silva<sup>1</sup>

Christian Dennys Monteiro de Oliveira<sup>2</sup>

**RESUMO:** O paladar é um sentido geográfico. Por ele é possível conhecer o mundo e se sentir pertencente aos lugares. Da infância à maturidade, são construídos referenciais de espaço e tempo a partir da alimentação. É por esta verdadeira gramática humanista do paladar que o presente estudo caminha. O objetivo é discutir em profundidade, através de um estudo exploratório, como a cultura alimentar do caju no Nordeste brasileiro desvela inúmeras representações geográficas nas literaturas, brincadeiras, artes plásticas e culinárias. Como resultado, constatou-se que a cultura alimentar do caju representa um lugar experiencial e de potente educação geográfica. Podendo se concluir que o alimento comunica não apenas sabores, mas aprendizados e manifestações culturais diversas. Este estudo é um desdobramento da pesquisa de doutorado em execução.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação; Cultura; Sabedoria popular; Identidades; Caju.

## THE CASHEW FOOD CULTURE IN NORTHEASTERN BRAZIL: TOWARDS A HUMANIST GRAMMAR OF TASTE

**ABSTRACT:** Taste is a geographical sense. Through it, it is possible to know the world and feel a sense of belonging to places. From childhood to maturity, references of space and time are built through food. It is within this truly humanist grammar of taste that this study moves. The objective is to discuss in depth, through an exploratory study, how the cashew food culture in Northeastern Brazil unveils countless geographical representations in literature, in games, in plastic arts and in cuisine. The study revealed that the cashew food culture represents an experiential place and a powerful geographic education. It can be concluded that the food conveys not only taste, but also learning and multiple cultural manifestations. This study is an unfolding of the ongoing doctoral research.

---

<sup>1</sup> Doutoranda em Geografia na Universidade Federal do Ceará (UFC). E-mail: [silviaheleny@gmail.com](mailto:silviaheleny@gmail.com), ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2772-686X>.

<sup>2</sup> Doutor em Geografia na Universidade de São Paulo (USP). Professor do Departamento de Geografia (UFC). E-mail: [cdennys@gmail.com](mailto:cdennys@gmail.com), ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8025-2045>.

**KEYWORDS:** Food; Culture; Popular Knowledge; Identities; Cashew.

## **LA CULTURE ALIMENTAIRE DES NOIX DE CAJOU DANS LE NORD-EST DU BRÉSIL : VERS UNE GRAMMAIRE HUMANISTE DU GOÛT**

**RÉSUMÉ:** Le goût est un sens de caractère géographique. Grâce à lui, il est possible de connaître le monde et de se sentir lié à des lieux. De l'enfance à la maturité, les références spatiales et temporelles s'établissent à travers l'alimentation. Cette étude s'inscrit dans cette véritable grammaire humaniste du goût. L'objectif est d'examiner en profondeur, par le biais d'une étude exploratoire, de la manière dont la culture alimentaire de la noix de caju dans la région nord-est brésilienne révèle de nombreuses représentations géographiques dans la littérature, les jeux, les arts plastiques et la gastronomie. Il en résulte que la culture alimentaire de la noix de caju constitue un lieu d'expérience et une forte éducation géographique. On peut donc en conclure que les aliments ne transmettent pas seulement des saveurs, mais aussi un apprentissage et de multiples manifestations culturelles. Cette étude résulte du développement de la thèse de doctorat en cours.

**MOTS CLÉS:** Alimentation; Culture; Savoir populaire; Identités; Noix de caju.

### INTRODUÇÃO

43

A descoberta de uma nova receita culinária é mais importante para a humanidade do que a descoberta de uma nova estrela.  
(Brillat-Savarin, 1995)

Refletir sobre o que comemos é também um caminho de conhecimento e descobertas. Pelo palato, língua e boca é possível captar o mundo de uma maneira íntima e profunda. Maneira esta que não se limita ao sistema gustativo, mas está presente em todo o corpo e participa de emoções, sentimentos, memória e cognição. Dito de outra maneira, o sentido do paladar diz respeito ao que se passa em nós a partir da nossa relação com a cultura alimentar e o lugar onde ela acontece.

É na interação entre natureza e sociedade que a cultura alimentar se constrói, mediante a correlação de aspectos sociais, culturais, econômicos, políticos e ambientais. Um vilarejo, uma cidadezinha ou uma metrópole se

estruturam não somente por casas, ruas, cercas e outros equipamentos rurais e urbanos. Seus alicerces também estão nos ingredientes da gastronomia e nas receitas, pois o primeiro sustento da vida encontra-se na produção/consumo de alimentos.

Segundo Contreras e Gracia (2005), cultura alimentar é o:

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

A partir dos autores citados acima, podemos compreender que a cultura alimentar não se resume unicamente aos ingredientes que compõem a nossa alimentação, porém, é constituída por elementos imateriais, como crenças e saberes que são passados de uma geração a outra, e materiais, como objetos e a grande variedade de alimentos.

44

A espacialidade humana se dá por sabores, aromas, texturas, sons e imagens. Na paisagem se mesclam um aglomerado de percepções que convidam as pessoas ao chamamento da paisagem-vida. Pelo paladar saboreamos os lugares e nos sentimos pertencentes a eles.

O objetivo deste texto é discutir como a cultura alimentar do caju no Nordeste brasileiro cria uma linguagem polifônica que se revela nas literaturas, brincadeiras, festas, artes plásticas e culinárias. Além disso, a cultura alimentar do caju representa um lugar experiencial e de potente educação geográfica. Sua riqueza está presente em diversas manifestações culturais e pulverizada por todo o Nordeste através da criatividade, tradição e inovação.

