

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS

Ivanete Matildes de Almeida

**ECONOMIA E SOCIEDADE: DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
E SOCIAL NA CIDADE DE SANTO ANTONIO DE LISBOA-PI NAS
DÉCADAS DE 1980 A 2000.**

PICOS, PI.
2014

Ivanete Matildes de Almeida

**ECONOMIA E SOCIEDADE: DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
E SOCIAL NA CIDADE DE SANTO ANTONIO DE LISBOA-PI NAS
DÉCADAS DE 1980 A 2000.**

Monografia apresentada ao Curso de
Licenciatura Plena em História, do Campus
Senador Helvídio Nunes de Barros, da
Universidade Federal do Piauí - UFPI.

Orientador: Professor Ms. Raimundo Nonato
Lima dos Santos.

PICOS, PI.

2014

FICHA CATALOGRÁFICA
Serviço de Processamento Técnico da Universidade Federal do Piauí
Biblioteca José Albano de Macedo

A447e Almeida, Ivanete Matildes de.

Economia e sociedade: desenvolvimento econômico e social na cidade de Santo Antonio de Lisboa-PI nas décadas de 1980 a 2000 / Ivanete Matildes de Almeida – 2013.

CD-ROM : il; 4 ¾ pol. (30 f.)

Monografia (Licenciatura Pela em História) – Universidade Federal do Piauí. Picos-PI, 2013.

Orientador: Prof.Me. Raimundo N. Lima dos Santos.

1. Economia. 2. Sociedade. 3. Cajucultura. 4. Santo Antonio de Lisboa - Cidade. I. Título.

CDD 330.98122

Ivanete Matildes de Almeida

**ECONOMIA E SOCIEDADE: DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
E SOCIAL NA CIDADE DE SANTO ANTONIO DE LISBOA-PI NAS
DÉCADAS DE 1980 A 2000.**

Monografia apresentada ao Curso de
Licenciatura Plena em História, do Campus
Senador Helvídio Nunes de Barros, da
Universidade Federal do Piauí - UFPI.
Orientador: Professor Ms. Raimundo Nonato
Lima dos Santos.

Aprovada em: _____/_____/_____

BANCA EXAMINADORA

Prof.Ms. Raimundo Nonato Lima dos Santos (Orientador)
Universidade Federal do Piauí - UFPI

Prof.Dr. Agostinho Júnior Holanda Coe (Examinador Externo)
Universidade Federal do Piauí - UFPI

Prof.Ms. Naudiney de Castro Gonçalves (Examinador Interno)
Universidade Federal do Piauí - UFPI

AGRADECIMENTOS

Senhor, tão quanto é bom saber que o ser humano é dotado de sabedoria e capacidade de conhecer, produzir diante de sua bondade e dádiva que nos permite acreditar, confiar e lutar por sonhos infinitos e imagináveis, no dia a dia. Que a sua benção esteja sempre presente a nos acompanhar iluminando e mostrando por onde devemos andar. Neste momento sinto-me agraciada por Deus, criador de todas as coisas e doador das graças e dons que me permitem realizar sonhos e superar desafios.

Com a concretização desse curso, agradeço aos meus pais Francisco José de Almeida e Matilde Amélia de Almeida, símbolo de amor, determinação e respeito; aos meus filhos Francisco Renan e Renê, riqueza da minha vida; e como parte de mim, aos meus irmãos José, Valdir, Venos e Vilzeni; sobrinhos;

Ao meu orientador Professor Ms. Raimundo Nonato Lima dos Santos, a sua paciência e compreensão para com os meus obstáculos; a todos os meus professores do Curso de Licenciatura em História: a tranquilidade de José Lins, a paciência de Gleison, a pérola e pedagogia de Francisco de Assis, a confiança dos conselhos de Jonhy, a simpatia de Ozanã, e aos demais: Ana Maria Kock, Marilu, Nilsângela, Cláudio Roberto, Ana Paula, Maria César, Valquécia, Lourdes, Natália, Rhejane, Olívia, Gilmar, Mairton, Gustavo, Alexandre Pimenta, Alexandro, Egmar e colegas de classe, que nas suas histórias, na nossa história e história científica, as suas contribuições sejam imensas, compartilhadas e gratificantes com todos que precisam do conhecimento, de uma boa educação e um trabalho qualificado. Obrigada.

As duas variáveis independentes da função de produção são, pois, a Terra e o Trabalho, isto é: a quantidade de bens produzidos – consideradas invariáveis ou outras circunstâncias não controláveis pela Comunidade produtora, designadamente o clima – é determinada pelos pares de valores assumidos para aquelas variáveis. Destas comunidades de mera subsistência emergiram, nas sociedades progressivamente industrializadas, através de um processo evolutivo das condições de produção, a tradução de uma crescente complexidade da respectiva função; foi o progresso acelerado da utensilagem e da máquina o nervo motor dessa evolução, tendo surgido uma categoria nova de economistas – os bens de produção ou de capital. (Carlos Cí Barros).

RESUMO

O trabalho intitulado *Economia e sociedade: desenvolvimento econômico e social na cidade de Santo Antonio de Lisboa - PI nas décadas de 1980, 1990 e 2000* tem como objetivos analisar as principais atividades econômicas desenvolvidas na referida cidade, nas décadas mencionadas; os fatores que contribuíram para o destaque da cajucultura na economia lisboense, nestas décadas e, as transformações sociais ocorridas ao referido município e período promovido pelo plantio do caju. A pesquisa fundamenta-se em fontes orais, no livro de referência *História do Rodeador* de Nilvon Batista Brito (2009), no Diagnóstico Participativo Local da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa e, segue o aporte teórico-metodológico de alguns estudiosos, tais como Lucília de Almeida Neves Delgado (2006), Felipe Mendes (2003), Teresinha Queiróz (1994), Milton Furtado (1999), dentre outros. Este trabalho estrutura-se em dois capítulos. O primeiro, “*Primeiras atividades econômicas desenvolvidas no município de Santo Antônio de Lisboa -PI*” aborda as principais atividades agrícolas que contribuíram para o desenvolvimento econômico e social desta cidade; e o segundo “*A cajucultura lisboense (décadas 1980, 1990 e 2000)*” apresenta o marco inicial do cultivo do caju como atividade econômica que muito contribuiu para o desenvolvimento agrícola e comercial do referido município. A produção do caju no início foi incentivada para o cultivo do *caju comum*, o qual representava uma nova possibilidade de rentabilidade com uma visão de futuro promissor para as famílias lisboenses. Posteriormente, é que veio o desenvolvimento do cultivo do *caju precoce* por apresentar produção em menos tempo que o caju comum e com o tempo sua castanha passar a ter maior valor comercial no mercado. Podendo ser observado no decorrer do texto, fatores contribuintes para o destaque da cajucultura na economia lisboense. Como por exemplo, o fato de que devido à circulação com a produção e comercialização da castanha de caju na região haver a possibilidade de uma maior geração de empregos para as famílias. Que apesar de início ser temporário, sendo

durante apenas o período de colheita, posteriormente passa a proporcionar com o advento das fábricas empregos durante todo o ano.

Palavras-chave: Economia. Sociedade. Cajucultura. Cidade de Santo Antonio de Lisboa.

ABSTRACT

The work entitled Economy and society: economic and social development in the city of Santo Antonio de Lisboa - PI in the 1980's, 1990's and 2000's aims to analyze the main economic activities in that city, in the decades mentioned; the factors that contributed to the highlight of cashew cultivation in Lisboense economy in recent decades and the social changes that occurred in this county and period promoted for the planting of cashew. The research is based on oral sources, reference book *História do Rodeador* by Nilvon Batista Brito (2009), on Local Participative Diagnosis in the City Hall of Santo Antônio de Lisboa and, it follows some scholars' theoretical and methodological support, such as Lucíliade Almeida Neves Delgado (2006), Felipe Mendes (2003), Teresinha Queiróz (1994), Milton Furtado (1999), among others. This work is structured into two chapters. The first, "First economic activities developed in the county of Santo Antonio de Lisboa-PI" approaches the main agricultural activities that contributed to the economic and social development of the city; and the second, "The Lisboense cashew cultivation (1980's, 1990's and 2000's)" presents a landmark of the cashew cultivation as an economic activity that contributed so much to the agricultural and commercial development of this county. In the beginning, the cashew production was encouraged to cultivate the common cashew, which represented a new possibility of profitability with a vision of a promising future for Lisboense families. Later, it came the development of premature cashew cultivation that presents production in less time than usual and over time its cashew nuts go on to have greater commercial value in the market. It can be observed throughout the text, contributing factors to the highlight of cashew cultivation in Lisboense economy. As an example, the fact that due to the circulation with the production and the trading of cashew nuts in the region, there is the possibility of great reemployment creation for families. Although, in the beginning it was temporary, and

just during the harvest period, thereafter, with the advent of factories, it provides jobs all long the year.

Keywords: Economy. Society. Cashew Cultivation. City of Santo Antônio de Lisboa.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	08
1 PRIMEIRAS ATIVIDADES ECONÔMICAS DESENVOLVIDAS NO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA - PI	11
1.1 A formação do município de Santo Antônio de Lisboa-PI.....	11
1.2 Atividades Econômicas	12
1.2.1 Pecuária.....	12
1.2.2 Extrativismo	13
1.2.3 Comércio	13
1.2.4 Agricultura	15
1.2.4.1 Mandioca.....	16
1.2.4.2 Caju	19
2 CAJUCULTURA	22
2.1 O Caju: História, Produção e Técnicas Agrícolas	22
2.2 Seca, Crise Econômica e Migração	26
2.3 A Cajucultura.....	28
2.3.1 Comercialização da Castanha do Caju	28
2.3.2 Surgimento das Associações.....	30
2.3.3 Apicultura como desdobramento da Cajucultura.....	31
2.3.4 Cajuína.....	32
2.3.5 Eventos Culturais da Cajucultura e desenvolvimento econômico-social	35

CONSIDERAÇÕES FINAIS	37
REFERÊNCIAS	39
Fonte Oral	39
Bibliografia	41

INTRODUÇÃO

O nosso interesse foi analisar as atividades econômicas que contribuíram para o desenvolvimento econômico e social na cidade de Santo Antonio de Lisboa-PI, na década de 1980, 1990 e 2000. O fato que motivou esta pesquisa surgiu no decorrer do curso da disciplina História do Piauí II, ministrado pela professora Mestra Nilsângela Cardoso Lima, onde tivemos contatos com os estudos sobre Economia Piauiense, de Teresinha Queiroz, que apresenta as principais informações relativas ao desenvolvimento do Piauí, entre meados do século XIX e as primeiras décadas do século XX.

Ao longo da pesquisa tivemos dificuldades para encontrar documentos que fundamentassem nosso trabalho. Assim, tivemos como referência o livro “História do Rodeador” de Nilvon Batista Brito, o Diagnóstico Participativo Local, encontrado na Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa e os relatos orais de dezoito entrevistados.

Segundo Delgado (2006, p.18), a história oral é um campo para produção do conhecimento histórico. Traz em si tanto a produção enfocada pelo depoimento do tempo passado quanto o do tempo presente no qual foi produzido. Trata-se deste modo, de uma produção qualificada de documentos e fontes, executada pelo historiador em que se relacionam as subjetividades. Assim, “a história oral inscreve-se entre os diferentes procedimentos do método qualitativo, principalmente nas áreas de conhecimentos histórico,

antropológico e sociológico. Ajudando a relativizar conceitos e pressupostos que tem a generalizar as experiências humanas”.

