



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-
BRASILEIRA**
**PROGRAMA ASSOCIADO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA (UFC-
UNILAB)**

JÚLIA MOREIRA RIBEIRO

**ENTRE MATAS E TRAJETÓRIAS: PERSPECTIVAS FEMININAS SOBRE A
REATIVAÇÃO DO CAFÉ DE SOMBRA NO MACIÇO DE BATURITÉ,
CEARÁ**

FORTALEZA/REDENÇÃO

2025

JÚLIA MOREIRA RIBEIRO

ENTRE MATAS E TRAJETÓRIAS: PERSPECTIVAS FEMININAS A REATIVAÇÃO DO
CAFÉ DE SOMBRA DO MACIÇO DE BATURITÉ, CEARÁ

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia UFC-UNILAB, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Antropologia. Área de concentração: Antropologia.

Orientadora: Prof.^a Dra. Violeta Maria Holanda de Siqueira.

Coorientador: Prof. Dr. Lailson Ferreira da Silva.

FORTALEZA/REDENÇÃO

2025

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Sistema de Bibliotecas da UNILAB
Catalogação de Publicação na Fonte.

Ribeiro, Júlia Moreira.

R367e

Entre matas e trajetórias: perspectivas femininas sobre a reativação do café de sombra do Maciço de Baturité / Júlia Moreira Ribeiro. - Redenção, 2025.
119f: il.

Dissertação - Curso de Mestrado Acadêmico em Antropologia, Programa Associado de Pós-graduação em Antropologia UFC-UNILAB, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Redenção, 2025.

Orientador: Prof.^a Dra. Violeta Maria Holanda de Siqueira.
Coorientador: Prof. Dr. Lailson Ferreira da Silva.

1. Café - Cultivo. 2. trajetórias. 3. Mulheres. 4. Maciço de Baturité. I. Título

CE/UF/BSP

CDD 305.4

JÚLIA MOREIRA RIBEIRO

ENTRE MATAS E TRAJETÓRIAS: PERSPECTIVAS FEMININAS SOBRE A
REATIVAÇÃO DO CAFÉ DE SOMBRA DO MACIÇO DE BATURITÉ, CEARÁ

Dissertação apresentada ao Programa de
Pós- Graduação em Antropologia da
UFC-UNILAB, como requisito parcial à
obtenção do título de Mestre em
Antropologia. Área de concentração:
Antropologia.

Aprovada em: __/__/____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dra. Violeta Maria Holanda de Siqueira (Orientadora)

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
(UNILAB)

Prof. Dr. Lailson Ferreira da Silva (Coorientador)

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB)

Prof. Dr. Kleyton Rattes Gonçalves

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof.^a Dra. Grazielle Cristina Dainese de Lima

Universidade Federal Fluminense (UFF)

Aos meus pais, Cláudio e Paula.

AGRADECIMENTOS

O encontro com a antropologia foi, na verdade, um reencontro pessoal entre vontade e desejo pela vida dos outros e seus modos de conhecer. É a continuação de uma busca insaciável que sem pessoas ao redor não haveria nem tal acontecimento, nem mesmo o desejo.

Às membras e membros da Associação ECOARCAFÉ, com especial agradecimento às minhas interlocutoras, que aceitaram minha presença insistente em suas reuniões e casas. É também por causa delas que o desejo de continuar e seguir reativando a vida é perseguido, afinal. Aos funcionários da EMATER-CE e do SEBRAE-CE com quem pude conversar e aprender sobre construção diária das relações com as pessoas e as plantas.

Não posso deixar de mencionar aqueles que primeiro cultivaram em mim um interesse pelo mundo, pelas pessoas e pelo ao redor e me fizeram me entender também como um meio: meus pais, Cláudio e Paula. Devo tudo a eles. Aliás, não devo, escolheria eles como pai e mãe todas as vezes. Como eles, fui agraciada com uma família grande, que, mesmo longe, se faz tão presente quanto se estivesse perto. Em especial, ao meu padrinho e à minha madrinha, Totônio e Dedu, que não esqueço de agradecer todo dia por serem quem são em minha vida, e às minhas primas de Itapipoca, as irmãs-primas que ao sentir saudades sinto também os melhores sentimentos.

Ao meu companheiro de vida, Tarcísio, meu apoio quando eu mesma descreditei de mim, a quem me ensina diariamente a não deixar de sonhar.

Aos amigos “improváveis” da outra academia, a turma do “corujão” do crossfit, sem o qual não teria condições de fazer acontecer esse trabalho: Carol, Fabiana, Tianny, Monalisa, Narianny, Jaqueline, Pedro, Natan, Ronner, Waslley, além dos professores Feijó, Gabriel e Andresa.

À Bárbara e ao Laris, mais que amigos de trabalho, amigos que sei que posso contar sempre, para as felicidades e tristezas, mas que mesmo em circunstâncias ruins faziam os dias de trabalho serem desejados só para estar perto.