Enquanto metodologia, desenvolveremos uma pesquisa qualitativa a partir do levantamento de referências teóricas sobre os aspectos históricos e

geográficos do caju na cultura brasileira, em específico a nordestina, apontando como são tecidas as vinculações culturais humanas no cotidiano através do caju. Portanto, consultaremos e aprofundaremos a leitura de três obras imprescindíveis: 1) Geografia da Fome, de Josué de Castro, 2) O Cajueiro Nordestino, de Mauro Mota e 3) O cajueiro, de Ágio Augusto Moreira. Além destes autores, articularemos outras referências que darão sustentação à construção e à argumentação do texto.

Demonstraremos as várias representações geográficas da cultura alimentar do caju no Nordeste. Não é o foco deste texto esgotar o assunto, entretanto, temos o intuito de explicar a potência da compreensão geográfica humanista no entendimento das pulsantes geograficidades do caju. Visto que a geografia humanista busca compreender o mundo humano pela relação que se estabelece entre as pessoas e a natureza, além de seus comportamentos, sentimentos e ideias sobre o seu espaço e lugar (Tuan, 1982). Veremos que a abordagem humanista possibilita um entendimento mais amplo sobre as geograficidades e a gramática do paladar que o caju suscita no meio social nordestino.

## O COMPLEXO CULTURAL DO CAJU E A GRAMÁTICA DO PALADAR

O caju é um fruto curioso e que gera algumas dúvidas de caracterização. O que se pensa ser o fruto é na verdade o pedúnculo. É composto de duas partes: a castanha, que é o fruto do cajueiro, e a parte macia, fibrosa e succulenta, e de cheiro inconfundível, que é chamada de pedúnculo ou pseudofruto. A primeira parte dá origem a vários derivados como: castanha assada e caramelizada, farinha de castanha, leite, queijo e manteiga de castanha, sorvete etc. A segunda origina: suco, mel, cajuína, vinho, licor, aguardente, espumante, refrigerante, mocroró (bebida indígena), hambúrguer, doces em calda e cristalizado etc. O caju possui

uma cadeia produtiva muito diversificada, o que permite a criação de produtos inventivos e numerosos.

Antes de continuarmos, uma pergunta se faz pertinente: Para que serve uma gramática?

Para ensinar sobre a morfologia e a sintaxe de uma determinada língua, contempla o estudo da fonética e da semântica, além da etimologia etc. São as regras que versam sobre o uso correto da língua.

Neste sentido, é possível construir uma gramática do paladar? Qual a sua função?

Desde o útero a alimentação é um ato crucial. O bebê experimenta tudo o que a mãe consome, e mesmo durante essa vida uterina uma série de percepções são tecidas. Ao longo do desenvolvimento humano novos sabores irão arquitetar a vida, em suas diferentes etapas de juventude e maturidade, fazendo com que a cultura alimentar apresentada ao paladar contenha identidades plurais.

A ideia de gramática do paladar se refere, portanto, a todo esse conhecimento que é aprendido no decorrer da existência via cultura alimentar. Tal gramática não é formada só de gostos e sabores, mas de cheiros e imagens, texturas, cores, sons e palavras. É algo sinestésico, ou seja, que mobiliza todos os sentidos.

Perceber a maciez, umidade, dureza ou crocância de um alimento incita vários sentidos humanos. Assim como um gosto doce, salgado, amargo, azedo ou umami, que na cultura japonesa significa saboroso, sendo considerado o quinto gosto básico do paladar. Tal gramática também envolve o uso da linguagem ao utilizar palavras do vocabulário gustativo para expressar estados de ânimo: “Isso aí é mamão com açúcar” (algo muito fácil de ser realizado), “Enfiou o pé na jaca” (fez algo que não deu certo), “Só fala abobrinha” (fala besteira), “Só fica enchendo linguiça” (fica procrastinando), “Viajou na maionese” (imaginou algo fora da

realidade), “A senhora era uma pessoa muito amarga” (difícil de lidar), “A criança era um doce” (meiga), “Teve lembranças amargas” (difíceis, dolorosas).

Sendo assim, a gramática do paladar diz respeito a toda a bagagem de conhecimento construída através da cultura alimentar na qual a pessoa está inserida. Ao se mudar de local, muda-se também a cultura alimentar e, conseqüentemente, a sua gramática do paladar. Essa diversidade enriquece a nossa compreensão de mundo e nos permite conhecer outras geografias, que estão na linguagem, nos preparos culinários, festividades e em diversas manifestações culturais.

Gratão (2014) contribui nesse aspecto ao enfatizar a relação paisagem e sabor na composição do espaço geográfico:

A natureza chega à cozinha e, neste espaço experiencial de sensações, o sabor se revela no ato de comer. Nesse ato, paisagem e sabor se misturam e se tornam uma só essência impregnada de gosto e aroma. Pela arte da degustação, o sabor vai sendo desvelado enquanto natureza e cultura. Nesta arte de transformação dos alimentos, são construídos saberes que levam a desvendar a superfície terrestre enquanto espaço e matéria – espaço geográfico (Gratão, 2014, p. 7).

Conforme a autora explicita, através da degustação experimentamos a natureza e a cultura, que são transformadas por nós e também nos transformam. Enquanto foco deste estudo, podemos afirmar que a árvore cajueiro participa de múltiplas relações socioculturais onde as populações expressam as suas tradições e inovações a partir do arsenal cultural construído via alimento. Podemos corroborar que o caju compõe um verdadeiro complexo cultural, que está envolto de uma biodiversidade natural e social derivada em inúmeras comidas, bebidas, crenças e artes.

