

LURDES BERTOL ROCHA



A REGIÃO CACAUEIRA DA BAHIA –
DOS CORONÉIS À VASSOURA-DE-BRUXA:
SAGA, PERCEPÇÃO, REPRESENTAÇÃO

eaii
cts
Editora da UESC



Universidade Estadual de Santa Cruz

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
JAQUES WAGNER - GOVERNADOR

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ADEUM HILÁRIO SAUER - SECRETÁRIO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ
ANTONIO JOAQUIM BASTOS DA SILVA - REITOR
ADÉLIA MARIA CARVALHO DE MELO PINHEIRO - VICE-REITORA

DIRETORA DA EDITUS
MARIA LUIZA NORA

Conselho Editorial:

Maria Luiza Nora – Presidente
Adélia Maria Carvalho de Melo Pinheiro
Antônio Roberto da Paixão Ribeiro
Elis Cristina Fiamengue
Fernando Rios do Nascimento
Jaênes Miranda Alves
Jorge Octavio Alves Moreno
Lino Arnulfo Vieira Cintra
Lourival Pereira Junior
Maria Laura Oliveira Gomes
Marileide Santos Oliveira
Marcelo Schramm Mielke
Ricardo Matos Santana

LURDES BERTOL ROCHA

A REGIÃO CACAUEIRA DA BAHIA –
DOS CORONÉIS À VASSOURA-DE-BRUXA:

SAGA, PERCEPÇÃO, REPRESENTAÇÃO

Ilhéus - Bahia

2008



Editora da UESC

©2008 by LURDES BERTOL ROCHA

Direitos desta edição reservados à
EDITUS - EDITORA DA UESC
Universidade Estadual de Santa Cruz
Rodovia Ilhéus/Itabuna, km 16 - 45662-000 Ilhéus, Bahia, Brasil
Tel.: (73) 3680-5028 - Fax: (73) 3689-1126
<http://www.uesc.br/editora> e-mail: editus@uesc.br

PROJETO GRÁFICO E CAPA

Alencar Júnior

FOTO DA CAPA

Saúl Mendez

REVISÃO

Maria Luiza Nora

Aline Nascimento

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

- R672 Rocha, Lurdes Bertol.
A região cacauera da Bahia – dos coronéis à vassoura-de-bruxa :
saga, percepção, representação / Lurdes Bertol Rocha. – Ilhéus :
Editus, 2008.
255p. : il.
- ISBN: 978-85-7455-147-0
1. Bahia – História – Região Cacaueira (BA). 2. Cacau- Doenças e
pragas – Bahia. 3. Cacau – História – Bahia. 4. Vassoura-de-bruxa –
Bahia. 5. Economia – Região Cacaueira (BA). I. Título.

CDD – 981.42

Ficha catalográfica: Elisabete Passos dos Santos - CRB5/533

AGRADECIMENTOS

Agradecer faz parte do vocabulário e da atitude de quem percebeu que sempre precisa de algo ou de alguém para levar avante suas tarefas, das mais simples às mais complexas. Enumerar a tudo e a todos é algo assaz difícil. Mencionar alguns não significa que outros não estiveram presentes nessa caminhada. A todos, os registrados ou não, minha súplica ao Deus de meu coração, a fim de que a Compreensão, a Humildade, a Paz, a Tolerância, a Generosidade e a Justiça sejam esteios de suas vidas. Assim, agradeço:

- À UESC, por ter o privilégio de pertencer a seu quadro de professores.
- À FAPESB, pelo apoio financeiro no período do curso de Doutorado.
- À professora doutora Barbara-Christine Nentwig Silva, pela orientação e amizade.
- À UFS e, em especial, ao NPGeo e sua equipe de coordenadores, professores, auxiliares técnicos, administrativos e funcionários em geral, por me terem acolhido durante os quatro anos do Doutorado.
- À CEPLAC, por ter colocado à minha disposição seu acervo científico, artístico e cultural e, em especial, a Raimundo Mororó, pela sua disponibilidade em explicar o projeto piloto “Fazendas de Chocolate” sob sua coordenação.
- Ao professor Sylvio Bandeira, pelo incentivo e sugestões.
- À minha família, pela compreensão de minhas ausências, por entenderem minha sede de sempre buscar mais e mais no campo intelectual.
- A Helena e sua família, meus irmãos na Ordem Rosacruz, pelo carinho e apoio recebendo-me como hóspede em sua casa em Aracaju.
- A Antônio Fontes, pelas discussões sobre a cartografia regional.
- A Araori Coelho, pela exímia elaboração dos mapas.

- A Luiz Henrique Farias, pelo apoio na Imprensa Universitária.
- A Baísa e a Aline, pelo trabalho de revisar este texto.
- A Lúcia que, zelosamente, cuidou de minha casa, principalmente no meu período sergipano.
- A todos, enfim, que da melhor maneira possível contribuíram para a elaboração e conclusão desta tese de doutoramento em Geografia.

Poder agradecer é uma dádiva, por isso “não invejes teu benfeitor, nem te esforces por ocultar o benefício que te prestou; pois, embora seja melhor dar que receber, embora a generosidade desperte admiração, a humildade da gratidão toca o coração e é agradável tanto aos olhos de Deus como dos homens”; esta já era uma máxima dos antigos sábios.

PREFÁCIO

A região cacauera da Bahia, pela sua densidade tempo-espaço, ou seja, pela relevância de seus aspectos históricos e geográficos, integrando questões ambientais, econômicas, sociais, políticas e culturais, é uma das mais estudadas de todo o Estado da Bahia. Com efeito, na Geografia, por exemplo, desde Pierre Monbeig (1945) passando por Milton Santos (1957) e tantos outros autores, tem havido importantes contribuições regionais, como pode ser visto, ao lado de trabalhos de outras disciplinas, na extensa bibliografia deste livro.

Entretanto, faltava uma contribuição que procurasse analisar, de forma profunda, como foi construída a identidade única desta região a partir da importância do cacau como signo, ou melhor, a partir da percepção, por parte de diferentes segmentos da sociedade, do destacado papel do cacau no processo de produção regional. Com outras palavras, faltava um trabalho que ressaltasse como a idéia de região foi sendo dinamicamente construída *por dentro*, ou seja, na mente das pessoas que vivenciavam os fatos e processos e como isto foi importante para a consolidação regional, mesmo diante de sucessivas crises.

Este livro, de Lurdes Bertol Rocha, preenche de forma brilhante esta lacuna. Assim, o livro, resultado de sua Tese de Doutorado em Geografia, defendida na Universidade Federal de Sergipe, bem apoiado na Fenomenologia e na Semiótica, traz uma contribuição inovadora para entender a região pelas suas características impressas na alma de seus habitantes. A autora procura, de forma bastante original, analisar tudo isto na história, no imaginário, na literatura, nas manifestações verbais e nas artes. E isto é bem detalhado segundo os diversos segmentos sociais e segundo as diferentes reações aos novos problemas e desafios regionais.

É, portanto, uma contribuição expressiva, para, ao mesmo tempo, o conhecimento (*erklären*) da região e o entendimento (*verstehen*) de como as coisas efetivamente se produzem e se produzem como resultado da compreensão do cacau como signo enraizado de toda esta vasta área do território

baiano. Considero também que o trabalho de Lurdes Bertol Rocha será um marco na Geografia Regional brasileira, pela original integração teórica e metodológica resultando em uma análise regional relevante, já que conseguiu captar questões fundamentais e atraentes, e pela integração com novas formas de expressão e representação fotográfica, gráfica e cartográfica, com destaque para os mapas mentais.

Barbara-Christine Nentwig Silva

Salvador, 24 de abril de 2007

APRESENTAÇÃO

O tema deste livro é baseado na tese de Doutorado em Geografia, orientado pela professora doutora Barbara-Christine Nentwig Silva (UFBA), defendida em 30 de novembro de 2006 na Universidade Federal do Sergipe. O livro compõe-se de sete capítulos, nos quais a Região Cacaueira da Bahia é apresentada em sua caminhada de lutas, dificuldades e vitórias, desde a época dos coronéis até a chegada da vassoura-de-bruxa.

No primeiro capítulo, a Introdução, fez-se um panorama geral da região cacaueira.

No capítulo dois discute-se o conceito de região cacaueira e procurou-se desvendar as várias divisões regionais por que passou o Sul da Bahia, seu significado para os órgãos oficiais e no meio popular.

O capítulo três faz uma retrospectiva histórica das diversas lendas e mitos a respeito do cacau, alimento dos deuses, na terra dos homens. Dá conta de sua trilha em terras baianas, das crises que a lavoura tem atravessado desde seu início, e as medidas tomadas, através da criação de órgãos oficiais, para fazer-lhes face.

A enfermidade mais grave que atacou as árvores dos frutos dourados, causando a maior crise até então vivida pela cacauicultura sul-baiana, as várias ações levadas a efeito para solucionar o problema constam do capítulo quatro, no qual é mostrada também a situação da região cacaueira que, de exportadora do produto, tornou-se importadora.

No capítulo cinco, a percepção e a representação do cacau, desfila o significado deste produto com suas várias formas e cores para os diversos segmentos da população, e a influência de suas vitórias e fracassos no cotidiano de cada um.

Os principais movimentos vividos pela região cacaueira do Sul da Bahia, no sentido de tentar se reerguer, de reescrever sua história, estão explicitados no capítulo seis. Nele são apresentados o cacau orgânico, o cacau fino, o projeto Fazenda de Chocolate e outras ações e possíveis alternativas que foram sendo implementadas para que uma reestrutura-

ção regional seja um fato concreto. A conclusão consta do capítulo sete.

Dessa forma, o livro procura contribuir para um entendimento mais amplo da região cacauceira da Bahia, seus temores, suas angústias, sua luta para continuar tendo o cacau como um produto importante de sua economia. Isto se explica por ter sido ele responsável por toda uma trajetória regional de vida que iluminou e obscureceu os caminhos, criou riquezas, propiciou o desenvolvimento, inseriu a região no cenário mundial e, hoje, procura alcançar a luz no fim do túnel a fim de começar uma nova caminhada.

Sumário

1 INTRODUÇÃO	13
2 REGIÃO SUL DA BAHIA E REGIÃO CACAUEIRA	16
2.1 REGIÃO SUL DA BAHIA - BAIXO SUL, CACAUEIRA, EXTREMO SUL ¹⁴	
2.2 REGIÃO CACAUEIRA - CONCEITO.....	24
3 MANJAR DIVINO NA TERRA DOS HOMENS - THEOBROMA CACAO	31
3.1 TRILHAS E CRONOLOGIA	31
3.1.1 CACAU, ALIMENTO DOS DEUSES - LENDAS SOBRE SUA ORIGEM.....	32
3.1.2 CACAU E CHOCOLATE - SAGA ENTRE OS HOMENS	35
3.1.3 O CACAU EM TERRAS BAIANAS	40
3.2 AS CRISES CÍCLICAS DA CACAUCULTURA BAIANA E A PROCURA DE SOLUÇÕES.....	53
3.2.1 INSTITUTO DE CACAU DA BAHIA - ICB.....	55
3.2.2 COMISSÃO EXECUTIVA PARA O PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA - CEPLAC.....	57
3.2.3 CENTRAL NACIONAL DOS PRODUTORES DE CACAU - CNPC	73
4 VASSOURA-DE-BRUXA - CRINPELLIS PERNICIOSA NO SUL DA BAHIA - INÍCIO DE UMA NOVA ERA?	75
4.1 <i>CRINPELLIS PERNICIOSA</i> – COGNOME, VASSOURA-DE-BRUXA	75
4.2 DIFUSÃO DA VASSOURA-DE-BRUXA.....	78
4.3 QUEDA NA PRODUÇÃO.....	88
4.4 MEDIDAS DE COMBATE	94
4.4.1 CLONAGEM VEGETAL.....	95
4.4.2 PROJETO GENOMA.....	99
4.5 O SUL DA BAHIA APÓS A VASSOURA-DE-BRUXA – DE REGIÃO EXPORTADORA A IMPORTADORA DE CACAU.....	107
4.6 A VASSOURA-DE-BRUXA NOS JORNAIS LOCAIS E NAS PESQUISAS ACADÊMICAS	116

1

INTRODUÇÃO

[...] a primeira imagem
de meus pés andando por si sós
e todos os meus
olhos
se estirando
pelo verde dos cacauais abertos na mata
como um mar que desse frutos de ouro
e frutos de fome.

Valdelice Pinheiro

O cacau, objeto de estudo desse livro, responsável pela formação, progresso, crises e reestruturação da região cacauera da Bahia, possui uma ecologia vegetal exigente: gosta de umidade, tanto do ar quanto do solo; de intimidade com a floresta, indispensável para a criação de ambiente sombreado, necessário para a vida saudável das roças e uma boa produção; de temperaturas médias anuais entre 25°C e 27°C, não suportando temperaturas inferiores a 15°C; umidade relativa do ar, em média, a maior de 88% em junho e a menor, 85%, em janeiro, para o perfeito crescimento dos frutos. A boa ou má safra depende, em grande parte, dessas condições ideais, e é por isso que, com ansiedade, “o homem da zona do cacau espera que do céu caiam as primeiras chuvas de verão. [...] É de ver a alegria que de uma hora para outra resplandece na fisionomia de todos quantos têm sua vida ligada ao cacau” (SANTOS, 1957, p. 19).

Com o estabelecimento e o desenvolvimento da lavoura cacauera, a região Sul da Bahia, a partir do final do século XIX e início do XX, passou a ser vista como um *Eldorado*. Anualmente, milhares de pessoas chegavam de várias partes do país, principalmente de Sergipe, atraídos pela fama de riqueza

atribuída à *árvore dos frutos de ouro*.

Durante décadas, generosamente, os cacauais produziram os frutos que trariam riqueza, prosperidade, ganância, morte, vida; geraram e sustentaram fazendas, vilas, cidades; construíram o porto de Ilhéus, escolas, estradas, mansões; propiciaram viagens, festas, orgias; financiaram coronéis, estudantes, banqueiros, políticos. Por conta do cacau, foram criados o Instituto do Cacau da Bahia - ICB; a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC, com todos os seus órgãos: Centro de Pesquisa do Cacau - CEPEC, Centro de Extensão - CENEX, Escola Média de Agropecuária da Região Cacaueira - EMARC; a hoje Central Nacional dos Produtores de Cacau - CNPC, entre outros. O cacau trouxe a riqueza, mas também a pobreza. Trouxe fartura, mas também escassez.

Os principais estados produtores de cacau do Brasil, Bahia, Amazonas, Pará, Espírito Santo, Rondônia e Mato Grosso, viveram e vivem altos e baixos na produção e exportação desse produto agrícola. No caso específico do Sul da Bahia, principal área produtora do Estado e do país, a região vivenciou uma fase de prosperidade sem precedentes, que se estendeu da segunda metade da década de 1970 até meados da década de 1980, período após o qual emergiu numa situação de grandes dificuldades. Os reflexos da crise que se instalou de forma mais aguda no início dos anos 1990 decorrem de uma série de fatores, tais como baixa de preços do produto, política cambial e, em especial, uma doença que acometeu os cacauais da região, a vassoura-de-bruxa (*Crinipellis perniciosa*). Esses elementos, em conjunto, foram responsáveis pela origem de uma grave crise, cujos resultados, do ponto de vista social, econômico e ambiental, apresentam-se altamente danosos. Esse fungo, verdadeira bruxa montada em sua vassoura, veio disposto a varrer dos cacauais a inércia, a inépcia, o comodismo. As árvores centenárias estavam em seu limite de esgotamento, sinalizando para a renovação. Contudo, a CEPLAC, principal guardiã dos frutos de ouro, os agricultores, os exportadores, não souberam ler os signos que apontavam para o iminente colapso da lavoura cacaueira.

No início de sua saga no Sul da Bahia, o cacau foi introduzido no litoral. Canavieiras (à época fazendo parte do município de Ilhéus) foi a primeira área a cultivá-lo, em 1746, po-

rém, foi a atual área do município de Ilhéus que se constituiu como ponto focal da região cacaeira. Mais tarde, a cultura expandiu-se para o interior, numa disputa pelas melhores terras. Dessa forma, diversas cidades surgiram em função dessa cultura, desviando sua atenção da cidade de Ilhéus, que se constituía na capital do cacau.

Quando os primeiros sergipanos chegaram à região, no final do século XIX, para cultivar o cacau, o que fizeram com persistência, denodo, trabalho árduo, muito suor derramado, irrigando o chão, acreditaram que os cacaeiros por eles plantados produziram frutos para sempre, sem necessidade de renovação das plantas e adubagem do solo. Contudo, para sempre é muito tempo. Como tudo no universo, o que nasce, morre, renasce, numa ciranda infinita.

A cultura desse produto, durante toda a sua história, passou por fases de alta produtividade, altos preços internacionais, mas também chegou ao fundo do poço, com crises de baixa produtividade devido às intempéries climáticas, às pragas, e isso aconteceu de forma cíclica. Na atualidade, se medidas urgentes não forem tomadas, a decadência dessa cultura poderá ser um fato consumado. O fausto que a região conheceu está hoje mais na memória das pessoas, na história local, nos monumentos, nos prédios que serviram de casas comerciais do cacau, tanto para exportação quanto para receber o produto como garantia de pagamento de dívidas, de adiantamento de dinheiro, por conta da próxima safra, que nem sempre seria boa (PINTO, 2002).

Com este panorama da situação passada e presente da região cacaeira do Sul da Bahia, e com o desenvolvimento do tema nos capítulos que se seguirão, acredita-se justificar, neste livro, a questão central de que o cacau, nesta região, se constitui num signo do desenvolvimento, crises e reestruturação regional. Em outras palavras, o cacau é um signo regional de grande expressão, por ter sido o produto agrícola mais importante do Sul da Bahia a ponto de constituir, geográfica e economicamente, em sua área de atuação, uma *microrregião cacaeira*.

2

REGIÃO SUL DA BAHIA E REGIÃO CACAUEIRA

Na linguagem corrente, no Sul da Bahia, usam-se de forma indiscriminada os termos região cacauêira, zona cacauêira, sudeste da Bahia, microrregião cacauêira, grande região cacauêira. Oficialmente, hoje, usam-se as palavras região Sul da Bahia (Mesorregião Sul Baiano) e região cacauêira da Bahia (Microrregião Ilhéus-Itabuna). A seguir, esses dois conceitos serão contemplados, a fim de se fazer a distinção necessária para a apresentação neste livro.

2.1 REGIÃO SUL DA BAHIA - BAIXO SUL, CACAUEIRA, EXTREMO SUL

O IBGE dividiu os estados brasileiros em mesorregiões e microrregiões. No caso da Bahia, são sete mesorregiões, cada uma dividida em microrregiões, num total de trinta e duas. As mesorregiões são as do Extremo Oeste Baiano, Vale São-Franciscano da Bahia, Centro Norte Baiano, Nordeste Baiano, Metropolitana de Salvador, Centro Sul Baiano e Sul Baiano. A região Cacauêira está inserida na mesorregião Sul Baiano, que é composta de três microrregiões: Microrregião de Valença (Baixo Sul), com 10 municípios; Microrregião Ilhéus-Itabuna (Cacauêira), com 41 municípios; Microrregião de Porto Seguro (Extremo Sul), com 19 municípios. De acordo com a Secretaria do Planejamento, Ciência e Tecnologia do Estado da Bahia (SEPLANTEC, 1997), a região Sul da Bahia é caracterizada por uma pluralidade de espaços, os quais possuem identidade própria e autonomia.

A Mesorregião Sul Baiano é uma área de clima tropical úmido, sem estação seca, cujas temperaturas médias anuais variam entre as máximas superiores a 24°C e as mínimas de 21°C, ficando as médias mensais anuais durante o ano todo aci-

Figura 1 - Mesorregiões da Bahia com destaque para a Mesorregião Sul Baiano

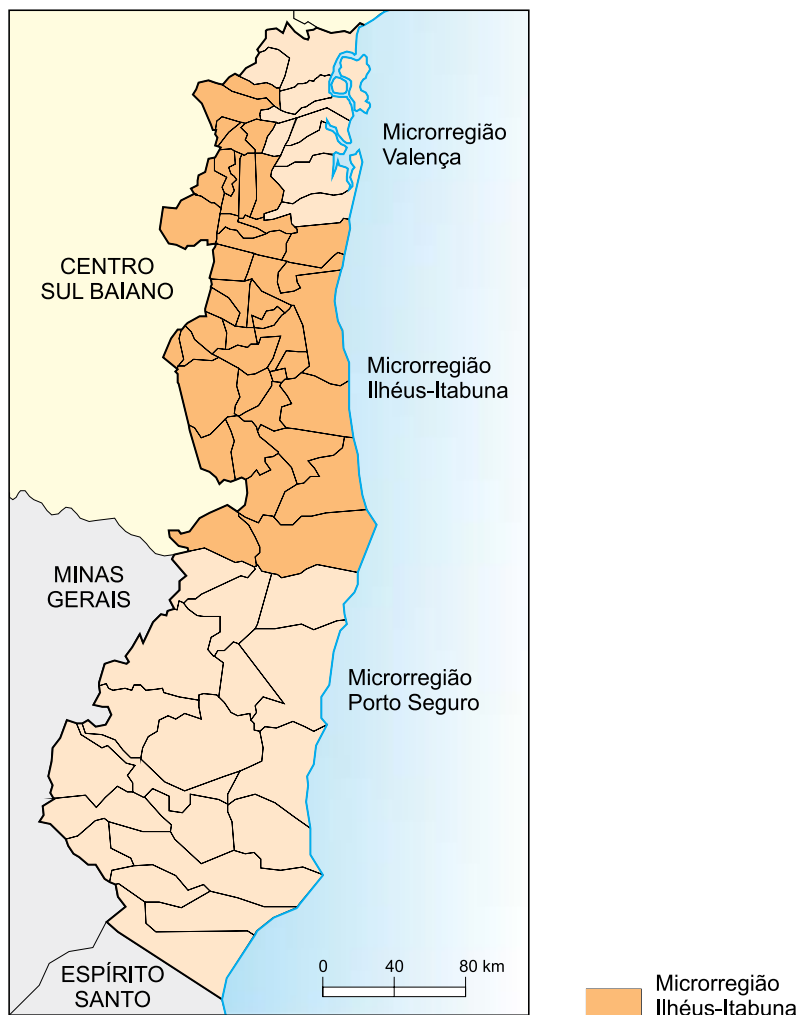


Fonte: IBGE, 2006.

Adaptação: ROCHA, L. B.

ma de 18°C. Os meses mais quentes vão de dezembro a março, sendo que fevereiro pode atingir uma temperatura de mais de 30°C. As temperaturas mais baixas concentram-se nos meses de julho e agosto. Do litoral para o interior e do norte para o sul, a pluviosidade apresenta um gradiente decrescente, com totais anuais superiores a 1.000 mm e, em alguns locais, chega a atingir 2.300mm. As chuvas ocorrem, normalmente, durante o ano todo, não havendo, portanto, uma estação seca definida, apenas menor pluviosidade em agosto, em contraste com o mês de março, quando as precipitações pluviométricas são

Figura 2 - Microrregião Ilhéus-Itabuna na Mesorregião Sul Baiano



Fonte: IBGE, 2006.

mais abundantes.

A vegetação original desta região foi, predominantemente, a Mata Atlântica, hoje existente apenas em alguns nichos, tendo sido degradada de forma sistemática desde a chegada dos primeiros colonizadores europeus. A Mata Atlântica “apresenta árvores altas, podendo atingir até 50 metros [...] e uma biodiversidade maior do que a Floresta Amazônica” (SILVA et al., 2004, p. 67).

Os solos regionais variam bastante, predominando os latossolos e podzólicos que, apesar de serem profundos, em sua

maioria, são de baixa fertilidade natural, necessitando de correção. Os solos mais férteis são ocupados pela cacauicultura e os de menor fertilidade são utilizados pela pecuária e pela silvicultura (ANDRADE, 2003, p. 41-43).

O processo de desenvolvimento regional tem na monocultura cacauífera sua sustentação. Comparando-se com a economia nacional, as bases históricas da implantação do cacau e sua evolução na região Sul da Bahia têm formas contraditórias. Ao mesmo tempo em que foram criados mecanismos para minimizar a dependência da monocultura cacauífera, as alternativas criadas não atenderam aos objetivos a que se propuseram.

Foi no século XVI, com o descobrimento do Brasil, que se iniciou o processo de ocupação do Sul da Bahia. Daquele período até os dias atuais foram muitas e diversificadas as mudanças ocorridas em sua estrutura, tanto econômica quanto social, as quais se deram em função do papel atribuído a esta região pelos colonizadores e pelos que se lhes seguiram, principalmente os que a ocuparam para desenvolver a cultura do cacau. Recursos humanos e materiais foram aqui introduzidos a fim de explorar os recursos naturais existentes, desmatando com isso extensas áreas, sendo as mesmas ocupadas mais tarde pela agricultura e pela pecuária.

De forma similar ao que ocorreu nas demais áreas do território brasileiro, o início da ocupação no Sul da Bahia deu-se pelo extrativismo do pau-brasil e de outras riquezas vegetais. Seguiu-se depois (segunda metade do século XVI) a implantação de entrepostos comerciais ao longo do litoral. Até o final do século XVII, a cultura mais importante foi a cana-de-açúcar, responsável pelo povoamento e pela instalação dos primeiros povoados. Já no final do século XVIII, a região torna-se grande produtora de alimentos, notadamente de farinha de mandioca, milho, feijão, além da atividade pesqueira em Santa Cruz Cabralia e Porto Seguro.

Do final do século XVIII ao início do século XIX, foram introduzidas as culturas de algodão, café e cacau, sendo que os dois últimos destacaram-se na economia regional nesse período. No final do século XIX, o café já era um produto decadente, enquanto o cacau se firmava como produto dominante na sub-área cacauífera. Contudo, é no início do século XX que

o cacau se torna definitivamente importante para a economia sul-baiana, sendo Itabuna e Ilhéus responsáveis pela maior produção, conforme censo de 1920. Além disso, o cacau foi responsável pelos remanescentes da Mata Atlântica. Parte da lavoura cacauzeira é praticada pelo sistema tradicional, a *cabruca*, que mantém parte do estrato arbóreo da mata original para servir de sombreamento ao cacau, já que é uma cultura que não suporta exposição ao sol. Com essa prática, evita-se a erosão do solo e, como resultado, preserva-se o sistema hidrológico, pois boa parte ocupa área de declive.

No Brasil, a produção de cacau estende-se principalmente pelos estados da Bahia, Pará, Rondônia, Espírito Santo, Amazonas e Mato Grosso, sendo a Bahia o maior produtor nacional (MAPA, 2006). Na Bahia, 700 mil hectares de cacau distribuem-se por 96 municípios, sendo que, nesse estado, o produto já foi responsável por 40% a 50% de sua receita. Hoje essa participação atinge apenas 8% da arrecadação estadual (GRAMACHO et al., 1992).

A região cacauzeira da Bahia, dentro da divisão do IBGE em Mesorregiões, está localizada na Sul Baiano, a qual se caracteriza pela grande diversidade de aspectos sócio-demográficos quanto ao crescimento e à distribuição espacial (Tabela 1):

Dos 70 municípios que compõem a Região Sul da Bahia (Mesorregião Sul Baiano), o maior número deles está inserido na sub-área cacauzeira, ou Microrregião Ilhéus-Itabuna (41 municípios), apesar de ocupar o segundo lugar em área (19.542

Tabela 1 - Região Sul da Bahia - distribuição dos municípios, população, área de densidade por sub-área – 2006

Sub-áreas (microrregiões)	Municípios		População*		Área		Densidade
	Número	%	Número	%	Km ²	%	Hab/km ²
Cacauzeira (Ilhéus-Itabuna)	41	58,5	1.071.555	52,0	19.542	34,9	55
Baixo Sul (Valença)	10	14,5	244.142	12,0	5.971	10,7	41
Extremo Sul (Porto Seguro)	19	27,0	732.439	36,0	30.420	54,4	24
Região	70	100,0	2.048.136	100,0	55.933	100,0	36,6

Fonte: IBGE. Disponível em <<http://www.tabnet.datasus.gov.br>> Acesso em 16 fev. 2006; SEPLANTEC, 1997, p. 62. *Estimativa: baseado no Censo do IBGE de 2000.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

km²), depois da Microrregião do Extremo Sul (30.420km²). Aquela microrregião também se sobressai no que diz respeito ao total da população (52% do total regional, com uma população absoluta de 1.071.155 habitantes) e à densidade demográfica (55 hab/km²), contra 41 hab/km² da segunda área mais densamente povoada, o Baixo Sul.

A estrutura fundiária, por sua vez, sofreu um processo de concentração de terras, principalmente a partir da década de 1980, cujo panorama se pode observar pela tabela 2, a seguir:

Tabela 2 - Estrutura fundiária da Microrregião Ilhéus/Itabuna - 1980 e 1996

Área	1980 (%)	1996 (%)
< 10 ha	60,90	38,65
10 a 100 ha	35,81	50,31
100 a 200 ha	2,38	5,87
100 a 500 ha	0,81	3,74
> 500 ha	0,11	1,43

Fonte: IBGE: Censos Agropecuários.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

A análise dos dados acima comprova a transformação sofrida pela microrregião no que se refere à concentração da terra. O percentual de propriedades com menos de 10 hectares, que em 1980 ocupava o primeiro lugar (60,90%), em 1996 diminuiu para 38,65%, passando a ocupar o segundo lugar. Enquanto isso, as propriedades que ocupam o último lugar no que se refere à porcentagem total das propriedades, com área acima de 500 hectares, passou de 0,11% para 1,43%, portanto, um crescimento de 1.251,50%, o que demonstra o crescimento da concentração de terras em mãos de uma minoria. Em 1980, o perfil da estrutura fundiária da microrregião apresentava uma concentração nas micro e pequenas propriedades (60,9%). Este fato caracteriza “a formação do produto regional em bases sedimentadas em modelo de produção de micro e pequenas empresas que, em tese, seria de mais fácil aplicação à tecnologia orientada para o cultivo (COSTA, 2002, p. 34). Já em 1996 o quadro é outro: elevação de propriedades de um degrau para outro com a concentração de terras “em função do desinteresse ou da falta de condições dos pequenos cacauicultores em se manter nas propriedades” (ibidem).

A utilização das áreas da região Sul da Bahia com o cacau, a quantidade produzida e o valor da produção se dão, também, de forma diferenciada, sendo a Microrregião Ilhéus-Itabuna a que mais se destaca, conforme se observa pelos dados das tabelas 3 e 4, comparando-se com a produção do Brasil, da Bahia, e da Mesorregião Sul Baiano, no período de 1990-2004:

Tabela 3 - Área plantada com cacau - Brasil, Bahia, Mesorregião Sul Baiano e Microrregião Ilhéus-Itabuna – hectares/percentagem da área cultivada - 1990-2004

		1990	1992	1994	1996	1998	2000	2002	2004
Brasil	ha	668.800	744.958	701.802	667.461	710.496	707.487	680.216	659.758
	%	9,33	10,87	11,59	11,90	11,71	11,33	10,64	10,35
Bahia	ha	549.535	608.490	582.575	576.898	621.025	608.299	576.875	555.611
	%	49,76	48,94	54,06	52,54	51,73	48,08	45,71	43,59
Sul da Bahia	ha	479.145	534.652	511.541	512.138	554.024	539.105	509.129	485.988
	%	81,55	79,57	80,80	80,36	78,65	76,75	76,06	73,86
Ilhéus-Itabuna	ha	418.635	456.949	441.250	448.260	460.752	440.570	428.133	405.395
	%	91,12	91,40	91,12	91,54	92,84	93,01	91,83	89,07

Fonte: IBGE. Disponível em: < <http://www.tabnet.datasus.gov.br>>. Acesso em: 16 fev., 2006.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

Pela tabela 3, fica evidente a importância da lavoura caqueira para o Sul da Bahia: enquanto a área ocupada por este produto no Brasil gira em torno de 10% das terras cultiváveis, no Estado da Bahia é de mais de 40%, na Mesorregião Sul Baiano em torno de 70%, e a Microrregião Ilhéus-Itabuna tem aproximadamente 90% de sua área com o cultivo desse produto. O mesmo fenômeno ocorre no que se refere à quantidade produzida, cujos dados estão a seguir, na tabela 4:

Observando-se o percentual de cacau produzido, fica mais uma vez patente a importância desta lavoura para a economia da Microrregião Ilhéus-Itabuna. Para o Brasil, a produção de cacau, no período apresentado, fica em torno de 4%, de 30% para a Bahia, enquanto para a microrregião Ilhéus-Itabuna a produção gira em torno de 80% em relação às outras lavouras. Contudo, nesse particular, percebe-se uma oscilação, tendo sido o período mais crítico o ano 2000, devido ao ataque da lavoura pelo fungo da vassoura-de-bruxa, ocasionando graves problemas sociais e econômicos, haja vista a importância deste produto para a região (tema a ser tratado no capítulo 4). O IBGE

Tabela 4 - Quantidade da produção de cacau em amêndoas: Brasil, Bahia, Mesorregião Sul Baiano e Microrregião Ilhéus-Itabuna (em toneladas e porcentagem da produção em relação às outras lavouras) - 1990-2004

		1990	1992	1994	1996	1998	2000	2002	2004
Brasil	ton.	356.246	328.518	330.577	256.777	280.801	196.788	174.796	196.005
	%	5,38	4,97	3,30	3,65	4,56	2,83	5,91	4,14
Bahia	ton.	298.024	263.548	271.889	204.168	234.918	137.568	110.205	136.155
	%	38,37	37,76	28,62	26,75	36,04	18,27	27,50	25,85
Sul da Bahia	ton.	260.377	237.086	240.929	178.111	213.063	115.317	91.455	116.349
	%	69,42	62,28	56,38	47,11	58,43	37,02	50,38	48,04
Ilhéus-Itabuna	ton.	229.445	204.854	210.513	151.974	175.886	87.729	70.339	94.997
	%	86,05	85,20	83,38	71,68	84,73	69,62	74,12	74,53

Fonte: IBGE. Disponível em: <<http://www.tabnet.datasus.gov.br>>. Acesso em: 16 fev. 2006.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

prevê, para o ano 2006, em termos de Brasil, uma queda na produção de menos 6,03% (IBGE, 2006). Ao se analisar o valor desta mesma produção, o ano de 2004 apresentou uma queda significativa, creditada ao mesmo problema acima citado. Pelos dados da tabela 5, a seguir, pode-se evidenciar este fato:

A variação no valor da produção de cacau no Brasil e na

Tabela 5 - Valor da produção de cacau em amêndoas - Brasil, Bahia, Mesorregião Sul Baiano e Microrregião Ilhéus-Itabuna - 1990-2004

	1990 Mil cruzeiros	1992 Mil cruzeiros	1994 Mil reais	1996 Mil reais	1998 Mil reais	2000 Mil reais	2002 Mil reais	2004 Mil reais
Brasil	23.343.022	1.273.717.509	277.240	263.221	447.270	299.620	967.758	879.416
Bahia	21.186.289	1.111.505.114	240.259	217.258	381.772	221.560	622.747	665.773
Sul da Bahia	19.492.859	1.008.516.500	214.750	188.091	350.598	188.327	523.599	583.329
Ilhéus-Itabuna	1.766.199	77.750.200	17.252	17.395	22.647	21.076	104.837	62.185

Fonte: IBGE. Disponível em: <<http://www.tabnet.datasus.gov.br>>. Acesso em: 16 fev. 2006.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

Bahia deve-se à constante oscilação do preço de mercado, em parte pela superprodução da África, principalmente Costa do Marfim. Enquanto em 1992 houve uma sensível alta em relação a 1990, ocorreu o inverso em 1996 em relação a 1994, com

recuperação em 1998 e, assim, sucessivamente. As maiores discrepâncias estão na Bahia, principalmente pelos efeitos do ataque da VB.

2.2 REGIÃO CACAUEIRA - CONCEITO

A região cacauzeira do Sul da Bahia já se constituiu num espaço de referências aristocráticas: os coronéis do cacau faziam passeios constantes pela Europa, seus filhos estudavam nas principais capitais do país, suas esposas ostentavam roupas importadas. A seca do sertão nordestino, a migração dos camponeses sulistas, os destituídos de bens materiais eram problemas que passavam ao largo. A vassoura-de-bruxa, então, ao acampar por estas bandas, fez estragos, mas também acordou os que dormiam “eternamente em berço esplêndido”, lembrando que a vida, e o que dela faz parte, está em constante mudança, indo sempre para frente, obrigando a uma revisão das atitudes, dos costumes, para que não se crie limo e não se obstrua o caminho dos que querem passar adiante, sempre mais desenvolvidos e mais humanos.

Assim como o conceito geral de região sofreu alterações ao longo do tempo, o de região cacauzeira também passa pelo mesmo processo. A noção de região, “como todas as noções provenientes da linguagem comum, é assaz imprecisa” (RONCAYOLLO, 1986, p. 160). Ao mesmo tempo em que se usava o conceito de região cacauzeira, era usado também o de zona cacauzeira, sendo que este se referia tão somente aos aspectos físicos, enquanto aquele, mais recente, era atinente aos aspectos físicos relacionados ao seu uso pelo homem. Santos (1957, p. 10 e ss.) propunha uma revisão, baseada na realidade econômica da época, no que se refere à classificação do IBGE quando define Zona Cacauzeira. O autor demonstra, em seu estudo, que alguns municípios que não estavam na relação do IBGE produziam cacau, enquanto totalidade dos municípios, não eram citados como fazendo parte da Zona Cacauzeira. Além disso, muitos municípios, considerados como sendo da Zona Cacauzeira por Santos, “também se entregam a outro gênero de exploração agrícola, principalmente à criação de gado” (ibidem, p. 12).

Com relação aos conceitos de Zona Cacauzeira e Região

Cacaueira, Santos (1957, op. cit., p. 14) explicita que

Pode-se, também, falar da existência, na Bahia, de uma verdadeira região cacaueira, isto é, uma área maior de que faz parte a zona cacaueira, e que a ela está íntima e funcionalmente ligada. É um fenômeno muito comum aos países novos e que aqui se desenvolve sob as nossas vistas: a formação de uma região.

Enquanto o conceito *Zona Cacaueira* se balizava pelo estudo dos fenômenos naturais, o de *Região Cacaueira* era baseado principalmente “na paisagem, incluindo os fatos essenciais que a explicam [...] um conjunto do meio físico e dos seus aspectos de utilização pelo homem” (TRICART; SANTOS, 1958, p. 11). Como se observa, o conceito de região era nitidamente baseado nos aspectos físicos e na delimitação de área com suas atividades humanas, visto que os autores consideram que, para uma divisão regional, deveriam entrar como elementos: a caracterização do meio físico, as formas de exploração direta dos recursos naturais e as atividades humanas, tais como comércio, transporte, indústrias, dentre outros (ibidem, p. 13).

O IBGE fez a primeira divisão do Estado da Bahia em 1940, com base no critério fisiográfico e de posição geográfica, a partir da homogeneidade física (ASMAR, 1983). A partir desse critério, a Bahia passou a ter 16 Zonas Fisiográficas, com qualidades e especificidades distintas entre si. Nessa época, a Zona Cacaueira era composta de 21 municípios (passando mais tarde para 24, devido ao desmembramento de alguns), sendo que nem todos produziam cacau no período anterior à década de 1970. O conceito e a divisão da Bahia em zonas fisiográficas, do IBGE, perdurou por mais de duas décadas. Em 1966, o IBGE substituiu o conceito de Zona Fisiográfica Cacaueira pelo de Microrregião Cacaueira. Passaram a fazer parte desta nova divisão 28 municípios. Para Asmar (1983, p. 25), o conceito de Microrregião Cacaueira, embora insuficiente,

é o que mais se aproxima do conceito real de Região Cacaueira. Isto pela importância do cacau aí representado, mas também pela própria homogeneidade cultural, histórica, social, econômica e geográfica. Quanto

maior o raio de distância do eixo Itabuna-Ilhéus, mais se estará perto da heterogeneidade desses componentes, isto é, menor é a homogeneidade do espaço.

A partir de 1968, passaram a fazer parte da microrregião 48 municípios do Sul do Estado, excluindo-se municípios que, embora fazendo parte da Zona Cacaueira, não produziam cacau, e outros que, apesar de o produzirem, não pertenciam à zona fisiográfica, como é o caso de municípios da Zona do Recôncavo, por fugirem à contigüidade física. Um outro conceito de Região Cacaueira, na década de 1970, referia-se aos municípios produtores de cacau e os que sofriam influência do produto, todos sob a jurisdição técnico-agronômica da CEPLAC, num total de 89 municípios.

Asmar (1983, p. 23) informa ainda que “em 1971 a Secretaria do Planejamento do Estado da Bahia iniciou estudos, através de uma regionalização que nada tinha com a oficializada pelo IBGE”. Para a CEPLAC, coube o estudo da Microrregião Litoral Sul, composta de 48 municípios que faziam parte das microrregiões Tabuleiros de Valença, Cacaueira e Encosta do Planalto de Conquista. Essa conceituação, contudo, foi abandonada no governo seguinte, por ter sido considerada de cunho eminentemente político, “apesar dos recursos humanos e financeiros envolvidos” (ibidem).

Surgiram, na década de 1970, os conceitos de Região do Diagnóstico, Polígono do Diagnóstico ou Sudeste da Bahia (Figura 3). Eles eram tomados como sinônimos, em diferentes publicações (ASMAR, 1983, p. 23). Faziam parte deste Diagnóstico 89 municípios do sudeste baiano, compondo as microrregiões: Cacaueira, Interiorana do Extremo Sul, Litorânea do Extremo Sul, Tabuleiros de Valença, Jequié, Encosta do Planalto de Conquista, Planalto de Conquista e Pastoril de Itapetinga. Dois terços desses municípios produziam cacau. Contudo, essas microrregiões, se “eram homogêneas de *per si*, eram heterogêneas demais para merecer um mesmo enfoque e tratamento” (ibidem, p. 24).

Em 1974, passou-se a utilizar o conceito de Grande Região Cacaueira (ASMAR, 1983, p. 26). Entendia-se que esse conceito se contrapunha ao de Microrregião, por ser este baseado na produção de cacau, tendo Itabuna e Ilhéus como impor-

da Bahia foi se formando, ao longo do tempo, tendo como base a monocultura do cacau. Como resultado dessa prática econômica formaram-se classes socioeconômicas, compostas por coronéis, comerciantes, trabalhadores rurais, voltados para a produção do cacau, signo de dominação, riqueza, crises, pobreza, crescimento.

Diniz e Duarte (1983, p. 7) elaboraram um trabalho sobre a Região Cacaueira da Bahia segundo a regionalização agrária estabelecida na década de 1970. A obra, com uma importante contribuição aos estudos sobre o cacau e uma rica cartografia, discute o conceito de região “para se chegar à conclusão que a base conceitual que daria conta da complexidade do espaço cacaueiro como uma região, seria considerá-la uma totalidade social, um espaço geográfico produzido por uma sociedade” (ibidem, p. 8). Para estes autores (p. 35), a Região Cacaueira formou-se como resultado da sociedade que a estruturou, ao tempo em que sua base econômica ia se estabelecendo.

Sintetizando, o quadro 1 apresenta as diversas formas de divisão pelas quais a região cacaueira passou no período de 1940 a 1989 e a figura 4 apresenta os municípios da atual microrregião Ilhéus-Itabuna:

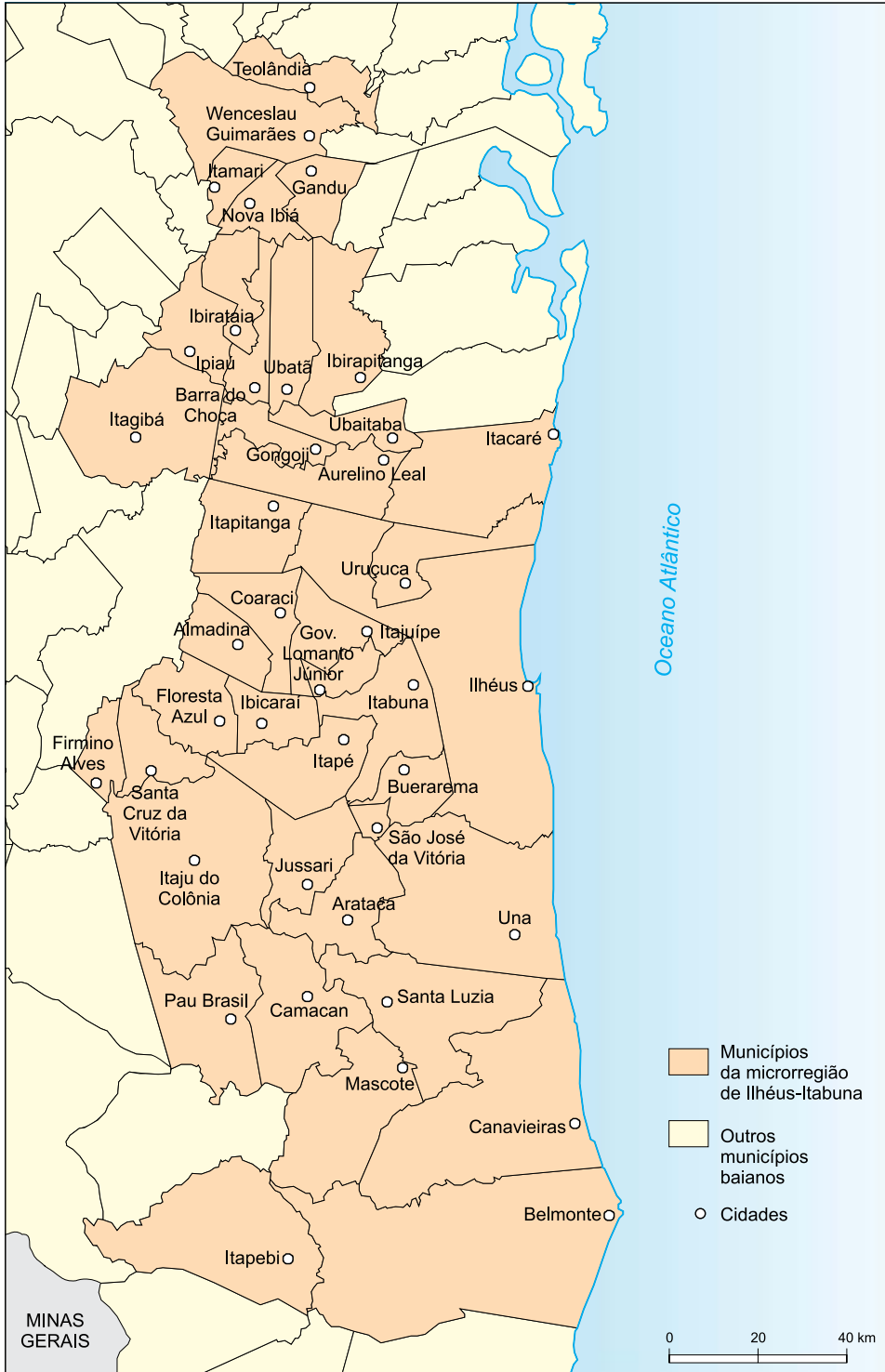
Quadro 1 - Órgão responsável pela divisão, denominação, critérios e número de municípios nas diversas divisões regionais do Sul da Bahia - 1940-1974

Ano	Órgão	Denominação	Critério	Número de municípios
1940	IBGE	Zona Fisiográfica Cacaueira	Baseada no critério fisiográfico e de posição geográfica, partindo da homogeneidade física (a Bahia ficou dividida em 16 zonas fisiográficas).	24
1967	IBGE	Microrregião Cacaueira (hoje microrregião Ilhéus-Itabuna)	Homogeneidade econômica.	28
1970	CEPLAC	Região do Diagnóstico- microrregiões: Cacaueira, Interiorana do Extremo Sul, Litorânea do Extremo Sul, Tabuleiros de Valença, Jequié, Encosta do Planalto da Conquista, Pastoril de Itapetinga	Homogêneas de <i>per si</i> , mas heterogêneas para pertencerem a um mesmo enfoque.	89
1974	CEPLAC	Grande Região Cacaueira	Complexidade Econômica.	89
1989*	IBGE	Mesorregião Sul Baiano subdivida em três microrregiões: Baixo Sul, Ilhéus-Itabuna e Porto Seguro	Base socioeconômica.	70
1989*	IBGE	Microrregião Ilhéus-Itabuna	Predomínio da produção de cacau.	41

Fontes: IBGE; ASMAR, S. R., 1983; MARINHO, 2002/2003; *Resumo PR 51 (IBGE) de 31 jul. 1989.

Elaboração e complementação: ROCHA, L. B.

Figura 4 - Municípios da microrregião Ilhéus-Itabuna



Fonte: IBGE, 2005.

Adaptação: ROCHA, L. B.

O que chama a atenção nos estudos regionais da Bahia para fins de planejamento é que algumas regiões foram privilegiadas em detrimento de outras. Entre as privilegiadas, citam-se a Região Metropolitana de Salvador e a Região Oeste, que antes era chamada de Região Além-São Francisco. Esta última, no final da década de 1970 e na de 1980, foi contemplada com estudos com vistas à sua integração no processo produtivo da Bahia. Enquanto isso, as regiões Cacaueira e Extremo Sul foram praticamente excluídas, pois, por estarem sob a jurisdição da CEPLAC, “liberaram o Estado de interferência neste processo, desviando-o para áreas menos assistidas” (FUNDAÇÃO CPE, 1992, p. 7).

3

MANJAR DIVINO NA TERRA DOS HOMENS - THEOBROMA CACAO



E o cacau foi chamado o alimento do céu,
a baba-de-moça comida na lua.
E o cacau ficou na coroa da lua.
E os meninos fizeram a roda na rua
Pedindo à lua, manjar do céu.

Sosígenes Costa

3.1 TRILHAS E CRONOLOGIA

O cacau, um produto agrícola conhecido, cultivado e apreciado em várias partes do mundo, alimento sagrado de deuses e sacerdotes, objeto de desejo de muitos, tem uma trajetória humano-divina até aportar nas terras do Sul da Bahia e no paladar dos que apreciam o que se produz dele. Suas amêndoas, alimento, bebida e moeda de troca, criaram rotas comerciais internacionais, sustentaram economias, fizeram surgir instituições que delas se ocupassem, propiciaram desníveis sociais gritantes, estiveram presentes nos momentos de alegria, sofrimento e frustração de proprietários de fazendas, exportadores, comerciantes, trabalhadores.

Os nativos americanos, principalmente os Astecas e os Maias, já conheciam o cacauero e apreciavam seus frutos muito antes da chegada de Cristóvão Colombo desembarcar na América, visto que “suas amêndoas já circularam como moeda corrente em alguns países americanos. No século XVI, com uma centena de amêndoas de cacau era possível comprar um bom escravo” (BONDAR, 1938). Entre as tribos da Nicarágua, “um coelho custava 10 sementes e um escravo valia 100. Entreter-se com uma prostituta custava de oito a dez das moedas comestíveis enrugadas” (ROSENBLUM, 2006, p. 20). O chocolate, bebida preparada pelos índios, era preparado a partir das amêndoas torradas, posteriormente trituradas entre duas pedras e a massa daí decorrente era fervida em água aromatizada com baunilha, canela e pimenta da Jamaica (BONDAR, 1938). Devido à importância econômica de suas amêndoas e ao sabor do chocolate dele extraído em forma líquida ou sólida, o cacauero espalhou-se pelo mundo, gerou riquezas e miséria, freqüentou as elites, após ser cultivado e colhido por trabalhadores que só conheciam a lida do campo e não o sabor sofisticado das barras de chocolate refinadas produzidas em outras paragens.

3.1.1 CACAU, ALIMENTO DOS DEUSES - LENDAS SOBRE SUA ORIGEM

Da mesma forma que toda planta de elevado significado social e simbólico tem origem misteriosa, a árvore do cacau, normalmente baixa, de folhas largas, tronco manchado, tem sua lenda. De acordo com a mitologia asteca, seu deus Quetzcoalt, senhor da Lua Prateada e dos ventos gelados, assim como Prometeu, Deus do panteão grego, quis ofertar aos homens um presente subtraído das propriedades divinas. Este Deus, querendo ser simpático aos homens e oferecer-lhes algo que lhes desse energia e prazer, embrenhou-se pelos campos luminosos do Reino dos Filhos do Sol a fim de furtar sementes da árvore sagrada. Por este motivo, essas sementes teriam sido plantadas primeiramente pelos sacerdotes. A bebida amarga extraída dos frutos do cacauero só podia ser tomada em taças de ouro (CURZ, 2003). Os astecas acreditavam que o Deus

Queltzacoatl havia ensinado ao seu povo como cultivar o cacauero a fim de colher dele os frutos que serviriam de alimento, e, ao mesmo tempo, as árvores embelezariam os jardins de Talzitepec. “Daí ser fácil inferir desses pensamentos sobre Lineu, quando designou a espécie botânica como *Theobroma cacao* ou cacau manjar dos deuses” (VINHÁES, 2001, p. 212).

O cacau, conhecido entre os astecas pelo nome de *cacahuátl*, chegou a ser para eles mais importante que o ouro, sendo as amêndoas utilizadas como moeda, meio de troca e referência de valor, devido ao seu grande significado como símbolo de *status* social e riqueza. O imperador Montezuma recebia, anualmente, como imposto, 220 *xiquipilis* (um milhão e seiscentas mil amêndoas de cacau). Essas amêndoas eram usadas, todos os dias, para preparar jarras de chocolate que seriam consumidas por ele. Como se pode inferir, entre os astecas, o cacau era um forte signo, principalmente por ser considerado o alimento dos deuses. As mulheres faziam a bebida, que era servida aos sacerdotes em rituais religiosos e aos guerreiros, para que sua força não se esvaísse durante a batalha. O chocolate remonta a 1500 a.C. e teria sido a civilização Olmeca a primeira a utilizar o fruto do cacauero para esse fim. Em seguida, teriam sido os Maias, Toltecas e Astecas (VINHÁES, 2001).

Outra versão da origem do cacau diz que havia uma princesa, guardiã de um tesouro de seu esposo, um grande e corajoso guerreiro que partira para defender os confins do império. Os inimigos chegaram e tentaram obrigá-la a revelar onde estava escondido o tesouro. A princesa, por amor, não traiu seu esposo. Os inimigos, por vingança, mataram-na, e de seu sangue nasceu o cacauero, cujo fruto esconde um tesouro na semente, amargo como o sofrimento por amor, forte como a virtude, levemente avermelhado como o sangue. Foi um presente do deus asteca pela fidelidade paga com a morte, a mesma fidelidade que os súditos dedicavam ao imenso império asteca (LA FABRICA DEL CIOCCOLATO, 2005, p. 3).

Um outro signo/símbolo relacionado ao cacau, transformado em bebida, é o de Pássaros Cardeais, que deveriam estar sobre a taça contendo a bebida sagrada, o chocolate, quando fosse servido. Soledade Júnior (1982, p. 84) transcreve um pe-

dido dessa natureza, em que os topetes dos Pássaros Cardeais significam a espuma do chocolate e o alimento é o cacau acabado de moer:

Filho meu, traze-me quatro *CHAC DZIDZIO*, Pássaros Cardeais, aqueles que estão na entrada da cova e traze-os parados sobre o meu precioso alimento. Que veja os seus topetes vermelhos e que venham erguidos sobre o meu precioso alimento quando chegares diante de mim.

Para além da lenda, ou do mito, o cacau tinha uma função essencial nos rituais religiosos: os maias acreditavam que a bebida que se obtinha torrando e moendo as sementes seria nutritiva até após a morte. Os astecas tinham como certo que uma taça de *choco-latl* eliminava a fadiga e estimulava a qualidade psíquica e mental e era um instrumento para a sobrevivência e a transcendência. Fernando Cortez, quando conquistou o México (1519-1521), escreveu a Carlos V, relatando o fato de o imperador Montezuma servir-se, uma vez por semana, de um líquido escuro numa taça de ouro. E observou que, além de ostentação de riqueza, o imperador mostrava apreço pela bebida sagrada. O conquistador espanhol foi a primeira testemunha dos hábitos da corte do Imperador dos Astecas, a quem foi oferecida “a título de excepcional honraria, a bebida numa taça de ouro maciço” (SELIGSOHN, s. d., p. 14). Cortez, após a ingestão da bebida, em longa viagem, de volta a seu acampamento, declarou estar satisfeito e não precisar de outro alimento.

Ainda sobre o cacau-mito, Seligsohn (s. d., p. 14) [pela leitura de seu texto, infere-se que tenha sido publicado na primeira metade dos anos 1970] escreve que o uso das sementes do cacau em forma de bebida pastosa, feita pela mistura dos grãos esmagados, farinha de milho e condimentos fortes, a fim de poder suportar o alto teor de gordura, era um privilégio dos sacerdotes e da corte. Por causa do uso feito por esta bebida em cerimônias religiosas, o botânico sueco, Carl von Linné, no século XVIII, batizou esta planta de *Theobroma cacao* (alimento dos deuses).

Ao mesmo tempo em que as amêndoas eram usadas para

fins religiosos, serviram de numerário para pagar impostos, comprar escravos, adquirir bens, era uma riqueza que não podia ser guardada por muito tempo, devido à sua perecibilidade, daí Peter Martyr da Algeria ter escrito em 1530: “Abençoado dinheiro que fornece bebida doce e proveitosa à humanidade e preserva seus possuidores contra a infernal peste da cobiça. Pois ele não pode ser guardado por muito tempo, nem escondido no subterrâneo” (VINHÁES, 2001, p. 212). Isto atesta a necessidade do consumo do produto e a impossibilidade, àquela época, de seu armazenamento prolongado.

3.1.2 CACAU E CHOCOLATE - SAGA ENTRE OS HOMENS

Na linguagem botânica, o cacauzeiro (*Theobroma cacao* L.) é planta nativa do trópico americano, área ocupada pela floresta tropical úmida, sendo seu centro de origem, provavelmente, as nascentes dos rios Amazonas e Orinoco. A partir daí, a planta teria ultrapassado os Andes, colonizando solos da Venezuela, Colômbia, Equador, além de países da América Central, México, espalhando-se também pelo Brasil e pelas Guianas. O nome desta planta foi citado pela primeira vez na literatura botânica quando Charles de L’Ecluyse a descreveu “com o nome de *Cacao fructus* classificada por Lineu com a designação de *Theobroma fructus* em 1737, modificada em 1753 por *Teheobroma cacao*, como permanece até hoje” (MANDARINO; SANTOS, 1979, p. 1). Os espanhóis tomaram conhecimento do cacau por ocasião da vinda de Cortez ao México, em meados do século XVI. Gostaram tanto do chocolate que guardaram seu segredo, e, com isso, asseguraram o monopólio de sua comercialização, competindo com o café.

O chocolate, desde tempos imemoriais, é um signo com uma linguagem especial em determinadas ocasiões, podendo significar *Feliz Natal, Feliz Ano Novo, Feliz aniversário, Eu te amo, Peço perdão*. O costume de usar o chocolate como uma linguagem que quer comunicar-se com o outro demonstrando amor, amizade, agradecimento, prazer, talvez tenha sua origem na história mítica do cacau. Contudo, “pouca gente que mourejou no calor fumegante a vida inteira para cultivar o ca-

cau jamais provou chocolate” (ROSENBLUM, op. cit. p., 15).

Assim como a história do cacau tem sua origem perdida nas brumas do tempo, não é diferente a da origem do uso do chocolate. Os espanhóis, quando iniciaram a conquista do México, em 1519, perceberam que os nativos ofereciam estranhos tabletes escuros aos deuses. Descobririam, mais tarde, tratar-se de um alimento feito dos frutos do cacau. No início, os espanhóis não apreciavam o chocolate. Foi necessário que Cortez impusesse seu uso. A Espanha, a partir de 1520, começou a receber as primeiras remessas de cacau, e a ter as primeiras indústrias chocolateiras no final do século XVI. Na França, em 1778, foi fabricada uma máquina para moer, misturar e aglomerar a massa de cacau. Na Suíça, a primeira fábrica foi instalada em 1819, e nos Estados Unidos, em 1765 (ABICAB, 2005).

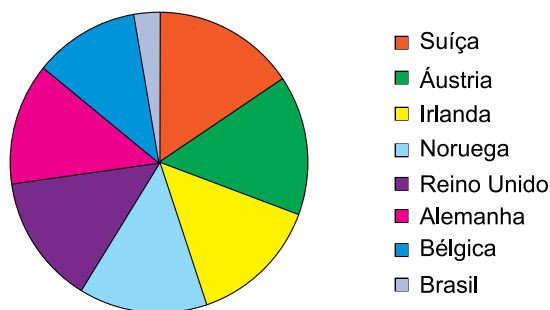
Hoje, o chocolate é um alimento apreciado em vários países do mundo, destacando-se, como principais consumidores, em quilos/ano: Suíça (9,63 kg), Áustria (9,4 kg), Irlanda (8,83 kg), Noruega (8,66 kg), Reino Unido (8,61 kg), Alemanha (8,22 kg) e Bélgica (7 kg), conforme apresentado na figura 7, em que o Brasil aparece com o consumo de apenas 1,69 kg/ano. Estes índices sugerem que o chocolate suíço é o mais popular, sendo que na Suíça é vendida a maior quantidade de chocolate *per capita*, em torno de 24 libras por ano, em parte devido ao grande fluxo de turistas que o compram para levar de presente (ROSENBLUM, 2006). Contudo, este autor faz um pedido: “se alguém um dia me banir para uma ilha deserta com apenas um estilo de chocolate, por favor, que ele seja francês” (ibidem, p. 35). Costa (1979, p. 63 e 81), com o intuito de criar uma imagem brasileira sobre as delícias do chocolate, em seu poema *Iararana*, assim se expressa:

E o tatu quando bebeu o chocolate
balançou de gozo o rabo
e disse assim:
Isto é melhor do que caium,
Isto é bom como diabo.
[...]
E quando a negrada do céu tomou chocolate
estalou a língua de gosto

e disse ao chefe da mesa:

- Esta bebida, papai, é melhor que o manjar do céu
Que você prepara desde que o mundo é mundo
Para a gente beber aqui no céu.

Figura 5 – Principais países no consumo de Chocolate, *per capita* (kg ano) - 2003



Fonte: ABICAB/SICAB. Disponível em: <<http://www.abicab.org.br>>. Acesso em: 10 dez. 2005.

Elaboração: ROCHA, L. B.

Entre os países constantes da figura 5, há um equilíbrio no que se refere ao consumo anual de chocolate, o que não ocorre com o Brasil, que se apresenta com um consumo bastante baixo, apesar de já ter sido um grande produtor de cacau. Qual seria a causa? Uma pesquisa aplicada a consumidores brasileiros e divulgada pela Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Balas e Derivados (ABICAB) revelou que:

- até 1972, o chocolate era visto, no Brasil, apenas como guloseima para ser consumido por crianças e mulheres da classe A, em ocasiões especiais;
- havia muitos preconceitos relacionados ao seu consumo: “engorda”, “é quente”, “dá espinhas”, “ataca o fígado”, “dá alergia”, “estraga os dentes” etc.;
- as donas de casa sentiam-se culpadas por má administração do orçamento doméstico se incorporassem às compras habituais o chocolate, considerado supérfluo.

Quanto à produção mundial de chocolate, o Brasil está em desvantagem em relação a outros países. Como no caso do

consumo, estão à frente países que não têm lavouras de cacau (Tabela 6).

Tabela 6 - Produção mundial de chocolate – 2003 (em mil toneladas)

País	Produção
Estados Unidos	1.525
Alemanha	986
Reino Unido	487
França	371
Brasil	339
Itália	245
Japão	243

Fonte: ABICAB/SICAB. Disponível em: <<http://www.abicab.org.br>>. Acesso em: 10 dez. 2005.

O cultivo do cacau extrapolou as terras americanas, sendo levado para a Ásia, África e Oceania. As áreas em que mais se desenvolveu foram Gana, Nigéria, Costa do Marfim, Camarões e Ilhas de São Tomé e Príncipe. No Brasil, o cacau, nativo da Amazônia, já era conhecido dos índios, que faziam dele um tipo de vinho fermentando as amêndoas. Isso já antes da chegada de Cabral. Seu cultivo, contudo, acredita-se, teve início no Pará, em 1740, porém, de forma oficial, isto teria ocorrido em 1769, quando os colonos receberam autorização, pela Carta Régia da época, para plantar as amêndoas.

No quadro 2 pode-se ter uma idéia dos principais momentos da cronologia do cacau, de suas origens até chegar ao Sul da Bahia:

Quadro 2 - Cronologia do cacau - da Antigüidade aos dias atuais

(continua)

Período	Evento
Cerca de 1000 anos a.C.	O nome mais antigo da árvore, <i>kakawa</i> , é utilizado pelos Olmec, no litoral do Golfo do México.
400 a.C. – 100 d. C.	Os Maya do norte da Guatemala adotam dos Olmecas o nome <i>cacao</i> .
450-500 d. C	Vasos de cerâmica para chocolate surgem entre os objetos nos túmulos dos nobres maya.
Cerca do ano 900	As amêndoas do cacau já figuram entre as principais <i>commodities</i> mesoamericanas, quando da queda da civilização Maya e do surgimento da nação Toltec.
Cerca de 1500	A mais rica região de cacau da mesoamérica, Xoconochco (ao longo do litoral do Pacífico de Chiapas, México e da Guatemala) é anexada pelo império Asteca, fundado no final do século XIV em terras onde hoje se encontra a cidade do México.
1560	Primeira introdução conhecida de cacau na Ásia, levado de Caracas, Venezuela, para Sulawesi, na Indonésia.

