



A fartura do desperdício

The plenty of waste

La abundancia de desechos

Ana Thaís Vasconcelos Santos

Centro Universitário INTA – UNINTA

thais.vasconcelos.135@gmail.com –

<https://orcid.org/0000-0001-5809-7608>

Jorge Luís Pereira Cavalcante

Centro Universitário INTA - UNINTA

jorgeluispcavalcante@uninta.edu.br –

<https://orcid.org/0000-0001-9168-9517>

Apresentação

O Caju (*Anacardium occidentale*, *Anacardiaceae*) é uma fruta nativa das regiões do Norte e Nordeste brasileiro, de onde provém 95% da produção nacional; e Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte respondem por 75% do plantio. Ele prospera em clima tropical, onde predomina a estação seca. A planta engloba um pseudofruto, sendo a castanha o verdadeiro fruto. A haste que abrange a polpa doce, carnosa e levemente adstringente tem origem do pedúnculo, podendo variar entre as cores amarela, vermelha ou alaranjada. Nutricionalmente, o caju é uma fonte riquíssima de vitamina C, superior aos níveis da laranja. Além disso, ele contém boa quantidade de vitaminas A e do complexo B; é rico em proteínas, lipídios e carboidratos; e reconhecido por ser uma excelente fonte de sais minerais (cálcio, fósforo, ferro, zinco e magnésio), fibras e gordura insaturada. Enfim, aproveita-se tudo desse produto (NEVES; CARMO; PALÁCIO; MELO, 2016; SERRANO; PESSOA, 2016).

Segundo o relatório *Global food losses and food waste – extent, causes and prevention*, elaborado pela *Food and Agriculture Organization* (FAO) em 2011, 1/3 dos alimentos produzidos todos os anos eram desperdiçados, impactando negativamente na economia e meio ambiente a prejudicar o sistema produtivo. Estima-se que 1,3 milhões de toneladas de alimentos desperdiçados representem um custo de 750 bilhões de dólares por ano. No caso do caju, a castanha é extremamente valorizada comercialmente e o alto índice de desperdício anual gira em torno de 90% do pedúnculo (aproximadamente 1,9 milhões de toneladas), muitas vezes devido ao seu forte sabor adstringente já que é consumido quase sempre *in natura*. Assim, diversas estratégias são utilizadas para aproveitar melhor os seus subprodutos, seja por meios tecnológicos ou através do uso de técnicas culinárias assimiladas por saberes da cultura alimentar local como: fabricação de pratos variados e saborosos; suco fresco, clarificado engarrafado e cozido (cajuína); xarope de caju, doces e melado; fermentados, vinagre, aguardente e licores (TORAZZO, 2017; BELIK, 2018).

O pedúnculo é altamente perecível, porém sob condições adequadas de refrigeração pode continuar perfeito para o consumo até três semanas. Os nativos do meio-norte brasileiro usavam frequentemente o caju em sua alimentação e em bebidas fermentadas, como o cauim e o mocororó, líquidos apreciados nas celebrações. O fermentado de caju é um produto bastante inovador que pode chegar a ter uma grande aceitação no mercado nacional devido ao fato de ser produzido a partir da fruta nativa, *in natura*. Devido à multiculturalidade do Brasil, o potencial para a exploração de produtos locais é altíssimo e esses podem ser caracterizados como manifestações culturais. A cajucultura representa

um papel importante na cultura nordestina que é o de ajudar na renda do agricultor, gerar empregos na entressafra das culturas tradicionais de milho, feijão e algodão, reduzir o êxodo rural e combater a desnutrição infantil ainda presente (FERREIRA; BRAGA; MOURA; VIANA; GONDIM NETO, 2016; ALVES; MARQUES; PARENTE; MARQUES; ARCANJO; CAJAZEIRAS, 2019). Apesar de todo o conhecimento científico pós-moderno, a reima ainda limita a ingestão e aceitação popular do pedúnculo, considerado um alimento “quente” (LARREA-KILLINGER; FREITAS; RÊGO, 2019).

No período da safra de caju, é possível ver cajueiros carregados e com muitos frutos pelo chão. Por que não são aproveitados? O cajueiro é uma planta encontrada em abundância na região Norte do Ceará. A árvore dá frutos durante dois a três meses por ano e, se bem planejado, podem ser aproveitados, armazenados e utilizados de diversas formas como alimentos no período entressafra. Com toda sua versatilidade, ainda se observa que milhares de pedúnculos são desprezados, aproveitando-se somente a castanha, deixando de gerar fatura e renda para a região (ver fotografias).

O objetivo etnográfico deste ensaio foi registrar imagens de um momento de desvalorização do aproveitamento do caju como um dos expoentes históricos da cultura alimentar cearense durante o período sem chuvas do semiárido nordestino. O processo teórico-metodológico está em conformidade com a diversidade de escolhas observadas em espaços alimentares sociais segundo Poulain (2013); dos contrapontos da vida pós-moderna na escolha dos humanos por comida de verdade ou comida lixo explorados por Scrinis (2021); e na representação e interpretação (*still* fotográfico) da natureza da fotografia conforme descrevem Edwards (1995) e Barbosa e Cunha (2006).