No período do Brasil colônia, viajantes eram frequentemente acometidos pelo escorbuto, doença causada pela falta de vitamina c e que ocasionava o

sangramento das gengivas, levando a sua putrefação e a perda dos dentes. Castro (2008) ressalta a fama do caju por suas contribuições à saúde,

[...] o caju era apregoado pelos curandeiros como uma fruta milagrosa, curadora de inúmeros males. Fala-se muito no Nordeste das curas de caju, nos doentes que vão para as praias limpar o sangue com os banhos de mar e o regime de caju e cajuadas (Castro, 2008, p. 135).

Segundo o autor, entre os povos indígenas o caju era um alimento importante que fazia parte da sua alimentação, fato este que contribuía para a preservação da sua saúde. Para eles as curas de caju eram comuns. Os colonizadores incorporaram os saberes dos povos originários sobre os benefícios dessa fruta, principalmente na conservação do estômago e higienização da boca.

Mota (1982) estudou sobre o cajueiro, em sua tese intitulada O cajueiro nordestino, e revelou que a partir da sua investigação buscou

[...] tentar uma biografia do cajueiro, vendo-o na amplitude de sua ecologia, ultrapassando o campo socialmente fitogeográfico; nas diversas influências tradicionais sobre o meio e o homem nordestinos, sobretudo os litorâneos; no complexo cultural do caju; na urgência de preservar-se esse valor nativo, paisagístico e econômico no Nordeste (Mota, 1982, p. 23).

O autor citado acima considerou o cajueiro como um símbolo nordestino valioso, mas que ainda não recebeu o seu devido reconhecimento da sociedade, mesmo diante de projetos de pesquisa governamentais da sua época que evidenciavam o caju. Como por exemplo, a elaboração do projeto de Estudo Interdisciplinar do Caju, realizado pelo Centro Nacional de Referências Culturais (CNRC), que foi absorvido pela Fundação Nacional Pró-Memória na década de 1970, sob a liderança do pernambucano Aloísio Magalhães, então diretor do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Apesar dos esforços da Empresa Brasileira de Pesquisa em Agropecuária (EMBRAPA), até o momento a paisagem cajueira ainda não atingiu um patamar de destaque governamental dentro da hierarquia social das árvores frutíferas mundiais. Por exemplo, podemos constatar a frequente ênfase que é dada à Paisagem das Oliveiras, no Mediterrâneo, que eleva o *status* dos azeites produzidos lá; à Paisagem Vitivinícola, na Europa, que promove seus vinhos; e à Paisagem das Cerejeiras, no Japão, que é ponto de atração turística na primavera. Todas essas árvores são usadas como símbolo imagético, cultural e de *marketing* em seus países. O que comprova a existência de uma promoção de cunho governamental e privado destas respectivas árvores e dos produtos que derivam delas.

Por que com a paisagem cajueira não acontece o mesmo? Quem a eleva em importância e singularidade são as populações que dela retiram seu sustento de vida e que realizam ricas manifestações culturais; em sua maioria, são os pequenos agricultores os responsáveis por tal processo. São essas populações que movimentam a cultura cajueira, com predomínio de produtos de baixo valor agregado.

“No Nordeste, nascemos e crescemos sob o signo do caju e da castanha, ouvindo histórias e participando da influência alimentar e social de ambos” (Mota, 1982, p. 29). Os indígenas foram os primeiros a manusearem o caju dentro dos seus afazeres alimentícios e ritualísticos. A carne de caju e a farinha de castanha eram provimentos básicos para a sua sobrevivência, principalmente em épocas de estiagem e fome. As bebidas alcoólicas fermentadas, chamadas de cauim e mocoioró, faziam parte das festividades, eram provenientes do suco do caju ou de outras frutas: aipim, milho, cajá, abacaxi etc. Eram chamadas de “bebidas espirituosas” pelos colonizadores (Mota, 1982).



O caju e a castanha eram o “beber e o comer mais presado” dos indígenas, consta da Crônica da Companhia de Jesus do Estado do Brasil. Do suco de caju preparavam a bebida de “sabor forte e inebriante”, como Southey a descreveu. Preparo equivalente a um ritual das tribos. Espremiam os caju a mão ou nas prensas de tipiti. O caldo fervia nas igaçabas e fermentava nas cabaças. Mas aí não se concluía o aproveitamento dos caju. Depois de seco pelo sol, o bagaço era reduzido a farinha e essa farinha, misturada à das amêndoas das castanhas assadas, representava importante alimento para os nativos sobretudo durante as migrações. A tumbança era comida de resistência dos nativos e contribuinte para a longevidade deles (Mota, 1982, p. 29).

De acordo com o exposto acima, podemos constatar que o caju era de fato um elemento/alimento central no cotidiano dos povos indígenas da região nordestina. Vale ressaltar que a tumbança era uma comida nutritiva resultante da mistura da farinha da castanha de caju assada mais a farinha do bagaço do caju seco, e que participava enquanto refeição base da cultura alimentar indígena.

As guerras do caju eram sangrentas e aconteciam todos os anos, entre dezembro e janeiro, época da safra do fruto e representavam eventos de disputa pelos cajueiros entre os indígenas. O objetivo era garantir o caju inteiro (castanha e pedúnculo) justamente por ser comida de resistência para eles. Concomitante à safra do caju acontecia a piracema (época de reprodução dos peixes), alimentos centrais na alimentação desses povos.

O papel social do caju representava para os indígenas o que Freyre (2003) chamou de complexo cultural do caju. Para o autor, a palavra complexo, “no seu sentido antropológico e sociológico, reúne traços e processos constituintes de um tipo de constelação cultural (FREYRE, 2003, p. 132). O caju origina essa constelação cultural e se expressa de diferentes formas ainda hoje, sendo suas influências transmitidas intergeracionalmente.