Quadro 2 - Cronologia do cacau - da Antigüidade aos dias atuais

(conclusão)

Período	Evento
1585	Primeiro embarque oficial de cacau em bagas chega a Sevilha, na Espanha.
1590	Data provável da introdução do cacau na África pelos espanhóis.
1600-1650	O chocolate se torna a bebida favorita da corte espanhola.
1657	Em Londres, é inaugurada a primeira casa de chocolate.
1659	O chocolate adquire ares de mística, sendo-lhe atribuídas, também, propriedades medicinais na França, a partir da concessão real recebida por David Chaliou para produzi-lo.
Cerca de 1680	Na ilha de Martinica, no Caribe, os franceses iniciam grande produção de cacau.
1727	Plantações de cacau da variedade <i>crioulo</i> , nativo do sul da América Central, são devastadas por uma praga.
1746	O cacau é trazido para a Bahia (Fazenda Cubículo, em Canavieiras), numa tentativa dos franceses de quebrar o domínio espanhol na produção das amêndoas. Esta data é considerada o marco do início de sua cultura na Bahia.
1879	Ocorre a primeira introdução efetiva do cacau no continente africano, com a chegada da planta em Fernando Pó (hoje Bioko) a Costa do Ouro (hoje Gana).
	Na Suíça, o químico Henri Nestlé e o fabricante de chocolate Daniel Peter, encontram a fórmula para misturar o chocolate ao leite, um objetivo tentado inutilmente durante séculos.
1905	O cacau chega à Costa do Marfim, hoje grande produtor mundial.
1917	Surgem as primeiras notícias de um fungo virulento (podridão parda) no Equador.
1936	Surge, em Gana, o vírus <i>Swollwn shot</i> , disseminado-se por toda a região produtora durante as duas décadas seguintes. É a praga mais grave do cacau africano.
1989	A vassoura-de-bruxa, fungo nativo da Amazônia, é identificada na Bahia, maior produtor do Brasil. Durante a década seguinte, a produção brasileira cai a um quarto do seu nível.
Década de 1990 em diante	Envolvimento da CEPLAC, do governo, dos produtores e da comunidade em geral para a recuperação da lavoura cacauieira, principalmente pelo uso da tecnologia da clonagem, com a implantação de biofábricas de cacau, iniciando-se com a do Banco do Pedro, em Ilhéus.

Fonte: BRIGH, 2005.

Como outros produtos alimentícios de grande consumo, a exemplo do trigo, milho, ou exóticos, como o maná do deserto bíblico, o cacau aparece no cotidiano dos povos que o conhecem envolto em brumas míticas, graciosamente oferecido como alimento ou bebida para a sobrevivência humana, começando como uma oferenda em tributo a deuses ou seres espirituais. Com o tempo, por cair no gosto popular, o consumo aumenta e, em conseqüência, o mercado se aproveita da demanda e faz dele uma mercadoria a ser explorada economicamente, tornando-o, muitas vezes, novamente inacessível, não porque seja uma oferenda aos deuses, mas porque seu valor para adquiri-lo ficou acima das possibilidades de pobres mortais. Foi o que aconteceu com o cacau, como se pôde observar no quadro 7, ao mostrar o caminho que percorreu até chegar a nossos dias, considerado um produto nobre e digno de freqüentar apenas as mesas ou os lares de maior posse.

3.1.3 O CACAU EM TERRAS BAIANAS

Nós, sul-baianos das terras do cacau, somos todos uns ciclotímicos: ou estamos lá em cima, nas cumeiras da euforia, ou lá em baixo, no fundo do poço. Culpa do cacau, com as suas oscilações de preços internacionais, as suas quebras de safra, a sua riqueza súbita, mas passageira. O cacau dá e tira, oferece e sonega. Arreiro, malicioso, mostra uma inconstância de temperamento que há de ter contribuído [...] para a formação da psique regional (PÓLVORA, 1993).

Desde tempos imemoriais, o cacauzeiro é cultivado com o intuito de produzir riqueza, conforto, prazer, mesmo porque sua história lendária fascina e leva ao reino dos deuses, de onde teria provindo. O cacau cultivado no Sul da Bahia, no início, não foi considerado um produto comercialmente atrativo, pois, além de um bom tempo para sua adaptação ao novo *habitat*, precisaria de quatro a oito anos para começar a produzir. Por isso, durante quase um século, “o plantio de cacau se manteve como atividade marginal, exercida no fundo de quintais, nas margens próximas aos rios, aproveitando-se os terrenos aluviões ali depositados e a umidade” (FREITAS; PARAÍSO, 2001, p. 87).

A história da ocupação do espaço no Sul da Bahia pode ser dividida em dois momentos: o primeiro, do século XVI à segunda metade do século XIX, caracterizado pela policultura, por uma sociedade composta pelo encontro do europeu com grupos indígenas. O segundo momento, da segunda metade do século XIX e todo o século XX, período em que foi definida a região cacauzeira.

Em 1534, a capitania de Ilhéus foi doada a Jorge de Figueiredo Corrêa, e em pouco mais de 50 anos, começou a mostrar sinais de desenvolvimento. Fazia parte dessa capitania a maior parte da área que iria se constituir, mais tarde, na Região Cacauzeira, cujo centro seria a vila de São Jorge de Ilhéus, elevada à categoria de cidade em 1881. No início, a colonização da antiga Capitania deu-se num ritmo bastante lento, fixando-se os moradores ao redor do primeiro núcleo de povoação, a vila de São Jorge dos Ilhéus. Contudo, a cultura da cana-de-

açúcar, primeira atividade econômica de destaque, teve papel importante, conforme atesta Campos (1981, p. 41):

Foi extraordinária a produção de açúcar em Ilhéus no ano de 1557, conforme assegura Borges de Barros, estribado em manuscrito inédito, devido a um alvará régio que isentava o produto do pagamento de direitos alfandegários, excluído unicamente o dízimo da Ordem de Cristo.

Como se deduz da afirmação acima, a região já foi importante produtora de cana-de-açúcar, mas hoje só há vestígios daquela época, como é o caso do Engenho de Santana. Era um engenho de grande porte, movido a energia hidráulica, com utilização de mão-de-obra escrava. Pertenceu a Mem de Sá, terceiro Governador Geral do Brasil. Este engenho chegou a produzir 10 mil arrobas de açúcar por ano (MARCIS, 2000). Consta que a Capitania de Ilhéus teve, no período de 1560 a 1564, oito engenhos, começando, a partir daí, seu declínio, chegando a 1724 com apenas um engenho (SCHWARTZ, 1988, p. 148). Segundo Campos (1981, p. 379), houve outra tentativa, no século XX, de ressuscitar tão importante produto econômico, porém sem êxito:

Andando o mês de janeiro de 1922, inaugurou-se no município [Ilhéus] uma usina de açúcar do capitão Cipriano Berbert. Renascia assim, embora a iniciativa tivesse vida efêmera, uma indústria outrora florescente.

Levando-se em conta o que diz Costa (1992, p. 11-13), a cultura do cacau só teve início no Sul da Bahia em 1746 (data tida como historicamente válida para o início da cultura do cacau no estado da Bahia), ocasião em que o francês Louis Frédéric Varneaux trouxe sementes do Pará, as quais foram plantadas por Antônio Dias Ribeiro na fazenda Cubículo, às margens do rio Pardo, em terras que hoje fazem parte do município de Canavieiras:

O primeiro plantador de cacau em terras do Sul do Estado, segundo a versão aceita pela maioria dos

historiadores, foi Antônio Dias Ribeiro, proprietário da referida fazenda Cubículo. [...] desenvolveu-se, prosperou essa cultura em toda zona sudeste do Estado. Pioneira em nosso município [Canavieiras] avantajou-se em Ilhéus, transformando-se em “Ilhéus terra do Cacau”. Que a opulenta cidade dos nossos dias, velha sede da Capitania dos Ilhéus, aufera os louros dessa glória, mas que deixe para Canavieiras essa outra de ter sido a pioneira da lavoura cacauera, muito mais modesta, mas confortadora (COSTA, 1963, p. 21).

Conforme escreve Seligsohn (s. d., p. 15), as primeiras mudas de cacau chegaram à fazenda Cubículo após 212 anos da instituição da Capitania de Ilhéus (1534). Devido aos constantes ataques dos índios, o donatário, que nunca estivera em sua propriedade, vendeu suas terras a Lucas Giralde “sob cuja administração foram construídos os primeiros engenhos de açúcar, de que até hoje o nome da cidade de Canavieiras [...] lembrando o nome de primeiro plantador, de nome Vieira”. A sede da capitania, São Jorge de Ilhéus, foi fundada em 1752, seis anos após o plantio do primeiro cacauero [1746].

A discussão acerca de ter sido Canavieiras ou Ilhéus o primeiro sítio a plantar cacau não tem muito sentido. Isto porque, àquela época, toda a região pertencia à Capitania de Ilhéus e, mais tarde, ao município de Ilhéus. Portanto, de qualquer forma, a fazenda Cubículo, em Canavieiras, pertencia ao território de Ilhéus. O município de Canavieiras só foi criado, segundo Silva (2004, p. 35), ao se desmembrar de Ilhéus, entre os anos 1828 e 1889 (criação do município a 9 de maio de 1833 e elevação da vila à categoria de cidade em 25 de janeiro de 1891). A fazenda Cubículo ainda existe com plantações remanescentes das primeiras mudas ali plantadas (restam 12 árvores da época, com mais de 200 anos, ainda produtivas) e atualmente sendo utilizada, eventualmente, para turismo ecológico.

Em 1752, a cultura expandiu-se pelas terras de Belmonte, Itabuna, Barra do Rio das Contas, Porto Seguro, Prado, Caravelas, entre outros.

O cultivo do cacau, a comercialização e a exportação do

produto foram responsáveis pela modelagem de uma região onde se desenvolveu a burguesia cacauera, inicialmente formada pelos grandes produtores e comerciantes exportadores. A primeira parte desse período foi marcada por correntes migratórias, desmatamento da floresta, plantio do cacau, formação da estrutura comercial, viária, enfim, pelos instrumentos que permitiriam o comércio e escoamento da produção do cacau (FREITAS; PARAISO, 2001). No período inicial, os imigrantes que se destacaram foram, ao que tudo indica, os alemães, que estabeleceram uma colônia no Rio Almada, a qual fracassou por ocasião da independência. Além desses colonos europeus, espanhóis estabeleceram-se às margens do Rio Cachoeira, ao lado de migrantes nacionais. A zona cacauera, formada principalmente por Ilhéus e Itabuna, mas também por áreas que iam do Rio das Contas a Belmonte, passou a atrair aventureiros de vários lugares do Nordeste, em especial de Sergipe (ALMEIDA, 1977, p. 34-35).

A cultura do cacau, introduzida na região Sul da Bahia a partir daquela época (século XVIII), passou a ser a razão da ocupação de novas terras e foi responsável pela formação de uma classe social constituída pelos coronéis, pelos trabalhadores das lavouras de cacau e pelos jagunços, os quais seriam os guardiões das roças de cacau e de seus senhores:

Os jagunços apareciam nos cavalos agitados, os arreios ricos e vistosos. As armas na cintura, as cartucheiras recheadas de balas. [...] Quando eles apareciam, luz de vela era acesa por mãos aflitas, mulheres recolhiam-se no oratório, tremor de lábios desfiavam rezas nos rosários. [...] Os jagunços tinham olhos de animal atento, os cabelos desciam até os ombros. O vento era indomável como o ódio que, às escondidas, traziam sempre no peito. [...] Os jagunços passavam em suas montarias velozes pela rua deserta, ferraduras chispavam a terra que se levantava numa nuvem de poeira [...] naquele imenso território, com suas árvores de frutos de ouro, traçoeiros nas baixadas e serras. [...] A natureza humana era tão bárbara naquele território que se tornava inconcebível (MATOS, 1999, p. 61-62).

A violência na Região Cacaueira, em seus primórdios, pode ainda ser atestada no texto de Jorge Amado, quando escreve que, “nos limites de Itabuna e Ilhéus, ergue-se hoje uma universidade com milhares de alunos. Mas, naquele então, minha mãe dormia com a repetição [espécie de espingarda] sob o travesseiro” (AMADO, 1996, p. 49). Na mesma obra (p. 51), o autor descreve a azáfama diária, em que os cavaleiros, os cavalos, e as crianças que brincavam nas ruas enlameadas tinham que dar passagem ao cacau, e os armazéns deviam estar de prontidão para o principal personagem regional:

cavaleiros atravessavam a rua no galope dos cavalos, o revólver no cinto. [...] as crianças que brincavam na lama das ruas se afastavam rápidas abrindo o caminho [...] e mil vezes por dia a lama era revolvida, cacau e mais cacau se depositava nos armazéns enormes. Assim era Tabocas [Itabuna].

A lavoura cacaueira no Sul da Bahia representava a solução para o pagamento das dívidas da Província que, desde a segunda metade do século XIX fazendo parte do cenário nacional, passava por dificuldades causadas pela extinção do tráfico de escravos e conseqüente escassez de mão-de-obra, pelo aumento do mercado interno, a urbanização e a imigração. Ao mesmo tempo, com a decadência da lavoura canavieira, algodoeira e da pecuária do Nordeste, a zona de cultivo do cacau seria um receptor natural do excedente da mão-de-obra dessas áreas.

O cacau, devido ao sucesso de sua cultura, trouxe à região as primeiras famílias, vindas dos mais diferentes recantos do Brasil e do mundo, mas, principalmente, do estado vizinho, Sergipe: “Desbravando a terra, penetrando, implantando e consolidando a lavra do cacau, o sergipano tem amanhecer fundamental na formação de uma saga feita de cobiça e morte” (MATTOS, 1999, p. 49). As diferentes famílias que ocuparam as terras propícias ao plantio do cacau passaram a travar lutas para ocupar cada vez mais terras e, assim, foram surgindo fazendas, vilas, lugarejos e cidades, formando a *civilização do cacau* (PÓLVORA; PADILHA, 1979). A vinda dessas famílias era estimulada por propaganda do governo, as quais eram incentivadas pela possibilidade “de progresso individual para os que se dispuses-

sem a conquistar as terras virgens e ricas, descritas como um bem ilimitado e apropriável para qualquer pessoa que se dispusesse a trabalhá-las” (FREITAS; PARAÍSO, 2001, p. 85).

Além da possibilidade de serem donas das terras, que existiam em abundância, as famílias que optavam pelo plantio do cacau no Sul da Bahia faziam-no animadas pela possibilidade de terem sua produção inserida no comércio de exportação internacional. Acreditavam ser a lavoura do cacau altamente rentável, possibilitando ascensão econômica e social. Quanto a isso, assim se expressa Costa (1995, p. 169):

O progresso da região cacauceira e sua fama deram lugar aos comentários, promovendo a presença de várias famílias de outros estados, de linhagem, porém empobrecidas, a virem residir nessa região [...] dentre outras está a família Amado [família de Gileno Amado, cacauicultor e político de Itabuna], com cerca de 18 membros.

Esse autor (p. 27), falando de sua família, que chegou à região com o intuito de aqui se estabelecer e fazer fortuna com os frutos de ouro, lembra:

Procedente da Vila Nova da Rainha, hoje cidade do Senhor do Bonfim, aportei em Ilhéus em 3 de outubro de 1897, em companhia de meus pais, irmãos e demais parentes, em número de 17 pessoas adultas e três menores, motivado pela seca que assolava aquela região baiana, como também pelas funestas consequências da Guerra dos Canudos.

A historiografia regional registrou poucos nomes dos primeiros agricultores do Sul da Bahia, além do primeiro cacauicultor, Antônio Vieira. Os imigrantes, cuja primeira leva era constituída de 160 pessoas distribuídas em 28 famílias, eram formados de alemães e espanhóis, embarcados em Roterdã, em janeiro de 1822, chegaram em Ilhéus em abril do mesmo ano. Estes colonos foram contratados por dois agricultores, Sankrancker e Weyl, com a missão de plantar café na região do rio Almada, próximo a Ilhéus (SELIGSOHN, s. d., p. 20). O projeto, contu-

do, falhou, tendo em vista as dificuldades que encontraram, tais como: despreparo físico dos imigrantes para suportar o clima, falta de acomodações para as famílias, condições de solo e de clima impróprios para o cultivo do café, a malária, entre tantos outros entraves. Os que sobreviveram, instalaram-se próximo a Ilhéus, na localidade de Banco da Vitória, dedicando-se ao cultivo do cacau. Surgiu, assim, o primeiro núcleo de uma zona que, oitenta anos depois, começaria a projetar-se como “maior centro de produção de cacau, visto estar localizado no eixo Ilhéus-Itabuna” (ibidem, p. 20). Segundo o mesmo autor, os documentos citam alguns nomes desses pioneiros, cuja descendência até hoje se encontra na região: Hohlenwerger, Del Rey, Berbert. Com o passar do tempo e o sucesso da lavoura cacauzeira, a antiga capitania hereditária transformou-se num verdadeiro império, no qual as regras e as leis eram ditadas pelos *coronéis*, que controlavam a política local, destacando-se no cenário nacional.

De Canavieiras o cultivo do cacau expandiu-se para o interior, numa corrida de disputa pelas melhores terras. Dessa forma, diversas cidades surgiram em função deste produto agrícola. Vinhães (2001), perscrutando a história da Capitania de Ilhéus, de século em século, analisa os acontecimentos até chegar ao momento atual, apresentando os caminhos que foram percorridos pelos personagens e fatos que deram origem e compõem a região Ilhéus-Itabuna. Citando Pólvora e Padi-lha, apresenta os anos de implantação do cacau em algumas áreas da região Sul da Bahia, do final do século XIX e início do século XX (Tabela 7).

Tabela 7 - Implantação do cacau em algumas áreas do Sul da Bahia

Local	Ano
Canavieiras	1746
Ilhéus/Itabuna	1872
Rio do Braço	1899
Uruçuca	1900
Ubaitaba e Ubatã	1909
Gandu	1913
Ipiaú	1916
Itajuípe	1918
Coaraci	1919

Fonte: VINHÃES, 2001, p. 215.

Elaboração: ROCHA, L. B.

No alvorecer de seu cultivo, porém, o cacau não era considerado comercialmente importante, devido ao longo período de aclimação e ao tempo de espera para produzir. Além disso, era uma atividade inviável para os agricultores com pouco ou nenhum capital para transformá-lo em atividade predominante. Por isso, freqüentemente, os agricultores erradicavam os cacauzeiros para, em seu lugar, cultivar produtos de subsistência ou de outras plantas comerciais que exigissem menos tempo para sua colheita. Junto a isso, deve-se levar em conta que a comercialização do cacau ainda não estava inserida no mercado interno, pois “não havia tradição de seu consumo no país, ou mesmo qualquer tipo de indústria de beneficiamento [daí] sua produção em escala decorreu de estímulos do mercado externo” (FREITRAS; PARAÍSO, 2001, p. 87). Além disso, “a região de Ilhéus não era considerada prioritária para investimentos pelo governo provincial, que preferia direcionar os poucos recursos [...] ao soerguimento da lavoura açucareira” (ibidem, p. 88). Isto fica evidente em Campos (1981, p. 523):

Por isso ou por aquilo, tal cultura [cacau] entrou em decadência pouco tempo depois de iniciada. Quando Spix e Martius estiveram em Ilhéus, no ano de 1817, conforme escreveram no seu *Reise in Brasilien*, encontrava-se ela na seguinte situação: “esta lavoura teve um início feliz; porém atualmente, quasi (sic) que não existe mais vestígio dela nas vilas marítimas da comarca, apenas encontrando-se, como em Camamu, alguns pés de cacau cujo aspecto florescente demonstrava sem dúvida a sua fácil adaptação à região”. [...] Ainda em 1836 não havia plantações importantes.

A cultura desse produto passou por fases de produtividade elevada, altos preços internacionais, mas também chegou ao fundo do poço, com crises cíclicas de baixa produtividade devido às intempéries climáticas, às pragas, como a podridão parda, culminando, no final da década de 1980, com a vassoura-de-bruxa. Até o final do século XIX, a produção de cacau foi diminuta, com uma exportação insignificante. Só a partir de 1890 o quadro começa a mudar (CAMPOS, 1981, p. 524):

[...] pela era de 1852, já as margens do rio Cachoeira se cobriam de frondosos cacauais. Ao mesmo tempo que ia avultando o plantio pelas outras partes da antiga Capitania, desde Camamu até às ribas do Jequitinhonha. [...] foi diminuta, durante muitos anos, a produção cacauera do Brasil. Em 1830 computava-se o total da produção mundial em 12.000 toneladas, sendo a exportação do Brasil apenas 26 toneladas. Mais tarde a Bahia começou a desenvolver a sua cultura, sobretudo a partir de 1890. Já era de 10.000 toneladas a contribuição brasileira, em que a parte da Bahia se elevava a 7.000 toneladas.

Como é possível verificar pelo texto anterior, a contribuição brasileira, no que se refere à exportação de cacau, era insignificante: 26 toneladas contra uma produção mundial de 12 mil toneladas. A partir de 1835, no entanto, tanto a produção (Tabela 8) quanto a exportação (Tabela 9) foram crescendo gradativamente, cobrindo o período da primeira metade do século XIX à primeira do século XX:

Tabela 8 - Produção de cacau em amêndoas na Bahia 1835 – 1935 (em décadas)

Período	Produção (em toneladas)
1835	75
1845	181
1855	411
1865	812
1875	932
1885	2.608
1895	6.732
1905	17.152
1915	37.125
1925	62.715
1935	108.438

Fonte: CAMPOS, 1981, p. 525.

Elaboração: ROCHA, L. B.

Pelos dados da tabela acima, verifica-se que a produção de amêndoas de cacau, em 100 anos, passou de 75 toneladas para mais de 108 mil toneladas. Quanto à exportação (Tabela 9), Campos (ibidem, p. 526) apresenta o período 1927-1935,

em que se observa o crescimento contínuo do fluxo de saída do cacau para o mercado externo.

Tabela 9 - Exportação anual de cacau em amêndoas - Bahia: 1927 – 1935 (em toneladas)

	Total do Estado	Saída pelo porto de Ilhéus	Diretamente exportado para o exterior
1927	73.762	42.900	24.999
1928	70.903	43.340	24.209
1929	63.203	34.191	26.683
1930	64.108	37.442	25.370
1931	73.303	45.946	14.582
1932	95.860	65.295	29.114
1933	96.086	54.498	22.857
1934	99.253	62.705	30.257
1935	108.438	73.146	25.834

Fonte: CAMPOS, 1981, p. 526.

Segundo dados da CEPLAC, em 1910 o Brasil liderava a produção de cacau mundial, tendo, até os anos 1930, vivido um período de expansão e crescimento. Desta década até 1957, as doenças e pragas infestaram os cacauais, levando-os a uma situação antieconômica, e os produtores endividados, aos poucos, foram abandonando o cultivo desta lavoura. Foi no auge desse período de crise, em 1957, que o Governo Federal criou a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), iniciando um intensivo programa de recuperação econômico-financeira da lavoura. Com os primeiros resultados positivos, em 1963, é instalado o Centro de Pesquisa do Cacau (CEPEC), responsável pelo desenvolvimento de tecnologia de ponta para o cultivo e beneficiamento do cacau.

Na década de 1940, a região já estava consolidada como produtora de cacau, formando uma economia monocultora, sofrendo, portanto, todas as conseqüências dessa condição: dependência do mercado externo, importação dos produtos de primeira necessidade, burguesia dominante, exploração da mão-de-obra dos trabalhadores rurais, desníveis sociais marcantes.

A cultura do cacau tem sofrido crises cíclicas ao longo de sua história. Na atualidade, parece que se instalou para indicar uma profunda reformulação dos conceitos da agricultura até agora praticados. O fausto que a região conheceu está

hoje mais na memória das pessoas, na história local, nos monumentos, nos prédios que serviram de casas comerciais do cacau, tanto para exportação quanto para receber o produto como garantia de pagamento de dívidas, de adiantamentos de dinheiro, por conta da próxima safra, que nem sempre seria boa (PINTO, 2002, p. 2). Nesse sentido, Gasparetto (1998, p. 54) faz uma análise das causas que levaram a região cacauzeira, de anos de ouro, a um ciclo de crises:

passou pelos anos de ouro do cacau, na segunda metade dos anos 1970 para, pouco a pouco, entrar num novo e já longo período de dificuldades. Essa situação poderia ser caracterizada da seguinte forma: matriz agrícola centrada na lavoura cacauzeira (uma monocultura) e, obviamente, uma economia fortemente condicionada às oscilações do mercado; matriz industrial frágil e simples, em parte decorrente do predomínio de uma mentalidade comercial, mas também decorrente da fragilidade do mercado regional; custos de produção do cacau altos quando comparados com algumas outras regiões produtoras; [...] mentalidade rentista do produtor de cacau, via de regra urbano, também comerciante, profissional liberal ou funcionário público; e, agravando, baixa capacidade técnica e gerencial.

Desde 1986, essa região amarga os impactos de uma longa crise de preços devido a uma superprodução mundial de cacau. Para agravar a situação, em 1989 teve início o alastramento do fungo *Crinipellis pernicioso*, causador da vassoura-de-bruxa. Com esse fato, a crise se aprofundou, os produtores de cacau se endividaram, houve abandono de plantações, aumento do desemprego rural e urbano. Muitos municípios chegaram a perder população nos anos 1990, como foi o caso de Camacan, entre outros.

Pode-se dividir a implantação, expansão, declínio e tentativas de recuperação da produção de cacau em seis ciclos, representados no quadro 8.

Falcón (1995, p. 56-57) faz uma crítica à periodização de Adonias Filho, considerando-a de “caráter pré-sociológico,

precária, de pouco rigor histórico”. Contudo, Baiardi (1984) adota essa mesma divisão, até o período de 1958, a partir da qual tanto Filho quanto Baiardi consideram-no como o da recuperação.

A Região Cacaueira do Sul da Bahia é um dos espaços mais importantes da dinâmica capitalista, na qual se manifesta claramente a força do capital na construção de uma sociedade desigual, com acentuado desnível entre ricos e pobres, desmando do poder dos coronéis e agora, de forma mais contundente, do mercado. O cacau foi considerado um produto símbolo para se conseguir riqueza, poder, ascensão social, política e econômica. Tornou-se um signo importante, sendo muitas vezes endeusado, endemoninhado, culpado pelo bem e pelo mal. Uma entidade que passou a permear qualquer tipo de transação econômica, política, de poder.

Pode-se dizer, com Lipiello (s. d., p. 18), que o cacau “é a divindade que tudo abrange e justifica e todos que vivem dele e com ele passam a viver por ele”. E, para Vieira (1999, p. 24), o cacau é a síntese da Região Cacaueira,

fonte de desenvolvimento. Cacau construtor de cidades. Cacau riqueza e pobreza. Cacau trabalho e fausto. Cacau mola do estado. Cacau romance: crimes e tocaias, caxixes, os injustiçados coronéis. Cacau alimento dos deuses. Cacau-chocolate, deleite da humanidade. Cacau, euforia e desespero. Cacau angústia. Cacau, amores e paixões, devaneios. Cacau, empregador de gente. Cacau, os produtores: desbravadores, pioneiros, lutadores, generosos, capazes, heróis que, com sangue ou com champanhe, plantaram sozinhos uma grande riqueza. Cacau ecológico e sociológico. Cacau, cultura, comportamento, fama e forma próprias. Cacau: exaltação e vilipêndio.

O autor desta elegia foi um importante executivo da CEPLAC por um longo período, (décadas de 1970 e 1980) conhecendo, portanto, boa parte da saga desta lavoura. Sua percepção do cacau é a de uma entidade que traz em si a contradição, como soe ocorrer com os produtos da monocultura no Brasil.

Quadro 3 - Ciclos do cacau no Sul da Bahia e características - 1746 -1989

Ciclos	Características
Primeiro Ciclo 1746 - 1820	<ul style="list-style-type: none">• Período entre o início do plantio e o começo do desbravamento.• Fase das fracassadas tentativas de colonização e penetração portuguesas.• Fase da estagnação.
Segundo ciclo 1820-1895	<ul style="list-style-type: none">• Período entre o reinício do plantio de cacau e quando a exportação atinge 100 mil sacos (400 mil arrobas).• Fase dos desbravadores que conquistam a selva a fogo, pólvora e machado.
Terceiro ciclo 1895-1930	<ul style="list-style-type: none">• Período entre o cacau como base econômica do Sul da Bahia e a colocação do Brasil entre os maiores produtores de cacau do mundo – período de expansão (em 1910, o Brasil lidera a produção mundial); consolidação do modelo monocultor-comercial da produção cacauaieira.• *Duas crises (1914 e 1919), as duas de origem climática: chuvas abundantes e cheias anormais nos rios da região ocasionando perda de safras e de parte da lavoura.• Fase dos coronéis, remanescentes ou descendentes dos desbravadores, que consolidam economicamente a lavoura cacauaieira; transformam povoados em vilas e vilas em cidades, como é o caso de Itabuna e transformam a cidade de Ilhéus em capital regional do cacau.• *Primeiro choque do cacau no comércio externo: queda dos preços e diminuição das compras (1929-1930), por causa do <i>crack</i> da bolsa de Nova York.
Quarto ciclo 1930-1956	<ul style="list-style-type: none">• Período entre o cacau como lavoura de exportação e conversão do cacau como segunda fonte de divisas do país e o surgimento de sintomas de estagnação e declínio da produção (infestação das lavouras por doenças e pragas).• Criação do Instituto de Cacau da Bahia (ICB) em 1931, e da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacauaieira (CEPLAC), em 1957.• Superação dos coronéis, em função da revolução de 1930.• Inúmeros distritos se tornam municípios como resultado do desenvolvimento.• Ampliação da Estação Experimental de Uruçuca, onde se iniciam as pesquisas e os estudos sobre as pragas e o beneficiamento técnico da lavoura.
Quinto ciclo 1957-1989	<ul style="list-style-type: none">• Período entre a modernização dos métodos de produção do cacau, (criação do CEPEC – Centro de Pesquisa do Cacau, em 1963), reestruturação da indústria existente e a contaminação da lavoura cacauaieira pelo fungo <i>Crinipellis pernicioso</i> (vassoura-de-bruxa), em 1989.
Sexto ciclo 1989...	<ul style="list-style-type: none">• Crise regional profunda com a lavoura comprometida por causa da vassoura-de-bruxa, queda nos preços internacionais do cacau, empobrecimento da região.• Forte êxodo rural, periferização acentuada das cidades da região cacauaieira, principalmente Itabuna e Ilhéus.• Final da década de 1990: início da clonagem do cacau para recompor a lavoura.• Instalação do Instituto Biofábrica do Cacau para preparação de mudas de cacau clonado.

Fontes: FILHO, 1976, p. 27-28; *GARCEZ, 1981, p. 34-42.

Adaptação e complementação: ROCHA L. B.

A crise atual da economia cacauaieira, com seu início no final da década de 1980, é resultado de uma série de fatores de ordem estrutural, com poder de destruição que atua na

economia cacaeira, entre os quais estão, além da vassoura-de-bruxa, a concorrência internacional, os fatores climáticos acrescidos de problemas circunstanciais, tais como a falta de crédito, pouco uso de insumos e o endividamento do produtor, que o deixa sem possibilidades de ações mais concretas para fazer face à crise. Para diminuir seus efeitos e, numa tentativa de recuperação de uma lavoura que já foi altamente produtiva e praticamente sustentou o estado da Bahia, a CEPLAC, o Governo do Estado, universidades, em especial a UESC (Universidade Estadual de Santa Cruz/Ilhéus), e a comunidade em geral unem seus esforços por esta causa, como se tentará mostrar no item seguinte.

3.2 AS CRISES CÍCLICAS DA CACAUCULTURA BAIANA E A PROCURA DE SOLUÇÕES

A Região Cacaeira foi, historicamente, o principal centro econômico e social do Sul da Bahia, apoiado no cultivo do cacau que, ao longo do tempo, “experimentou alguns ciclos de expansão econômica e várias crises decorrentes de fatores externos e internos” (CEPLAC, 2004). É difícil dissociar o vocábulo crise da história da lavoura cacaeira do Sul da Bahia. É como se pairasse sobre ela uma maldição, lançada pelos deuses dos frutos de ouro, a fim de que a renovação se desse sempre de forma traumática, para que não houvesse acomodação ou a idéia de que se poderia chegar à glória sem que se passasse pelo tormento. Por isso, “a região [...] cumpre a sua sina de instabilidade, alternando períodos de caos seguidos de processos de recuperação. Essa a permanente maldição que seus homens, desunidos, não conseguem dominar” (VIEIRA, 1993, p. 35). É bem verdade que as crises, além de desestruturação, trazem vantagens, pois, quando seus ciclos se esgotam, quem esteve envolvido nelas sai do outro lado esgotado, porém mais maduro. No caso da lavoura cacaeira, as crises repetidas deixaram marcas profundas que hoje tentam cicatrizar, principalmente depois da limpeza feita por um personagem com força de um símbolo/ícone/índice de renovação, a vassoura-de-bruxa. Por ser o cacau uma *commodity* (mercado de futuro em que se negociam produtos disponíveis para consumo imediato ou futu-

ro, no qual não há distribuição de dividendos), sempre esteve ao sabor do bom ou mau humor do mercado internacional.

Até 1930, a lavoura se desenvolveu bem. A partir daí, contudo, uma série de problemas vividos pela República Velha, associados à crise internacional, deu início a um período de reveses. De 1930 a meados de 1950, as dificuldades foram aumentando, e as crises passaram a ser cíclicas. A partir da segunda metade do século XX até 1980, a lavoura se recuperou satisfatoriamente, entrando em crise novamente no final desta década.

As medidas oficiais em favor da cacauicultura, no Sul da Bahia, foram mínimas, até o início da década de 1930. Em 1904, o Governo fez uma concessão para a construção de uma ferrovia ligando Ilhéus a Conquista, a qual não teve pleno êxito, não indo além de Itabuna. Em 1908, o Governo do Estado reorganizou a frota da *Navegação Bahiana*, adquirindo novas unidades para a navegação de cabotagem com a finalidade de fazer face ao crescimento da produção de cacau e às dificuldades para a saída da safra regional para os portos de embarque. Essa medida trouxe melhorias para o escoamento do cacau dos portos de Ilhéus e Canavieiras. Em 1916, foi construída a rodovia Ilhéus-Itabuna, o que permitiu um trânsito mais livre ao cacau na maior área de concentração da produção. Em 1929, houve concessão e renovação para construção e exploração do Porto de Ilhéus. Em 1923, o Ministério da Agricultura criou a Estação Experimental de Água Preta, mais tarde denominada de Uruçuca, a qual se constituiu numa primeira tentativa fracassada de apoio técnico à lavoura do cacau (GARCEZ, 1981, p. 29-30). Nesse período, as exportações de cacau deram um grande salto:

De 1900 a 1930, o percentual representado pelo cacau no total das exportações baianas cresceu de 23,3% para 43%, sendo que a produção brasileira, 95% da qual constituídos de cacau produzido na Bahia, aumentou de 13 mil toneladas na primeira data, para 120 mil na segunda. [...] Esse crescimento se verificou em função e em compasso com o aumento vertiginoso da produção e consumo mundiais. A expansão do comércio internacional de cacau apresentou um movimento

que passou de 54 mil toneladas em 1900 para 600 mil toneladas em 1930 (GARCEZ, op. cit., p. 34).

A partir do momento em que o cacau se transformou num importante produto comercial, principalmente de exportação, vários órgãos foram criados, à medida de suas necessidades, seja para incentivo da produção e do comércio, seja para solucionar as crises cíclicas que o acometeram com regularidade. Entre eles, os mais importantes, pela atuação e pela repercussão de sua orientação e intervenção, estão: Instituto do Cacau da Bahia (ICB), em 1931; Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), em 1957; Conselho Consultivo dos Produtores de Cacau (CCPC), em 1963, hoje Central Nacional dos Produtores de Cacau (CNPC), entre outros. Além desses três órgãos que foram decisivos na tentativa de solucionar os mais diversos impasses relacionados à cultura, comércio e exportação de cacau, programas e ações foram sendo implementados, ao longo do tempo e de acordo com as necessidades, com o mesmo objetivo, ou seja, o de descobrir e impulsionar medidas que viessem solucionar problemas afetos ao cacau (Quadro 5).

3.2.1 INSTITUTO DE CACAU DA BAHIA - ICB

O primeiro grande golpe sofrido pela lavoura cacaueira foi conseqüência do *crack* da Bolsa de Nova York, em 1929. Os coronéis do cacau, nesse período, estavam seguros de si, com as vendas garantidas e dinheiro certo. Com os Estados Unidos, principais compradores das amêndoas de cacau da Bahia, enfrentando a derrocada da Bolsa, os produtores de cacau viram-se sem ter para quem vender o produto, instalando-se, dessa forma, a primeira grande crise dessa lavoura. Em 1931, o Governo Federal, como medida de socorro para ajudar no financiamento e na comercialização das safras, autorizou a criação do ICB, sediado em Salvador, uma espécie de cooperativa, “por força do caráter *sui generis* que lhe foi atribuído pelo ato oficial de sua criação” (GARCEZ, 1981, p. 47). O governo se empenhava em resolver os problemas das dívidas dos cacauicultores com

o resgate e unificação de dívidas a curto prazo, ou já vencidas, a juros onzenários ou pesados, pelo crédito rural hipotecário, a longo prazo, e juros módicos, precedidas essas operações de crédito da imediata suspensão de execuções e de demonstrações evidentes do empenho do Governo de solucionar, em definitivo, a questão (TOSTA FILHO, 1936, p. 142).

O ICB foi concebido por seu idealizador e primeiro dirigente, José Ignácio Tosta Filho, que assim se expressou a respeito da importância de tal órgão:

[...] Quando o Instituto foi criado em 1931 não existia na Bahia um único agrônomo especializado em cultura de cacau, não obstante tratar-se da maior lavoura do Estado. Agrônomos saídos de nossa Escola agrícola recebiam os seus diplomas sem nunca terem visto uma árvore de cacau, a não ser os que eram filhos da zona sulina (TOSTA FILHO, 1936, p. 140).

Infere-se, portanto, que a cultura do cacau era constituída de uma lavoura empírica, sem a preocupação de uso de tecnologias que pudessem melhorar seu desempenho. E, pelo menos a princípio, tanto o ICB quanto a CEPLAC tiveram como objetivo primeiro solucionar problemas de endividamento dos produtores de cacau. Criado pelo Decreto n. 7.430, o ICB tinha como alguns de seus objetivos: promover a prosperidade da lavoura cacauzeira; estimular e desenvolver pesquisas que melhorassem a produção e a produtividade; dar condições, aos agricultores, de aquisição de máquinas, implementos e insumos; conceder empréstimos a longo prazo e juros baixos aos cacauicultores; construir e manter armazéns; organizar cooperativas rurais para operarem como sucursais regionais para a distribuição e fiscalização do crédito e a organização da produção; propor aos poderes públicos as medidas necessárias ao progresso da lavoura (GARCEZ, 1981, p. 50-51).

Concomitante ao problema vivido pelos cacauicultores com a queda das exportações de cacau para os Estados Unidos, havia as dificuldades do transporte das áreas produtoras

para as casas exportadoras, devido à falta de estradas, especialmente no primeiro ciclo, no período de 1890-1931. Tosta Filho (1936, p. 148), ciente do problema, afirmou que, à época, o transporte representava “em certos lugares de 40% a 50% do valor do cacau nos portos primários de embarque” e, para a comercialização interna, precário para as necessidades de mais de 80% da produção de cacau antes de 1931. A criação do ICB “resolve o problema de transporte na comercialização interna do cacau [já que] entre os principais objetivos do Instituto estava a solução para o problema do escoamento da produção interna” (MARINHO, 2002/2003). O ICB, no período de 1931-1936, concluiu os trabalhos de uma razoável rede rodoviária na zona do cacau “constituída de 531 km, dos quais já tinha construído 290 km e reconstruído 82 km de antigas” (GARCEZ, 1981, p. 14).

Depois de prestar relevantes serviços à lavoura cacauzeira, de passar por altos e baixos em sua dinâmica, numa economia que procurava seu caminho, foi extinto, em agosto de 1992, por não atender mais às funções para as quais fora criado. Resumindo-se a trajetória do ICB, poder-se-ia dizer que, no princípio havia o Instituto de Cacau da Bahia, “órgão que prestou relevantes serviços a toda região produtora de cacau, mas que não resistiu ao charme e à potencialidade da CEPLAC que sozinha passou a comandar a reestruturação da lavoura cacauzeira [...]” (A REGIÃO, 2006). No prédio que serviu de sede ao ICB, em Salvador, hoje funcionam vários órgãos, entre os quais postos do Plano de Saúde do Servidor (PLANSERV), Serviço de Atendimento ao Cidadão (SAC). Também fazia parte do ICB o Museu do Cacau, inaugurado em 14 de março de 1983, na cidade de Ilhéus, e, em dezembro de 1994, “o Núcleo Salvador, instalado na área nobre do edifício que abrigava a administração [do ICB]. Em 1999, o Museu do Cacau voltou a integrar a estrutura da Secretaria da Agricultura” (SEAGRI, 2003).

3.2.2 COMISSÃO EXECUTIVA PARA O PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA - CEPLAC

Em 1957, o Governo Federal criou a CEPLAC, vinculada ao Ministério da Fazenda, pelo Decreto nº 40.987, de 20 de

fevereiro, com sede em Ilhéus. À época, a economia cacauera passava por um estado de deterioração e desânimo, devido “à falta de tecnologias ao alcance dos agricultores, envelhecimento das plantações, sujeitas a pragas e doenças que atestavam, por sua vez, falta de tratamentos culturais e de assistência técnica” (MIRANDA, 1987, p. 11).

Ao longo do tempo, a CEPLAC acumulou várias conquistas, desenvolveu atividades de pesquisa, extensão rural e ensino agrícola. Dentre as conquistas, podem ser mencionadas a elevação da produção nacional de cacau em 310%, comparando-se os períodos de 1960-1965 a 1980-1985; aumento da produtividade do cacau de 220 kg/ha em 1962, para 740 kg/ha em 1980 (CEPLAC, 2006). Esta Comissão, dentre todos, o órgão mais importante, foi criada para fazer face à grave crise que se abatera sobre a região cacauera do Sul da Bahia, no início centrada basicamente no apoio à cacauicultura,

nasceu numa época de grande ebulição no Brasil. Eram os tempos de JK. Époça de fazer 50 anos em cinco, tal era a determinação de arrancar o país da condição de nação agrícola semimedieval, para o estágio das nações modernas, contemporâneas (AGORA, 1989, p. 5).

O objetivo da CEPLAC (Comissão que pretendia ser provisória como sói a toda comissão) foi o de alongar por mais tempo a dívida dos produtores, em face da importância da lavoura cacauera para a economia regional e a do Estado da Bahia. A partir de meados da década de 1980, a Instituição passou por um amplo retrocesso “que atingiu sua eficácia, funcionalidade e credibilidade [e este enfraquecimento contribuiu] para o rebaixamento do nível tecnológico das plantações de cacau” (NASCIMENTO et al., 1994, p. 15), o que trouxe sérias conseqüências quando da chegada da vassoura-de-bruxa nos cacauais da região no final desta década.

Atualmente, com um novo cenário nacional e mundial, a CEPLAC está redirecionando a sua missão, a fim de enfrentar os novos desafios. A prioridade atual consiste na recuperação da economia regional, com ênfase no combate à vassoura-de-bruxa, doença que está dizimando os cacauais, deixando uma legião de mais de duzentos mil desempregados e causando da-

nos irreparáveis à natureza. As principais fases da trajetória da CEPLAC estão representadas no quadro 4.

A CEPLAC foi e continua sendo o órgão mais atuante no programa da lavoura cacaueteira, mas é também a responsável por uma série de erros e acertos durante sua trajetória. Para se entender o momento de sua criação, é mister apresentar

Quadro 4 - Fases da trajetória da CEPLAC

Fase	Período	Características/ Ações
Composição de dívidas	Década de 1950	<ul style="list-style-type: none"> • Empréstimo para os donos de propriedades que enfrentavam uma grave crise econômica.
Identificatória	1960 - 1961	<ul style="list-style-type: none"> • A CEPLAC passa a receber 15% de contribuição cambial, permitindo-lhe o salto para a fase áurea (1962 – 1985).
Áurea: Independência financeira, técnica e administrativa	1962 - 1985	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento de 53% na produção: passa de 216 mil para 332 mil toneladas de cacau. • Aumento de 28% na produtividade: sai de 517 para 662 quilos por hectare. • Salto de 1.914% na receita cambial: passa de US\$ 210 milhões para US\$ 912 milhões na safra 1979/1980. • Apoio ao desenvolvimento de infra-estrutura: construção de oito mil quilômetros de estradas vicinais, 148 pontes, construção de postos de saúde, entidades assistenciais, implantação de 400 escolas primárias, serviços de saneamento básico, 11 centros de abastecimento de água, sete aeroportos de pequeno porte. • Aplicação de 10% dos recursos na construção do Porto Internacional do Malhado (Ilhéus). • Levantamentos aerofotogramétricos. • Apoio a transportes urbanos. • Elaboração do projeto que resultou na Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC.
Predatória	1986 - 1989	<ul style="list-style-type: none"> • Perda de US\$ 414 milhões pela lavoura, decorrente da queda de preços do cacau no mercado internacional. • Agravamento da situação por uma inflação galopante que chegou a 8.403.311%, enquanto a política cambial corrigiu o dólar em apenas 5.340.950%, gerando uma perda adicional de US\$ 1,2 bilhão de dólares aos cacauicultores.
Do retrocesso (1993 – 1997) Heróica (1998 - 2002)	1993 – 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Perda de receitas de mais de US\$ 2 bilhões. • A participação brasileira no mercado mundial caiu de 20,9% para 4,2%. • Na pauta de exportações do País, o cacau desceu para 0,29%, e no conjunto das exportações baianas, caiu de 78,8% para 4,2%. • O cacau brasileiro foi praticamente retirado da composição dos <i>blendings</i> (misturas) internacionais de fabricação do chocolate. • As medidas adotadas pelo Governo Federal no apoio creditício ao combate à vassoura-de-bruxa foram tomadas com cinco anos de atraso, agravando ainda mais o conjunto de problemas e dificuldades enfrentado pelos produtores, deixando mais de 200 mil desempregados no campo. • Criação do Instituto Biofábrica do Cacau: o estímulo à produção com série de mudas de cacau para clonagem e a concessão de garantias e participação nos juros não foram suficientes para modificar a postura federal e obter um avanço expressivo no processo de recuperação da lavoura cacaueteira. • Esforço para encontrar uma solução técnica para o problema da vassoura-de-bruxa com identificação de clones e variedades resistentes e adensamento das plantações.

Fonte: AGORA RURAL, 18 a 20 jan. 2003, p. 7.

Adaptação e complementação: ROCHA, L. B.

uma cronologia dos principais acontecimentos relacionados à região, a partir de 1930, período escolhido por ter sido o início dessa década, o de maior intensidade quanto às crises resultantes dos efeitos da Primeira Guerra Mundial e da quebra da bolsa de Nova York, permitindo, assim, uma visão de conjunto, conforme se apresenta no quadro 5.

Quadro 5 - Percalços da região cacauceira a partir da década de 1930

(continua)

Período	Acontecimento	Características
Década de 1930	Queda do preço do cacau	<ul style="list-style-type: none"> • Crise econômica mundial, culminando com a quebra da Bolsa de Nova York. • A arroba do cacau vendida a 30 mil réis em 1927, baixa para 9 mil réis em 1933. • Empobrecimento dos agricultores. • Recrudescimento da crise com o advento da Segunda Guerra Mundial: os países compradores de cacau envidam seus esforços na guerra, os mercados se fecham, a exportação fica difícil. • Ilhéus não tinha ginásio e os jovens de posses iam estudar em Salvador ou em outras capitais do país; os que não as tinham, iam embora da região ou viam frustrados seus anseios de crescimento.
Década de 1940	Drama do trabalhador rural e dos fazendeiros	<ul style="list-style-type: none"> • Com a Guerra Mundial e a constância da crise nos preços do cacau, fazendeiros endividados perdem suas propriedades para pagar os juros altos cobrados pelos bancos. • O trabalhador rural fica desempregado. • Carência de estradas, de hospitais, de água, de saneamento, de energia elétrica. • A lavoura de cacau, de maneira geral, fica abandonada, desassistida e espoliada.
Década de 1950	Recrudescimento da crise da lavoura cacauceira Criação da CEPLAC	<ul style="list-style-type: none"> • Região descapitalizada, fazendeiros endividados, plantações de cacau decadentes. • Alguns agricultores investem na seringueira, na pecuária e nos negócios imobiliários, pois acreditavam ter finalizado o ciclo do cacau. • O Governo Federal cria, em 1957, um órgão encarregado de recuperar a lavoura cacauceira: a CEPLAC. • No final da década de 1950, muitos fazendeiros passaram a fazer composição de dívidas, através da CEPLAC, a fim de salvar seu patrimônio: os produtores de cacau reuniam seus débitos e os repassavam para a CEPLAC que os pagavam, recebendo deles depois, parceladamente, com prazos longos. Com isso, a lavoura cacauceira, lentamente, começa a sair da crise.
Década de 1960	Expansão e consolidação da CEPLAC	<ul style="list-style-type: none"> • 1961 - Criação da Cota de Contribuição Cambial (Taxa de Retenção) de 15% para a amêndoa e o líquido e 5% para a manteiga e para a torta, sendo igualizada mais tarde em 10% para todos os produtos. Finalidade da retenção: manter um nível suportável de endividamento numa economia voltada para o exterior, dependente de forças do mercado internacional, com fraco poder de resistência financeira e comprometida com alta perecibilidade do produto em clima tropical. • A CEPLAC assume a estação experimental de Uruçuca (1962); assina convênios com o Ministério da Agricultura para proceder ao levantamento dos tipos de solo da região e estudos para o melhoramento genético do cacauceiro; efetua uma segunda composição de dívidas com os fazendeiros, pois a primeira não foi suficiente para recuperar a economia: era necessário atacar as causas do empobrecimento utilizando novas tecnologias que fossem capazes de tornar a lavoura cacauceira novamente rentável. • Inicia-se a expansão da CEPLAC com a implantação das Superintendências Regionais de Canavieiras, Ipiáu e Ubaítaba.

Quadro 5 - Percalços da região cacauceira a partir da década de 1930

(conclusão)

Período	Acontecimento	Características
Década de 1960	Expansão e consolidação da CEPLAC	Aquisição de uma área para a implantação do Centro de Pesquisas do Cacau (CEPEC); criação do Departamento de Extensão (DEPEX); instalação de escritórios locais; fundação de uma escola agrícola (EMARC) para formar mão-de-obra rural qualificada que pudesse aplicar as novas tecnologias criadas para a lavoura cacauceira. No início, os agrônomos eram mal recebidos nas fazendas, não havia estradas e os extensionistas, não raro, eram obrigados a viajar em lombo de burro, a pé ou de canoa para chegar às lavouras de cacau. No início dos trabalhos, na CEPLAC, só havia homens em seu quadro de pessoal. Em 1964 – criação da primeira estação de quarentena vegetal do Brasil em Salvador (ainda existente), e depois a Campanha de Controle da Vassoura-de-Bruxa (CAVAB), a fim de afastar o risco de a vassoura-de-bruxa penetrar nos cacauais da Bahia. Com a Nova República, a CAVAB foi desativada, esvaziando o controle e facilitando até a entrada de madeira de Rondônia para o Distrito Industrial de Ilhéus. Em 1969, a lavoura cacauceira já dava sinais de recuperação. Havia ainda resquícios da crise, mas a economia, paulatinamente, retomava seu crescimento.
1969	Primeira tentativa de institucionalização	O Projeto da Comissão de Coordenação da Política de Cacau nem chegou ao Congresso Nacional, “morrendo” no Ministério da Fazenda, ao qual a CEPLAC era subordinado (VIEIRA, 1994).
Décadas de 1970 - 1980	Crescimento da lavoura cacauceira	A CEPLAC constrói um moderno complexo de prédios, no quilômetro quatro, sentido Itabuna-Ilhéus, de onde emanariam as orientações, as pesquisas que iriam consolidar a economia cacauceira do sul da Bahia. Ampliação do leque de pesquisas; disseminação da extensão rural; reforço da educação agrícola com a criação de novas escolas, as EMARCs; diversificação agropecuária; fortalecimento e modernização da infra-estrutura regional.
Final da década de 1980	Vassoura-de-bruxa	Desestabilização econômica, êxodo rural, inchaço das cidades regionais, procura de novas alternativas de solução, como a tecnologia da clonagem do cacau, entre outros.
1981	Segunda tentativa de institucionalização	Projeto da Empresa Brasileira do Cacau. Os esforços “morreram” no Ministério da Agricultura, órgão ao qual a CEPLAC era subordinada à época (VIEIRA, 1994, p. 72).
1984	Terceira tentativa de institucionalização	O projeto denominava o órgão de Superintendência do Desenvolvimento da Lavoura Cacauceira (SEPLAC), sob a forma de autarquia. Chegou ao Congresso Nacional “onde foi retirado em face do bloqueio sucessivo do deputado Jorge Viana” (VIEIRA, 1994, p. 72).
2004	Quarta proposta de institucionalização da CEPLAC	Em andamento.

Fonte: VIEIRA, 1994; 1999; 2002.

Adaptação e complementação: ROCHA, L. B.

Infere-se, do quadro acima, que a CEPLAC foi criada por força de um decreto, para fazer frente a uma série de crises que a região atravessava: crise financeira, crise de preço do cacau, crise de produção. O objetivo principal da criação do órgão foi sanar as dívidas contraídas pelos produtores e evitar, assim, o colapso econômico da região. Após sua instalação, a CEPLAC

iniciou a recomposição da dívida dos produtores, financiou os débitos que estes tinham junto aos bancos, ao comércio, às indústrias, às firmas exportadoras de cacau. Fazendo somente isso, porém, não estaria cumprindo na íntegra sua missão, pois era necessário dar suporte à assistência técnica e à pesquisa. Para fazer face a tal demanda, foi criado, em 1963, o Centro de Pesquisa do Cacau (CEPEC) e, em 1964, o Departamento de Extensão (DEPEX), hoje com a denominação de Centro de Extensão (CENEX).

A importância da CEPLAC para a região cacaueira do Sul da Bahia está resumida num texto do *Agora* (1989, p.6):

A CEPLAC trouxe a marca da mudança, que conduziria a região cacaueira a profundas alterações em sua própria maneira de ser, em seus hábitos. Ao mesmo tempo em que acrescentara conhecimentos técnicos e científicos avançados, imprime alterações sociais qualitativas, enriquecendo o meio, incorporando elementos humanos de altíssima qualificação. [...] Se se desconsiderasse tudo aquilo de grandioso que a CEPLAC representou para a região e que continua representando, ficaria o saldo de ter viabilizado a Universidade de Santa Cruz.

Simbolicamente, a CEPLAC é identificada por duas imagens que contêm em si a força de seu significado, implícitas nelas o fruto e a folha que podem trazer esperanças de dias fartos e de empreendimentos os mais diversos (Figura 6), e a

Figura 6 - Logomarca da CEPLAC



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br>. Acesso em: 25 ago. 2005.

esperança de resultados positivos advindos de seu templo da pesquisa (Foto 1).

A logomarca da CEPLAC deixa bem clara sua missão: uma folha do cacaueteiro, viçosa, demonstrando a intenção de proporcionar safras altamente produtivas aos grandes e pequenos fazendeiros, plantações livres de doenças e dos efeitos das intempéries; um fruto com amêndoas perfeitas, como se fosse um cofre abrigando moedas, preenchendo todo o vazio da cabaça, prontas para destilar mel, líquido, massa, chocolate, riqueza.

A foto 1 mostra o complexo para pesquisas inserido na mata que serve de abrigo ao objeto de estudo de seus pesquisadores, incumbidos de trazer à luz tecnologias e práticas científicas que melhorem a vida de uma população que tem no cacau seu principal ponto de apoio para uma economia cada vez mais integrada num mundo que se globaliza e exige qualidade na produção agrícola.

Foto 1 – Centro de Pesquisa do Cacau - CEPEC



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/album/index.htm>. Acesso em: 25 ago. 2005.

Hoje, a CEPLAC está num processo de institucionalização. Não são recentes as tentativas para institucionalizar o órgão, pois várias estratégias foram utilizadas para isso, contudo, até o momento, sem sucesso, visto que, em seus 49 anos de existência (1957-2006), “a instituição já esteve prestes a

ser institucionalizada em pelo menos cinco oportunidades. Os projetos elaborados com essa finalidade não lograram êxito, devido às dificuldades criadas no meio político” (AGORA, p. 6). No primeiro documento elaborado para tal finalidade e enviado ao Secretário Geral da CEPLAC, lê-se que,

Em cumprimento ao disposto na Portaria nº 54, de 22 de janeiro de 1987, cumpre submeter à elevada consideração de V. S. minutas do Anteprojeto de Lei que transforma a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC – em Fundação, bem como do Decreto Regulamentar do referido diploma legal, que aprova o respectivo Estatuto (CEPLAC, 1987, p. 133).

Em 1988, o *Agora* (1988, p. 7) publica o documento que apresenta o modelo para transformar a Comissão numa Fundação de Desenvolvimento da Lavoura Cacaueira – Fundação CEPLAC – “vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com personalidade jurídica de direito público, autonomia financeira e administrativa, patrimônio e receita próprios, com sede e foro na Capital Federal”. Por este projeto, a CEPLAC, transformada em empresa ou fundação, teria como objetivos básicos:

- a) atuar no desenvolvimento científico e tecnológico da lavoura do cacau, realizando em paralelo a transferência de informações para os produtores rurais;
- b) realizar projetos de infra-estrutura e atuar, em paralelo, na captação de recursos;
- c) permitir que o imposto de exportação, que hoje incide em 10% dos embarques de cacau em amêndoas e derivados, seja transformado numa taxa de contribuição cambial, que formaria um ativo financeiro da instituição que receberia todo o patrimônio da Ceplac e ainda os 100 milhões de dólares que estão investidos no estoque regulador (AGORA, 1988, p.7).

O documento em pauta deixa claro que a CEPLAC continuaria sendo uma agência de desenvolvimento rural integra-

do, voltada para a pesquisa, assistência técnica, extensão rural e ensino agrícola, desenvolvendo ações complementares no que se refere ao fomento da agropecuária das regiões produtoras, mantendo-se, porém, a prioridade para o cultivo do cacau. A importância da institucionalização da CEPLAC baseia-se no redirecionamento do órgão, legalizando sua nova missão, a qual foi amplamente debatida pela comunidade local representada por produtores, associações, clubes de serviço, políticos, sindicalistas e lideranças da sociedade civil em geral:

O projeto de institucionalização da CEPLAC [...] é o resultado de um amplo debate que envolveu o próprio funcionalismo do órgão e as comunidades situadas na sua área de ação [...]. Depois de dotada de personalidade jurídica, a instituição passará a ser denominada de Instituto Ceplac de Desenvolvimento Rural e Sustentável das Regiões Produtoras de Cacau, transformando-se, então, numa autarquia de maior autonomia institucional e financeira e menos ligada à estrutura da administração direta. [...] será possível firmar parcerias nacionais e até internacionais de forma mais ágil e independente (AGORA, 2004, p. 7).

A institucionalização da CEPLAC, que ficaria subordinada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, além de sua legalização, redirecionará as suas ações para melhor atender ao setor e dar mais ênfase ao desenvolvimento das regiões produtoras de cacau no país, por meio de ações na área de pesquisa, difusão de tecnologia, ensino técnico profissionalizante e de captação de recursos para o setor produtivo; proporcionará as condições para o atendimento dos novos desafios pela promoção do desenvolvimento rural e o manejo sustentável das florestas, viabilizando a redução das desigualdades sociais e a inclusão social no ambiente rural; proporcionará a ampliação da geração de emprego e renda nas regiões produtoras de cacau (CEPLAC, 2006).

Na 27ª Semana do Fazendeiro, realizada de 23 a 27 de outubro de 2005, vários segmentos da sociedade expuseram faixas solicitando do Governo Federal a institucionalização da

CEPLAC, como se observa nas fotos abaixo. Esta reivindicação já havia sido lembrada, também, por ocasião do aniversário de 48 anos de fundação do órgão, quando da visita do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Roberto Rodrigues, cujo discurso foi publicado pelo *Agora* (19 a 21 fev. 2005, p. 13):

[em 20 de fevereiro] a Comissão Executiva da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) completa 48 anos. Às vésperas do cinquentenário o órgão será institucionalizado. O Projeto de Lei está sendo analisado pela Casa Civil e suas atividades serão redirecionadas. A CEPLAC passa a ser Instituto de Desenvolvimento Sustentável (ICEPLAC) incorporando os sistemas agro-florestais. O propósito é gerar emprego e renda nos biomas Mata Atlântica e Floresta Amazônica com atenção especial à política cacaueira do país. [...] A CEPLAC tem uma história de luta pela cultura

Foto 2 - A sociedade pede a institucionalização da CEPLAC na 27ª Semana do Fazendeiro, em Uruçuca



Fonte: ROCHA, L. B.

cacaueira e esta será uma das grandes vitórias, pois ela terá mais autonomia administrativa, financeira, dinamismo e agilidade nas ações do setor.

Assim como a sociedade, através de alguns de seus segmentos, clama pela institucionalização da CEPLAC, ela mesma, como Instituição, faz o mesmo apelo, conforme se vê pela logomarca criada para comemorar seus 49 anos de vida, em 20 de fevereiro de 2006 (Figura 7):

Figura 7 - A CEPLAC rumo à institucionalização



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br>>. Acesso em: 20 ago. 2006.

O processo de institucionalização ainda está em andamento, e há muitos questionamentos, como os apresentados por alguns membros da lista de discussão do cacau, coordenada pelo professor da Unicamp, Doutor Gonçalo Guimarães Pereira, do Departamento de Genética e Evolução (Laboratório de Genômica e Expressão), em agosto de 2005 (cacau-l@listas.unicamp.br):

Em 1983/84 foi tentada a institucionalização, mas que saía do âmbito do cacau. [...] O Presidente Tancredo Neves, respondendo a ponderações, decidiu que, assim que assumisse, retiraria o Projeto para melhor análise. O então projeto que estava em apreciação no Congresso, sem, contudo, conseguir ser lido, por falta de quorum, naqueles últimos momentos do Governo Figueiredo. Finalmente, ele foi reti-

rado pelo Governo Sarney. O erro daquele momento foi o extensivo mandato pretendido e a falta de maior entendimento entre os atores envolvidos, criando as condições negativas ao Projeto. Essas duas condições não devem ser esquecidas agora, numa conjuntura de hoje muito pior sob todos os aspectos [...].

Este é o tema do momento. Está sendo feito um esforço para resolver de uma vez o problema da institucionalização da CEPLAC. Quem participou ou está participando da elaboração do Projeto ou de sua discussão? Será que foram ouvidas as Organizações dos Produtores, (ou somente alguns produtores), técnicos com experiência e conhecimento da organização, exceplaqueanos idealistas e que gostam da CEPLAC?

Pelos depoimentos acima, percebe-se que a discussão sobre a institucionalização da CEPLAC está presente nos mais diversos segmentos do governo e da sociedade, sugerindo que hoje se faça um debate mais amplo, incluindo os mais diversos setores da sociedade envolvidos no processo, para não se incorrer numa nova estagnação das discussões e da concretização do Projeto. Sendo institucionalizada ou não, o certo é que a CEPLAC é um meio de vida para muitos grapiúnas. Alguns nela trabalham como cientistas, pesquisadores, funcionários administrativos; outros como trabalhadores de campo, cozinheiros, faxineiros, vigilantes. O vigilante Adalberto de Oliveira, aposentado em março de 2004, após 33 anos dedicados à instituição, assim se expressa: “É Deus no céu e a CEPLAC na terra. O que possuo de mais precioso na vida são os meus filhos e foi graças à CEPLAC que pude dar a eles a oportunidade de ter uma boa formação” (CEPLAC NOTÍCIAS, 2004, p. 7). Um dos entrevistados assim se expressou: “A CEPLAC foi a mãe que tive na região, foi lá que conheci dinheiro e aprendi para a vida”.

Sendo uma verdade que a CEPLAC é um elemento de significativa importância, responsável: a) pela formação de uma grande massa intelectual voltada para o conhecimento agrícola relacionado ao cacau; b) pela elevação do nível de vida regional, pelo menos para os cacauicultores; c) pela construção de estradas, escolas (é verdade, também, que não contribuiu para o surgimento de lideranças que fizessem com que soluções

fossem tomadas a partir das reais necessidades regionais). Ao se analisar as notícias dos jornais da região, principalmente após a década de 1950, encontra-se constantemente a queixa de que a região não tem liderança que a represente junto às decisões, quer do governo, quer da CEPLAC. Esta constatação é corroborada pelo professor de Economia da UESC, Fernando Rios Nascimento, ao afirmar ao *Agora* (1989, p. 6) que

Esta é uma região que espera pelo guarda-chuva do governo sem procurar fortalecer seus instrumentos de defesa e organização. Numa crise, recebemos o ICB [Instituto de Cacau da Bahia], noutra crise o governo nos deu a CEPLAC, mas agora acabou o guarda-chuva, pois o governo não tem mais o que nos dar.

Mesmo que o governo já não tenha o que oferecer, em toda essa crise, a CEPLAC procurou, através de suas pesquisas, a melhor forma de entender e assim descobrir soluções para o problema. Um feito importante refere-se ao resultado de uma das pesquisas mais esperadas pela comunidade científica na área do cacau: o mapeamento do gene que controla a resistência à vassoura-de-bruxa. O trabalho de localização do gene por pesquisadores da Instituição permitirá “em muitos casos a redução de 10 anos para um mês a identificação de uma variedade resistente” (CEPLAC NOTÍCIAS, 2004, p. 3). Este feito é um avanço significativo no setor, pois, como boa parte da economia regional gravita em torno da lavoura cacauzeira, seu futuro está condicionado ao sucesso do ataque a essa doença. Ao longo dos anos, a CEPLAC desenvolveu expressivos projetos, mas também cometeu erros marcantes, quiçá, até, pela abundância de recursos de que dispunha. O trabalho com o mapeamento do genoma e a clonagem do cacau, talvez sejam a redenção do órgão e da região.

Os problemas da cacauicultura, contudo, não se resumem apenas à pesquisa. Daí ser necessário valorizar também a extensão rural e a educação ambiental. De acordo com o programa *Pacto do Cacau* (2001, p. 18), a revitalização e a reformulação da CEPLAC são algo “[...] urgente e indispensável. Não só para gerar conhecimento, mas, sobretudo, para difundi-lo de maneira eficaz, fazendo-o chegar, e de maneira produtiva, aos

mini e pequenos produtores”.

