26º ENANCIB
Encontro Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Ciência da Informação
A Amazônia na sociedade global em rede: assimetrias e potencialidades informacionais, tecnológicas e ambientais
Belém, Pará, 09 a 13 de novembro de 2026
Universidade Federal do Pará

ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO
ISSN 2177-3688

GT 10 – Informação e Memória

VINHO DE CAJU: MEMÓRIA E DECOLONIALIDADE NA TRAJETÓRIA DA FÁBRICA TITO & SILVA

CAJU WINE: *MEMORY AND DECOLONIALITY IN THE TRAJECTORY OF THE TITO & SILVA FACTORY*

Dan Oliveira de Melo – Universidade Federal da Paraíba /(UFPB)
Priscilla Gomes de Araújo – Universidade Federal de Pernambuco /(UFPE) / Universidade Federal da Paraíba /(UFPB)
Gisele Rocha Cortês – Universidade Federal da Paraíba /(UFPB)
Carlos Xavier de Azevedo Netto – Universidade Federal da Paraíba /(UFPB)
Gracy Kelli Martins – Universidade Federal do Cariri /(UFCA) / Universidade Federal da Paraíba /(UFPB)

Modalidade: Trabalho Completo

Resumo: Este artigo analisa a trajetória da Fábrica de vinhos Tito & Silva, em João Pessoa (PB), como um estudo de caso das tensões entre saberes tradicionais e lógicas de mercado no Brasil. A produção do vinho de caju é examinada sob a memória social e da teoria decolonial, argumentando que esse "saber fazer" representa uma resistência técnica e cultural frente ao silenciamento imposto por estruturas de poder eurocêntricas. Argumenta-se que a trajetória da fábrica expõe a "colonialidade do poder", que historicamente marginalizou bebidas fermentadas nativas, como o *cajun-cauim* de origem indígena, em favor de um padrão que elegeu a uva como referência única de qualidade e valor. O trabalho discute como o fechamento da fábrica, influenciado por fatores econômicos e por uma legislação que impõe tributos e padrões desvantajosos aos produtos derivados do caju, reflete a persistência de uma estrutura colonial que promove o epistemicídio de tecnologias locais. Por fim, o artigo busca resgatar o protagonismo social, especialmente das comunidades tradicionais e suas heranças, na manutenção desses saberes alimentares e propõe uma reflexão sobre soberania alimentar e decolonialidade do paladar.
Palavras-chave: vinho de caju; memória; decolonialidade; cultura alimentar.

Abstract: This article analyzes the trajectory of the Tito & Silva Wine Factory in João Pessoa (PB) as a case study of the tensions between traditional know-how and market logics in Brazil. Cashew wine production is examined through the lenses of social memory and decolonial theory, arguing that this "saber-fazer" represents technical and cultural resistance against the silencing imposed by Eurocentric power structures. It is argued that the factory's history exposes the "coloniality of power," which has historically marginalized native fermented beverages, such as indigenous *cajun-cauim*, in favor of a standard that established grapes as the sole reference for quality and value. The study discusses how the factory's closure influenced by economic factors and legislation imposing disadvantageous taxes and standards on cashew-derived products, reflects the persistence of a colonial structure that promotes the epistemicide of local technologies. Finally, the article seeks to reclaim social agency (protagonism), especially of traditional communities and their heritage, in the maintenance of these food knowledges, proposing a reflection on food sovereignty and the decoloniality of taste.
Keywords: caju wine; memory; decoloniality; food culture.

1 INTRODUÇÃO

"Ela virá no verão
Com as chuvas de cajus"
(Alceu Valença, Chuvas de Caju, 1985).

A história da Fábrica de Vinhos Tito & Silva, Patrimônio da cidade de João Pessoa na Paraíba, produtora de diversas bebidas, dentre elas, vinhos de frutas, vinhos de uva, genebra e aguardentes (Costa *et al.*, 2018), é mais do que o registro de um empreendimento comercial; é um capítulo das tensões culturais, econômicas e epistemológicas que marcam a identidade brasileira. Ao produzir o vinho de caju, a fábrica não apenas transformava um fruto nativo em uma bebida comercial, mas também se inseria em uma longa e rica tradição de bebidas fermentadas desenvolvidas pelos povos originários do Brasil (Gurian, 2023) como o *caju-cauim* descritos em relatos coloniais (Fernandes, 2004). Essa produção representava a resistência de uma tecnologia nativa que sobreviveu à transição para a lógica industrial, preservando processos identitários da cultura regional que hoje lutam contra o apagamento e o esquecimento (Carneiro, 2020; Verri, 2012), algo que talvez, nem Tito Henrique da Silva[1] tivesse esse entendimento na época.