Aos amigos Saulo, Mayara, Camila e Joedson, que pude conhecer nessa caminhada da pós-graduação e que hoje são e estão para além dela. Pelas conversas e companhias

carinhosas.

Aos colegas que compartilharam esse ciclo quase por inteiro, que tornavam as problemáticas da antropologia mais leves: Ana Luísa Silva, Luísa Rosendo, Miguel, Lucas, Yasmin, Tamires, Isabelle, Jorge, Layra e Thavia.

Aos professores do Programa Associado de Pós-Graduação em Antropologia (UFC/Unilab), em especial aos que tive o prazer e privilégio de ser aluna novamente, Martinho Tota e Kleyton Rattes. Para além das obrigações do ofício, devo a inspiração pelas práticas de zelo com os alunos e o fazer antropológico e com quem descobri querer-fazer-poder o mesmo.

Aos meus orientadores, prof.^a Violeta Holanda e prof. Lailson Silva, pela viabilização desse projeto que nasceu de um desejo de investigar mais os interiores do Ceará.

Finalmente, também agradeço o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES), sem o qual este trabalho não seria realizado.

Com efeito, temos nos concentrado nas margens, enquanto perdemos de vista o rio. Ainda sim, não fosse o fluxo do rio não haveria margens, e nenhuma relação entre elas. Para recuperar o rio, precisamos mudar nossa perspectiva da relação transversal entre objetos e imagens para trajetórias longitudinais de materiais e de conscientização. [...] O entrelaçamento dessas trajetórias que sempre se estendem compreende a textura do mundo. Se nossa preocupação é habitar este mundo ou estudá-lo – e, no fundo, as duas coisas são as mesmas, uma vez que todos os habitantes são estudantes e todos os estudantes habitantes – a nossa tarefa não é fazer um balanço do seu conteúdo, mas *seguir o que está acontecendo*, rastreando as múltiplas trilhas do devir, aonde quer que elas conduzam. Rastrear esses caminhos é trazer a antropologia de volta à vida. (Ingold, 2015, p. 41)

RESUMO

A presente pesquisa busca compreender a relação entre as trajetórias de quatro mulheres e a reativação do ‘café de sombra’, como é chamado por elas o café cultivado na região do Maciço de Baturité, no Ceará, há mais de 200 anos. Para isso, as trajetórias constituem o trabalho por meio de conversas e acompanhamentos da Associação Associação dos Cafeicultores Ecológicos da Serra de Baturité (ECOARCAFÉ), da qual todas fazem partes de maneiras distintas, principalmente levando em consideração que todas administram os sítios onde produzem café e mudas de café. Partindo das trajetórias pessoais, que envolvem as trajetórias familiares, e de experiências femininas, como também das “alianças parciais” que são feitas para manter a cafeicultura ativa, as relações familiares e ecológicas se confundem, sendo constantemente acionadas para lidar com problemáticas institucionais e pessoais, das quais o café sempre está presente. As descrições das experiências com o café ora são ditas a partir das experiências delas próprias, ora partem de relatos que familiares contaram, sendo estes presentes em todas as decisões finais. É versado ao longo deste trabalho a análise de como a constituição do processo de reativação da cafeicultura serrana, reivindicada como ecológica propositalmente por elas, apresenta nuances sobre suas experiências femininas e familiares inescapáveis para projetos de desenvolvimento em andamento na região.

Palavras-chave: café de sombra; trajetórias; mulheres; Maciço de Baturité.

ABSTRACT

This research seeks to understand the relationship between the trajectories of four women and the reactivation of 'shade coffee', as they call the coffee grown in the Maciço de Baturité region, in Ceará, for over 200 years. To this end, the trajectories constitute the work through conversations and monitoring by the Association of Ecological Coffee Growers of Serra de Baturité (ECOARCAFÉ), of which they are all part in different ways, especially considering that they all manage the sites where they produce coffee and coffee seedlings. Starting from personal trajectories, which involve family trajectories, and female experiences, as well as the "partial alliances" that are made to keep coffee farming active, family and ecological relationships are confused, being constantly called upon to deal with institutional and personal problems, of which coffee is always present. The descriptions of the experiences with coffee are sometimes told based on their own experiences, sometimes based on stories told by family members, who were present in all final decisions. Throughout this work, the analysis of how the constitution of the process of reactivating mountain coffee farming, intentionally claimed as ecological by them, presents nuances about their feminine and family experiences that are inescapable for development projects underway in the region.