Antes e depois da criação da CEPLAC, outras medidas foram tomadas, sempre no sentido de dar suporte à lavoura cacaujeira em todas as suas fases, da produção à exportação. No quadro 6 está relacionado o que de mais significativo foi criado, extinto, recriado, acompanhando a saga de um produto que sempre esteve numa gangorra de altos e baixos, influenciando os humores regionais. Essas instituições, programas, ações foram surgindo e desaparecendo ao longo do tempo, cada um desenhando o perfil de uma época na qual determinada tarefa lhe era designada:

Quadro 6 – Instituições, Programas, Ações criados em função do cacau

(continua)

Instituição/Programa/Ação	Ano	Finalidade	Situação atual
Inauguração da Usina Vitória, de Hugo Kaufmann e Co., em Ilhéus, financiada por Misael Tavares (primeira indústria de cacau no Brasil e pioneira da industrialização do cacau nos países produtores (VINHAES, p. 219).	1928	Beneficiamento do cacau.	Extinta.
Início da classificação do cacau	1930	Classificação do produto a ser exportado.	Continua hoje.
Comissão de Comércio de Cacau da Bahia – COMCAUBA.	1930/ 1931	Composta de exportadores, cooperativas e industriais, que aprovavam diariamente as vendas para o exterior.	Extinta.
ICB - Instituto de Cacau da Bahia, idealizado por José Ignácio Tosta Filho (Decreto 7.430), vinculado à Secretaria de Agricultura do Estado, com sede em Salvador, tendo em vista a crise que se abateu sobre a região cacaujeira em 1929, levando à ruína muitos lavradores, abalando a economia regional.	1931	Coordenação e execução da política de desenvolvimento da região, planejamento e desenvolvimento da área, participação na comercialização, desenvolvimento de meios de transporte, construção de armazéns e depósitos para abrigar as amêndoas por longo tempo. Fazer frente aos baixos preços e permitir a venda nos momentos de alta, com melhor remuneração aos produtores.	Reestruturado em 1952, pela Lei 465 e extinto em agosto de 1992.
Companhia Viação Sul Baiano (SULBA), com sede em Salvador, incorporada ao ICB.	1933	Melhorar a comunicação entre os municípios produtores de cacau.	Desativada pelo governo de Valdir Pires.
Cooperativa Central dos Agricultores do Sul da Bahia, com sede em Ilhéus.	1942 (17/03)	Centralizar a entrega do cacau produzido por seus associados e vendê-lo de maneira a alcançar preços satisfatórios; prestar serviços assistenciais e econômicos.	Transformada na Cooperacau.
Portaria 63, do governador general Pinto Aleixo.	1942	Entrega compulsória de todo o cacau ao ICB, que receberia 3% de comissão.	Revogada em 1946 pelo Conselho Federal de Comércio Exterior.
CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaujeira, com sede em Ilhéus (Rodovia Ilhéus-Itabuna, km 22).	1957	Recompor a dívida dos produtores de cacau.	Continua como uma comissão, havendo um projeto de institucionalização em andamento.

Quadro 6 – Instituições, Programas, Ações criados em função do cacau

(continuação)

Instituição/Programa/Ação	Ano	Finalidade	Situação atual
DECRI - Departamento de Crédito e Incentivos da CEPLAC	1957-1970	Conceder empréstimos visando a instalações de beneficiamento do cacau (barcaças, cochos de fermentação e secadores), casas para empregados com instalações sanitárias, até então quase inexistentes nas fazendas; incentivos à infra-estrutura: escolas, estradas, barragens e a construção do Porto do Malhado, em Ilhéus.	Extinto.
Instalação de novas indústrias no Distrito Industrial de Ilhéus (o Distrito Industrial de Ilhéus foi criado em 1973 – Rodovia BA 262 – Ilhéus/Uruçuca, km 3, bairro Itaípe).	Década de 1970	Beneficiamento do cacau.	Grande parte das indústrias estão fechadas e outras importando amêndoas da África para processá-las.
Criação do Fundo do Cacau.	1961	Taxa de retenção sobre as exportações de cacau e derivados, a fim de atender ao programa da CEPLAC.	
CCPC - Conselho Consultivo dos Produtores de Cacau; transformado em CNPC em 1985 – Conselho Nacional dos Produtores de Cacau.	1963	Defender os interesses da lavoura cacauaieira, junto às autoridades estaduais e federais.	Transformado em Central Nacional dos Produtores de Cacau - CNPC em 1994.
Nomeação de Washington Setenta como presidente do ICB pelo governador Luiz Viana Filho	1967	Não superpor as ações do ICB às já desenvolvidas pela CEPLAC; diversificar culturas com base na ação da subestação do Almada, do ICB; desenvolver a avicultura, bovinocultura, suinocultura; incentivar a cultura da seringueira, em Una.	
Organização Internacional do Cacau (OIC) – <i>International Cocoa Organization (ICO)</i>	1972	Atenuar as dificuldades econômicas que persistiriam caso o equilíbrio entre a produção e o consumo mundial de cacau não pudesse ser assegurado pela ação das forças normais do mercado. Financiará projeto da Ceplac sobre sustentabilidade de sistemas agro-florestais utilizando cacau como cultivo principal (AGORA, 23 a 27 jun. 2005, p. 19).	Com sede em Londres, continua ativa.
COOPERCACAU – Cooperativa Central dos Produtores de Cacau (veio da transformação da Cooperativa Central dos Agricultores do Sul da Bahia, criada em 1942).	1974	Competir com as firmas exportadoras de cacau (em 1979 tornou-se líder absoluta na exportação nacional de cacau em amêndoas); desenvolvimento do setor de revenda de insumos aos associados, dentro do programa instituído pela CEPLAC), com vistas ao aumento da produtividade e mecanização da cultura cacauaieira; atuação na industrialização do cacau; participação acionária da Itabuna Industrial S. A. (ITAÍSA – hoje desativada).	Não está em funcionamento.

Quadro 6 – Instituições, Programas, Ações criados em função do cacau

(conclusão)

PROCACAU – Diretrizes para expansão da cacauicultura nacional.	1976	Definir e criar novos pólos de produção de cacau no país. Cumpriu 91,20% da pretensão de plantios novos e 56,55% do desejado em substituição de lavouras decadentes.	Extinto em 1985
Associação dos Municípios da Região Cacaueira - AMURC	1984	Discutir o projeto de institucionalização da CEPLAC.	Em atividade, porém com a conotação de resolver problemas comuns aos municípios da região.
Centro de Introdução e Quarentena do Cacau – convênio com o Instituto Biológico da Bahia (Salvador)	Não consta o ano.	Impedir a penetração de eventuais enfermidades e pragas na região cacaueira.	Em atividade.
Instituto Biofábrica do Cacau, criado pelo governo do Estado da Bahia.	1999	Acelerar o Programa de Recuperação da Lavoura Cacaueira, através da produção de material botânico de alta produtividade e tolerante à vassoura-de-bruxa. Atender às necessidades técnicas de cerca de 20 mil produtores da região, que sofrem com as consequências da vassoura-de-bruxa.	Em pleno funcionamento numa área de 60 hectares, em Banco do Pedro, às margens do rio Almada, no município de Ilhéus, é a matriz de outras unidades que vão sendo instaladas.
Projeto de institucionalização da CEPLAC.	Primeira tentativa 1983/84	Reestruturação da CEPLAC.	Retomado em 2004.

Fontes: VINHÁES, 2001. p. 212-242; MACEDO; FREITAS, 2001; AGORA, 6 a 12 nov. 1999, p. 9.

Adaptação e complementação: ROCHA, L. B.

A CEPLAC, ao longo dos anos, transformou-se em um órgão em crise permanente, lutando hoje para concretizar a institucionalização. A chegada da vassoura-de-bruxa provou que ela não estava estruturada para enfrentá-la. Para o pesquisador da UNICAMP, professor doutor Gonçalo Guimarães Pereira, órgãos como a CEPLAC, IBC, Planalsucar, além de outros, tiveram seu momento e sentido nas décadas de 1960 e 1970, época em que o Brasil detinha um reduzido número de pesquisadores e as informações circulavam de forma lenta e deficiente. Hoje, em especial com a rede infoviária e a integração das Universidades com os Institutos de Pesquisa, “a existência de tais órgãos dificilmente se justificam e a operação de tais sistemas em crise normalmente leva a distorções do setor. Esses órgãos tornam-se políticos, e tendem a sobreviver através de ingerências a esse nível”. Em tal situação, a Instituição não tem a energia necessária para buscar soluções efetivas e o resto de energia, que porventura sobra, é

utilizada para garantir sua própria sobrevivência. Talvez a melhor forma de a CEPLAC retomar sua atividade efetiva no setor cacauero esteja na sua conversão em uma unidade da EMBRAPA. Para o professor Gonçalo Pereira, a proposta mais viável é transformar a CEPLAC na CEPLACC, ou seja, deixaria de ser Comissão Executiva para o Plano da Lavoura Cacaueira para se tornar “Centro de Pesquisa das Lavouras de Cacau (ou Chocolate) e Café. Além disso, poderia abarcar seringueira, essências florestais, dendê e outras culturas da região”. Assim, a CEPLAC passaria a trabalhar com mentalidade de empresa, como hoje começa a acontecer com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), em que se perseguiriam resultados e metas a alcançar, redução da influência política, pragmatismo.

Pelo que foi até aqui exposto, é possível constatar que a CEPLAC, apesar de suas crises, sempre procura uma forma de sair delas, criando novas condições e novas formas de avançar. Espera-se que as medidas que, com certeza, ainda vierem a ser tomadas, sejam mais dinâmicas, tenham um resultado satisfatório e sejam uma alavanca para que o progresso e o desenvolvimento se instalem definitivamente na região Sul da Bahia, criando uma sociedade mais justa através de uma real distribuição de renda proveniente da lavoura cacaueira e das demais atividades.

3.2.3 CENTRAL NACIONAL DOS PRODUTORES DE CACAU - CNPC

Em 28 de junho de 1963, pelo Decreto Presidencial número 52.190, ratificado pelo Decreto número 73.960, de 18 de abril de 1974, foi criado o CCPC (Conselho Consultivo dos Produtores de Cacau), como órgão legítimo de representação da lavoura cacaueira, com sede em Itabuna. De acordo com o documento de criação do órgão, este se constituiria no foro dos produtores para o debate dos assuntos de interesse da cacauicultura e dos problemas socioeconômicos a ela relacionados, bem como daqueles inerentes às regiões produtoras. Como objetivos básicos, o CCPC propunha-se a dar assistência à CEPLAC no seu relacionamento com os produtores de cacau, representar a lavoura perante os demais organismos governamentais e atuar no sentido de fortalecer as atividades sindicais-rurais nas regiões cacaueiras do país. Integravam o

Conselho os presidentes ou representantes dos sindicatos rurais legalmente constituídos nas regiões cacauceiras do Brasil.

Em 14 de março de 1985, pela Portaria número 48, do Ministro da Agricultura, Nestor Jost, o CCPC foi transformado em CNPC (Conselho Nacional dos Produtores de Cacau), continuando com o mesmo estatuto. O órgão foi atuante, com recursos advindos de um por cento da retenção da venda do cacau pelos produtores, permitindo que fosse construído um prédio de seis andares, onde a administração funcionava e eventos de envergadura eram ali realizados.

Com a crise causada pela vassoura-de-bruxa, a suspensão, pela CEPLAC, do repasse de um por cento de seu orçamento bruto e não recebendo qualquer recurso do Governo Federal, a decadência do CNPC foi inevitável. Para fazer face às despesas, a partir de 1993, foram alugados as salas e o plenário para reuniões no prédio da entidade. Com tais recursos, passaram a ser pagas as despesas. Em 1994, a Assembléia do CNPC se reuniu para votar mudança nos estatutos: o CNPC, agora não mais Conselho, mas Central Nacional dos Produtores de Cacau, teria autonomia. O informativo CNPC (1994, p. 1) assim anuncia esta mudança:

A CNPC – Central Nacional dos Produtores de Cacau continuará sendo o fórum de debates dos problemas da cacauicultura, agora único, privado, independente, devendo ser o interlocutor dos produtores de cacau junto à Câmara Setorial do Cacau do Governo Federal, entidades nacionais e internacionais.

O prédio, com exceção do sexto andar, foi alugado para uma faculdade, mas o valor auferido com os aluguéis são depositados em juízo devido a um impasse criado entre a CNPC e a União, que se diz dona do patrimônio físico da instituição. No último andar do prédio (sexto), em condições precárias, funciona a CNPC, procurando continuar sua tarefa de representar os produtores de cacau junto aos mais diversos setores do governo e da sociedade. Até o momento o impasse não foi solucionado. Espera-se que a decisão final seja em benefício da região cacauceira da Bahia, pois foram os produtores de cacau, através do repasse financeiro feito pela CEPLAC, que viabilizaram a construção do edifício que ora se encontra em disputa judicial.

4

VASSOURA-DE-BRUXA - *CRINIPELLIS PERNICIOSA* NO SUL DA BAHIA - INÍCIO DE UMA NOVA ERA?



Faca no peito da saga
secularmente edificada
me faz cego
na amêndoa murcho fruto ensaca
tarde puxada pelo roxo/ cauda de cinzas cobrindo
campos que foram verdes [...]
deserto da raiz à copa
vassoura-de-bruxa ao cabo
desse rito não mais safra
pelas mãos da madrugada.
Cyro de Mattos

4.1 *CRINIPELLIS PERNICIOSA* – COGNOME, VASSOURA-DE-BRUXA

Uma praga chamada vassoura-de-bruxa, que teve início em 1989, quase tirou o Brasil do mercado de cacau.

Mort Rosenblum

No final da década de 1980, a Região Cacaueira do Sul da Bahia viu-se frente a mais uma crise que afetaria duramente as lavouras de cacau, causada pela irregularidade de preços, fatores climáticos, competitividade do produto, agravada pela incidência da enfermidade vassoura-de-bruxa (VB). As conseqüências desse quadro foram um intenso êxodo rural, degradação dos recursos naturais renováveis, desvalorização patrimonial, endividamento dos produtores e empobrecimento da população regional. A VB foi o personagem central dessa crise, cujo auge ocorreu no fim da década de 1990, quando a safra brasileira de cacau sofreu drástica redução, “de 406 mil toneladas ao ano (entre 1984/85) para 123 mil entre 1999 e 2000. [...] o Brasil que era o segundo maior produtor de cacau [...] importa hoje cerca de 70 mil toneladas para completar a produção interna, de 130 mil toneladas” (A TARDE, 2006).

VB é o nome popular de uma doença causada pela ação de um fungo patogênico cientificamente denominado de *Crinipellis perniciosa*. O nome VB deve-se aos sintomas do fungo no cacaueiro, os quais causam inchamento, superbrotações e anomalias nos frutos e almofadas florais. Nos ramos da planta ocorre um superbrotamento de aspecto parecido com uma vassoura (MOREIRA, 2006).

Esta enfermidade desenvolve-se em diversas plantas, sendo o cacaueiro o que mais se destaca, pelo menos no Sul da Bahia, devido à grande concentração de árvores neste tipo de lavoura. Esta doença, a mais importante da cultura do cacau, é endêmica no norte e oeste da Bacia Amazônica, região original do cacaueiro. Não só os que lidam com cacau têm problemas com a doença: produtores de cupuaçu (parente do cacau consumido principalmente em forma de doces e sucos), no Amazonas, enfrentam dificuldades com o ataque da VB em suas lavouras, “como o caso do agricultor Francisco Alves, que perdeu 70% da produção em dois hectares em que cultivava o cupuaçu” (GLOBO RURAL, 2006). O fungo se hospeda nos cacaueiros silvestres daquela área, onde, contrariamente ao que ocorre na Bahia, as árvores nativas dessa espécie não se amontoam, ocorrendo em áreas afastadas. Além disso, na Amazônia, as condições climáticas específicas, tais como chuvas torrenciais alternadas com períodos de seca ou baixa pluviosidade não permitem ao fungo a

virulência que desenvolveu na Bahia. O fungo, além de atacar o cacauzeiro, enfraquecendo-o, destrói os poucos frutos ainda produzidos pela planta já debilitada, reduzindo sua produtividade. Os galhos ressecam, e, pendentes, lembram vassouras velhas.

Com o aparecimento desta praga na região produtora de cacau da Bahia, observada pela primeira vez em 1989, a economia da região foi afetada de forma drástica, além de ameaçar a sua estabilidade ecológica devido à substituição dos cacauais por pastagens e, por via de consequência, a eliminação das espécies arbóreas nativas pela comercialização da madeira.

Entre as doenças que atacam as lavouras de cacau, as mais freqüentes e de maior impacto, responsáveis, até então, pelo recrudescimento das crises vividas pela região cacauzeira do Sul da Bahia (Quadro 7) destacam-se a Podridão-parda (*Phytophthora spp.*), o Mal-do-facão (*Ceratocystis fimbriata*) e a VB (*Crinipellis pernicioso*). A última tem sido, até o momento, a mais devastadora e de mais rápida difusão.

O ataque de pragas aos cacauzeiros, de diferentes formas, e o combate para extirpá-las é um fenômeno de há muito presente nessas lavouras. Já no período da Primeira Guerra Mundial, as lavouras de cacau de Itabuna e Ilhéus foram infestadas

Quadro 7 - Doenças mais freqüentes nos cacauzeiros do Sul da Bahia

Doença	Características
Podridão-parda (<i>Phytophthora spp.</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Tem origem num fungo que ataca os frutos, almofadas florais, troncos e raízes, causando seu apodrecimento. • Provoca perdas que giram em torno de 30% da produção. • Ocorre em quase todas as regiões produtoras de cacau.
Mal-do-facão (<i>Ceratocystis fimbriata</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Descoberta pela primeira vez em 1918, no Equador, e detectada no Brasil em 1970, no estado de Rondônia, e, em 1998, na Bahia. • O fungo penetra na planta através de aberturas provocadas por insetos ou ferramentas, que atuam como disseminadores da doença. • Multiplica-se de maneira intensa, facilitada com a umidade alta, o sombreamento excessivo e, também, através do vento, respingos de chuva e pelo contato das raízes com o solo.
Vassoura-de-bruxa (<i>Crinipellis pernicioso</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Praga natural da Região Amazônica, considerada uma das mais ameaçadoras ao cacauzeiro. • Progride rapidamente através do vento e da água, comprometendo completamente a produção.

Fonte: CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplac.bov.br/radar.htm>>. Acesso em: 10 jan. 2006.

Elaboração: ROCHA, L. B.

por uma doença chamada *queima*, causando grandes prejuízos e alarme entre os fazendeiros. Para resolver o problema, foram convocados botânicos de Salvador, o padre jesuíta Camilo Torrende e o Dr. Léo Zehntner, a fim de orientar a campanha de combate à doença:

Declarou-se nos cacauais de Ilhéus e de Itabuna uma peste denominada “queima” provocando grande alarme entre os fazendeiros. [Além disso] [...] Mui grave crise assoberbava a zona cacauera em agosto, [1917] mergulhando-se em desânimo pela quase (sic) paralisação do comércio do principal ou a bendizer, único produto, cujo preço era então péssimo, e cuja produção, naquela safra, era muito limitada. As incertezas do transporte para os centros consumidores, em plena guerra, encontrando-se o Brasil a pique de se envolver na conflagração, haviam determinado a retratação dos compradores, que se arreceavam de fazer estoques (CAMPOS, 1981, p. 352-354).

Como se observa pelos registros acima citados, as lavouras de cacau amíúde convivem com diversos tipos de doenças, as quais trazem prejuízos, principalmente pela falta de tecnologia adequada ao combate aos fungos, pelo menos no início da infestação dos cacauais. Ao ser combatida e controlada uma praga, outra se apresentava e assim tem sido até o momento atual.

4.2 DIFUSÃO DA VASSOURA-DE-BRUXA

O fungo *Crinipellis perniciosa* de há muito vem causando prejuízos à lavoura de cacau, tendo sido descoberto no final do século XIX no Suriname. Pouco tempo depois torna-se um grave problema para as lavouras do Equador. A doença aporta em Trinidad Tobago em 1928 e, na Bahia, as primeiras manifestações foram detectadas em maio de 1989, numa plantação localizada no município de Uruçuca, conforme amplamente noticiado pelos meios de comunicação, entre os quais o *Agora* (1989, p. 1-3):

Além das dificuldades que vêm atravessando nos últimos anos, os produtores agora sofrem uma nova ameaça: a VB, um fungo poderoso que pode destruir em poucos dias toda a produção de cacau do Sul da Bahia. Descoberta em uma fazenda da zona do Catoilé, município de Uruçuca, por um trabalhador rural, e identificada pelos técnicos da CEPLAC, a vassoura-de-bruxa é uma das piores doenças que atacam os cacauzeiros, chegando praticamente a dizimar lavouras inteiras, como já aconteceu em vários países da América do Sul e Central. [...] Denominado cientificamente de *Crinipellis pernicioso*, o fungo causador da vassoura-de-bruxa é facilmente disseminado pelo vento.

Apesar de todo o esforço despendido pela CEPLAC, pelos fazendeiros e trabalhadores, estabelecendo um cinturão em volta da roça infectada para sua total erradicação, no mesmo ano, a VB voltou a ser identificada em outras propriedades daquele município e em plantações do município de Camacan, distante 120 quilômetros do primeiro foco. A partir dos dois sítios iniciais onde a doença foi constatada (Uruçuca e Camacan), a VB instalou-se nos dois maiores agrossistemas cacauzeiros do Sul da Bahia: o do Almada, que abrange os municípios de Uruçuca, Ilhéus, Itabuna, Buerarema, São José da Vitória, Lomanto Júnior, Itajuípe, Coaraci, Almadina, Floresta Azul, Ibicaraí, Itapé e Coaraci; e o de Cacaman, com os municípios de Camacan, Pau Brasil, Mascote, Santa Luzia e Arataca. Em fevereiro de 2001, a doença já estava instalada no Espírito Santo, em duas fazendas do município de Linhares (MOREIRA, 2006).

Segundo informações de técnicos da CEPLAC, um esporo do fungo da VB, numa lavoura cacauzeira, facilmente encontrará tecidos susceptíveis, tais como um broto ou um fruto, em qualquer uma das árvores geneticamente vulneráveis. Se o fungo colonizar um fruto, as amêndoas ficarão afetadas. Se colonizar um broto, cerca de seis semanas depois o tecido infectado dará origem a uma vassoura, um tipo de câncer que se alimenta da energia de crescimento da árvore, mobilizando uma grande

Foto 3 - Vassoura-de-bruxa – ataque da doença nos galhos



Fonte: ROCHA, L. B.

Foto 4 - Vassoura-de-bruxa - efeito do ataque



Fonte: ROCHA, L. B.

Foto 4 - Cacao sadio



Fonte: ROCHA, L. B.

Foto 6 - Cacao com vassoura-de-bruxa



Fonte: ROCHA, L. B.

quantidade de nutrientes para a zona de infecção, o que pode ser facilmente observável na vassoura verde (Foto 3) que morrerá em seguida (Foto 4), e, então, surgirão estruturas rosas, em forma de flores, chamadas basidiocarpos. Cada basidiocarpo libera até noventa milhões de novos esporos do fungo. Daí é fácil concluir o poder de infestação das lavouras de cacau no Sul da Bahia, devido à extensão contínua do espaço ocupado pelas plantas e sua alta densidade. No início da infestação do fungo (1989), dos 600.000 hectares de cacau no Sul da Bahia,

400.000 eram ocupados por cacauzeiros comuns, suscetíveis ao fungo. O restante era formado por cacauzeiros híbridos, os quais são o resultado do cruzamento entre plantas comuns do fruto e genótipos da Amazônia e de outros países produtores de cacau, ou do cruzamento desses últimos (NASCIMENTO, 1994).

A ciência, durante as três primeiras décadas do século XX, não estava preparada para dar assistência ao cacauicultor a fim de que melhorasse a sua produção. Os avanços na área da bio-química, da virologia e da química só chegaram no final da primeira metade do século XX. O Brasil não ficou fora desse contexto e, por isso, o cacauicultor do Pará viu sua lavoura ser dizimada pelo fungo da VB, fato que ocorreu também em todo o norte da América do Sul e na Ilha de Trindade, cuja produção caiu de 8 a 10 mil toneladas para duas a três mil. A Bahia só passou a ter assistência técnica na lavoura do cacau a partir de 1931, quando da fundação do ICB. Os primeiros passos nessa assistência foram iniciados na Estação Experimental de Uruçuca, passando sua gestão mais tarde para a CEPLAC, onde instalou a Escola Média de Agricultura para preparo do pessoal técnico, Escola Média de Agropecuária Regional da CEPLAC (EMARC), situada a 40 km de Ilhéus e a 37 de Itabuna, os dois principais centros urbanos da região cacauzeira. Outra iniciativa para combate das pragas do cacau foi o funcionamento, entre 1954 e 1958, da Junta de Combate às pragas e moléstias do cacau, organizada e patrocinada pelo ICB. Com a instalação do Centro de Pesquisas do Cacau (CEPEC) em 1961, toda pesquisa e serviço extensionista foram a ele incorporados (SELIGSOHN, s. d., p. 30-31).

Junto com a descoberta da presença incômoda do *Crinipellis pernicioso* nos cacauais, a região Sul da Bahia despertou para uma outra realidade: o total despreparo para lidar com tal doença. Se, por um lado, os produtores em geral não estavam em condições de enfrentar o problema, por outro, a CEPLAC, órgão responsável para estar à frente com novas tecnologias, prevenção e combate às pragas da lavoura cacauzeira, foi pega de surpresa, apesar de atuar também na Amazônia, onde a *Crinipellis pernicioso* é endêmica e convive com os cacauzeiros. Assim que se constatou o fungo em fazendas de cacau do Sul da Bahia, em maio de 1989, a CEPLAC tomou medidas drásticas que trouxeram prejuízos irreparáveis, conforme se

depreende de Costa (1992, p. 304):

A CEPLAC [...], ao tomar conhecimento da existência da doença em duas fazendas de cacau, situadas no município de Uruçuca, a primeira com a área de 140 hectares e a segunda de 20, de forma imediata, radical e fulminante, autorizou a erradicação total das plantações nas citadas fazendas. Os seus proprietários, até hoje, aguardam penosamente a decisão judicial na tentativa de serem ressarcidos dos prejuízos compulsoriamente ocorridos.

Para este mesmo autor (p. 305), o procedimento adotado pela CEPLAC no caso das duas fazendas citadas jamais deveria ter sido a erradicação, contradizendo a orientação que ela própria recomendava, qual seja, a de que, antes de qualquer iniciativa, proceder a um exame mais apurado. Esta instrução era veiculada “por intermédio do trabalho técnico intitulado ‘Informe de Pesquisas’, de 1985, elaborado pelo Departamento Especial Técnico Agrícola da Amazônia, o DEPEA” (ibidem). Contudo, no caso da região cacauzeira da Bahia, tal orientação não foi seguida.

Após a operação da erradicação de 140 hectares de cacauais e de toda a vegetação local, o pânico se espalhou pela região. Os fazendeiros, receosos de que suas plantações sofressem o mesmo processo, nem sempre davam ciência aos órgãos competentes da infestação. Isto porque, segundo um especialista em Segurança Pública, perito no caso do *crime da vassoura*, tinham receio de que

a doença desconhecida poderia até eliminar gradualmente suas plantações, mas a CEPLAC, se chegasse, aniquilaria tudo de uma única vez! Quem acompanhou toda a história pode testemunhar a absoluta falta de motivação dos produtores para fazer novas notificações. [...] sou vítima (ao lado de 13 milhões de baianos, 3 milhões de sul-baianos e 25 mil produtores de cacau) e, pior ainda, testemunha do lastro de destruição e miséria que vi a doença produzir em nossa região.

Na década de 1970, antes do ataque da VB, a tonelada de cacau era vendida por 3.620 dólares. O produto era a principal fonte de renda do Estado da Bahia, ocupando seu plantio 600 mil hectares, com uma produção anual em torno de 400 mil toneladas (CEPLAC NOTÍCIAS, 2004). Com a infestação das lavouras pelo fungo, o cacauicultor baiano conheceu o poder destrutivo da doença que deforma os ramos, apodrece o fruto e reduz drasticamente a produtividade das fazendas.

Foto 7 - Cacaueiro sem vassoura-de-bruxa



Fonte: Foto do Sr. Francisco J. A. Pereira – Fazenda do Sr. Edvaldo Sampaio, Gandu/Ba, 2005.

Como o fungo em questão é endêmico da Amazônia, de alguma forma ele foi introduzido nas lavouras da região caqueira do Sul da Bahia. Há muitas versões a respeito, mas entre elas as mais recorrentes são as de que teria sido de forma acidental, devido ao constante trânsito entre os funcionários da CEPLAC de Ilhéus e da Amazônia, trazendo consigo amêndoas e mudas de cacau que poderiam estar infectadas. Outra hipótese é a do transporte clandestino de mudas vindas da Amazônia, idéia corroborada pelo *Agora* (1989, p. 3) numa entrevista com o pesquisador da CEPLAC, Paulo Alvim. Segundo ele, a introdução da VB no Sul da Bahia “possivelmente se deu através do transporte clandestino de cacau, pois

pela grande distância entre as duas regiões é impossível a sua propagação pelos métodos naturais”. Para outros, teria sido de forma proposital, a fim de tornar a CEPLAC indispensável à região, já que havia a possibilidade de sua extinção ou mudança de suas funções.

A hipótese que está tomando corpo, principalmente a partir do início de 2006, é a de que a doença teria sido introduzida na região de forma criminosa. O primeiro veículo de comunicação regional a levantar o problema foi o *Diário do Sul* (2006, p. 7), que traz a denúncia de que teria sido o Partido dos Trabalhadores (PT) responsável pela desestruturação econômica da Região Sul da Bahia, ao disseminar a doença na lavoura cacaueteira. Segundo informações registradas pelo jornal, com as quais deixa claro não concordar:

Para espalhar a vassoura-de-bruxa na sede regional da CEPLAC, incluindo o Centro de Pesquisa do Cacau [CEPEC], os sabotadores carregavam nas costas sacos contendo galhos e folhas de cacaueteiros com a doença [...] a melhor forma de destruir o capitalismo e fazer a revolução era devastar a economia sul-baiana, totalmente dependente do cacau. [...] Com isso, o PT tomaria conta da região.

Esta última hipótese, no entanto, tomou proporções incontroláveis a partir desta denúncia, veiculada pela Revista *Veja*, em 21 de junho de 2006, sob o título de *Terrorismo biológico* (POLICARPO JÚNIOR, 2006, p. 60-63). Segundo esta reportagem, o denunciante, técnico da CEPLAC, Franco Timóteo, afirma ter feito parte do esquema montado por militantes do Partido dos Trabalhadores, funcionários da CEPLAC e ter, pessoalmente, trazido de Rondônia, ramos de cacaueteiro infectados com o fungo. O objetivo da sabotagem era

aplicar um golpe mortal nos barões do cacau, cujo vasto poder econômico se desdobrava numa incontestável influência política na região. O grupo entendeu que a melhor forma de minar o domínio político seria por meio de um ataque à base de seu poder econômico – as fazendas de cacau. [...]

O imperialismo dos coronéis era muito grande. Só se candidatava a vereador e prefeito quem eles que-riam (ibidem, p. 60).

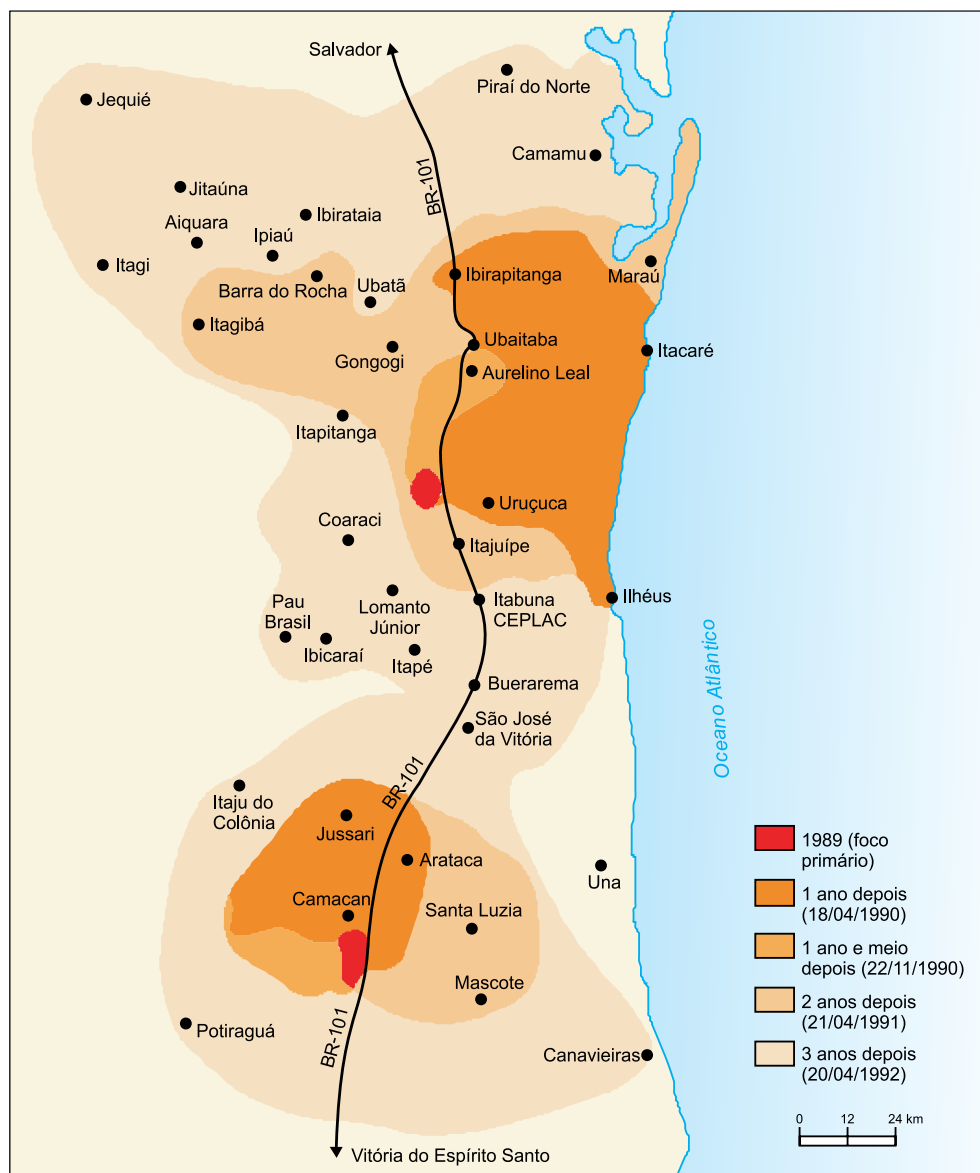
O pesquisador da Unicamp, professor Gonçalo Pereira, admite que a introdução do fungo foi humana pois, para ele, “[...] pela história apresentada [na Revista Veja] pode-se apenas concluir que a introdução do fungo não se deu dessa forma, mas o evento chama a atenção de toda a sociedade para o fato de que a introdução do fungo na Bahia foi de forma criminosa” (e-mail enviado ao grupo da cacau-l@unicamp.br, em 21 jun. 2006). Celestino (2006, p. 13) resume de forma objetiva o que foi a VB para a região cacauzeira e como os cacauicultores se sentem mediante a possibilidade de terem sido destruídos por tal sabotagem:

A região cacauzeira tem uma história emblemática para a Bahia, em todos os aspectos, sobretudo econômico. Riquíssima, a partir de 1989 [...] entrou em decadência levando no rastro, nada menos de 64 municípios produtores de cacau, cacauicultores, trabalhadores rurais e tradições de uma fértil civilização que nasceu à sombra dos cacauais. [...] Os produtores de cacau, empobrecidos, endividados – até em razão de um financiamento mal concebido pelo Banco do Brasil – estão indignados com o advento dos novos fatos.

Em 1996, foi publicado, em língua inglesa, um trabalho científico elaborado por pesquisadores da CEPLAC, intitulado *Witches' broom disease of cocoa in Bahia: attempts at eradication and containment* (PEREIRA; ALMEIDA; SANTOS, 1996). De acordo com estes pesquisadores, “foram constatadas consideráveis evidências de que a doença foi, não apenas introduzida, mas espalhada ou distribuída pelas plantações baianas, depois da infecção inicial ser estabelecida”. Os pesquisadores destacam claras evidências técnicas características da ação humana deliberada e constatam que os dois focos notificados estavam exatamente no núcleo dos dois maiores

agrossistemas da região cacaueira da Bahia: Uruçuca, com 189 mil hectares, e Camacan, com 101.110 hectares. Em Uruçuca, o foco detectado foi na propriedade de um líder da União Democrática Ruralista (UDR) e, em Camacan, na de um ex-deputado e ex-prefeito desta cidade. Em linha reta, entre os dois fo-

Figura 8 - Expansão da Vassoura-de-bruxa na área cacaueira da Bahia - 1989-1992



Fonte: PEREIRA et al., 1996. Disponível em: <<http://www.lge.ibi.unicamp.br/~goncalo/Cacau/1996-VB-Bahia-Ceplac-CropProtect-pdf>>. Acesso em: 9 ago. 2006.

Adaptação: ROCHA, L. B.

cos, há uma distância de aproximadamente cem quilômetros, com diversas lavouras. As doenças, segundo um professor de Agronomia da UESC, espalham-se em círculo, havendo maior tendência para locais aonde o vento se dirige. Diante disso, ainda segundo o mesmo professor, a introdução da doença foi proposital e criminosa.

Como já se registrou em outros momentos deste livro, após os primeiros focos detectados, a difusão da VB foi rápida, como se fosse um rastro de pólvora, tomando conta e infectando toda lavoura de cacau que estivesse pela frente, inicialmente ao longo da BR-101 (Fig. 8), ocupando hoje toda a área da microrregião Ilhéus-Itabuna, além de lavouras fora desse perímetro.

Com a repercussão da notícia do *terrorismo biológico*, a população, conclamada pela Associação dos Municípios da Região Cacaueira (AMURC), fez passeatas de protesto na cidade, de forma organizada, porém com manifestações de emoção, de raiva, de frustração, carregando faixas e exemplares de galhos de cacau infectados com a doença (Foto 8). Em frente ao Banco do Brasil foram depositados cestos de *vassouras*, num claro sinal de revolta pela dívida injusta, segundo os produtores presentes. Para extravasar o sentimento que ia na alma de todos, durante o trajeto da passeata, cantavam:

A bruxa [...] trouxe a vassoura pro nosso cacau
E fez milhares de famílias passar fome na capital.
Tanta malvadeza, quanta maldade
Fez o homem do campo ir para a cidade.
Tudo pelo poder, mas que homem mau
Trouxe a vassoura e acabou o cacau.

O certo, nesse emaranhado de situações, é que o fungo se instalou, destruiu lavouras inteiras no Sul da Bahia, pois ali encontrou condições ideais de multiplicação: “índice de umidade relativa do ar bastante alto e chuvas constantes, distribuídas uniformemente ao longo do ano e se disseminou rapidamente pela região” (BEZERRA, 2006). Seja qual for o caminho que a VB tomou para sua migração à região, precisa ser combatida. Desde sua infestação nos cacauais,

entre os vários métodos utilizados para debelar este problema, a tecnologia da clonagem tem sido usada para tornar as plantas mais resistentes ao fungo. No entanto, a morosidade no uso de medidas corretas e eficientes de controle trouxe, nos últimos anos, conseqüências maléficas, como diminuição drástica da produção, mudanças no uso da terra, venda de propriedades, diminuição do nível de emprego e danos ao meio ambiente (ALVES, 2002, p. 14).

4.3 QUEDA NA PRODUÇÃO

Uma importante conseqüência da proliferação da VB na lavoura cacauceira do Sul da Bahia foi a queda da produção, trazendo consigo resultados nefastos para toda uma sociedade que depende economicamente, direta ou indiretamente, deste produto.

De acordo com informações a respeito da produção de amêndoas de cacau de 1921-1935 (TOSTA FILHO, 1936, p. 4-5), de 1958-1985 (FUNDAÇÃO CPE, 1992, p. 59) e 1990-2005, pode-se perceber a evolução do crescimento da produção (Tabelas 10 e 11) e sua queda vertiginosa a partir do final dos anos 1980 (Figura 9).

Tabela 10 - Progressão da produção de cacau na Bahia - 1921-1935

Período	Sacas de 60 quilos	Em toneladas*
1922/23	929.295	55.757
1923/24	1.104.600	66.276
1924/25	986.423	59.185
1925/26	1.114.721	66.683
1926/27	982.726	58.863
1927/28	1.297.040	77.822
1928/29	1.200.402	72.024
1929/30	1.112.520	66.751
1930/31	967.599	58.055
1931/32	1.531.776	95.000
1932/33	1.572.747	94.364
1933/34	1.303.478	78.208
1934/35	2.000.000	120.000

Fonte: TOSTA FILHO, 1936, p. 4 - 5.

Elaboração e complementação: ROCHA, L. B.

*Cálculo feito pela autora, optando pela não utilização dos decimais.

Há, nos dados acima, uma constatação do aumento progressivo da produção da lavoura cacaujeira, em que há quedas em alguns períodos (1924-1925; 1926-1927; 1930-1931), devido à crise mundial deflagrada pela Primeira Guerra Mundial (1914-1918) e pela recessão causada pela quebra da Bolsa de Nova York, em 1929. Tanto é que, de 1931 a 1935, a produção aumentou significativamente, com apenas uma pequena queda no período 1933-1934.

Na tabela 12, fica evidente a oscilação de produção no período de 1958 a 2001. A queda mais brusca, porém, ocorre após 1988, quando a VB se instala no Sul da Bahia. Não só a produção decaiu, como também os preços, agravando ainda mais a crise. A tonelada, que custava 1.890 dólares em 1967/68, passou para 7.012 dólares em 1979/80, despencando para 1.020 dólares em 1995/96 (CEPLAC, 1988).

Tabela 11 - Produção de cacau em amêndoas no Estado da Bahia - 1958-2004

Período	Produção (ton.)	Período	Produção (ton.)
1958/59	184.800	1981/82	276.558
1959/60	178.760	1982/83	317.052
1960/61	129.000	1983/84	352.572
1961/62	148.628	1984/85	301.787
1962/63	87.765	1985/86	361.606
1963/64	104.965	1986/87	397.362
1964/65	117.931	1987/88	299.591
1965/66	150.126	1988/89	314.600
1966/67	161.164	1989/90	321.966
1967/68	159.732	1990/91	356.327
1968/69	106.068	1991/92	253.798
1969/70	196.674	1992/93	254.464
1970/71	157.617	1993/94	278.280
1971/72	207.302	1994/95	238.886
1972/73	173.138	1995/96	160.390
1973/74	184.860	1996/97	185.247
1974/75	187.693	1997/98	152.381
1975/76	271.788	1998/99	134.383
1976/77	215.245	1999/00	96.039
1977/78	239.352	2000/01	105.000
1978/79	259.765	2001/02	157.200
1979/80	323.207	2002/03	110.135
1980/81	302.481	2003/04*	136.146

Fontes: ACB. Disponível em: <<http://www.orlandocruz.com.br>>. Acesso em: 16 mar. 2006; IBGE, 2006.

*Previsão.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

A produção de cacau, entre 1975 e 1983, apesar de oscilar, passou de 271.788 para 352.572 toneladas. Nesse período, o ano de 1977 foi marcado por significativa alta de preço, atingindo a tonelada o valor de US\$ 8.842,00, começando em seguida a queda, com US\$ 7.012,00 no ano agrícola 1979/80, caindo de forma contínua a partir de 1987, atingindo em 1995/96 o preço de R\$ 1.020,00 (CEPLAC, 1988).

No ano de 1990 o fungo causador da VB estava instalado em grande parte das lavouras cacaeiras da Bahia e a queda da produção é evidente, numa descida vertiginosa, passando de mais de 300 mil toneladas no período 1990/91 para um pouco mais de 100 mil toneladas em 2002/03 e em torno de 135 mil toneladas em 2003/04, na Bahia. Esta pequena recuperação é creditada ao trabalho de combate ao fungo *Crinipellis pernicioso* e à prática da clonagem. Para que esse quadro se reverta, é necessária a conscientização de toda a comunidade, pois,

como toda a economia regional gravita em torno da lavoura cacaeira, o futuro desta parte do estado está condicionado ao sucesso do ataque que está sendo feito a essa doença. [...] essa consciência deve atingir não só o cacauicultor, mas os trabalhadores rurais e a sociedade como um todo (AGORA, 1989, p. 6-7).

Devido à queda da produção e do preço do cacau, o endividamento dos cacauicultores cresceu consideravelmente, sendo que

As perdas [com o endividamento dos produtores de cacau] podem ser enumeradas a partir de uma série de fatores conjuntos [...] desastroso desempenho do Plano Cruzado [...] desastrosa política cambial [...] somados aos problemas climáticos de 1986 a 1988, que afetaram a safra do temporão, se refletindo duramente na produção de cacau [...] os preços do cacau despencaram no mercado que apresentou uma queda livre de 35% em relação aos últimos 16 meses. [...] O cacau vive nos últimos anos o seu inferno astrológico, uma vez que todos os fatores de mercados e

de preços parecem desfavoráveis ao principal produto da economia da região sul da Bahia, que responde por 90% da produção brasileira de cacau (AGORA, 1988, p. 7).

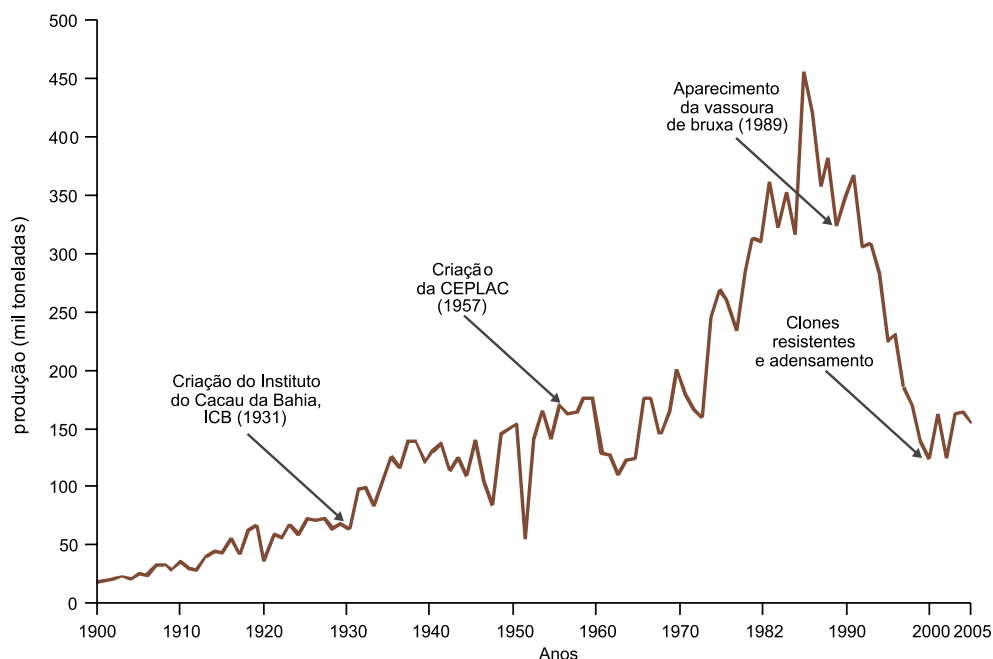
No ano seguinte, o mesmo jornal trazia o agravamento da dívida dos cacauicultores, creditada à VB e à falta de uma política correta por parte dos órgãos responsáveis pelo equilíbrio da produção e comercialização do cacau:

Os produtores de cacau têm um endividamento de mais de 200 milhões de dólares [...] o equivalente a quase metade da safra brasileira. Uma de suas principais causas é o enfraquecimento das instituições como CEPLAC, CNPC, ICB, que vivem em crise por falta de uma política conscientizadora para a economia do cacau, perdendo suas características que visam fomentar a produção e auxílio aos produtores. [...] Os três primeiros meses de 1989 se caracterizaram, na Região Cacaueira, pela escassez de chuvas, com grande comprometimento no desempenho da lavoura [...] enquanto o preço real do cacau caía no mercado internacional, internamente se elevavam os preços de insumos e defensivos agrícolas, assim como o custo da mão-de-obra (AGORA, 1989, p. 6-7).

Zugaib et al (2006), de posse dos dados fornecidos pela CEPLAC, faz uma análise da produção de cacau no período 1900 a 2005, demonstrando que ela é cíclica, ora com picos de produção, ora com baixas, obrigando a intervenção do governo na criação de órgãos que pudessem intervir no auge de crises que se instalavam (Figura 8).

Fica claro, pelo demonstrado na figura acima, que a participação brasileira na produção mundial de cacau vem caindo sistematicamente a partir da infestação da lavoura cacaueira pela VB no final da década de 1980. Contudo, já se vislumbra um processo de recuperação. Em 1993/94, sua produção girava em torno de 300 mil toneladas, levando sua participação mundial a 12,07%. Em 1990/2000, a produção caiu para

Figura 9 - Evolução da produção brasileira de cacau – 1900/2005



Fonte: ZUGAIB et al., 2006.

123,5 mil toneladas, indo sua cota de participação mundial para 4,01%. A recuperação teve início a partir de 2000/01 e se consolidou em 2003/04, quando foram produzidas 163,8 mil toneladas, o que elevou sua participação mundial para 4,75%.

Em suma, o Brasil, apesar da tímida recuperação, após o ataque da VB no Sul da Bahia, de segundo produtor mundial, passou para o sexto lugar, com produção estimada em 170,8 mil toneladas em 2006. À frente do Brasil estão: Costa do Marfim, com a produção de 1.276.000 toneladas; Gana, 568 mil; Indonésia, 445 mil; Nigéria, 190 mil e Camarões, com 186 mil (CORREIO DA BAHIA, 2006).

A região Sul da Bahia não teve perdas só na produção de cacau. A partir da década de 1990, alguns municípios viram também sua população diminuir, principalmente Camacan e Uruçuca, os primeiros focos da infestação das lavouras. Essa perda (Tabela 12) deveu-se ao desemprego em massa dos trabalhadores rurais “ocasionando a saída dos homens da zona rural sem qualificação com destino a outras cidades em busca

de emprego e deixando mulheres e filhos, sem condições de se manter” (AGORA, 2006, p. 11). Itabuna e Ilhéus foram as cidades que mais receberam esse contingente, expandindo a periferia num processo intenso de favelização. Muitos dos trabalhadores que saíram da região cacauceira para fugir da crise, principalmente os de Camacan, procuraram emprego fora da região, notadamente em Porto Seguro. Neste município, a população que, em 1992, era de 40.153 habitantes, em 1996 passou para 64.957, em 2000 para mais de 95 mil, e, em 2004, já eram 120.479 (Tabela 14), conforme dados do governo da Bahia (IBGE, 2006).

Torna-se evidente, pelos dados analisados, que a VB nos cacauais da Bahia foi o maior desastre vivido pela *civilização do cacau*, evento este que dizimou as lavouras, diminuiu a produção e a produtividade, desempregou grande quantidade de trabalhadores rurais, o que refletiu de forma devastadora na economia regional.

De outra forma, pode-se constatar a migração da população do campo para a cidade, sobretudo para Itabuna, Ilhéus e Porto Seguro (Tabela 13), causando um verdadeiro caos urba-

Tabela 12 – Municípios da microrregião Ilhéus-Itabuna que mais perderam população* e os que *incharam*** após a crise da VB -1984-2004 (em quadriênios)

Municípios	1984	1988	1992	1996	2000	2004
Almadina *	9.454	9.771	9.687	8.256	7.862	6.992
Belmonte*	22.376	22.200	21.689	19.968	20.032	19.206
Buerarema*	19.506	20.274	20.499	18.961	19.118	18.418
Camacan *	39.246	37.965	36.257	32.796	31.055	28.634
Canavieiras*	28.770	31.218	33.209	34.066	35.322	36.255
Coaraci*	28.730	30.075	30.139	25.963	27.852	26.551
Floresta Azul*	16.815	15.159	13.789	13.109	11.614	10.669
Gandu*	23.993	25.415	26.981	29.332	27.160	27.444
Ilhéus**	164.703	198.720	227.139	242.445	222.127	221.468
Ipiauí*	41.300	43.573	44.731	42.407	43.621	42.968
Itabuna**	158.998	174.137	184.937	183.403	196.675	201.296
Itacaré	15.091	17.015	18.072	16.449	18.120	17.995
Itajuípe*	24.969	24.947	25.151	26.142	22.511	21.532
Pau Brasil*	17.851	16.888	15.760	13.868	13.048	11.777
Una*	22.682	23.301	25.091	31.114	31.261	34.302
Uruçuca*	25.118	28.370	29.511	23.859	20.323	16.091
Total na microrregião	1.004.537	1.076.899	1.128.241	1.122.485	1.096.188	1.082.675

Fonte: IBGE – Censos demográficos e contagens populacionais. Disponível em: <<http://www.tabnet.datasus.gov.br>>. Acesso em: 15 fev. 2006.

no. Em Ilhéus, além de outros pontos, cresceu de forma desordenada o bairro Teotônio Vilela, com a ocupação dos manguezais no seu entorno. Em Itabuna, ficou mais evidente a ocupação das margens do anel rodoviário construído para desviar o fluxo do tráfego pesado do centro da cidade com destino às BR-101 e BR-415 por casebres, dando origem a uma grande favela. Porto Seguro, uma das cidades que mais inchou após a *crise da vassour*, viu nascer o bairro Baianão, quase todo ocupado por migrantes do cacau (COSTA JÚNIOR; SATURNINO, 2006, p. 2).

Tabela 13 - Variação da população rural e urbana dos municípios mais atingidos pelos efeitos da VB – censo de 1980/2000

Municípios	1980			2000		
	Urbana	Rural	Total	Urbana	Rural	Total
Arataca	4.237	11.552	15.789	5.451	5.740	11.191
Aurelino Leal	8.582	8.030	16.612	13.778	3.200	16.978
Buerarema	10.546	15.087	25.633	16.249	2.880	19.129
Camacan	15.252	25.968	41.220	24.282	6.760	31.042
Canavieiras	15.160	27.781	42.941	26.161	8.974	35.135
Coaraci	16.633	11.142	27.775	23.804	4.582	28.386
Ibicaraí	18.322	12.909	31.231	19.337	9.519	28.856
Ilhéus	82.112	51.247	133.359	161.898	59.985	221.883
Ipiaú	27.887	11.919	39.806	37.899	5.693	43.592
Itabuna	140.089	15.984	156.073	190.888	5.568	196.456
Itajuípe	13.024	12.375	25.399	16.113	6.397	22.510
Mascote	1.284	18.104	19.388	11.929	4.243	16.182
Porto Seguro	5.834	40.995	46.829	79.557	16.108	95.665
Ubaitaba	9.555	6.707	16.262	18.550	5.281	23.831
Ubatã	17.319	6.346	23.665	17.493	3.962	21.455
Uruçuca	10.002	12.487	22.489	14.137	6.133	20.300

Fonte: IBGE. Disponível em: <<http://www.correiodabahia.com.br/aquisalvador>>. Acesso em: 28 ago. 2006.

4.4 MEDIDAS DE COMBATE

Para reverter a situação de crise da região cacauzeira do Sul da Bahia, várias ações foram implementadas a fim de se encontrar alternativas para uma nova prática agrícola, descobrir novas tecnologias para restabelecer e aumentar a produtividade das lavouras de cacau. Entre elas, um *workshop* que foi realizado em Ilhéus, em 1998, patrocinado pelo Conselho

Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico (CNPq), reunindo instituições brasileiras voltadas para a agricultura, universidades com pesquisas nessa área, como a UESC e a cadeia produtiva de cacau. Desse *workshop*, surgiram três linhas de ação a serem implementadas: conhecer o pacote tecnológico disponibilizado aos produtores na época; conhecer o real potencial genético disponível para uma meta de soerguer, de renovar 300 mil hectares de cacau; escolha da metodologia mais adequada a ser usada para multiplicar esse material em escala industrial. Após essa iniciativa, outras medidas foram tomadas a fim de tentar frear o alastramento do fungo da VB, incluindo-se a implantação de novas tecnologias, como a clonagem, e o incentivo a pesquisas que viessem a contribuir para melhor entender a estrutura e o poder de destruição do *Crinipellis pernicioso* com o intuito de combatê-lo de forma mais adequada e eficiente.

4.4.1 CLONAGEM VEGETAL

Uma das principais práticas nessa nova fase diz respeito à clonagem do cacau e ao plantio de mudas resistentes, diferentemente do antigo processo seminal, isto é, o de levar a semente diretamente ao solo.

A clonagem vegetal é uma prática bastante antiga. É um processo de reprodução de propagação vegetativa ou assexuada, ou seja, partes de uma planta são transformadas em mudas que depois serão levadas ao campo para o plantio. Através dessa técnica, consegue-se transferir para os descendentes (plantas filhas) as mesmas características da planta mãe. A propagação vegetativa ou assexuada de plantas frutíferas é a mais recomendada, devido à manutenção das boas características da planta, tais como a produção, a qualidade do fruto, precocidade e sanidade. A multiplicação das plantas frutíferas por via vegetativa ou clonagem pode ser feita de várias formas, sendo que, entre as mais comuns estão as técnicas de estaquia e enxertia. A estaquia se processa pelo enraizamento de um pedaço de ramo (estaca) cortado da parte madura da planta, retiradas suas folhas, colocado em tubetes, sacos plásticos ou diretamente no solo. A enxertia se faz através da união dos

tecidos de duas plantas, geralmente da mesma espécie, passando a formar uma planta com duas partes: o enxerto (copa) e o porta-enxerto (cavalo) (TODAFRUTA, 2003).

O modelo utilizado pelo Instituto Biofábrica de Cacau para a produção de clones tolerantes à VB foi o praticado pela *Veracel* (indústria de celulose) no município de Eunápolis, no Sul da Bahia, para produção de clones de eucalipto. A iniciativa mais importante para fazer face ao problema, contudo, foi a instalação de uma Biofábrica de clones de cacau, numa área rural de 60 hectares, em Banco do Pedro, distrito de Rio do Braço, município de Ilhéus, às margens do rio Almada. Esta Biofábrica é composta por um jardim clonal, casas de vegetação, áreas de aclimação e de circulação e uma sede para apoio aos serviços operacionais de administração, além de outra unidade em Arataca, na Fazenda Jassy, de propriedade da UESC (fotos 8 a 12) e mais dezesseis unidades “funcionando com a produção de materiais genéticos da mais alta qualidade [oferecendo] mudas de cacau clonal, fruteiras e essências florestais” (AGORA, 21 a 24 abr. 2006, p. 9). Essas unidades estão instaladas nos municípios de Buerarema, Camacan, Canavieiras, Coaraci, Gandu, Ibirataia, Ipiaú, Itajuípe, Jussari, Mascote, Pau Brasil, Santa Luzia, Ubatã, Una, Ubaitaba e Ibicaraí (ibidem). O *Instituto Biofábrica de Cacau* prevê a implantação de um total de 19 unidades na região. Nesse projeto, o Estado entra com recursos para a execução das obras físicas

Foto 8 - Biofábrica de clones de cacau Banco do Pedro/Ilhéus



Fonte: ROCHA, L. B.

Foto 9 - Biofábrica Banco do Pedro - fachada



Fonte: ROCHA, L. B.

Foto 10 - Biofábrica de clones de cacau - unidade de Arataca - Fazenda Jassy/UESC



Fonte: Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/album/index.htm>>. Acesso em: 20 ago. 2005.

e infra-estrutura, enquanto as prefeituras participam com a cessão de áreas para a implantação da central de distribuição de mudas e apoio da sua manutenção. O objetivo do programa é facilitar o acesso a materiais genéticos (AGORA, 26 a 28 ago. 2006, p. 17).

As mudas clonadas, mais resistentes à VB, são distribuídas aos produtores por um preço mínimo (R\$ 0,40 por unidade), sendo o restante subsidiado pelo Governo do Estado (R\$ 0,80). Nestas estações, além de clones de cacau, são produzidas também essências florestais compatíveis com o ecossistema da Mata Atlântica, e fruteiras tropicais, num claro indício

Foto 11 - Biofábrica de cacau - jardim clonal



Fonte: ROCHA, L.B.

da mudança de mentalidade no sentido de sair da monocultura do cacau. Esta ação indica o empenho de pesquisadores, produtores, governo e comunidade em geral para recuperar a lavoura do cacau e diversificar as culturas.

Os clones considerados resistentes e a enxertia, a partir do programa elaborado pelo Instituto Biofábrica de Cacau, trazem a possibilidade de recuperação das plantas envelhecidas, cansadas e de produtividade descendente, podendo elevá-la, diminuir os custos com a redução do porte dos cacauzeiros, utilização de menor número de trabalhadores na remoção da VB, menos uso de fungicidas; torna possível o adensamento, a substituição das copas, através do aproveitamento do sistema radicular já existente e os brotos basais. Com esses procedimentos, os cacauzeiros tornam-se economicamente viáveis a partir do terceiro ano de clonagem, de acordo com informações da CEPLAC.

De maneira geral, as fazendas começaram a enxertar os cacauzeiros com clones relativamente resistentes à VB na segunda metade da década de 1990, como bem atestam em *e-mails*, dois participantes *da lista de discussão do cacau*:

Começamos a clonagem na fazenda Joventina [Ubaitaba] no final de 1996. Utilizávamos, na ocasião, material da própria fazenda. Em 1997 alguns técnicos da CEPLAC de Ubaitaba que desconheciam a prática da enxertia de cacau visitaram a Joventina para ver como era feita. Os primeiros cinco clones recomendados pela CEPLAC [...] só chegaram em agosto de 1998.

Tive conhecimento sobre a clonagem [...] na Juliana [Fazendas Reunidas Vale do Juliana S/A, do grupo Odebrecht, em Igrapiúna] na Paineiras e na fazenda de Baiardi [Gandu] em 1995/96. [...] vi também na Fazenda Rainha do Sul [Camacan] num trabalho bem discreto, quase secreto, da CEPLAC e coordenado por Luiz Roberto Martins Pinto. [...] Era apenas um carro e pouquíssimos recursos para “varrer” discretamente os 600 mil hectares de cacau da Bahia, em busca de plantas tolerantes.

Com o intuito de resolver os problemas causados pelo *Crinipellis pernicioso*, a CEPLAC lançou, em 1997, sua primeira geração de cultivares resistentes de cacau, e, até o momento, 35.000 a 50.000 hectares foram plantados. Essas árvores estão começando a produzir e os resultados são encorajadores. Contudo, mesmo que a Bahia consiga extirpar a VB, terá dificuldades em competir com a África, no mercado convencional de cacau. Em parte, isso se deve ao custo da mão-de-obra, visto que os trabalhadores rurais locais recebem em torno de US\$ 850 por ano, ao passo que os africanos recebem, em média, US\$ 165, isto quando são remunerados. Outrossim, o custo dos cultivares resistentes aumentará os custos de produção no Brasil: o custo do replantio de um hectare gira em torno de US\$ 1.500. Em vista disso, uma solução abrangente deverá ser criada, não apenas nas propriedades de lavouras de cacau, mas também nos mercados e na mídia que influencia a demanda dos consumidores no exterior (UMA, 2006).

Nos dias atuais, a clonagem do cacau é uma realidade existente em praticamente todas as fazendas, senão em toda a área de cacau, pelo menos em boa parte dela. Esta técnica não erradica a VB, contudo, torna a planta mais resistente às suas investidas, o que faz com que possam viver harmonicamente, hóspede e hospedeiro.

4.4.2 PROJETO GENOMA

A CEPLAC inaugurou em 1998 um Laboratório de Biotecnologia a fim de desenvolver pesquisas nas áreas de Biologia Molecular e Biologia Celular. Nessas pesquisas, implementam-se diferentes etapas do Programa de Melhoramento Genético do Cacaueiro, com análises de seqüência do DNA em estudos de diversidade genética, entre outros (Biologia Molecular), e um sistema de regeneração *in vitro* do cacaueiro, objetivando a transformação genética (Biologia Celular). A figura 10 sintetiza as atividades científicas desenvolvidas por este Laboratório, na qual se encontram os signos do DNA, da cultura *in vitro* e do cacau, personagem central das pesquisas.

O CEPEC/CEPLAC, com o objetivo de conhecer e seqüenciar o DNA do *Crinipellis pernicioso*, desenvolve o Pro-

Figura 10 - Logomarca do Laboratório de Biotecnologia do CEPEC/CEPLAC



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/genoma.htm>>. Acesso em: 28 jan. 2006.

jeto Genoma, também conhecido pelo nome de Projeto VB, juntamente com outras instituições de pesquisa: UNICAMP, através de seu Laboratório de Genômica e Expressão (LGE), coordenado por Gonçalo Pereira; UESC, cujo projeto está sob a coordenação de Júlio Cascardo; a EMBRAPA, além de outras instituições que aos poucos vão se incorporando ao Projeto, como a Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS) e a Universidade Federal da Bahia (UFBA). Estas instituições de pesquisa fazem parte da chamada *Rede Genômica do Estado da Bahia*. As pesquisas desenvolvidas pelos integrantes da Rede permitirão identificar as relações que existem entre o patógeno (fungo) e o hospedeiro (cacau) e, a partir daí, definir as estratégias para a criação de plantas altamente resistentes ou imunes à VB. Isso possibilitará entender como o fungo infecta e mata os tecidos da planta, permitindo a busca de métodos mais eficientes para neutralizar sua ação patogênica (CEPLAC, 2006). Cada um dos integrantes da *Rede Genômica do Estado da Bahia* está incumbido, além do seqüenciamento comum a todos os laboratórios envolvidos, de tarefas específicas (Quadro 8).

