

SABENDO UM POUCO MAIS SOBRE A CAJUINA SÃO JOÃO

Silvanar Soares Pereira*

Conheci a Cajuína em 1988, quando participava de um Encontro de Juventude da Região Episcopal Serra da Igreja Católica, na cidade de Acarape - Ce e foi servida a bebida no almoço. De início, não me agradei muito, pois era um sabor estranho e diferente dos sucos e refrigerantes que estava acostumado a beber. Para ser sincero, até repuneei. Mas quando o Padre José Maria Cavalcante Costa fez uma palestra, falando do produto, das suas propriedades nutritivas, de que ele era feito e como era feito, gerando renda e valorizando a cultura e a produção local, sendo um alimento saudável e rico em nutrientes essenciais à saúde humana... criei um maior interesse por ela. Tanto é que passei a comprar sempre, seja para consumir, como para divulgar. Na mesma época, escutei o Bispo Diocesano de Fortaleza, Cardeal Dom Aloízio Lorscheider afirmar que era “um grande pecado grave, ter gente passando fome no Ceará, com grande quantidade de caju se perdendo...”.

Em 2005, eu era presidente da Associação Comunitária do Distrito Lagoa de São João - Aracoiaba - Ce e consegui junto à Embrapa, um curso de aproveitamento de caju. Entre os mais de 20 coprodutos que aprendemos a processar, estava a Cajuína. Por sinal, a parte do curso que mais me interessou, foi exatamente a oficina de cajuína. Busquei atentamente aprender todos os passos do processo de fabricação. E desde então, passei a fazer cajuína para o consumo de casa ou para presentear amigos e parentes ou mesmo para levar nos eventos das comunidades da região. Quem também criou muito gosto pela bebida, foi Dona Luzia Pereira, minha querida e saudoza mãe, a quem chamamos de “Santa Luzia da Lagoa de São João”. Ela também fez o curso e aprendeu a fazer uma boa cajuína. Mas em março de 2014, ela se foi, vítima de AVC.

No ano de 2018, Seu Chico Soares, meu pai (agricultor familiar entusiasmado, principalmente no cultivo do caju e da mandioca, embora com pouca terra), celebrou 100 anos de vida. E o coquetel que ofereceremos para os convidados, foi *beiju com cajuína*. Deu muito trabalho, mas conseguimos realizar com sucesso tal proeza e todos gostaram muito. Uma combinação perfeita, que recomendo experimentar. A qualidade da bebida foi tão grande, que chegou ao ponto de várias pessoas presentes na festa (entre as quais o Dr. Eudoro Santana, pai do Governador do Estado ou Fabiano Poubá, então Secretário de Cultura do Estado), naquela mesma noite, manifestarem interesse em comprar para levar. No entanto, havíamos feito uma pequena quantidade (400 litros apenas, já que não tínhamos a estrutura e presamos o caju com as mãos), para a festa do centenário do meu pai. E foi o papai, que vendo atentamente o interesse das pessoas pela bebida, passou a incentivar que eu fizesse mais, para comercializar. Mas eu não tinha como, pois precisaria adequar o espaço, adquirir os equipamentos e insumos que são necessários para um maior volume de produção (espaço físico, moinho, filtros, garrafas,

tachos de cozimento...). Ele próprio, me incentivou e me apoiou muito no começo. Lembro-me até da frase dita por ele, quando eu relutei em começar: “meta as caras seu besta, que eu lhe ajudo”. Começamos então a nos preparar para a safra de 2020. Foi aí, que transformamos a Casa de Farinha de meu Pai, numa mini fábrica caseira de produção de cajuína (fizemos umas pequenas adequações, compramos o moinho e alguns insumos, com um financiamento do PRONAF).