Acidade de Santo Antonio de Lisboa está situada ao lado da BR-020, com área de 396 km², população de 6.008 habitantes e bioma com predominância de caatinga, localizada há 35 km da cidade de Picos, grande polo comercial da macrorregião e a 324 km de Teresina, capital do Piauí (IBGE, 2010).

Vale ressaltar que Santo Antonio de Lisboa, hoje é uma das maiores regiões que cultiva o caju, com solo adequado e propício ao plantio abastecendo grandes fábricas como: Sucos Imbiara, Sucos Bentivi, Bonsucesso Agroindústria, Potiguary, FRUP, KINNUTS e o mercado local, além do consumo pessoal.

Segundo Mendes (2003), até a metade do século passado, os mercados internos e externos não apresentavam condições vantajosas para o extrativismo vegetal no Piauí, não estimulavam a produção agrícola, acrescentando outros motivos para o desinteresse dos grandes proprietários na atividade das lavouras.

Somente a partir de 1950, com o declínio do extrativismo vegetal no mercado interno, já se apresenta neste período, condições para o crescimento das áreas cultivadas como lavouras diversificadas: tanto de produtos tradicionais como: arroz, cana-de-açúcar, feijão, mandioca, milho, como também de produtos novos para o mercado, como a banana, castanha de caju, manga, melancia, soja, etc. Sendo estes produtos novos voltados para o mercado externo. Manifesta-se um grande crescimento da cultura do caju, que até 1987 tinha sua produção ocupada no extrativismo vegetal. O cultivo do caju desenvolveu-se principalmente na região semiárida, sendo esta, acompanhada de incentivos fiscais e do Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal (IBDF), na década de 1970, e mais recentemente, com o apoio do Banco do Brasil e do Banco do Nordeste, proporcionando uma rápida implantação da fronteira agrícola do Estado e um grande crescimento da área plantada com culturas permanentes (MENDES, 2003).

Segundo o agricultor José Aldi Lima (2013), a atividade cultural da castanha do caju, atualmente no Piauí ocupa grandes extensões na região do semiárido, apresentando grandes oportunidades de desenvolvimento da agroindústria e do setor de exportação do Estado. O município de Santo Antonio de Lisboa-PI é inserido nesta política desenvolvimentista da agroindústria e foi contemplada em 1994, com a instalação da Associação Comunitária de Pequenos Produtores de Caju (ACPPC), localizada na sede. Segundo a presidente da Associação do bairro Acampamento Francisca Ione de Sousa (2012), no ano de 1996, o bairro

Acampamento, zona urbana da cidade também foi. A instalação dessas instituições de apoio aos pequenos produtores rurais deveu-se a incentivos fiscais, que proporcionou aos agricultores do município um expressivo crescimento da área plantada com a cultura permanente da atividade econômica da cajucultura.

A cajucultura passa a ser a maior tradição econômica no processo de desenvolvimento articulado e integrado com visão de mercado, possibilitando renda ao povo lisboense. Apesar da grande importância da cajucultura para o município de Santo Antonio de Lisboa, ainda não foi desenvolvido nenhum estudo científico sobre esta atividade econômica na referida cidade.

Diante desta lacuna acadêmica e do fato de ser moradora deste município e desenvolver a produção da cajucultura, percebendo assim, empiricamente e cotidianamente, os efeitos econômicos e sociais desta atividade econômica me propus a investigar a história dos fatos que contribuíram para o surgimento desse ramo econômico e da sua significativa dimensão neste município piauiense. Espero a partir dessa pesquisa contribuir para que outros trabalhos acadêmicos sejam desenvolvidos sobre essa temática, acrescentando novos fatos e contribuições que a cajucultura apresenta para o município de Santo Antonio de Lisboa.

A partir de depoimentos orais dos moradores mais antigos da referida cidade e também de produtores rurais, percebeu-se que a década de 1980, foi um marco na história econômica lisboense. Nesta década se desenvolveu as bases que deram impulso à cajucultura nos anos de 1990 e 2000. Assim, torna-se esse período como nosso recorte temporal e focando-se esse estudo nas atividades econômicas e social, com destaque ao cultivo do caju na cidade de Santo Antonio de Lisboa-PI.

Desse modo, a referente pesquisa se realizou através de depoimentos e do estudo de alguns teóricos, tais como Mendes (2003), Teresinha Queiróz (1994), Milton Furtado (1999), dentre outros.

O processo investigativo foi guiado pelas seguintes questões: quais foram às principais atividades econômicas desenvolvidas na cidade de Santo Antonio de Lisboa, nas décadas de 1980, 1990 e 2000? Que fatos contribuíram para o destaque da cajucultura na economia lisboense, nas referidas décadas? E quais foram às transformações sociais ocorridas ao referido município e período promovido pelo plantio do caju?

Assim, este trabalho estrutura-se em dois capítulos. Em que o primeiro, **“Primeiras atividades econômicas desenvolvidas no município de Santo Antônio de Lisboa-PI”** aborda as principais atividades agrícolas que contribuíram para o desenvolvimento econômico e social do município de Santo Antônio de Lisboa-PI, com ênfase a comercialização da

castanha da década de 1970-80. E o segundo “**A Cajucultura Lisboense (décadas 1980, 1990 e 2000)**” apresenta o marco inicial do cultivo do caju como atividade econômica que muito contribuiu para o desenvolvimento agrícola e comercial da referida cidade.

1 PRIMEIRAS ATIVIDADES ECONÔMICAS DESENVOLVIDAS NO MUNICÍPIO DESANTO ANTONIO DE LISBOA-PI

1.1 A formação do município de Santo Antônio de Lisboa-PI

O município de Santo Antônio de Lisboa-PI originou-se na Fazenda Rodeador, cujas terras foram desbravadas por imigrantes vindos da Bahia e Pernambuco, em 1920, impulsionados pela exploração da borracha de maniçoba que trouxe o progresso à Fazenda Rodeador, ampliando-se o povoado. Santo Antônio de Lisboa foi crescendo conforme foram chegando às primeiras famílias e se localizando próximas ao rio Riachão onde se instalaram várias fazendas de gado (DIAGNÓSTICO PARTICIPATIVO LOCAL, 2003).

Elevado à categoria de povoado em 1940, o Rodeador como era chamada a pequena vila inicialmente, teve seu nome alterado para Santo Antônio, homenagem ao Padroeiro antes de ser adotado seu nome atual, Santo Antônio de Lisboa. O núcleo de povoamento iniciou-se em torno da atual Igreja construída em 1938, em terras doadas por André Rodrigues, mais conhecidas como André Ramos, primeiro dirigente religioso da comunidade, que também cedeu o terreno onde foram edificados a Praça Justino Batista de Carvalho e o Mercado Público Municipal Deputado Isaac Batista de Carvalho (DIAGNÓSTICO PARTICIPATIVO LOCAL, 2003).

A sonhada emancipação foi alcançada através da Lei Estadual de nº2560, de 19 de dezembro de 1963. Oficialmente o Município foi instalado em 09 de abril de 1964, deixando de pertencer a Picos, tendo por nomeação o primeiro prefeito João Cirílo de Sousa e no ano seguinte foi empossado o primeiro prefeito eleito pelo voto do povo, o Sr. Isaac Batista de Carvalho (BRITO, 2009).

O município de Santo Antônio de Lisboa está situado na microrregião de Pio IX, próximo ao município de Picos, com área de 396 km² e população de 6.008 habitantes, limita-se: ao norte com Pimenteiras, ao sul Picos, ao leste Francisco Santos e ao oeste com Picos, Sussuapara, Bocaina, São João de Canabrava e São Luís do Piauí. Quanto à distribuição desta população por zona temos: 3.917 habitantes residentes na zona urbana e 2.091 na zona rural (IBGE, 2010).

Com o crescimento do cultivo do caju, principal produto gerador de renda para o município, surgiram as fábricas, dando emprego e incentivo aos agricultores, sendo de grande importância para o desenvolvimento deste município.

1.2 Atividades Econômicas

1.2.1 Pecuária

O índice de desenvolvimento econômico do município de Santo Antonio de Lisboa-PI está associado desde os primeiros habitantes instalados nesta localidade, relacionando-se de início ao extrativismo com pouca durabilidade, no que se refere aos primeiros moradores, seguido pela agricultura, caracterizada como de subsistência e a pecuária extensiva. Não houve nenhum planejamento referente à criação da cidade de Santo Antonio de Lisboa, inicialmente denominada de Rodeador.

A pecuária surgiu juntamente aos primeiros habitantes da localidade Rodeador, atraídos pela riqueza dos solos, pelas águas do Riachão e das lagoas do Ribeiro e do Junco, onde existia uma fauna muito rica, contribuindo como fator econômico relevante para o desenvolvimento da economia, como também da população. Durante todo processo de crescimento do município a pecuária esteve e ainda continua com uma demanda muito grande na região. A população do município é uma grande consumidora da carne bovina, utilizando-se do leite, da coalhada, queijo, nata e manteiga (BRITO, 2009).

O mercado consumidor da carne bovina é suprido essencialmente com a produção instalada no município, por pecuaristas que se dedicam a essa atividade econômica, fazendo parte do processo de desenvolvimento econômico e social da cidade de Santo Antônio de Lisboa-PI. Assim, como afirma Mendes:

Apecuária extensiva, elemento de ocupação econômica do Piauí que modificou desde o início uma realidade econômica, social e política que consiste em se manter viva até hoje. É uma atividade tradicional, em que tudo se desenvolve devagar, sem nenhum conhecimento inovador (MENDES, 2003, p.30).

O trabalho do criatório fica a cargo do proprietário, empregando pouca mão-de-obra. O município é pequeno em extensão territorial, e as pequenas propriedades aparecem como sendo umas das dificuldades em aumentar o crescimento do rebanho bovino. Com o surgimento de outras culturas, as terras antes em aberto (não cercadas) ficaram bem mais valorizadas, diminuindo o espaço livre para o criatório, aumentando assim, o preço no tratamento dado à pecuária na região de Santo Antônio de Lisboa-PI.

1.2.2 Extrativismo

O povoado foi se desenvolvendo aos poucos e somente a partir do início do século XX, mais precisamente entre os anos de 1903 a 1920, com o apogeu de maniçoba, é que a população começou a crescer. Gente de todos os estados vizinhos veio se juntar ao povo, para a extração desse produto.

O ciclo da maniçoba, da qual se extraía e comercializava o látex, foi a primeira grande atividade extrativista comercial do Piauí e durante vários anos a principal fonte renda do povoado, assim como de todo o estado. Esse comércio entrou em declínio na região, em virtude da crescente concorrência com outros centros produtores e descoberta de outros centros produtores sintéticos substitutos da borracha da maniçoba (BRITO, 2009).

Neste período paralelo, acontecia o ciclo da carnaúba, embora em pequena escala. A carnaúba é uma palmeira nativa da região nordestina e é encontrada no Piauí com grande facilidade.

Segundo Brito (2009), o estado do Piauí foi o maior produtor nacional da cera de carnaúba, que por essas épocas tinha um mercado consumidor muito grande, pois seu uso era vasto. Estava, por exemplo, na fabricação de óleo usado para iluminação de velas, pílulas, emplastos, unguentos, material isolante, discos fonográficos, polímetros, graxas, lubrificantes,

encerados em geral, papel carbono, bem como servia de matéria-prima a indústria bélica, para a fabricação da pólvora, e como uso artesanal servia para confeccionar: chapéus, vassouras, socotós, esteiras, etc.