## A NÓDOA DO TEMPO: MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS

Quem já comeu um caju sabe que as chances de “ficar marcado” na roupa é fato comum de acontecer. A nódoa, ou mancha, do caju é difícil de tirar da vestimenta. Há sempre um risco de se aventurar na mordida úmida que provém da carne succulenta. Tal como a nódoa na roupa, o espaço nordestino é marcado pela presença de cajueiros seculares (chamados de gigantes) e recentes (chamados de anão precoce).

O cajueiro na história do Nordeste brasileiro suscita pertencimento. Há muitos anos ele está aqui e participa de memórias infantis, adolescentes e adultas de várias pessoas. Os esforços empreendidos no estudo do cajueiro e seus desdobramentos na vida social foram documentados e relatados por diferentes viajantes, cronistas, cientistas, desenhistas e memorialistas.

O *Anacardium occidentale* (nome científico do cajueiro), tem em sua nomenclatura a junção de três palavras: *ana* + *cardium* + *occidentale*. O que equivale na *forma de coração ocidental* ou *o coração do ocidente*. O explorador André Thevet foi o primeiro a registrar e documentar a aparição do cajueiro entre os indígenas, com datação de 1558.

Falar de caju é se referir a abundância, ele é um fruto tão diverso morfológicamente quanto cromaticamente. Podem ser vermelhos, amarelos, alaranjados ou esverdeados, podem ser arredondados, alongados, gordos ou pequenos. Para se ter uma ideia, podemos elencar aproximadamente dezoito tipos, segundo seus formatos e cores:

caju-comum; caju rasteiro; caju-amarelo; caju-branco; caju-vermelho; caju-banana; caju-maçã; caju-manteiga; caju-redondo; caju-comprido; caju-da-praia; caju-campestre ou comum-do-campo; caju-travoso; caju-de-seis-meses; caju-bravo, caimbé ou caju-folha-de-lixia; caju-anão ou caju-enxertado; cajuaçu ou caju-gigante; cajuí (Moreira, 2002).

Com a colonização portuguesa o cajueiro teve uma grande dispersão territorial em outros países, o que fez com que ele recebesse vários nomes nos referidos idiomas dos locais onde foi cultivado ou que tem importação contínua de castanha. Os Estados Unidos, Holanda, Itália, Alemanha, União Europeia e Canadá são importadores da Amêndoa da Castanha de Caju (ACC). Países asiáticos (Índia, Vietnã, Cambodja, Filipinas), africanos (Moçambique, Tanzânia, Nigéria, Costa do Marfim, Gana, Burundi, Benin), da América central (Panamá, Costa Rica, Haiti) e do sul (Brasil, Venezuela, Colômbia, Guianas, Suriname, Equador) possuem produção de caju.

No quadro abaixo podemos ter uma dimensão da abrangência do caju e da castanha em vários países do mundo.

**Quadro 1** – Os nomes do caju, cajueiro ou da castanha em vários idiomas

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

**Fonte:** Elaborado pelos autores (2023) a partir de Moreira (2002).

Os tempos do caju continuam, não mais pelas guerras sangrentas, porém através da contínua demanda de produtos no mercado nacional e internacional. É uma monocultura crescente que se expressa em grandes paisagens arbóreas, principalmente no Brasil (com destaque para o Nordeste) e nos países africanos e asiáticos, onde desempenham elevado impacto cultural e econômico.

No Brasil, três estados se destacam na cajucultura: Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte, respectivamente. Juntos, representam aproximadamente 92% das exportações brasileiras de castanha. Os 8% restantes são oriundos dos estados de: Pernambuco, Maranhão, Bahia, Paraíba, Alagoas, Tocantins, Pará e Mato Grosso, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2019). Informação que demonstra a disseminação da produção do caju no território brasileiro.

Na porcentagem das amêndoas mais comercializadas internacionalmente, está a amêndoa (31%), noz (21%), castanha de caju (17%), pistachio (14%) e avelã (12%), conforme dados do Boletim Instituto Caju Brasil (2020). O fato de a castanha de caju estar na terceira posição do *ranking* confirma a sua alta demanda e aceitabilidade em muitos setores da alimentação. No contexto nacional, em relação ao cenário da fruticultura, as principais culturas plantadas no Nordeste são: cacau em amêndoa (29%), caju (28%), demais frutas (15%), banana (12%), coco-da-baía (9%), laranja (7%), respectivamente, segundo dados do Banco do Nordeste (2021).

“O cajueiro ocorre em todas as caatingas do Nordeste oriental, em manchas arenosas, nos pés de serras e na região semiárida” (Moreira, 2002, p. 38). A cultura alimentar do caju contribui não apenas quando demonstra relevância nos percentuais de produção e lucro, contudo, dinamiza lugares, pessoas e expressões que vão além do prato e do copo.

Esse sucesso, todavia, não impediu a devastação de grandes extensões de cajueiros em muitas cidades nordestinas. Fatores como: a valorização das áreas litorâneas, a expansão imobiliária, a demanda crescente da cultura canavieira, a abertura de ferrovias e estradas, o aparecimento de fábricas e a demanda de lenha, fizeram com que ocorresse a derrubada e descaracterização de muitas paisagens cajueiras.

Mota (1982) enfatiza esse acontecimento quando diz que:

No Nordeste, a mata costeira não foi só banida com a tomada do terreno pela cana. A cana teria de consumí-la em extensões mais consideráveis na fase de instalação dos “banguês” e muito mais das usinas. As bocas das usinas de açúcar, as maiores e mais devorantes, outras se juntaram famintas da refeição arbórea contínua. Docas de outras fábricas, têxteis principalmente, de locomotivas, de fornos. A penetração dos trilhos ferroviários no interior do Nordeste representou uma obra civilizatória construída sobre derrubadas e fogueiras (Mota, 1982, p. 97).