Acredita-se que, com tais medidas e outras que surjam, seja possível deter ou até mesmo fazer regredir o avanço da doença que foi um dos fatores responsáveis pela crise mais

Quadro 8 - Rede Genômica do Estado da Bahia - Instituições e Atribuições

Instituição	Atribuições
CEPEC/CEPLAC	<ul style="list-style-type: none">• Seleção e fornecimento do material biológico, do fungo e do cacaueteiro, a serem usado nas diferentes etapas do projeto.• Otimização de protocolo de regeneração do cacaueteiro, que permita a obtenção de plantas transgênicas com genes de interesse, incluindo-se aqueles responsáveis por maior resistência à VB.• Fase pós-seqüenciamento - Coleta de dados para identificar genes, processos bioquímicos e celulares, em que a ação do fungo causador da VB possa ser bloqueada.
UNICAMP	<ul style="list-style-type: none">• Coordena o Projeto Genoma, orienta a construção de bibliotecas genômicas para o seqüenciamento, confecciona e analisa <i>chips</i> de DNA.• Cuida do armazenamento, processamento e fornecimento das seqüências geradas para os laboratórios participantes da rede.
UESC	<ul style="list-style-type: none">• Responsável pela confecção de bibliotecas genômicas e transformação genética do fungo.

Fonte: CEPEC/CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplca.gov.br/radar/genoma.htm>>. Acesso em: 28 jan. 2006.

profunda que a região cacaueteira viveu até o momento e da qual tenta sair das mais variadas formas. De acordo com o Protocolo de Intenções da Rede Genômica (CEPLAC, et al, s. d),

O conhecimento do genoma do cacaueteiro (*Theobroma cacao*) e do fungo (*Crinipellis pernicioso*) causador da vassoura-de-bruxa, através do mapeamento e caracterização genética de ambos, permitirá identificar as interações ou relações existentes entre o patógeno (fungo) e o hospedeiro (cacau) e então delinear as estratégias para a criação de plantas altamente resistentes ou imunes à vassoura-de-bruxa.

Os resultados das pesquisas desenvolvidas pelos integrantes da Rede foram levados a público em dezembro de 2005, no *workshop* Vassoura-de-Bruxa, realizado na UESC, no qual pesquisadores de diversos estados brasileiros e de outros países, cacauicultores, professores, estudantes fizeram-se presentes a fim de apresentar e tomar conhecimento do que fora realizado até o momento. Nesse encontro, ficou patente o progresso obtido em relação ao *Crinipellis pernicioso*, os caminhos para o combate e a convivência com ele, visíveis pelo

nível dos trabalhos científicos apresentados e pelos debates. Segundo Eduardo Athayde, diretor da Universidade Livre da Mata Atlântica (UMA), o *workshop* representa o embrião do que poderá ser feito pela CEPLAC “que morre aos pedaços, esquecida pelos cacauicultores e pelo governo” (informação verbal) e, além disso, a região cacauieira “antes submetida à VB e fragilizada pela falta de visão estratégica para o uso dos seus outros ativos, renova-se com o aporte de novos conhecimentos”. Nas palavras do coordenador do *workshop*, Gonçalo Pereira,

criou-se no Brasil uma comunidade de altíssimo nível para o suporte técnico-científico à cacauicultura, o que faz do nosso país um caso único, e, portanto, o lugar certo para se plantar cacau com segurança. Agora é sofisticar o setor, agregar valor, ganhar peso político.

Segundo entrevista concedida por Júlio Cascardo, os estudos sobre o fungo *Crinipellis perniciososa* estão bastante avançados, devido ao empenho dos pesquisadores das diversas universidades e instituições envolvidos: “Entendemos, com bastante certeza, como o fungo ataca e a planta reage e já estamos transferindo esse conhecimento para o melhoramento genético do cacauieiro pela CEPLAC” (CONCEIÇÃO, 2005). Gonçalo Pereira tem a convicção de que “estamos no caminho certo e iniciando a fase pós-genômica com envolvimento de mais massa crítica; já se tem um diagnóstico sobre a doença, ação do fungo e metabolismo do cacauieiro, partes que inicialmente atacam as defesas da planta” (ibidem). A fase inicial do projeto está concluída, com vários projetos decorrentes do Genoma cacau, “que podemos agora chamar de fase pós-genômica. Nós já estamos entendendo como o gene funciona, como a planta reage e isso vai permitir em poucos anos que esses conhecimentos sejam transferidos” (UESC NOTÍCIAS, 2005).

As pesquisas que se realizam nessa área dão uma esperança concreta de solucionar, ou, pelo menos, amenizar os impactos causados pela crise instalada com a proliferação do fungo da VB nos cacauais da Bahia. É significativo o volume de

trabalhos científicos elaborados e publicados pelos integrantes do Projeto Vassoura-de-Bruxa, criando cada vez mais condições de, a partir de medidas seguras, avançar no combate à doença e na utilização de novas alternativas de manejo agrícola nas lavouras de cacau. É também evidente que na sociedade da informação a geração do conhecimento é a base para se trilhar os caminhos mais seguros na solução de problemas e criação de novas alternativas.

Apesar da superação da crise mais aguda da lavoura caqueira, no final do século XX, quando, segundo um entrevistado “o cacau que era doce como chocolate ficou amargo como a amêndoa”, o produtor brasileiro ainda enfrenta grandes dificuldades, tais como queda dos preços externos e a valorização do real frente ao dólar, provocando, em consequência, forte erosão em sua renda. Thomas Hartmann, membro da Comissão Nacional do Cacau (CNC), mostra a receita por hectare apurada pelo cacauicultor baiano nas últimas três safras (2002-2005) e, por projeção, nas safras de 2005/2006. Hartmann (2005) elaborou os dados estimando a área plantada na Bahia de 550 mil hectares e os valores da produção computados com base nas quantidades de cacau entregues semanalmente (2002-2006) e os preços de compra, *posto fazenda*, praticados nas mesmas semanas (Tabela 14):

Tabela 14 - Receita do produtor de cacau – 2002-2006

Safr	Produção Sacas	Receita		Perda de receita
		R\$ mil/ha	R\$/ha	
2002/03	1.685.222	682.929,5	1.241,69	0,00%
2003/04	2.390.468	621.992,1	1.130,89	-8,92%
2004/05	2.040.421	558.341,0	1.015,17	-18,24%
2005/06	2.230.000	446.000,0	810,91	-34,69%

Fonte: HARTMANN. Disponível em: <<http://www.cacaunet.com.br>>. Acesso em: 01 nov. 2005.

A perda da receita unitária do produtor ficou em torno de 35% nos últimos quatro anos, sendo ainda agravada pela elevação dos custos da produção nesse mesmo período. Assim, “o produtor de cacau na Bahia mal conseguirá cobrir os custos básicos da manutenção da sua fazenda na safra corrente, nem para o sustento do lavrador e da sua família” (ibidem).

Para melhorar a situação dos produtores acima expos-

ta, urge aumentar a produtividade. Para isso, é imperioso que haja vultosos investimentos, contudo, não existem recursos. No programa que foi criado para a recuperação da lavoura após a VB, num total de quatro fases, os financiamentos aplicados na primeira e na segunda foram desperdiçados por falta de orientação técnica, ou equivocada. Este foi o caso de alguns produtores, levados a fazer a clonagem, cortando os cacauzeiros. Este método demanda muito tempo para o clone começar a produzir. O certo seria ter deixado parte do cacauzeiro velho, resistente à VB, produzindo enquanto o clone chegava à maturação, conforme afirmaram vários fazendeiros questionados sobre tal prática.

Em casos mais extremos, no início, todos os cacauzeiros foram incinerados. Um dos exemplos dessa prática ocorreu na fazenda Conjunto Santana, em Uruçuca, propriedade de Francisco Lima Filho, onde foi encontrado o primeiro foco da VB: “Como medida profilática os técnicos decidiram incinerar todos os pés de cacau da fazenda. Chico Lima ficou arruinado. Hoje, arrenda as terras que lhe restam e vive dos lucros de uma distribuidora de bebidas” (POLICARPO JÚNIOR, op. cit., p. 61).

Em face de tais problemas, foi necessário revisar as dívidas contraídas pelos produtores junto às instituições financeiras, reescalando prazos de vencimento, buscando concessão de novas linhas de crédito a custos e condições adequadas, a fim de que a região possa novamente produzir, não só cacau, mas outros produtos agrícolas, retornando, assim, à normalidade, gerando empregos e trazendo melhoria de vida a toda uma população que amarga as conseqüências de uma doença que trouxe muitos prejuízos, mas também possibilitou que se repensasse sobre as práticas agrícolas utilizadas, tornando-as mais de acordo com a era tecnológica em que vivemos.

A VB, como se viu, causou grandes prejuízos à lavoura cacauzeira, principalmente pelo fato de os órgãos responsáveis, apesar de terem conhecimento do poder de tal doença e de suas conseqüências, caso aportasse no Sul da Bahia, não se prepararam convenientemente, sendo que apenas as medidas de barreiras fitossanitárias foram implementadas. Como as barreiras um dia fatalmente seriam transpostas, de uma forma

ou de outra, era necessário que tivessem sido desenvolvidas formas eficientes de combate, assim que o mal se instalasse. A CEPLAC parece ter aprendido a lição, pois hoje desenvolve pesquisas e estratégias para combater um outro mal, presente nas lavouras dos países vizinhos: a monilíase ou monília. O patógeno infecta somente os frutos, diferentemente da VB que atinge também os galhos. Onde a VB existe, a monília, mais cedo ou mais tarde, se fará presente e vice-versa. Um fruto de cacau

infectado pela monília pode produzir até sete bilhões de esporos do patógeno na superfície da lesão necrosada em temperaturas entre 25 e 30°C. Os esporos são viáveis em condições adversas até um período de nove meses. Esporos secos toleram temperaturas de até 55°C (RAM et al, 2004, p. 4).

Como se infere das informações acima, a doença tem grande resistência e, num clima favorável, como o do Sul da Bahia, as chances dela se instalar são significativas. A CEPLAC dispõe hoje de pessoal técnico capacitado, além de laboratórios modernos para detectar a presença da monília e ao mesmo tempo orientar os produtores sobre as medidas de prevenção e de controle da enfermidade. Contudo, “uma vez instalada, não é possível erradicar a monilíase do cacau e sim conviver economicamente através da adoção de práticas do manejo integrado” (RAM et al., op. cit., p. 31). Essas práticas consistem de: a) tratamentos culturais (roçada, desbrota, poda, adubação dos cacauzeiros, drenagem e raleamento de árvores de sombra); b) tratamentos fitossanitários (remoção de frutos doentes e formação de casqueiros); c) controle químico (aplicação de fungicidas à base de cobre); d) tratamento de casqueiros com anti-esporulantes (principalmente uréia), entre outros. A CEPLAC, juntamente com o Equador, Colômbia, Peru, está elaborando um programa de melhoramento genético “para avaliar cruzamentos dirigidos de cacau quanto à resistência à monília e à vassoura-de-bruxa” (ibidem, p. 34).

As medidas tomadas até o momento para combater as doenças que atacam o cacauzeiro, principalmente a VB, tor-

nam-se cada vez mais eficientes, principalmente porque respaldadas por pesquisas assumidas por instituições do governo e pelas universidades. A tarefa dessas instituições é repassar conhecimentos e tecnologias, advindos de sua massa crítica a fim de que sejam aplicados para solucionar problemas e trazer melhorias no nível de vida das comunidades da região cacauera da Bahia.

À procura de soluções tecnológicas para o plantio do cacau a fim de fugir de problemas como a VB, os pesquisadores da CEPLAC, George Sodré e José Basílio, informam que foram iniciados estudos de cultivo do cacau em regiões não tradicionais, no semi-árido, no município de Nova Redenção, na Chapada Diamantina. Enquanto o clima das regiões tradicionais é o tropical úmido, com precipitações acima de 1200 mm/ano, bem distribuídas, temperatura média anual entre 22 e 24°C e umidade relativa do ar acima de 75%, as regiões não tradicionais apresentam temperatura média anual entre 22 e 26°C, umidade de 40 a 60% e precipitações abaixo de 800 mm concentradas em três a quatro meses do ano. Devido às características do semi-árido, não é possível produzir cacau sem irrigação (por microaspersão ou gotejamento) e esta dependerá de projeto técnico elaborado por agrônomos especializados. Nesse tipo de cultivo, também são previstos a redução máxima do sombreamento, ou até nenhum, uso de quebra-ventos e de clones produtivos. O plantio ainda é experimental e os estudos, segundo os pesquisadores, mostram resultados animadores, com um crescimento vigoroso da planta, início precoce de produção e ausência de pragas com danos econômicos, mas vêem os resultados com cautela, havendo ainda a necessidade de avaliação mais prolongada, especialmente de produção e resistência a ventos (TODAFRUTA, 2006). A experiência de lavouras de cacau irrigadas já foram estabelecidas com sucesso em países como Equador, Venezuela, Malásia, Gana (FREIRE, 1993; SIQUEIRA et al, 1987). No Brasil, esta tecnologia é usada no norte do Espírito Santo, onde houve um aumento de 54% na produtividade e no Recôncavo Baiano, com 100% (SIQUEIRA et al., 1987). Este fato aumenta a esperança de se plantar cacau em áreas não necessariamente florestadas, pluviosidade abundante e bem distribuída e alto índice de umidade do ar.

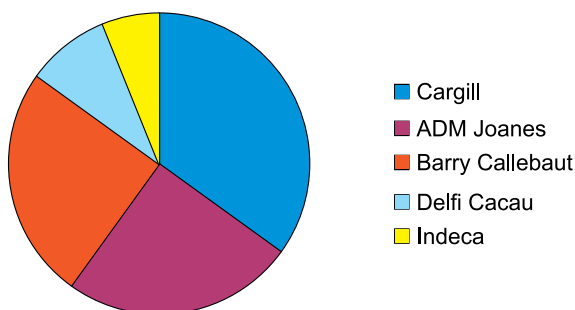
4.5 O SUL DA BAHIA APÓS A VASSOURA-DE-BRUXA – DE REGIÃO EXPORTADORA A IMPORTADORA DE CACAU

O Brasil era considerado, na balança comercial, exportador líquido de cacau, visto que, até 1996/97, a produção superava a quantidade processada pelas indústrias moageiras instaladas, predominantemente no Sul da Bahia. Principalmente devido à VB e ao aumento do consumo interno, em 1997/98 houve uma reversão no quadro da balança comercial: o Brasil, que no ano de 1990 era o segundo maior produtor de cacau do mundo, ocupa hoje o sexto lugar e, pela primeira vez, de exportador, passou a importador de cacau (ZUGAIB, 2005). Pelos dados da CEPLAC, a produção de cacau era, em média, de 350 mil toneladas por ano; passou a importar cerca de 70 mil toneladas para completar a produção atual. Após a década de 1980, à medida que iam acontecendo os impactos negativos sobre a agricultura cacaueira, como a queda dos preços, o longo período de estiagem, a redução dos créditos públicos e privados, a significativa migração de trabalhadores qualificados e o devastador aparecimento da VB, os produtores foram se adaptando como forma de sobrevivência, o que mostra atualmente um contexto social bem diverso do observado naquela década. No período em questão, há que se registrar a lenta reação da CEPLAC à gravidade da crise da lavoura cacaueira, e a ausência, por parte dos poderes constituídos, de políticas públicas apropriadas à ocasião. Como resultado desse quadro, verifica-se a redução da produção e a perda da participação no mercado externo de amêndoas, enquanto o mercado interno, que até aquela época era atomizado, com alta liquidez e amplo crédito, regrediu para o oligopsônio atual.

Dessa forma, o Sul da Bahia, além de não mais exportar as amêndoas de cacau, teve de importá-las para fazer face à demanda interna. As moagens mundiais de cacau têm crescido, da mesma forma que a produção. O principal país moageiro é a Holanda, com uma participação de 14% das moagens mundiais (445 mil toneladas), vindo em seguida os Estados Unidos (2º lugar/410 mil toneladas), Costa do Marfim (3º lugar/305 mil toneladas), Malásia e Indonésia (4º lugar/300 mil toneladas), Alemanha (5º lugar/224 mil toneladas) e Brasil, que ocupa a sexta posição, com 202 mil toneladas (ZUGAIB; SANTOS; FILHO, 2006).

O processamento do cacau via moagem, no Brasil (Figura. 11), é feito por um número reduzido de empresas, quais sejam: Cargill – 35%; ADM Joanes – 25%; Barry Callebaut – 25%; Delfi Cacau – 9%; Indeca – 6% (DOCE Revista, 2005, p. 28-29).

Figura 11 – Processamento de cacau no Brasil



Fonte: DOCE Revista, ago. 2005, p. 28-29.

Tabela 15 - Produção e moagem brasileiras de cacau - 1990/91-2004/05

Ano safra Internacional	Produção (em toneladas)	Moagem (em toneladas)
	Bahia	Brasil
1990/91	339.556	367.556
1991/92	252.476	279.476
1992/93	273.615	299.615
1993/94	251.031	276.031
1994/95	192.281	215.281
1995/96	200.553	221.553
1996/97	161.065	183.065
1997/98	146.051	172.789
1998/99	107.107	138.025
1999/00	105.416	123.535
2000/01	132.522	162.830
2001/02	95.112	123.553
2002/03	133.449	162.632
2003/04	133.230	163.409
2004/05*	135.000	165.000

Fonte: Disponível em: <<http://www.ceplca.gov.br/radar/Sinopse/sinopse.htm>>. Acesso em: 28 jan. 2006.

*Previsão

Enquanto o setor cacauero nacional processa aproximadamente 200.000 toneladas do produto, a média de produção está em torno de 150.000 toneladas anuais de grãos. A lacuna na demanda doméstica é suprida com importações da Costa do Marfim, Indonésia e Malásia.

Em termos comparativos à figura 11, a tabela 15 apresenta a produção e moagem brasileiras de cacau na qual é possível

observar a importância da Bahia nesse processo:

O Brasil, no cômputo geral das exportações, não se apresenta como um grande exportador de cacau em amêndoas, visto que, até 1988, este produto agrícola e seus derivados “representavam apenas 1,5% das exportações brasileiras, enquanto em Gana o percentual era de 43% e na Costa do Marfim, de 59%” (ALGER; CALDAS, 1996, p. 30). Contudo, para a Bahia, principalmente o Sul do estado, até o final da década de 1980, foi um item importante, responsável pelo desenvolvimento regional, tendo à frente a CEPLAC como órgão de pesquisa e assistência técnica aos produtores.

O cacau torna-se definitivamente um produto vital para a economia baiana a partir da década de 1890, tanto no que se refere à produção quanto à sua participação na balança do comércio externo, predominando até os anos 1980. A tabela 21, a seguir, apresenta as exportações baianas no período de 1893-1957.

Na década de 1893/1903, o volume das exportações triplica. No período de 1903/07 a 1953/57, passa de 94.338 para 354.096 toneladas, aumentando quase seis vezes, crescendo, em conseqüência, sua participação na balança comercial internacional. Segundo dados da FUNDAÇÃO CPE (1992, p. 32), pelo censo de 1920, Ilhéus e Itabuna concentravam, respectivamente, 40,5% e 16,7% dos 158.401 hectares de cacau cultivados em toda a região Sul da Bahia. Atualmente, esses dois municípios continuam na liderança da produção, responsáveis por 47% da área total cultivada, seguidos por Canavieiras, Ipiaú, Belmonte e Itacaré, entre outros (Tabela 16).

Tabela 16 - Exportação de cacau da Bahia - 1893-1957

Anos	Total em toneladas
1893/97	33.251
1898/02	60.890
1903/07	94.338
1908/12	143.668
1913/17	182.106
1918/22	223.916
1923/27	329.032
1928/32	367.429
1933/37	525.302
1938/42	553.517
1943/47	512.108
1948/52	462.969
1953/57	554.096

Fonte: FUNDAÇÃO CPE, 1992, p. 3.

Até a primeira metade da década de 1980, a exportação brasileira de cacau ainda era significativa, iniciando-se uma escalada para baixo, a partir de 1989, creditada à infestação das lavouras pela VB no Sul da Bahia, recrudescendo a queda na década de 1990 e, no porto de Ilhéus, a partir de 2000, as exportações se encerraram (Tabelas 17 e 18).

Tabela 17 - Exportação brasileira de cacau em amêndoas nos principais portos - 1993-2001

Ano	Portos							
	Ilhéus		Salvador		Belém		Vitória	
	Volume/ toneladas	Valor/ mil dólares	Volume/ toneladas	Valor/ mil dólares	Volume/ toneladas	Valor/ mil dólares	Volume/ toneladas	Valor/ mil dólares
1993	84.130	82.758	1.870	1.815	190	156	510	545
1994	80.781	99.257	2.390	3.070	260	314	390	485
1995	12.304	16.392	3.731	4.990	-	1.199	922	-
1996	26.019	36.325	5.430	7.700	-	945	730	-
1997	2.100	3.589	2.425	3.691	-	-	120	177
1998	1.985	3.271	2.725	4.527	75	118	600	998
1999	5	7	3.255	3.923	24	29	490	576
2000	-	-	1.240	1.341	-	-	540	518
2001	-	-	1.160	1.442	-	-	1.680	1.847
Total	207.324	241.599	24.226	25.499	539	2.761	5.982	5.146

Fonte: MDIC/SECEX. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/Sinopse_Cacau/Exportação/Resumo>. Acesso em: 5 fev. 2006.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

O porto do Malhado, em Ilhéus, que, em 1993, exportava acima de 80 mil toneladas de cacau auferindo mais de 80 milhões de dólares, cai, em 1999, para 5 toneladas, entrando apenas sete mil dólares em divisas, tendo sido o último ano que o produto entra na pauta de exportações. Os portos acima mencionados também exportam manteiga de cacau, líquido, torta, cacau em pó, entre outros derivados. Além dos principais portos exportadores, o cacau e/ou seus derivados saem pelos portos de Uruguaiana, Jaguarão, Chuí, Rio Grande, Santana do Livramento (RS), Rio de Janeiro (RJ), Foz do Iguaçu (PR), Corumbá (MS), entre outros. O cacau e seus derivados são ainda exportados pelos aeroportos, destacando-se, em volume, os de Vitória, Salvador, São Paulo e Rio de Janeiro, conforme informações da CEPLAC (CEPLAC/SINOPSE, 2006).

No que se refere à exportação brasileira de cacau, como

um todo, de 1983 a 2004, tem-se um panorama pessimista, como mostra a tabela 18:

Até o ano de 1996/1997, a produção brasileira de cacau supria as indústrias moageiras, permitindo que houvesse exportação do excedente. A partir desse período, a situação se inverte. Devido à vertiginosa queda na produção e ao aumento no consumo interno, as indústrias moageiras nacionais foram obrigadas a importar o cacau pela primeira vez em sua história através do mecanismo de comércio exterior, o *drawback* (importação livre de taxas e tributos, com o objetivo de processar o produto e exportar), ou seja,

os industriais conseguiram implementar um mecanismo de comércio exterior, denominado *Drawback*, que se caracteriza como um incentivo concedido às empresas fabricantes-exportadoras, que permitem importar, livre do pagamento de tributos e taxas, itens destinados a integrar um produto final, por transformação, beneficiamento ou composição, com a condição básica deste ser exportado (ZUGAIB, 2005).

Se por um lado a prática do *drawback* beneficia os industriais que podem importar o cacau sem pagar impostos, “exportando o produto final correspondente, gerando emprego, melhorando o *blending* do cacau na indústria nacional, pode também trazer pragas e doenças na importação, além de baixar os preços no mercado interno” (ibidem). Na tabela a seguir, são apresentados os passos dessa importação na década de 1990 e primeiros cinco anos do século XXI (Tabela 19). Por estas informações, a importação de cacau no Brasil teve início em 1996 com a finalidade de abastecer as indústrias moageiras que precisavam dar continuidade ao fornecimento da matéria-prima (líquor, manteiga de cacau, torta e outros derivados) que iria abastecer as indústrias alimentícias, de bebidas e farmacológicas à base de cacau. Mesmo com a importação, alguns anos desse período apresentaram déficit, como em 2000/01 e 2004/05, com uma defasagem de 30.790 e 15.196 toneladas, respectivamente.

Em abril de 1995, as primeiras cargas de cacau importado (77 mil toneladas) chegaram da Costa do Marfim ao porto

Tabela 19 - Mercado Interno Brasileiro de Cacau - produção, moagem, importação, superávit/déficit - 1990-2005

Ano Safra brasileira	Produção		Importação	Produção brasileira + importação	Moagem Brasil	Superávit/déficit antes da importação	Superávit/déficit depois da importação
	Bahia	Brasil					
1990/91	356.327	384.327	-	384.327	224.684	159.442	-
1991/92	253.796	280.796	-	280.796	205.744	75.051	-
1992/93	245.997	271.997	-	271.997	190.552	81.445	-
1993/94	294.775	319.775	-	319.775	219.770	100.005	-
1994/95	234.504	257.504	-	257.504	190.843	66.661	-
1995/96	160.390	181.390	62.505	243.895	173.687	7.703	70.208
1996/97	177.315	199.815	14.843	214.658	179.812	20.003	34.846
1997/98	152.381	180.049	11.948	191.997	182.458	-2.409	9.539
1998/99	134.383	164.750	75.330	240.080	188.092	-23.342	51.988
1999/00	98.617	123.006	70.667	193.673	199.487	-76.481	-5.814
2000/01	105.454	129.347	33.931	163.278	194.068	-64.721	-30.790
2001/02	129.329	157.209	56.368	213.577	179.605	-22.396	33.972
2002/03	101.118	130.334	59.321	189.655	190.394	-60.060	-739
2003/04	143.426	175.567	40.489	216.056	206.117	-30.550	9.939
2004/05	122.425	152.209	34.066	186.275	201.474	-49.264	-15.196

Fonte: Th Consultoria/MDIC-SECEX In: ZUGAIB, A. C. C. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/drawback.pdf>>. Acesso em: 20 dez. 2005.

Adaptação: ROCHA, L. B.

do Malhado, em Ilhéus. Em 1992, já haviam sido realizadas algumas importações, em caráter experimental e sob o regime de *drawback*. A indústria moageira Barry Callebaut é um dos exemplos da importação de cacau iniciada na década de 1990 (Tabela 21). O *A Tarde Rural* (2005, p. 5) registrou a notícia sobre o cacau importado da Indonésia por esta indústria no período de 1996 a 2005:

Quando o navio MV Luban, de bandeira chinesa, completou a operação de descarga de 50 toneladas de cacau procedentes da Indonésia, para a fábrica Barry Callebaut, no último dia 27 de outubro [2005] no Porto Internacional de Ilhéus, foi fechada uma década de importação, que vai continuar para suprir as unidades de moagem das indústrias de chocolate instaladas no Sul do Estado. [...] A partir de 1995, a compra em países asiáticos e africanos pelas indústrias processadoras nacionais teve como justificativa, mesmo sob protesto de políticos, empresários e agri-

cultores, a escassez provocada pela vassoura-de-bruxa e os riscos sociais e econômicos que uma possível paralisação na moagem representaria para o parque industrial de Ilhéus. A produção nacional, pouco acima de 100 mil toneladas, não atendia à demanda da indústria interna, perto de 200 mil toneladas.

Em dez anos, as indústrias moageiras instaladas no Sul do Estado da Bahia compraram de países do Sudeste Asiático e da África em torno de 500 mil toneladas de cacau, o equivalente à produção média em quase quatro anos. A seguir, estão registradas as importações vindas da Indonésia para a Barry Callebaut no período de 1996-2005 (Tabela 20):

Tabela 20 - Importação de cacau da Indonésia para a fábrica Barry Callebaut – 1996-2005

Ano	Toneladas
1996	62.505
1997	14.843
1998	11.948
1999	75.330
2000	70.667
2001	33.931
2002	56.368
2003	59.321
2004	40.489
2005	50.000

Fonte: CNPC/CEPLAC/OICC. In: A Tarde Rural, 7 nov. 2005, p. 5.

Até o início dos anos 1990, o mercado de cacau no Brasil era “composto de cinquenta empresas compradoras, entre processadoras, exportadoras de amêndoas e cooperativas. Hoje temos menos de dez e com uma significativa concentração dentro desse grupo” (MELLO, 2006). Até aquela época, segundo o autor, as exportações brasileiras do complexo cacau eram equilibradas entre cacau em amêndoa e seus subprodutos (massa, manteiga, torta e pó). Como já se observou, atualmente só são exportados os subprodutos e, às vezes, até os importam “em vista dos incentivos do sistema de *drawback* e os fiscais, sem falar na capacidade de financiamento externo das

usinas [...] com diferença de taxas de juros de cerca de 12 pontos percentuais ao ano [...] ou 500% de diferença” (ibidem).

Das empresas moageiras instaladas no Brasil, 95% encontram-se na Bahia. Em Ilhéus estão a Cargill, ADM Joanes e a Barry Callebaut (Quadro 9):

Quadro 9 - Indústrias moageiras de cacau instaladas no Distrito Industrial de Ilhéus

Indústrias	Características
Barry Callebaut	<ul style="list-style-type: none"> • Em 1996 a produtora belga de chocolate, a <i>Callebaut</i>, e a processadora de cacau, a <i>Barry</i>, formaram a Companhia <i>Barry Callebaut AG</i>, com sede em Zurich. Em 2002 a Barry Callebaut adquiriu o grupo germânico <i>Stollwerck</i>. • Atua em mais de 20 países espalhados pela Europa, África, Américas Latina e do Norte e Ásia Pacífica. No Brasil, está presente em São Paulo, Salvador e Ilhéus. No Distrito Industrial de Ilhéus, a <i>Barry Callebaut Brasil S. A.</i> processa cacau desde 2001. No ramo de derivados de cacau e na produção de chocolate, atua há mais de 150 anos. • É líder mundial na fabricação de produtos de cacau, chocolates e confeitos – desde a amêndoa de cacau até o produto final nas prateleiras. Seu faturamento anual está acima de U\$ 3,1 bilhões.
ADM Joanes	<ul style="list-style-type: none"> • A ADM está presente no mercado brasileiro desde 1997, quando adquiriu as unidades de processamento de soja e derivados, da Sadia, e assumiu a comercialização e distribuição dos óleos de soja das marcas Sadia, Corcovado e Concórdia. A unidade de Cacau da ADM, com sede em Ilhéus, processa o equivalente a 25% da moagem brasileira de cacau, marca que coloca a empresa como a segunda maior processadora de cacau do Brasil.
Cargill	<ul style="list-style-type: none"> • Multinacional norte-americana fundada em 1865 por W.W. Cargill em Iowa como uma loja de venda e estocagem de grãos, hoje com sede em Minneapolis (Minnesota), EUA. Atualmente, comercializa, processa e distribui produtos agrícolas, alimentícios, financeiros e industriais no mundo inteiro. Tem 97 mil funcionários trabalhando em 59 países. • No Brasil, desde 1965, a empresa atua nos mercados agrícola, de alimentos, financeiro e industrial. • O faturamento da Cargill no ano fiscal 2004/05 foi de US\$ 71,1 bilhões.

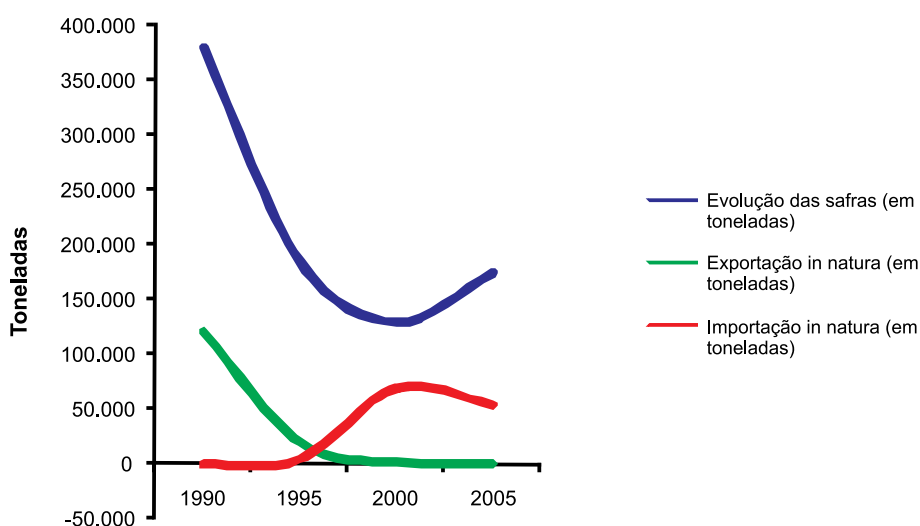
Fontes: <<http://www.cargill.com.br/C8/A%20Cargill>>. Acesso em: 9 abr. 2006; A Tarde RURAL, 7 nov. 2005, p. 7; <http://www.bansen.com.br/SALADEIMPrensa/ADM/adm_brazi.htm>. Acesso em: 10 abr. 2006.

Como já ficou expresso em outros momentos deste livro, a partir da década de 1980, a região Sul da Bahia e seu principal produto econômico, o cacau, amargam um processo intenso de descapitalização, o que aumenta a difícil situação de liquidez dos produtores, além de atingir também parte do comércio e da indústria, repercutindo negativamente sobre a população regional. As crises da região cacauzeira sempre tiveram

o mesmo fundamento: instabilidade de preços, normalmente puxando para baixo, o que ocasionou instabilidade de renda e baixa produtividade do investimento trazendo consigo baixa capacidade de pagamento. E, como no caso do cacau, os preços são estipulados pelo mercado externo, o impacto ocorre na renda dos agricultores.

Em síntese, o panorama da evolução da produção, exportação e importação de cacau no Sul da Bahia, no período 1990-2005, pode assim ser expresso (Figura 12):

Figura 12 – O cacau depois da vassoura-de-bruxa – 1990-2005



Fontes: UNICAMP; Associação Comercial da Bahia; Comissão do Comércio do Brasil. In: Veja, 26 abr. 2006, p. 33.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

A produção, que era de 380 mil toneladas em 1990, caiu para 130 mil toneladas em 2000, recuperando-se um pouco em 2005, com uma produção de 175 mil toneladas. Já no que se refere à exportação, a queda foi contínua e a importação teve um comportamento inverso. Com as várias medidas já tomadas pelos agricultores e órgãos do governo, acredita-se numa mudança que coloque a região nos trilhos de uma nova era, a era da recuperação e do progresso.

Em face da dramática situação da região cacaeira, tendo em vista os problemas trazidos pela crise deflagrada pela

VB, entre tantas preocupações,

a última [...] que atormenta os cacauicultores baianos é a perda dos bens, incluindo outras propriedades, que não sejam as oneradas por débitos relativos ao cacau. Quer dizer: o agricultor corre o risco de perder não apenas a fazenda de cacau, mas outros bens imóveis, além de ter as contas bancárias bloqueadas. [...] a situação beira a tragédia, de perto o suficiente para roubar o sono de muitos produtores (AGORA, 2006, p. 2).

4.6 A VASSOURA-DE-BRUXA NOS JORNAIS LOCAIS E NAS PESQUISAS ACADÊMICAS

O *Crinipellis perniciosa* e seus efeitos nas fazendas de cacau do Sul da Bahia e na economia regional foram um tema constante na mídia, principalmente nos jornais e, a partir da década de 1990, a comunidade acadêmica da UESC dedicou-se com frequência a esse estudo. Estes eventos demonstram a preocupação da comunidade regional com o surto da doença e suas conseqüências. Por isso, os meios de comunicação e as pesquisas procuraram chamar a atenção para o fato, a fim de facilitar a compreensão da crise e encontrar soluções para superá-la ou, pelo menos, minimizá-la.

As manchetes dos principais jornais regionais referem-se ao ano de 1989 como o das primeiras manifestações do fungo da VB, e ao mês de junho de 2006, como aquele em que surgiu, pela primeira vez, na *Veja*, uma denúncia formal da introdução criminosa da VB nos cacauais do Sul da Bahia. Optou-se pelo primeiro ano do fato, a fim de se registrar como a comunidade, em seus diversos setores, mostrou sua preocupação e apresentou sugestões para vencer a crise, e o de 2006, pelo impacto causado na região ao se constatar a possibilidade do *terrorismo biológico* (POLICARPO JÚNIOR, 2006, p. 60-63). Quanto aos trabalhos de pesquisa, principalmente na UESC, ocorreram em maior número no curso de Economia, já registrados na Biblioteca Central da Universidade, e alguns ainda se encontram nos colegiados de curso, como o de História. Os quadros a seguir

trazem um resumo do que se registrou na imprensa (Quadro 10) e nos trabalhos da academia (Quadro 111).

Quadro 10 - Vassoura-de-bruxa – Manchetes nos principais jornais regionais

(continua)

Manchete	Edição / Data	Sinopse
CEPLAC alerta para a podridão parda	*323 07 a 14 abr. 1989, p. 1	Apesar de falar em diversas reportagens sobre a crise da agricultura, esta é a primeira vez que cita uma doença.
Lavoura de cacau ameaçada pela vassoura	*330 03 a 09 jun. 1989, p. 3	Notas científicas - a confirmação da descoberta do foco da doença em Uruçuca.
CEPLAC avalia vassoura-de-bruxa	*344 16 a 22 set. 1989, p. 5	Os estudos da CEPLAC e suas metas para combater a VB.
Detectado foco da vassoura-de-bruxa em Camacan	*350 28 out. a 03 nov. 1989, p. 3	A detecção do primeiro foco da doença em Camacan e a disposição da CEPLAC para enfrentar o problema.
O cacau chega ao fundo do poço	*352 11 a 17 nov. 1989, p. 1	Matéria de capa sobre o cacau e o novo desafio, que é a VB.
Cacau: a festa acabou	*352 11 a 17 nov. 1989, p. 3	Reflexão sobre a previsão do fim da era do cacau por causa da VB.
Cacaucultores ameaçam fechar Banco do Brasil	*353 18 a 24 nov. 1989, p. 1	Os protestos dos cacaucultores sobre a crise e a VB.
A cigarra do cacau	*353 18 a 24 nov. 1989, p. 4	Sobre a VB e a incompetência histórica dos administradores.
Crise do cacau: agora vai ser na força bruta.	*353 18 a 24 nov. 1989, p. 5	Os debates em torno da crise do cacau e as posições do CNPC.
Vassoura-de-bruxa: "se correr o bicho pega, se ficar o bicho come"	*353 18 a 24 nov. 1989, p. 8	Artigo sobre a doença e os danos que ela causa. Autores: Cícero Tredezini; Carlos Augusto Filho e Agenor Gasparetto.
"Vassoura" altera hábitos da região.	*354 25 nov. a 01 dez. 1989, p. 1	Cuidados especiais e mais atenção com o cultivo do cacau.
Vassoura-de-bruxa	*354 25 nov. a 01 dez. p. 2	As contas do cacau, os impostos e a crise da lavoura cacaueira.
Galinha dos ovos de ouro	*354 25 nov. a 01 dez. 1989, p. 3	O que já significou o cacau, contribuindo com 67% do ICM e o que significa, então, para o Estado.
Região vai mudar hábitos para enfrentar a "Vassoura"	*354 25 nov. a 01 dez. p. 6-7	Sobre as mudanças de hábito e os cuidados que o cacau vai exigir a partir de agora.
Maçons pedem recursos federais para o cacau	*354 25 nov. a 01 dez. 1989, p. 9	A maçonaria de Itabuna pede recursos federais para o cacau, em virtude da crise e da doença dos cacauais.
A crise da economia cacaueira	*354 25 nov. a 01 dez. 1989, Folha debates	Debates sobre os problemas do cacau através de uma seqüência de textos explicativos.
Cacau pode acabar em dez anos	*354 25 nov. a 01 dez. 1989, Folha debates	Entrevista com um agrônomo da CEPLAC, Enio Góis, sobre as medidas a serem tomadas para combater a VB.
A CEPLAC deve tratar de objetivos específicos	*356 2 a 8 dez. 1989, p. 6-7	Entrevista com o novo diretor do CNPC [Hélio Bandeira] que comenta sobre o trabalho da CEPLAC, e sobre a VB.

Quadro 10 - Vassoura-de-bruxa – Manchetes nos principais jornais regionais

(continuação)

Manchete	Edição / Data	Sinopse
Vassoura-de-bruxa ou...?	*356 2 a 8 dez. 1989, p. 8	Nota de Hugo Simões, técnico agrícola, sobre a VB.
Monteiro [João Carlos Monteiro de Carvalho] quer a CEPLAC investindo em pesquisa	*357 16 a 22 dez. 1989, p. 5	Opinião do ex-secretário geral da CEPLAC sobre o que deve nortear esta instituição e como controlar a VB.
Para Helenilson Chaves, o cacau está com câncer	*357 16 a 22 dez. 1989, p. 8	Opinião do empresário itabunense sobre os problemas regionais e a VB.
Técnico pede ação rápida contra vassoura-de-bruxa	*359 30 dez. 1989 a 5 já. 1990, p. 12	Rubens Salles, técnico agrícola, diz que a doença não vai esperar.
Podridão parda ameaça a produção de cacau	**6338 19 abr. 1989, p. 5	Primeira reportagem do <i>Diário de Itabuna</i> sobre doenças do cacau na região. Não se refere ainda à VB.
Agrônomos e técnicos fazem curso sobre a podridão parda	**6356 24 maio 1989, p. 1	Uma nota sobre a VB que chegará logo.
"Vassoura-de-Bruxa" chega à região	**6357 27 maio 1989, p. 1	A descoberta do primeiro foco da doença na região, em Uruçuca e as medidas tomadas pela CEPLAC.
Interventor do ICB quer informações sobre a doença	**6357 27 maio 1989, p. 1	A disposição do ICB em colaborar com a CEPLAC no combate à VB.
Vassoura-de-bruxa assusta produtores do sul do estado	**6358 30 maio 1989, p. 1	As discussões dos produtores em torno da nova doença descoberta na região.
Além da queda...	**6358 30 maio 1989, p. 2	Comentário dizendo que os produtores sabiam da existência da doença e que para chegar à região era questão de tempo.
Técnicos da CEPLAC desenvolvem ações contra a vassoura de bruxa	**6358 30 maio 1989, p. 2	As ações da CEPLAC no combate à VB.
Nota Oficial - CEPLAC	**6360 7 jun. 1989, p. 1	A CEPLAC comunica que está isolando a área-foco da vassoura-de-bruxa em Uruçuca.
Aniversário do ICB	6361 9 jun. 1989, p. 1	Nota do diretor do ICB [Interventor Fábio Araripe Goulart] comentando sobre o aniversário deste órgão e os esforços para a contenção do foco da vassoura-de-bruxa.
Vassoura-de-bruxa é controlada, apesar da greve	**6362 13 jun. 1989, p. 1	Os funcionários da CEPLAC em greve, mas o foco da vassoura-de-bruxa está isolado e controlado.
Cacau: de crise em crise	**6366 17 jun. 1989, p. 1	Comentários sobre a crise do cacau e os problemas enfrentados pelo cacauicultor e o combate à vassoura-de-bruxa.
Praga atinge cacauzeiros da região	**6387 21 jul. 1989, p. 1	Além do combate à vassoura-de-bruxa, o cacauicultor deve se preocupar com a <i>chupança</i> , outra doença do cacauzeiro.
CEPLAC delibera sobre funcionários, CNPC e vassoura-de-bruxa	**6397 11 ago. 1989, p. 1	O conselho deliberativo da CEPLAC critica o CNPC e elogia os funcionários pela forma de combate à vassoura-de-bruxa.
CEPLAC realiza II Reunião Nacional do PNP - Cacau	**6413 5 set.. 1989, p. 1	Reunião no CEPEC discutindo as novas tecnologias e a resistência à vassoura-de-bruxa..
Vassoura-de-bruxa: começa a segunda etapa da erradicação	**6414 6 set.. 1989, p. 1	Início dos trabalhos de prospecção fitossanitária da área afetada em Uruçuca.

Quadro 10 - Vassoura-de-bruxa – Manchetes nos principais jornais regionais

(continuação)

Manchete	Edição / Data	Sinopse
Fogo na luta contra a vassoura-de-bruxa	**6414 6 set. 1989, p. 3	Início da segunda etapa contra a vassoura-de-bruxa em Uruçuca.
CEPLAC vai plantar na área da "vassoura-de-bruxa"	**6419 14 set. 1989, p. 1	A área onde foram aplicados resíduos contra a vassoura-de-bruxa vai receber plantações para avaliação.
CEPLAC avalia efeitos residuais de defensivos aplicados na área-foco da vassoura-de-bruxa	**6419 5 set. 1989, p. 5	O início da avaliação da área-foco da vassoura em Uruçuca.
Mais um foco de vassoura-de-bruxa no Sul do Estado	**6447 28 out. 1989, p. 1	Matéria de primeira página sobre o novo foco encontrado em Camacan.
A CEPLAC diz que é grande a área afetada pela vassoura-de-bruxa	**6448 31 out. 89, p. 2	Os técnicos dizem que a área contaminada em Camacan é maior do que a de Uruçuca. Mas não haverá trégua.
CNPC: vassoura-de-bruxa, débitos, penhor agrícola e queda do imposto	**6451 4 nov. 1989, p. 1	Os temas da reunião do CNPC que durará dois dias.
A "Bruxa" está solta	**6451 4 nov. 1989, p. 1	Editorial explicando a doença da vassoura-de-bruxa e os problemas que ela causa à lavoura.
Mais de dois mil cacauzeiros têm vassoura-de-bruxa em Camacan	**6454 9 nov. 1989, p. 1	A área afetada em Camacan é muito grande e exige esforço integral da CEPLAC no combate ao fungo.
Milagres não acontecem	**6456 11 nov. 1989, p. 1	As mudanças que o agricultor terá que fazer para enfrentar a vassoura-de-bruxa.
CEPLAC descobre mais cacauzeiros com vassoura-de-bruxa	**6456 4 nov. 1989, p. 1	Já chega a quase quatro mil o número de pés de cacau infectados em Camacan.
Vassoura-de-bruxa, uma realidade: vamos administrá-la	**6458 15 nov. 1989, p. 2	Editorial comentando a doença, o combate e a maneira de resistir, de autoria de Antonio Correia da Costa.
CEPLAC: tudo para combater a "vassoura-de-bruxa"	**6460 18 nov. 1989, p. 1	Todo o dinheiro da CEPLAC está sendo destinado para o combate à vassoura-de-bruxa.
O Buraco Negro do cacau	**6461 21 nov. 1989, p. 1-2	Anúncio do editorial comentando a última crise do cacau.
Dezessete fazendas já têm vassoura-de-bruxa em Camacan	**6465 28 nov. 1989, p. 1	Lista das fazendas infectadas e os trabalhos da CEPLAC para impedir o desenvolvimento da doença.
Cepaqueanos são contra reforma administrativa	**6465 4 nov. 1989, p. 1	A reforma administrativa da CEPLAC e a preocupação com o combate à vassoura-de-bruxa por parte dos dirigentes.
Conselho diz que reforma administrativa é golpe	**6466 29 nov. 1989, p. 2	O Conselho de Funcionários da CEPLAC diz que a proposta de reforma é um golpe e pode prejudicar o combate à vassoura-de-bruxa.
CNPC vai lutar pela moratória de dívidas dos produtores de cacau.	**6467 01 dez. 1989, p. 1	O CNPC solicita a moratória e o governo atendeu por três anos, além de liberar verba para combate à vassoura-de-bruxa.
Revelações do senhor Schneider	**6467 01 dez. 1989, p. 1	Carlos Schneider [ex-diretor da ABEC e produtor de cacau] diz que tem a fórmula eficaz para combater a vassoura-de-bruxa, e o editorial pede que ele seja ouvido.
Vassoura-de-bruxa: só no cacauzeiro	**6473 13 dez. 1989, p. 3	Técnico da CEPLAC diz que a doença só atacou até agora o cacauzeiro, e que os agricultores de outras culturas podem ficar tranquilos.
Técnicos no combate à vassoura-de-bruxa	**6474 14 dez. 1989, p. 1	Mais de trezentas pessoas envolvidas no combate e na identificação à vassoura-de-bruxa.

Quadro 10 - Vassoura-de-bruxa – Manchetes nos principais jornais regionais

(conclusão)

Manchete	Edição / Data	Sinopse
Terrorismo biológico	Veja Edição 1961, ano 39, n. 24. São Paulo: Editora Abril, 21 jun. 2006, p. 60-63	Denúncia de sabotagem pela disseminação criminosa do fungo da vassoura-de-bruxa nas lavouras de cacau do Sul da Bahia por funcionários da CEPLAC, a fim de enfraquecer o poder dos grandes cacauicultores e possibilitar a ascensão do Partido dos Trabalhadores na vida política.
Cientista descarta sabotagem	***31.850 21 jun. 2006, p. 14	Cientista da UNICAMP acredita ser a história contada pelo suposto sabotador inconsistente, apesar de admitir a possibilidade de a VB ter chegado “por mão humana e, provavelmente, por meio de ação estratégica criminosa”.
A sabotagem teria sido para minar poder dos “barões”	****970 24 jun. 2006, p. 10	Comenta a denúncia da Revista Veja de 21 de junho de 2006 sobre a entrada criminosa da vassoura-de-bruxa no Sul da Bahia.
Crinipellis perniciososa	*1873 23 a 26 jun. 2006, Banda B, p. 5	Considera a denúncia da entrada criminosa da vassoura-de-bruxa um crime de lesa humanidade, mas questiona a idoneidade da Revista Veja para veicular tal denúncia.
Ainda mais podre	*1873 23 a 26 jun. 2006, p. 2	Editorial comenta a perplexidade da população do Sul da Bahia ao tomar conhecimento da denúncia do <i>terrorismo biológico</i> e conclama a todos para que exijam a apuração do fato que “atenta contra a sobrevivência das nossas instituições e dos valores mais caros à nação”.
Pomo de discórdia	*1873 23 a 26 jun. 2006, p. 2	Comenta o fato de que, desde que a vassoura-de-bruxa foi descoberta, no Sul da Bahia, muitos estranharam a disseminação quase ordenada do fungo. Pede que se faça uma apuração séria, pois “a região cacaeira não suportaria mais essa ignomínia”.
Sociedade deve exigir investigação de denúncia da <i>Veja</i>	*1878 01 a 03 jul. 2006, p. 11	Alerta aos cacauicultores e à sociedade sul-baiana para que exerçam pressão sobre as autoridades a fim de que investiguem as denúncias publicadas pela Revista Veja em 21 de junho de 2006.
A caça às bruxas	Veja Edição 1963, ano 39, n. 26. São Paulo: Editora Abril, 5 jul. 2006, p. 52-53	Surgem novas testemunhas do caso da sabotagem à lavoura cacaeira do Sul da Bahia e pesquisadores divergem quanto à explicação científica da introdução do fungo.

Fontes: *AGORA; **DIÁRIO DE ITABUNA; ***A TARDE; ****A REGIÃO.

Se a chegada da VB foi um divisor de águas na região cacaeira do Sul da Bahia, o da denúncia de sua introdução criminosa não o foi menos. Isto se explica pelo seguinte fato: se antes de sua disseminação a região era considerada rica e próspera, depois dela as dificuldades e os problemas econômico-sociais cresceram muito, mas a luta pela recuperação também foi grande. Com a possibilidade de ter sido o fungo introduzido de forma a prejudicar intencionalmente toda uma região, os esforços na procura de novas alternativas de supera-

ção da crise continuam, mas agora, com os sentidos aguçados, exigindo que se encontrem os culpados, que sejam exemplarmente punidos e que a região volte a brilhar no cenário nacional e mundial como grande produtora de cacau, e com capacidade de industrializá-lo, agregar-lhe valor e não ser apenas produtora/exportadora de cacau *in natura*.

Quadro 11 - Trabalhos acadêmicos sobre cacau, crise e vassoura-de-bruxa até 2004.

Título	Autor	Categoria
Vassoura-de-bruxa	Fundação Cargill	Documento. Fundação Cargill, Campinas, 1993.
Crise, vassoura-de-bruxa e o sistema arista na cacauicultura baiana: o caso da fazenda Oceania	Carlos Alberto Carmo Ferreira	Especialização em Desenvolvimento Ambiental, UESC – 1996.
Impacto da vassoura-de-bruxa (<i>Crinipelis pernicioso</i>) sobre a produção de cacau no município de Itajuípe – BA	Gustavo Joaquim Lisboa	Monografia de conclusão de curso de graduação, Economia, UESC, 1998.
Produção de cacau na Bahia: chuva, preço e doença	Joelma Goldmann do Nascimento	Monografia de graduação, Economia, UESC – 2000.
Principais aspectos da atividade cacauera no município de Ilhéus	Cristiano Pires Pryl	Monografia de conclusão de curso de graduação, Economia, UESC – 2000.
Alguns aspectos da decadência da lavoura cacauera	Ana Leonor Monteiro de Brito	Monografia de conclusão de curso de graduação, Economia, UESC – 2000.
Tempos e contratempos: a "vassoura-de-bruxa" na região cacauera da Bahia	Solange Nascimento Seara	Monografia de conclusão de curso de graduação, História, UESC – 2001.
Região Cacauera da Bahia: dez anos de vassoura-de-bruxa (1989 - 1999).	Edson Ramalho de Souza	Monografia de conclusão de curso de graduação, História, UESC, 2001.
Cacau: riqueza perdida no rastro da vassoura-de-bruxa em Ubaitaba (1986-1999)	Carolina Santos Teixeira	Monografia de conclusão de curso de graduação, História, UESC, 2003.
A imagem como documento histórico: matérias produzidas pela TV Santa Cruz [Rede Globo], tendo como enfoque o caso da vassoura-de-bruxa	Fabiana Vieira Almeida	Monografia de conclusão de curso de graduação, História, UESC, 2003.
Um estudo cultural do cacau com perspectiva para o turismo	Maria Luiza Nora Andrade	Dissertação de Mestrado - UESC/UFBA 2004.

Fonte: ROCHA, L. B. Pesquisa na Biblioteca Central da UESC, 2006.

Após a denúncia da possibilidade de a VB ter sido implantada na região de forma criminosa, sendo o fato visto como “a bomba mais recente por aqui estourada [considerada] um crime de lesa-humanidade [...] de tantos e fecundos males (ARAÚJO, 2006, p. 5), o tema passou a ser uma constante nos meios de comunicação, e as discussões voltaram a se acirrar sem que, até o momento, se tenha chegado a um consenso quanto à forma e aos caminhos tomados pela bruxa

montada em sua vassoura para aportar nas fazendas de cacau e fazer suas estripulias. A elucidação do *crime da vassoura* tornou-se uma tarefa assumida pela sociedade cacauzeira com mais intensidade após a denúncia veiculada pela Revista Veja, visto que o flagelo regional não atingiu somente os produtores, comerciantes e trabalhadores, pois, no Sul da Bahia, gravitam mais de dois milhões de habitantes em torno dos resultados gerados pelas lavouras de cacau. Em 21 de julho de 2006, uma grande mobilização popular fechou a BR-101, próximo à entrada de Itabuna, para protestar e exigir que sejam descobertos e punidos os culpados pelo crime biológico. O movimento foi denominado de *A revolta dos sobreviventes*, considerado o início do levante regional. O termo *sobreviventes* é justificado levando-se em conta que esta crise provocou a queda acentuada da economia cacauzeira, o desemprego de mais de 200 mil trabalhadores, e o endividamento dos produtores rurais. O sentimento dos cacauicultores e da população em geral foi traduzido de forma dramática nas palavras de um dos componentes da *lista de discussão do cacau*:

Uma catástrofe com proporções inimagináveis [...]. Este crime empurrou para o abismo do desespero e da miséria cacauicultores e mais de dois milhões de vidas humanas [...]. Quando a lavoura é ferida, o povo sofre e chora suas dores. Antes do aparecimento da vassoura-de-bruxa, cidades como Itabuna, Camacan, Ilhéus e demais municípios que compõem a grande região cacauzeira, viviam momentos de excessivo desenvolvimento [...] o comércio era pujante e o mercado de serviços prosperava, com geração de emprego e renda. [...]. A fonte secou com o terrorismo biológico da vassoura-de-bruxa e o pandemônio se instalou, trazendo consigo o sentimento de desencanto, desesperança e desespero.

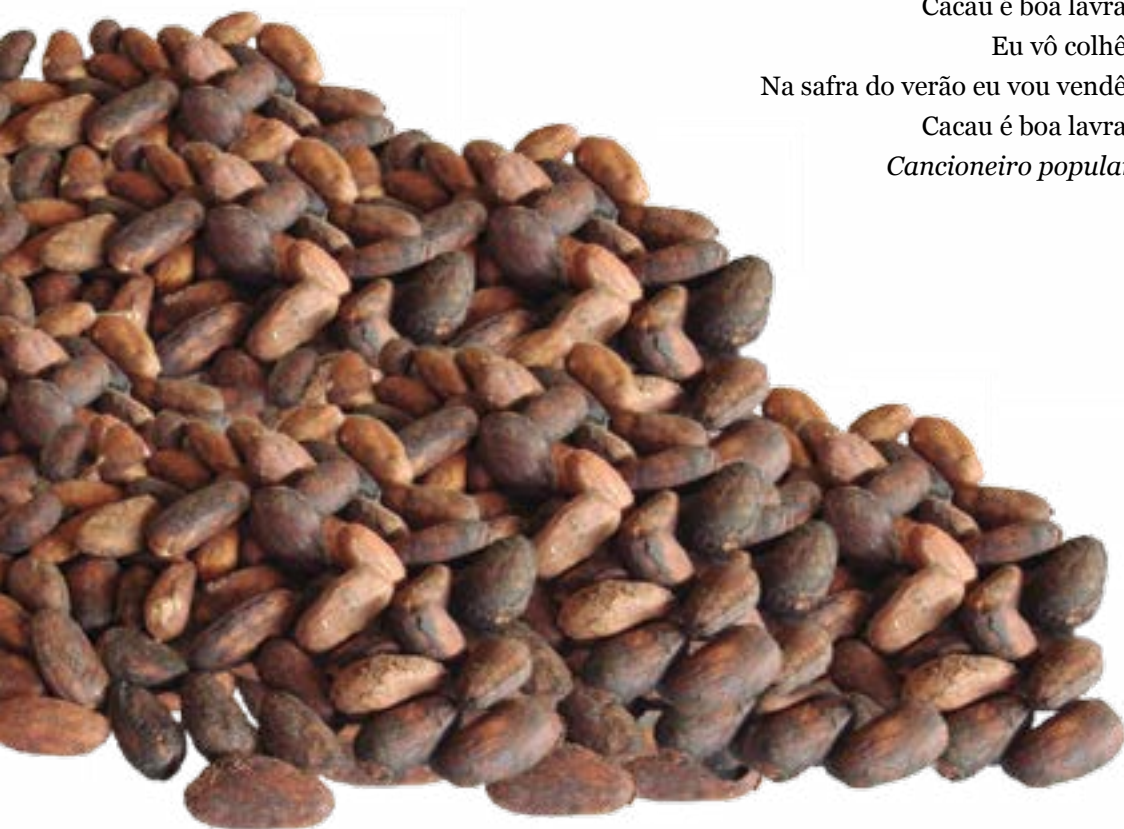
A região cacauzeira da Bahia, se por um lado foi assolada pela VB, por outro o foi também pelo comércio comoditizado, ainda largamente adotado, para prejuízo da economia regional, o qual induz a venda das amêndoas por um preço ínfimo, enquanto o *chocolate caseiro* é vendido a um valor inacessível

à maioria dos que trafegam pelo aeroporto de Ilhéus e *shoppings* regionais ou de outros estados. Enquanto a economia do chocolate movimentava bilhões de dólares/ano, o produtor de cacau fica globalmente com um valor irrisório desse total. Quando os estados que produzem chocolate, no Brasil, em períodos de festas comemoram o aumento das vendas e dos lucros, a região cacauzeira da Bahia, sem políticas públicas consistentes para o setor, ainda discute os preços nas bolsas de Nova York e Londres, contabilizando desmatamento, desemprego e pobreza generalizada.

O tema cacau, principalmente no viés VB, como se viu até aqui, é uma constante nos meios de comunicação, em especial nos jornais, freqüentemente no meio televisivo, havendo sobre ele uma linha significativa de pesquisa acadêmica. Isto demonstra a importância do produto como base econômica da região Sul da Bahia, merecendo, portanto, a atenção de toda a comunidade regional e dos poderes públicos na busca de soluções que minimizem o impacto causado pela crise mais recente, a desencadeada pela VB, por sinal, a mais longa da história até o momento. Esta crise sacudiu os alicerces de toda uma região, obrigando todos os que nela vivem a tomar uma posição, sair da letargia, procurar novas alternativas para a economia local sem, contudo, descartar a lavoura cacauzeira. Será o início de uma nova era?

5

O CACAU - PERCEPÇÃO E REPRESENTAÇÃO



Cacau é boa lavra
Diz o lavradô.
Eu não lavro cacau
Pra não perdê nosso amô.
Cacau é boa lavra,
Eu vô colhê.
Na safra do verão eu vou vendê.
Cacau é boa lavra.
Cancioneiro popular

Pé de cacau carregou como pezinho de limão.
Pé de cacau estava assim de cabaça amarelinha
pelo galho e pelo tronco e até lá na raizinha
uma penca em cada galho, um broquel em cada nó.
O pezinho do cacau parecia um ramalhete.
Carregou tanto o cacau que ficou xispeteó.
Sosígenes Costa

5.1 CACAU - UM SIGNO IMPRESSO NA ALMA SUL-BAIANA

O cacau, no Sul da Bahia, mais que um fato econômico, é um fato cultural a impregnar a vida cotidiana dos habitantes da região.

José Paulo Paes

A palavra cacau, significando uma fruta, é um signo; usado para representar riqueza, poder, é um símbolo; quando desenhado numa tabuleta à entrada de uma fazenda, é um sinal, um índice de que ali se planta, se vive, se respira cacau; representado em esculturas, pinturas, imagem é um ícone. Mas o cacau como signo é tudo isso ao mesmo tempo: símbolo, índice, ícone, porque está impregnado na alma, na mente, no suor dos que com ele lidam ou dele usufruem suas benesses.

Para que se possa entender melhor como os membros de uma determinada cultura percebem os fenômenos do seu cotidiano, sejam eles sociais, políticos, econômicos, espirituais, suas crenças, seus costumes, é necessário contextualizá-los no tempo-espaço. No caso dos fatos que envolvem a sociedade da lavoura cacauzeira do Sul da Bahia, isto foi feito em parte nos capítulos precedentes. Como “o viver humano é a unidade do simbólico e do real, unidade de um mundo impregnado de imagens e pletora de significados” (MOREIRA, 2004, p. 187), este capítulo terá em tela os principais personagens surgidos pela força do cacau, seu significado e a percepção que os habitantes dessa região têm sobre esse índice-ícone-símbolo, o fruto de ouro que brota da árvore sagrada, pois o cacau, como a imagem do braço fantasma de Merleau-Ponty (1999, p. 127), “é um antigo presente que não se decide a tornar-se passado”, pois, ao ser quase dizimado por doenças, preços baixos, problemas climáticos, ressurgiu e se impõe cada vez com mais força.

O cacau tornou-se um signo regional de expressão, devido à sua presença marcante em todos os momentos do desenvolvimento, das crises e da reestruturação da região Sul da Bahia. Considerado o manjar dos deuses pelos sacerdotes astecas, fruto de ouro pelos exportadores, registrado pelos escritores e internalizado pela população, virou riqueza, viveu grandes crises, ultrapassou as fronteiras do Sul da Bahia ganhando o

mundo nas páginas literárias, poesia, teatro, filmes, cordel. Marcou e marca presença nos mais importantes momentos da vida regional. Impulsionou o aparecimento e, muitas vezes, o declínio de povoados, vilas e cidades. Foi o pivô de crises cíclicas em função de doenças que o acometeram, de preços aviltantes no mercado internacional, de quem é refém. Foi o personagem principal de muitos romances, crônicas, poesias e literatura de cordel. É tema recorrente de monografias de conclusão de curso, especialização, dissertações de mestrado, teses de doutorado. Foi o modelador de uma *civilização do cacau* com seus desbravadores, coronéis, jagunços, contratistas, alugados, caxixes, juparás. Trouxe a CEPLAC, uma comissão que, apesar de ter função provisória, persiste como tal desde 1957. Permitiu a construção de estradas, escolas e da universidade mais importante da região, a hoje Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). Por ele muitos nasceram, cresceram, morreram e mataram. Todo este poder o cacau tem, pois foi dado aos humanos como uma dádiva dos deuses, conforme a mitologia.

Para que toda essa trama seja desvendada, um mergulho se faz imprescindível, também, na forma como o cacau é percebido na poesia, nas trovas, no cordel, na literatura regional. Este tema está impregnado, de forma indelével, nas veias de personalidades-ícones regionais, como os escritores Jorge Amado, Adonias Filho; poetas, como Cyro de Mattos; cordelistas, a exemplo de Minelvino Francisco Silva; de artistas plásticos, como Walter Moreira, que imortalizou o cotidiano do cacau em suas telas, entre tantos outros que, nos seus versos, na sua prosa, em suas pinturas, contaram e cantaram o cacau em seus dias de glória e em seus dias de mazelas.

5.2 OS PIONEIROS

No início da formação da que se chamaria mais tarde Região Cacaueira da Bahia, por ter sido o cacau um produto monocultor-iniciador-definidor de um novo espaço econômico-social, os primeiros ocupantes foram emigrantes que, expulsos de sua terra por causa da seca, aqui aportaram à procura de sobrevivência. Como já ficou apontado neste trabalho,

tratava-se, principalmente, de sergipanos. Mais tarde, fizeram pouso em Ilhéus, principal centro irradiador da nova cultura, aventureiros, agricultores, homens de negócios, dos quais alguns se tornariam comerciantes e exportadores de cacau, que passariam a ser, também, grandes proprietários de terras, muitas das quais tomadas aos coronéis por conta de dívidas não saldadas.