Durante a Segunda Guerra Mundial (1939 a 1945), a cera de carnaúba atingiu um preço muito elevado e quase toda a produção era exportada para a Europa por meio do porto de Parnaíba. Podemos então dizer, que esses dois ciclos firmaram grandes impulsores do aumento populacional do Rodeador.

1.2.3 Comércio

Segundo o depoimento de Dalva Lima:

Na época do surgimento das comunidades que deram origem a Santo Antonio de Lisboa, as pessoas da localidade Lagoa do Canto, Cangalhas, Rodeador, Bangüês, Acampamento e outras comercializavam com Picos e até mesmo com os Estados vizinhos: Ceará, Pernambuco, Maranhão e Bahia (LIMA, IN: DIAGNÓSTICO PARTICIPATIVO LOCAL, 2003, p.50).

Essas pessoas vendiam materiais de exportação como cera de carnaúba, borracha de maniçoba, oiticica, alho, cebola, feijão, mandioca, milho, pele de animais etc., e compravam para consumo e também para venderem na comunidade onde viviam: fazendas, utensílios domésticos, rapadura, arroz e produtos industrializados. Esses produtos eram transportados em animais de cargas.

Instalado o povoado Rodeador as pessoas costumavam se encontrarem em um terreno de areias brancas ao lado da igreja, onde aconteciam os encontros sociais. Sentindo a necessidade de um local para o comércio, André Rodrigues (André Ramos) fez a doação do terreno próximo à igreja para a construção do primeiro mercado público, prédio comum como acontecia nas vilas e cidades do Nordeste. Cada proprietário construía seu próprio ponto comercial, o antigo mercado público foi construído aos poucos por volta de 1948, foi concluído e mais tarde restaurado em 1976, o Mercado Público: Deputado Isaac Batista, localizado entre as ruas Sete de Setembro, José Lopes da Silva, Mariano Silva e a Praça Pública Justino Batista de Carvalho (DIAGNÓSTICO PARTICIPATIVO LOCAL, 2003).

Pedro Leônidas e Joaquim André foram os primeiros a construir um ponto comercial, um em cada esquina. O restante foi sendo feito aos poucos: bares, armazéns, lojas de tecidos e as populares “bodegas”, que vendiam de tudo. No centro do mercado acontecia a feira livre todos os domingos, sendo que no início era um pouco tímida, com apenas algumas

peças vendendo carnes, farinha e rapadura. O Sr. Manoel Adelino, foi um dos primeiros vendedores, vindo da localidade de Canela d'Éma, município de Bocaina, para comercializar rapadura, goma de mandioca, e feijão. Com o passar dos tempos, a cidade foi evoluindo e tornou-se tradição em toda a região (BRITO, 2009).

Segundo o depoimento de Salvador João de Carvalho¹:

Antes o comércio local era devagar, a circulação do capital não supria a necessidade financeira da maior parte da população. As mercadorias compradas em outras regiões como Juazeiro do Norte -CE, Picos - PI, custavam um valor muito alto. A população chegava a comprar mantimentos no comércio para pagar sem tempo determinado (CARVALHO, 2013).

De acordo com Thompson (1992, p. 108), muitas vezes apenas a evidência oral é que admite o estudo apropriado de uma atividade econômica transitória que pode ser parte fundamental do quadro mais geral, de modo a não haver nenhum registro escrito sobre “profissões itinerantes - mascateação, armarinho, feira, e assim por diante”.

1.2.4 Agricultura

O município de Santo Antônio de Lisboa desenvolveu-se às margens do rio Riachão. Este foi o local a atrair seus primeiros habitantes a chegar à região, estabelecendo ali às primeiras moradias. Caracterizada como agricultura de subsistência, esta era a atividade econômica predominantemente desenvolvida na região. Durante todo o ano os agricultores estabeleciam o cultivo das atividades seguintes culturas: feijão, milho, mandioca, alho, cebola e outras verduras e frutas nas vazantes. E ainda criavam bovinos, equinos, caprinos e suínos.

Tradicionalmente no período do inverno, definido de janeiro a maio nas localidades chamadas “serras”, plantavam-se: feijão, milho e mandioca. Certo tempo antes das chuvas preparava-se a derrubada das matas e logo em seguida as queimadas e o cercamento das terras (roças). Com a chegada das primeiras chuvas acontece o plantio.

Sendo a mão-de-obra em sua maioria familiar, durante a colheita às vezes promoviam-se as debulhas do feijão, convidavam-se parentes e amigos para noitadas de trabalho em mutirão com sabor de encontro social e divertimento. Encontros semelhantes ocorriam para o entrançamento do alho no final da colheita nos meses de setembro e outubro (BRITO, 2009, p.22).

¹ Salvador João de Carvalho, 84 anos, aposentado, continua a trabalhar na agricultura.

No final da estação do inverno começavam os preparativos para o plantio do alho e da cebola no leito do rio, com a raspção do Paul², as folhas secas que caíam das árvores eram ajuntadas em montículos, onde permaneciam apodrecendo e curtindo para a utilização próxima. Em maio começava-se a cultura do alho e da cebola; o cercamento das vazantes e o arrasamento das terras no leito do rio. Desenhavam-se canteiros ou balcões-quadriláteros com paredes de areias, subdivididos em quadriláteros menores.

O trabalho era realizado pelos adultos, enquanto as crianças transportavam em animais, o Paul e o estrume que, dosados e misturados com areias iam encher os canteiros. Assim ficava pronto o sítio para a plantação. Os canteiros eram separados por levadas, estreitos canais por onde, inicialmente, a água circulava. Quando esta sumia, cavavam-se ali cacimbas para a água das plantações, ritual que, nos meses finais da cultura, se repetia diariamente ao amanhecer e ao por do sol (BRITO, 2009).

Feito o plantio do alho e da cebola no mês maio, a colheita dos cereais acontecia nos meses de setembro a outubro. Segundo o depoimento do agricultor Salvador João de Carvalho(2013)², a produção, além do consumo familiar, era comercializada para outras regiões, como o Maranhão e o norte do Piauí, sendo que, nas décadas de 1950 e 1960, o transporte da produção era feito através de animais. E o que contribuiu para o declínio da produção do alho e da cebola no município de Santo Antônio de Lisboa, foi à desvalorização da produção, estabelecido à concorrência de outros mercados, principalmente o da Bahia. No entanto, Mendes cita:

A produção do alho e da cebola, tradicional na região de Picos já entrava em declínio, devido à produção irrigada no médio São Francisco, sendo que está, por sua vez, foi surpreendida com a produção do Sul do Brasil. Sendo criado o MERCOSUL, a produção brasileira perdeu espaço para a produção Argentina (MENDES, 2003, p.76).

1.2.4.1 Mandioca

Ao término da colheita dos cereais, começavam as desmanchas, nos meses de julho e agosto. Essa atividade era realizada na maioria das fazendas, as tradicionais casas de farinha, que eram dias de trabalho intenso, mas extremamente agradável. Nelas se envolviam todas as pessoas da família e muitas outras contratadas para diferentes tarefas que a atividade exigia: forneiro, preneiro, arrancadores de mandioca, cevadores, lenhador, raspadeiras, lavadeiras de goma, peneradeiras de massa, etc. Nessa atividade aproveitavam-se tudo, para a alimentação

² Folhas em decomposição, usado como adubo orgânico nas plantações.

fabricava-se a goma e a farinha, e o material não aproveitado para a alimentação era transformado em ração para os animais.

A agricultura não contava com a tecnologia, restavam apenas, trabalhos manuais pesados e uma árdua rotina nas lavouras, sendo a mão-de-obra familiar à força principal utilizada no cultivo das atividades agrícolas da época. Em relação produção da época o agricultor Salvador Carvalho afirma em depoimento que:

A produção em sua maioria era guardada em casa, em grandes paióis, tanto o milho como o feijão, sem tempo certo a ser comercializado. O preço da produção não era valorizado, então, o produtor via-se na obrigação de armazenar sua produção, ocasionando às vezes, a perda total da colheita (CARVALHO, 2013).

Com o passar do tempo e conseqüentemente aumento da população, como também pela necessidade de outros produtos que não se obtinham por aqui, as pessoas viajavam para o Maranhão, Ceará e outros estados para vender seus produtos e comprar outros básicos, como: arroz, sal, óleo comestível, gêneros alimentícios, enfim, mais utensílios, tecidos, entre outros.

Desse modo, Freitas destaca:

A História Oral (...) permite produzir história a partir das próprias palavras daqueles que vivenciaram e participaram de um determinado período, por intermédio de suas referências e também do seu imaginário. (...) No nosso entender, a grande potencialidade da História Oral é que essa permite a integração com outras fontes, aconfrontação entre as fontes escritas e orais e a sua utilização multidisciplinar (FREITAS, 2002, p.82-83).

Os meios de transportes utilizados nessas viagens eram os cavalos através da velha estrada Real que margeavam as tropas vindas do Jenipapeiro (hoje Francisco Santos), Riachão (hoje Monsenhor Hipólito), São Julião, Patrocínio (hoje Pio IX) e também oriundos de outros estados, com destino à feira de Picos. A movimentação era constante de pessoas, tropeiros, boiadas tocadas por tangerinos provenientes de estados distantes, como Goiás, e de várias capitais nordestinas. Por ela chegavam os retirantes cearenses fugindo das grandes secas e em busca de melhores condições de vida, no entanto, alguns ficavam por aqui, enquanto outros seguiam para o Maranhão (BRITO, 2009).

A expansão da cultura da cana-de-açúcar, incentivada pelo Proálcool, atingiu a produção de algumas culturas de alimentos, notadamente arroz, feijão, milho, mandioca e batata, cuja produção não acompanhou o índice de crescimento da população, provocando com isso, a elevação do nível de preços internos (MILTON FURTADO, 1999, p.211).

Nas décadas de 1970 e 1980, alguns agricultores já contavam com incentivos do Banco do Brasil, proporcionando o custeio financeiro do plantio, esses projetos eram

chamados de “agrícola e melhoramento”. Segundo o relato do agricultor Salvador João de Carvalho (2013), esses incentivos não eram nada bom, porque o agricultor não tinha confiança, pois dependiam das chuvas, e às vezes, quando não havia safra, e chegando o tempo de pagar o débito do custeio, muitos agricultores tinham seus objetos (bens) confiscados pelo Banco do Brasil (casas, roças, etc.) E também as condições climáticas da região e a desvalorização da produção agrícola contribuíram para a desmotivação do agricultor a investir na agricultura de subsistência como principal fonte renda no município. Sendo que, os produtos comprados em outras regiões são mais favoráveis que o custo de plantá-lo.

Segundo o depoimento de Maria de Jesus Filha (2013)³, as dificuldades encontradas na agricultura eram grandes demais, ao iniciar-se o processo de estruturar as roças, a falta de máquinas e de conhecimentos modernos, de transportes, de estradas, a produção era transportada por animais. Segundo a mesma, a produção quando satisfatória, ainda passava pelo processo de dificuldade de vender no comércio, ocasionando muitas vezes o armazenamento de toda safra, tanto do feijão da mandioca, do alho e da cebola, sendo consumida maior parte pela família, ou até mesmo para aproveitar como ração para os animais. Em relação à agricultura Rocha diz que: “em 1913, como atividade rotineira, pouco lucrativa, que não dispunha de crédito ou de qualquer mecanismo de financiamento da produção” e que o nível técnico alcançado por essa atividade era extremamente baixo (ROCHA, IN: QUREIROZ, 1994, p.86).