Infelizmente, meu pai adoeceu e precisamos correr para cuidar dele (embora em meio à pandemia da Covid 19, foi preciso leva-lo para clínicas e fazer muitas consultas e exames, que infelizmente nos levaram a descobrir um CA de bexiga, em estágio já bem avançado). Mesmo doente, ele ainda ajudou bastante, incentivando para não desistirmos. Depois que Papai faleceu (em 25 de agosto de 2020, faltando 27 dias para celebrar seus 102 anos), foi que pudemos retomar as atividades. Atrasamos o início da produção, mas ainda assim conseguimos produzir 5.000 litros, que nem conseguimos vender, por causa das restrições impostas em função da pandemia (o prejuízo foi quase que total). Mas não desistimos e nem perdemos a esperança. Acreditando na ciência e no controle da Covid 19 pela vacina, “metemos a cara”. E com a boa safra de caju em 2021, produzimos mais de 13.000 litros. E dessa vez, com uma qualidade ainda melhor e com cajus orgânicos (embora não certificados). Outra grande vitória deste ano, foi termos conseguido receber o Registro no Ministério da Agricultura, tanto para o empreendimento (Nº: CE 001219-0), quanto para o produto (Nº: CE 001219-0.000001). Também conseguimos em 2021, a parceria com o Alquimista da Caatinga, que produz um delicioso espumante de caju, a Cauína. O mesmo tem nos indicado alguns caminhos estratégicos com relação à comercialização. Desta parceria, surgiu o apoio financeiro e institucional da Moeda Sementes, que nos concedeu importante empréstimo para o custeio da produção. Já acessamos outras fontes de recursos, como o FEDAF, Pronaf, empréstimos de amigos, o que nos tem permitido aos poucos melhorar a cada dia a nossa estrutura de produção. De forma que nesses seis anos de história, muitas parcerias e muitas aprendizagens, foram adquiridas e cada vez mais a Cajuína São João, vem se firmando e se consagrando como um produto saudável e nutritivo, experimentado por pessoas de todas as regiões do Brasil, participando de eventos nacionais e até internacionais.

A Cajuína São João - O sabor que brota da natureza é um produto de excelente qualidade, produzido com o suco do caju, clarificado e tratado termicamente de forma artesanal e familiar. É rica em diversos nutrientes existentes na fruta e essências à vida e todas são mantidas, pois o suco envazado *in natura*, é cozido em *banho maria*. Rica em vitamina C e A que beneficiam o sistema imunológico, prevenindo gripes, resfriados, a Cajuína combate sintomas do estresse, além de beneficiar a pele e agir na proteção dos nossos olhos contra a catarata ou a degeneração macular. Ela serve inclusive, como ajuda a quem faz quimioterapia, reduzindo as ações dos radicais livres gerados pela medicação e impedindo que o medicamento tenha ação oxidante, o que diminui o seu efeito. Além disso, estudos recentes confirmaram que a cajuína protege o DNA celular, de acordo com a nutricionista Daniella Chein. Além

disto, segundo a profissional, dentre os componentes da cajuína, existe a presença de minerais como cálcio, fósforo e ferro, que agem como fortalecimento para os ossos, dentes e músculos, combatem a anemia e agem em busca de um coração saudável e do bom funcionamento das funções cerebrais.

A unidade produção de caju, para a fabricação da Cajuína São João, está localizada no espaço que antes era a Casa de Farinha do Senhor Chico Soares (parte da estrutura foi adequada para a nova atividade). Fica em Lagoa de São João - Aracoiaba - Ceará, bem próximo da represa do Açude Aracoiaba. E a equipe de produção é formada por Silvanar Soares, Itamar Soares, Elizangela Soares, Elias Silva, Eliane Pereira, Welington Pereira, Abelardo Nogueira (in memória), Genésio, Didi, Josenildo, Kauan, Joel, Rosangela Martins, Isaías Ferreira, Rian e Alexandre. Além desse equipe, um grupo de 42 famílias de agricultores familiares, atingidas pelas águas do Açude Aracoiaba, fornecem a matéria prima que é o caju. Tem ainda as 8 famílias que juntam garrafas ao longo de todo o ano, para serem reutilizadas na produção.

O nome Cajuína São João, recorre ao nome do lugar, Lagoa de São João e as bandeirinhas do rótulo, remetem às festas juninas, que são muito fortes na comunidade. Uma festa que vem se tornando cada vez mais popular, que coincide com a “Festa da Colheita”. Uma ação religiosa, popular e cultural, que a cada ano vem se efetivando como tradicional. A lua “pendida para o Norte”, assim como a “fulô de mandacaru”, recorrem às experiências de chuva que seu Chico Soares, fazia como Profeta da Chuva.