Na década de 1890, há uma seca de grandes proporções no Nordeste brasileiro. Aliado a isso, em 1897, a Guerra dos Canudos agrava a situação dos nordestinos. Terminada a guerra e continuando a seca, o governo da Bahia promoveu os meios para quem quisesse mudar-se para o Sul do estado, de preferência para Ilhéus, onde havia terras devolutas em quantidade. Muitos aceitaram o desafio, mas como era grande a leva de retirantes das áreas de seca, Ilhéus começou a ter problemas com o excesso dessas pessoas. De acordo com Silveira, num artigo do jornal *A Região* (2005, p. 13), entre os anos de 1890 e 1920 a população do eixo Itabuna-Ilhéus passou de 7.629 habitantes para 105.892. O governador do estado, Manoel Victorino, solicitou ao coronel Pessoa (Antônio Pessoa da Costa e Silva) que “distribuisse aquele povo ali estagnado para o interior do município, com ração de carne e farinha e ferramentas por conta do Estado” (COSTA, 1995, p. 15). Segundo o autor, o coronel Pessoa era originário do norte do país, vindo para Ilhéus em 1870, atraído pela fama da região. Foi o primeiro a exercer a profissão de rábula (advogado prático, sem formação acadêmica) na região. Juntamente com os retirantes vindos das áreas de seca, palco da Guerra dos Canudos, os que vieram de Sergipe foram trazidos pelos pioneiros José Firmino Alves, João Alves de Oliveira e João Grande (ibidem). Chegado ele próprio à região em 1897, Costa dá ciência de como alguns pequenos produtores de cacau imaginavam a origem do fruto:

[...] o cacau foi descoberto por quatro caçadores, no começo do século XVII, às margens do rio Prado, no lugar denominado Puxim. Os caçadores encontrando aquelas árvores carregadas de frutos verdes, enquanto as maduras estavam furadas e delas extraídas suas amêndoas, notaram então sua utilidade, por serem exploradas ou por aves ou por macacos [...] viram en-

tão grande quantidade de macacos juparás à procura delas [as amêndoas]. [...] Que nome tinha o cacau quando descoberto? [...] fora batizado pela alcunha de frutas do macaco jupaprá. [...] No mesmo local [...] um dos caçadores viu um grande gavião preto e ouviu aquele pássaro dizer (cá-cacaíacá) cacauero. [...] daí o nome cacau (COSTA, 1995, p. 69).

Como se pode observar, no imaginário daquelas pessoas, o cacau teria sua descoberta e seu batismo a partir de um mito, o do pássaro, como já ocorrera com os astecas. Isto, certamente, tem a ver com o entendimento dos humanos a respeito do uso que os pássaros fazem de algumas frutas e da observação de sua expansão a partir do transporte para outras áreas por animais, como acontece na Região Cacaueira com o macaco jupará, personagem muito presente na literatura e poesia regionais.

Os primeiros produtores de cacau no Sul da Bahia eram pequenos lavradores, de pouca produção, que muito lutaram para desbravar as matas e ali implantar as lavouras. Aos poucos alguns deles foram incorporando outras áreas à original, aumentando, assim, a produção, tornando-se, alguns deles, mais tarde, grandes fazendeiros. Adonias Filho e Amado (1965, p. 32) informam que

[...] Os coronéis [vinham] à frente dos cabras partindo para derrubar a mata e plantar a lavoura nova. Foi violenta e bela essa saga [...] essa conquista da terra [...] seu sangue floresceu em campos e cidades, em escolas e academias [...] também em livros, em poemas, em contos, em romances.

Comerciantes, profissionais liberais também se tornaram produtores de cacau. Tanto os pequenos quanto os grandes, em sua maioria, viviam nas cidades. No caso dos pequenos, “morando em casa de aluguel e com filhos no colégio, sentados nos bares da cidade e avalizando letras para os parentes e amigos [...] compram até pimenta na feira, sob alegação de que [...] se vier da fazenda chega mais cara” (COSTA, 1995, p. 69). Isto mostra um fato *sui generis*: enquanto em outras regiões do país os agricultores moravam em suas propriedades agrí-

colas, na Região Cacaueira, a maioria deles vivia na cidade. E, em muitos casos, o fazendeiro fundava sua vila para nela morar. De acordo com Adonias Filho (1976, p. 47), o agricultor tornado desbravador, vai se fixar à terra e “por necessidade de subsistência e transporte é que se faz um fundador de povoados, vilas e cidades”.

Os pioneiros, à medida que plantam o cacau, alteram a paisagem, fazem recuar a mata, abrem fazendas, estabelecem comércio e, no dizer de Adonias Filho (1976, p. 14), conformam culturalmente uma região “tão rigorosamente caracterizada que se pode falar, a exemplo da civilização paulista e fluminense do café, ou da nordestina da cana-de-açúcar e do couro, em uma civilização baiana do cacau”. Descendentes dos pioneiros ainda têm na alma e na memória a sensação e a presença daqueles tempos. Isto fica claro no depoimento de uma fazendeira de Camacan, em entrevista, quando revela:

[...] Pertencço à quinta geração de cacauicultores. Meu bisavô foi o idealizador das primeiras expedições da região hoje Camacan. Eu trago no sangue o amor pelo cacau. [E me lembro de] uma casa com assoalho de tábuas, eu e meus irmãos correndo de um lado para outro, enquanto os adultos tentavam sintonizar a hora do ‘Repórter Esso’. Meu avô, Joviano Moura, sentado ao lado do rádio de bateria, aguardava ansioso notícias [...] e eis que alguma coisa era dita e um clima de euforia ou de tristeza pairava no ar. [...] Só quando cresci descobri que se tratava nada mais nada menos do que a cotação do cacau do dia.

Como se depreende desse testemunho, os produtores de cacau vivem, desde aquela época, à mercê dos preços estabelecidos por uma Bolsa de Valores de um país que sequer planta cacau. Isto ocorre com o café. Isto ocorre com o açúcar. Ou seja, os produtos primários brasileiros estão sujeitos às oscilações dos preços internacionais, gerando insegurança e crises constantes. Os descendentes ou não desses pioneiros lutam, hoje, não pela conquista da terra para plantar o cacau, mas para manter a produção, apesar dos reveses climáticos e da oscilação do mercado.

5.3 PERSONAGENS DO PASSADO PRESENTES NO IMAGINÁRIO REGIONAL

Foram várias as figuras que surgiram por conta da cultura do cacau, assim como o senhor de engenho, os capatazes, os cortadores de cana da zona canavieira nordestina e os barões do café, os escravos, substituídos depois pelos colonos emigrados da Europa no Sudeste brasileiro. Na Região Cacaueira do Sul da Bahia, Adonias Filho (1976) descreve dois tipos sociais, o desbravador e o coronel. Jorge Amado, em sua obra de romancista ficcional, baseado na realidade, faz o retrato do alugado, do jagunço, do contratista e do gerente, além dos coronéis, todos personagens reais e ícones/símbolos de um tempo de luta, de tocaias, de mandos e desmandos, de poder, de formação de uma região especial no Sul da Bahia no contexto de uma época na qual o cacau era o centro de todas as ações políticas, sociais e econômicas. Estes personagens, presentes nos autores regionais, são reais, figuras que tinham uma função social definida, cada um contribuindo à sua maneira com o desenho e a formação da região cacaueira do Sul da Bahia. Entre esses personagens encontram-se: desbravador, coronel, jagunço, caxixeiro, contratista, alugado, jupará.

5.3.1 DESBRAVADOR

Os primeiros ocupantes das terras do Sul da Bahia para a introdução da cultura do cacau, chamados desbravadores, eram, segundo Heine (2004, p. 39), “homens de pouca instrução, pouco preparo intelectual, mas muita coragem e persistência. [...] À medida que acumulavam dinheiro iam se transferindo para a cidade de Ilhéus”.

Coube a este personagem a conquista da terra através, muitas vezes, da expulsão dos índios, com a finalidade de preparar a área para o plantio do cacau. O *Diário de Itabuna* (1960, p. 1) assim descreve os que chegaram a essas terras, tiveram uma vida difícil e começaram com uma agricultura de subsistência:

Com trempes de pedra como fogão onde [...] assavam

miriquis, ipebas e catetos. Quem foi o primeiro, portanto, a cabruçar as matas às margens do rio que bem poderia ter sido chamado Tabocas ou das Tabocas [Rio Cachoeira]? Quem plantou o primeiro roçado de mandioca, milho e feijão antes de plantar cacau?

A posse da terra, pelos desbravadores, foi uma luta direta com o espaço ocupado pela mata, às vezes por tribos indígenas, o que se constituiu num obstáculo a vencer a fim de preparar a área para dar início à lavoura do cacau. De acordo com Adonias Filho (1976, p. 43), a forma de adentrar essas matas com o intuito de transformá-las em lavoura, difere do processo anteriormente realizado em outras regiões do Brasil. Uma das marcas desse desbravador foi a não utilização do escravo, como ocorreu com a procura de minerais preciosos no Sudeste e Centro-Oeste, na implantação dos canaviais e do pastoreio no litoral e no interior do Nordeste, respectivamente, e do plantio do café em São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

No Sul da Bahia, conforme este autor (p. 42),

os aimoré, [...] a selva, o clima, a doença [...] impediram que a exploração de terra se fizesse através do pastoreio e das fundações açucareiras. Os engenhos não subsistiram. [...] e a sociedade do cacau que surgiu séculos depois da sociedade colonial patriarcal e aristocrática, dela se distingue completamente. [...] o desbravador grapiúna não teve o negro escravo e nem o escravo índio a seu serviço.

O negro, na região cacaeira, quando participou da ocupação, mesmo antes da abolição, segundo o autor, foi como desbravador ou plantador de cacau. É essa ausência do escravo na monocultura cacaeira que vai fazer a diferença “entre o desbravador e o senhor de engenho e entre o coronel nordestino criador de gado e o coronel do cacau” (p. 43). Muitos coronéis do cacau, antes de serem, foram exploradores da terra com seus próprios braços: “fazia, não mandava fazer e, quando mandava, fazia também” (ibidem). Como exemplo, o autor cita o caso do negro Manoel Constantino que, em 1844, ao lado de Severino do Amor Divino, fez a primeira clareira na

selva de onde surgiria, mais tarde, Tabocas, embrião da cidade de Itabuna. A esse respeito, assim se expressa o *Jornal Agora* (28 jul. a 4 ago. 1989, p.8): “[...] os desbravadores, munidos de enxadas, foices, machado e facão, armas que eram distribuídas aos recém-chegados, conquistavam as terras e abriam fazendas. Em 1873 estava fundado oficialmente o arraial de Tabocas”.

Falcón (1995, p. 26) concorda com o fato de, na lavoura cacaueteira, não ter sido usado o trabalhador escravo:

o cacau [...], única cultura estadual que não conheceu relações escravistas, guarda certa especificidade. A cultura amplia-se, na segunda metade do século XIX, favorecida pelos preços internacionais, reunindo numa região de terras devolutas, milhares de pequenos proprietários independentes.

Já Mahony (2001) não concorda com a tese da não utilização da mão-de-obra escrava nas lavouras cacaueteiras do Sul da Bahia. Num levantamento exaustivo de documentos batismais, cartoriais e judiciais, afirma que o escravo esteve presente na região cacaueteira, principalmente em Ilhéus: “Nós dispomos de alguns dados, mais ou menos consistentes, sobre a quantidade de escravos em Ilhéus na primeira metade do século XIX” (MAHONY, 2001, p. 99). Um grupo de lavradores de posses mais modestas

Tinha entre dois e dez escravos. João Segismundo Cordier possuía oito escravos e pouco mais de 1.600 cacaueteiros ao morrer em 1849. [...] Acrísio Januário Cardoso possuía pouco mais de 1.000 pés de cacau e sete escravos quando faleceu em 1887. [...] Joaquim Alves da Silva tinha nove escravos e 3.867 cacaueteiros. João Pedro Bonim tinha quatro escravos e 1.200 pés de cacau [...] (ibidem, p. 111).

Como o foco deste trabalho não é provar ou não a existência do escravo africano nas lavouras de cacau, fica apenas o registro desses estudos para futuras investigações a quem interessar possa.

O desbravador é uma figura marcante na literatura regional e no imaginário popular, considerado muitas vezes como herói. Na realidade, foram homens que tentaram sobreviver, aproveitando um período de bons preços de um produto de grande valor no mercado internacional. Isso os levou a continuar na prática monocultora, tendo em vista o momento de lucros e a facilidade com que o cacau podia ser vendido, mesmo antes da colheita da safra. Esta prática levou muitos à ruína, já que, freqüentemente, devido à seca ou a doenças na lavoura, não havia cacau para entregar aos compradores. Por causa disso, muitos dos pequenos produtores ficaram endividados, perdendo suas propriedades, favorecendo a concentração de terra, o que permitiu que alguns cacauicultores amealhassem várias fazendas, não necessariamente de área contínua.

Para Silveira (2005, p. 13), os primeiros desbravadores tinham as seguintes características: a) geralmente pobres e sem instrução, pessoalmente faziam o desbravamento “pegando na foice e no facão, no papo-amarelo [espingarda] e na mochila de carne-seca com farinha”; b) viviam em casebres no meio da mata; c) com o tempo, pela sua tenacidade, geraram respeito e obediência nos habitantes do lugar e, “num processo inexorável, chegaram às suas mãos o poder e a força política”.

Estas características descritas por Silveira poderiam ser imputadas a todo tipo de desbravador de terras, pois, na maioria das vezes, são pessoas que procuram novos territórios para ocupar, espaços para refazer suas vidas, construir um novo lar, criar novas condições de sobrevivência, seja por terem sido expulsos de seus lugares de origem por causa de guerras, de fenômenos naturais como secas e enchentes, ou por pura sede de aventura. Nesse caso, podem ser mencionados os europeus que vieram à América tangidos de seus países por intolerância religiosa (*quackers*), por perseguições políticas, por mudanças econômicas; os bandeirantes paulistas à procura de riquezas minerais no interior do Brasil; os norte-americanos no desbravamento do *far-west*. Com o desbravador grapiúna, não foi diferente. Aqui, aportaram com o intuito de criar um novo espaço de oportunidades, principalmente a partir do cultivo do cacau, o fruto de ouro que crescia generosamente no meio da mata, sendo às vezes uma fonte de riqueza, poder, e outras, de trabalho aviltante, miséria, morte.

5.3.2 CORONEL

O coronelismo é um fenômeno típico do Brasil rural, principalmente do Nordeste açucareiro, semelhante ao caudilhismo reinante em alguns países da América Latina. Suas raízes, no Brasil, encontram-se no século XIX e início do século XX, prolongando-se pela Primeira República. Durante as regências, em especial Trina-Permanente, devido a problemas de ordem pública, foram organizadas unidades militares compostas de oficiais para manter a ordem. O padre Diogo Antônio Feijó, Ministro da Justiça, na década de 1830, durante sua regência criou a Guarda Nacional, constituída de elementos que passaram a ter o título de Coronel, Major, Capitão, Tenente e até mesmo Alferes. Sua função era, no caso de riscos de desordem social, recrutar elementos que pudessem manter o equilíbrio. Este modelo foi copiado dos norte-americanos, o qual consistia em que pessoas de certo prestígio podiam convocar cidadãos para fazer face à desordem em caso de perigo interno. Com a Guerra do Paraguai, a Guarda Nacional perdeu prestígio, quando então o Exército e a Marinha retomaram sua posição.

Nos estados do Nordeste, contudo, a Guarda Nacional não teve as mesmas características de outros estados. No Rio Grande do Sul, por exemplo, os coronéis foram suplantados pelo caudilhismo, que se manteve até depois da Revolução de 1930. Em Minas Gerais, esteve ligado à economia leiteira, sem a violência de algumas regiões do café e várias do Nordeste. Nesta região, o coronelismo esteve associado a fenômenos como a seca, a pobreza, o subdesenvolvimento, o crescimento da economia canavieira e da região do cacau no Sul da Bahia. Como se observa, o coronelismo não é um fenômeno homogêneo. De qualquer forma, o coronel é, na época, a representação das elites locais. Sua função significa a manutenção da ordem no interior, um elemento de equilíbrio da sociedade onde vive. Durante a Primeira República, sua importância é fortalecida pela posição econômica, principalmente por sua liderança junto a outros fazendeiros, ou devido à tradição de sua família ou de sua esposa (ANDRADA, 2005).

Na Bahia, em especial, constatam-se tipos diferentes de coronel: o das Lavras Diamantinas e do vale do São Francis-

co, com características semelhantes, pois seu poder advém da posse do latifúndio, sua grande riqueza; na região do cacau, o poder do coronel não tem origem no tamanho da propriedade, mas na produção do cacau e no dinheiro conseguido com sua venda (HEINE, op. cit., p. 44). Entre os coronéis da região cacauzeira, havia uma forte hierarquia constituída dos que faziam parte do topo da pirâmide social, política e econômica e os de escalas inferiores. O cacauicultor que colhesse cinco mil arrobas/ano de cacau já era considerado coronel, mesmo sem ter adquirido a patente (BARBOSA, 1977). Houve coronéis que conseguiram produzir cacau acima das expectativas. Foi o caso de Manoel Misael da Silva Tavares, cognominado de *Rei do Cacau*: começou pobre e, no final da vida, suas fazendas produziam o equivalente a mais de quarenta mil arrobas/ano, tendo sido dono de banco, casa exportadora, prédios. Não era uma grande força política, mas um investidor. Outros não produziam tanto, contudo, eram politicamente fortes, como, por exemplo, o coronel Domingos Adami de Sá (HEINE, op. cit., p. 46-47).

Na Região Cacaueira do Sul da Bahia, o coronel não era um homem rural, apesar de ter propriedades rurais. Ele vivia nas cidades da região onde normalmente era um político que decidia os destinos de sua cidade, sendo que a patente era importante para a vida político-partidária local. A influência política dos coronéis era de tal monta que os grupos partidários levavam o nome de seu líder, como, por exemplo, os adamistas (coronel Adame), pessoístas (coronel Pessoa), amadistas (coronel Gileno Amado) e assim por diante.

Em muitos casos, o desbravador torna-se coronel. Contudo, nem todos os desbravadores acabam como coronéis do cacau, assim como nem todos os coronéis do cacau foram desbravadores. No Sul da Bahia, segundo Falcón (1995, p. 37), eles reuniram, de forma *sui generis*, “os três elementos vitais ao controle do poder: a força econômica, o prestígio político e a violência”.

O centro do coronelismo, no Sul da Bahia, foi Ilhéus, que, até o início do século XIX, constituía-se num pequeno povoado, o qual fora fundado pelos jesuítas, no século XVI. Com o florescimento econômico do cacau, a vila foi elevada à categoria de cidade em junho de 1881.

Silveira (2005, p. 13) informa que o principal elemento humano formador desta região foi o sergipano que, ao abandonar seu pequeno estado, trouxe em sua bagagem a “marca da coragem, a bravura dos fortes e o destemor dos pioneiros”. Segundo este autor, foi aí que surgiu a figura do coronel do cacau, muitas vezes associada “a caxixes, truculência, tocaias, e outras mazelas por alguns escritores rancorosos [e outras vezes] retratado como sagaz aventureiro, caçador emérito ou ambicioso calculista”; e pergunta: “qual é, afinal, sua verdadeira personalidade?” De qualquer maneira, o que é certo é que esta figura foi importante para o desbravamento e a consolidação desta parte da Bahia como região cacauera.

O coronel, na Região Cacauera da Bahia, foi, sobretudo, um agente municipal, fundador de vilas que se transformaram em cidades. Foi um personagem que, segundo Peixoto (1974, p. 9), era superior aos demais mortais, pois: “a riqueza, a educação, o prestígio político, suposto ou atribuído a essas qualidades, que influía nos negócios da região, os separava e impunham ao respeito do povo”. De forma diferente do que ocorreu com os senhores de engenho e os barões do café, que não dependiam da vila ou da cidade, o coronel do cacau, por depender dela, funda-as à medida de suas necessidades. Fez dela o palco para seus mandos, elegeu seus representantes, criou seus próprios partidos políticos. Na atualidade este personagem é uma lembrança no imaginário popular, no álbum de fotografias, no museu Casa Verde de Itabuna, nos bustos das praças, nos nomes de ruas, conforme se observa na poesia abaixo:

O que plantou
a vida inteira,
colheu o fruto
a vida inteira,
[...] Ouro no terno,
bigodes retorcidos
em cima do bom,
com ânsias e solidões
saltou para o álbum.
Tem o privilégio
de preservar o traje,

a pompa, o mando
dos ventos primeiros
nos ossos do tempo
(MATTOS, 2002, p. 151).

Em suma, a pergunta que fica é: foi o coronel do cacau uma figura poderosa e real ou apenas uma lenda que povoa as mentes grapiúnas dos que nasceram e se criaram nas terras do fruto de ouro? Em entrevista ao jornal *A Região*, Silveira (2004, p. 6) comenta a esse respeito:

o coronel do cacau é uma mistura de lenda e realidade, ora nos livros de Jorge Amado, como um libertino, tocaieiro e forte, ou nas obras de Adonias Filho, sagaz e desbravador, caçador ou um ambicioso calculista. [...] pode ser considerado como um personagem que chegou aqui pobre e sem instrução [...] um entre muitos que vieram se juntar a outros e descobrir o eldorado.

Hoje os coronéis do cacau se constituem em relíquias do passado, lembrados por alguns historiadores que tentam preservar a memória grapiúna, visto que os pensamentos e as ações desses coronéis foram enterrados com eles. O que ficou está nos escritos e no imaginário popular.

5.3.3 JAGUNÇO

Durante o período colonial brasileiro as famílias eram muito extensas devido ao elevado número de membros consanguíneos, ou não, sob sua influência. Faziam parte do clã parentes, tanto do lado paterno quanto materno, além de dependentes por motivos sociais, econômicos ou políticos (PANG, 1979, p. 23-24). Devido ao crescimento demográfico e econômico, tornaram-se inevitáveis os conflitos entre os grupos rivais, que foram se constituindo ao longo do tempo. Por isso,

cada clã mantinha grupos armados, conhecidos como jagunços ou capangas, ambos os termos sig-

nificando “rufião” no vernáculo regional. Estes homens eram recrutados entre a população dependente do clã. Estes exércitos feudais particulares lutavam por questões de terras, de águas, em disputas eleitorais, e freqüentemente por crimes passionais (ibidem).

Esta prática não mudou, em sua essência, ao longo do tempo, adaptando-se apenas às novas circunstâncias e ao novo quadro político-econômico. Na região cacauera do Sul da Bahia, a função destes homens é defender seu patrão, seja ele fazendeiro, grileiro, caxixeiro, coronel. O jagunço não é um herói, porém é resistente, perigoso, forte, duro. Ao procurar o adversário, ele o faz com o intuito de destruí-lo, não importa a forma (CUNHA, 2003). O jagunço

não recua. [Se] recuar, é mais perigoso ainda. O adversário tem, daquela hora em diante, visando-o pelo cano da espingarda, um ódio inextinguível, oculto no sombreado das tocaias... [...] Não desperdiça a mais ligeira contração muscular, a mais leve vibração nervosa sem a certeza do resultado. Ao riscar da faca não dá um golpe em falso. Ao apontar a lazarina longa ou o trabuco pesado, dorme na pontaria (ibidem, p. 165).

O jagunço, a serviço dos coronéis do cacau no Sul da Bahia, não é diferente do descrito por Cunha. Jorge Amado, Adonias Filho e Jorge Medauar fazem-no também com maestria. Este personagem foi presença constante durante a formação e o desenvolvimento da região cacauera, atuando tanto na zona rural quanto nos centros urbanos, sempre a postos para dar proteção às propriedades, seus donos e família, e, nas cidades, a esses mesmos coronéis que, em muitos casos, eram também os políticos locais. Medauar (1958, p. 160) descreve com cores fortes as características físicas e as ações dos jagunços:

Eram homens feios, armados até os dentes, com chapéu de vaqueiro e colete (sic) grosso de couro para escorar punhal e balaço. Traziam carabina atravessada no peito, revólver, faca na cintura. Tinham

armas até na perneira. Prevenidos, preparados para o que desse e viesse. [...] Poderiam cercar a cidade, tacar fogo nas casas, incendiar tudo, judiar de sua mãe, seus irmãos, amarrar o pai no pé da mesa ou na argola da porta.

Da mesma forma, Moraes (1973, p. 29) apresenta o jagunço das lavras de Lençóis, na Bahia, como aquele que “pega em armas e briga em função de seus respectivos chefes. Mas o faz inconscientemente, sem refletir porque está matando e porque está morrendo”. Infere-se, desta observação, que o jagunço era um homem valente, defendia seu chefe com a própria vida, se fosse o caso, mas, por prestar-lhe obediência cega e fidelidade canina, não era necessário saber o motivo pelo qual estava empunhando armas para matar. Sua tarefa era proteger, matar ou morrer. Tanto que, para o coronel da época, havia dois tipos de emprego em suas fazendas de cacau: trabalhador e jagunço, e, para ser o último, era clara a advertência: “homem que não mata não tem valia pro coronel” (AMADO, 2001, p. 23).

O que fica evidente é que o jagunço era assalariado, vinha de outras regiões da Bahia e até de outros estados, e muitas vezes era foragido da justiça. Para ele, que se prontificava a executar qualquer ação criminosa, o que importava era cumprir a tarefa a troco de dinheiro e de proteção. Para Borborema (2004, p. 45), “o jagunço não tinha escrúpulos nem piedade; a ele só importava a ordem do patrão. [...] [Esta figura] acabou por desaparecer, uns eliminados pelos fuzis da polícia [...] e outros acabaram na cadeia”.

O jagunço fez parte do cotidiano da região cacauzeira e, nas obras de Jorge Amado e de outros escritores, foi personagem sempre presente na luta pela posse da terra, “que se alastrava nas tocaias, nas trincas políticas, nos encontros de jagunços no Sul do Estado da Bahia; negociavam-se animais, armas e vida humana” (AMADO, 1982, p. 12).

Esta figura também foi imortalizada nos versos de Matos (2002, p. 111):

Pacto com o demo
ao gatilho atento

do cão estampido
na vida caindo.
Traíçoeira invenção
do fruto na curva.
É a árvore crepúsculo.

O jagunço, de qualquer forma, contribuiu para a formação da região cacauera com seu faro canino, sempre atento na defesa de seu senhor, a fim de que pudesse ter um lugar ao sol, pois foi o que lhe restou fazer numa terra, à época, submissa aos coronéis do cacau.

5.3.4 CAXIXEIRO, CONTRATISTA, ALUGADO

Além das figuras tratadas até aqui, outros personagens compuseram a paisagem das fazendas de cacau: caxixeiro, contratista, alugado, entre outros.

À medida que a terra ia sendo domada, as matas recuadas, as propriedades se consolidando, surge o *caxixeiro*, um tipo de trapaceiro, fazedor de negócios escusos a fim de conseguir vantagens para si ou para outrem, o qual teve papel decisivo na expropriação de muitas terras da Região Cacauera. Este personagem foi um precursor do grileiro de hoje. A violência, a habilidade de advogados, contratados pelos caxixeiros, expropriavam as roças dos pequenos proprietários, graças ao poderio dos coronéis, grandes fazendeiros, aliado à ausência ou distorção na aplicação da Lei (FALCÓN, 1995). O caxixe é “um negócio de doutor que tira terra dos outros. [...] enchemos mata e mata de cacau, plantamos mais que mesmo um bando de jupará que é bicho que planta cacau... Que adiantou?” (AMADO, 2001, p. 27).

O *contratista* era uma categoria de lavrador, contratado por um fazendeiro para fazer uma roça de cacau em uma determinada área da fazenda. Ao lado do pequeno fazendeiro, o contratista “foi o elemento propulsor da lavoura do cacau, pelo menos até certa fase do seu desenvolvimento [...] os contratos eram verbais, praxe, com o tempo, substituída pelo contrato lavrado em cartório” (CALDEIRA, 1954, p. 37). O contrato era por tempo determinado, período em que o lavrador

tinha obrigação de plantar certo número de cacauzeiros, cuidar deles até a primeira colheita, o que geralmente ocorria entre cinco e seis anos. A partir do terceiro ano, com a produção dos primeiros frutos, o contratista dispunha deles até o quarto ou quinto ano, “quando a árvore começa a frutificar com rendimento satisfatório” (ibidem). Durante a vigência do contrato, a safra era repartida em partes iguais e, findo o contrato, “o contratista era obrigado a entregar a roça plantada ao proprietário” (SELIGSOHN, s. d., p. 22).

Para sua sobrevivência e a da família, o contratista fazia um acordo com o dono da fazenda: durante o período do contrato, podia plantar produtos de subsistência como mandioca, milho, feijão, enquanto o cacauzeiro crescia. Dessa forma, passou a cultivar, no intervalo das plantações, “a mandioca e a bananeira, que se prestam, também, ao sombreamento provisório do cacau, o milho e o feijão [...]” (CALDEIRA, op. cit., p. 37). Findo o prazo, “o patrão paga a quinhentos ou oitocentos réis o cacauzeiro” (AMADO, 1982, p. 73). Em muitos casos, porém, o compromisso assumido pelo fazendeiro não era honrado: “O coronel não pagou. [...] Osvaldo, à noite, matou o coronel a facão. [...] e amaldiçoou o cacau” (ibidem). Mas também houve casos em que os contratos se prolongaram indefinidamente, gerando sérios conflitos entre ambas as partes. Em alguns casos, o fazendeiro, que ainda dispunha de terras, remanejava o contratista para outra área e, em outros casos, ainda, o lavrador, de posse de economias feitas durante o contrato, adquiria uma pequena gleba ou ocupava terras devolutas do Estado (CALDEIRA, op. cit., p. 38). Grande parte das roças de cacau foi formada por este personagem, principalmente devido à ausência do proprietário na lavoura, a qual visitava por uns dias, à época das colheitas, ou quando se tornava necessária sua presença. Até a década de 1930, o contratista foi um elemento importante na formação das lavouras cacauzeiras, contribuindo em larga escala para o aumento da produção, devido à abundância de terras na região, à falta de trabalhadores assalariados e por ser o cacau um produto que estava sujeito a uma demanda cada vez mais crescente.

Os *alugados* eram homens contratados para serviços temporários, dispostos a executar qualquer tarefa, os quais, “em busca do *El-Dorado*, onde o dinheiro era cama de gato,

chegava a mão-de-obra, vinda do alto sertão das secas ou do Sergipe da pobreza e da falta de trabalho – de alugados, os bons de foice e enxada e os bons de pontaria” (AMADO, 1999, p. 12). O que se desprende desta afirmação é que o alugado tanto podia executar tarefas na lavoura, na casa do coronel ou na defesa das propriedades legítimas ou não, eliminando possíveis invasores ou usurpadores, quando convinha ao seu chefe.

Quando o fluxo migratório do Nordeste diminuiu, os proprietários rurais tiveram de contratar trabalhadores com salário fixo, distribuindo-os em tarefas específicas: colhedor, quebrador de cacau, barcaceiro e pessoal de armazém que, “entre as safras tratava dos animais de carga e da limpeza periódica das roças” (SELIGSOHN, s. d., p. 22).

5.3.5 JUPARÁ

Afora os personagens humanos, alguns animais foram figuras importantes no imaginário dos que conviviam com a lavoura cacauceira, como foi o caso do macaco *jupará*. Com nome científico de *Potos flavus*, é um animal em extinção, também chamado de jupará-verdadeiro e macaco-da-meia-noite, tendo seu *habitat* principalmente na bacia amazônica, norte do Mato Grosso e áreas da Mata Atlântica. É um símio de cerca de 20 centímetros de altura, pesa em torno de 3,8 quilos e vive por volta de 20 anos. Comum na região cacauceira, possui hábitos noturnos, estritamente arbóreo, alimenta-se principalmente de frutas, mas também de insetos. Na Mata Atlântica do Sul da Bahia, seu alimento preferido é a semente do cacau, a qual suga, jogando-a fora em seguida, dando origem a novos cacauceiros, gerando, assim, mais riqueza, de acordo com a crença popular: “nenhum roedor ou macaco de bom senso perde a oportunidade de roubar um fruto maduro e passar o dia mordiscando o seu interior” (ROSENBLUM, 2006, p. 17).

Na realidade, o jupará retira a polpa das amêndoas para se alimentar, desprezando os caroços, cuspidos, permitindo, assim, que germinem, ocasionando o aparecimento de cacauceiros não plantados pelos trabalhadores. Em homenagem ao macaco plantador de cacau, há, em Itabuna, a Fundação

Jupará, o Troféu Jupará, CDs Jupará, com músicas de autores regionais. O cancioneiro popular enaltece-o em seus versos:

[...] Muito das roças/ provém das artes,/ Pesa como ouro/ amêndoa que cospe./ No que plantou/ rindo à toa,/ No que madurou/ bebendo o suco./ Sem cobrar nada/ pelas produções/ No saco do dono/ a lenda conta.

Figura 13 – Jupará - o plantador de cacau



Fonte: Disponível em: <<http://www.uefs.br/labinecatrina/web/MAPEAMENTO>>. Acesso em: 02 ago. 2006.

5.4 O CACAU NA LITERATURA REGIONAL

O tema cacau, na literatura, começou com Inglês de Souza, em 1876, sob o pseudônimo de Luiz Dolzani, com a publicação de *Cacaulista*. Com esta obra, o autor dá início a uma série de romances amazônicos, surgindo, assim, o cacau como tema ficcional. Na Bahia, Afrânio Peixoto (1876-1947), depois Sabóia Ribeiro (1898-1968) retomaram o tema, até chegar a vez de Jorge Amado (PEIXOTO, 1974). Os autores que mais se dedicaram a contar histórias e a História sobre a cultura desse produto e sua influência na formação da Região Cacaueira da Bahia, na vida social, política e econômica foram Jorge Amado e Adonias Filho. Enquanto Jorge Amado escreve de forma

coloquial, imprimindo o linguajar de seus personagens *ipsis literi*, Adonias Filho o faz de forma mais rebuscada, utilizando o vernáculo da academia (Quadro 17). Ou seja, “enquanto o primeiro é mais preocupado com o que dizer, o segundo, em como dizer”, nas palavras do escritor e jornalista itabunense, Hélio Pólvora (COSTA; SATURNINO, 2006, p. 15). Tanto um quanto outro têm seu imaginário ficcionista povoado pelas vivências de sua infância, pois acompanharam a violência, o ódio, a ganância e o amor, que construíram a saga da região cacauera do Sul da Bahia. Jorge Amado, em especial, traduziu em suas obras a Bahia do cacau, a cultura de um povo rico em personagens. Os poetas, cantores, repentistas, o folclore, as peças de teatro que tratam do tema têm também, como uma constante, o coronel, o jagunço, o trabalhador das roças de cacau, os caxixes, enfim, os elementos que povoaram e fizeram a região cacauera.

Pela saga do cacau no Sul da Bahia retratada na literatura regional, é possível identificar costumes, valores morais e religiosos, hábitos, o cotidiano da população do campo e da cidade. Os relatos ficcionais permitem elaborar mapas mentais que levam a fazendas, igrejas, bares, cabarés, praças, ruas. Dessa forma, o cacau e o homem grapiúnas ganharam a imortalidade graças ao registro feito em romances, poesias, contos, que ganharam o mundo. Jorge Amado, dirigindo-se a Adonias Filho (AMADO; ADONIAS FILHO, 1965, p. 30), diz a esse respeito que

[...] essa paisagem e esse homem grapiúnas viverão enquanto viver a língua portuguesa, imortais nas páginas de vossa alta literatura [de Adonias Filho], [...] romances que construístes com o sangue e a carne dessa gente, com suas matas de cacaueros, seus rios, seus montes, sua força de viver.

Os personagens que Amado e Adonias Filho imortalizaram em seus romances permanecem, de alguma forma, escondidos em algum lugar, pela zona do cacau, buscando uma nova vida. Os poetas e escritores de tempos mais recentes continuam a cantar e contar a saga da região e a história da formação dos lugares.

Jorge Amado, um dos principais ícones da literatura re-

gional/nacional, concebe, em suas obras, a *nação grapiúna*, nascida das reminiscências de sua infância vivida como filho de fazendeiro nas *terras do sem fim* da região cacauceira da Bahia, onde os principais personagens são o coronel, o jagunço e o trabalhador rural, autores e atores das histórias daquela terra. Amado descreve como se deram a conquista e posse do território no Sul da Bahia, denuncia as injustiças sociais, a prepotência dos coronéis, a vida de trabalho árduo e quase escravo dos trabalhadores das fazendas. É em seus escritos que se tem notícia detalhada de que “a lei do mais forte é a lei da região do cacau, onde a ambição é a mola propulsora dos seus habitantes, os grapiúnas” (SIMÕES, 1996, p. 126). A partir das vivências cotidianas dos vários personagens de sua obra, observa-se a construção de uma territorialidade onde predomina a desigualdade social, pautada principalmente pelas relações de poder na prática social dos diferentes grupos sociais.

A análise de algumas de suas obras (*Cacau, Terras do Sem Fim, São Jorge dos Ilhéus, Gabriela Cravo e Canela, O Menino Grapiúna, Tocaia Grande*) permite a apreensão dessa espacialidade/territorialidade. Pode-se detectar nelas as relações sociais historicamente construídas, como resultado das relações econômicas, políticas, religiosas, ideológicas. Na ótica do autor, a sociedade é extremamente desigual, sendo que esta desigualdade se faz mais visível nos tipos de habitação dos coronéis, do trabalhador rural, do homem comum na cidade. Caldeira (1954), em seu documentário da vida rural, o número 7, dá conta dessa desigualdade, descrevendo as moradias que, pela sua localização no terreno, e pelo material de construção, definem o grau de hierarquia: “a localização da sede, [...] além de imprimir à paisagem uma nota hierárquica, tem a vantagem de permitir ao fazendeiro ou seu administrador uma visão de conjunto e quiçá a fiscalização [...] daquele pequeno mundo” (p. 32). No entanto, em sua maioria, as casas dos fazendeiros eram simples, via de regra, de pau a pique e taipa. Eram levantadas em caráter provisório, quando da formação da roça, para ser substituída, mais tarde, por uma melhor. Nas grandes propriedades, as casas já exibiam melhor conforto: eram de alvenaria, “e até requintes de bom gosto” (p. 33). As casas em que residiam os trabalhadores eram, em geral, “toscas habitações de madeira, raramente cobertas de telha [...] não dis-

põem de instalações sanitárias [...], o preparo dos alimentos é feito em fogões de barro, sobre os quais se coloca, por vêzes, uma trempe de ferro” (p. 33).

A extrema desigualdade entre os diversos personagens, a começar pela diferença de suas moradias, pode ser percebida, também, em *Cacau*, escrito em 1933 (AMADO, 1976, p. 11):

Quadro 12 - Principais obras de Jorge Amado e Adonias Filho sobre a saga do cacau no Sul da Bahia

Jorge Amado (1912-2001)			Adonias Aguiar Filho (1915-1990)		
Obra	Data	Tema	Obra	Data	Tema
Cacau	1933	Primeiro romance do <i>ciclo do cacau</i> . Mostra a vida sofrida dos trabalhadores das fazendas de cacau no Sul da Bahia na década de 1930.	Corpo Vivo	1962	Fala sobre os tempos amargos da conquista da terra, os problemas que foram gerados, a formação de homens duros e inflexíveis, como extensão das armas que usavam.
Terras do Sem Fim	1943	Mostra as dificuldades da vida dos que venceram a mata, plantaram e colheram os frutos dourados. Retrata a força e a violência dos coronéis na época da conquista da terra.	A Nação Grapiúna (co-autoria com Jorge Amado)	1965	Dois discursos, um proferido por Jorge Amado e outro por Adonias Filho, por ocasião da posse deste na Academia Brasileira de Letras, em 28 de abril de 1965. É um documento que possibilita compreender esses romancistas do cacau, <i>cidadãos da nação grapiúna</i> .
São Jorge dos Ilhéus	1944	Continuação do romance <i>Terras do Sem Fim</i> . É uma radiografia do drama da economia cacauzeira, a passagem das fazendas para as mãos de exportadores, elementos exógenos, porém organizados e dinâmicos.	Léguas de Promissão	1968	Encontro do herói trágico e o sertão sob o signo da violência e da morte em Itajuípe e seus arredores (Sequeiro Grande). “[...] uns contra os outros, gotejando o sangue onde se plantava a semente. Macho ninguém era sem o trabuco e a faca. Lá, no Sequeiro, os cegos cantavam (ADONIAS FILHO, 1975, p. 2).
Gabriela, Cravo e Canela	1958	Romance de costumes retrata a Ilhéus de 1920 com seus coronéis, fazendeiros, assassinatos, amores, manobras políticas.	Sul da Bahia – chão de cacau	1976	Mostra como “em todo esse tempo, nas funduras das grandes florestas, em tudo o que foi uma guerra contra a natureza, gerou-se uma violenta saga humana no ventre mesmo da selva tropical” (ADONIAS FILHO, 1976, p. 20).
O Menino Grapiúna	1981	Reminiscências de sua época de garoto nas fazendas de cacau.			
Tocaia Grande: a face obscura	1984	Neste romance o personagem principal é a cidade; conta a história do lado obscuro de sua criação com seus personagens: trabalhadores, jagunços, prostitutas e aventureiros em busca de um pedaço de chão.			

Fonte: ROCHA, L. B. Dados de pesquisa, 2005.

[...] Ficaram olhando. Como era grande a casa do coronel. [...]. E morava tão pouca gente ali. O coronel, a mulher, a filha e o filho, estudante, que nas férias aparecia, elegante, estúpido, tratando os trabalhadores como escravos. E olharam as suas casas onde dormiam. Estendiam-se pela estrada. Umas vinte casas de barro, cobertas pela palha, alagadas pela chuva.

Através da construção do espaço pelos seus personagens, é possível fazer um quadro-síntese a respeito das relações sociais, econômicas, políticas que se processaram na região cacauífera (Quadro 13):

Quadro 13 - Formas de relações e sua visibilidade na região cacauífera da Bahia

Relações	Visibilidade
Sociais	Sociedade desigual: habitação, vestuário, alimentação, educação. Marginalização social.
De produção	Exploração cotidiana do trabalhador.
De poder	Coronéis, exportadores, Igreja, cabos eleitorais, povo.

Fonte: ROCHA, L. B. Dados de pesquisa, 2005.

Nos romances de Jorge Amado, os coronéis do cacau são homens que desejam que seus filhos sejam doutores (médicos, advogados, engenheiros). Muitos, porém, não se tornam bacharéis, mas escritores, criadores de vida (AMADO; ADONIAS FILHO, 1965). Em seus escritos, o coronel é um homem forte, aventureiro, ardiloso, sagaz, maquiavélico, ousado, carrasco. Quando ainda na formação de suas fazendas, parte à frente dos *cabras*, para a derrubada da mata e o plantio da lavoura nova. A terra desses coronéis, formada a partir da luta pela vida e contra a morte, de cuja epopéia surgiu a *civilização do cacau*, formou-se

[...] dessa valentia, dessa braveza, dessa dureza da vida alimentada com essas cores e esses perfumes da selva e das roças de cacau, com essa coragem de enfrentar o desconhecido para construir o futuro [...] da epopéia da conquista da terra surgiu a civilização

do cacau [...] com sua violência, suas cores [...] seus sentimentos fundos e sua dura verdade (AMADO; ADONIAS FILHO, op. cit., p. 38).

Entre seus livros, sobre a vida social e política que se desenvolve nas terras de cacau do Sul da Bahia, destacam-se *Cacau*, *O Menino Grapiúna*, *Terras do Sem Fim* e *São Jorge dos Ilhéus*, nos quais transforma os senhores do cacau, seu poder e sua coragem em mito. Estas obras mostram a saga do desbravamento das matas para plantar o cacau, produto que já se constituía numa importante riqueza econômica. A narrativa de Jorge Amado nesses romances mostra um período não contado na história oficial desta lavoura, quando o cacau ainda não era notícia. Foi o “momento em que homens destemidos enfrentaram a mata virgem, conquistaram largas áreas de terra e fizeram aqui, no Sul da Bahia, a sua morada, tornando-se, mais tarde, fazendeiros de cacau” (SOUZA, 2001, p. 32).

Os personagens que povoam as páginas dos textos de Jorge Amado são homens de poucos recursos, porém com força bastante para derrubar matas com instrumentos primitivos como o machado e o facão, homens que se tornariam fortes, corajosos e que seriam o pivô de grandes tensões sociais.

Em *Cacau* (AMADO, 1982), são recriadas as etapas da construção do espaço onde se desenvolveria uma cultura das *terras do sem fim*. Nele são denunciadas as injustiças sociais, a prepotência dos coronéis e a condição miserável em que viviam os trabalhadores nas fazendas. Em *O Menino Grapiúna* (AMADO, 1996) são narrados os percalços da conquista da terra na qual se desenvolveria a *civilização grapiúna*. Em *Terras do Sem Fim*, Amado (1987) deixa clara a relação de poder entre os coronéis e seus subalternos e entre os coronéis e seus inimigos. Analisa a sociedade do cacau, mostrando a forma de pensar dos coronéis, representada pelos irmãos Sinhô e Juca Badaró, e por seu rival, Horácio da Silveira. Sendo irmãos, Juca e Sinhô pensavam e agiam de forma semelhante, apenas divergindo na maneira de sentir o findar da vida de quem matavam ou mandavam matar a fim de tomar-lhes as terras: Sinhô com resquícios de dignidade, e Juca tendo prazer no ato de matar ou mandar fazê-lo pelos seus jagunços. Pelas mortes,

abriam-se os caminhos para a posse das matas nas quais as lavouras de cacau seriam estendidas. É evidente a forma de se conquistar a terra na região, representada pela fala de Horácio da Silveira (AMADO, 1987, p. 112):

Essa terra vai ser minha, nem que tenha de lavar a terra toda com sangue... Seu doutor se prepare, o barulho vai começar... [...] Nessa direção, seu doutor, estão as matas do Sequeiro Grande. Daqui uns tempos vai ser tudo é de cacau... Tão certo como eu me chamar Horácio da Silveira.

O espaço geográfico é percebido de diferentes formas, de acordo com os interesses dos grupos sociais que o habitam. Em *Terras do Sem Fim* (AMADO, 2001, p. 304), isso fica claro quando o autor escreve que Juca Badaró “[...] não via na sua frente a mata, o princípio do mundo. Seus olhos estavam cheios de outra visão. Via aquela terra, a melhor terra do mundo para o plantio do cacau”. A mata, para seus desbravadores, não era um mistério, não era uma ameaça, era um deus, um espaço onde os homens se sentiam arrepiados e tremiam, onde seus corações ficavam em sobressalto; era a mata-deus que viam à sua frente (p. 48). Ao contemplar sua obra, extasiado, o coronel

via o campo cultivado de cacauzeiros, as árvores dos frutos de ouro regularmente plantados, os cocos maduros, amarelos. Via as roças de cacau se estenderem onde antes fora a mata. Era belo, nada mais belo no mundo que as roças de cacau (ibidem, p. 49).

A obra *São Jorge dos Ilhéus* (AMADO, 1999) é, na realidade, continuação de *Terras do Sem Fim* (AMADO, 2001). Nela o autor faz um retrato das injustiças sociais, do papel da política nas terras do cacau. Coloca em evidência o golpe dos exportadores, que levaram a região a uma grave crise econômica e social. Em resumo, conta a história da conquista e posse das terras do cacau no Sul da Bahia pelos coronéis feudais do princípio do século XX, as vitórias e as derrotas da economia cacauzeira. Políticos e exportadores conseguem induzir a

alta dos preços do cacau, baixando-os em seguida. Isso levou à morte coronéis e pequenos lavradores, porque a baixa de preços levava os proprietários endividados a entregar suas terras aos exportadores. A alta dos preços do cacau, ainda na roça,

trazia na sua festa de dinheiro quanta coisa boa e ruim havia pelas cidades grandes (AMADO, 2001, p. 260) [...] João Magalhães enterrava dinheiro na derrubada da mata que lhe restava. Maneca Dantas construíra um palacete, Horácio fazia caxixes, Frederico Pinto conquistava cabrochas na sua fazenda, jogava roleta, sentiam-se os donos da terra (AMADO, 1999, p. 268).

Nessa mesma linha, Tosta Filho (1936, p. 141) já chamava a atenção para um outro problema, a prática de vender o fruto antes que ele tivesse sequer nascido, trazendo conseqüências funestas, não só para os produtores, mas para toda a economia regional. Escreve ele que tal prática

consistia em sacar continuamente contra o futuro, tomando-se dinheiro a juros onzenários, vendendo-se o cacau antecipadamente por preços ínfimos, penhorando-se por vezes a colheita de muitas safras futuras, entregando-se de pés e mãos atadas a comerciantes que eram, ao mesmo tempo, compradores de cacau, vendedores de mercadorias, banqueiros, agências de informação etc. [Claro que] esse regime não poderia durar eternamente. Afinal, veio o crack de 1930/31, que se seguiu ao período de preços mirabolantes de 1926/28. [No início da década de 1930] a situação econômica refletia-se perigosamente no ambiente social e que grupos de lavradores exaltados ameaçavam queimar, por atacado, as suas propriedades de preferência a entregá-las aos credores implacáveis cujas execuções montavam às centenas e invadiam a casa dos milhares. [Àquela época, o que estava em jogo] não eram apenas o bem-estar e o patrimônio de lavradores endividados, mas a própria estabilidade econômica da lavoura.

No afã de gastar o dinheiro do cacau que ainda estava nos pés, “esqueciam tudo, pois o cacau estava a cinqüenta e dois mil réis. Era o nunca visto. Nem ouro valia como caroço de cacau” (AMADO, 1999, p. 307). O poder do fruto refletia-se em “roupas elegantes, os automóveis de luxo, o desperdício de ouro nos andores dos santos” (ibidem, p. 313).

Ribeiro (2005, p. 73), em *Rincões dos frutos de ouro*, escrito em 1928, já mostrava a alegria causada pelos preços altos do cacau e o desânimo causado pela sua baixa:

Florara, cedo, o cacauzeiro, a mais não poder, e os preços se anunciavam bastante altos, com tendência a subir sempre, adiantavam as pessoas que liam os jornais vindos da capital. [...] Os últimos anos tinham sido, seguidamente, maus, os preços decaindo cada vez mais, trazendo o desânimo geral. Não tinham sido poucos os que, por desgosto, vendendo as suas roças, quase por um nada, indo cuidar de outra vida. Outras muitas, rogavam-se pragas, dizendo que as mãos se lhes aleijassem, no dia que ainda semeassem uma cova de cacauzeiro. Agora, a coisa mudara, como por encanto. [...] Os lavradores, como que tinham criado alma nova e novo alento, e dessa alegria participava o trabalho intenso, que ia por todas as fazendas da larga faixa cacauzeira. [...] Enxameavam os comentadores, faziam cálculos sobre o volume da safra e preços do futuro, baseando as suas risonhas hipóteses, em argumentos vários, que nem sempre chegavam a ser razões.

Nessa “dança da subida estonteante” dos preços do produto, não se deram conta de que era uma manobra dos exportadores para derrubá-los e tomar-lhes as fazendas como pagamento das dívidas contraídas. A queda veio sem aviso quando, na calma dos preços que subiram de dezenove para cinqüenta mil réis a arroba, em dois anos, “a queda foi muito mais rápida, o cacau baixando de cinqüenta para oito mil réis em cinco meses” (AMADO, 1999, p. 322). Como conseqüência desta crise ocasionada pela alta vertiginosa e em seguida uma queda brusca dos preços,

quase todos os coronéis haviam subido para as fazendas, fechados os palacetes em Ilhéus, esquecidos os automóveis nas garagens, abandonadas as amantes. [...] Voltaram às casas-grandes, às roças, às esposas, novamente animando as criações de aves nos terreiros, acendendo os grandes fogões, limpando os tachos para os doces, providenciando o plantio do milho para o São João (AMADO, 1999, p. 324).

Talvez esta reviravolta econômico-social possa ser comparada aos estragos feitos pela VB que campearia pela região cacauera no final dos anos 1980. Ou, quiçá, a narrativa de Jorge Amado tenha sido um prenúncio do que a bruxa traria com sua vassoura.

Lipielli (s. d., p. 25-26), em sua análise da obra *São Jorge dos Ilhéus*, conclui que

O inimigo não é mais o desbravador, o coronel, opressores dos trabalhadores, mas o capital estrangeiro, na figura dos exportadores. Aqui os coronéis viram homens leais, corajosos, com trabalhadores fiéis. [...] o coronel, fundador, vira bom e os malvados da história viram os exportadores.

No entanto, há quem conteste essa visão de Jorge Amado sobre o papel dos exportadores na crise dos preços do cacau, ocasionando a ruína dos fazendeiros. Segundo Vinhães (2001, p. 217), “na realidade, muitas fazendas passaram às mãos dos exportadores, mas, em verdade, não como romanceado por Amado”.

Se os exportadores se utilizaram ou não do expediente de provocar artificialmente a alta dos preços e em seguida baixá-los de forma drástica, e em curto espaço de tempo, com a finalidade de se apossar das propriedades dos cacauicultores, o que há de real é que muitos deles realmente se tornaram donos de grandes fazendas após as baixas de preço.

Em *O Menino Grapiúna* (AMADO, 1996), o autor deixa claro que o amor e a morte são temas constantes em sua obra de romancista. Nele, retrata uma região muito particular em sua formação, em que “as cruzes demarcavam os caminhos do

alardeado progresso da região, os cadáveres estrumavam os cacauais” (p. 13). Eram terras que valiam ouro e, para protegê-las, era necessário ter um exército de rifles, pois “sangue de gente, o estrume, começava a se misturar com a terra” (p. 27).

Se nos romances de Jorge Amado, antes comentados, os personagens são essencialmente conquistadores de terras para o cacau, em *Gabriela, Cravo e Canela* (AMADO, 2002), que também tem o cacau como pano de fundo da vida dos personagens, a história é essencialmente urbana, em que é evidente a demonstração da força política. Este espaço é retratado com sua organização bem definida, no qual se manifestam o poder e a submissão. No centro da cidade (de Ilhéus) moram os coronéis, os comerciantes, os exportadores em seus palacetes dos quais saem as diretrizes que comandam toda a vida política, social, econômica, e a dos subordinados, moradores da periferia. Em Ilhéus, centro nervoso regional da época, espocam bares, cabarés, cinemas, colégios. E, para que a cidade se tornasse cada vez mais dinâmica, com equipamentos urbanos que fizessem frente às necessidades da elite, para a educação das filhas, e satisfizessem à religiosidade das mulheres, “[...] fazendeiros, exportadores, banqueiros, comerciantes, todos deram dinheiro para a construção do colégio das freiras, destinado às moças ilheenses, e ao Palácio Diocesano, ambos no Alto da Conquista” (AMADO, 2002, p. 13). Contudo, apesar do progresso, as contradições se faziam presentes, visto que

passavam ainda muitos homens calçados de botas, exibindo revólveres, [...] jagunços arrotavam valentia nos botequins baratos, de vez em quando um assassinato era cometido em plena rua. Cruzavam essas figuras com exportadores prósperos, vestidos com elegância por alfaiates vindos da Bahia [Salvador], caixeiros-viajantes [...] médicos, advogados, dentistas, agrônomos, engenheiros. [...] Fazendeiros andavam sem botas e sem armas [...] as esposas indo às fazendas apenas nas férias, gastando seda e sapatos de taco alto (p. 13).

Neste romance entra o árabe Nacib, um personagem que não é da cultura cacaueira, mas que passou a viver dela.

Este fato já vislumbra a chegada de imigrantes estrangeiros, não para formar roças de cacau, mas para viver do resultado delas, na cidade que era sustentada pelos negócios do cacau.

As obras de Jorge Amado anteriores à década de 1980 fazem uma leitura da Região Cacaueira a partir da perspectiva do poder do coronel. Já no romance *Tocaia Grande – a face obscura*, segundo Simões (1998, p. 123), há uma releitura da região, sob o ponto de vista do menos favorecido: do trabalhador rural, da prostituta, do negro, do árabe comerciante. Reconta a história de outra perspectiva, a versão não-oficial dos trabalhadores que ficaram esquecidos. Coloca em xeque a versão dos coronéis, revelando a *face obscura*, a versão dos mais fracos, do verdadeiro herói, esquecido pela história oficial. Enquanto em seus outros livros, chamados pela literatura de *ciclo do cacau*, o coronel é o personagem principal, em *Tocaia Grande – a face obscura*, faz o resgate dos verdadeiros heróis, os trabalhadores das roças de cacau. Nesta obra aparecem os elementos formadores da *nação grapiúna*: o árabe, o negro e o sertanejo sergipano. Segundo Simões (1996, p. 128),

O árabe representa o elemento branco das terras do cacau [para quem] a ânsia de enriquecer e o comércio são formas de alcançar a riqueza. [...] Com o negro veio a crença nos Orixás, no Candomblé [...] no sentimento da importância da liberdade. [...] Os sergipanos [...] distanciados do poder econômico eram os verdadeiros heróis; movidos por imenso sentimento de solidariedade faziam dele lei, código de honra.

Nesse romance, o personagem central é a cidade, em sua trajetória passo a passo: de lugar de pernoite a arruado, depois lugarejo, arraial, povoado e, pela ordem natural, cidade. Como nas demais cidades que surgiram por conta do cacau, a ficção mostra o que houve na realidade em sua gênese: enchentes, tocaias, coronéis, jagunços, prostitutas, caxixes, cobras, vindo à tona a história da coragem dos que realmente construíram a cidade, formaram as fazendas de cacau, esquecidos pela história oficial, submissa ao poder. Torna visível a face obscura do sofrimento, dor, trabalho e conquista. Isto fica claro quando

Amado (1998, p. 4) mostra qual sua intenção na abordagem desse tema:

[...] Quero descobrir e revelar a face obscura, aquela que foi varrida dos compêndios de História por infame e degradante; quero descer ao renegado começo, sentir a consciência do barro amassado com lama e sangue, capaz de enfrentar e superar a violência, a ambição, a mesquinhez, as leis do homem civilizado.

Da relação entre o real e o imaginário, nasce a ficção, que é uma realidade do cotidiano, fruto do imaginário do autor e não um pólo oposto a ela. Um romance é a manifestação cultural de um povo. Jorge Amado cria suas histórias e seus personagens a partir de uma relação do vivido e do imaginário, criando, assim, sua ficção, na qual brotam fatos, lugares, homens, mulheres, crianças, heróis, bandidos, políticos, coronéis do cacau, mulheres da vida, aproximando-os da vida real.

Os perfis humanos criados pelo escritor deixam claros os costumes, desejos, crenças, formas de ser de um povo, o do Sul da Bahia, cujos pés e coração apresentam-se lambuzados pelo visgo do cacau. Ele recria a história dos “ricos fazendeiros, os chamados coronéis do cacau, [...] época em que falar de cacau era falar em dinheiro e poder” (MENEZES, 2001, p. 18). Descreve a beleza, o lirismo, a exuberância e os mistérios da natureza, representados pela Mata do Sequeiro Grande (hoje Itajuípe), território de lutas pela posse da terra em *Terras do Sem Fim*, por exemplo. A mata, na descrição do autor, torna-se mágica. É possível ouvir os ruídos, as lamentações dos ventos que açoitam as árvores; ver o negrume da noite que tudo encobre e que tudo esconde dos olhares de quem não sabe olhar. É essa mata que será transformada na roça de cacau, palco de riqueza, poder, lutas de vida e morte pela posse e permanência nas terras.

A saga do cacau nas obras de Adonias Filho tem as mesmas cores fortes, a tragédia, a morte, os desmandos dos coronéis, a miséria dos trabalhadores das roças contada por Jorge Amado. Há em seus livros um movimento intenso que mostra o frenesi que o cacau proporciona aos que vivem dele e por ele: “[...] os animais de sela nos terreiros, as mulas de tropa en-

chendo a praça, tropeiros e plantadores, caçadores e alugados, a gente do cacau” (ADONIAS FILHO, 1975, p. 2). O movimento se intensifica de forma rítmica, pois “os cacauzeiros dominavam, subiam as colinas, desciam as planícies, cobrindo a terra seca e escura” (ibidem, p. 7) abrindo caminho para que novas levadas cheguem “[...] de Ilhéus e Itabuna acampadas como ciganos no que ainda permanece pasto. Povo que vem para ocupar as matas e romper a selva marcando pedaços” (ibidem, p. 10). Não só de Itabuna e Ilhéus eram os que ocupavam as glebas para fazer roças, mas também aventureiros de todas as condições, que “vinham no rastro do cacau, em busca de dinheiro fácil” (ibidem, p. 67).

Adonias Filho, como Jorge Amado, traz à luz as histórias ocorridas na região do cacau, baseadas nas vivências de quando menino em terras grapiúnas, onde descobriu os mistérios da natureza humana: “São as lembranças do garoto que acompanhou a saga da violência, ódio, ambição, amor” (SIMÕES, 1996, p. 79). Em sua obra, *Sul da Bahia: chão de cacau*, Adonias Filho (1976, p. 20) deixa claro, através de seu imaginário, a realidade do tempo em que o território sul-baiano ia sendo conquistado e o espaço organizado: “em todo esse tempo, nas funduras das grandes florestas, em tudo o que foi uma guerra contra a natureza, gerou-se uma violenta saga humana no ventre mesmo da selva tropical”.

Atualmente, o cacau não é mais uma semente plantada em terras regadas pelo sangue de jagunços, coronéis, advogados do caxixe, mas continua vivo no imaginário como um mito, fazendo principalmente de Ilhéus um cenário onde os romances, a poesia, as trovas não deixam morrer os personagens criados por eles, os quais perambulam pelas ruas, vestidos em atores, prédios, praças, como o Bataclan, o quartelão Jorge Amado, o bar Vesúvio, do Nacib e da Gabriela, entre tantos outros.

A partir das obras até aqui analisadas, pode-se perceber, através de frases, falas, idéias, as mais diferentes formas como o cacau aparece, enquanto signo que comanda a vida de toda uma região. Se para os proprietários de fazendas, o cacau representa a riqueza, o luxo, o poder, o caxixe, para os trabalhadores significa muito trabalho, pouco dinheiro, sua vida e a da família como complemento das roças, uma máquina a serviço

do plantio, da colheita e do transporte do produto para enriquecer cada vez mais seu patrão. Para o jagunço, é a oportunidade de mostrar seus dotes de violência, com os quais daria segurança aos frutos de ouro a qualquer custo. Na síntese do quadro a seguir pretende-se dar uma idéia dessa dança de significados para os diversos personagens das obras analisadas (Quadro 19).

Assim, entre as décadas de 1930 e 1970, período da criação do ICB e da CEPLAC para fazer face às crises, a região foi cantada e contada por vários autores que trataram de forma ficcional as questões da terra, da ocupação, em que o cacau era o signo da fortuna, do ouro, da vida fácil no imaginário regional, mas era também o responsável pelos desmandos sociais, políticos e econômicos. Na literatura regional, eram retratadas, como se constatou, a conquista da terra, a colheita, a comercialização, mas também as distorções sociais. Nesse período, a região foi chamada de *pobre região rica* (ASMAR, 1983, p. 69). Dentre as várias razões que o autor cita para considerar a região uma *pobre região rica*, estão:

Rica porque nela nasceram muitos artistas, poetas e romancistas, alguns de fama internacional. Pobre, porque a pintura, a poesia e o canto [...] não chega a despertar os homens responsáveis para a repartição da altamente concentrada e injusta riqueza. [...] Rica, porque seu vasto território permite o cultivo de produtos de subsistência, outrora convivendo com o cacau. Pobre, porque o que a população consome, aqui não é produzido. Rica, porque só a Microrregião Cacaueira tem quase um milhão de habitantes. Pobre, porque essa população raramente elege um deputado [...] [e] quando são escolhidos os secretários de Estado e os técnicos, políticos e cidadãos da região não são convocados (ASMAR, op. cit., p. 70).

Nos anos 1970 a riqueza provinda do cacau, apesar de crises intervalares, trouxe um período áureo para a região, constituindo-se em febre de riqueza, de busca do poder, do possuir. Nesse período, chamado de época de ouro, a tonelada chegou a ser vendida a 3.620 dólares. Hoje custa um pouco

mais de mil dólares. No campo da literatura surgem outros nomes, agora com outras indagações, mas com o mesmo signo, o cacau. Destacam-se Cyro de Mattos, Hélio Pólvora, Euclides Neto, entre tantos outros.

Para Caê (JUPARÁ, 1995), poeta grapiúna, a formação dos lugares na Região Cacaueira, não diferindo do que se encontra na prosa dos autores acima citados, se deu da seguinte forma:

No início vieram os tropeiros/ Foram formando suas tendas/ Fazendo ruas com as vivendas/ De sapé e taipa/ Depois vieram os cangaceiros,/ Os coronéis/ Os retirantes e os posseiros/ Plantando vida/ Fazendo história/ Colonizando/ O que se tornaria/ A gênese do lugar.

Mattos (2004, p. 43) descreve, de forma épica, como as veredas dessa região, que se transformariam em terras produtoras do ouro vegetal, foram sendo ocupadas pelos diversos personagens. Verseja ele:

Havia os que penetravam a mata escura,/ Havia os que improvisavam moradas/ Havia os que derrubavam os paus grandes/ Havia os que brigavam com onça [...]/ Não foram esses com mãos de madeira grossa/
Que em léguas de terra amarga/ De sol a sol na primeira planta/ Colocaram na bainha o punhal da noite escura?

Neste poema, percebem-se as diversas tarefas executadas que darão forma a um novo espaço geográfico, no qual a mata é derrubada, os animais são afastados e, ao recuar da mata e dos animais, surgem as moradias humanas. Nas mãos dos que construíram esse novo espaço, surgem os calos do labor duro e do uso do punhal que traria a noite (morte) para animais e homens. Assim, esse espaço “não é o ambiente (real ou lógico) em que as coisas se dispõem, mas o meio pelo qual a posição das coisas se torna possível” (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 328).

A riqueza advinda do cacau ocasionou muitos desmandos e, nos anos 1990, a VB trouxe a pior crise que a região já vira. Hoje, a frase do professor Asmar Raschid (*pobre região rica*) foi substituída pela voz do povo, “avô rico, pai nobre, filho pobre”, numa clara alusão à situação de penúria de parte dos herdeiros das fazendas de cacau.