A própria noção de vinho é aqui um campo em disputa. A legislação brasileira, por exemplo, define vinho como a bebida obtida exclusivamente pela fermentação alcoólica de uva madura e fresca (Brasil, 1988). Qualquer produto similar, de outra fruta, como o caju, deve

[1] Tito Henrique da Silva - jornalista paraibano, pioneiro na produção de vinhos no Nordeste brasileiro - Fundador da Fábrica de Vinhos Tito & Silva (Cantarelli, 2023).

ser legalmente classificado como fermentado de fruta. Essa distinção normativa não é meramente técnica. Ela reflete e reforça a colonialidade do poder (Quijano, 2005), que estabelece um padrão eurocêntrico até mesmo para a nomenclatura das bebidas, deslegitimando a tradição local que há séculos denomina essas preparações como vinhos. A valorização do vinho de caju e de outras bebidas fermentadas, como o cauim[2] e o mocororó[3], é um ato que desafia essa hegemonia e resgata a soberania alimentar e epistêmica dos saberes tradicionais (Fernandes, 2004).

Nesse contexto, as mulheres indígenas, como guardiãs históricas do conhecimento sobre o preparo da mandioca e de outras bebidas fermentadas (Abbate, Albuquerque, 2024), emergem como detentoras e transmissoras dos saberes tradicionais. O processo colonial tornou invisível esse protagonismo social que elas exerciam, utilizando o silenciamento como um dispositivo de promoção do esquecimento (Nascimento, Zimmermann, 2025). As mulheres indígenas eram as agentes centrais desse saber-fazer, mas a lógica colonial deslegitimou esses conhecimentos e impôs novas estruturas de produção que lhes negaram o reconhecimento, apagando sua agência de memória e as colocando em uma posição de subalternidade (Fernandes, 2004), referendando a colonialidade do gênero (Lugones, 2020). Esse apagamento integra uma política de esquecimento que funciona como mecanismo de controle social (Rosa, Barizon Filho, Santos, 2021) e interdição do indizível (Verri, 2012).

A trajetória da Fábrica Tito Silva expõe a fragilidade da produção local diante de um poder assimétrico e de uma memória frequentemente subordinada ao princípio de perda (Candau, 2012). Fatores como o aumento punitivo de impostos sobre a bebida (46% para o vinho de caju contra 10% para o de uva) e a queda na produção da matéria-prima regional causada pela destruição de cajuais para expansão urbana e produção de carvão que foram determinantes para o fechamento da unidade em 1984 (Costa *et al*., 2018; Sphan, 1981). Tais eventos refletem a persistência de estruturas que privilegiam modelos de inspiração europeia, reforçando a diferença colonial (Walsh, 2019). Silva (2012) cita que o tombamento da fábrica como tecnologia patrimonial buscou salvaguardar não apenas o edifício, mas o processo

[2] Do tupi, *kaûĩ* é uma bebida alcoólica tradicional dos povos indígenas do Brasil desde tempos pré-colombianos. Ainda é feito hoje em reservas indígenas da América do Sul. O cauim é feito através da fermentação alcoólica da mandioca ou do milho, às vezes misturados com sucos de fruta (Monteleone, 2019).

[3] Bebida fermentada tradicionalmente feita a partir do suco do caju, muito apreciada pelos povos indígenas do Ceará, como os Tremembé e Jenipapo-Kanindé (Santos; Lima; Morais; Ferreira, 2020).

industrial e o saber original ali desenvolvido contra o descarte informacional[4] imposto pelo mercado.

Este trabalho busca analisar como a história da fábrica Tito & Silva e seu vinho de caju funcionam como atos de memória cultural que revelam, preservam e, ao mesmo tempo, denunciam os conflitos da colonialidade. Ao fazer isso, não apenas documentamos a história de um produto paraibano, mas também nos engajamos em um diálogo crítico sobre identidade, poder e a necessidade de decolonizar nossos saberes e paladares. O método empregado é o estudo de caso, de natureza qualitativa, com abordagem histórico-documental e bibliográfica. A pesquisa vem sendo desenvolvida desde março de 2025 e articulou referenciais teóricos as fontes primárias: materiais iconográficos, acervos do SPHAN (1981), IPHAN (2024a), do IPHAEP ([ca.1982]) para interpretar o fenômeno da memória como uma ferramenta de re-existência frente ao esquecimento.

2 A COLONIALIDADE DO PODER, DO SABER E DO SABOR

A análise da trajetória do vinho de caju é indissociável de uma compreensão crítica do processo colonial e de seus legados. A própria legislação brasileira sobre bebidas é um reflexo dessa colonialidade. A Lei nº 7.678, de 1988 (Brasil, 1988), e o Decreto nº 8.198, de 2014, definem o vinho como produto exclusivo da uva. Bebidas como a de caju são classificadas como fermentado de fruta, uma designação técnica que, na prática, retira o status cultural e comercial que a palavra vinho carrega, perpetuando a hegemonia do modelo europeu.

O sociólogo peruano Aníbal Quijano (2005) desenvolve o conceito de colonialidade do poder para explicar como a formação da América, a partir de 1492, instaurou um novo padrão de poder mundial. Esse padrão não se baseou apenas na dominação política e econômica, mas fundamentalmente na imposição de uma classificação racial/étnica da população mundial e na articulação de todas as formas de trabalho em torno do eixo capital-mercado.