A produção era suficiente apenas para a alimentação da família e a compra de artigos indispensáveis como fósforo, café, instrumentos agrícolas, como o resultado da venda do excedente no mercado local. Na realidade, no sentido literal do termo, não havia excedente. A venda de parte da produção anual implicava em restrições ao consumo da família (QUEIROZ, 1994, p 86).

A agricultura de subsistência era praticada por quase todos os moradores da região e comércio local não era suficiente para comercializar toda a produção, o comércio era pequeno e não havia demanda por parte de outras regiões. Os primeiros moradores da Fazenda Rodeador, cultivavam a agricultura de subsistência, para o sustento das famílias no período do inverno, de janeiro a abril, plantavam feijão, milho e mandioca. No período do verão, de maio

³ Maria de Jesus Filha, agricultora, 84 anos, sindicalista, fundadora do Partido dos Trabalhadores (PT) em Santo Antônio de Lisboa, vereadora no período de 2004 a 2008. Lutou para implantar o antigo 2º grau na primeira Escola do município, a Unidade Escolar Estadual Maria de Carvalho. Ao falar da agricultura, ficou bastante

e dezembro, plantavam alho, cebola, batata e outras verduras e frutas nas vazantes. E ainda criavam bovinos equinos, caprinos e suínos (BRITO, 2009).

Na década de 1940, a maior parte das terras eram chamadas de ausentes. Sendo que chegavam à região topógrafos de procedência do Rio Grande do Norte. Então, as terras eram demarcadas desde a ribeira (rio Riachão) até as chamadas serras (terras mais distantes do rio). Sendo alguns dos primeiros habitantes proprietários da maior parte das terras. No cartório datava-se a posse da terra, oficializando a partir dessa demarcação o dono oficial da terra. Segundo o depoimento de Maria de Jesus Filha (2013), essa demarcação de terras no município de Santo Antonio de Lisboa, era feito no cartório de Picos, pertencente à Pascoal Santo, por intermédio dos topógrafos: Almeida Santos, José Brito e Nobre. O proprietário que tivesse maior poder aquisitivo e pudesse pagar o valor exigido pelo cartório, seriam denominados de acordo com o dote a quantidade ou tamanho da propriedade de cada um, ou seja, quem tivesse dinheiro teria direito a demarcar maior posse de terra. Segundo o depoimento do empresário Leontino do Nascimento Neto (2013)⁴, quando uma pessoa desejava um pedaço de terra e seu dinheiro era pouco, o dono do cartório sentia-se no direito de obter parte dessa terra sobre seu domínio, tornando-se proprietário de grande parte de terra da região. Sendo que o dono do cartório teria ligação com o governo do estado.

A posse das terras no município de Santo Antônio de Lisboa ocorreu de forma passiva, sem nenhum tipo de conflito ou violência entre os moradores locais. Ao contrário do que ocorreu nas primeiras décadas do século XX, no sul do Piauí durante o apogeu da borracha de maniçoba. Segundo Queiroz (1994, p. 101-102) ressalta que o governador teve que intervir por causas dos conflitos no que diz respeito à organização econômica e social e da própria atividade particular por não haver uma definição dos limites entre propriedades e a legalização da posse da terra, e que as transformações propiciadas pela atividade punham à mostra características estruturais da economia e sociedade, onde o controle de grandes extensões de terra era pré-requisito para o exercício do poder em qualquer instância.

Ainda hoje em 2013, os conflitos relacionados aos limites e domínio de posse de terra continuam ocorrendo no sul do Piauí. Por exemplo, na região de Bom Jesus, fora designado o juiz Dr. Eliomar Rios, da vara agrária que acompanha as questões da terra naquela região. Os principais problemas estão relacionados à disputa entre grandes latifundiários de procedência da região Sul do Brasil (Gaúchos), e os pequenos proprietários da região. O cultivo da soja no

⁴Leontino do Nascimento Neto, Empresário, 41 anos, Proprietário da Empresa Sucos Bem-te-vi e do Posto de Combustíveis Capital do Caju.

município de Bom Jesus está atraindo grandes investidores, causando problemas sérios aos agricultores e cuidados às autoridades⁵.

Com o desenvolvimento da cajucultura na região e ampliação das áreas para o plantio do caju, o espaço de terra ficou escasso e o hectare de terra teve um grande valor, chegando ao ano de 2000, atingiu 300 reais o hectare e em 2004, chegou a atingir o valor de 1000 reais o hectare, dificultando o pequeno agricultor a ter acesso um pedaço de terra.

1.2.4.2 Caju

O plantio do caju foi nova atividade econômica a se desenvolver no município de Santo Antonio de Lisboa, na década de 1970. Segundo o depoimento do agricultor Salvador João de Carvalho, as primeiras mudas de caju na região teria chegado ao município através de incentivos de SUDENE (Superintendência para o Desenvolvimento do Nordeste). Este órgão chegou à região de Picos, na localidade serra de João Bento, na BR 316, km 329, instalou-se naquele local roça para plantar as primeiras mudas do caju comum, daí em diante despertou-se o interesse nos agricultores, inclusive nos de Santo Antonio de Lisboa. Assim, afirma Mendes (2003, p. 77):

Que a área plantada de caju, sobretudo na região semiárida, deveu-se aos incentivos fiscais da SUDENE e do extinto Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal (IBDF) na década de 1970, e, mais recentemente aos financiamentos do Banco do Nordeste, o que proporcionou uma rápida ocupação da fronteira agrícola do Estado e um significativo crescimento da área plantada com culturas permanentes.

Para Milton Furtado (1999), com a intensificação da industrialização na década 1950, principalmente na região Sul e Sudeste, ocasionando grande concentração da população em busca de melhores condições de vida, cuja, alguns saíram de suas localidades por causa das constantes secas que castigavam a região Nordeste, foi criado pelo governo Federal, através do Decreto 3.692/59, a Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste-SUDENE, órgão responsável para dar suporte a projetos adequados às condições da região Nordeste, atuando nas áreas: hidráulicas, agrícolas, estradas, etc. O governo estabeleceu este Decreto após a grande seca de 1958, ocorrido na região Nordeste, que instituiu o grupo de Trabalho para o Desenvolvimento do Nordeste (GTDN), sendo direcionado pelo professor Celso Furtado, cujo relatório cita:

⁵ Informações obtidas por meio de conversa informal com o estudante de direito Francisco Renan Almeida Batista, Estagiário no Fórum da Comarca de Bom Jesus.

Uma política de desenvolvimento para o Nordeste deu ensejo à criação de Superintendência Desenvolvimento do Nordeste SUDENE (Decreto 3.692/59). Surgiu, assim, um órgão de planejamento e coordenação das atividades públicas e privadas destinado a promover o crescimento da região e oferecer condições para a elevação do nível de vida da população. (FURTADO, 1999, p.184).

Segundo o depoimento do agricultor José Aldi de Lima (2013)⁶, na localidade “Morro do Quadrado”, em 1972, iniciava-se o cultivo do caju comum, sendo este, uma nova perspectiva de investimento econômico a ser implantado no município incentivado pelo Banco do Brasil. O caju representava uma nova rentabilidade para as famílias, era um produto muito forte. Segundo o relato de Salvador Carvalho (2013), não havia nenhum preparo no início dessa nova cultura, o caju comum era plantado aleatoriamente, era uma planta de vida longa. Ele começou a cultivá-lo porque era um produto que tinha saída, havia comprador na porta, era bem vendido, dinheiro na hora, era uma grande fonte de renda.

Segundo a narrativa oral da agricultora Maria de Jesus Filha (2013), a sua propriedade foi uma das primeiras a cultivar o caju comum no município de Santo Antonio de Lisboa. “Na década de 70, ou seja, no ano de 1972, essa atividade já era cultivada com visão de um futuro promissor para sua família e com fins lucrativos”. A mesma ressalta que no ano de 1976, já chegava a região, compradores (atravessadores) para comprar caju na região, o mesmo comprava diretamente nas roças e comercializava no mercado de Salvador-BA. A mesma cita que a primeira produção de caju para fins comerciais, na sua propriedade teria produzido 16 (dezesesseis) caixas de caju, sendo cada caixa equivalente a vinte quilos.

Com base no depoimento de Maria de Jesus Filha (2013), a partir daí, iniciava-se uma nova atividade cultural a se expandir no município. No entanto, outros agricultores também cultivavam essa nova cultura, eram eles: João Claro, José Casimiro, Luis Colírio José Feliciano, Pedro Antonio, Salvador Carvalho, Isaac Batista. Os primeiros atravessadores que chegaram à região eram de Salvador-BA. Sendo eles: Aprígio, Bio e Lobim. O caju era comercializado em feiras livres. A partir desse período a cajucultura passou a ser desenvolvida na maior parte do município de Santo Antonio de Lisboa, continua sendo cultivada e muito contribui tanto no aspecto econômico, no social e no político de toda região.

⁶ José Aldi de Lima, 53 anos, Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Agricultor, Filiado ao Partido dos Trabalhadores (PT), foi tesoureiro da Associação Comunitária de Pequenos Produtores de Caju (ACPPC).

2 CAJUCULTURA

2.1 O Caju: História, Produção e Técnicas Agrícolas

O plantio do *caju comum* na década de 1980 era feito de maneira aleatória, sem nenhum planejamento para melhor aproveitamento do solo junto a outras atividades. Tempos depois os agricultores começaram a escolher melhor a castanha do plantio, melhorando a qualidade e o desenvolvimento do cajueiro. A economia de Santo Antonio de Lisboa inicia-se então, numa outra fase agrícola, a do plantio do *caju precoce*, sendo esta acompanhada de apoio tecnológico desde o plantio das mudas ao preparo das terras. Segundo o depoimento do técnico Hugo Rogério Paes (2013), o cultivo do caju precoce exige uma técnica, e somente pessoas qualificadas são capazes de desenvolver esse trabalho. Logo que estabelecido o local a ser trabalhado, os técnicos preparam os materiais adequados para que os resultados sejam satisfatórios ao nascimento de uma nova muda de caju.

Os técnicos enchem as embalagens com a terra adequada, em seguida plantam a castanha, após 12 a 15 dias nasce uma nova planta, essa sendo cultivada em estufas, com temperatura ideal ao desenvolvimento, e depois de dois a três meses, essa planta passa por um processo de enxerto, ou seja, galhos do cajueiro mais ou menos de dois anos já cultivado, são retirados para ser enxertados nessa nova planta, passando um determinado espaço de tempo estará pronta para ser plantada. Segundo o depoimento do agrônomo Oziel Vieira (2014) os viveiros tem que ser registrados e fiscalizados por um técnico para acompanhar todo processo

de plantação, adubação, cuidado com as pragas e um verdadeiro conhecimento sobre a genética do caju que está sendo trabalhada.

Ainda de acordo com o depoimento do agrônomo Oziel Vieira (2014), os agricultores preparam a terra, depois a dividem em espaço na distância, ou seja, de 8 em 8 metros, ou de 10 em 10 metros, estruturando a roça, de forma organizada e também adequando-a para um trabalho favorável ao uso de máquinas modernas como: tratores e camionetes⁷.