A especulação urbana, desejosa por terras para o expansionismo da cidade, retirou de muitas populações o acesso aos frutos ofertados pela natureza cajueira. “Os fornos enchem-se de riquezas nutritivas roubadas às sociedades humanas e transformadas em carvão” (Mota, 1982, p. 98).

#### A SABEDORIA POPULAR E AS LINGUAGENS DO CAJU

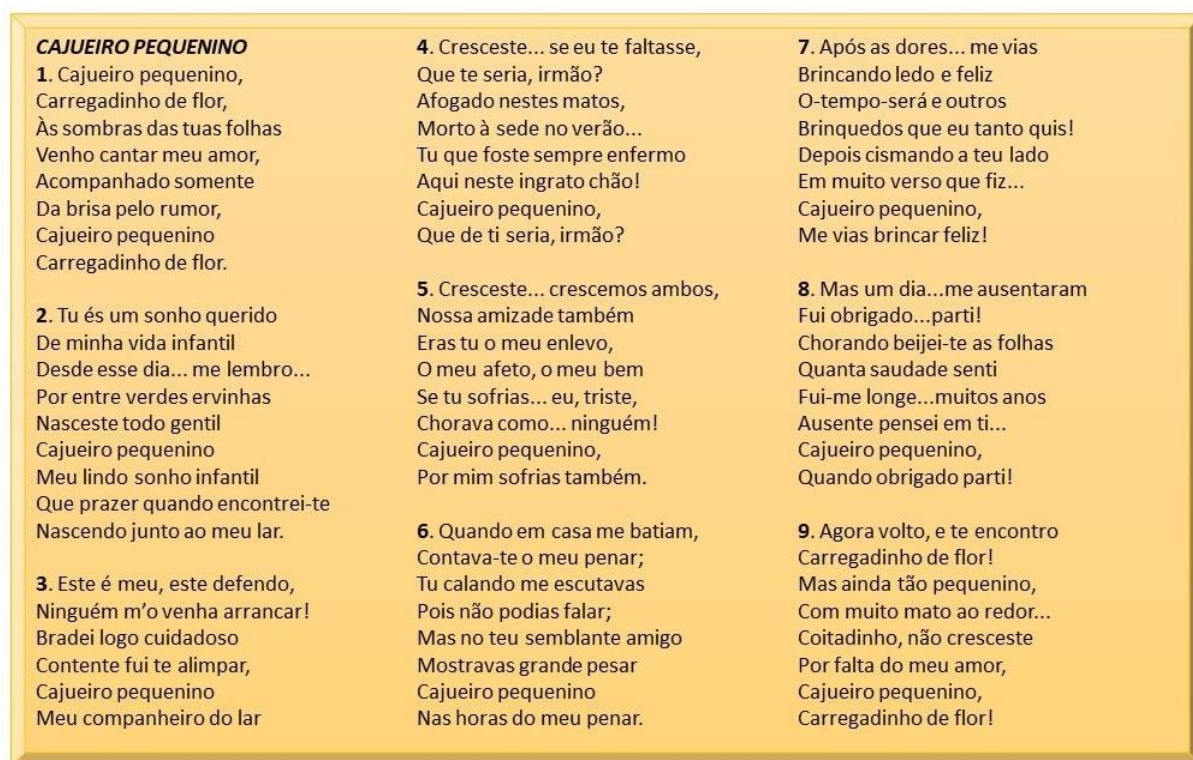
Como vimos nos parágrafos anteriores, o cajueiro possui uma marca na história do Brasil desde os primeiros povos indígenas. Através deles, a pluralidade do conhecimento e das técnicas referentes ao cajueiro conferiu importância nos seus modos de vida. Saberes estes que muitas pessoas incorporaram para si.

Pela castanha faziam a marcação do tempo de vida, a cada safra guardavam uma castanha que simbolizava a sua idade, fato que tornou a expressão “Quantos cajuos vividos?” tão popular. Ter duas castanhas significava ter dois anos de vida, ter vinte significava vinte anos, e assim sucessivamente.

Outra linguagem do caju era que a árvore na época de sua floração e frutificação trazia consigo as chamadas “chuvas do caju”. “Elemento importante no climatológico” (Mota, 1982, p. 117). O caju também está presente nos provérbios populares, pois: “Quem não come do caju não percebe das castanhas;

cajueiro doce é que leva pedrada; quando você ia aos cajus, eu já voltava com as castanhas assadas” (Mota, 1982, p. 118).

**Figura 1** - Poema *Cajueiro Pequenino*



**Fonte:** Galeno (2010).

Na literatura, o cajueiro novamente se faz personagem principal. Pelas palavras do escritor cearense Juvenal Galeno, no final do século XIX no Ceará, o poema *Cajueiro Pequenino* (Figura 1) ganha um dos cantos líricos mais belos.

Esse poema também está presente no livro *O Cajueiro: vida, uso e estórias*, de autoria de Padre Ágio Augusto Moreira (2002), que também expressa o seu amor aos cajus, fazendo da sua obra uma homenagem singela ao cajueiro.

[...] quando criança de tenra idade sempre tive prazer em chupar caju ao lado de minha mãe, que gostava muito de frutas, principalmente de frutas suculentas tais como melancia, abacaxi, laranja, lima, caju e outras, de preferência aquosas. Tenho o mesmo apetite, o mesmo desejo e as frutas apreciadas por ela são também queridas e cobiçadas por mim, particularmente o caju. Ambos nos sentávamos ao lado do balaio ou da cesta de cajus

como que devorando um delicioso prato de iguarias (Moreira, 2002, p. 17).