No mesmo espaço da Casa de Farinha de Seu Chico Soares, também acontecem muitas atividades culturais e educativas, como palestras para estudantes e turistas que nos visitam. E pelo menos cinco atividade anuais, já estão tornando-se tradicionais: em 6 de janeiro, tem a Apresnetação do Reisado Boi Surubim; no quarto sábado de janeiro, tem o Encontro das Experiencias de Chuva do Maciço de Baturé; em março acontece a Semana das Águas (já com 22 anos de história); no final de junho, tem a Festa da Colheita no Maciço de Baturité; e durante a safra co caju, em outubro acontece o Dia de Campo da Cajuína Sao João. De forma que o agora nosso espaço é chamdo de Casa de Farinha, Casa de Cajuína, Casa de Cultura Su Chico Soares e Dona Luzia Pereira.

Quem bebe a Cajuína São João, bebe natureza, bebe saúde, bebe trabalho dedicado, bebe cultura, bebe história, bebe vida... bebe O sabor que brota da Natureza.

A tradição de consumir bebida natural feita com o suco do caju vem dos indígenas, que cultivavam de forma silvestre as plantas de cajueiro (*Anacardium Occidentalis*). A “cauinagem” era um costume tradicional entre as comunidades nativas do solo brasileiro, podendo ser até mesmo considerada como um ritual sgrado. A dita “cauinagem”, era o processo de fabricação de uma bebida a partir do suco do caju, fruto abundante. E o nome do suco era “cauim”, uma bebida servida e apreciada por todos, que participavam das celebrações/rituais. Com a integração entre os indígenas e os brancos, os descendentes de portugueses e os negros oriundos da África, vieram a miscigenação e a assimilação de costumes, como aconteceu como outros conhecidos e famosos produtos da gastronomia brasileira, de modo especial a nordestina .

Mas foi Rodolfo Teofilo, que no de 1900, deu um caráter mais industrial ao produto, que recebeu vários nomes (Vinho Seco de Caju, Licor de Caju), para ir se livrando das imitações e dos boicotes. Além de farmacêutico, político, escritor, Rodolfo Teofilo era considerado um experimentador alquimista, que vivia fazendo combinações de ervas e substâncias químicas, chegando a desenvolver vários tipos de remédios, como o soro antiofídico e uma vacina para a varíola. Sendo um forte militante contra o uso de drogas, combatia o alcoolismo e na condição de “padeiro mor” da Padaria Espiritual (espécie de academia de intelectuais da sua época), pensou em uma bebida para oferecer aos frequentadores das reuniões dos “padeiros” (nome dado aos membros da academia a cima citada), que aconteciam em sua casa. O nome Cajuína, foi registrado na Junta Comercial no Rio de Janeiro e deu ao seu criador o direito de patente. Mas infelizmente, o cientista era perseguido politicamente pelas oligarquias políticas de sua época, de forma que tudo que ele criava ou atividades com as quais se envolvia, era boicotados e combatidos. Posso estar enganado, mas creio que talvez esta seja a razão principal para os cearenses não conhecerem e não apreciarem devidamente a cajuína, como fazem os piauíenses (maiores produtores, maiores consumidores e maiores exportadores do produto).

Sem a presença de nenhum aditivo químico artificial em sua composição e feito de forma artesanal, o processo se inicia com a escolha dos frutos (quanto mais doce, maduro e limpo, melhor fica o produto final), que depois é prensado de forma mecânica ou manual, para separar o suco da polpa e na sequência é feita a separação de todos os fragmentos sólidos, bem como para a contenção do tanino (substancia que dá um sabor adstringente/travoso no suco do caju). Tal processo é feito com adição de um agente precipitador rico em proteína (usualmente a gelatina natural em pó), que age no suco com um efeito parecido ao do “coalho” na fabricação do queijo (sendo que o efeito é inverso, já que no caso do queijo, o que interessa é o solido); Em seguida, a mistura é coada várias vezes em redes ou funis de tecido, no processo denominado clarificação; Depois o suco clarificado é envasado e lacrado em garrafas de vidro, com tampas resistentes ao calor, pois na sequencia o suco clarificado é então cozido em banho-maria, proporcionando a caramelização dos açúcares nele contidos. Isso permite, por exemplo, que a bebida possa ser armazenada por períodos de até dois anos (em alguns casos, pode chegar até quatro anos) antes de ser consumida. Esta técnica é a mesma utilizada desde o ano de 1900, quando Rodolfo Teofilo, usando o “processo de Appert”, desenvolveu a Cajuína como a conhecemos.

Beba Cajuína São João - O sabor que brota da Natureza. Bem geladinha, é uma delícia!!