Segundo o depoimento do empresário Leontino do Nascimento Neto (2013), as primeiras mudas de caju precoce em 1999 foram produzidas na localidade Bem-te-vi, com materiais vindos de Pacajus - CE e de Canto do Buriti-PI, o mesmo fala que foi criado em Pacajus - CE, o “caju gigante”, desenvolvido no Campo de EMBRAPA TROPICAL, núcleo de desenvolvimento de plantas de Pacajus - CE. E foi a partir desse caju gigante que se inovou o caju precoce no Nordeste, o CCP. 76 (Clone de caju pacajuense-1976). De acordo com o depoimento do agrônomo Oziel Vieira:

A produção de caju precoce depende da genética, a melhor é o clone de n: CCP-76, desenvolvida pela EMBRAPA de Fortaleza-CE. No entanto, atualmente já foi desenvolvido outro clone, sendo de melhor qualidade, o BR 226, EMBRAPA de Fortaleza-CE. As pesquisas procuram melhorar a qualidade do produto e melhor rendimento na produção. Sendo o clone verdadeiro, no segundo ano a plantação de caju precoce já apresenta produção e o caju não trava. O valor da muda de caju BR 226, custa três reais, enquanto o CCP-76 está custando dois reais no ano de 2014 (VIEIRA, 2014).

O caju é fruto do cajueiro, sendo este formado de duas partes: o fruto que é a castanha e o pseudofruto possuem cor: amarelo, rosado ou vermelho. O caju, o pseudofruto, é suculento, rico em vitamina C, e ferro. Depois do beneficiamento do caju, preparam-se sucos, mel, doces, passas e aguardente. No município de Santo Antonio de Lisboa, além do consumo da fruta do caju, fabricam-se sucos cajuína, doces e alguns tipos de alimentos como: carne de caju, patê, macarronada e salgados. De suas fibras (bagaços) ricas em aminoácidos e vitaminas, misturados com temperos, é feito a “carne de caju”.

O fruto, a castanha de caju é dura e oleaginosa, a semente é consumida depois de o fruto ser assado, para remover a casca e absorver o líquido da castanha de caju. No entanto, para ser consumida a castanha passa por um processo que exige tempo, método e mão-de-

⁷Quando as chuvas são suficientes durante o período de estação chuvosa, após dois anos, o *caju precoce* já apresenta produção, o que difere do *caju comum* que somente após cinco anos começa a produzir. Outra característica do *caju precoce* é que durante o período de produção ele produz mais que o *caju comum*.

obra. Atualmente a indústria já se utiliza de técnicas modernas, possuindo várias etapas: lavagem, unificação, cozimento, esfriamento, ruptura de casca e estufamento. A amêndoa do caju é rica em fibras, proteínas, minerais (magnésio, ferro, cobre e zinco), vitamina PP, complexo B, carboidratos, fósforo, sódio e vários tipos de aminoácidos.

Segundo a tradição oral local dos Índios *acayu* ou *aca-iu* refere-se a ano, uma vez que os indígenas contavam a idade a cada floração e safra. Segundo o historiador, folclorista, antropólogo, advogado e jornalista potiguar, Luís de Câmara Cascudo:

O cajueiro é elemento popular da marcação do tempo. Segundo o calendário dos tupis, acaju também significa ano, coincidindo com o ciclo de frutificação do cajueiro. Portanto, em cada ano, guardavam uma castanha de fruta em uma cabaça, sabendo assim a quantidade de anos já vividos. Daí veio a sinonímia popular para caju; ano (CASCUDO, apud BRASIL, 2010, p. 26).

Segundo o depoimento do agrônomo Oziel Vieira, o inseto conhecido como Mosca Branca (nome científico BENISITA-BACI), além de se desenvolver no cajueiro, também ataca mais de 300 espécies de plantas como: feijão, tomate, abóbora melancia, rosas de jardim, etc. As consequências causadas pela Mosca Branca são várias, em primeiro lugar diminui a produção, a mão-de-obra, redução no lucro e também aumenta o desemprego, se não pulverizar com inseticida pode até matar o pé de cajueiro. Para erradicar a Mosca Branca no município precisa-se de políticas públicas bem administradas, conscientização e participação por todos os produtores de caju, da importância de pulverizar as plantas, para que uma planta não venha a passar para a mais próxima.

O cajueiro é uma planta espontânea, ou seja era nativa. E até meados da década de setenta a exploração do caju no Nordeste ocorreu por meio do extrativismo, com técnicas empíricas e rudimentares de manejo. Com o passar dos tempos, os resultados econômicos expressivos advindos do caju, buscou-se um cultivo mais sistematizado dos cajueiros e os investimentos em tecnologia agrícola, na industrialização e em pesquisas transformaram a cajucultura, aumentando significativamente sua produtividade e propiciando a oferta de um imenso leque de produtos derivados do caju ao mercado consumidor. Para o aumento da produtividade, concorreram as tecnologias agrícolas, entre as quais podemos destacar o preparo do solo: adubação: o manejo integrado de pragas e doenças: o controle de ervas daninhas: o manejo eficaz das plantas por meio do plantio de modo apropriado, da poda, da consorciação, do espaçamento mais adequado entre as plantas, da irrigação e manejo da água com técnicas avançadas: e os processos de colheitas e pós- colheita. (BRASIL, 2010, p.48).

No entanto, um dos elementos que contribuíram no acréscimo da produtividade foi, sem dúvida, o aperfeiçoamento genético dos pomares, que pode ser acentuado como “a arte e a ciência de aperfeiçoar o padrão genético das plantas em relação ao seu uso econômico” (SMITTH, 1967), e percebido como uma fase da evolução cujo principal aspecto de

diferenciação do procedimento natural “é a seleção artificial, praticada com objetos definidos e estratégias de ação fundamentadas em conhecimentos científicos (SIMMONDS, 1979)”. (SMITTH; SIMMONDS apud BRASIL, 2010, p.48).

Entre as práticas de melhoramento genético, tem ênfase a do melhoramento clonal, em que se destaca os clones do cajueiro anão precoce como grandes expoentes desse processo. A atividade de melhoramento do cajueiro anão precoce no Brasil começou no ano de 1965 na Estação Experimental da cidade de Pacajus, no Ceará. Dada o valor do caju para a economia no Nordeste, foi criada em 1987 a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Embrapa, o Centro Nacional de Pesquisa de Caju, CNPCa, hoje chamado Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical, CNPAT. Desde então, seus estudiosos têm se destinado a diagnosticar e arquitetar soluções para as problemáticas da cajucultura. Ele é atualmente o principal centro brasileiro de estudo nesse campo e um dos mais relevantes do mundo (BRASIL, 2010).

A Embrapa em sociedade com outras instituições públicas e particulares tem difundido o mercado e diversos tipos de clones de cajueiro anão precoce tais como; CCP 06, CCP 09, CCP 76, CCP 1001, Embrapa 50, Embrapa 51, Embrapa 52, BRS 253, BRS 226, BRS 265, BRS 189, BRS 274, BRS 275, BRS RN 12 (BRASIL, 2010, p.50).

Em Parnamirim, município do Rio Grande do Norte, célebre por ter sediado a maior base militar fora dos Estados Unidos durante a Segunda Guerra Mundial, vive, frutifica e ainda cresce o maior cajueiro do mundo, com mais de cem anos: o Cajueiro de Pirangi. Nos anos oitenta a equipe do Guinness Book veio ao Rio Grande do Norte e constatou: é a maior árvore frutífera do mundo. Sua copa tem oito mil e quatrocentos metros quadrados, produz oitenta mil frutos por safra e equivale a um conjunto de setenta adultos ou um campo de futebol. O sítio desse cajueiro chegou a ser uma propriedade particular do governador Sylvio Pedrosa e há também informações de que foi plantado em 1888, pelo pescador Luís Inácio de Oliveira. (BRASIL, 2010, p.51).

É importante ressaltar que além do melhoramento genético, o cajueiro precisa de outros cuidados, “que vão desde a escolha e o manejo do solo, até a colheita e a pós-colheita, passando pelos tratamentos culturais do próprio pomar” (BRASIL, 2010, p.52).

E também do melhoramento técnico, precisa ter cuidados com os pomares para a obtenção de uma boa colheita, acréscimo “da produtividade e qualidade do conjunto pedúnculo/ castanha: cuidados com o solo, cuidados no plantio, tratamentos culturais pós-plantio, cuidados durante a colheita e cuidados pós-colheita” (BRASIL, 2010).

E além desses cuidados, precisa estar atento aos cuidados para impedir ou combater as pragas e doenças típicas do caju. Dentre elas, as principais são: Broca das pontas, Broca do tronco, Lagarta de fogo. Véu de noiva, Díptero das folhas, Larva do broto terminal, Bicho

mineiro do cajueiro, braça das raízes, traça das castanhas, pulgão da inflorescência, Cochinhilha, Tripés, Lagarta saia justa, Lagarta dos cafezais, Coleobroca, Mosca branca, Lagarta verde, Besouro vermelho, Mané magro, Lagarta ligadora, Colaspis bicolor, Psilopterasp. E entre os principais tipos de doenças; Oídio ou cinza, Antracnose, Mancha angular, Mancha de alga, Mancha castanho, Oídio ou cinza, Mofo preto, Resinoso e Doenças resultantes e fungos (BRASIL, 2010).

2.2 Seca, Crise Econômica e Migração

Em Santo Antônio de Lisboa, no período de 1981 a 1983, a quantidade de chuva na estação do inverno não foi suficiente para que o agricultor pudesse cultivar os produtos tradicionais como o feijão, milho, mandioca alho e cebola, ocasionando uma grande seca na região. Entretanto, pela primeira vez no município, as autoridades governamentais tiveram que intervir com planos de emergência para ajudar a maior parte da população que vivia da agricultura. Foi concebido pelo governo federal a frente de emergência com geração de empregos, tais como: o projeto de abertura de estradas e as escavações de barreiros para reservar água no município. Este período teve grande influência na transição da cajucultura em Santo Antônio de Lisboa (LIMA, 2011).

O prefeito em exercício era Luís Gonzaga Batista, que junto ao seu grupo político, ou seja, do partido da ARENA, conseguiu finalmente ordem para alistarem algumas pessoas nesse projeto de emergência para ajudar a população que sofria com a grande seca no município. “O alistamento segundo Antônio Pedro, era feito com autorização do prefeito, organizado em grupos de trinta pessoas”. No ano de 1981, empregavam somente homens, no período de 1982, as mulheres também foram alistadas, organizadas em grupos só de mulheres, mas trabalhavam nas mesmas funções que os homens recebiam em média meio salário mínimo. Esta frente de trabalhos ocorreu nos anos de 1981, 1982 e 1983. Em 1984 começou novamente a chover no município de Santo Antônio de Lisboa. (PEDRO apud LIMA, 2011, p.40).

Os projetos intensivos em capital e de maior prazo de maturação passaram a ter sua execução prolongada, sendo que alguns chegaram a ser suspensos. Persistiram,

todavia, os fatores de expansão da moeda, agravados, inclusive, com as enchentes do Sul e a prolongada seca do Nordeste, que exigem emissões em 1983, além, do “flagelo”, acoplado ao imposto da renda referente ao exercício daquele ano (FURTADO, 1999, p.226).