Simões (1998, p. 122) sintetiza o quadro dizendo que “[nos anos 1990] os tempos mudam. A região empobrece [...] além da podridão parda, a VB assola as roças dos frutos de ouro”. Mattos (2002, p.254-255), em seu *Poema da Vassoura-de-Bruxa ou Versinverso da Flora*, escreve que o fruto, antes produzido em áreas florestadas, agora está murcho, o roxo substitui o azul, num sinal de tristeza, e o mito (o cacau), não mais se encontra nas barcaças, vitimado pela bruxa que por ali passou em seu vôo rasante, cobrindo as lavouras de cinza:

[...]o azul de lugar muda/ sombras somente sombras/
mito vazio nas barcas/ meu peito tinha música/ rua
assoviava andadura/ cheiros sons sentidos/ em meu
batismo de léguas/ manhãs de nada constato/ morta
hora real e nua [...].

O poeta Joel Xavier (VIEIRA, 1999, p. 335), em seu poema *Ouro de Tolo*, vê o cacau da Região Sul da Bahia como o fruto de ouro que foi lançado ao solo, atraiu gente de longe, fez fama, porém a VB chegou e desfez os sonhos, mostrou que nada é eterno. No entanto, a esperança continua:

O Amigo do Cacau estendeu a mão/ Deixou as se-
mentes caírem ao chão/
Foi como se os deuses estivessem a seu favor/ A chu-
va caiu/ O ouro brotou/ O brilho do fruto reluziu ao
longe,/ Atraindo até ali vários senhores/ Pow! Pow!/
Era o que se ouvia/ Das entranhas da mata a tocaia
surgia./

Nas terras distantes a fama chegava:/ Quem plan-
tava o cacau a fortuna alcançava./ Até que um dia a
praga chegou/ Era a vassoura-de-bruxa/ causando

o terror./ Os coronéis, então, sentiram-se acuados/
Praga daquelas eles nunca haviam enfrentado/
O futuro dourado entrou em escassez/
Sem riqueza fácil, os coronéis perderam a vez/
No comércio não tinham mais crédito/
Entrar no banco era um sacrilégio./
A “terra dos coronéis” estava virando lenda/
Até que um certo cacau clonado/
Voltou a encher as fazendas./
O Amigo do Cacau voltou a sorrir./
Pois sabia que o fruto sagrado /
Nunca deixaria de existir.

Na linguagem popular das trovas, o cacau é apresentado com as cores fortes do trabalho rude na roça, mostrando a força do fruto como signo da vida cotidiana dos que vivem e

Quadro 14 - Significado do cacau transcrito das obras de Jorge Amado, Adonias Filho e Cyro de Mattos

(continua)

Significado para os personagens	
<p>Cacau na fala dos autores: signo de riqueza, beleza, poder, promessa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eldorado em que os operários falavam dele como da terra de Canaã. • Cacau é o único nome que soa bem. • As roças são belas quando carregadas de frutos amarelos. • Os cacauzeiros é que estavam maravilhosos, os cocos de ouro por onde os pingos de água corriam como brilhantes raros. • Uma árvore que se chamava cacauzeiro e que dava frutos cor de ouro que valiam mais que o próprio ouro. • Via o campo cultivado de cacauzeiros, as árvores dos frutos de ouro. • Era belo, nada mais belo no mundo que as roças de cacau. • A visão e o cuidado das roças de cacau, espetáculo sublime, doce tarefa, jubilosa. • Os coronéis requintavam no enfeite dos peitorais das madrinhas das tropas, era uma prova da sua fortuna e do seu poderio. • [Por causa da] roça de cacau, nasce estrada de ferro, nasce assassino, caxixe, palacete, cabaré, colégio, nasce teatro, nasce até bispo... • Essa terra dá de tudo enquanto der cacau... • Essas roças de cacau são o trabalho, o jardim, o cinema, tantas vezes o cemitério desses homens. • Os frutos de ouro lembram lâmpadas de ouro de catedrais antigas, fulgem com um brilho resplandecente aos raios do sol. • Cacau era mesmo que ouro, a melhor lavoura que se podia desejar, o melhor emprego de capital. • Os frutos das árvores de cacau valiam mais que ouro em pó. • Se desse jeito, enterrava minhas roças no caixão, abraçadas comigo, juntinhos, no outro mundo ia brincar com elas. • [...] Então era a riqueza, dinheiro que um homem não podia gastar, casa na cidade, charutos, botinas rangideiras. • Vinham ricos, de anelões nos dedos, relógios de ouro, pérolas nas gravatas. E jogavam o dinheiro fora, em presentes caros para os parentes, dádivas para as igrejas e para os santos padroeiros, em apadrinhamento das festas de fim de ano, “Voltou rico”, era só o que se ouvia dizer na cidade. • Cacau: dinheiro, poder, vida; queimar cacau é mesmo que queimar dinheiro vivo.

Quadro 14 - Significado do cacau transcrito das obras de Jorge Amado, Adonias Filho e Cyro de Mattos

(conclusão)

Significado para os personagens	
Cacau para os trabalhadores	<ul style="list-style-type: none"> • Nós [os trabalhadores], duas vezes por dia, dançávamos sobre eles [os caroços de cacau], uma dança na qual só os pés se moviam. O sol queimava os ombros nus. • [...] olhava a paisagem de ouro dos cacauais, na qual nós [os trabalhadores], homens nus da cintura para cima, éramos simples complemento. • Sai com ódio de todos e de tudo. E no escuro [...] arranquei um coco de cacau e com uma pedra o esmaguei. • Os trabalhadores na roça tinham o visgo do cacau mole preso aos pés, virava uma casaca grossa que nenhuma água lavava jamais. • Para os trabalhadores das fazendas [...] a alta do cacau não adiantava nada. Era sempre a mesma vida miserável, que nenhum acontecimento conseguia mudar, nem o progresso da zona, nem a riqueza crescente dos coronéis. • O visgo de cacau, esse mel que se gruda aos pés e nunca mais larga, lhes dá uma casaca de tronco, o impudismo lhes dá a cor amarela dos cocos de vez, bons de colheita. • Os pés enormes dos alugados [tipo de trabalhador da roça] só parecem mesmo com raízes, não parecem com nenhuma outra coisa.
Cacau e jagunços, caxixe, morte	<ul style="list-style-type: none"> • De quando em vez também chegava a notícia de que um morreria de um tiro ou da mordida de uma cobra, apunhalado no povoado ou baleado na tocaia. • As cruzes demarcavam os caminhos do alardeado progresso da região, os cadáveres estrumavam os cacauais. • Antes de existir qualquer casa, cavou-se o cemitério ao sopé da colina [...] as primeiras pedras serviram para marcar as covas rasas nas quais foram enterrados os cadáveres no fim da manhã. [...] não ficara um cabra sequer para contar a história. • [...] alguns urubus, atraídos pelo sangue e pelas vísceras expostas, sobrevoavam os homens ocupados no transporte dos corpos e na abertura das covas. • Já ouvira falar em caxixe? Diz-que é um negócio de doutor que toma a terra dos outros...Vem um advogado com um coronel, faz caxixe, a gente nem sabe onde vai parar os pés de cacau que a gente plantou. • [...] o acerto de boca, a palavra empenhada de nada valeram. Tiveram de entregar a terra lavrada, a casa, o galinheiro, o poço, a segurança e o riso por dez réis de mel coado. [...] não adianta discutir, é pegar ou largar. Queixar-se a quem? Ao Bispo? • [...] foragidos, ladrões e assassinos [...] que, montados, percorrem o território com os corações brutos, o sangue imundo, alugados para o serviço da morte. [...] os jagunços sempre se renovam com a morte matando todos os dias. • [...] De jovem fugitivo da justiça, [...] ascendera àquelas alturas: capanga, capataz, chefe de jagunços, homem de confiança, pau para toda obra. Homem que não mata não tem valia pro coronel. • Vão entrar na mata, mas é pisando carne de gente, pisando defunto. • Carne vai ser estrume de pé de cacau, cada muda vai ser regada com sangue.

Fonte: AMADO, 1982; 1998; 1999; 2001; 2002; ADONIAS FILHO, 1975; 1976; 1997; MATTOS, s. d; 2002.

Elaboração: ROCHA, L. B.

morrem por ele. Andrade (1979) coletou material sobre o tema escrito em cordel por Minelvino da Silva, eminente trovador popular da região Sul da Bahia. Abaixo seguem alguns versos para ilustrar o significado do cacau para o homem comum:

Lá vem a lua saindo
Lá por trás do cacauero;
Trabaio como um escravo

E nunca ajunto dinheiro.
Trabaio a semana inteira
Desgraço as mão na estrovenga,
E de sabo pra domingo,
Gasto o dinheiro com as quenga.

Os ricos daqui são bom
De coração verdadeiro
Dão meio quilo de carne
Prá se comê o mês inteiro.

Pelos queixumes do trabalhador das roças de cacau, retratados nos versos acima, a lida era dura; o fruto trazia riqueza e poder para seu patrão, enquanto sua vida continuava pobre e sem perspectivas, a não ser por alguma diversão com mulheres da vida, com quem afogava suas mágoas e gastava o suado dinheiro. Discutindo a crise da cacauicultura, o cordelista Minelvino da Silva mostra sua preocupação:

Tem bastante fazendeiro
Que está pra se acabar.
Sem o cacau dar dinheiro
Leva a vida a maginar
Devendo tanto no banco
Sem ter com que pagar.

Pelas obras dos ficcionistas, poetas, cordelistas, emerge-se do regional para o universal, visto que a cobiça, o ódio, o amor, a força, a fragilidade são atributos presentes na saga de ocupação do território e organização do espaço geográfico de diversas partes do mundo, como ocorreu desde a disputa por áreas de caça e pesca pelos primitivos habitantes deste planeta, até passar pela conquista da terra americana pelos europeus ou pela posse de áreas que contêm riquezas minerais, como é o caso do ouro e do petróleo. Não seria diferente com a ocupação e o desmatamento de áreas do Sul da Bahia para o cultivo do cacauzeiro, ainda mais que era considerada a *árvore dos frutos de ouro*, expressão criada por Afrânio Peixoto (1876-1947), de acordo com informações de Hélio Pólvora “em dois de seus romances, *Maria Bonita* (1914) e *Fruto do mato* (1921)” (COSTA; SATURNINO, op. cit., p. 15).

A literatura foi, assim, importante propaganda da região Sul da Bahia. Graças a ela a região cacauera ficou famosa nos mais diversos pontos do país e do mundo, criando uma mística especial no imaginário popular. Carvalho (1997, p. 118), que não conhece pessoalmente a região, assim se expressa:

Região que se tornou famosa pela literatura romanesca dos escritores que lá nasceram, lá viveram, lá formaram sua cultura, lá se identificaram com sua gente, lá se projetaram no cenário nacional. [...] região próspera e rica do nosso país se formou uma casta de homens denodados, abrutalhados pela violência da vida, lendários nas suas histórias, os célebres coronéis do cacau.

5.5 O CACAU NA PERCEPÇÃO DOS HABITANTES DA REGIÃO CACAUEIRA

Sou da terra verde
Onde a amêndoa doce
Dos frutos dourados
Torna o homem amargo
Dá o mel a poucos
Dá o fel a muitos
Geme no meu peito
Este vento forte.
Cyro de Mattos

Para os habitantes da Região Cacauera, sejam eles fazendeiros, trabalhadores rurais, profissionais liberais, comerciantes, comerciários, bancários, população em geral, o cacau faz parte do seu cotidiano como signo em qualquer circunstância: signo de dias tranquilos, caso a produção seja satisfatória, visto significar circulação de dinheiro para suprir as necessidades de cada um; signo de dias incertos se, por qualquer motivo, estiver em baixa de preço ou de produção. Sua percepção foi captada através de questionários, entrevistas, *e-mails*, poesia, arte, traduzindo-se, assim, o significado do cacau na linguagem verbal e não-verbal.

A fim de melhor compreender como as pessoas da região cacaueira percebem seu principal produto comercial, buscou-se entendê-lo a partir de uma visão fenomenológica, ou seja, a partir da forma como sentem seu entorno, levando-se em conta a percepção do mundo concebido e vivido por eles. Dardel (1990) já chamava a atenção para a necessidade de a Geografia compreender a terra, o lugar, o entorno, a partir da percepção dos que os vivem. O que se procurou saber dessas pessoas, as quais se expressaram através das mais diferentes formas e linguagens, de manifestações verbais e pelas artes, foi o significado, para elas, do cacau, VB, clonagem, perspectivas de turismo regional; procurou-se também descobrir que municípios e cidades, segundo seu entendimento, fazem parte da região cacaueira, como sentem a repercussão da crise nos diversos setores da sociedade e da introdução de outros cultivos complementando ou substituindo a cultura do cacau.

5.5.1 MANIFESTAÇÕES VERBAIS

A linguagem verbal é, fundamentalmente, um sistema de signos e símbolos verbais, usados para a comunicação entre pessoas ou para uma pessoa formular ou expressar idéias e emoções para si mesma. É um sistema cultural, criado e usado por um grupo e que se ajusta às idéias e características desse grupo. Esse sistema cultural, até certo ponto, condiciona o comportamento lingüístico do indivíduo. A linguagem verbal consiste, primariamente, em som, e, secundariamente, em signos escritos (ORDEM ROSACRUZ, 1990). Levando-se em conta tal fato, procurou-se descobrir o significado do cacau para os diversos setores da região cacaueira, através da linguagem verbal falada (entrevistas) e escrita (questionários, jornais, literatura, poesia, cordel).

5.5.1.1 Significado do cacau para os diversos segmentos

“Com o cacau não existe embeleco”. Com esta frase, um dos agricultores do assentamento Nova Vitória, em Ilhéus,

quer dizer que, por qualquer quantidade de amêndoas de cacau, seja um punhado ou um caminhão carregado de sacas, a venda é certa. Além de que, as moageiras pagam de imediato, “não é como o boi que o dono leva trinta dias para receber. Mesmo com toda a crise, a liquidez se manteve”, afirma o presidente de um Sindicato Rural da região. Uma das razões que justificam essa espécie de obsessão pelo cultivo do cacau, um traço cultural que não faz distinção entre o pequeno ou o grande produtor no Sul da Bahia, é a liquidez das amêndoas. Alguns fazendeiros

até apostaram no café. Outros aumentaram suas áreas de pecuária. O cultivo de frutas, como a bananeira e o cajá, também acenaram com a possibilidade de brigar pelo seu espaço. Mas a falta de investimentos substanciais em outras culturas esbarra também numa mudança de mentalidade que não se processa de uma hora para outra (BARROS, 2006).

Para se chegar a uma análise a respeito da forma como os diversos segmentos da sociedade percebem o cacau, recorreu-se, além de outras fontes, ao universo dos que responderam aos questionários, entrevistas, fizeram desenhos, os quais serão classificados por números em alguns quadros e tabelas, da seguinte forma:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Estudantes | 4. Advogados |
| 2. Fazendeiros | 5. Comerciantes |
| 3. Trabalhadores rurais | 6. Gerentes de banco |

Completando esse quadro, em algumas fazendas e salas de reuniões encontram-se painéis que, de alguma forma, mostram a percepção do artista sobre o cacau. Portanto, procurou-se auscultar o maior número e o mais variado elenco de pessoas a fim de ter um panorama da forma como percebem o cacau, apresentado em tabelas, quadros e figuras.

Pela análise da manifestação de cada grupo, ficou claro que, enquanto para os estudantes o cacau representa chocolate (20,5%), para os fazendeiros (32%), trabalhadores rurais (32,2%) e comerciantes (61,6%), remete a dinheiro. Se, para

Tabela 21 - Significado do cacau para os habitantes do Sul da Bahia

Significado	Entrevistados						% total
	1	2	3	4	5	6	
	%	%	%	%	%	%	
Dinheiro	14,5	32,0	32,2	-	61,6	-	18,0
Riqueza para a região	17,7	9,0	-	25,0	23,0	28,6	16,3
Chocolate	20,5	-	-	-	-	-	15,5
Fonte de renda	7,6	13,6	57,2	-	7,7	-	12,0
Cultura, tradição, história regional	8,5	-	-	-	-	-	6,5
Oportunidade de emprego	4,5	-	3,6	-	-	-	3,5
Fruta gostosa e valiosa	4,2	-	-	-	-	-	3,0
Manutenção da atividade da advocacia	-	-	-	50,0	-	-	2,0
Nada	2,0	-	-	-	-	-	1,5
A economia da região	2,0	-	-	-	-	-	1,5
Péssima situação econômico-financeira	-	18,2	-	-	-	-	1,2
Permite capital de giro	-	-	-	-	-	57,1	1,2
A Bahia	1,2	-	-	-	-	-	1,0
A melhor lavoura do mundo	-	-	7,0	-	-	-	0,5
Perspectiva de futuro	-	9,0	-	-	-	-	0,5
Outros	17,3	18,2	-	25,0	7,7	14,3	15,8
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: ROCHA, L. B. Dados de pesquisa de campo, 2005.

57% dos gerentes de banco o cacau significa meio para se ter capital de giro, para 50% dos advogados significa manutenção das atividades de seus escritórios e, para os outros 25%, riqueza para a região, o que resulta, de qualquer forma, na continuidade de suas atividades. No cômputo geral, para 34,3% das pessoas representadas nessa tabela, o cacau significa dinheiro e riqueza para a região. Portanto, é um forte signo de riqueza, dinheiro circulante, garantia de funcionamento de escritórios de advocacia e movimento bancário.

Participantes da *lista de discussão do cacau* (<caca-l@listas.unicamp.br>), através de *e-mails* enviados à autora deste trabalho, em resposta a questionários que lhes foram enviados, deixaram claro o significado do cacau em suas vidas. A seguir são apresentados alguns deles, pois dão uma mostra do sentimento que vai na alma desta região cacauzeira:

Sendo filho e neto de cacaicultores [...] o cacau faz parte da minha história. Esperança financeira de complementação de minha aposentadoria [...] lazer, satisfação.

O cacau para mim é ouro. Toda vez que entro numa roça e vejo uma árvore carregada, sinto um prazer imenso e agradeço à mãe Terra por nos dar tamanha riqueza.

Eu trago no sangue o amor pelo cacau. O cacau para mim é um encontro com a natureza, um encontro com Deus, é um encontro com a nossa origem, além de ter sido uma fonte de recursos financeiros para educar meus filhos e ensiná-los a ver que o mundo não tem fronteiras.

[...] Quando a crise chegou [vassoura-de-bruxa], já estávamos todos formados [...] não dependíamos mais da cultura do cacau para sobreviver. Mas ficou a paixão pelo cacau [...] nós queremos continuar essa saga

[...] não há lavoura que responda tão bem a tratamentos como o cacau, tudo que se faz de bom ela devolve em produção, fantástica planta!

Eu nasci numa fazenda de cacau, filho de um agricultor que planejou e fez uma fazenda com os seus braços, morando na roça e fazendo crescer a família [...] para depois sair para dar aos filhos condição de estudo. [...] Cultivar cacau é bom negócio, mas exige plano de longa duração.

Como se pode inferir dos testemunhos acima, o cacau é uma paixão, um ente familiar que participa de todos os eventos da vida, mesmo quando não é mais o principal sustentáculo econômico. É um signo plantado pelos pioneiros dos idos do século XVIII, mas que continua vivo, amado, fazendo parte da vida política, social e econômica da região. Quando entra em crise, todos acorrem para que seja reabilitado, pois sua vida e a dos que ele mantém economicamente formam um elo indissolúvel, de amor e paixão, de vida e morte, de glórias e fracassos, e até de fervor religioso.

Os jornais da região trazem, quase que diariamente, notícias sobre o cacau, mote principal de suas matérias. Como

exemplo, um dos textos mais expressivos sobre o significado do cacau foi registrado pelo *Agora* (1989, p. 3), anunciando o fim da utopia causado pela crise que se iniciava:

No começo era o alimento dos deuses, a árvore dos frutos de ouro. Ouro nos frutos dourados e nos bolsos recheados do fazendeiro. Cacau era sinônimo de dinheiro. Mas vieram os preços baixos, a correção monetária pela hora da morte, os insuficientes valores básicos de custeio, os juros de agiotas, veio a falta de crédito, os especuladores internacionais, vieram, veio o estoque da Malásia... foi-se a utopia. E como uma desgraça não vem sozinha, veio a vassoura-de-bruxa... e tudo acabou.

Alunos da oitava série do ensino fundamental do Colégio Galileu, no centro da cidade de Itabuna, expressaram sua percepção sobre o cacau em forma de textos, poesias e desenhos. Uma das alunas, por exemplo, vê o cacau como riqueza, um fruto que inspirou canções, poesias, contos e histórias:

Fruto de riqueza de alguns
Ou para outros apenas um fruto!
Não é possível esquecer sua importância natural...
Ou sua beleza cultural.
Inspirou grandes contos, poesias
Canções eternas, histórias frias
Porém eternizadas em todos nós
Para sempre marcadas.

5.5.1.2 Vassoura-de-bruxa

Para muitos fazendeiros, trabalhadores, técnicos, moradores da região em geral, a VB é vista como uma doença que causou um verdadeiro desastre social e econômico. Para alguns, porém, foi a maneira que a natureza encontrou para se repensar na forma como a lavoura estava sendo conduzida. Para a coordenadora da Federação dos Trabalhadores da Agricultura (FETAG-BA), a VB é “a madrinha da reforma agrária

aqui na região”. Para outros, ainda, foi uma oportunidade para adquirir ou aumentar suas terras aproveitando os preços em baixa. No caso específico de questionários aplicados a estudantes e fazendeiros, a maior parte dos estudantes considera-a uma doença, vindo, em seguida, a idéia de que é uma praga, enquanto que, para a maioria dos fazendeiros, foi um prejuízo, um grande problema e uma tragédia, como bem se expressou um dos *listeiros*:

Nosso saudoso pai, aqui chegou com 27 anos e comendo farinha seca com rapadura, em cima de lombo de animal, nos deixou uma propriedade que produzia em média 32 mil arrobas de cacau, havendo piques de 36. Houve na década de 1970 preços altos, chegou a sustentar dignamente 420 trabalhadores. [...] Desde o dia 29 de outubro de 1999, estamos vivendo no inferno, motivado pela invasão do MST, decorrente da entrada da vassoura-de-bruxa desde 1988.

A seguir, a tabela 22 dá uma idéia do significado da VB para estudantes e fazendeiros:

Tabela 22 - Vassoura-de-bruxa - o que é para estudantes e fazendeiros

	Estudantes		Fazendeiros		Total	%
	Total	%	Total	%		
Uma doença	116	47,0	-	-	116	43,0
Uma praga	78	31,5	-	-	78	29,0
Uma tragédia	8	3,2	4	18,2	12	4,5
Um problema	6	2,4	4	18,2	10	3,7
Uma peste	9	3,6	-	-	9	3,3
Um veneno	7	2,3	-	-	7	2,5
Prejuízo	2	1,0	5	22,8	7	2,5
Calamidade econômica	2	1,0	3	13,6	5	2,0
Retrocesso econômico	-	-	3	13,6	3	1,0
Outros	20	8,0	3	13,6	23	8,5
Total	248	100	22	100	270	100

Fonte: ROCHA, L. B. Dados de pesquisa de campo, 2005.

Para os estudantes, certamente pelas informações adquiridas na escola, está bem claro que a VB é uma doença (47%) e uma praga (31,5) o que, na prática, significa a mesma coi-

sa, ou seja, para 78,5% deles, a informação que têm é de que se trata de um fungo que traz conseqüências malélicas para a produção do cacau, encarecendo ainda mais o chocolate que lhes é quase inacessível. Para os fazendeiros, a percepção já é de prejuízo (22,8%), tragédia e problema (36,4%), que atingiu não só os proprietários, mas a economia e a sociedade da região cacauceira em geral. O drama vivido pelos cacauicultores pode ser resumido pelo que escreve Vieira (1993, p. 33), ao informar que o fazendeiro

[...] já não dormia mais. Passava os dias a correr as roças, a olhar cacauceiro por cacauceiro, mirar as copas. Era ali que as “vassouras” costumavam aparecer. À noite, ele também não se continha, e, espingarda à mão, facão na cintura e uso de uma lanterna, buscava [...] descobrir a “bruxa” e sua “vassoura”.

Um dos cacauicultores entrevistados, no entanto, senhor Edno Querino Câmara, não vê a VB como um mal em si, pois “foi um alerta para acordar a todos, principalmente fazendeiros, exportadores, CEPLAC e governos, que estavam deitados eternamente em berço esplêndido”. Para outra entrevistada, o fungo trouxe prejuízos, mas foi também uma tomada de consciência para mudar a forma de pensar a lavoura do cacau:

a vassoura-de-bruxa [...] arruinou muita gente e trouxe um enorme desalento para os produtores. [...] Entretanto, serviu para trazer mais consciência no sentido de enxergarmos a necessidade de modernização, de maior aproveitamento do solo, de maior diversificação de culturas [...] a conscientização da necessidade de se investir em novas tecnologias para o fortalecimento da plantação.

Os trabalhadores rurais têm uma percepção especial a respeito da chegada e das conseqüências causadas pelo fungo. Abaixo seguem alguns de seus depoimentos:

Quando apareceu essa vassoura-de-bruxa foi um alvoroço danado. Aí o gerente botou todo mundo pra

procurar elas. [...] A gente tirava, levava para uma falha e aí botava fogo direto. Mas não teve jeito não, não resolveu nada. O agrônomo da CEPLAC ia lá na fazenda e aí passava mostrando a vassoura-de-bruxa pra gente [...] Foi um susto. Depois disso o gerente cansou de combater e aí largou de mão. A fazenda tinha 28 trabalhadores e aí tirou um bocado, porque não tinha como pagar. Porque lá só mexia com cacau mesmo. Não plantava outra coisa. Ninguém tinha uma rocinha. O fazendeiro não dava condição pra gente botar roça pra gente. O gerente não queria que ninguém fizesse roça. De 28, só sobraram 5 trabalhadores. A maior parte foi pra rua, pra cidade. [...] Mas que a vassoura destruiu aqui a região, foi. A vassoura-de-bruxa foi a coisa mais ruim que existiu no mundo. A região aqui é somente o cacau. Depois que começou a vassoura-de-bruxa o desemprego montou em cima.

Agora que é um troço feio, é. É feio. Ela tanto dá no fruto, dá no galho, dá na jaca, dá no jiló, dá na laranja, dá em tudo. Antes de eu vê a vassoura-de-bruxa, o proprietário trouxe aqui 10 homens pra correr a roça. [...] A primeira vez que eles vieram correr a roça em procura da vassoura-de-bruxa, colheram 120 plantas [...] Mas não teve jeito. Ela tomou tudo foi de uma vez. Aí ficamos desesperados. Aí os patrão não podia mais ter a fazenda, você via cada casa bonita, tudo fechada. Às vez ficava com um só trabaiador. A maioria dos trabaiador foi escapulindo, escapuliu um, escapuliu outro. Uns pro Rio, outros pra São Paulo, quem não podia foi ficando por aí, e desapareceu pelo mundo.

Quebrou, né, depois da vassoura-de-bruxa [...] Antes o cacau carregava muito, o fazendeiro era barão mesmo [...].

Pode-se observar, pelas falas desses trabalhadores, que lidam diretamente com o cacau nas roças, o quanto eles se angustiam e como vêem o mal que acometeu seu ganha-pão: expulsos de seu meio de vida, lançados numa cidade que nada

tem para lhes oferecer, pois não foram preparados para ela, sem emprego, sem perspectivas de uma vida digna, vagam à procura de algo que lhes dê motivo para enfrentar a crise. Porém, alguns já se mostram otimistas e esperançosos com a clonagem, que já está trazendo bons resultados:

Tá melhorando. Tava bem fraquinho. A bruxa tava castigando mesmo, mas agora tá melhorando. Eu vejo alguns pés, por aí que eu vejo pé velho, tá bem carregado.

Teve muito pior do que tá hoje [...] tá melhorando, o problema foi a vassoura-de-bruxa, né? Esse ano já melhorou bastante.

A bruxa derrubou muito a produção do cacau. Esse ano [2003] melhorou, tava ruim mesmo. Eu nasci em 1939, naquele tempo a gente ganhava muito pouquinho, não é? Ganhava dois mil réis. Ninguém conhece hoje, e hoje o dinheiro é grande, ganha oito conto a diária.

Alguns cacauicultores, já no início do período da crise causada pelo *Crinipellis pernicioso*, mostraram-se temerosos com o futuro, como se pode ver na fala de Ênio Góes, em entrevista ao *Agora* (1989, p. 7) em que deixa clara sua preocupação de que o cacau poderá acabar em 10 anos se as devidas providências não forem tomadas. Para ele, “o cacau é a vida da região. Sem o cacau, nem o mendigo da esquina pode receber esmola”, pois todos serão afetados, sendo vitimados pela VB; em primeiro lugar, os mini e pequenos empresários, atingindo em seguida os trabalhadores rurais e os operários em geral. Este cacauicultor alerta, ainda, para o fato de que “ou se aglutinam as forças regionais ou estaremos no caminho da destruição, sem volta”. Nesta mesma linha de catastrofismo, Ottoni (1990, p. 5) desabafa:

[...] monstro devorador da vassoura-de-bruxa que está avançando sobre toda a região, exterminará tudo em cinco, dez anos. [...] somos os mais desgraçados lavradores desse país, porque nossos males são de

curto, médio e longo prazo. [...] a vassoura-de-bruxa é o inferno tão falado pelos eclesiásticos. É o pior dos infernos, das chamas ardentes, para os que nem o purgatório conseguiram.

Na poesia, o cacau atacado pela VB é visto como um ser ferido no peito pela solidão, cansado de ser Deus, impossibilitado de continuar sendo generoso com os que o cultivam e dele esperam fartura e riqueza (MATTOS, 2002, p. 273):

Dessas flores natimortas pendendo
Somente bruxas sem parar correm
[...] Penumbra solta esse inútil tesouro
Sobre a árvore que te deu bastante ouro.
[...] / De ser deus basta, nada de amargura,
Nas manhãs fixa o rosto da ventura.

Robério Pacheco, professor, poeta e funcionário da CE-PLAC, em sua canção *Grito do Cacau* (PACHECO, s. d.) chama a atenção para o fato de que a VB, varrendo o cacau, levará consigo o que resta da Mata Atlântica, além de trazer desemprego aos trabalhadores rurais, inchaço nas zonas urbanas e perda dos cientistas que trabalham nas pesquisas sobre o cacau na região:

Oh linda terra do cacau
[...] A vassoura acabou quase tudo/ Sem cacau vai a mata também
[...] Trabalhadores da terra/ Submetidos à favelização
[...] Cientistas não ficam aqui não
Se cansam e deixam a pesquisa
Vão embora desta região.

Silva (2004, p. 6), poeta popular grapiúna, apresenta a VB em seus versos como uma doença, um castigo, mas também como elemento de transformação, reflexão, apontando para a diversificação da lavoura:

[...] aquela temida doença,/ chamada vassoura-de-bruxa/
Na região se instalou,/ levando até à falência/

Putá, juiz e doutor./ [...] Pois um fungo é o inimigo/
da nossa sociedade/ *Crinipellis perniciosa*/ é seu
nome de verdade./ [...] Provocou transformação/
muito rico ficou pobre/ Mas com pose de “barão”,/
não aceita se humilhar/ Porque sempre foi patrão./
[...] advento da “vassoura”/ gerou reflexão/ Pois tem
sido transformado/ o sistema de produção/ E outra
boa estratégia é a diversificação. [...].

Para um dos estudante do Colégio Galileu, de 15 anos, a
lavoura do cacau atacada pela VB torna-se um campo de bata-
lha no qual o cacau-ouro sai perdendo:

Cacau é o ouro que brota na terra/ Mas quando chega
a vassoura-de-bruxa/
Transforma-se em uma guerra/ guerra que não quer
parar/ Os agrotóxicos tentamos criar/ Conseguimos,
mas já era tarde/ O nosso ouro tinha passado da va-
lidade...

Uma estudante de 14 anos, do mesmo colégio, imputa à
VB a responsabilidade pela queda dos preços do cacau, pela fa-
lência dos fazendeiros e o fim da lavoura. Em sua mente vê seu
avô triste pela perda do que plantou com tanto sacrifício, mas
sente que o cacau continua com o prestígio dos bons tempos:

Cacau, fonte de lucro fundamental/ Que há muito
tempo era essencial./
Mas agora o preço baixou/ A vassoura-de-bruxa che-
gou/ E com a lavoura acabou/ Deixando os fazendei-
ros na mão./ [...] Quando criancinha, na fazenda de
minha vovozinha./ Lembro-me de meu avô, tristonho
e sem amor/ Pois a vassoura-de-bruxa acabou com
sua lavoura/ E isso também magoou meu coração./
Vida vai, vida vem
E o cacau ainda tem/ O prestígio que teve há muito
tempo atrás.

Por *e-mail*, assim se expressou uma *listeira* quanto à
VB: “Ela não só trouxe prejuízo. Ela nos trouxe o caos, e toda

transformação que emerge do caos. Coisas novas precisavam acontecer nesta cultura secular”.

Por terem sido muito ricos os depoimentos dos fazendeiros entrevistados sobre sua percepção da VB, foram selecionados os cinco mais significativos registrados no quadro abaixo, a fim de que se possa melhor avaliar seus sentimentos com relação a esse fenômeno que veio para mudar toda uma visão estratificada dos produtores de cacau sobre a pseudo “eternidade” da produção dos cacauzeiros.

Quadro 15 - Resumo da percepção de cinco fazendeiros entrevistados a respeito da vassoura-de-bruxa

Entrevistado	Vassoura de bruxa – malefícios e benefícios
Fazendeiro A	O produtor tornou-se mais profissional: a referência, agora, não são arrobas por hectare, mas quanto produz uma planta.
Fazendeiro B	Foi um desastre tanto para mim quanto para a região.
Fazendeiro C	Para a minha fazenda foi um desastre. Para a região, uma calamidade pública.
Fazendeiro D	Um grave prejuízo, uma verdadeira catástrofe.
Fazendeiro E	Foi o acesso para comprar a fazenda que tenho hoje [...] o preço atingiu o nível mais baixo [...] a fazenda foi comprada por 25% do seu valor.

Fonte: ROCHA, L. B. Dados de pesquisa de campo, 2005.

Em linhas gerais, a partir do quadro acima e das demais entrevistas, a percepção sobre a VB é de que ela foi responsável por mudanças na forma de tratar a cultura do cacau, saindo do empirismo para a utilização de tecnologias mais avançadas; como um desastre, uma calamidade que, de qualquer forma, tirou a região de sua dormência, período em que se esperava que o cacauzeiro produzisse sempre, sem necessidade de cuidados com o solo e com a renovação das plantas; como possibilidade de aquisição de fazendas dizimadas pelo fungo, por pessoas de mentalidade mais empreendedora e afinadas com as novas tecnologias no trato com a lavoura do cacau.

O tema VB, a partir de sua presença nos cacauais do Sul da Bahia, passou a freqüentar as páginas dos jornais com assiduidade. Neles estão expressos com clareza a preocupação, o significado e o temor de uma população que acreditava ser o cacau invulnerável a tal infestação. Seguem alguns excertos desse tipo de comunicação:

[...] CEPLAC, durante o verão, apenas cantava. Agora, que chegou o inverno, em forma de vassoura-de-bruxa, todo o Sul da Bahia corre o risco de “dançar” [...]. A vassoura-de-bruxa [...] chega a essa região como se fosse um braço punitivo da Providência. Já bem comparada com uma peste apocalíptica [...] vem a ser a prova [...] da nossa incompetência político-administrativa [...] da incompetência [...] dos que dirigem a CEPLAC (AGORA, 1989, p. 4).

[...] a “vassoura” veio para ficar, não será erradicada, mas controlada, até que, pela pesquisa (de produtos químicos e de árvores menores e mais resistentes) e pela mudança nos hábitos culturais a região esteja mais aparelhada para a convivência ou o tratamento da doença (AGORA, 19 a 25 maio 1990, p. 3).

O cacau, mesmo doente, ainda é nosso maior patrimônio. [...] O individualismo levou esta região à bancarrota, a vassoura-de-bruxa chegou, a doença não foi cuidada; nem a doença, nem o doente, que é a região e seu povo (AGORA, 2004, p. 11).

A VB, portanto, para o imaginário da população, de poetas, de cantores, é um elemento estranho, indesejável, que, com sua força de destruição, tem a capacidade de exterminar toda uma estrutura econômica embasada no cacau, caso não se lute ferrenhamente contra ela. Por outro lado, para muitos, a VB foi um personagem que chegou para mudar a mentalidade dos produtores e de toda uma região que plantava o cacau e depois “era só esperar o fruto amarelinho cor de ouro”; trouxe no rastro de sua vassoura a possibilidade de descobrir que é necessário profissionalizar o produtor, dar-lhe suporte técnico-científico para tornar o produto competitivo no mercado; fez perceber a urgência da mudança, do fim do empirismo endêmico no uso do solo, da necessidade de repor-lhe os nutrientes consumidos pela lavoura, de renovar as plantas velhas, cansadas de produzir, de inovar a vetusta prática do “plantar e esperar os frutos”, de dar início a uma luta que trouxesse profundas transformações na mentalidade e no tra-

to com a terra. Como se pode constatar, no que foi mostrado acima, essa luta já começou e os primeiros resultados apresentaram-se positivos e, que, apesar de morosos, apontam para um futuro promissor.

5.5.1.3 Clonagem

O convívio dos fazendeiros com a VB levou-os a optar pela clonagem dos cacaeiros no seu dia-a-dia a fim de driblarem os efeitos causados pelo fungo em suas roças e em sua economia. Muitos deles acreditam nos resultados positivos dessa prática, outros nem tanto.

O professor da UESC, Agenor Gasparetto, juntamente com um grupo de alunos, desenvolveu uma pesquisa de campo em 2001 em alguns municípios da Região Cacaueira (Quadro 16) com o objetivo de captar as impressões dos produtores com experiência em clonagem de cacau. Segundo o professor, eles representam o que há de mais dinâmico em termos de produtores de cacau, pois estão lutando e buscam alternativas para o problema da lavoura que se agravou com a infestação do *Crinipellis pernicioso*. Foram entrevistados 116 fazendeiros, cujas propriedades sofreram intervenção da clonagem, representando 35,4% da área de cacau das fazendas amostradas, sendo que, do total das propriedades pesquisadas, 110 tinham cacau clonado. Na primeira pergunta, sobre qual sua percepção a respeito da crise e o que acham da clonagem, os sentimentos que os entrevistados demonstram (foram selecionadas, pela autora deste trabalho, frases de 23 entrevistados, consideradas as mais significativas) são contraditórios, transitando pelo pessimismo, esperança, descrença, apatia, entusiasmo, à esperança de uma nova mentalidade por parte dos produtores e da sociedade em geral.

Ainda, nesta pesquisa, outras duas perguntas foram feitas aos 116 produtores entrevistados: uma relacionada ao futuro do cacau no Sul da Bahia e outra sobre a melhor saída para a crise. Com relação ao futuro da lavoura cacaueira, 30,3% dos entrevistados acreditam num grande futuro, 56,9% médio, 11,9%, pequeno e apenas 0,9% não vêem nenhum futuro (Figura 14):

Quadro 16 - Percepção de alguns produtores sobre a crise do cacau e a clonagem

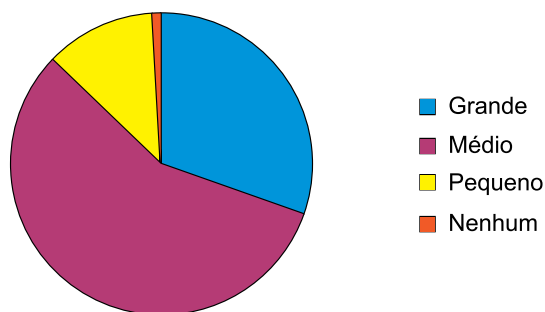
Produtores	Municípios	Percepção
Produtor A	Itabuna	[...] há uma luz no fim do túnel com a enxertia.
Produtor B	Ilhéus	O cacau passa por uma fase de transição [...] deixando de ser uma cultura “extrativista” e passando a ser uma cultura altamente tecnificada que alcançará produtividade satisfatória a longo e/ou médio prazo.
Produtor C	Ilhéus	[...] atualmente a situação é péssima, mas há perspectivas futuras quanto ao cacau clonado, nos dando esperança.
Produtor D	Itabuna	Depois de um longo período de decadência, a situação começa a se soerguer.
Produtor E	Canavieiras	[A clonagem] se apresenta com bons resultados para o futuro, pois existe uma boa expectativa.
Produtor F	Una	[A região cacauera] está passando por uma fase difícil, mas de transição, com a chegada da clonagem que, no meu modo de ver, é a saída para soerguer a região.
Produtor G	Marauí	[...] já esteve pior, hoje em dia, com a enxertia, está melhorando bastante a região de modo geral.
Produtor H	Aurelino Leal	Pelo caos que se encontrava o cacau no Sul da Bahia, hoje apresenta constante melhora.
Produtor I	Guaratinga	A situação da região é uma situação crítica, mas com possibilidade de recuperação.
Produtor J	Coaraci	A situação do cacau no sul da Bahia é precária, mas confiante no futuro.
Produtor L	Arataca	[...] lavoura com expectativa de recuperação.
Produtor M	Itororó	[O cacau no sul da Bahia está] em desenvolvimento para um novo caminho.
Produtor N	Sambaituba (Ilhéus)	[A situação na região] é de grande esperança com a clonagem do cacau.
Produtor O	Lomanto Júnior	[A região está passando por] um processo de transformação, tanto de conscientização dos produtores como da própria lavoura.
Produtor P	Taperoá	O cacau na minha opinião continua sendo a melhor opção para a região sul da Bahia; contudo, o perfil do produtor já modificou e a tendência é modificar ainda mais.
Produtor Q	Uruçuca	[...] uma região que foi ao fundo do poço, mas que está se soerguendo, graças à mudança da cultura das pessoas.
Produtor R	Nova Ibiá	[A região se encontra numa situação] caótica, pela falta de liderança e postura dos agricultores e da sociedade em geral.
Produtor S	Pau Brasil	A situação é crítica, pois o cacau clonado da CEPLAC não resolve totalmente o problema e a vassoura-de-bruxa continua resistindo e infectando os pés de cacau.
Produtor T	Camacan	Não há saída. As condições climáticas, sociais e econômicas não são as mais adequadas para a cultura do cacau. Há a necessidade de irrigação, o que torna inviável a produção.
Produtor U	Itacaré	[A distribuição de clones] é absurda, não tendo condições de cobrir os custos da propriedade.
Produtor V	Ibirapitanga	A região cacauera do Sul da Bahia está passando por uma crise muito difícil, de fome, de miséria.
Produtor X	Buerarema	A situação do cacau no sul da Bahia é sem esperança nenhuma de melhora.

Fonte: GASPARETTO, A. Disponível em: <<http://www.socio-estatistica.com.br/rural/clonagem>>. Acesso em: 23 set. 2005.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

Pelo que se observa nos dados da figura 13, a maioria dos entrevistados tem esperanças num futuro promissor para o cacau, perfazendo um total de 87,2% os que acreditam nisso

Figura 14 - Futuro do cacau no Sul da Bahia de acordo com os produtores entrevistados



Fonte: GASPARETTO, A. Disponível em: <<http://www.socio-estatistica.com.br>>. Acesso em: 23 set. 2002.
Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

(grande e médio). Quanto à segunda pergunta, a respeito da melhor saída para a situação de crise da cacauicultura, o resultado está expresso na tabela 23:

Tabela 23 - Da perspectiva da agricultura, qual a melhor saída para o Sul da Bahia?

Saída	%
Ainda cacau	55,7
Fruticultura	26,1
Gado de leite e de corte	6,1
Café	3,5
Policultura	3,5
Coco	2,6
Culturas de curta duração	0,9
Não responderam	1,6
Total	100

Fonte: GASPARETTO, 2001. Disponível em: <<http://www.socio-estatistica.com.br/rural/clonagem>>. Acesso em: 23 set. 2005.

Elaboração e adaptação: ROCHA, L. B.

Confirmando as expectativas expressas na figura 13, os dados da tabela 23 traduzem a esperança dos produtores na saída da crise ainda pelo cacau. Isto mostra, mais uma vez, que este produto é de vital importância para a vida econômica dos produtores e, em consequência, para a região.

A maioria das propriedades está fazendo uso da clona-

gem para recuperar suas lavouras e em algumas estão sendo formados jardins clonais para abastecê-las, enquanto outras adquirem os clones da biofábrica da CEPLAC. Já foram criados dezenas de clones diferentes para atender às especificidades de cada fazenda e para testar sua resistência. Os frutos das plantas clonadas, via de regra, são maiores que os das plantas seminiais. Nem todos os clones têm se mostrado resistentes ao fungo da VB, no entanto, de maneira geral, os resultados são positivos.

Em Jequié, por exemplo, muitos produtores estão confiantes no resultado da clonagem, após um período difícil, pois, na década de 1990, o município produzia 250 mil arrobas de cacau e, depois da VB, não passou de 40 mil. O Distrito Florestal, a 40 quilômetros da sede do município, é o mais importante produtor e, lentamente, após a destruição causada pelo fungo, volta a produzir. Para se ter uma idéia da persistência do produtor, o caso de um fazendeiro de 79 anos, é esclarecedor: produzia mil e seiscentas arrobas de cacau antes da VB, caindo para duas arrobas em 2002. A clonagem, promovida na região pela prefeitura e pela CEPLAC, trouxe esperança e a sua roça está produzindo novamente, sob a administração do filho, que dá seu testemunho:

Aqui na lavoura, primeiro a gente limpou a terra, plantou bananeira, derrubou as moitas, e aí começou a clonar o cacau. E aí agora a gente já está vendo a produção e a roça já toda dando cacau geral, tá tudo boa de fruto, tanto faz os primeiros quanto os derradeiros pés. A gente tem boa produção já.

Na mesma região, em outra fazenda, além do cultivo de um jardim clonal, dos 14 mil pés de cacau, 12 mil são clonados: “o pé de cacau velho eu cortei todo, só tem é de cacau novo, só enxertia. [...] A produção melhorou cem por cento” diz o produtor. Outro exemplo de fé na prática da clonagem para a recuperação da produção é o de um cacauicultor que colhia 400 arrobas antes da crise, caiu para 80 e atualmente a recuperação está em franca ascensão, com uma colheita de 200 arrobas.

No município de Nilo Peçanha, um dos fazendeiros re-

solveu aplicar um conjunto de técnicas, entre elas a clonagem, para salvar suas propriedades dos prejuízos trazidos pela VB, as quais, segundo ele, há 40 anos começou a plantar cacau partindo do nada. A prosperidade e os rendimentos auferidos com esta lavoura entraram em decadência, levados de roldão pela bruxa e sua vassoura que, em 1999, atingiu de cheio toda a lavoura. Este produtor, que colhia em torno de 20 mil arrobas de cacau por ano, passou a colher nove mil, uma drástica redução que comprometeu o esforço de toda uma vida de lavoura. O desespero tentou se insinuar, mas sua persistência e criatividade não permitiram que abandonasse a lavoura que sempre fora seu meio de vida. Assim ele se expressa:

Voltei pra casa, telefonei para a família em Salvador, disse: vamos vender apartamento, vou comer farinha seca, mas não vou mais trabalhar. E comecei a chorar. Chorei, tal e tal. E levei dois meses desesperado. Como eu não tenho uma aposentadoria, como não tenho outra renda, eu disse: eu nasci para o trabalho, eu tenho que morrer trabalhando. [...] Hoje minha produção está crescente. E com uma boa risada vou lhe dizer que no próximo ano eu já vou ter quase minha produção inicial. Eu já estou livre da doença. A vassoura, pra região, foi uma catástrofe. Mas a região daqui a dez anos, todo mundo vai se beneficiar e vai agradecer a quem botou a vassoura-de-bruxa aqui dentro [e deu uma estrondosa risada].

Assim como há lavouras que se recuperam através da clonagem, há as que não receberam os devidos cuidados e os resultados não são bons. De qualquer maneira, para se ter sucesso nessa prática, são necessários investimentos e acompanhamento cuidadoso no trabalho diário nas roças. Alguns não o fazem por falta de recursos, outros por falta de vontade, mas a maioria tem se empenhado na recuperação das lavouras com denodo, coragem e, principalmente, muito trabalho.

Quanto à aplicação da tecnologia da clonagem do cacau para criar mudas resistentes à VB, através de questionários aplicados aos fazendeiros, trabalhadores rurais, advogados,

comerciantes e gerentes de banco, ficou evidente que grande parte deles a vê com otimismo, conforme tabela 24:

Tabela 24 - Como é vista a clonagem do cacau pelos envolvidos na pesquisa

Como é vista	Fazendeiros	Trabalhadores rurais	Advogados	Comerciantes	Gerentes de banco	Total
	%	%	%	%	%	%
Com otimismo	77,3	11,0	41,6	54,0	28,5	41,5
Como uma esperança a longo prazo	22,7	-	41,6	8,0	-	13,4
Como boa alternativa de recuperação	-	21,5	-	-	57,0	12,0
Salvação da região cacauêira	-	21,5	-	-	-	7,3
Esperança de dias melhores	-	11,0	-	15,0	-	6,0
Forma de combate à vassoura de bruxa	-	14,0	-	-	14,5	5,0
Uma solução paliativa	-	-	-	23,0	-	5,0
Não vê vantagem	-	7,0	-	-	-	2,5
Outros	-	14,0	16,8	-	-	7,3
Total	100	100	100	100	100	100

Fonte: ROCHA, L. B. Dados da pesquisa de campo, 2005.

Observa-se, nos resultados deste questionário, que o grupo dos fazendeiros mostrou-se mais otimista com relação a esta prática (77,3%), seguido pelos comerciantes (54%), advogados (41,6%), gerentes de banco (28,6%) e, por último, os trabalhadores das fazendas (11,0%). Os gerentes de banco (57%) e os trabalhadores rurais (21,5%) vêem a prática como sendo uma boa alternativa de recuperação da lavoura cacauêira, o que, em suma, confirma seu otimismo. Fica evidente nesta amostra que há, por parte de quem está direta ou indiretamente ligado à lavoura cacauêira, um sopro de confiança na recuperação, via clonagem, com otimismo (41,5%), como uma esperança, mesmo que a longo prazo (13,4%) e como boa alternativa de recuperação (12%). Apenas 2% não vêem vantagem na nova tecnologia e 5% consideram-na uma solução paliativa.

Os meios de comunicação trazem, com frequência, o tema da clonagem à baila. O *Agora Rural* (2003, p. 9) assim

se expressa: “O cacau clonado veio mostrar ao produtor que a lavoura pode ser reerguida. Trouxe grande esperança e hoje mesmo uma certeza de que a recuperação econômica da região passa pelo cacau”.

5.5.1.4 Repercussão no comércio e possibilidade de introdução de outras culturas

No meio urbano, quem mais sofre com as oscilações da produção e do preço do cacau são o comércio, os bancos e os escritórios de advocacia, refletindo as conseqüências na sociedade como um todo, principalmente nos postos de trabalho. Quanto à percepção da repercussão da crise do cacau nos setores acima mencionados, 78% afirmam ter sido atingidos e apenas 12,5% não se sentem inseridos no contexto regional da crise. Mesmo assim, a inadimplência parece ter sido baixa, conforme atestam 23% dos 13 comerciantes que responderam ao questionário.

Quanto à possibilidade de introdução de outros produtos agrícolas na região Sul da Bahia, há consenso, desde que não seja para substituir o cacau, mas para conviver com ele, conforme fica patente nos resultados constantes da tabela 25:

Tabela 25 - Devem ser cultivados outros produtos na região cacauzeira?

Cultivo de outros produtos	Fazendeiros	Advogados	Comerciantes	Gerentes de banco	Total
	%	%	%	%	%
Sim, apenas como complemento ao cacau	95,5	75,0	77,0	71,5	83,5
Não devem entrar outros produtos	4,5	25,0	23,0	28,5	16,5
Total	100	100	100	100	100

Fonte: ROCHA, L. B. Dados da pesquisa de campo, 2005.

Acima de 80% dos envolvidos nas respostas deste questionário, fazendeiros (95,5%), advogados (75%), comerciantes (77%) e gerentes de banco (71,5%) vêem acerto na introdução de novos produtos, mas na condição apenas de complemento ao cacau. Isto demonstra a importância que atribuem a esta

cultura, apesar de todas as dificuldades que enfrentam, principalmente após a infestação da lavoura pela VB.

5.5.1.5 Linguajar tradicional na labuta com o cacau - significados

Cada povo, cada cultura, cada comunidade tem um linguajar especial que os distingue. Nas tarefas diárias das pessoas que lidam com o cacau, em especial na zona rural, esta forma de comunicação tem um significado próprio e que identifica, nesse aspecto, a região cacauera do Sul da Bahia. De posse desse linguajar, o homem do campo que planta, colhe, vende o fruto de ouro comunica-se, entende-se, desentende-se, caminha, tropeça, levanta e segue a correnteza da vida, de crise em crise, tendo sempre como uma constante de sua existência a lavoura que para ele é signo de vida, morte e ressurreição. Entre os termos mais em voga, foram selecionados alguns, com seus respectivos significados, por se acreditar serem os mais representativos, apresentados no quadro 17:

Quadro 17 - Linguajar tradicional do dia-a-dia na lavoura cacauera

(continua)

Palavra / Expressão	Significado
Aperto de cacau	Muito cacau para colher, secar ou carregar.
Barçaça	Construção suspensa do solo por sólidos esteios, cujo teto, quando puxado para fora, deixa em exposição, no lastro, o cacau que ali está para secagem. À noite, ou quando chove, o teto é recolhido.
Baldear ^r	Misturar as amêndoas secas de cacau inferior com outro melhor.
Bandeiras / rumas	Os frutos do cacau, quando colhidos, são reunidos em pequenos montículos denominados de <i>bandeiras</i> , os quais, por sua vez, são transportados para formar montes maiores, denominados <i>rumas</i> .
Bilro (birro)*	Fruto novo de cacau.
Burara	Pequena roça de cacau plantada no meio da mata.
Cabaça*	Fruto adulto do cacauero.
Çaçaramba*	Formiguinha vermelha, comum nas roças de cacau, cuja picada provoca forte ardência na pele (pixixica).
Cacau de picapau	Era o cacau vendido diretamente nas feiras das cidades e vilas, pelos produtores de pequenas quantidades, adquiridos por comerciantes avulsos a preço de ocasião.
Camboa*	Quando um dos companheiros que está roçando de facão, ou limpando de enxada, passa à frente do outro. Pequena roça de cacau ou pedaço de terra com mato.
Caxixe	Expediente fraudulento realizado à base da boa fé ou da ignorância do pequeno fazendeiro, analfabeto, da mata, que só tardiamente se apercebe do logro.
Colha	Colheita do cacau. Na Bahia, normalmente há duas <i>colhas</i> : a do temporão, que vai de abril-maio até agosto; a safra propriamente dita, inicia-se em setembro e termina em dezembro. Não há um limite rígido entre um período e outro.

Quadro 17 - Linguajar tradicional do dia-a-dia na lavoura cacauera

(conclusão)

Palavra / Expressão	Significado
Correr roça*	Fiscalizar a roça. Conhecê-la antes de efetuar a compra.
Dar venço (ou venção)*	Dar conta de alguma coisa, alguma tarefa.
Escovar o cacauero*	Tirar o limo (musgos e líquens), o parasito do cacauero, sobretudo dos troncos, nas roças velhas.
Estufa*	Construção onde é secado o cacau. No piso, em terra batida, ladrilhado ou cimentado, a chapa de ferro; acima, cerca de dois metros e meio, o lastro, e o telhado, sobre paredes baixas que se abrem em janelas pequenas, uma de cada lado. Debaxo do lastro, a chapa de ferro.
Palavra / Expressão	Significado
Fechar cacau*	Vender cacau, sobretudo frutos pendentes e ainda na flor.
Mata de cabruca (ou mata cabrucada)	Mata com plantio de cacau, onde foram eliminadas as árvores de pequeno porte, arbustos e plantas herbáceas, deixando-se de pé somente as árvores maiores para fazer sombra ao cacauero. Sistema agroflorestal tradicional da região Sul da Bahia, sombreado por diferentes árvores da mata atlântica original.
Mata derrubada	Eliminação total de todo tipo de vegetação para o plantio do cacau. Para o sombreado, enquanto o cacauero crescia, eram feitas culturas intercalares, protegendo-se, assim, o solo.
Mel	Durante a fermentação, escoava-se um líquido espesso e açucarado, proveniente da polpa que envolve as amêndoas de cacau, através de furos no fundo dos cochos. Esse líquido é denominado de <i>mel</i> , aproveitado, sobretudo, para a fabricação de doces ou geléias.
Pisoteio	Processo de pisar sobre o cacau, na barçaça, para remexê-lo a fim de que seque de forma homogênea. Durante esta tarefa, os trabalhadores entoam cantigas do folclore regional.
Quebra do cacau (Fig. 9)	O fruto de cacau, junto às rumas, é cortado com um golpe certo, na parte superior, a qual se desprende juntamente com as amêndoas, indo cair sobre um pano ou plástico estendido no chão.
Taboca*	Quando um machadeiro, na derruba, adianta-se mais que o companheiro. Passar a perna, fazer melhor negócio que o outro.
Tirador / tiradeira	Trabalhador(a) encarregado(a) de retirar as amêndoas da parte seccionada do fruto (cabaça) com o auxílio dos dedos indicador e médio, depositando-as em caixas.

Fontes: CALDEIRA, C., 1954; * NETO, E. 2002.

Elaboração e complementação: ROCHA, L. B.

5.5.2 MANIFESTAÇÕES PELAS ARTES

A arte é uma linguagem subjetiva importante para expressar sentimentos, idéias, fantasias, conhecimentos. É também o registro do desenvolvimento do ser humano, de sua evolução. A criação artística é uma transformação simbólica, da experiência ou da realidade interior, para as funções objetivas, psicológicas e psíquicas do homem. É uma representação imaginativa, seja representativa ou abstrata, de alguns elementos da experiência. Através dela, as pessoas comunicam o que lhes vai à alma e, quem a analisa, interpreta-a de acordo com seu estado de espírito e o nível de informação que tem do tema em questão, pois a interpretação de uma obra de arte, pelo observador, não é necessariamente a do artista.

Na região cacaeira da Bahia, painéis de artistas de renome regional encontram-se em repartições públicas, como um testemunho de sua visão de um cenário em que o personagem principal é o cacau e seu entorno (Figuras 27, 28, 29, 30). Em algumas fazendas que agregaram o turismo como fonte alternativa para superar as dificuldades financeiras, artistas rurais anônimos retrataram em paredes das casas sua percepção do cotidiano numa fazenda de cacau, imprimindo na tela seu desejo de ter o chocolate como uma consequência natural numa lavoura cacaeira (Figuras 33 a 36). A propaganda também usa o ícone cacau como um chamariz para melhor vender seu produto (Figuras 41, 42).

Alunos do ensino médio da região cacaeira expressaram-se através de desenhos a partir das informações adquiridas junto a familiares, à literatura, à imprensa, experiência pessoal ou de acordo com seu imaginário sobre o cacau. Nos desenhos a seguir, esses estudantes entre 13 e 15 anos da oitava série do Colégio Galileu, de Itabuna, deixam claro qual é sua idéia sobre o cacau e o que representa para eles. Os signos em forma de desenho, representados pelos alunos, podem ser divididos em cinco formas de representação: coração, cifrão, árvore, bandeira, fruto do cacau doente (Figuras 15 a 24):

1. Cacau em forma de coração: vida, amor:

Figura 15 - Cacau é vida



Figura 16 - Cacau - a maior riqueza da nossa região



2 - Cacau em forma de cifrão, cofre, sacos de dinheiro, que tanto pode trazer a fortuna quanto a ruína:

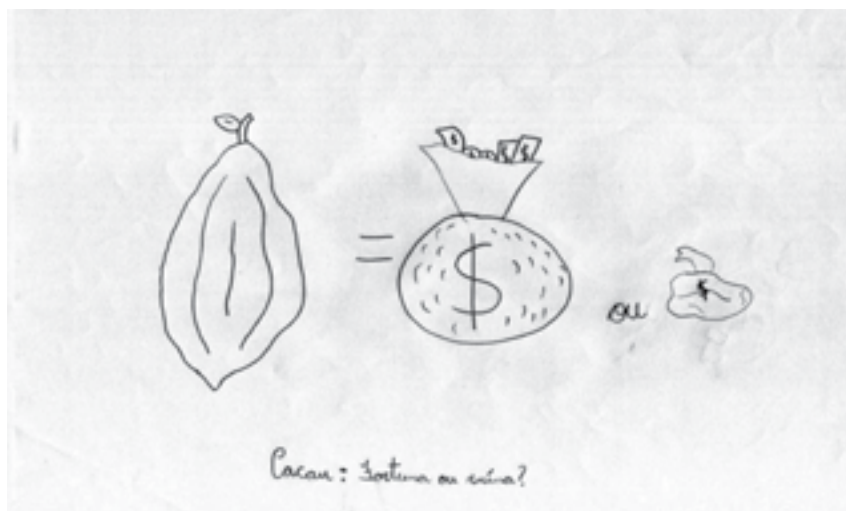
Figura 17 – Cacau - fonte de renda e cultura



Figura 18 – Cacau - o fruto de ouro



Figura 19 – Cacau - fortuna ou ruína?



3 – Cacau como signo de diferenças sociais:

Figura 20 – Cacau - fonte de contradição

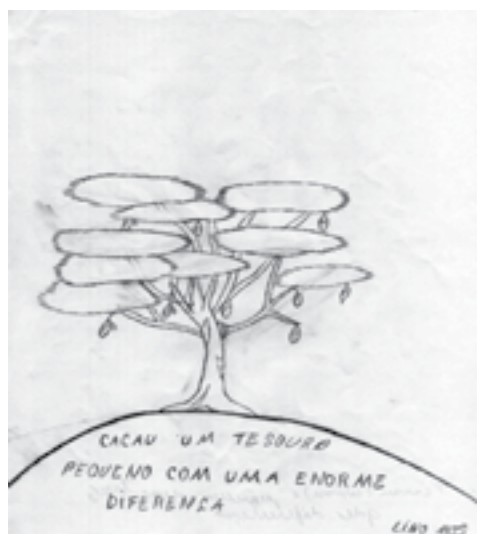


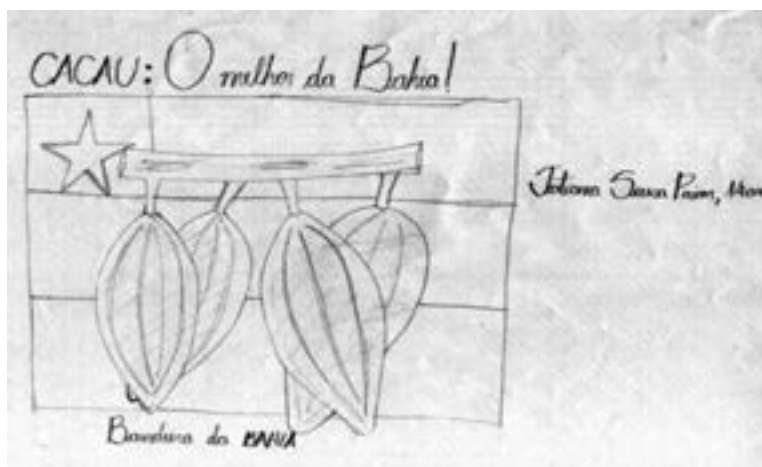
Figura 21 - Cacau - fonte de alegria, trabalho e morte



Na figura 20, o estudante deu a seguinte explicação: “O cacauéiro é uma árvore pequena, mas desenhei grande, porque as diferenças sociais decorrentes de seu cultivo são enormes. Enquanto o fazendeiro fica cada vez mais rico, o trabalhador que o cultiva, não sai da pobreza”. Para outro estudante (Figura 21), o tamanho exagerado do fruto do cacau em relação aos demais elementos do desenho, representa o quanto traz de alegria, de riqueza para alguns, mas também de trabalho, sofrimento e morte para outros. A ênfase dada a esses fenômenos é representada pelas palavras em tamanho grande e nas letras maiúsculas: ALEGRIA, MORTE, TRABALHO E SOFRIMENTO, RIQUEZA.

4 – Cacau como símbolo do estado da Bahia:

Figura 22 – Cacau - símbolo da Bahia



Para a estudante que fez o desenho acima, o cacau é tão importante que deveria ser o símbolo da Bahia, impresso em sua bandeira.

5 – Cacau atacado pela vassoura-de-bruxa:

Figura 23 - Vassoura-de-bruxa - fim do cacau?

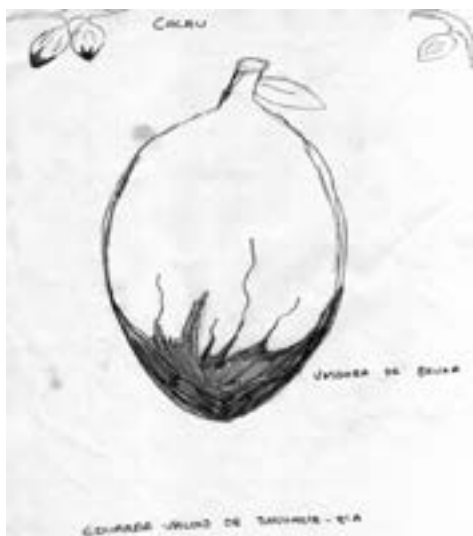
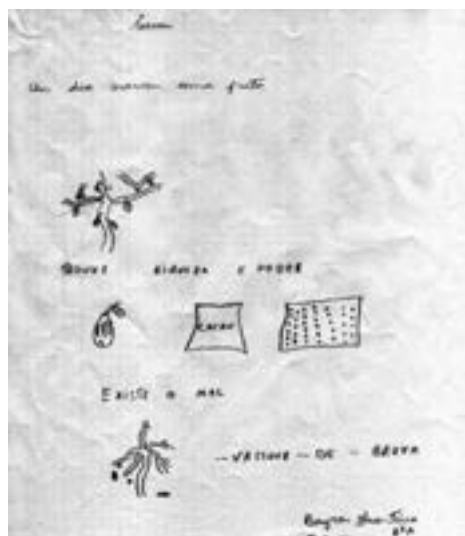


Figura 24 - Vassoura-de-bruxa - existe o mal



Para os desenhistas das figuras 22 e 23, o cacau, apesar de ter sido responsável pela riqueza e pelo poder, também foi o hospedeiro do fungo que trouxe para a região o mal causador de pobreza generalizada.