Em termos de toponímia, o caju e o cajueiro demarcam ruas, becos, povoações, sítios ou acidentes geográficos. Difícil não encontrar alguma cidade nordestina que não faça referência ao caju, mesmo que essas marcas tenham sido substituídas por outros nomes posteriormente.

Nos guias turísticos ou nas placas oficiais, podem ter sido mudadas essas denominações primitivas pelas de heróis da política ou da fortuna. Mas a tradição popular sustenta-as de tal modo que é como se não houvesse sido feito a mudança (Mota, 1982, p. 147).

No Piauí, encontramos a Lagoa do Cajueiro e a Ilha do Caju. No Ceará, o município de Pacajus e na cidade de Caucaia, o Museu do Caju. No Rio Grande do Norte, a Serra do Cajueiro. No Maranhão, a Ilha do Caju, no Delta do Parnaíba. Em Alagoas, o município de Cajueiro. No Rio de Janeiro, o bairro Caju, na zona portuária. E no estado de Sergipe, a capital Aracaju.

Já nas brincadeiras infantis, as castanhas viravam brinquedos disputados. Para adquiri-las valia comprar com dinheiro, trocar por outro brinquedo, pegar no quintal dos vizinhos ou nos sítios da redondeza. Eram inúmeros jogos: 1) *Soldadinhos*: composto por dois participantes, um de cada lado, que enfileiram suas castanhas e um tenta derrubar as castanhas da fileira do outro com um projétil único; 2) *Buraco*: pode ter vários jogadores, o oponente usa a sua castanha para derrubar a castanha do outro no buraco; 3) *Pé de parede ou encosto*: o objetivo é jogar a castanha o mais próximo do muro; 4) *Caipira ou cobrinha*: desenha-se sobre alguma superfície os números de um a seis e os jogadores tentam acertar o quadrado de algum dos números, o que lhe corresponderá o número de castanhas ganhas; 5) *Tile ou toque*: os participantes jogam suas castanhas, um de cada vez, em direção a um muro ou parede, a tentativa é acertar a castanha do outro, conforme as castanhas são lançadas; 6) *Castelo*: utiliza-se a maior castanha



para ser o alvo, ela deve ficar de pé do chão. O jogador que derrubar a castanha “castelo” ganha todas as castanhas que foram lançadas e erraram o alvo; 7) *Bagatela*: no piso cimentado são desenhados dez ou vinte quadros, alguns numerados e outros não. O jogador que acertar algum quadro numerado ganha de volta a sua castanha e o número correspondente ao quadro, se não tiver número, não ganha nada. Todas essas brincadeiras foram elencadas no livro de Mota (1982).

O tempo do caju é também o tempo do jogo de castanha. Em algumas regiões, a safra do caju coincide com o período de férias escolares. É o caso da Zona da Mata de Pernambuco, onde o cajueiro frutifica entre os meses de dezembro e fevereiro. Para os habitantes da região, é um período de alegria tão grande quanto o da safra de pequi no vale do Cariri (Moreira, 2002, p. 105).

Nas grandes cidades, tais brincadeiras estão desaparecendo ou já sumiram. Só os habitantes mais velhos que já devem ter ouvido falar de alguma dessas alegrias infantis de outrora. Os brinquedos industrializados são os que agora enlaçam a vida infantil ou os *smartphones*, *tablets* e *videogames*. A artesanaria criativa manual e coletiva ao ar livre perdeu espaço para um estilo de vida considerado moderno. Nas cidades interioranas é que ainda podem existir esses jogos.

Frente as crendices e superstições, o cajueiro está presente. “Mulher que pega menino na safra do caju não passa miséria” (Moreira, 2002, p. 104). A expressão “pega menino” significa engravidar. Existe a crença de que andar com uma castanha no bolso afasta enfermidades. E que o banho de folhas do cajueiro receitado por curandeiros e raizeiros traz proteção e descarrego.

É possível encontrar, também nas receitas, uma infinidade de usos do caju, desde entradas (patê de caju, pastéis de forno de caju, omelete de caju), pratos principais (carne básica de caju, caju ao molho branco, moqueca de caju,



peixe com castanha de caju), pratos internacionais (arroz ocidental de caju, caçarola de atum com castanha de caju, espaguete com castanha de caju), bebidas (mel de caju, vinho de caju, cajuína, licor de caju), sobremesas (musse caju, cajuzinhos cristalizados, caju ameixa, charlotte de caju, passa de caju) até os lanches (hambúrguer de caju, biscoitinho de castanha de caju, minipizza de caju) etc.

O empresário e produtor do ramo da cajucultura, o cearense Jaime Tomás de Aquino foi um nome importante por estimular a criação de receitas a partir do uso da castanha e do caju. Ele teve papel importante na promoção do caju tanto no aspecto industrial quanto social. Além da Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária (EMBRAPA), que também tenta fortalecer a cajucultura no território brasileiro, principalmente no Nordeste. É dela o patrocínio do livro *Delícias do Caju*, coordenado pela nutricionista Miranice Gonzaga Sales, professora da Universidade Federal do Ceará, e pela engenheira de alimentos Deborah dos Santos Garruti, pesquisadora da EMBRAPA. Essa publicação foi lançada em 1994 e é referência sobre as aplicabilidades culinárias da castanha e do pedúnculo. Para se ter uma ideia da dimensão desse trabalho, foram apresentadas no livro cento e setenta e seis receitas, setorizadas em: bebidas, pães e biscoitos, salgados, doces e sobremesas, bolos e tortas e receitas internacionais (China, Continental, Estados Unidos, Índia e Portugal).