As fotos foram tiradas entre as 14h e 15h da tarde do dia 3 de novembro de 2019, na estrada da localidade de Solidão, município de Morrinhos, norte do Estado do Ceará, por Ana Thaís Vasconcelos Santos, orientada por Jorge Luís Pereira Cavalcante. O conjunto da obra, intitulada “A fatura do Desperdício”, ficou em segundo lugar na categoria atividade cultural do curso de bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Inta – UNINTA, durante o 2º Prêmio Destaque Universitário UNINTA de 2019, Sobral, Ceará, Brasil. Foi aplicada a regra dos terços no ato das fotos. Todas as imagens foram captadas por meio de celular, marca Motorola, câmera de 12 megapixels e resolução de 3840x2160 pixels. A edição utilizada foi somente ajuste de brilho no próprio aparelho.



Fotografia 1: A fartura do desperdício
Imagem do desperdício comumente observado na época da safra de caju no interior do Ceará. Foto: Ana Thaís Vasconcelos Santos (11/2019).



Fotografia 2: Matéria prima descartada
Pedúnculos de caju descartados após a retirada da castanha. Foto: Ana Thaís Vasconcelos Santos (11/2019).



Fotografia 3: Matéria-prima desvalorizada

Um dos diversos pontos de pedúnculos de caju descartados. Foto: Ana Thaís Vasconcelos Santos (11/2019).



Fotografia 4: Potencialidade alimentícia não aproveitada
O maior montante de pedúnculos de caju descartados observados. Foto: Ana Thaís Vasconcelos Santos (11/2019).



Fotografia 5: Bastidores

Ana Tháís Vasconcelos Santos em ação sobre a fartura estragada. Foto: Ana Tháís Vasconcelos Santos, com auxílio de tripé (11/2019).



Fotografia 6: Cajuína artesanal

Bastante popular no Ceará. Feita por produtor local. Uma das preparações que podem ser feitas com o pedúnculo. Foto: Ana Thaís Vasconcelos Santos (11/2019).



Fotografia 7: Doce de Caju

Sobremesa bastante apreciada em todo o Brasil. Iguaria preparada pela tia de Ana Thaís, uma cozinheira de mão cheia. Mais uma das maravilhas que podem ser feitas com o pedúnculo descartado. Foto: Ana Thaís Vasconcelos Santos (11/2019).



Fotografia 8: Caju passa/desidratado

Uma iguaria não muito conhecida, mas com potencial enorme de ser explorado. Feito por Ana Thaís, desidratado ao sol. Foto: Ana Thaís Vasconcelos Santos (11/2019).

Referências

ALVES, Beatriz Mendes; MARQUES, João Vitor Souza; PARENTE, Cynara Carvalho; MARQUES, Marcos Vinícius Souza; ARCANJO, Francisco Plácido Nogueira; CAJAZEIRAS, Karyne Gomes. Estado nutricional de menores de 5 anos de idade em Sobral-CE. *Sanare*, Sobral, v. 18, n. 1, p. 50-58, jan./jun., 2019.

BARBOSA, Andrea; CUNHA, Edgar Teodoro da. *Antropologia e imagem*. São Paulo: Zahar, 2006.

BELIK, Walter. Rumo a uma estratégia para a redução de perdas e desperdício de alimentos. In: ZARO, Marcelo. *Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios*. Caxias do Sul: EDUCS, 2018.

EDWARDS, Elizabeth. Antropologia e fotografia. *Cadernos de Antropologia e Imagem*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 11-28, jul-dez., 1995.

FERREIRA, Dienka Casle da Costa; BRAGA, Geilton Matheus Sales; MOURA, Juliana Andrade; VIANA, Júlio Bezerra; GONDIM NETO, Leopoldo. Importância do caju no Ceará e seus subprodutos. In: Encontro de Experiências Estudantis. 9. *Anais dos Encontros Universitários da Universidade Federal do Ceará*. UFC, Fortaleza, v. 1, 2016, p. 4183.

LARREA-KILLINGER, Cristina; FREITAS, Maria do Carmo Soares de; RÊGO, Rita de Cássia Franco. Reima: food prohibitions in fishing communities in Bahia, Brazil. *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*, Brasília, v. 1, n. 1, p. 46-71, jan./jun., 2019.

NEVES, Waleskha Benevenuto Pinto; CARMO, Shirlene Kelly Santos; PALÁCIO, Caio Martins; MELO, Ricardo Paulo Fonseca. Caracterização físico-química do caju obtido na região do oeste potiguar. *Química: Ciência, Tecnologia e Sociedade*, Mossoró, v. 5, n. 2, p. 48-58, jul./dez., 2016.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

SCRINIS, Gyorgy. *Nutricionismo: a ciência política do aconselhamento nutricional*. São Paulo: Elefante, 2021.

SERRANO, Luiz Augusto Lopes; PESSOA, Pedro Felizardo Adeodato de Paula. *Sistema de produção do caju*. 2. ed. Brasília: EMBRAPA, 2016.

TORAZZO, Marina Jardim. *Sustentabilidade na contemporaneidade: redesign da embalagem comercial do pedúnculo do caju in natura*. Monografia (Bacharelado em Design de Produto), Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, Universidade Estadual de São Paulo, Bauru, SP, 2017.

Recebido em 15 de abril de 2021

Aceito em 18 de novembro de 2021