Na década de 1970, o Brasil passou por grandes dificuldades no sistema econômico, ocasionado por a crise financeira internacional, acrescentando a crise do petróleo. O governo Federal cria metas de estímulo ao crescimento interno, restringindo as importações e exportações. O II PDE Plano de Desenvolvimento Econômico acrescenta como solução o cultivo da cana-de-açúcar como para a fabricação do álcool combustível. Solução a suprir às necessidades ligadas ao petróleo, como também adaptando indústrias e fábricas a substituir as caldeiras por outras adequadas ao carvão mineral brasileiro (FURTADO, 1999).

A década de 80 caracteriza-se pela instabilidade da economia. Depois de o produto real crescer à taxa de 9,2 em 1980, o País afundou em um período recessivo, a indústria e o comércio tiveram um desempenho negativo no período 1981-83, com reflexo depressivos sobre o produto real, cuja taxa de crescimento foi inferior à registrada no ano da crise de 1961(FURTADO, 1999, p.214).

O processo de migração no município de Santo Antonio de Lisboa atraiu famílias de cidades próximas, as principais são de Monsenhor Hipólito, Francisco Santos, Alagoinha, Picos, Bocaina e São José do Piauí, e o estado que mais migrou foi do Ceará. Os agricultores buscam melhores condições de vida, alguns contam que sua vida melhorou, outros afirmam que continuam a viver na mesma situação. A agricultora Serafina Nazaro (2014) relatou que “nós viemo para cá por causa da seca, a vida aqui ficou diferente, tem mais trabalho, mais ganho, a nossa casa em Aiuaba- CE, era de taipa, hoje é de tijolo”. O senhor Cícero Miguel de Sousa (2014), também relatou que vive do mesmo jeito, e que até hoje continua a trabalhar em terra de outras pessoas. A agente de saúde Marli Silva, que acompanha o convívio do bairro Xique-Xique, relatou que a situação de alguns moradores que vieram de outros lugares e se encontram em grandes dificuldades, está relacionada às condições de acomodações, estrutura, que algumas famílias passam desde que chegaram aqui.

Já o agricultor Antônio Ernani dos Santos(2014) comentou em depoimento, sobre as condições em que vivia em Saboeiro-CE:

No ano de inverno a gente se prevenia, se tivesse acentuado mandioca a gente não passava fome, o feijão era trocado por dia de serviço, às vezes nem cozinhava. Uma semana de serviço era trocada pelo prato de farinha, ou feijão, passava fome. Dona menina quando não tinha inverno, a gente pegava caça no mato para sobreviver à vida era difícil, hoje estamos no céu, lá tem gente que não sabe nem tirar dinheiro, matar gente é igual a matar uma caça, vive na ignorância por falta de estudo. Aqui em Santo Antônio de Lisboa-PI o que planta dá, tenho saúde, o

que comer, onde trabalhar, não estudei, hoje meus filhos tem onde estudar. Nos anos de 1986 a 1990, foi construído na zona urbana dois conjuntos habitacionais, um com trinta casas e outro com oitenta casas essas moradias facilitou a instalação das famílias que chegaram a Santo Antonio de Lisboa. (SANTOS, 2014).

Analisando a situação dos entrevistados, todos deixaram suas terras por causa das perdas ocasionadas pelas constantes secas na região. Fato que contribui para o atraso na agricultura em Santo Antonio de Lisboa e na região Nordeste do Brasil.

2.3 A Cajucultura

A esta fruta chamam caju: tem muito sumo, e come-se pela calma para refrescar, porque é ela de natureza muito fria e de maravilha faz mal, ainda que se desmandem dela. Na ponta de cada pomo destes se cria um caroço tamanho como castanha, da feição de fava: o qual nasce primeiro, e vem diante da mesma fruta como flor; a casca dele é muito amarga em extremo, e o miolo assado é muito quente de sua propriedade e mais gostoso que a amêndoa. (BRASIL, 2010, p. 23).

Paralelo ao cultivo da agricultura de subsistência cultivada no município de Santo Antonio de Lisboa, a partir da década de 1980, surge então, o caju como, outro produto de exportação muito cultivado e até hoje é uma das maiores fontes de renda do município.

O cultivo do caju, na região cresceu muito nos últimos anos, pois além de adaptar-se bem ao clima semiárido do nordeste, é fácil de ser cultivado. Com isso, o produto ganhou um grande espaço e hoje quase todo agricultor tem seu plantio de caju. Durante os meses de julho a outubro, épocas da colheita do caju, são exportadas várias carradas de caju e castanha para os Estados de Pernambuco, Bahia, Paraíba e Ceará. “Assim, como o álcool tornou-se viável também como matéria-prima da indústria química, o possibilitou sua maior oferta no mercado interno e para exportação” (FURTADO, 1999, p. 211).

Segundo o depoimento do agricultor José Aldi de Lima (2013):

Um das maiores dificuldades em trabalhar na agricultura tradicional, era a falta de máquinas para facilitar o trabalho dos agricultores, como também as condições climáticas em que está inserido o município de Santo Antonio de Lisboa, as chuvas são escassas, não tem período certo e os agricultores vivem de incertezas, trabalhando na agricultura sem poder prever ou saber qual será o resultado da produção, pois não depende apenas do agricultor.

2.3.1 Comercialização da Castanha do Caju

Na década de 1980, a castanha de caju, atividade econômica cultivada no município de Santo Antônio de Lisboa-PI era comercializada em sua maior parte por Pedro Vicente da Silva e por José Lopes da Silva, sendo exportado para Fortaleza-CE, e por atravessadores que exportavam a castanha de caju para os estados de Sergipe, Rio Grande do Norte e Ceará.

Segundo o depoimento do comerciante Francisco Silva Carvalho (2013)⁸ a castanha do caju comum, no início da década de 1990 tinha um maior valor comercial, e maior aceitação no mercado. No final da década de 1990, o município de Santo Antonio de Lisboa, já começa a cultivar o caju precoce, e segundo o mesmo, até aquele período a castanha do caju precoce apresentava menor valor comercial em relação à castanha do caju comum ou gigante.

A partir do ano 2000, a maior parte da população lisboense passou a investir no cultivo do caju precoce por apresentar produção em menos tempo que o caju comum. Com o aumento do cultivo do caju precoce e a forma como é tratada, atualmente em 2013, segundo o relato do comerciante Francisco Silva Carvalho (2013), a castanha do caju precoce passa a ter maior valor comercial no mercado, e que em 2011, foi o ano de maior produção de castanha e de maior valor, sendo comprada a três reais o quilo. Atualmente em 2013, o valor comercial da castanha chega a R\$1,60 (um real e sessenta centavos) o quilo chegando a dois, reais a castanha verde. A diferença é que a castanha seca é colhida após a produção do fruto, ou seja, a colheita é realizada durante um determinado tempo no período da safra (colheita, produção). Já a castanha comercializada quando verde apresenta maior valor comercial, ou seja, o caju é comercializado diretamente para as fábricas no município de Santo Antonio de Lisboa, apresentando uma técnica de trabalho que além de um total aproveitamento do caju que vem diretamente da roça, a castanha também passa por um melhor tratamento, um cuidado que valoriza a castanha por estar verde e sendo mais bem aproveitada nas fábricas de beneficiamento da castanha.

A cajucultura na cidade de Santo Antonio de Lisboa-PI, além do capital que circula com a produção e comercialização da castanha de caju na região, de acordo com o relato do comerciante Francisco Silva Carvalho (2013), possibilita a geração de empregos temporários a muitas famílias, que durante certo período trabalham nos armazéns selecionando e classificando a castanha. Os comerciantes da castanha de caju além do comércio local

⁸Francisco Silva Carvalho, 49 anos, Agricultor, Pecuarista e Comerciante.

exportam para outras cidades próximas, como também importam esse produto do estado do Maranhão.

Nesse sentido, o comerciante Silva Carvalho (2013) destaca que atualmente em 2012 e 2013, não houve produção de castanha de caju no município de Santo Antonio de Lisboa, devido à falta de chuva. No entanto, não faltou castanha no comércio. Sendo que a castanha era comprada no estado do Maranhão chegando a Santo Antônio de Lisboa-PI para a seleção quanto à sua qualidade como de primeira ou de segunda. E em seguida sendo revendida para as fábricas em outros estados como: Sergipe, Rio Grande do Norte e Ceará. Por isso a maior parte das estatísticas não apresenta o Piauí como grande produtor de caju. Atualmente os maiores comerciantes da castanha de caju no município de Santo Antonio de Lisboa são: José Nilton da Silva, Francisco Silva Carvalho e Cipriano Paulo de Sousa.

2.3.2 Surgimento das Associações

Segundo o agricultor José Aldi de Lima (2013), no ano de 1994, foi criado na cidade de Santo Antonio de Lisboa, a primeira associação, sendo a ACPPC (Associação Comunitária dos Pequenos Produtores de Caju), localizada na sede e outra no bairro Acampamento (zona urbana da cidade). Foi a partir dessas associações que o pequeno agricultor passou a ter acesso aos incentivos dos bancos. Com essa abertura, o pequeno agricultor sentiu-se motivado a investir no cultivo dessa nova atividade econômica que estava sendo implantada no município e que apresentava nova perspectiva de crescimento econômico, político e social a vida das famílias de Santo Antonio de Lisboa. Através de financiamentos as associações receberam equipamentos tecnológicos como: o prédio com galpão, poço tubular, trator implementar, equipamento para apicultura e equipamento da agroindústria para a fabricação da cajuína. Em relação a cajucultura o agricultor José Aldi de Lima explica em depoimento que:

A falta de emprego em nosso município e ao mesmo tempo um grande desperdício de matéria-prima. Temos uma boa malha viária, pois o nosso município é cortado pela BR 020 e 316, estamos relativamente próximo dos grandes centros consumidores do Nordeste. Os associados têm larga experiência na exploração de caju, feijão e alguns em apicultura (LIMA, 2013).

Segundo o agricultor José Aldi de Lima (2013), os empregos gerenciados pela cajucultura possibilitam a população lisboense, melhores condições de vida, não só em troca do capital, mas em moradia, educação e melhor convívio social. O município apresenta perspectiva de crescimento atribuindo principalmente o cultivo do caju, essa atividade o fator

que mais contribui para o desenvolvimento econômico e social do município de Santo Antônio de Lisboa. Sendo que o processo de habitação das famílias apresenta melhor qualidade a cada dia.

Ainda segundo o agricultor José Aldi de Lima (2013), os governos estadual e municipal já oferecem suporte de água, energia e estradas a muitas localidades a praticar a cajucultura, como também, projetos de incentivo aos agricultores estão mais acessivos a contribuir com essa atividade socioeconômica. Não só os agricultores praticam a agricultura, a maior parte da população inclusive os comerciantes e empresários integram-se a essa atividade. Além dos empregos do campo, dos armazéns que trabalham com a castanha, as fábricas que necessitam de mão-de-obra, o município sente a diferença quando se circula o capital resultado da cajucultura. Ressalta-se que a maior parte dos produtores de caju por mais simples que seja possui seu automóvel a transportar sua produção da propriedade ao comércio. Sendo que a localização da cidade é de fácil acesso as propriedades e as cidades vizinhas, sendo localizada ao lado da BR 020, estrada que interliga o Nordeste ao Centro-Oeste.