Segundo Quijano (2005), essa estrutura estabeleceu o eurocentrismo como a perspectiva hegemônica de conhecimento, validando apenas os saberes, as práticas e os produtos europeus como universais e modernos. Tudo o que era não-europeu foi relegado à categoria de primitivo, tradicional e, portanto, inferior.

[4] O termo "descarte informacional" é um conceito da Ciência da Informação discutido por Rosa, Barizon Filho e Santos (2021). Eles baseiam-se em Catoira (1996) para argumentar que o esquecimento pode agir como um mecanismo de descarte informacional, lesionando a formação da identidade coletiva.

A própria noção de vinho, universalizada como uma bebida fermentada exclusivamente de uvas, é um outro exemplo nítido desse processo. As inúmeras bebidas fermentadas produzidas pelos povos indígenas a partir de frutos nativos como caju, abacaxi, milho e mandioca foram classificadas como subalternas, vinhos de selvagens (Cascudo, 2011; Gurian, 2023), desprovidas do status cultural e comercial atribuído à bebida europeia.

Quando observamos os aspectos que envolvem as mulheres nestes processos, recorremos a Maria Lugones (2020). A autora afirma que a colonialidade é um fenômeno amplo que atua como um dos eixos do sistema de poder, percorre a produção do conhecimento e atravessa o controle do sexo, da autoridade coletiva, do trabalho e a subjetividade/intersubjetividade. “Ou seja, toda forma de controle do sexo, da subjetividade, da autoridade e do trabalho existe em conexão com a colonialidade” (Lugones, 2020, p. 57).

Ao invadirem futuro solo brasileiro, os europeus depararam-se com sociedades nativas que possuíam não apenas bebidas próprias, mas uma relação com a embriaguez completamente distinta da sua. Esta diferença foi considerada uma ameaça ao projeto colonial, e parte dos esforços europeus foi direcionada à extinção dessas práticas. Reprimir a alteração de consciência desses povos integrava, assim, um discurso mais amplo que justificava o domínio europeu (Fernandes, 2004).

Essa hierarquia epistêmica se estende ao paladar, instaurando uma “colonialidade do sabor” que opera como um desdobramento da colonialidade do poder, classificando alimentos e experiências sensoriais sob padrões eurocêntricos de valor (Quijano, 2005). O caju (*Anacardium occidentale L.*), fruto nativo do Nordeste brasileiro, exemplifica essa dinâmica, pois, antes da invasão europeia, os povos de Pindorama mantinham uma relação de biointeração integrada ao seu ser e ao seu complexo sistema de saber, no qual o fruto possuía dimensões alimentares e ritualísticas vitais (Costa *et al*., 2018). A chegada dos colonizadores, no entanto, reconfigurou essa relação ao priorizar a castanha para o mercado mundial (Faria; Fonseca; Oliveira; Bastos, 2018), refletindo a lógica de controle dos recursos e do trabalho que caracteriza a colonialidade do poder (Quijano, 2005).

Enquanto o pedúnculo de caju, base do vinho tropical, era relegado a um status secundário, manifestava-se o epistemicídio próprio da colonialidade do saber, que deslegitima e desqualifica tecnologias alimentares e modos de vida nativos em favor de mercadorias globais (D’Almeida, Silva, Campos, 2023). Catherine Walsh (2019) define essa estrutura como

diferença colonial: uma matriz de poder que subalterniza povos e seus conhecimentos, afetando profundamente a subjetividade e a própria colonialidade do ser ao negar a humanidade de suas práticas tradicionais.

A história da fábrica Tito Silva & Cia., portanto, pode ser lida como uma tentativa de resistir a essa subalternização, buscando legitimar, mesmo que não intencional, de um saber-fazer enraizado no território frente ao silenciamento e ao esquecimento impostos pela matriz colonial (Verri, 2012; Rosa, Barizon Filho, Santos, 2021). Ao tentar inserir um produto de origem ancestral em um mercado moldado por valores eurocêntricos e legislações tributárias restritivas que puniam o vinho de caju e valorizava o vinho de uva, a trajetória da fábrica expõe as tensões entre a busca pela soberania alimentar e a persistência de um paladar colonizado (Costa *et al*., 2018; Walsh, 2019). O fechamento da fábrica e a tributação sobre o vinho de caju representam a atuação da colonialidade sobre os mecanismos da memória cultural (Assmann, 2011). Quando uma tecnologia nativa é marginalizada, interrompe-se a transmissão intergeracional dessa memória, promovendo um "descarte informacional" que afeta diretamente a identidade coletiva.

3 A FÁBRICA COMO REGISTRO DE INFORMAÇÃO E MEMÓRIA

A Ciência da Informação oferece ferramentas conceituais para entender como os saberes sobre o vinho de caju foram transformados e cristalizados em registros de valor patrimonial. O patrimônio cultural, nesse contexto, deve ser compreendido como um documento-monumento (Le Goff, 1996), ou seja, um produto das relações de força da sociedade que o fabricou e o selecionou para a posteridade.