A cultura cajueira se mostra por meio de inúmeras representações das artes plásticas: pintura, fotografia, bordado, crochê, xilogravura, estampas de roupas, adereços em bijuterias e em materiais valiosos e, também, por meio de outros tipos de artesanatos. Em trabalhos de campo da pesquisa, realizado em 2022, 2023 e 2024, na região metropolitana de Fortaleza/CE, no município de Caucaia, visitamos o Museu do Caju. Espaço de educação patrimonial aberto ao público, que existe, atualmente, há 17 anos, e que desenvolve empreendedorismo

social através da realização de atividades com artesãos e produtores de derivados do caju que queiram comercializar seus produtos dentro do museu. Além disso, há a promoção de encontros gastronômicos e musicais no referido espaço. O Museu do Caju possui um rico acervo com mais de 477 obras, envolvendo fotografias, pinturas, esculturas, artesanatos diversos e literaturas sobre o caju (cordel, livros acadêmicos, letras de músicas etc.).

No Ceará, sob a lei estadual nº 15.042, de 18 de novembro de 2011, foi instituído o Dia do Caju que é comemorado do dia 12 do mês de novembro. A iniciativa do Museu do Caju é de origem privada, de uma família simples que viu no cajueiro grande potencialidade educativa e comunitária. O poder público ainda não investiu nesse espaço educacional de forma permanente. Quem o dinamiza é a comunidade, os visitantes, as escolas que levam seus estudantes, os artesãos e pequenos produtores de derivados do caju e a família Linhares que persiste em fazer desse lugar um ponto de encontro e aprendizado.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

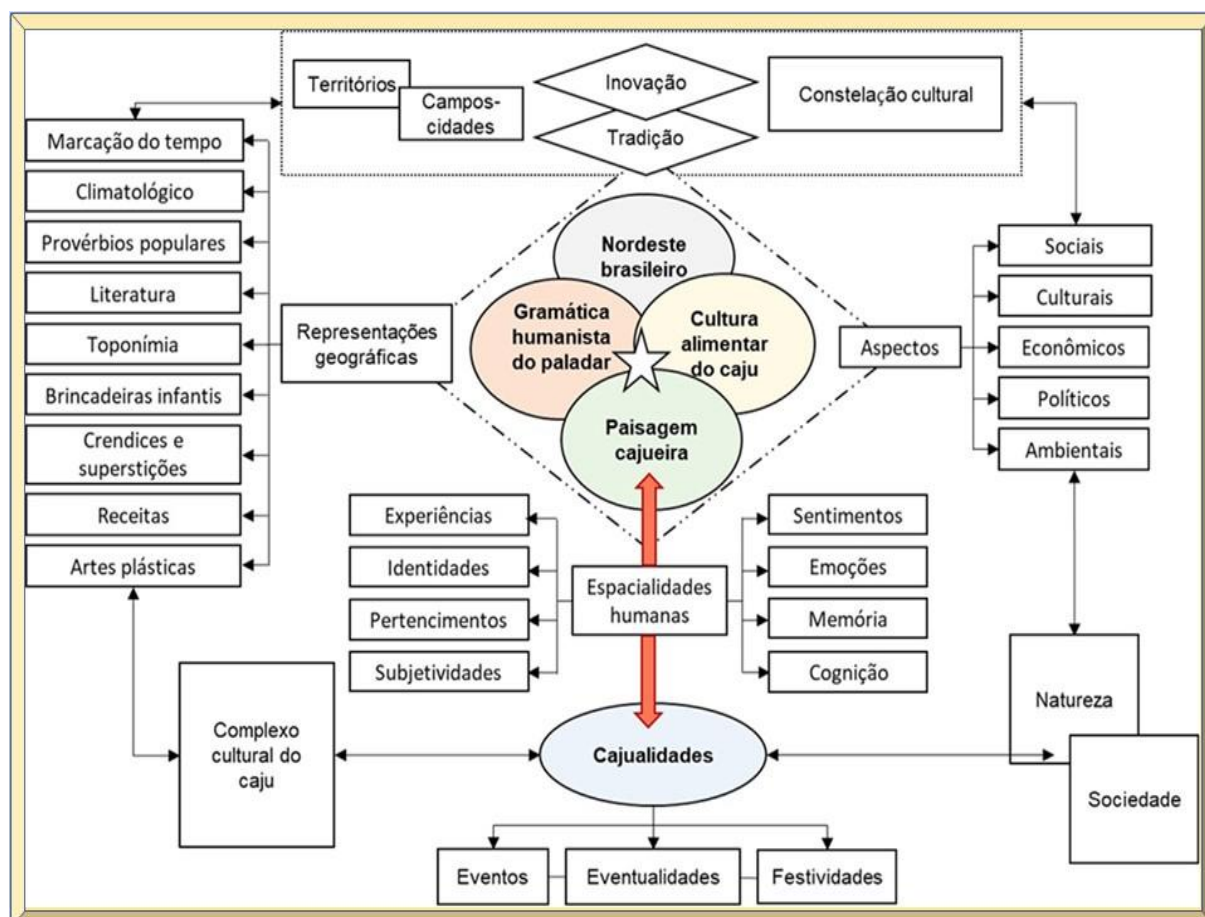
Como elencado, vimos que o cajueiro desempenha um papel de simbiose com muitas populações. Sendo seu sustento, diversidade no prato e expressão cultural. Todavia, os hábitos alimentares modernos tornaram o paladar uma arena de disputadas corridas. Os alimentos ultraprocessados estão modificando fortemente a cultura alimentar de muitas populações. Por isso, valorizar a cultura do caju é uma forma de resistir a essa avalanche produzida pela indústria alimentar.