Os artistas plásticos, em sua percepção aguçada da realidade, ou com sua fantasia, retratam o cacau em suas telas, imortalizando, assim, o dia-a-dia do trato com este produto. Abaixo seguem alguns exemplos dessa maneira de interpretar o que está à vista, de forma real, ou no imaginário (Figuras 25 a 29):

Figura 25 - Colheita com podão



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/album/index.htm>>. Acesso em: 20 out. 2005.

Figura 26 - A quebra do cacau



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/album/index.htm>>. Acesso em: 20 out. 2005.

Figura 27 - Secagem natural na barcaça



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/album/index.htm>>. Acesso em: 20 out. 2005.

Figura 28 - O transporte



Fonte: CEPLAC. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/album/index.htm>>. Acesso em: 20 out. 2005.

Na câmara de vereadores de Camacan, um painel pintado na parede pelo artista plástico José Renato retrata o cotidiano do cacau, de seu plantio à sua venda. (Figura 30).

Figura 29 - O pisoteio



Fonte: Tela a óleo de Walter Moreira.
Foto: ROCHA, L. B.

Figura 30 - O cacau - da roça ao comércio



Fonte: Painel de José Renato na Câmara Municipal de Camacan.
Foto: ROCHA, L. B.

Em algumas fazendas que se transformaram em unidades de turismo, nas fachadas das casas que serviam de moradia aos trabalhadores, como é caso da fazenda Yrerê, artistas populares mostram, à sua maneira, a saga do cacau, de seu plantio à sua transformação em chocolate, como é o caso dos painéis na entrada de uma fazenda situada na Rodovia Ilhéus/Itabuna (Figuras 31 a 34):

Figura 31 - Plantio



Foto: ROCHA, L. B.

Figura 32 - Colheita



Foto: ROCHA, L. B.

Figura 33 - Pisoteio e ensacamento



Foto: ROCHA, L. B.

Figura 34 - A recompensa



Foto: ROCHA, L. B.

Na escultura, uma das imagens mais representativas é a do artista plástico Osmundo Teixeira (Osmundinho), em que representa um ser etéreo que, das alturas do Olimpo, teria trazido a primeira muda do fruto de ouro para a região Sul da Bahia. Esta escultura encontra-se suspensa, na entrada do edifício do escritório central da CEPLAC, em Itabuna. O portador da muda celeste (Fig. 35), concentrado em sua missão de trazer aos homens um alimento divino, o *Theobroma cacao*, vem envolto por um grande círculo, formado de tela, no qual estão inseridas figuras que contam o cotidiano do uso do cacau entre os povos mais antigos e sua transformação em bebida para o culto aos deuses dirigido pelos sacerdotes. O escultor representou os personagens e a tela na cor do chocolate para que ficasse evidente o signo representando qual a função deles na imagem (Figura 36).

Figura 35 - O fruto que veio dos céus - *Theobroma cacao*



Fonte: Escultura de Osmundo Teixeira – Escritório da CEPLAC em Itabuna.

Foto: ROCHA, L. B.

Figura 36 - Transformação do cacau em bebida sagrada para uso dos sacerdotes



Fonte: Escultura de Osmundo Teixeira – Escritório Central da CEPLAC em Itabuna (detalhes do círculo onde se encontra a escultura da figura 27).

Foto: ROCHA, L. B.

Um mural na parede externa do edifício comendador Firmino Alves, na praça Adami, em Itabuna, representa o plantio, colheita, comércio e exportação do cacau. Na figura 37, detalhe do mural:

Figura 37 - A saga do cacau (detalhe)



Fonte: Mural de Antônio Genaro de Carvalho - Praça Adami, Itabuna.

Foto: ROCHA, L. B.

No saguão do prédio da Comissão Nacional dos Produtores de Cacau (CNPC), no centro de Itabuna, o fausto de uma época de ouro está impresso em várias obras de artistas locais (esculturas, pinturas, alto-relevo em bronze). Entre elas, destaca-se uma tela do artista Renart (Figura 38), representando uma roça de cacau ao lado do porto de Ilhéus, com o produto já em condições de ser exportado para outros países. Para o autor, o cacau salta da roça para o porto, como num passe de mágica, numa alusão de que, para quem produz cacau, tudo é possível. Observe-se que as amêndoas, no chão do porto, têm a cor do ouro, assim como os frutos que se encontram nas árvores.

Figura 38 – Cacau - da lavoura para o porto



Fonte: Pintura de Renart no saguão da sede da CNPC.

Foto: ROCHA, L. B.

Propagandas dos mais diversos tipos de produtos, como cosméticos, casas de compra de cacau, utilizam o *fruto de ouro* como fonte inspiradora, fazendo apelo à sua figura representativa dos deuses e do ouro, tão arraigada no imaginário da população (Figuras 39, 40):

Figura 39 – Cacau - planta-se a semente, colhe-se ouro



Fonte: *Agora*, jun. 2005.
Foto: ROCHA, L. B.

Figura 40 - De alimento dos deuses a aroma dos deuses



Fonte: Prospecto de propaganda.
Foto: ROCHA, L. B.

E, para reafirmar a importância que é dada ao cacau como signo regional, o prefeito de Itabuna, Fernando Gomes, presenteou o Papa João Paulo II com um cacau de ouro (Foto 12), por ocasião da visita ao Brasil, em sua passagem pela Bahia, em 1980: “[...] Fernando Gomes, como Prefeito de Itabuna, em Salvador, fez a entrega de um cacau de ouro [6 de julho de 1980] ao líder espiritual dos católicos [João Paulo II]” (*Agora*, 2005, p. 7).

Foto 12 - A Região Cacaueira oferece cacau de ouro ao Papa João Paulo II



Fonte: *Agora*, 5 abr. 2005, p. 7.

Em todas as manifestações, verbais e não verbais, o cacau foi representado com sentimentos de amor, paixão, entusiasmo, descrença, pessimismo. A riqueza escondida sob a casca grossa do fruto, cujas sementes, envoltas em polpa branca, adocicadas e amargas ao mesmo tempo, indicam o doce e o amargo do chocolate conhecido de muitos, desconhecido de outros, mas objeto de desejo da maioria. Estas sementes, já utilizadas como moeda no passado, são o signo da riqueza para quem o comercializa, de trabalho incessante e vida difícil para quem o cultiva na terra e o colhe, de prazer para quem tem acesso ao seu consumo como alimento ou como bebida. Enquanto a amêndoa do cacau é vendida por preço vil por quem o produz, o chocolate dele resultante atinge somas vultosas. Quem o cultiva, na maioria das vezes, não conhece seu sabor, e quem o saboreia não conhece seu labor. E assim a contradição continua a campear entre os homens e suas incompreensíveis relações.

6

RUÍDOS DE REESTRUTURAÇÃO REGIONAL



Escultura no CEPEC/CEPLAC - Ilhéus

Dentro de mim ressoa uma nação
O clima que vem dela nas raízes
Se alimenta em razão de verdes vozes
Do suor derramado pelo chão.

Houve tempo de dedos corroídos
Duro clamor nos dias mais sofridos
Cobra no inverno, bala no verão,
De cacau era a flor no coração.

Homem de saga molhada, sangrada,
O ouro vegetal vi sustentar toda
Essa nação enquanto pela estrada

O tempo dava voltas. Tudo agora
Se desfaz. Cai das folhas, insonora,
Essa flor murcha que a agonia gera.

Cyro de Mattos

6.1 EM BUSCA DE NOVOS PARADIGMAS

O cacau tornou-se um símbolo internalizado por toda uma região, imortalizou-se como personagem digno de lutas sem tréguas por sua causa, pois significa trabalho, dinheiro, riqueza, progresso, vida. Diversamente de outras culturas, é responsável não só por uma atividade econômica, mas por toda uma forma de vida a que se cognominou *civilização do cacau*. Segundo a Associação Brasileira de Cacaucultores (2001, p. 3),

Se o cacau desaparecer fará ruir não apenas uma atividade econômica, mas toda uma forma de vida, a chamada “civilização do cacau”. Por isso, a cacaucultura, entendida com essa dimensão, é mais importante do que o próprio cacaucultor.

Como se depreende da afirmação anterior, e pelas práticas desenvolvidas durante mais de duzentos anos da cultura cacaueira no Sul da Bahia, o cacau é muito mais importante que as pessoas que com ele lidam, pois não se mediram esforços para sua permanência, mesmo que vidas ou empregos tivessem que ser sacrificados ou propriedades tomadas de seus primeiros donos, como muito bem foi explicitado pela literatura regional e pelas peças jurídicas arquivadas nos fóruns locais. O documento da Associação supra-citado faz menção, também, à necessidade de se conservar a Mata Atlântica, cujos fragmentos, em forma de árvores remanescentes da floresta primária, sombreiam a lavoura do cacau há mais de 250 anos, constituindo-se em corredores ecológicos, permitindo, assim, a sobrevivência da flora e da fauna, em muitos casos, única no mundo. Contudo,

A cacaucultura, que criou a riqueza desta região, se recusa a continuar sendo vista como uma atividade exótica que “protege o meio ambiente”, ou como uma economia de passado folclórico, que teria sido praticada por coronéis perdulários (ibidem, p. 4).

Esta assertiva sugere que a cultura do cacau, hoje, deve ser praticada com profissionalismo, não mais de forma empí-

rica, apenas para proteger a floresta ou para satisfazer a ganância de alguns privilegiados em busca de uma vida de facilidades, proporcionada pela riqueza, mas concorrendo com o desenvolvimento regional de forma racional, melhorando o nível de vida de toda a população que vive sob sua égide. Esta nova visão se faz urgente, para que se extirpe de vez a idéia corrente de que

o cacau é a planta que Deus mais gosta: basta jogar a semente no chão, que a natureza toma conta do resto, São Pedro manda o que ele mais necessita, chuva. Então, por que se preocupar, se colhemos duas safras no ano? (COSTA, 2004, p. 10).

A preocupação com a prática empírica e primitiva do cultivo e manejo da lavoura cacaueteira é antiga na região Sul da Bahia. Algumas pessoas da comunidade de há muito chamam a atenção para o ufanismo que tomou conta de muitos, não permitindo que se enxergasse o perigo do uso inadequado do solo, da baixa produtividade, da possibilidade do ataque de doenças, da iminência do fim de uma era, conforme preconizava, já na década de 1950, *O Intransigente*:

Estamos nos embalando numa cantiga heróica de uma riqueza que parece não ter fim. Cantamos a grandeza material dessa região opulenta do Sul da Bahia e nos contentamos com isso deixando que a natureza continue parindo para nós frutos da nossa monocultura. Batemos no peito que somos ricos, que ninguém pode conosco, que nossas terras são as melhores do mundo e vamos continuando a devastá-la, a plantar mal, obtendo a miserável colheita [...]. O cacau poderá desaparecer, como vai. Adubemos as terras, plantemos tecnicamente, gastemos dinheiro com a lavoura e saíamos da monocultura. Pensemos mais que quando nossas terras estiverem cansadas, será mais difícil restabelecer sua fertilidade, porque não são aráveis. Paremos as devastações de matas, para mantermos o que temos, pelo menos (OTTONI, 1956, p. 3).

O surgimento de novas práticas, agrícolas, sociais e econômicas, mudaram o quadro que se instalou na região cacaujeira. Algumas já são realidade, tais como: clonagem e enxertia; novos nichos de mercado, a exemplo do cacau orgânico e do cacau fino; novos atores, como o MST; ganharam importância novas relações de trabalho, as parcerias; a indústria do turismo regional começa a dar seus primeiros passos; listas de discussão (cacau-l@listas.unicamp.br) dos problemas relativos à região cacaujeira e *blogs do cacau* (BRASILIAN COCOA, 2006; CACAU DO BRASIL, 2006) discutem idéias, dividem experiências, divulgam produtos agregados ao cacau, criando, assim, uma rede informacional. A consolidação da Lista do Cacau e o seu crescimento possibilitaram a mais de 700 participantes trocar informações e realizar debates sobre os diversos aspectos da cacauicultura. O principal objetivo do *Blog Cacau do Brasil* (Figura 41) é apoiar e conscientizar o público consumidor de chocolate dos benefícios sociais e ambientais da valorização do consumo do cacau

Figura 41 - Logomarca do *Blog Cacau do Brasil*



Fonte: <<http://www.braziliancocoa.blogspot.co/>>. Acesso em: 28 dez. 2005.

brasileiro. Todos esses fenômenos foram ocorrendo quase que simultaneamente, gerando novos desdobramentos e moldando as relações sociais, econômicas e trabalhistas na região.

O signo acima deixa entrever a era de debates sobre os problemas da região cacaujeira, cujo produto, transformado em ícone principal, necessita de mais pesquisas, grupos de estudos, de reivindicações, enfim, de que a comunidade cacaujeira como um todo lute de forma racional e ordeira para colher bons fru-

tos, tanto os naturais quanto os econômicos, políticos, sociais.

Para que a região cacaueteira tome um novo rumo, Vieira (1999) apresenta, de forma peculiar, as soluções sugeridas por cada um dos atores sociais, em que alguns vêem a possibilidade de trazer equilíbrio às instabilidades da economia cacaueteira baiana, com mudanças positivas, enquanto outros se mostram sem esperança ou com total indiferença, conforme se pode observar no quadro 18, a seguir:

Quadro 18 - Soluções apresentadas pelos atores sociais para a crise do cacau

Atores	Formas de equilibrar as instabilidades da economia cacaueteira
Pesquisador	A solução está na pesquisa.
Trabalhador rural	Mudança de mentalidade.
Educador do ensino médio	Preparo da juventude: a nova geração poderá alterar os rumos, pois a de hoje ainda está arraigada nos vícios.
Educador do ensino superior	É necessário formar doutores, pois a formação universitária atual é insuficiente.
Sociólogo	Não basta só cuidar da planta. O desenvolvimento tem que ser abrangente, já que o homem é o objetivo final.
Industrial	Toda a produção deve ser industrializada e exportar os valores agregados.
Comerciante	A solução está nos mercados.
Cooperativista	O produto deve ser verticalizado, indo da produção ao comércio e à indústria.
Banqueiro	Sem crédito, como operacionalizar a produção? Mas este está caro. É um problema de captação.
Governo	O cacau já não é mais o que era. Deveriam ter guardado dinheiro nas fases boas. Mas vamos fiscalizá-los. Têm que pagar imposto de renda, ICMS, INSS etc. E não esqueçamos de tirar um pedaço deles na política cambial.
Político	Depende. Se estivermos próximos das eleições, a resposta será de promessas. Se recém-ultrapassadas e vencidas, a conversa é outra. Vamos protelando. Levando com a barriga.
Produtores	Se pequenos, não têm mais nem fala. Se médios, vivem engolfados na ginástica dos bancos e na justiça do trabalho. Se grandes e residentes na região, temem tornarem-se pequenos também. Se residentes fora da região, com outros negócios, insensíveis às ocorrências regionais, costumam dizer que só restarão os aglomerados de fazendas. Esperam as ofertas para a compra de novas propriedades.

Fonte: VIEIRA, 1999.

Elaboração: ROCHA, L. B.

Apesar da visão pessimista de Vieira a respeito dos principais atores sociais envolvidos no processo da lavoura cacaueteira, surgiram novas formas de ações, permitindo o aparecimento de um quadro mais dinâmico e promissor. Como um sintoma claro de renovação e reestruturação, para tentar não mais repetir os erros do passado, alguns movimentos independentes ou não do governo estão se consolidando, como a produção de cacau orgânico, cacau fino, Projeto *Fazenda de Chocolate*, agroindústria, a fim de agregar valor, melhorar e impor o preço.

6.2 MOVIMENTOS DE RENOVAÇÃO

6.2.1 CACAU ORGÂNICO

A crise pela qual passa a região cacauceira do Sul da Bahia, apesar de dramática, está se tornando um desafio que exige a tomada de novos caminhos para superá-la. Inovações estão sendo implementadas a fim de que a região se torne capaz de se inserir no contexto dos países que se desenvolvem, pois o mundo globalizado não será generoso com os despreparados (FREITAS, 1997). Entre essas inovações, desponta o cultivo do cacau orgânico.

A região cacauceira do Sul da Bahia constitui-se num cenário propício para a consolidação de um pólo de agricultura orgânica agroflorestal, levando-se em conta os aspectos da conservação da alta biodiversidade da Mata Atlântica. Esta região concentra mais de 80% da produção de cacau do Estado e de sua área cultivada (350 mil ha), sendo que “70% estão implantadas sob mata raleada (cabruca), conforme CEPLAC/CENEX” (BLANES, et al., 2005, p. 224). A importância da produção orgânica reside, conforme esses autores,

na oferta de produtos saudáveis (livre de agrotóxicos), na possibilidade de atender mercados diferenciados (onde consumidores estão dispostos a pagar um sobre-preço como prêmio à qualidade dos produtos), nas relações justas de produção e na preservação ambiental.

O cacau orgânico é um produto cada vez mais procurado pelas indústrias de chocolate, principalmente da Europa. Tendo em vista esse novo mercado, agricultores do Sul da Bahia, principalmente de Ilhéus e Itabuna, investem nesse tipo de agricultura, que teve seu início na década de 1990. Atualmente, em torno de 80 fazendas são adeptas dessa prática, além de um assentamento no município de Aurelino Leal, em que o cacau orgânico é cultivado desde 1998. Um dos assentados, Miguel Marques, sente que realizou um sonho com seu pedaço de terra, de onde tira seu sustento e o de sua família, afirmando que “somos donos do nosso nariz e graças a Deus vamos

muito bem trabalhando todos iguais, uns ajudando os outros, o mais forte ajudando o mais fraco e vamos levando a vida”.

Em 2001, foi fundada a Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia (CABRUCA), sediada em Ilhéus, com a missão de reunir agricultores cujas propriedades estejam localizadas no entorno dos remanescentes da Mata Atlântica. Atualmente, fazem parte dela mais de 40 produtores, distribuídos em 1500 hectares, com o objetivo de inovar na produção, melhorar os preços e satisfazer o mercado internacional que dá preferência a produtos que tenham tal origem. Além do cacau, a CABRUCA produz frutas tropicais secas, palmito de açaí, pupunha em conserva e chocolate. Do ponto de vista técnico, a cooperativa procura não influenciar demais nas decisões pessoais de cada produtor, pois, conforme declaração de seu presidente, “um sistema de produção criado por imposição não funciona, e eu não acredito que a agricultura orgânica funcione através de receitas e pacotes prontos para serem aplicados”. Em uma das fazendas de cacau em Una, ao sul de Ilhéus, 40% dela já é ocupada por mata secundária, registrada como Reserva Particular de Patrimônio Natural (RPPN), isto é, uma área de preservação, portanto, intocável, com o objetivo de que se recupere ao longo do tempo, voltando ao seu estado inicial, o de floresta primária. Todo o processo de produção e beneficiamento dos produtos da cooperativa é orgânico, com certificação do Instituto Biodinâmico de Desenvolvimento Rural (IBD).

O cacau produzido pelos cooperados é o cacau cabruca (Foto 14), um sistema ecológico de cultivo agroflorestal baseado na substituição de estratos florestais por uma “cultura de interesse econômico, implantada no sub-bosque de forma descontínua e circundada por vegetação natural, não prejudicando as relações mesológicas com os sistemas remanescentes” (LOBÃO, 2005). Cacau-cabruca é um termo regional empregado para caracterizar a forma de cultivo de cacauais pelos colonizadores da região sudeste da Bahia, há mais de duzentos anos. A técnica de cultivar os cacauzeiros entre a vegetação nativa da Mata Atlântica, além de ser ecologicamente correta, poupa trabalho e melhora a qualidade do fruto. O sistema “dispensa a derrubada de árvores imensas, diminui o risco de propagação de pragas e garante à planta as condições

de umidade e temperatura adequadas, além de um solo rico em nutrientes, obtido a partir da decomposição das folhas que caem no solo” (INFANTE, 2006).

As propriedades em que se cultiva o cacau dessa forma são chamadas, popularmente, de *buraras*, muito bem representadas na arte de Walter Moreira (Figura 41). Com respeito e sabedoria, os *burareiros* valorizaram a exuberância oferecida pelas matas, a fartura hídrica, implantaram a cacauicultura no sub-bosque da mata primária, promovendo um convívio harmonioso e duradouro com a natureza. Importante característica do cacau cabruca é o fato de ser menos impactante ao meio-ambiente, pois é utilizado um sombreamento diversificado e com espécies da Mata Atlântica, mantendo, dessa forma, a função de corredor ecológico. A denominação Cabruca, dada à cooperativa acima mencionada, constitui-se numa homenagem aos primeiros plantadores de cacau no Sul da Bahia: vem de cabruca, quer dizer, abrir o interior da mata, deixando as árvores mais altas para sombreamento. Esta prática teve papel importante na preservação da Mata Atlântica na região. De acordo com o *Pacto do Cacau* (2001, p. 5), a prática da cabruca é possível, já que,

Possuindo um mínimo de 20% de espécies arbóreas de alto valor comercial e 60% de médio valor, sem considerar as espécies de valor social e ecológico, a Mata Atlântica da região sul-baiana proporciona uma diversidade muito grande de espécies com características favoráveis para compor os sistemas de proteção do cacau, sem que seja necessário implantar extensas áreas com características de monocultura.

Como consequência da crise que se iniciou em 1989, porém, muito desse ecossistema foi substituído por pecuária, café e outros produtos, diminuindo para 7% a mata preservada.

A principal diferença do cacau orgânico para o convencional está no manejo da plantação. Neste tipo de cultivo, não pode ser usado nenhum produto químico e, na adubação, somente biofertilizantes, tais como esterco e a própria casca do cacau. Para combater a VB é permitida a clonagem. Um dos sócios da cooperativa CABRUCÁ, desde o início dos anos

Foto 13 - Cacau de cabruca



Fonte: Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/album/index.htm>> Acesso em: 20 dez. 2005.

Figura 42 - Burara, na arte de Walter Moreira



Fonte: Tela de Walter Moreira.
Foto: BORGES, G.

2000, tem 30% de suas lavouras ocupadas com cacau orgânico consorciado com seringa e açaí, afirma que

Consumir produtos limpos é uma tendência mundial. Os países com renda *per capita* elevada já demonstram isso para o orgânico. Acho que para o Brasil que é uma referência em agronegócio no mundo, é uma tendência a gente ter a produção orgânica além da convencional, além da transgênica etc. (GLOBO RURAL, 2005).

O cacau produzido pelos associados da CABRUCA deve portar o selo do IBD, cujo objetivo é dar segurança ao consumidor. O preço mínimo pago ao cacau orgânico é de 1800 a dois mil dólares a tonelada, enquanto o convencional gira em torno de 1500 dólares. A Itália é um comprador cativo desse cacau e novos contratos de venda foram feitos com a França, além de perspectivas de negócios futuros com a Suíça e a Argentina. A cidade de Cherasco, no norte da Itália, possui uma fábrica artesanal de chocolate que começou a importar, em 2005, cacau orgânico produzido pela CABRUCA. Esta fábrica trabalha dentro do conceito de *Comércio Justo* (CJ), surgido na Europa na segunda metade do século XX, que prioriza aspectos éticos e sociais dos envolvidos no comércio. Normalmente, os fornecedores desse tipo de indústria são associações e cooperativas de pequenos produtores, como é o caso da CABRUCA de Ilhéus.

Figura 43 - Logomarca da Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia



Fonte: <<http://www.cabruca.com.br>>.
Acesso em: 20 out. 2005.

O *comércio justo*, conceito já presente em alguns países europeus, como Portugal, Espanha, França, Itália, quer evitar situações como a vivida pela jovem escrava em uma plantação de cacau da Costa do Marfim, Drissa (Figura 44), que afirmou: “Quando [as pessoas] comem chocolate, elas comem a minha carne” (MILLMAN, 2006).

Figura 44 - Drissa - jovem escrava numa plantação de cacau na Costa do Marfim – as marcas falam por si



Fonte: <<http://www.radicalthought.org/A55868/cocoa.nsf/portuguese>>. Acesso em: 10 mar. 2006.

Segundo a Organização de Comércio Justo de Portugal, mais de 50% da produção de cacau do mundo vem da Costa do Marfim. Lá, milhares de menores, em torno de 15.000, dos

quais um número significativo com menos de 12 anos trabalha nos campos de cacau em regime de escravidão (LATITUDE ZERO, 2006). Esta denúncia forçou a Associação dos Produtores de Chocolate da Europa a criar, em 2001, o Protocolo do Cacau, “que previa condições de trabalho comuns a toda a indústria e um sistema voluntário de verificação, certificação e de publicitação até junho de 2005” (ibidem).

O comércio justo, através da Rede Européia de Lojas do Mundo, lançou, em 14 de maio de 2005, uma campanha européia que, até 2007, denunciaria esta situação apelando à população e aos governos que criem ações que inibam a escravidão e se paguem salários justos aos trabalhadores, evitando-se que “o cacau que nos adoça a boca tenha o travo amargo da miséria e da injustiça [pois] empresas ricas pagam cada vez menos aos trabalhadores nos campos africanos de cacau” (ibidem). O grande trunfo desse tipo de comércio é que, “de trás de cada um dos tabletes de chocolate do comercio justo se encontram milhares de pessoas que melhoraram sua vida graças a este comercio alternativo” (MAKETRADEFAIR, 2006).

Na região cacauceira da Bahia, a CABRUCÁ propõe-se, além de proporcionar condições para que haja um comércio justo, a descomoditizar o cacau, ou seja, tirá-lo do grupo das mercadorias não especializadas, produzidas em massa, cujo padrão ou referência sempre será o preço mais baixo. Os interessados em manter essa situação, de sugar o âmago do cacauicultor, “pagando míseros quatro reais por quilo do produto, enquanto lambem os beiços pensando nos lucros das sacas de cacau, cheias de riqueza e ignorância” (ATHAYDE, 2006), continuam sendo um entrave ao desenvolvimento e à aplicação da idéia do comércio justo.

A produção de cacau orgânico, no Sul da Bahia, um dos caminhos para o comércio justo, projetou a região no cenário mundial de orgânicos devido à significativa produção de cacau certificado. A certificação de produtos orgânicos permite a alguns produtores alcançar melhores preços no mercado, além de uma conscientização sobre questões sociais e ambientais. Contudo, a melhora de preços dos produtos está sujeita às regras do mercado, como demanda e oferta, sendo necessária a busca de nichos de oportunidades e constante adaptação às novas tecnologias e às exigências de um mercado cada vez

mais atento às práticas sociais utilizadas nos diversos níveis de elaboração dos produtos ofertados. No sexto ano de sua existência, já com resultados evidentes e com entusiasmo, assim se expressa o presidente da CABRUCA:

A CABRUCA entra no seu sexto ano de existência! [...] O esforço e a perseverança dos últimos cinco anos mostram resultados: A comercialização de cacau orgânico em 2005 ultrapassou as 180 toneladas e culminou na exportação de dois containeres para Itália e um para França em condições de mercado (um pouco mais) justo: a marca CABRUCA nos produtos finais e preço mínimo bem acima dos US\$ 2000! Chegamos mais perto dos US\$ 3000/tonelada, nossa meta para um preço sustentável! [...] Historicamente (últimos 60 anos) a média do preço do cacau é de US\$1500 e a do salário mínimo em torno do equivalente a US\$ 60-80! Exigências mínimas e registro de beneficiamento do cacau a nível fazenda elevaram bastante o padrão de qualidade do cacau CABRUCA permitindo acesso a estes novos mercados. A caixinha de chocolate orgânico produzida com apoio da CEPLAC e do IESB (projeto corredor ecológico) como ação promocional é um sucesso [...] (NÜSCHELER, 2006).

Além da CABRUCA, outra entidade, a ONG Jupará, dedica-se ao trabalho com cacau orgânico: sua missão é dar assistência a assentamentos que cultivam cacau de cabruca, como é o caso da fazenda Cascata, em Aurelino Leal, no Sul da Bahia (Foto 14):

Nesta fazenda, abandonada há algum tempo, coberta de mato e com o cacau tomado pela VB, um grupo de *sem-terra* iniciou sua ocupação, associou-se à Cooperativa dos Pequenos Produtores e Produtoras Agroecologistas do Sul da Bahia (COOPASB) que inclui outros 22 núcleos comunitários, os quais

produzem mais de 300 toneladas de cacau sem degradar a Mata Atlântica e alcançando 180 ha de área

preservada [...] Em 2002, numa iniciativa pioneira, a *COOPASB* exportou 15 toneladas do produto para a empresa suíça *Benrain*, especializada em chocolates refinados (COOPASB, 2006).

Foto 14 - Assentamento Cascata - exemplo de reforma agrária e agricultura orgânica



Fonte: COOPASB. Disponível em: <<http://www.cabruca.com.br>>. Acesso em: 9 mar. 2006.

Foto 15 - Cacau orgânico - produção sem prejudicar o meio ambiente



Fonte: COOPASB. Disponível em: <<http://www.cabruca.com.br>>. Acesso em: 9 mar. 2006.

Desde 1988, o preço do cacau na bolsa de Nova York varia entre US\$ 1.000 e US\$ 1.500 a tonelada, e em situação de oligopsônio (poucos compradores para muitos vendedores). O cacau orgânico faz a exportação direta, através de cooperativas, atingindo compradores interessados nas características espe-

ciais do produto, chegando a obter preços até 100% superiores aos praticados pela Bolsa de Nova York (CABRUCA, 2006).

Algumas indústrias moageiras também estão entrando no mercado da produção e exportação de cacau orgânico, como é o caso da *Barry Callebaut*, que, em 2001, criou o projeto de conversão para cacau orgânico de mais de três mil hectares na zona da Mata Atlântica no Sul da Bahia. Em 2004, 1.600 hectares receberam a certificação do IBD e em janeiro de 2005 auditores do IBD certificaram a *Barry Callebaut* Brasil em Ilhéus para o processamento de cacau orgânico. Em fevereiro do mesmo ano, os primeiros produtos certificados foram oferecidos aos mercados interno e norte-americano e, até 2008, a empresa estima processar aproximadamente três mil toneladas de amêndoas de cacau orgânico certificado (informações obtidas em folhetos explicativos da empresa no escritório de compras de Itabuna). Esta indústria de processamento de cacau, em Ilhéus, é a primeira fábrica do Brasil a exportar produtos de cacau orgânico. Os primeiros contêineres foram exportados em setembro de 2005. A matéria-prima

vem do Projeto Cacau Orgânico, uma parceria entre a empresa e um grupo crescente de produtores da região cacaueira baiana, incentivados na cultura orgânica. Iniciado em 2001, o Projeto reúne 71 fazendas da região, num total de 3.720 hectares. Além de colaborar com a criação do mercado de bioprodutos para o consumidor final, ajuda as comunidades do Sul da Bahia a participar de um novo mercado de exportação, aumentando a sustentabilidade econômica e despertando nos agricultores a consciência ecológica para produzir sem degradar a Mata Atlântica (OLIVEIRA, 2005).

Além da *Barry Callebaut*, a *Cargill* “está de olho nesse mercado e tem comprado quase toda a produção dos agricultores reunidos na Cooperativa CABRUCA de Ilhéus, pagando US\$ 300. [...] A própria CABRUCA está se estruturando para processar o cacau orgânico que produz” (ibidem).

Afora as grandes processadoras de cacau, pelo menos três pequenas agroindústrias de cacau orgânico deverão ser instala-

das na Bahia, com o apoio da CEPLAC, que certificará a produção com base em normas rígidas de qualidade. A primeira delas, segundo o diretor geral da CEPLAC, Gustavo Moura, “será instalada no município de Teixeira de Freitas, no Extremo Sul, em parceria com o IEL [Instituto Euvaldo Lodi] com início da produção previsto para seis meses [outubro 2006]” (BICHARRA, 2006). Ainda segundo a mesma fonte, outras duas serão implantadas, uma em Ituberá, no Baixo Sul, em parceria com a *Odebrecht*, e outra em Itabuna, prevista para iniciar as atividades em junho de 2006. Com as parcerias, a CEPLAC poderá colocar à disposição dessas agroindústrias estrutura tecnológica e assessoria técnica, com orientação em todas as fases da produção, da colheita à comercialização, incluindo pesquisas de mercado e linhas de crédito disponíveis (ibidem).

6.2.2 CACAU FINO

A expressão *cacau fino* ou de aroma “designa o cacau reconhecido por seu sabor e cor únicos” (Decreto n. 5.302 de 10 dez. 2004, Cap. II, art. 2º). A produção de cacau fino entre os produtores baianos, até o início dos anos 2000, era uma utopia. Contudo, esse conceito não é precisamente uma novidade no Brasil. Já era discutido por Tosta Filho (1936, p. 20), quando falava das variedades de cacau e das vantagens de se produzir a do tipo fino:

[...] as duas espécies, de interesse comercial, são as conhecidas popularmente pelos nomes de cacau Criolo, ou fino, e Forasteiro, ou ordinário [...] esta última denominação deve ser tomada não no sentido de imprestável, mas como diferenciação de variedade. [...] Criolo, ou fino, obtém cotações muito mais altas que o Forasteiro ou ordinário, devido às características de sabor e outras que a tornam especialmente valiosa para a confecção de certas qualidades de chocolates finos.

Hoje, a idéia se alastra com rapidez e já se efetuam vendas de cacau e massa de cacau fino pelos produtores diretamente

a chocolateiros europeus. Cacaucultores de diversas partes do mundo investem na qualidade do cacau e nas técnicas simples para o produzirem.

O cacau fino, caracterizado pelo conceito de qualidade, também é denominado cacau tipo Prêmio ou *Flavor*. Não há um critério único de reconhecimento mundial para avaliar e enquadrar as características de qualidade organolépticas desse tipo de cacau. O *International Cocoa Organization* (ICCO) iniciou um projeto com o objetivo de estabelecer um padrão técnico para classificar o cacau fino. Comercialmente, o cacau classifica-se em duas categorias básicas: *Bulk* (cacau regular ou ordinário) e Fino ou *Flavor* (cacau aromático e ou fino). O cacau do tipo Fino ou *Flavor* provém das variedades botânicas Criolo ou Trinitário, enquanto o *Bulk*, da espécie botânica Forasteiro. O cacau Fino ou *Flavor* não representa mais do que 5% da produção mundial. A América Latina (Equador, Colômbia, Venezuela) e região do Caribe (Jamaica, Trinidad e Tobago, Costa Rica, Granada) produzem 80% do total mundial. Outros produtores encontram-se na Ásia: Nova Guiné-Papua e Indonésia (PEREIRA, 2005, p. 228). O Acordo Internacional do Cacau de 1993 somente reconhece 17 países produtores de cacau tipo Fino ou *Flavor* e, destes, somente oito são classificados como países que produzem exclusivamente cacau do tipo Fino: República Dominicana, Granada, Jamaica, Santa Lúcia, São Vicente e Granadinas, Samoa, Suriname e Trinidad Tobago. Os países tradicionalmente consumidores deste cacau são: Bélgica, Luxemburgo, França, Alemanha, Itália, Suíça, Inglaterra, e os Estados Unidos, que consomem de 15% a 20% de cacau fino (ibidem, p. 238).

O Brasil, historicamente, até o momento, não comercializou no mercado mundial tendo como parâmetro a qualidade. A região cacauzeira do Sul da Bahia, numa tentativa de mudar essa premissa, iniciou uma nova era, através da Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial (APCFE), criada em 5 de julho de 2004, por um grupo de cacaucultores. Os objetivos dessa Associação, conforme afirma um de seus integrantes, são bem claros: ajudar os produtores; melhorar a qualidade do cacau baiano com definição de novas normas; exportar a produção, fornecendo apoio logístico; certificar a qualidade do cacau; promover o comércio e o consumo de ca-

cau fino; valorizar a Costa do Cacau (APCFE, 2005).

A logomarca escolhida para simbolizar a Associação (Figura 44) é uma moeda dourada, tendo ao centro um cacau aberto, com amêndoas perfeitas. Este signo contém em si a idéia de que o cacau fino é o passaporte para lucros certos, trazendo riqueza e melhoria do nível de vida para seus produtores e, em conseqüência, esperança para o soerguimento da região cacauceira rumo a um futuro promissor. É mais uma opção fora do mercado de *commodities* para produtores que estejam dispostos a se capacitar e gerenciar sua propriedade com visão técnica mais sofisticada.

A produção do cacau fino não exige grandes investimentos do produtor e qualquer cacau pode ser transformado em fino, inclusive o clonado e o orgânico. O mais importante é a limpeza dos recipientes (cochos) que vão fermentar as amêndoas, acrescido de cuidados especiais com a colheita, ocasião em que é feita a escolha apenas dos frutos maduros na planta e o trabalhador não os pode apanhar do chão com o facão, como é feito normalmente. Após a colheita, são escolhidos somente os frutos perfeitos que irão formar *rumas* ou amontoados, onde descansarão por seis dias na roça, período em que se dará a concentração de açúcar e a redução da polpa. Na seqüência, é feita a quebra em que são retiradas as sementes, cuja fermentação só se faz com as amêndoas perfeitas, previamente separadas, de forma que haja homogeneização de seu tamanho, textura, sabor e perfume, formando um equilíbrio entre o conjunto desses atributos. Um dos produtores desse tipo de cacau em Ilhéus desde 2002, diz que “o importante é não machucar a amêndoa; depois, na hora de abrir [...] destacar uma amêndoa da outra, assim na hora da torrefação vai ter uma boa homogeneidade”. Para que o cacau seja classificado como fino, deve cumprir uma série de quesitos que vão desde o aroma até o tamanho da amêndoa.

A fermentação das amêndoas, no processo convencional, é feita em poucos dias e com o cocho aberto, enquanto que, nesse novo método, é mais demorada, com as sementes cobertas com folhas de bananeira e o cocho tampado, diminuindo, assim, a acidez e melhorando o sabor do chocolate. A classificação das amêndoas varia de um a cinco na hora da venda: os preços pagos pelos compradores variam de 50% acima do

valor normal de mercado para o cacau tipo cinco, até 100% a mais para o do tipo um. Segundo o gerente da CEPLAC do Espírito Santo, um produtor de Linhares já conseguiu produzir cacau fino, classificado tipo dois, o qual foi vendido, no segundo semestre de 2005, a um preço 75% superior ao do cacau comum. Se tivesse conseguido produzir cacau fino tipo um, a remuneração seria 100% maior que o preço do cacau comum.

Os prêmios pagos pelo cacau fino, manejado e fermentado de forma especial, vão além das informações das bolsas, às vezes, descoladas da realidade e, certamente, incentivarão os produtores a investir o máximo que puderem na qualidade do produto.

Foto 16 - Cacau fino – frutos selecionados



Foto: ROCHA, L. B.

Foto 17 - Cacau fino – cuidados com o cocho



Foto: ROCHA, L. B.

O principal objetivo da APCFE é conseguir melhores preços na comercialização. Normalmente, o mercado tende a mudar e o agricultor tem que se adaptar a seu humor. Com esse processo diferenciado, trabalhando novas formas de *marketing*, deixa de produzir um cacau para *commodities* e passa a oferecer um cacau para artigos de luxo. Com o manejo rigoroso desse tipo de cacau, consegue-se um chocolate saboroso e equilibrado, sem agregação de outro produto, além do açúcar. Numa reportagem do *Globo Rural* veiculada em 18 de julho de 2005, foi passada a informação de que o segredo desse tipo de chocolate reside na qualidade da manteiga de cacau, aroma e ponto de fusão, o que é confirmado pelo pesquisador da CEPLAC, coordenador do projeto *Fazenda de Chocolate*, Dr. Raimundo Camelo Mororó, em entrevista concedida em abril de 2005:

um programa piloto [...] cujo objetivo é desenvolver a tecnologia da produção do chocolate não tradicional a fim de repassar a experiência e a tecnologia aos produtores regionais de cacau. A Fazenda de Chocolate poderá ser levada a efeito por um produtor, ou por um grupo associado. Já se tem consciência de que, de agora em diante, **só terá sucesso o cacauicultor que, além do aspecto financeiro, tiver também a tecnologia agrônômica, sistemas ecológicos implantados e visão globalizada** (grifo nosso).

A CEPLAC recebeu, em 2005, amostras de cacau fino, com a solicitação de dar parecer sobre as qualidades granulométricas, isto é, o melhor equilíbrio entre o conjunto de atributos do cacau: sabor, perfume e textura. Este mesmo processo é feito com os vinhos, como informa o gourmet Pierre Olivier (UMA, 2005): “como na região vinícola do Vale do *Noir*, na França, os vales da Floresta do Chocolate da Bahia têm suas microrrealidades locais para o cultivo de diferentes tipos de cacau fino”.

Para os produtores de cacau fino há esperanças de que o projeto deslanche, pois podem se espelhar num produto brasileiro que está avançando nesse tipo de oferta: o café fino. Em São Paulo, alguns produtores desenvolveram tecnologias cuja finalidade é produzir cafés especiais que conquistam rapidamente o mercado externo, embora ainda representem apenas 1% da exportação para o Japão, Estados Unidos, Europa e, em breve, Austrália. Para entrar nesses países, as fazendas produtoras de café precisam comprovar não só a qualidade do produto, mas também que elas respeitam o meio-ambiente e os trabalhadores. Só com essa comprovação conseguirão as certificações internacionais: “As fazendas lá fora querem saber que você tem essa preocupação com o social, com o ambiental e querem comprar um café de qualidade e, por isso, escolhem empresas que têm esse diferencial” (GLOBO RURAL, 2005). Os produtores desse tipo de café, por sua vez, espelham-se nas técnicas de cultivo das uvas, que resultam nos melhores vinhos, e também investem em tecnologia. Segundo especialistas, “outra vantagem deste tipo de café, é que oscila menos

em relação ao câmbio, então tem mais proteção no mercado” (BOM DIA BRASIL, 2006).

A produção de cacau fino propicia que os cacauicultores interessados em tal prática unam-se em cooperativas, criando canais diferenciados de comercialização, ou seja, do produtor ao consumidor, além de se constituir num produto de preservação ambiental, o chamado *Trade Fair*.

É urgente que os cacauicultores, assim como os cafeicultores já fazem, se unam para descobrir novas formas de melhorar seu produto, pois alguns deles estão altamente desanimados, como mostra um dos participantes de discussões da *lista de cacau* pela internet, em agosto de 2005, quando assim se expressa:

Freqüentemente me pergunto o que eu ainda faço cuidando do cacau, por que não passei ainda esta tarefa adiante? Tudo é desanimador. Se você investe, perde o dinheiro ou dele não obtém nenhum retorno. Se você não investe, sua terra pode ser chamada de improdutiva e ser desapropriada ou invadida. Talvez fosse o caso de todos nós irmos ao psicanalista, para investigar as origens desse nosso masoquismo.

Este desânimo, no entanto, logo é “varrido para longe”, pois o que faz com que, apesar de tanta dificuldade, os produtores insistam com tal cultura agrícola, é o apego à tradição e a esperança de reverter a situação econômica atual. Conforme se expressou um dos integrantes da *lista do cacau*, “não há lavoura que responda tão bem a tratamentos como cacau. Tudo que se faz de bom ela devolve em produção, fantástica planta! [...] todo grande negócio depende de investimentos, não vamos nos desanimar [...]”.

Para que o desânimo e o pessimismo mantenham-se longe da região cacauceira do Sul da Bahia, alguns eventos têm sido realizados, como encontros, *workshosp*s, seminários, simpósios, entre outros, trazendo novo ânimo através da troca de experiências bem sucedidas entre os produtores e de avanços nas pesquisas científicas.

A APCFE já está exportando amêndoas de cacau fino diretamente para chocolateiros da Europa, desde 2005, com um

valor médio ponderado de 44% acima do mercado nacional. Segundo informações da Associação, em 12 de março de 2006, “10 sacos simbólicos (safra 2004) foram enviados de avião, de Salvador via Lisboa, e depois, de caminhão, para Turim. Era a primeira exportação de cacau fino do Brasil”. No último trimestre de 2005, foram exportadas 36 toneladas para a França, que reexportou uma parte para a Itália.

Com o pioneirismo da APCFE, acredita-se que se tenha aberto um canal para futuras exportações, não só desta Associação, mas de outros produtores de cacau fino no país, incluindo seus derivados, retomando-se, assim, uma produção que traga cada vez mais dividendos e melhoria do nível de vida de todos que, direta ou indiretamente, estão envolvidos nesse processo de produção, industrialização e exportação dos frutos de ouro. Este sistema de produção e comercialização direta provê uma base mais justa, real e correta na formação de preços, “pois não existem as enormes discrepâncias de poder econômico que se experimenta na relação entre produtores de cacau e indústrias processadoras”, informa um dos membros da *lista do cacau*.

A *ICCO* informa que o prêmio praticado pelo mercado na comercialização de cacau *Fine* ou *Flavor* é de 250 a 500 libras sobre o mercado de Londres (*ICCO*, 2006). Os benefícios gerados por este mercado de cacau não atingirão a todos os produtores nem a todas as propriedades, mas permitirão que muitos produtores trabalhem parte de seu cacau como cacau fino e o comercializem com valor agregado praticando um preço médio de venda de sua produção melhor do que o praticado hoje, vendido em especial para as grandes indústrias processadoras, além do que estariam comercializando seu produto utilizando canais de comercialização diferenciados, abrindo novas portas para o seu negócio.

6.2.3 PROJETO FAZENDA DE CHOCOLATE

Quem tem fazendas em áreas de Mata Atlântica, ainda chamadas apenas de fazendas de cacau, tem ouro nas mãos.

Eduardo Athayde

O ouro nas mãos, a que se refere o diretor da UMA, é uma alusão ao uso da Mata Atlântica, onde se encontra grande parte das fazendas de cacau no Sul da Bahia, como uma *commodity*. Isto porque “biodiversidade também é *commodity* [que] já usa as leis de mercado para garantir a sua proteção, gerando riquezas, empregos e renda, tornando-se cobiçada e cara” (ATHAYDE, 2006). As fazendas de cacau poderão ser preservadas e transformadas em condomínio, aumentando, com isso, a capacidade de investimentos na produção e na preservação, o que permitirá maior rentabilidade, já que a biodiversidade nesse bioma é uma das mais altas do mundo, chamada *hotspot* (áreas de maior concentração da biodiversidade com alto risco de extinção). Segundo este mesmo autor,

A Bahia do cacau, que se gaba por ter sustentado o Estado até a década de 1960, está agora descobrindo as verdades e os valores que eram negociados pela cadeia do chocolate, antes de chegar às salas dos coronéis. Enquanto a amêndoa de cacau, único produto da arcaica cacauicultura, ainda é vendida nas fazendas a cerca de R\$ 4,00 o quilo, em sacas recheadas de riquezas e ignorância, o chocolate caseiro é vendido a R\$ 90,00 o quilo, em Ilhéus; 225% a mais.

Para tentar reverter esta situação, a UMA criou, no final dos anos 1990, o projeto *Fazenda de Chocolate* com o objetivo de produzir chocolate nas fazendas agregando valor ao cacau, criando renda e emprego, o que traria impacto positivo aos pequenos municípios do Sul da Bahia. Segundo o diretor da UMA, o chocolate com certificação de proteção ambiental é preferido pelos consumidores ao convencional, pois não é vendido apenas o produto, “mas um conceito, o processo por trás dele” (JUSTE, 2005). A UMA representa, no Brasil, o *WordWatch Institute* (WWI), ONG americana voltada para a promoção do desenvolvimento sustentável, fundada em 1973 por Lester Brown, formado em economia agrícola. O *WorldWatch*

é responsável pela edição anual da Publicação *Estado do Mundo*, considerada a “bíblia” do pensamento ecológico e que divulga as condições ambientais do

mundo [A ONG WWI], é parceira do projeto Fazenda de Chocolate, que conta ainda com a participação da *Cordell University* (EUA), da CEPLAC, da EMBRAPA, além da UMA, instituição da qual o ambientalista é conselheiro (AGECOM, 2006).

Foto 18 - Lester Brown (à direita) leva chocolate da CABRUCÁ para o mundo



Fonte: Disponível em: <<http://braziliancocoa.blogspot.com>>.
Acesso em: 16 mar. 2006.

O projeto Fazenda de Chocolate preocupa-se também com o problema do aquecimento global, o qual desequilibra os ecossistemas, provocando impactos em diferentes áreas. Por isso, liga o seqüestro de carbono à preservação da biodiversidade do Corredor da Mata Atlântica, visando ao aumento das reservas legais (20% das áreas de mata protegidas por lei em cada propriedade rural) das fazendas de cacau do Sul da Bahia, através do *Mecanismos de Desenvolvimento Limpo* (MDL), do tratado de Kyoto. Este projeto está atraindo a atenção da indústria chocolateira para a produção *in loco* do chocolate, agregando valor ao cacau, “gerando lucro social, econômico e ecológico de forma integrada e contribuindo para descarbonizar uma modalidade única de turismo, iniciada no Brasil, o ecoturismo do chocolate” (ATHAYDE, 2006). Para isso, é necessário que se aprenda “a vender o conceito de preservação ambiental e cultural do cacau, [pois], com esses atributos, novos mercados se abrirão e o segmento terá um status superior” (FILHO, 2006).

A região cacaeira da Mata Atlântica é chamada, por alguns, de Floresta do Chocolate, devido ao potencial de renda que representa, abrigado pela riqueza da biodiversidade. A Bahia tem o privilégio da posse da matéria prima do chocolate em áreas da maior biodiversidade do planeta, uma identidade única que confere valores adicionais ao produto, pois, de acordo com estudos feitos por pesquisadores da UESC e do Instituto de Estudos Socioambientais do Sul da Bahia (IESB), em 2004, há 144 espécies de árvores a cada mil metros quadrados. O cultivo do cacau, por suas características produtivas, contribui naturalmente para a preservação desse bioma, pois “onde o fruto foi cultivado a mata foi mantida. O cacau é um hóspede importante da Mata Atlântica que tem uma força econômica responsável pela movimentação anual de US\$ bilhões no mundo” (AGECOM, 2006). Economicamente, a região poderá ganhar se optar por inovações tecnológicas para produzir chocolates, massa de cacau e cosméticos de chocolate, ao invés de só comercializar a amêndoa do cacau.

Na Amazônia há, também, um movimento no sentido de viabilizar a introdução de plantas industriais com o intuito de desmistificar a idéia de que o produtor não pode gerenciar uma indústria para transformar a amêndoa do cacau em diversos produtos, entre os quais o chocolate. O superintendente gerente da CEPLAC Regional da Amazônia Oriental, no Pará, Aliomar Arapiraca, nesse sentido, informa:

Vamos reunir grupos de cinco, seis produtores e ali teremos uma unidade industrial na base do associativismo e cooperativismo trabalhando numa lógica de produzir cacau fino, que é a coqueluche do momento. Ter o fruto orgânico, com a marca da Amazônia, que é um grande *marketing* internacional são referências (sic) que poderemos agregar ao produto daqui e aumentar nosso nível de competitividade (O LIBERAL, 2006).

Assim como no Sul da Bahia, a lavoura cacaeira da Amazônia tem passado por crises, principalmente relacionadas à mudança climática, o que ocasionou, em 2005, a redução da produção de sementes em sua estação experimental, no Pará: “[...] o fornecimento de sementes híbridas de cacau [...]

chegamos a uma demanda de 20 milhões de sementes e só tínhamos a expectativa de conseguir 13 milhões [...] entregamos apenas 7,5 milhões” (ibidem). Contudo, a CEPLAC Regional da Amazônia Oriental tem tentado superar os desafios, criando condições para melhorar o trato com a lavoura, propiciando, assim, maior produtividade e aumento da produção. Para driblar o atraso na entrega das sementes, os produtores foram orientados a plantar o sombreamento provisório, constituído de banana, mandioca e mamão, e o definitivo, com essências florestais de valor econômico, a exemplo do mogno, cedro e ipê. Dessa forma, enquanto o cacau e as árvores do sombreamento definitivo crescem, os agricultores têm os produtos temporários para comercializar, e essa prática, segundo o superintendente, é “poupança verde, porque daqui a 30 anos o cacau estará lá e ele ainda terá outro tipo de riqueza natural no mesmo terreno” (ibidem).

O ser humano, através dos tempos, tem usado as crises como trampolim para criar novas estratégias e tecnologias mais condizentes com o que o momento exige. Das várias crises sofridas pela cacauicultura do Sul da Bahia no século XX, a causada pela VB foi a que mais provocou mudanças, visto ter possibilitado que se tomasse consciência da necessidade de superar a era da produção empírica, com tecnologia mais avançada, e não à mercê da natureza

que fazia minar ouro no bolso de alguns felizardos. [...] outro quadro começa a se delinear nas regiões produtoras da Bahia, pegando carona em pesquisas científicas, informações precisas e visão moderna de mercado. Um quadro que fará a lavoura cacauceira, produto da força e bravura dos pioneiros e coronéis, continuar viva na história do segundo milênio com nova e promissora roupagem: **a de Fazendas de Chocolate** (grifo nosso) (ATHAYDE, 2005).

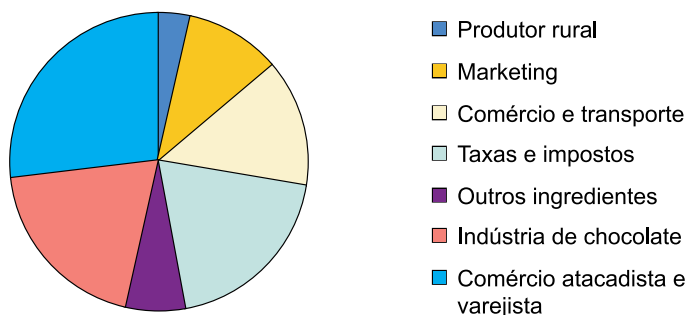
Cacau, para os consumidores, lembra chocolate, que lembra bombom, licor, suco, prazer de degustar. Para os produtores, além disso, remete a dinheiro, lucro. E se o produto tiver como origem o cacau fino, destinado à produção de chocolates especiais, o preço da saca pode dobrar. A CEPLAC informa,

também que, se além do chocolate fino, a produção for em sistema orgânico, o preço é acrescido de 15%. Se a variedade for de amêndoas brancas, o valor da saca sobe mais 30%. Ou seja, uma saca de cacau de qualidade inferior, produzido normalmente sem os cuidados especiais, com cotação média de R\$ 180,00, pode ser vendida a um preço superior a R\$ 530,00. Segundo o gerente da CEPLAC no Espírito Santo, Paulo Roberto Siqueira, há interesse mundial na produção desse tipo de cacau, sendo que um grupo europeu já firmou compromisso de comprar toda a produção de cacau especial da Bahia e do Espírito Santo.

O chocolate transforma-se em objeto de desejo das pessoas com maior intensidade quanto mais sua renda aumenta. As indústrias, cientes disso, instalam-se no maior número possível de países. Esse crescente mercado consumidor não tem idéia das peraltices da bruxa com sua vassoura, da matéria-prima e menos ainda das condições de vida de quem trabalha na terra, produzindo o fruto do qual é feito o chocolate. Muitos consumidores não ligam o chocolate ao cacau e muito menos têm idéia do fato de que mais de 80% do cacau brasileiro é produzido em área de Mata Atlântica, em risco de extinção, cujos atrativos estão sendo descobertos, aos poucos, pela indústria do turismo (UMA, 2006).

O consumidor de chocolate provindo do cacau do Sul da Bahia é, indiretamente, consumidor de riquezas produzidas na Mata Atlântica. Ao consumir o produto, ajuda a preservar ou a destruir a biodiversidade da Mata Atlântica. A continuar o sistema predominante atual, o da produção de cacau para *commodities*, segundo Eduardo Athayde, numa discussão da *lista do cacau*, “põe o produtor de cacau de joelhos pagando 3,5 reais por quilo de amêndoas produzidas nas biodiversas fazendas”. Este sistema ajuda a destruir porque suga riquezas, dificulta a busca de alternativas por asfixiamento financeiro, impede a geração de empregos, aduba a pobreza e promove a devastação silenciosa de um dos mais ricos biomas do planeta. Ao se levar em conta o valor pago ao produtor pelas amêndoas (em média R\$ 3,00 o quilo) e o que o consumidor paga pelo chocolate (R\$ 80,00 o quilo), ficam claras as discrepâncias da divisão do bolo resultante deste comércio, conforme expresso na figura 46:

Figura 46 - Volume de recursos pagos pelo consumidor



Fonte: RABOBANK. Disponível em: <<http://www.wwiuma.org.br>>. Acesso em: 20 dez. 2005.

Fica evidente, na figura acima, que apenas 3,3% do valor deste comércio ficam com os produtores de cacau; o *marketing* com 10%; comércio e transporte, 13,3%; taxas e impostos, em sua maioria pagos nos países consumidores, 18,9%; outros ingredientes 6,4%; indústria de chocolate, 22%; comércio atacadista e varejista, 26%. Com o objetivo de mudar tal situação, em 2005, durante o Festival de Chocolate de Turim, na Itália, 25 países, inclusive o Brasil, reuniram-se no centro de convenções da cidade (*Centro Congressi*) com o objetivo de discutir estratégias que possibilitassem a mudança deste panorama. Fizeram parte desta reunião representantes da Organização Empresarial dos Chocolateiros Italianos, presidida por Sílvio Bessone (*Presidente Associazione Nazionale Cioccolatieri Confartigianato*) e da APCFE, de Ilhéus, que apresentou as atividades que a Associação desenvolve. A UMA apresentou o Projeto do Chocolate da Mata Atlântica, o qual tem como finalidade agregar valor ao cacau da Bahia, oferecendo ao consumidor, além de um produto de alta qualidade, contribuição para proteger e conservar a Mata Atlântica. Em suma, a idéia básica da iniciativa do grupo, em Turim, foi aproximar quem produz chocolate de quem produz cacau. Ecoprodutos como

espumas de banho, pasta de dente, *shampoo*, creme de barba, creme anti-rugas, perfumes e camisinhas, todos com derivados do cacau, com aromas e sabores de chocolate que podem ajudar a gerar ocupação e renda localmente. A era das sacas *comoditizadas* começa a ceder lugar à era dos econegócios (APCFE, 2006).

Mas para que o produtor de cacau tenha sucesso e possa competir no mercado mundial, oferecendo produtos de qualidade, são necessários apoio financeiro, alta tecnologia agrônômica, sistemas gerenciais implantados e visão globalizada. Athayde (2005) mostra a importância de se investir, principalmente no produtor, pois

A indústria chocolateira, locomotiva do setor, monitora inquieta a reestruturação do seu elo de base, movendo-se estrategicamente, influenciando rumos e aguardando sinais para maiores investidas. A indústria do turismo pode, por outro lado, ver a mina que tem para explorar, utilizando especialmente o gancho das Fazendas de Chocolate.

A idéia básica do Projeto é a instalação de pequenas fábricas produzindo chocolate de alto valor agregado, possibilitando o desenvolvimento do artesão. Apostando nesse tipo de iniciativa, Gonçalo Pereira, em *e-mail* para a *lista de discussão do cacau* esclarece que já existem “diversos exemplos na economia de setores que foram revolucionados pela redução de escala com o aumento de unidades produtivas e que essa tem sido uma tendência, até mesmo na siderurgia ou nas indústrias de enorme porte”.

No período de 3 a 14 de março de 2005, num dos eventos mais concorridos de chocolate da Europa (*CiocolatoTO 2005*), organizado pela *Associazione Nazionale Cioccolatieri di Confartigianato*, em Turim, na Itália, cidade considerada a capital do chocolate na Europa, a UMA montou um processo de produção de chocolate na praça central, onde se deu o evento, através do qual o público europeu pode ver o cacau da Bahia sendo processado, transformado no Chocolate da Mata Atlântica. Athayde (2005, p. 10) assim se expressa:

[...] o público curioso [...] fazia fila para comprar a novidade apresentada pelos produtores de cacau da Bahia, em parceria com os famosos mestres chocolateiros italianos. [...] Impressionados com o intenso sabor do chocolate da floresta, conheceram um alimento altamente nutritivo, com mais cacau

e apreciaram o perfume de um produto da Mata Atlântica.

O que ficou claro, a partir desse evento, é que os europeus não estão preocupados com o preço do chocolate, mas com sua qualidade. Tanto é que a tonelada do Chocolate da Mata Atlântica, fabricado com o cacau da Bahia, foi vendida a US\$ 7.222, enquanto o cacau foi comprado do Brasil a US\$ 1.500 a tonelada (ibidem). O presidente da UMA ainda lança a pergunta: “Quanto valem chocolates e cosméticos de cacau produzidos localmente e o metro quadrado das *Fazendas de Chocolate* vendidos para investidores [...]?”

Desde há muito, a preocupação com a qualidade do cacau é recorrente, como se pode observar em Tosta Filho (1936, p. 15) quando, na primeira metade do século XX assim se expressa: “a preocupação máxima da Bahia deve ser a de garantir para seu produto o melhor da clientela mundial, a cujas preferências precisa fazer jus pelo esmero no preparo de seu cacau e pela honestidade e garantia de tipos”. Continuando nessa mesma linha, este autor ainda escreve que

[...] o preparo do produto, de acordo com os desejos e necessidades dos consumidores, deve constituir a preocupação dominante de todos os produtores [...] também a capacidade de fornecer o melhor produto pelo melhor preço, fórmula lapidar de vitoriosa organização econômica (ibidem, p. 23).

Para que a qualidade do cacau esteja cada vez melhor, uma das vias consiste na continuidade do trabalho dos pesquisadores da CEPLAC, em novas e mais modernas tecnologias que possam ser aplicadas às várias fases da produção do cacau. No entanto, 80% dos funcionários da CEPLAC estarão aposentados em sete anos

se não forem abertos concursos já, a organização, que vem definhando ao longo dos anos, asfixiada pela crescente redução dos recursos humanos, financeiros e materiais, estará, em sete anos, fadada ao desaparecimento. O último funcionário foi contratado há

cerca de vinte anos [...]. O conhecimento é um recurso de alto valor; aprender a cuidar do conhecimento e dos processos que cercam sua produção e uso é condição fundamental à sobrevivência de pessoas e organizações. A gestão do conhecimento é tão importante quanto a sua produção (UMA, 2005).

Espera-se que a CEPLAC, que gerou e acumulou na região uma massa crítica significativa de doutores e mestres, possa criar e executar um planejamento básico para a cacauicultura, já que sua missão, atualmente, é

[...] promover a competitividade e sustentabilidade dos segmentos agropecuário, agroflorestal e agroindustrial para o desenvolvimento das regiões produtoras de cacau, tendo o cliente como parceiro (CEPLAC NOTÍCIAS, 2005).

Entende-se o *cliente como parceiro*, aqui, o cacauicultor, que deverá não mais ser dependente, mas parceiro, como preconiza o texto da missão. Nesse sentido, terá de conhecer, com profundidade, os sistemas de produção dos concorrentes, como custos, comercialização, tributação, preços ao produtor, metas de produção; analisar o impacto da política de salários dos trabalhadores, tendo em vista que a cultura do cacau na região constitui-se numa atividade de mão-de-obra intensiva; avaliar os preços internacionais e seu impacto na renda do produtor; debater políticas públicas que possam estabilizar a renda gerada na atividade, já que tem influência não só sobre o produtor, mas na região como um todo.

O Projeto Fazenda de Chocolate, se bem conduzido e assessorado, poderá criar *eco-royalties* que permitirão criar pontes entre o cacau e o chocolate, transferir renda para garantir a melhoria de qualidade de vida da população e a preservação da *Floresta de Chocolate*. O sucesso desse Projeto permitirá a escrita de um novo capítulo da região cacauieira do Sul da Bahia, de uma nova história, o qual registraria, em suas páginas, que “somos mais pais do nosso futuro do que filhos do nosso passado” (JORNAL DO MEIO DIA, 2006).

6.2.4 AGROINDÚSTRIA

A CEPLAC, além de incentivar e aderir às novas formas de produzir cacau, desenvolve ações para implementar a agroindústria nos estados onde atua, com o intuito de agregar valor às atividades do produtor rural. Para alcançar tal objetivo, pretende implantar unidades incubadoras de produção para o treinamento de produtores para beneficiar as amêndoas de cacau e uma infinidade de outros produtos, a fim de aproveitar integralmente seus derivados. Isto trará maior renda às pequenas e médias propriedades. Para implantar as agroindústrias,

ficou definida, durante reunião técnica promovida pela CEPLAC [22 de fevereiro 2006], em Brasília, a participação de órgãos públicos e privados como o Sebrae/BA, a empresa de maquinários Meller/ES, o Ministério da Agricultura, entre outros, e de representantes da Costa do Marfim e República dos Camarões (ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO DA CEPLAC, 2006).

O projeto beneficiará, além do cacau, outros produtos regionais, tais como cajá, jaca, jenipapo, cupuaçu, açaí, graviola, banana, manga, coco, pupunha, seringueira. O projeto, sendo implantado e levado ao maior número de produtores, será uma via importante para agregar valor às suas atividades, deixando para trás definitivamente a monovisão acerca da agricultura. A expectativa é que, desencadeado o processo, tenha início um efeito cascata “para a difusão de novas tecnologias como produção de cacau fino, transformação do produto em licor (sic), torta e pó de cacau e, numa segunda etapa do processo de transformação, será produzido o chocolate” (ibidem).

Na agricultura, alguns municípios estão investindo na diversificação, o que possibilitará aderir à agroindústria. Entre outros, destacam-se: Una, Ituberá, Mascote, Igrapiúna e Pau Brasil, que investem na expansão da pecuária e no cultivo da pupunha, cravo, seringa e piaçava. Já Ipiaú e municípios circunvizinhos optaram pela luta na consolidação do pólo de fruticultura do vale do rio das Contas (COSTA JÚNIOR; SATURNINO, 2006).