Nos estudos de memória, o saber-fazer do vinho de caju é um repositório da memória cultural (Asmann, 2011). Esse saber se objetiva em rituais, práticas corporificadas e suportes que atravessam gerações. Quijano (2005) diz que a Colonialidade do Poder atua deslegitimando esses saberes nativos, enquanto a materialização dos mesmos funciona como um dispositivo de resistência informacional. Tito Silva, intencionalmente ou não, fixou em um suporte material uma memória cultural que corria risco de apagamento.

A Fábrica Tito Silva & Cia., fundada em 1892 na Rua da Areia, em João Pessoa (PB), não apenas produzia bebidas, mas operava um suporte da fixação de memória cultural. Ao industrializar o fermentado de caju e estampar rótulos comerciais, a empresa documentou e

deu materialidade a um conhecimento oral e ancestral, transformando-o em um patrimônio informacional: o produto engarrafado, com rótulos como "Restaurador" e "Lágrima Celeste" (Figura 1) (Cantarelli, 2023).

Figura 1 – Rótulo de vinho de caju “Lágrima Celeste”



Fonte: acervo Pessoal (2025).

Esse processo, contudo, descontextualizou a bebida de suas dimensões rituais originárias (Albuquerque, 2012) e ofuscou o protagonismo social das mulheres indígenas, as verdadeiras guardiãs desse conhecimento técnico (Abbate; Albuquerque, 2024), evidenciando como a colonialidade do saber atua no apagamento de agências que não se enquadram na lógica eurocêntrica (D’Almeida, Silva, Campos, 2023).

O prédio da fábrica, suas máquinas remanescentes e seus rótulos funcionam como suportes de informação. Segundo Azevedo Netto (2007), esses suportes de informação trazem consigo a historicidade necessária para o reconhecimento de identidades culturais. O objeto patrimonial não é um dado naturalizado ou neutro, mas uma construção representacional que disputa sentidos e valores no presente (Gonçalves, 2009; Silva, 2012).

A "voz" desses objetos, ou o seu "rumor" (Azevedo Netto; Loureiro; Loureiro, 2013), revela as tensões entre o desejo de preservação e o princípio de perda que caracteriza a memória social, em que o esquecimento é frequentemente utilizado como recurso para a ocultação de informações indesejadas pelas estruturas de poder (Candau, 2012; Verri, 2012). O patrimônio, enquanto registro, é, portanto, um campo de litígios onde grupos sociais lutam para legitimar suas formas particulares de organização e existência (Silva, 2012).

Sob uma perspectiva colonial, a história da Fábrica de Vinhos Tito & Silva & Cia expõe a hierarquia imposta sobre o que deve ser considerado patrimônio nacional. Segundo Vitória Almeida (2025), *patrimonium* é uma palavra surgida na sociedade romana antiga, caracterizada pelo domínio (jurídico-político) das propriedades pelos homens. Para a autora, etimologicamente, a palavra carrega como significado “aquilo que pertence ao pai”, ou seja, para as mulheres, o mesmo pertencimento não era validado. Dessa forma, o conhecimento técnico e tradicional das mulheres detentoras desses saberes, era ofuscado pela materialidade estrutural pertencente aos homens.

Historicamente, as políticas de preservação patrimonial no Brasil privilegiaram a "pedra e cal", focando em edifícios e obras de arte vinculados à herança luso-brasileira e católica (Fonseca, 2009). O ato de tombamento da fábrica, em 1984, representou uma tentativa de ruptura nas práticas tradicionais de preservação ao buscar salvaguardar o que se denominou “tecnologia patrimonial” (Silva, 2012). Esse conceito deslocava o interesse da mera materialidade do edifício para o reconhecimento de um saber-fazer vivo e enraizado no território, elevando o processo industrial de fabricação do vinho de caju ao status de monumento nacional.

No entanto, esse esforço institucional de valorização decolonial chocou-se com a colonialidade do poder, materializada em uma política fiscal discriminatória que impunha encargos tributários muito mais pesados ao fermentado nativo do que ao vinho de uva (Silva, 2012). Essa assimetria normativa revela a persistência da diferença colonial, uma matriz de poder que subalterniza conhecimentos e modos de vida locais frente a padrões de referência eurocêntricos, condenando tecnologias ancestrais à inviabilidade econômica e ao apagamento da memória social. Portanto, o sufocamento financeiro da fábrica reflete como o sistema de poder atua para converter o saber tradicional em algo obsoleto, forçando o seu desaparecimento em favor de modelos de consumo globais (SPHAN, 1981; Silva, 2012; Walsh, 2019).

Além da colonialidade do poder, também se insere nessas relações a colonialidade de gênero (Lugones, 2020), que de certa forma, o gênero foi deixado de fora nas análises da colonialidade do poder. No entanto, para Maria Lugones (2020), não se trata de eleger uma prioridade entre raça ou gênero nos estudos decoloniais, mas trazer as reflexões dos entrecruzamentos no processo de constituição da Modernidade/Colonialidade, ou seja,

envolve questões ligadas a interseccionalidade, a intersexualidade e os povos tradicionais no capitalismo eurocentrado, gerando impacto estrutural nas sociedades colonizadas, que garantiu inferioridade para as mulheres nessas sociedades.

