



Serviço Público Federal
Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

CERTIDÃO

CERTIFICO que no Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, instituído pelo Decreto número três mil quinhentos e cinquenta e um, de quatro de agosto de dois mil, consta à folha número 37, o seguinte: “Registro número dez. Bem cultural: **Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí**. Descrição: A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente, a resina do cajueiro, durante muitas décadas a cola de madeira ou de sapateiro e, atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano. Esse processo de separação do tanino do suco recebe o nome de clarificação, o suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, permitindo que possa ser armazenada por períodos de até dois anos. O modo tradicional de produção da cajuína foi desenvolvido ao longo do tempo e, ainda que seja semelhante nos diversos núcleos produtores espalhados por todo o Piauí, cada núcleo desenvolveu melhorias e aperfeiçoou técnicas específicas que podem produzir determinadas diferenças no seu produto final, distinguindo o sabor da sua bebida da dos demais produtores. O controle de cada uma das etapas de produção reflete na qualidade de cada garrafa da bebida. O modo de fazer e as práticas associadas à cajuína são bens culturais que emergem junto com os rituais de hospitalidade das famílias no Piauí. As garrafas de cajuína, atualmente também vendidas, eram, na maior parte das vezes, dadas de presente ou servidas às visitas, e ainda oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações. Mesmo sendo uma bebida, ela assume o simbolismo de alimento sendo inscrita na mesma tradição dos doces, bolos, biscoitos e outros saberes prendados cultivados para abastecimento do lar no Nordeste. O seu consumo constitui um ato de degustação, geralmente, acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades daquela garrafa da bebida. Os comentários ressaltam sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades

que derivam tanto do caju escolhido, quanto das técnicas de cada produtor. A essas referências se direciona o sentimento de pertencimento daquele grupo ou família produtora. Da mesma forma, reforça os laços entre os membros das redes familiares extensivas pelas quais a cajuína circula. No panorama atual, novos atores passam a produzir e consumir cajuína, estimulados pelo acesso aos meios de produção. A cajuína alçou mercados externos ao Piauí e, ao mesmo tempo em que é valorizada como produto de forte apelo regional e cultural, reforça os sentidos de pertença e identidade dos piauienses e brasileiros. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº 01450.14375/2008-87 e seus anexos e apensos, no qual se encontra reunido um amplo conhecimento sobre esse Saber, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na 75ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada no dia 15 de maio de 2014. Data do Registro: 15 de maio de 2014.”

E por ser verdade, eu, Célia Maria Corsino, Diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, lavrei a presente Certidão que vai por mim datada e assinada.

Brasília, Distrito Federal, 15 maio de 2014.