6.2.5 TURISMO - UMA SAÍDA?

O alvorecer do século XXI marca uma época em que o mundo está envolto em profundas transformações decorrentes do processo de globalização. Neste contexto, o turismo emerge como um fenômeno capaz de aprofundar essas transformações, principalmente na configuração espaço-territorial dos lugares onde ele se dá. Contudo, mudanças ocorrem também nos níveis social, político, cultural, ambiental e, sobretudo, econômico, já que o turismo é considerado um dos principais segmentos econômicos no cenário mundial. As fronteiras do planeta Terra hoje são diluídas pelas imagens transmitidas pelas infovias e pela televisão. As distâncias desaparecem quando as pessoas se comunicam pelo telefone, pela navegação eletrônica. O tempo e o espaço têm suas fronteiras rompidas a cada dia com mais intensidade em vista do uso que as pessoas fazem desses meios, cada vez em maior escala. Essas transformações interferem “nas formas de interpretação da sociedade, incapaz de acompanhar as mudanças, tanto em extensão, profundidade e, sobretudo, velocidade” (SIMÕES, 2006). Como resultado geral de múltiplas iniciativas e de muitos esforços, a região cacauceira do Sul da Bahia, atualmente, está em processo de mudança da matriz econômica, da monocultura do cacau para uma economia com base econômica diversificada: agricultura, indústrias (calçados, confecções, informática), turismo. No litoral Sul da Bahia, o turismo tem se constituído numa atividade geradora de muitos postos de trabalho, ainda que temporários, como no caso de Porto Seguro, Ilhéus, Itacaré, Canavieiras, entre outros.

A Bahia, nesse contexto, atenta ao turismo como expressiva atividade econômica mundial, procura desenvolver projetos e ações que a coloquem no roteiro de preferência tanto de turistas de outros países quanto dos nacionais. Até a década de 1970, “o turismo praticamente só possuía expressão em Salvador e em seus arredores [...]. Nas décadas de 1980 e 1990, sobretudo na última, cresce o turismo no litoral e na Chapada Diamantina” (SILVA et al., 2004, p. 133). No caso do litoral, algumas localidades podem ser destacadas: Itacaré, antes uma pacata vila de pescadores e *ripongas*, cercada de grandes fa-

zendas de cacau, hoje é um dos principais destinos turísticos de uma clientela de alto poder aquisitivo; Porto Seguro, desde 1980, aumentou a exploração de suas belezas naturais e seu sítio histórico, constituindo-se hoje no maior parque hoteleiro do Estado, superando Salvador; Ilhéus, Canavieiras e Camamu, apesar de ainda incipientes no setor, consolidam aos poucos seu destino turístico (COSTA JÚNIOR; SATURNINO, 2006).

A empresa oficial de turismo da Bahia (BAHIATURSA), de acordo com o Ministério do Turismo, que orienta a execução do Programa de Regionalização, procura transformar ações, antes centralizadas nos municípios, em ações de foco regional (BAHIATURSA, 2006). Em sendo assim, a regionalização em função do turismo se deu de acordo com a valorização dada ao patrimônio natural e cultural do estado, “sempre com foco no desenvolvimento econômico e social das comunidades e respeito aos direitos humanos” (ibidem). Assim, a Mesorregião Sul Baiano está dividida em Costa do Dendê, Costa do Cacau e Costa do Descobrimento, conforme figura 49.

Até o final dos anos 1980, o cacau constituía-se na base econômica do Sul da Bahia e foi responsável, em grande parte, pelo processo de urbanização regional, já que toda uma infra-estrutura urbana foi montada para atender aos interesses dos fazendeiros e exportadores do produto. O cacau foi responsável, também, pelas primeiras transformações nos hábitos, principalmente na cidade de Ilhéus, que abriga o porto do Malhado e o aeroporto Jorge Amado, principais nós do fluxo turístico. Motivado pelos lucros auferidos através do comércio com o cacau, foi construído, em 1930, o primeiro grande empreendimento hoteleiro, o *Ilhéos Hotel*, próximo ao antigo porto, em princípio para “abrigar o banco particular do lendário *coronel* Misael Tavares [em sua época conhecido como o maior exportador de cacau do mundo]” (SILVA, 2005, p. 135). Em 1967, foi inaugurada a ponte sobre a Baía do Pontal, ligando o centro da cidade de Ilhéus ao aeroporto. A partir daí, abriram-se os caminhos para novos loteamentos dos quais ergueram-se bairros ao longo da praia, criando-se hoje uma infra-estrutura para abrigar turistas e veranistas até e além de Olivença. Mas foi a construção da BR-101, na década de 1970, que provocou “a chegada do turismo, tanto

em Ilhéus como em todo o Nordeste Brasileiro [...]” (ibidem, p. 142). A década de 1980 vê surgir, em Ilhéus, uma série de hotéis para incrementar o recebimento de turistas, iniciando-se com a inauguração do Ilhéus Praia Hotel, em 1981, em frente à Catedral de São Sebastião e próximo ao Bar Vesúvio, tornado famoso pelo romance *Gabriela, Cravo e Canela* (AMADO, 2002).

Com Gasparetto (1998, p. 53), pode-se afirmar que “as perspectivas desta região, Cacaueira, Sudeste, Sul da Bahia ou, ainda, centrada em Ilhéus e Itabuna, tem seu futuro condicionado ao que souber fazer com as potencialidades que apresenta e tem grandes dificuldades em realizar”. Em suma, apesar de ainda se apresentar bastante frágil, a região se encontra num processo de reestruturação e, para alcançar tal feito, o turismo desponta como um dos caminhos viáveis.

Os investimentos atuais no setor turístico na região cacaueira ainda são incipientes. Algumas iniciativas mais significativas têm sido tomadas pelas cidades de Ilhéus e Itacaré, através da instalação de equipamentos como hotéis e pousadas, por particulares, e reestruturação viária por parte dos governos estadual e municipal. Algumas fazendas de cacau criaram condições para se realizar ecoturismo, como no caso de *Vilas de São José*, em Itacaré, e fazenda *Primavera*, em Ilhéus.

Dois importantes eventos podem ser inseridos ao turismo regional: em Ilhéus, as histórias incorporadas no imaginário através da literatura, principalmente de Jorge Amado, como a Terra da Gabriela e de seus coronéis; a preservação de parte da Mata Atlântica por causa do cultivo do cacau, além da propagação de produtos a ele agregados, como chocolates especiais, personalizados com a marca regional.

Turistas que chegam a Ilhéus, vindos do Sudeste brasileiro, principalmente de São Paulo, desembarcados de transatlânticos italianos como *Gran Mistral* e *Costa Victoria*, mostram-se curiosos para conhecer os cenários sobre personagens descritos na literatura de Jorge Amado e sobre o cacau. Tiram fotografias junto a cacaueiros carregados de frutos, a fim de que sua passagem pela terra dos coronéis e do cacau seja registrada, mesmo que com elementos fictícios, como se pode constatar em Conceição, 2006:

Figura 47 - Divisão regional do turismo na Costa Sul da Bahia



Fonte: SILVA et al, 2004.

Na Praça do Cacau, no bairro Cidade Nova, um grupo de paulistas pôde ser fotografado ao lado de um cacauero com vistosos frutos amarelo-ouro, mas sequer se deu conta de que tudo não passava de um cenário criado pelo casal de trabalhadores desempregado [...]. Preocupado com a sobrevivência da família, o homem afixou com pregos 11 frutos ao caule da árvore onde os turistas fizeram pose e em troca ele recebeu generosas gorjetas.

Alguns hotéis estão dispostos a trocar o chocolate tradicional vendido a seus hóspedes por chocolate de cacau fino e orgânico: Hotel Rio Acaraí (Camamu), Hotel Mamoa (Ilhéus), Itacaré Village, situado no Complexo Villas de São José (Itacaré). Segundo o proprietário de um desses hotéis, a oferta de produtos orgânicos da Cabruca e do Instituto Floresta Viva (iniciativa sócio-ambiental que integra a proteção dos remanescentes florestais da Mata Atlântica com a inclusão social dos agricultores que habitam a Área de Proteção Ambiental Itacaré/Serra Grande-BA) “deve ser uma bandeira dos hoteleiros da Bahia do Cacau”.

Segundo os proprietários desses hotéis, se o turismo assumir um papel de parceria com os produtores de cacau, a região poderá passar por uma transformação importante, pois os produtos turísticos terão maior valor agregado, mais charme, principalmente se uma barra de chocolate orgânico ou uma roça de cacau cabruca forem apresentados aos turistas, que lhes darão muito mais importância que a um chocolate convencional. Os produtos agrícolas regionais poderão aumentar a demanda se o *trade* turístico (hotéis e restaurantes) lhes der preferência [chocolates orgânicos], pois cada turista é um divulgador desses produtos na Europa, Estados Unidos e Sul do Brasil.

Um dos integrantes da *lista de discussão do cacau*, que estabeleceu uma área de preservação da Mata Atlântica em sua propriedade, sugere que, além de se utilizar o cacau em forma de chocolate ou outros produtos nos hotéis, esteja presente também na merenda escolar, criando, assim, uma cultura do consumo do chocolate, que é muito fraco no Brasil, principalmente na região Sul da Bahia, onde o cacau é base da economia.

Está em andamento um projeto no sentido de se cons-

tituir um Arranjo Produtivo Local (APL) do Ecoturismo, em Ilhéus, com valorização dos produtos da Mata Atlântica, desenvolvendo atividades tais como: cacau orgânico, cacau fino, apicultura, artesanato, flores tropicais.

Em Canavieiras, o turismo também está sendo uma alternativa de auferir renda. Sua riqueza arquitetônica devida aos tempos áureos que antecederam as várias crises da cacauicultura, principalmente a causada pela VB, está sendo explorada como alternativa de sobrevivência. Além desse acervo, e do artesanato local, dispõe de extensas praias e fazendas que adaptaram sua rotina à visitação turística.

É imprescindível investir na indústria do turismo na região cacauera do Sul da Bahia, como um dos caminhos possíveis para fazer eco aos ruídos de sua reestruturação. É importante salientar que o turismo seria um dos fatores de alavancagem regional, sem se deixar de lado, no entanto, todas as outras iniciativas, a fim de não se incorrer no erro já arraigado na cultura brasileira, de modo geral, da cultura do *mono*, pois seria como guardar todos os ovos numa única cesta. Ocorrendo um acidente, todo o conteúdo estaria perdido, não havendo outras alternativas para substituir ou complementar o alimento perdido.

A reestruturação regional, portanto, é possível, desde que não se menosprezem iniciativas que venham ao encontro dos anseios de uma sociedade acostumada à monovisão econômica, mas que, por ter amadurecido ao atravessar diversas crises, percebe e quer mudanças de rumo. Esta mudança permitirá aflorar uma nova história da *civilização do cacau* ao sair do comodismo e partir para sua reconstrução, certa de que, ao emergir das cinzas e da varredura feita pela VB, nascerá uma região fortalecida e pronta para o progresso, inserindo-se na globalidade mundial.

7

CONCLUSÃO

As crises que acometeram a região Sul da Bahia desde que se iniciou a produção de cacau como um elemento da agricultura monocultora, foram responsáveis pelo auge, queda e soerguimento do comércio, exportação, cidades e vilas.

Quando a bruxa do cacau, travestida de *Crinipellis perniciososa*, chegou por estas paragens, a galope, infestando os cacauais, o mundo já estava globalizado. O dinheiro, os investimentos não precisavam mais de fronteiras, a competitividade estava no auge, a tecnologia a dar saltos para atingir níveis cada vez mais sofisticados. Nesse contexto, a lavoura do cacau estava à margem: uso indiscriminado de defensivos agrícolas, o bíblico jéque como meio de transporte, muitos trabalhadores ainda morando em casebres, salários aviltantes. Os fazendeiros absenteístas moravam nas principais capitais do país, seus filhos estudavam no exterior, as visitas às propriedades eram esporádicas, além de que a administração, na maioria dos casos, estava entregue a pessoas sem preparo para gerir os negócios das fazendas.

O trabalho executado nas lavouras cacauíferas desta região era, via de regra, individualista, como até hoje é, apesar de sinais de mudança estarem a caminho. Tudo era feito na fazenda, até o momento da entrega do produto a um intermediário ou à própria indústria processadora. Enquanto os preços permaneceram altos, havia excedente de dinheiro para os donos das fazendas de cacau, as quais, muitas vezes, eram disputadas com base na violência. Com isso, como se viu ao longo deste trabalho, os mais fortes ditavam as leis e as regras. Havendo excesso de recursos auferidos pelos bons preços pagos pelas amêndoas do cacau, a região sentia-se independente, pois podia comprar tudo o que quisesse, daí não sentir necessidade de diversificar a agricultura. Outra constatação foi o fato de a região não ter precisado da imigração de traba-

lhadores europeus, mais avançados tecnologicamente, como ocorreu com a produção do café. A imigração foi interna, a não ser por alguns casos esporádicos de estrangeiros, em geral representantes de empresas com fins específicos relacionados ao comércio do cacau. Em assim sendo, criou-se uma situação em que os fazendeiros tinham capital suficiente para comprar bens móveis ou imóveis, em geral em outras partes do estado ou do país, e, desta forma, faltando-lhes conhecimento e organização, não aplicavam seus recursos em atividades que viessem a beneficiar a região. Os fazendeiros de café, em São Paulo, por exemplo, investiram o excedente de seu capital em indústrias e na infra-estrutura que levaria o estado a se desenvolver de forma rápida e segura.

Com a idéia da perenidade das lavouras de cacau, foram colhidas as roças até o esgotamento. Velhos, cansados, esgotados, desnutridos, os cacauzeiros deram-se à doença, num indício de que era necessário renovar as práticas agrícolas até então utilizadas a fim de permitir a entrada de tecnologias mais avançadas, qual sangue novo para a revitalização. A lavoura deixou-se tomar pelo fungo da vassoura, não importando se trazido de forma criminoso ou acidental. Primeiro, o novo hóspede chegou tímido, aboletando-se nas folhas. Aos poucos, como concerne a quem tem o poder de se infiltrar despercebidamente, tomou de assalto os galhos, os frutos, nos quais, ao se instalar, tornava-se índice do fim iminente da produção. Alar-me geral. A grita se fez ouvir até os confins da região Sul da Bahia, território do cacau, deixando em polvorosa os lugares onde se viviam as benesses do fruto dourado, agora tornado negro pelo trabalho primoroso da “bruxa com sua vassoura a varrer”, a limpar, a jogar fora o que se pensava ser eteno. Apesar disso, mérito da VB foi sacudir os alicerces de uma cacauicultura acomodada, despertando, com a fúria invisível de seus esporos, novos caminhos, novas tendências, um novo pensar na região Sul da Bahia.

Foi possível vislumbrar, através dos envolvidos nas entrevistas, questionários, desenhos, jornais, integrantes da *lista de discussão do cacau* na internet, como estas pessoas percebem o cacau e o que a ele é afeito. Estes atores/personagens passam por fases de desânimo, descrença nas instituições e formas de combate às crises, ao otimismo, acreditando em novas alterna-

tivas de tratar a lavoura cacauieira. Isto é assim porque o cacau, ontem, hoje e sempre, constitui-se num signo que representa uma região que se formou sob sua égide, foi por ele catapultado aos mais altos índices de fama e riqueza para, em seguida, trazer desesperança, indo e vindo, num ciclo que se repete como o de uma mandala. Contudo, o mais importante é que, após a crise mais grave, a da VB, a comunidade regional percebeu que este evento veio para trazer grandes mudanças de mentalidade, de atitudes e de trato com as coisas da terra. O *crime da vassoura*, como ficou conhecido o fato da introdução do *Crinepellis perniciososa* nas lavouras de cacau da Bahia, levou o desemprego a muitos, ao endividamento dos produtores rurais, à falência, ao desespero e à morte a muitos outros. Apesar disso, o cacau continua sendo seu principal propulsor de desenvolvimento, mas não mais sozinho, e, sim, agregado a valores como o chocolate, o turismo ecológico, a indústria de informática, além da diversificação agrícola, entre outras alternativas.

No caso da diversificação de cultivos na região Sul da Bahia, há que se tomar certos cuidados, visto já terem ocorrido alguns fracassos. Um dos motivos é a alta umidade relativa, favorável à disseminação de doenças, afetando principalmente a qualidade de frutos que dependem do visual para sua comercialização. Também devem ser levados em conta a produtividade, qualidade e custos de produção. Conforme informações de Célio Kersul, professor do curso de Agronomia da UESC, em havendo diversificação “no caso do café, fala-se em 30 sacas na região, enquanto em outros locais mais propícios é de 80 a 100 sacas por hectare. No Vale do São Francisco produzem-se 40 toneladas de goiaba por hectare, aqui na região [...] não chega a 20 toneladas”. O mesmo professor, a respeito do cacau, ainda complementa: “o cacauieiro é uma planta que, se deixada abandonada, não morre e depois basta uma limpeza, adubação, poda e volta a frutificar. Com a maioria das outras espécies, isso não acontece”. Portanto, a exploração agrícola deve ser vista como uma atividade empresarial, não mais com amadorismo, pois a natureza pode ajudar, mas também pode atrapalhar e o mercado é incerto. Por isso, para se ter sucesso na empreitada da diversificação agrícola na região cacauieira da Bahia, é fundamental a aquisição de conhecimentos técnicos e científicos.

Todos procuram uma saída. É difícil encontrá-la, porém não impossível. Não há que esmorecer. Os caminhos são muitos, os entraves maiores ainda, mas nenhuma caminhada, pequena ou grande, inicia-se sem o primeiro passo, que, nesse caso, já foi dado. Agora é seguir em frente, olhando para trás a fim de aprender com os erros e acertos e continuar na construção de uma história cada vez mais favorável à região cacaeira. Esta vontade fica clara na chamada de um dos *listeiros* para a manifestação na BR-101, e no Viaduto Paulo Souto, no dia 21 de julho de 2006, à entrada da cidade de Itabuna, contra o *crime da vassoura*, em que deixa claro que

chegou a hora de fazer a maior mobilização da história do cacau. Nós produtores precisamos levar nossas famílias, empregados, associações, cooperativas, comércio, prestadores de serviço, clubes de serviço, lojas maçônicas e outros. As camisas a serem usadas são pretas (luto) [...] mostre o seu luto.

Ficou evidente, ao buscar entender o significado do cacau para a região Sul da Bahia, que ele, na percepção regional, é vilão e é herói, é meio de vida e é meio de morte, traz o progresso e traz o retrocesso, traz a riqueza e traz a miséria. Sempre dual, bom e mau, alegre e triste, salvador e carrasco. Permeia a economia, a sociedade, a política, a literatura, a música, a pintura, a escultura. É um personagem vivo, presente em todos os momentos da vida dos habitantes da região, ricos e pobres; das cidades, grandes, médias ou pequenas; dos políticos, honestos ou corruptos; das preces, pedindo por uma colheita farta e por bons preços; das lavouras mecanizadas ou das buraras. O cacau, e tudo o que ele significa, é, inequivocamente, um *visgo* que está impregnado na pele, na alma e no cotidiano das pessoas e dos lugares da Região Cacaeira da Bahia.

BIBLIOGRAFIA

ABICAB. Disponível em: <<http://www.abicab.org.br>>. Acesso em: 10 dez. 2005.

ADONIAS FILHO. **Corpo vivo**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1973.

_____. **Léguas de promessa**. 4. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1975.

_____. **Sul da Bahia: chão de cacau**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1976.

ADONIAS FILHO; AMADO, J. **A nação grapiúna**. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 1965.

AGECOM (Assessoria Geral de Comunicação Social do Governo do Estado da Bahia). **Ambientalista norte-americano apresenta projeto a Paulo Souto**. Disponível em: <<http://www.agecom.ba.gov.br>> / Acesso em: 9 mar. 2006.

AGORA. Itabuna, ano VII, n. 309, p. 7. 7 a 13 dez.1988.

_____. Itabuna, ano VII, n. 310, p. 7. 14 a 20 dez. 1988.

_____. Itabuna, ano VII, n. 318, p. 5. 3 a 10 mar. 1989.

_____. Itabuna, ano VII, n. 328, p. 6. 20 a 27 maio 1989.

_____. Itabuna, ano VII, n. 330, p. 1-3. 3 a 9 jun. 1989.

_____. Itabuna, ano VII, n. 337, p. 8. 28 jul. a 4 ago.1989.

_____. Itabuna, ano VII, n. 337, 28 jul. a 4 ago.1989. Caderno Especial, p. 2.

_____. Itabuna, ano VIII, n. 352, p. 3. 11 a 17 nov. 1989.

_____. Itabuna, ano VIII, n. 353, p. 4 e 6. 18 a 24 nov. 1989.

_____. Itabuna, ano VIII, n. 354, p. 6. 25 nov. a 01 dez.1989.

_____. Itabuna, ano VIII, n. 355, 25 nov. a 01 dez. 1989. Debates p. 7.

_____. Itabuna, ano VIII, n. 356, p. 6-7. 8 a 15 dez. 1989.

_____. Itabuna, ano VIII, n. 378, p. 3. 19 a 25 maio 1990.

_____. Itabuna, ano XVIII, n. 858, p. 9. 6 a 12 nov. 1999.

- AGORA. Itabuna, ano XXII, n. 1320, Itabuna, 30 ago. 2003. AGORA RURAL, p. 9.
- AGORA. Itabuna, ano XXIII, n. 1466, p. 7. 22 a 25 out. 2004.
- AGORA. Itabuna, ano XXIII, n. 1544, p. 13. 19 a 21 fev. 2005.
- _____. **Prefeito decreta luto oficial pela morte do Papa.** Itabuna, ano XXIII, n. 1573, p. 7. 5 abr. 2005.
- _____. Itabuna, ano XXIII, n. 1628, p. 19. 23 a 27 jun. 2005.
- _____. **Chocolate da Bahia na Itália.** Disponível em: <<http://www.apcfe.com/jornais>>. Acesso em: 9 mar. 2006.
- _____. Itabuna, ano XXV, n. 1824, p. 6. 08 a 10 abr. 2006.
- _____. **Próximo à tragédia.** Itabuna, ano XXV, n. 1831, p. 2. 21 a 24 abr. 2006.
- _____. Itabuna, ano XXV, n. 1831, p. 9. 21 a 24 abr. 2006.
- _____. **Camacan comemora o Dia Internacional do Cacau.** Itabuna, ano XXV, n. 1890, p. 11. 3 a 5 jun. 2006.
- _____. **Governo inicia execução de dívidas dos produtores.** Itabuna, ano XXV, n. 1.911, p. 9 e 11. 19 a 21 ago. 2006.
- _____. **Biofábrica amplia distribuição de mudas na região.** Itabuna, ano XXV, n. 1.916, p. 17. 26 a 28 ago. 2006.
- AGUIAR, M. P. de. Notas sobre o “enigma baiano”. **Planejamento**, Salvador, v. 5. n. 4, p. 123-126, out./dez., 1977.
- ALGER, K.; CALDAS, M. Cacau na Bahia: decadência e ameaça à Mata Atlântica. **Ciência Hoje**. SBPC, v. 20, n. 117, jan./fev. 1996, p. 28-35.
- ALMEIDA, M. G. de. Em busca do poético do sertão: um estudo de representações. In: ALMEIDA, M. G. de; RATTIS, A. JP (Orgs.). **Geografia: leituras culturais**. Goiânia: Alternativa, 2003.
- ALMEIDA, R. B. de. Traços da História Econômica da Bahia no último século e meio. **Planejamento**, Salvador, v. 5, n. 4, p. 19-54, out./dez., 1977.
- ALVES, S. A. M. **Epidemiologia da vassoura-de-bruxa em cacauzeiros enxertados em Uruçuca, BA**. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Dissertação (Mestrado), em 2002.

- AMADO, J. **Cacau**. 40. ed. Rio de Janeiro: Record, 1982.
- AMADO, J. **Gabriela, Cravo e Canela**. 87. ed. Rio de Janeiro, São Paulo: Record, 2002.
- _____. **O Menino Grapiúna**. Rio de Janeiro: Record, 1982; 1996.
- _____. **São Jorge dos Ilhéus**. 52. ed. Rio de Janeiro: Record, 1999.
- _____. **Terras do Sem Fim**. Rio de Janeiro: Record, 1987; 2001.
- _____. **Tocaia Grande: a face obscura**. 11. ed. Rio de Janeiro: Record, 1987; 1998.
- ANDRADA, A. C. **Coronelismo**. Disponível em: <<http://www.antoniocarlosandrada.com.br/artigo>>. Acesso em: 13 mar. 2005.
- ANDRADE, M. L. N. de. **Um estudo cultural do cacau com perspectivas para o turismo**. Ilhéus, BA: UESC/UFBA. Dissertação (Mestrado), 2004.
- ANDRADE, M. P. **Ilhéus: passado e presente**. 2. ed. Ilhéus: Editus, 2003.
- _____. **Itabuna: novo estudo monográfico**. 2.^a ed. Salvador: Empresa Gráfica da Bahia, 1979.
- ANDRADE, M. P.; ROCHA, L. B. (Orgs.) et al. **De Tabocas a Itabuna: um estudo histórico-geográfico**. Ilhéus: Editus, 2005.
- APCFE. Disponível em: <<http://www.apcfe.com>>. Acesso em: 20 ago. 2005.
- ARAÚJO, A. C. de. **Os preços do cacau e suas implicações sobre a economia cacaueira baiana**. Dissertação (Mestrado). Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 1997.
- ARAÚJO, J. de S. **Crinipellis perniciosa**. Agora. Itabuna, ano XXV, n. 1873, 23 a 26 jun. 2006. BANDA B, p. 5.
- _____. **Agora**. Itabuna, 30 jun. 2005, p. 13.
- A REGIÃO. Disponível em: <<http://www2.uol.com.br/aregiao>>. Acesso em: 20 abr. 2006.
- ARROYO, V. J. R. et al. Aspectos de distribuição da produção e área de cacau do Estado da Bahia. **Boletim Técnico**, 75. Ilhéus: CEP-PEC/CEPLAC, 1980.

ASMAR, S. R. **Sociologia da microrregião cacauzeira**. Itabuna: Itagrafe, 1983.

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO DA CEPLAC. **CEPLAC vai implantar agroindústrias no Sul da Bahia**. Disponível em <<http://www.ceplac.gov.br>>. Acesso em 20 mar. 2006.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CACAUCULTORES – ABC; CENTRAL NACIONAL DOS PRODUTORES DE CACAU – CNPC; COOPERATIVA CENTRAL DO CACAU. **Programa de recuperação da lavoura cacauzeira**: resumo da proposta de readequação. Maio de 2001.

A TARDE. Salvador, ano 92, n. 31.507, 13 de jul. 2005. A Tarde Economia, p. 17.

_____. Salvador, ano 92, n. 31.512, 18 jul. 2005. A Tarde Municípios, p. 9.

A TARDE. Disponível em: <<http://www.atarde.com.br/economia>>. Acesso em: 26 jun. 2006.

A TARDE Rural. **Brasil importa cacau há mais de 10 anos**. Salvador, 7 nov. 2005, p. 4-5.

ATHAYDE, E. Chocolate da Bahia na Itália. **Agora**, ano XXIII, n. 1559, 12 a 14 mar. 2005, p. 10.

_____. **Em sete anos, 80% da CEPLAC estarão aposentados**. Disponível em: <<http://www.wwiiuma.org.br>>. Acesso em: 30 jul. 2005.

_____. **Fazendas de chocolate**. Disponível em: <<http://www.wwiiuma.org.br>>. Acesso em: 20 out. 2005.

_____. **Seqüestro de carbono e o setor turístico**. Disponível em: <<http://www.agenciact.mct.gov.br>>. Acesso em: 29 dez. 2005.

ATHAYDE, E. **Chocolate da Mata Atlântica**. Disponível em: <http://www.apcfe.com/Jornais/mata_atlantica.htm>. Acesso em: 8 mar. 2006.

_____. **Ouro na floresta de chocolates**. Disponível em: <<http://www.atarde.com.br>>. Acesso em: 21 mar. 2006.

AZEVEDO, T. O. G. de. A economia baiana em torno de 1850. **Planejamento**, Salvador, 5 (4), p. 7-18, out./dez., 1977.

BACHELARD, G. **A poética do espaço**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

BAIARDI, A. **Subordinação do trabalho ao capital na lavoura cacauera da Bahia**. São Paulo: Hicitec, 1984.

BAHIATURSA. Disponível em: <<http://www.bahiaturba.ba.gov.br>>. Acesso em: 13 jul. 2006.

BARBOSA, C. R. A. **Ilhéus**. Ilhéus: Instituto do Cacau da Bahia, 1977.

BARROS, C. J. **A saga do cacau na Bahia**. Disponível em: <<http://www.reporterbrasil.com.br/reportagens/cacau>>. Acesso em: 29 mar. 2006.

BEZERRA, J. A. **Bendito fruto**. Disponível em: <<http://www.revistagloborural.globo.com/GloboRural>> (Edição jan. 2006). Acesso em: 14 mar. 2006.

BICHARA, M. Agroindústria de cacau orgânico chega à Bahia. **Correio Negócios**. Disponível em: <<http://www.correiodabahia.com.br>>. Acesso em: 12 abr. 2006.

BLANES, J. et al. Associativismo, sistemas agroflorestais e produção orgânica: uma estratégia para conservação e desenvolvimento no contexto rural da região cacauera da Bahia. **27ª Semana do fazendeiro**: agregando valor à sua produção. Uruçuca: Ceplac/Cenex/Emarc, 2005, p. 223-225.

BOCHENSKY, I. M. **A filosofia contemporânea ocidental**. 2. ed. São Paulo: Herder, 1968.

BOM DIA BRASIL. Disponível em: <<http://www.bomdiabrasil.globo.com/jornalismo>>. Acesso em: 21 abr., 2006.

BOMFIM, N. R. As representações sociais do espaço a serviço da geografia escolar. **Ciência Geográfica**, Ano X, v. X, n. 3, set/dez, 2004. Bauru/SP: AGB, p. 252-253.

BONDAR, G. A cultura do cacau na Bahia. **Boletim técnico do Instituto de Cacau da Bahia**. n. 1, p. 7-39. Salvador: Instituto de Cacau da Bahia, 1938.

BORBOREMA, H. **Retalhos**. Itabuna: Colorpress, 2004.

BRAZILIAN COCOA. Disponível em: <<http://www.braziliancocoa.blogspot.com>>. Acesso em: 10 abr. 2005.

BRIGHT, C. **O chocolate pode resgatar a floresta**. Disponível em: <<http://www.wwiuma.org.br>>. Acesso em: 20 dez. 2004.

_____. **Cronologia do cacau**. Disponível em: <<http://www.wwiuma.org.br>>. Acesso em: 12 jul. 2005.

BUENO, E. R. de A. Fenomenologia: a volta às coisas mesmas. In: PEIXOTO, Adão José (Org.). **Interações entre fenomenologia e educação**. Campinas, SP: Editora Alínea, 2003, p. 9-42.

BUTTIMER, A. Grasping the Dynamism of Lifeworld. In: **AAAG**, v. 66, n. 02, p. 277-292, 1976.

CABRUCÁ. Disponível em: <<http://www.cabruca.com.br>>. Acesso em: 9 mar. 2006.

CACAU DO BRASIL. Disponível em: <<http://www.cacaudoBrasil.org/web>>. Acesso em 10 abr. 2006.

CAÊ. **Jupará**. 1995 (CD-ROM).

CALDEIRA, C. **Fazendas de cacau na Bahia**. Documentário da vida rural n. 7. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura/Serviço de Informação Agrícola, 1954.

CAMPOS, G. **Antologia poética**. Rio de Janeiro: Léo Chistiano Editorial, 2003.

CAMPOS, J. da S. **Crônica da Capitania de São Jorge dos Ilhéus**. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1981.

CARVALHO, Á. de. **Suco de cacau**. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br>>. Acesso em: 10 fev. 2006.

_____. **Viagem sentimental à Bahia**. Florianópolis: Rocha Editora Gráfica, 1997.

CELESTINO, S. Sul da Bahia perplexo. **A Tarde**, Salvador, 21 jun. 2006. Ano 94, n. 31.850, p. 13.

CEPLAC. **Diagnóstico Sócio-econômico da região cacauífera**. Ilhéus: CEPLAC, 1976, v. 11, p. 11.

_____. **Cacau: Riqueza Brasileira**. Ilhéus: CEPLAC, 1981, p. 19-20.

_____. **Cocoa: Wealth of Brazil**. Ilhéus: CEPLAC, 1981, p. 20-23.

_____. **Anuário Estatístico do Cacau**. Ilhéus: CEPLAC, 1988

_____. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/historia>> Acesso em: 20 jan. 2006.

_____. **Genoma**. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/genoma>>. Acesso em: 28 jan. 2006.

CEPLAC. **Exportação Brasileira de Cacau**. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br>>. Acesso em: 13 fev. 2006.

_____. **Exportação Brasileira de Cacau**. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/Sinopse_Cacau/Exportação/Porto>. Acesso em: 20 fev. 2006.

_____. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br>>. Acesso em: 19 ABR. 2006.

CEPLAC et al. **Rede Genômica do Estado da Bahia para o controle da vassoura-de-bruxa do cacauero** – Protocolo de Intenções. (Folheto explicativo, s. d.).

CEPLAC NOTÍCIAS. Brasília, DF: Ano 1, n. 6, jul. 2004.

_____. **A institucionalização da CEPLAC a caminho do Congresso**. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br>>. Acesso em: 19 abr. 2005.

CELESTINO, S. Sul da Bahia Perplexo. **A Tarde**, Salvador, 21 jun. 2006. Ano 94, n. 31.850, p. 13.

CHAUÍ, M. **Convite à Filosofia**. 9. ed. São Paulo: Ed. Ática, 1997.

_____. **Convite à Filosofia**. 12. ed. São Paulo: Ed. Ática, 1999.

CHAUÍ, M. et al. **Primeira Filosofia: lições introdutórias**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CONCEIÇÃO, L. Brasil importa cacau há dez anos. **A Tarde Rural**, 7 nov. 2005, p. 4-5.

_____. **Combate à vassoura-de-bruxa avança**. Disponível em: <<http://www.atardeonline.com.br>>. Acesso em: 12 dez. 2005.

CONCEIÇÃO, L. **Transatlânticos aportam em Ilhéus**. A TARDE On Line. Disponível em: <<http://www.atarde.com.br>>. Acesso em: 13 jan 2006.

COOPASB - MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. **O negócio dos ex-sem-terra que hoje exportam cacau orgânico**. Disponível em: <http://downloads.caixa.gov.br/_melhorespraticas/praticas_premiadas_2005_2006/Agroecologia.pdf>. Acesso em: 8 mar. 2006.

CORREIO DA BAHIA. Disponível em: <<http://www.correioda-bahia.com.br/aquisalvador>>. Acesso em: 28 ago. 2006.

COSTA, A. **Canavieiras**: sua história e sua gente (lendas e festas). Salvador: Imprensa Oficial da Bahia, 1963.

COSTA, F. M. O chocolate e o cacau. **Agora**, Itabuna, ano XXIII, n. 1503, p. 10. 18 a 29 dez. 2004.

_____. **Reestruturação da economia cacauceira do Sul da Bahia pela adoção de novas tecnologias**. Salvador: Universidade Federal da Bahia (Dissertação de Mestrado em 2002).

COSTA, J. F. **Conjuntura cacauceira do Sul da Bahia**. Salvador: Bureau, 1992.

COSTA, J. P. da. **Terra, suor e sangue**: lembranças do passado / História da Região Cacauceira. Salvador: EGBA, 1995.

COSTA JÚNIOR, J.; SATURNINO, A. Cacau. **Correio da Bahia**, Salvador, 28 ago. 2006. Correio ESPECIAL, p. 1-16.

COSTA, S. **Iararana**. São Paulo: Cultrix, 1979.

COUTINHO, S. Cerrados e cacauais. In: MATTOS, C. de et al. **Itabuna, chão de minhas raízes**. Itabuna: Colorgraf, 1996, p. 69-70.

CRUZ, O. **A história do cacau**. Além do cafezal. Disponível em: <<http://www.orlandocruz.com.br>>. Acesso em: 15 nov. 2003.

CUNHA, E. da. **Os sertões**. São Paulo: Ediouro, 2003. (Coleção Prestígio).

DARDEL, E. **L'Homme et la terre**. Nature de la réalité géographique. Paris: Editora CTHS, 1990.

DARTIGUES, A. **O que é a Fenomenologia**. Tradução de Maria José J. G. de Almeida. 3. ed. São Paulo: Moraes, 1992.

DECRETO nº. 5.302 de 10 dezembro de 2004. Disponível em: <http://www.presidencia.gov.br/CCIVIL/Ato2004-2006/2004/Decreto/D5302.htm> Acesso em: 8 mar. 2006.

DIÁRIO DE ITABUNA. **De Tabocas a Itabuna**. Ano 3, n. 723, 13 jun. 1960.

DIÁRIO DO SUL. **Terrorista arrependido diz que PT trouxe 'vassoura-de-bruxa' para a Bahia**. Ano VII, n. 1502, p. 7. 18, 19 e 20 fev. 2006.

DINIZ, J. A. F.; DUARTE, A. C. **A região cacauceira da Bahia**. Recife: Sudene, 1983.

DOCE REVISTA. **Processadores de cacau montam associação para encaminhar normas.** São Paulo: Editora Definição, ago. 2005.

FALCÓN, G. **Os coronéis do cacau.** Salvador: Ianamá/Centro Editorial e Didático da UFBA, 1995.

FERRARA, L. D'A. **Olhar Periférico: informação, linguagem, percepção ambiental.** 2. ed. São Paulo: Edusp, 1999.

_____. **Ver a cidade: cidade, imagem, leitura.** São Paulo: Nobel, 1988.

FILHO, I. C. **Lester Brown e as fazendas de chocolate.** Disponível em: <<http://braziliancocoa.blogspot.com>>. Acesso em: 16 mar. 2006.

FREIRE, M. de S. L. **Efeitos da irrigação complementar no rendimento do cacauero** (*Theobroma cacao* L.). Piracicaba/SP. ESALQ, 1993. (Dissertação de mestrado).

FREITAS, A. F. G. de; PARAÍSO, M. H. B. **Caminhos ao encontro do mundo: a capitania, os frutos de ouro e a princesa do sul – Ilhéus, 1534-1940.** Ilhéus: Editus, 2001.

FREITAS, J. **Classificação dos municípios baianos.** Informações básicas. v. 2. Salvador: SEI/CAR, 1997.

FUNDAÇÃO CPE. **Região Sul da Bahia.** Panorama Geoeconômico. Salvador: Fundação Centro de Projetos e Estudos, 1992. Série Estudos e Pesquisas, n. 14.

GARCEZ, A. N. R. **CEPLAC de corpo e alma.** Ilhéus, Bahia: CEPLAC, 1985.

_____. **Instituto de Cacau da Bahia: meio século de história.** Salvador: I. C. B., 1981.

_____. **Instituto de Cacau da Bahia: meio século de história e o pós-cinqüentenário.** 3. ed. Salvador: I. C. B., 1985.

GASPARETTO, A. **Clonagem e vassoura-de-bruxa.** Disponível em: <<http://www.socio-estatistica.com.br/rural/clonagem>>. Acesso em: 23 set. 2002.

_____. **Modernização tecnológica, a mobilidade e permeabilidade social na região cacauera do Estado da Bahia.** Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. Dissertação (Mestrado), 1985.

- GASPARETTO, A. Perspectivas da região cacauífera numa economia globalizada. **Especiaria**, Revista da UESC, Ilhéus, ano I, n. 1, p. 53-69, jan/jun. 1998.
- GLOBO RURAL. **Além do cafezal**. Disponível em: <<http://www.globoruraltv.globo.com>>. Acesso em: 7 ago. 2005.
- _____. **Fruta nobre**. Disponível em: <<http://www.globoruraltv.globo.com>>. Acesso em: 23 out. 2005.
- GLOBO RURAL. **Produção de cacau no Brasil**. Programa exibido em 02 dez. 2005.
- _____. **Vassoura-de-bruxa**. Disponível em: <<http://www.globoruraltv.globo.com>>. Acesso em: 01 maio 2006.
- GOMES, A. **A UESC e o cacau**. Disponível em: <<http://www2.uol.com.br/aregiao/art/amilton2.htm>>. Acesso em: 14 mar. 2006.
- GOMES, P. C. da C. O conceito de região e sua discussão. In: CASTRO, I. E de; GOMES, P. C. da C.; CORRÊA, R. L. **Geografia: conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1995. p. 50-76.
- GOMES, P. C. da C. **Geografia e Modernidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.
- GRAMACHO, I. da C. P. et al. **Cultivo e beneficiamento do cacau na Bahia**. Ilhéus: CEPLAC, 1992.
- GRATÃO, L. H. B. **A poética d' "O Rio" - Araguaia!** De cheias... E... Vazantes. (Â) Luz da percepção. São Paulo (Tese de doutorado, 2001 - USP).
- GUINARD, P. **Análisis crítico de la semiótica de Peirce**. Disponível em: <<http://www.cura.free.fr/esp/16peirce.html>>. Acesso em: 10 fev. 2004.
- HAESBAERT, R. Região, diversidade territorial e globalização. **GEOgraphia**. Rio de Janeiro: UFF, ano 1, n. 1, p. 15-39, 1999.
- _____. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2002.
- HARTMANN, T. **Produtor de cacau perde rentabilidade**. Disponível em: <<http://www.cacaunet.com.br>>. Acesso em: 01 nov. 2005.
- HEINE, M. L. **Jorge Amado e os coronéis do cacau**. Ilhéus: Editus, 2004.

HUSSERL, E. **A idéia da Fenomenologia**. Lisboa, Portugal: Edições 70, s. d.

_____. **Investigações lógicas. Sexta investigação**. São Paulo: Editora Nova Cultural, 1996. (Coleção Os Pensadores).

ICCO. Disponível em: <<http://www.icco.nl>>. Acesso em: 17 abr., 2006.

IBGE. **Censos demográficos e contagens populacionais**. Disponível em: <<http://www.tabnet.datasus.gov.br>>. Acesso em: 15 fev. 2006.

_____. **Produção do cacau em amêndoas**. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 16 fev. 2006.

INFANTE, A. **Sistema cabruca**: cacau baiano vira modelo de econegócio. Disponível em: <http://www.pnud.org.br/meio_ambiente/reportagem>. Acesso em: 28 abr. 2006.

INFORMATIVO CNPC. **Assembléia vota mudança nos estatutos**: CNPC terá autonomia. Itabuna, ano 1, n. 2, p. 1. Set 1994.

INSTITUTO DE ECONOMIA E FINANÇAS DA BAHIA. **A zona do cacau**. Edição conjunta com a Universidade da Bahia. Salvador: Imprensa Vitória, s. d.

JAPIASSU, H.; MARCONDES, D. **Dicionário básico de Filosofia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

JOLY, M. **Introdução à análise da imagem**. São Paulo: Papyrus, 1996.

JORNAL DO MEIO DIA. Disponível em: <<http://www.jornaldo-meioambiente.com.br>>. Acesso em: 30 mar. 2006.

JUPARÁ. **Frutos dourados**. Itabuna: Jupará Records, 1995 (CD-ROM).

JUSTE, M. **Chocolate gera renda e protege a mata**. http://www.pnud.org.br/meio_ambiente. Acesso em: 29 dez. 2005.

LA BLACHE, V. de. **Princípios de Geografia Humana**. Lisboa: Edições Cosmos, 1954.

LA FABRICA DEL CIOCOLATO 2005. **Chiocolato e amore**. Piemonte, 2005, p. 4.

_____. **Dalla pianta de cacao al ciocolato**: il processo produttivo. Piemonte, 2005, p. 5.

LA FABRICA DEL CIOCOLATO 2005. **La vera storia del cioccolato**. Piemonte, 2005, p. 3.

LATITUDE ZERO. **Cacau demasiado amargo**. Disponível em: <http://www.latitudo.net>. Acesso em 8 mar. 2006.

LEÃO, S. Evolução dos padrões de uso do solo agrícola na Bahia. **Sudene**, 1987.

LENCIONI, S. **Região e geografia**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.

LIMA, S. T. de. Percepção ambiental e literatura: Espaço e lugar no Grande Sertão: Veredas. In: OLIVEIRA, L. de; RIO, V. del (Orgs.). **Percepção ambiental**. A experiência brasileira. São Paulo: Studio Nobel, 1996.

LIPIELLO, S. **Análise de uma cultura**. Itabuna: Colorpress, s. d.

LOBÃO, D. É. et al. **Cacau-cabruca** - um modelo sustentável de agricultura tropical. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radarsistema_agro.htm>. Acesso em: 23 dez. 2005.

LUIJPEN, W. A. M. **Introdução à fenomenologia existencial**. São Paulo: EPU, Editora da Universidade de São Paulo, 1973.

LYNCH, K. **Managing the Sense of a Region**. Cambridge: The MIT Press, 1981.

MACEDO, J. R. (Coord.); FREITAS, A. F. G. de (Org.). **Sá Barreto**. Ilhéus: Editus, 2001. (Série Preservação da Memória Regional: Testemunhos para a História).

MAHONY, M. A. “Instrumentos necessários”. **Escravidão e posse de escravos no Sul da Bahia no século XIX, 1822-1889**. **Afro-Ásia**. n. 25-26, 2001, p. 95-139.

MAKETRADEFAIR, 2006. **Comercio con Justicia**. Disponível em: <<http://www.maketradeair.org/es/>>. Acesso em: 9 mar. 2006.

MANDARINO, E. P; SANTOS, U. **Cultivo do cacauzeiro para a Bahia e Espírito Santo**. 2. ed. Ilhéus: CEPLAC, 1979.

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). **Brasil: Cacau – produção, área colhida e rendimento médio – 1990 a 2004**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 17 fev. 2006.

MARCIS, T. **Viagem ao Engenho de Santana**. Ilhéus: Editus, 2000.

MARINHO, P. L. Exportação de Cacau, crescimento e desenvolvimento regional no Sul da Bahia. **Economia**. Curitiba: UFPR, 2002/2003. v. 28/29, p. 7-25. Disponível em: <<http://www.calvados.c3sl.ufpr.br>>. Acesso em: 20 fev. 2006.

MATTOS, C. de. **Berro de fogo**. Rio de Janeiro: Editora Leitura, s. d.

_____. **O mar na rua do Chile e outras crônicas**. Ilhéus: Editus, 1999.

MATTOS, C. de. **Cancioneiro do cacau**. Epopéia e mistérios da civilização do cacau na Bahia, de sua origem aos dias atuais. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002.

_____. **Canto a Nossa Senhora das Matas**. Salvador: Casa das Palavras: Fundação Casa de Jorge Amado, 2004.

MEDAUAR, J. **Água Preta**. Contos. São Paulo: Brasiliense, 1958.

_____. **Visgo da Terra**. Rio de Janeiro: Record; Brasília: INL, 1983.

MELLO, J. A. P. de. **Comércio “preso”**. Disponível em: <<http://www.braziliancocoa.blogspot.com>>. Acesso em: 13 abr. 2006.

MENEZES, J. S. **As imagens de Ilhéus em Terras do Sem Fim, São Jorge dos Ilhéus e Gabriela, cravo e canela**. UESC. (monografia de pós-graduação *lato sensu* em 2001).

MERLEAU-PONTY, M. **Ciências do homem e fenomenologia**. São Paulo: Saraiva, 1973.

_____. **Fenomenologia da Percepção**. Tradução: Carlos Alberto de Moura. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

_____. **Signos**. Tradução: Maria Ermatina G. G. Pereira. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

MILLMAN, S. R. L. Tradução: MORAES, R. **Crianças escravas podem estar fazendo o seu chocolate**. Disponível em: <<http://www.radicalthought.org/A55868/cocoa.nsf/portuguese>> Acesso em: 3 mar. 2006.

MIRANDA, E. R. de (Coord.). **A CEPLAC e o futuro das regiões cacauceiras do Brasil**: contribuições ao debate. Brasília: CEPLAC, 1987.

MONBEIG, P. Os problemas geográficos do cacau no sul do Estado da Bahia. **Boletim Geográfico**, v. 2, n. 24. Rio de Janeiro, 1945.

- MORAES, A. C. R. de; COSTA, W.M. da. **Geografia crítica: A valorização do espaço**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1987.
- MORAES, W. **Jagunços e heróis: a civilização do diamante nas lavras da Bahia**. 2. ed. Salvador: Edições GRD, 1973.
- MOREIRA, R. Ser-Tões: O universo no regionalismo de Graciliano Ramos, Mário de Andrade e Guimarães Rosa (um ensaio sobre a geograficidade do espaço brasileiro). In: **Ciência Geográfica - Ensino – Pesquisa – Método**. São Paulo: Seção Bauru/Associação dos Geógrafos Brasileiros, 2004. Ano X, v. X, n. 3. p. 186-194.
- MOREIRA, R. F. C. **Impacto da vassoura-de-bruxa no cacau**. Disponível em: <<http://www.todafruta.com.br>>. Acesso em: 7 set. 2006 (Chat técnico em 4 set. 2006).
- NASCIMENTO, F. R. do (Coord.). **A crise da lavoura cacauieira: sua natureza e soluções (uma análise das possibilidades do cacau)**. Brasília: IPEA, 1994.
- NASCIMENTO, F. R. do. **Políticas públicas e o agronegócio cacau**. Ilhéus, Ba: Editus, 2004.
- _____. do. Preço, crise e chocolate. **Agora Economia**, Itabuna, 06 a 08 ago. 2005, p. 11.
- _____. Diversificação e agregação de valor. **Agora**, Itabuna, ano XXV, n. 1911, 19 a 21 ago. 2006. **Agora Economia**, p. 11.
- NETO, E. **Dicionareco das roças de cacau e arredores**. 2. ed. Ilhéus: Editus, 2002.
- NOGUEIRA, A. R. B. **Percepção e representação gráfica: a “geograficidade” nos mapas mentais dos comandantes de embarcações no Amazonas**. São Paulo. Tese (Doutorado), 2001 - USP.
- NOTA TÉCNICA. **CEPLAC**. 31 maio 2004.
- NÖTH, W. **A Semiótica no século XX**. 2. ed. São Paulo: Annablume, 1996.
- _____. **Panorama da Semiótica: de Platão a Pierce**. 3. ed. São Paulo: Annablume, 2003.
- NÜSCHELER, M. **Cabuca: Carta do Presidente 2006**. Disponível em: <<http://www.cabruca.com.br/v1/>>. Acesso em: 8 mar. 2006.
- O LIBERAL. **CEPLAC contabiliza déficit**. Ano LX, n. 31.289. Belém: 5 fev. 2006. Disponível em: <<http://www.oliberal.com.br>>. Acesso em: 5 fev. 2006.

- OLIVEIRA, A. C. Galho seco pode ser vetor de contaminação. **A Tarde**, Salvador, ano 94, n. 31.850, p. 14. 21 jun. 2006.
- _____. Ilhéus exporta cacau orgânico. Fábrica instalada na região sul do Estado faz primeira venda internacional deste produto no Brasil. **A Tarde**, Salvador, 7 nov. 2005. *A Tarde Rural*, p. 7.
- OLIVEIRA, A. U. Os parâmetros curriculares nacionais em discussão. In: CARLOS, A. F.; OLIVEIRA, A. U. **Reforma no mundo da educação: parâmetros curriculares nacionais**. São Paulo: Contexto, 1999, p. 43-67.
- OLIVEIRA, C. G. S.; TRINDADE, G. A.; GRAMACHO, M. H. **Trajatória, permanências e transformações têmporo-espaciais da cidade de Camacan/BA: interfaces com a crise da cacauicultura** (mimeo.).
- OLIVEIRA, J. A. de. Pomo da discórdia. **Agora**, Itabuna, ano XXV, n. 1873, p. 2. 23 a 26 jun. 2006.
- OLIVEIRA, L. de. Percepção da paisagem geográfica: Piaget, Gibson e Tuan. **Geografia**, Rio Claro. v. 25 n. 2, p. 5-22, ago. 2000.
- OLIVEIRA, L. de. Percepção e representação do espaço geográfico. In: RIO V. del; OLIVEIRA, L. de. (Orgs.). **Percepção ambiental: a experiência brasileira**. São Paulo: Stúdio Nobel, 1996. p. 182-212.
- ORDEM ROSACRUZ – AMORC. **Introdução à Simbologia**. Curitiba: Grande Loja do Brasil, 1990.
- OTTONI, O. J. da S. A cacauicultura está sitiada. **Agora**, Itabuna, ano VIII, n. 373, p. 5. 14 a 20 abr. 1990.
- OTTONI, O. J. da S. Novos ricos pobres. **O Intransigente**, Itabuna, ano 3330, n. 102, 11 jan. 1956, p. 3.
- PACHECO, R. **Grito da Natureza**. Projeto Musical Educativo Ambiental. Élio S. Produções: Itabuna, Ba. s. d. (CD ROM).
- PACTO DO CACAU. **Programa de recuperação da lavoura cacauieira: resumo da proposta de readequação**. Maio, 2001.
- PANG, Eul-Soo. **Coronelismo e oligarquias**. A Bahia na primeira República Brasileira. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1979.
- PASCAL, G. **O pensamento de Kant**. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

- PEIRCE, C. S. **Semiótica**. São Paulo: Perspectiva, 2003.
- _____. **Semiótica e Filosofia**. (Introdução, seleção e tradução de Octaviani Silveira da Mota e Leônidas Hegenberg). São Paulo: Cultrix, 1972.
- PEIXOTO, A. J. (Org.). **Interações entre fenomenologia e educação**. Campinas: Alínea, 2003.
- PEIXOTO, J. A. **Maria Bonita**. São Paulo: Clube do Livro, 1974.
- _____. **Fruto do mato**. Rio de Janeiro: Jackson, 1947.
- PEREIRA, J. L.; ALMEIDA, L. C. C. de; SANTOS, S. M. **Wtches' broom disease of cocoa in Bahia: attempts at eradication and containment**. Disponível em: <http://www.Ige.ibi.unicamp.br/~goncalo/Cacau/1996_VB_Bahia_Ceplac_CropProtect.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2006.
- PEREIRA, P. R. G. Relação da qualidade do cacau no mercado atual e no mundo. **27ª Semana do fazendeiro**: agregando valor à sua produção. Uruçuca: CEPLAC/CENEX/EMARC, 2005, p. 228-243.
- PETRELLI, R. **Fenomenologia**: teoria, método e prática. Goiânia: Editora da UCG, 2001.
- PINTO, V. B. A decadência do império. **Agora**, Itabuna, ano XXI, n. 1014, p. 2. 19 a 25 out. 2002.
- POLICARPO JÚNIOR. Terrorismo biológico. **Veja**, Edição 1961, ano 39, n. 24, p. 60-63. São Paulo: Editora Abril, 21 jun. 2006.
- _____. A caça às bruxas. **Veja**. Edição 1963, ano 39, n. 26, p. 52-53. São Paulo: Editora Abril, 5 jul. 2006.
- PÓLVORA, H. O cacau e seus bruxedos. In: VIERA, J. H. C. **A vas-soura e a bruxa e outras histórias**. São Paulo: GRD, 1993.
- PÓLVORA, H.; PADILHA, T. **Notícias sobre a “civilização” do cacau**. Itabuna: CEPLAC, 1979.
- PÓLVORA, H.; PADILHA, T. (Orgs.). **Cacau em prosa e verso**. Rio de Janeiro: Edições Antares, s.d.
- QUEIROZ NETO, F. G. de. A temática cacauera no conto de Sabóia Ribeiro. In: NETO, F. **Estante da Academia**. Ilhéus: Editus, 2001, p. 121-123.
- _____. Origens da literatura grapiúna. In: NETO, F. **Estante da Academia**. Ilhéus: Editus, 2001, p. 37-40.

REDE GENÔMICA NO ESTADO DA BAHIA PARA O CONTROLE DA VASSOURA-DE-BRUXA DO CACAUEIRO. Protocolo de intenções, 2005.

RAM, A. et al. **Monília do cacau**. São Paulo: Fundação Cargill, 2004.

RATZEL, F. El territorio, la sociedad, y el Estado. In: MENDOZA, Josefina Gómez et al. In: **El pensamiento geográfico**. Madrid: Alianza Editorial, 1982. Tradução: Josefina Gómez Mendoza, p. 193-203.

RELPH, E. C. As bases fenomenológicas da Geografia. **Geografia**. Rio Claro, v. 4, n. 7, p. 1-25, abr. 1979.

_____. **Place and placelessness**. London: Pion Limited, 1980.

RIBEIRO, S. **Rincões dos frutos de ouro**. Contos regionais da Bahia. 2. edição revisada e ampliada. Ilhéus, BA: Editus, 2005.

RIO V. del; OLIVEIRA, L. de. (Orgs.). **Percepção ambiental: a experiência brasileira**. São Paulo: Stiuio Nobel, 1996.

ROCHA, L. B. **O centro da cidade de Itabuna: trajetória, signos e significados**. Ilhéus: Editus, 2003.

_____. Fenomenologia, Semiótica, Geografia da Percepção: alternativas para analisar o espaço geográfico. **Revista da Casa da Geografia de Sobral**, v. 4/5, n. 1. Sobral/CE: UVA, 2002/2003, p. 67-79.

RONCAYOLO, M. Região. In: **Enciclopédia Einaudi**. v. 8. Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1986, p. 160-189.

ROSENBLUM, M. **Chocolate: uma saga agridoce preta e branca**. Tradução de Talita M. Rodrigues. Rio de Janeiro: Rocco, 2006.

SANTAELLA, L. **A assinatura das coisas**. Peirce e a literatura. Rio de Janeiro: Imago, 1992.

_____. **A teoria geral dos signos**. Semiose e autogeração. São Paulo: Ática, 1995.

_____. **O que é semiótica?** São Paulo: Brasiliense, 1983. (Coleção Pimeiros Pssos, n. 103).

SANTOS, Milton. **Zona do cacau**. Introdução ao Estudo Geográfico. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1957.

- SCHWARTZ, S. B. **Segredos Internos**: engenhos e escravos na sociedade colonial. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.
- SEAGRI (SECRETARIA DA AGRICULTURA). **Museu do Cacau**. Disponível em: <http://www.todafruta.com.br/todafruta_conteudo.asp>. Acesso em: 14 mar. 2006. Edição: 11 jul. 2003.
- SELIGSOHN, O. E. **Cacau da Bahia**: história e problemática. Salvador: Editora Beneditina, s. d.
- SENDRA, J. B. et al. **Práticas de geografia de la percepción y de la actividad cotidiana**. Colección “Práticas de Geografía Humana”, dirigida por Aurora García Ballestros. Barcelona, Espanha: Oikos-Tau, 1992.
- SEPLANTEC. **Programa de desenvolvimento regional sustentável**: Sul da Bahia. Salvador, 1997.
- SILVA, B. C. N. et al. **Atlas Escolar Bahia**: espaço geo-histórico e cultural. 2. ed. João Pessoa: Grafset, 2004.
- SILVA, D. Cientista descarta sabotagem. **A Tarde**, Salvador, ano 94, n. 31.850, p. 14. 21 jun. 2006.
- SILVA, S. B. da. **Ilhéus**: do cacau ao turismo. Passa-se o ponto? Salvador: Universidade Salvador (UNIFACS), 2005. Dissertação (Mestrado).
- SILVA, Sylvio Bandeira de Mello e. Rômulo Almeida e o sonho do planejamento regional. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, Salvador, ano III, n. 4, jul. 2001.
- SILVA, S. B. de M. e; SILVA, B. C. N. Lugares e regiões em um contexto global de dinâmica global. In: **Territórios em redefinição**. Lugar y mundo em América Latina. 6º Encontro de Geografia de América Latina. Buenos Aires/Argentina, 17 al 21 de marzo de 1997.
- SILVA, S. B. de M. e; SILVA, B. C. N.; LEÃO, S. de O. **O sistema urbano-regional da Ilhéus-Itabuna**. Recife: Sudene, 1987.
- SILVA, U. P. da. **A saga do cacau contra a famigerada vassoura-de-bruxa nas Terras do Sem Fim**. Ilhéus: CEPLAC – SUBES, 2004.
- SILVEIRA, A. K. Cronicontos de sábado. **Agora**, Itabuna, 26 a 28 abr. 2003. Banda B, p. 3.
- _____. Entrevista. **A Região**, Itabuna, ano XVIII, n. 859, p. 6. 17 abr. 2004.

SILVEIRA, A. K. Plantadores da Civilização Grapiúna. **A Região**, Itabuna, p. 13. 30 jul. 2005.

SIMÕES, M. de L. N. A ficção da região cacauceira baiana: questão identitária. **Revista do Centro de Estudos Portugueses Hélio Simões**, n. 1. Ilhéus: Editus, 1998. p. 119-128.

_____. **Caminhos da ficção**. Salvador: empresa Gráfica da Bahia, 1996.

SIMÕES, M. de L. N. **Expressão poética de Valdelice Pinheiro**. Ilhéus: Editus, 2002.

SIMÕES, M. de L. N. **Turismo cultural e sustentabilidade: exemplo da região Sul do estado da Bahia, Brasil**. Disponível em: <http://www.naya.org.ar/turismo/congreso/potencias/maria_de_lourdes.htm>. Acesso: em 31 jan. 2006.

SIQUEIRA, P. R. et al. Efeitos da irrigação na produtividade do cacauceiro (*Theobroma cacao* L.) em Linhares, ES, Brasil. **Anais do XV Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola (CONEA)**. Jundiaí/SP. 1987. v. 7, p. 116-127.

SOLEDADE JÚNIOR, O. **A árvore da vida asteca e o cacauceiro**. Brasília: Brasiliense, 1982.

SOUSA, A. P. **Tensões do tempo: a saga do cacau na ficção de Jorge Amado**. Ilhéus: Editus, 2001.

SPÓSITO, E. S. **Geografia e filosofia: contribuições para o ensino do pensamento geográfico**. São Paulo: Editora UNESP, 2004.

TODA FRUTA. Disponível em: <<http://www.todafruta.com.br>>. Acesso em: 10 fev. 2006, edição de 11 fev. 2003.

_____. **Cultivo do cacauceiro em regiões não tradicionais**. Disponível em: <<http://www.todafruta.com.br/chat>>. Acesso em: 25 jul. 2006. (*Chat técnico editado em 14 jun. 2006*).

TOSTA FILHO, J. I. **Restabelecendo a verdade sobre o cacau brasileiro**. (A respeito do folheto: Defesa do cacau brasileiro, do Dr. Filogênio Peixoto). Bahia: A Graphica, 1936.

TRICART, J.; SANTOS, M. **Estudos de Geografia da Bahia**. Geografia e Planejamento. Salvador: Aguiar e Souza, 1958.

TRIVIÑOS, A. N. S. **A pesquisa qualitativa em educação: o Positivismo, a Fenomenologia, o Marxismo**. São Paulo: Atlas, 1987. p. 30-74.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Tradução de Livia de Oliveira. São Paulo: Difel, 1983.

- TUAN, Yi-Fu. **Topofilia**. Um estudo da percepção e valores do meio ambiente. São Paulo: Difel, 1980.
- TV SANTA CRUZ. **Saga do Cacau**. DVD. Itabuna, 2005.
- UESC NOTÍCIAS. **UESC realiza workshop para avaliar Programa Genoma Cacau**. Disponível em: <<http://www.uesc.br/noticias/not.htm>>. Acesso em: 15 dez. 2005.
- UMA. Disponível em: <<http://www.wwiUma.org.br>>. Acesso em: 19 jul. 2005 e 18 abr. 2006.
- VARGAS, M. A. M. Sustentabilidade cultural e as estratégias de desenvolvimento do Baixo São Francisco. In: ALMEIDA, M. G. de; RATTI, A. JP (Orgs). **Geografia: leituras culturais**. Goiânia: Alternativa, 2003.
- VEJA. **Varreram o cacau do mapa da produção**. Edição 1953, ano 39, n. 16, p. 33. Editora Abril: 26 abr. 2006.
- VIEIRA, J. H. de C. **A vassoura e a bruxa e outras histórias**. São Paulo: GRD, 1993.
- _____. **O amigo do cacau**. (Documentário). Baú de recordações. São Paulo: Edições GRD, 1999.
- _____. **Últimas cicatrizes: os desafios do cacau**. São Paulo: Edições GRD, 2002. (Documentário).
- _____. **Visgo do cacau**. São Paulo: Edições GRD, 1994. (Documentário).
- VINHÁES, J. C. **São Jorge dos Ilhéus: da capitania ao fim do século XX**. Ilhéus: Editus, 2001.
- XAVIER, J. Ouro de tolo. In: VIEIRA, José Haroldo de Castro. **O amigo do cacau**. Baú de recordações. São Paulo: Edições GRD, 1999.
- YÁZIGI, E. **A alma do lugar**. Turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas. São Paulo: Contexto, 2001.
- YUDI, C. A ciência preocupada com o aqui e agora. **Terra Vermelha**. Londrina: UEL, 2003, p. 4.
- ZUGAIB, A. C. C. **Análise da importação de cacau dia Drawback no Brasil e sua influência para os produtores, industriais e governo**. Disponível em: <<http://ceplac.gov.br/radar/drawback.pdf>>. Acesso em: 20 dez. 2005.
- ZUGAIB, A. C. C. (Coord.); SANTOS, A. M. dos.; FILHO, L. P. dos S. **Mercado de cacau**. Disponível em: <<http://ceplac.gov.br/radar/mercadodecacau.pdf>>. Acesso em: 10 abr. 2006.

Este livro traz uma contribuição inovadora para entender a região cacaujeira da Bahia pelas características impressas na alma de seus habitantes. A autora procura, de forma original, analisar tudo isto na história, no imaginário, na literatura, nas manifestações verbais e nas artes. É uma contribuição expressiva para o conhecimento e entendimento de como as coisas efetivamente se produziram e se produzem, enquanto resultado da compreensão do cacau como signo enraizado de toda esta vasta área do território baiano. Considero que o trabalho de Lurdes Bertol Rocha será um marco na Geografia Regional brasileira, pela original integração teórica e metodológica resultando em uma análise regional relevante, já que conseguiu captar questões fundamentais e atraentes, e pela integração com novas formas de expressão e representação fotográfica, gráfica e cartográfica, com destaque para os mapas mentais.



Barabara-Chistine Nentwig Silva

ISBN 978-85-7455-147-0



9 788574 551470