A trajetória da fábrica torna-se um exemplo da disputa entre a memória oficial, aquela institucionalizada pelo Estado para forjar uma identidade nacional coesa (Silva, 2012), e as memórias subterrâneas, que abrigam os discursos silenciados e as vivências de grupos marginalizados (Pollak, 1989). O ato de tombamento, embora pretendesse consagrar o saber-fazer do vinho da fábrica, e dentre eles o de caju, coincidiu com o fechamento da fábrica, empurrando a prática viva para o silêncio. O patrimônio, despojado de sua função social e reduzido à materialidade do prédio degradado, corre o risco de se tornar "indizível", uma memória fragmentada e inacessível à consciência plena. Decolonizar esse patrimônio exige reconhecer as resistências dessas tecnologias originais, e as ancestrais, e resgatar a memória de grupos historicamente silenciados, transformando o registro informacional em uma ferramenta de re-existência e soberania cultural (Walsh, 2019).

4 GOSTO COMO CULTURA

> “Muitos dizem que o caju é a fruta mais brasileira de todas” (Mota, 2021, p. 30).

A comida é um elemento central de autorrepresentação cultural, e o gosto, longe de ser um dado meramente biológico, é uma construção social e histórica. Como argumenta Montanari (2008), a alimentação é um dos pilares fundamentais para a definição da identidade de um grupo, funcionando como um complexo sistema de comunicação no qual escolhas alimentares, técnicas de preparo e normas de consumo refletem valores e relações de força.

O vinho, por exemplo, demonstra como o paladar brasileiro foi culturalmente moldado para privilegiar referências eurocêntricas, ignorando que o país, com sua vasta biodiversidade, possui inúmeras frutas nativas com alto potencial fermentativo. São centenas de espécies, como jabuticaba, açaí, abacaxi, pitanga e uvaia, muitas delas utilizadas historicamente pelos povos originários na produção de bebidas fermentadas (Lorenzi, Lacerda, Bacher, 2015). O vinho de banana Pakova (*Musa spp*), por exemplo, era parte integrante de rituais indígenas, é

um testemunho de que a tradição de fermentados de frutas no Brasil é milenar, embora tenha sido submetida a um processo de epistemicídio e desvalorização cultural (Fernandes, 2004).

Nos primeiros contatos coloniais, a percepção europeia sobre as bebidas nativas não era necessariamente negativa, o que reforça o caráter construído da hegemonia da uva. Cronistas e viajantes dos séculos XVI e XVII frequentemente descreviam o vinho de caju com admiração, comparando sua qualidade favoravelmente aos padrões europeus. Fernandes (2004), em sua tese sobre o aprendizado etílico da colonização, resgata relatos como o do capuchinho francês Claude d'Abbeville, que descreveu o vinho de caju como "branco e excelente, forte como os vinhos regionais de França" e com a particularidade de melhorar com o envelhecimento. Essa percepção inicial positiva contrasta com a posterior marginalização legal e fiscal da bebida, evidenciando que a colonialidade do sabor não foi uma reação imediata a uma suposta inferioridade técnica, mas um dispositivo de controle e subalternização de conhecimentos locais em favor da lógica de mercado metropolitana (Gurian, 2023).

Nesse contexto, a cajuicultura se destaca como uma atividade econômica e culturalmente relevante, sobretudo no Nordeste brasileiro. O caju, nas palavras do antropólogo Raul Lody (2018), é um fruto que "representa a identidade brasileira, unindo tradição, sabor e sustento para muitas comunidades". Sua dualidade, o pseudofruto suculento e a castanha nutritiva, revela não apenas a riqueza da biodiversidade nacional, mas também a criatividade dos saberes tradicionais, que o transformam em derivados como a cajuína, a rapadura de caju e até mesmo o pouco conhecido vinho de caju (Faria; Fonseca; Oliveira; Bastos, 2018). Mais do que um alimento, o caju constitui um patrimônio com apelo afetivo e econômico cuja valorização desafia a colonialidade do sabor, revelando-se como um símbolo de resistência e reexistência frente aos padrões hegemônicos que moldam o paladar e a identidade, a brasileira neste caso (Walsh, 2019). Essa hierarquia sensorial é um desdobramento da colonialidade do poder, que classifica experiências estéticas e alimentares para reforçar a diferença colonial e a desumanização de modos de vida não-ocidentais (Quijano, 2005).

Explorar o potencial fermentativo das frutas nativas, como o caju, não é apenas uma questão gastronômica: trata-se de um ato político de decolonizar o paladar que implica no resgate da soberania alimentar. Reconhecer o caju e o seu vinho não como subprodutos, mas

como suportes de uma memória viva que contesta o esquecimento planejado pelas lógicas de mercado (Rosa, 2021). Essa reconstrução de referências de memórias e identidades reforça a importância de tratar as tecnologias tradicionais como patrimônio, garantindo que os saberes locais sejam protegidos contra o descarte informacional e econômico (Silva, 2012). Ao decolonizar nossos saberes e sabores, promovemos uma retomada histórica que coloca os povos produtores e seus frutos nativos como protagonistas de uma alimentação verdadeiramente brasileira e soberana.