2.3.3 A Apicultura como desdobramento da Cajucultura

A apicultura surgiu como atividade econômica a partir de 1994, no município de Santo Antônio de Lisboa, quando 15 membros que participavam da Associação Comunitária dos Pequenos Produtores de Caju (ACPPC), foram contemplados com treinamentos técnicos e com incentivos financeiros concedidos pelo Banco do Nordeste, em um dos departamentos do prédio da Associação da Cajumel, era equipado e utilizados na colheita e armazenamento do mel. Segundo o depoimento do apicultor Ayrton Lima (2014), cada membro associado recebeu 50 caixas para iniciar o criatório de abelhas, e quando as chuvas eram anualmente satisfatórias, a produção de mel acontecia durante o ano inteiro, chegando a ser coletado até treze vezes ao ano, sendo comercializada a maior parte na cidade de Picos. Uma das dificuldades enfrentadas pelos membros de Cajumel foi não conseguirem o sifra (rótulo) para rotular o mel. Entretanto, a produção sempre teve boa aceitação no mercado tanto o interno quanto externo e o ano de maior produção foi o ano de 2004, associado ao elevado índice de chuva na região. A lata de mel de 25 kg atingiu R\$175 reais, o maior valor comercial do mel no município de Santo Antonio de Lisboa, atualmente (março de 2014) a lata de mel está sendo vendida por 170 reais no mercado. A região é considerada adequada ao

desenvolvimento de apicultura. Tradicionalmente ela já era exercida sem muito conhecimento pelos moradores do município, como afirma em depoimento a apicultrice Vilzeni Almeida⁹:

As maiores dificuldades em trabalhar na apicultura é a falta de terra para criar as abelhas, as variações climáticas que não asseguram o resultado da produção, depois encontrar pessoas para ajudar a trabalhar nessa atividade. É muito produtiva, mas o trabalho é pesado, perigoso, exige muito cuidado e coragem para lidar com as abelhas, sendo que o apicultor tem que realizar a maior parte do trabalho praticamente só. (ALMEIDA, 2014).

Sendo que, a partir da década de 1975, chegaram a Picos os primeiros empresários no ramo da apicultura., sendo eles os representantes das empresas CAMPIL E WENZEL-INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Por isso Picos é conhecida como Capital do Mel, por comercializar a maior parte da produção de mel de toda região de Picos. Segundo Felipe Mendes (2003), a década de 1970 foi a época que o Governo Estadual criou o Programa Estadual de Apicultura, surgindo então, as primeiras associações de produtores de mel. O mel é muito útil nas indústrias alimentícias, farmacêutica e de cosméticos.

2.3.4 Cajuína

O início da fabricação da cajuína aconteceu no ano de 1999, a mesma era produzida por membros da associação. A produção foi realizada no prédio da Cajumel nos anos de 1999 a 2005, no período de safra do caju, de agosto a setembro, atualmente ela é fabricada durante o ano inteiro. Segundo o agricultor José Aldi de Lima (2013), a Associação Comunitária de Pequenos produtores de Caju-ACPPC, a qual participava do processo de fabricação da cajuína, a mesma era de boa qualidade e de muita aceitação no mercado, a cajuína era comercializada no comércio local de Santo Antonio de Lisboa, em Picos e divulgada em Teresina. Depois a cajuína passou a ser fabricada na localidade Bem-ti-vi, organização Aurino Guimarães e no bairro Acampamento, organização Adália Silva, além de fabricar cajuína, ela faz doces, licores e outras receitas derivadas do caju.

A cajuína é uma bebida elaborada a partir do suco de caju clarificado, por meio da adição de agentes como a gelatina, com a finalidade de precipitar os taninos para a sua floculação e posterior filtração. Em seguida, o suco clarificado é acondicionado em recipientes de vidro e submetido a um cozimento (banho-maria). É uma bebida não fermentada, não alcoólica, sem conservantes e sem adição de açúcares. É

⁹Vilzeni Almeida, 44 anos, agricultora, apicultrice e vereadora.

naturalmente doce e saborosa. Sua composição é de proteínas, cálcio, fósforo, ferro, vitamina C, efrutose. É produzida e consumida em alguns estados do Nordeste do Brasil, mas particularmente no Piauí. A cajuína também é cantada por Caetano Veloso (BRASIL, 2010).

Os agricultores passaram a praticar cajucultura em toda região, ocorrendo à valorização das terras e o fluxo migratório de famílias de outras regiões para o município de Santo Antonio de Lisboa. O município apresentou maior desenvolvimento tanto no espaço geográfico como na renda fiscal e no comércio local, sendo atraído por comerciantes que procuram investir em outros setores comerciais. Fábricas são instaladas no município para a produção de sucos, o qual tem bastante demanda no mercado de exportação.

Segundo o depoimento de Leontino do Nascimento Neto (2013), essa nova atividade cultural deu vida ao município de Santo Antonio de Lisboa, surgiu uma nova cultura, gerou empregos, aumentou a renda do município, trouxe o progresso, impulsionou a imigração aumentando a mão-de-obra, chegaram as fábricas. Através das associações foi instalada na localidade Bem-te-vi, Santo Antonio de Lisboa a primeira fábrica, a COOFRUP, em 1998, para a fabricação de suco e beneficiar a castanha de caju. No mesmo período o empresário Juscelino Silveira da cidade de Jaicós-PI, instalou na mesma localidade a segunda fábrica a BOMSUCCESSO, para o beneficiamento de castanha e fabricação de suco de caju. Na mesma localidade também foi instalada a terceira fábrica de beneficiamento de castanha, a Agropastoril Santa Rosa, pertencente à Carleusa Santos, ex-prefeita da cidade de Francisco Santos-PI.

De acordo o depoimento de Leontino do Nascimento Neto (2013), devido ao insucesso da fábrica COOFRUP, esta vendida logo em seguida aos empresários Leontino Neto e Roberto Batista. Passando a se chamar Agroindústria Bentiviense LTDA. Sendo reinaugurada em 2003. Seu nome fantasia “Sucos Bem-ti-vi”, produzindo sucos de caju e mudas de caju precoce. Localizada na BR 316-km 336, povoado Bem-te-vi, Santo Antonio de Lisboa-PI. A mesma conta com filiais: primeira bairro Xique-Xique, Santo Antonio de Lisboa, segunda BR 020 km 46- Serra Azul, Monsenhor Hipólito-PI, terceira Rodovia do Algodão Distrito de Serragem Ocara - CE, quarta bairro Clovinor lagoa Nova, Rio Grande do Norte. Segundo Neto (2013), essa é a segunda rede empresarial na produção de suco de caju do Piauí.

A Sucos Bemtivi, fabrica o suco e vende o produto em forma de “Fracionamento”¹⁰, para os estados de João Pessoa - PB, Recife- PE, Sergipe e Bahia. Segundo o depoimento do empresário Leontino do Nascimento Neto (2013), o caju do município, é rico em ferro e vitamina C, extraído em blitz¹² a 13 (quantidade de açúcar) e teor de polpa 30 a 36. A Sucos Bemtivi atinge em média até 300 toneladas por dia, produzindo oito milhões de quilos kg por safra. O ano de 2013, a fábrica Sucos Bemtivi alcançou o maior índice de produção.

Nesse contexto podemos citar também a empresa “Guimarães Filhos CIA LTDA”, foi instalada em Santo Antonio de Lisboa, no bairro Xique-Xique, no ano de 2004, a fábrica sempre estabelece a quantidade de sucos a serem produzidos por ano, os primeiros anos teve melhor rendimento, devido ter menor concorrência. O proprietário Roberto Guimarães, após pesquisar várias regiões do Nordeste procurou a cidade de Santo Antonio de Lisboa-PI, pela qualidade do caju do município, a empresa contou com o apoio do prefeito municipal e de outros empresários. Segundo o engenheiro químico Dr. Eliel de Melo Nogueira, o suco do caju comum, possui maior quantidade de polpa do que o caju precoce, proporcionando melhor qualidade no suco, no entanto, o caju precoce do município de Santo Antonio de Lisboa também é muito bom.

A empresa tem como nome fantasia “Sucos Imbiara”. A mesma produz o suco, faz análise e finaliza todo processo de engarrafamento do suco, já exporta para o mercado ao ponto de ser consumido, com filial no Rio de Janeiro, a empresa exporta o suco para toda região Sul e Sudeste, com grande aceitação no mercado. O ano de maior produção foi de 2010, sendo o de 2013 de menor produção, por falta da produção de caju no município, ocasionado pela falta de chuva no período do inverno. Quando para de produzir a quantidade suco de caju almejado, a fábrica Sucos Imbiara, produz em outros períodos sucos de manga, maracujá, abacaxi e goiaba.

Segundo depoimento de Luis Cardoso de Carvalho (2013), a empresa Bonsucesso foi instalada na localidade Bem-te-vi, Santo Antônio de Lisboa, no ano de 1999, o primeiro ano de 1998 foi instalada em Teresina, após um ano chegou a região. Seu dono é Juscelino Silveira, empresário que veio da cidade de Jaicós-PI. Ao fabricar o suco, o produto é vendido

¹⁰Fracionamento- maneira pela qual é transportado em carreta pipa, tanque inox, o suco de caju, extraído nas fabricas, sendo conduzido a outras fabricas que irão finalizar a produção do suco de caju para ser vendido.

e transportado em carreta de tanque inox para o Juazeiro do Norte -CE, onde produz o refrigerante São Geraldo, João Pessoa - PB, Aracaju e Bahia, onde é beneficiado como suco, refrigerante e cajuína e depois exportado para outras regiões de Brasil. A sua produção atinge em média 60 toneladas por dia.

Em agosto de 2010, no bairro Acampamento, Santo Antonio de Lisboa, é instalada a fábrica de suco de caju FRUP LTDA, (Frutos do Piauí). A produção de suco é levada para Aracaju - SE para a fábrica FRUTEB (nome fantasia-SERIGY). Segundo o depoimento do gerente administrativo Nelson Santana, essa empresa tem cento e três anos de mercado. A empresa veio comercializar o caju de Santo Antonio de Lisboa, porque é uma região que propicia a produção de caju, mesmo de pequena escala. A empresa comercializa o caju do Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte, processando 50.000.000 milhões de quilos de caju.

O suco é comercializado por carreta pipa inox, sendo de 30.000 a 46.000 litros capacidade média de armazenamento. Chegando a fábrica (FRUTEB) em Sergipe, o suco passa por análise em laboratório, rigor de qualidade, passa por ante-cama, é congelado a cinco graus negativos durante três dias, depois passa pelo processo de engarrafamento e formulação. Sendo comercializado para todas as regiões do Brasil. O gerente administrativo Nelson Santana relatou que o ano de maior produção de suco de caju foi 2010, e que a quantidade de suco depende da média de chuva. Para isso a média de chuva deve ser de 600 mm por ano. No ano de 2013, a caixa de caju atingiu nos meses de maio e junho 34 reais e agosto 36 reais, sendo este o ano de maior valor comercial da caixa de caju, no município de Santo Antonio de Lisboa.

Segundo relato oral de Nelson Santana (2013), o comércio ainda é desestruturado. Motivo: falta de organização de associações para promover melhores condições de preços, tanto para os pequenos e grandes produtores, como também para as fábricas.