*Silvanar Soares Pereira - Agricultor Familiar, produtor da Cajuína São João

FONTES DE PESQUISA:

<https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/cajuina/>

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/748513/1/Doc123.pdf>

<http://entrelugarliteraturacearense.blogspot.com/2021/01/rodolfo-teofilo-e-invencao-da-cajuina.html>

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Caju%C3%ADna>

<https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/cajuina/>

https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/2009/08_Art_RodolfoTheophilo.pdf

MAIS INFORMAÇÕES SOBRE SEU CHICO SOARES E SOBRE A CAJUINA SÃO JOÃO:

AS PROFECIAS DE SEU CHICO SOARES:

<https://www.youtube.com/watch?v=bCYx2oV6dII>

SEU CHICO SOARES, PROFETIZANDO AS CHUVAS PARA 2020:

<https://www.youtube.com/watch?v=IVpZxgGG1Ks&t=93s>

CHUVA NO QUINTAL DO SEU CHICO SOARES EM 31/12/2019:

<https://www.youtube.com/watch?v=nPXvMMjFTR8&t=1s>

SEU CHICO SOARES NO COMEÇO DA PANDEMIA:

<https://www.youtube.com/watch?v=PhLa8IOpTts&t=7s>

SEU CHICO SOARES NO FINAL DO INVERNO DE 2020:

<https://www.youtube.com/watch?v=Sk7zFwloQtY&t=11s>

SEU CHICO SOARES, DEZ DIAS ANTES DE FALECER:

<https://www.youtube.com/watch?v=llkHsRmAiro&t=1s>

VIDEO PROMOCIONAL DA CAJUINA, FEITO POR ANA BEATRIZ, NETA DE SEU CHICO SOARES:

<https://www.youtube.com/watch?v=YyObLGBrSuk>

O ESTOQUE DE CAJUINA:

<https://www.youtube.com/watch?v=yr3-G4RqDUM&t=3s>

DESCASTANHANDO CAJU:

<https://www.youtube.com/watch?v=7TdkvHn7GKQ>

OS CAJUEIROS DE SEU CHICO SOARES:

<https://www.youtube.com/watch?v=WQHdWh3vOMg&t=6s>

OS CAJUEIROS DE SEU CHICO SOARES 2:

<https://www.youtube.com/watch?v=dAO03fVaS4w&t=19s>

COMO SE FAZ A CAJUINA:

https://www.youtube.com/watch?v=1gWNgpxe_pQ&t=21s

REPORTAGEM SOBRE RODOLFO TEOFILLO E A CAJUINA

<https://www.youtube.com/watch?v=5tXtCQo0moY&t=1s>

RELAÇÃO DA CAJUÍNA SÃO JOÃO COM A CUAÍNA (ALQUIMISTA DA CAATINGA)

<https://www.youtube.com/watch?v=YWR9C8YjL8M&t=12s>

TRANSPORTE DE CAJU, NA VENTANIA:

<https://www.youtube.com/watch?v=5PZArGtg-1s>

O PASSO A PASSO, NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CAJUÍNA SÃO JOÃO:

<https://www.youtube.com/watch?v=zJ-aoF5mTT0&t=206s>

A CAJUÍNA SÃO JOÃO, SENDO COZINHADA:

<https://www.youtube.com/watch?v=ymDWCJVtdsl&t=59s>

CAJUÍNA SÃO JOÃO JÁ PRONTA, NO TANQUE CONZIMENTO

<https://www.youtube.com/watch?v=wqqUKrNsvCw>

APRESENTANDO O NOVO ROTULO DA CAJUNA SÃO JOÃO

<https://www.youtube.com/watch?v=MxwmYMW5tSw&t=4s>

ENDEREÇO DE FACEBOOK DO ALQUIMISTA DA CAATINGA (VICENTE MONTEIRO)

<https://www.facebook.com/alquimistadacaatinga>

ENDEREÇO DE INSTAGRAM DO ALQUIMISTA DA CAATINGA (VICENTE MONTEIRO)

<https://www.instagram.com/alquimistadacaatinga/>

IMPORTANCIA DA CAJUINA NA ALIMENTAÇÃO (PARECER DE UMA PROFISSIONAL DA ÁREA NUTRIÇÃO):

https://www.conquistesuavida.com.br/noticia/cajuina-leve-saborosa-e-nutritiva-conheca-a-bebida-ideal-para-a-sua-saude_a4645/1