5 CULTURA ALIMENTAR, SOBERANIA E RESISTÊNCIA

"Com avencas na caatinga
Alecrins no canavial
Licores na moringa
Um vinho tropical"
(Chico Buarque, Fado Tropical, 1973).

A história da fábrica Tito & Silva está fincada no bairro do Varadouro, em João Pessoa, um território que passou por profundas transformações. A Rua da Areia, onde se localizava a empresa, foi de área de prestígio a uma área estigmatizada e associada à marginalidade, refletindo o processo de esvaziamento e deterioração do Centro Histórico (Carneiro, 2020; Silva, 2012). A decadência da fábrica dialoga com a decadência de seu entorno.

O fechamento da empresa, motivado por uma carga tributária desproporcional em comparação ao vinho de uva (SPHAN, 1981), evidencia como a estrutura de poder colonial persiste, minando a soberania alimentar da região. Este conceito defende o direito dos povos de definir suas próprias políticas alimentares, valorizando a produção local e os saberes tradicionais. Seu desfecho também indica as relações impostas na colonialidade de gênero, quando apagam a autoridade e os processos ritualísticos dos coletivos de mulheres (Lugones, 2020). A história da fábrica é a história da perda de uma oportunidade de fortalecer uma cadeia produtiva baseada na cultura, na participação dos saberes das mulheres e na biodiversidade local, um processo que reflete o "en-cobrimento do não-europeu" descrito por Dussel (1993) como um dos mitos fundadores da modernidade.

A análise do vinho de caju também se insere no campo da cultura alimentar. Situada nos espaços de disputa da colonialidade do sabor, coadunamos com Montanari (2008), ao afirmar que a alimentação é um sistema de comunicação e um campo de poder.

O vinho de caju é alimento. A alimentação, portanto, é um campo de informação e memória – “infomemória” (Loss; Azevedo Netto, 2023). Seus rótulos, a fábrica e o modo de fazer carregam histórias, identidade e saberes ancestrais. Ele é a materialização concreta de uma herança cultural, agindo como uma ponte que liga o passado ao presente e permite que uma comunidade mantenha viva a sua história coletiva. Porém que resiste desde então, às disputas que tentam manter apagadas a memória, a tradição e o saber-fazer.

A persistência do consumo de bebidas fermentadas nativas, como o mocororó de caju entre o povo Kanindé (Silva, 2021), revela-se assim um ato de resistência cultural. A soberania alimentar, ao garantir o direito dos povos de definir suas próprias políticas agrícolas e alimentares, valorizando a produção local, a biodiversidade e os saberes tradicionais em oposição ao modelo hegemônico do agronegócio global.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O encerramento das atividades da Fábrica Tito Silva & Cia., impulsionado por uma carga tributária desproporcional e aumento do valor da matéria-prima, revela a persistência de estruturas coloniais que inviabilizam a soberania alimentar da região. Essa assimetria reflete o que Dussel (1993), Quijano (2005) e Lugones (2020) descrevem como o encobrimento do não-europeu, a subalternização de tecnologias nativas e a invisibilidade das mulheres, em favor de padrões de mercado eurocêntricos. A trajetória da fábrica é, portanto, a crônica de uma perda: a de uma oportunidade histórica de fortalecer uma cadeia produtiva centrada na biodiversidade e nos saberes tradicionais do Nordeste brasileiro.

A análise do vinho de caju, situada no campo da cultura alimentar e da colonialidade do sabor, permite compreender a alimentação como um complexo sistema de comunicação e um campo de disputa de poder (Montanari, 2003). Como objeto da Ciência da Informação, o vinho de caju transcende a categoria de mercadoria para se tornar um suporte de "infomemória" (Loss; Azevedo Netto, 2023). Seus rótulos, o prédio e o saber-fazer são registros informacionais que carregam o "rumor" de identidades e saberes ancestrais, são a materialização concreta de uma herança cultural, agindo como uma ponte que liga o passado ao presente e permite que uma comunidade mantenha viva a sua história coletiva. Porém que resiste desde então, às disputas que tentam manter apagadas a memória, a tradição e o saber-fazer.

Sob o ponto de vista metodológico, no emprego do estudo de caso com abordagem histórico-documental, mostrou-se eficaz para a Ciência da Informação e os estudos decoloniais a utilização dos rótulos da Coleção Tito Silva (Cantarelli, 2023), uma vez que os registros comerciais, em suportes efêmeros, podem transcender a função original. Sua atuação se deu como dispositivos informacionais críticos, que aliados à compreensão de tombamento e de patrimônio, foram capazes de dar corpo ao "rumor" das memórias subalternizadas e evidenciadas pelas fraturas das colonialidades de poder, saber e gênero.

A despeito dos silenciamentos impostos pela legislação e pelo mercado, a persistência do consumo de fermentados nativos, como o mocororó entre os Kanindé (Silva, 2021) e o próprio aluá (Gurian, 2023), configura-se como um ato político de resistência e re-existência. O agenciamento de memórias e identidades em torno desses produtos é fundamental para garantir o direito dos povos de definirem suas próprias políticas alimentares. Decolonizar o paladar e as instituições de preservação é, em última análise, um passo indispensável para que as comunidades locais deixem de ser apenas testemunhas de uma perda e passem a ser protagonistas de uma alimentação verdadeiramente soberana e brasileira.