Por isso nós passamos por situações constrangedoras, das mãos de terceiros, há falta do poder executivo municipal, planejamento da Embrapa, EMATER e de órgãos para acompanhar os serviços tecnológicos e meteorológicos, de líderes no município para aglutinar associações sem vícios, viabilizando melhores condições para o produtor, melhor produtividade, qualidade e empregos (SANTANA, 2013).

No ano de 2010, outra fábrica foi instalada na localidade Bem-ti-vi, a PITIGARY, pertencente ao empresário Humberto Adriano. Segundo o empresário Leontino do Nascimento Neto (2013) é a fábrica de maior produção de suco de caju de todo Nordeste. No entanto, desde 2007 essa empresa já comprava caju no município.

No ano de 2003, no bairro Acampamento, zona urbana da cidade, foi inaugurada a fábrica KINNUTS, pertencente ao empresário D. Walter Pereira Soares, de início fabricou a cajuína, depois refrigerante de caju (guaraná) e suco de caju. Funcionou até 2011 quando foi vendida a empresários do estado do Paraná.

2.3.5 Eventos Culturais da Cajucultura e desenvolvimento econômico-social

Santo Antonio de Lisboa, conhecida como “Capital do Caju”, desde o ano de 2001, promove na praça pública Justino Batista, no início do mês de setembro a tradicional festa do caju. Na década de 1990, no período da safra do caju, agricultores já promoviam concurso para a escolha do maior caju cultivado no município. O evento atualmente acontece durante três dias: quinta-feira, sexta-feira e sábado e conta com a participação da população do município e cidades vizinhas. Com o apoio do poder administrativo, a festa do caju, é composta de banda de música ao vivo, folclore da região, as barracas expõem o artesanato, comidas típicas, resgate e apresentação de traços culturais da região. A cajucultura é considerada um grande evento em reconhecimento a influência do cultivo, produção e contribuição que essa atividade oferece a sociedade de Santo Antonio de Lisboa.

Segundo o depoimento do sindicalista José Ajailton Lima (2013), foi implantada em março de 1986, a EMATER, entidade governamental, fundada com a intenção de acompanhar e auxiliar o agricultor, sem muito sucesso, tudo fica a cargo do pequeno agricultor, que conta com seu esforço e coragem do homem de campo.

Segundo a agricultora Maria de Jesus Filha (2013), o crescimento do município de Santo Antônio de Lisboa, a partir da década de 80 esteve presente também na educação do povo lisboense. A educação oferece oportunidade de estudo a todas as classes sociais em várias localidades do município. A cajucultura possibilita a muitos pais de levar seus filhos a concluir curso de formação acadêmica e qualificação para o mercado de trabalho em outras cidades e estados. Desse modo, observa-se quanto a cidade de Santo Antônio de Lisboa se destaca na região com o cultivo da cajucultura como fonte de renda a crescer o município e o povo lisboense.

De acordo com o empresário Leontino do Nascimento Neto (2013), o crescimento do comércio está relacionado em grande parte ao capital da cajucultura, pois em período de entre safra é sustentado pelo funcionário público, aposentados e os benefícios do governo que contempla algumas pessoas mais carentes. A cidade de Santo Antônio de Lisboa já desperta

boa concentração de comerciantes de outras localidades que estabelecem pontos comerciais, lojas, agências bancárias, como também o comércio ambulante de grandes e pequenos empresários de outras cidades, principalmente a cidade de Picos localizada a 35 km de Santo Antônio de Lisboa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com a análise do material selecionado para o estudo observa-se que a produção do caju se destaca dentre as principais atividades econômicas desenvolvidas na cidade de Santo Antônio de Lisboa-PI nas décadas de 1980, 1990 e 2000. Apesar de ter começado a se desenvolver no município na década de 1970.

A produção do caju no início foi incentivada para o cultivo do caju comum, o qual representava uma nova possibilidade de rentabilidade com uma visão de futuro promissor para as famílias lisboenses. Posteriormente, é que veio o desenvolvimento do cultivo do caju precoce por apresentar produção em menos tempo que o caju comum e com o tempo sua castanha passar a ter maior valor comercial no mercado.

Assim, pode ser citada dentre os fatores contribuintes para o destaque da cajucultura na economia lisboense o fato de que devido à circulação com a produção e comercialização da castanha de caju na região haver a possibilidade de uma maior geração de empregos para as famílias. Que apesar de início ser temporário sendo durante apenas o período de colheita, posteriormente passa a proporcionar com o advento das fábricas empregos durante todo o ano.

E também, quanto ao plantio do caju que antes era feito de maneira aleatória, sem nenhum planejamento para melhor aproveitamento do solo junto a outras atividades. Depois passa a ser acompanhada de apoio tecnológico desde o plantio das mudas ao preparo das terras. Em que acontece todo processo de plantação, adubação, cuidado com as pragas e um verdadeiro conhecimento sobre a genética do caju que está sendo trabalhada. Sendo pensada tanto no período de estação chuvosa quanto ao de seca.

Desse modo, ocorreram grandes transformações sociais, dentre elas o surgimento de associações. Podendo ser citada em 1994 a primeira associação - ACPPC (Associação Comunitária dos Pequenos Produtores de Caju), que a partir dessas associações o pequeno agricultor sentiu-se motivado a investir no cultivo dessa nova atividade econômica que estava sendo implantada no município e que apresentava nova perspectiva de crescimento econômico, político e social a vida das famílias de Santo Antônio de Lisboa. A qual começa a produzir a cajuína. E depois não só a ACPPC, como também a fábrica Sucos Bemtivi e KINUTS.

Nessa perspectiva, com o passar do tempo surgiu mais fábricas introduzindo agora a produção do suco de caju, tais como Bomsucesso, Sucos Imbiara, FRUP LTDA, Potigary. As quais contribuem para maior geração de emprego e melhor desenvolvimento econômico e social dos lisboenses.

De tal modo, que a cidade passou a promover no mês de setembro desde o ano 2001, a tradicional festa do caju. Onde há o concurso para a escolha do maior caju cultivado no município, bandas com músicas ao vivo, folclore da região em que são expostos nas barracas próximas ao mercado público e praça o artesanato, comidas típicas, resgate e apresentação de traços culturais.

Ao término deste trabalho acreditamos que esta pesquisa se constitui relevante pelo fato de preencher uma lacuna acadêmica sobre estudos econômico-sociais no interior do Piauí, com destaque a cidade de Santo Antonio de Lisboa. E também porque se constitui de suma importância para a sociedade lisboense por proporcionar uma compreensão da contribuição do processo histórico da principal atividade econômica que move os destinos da maioria dos moradores desta cidade.

REFERÊNCIAS

FONTES ORAIS

ALMEIDA, Vilzeni, Depoimento concedido a Ivanete Almeida-SantoAntonio de Lisboa,23 Março 2014.

BATISTA, Francisco Renan Almeida, Depoimento concedido a Ivanete Almeida - Santo Antonio de Lisboa, 09 Setembro 2013.

CARVALHO, Francisco Silva, Depoimento concedido a Ivanete Almeida-SantoAntonio de Lisboa,11 Setembro 2013.

CARVALHO, Luís Cardoso, Depoimento concedido a Ivanete Almeida- Santo Antonio de Lisboa, 24 Outubro 2013.

CARVALHO, Salvador J. de. Depoimento concedido a Ivanete Almeida - Santo Antonio de Lisboa, 19 Julho 2013.

FILHA, Maria de Jesus.Depoimento concedido a Ivanete Almeida - Santo Antonio de Lisboa, 14 Outubro 2013.

LIMA, Dalva In: Diagnóstico participativo local. Santo Antônio de Lisboa-Piauí- abril/2003.

LIMA, Jose Aldir. Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antônio de Lisboa, 30 de Janeiro de 2013.

LIMA, José Ajailton. Depoimento concedido a Ivanete Almeida - Santo Antonio de Lisboa, 11 Janeiro 2013.

LIMA, Ayrton Rodrigues, Depoimento concedido a Ivanete Almeida - Santo Antonio de Lisboa, 17 Março 2014.

NETO, Leontino do Nascimento, Depoimento concedido a Ivanete Almeida- Santo Antonio de Lisboa,24 Novembro 2013.

NOGUEIRA, Eliel de Melo, Depoimento concedido a Ivanete Almeida - Santo Antonio de Lisboa, 23 Outubro 2013.

NAZARO, Serafina, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 18 Junho 2014.

PAES, Hugo Rogério, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 15 Novembro 2013.

SANTANA, Nelson, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 17 Outubro 2013.

SILVA, Marli, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 19 Junho 2014.

SANTOS, Antonio Ernani, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 23 Março 2014.

SOBRINHO, José, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 20 Junho 0214.

SOUSA, Cícero Miguel de, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 18 Junho 2014.

SOUSA, Francisca Ione, Depoimento concedida a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 19 Agosto 2012.

VIEIRA, Oziel, Depoimento concedido a Ivanete Almeida – Santo Antonio de Lisboa, 19 Março 2014.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL, Fundação Banco do. **Os frutos sociais do caju**. Org. Jeter Gomes. São Paulo: Todos os Bichos, 2010, p. 23.

BRITO, Nilvon Batista. **História do Rodeador**. Rio de Janeiro: Ed. Usinas de Letras, 2009.

DELGADO, Lucilia de Almeida Neves. **História oral – memória, tempo, identidades** / Lucilia de Almeida Neves Delgado. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DIAGNÓSTICO PARTICIPATIVO LOCAL. **Santo Antônio de Lisboa-Piauí**. Abril-2003.

FURTADO, Milton Braga. **Síntese da economia Brasileira**: Editora LTC, 7º edição, São Paulo, Setembro de 1997.

FREITAS, Sônia Maria de. **História oral**: possibilidades e procedimentos / Sônia Maria de Freitas. – São Paulo: Humanitas / FFLCH / USP : Imprensa Oficial do Estado, 2002.

LIMA, Joedison. **A Seca do Início da Década de 1980 no Município de Santo Antonio de Lisboa e o Impacto Econômico e Social**. Monografia, 2011.

MENDES, Felipe. **Economia e desenvolvimento do Piauí**: Teresina – 2003.

IBGE (2010). Disponível em: <www.censo.ibge.gov.br>. >. Acessado em: 20 de jan. 2014.

QUEIRÓZ, Teresinha. **A importância da Borracha na Economia do Piauí: 1990-1920**. Editora da Universidade Federal do Piauí. Academia Piauiense de Letras, 1994.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral** / Paul Thompson; tradução Lólio Lourenço de Oliveira. - Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.



TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DIGITAL NA BIBLIOTECA
"JOSÉ ALBANO DE MACEDO"

Identificação do Tipo de Documento

- () Tese
() Dissertação
(X) Monografia
() Artigo

Eu, Ronete Natildes de Almeida,
autorizo com base na Lei Federal nº 9.610 de 19 de Fevereiro de 1998 e na Lei nº 10.973 de
02 de dezembro de 2004, a biblioteca da Universidade Federal do Piauí a divulgar,
gratuitamente, sem ressarcimento de direitos autorais, o texto integral da publicação
Economia e Sociedade: Desenvolvimento Econômico
e Social na Cidade de St. Cnti. de Lisboa-Py Nos Dec. 1980 a 2000
de minha autoria, em formato PDF, para fins de leitura e/ou impressão, pela internet a título
de divulgação da produção científica gerada pela Universidade.

Picos-PI 22 de dezenho de 2017.

Ronete Natildes de Almeida
Assinatura

Assinatura