REPORTAGEM NO JORNAL DIÁRIO DO NORDESTE SOBRE A CAJUÍNA SÃO JOÃO:

<https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/opiniao/colunistas/bruna-damasceno/cearense-de-aracoiaba-encontra-na-cajuina-artesanal-fonte-de-renda-para-agricultores-familiares-1.3573607>

REPORTAGEM NO JORNAL DIÁRIO DO NORDESTE, SOBRE A CAUÍNA:

<https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/verso/cearense-cria-espumante-de-caju-do-pe-em-aracoiaba-para-as-mesas-de-restaurantes-finos-em-sao-paulo-1.3416222>

REPORTAGEM NA TV VERDES MARES, SOBRE A CAJUÍNA SÃO JOÃO:

<https://globoplay.globo.com/v/11689948/>

NUMERO DE REGISTRO DO EMPREENDIMENTO NO MINISTÉRIO DA

AAGRICULTURA: Nº.: CE 001219-0

NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA

AAGRICULTURA: Nº.: CE 001219-0.000001

NOSSOS ENDEREÇOS NAS REDES SOCIAIS:

<https://www.instagram.com/silvanarsoarespereira/>

<https://www.facebook.com/silvanarlutador/>

<https://www.facebook.com/cajuinasaojoao>

85-996046224 (telefone e whatsapp)

NOSSO ENDEREÇO PARA CORRESPONDENCIAS OU VISITAS:

Casa de Farinha do Senhor Chico Soares

Lagoa de São João - Setor Três Irmãos - Aracoiaba - Ceará Cep.: 62750-000

NOSSO ENDEREÇO NO GOOGLE MAPA:

[https://www.google.com/maps/place/4%C2%B024'12.5%22S+38%C2%B043'48.1%22W/@-4.4034911,-38.7301795,21z/data=!4m9!1m2!2m1!1sgoogle+mapas!3m5!1s0x0:0x0!7e2!8m2!3d-](https://www.google.com/maps/place/4%C2%B024'12.5%22S+38%C2%B043'48.1%22W/@-4.4034911,-38.7301795,21z/data=!4m9!1m2!2m1!1sgoogle+mapas!3m5!1s0x0:0x0!7e2!8m2!3d-4.4034838!4d-38.7300159)

[4.4034838!4d-38.7300159](https://www.google.com/maps/place/4%C2%B024'12.5%22S+38%C2%B043'48.1%22W/@-4.4034838!4d-38.7300159)

CERTIFICADOS DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/CE



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N.º: CE 001219-0

O estabelecimento:	SILVANAR SOARES PEREIRA			
De Solicitação Eletrônica N.º:	00096085/2021			
CPF/CNPJ N.º	491.049.933-49	N.º DAP:	SDW0491049933491003190346	
Localizado a:	M Aracoiaba, N.º N.º 000, ESTR ARACOIABA-OCARA, S/N - DIST LAGOA DE SÃO JOAO.			
Bairro:		Município:	Aracoiaba	
UF:	CE	CEP:	62750-000	
Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	20/09/2021
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO OU SUMO	20/09/2021
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	20/09/2021
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO OU SUMO	20/09/2021

Concedido em: 20/09/2021

VALIDO ATÉ: 20/09/2031

Renovado em:

Fortaleza-CE, 20 de Setembro de 2021

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N.º: CE 001219-0.000001

O Produto:	SUCO CLARIFICADO DE CAJU			
De Marca Comercial:	CAJUINA SÃO JOAO			
De Solicitação Eletrônica:	00096555/2021			
De propriedade do Estabelecimento:	SILVANAR SOARES PEREIRA			
CPF/CNPJ N.º:	491.049.933-49			
Localizado a:	M Aracoiaba 000 ESTR ARACOIABA-OCARA, S/N - DIST LAGOA DE SÃO JOAO			
Bairro:		Município:	Aracoiaba	UF: CE

Concedido em: 20/09/2021

VALIDO ATÉ: 20/09/2031

IMAGEM DAS GARAFAS



IMAGEM DO ANTIGO RÓTULO DA CAJUÍNA SÃO JOÃO (VERSÃO 2020):



IMAGEM DO NOVO RÓTULO DA CAJUÍNA SÃO JOÃO (VERSÃO ATUAL):



IMAGENS DE SEU CHICO SOARES E DONA LUZIA PEREIRA