Por fim, este trabalho sinaliza a necessidade de realização de futuras pesquisas que analisem as tecnologias patrimoniais e as práticas alimentares tradicionais de outras comunidades, sob a lente dos estudos decoloniais, consolidando um campo da infomemória com resistência, reexistência e salvaguarda da soberania brasileira.

REFERÊNCIAS

ABBATE, Francidio Monteiro; ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. Cultura alimentar indígena e os cuidados da cunhã, trocas culturais e educação não escolar na Amazônia colonial. **Revista Brasileira de História da Educação**, Maringá, v. 24, e340, 2024. DOI: 10.4025/rbhe.v24.2024.e340. Disponível em: https://doi.org/10.4025/rbhe.v24.2024.e340. Acesso em: 27 out. 2026.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. **Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil colonial**. Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves, 2012.

ALMEIDA, Vitória Almeida. **Por que nos querem esquecidas?**: patrimônios, matrimônios e a descolonização da memória. Fortaleza: Editora da UECE, 2025.

ASSMANN, Aleida. **Espaços da recordação**: formas e transformações da memória cultural. Tradução: Paulo Soethe. Campinas: Ed. da Unicamp, 2011.

AZEVEDO NETTO, Carlos Xavier de. Informação e memória: as relações na pesquisa. **Revista História em Reflexão**, Dourados, v. 1, n. 2, p. 1-20, jul./dez. 2007. Disponível em: https://ojs.ufgd.edu.br/historiaemreflexao/article/view/412. Acesso em: 10 out. 2026.

AZEVEDO NETTO, Carlos Xavier de; LOUREIRO, Maria Lígia Niemayer Matheus; LOUREIRO, José Marcos Matheus. O rumor dos objetos. **XIV Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação**, v. 14, 2013.

BRASIL. Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 21561, 9 nov. 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/1980-1988/L7678.htm. Acesso em: 27 out. 2026.

BUARQUE, Chico; GUERRA, Ruy. Fado tropical. Intérprete: Chico Buarque. *In*: BUARQUE, C. **Calabar**: o elogio da traição. Rio de Janeiro: Universal Music, 1973. Faixa 7. Disponível em: https://open.spotify.com/track/0yHQDYRvmjjnQ9NIy38xlZ. Acesso em: 27 out. 2026.

CANDAU, Jöel. **A memória e o princípio de perda.** Diálogos. Maringá. V. 16, n. 3, p. 843-872, set./dez. 2012.

CANTARELLI, Rodrigo (org.). **Catálogo da Coleção Tito Silva de Rótulos Comerciais**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco: Massangana, 2023.

CARNEIRO, Natália Vieira. Entrando e saindo de beco: memórias, identidades e tempos sociais na Rua da Areia em João Pessoa/PB. *In*: ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA DA ANPUH-PB, 13., 2020, João Pessoa. **Anais** [...]. João Pessoa: ANPUH-PB, 2020.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

COSTA, N. E. L. da *et al*. Fábrica de vinho de caju Tito Silva & Cia.: um "saber fazer" perdido. *In*: ENCONTRO MESTRES E CONSELHEIROS, 10., 2018, Belo Horizonte. **Anais** [...]. Belo Horizonte: [s. n.], 2018.

D'ALMEIDA, Nina Gomes Sobral Barcellos; SILVA, Laura Rocha Silveira Tavares da; CAMPOS, Linair Maria. Decolonialidade: impactos nos sistemas de organização do conhecimento. **In:** ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 23., 2023, Aracaju. **Anais [...]**. Aracaju: UFS, 2023.

DUSSEL, Enrique. **1492**: o encobrimento do outro: a origem do "mito da modernidade". Petrópolis: Vozes, 1993.

FARIA, Aline de Paiva; FONSECA, Nicolle Christine Palermo; OLIVEIRA, Joseane Pepino de; BASTOS, Gabriel Gomes. Caju: o sabor do Nordeste. [*S. l.*: *s. n.*], 2018. Disponível em: https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/download/1851/1191. Acesso em: 27 out. 2026.

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras**: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial. 2004. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004. Disponível em: https://www.historia.uff.br/stricto/teses/Tese-2004_FERNANDES_Joao_Azevedo-S.pdf. Acesso em: 27 out. 2026.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. *In*: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (org.). **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 59-79. Disponível em: reginaabreu.com. Acesso em: 12 out. 2026.

GURIAN, Gabriel Ferreira. Bebidas fermentadas brasileiras: considerações histórico-semânticas sobre aluás. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 18, n. 2, e20220087, 2023. Disponível em: https://scielo.br/j/bgoeldi/a/3RRfgS4pb7tq64Gmzmb4nCk/abstract/?lang=en. Acesso em: 27 out. 2026.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (org.). **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 25-33.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DO ESTADO DA PARAÍBA. **Processo de tombamento nº 002.65 VI Varadouro**: Fábrica de Vinho Tito e Silva. João Pessoa: Arquivo do IPHAEP, [ca. 1982]

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Processo SEI nº 01408.000209/2024-39**: processo de tombamento do bem. Brasília, DF: IPHAN, 2024a. Disponível em: Sistema Eletrônico de Informações (SEI/IPHAN). Acesso em: 10 ago. 2025.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. 4. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1996.