Conhecer os alimentos da nossa flora e fauna convoca ao conhecimento, a aprendizagem e ao pertencimento sobre a nossa geografia-mãe, que é a do nosso lugar. Esta que nos alimenta, nutre e perpetua a nossa vida por meio de uma diversidade ambiental e cultural eminente.

Incitar a gramática humanista do paladar pelo viés da cultura do caju permite que evitemos o desaparecimento de costumes tão marcantes nas identidades nordestinas. Não é o caju pelo caju, mas tudo aquilo que ele reúne e convoca a partir de diversas manifestações culturais. Se alimentar envolve relevo, vegetação, recursos hídricos, fauna, flora, solos, clima, gentes, ingredientes, tradições, inovações, memória, ancestralidade, objetos, imagens, cheiros, sonoridades, tato e sabores.

Promover uma cultura envolve saberes e identidades, que necessitam de um espaço-tempo experiencial. “O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração” (Montanari, 2013, p. 95). Portanto, o gosto é um produto cultural que resulta de uma realidade coletiva e partilhável. O que envolve convenções, tal como às linguagens verbais. Montanari (2013, p. 165) definiu esse conjunto de convenções como uma gramática que “configura o sistema alimentar não como uma simples *soma* de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos causal, mas como uma *estrutura* na qual cada elemento define o seu significado”.

Gramática esta que levamos por nossa existência e as entrelaçamos com o nosso entendimento de mundo. Assim, os eventos, eventualidades ou festividades do caju originam o que podemos chamar de *cajualidades*, que são as geograficidades do caju pelo viés da cultura alimentar, como demonstra o ideograma da Figura 2, composta a seguir.

**Figura 2** – Ideomapa da cultura alimentar do caju

**Fonte:** Elaborado pelos autores (2023).

Para Dardel (2015) a geograficidade é uma relação concreta que liga o homem à Terra, sendo a geograficidade a base da sua existência e destino. O caju, a partir dessa compreensão, representa de tal modo essa base experiencial e existencial onde realidades geográficas de várias partes do Brasil e do mundo se criam, recriam e perpetuam modos de vida pelo fruto e pseudofruto do cajueiro.

Como foi apresentado desde a introdução, o ideomapa indica um eixo central que articula as *cajualidades* (geograficidades dos eventos culturais relacionados a fruta) aos aspectos mais representativos da paisagem cajueira nordestina. No eixo duplo da seta vertical, percebemos a centralidade desta cultura alimentar, em seus aspectos socioambientais gerais (lado direito) e humanistas em termos específicos (lado esquerdo). O que permite a ascensão, em

escala macrorregional (especialmente, no nordeste setentrional brasileiro), de uma série de elementos rurais e urbanos reeditados pela “inovação” que se sobrepõe à “tradição”.

Daí retornar às representações geográficas em uma profusão de elementos, capazes de interligar tempo, clima, literatura, crendices, brincadeiras, receitas e artes plásticas e culinárias como um complexo cultural do caju; ou do sabor do caju promovendo saberes e renovadas espacialidades humanas: experiências, identidades, pertencimentos, subjetividades, sentimentos, emoções, memória e cognição. Todas elas correlatam os lugares de representação das festividades do caju, que nos permitirá aprofundamento neste veio de pesquisa.

Como disse Livia de Oliveira (2017): “Esse mundo do paladar é tão vasto e tão prazeroso que vou permanecer aqui, os meus últimos anos de trabalho”. É para continuar como Livia que trouxemos a riqueza da cultura do caju neste texto.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BANCO DO NORDESTE. **Cajucultura**: o proveito do pedúnculo, 2021. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/handle/123456789/990>. Acesso em: 30 jan. 2023.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CAMPOS, Eduardo. **A gramática do paladar**: antepasto de velhas receitas. Fortaleza: Casa de José de Alencar / Programa Editorial, 1996.

CASTRO, Josué de Castro. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 8ª edição. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

DARDEL, Eric. **O Homem e a Terra**: natureza da realidade geográfica. São Paulo: Perspectiva, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2003.

GALENO, Juvenal. **Lendas e Canções Populares**. 5ª edição. Fortaleza: Secult, 2010.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor e paisagem – o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultura. **Geograficidade**. V.4, Número Especial, Outono 2014.

IBGE. Produção agrícola – lavoura permanente. **Produção da castanha de caju**, 2019. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/pesquisa/15/11915?tipo=ranking&indicador=11916> . Acesso em: 30 mar. 2023.

INSTITUTO CAJU BRASIL. O agronegócio do caju em números. **Boletim ICB nº 11**, Edição especial Outubro/Novembro de 2020. Disponível em: [https://cajubrasil.org/wp-content/uploads/2021/01/Boletim-ICB\\_11-Especial.pdf](https://cajubrasil.org/wp-content/uploads/2021/01/Boletim-ICB_11-Especial.pdf) . Acesso em: 30 mar. 2023.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MOREIRA, Ágio Augusto. **O cajueiro**: vida, usos e estórias. Fortaleza: A. A. Moreira, 2002.

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

OLIVEIRA, Livia de. **Percepção do meio ambiente e geografia**: estudos humanistas do espaço da paisagem e do lugar. Org. Eduardo Marandola Jr; Tiago Vieira Cavalcante. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2017.

TUAN, Yi-Fu. Geografia humanista. In: CHRISTOFOLETTI, Antonio (Org.). **Perspectivas da Geografia**. São Paulo: Difel, 1982, p. 143-164.

Submetido em: 01 de maio de 2023.

Aprovado em: 18 de outubro de 2024.

Publicado em: 12 de fevereiro de 2025.