LODY, Raul. Caju: o sabor brasileiro. **Algomais**: a revista de Pernambuco, Recife, 7 dez. 2018. Coluna Cultura bem temperada. Disponível em: https://algomais.com/caju-o-sabor-brasileiro/. Acesso em: 27 out. 2026.

LORENZI, Harri; LACERDA, Marco Túlio Cortês de; BACHER, Luis Benedito **Frutas no Brasil:** nativas e exóticas (de consumo in natura). Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015

LOSS, Dulce Edite Soares; AZEVEDO NETTO, Carlos Xavier de. Candomblé: informação, memória e alimentação. **Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação**, [*S. l.*], v. 16, p. 1-24, 2023. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/412795101_Candomble_Informacao_Memoria_e_Alimentacao. Acesso em: 07 nov. 2026.

LUGONES, María. Colonialidade e gênero. *In*: HOLLANDA, H. B. de (org.). **Pensamento feminista hoje**: perspectivas decoloniais. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2020. p. 53-83.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTELEONE, Joana. Cauim, a bebida ritual dos índios. **Brasil de Fato**, [*S. l.*], 6 set. 2019. Coluna. Disponível em: https://www.brasildefato.com.br/colunista/joana-monteleone/2019/09/06/cauim-a-bebida-ritual-dos-indios/. Acesso em: 27 out. 2026.

MOTA, Mauro. **O cajueiro nordestino**. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, Serviço de Documentação, 1956.

NASCIMENTO, Sueli do; ZIMMERMANN, Tânia Regina. **Vozes ancestrais: mulheres indígenas, educação e a luta contra a colonialidade**. Eccos - Revista Científica, São Paulo, n. 74, p. 1-20, e28622, jul./set. 2025.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989. Disponível em: https://www.icarabe.org/sites/default/files/pdfs/5_memoria_esquecimento_silencio.pdf. Acesso em: 27 out. 2026.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. *In*: LANDER, E. (org.). **A colonialidade do saber**: eurocentrismo e ciências sociais: perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 107-130. Disponível em: http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_Quijano.pdf. Acesso em: 27 out. 2026.

ROSA, Pedro Henrique Cremonez; BARIZON FILHO, Antônio Lúcio; DOS SANTOS, Juliana Cardoso. O Protagonismo do Esquecimento: análise da temática esquecimento nas publicações do ENANCIB. **Enancib**, v. 1, n. 1, 2021.

SANTOS, Carolinne Melo dos; LIMA, Anna Erika Ferreira Lima; MORAIS, Ana Cristina da Silva; FERREIRA, Mateus de Castro. O mocororó e sua importância para os povos indígenas do litoral cearense: resistência e espiritualidade nos modos de fazer e consumir. *In*: PEREIRA, Denise; ESPÍRITO SANTO, Janaína de Paula do (org.). **Culturas e história dos povos indígenas**. Ponta Grossa: Atena, 2020. p. 146-159. Disponível em: https://sistema.atenaeditora.com.br/index.php/admin/api/artigoPDF/39618. Acesso em: 26 ago. 2025.

SILVA, Roberto Sabino da. Litígios patrimoniais: as disputas pela representação do patrimônio nacional (1967-1984). 2012. 155 f. Dissertação (Mestrado em Museologia e Patrimônio) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro; MAST, Rio de Janeiro, 2012.

SILVA, Rildelene dos Santos. **Sociobiodiversidade e soberania alimentar do povo Kanindé de Aratuba: saberes indígenas no preparo do mocororó**. 2021. 37 f. Dissertação (Mestrado em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis) – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Redenção, 2021.

SPHAN. Para salvar o vinho de caju. **Boletim do SPHAN/Pró-Memória**, Brasília, n. 10, p. 9-10, jan./fev. 1981.

VALENÇA, Alceu. Chuvas de cajus. *In*: VALENÇA, A. **Estação da Luz**. [*S. l.*]: BMG Brasil, 1985. Faixa 4. Disponível em: https://open.spotify.com/track/3P51xUf2dQwosqYQCfaKOh. Acesso em: 27 out. 2026.

VERRI, Gilda Maria Whitaker. Das fontes do passado à memória em construção. **Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação**, [s. l.], v. 5, n. 1, 2012. DOI: 10.59289/qvgd9651. Disponível em: ancib.org. Acesso em: 12 out. 2026.

WALSH, Catherine. Interculturalidade e decolonialidade do poder: um pensamento e posicionamento "outro" a partir da diferença colonial. **Revista Eletrônica da Faculdade de Direito da Universidade Federal de Pelotas**, Pelotas, v. 5, n. 1, jan./jul. 2019. Disponível em:

https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/revistadireito/article/view/15002/10532. Acesso em: 27 out. 2026.