Keywords: shaded coffee; trajectories; women; Maciço de Baturité.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Balaies de apanhar café	15
Figura 2 - Pés de café sob as ingazeiras	28
Figura 3 - Café Arara escopado	38
Figura 4 - Café apanhado sendo lavado antes de ir para a faxina	39
Figura 5 - Café ‘boia’ na casa de Dirlan	40
Figura 6 - Mudanças de café <i>typica</i> com sementes de ‘café moca’	42
Figura 7 - Seleção de café manual no sítio de Dirlan	44
Figura 8 - Delimitação do território da APA por município	51
Figura 9 - Sítio São Roque, em Mulungu-CE	53
Figura 10 - Sede da associação dos moradores de Uirapuru e atual sede da associação ECOARCAFÉ	57
Figura 11 - Viveiro de mudas das Manas	65
Figura 12 - Casa principal do sítio São Roque	69
Figura 13 - Sítio São Roque	72
Figura 14 - Café secando na faxina	73
Figura 15 - Casa de um morador ao lado da casa principal	74
Figura 16 - Escola municipal próxima ao sítio São Roque	75
Figura 17 - Escola de Educação Infantil e Ensino Fundamental Alfredo Farias	76
Figura 18 - Casa de Luzia	77
Figura 19 - Café <i>typica</i> na casa de Ivanilda	78
Figura 20 - Casa para trabalhadores construída no sítio de Dirlan	80
Figura 21 - Café secando na faxina de cimento e na faxina suspensa	82
Figura 22 - Café Arara maduro e verde no balaio	85
Figura 23 - Mudanças não germinadas no canto do muro	93
Figura 24 - Viveiro de mudas do sítio São Roque	101
Figura 25 - Viveiro de mudas no sítio de Dirlan	104

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Exportação de café pelo Porto de Fortaleza (Conclusão)

33

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AFLORACAFÉ	Associação de Produtores de Café
APA	Área de Proteção Ambiental
APEMB	Associação dos Pequenos Produtores do Maciço de Baturité
CEPEMA	Fundação Cultural Educacional Popular em Defesa do Meio Ambiente
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPI	Equipamento de Proteção Individual
IBC	Instituto Brasileiro do Café
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG	Identificação Geográfica
IP	Indicação de Procedência
ECOARCAFÉ	Associação dos Cafeicultores Ecológicos da Serra de Baturité
ONG	Organização Não-Governamental
RVC	Rota Verde do Café
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio da Micro e Pequenas Empresas
SAF	Sistema Agroflorestal
SEMACE	Superintendência Estadual do Meio Ambiente – Ceará
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFC	Universidade Federal do Ceará
IFCE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

SUMÁRIO

1	REATIVANDO VIDAS - UMA INTRODUÇÃO À CAFEICULTURA	
	SOMBREADA	15
2	O MACIÇO DE BATURITÉ A PARTIR DO CAFÉ.....	27
2.1	“Nosso café sempre foi ecológico”: a cultura do café	
	sombreado.....	27
2.2	“Nosso café tradicional”: o legado do cultivo do café	
	<i>typica</i>.....	34
2.3	“O que mantém a gente ainda é a história”: entre intervenções e	
	alianças.....	47
3	POR ENTRE MATAS E TRAJETÓRIAS.....	61
3.1	Entre pais e filhas: casas e	64
	cultivares.....	
3.1.1	<i>Mônica Farias e o Sítio São Roque - Mulungu, Ceará</i>.....	72
3.1.2	<i>Luzia Taveira e Ivanilda Taveira e o Banco de Mudas das Manas -</i>	
	<i>Comunidade Uirapuru, Baturité, Ceará</i>.....	77
3.1.3	<i>Dirlan Venutto e o sítio Gameleira - Mulungu, Ceará</i>.....	80
3.2	A associação ECOARCAFÉ para além das	84
	paredes.....	
3.3	Curas e cuidados atrelados ao café.....	90
4	SUSTENTABILIDADES NO MEIO RURAL: TENSIONAMENTOS	
	ENTRE OS MODOS DE CULTIVO.....	96
4.1	As mulheres à frente do sítio.....	96
4.2	“Eu penso por causa da minha experiência lá” - controvérsias entre	
	agronomia e cafeicultoras.....	103
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	110
	REFERÊNCIAS.....	113
	ANEXO A.....	119

1 REATIVANDO VIDAS: UMA INTRODUÇÃO À CAFEICULTURA SOMBREADA

Figura 1 - Balaies de apanhar café



Fonte: autora (2024).

O presente trabalho aborda o processo de reativação de cafezais presente na região do Maciço de Baturité¹, por meio das trajetórias de vida de 4 mulheres – Mônica Farias, Luzia Taveira, Ivanilda Taveira e Dirlan Venutto – nas quais a cafeicultura está presente nas famílias há, pelo menos, três gerações. A pesquisa no Maciço de Baturité foi motivada pela entrada no projeto "Desenvolvimento Urbano, Cidades Inteligentes e Sustentáveis no Estado do Ceará"², em que a dissertação deve ter o tema relacionado à Cultura, Desenvolvimento Urbano, Políticas Ambientais e Sustentabilidade da região. Ao entrar no projeto, redireciono o projeto de pesquisa, passando a pesquisar sobre a cafeicultura na região serrana, um tema que também se relaciona com questões de gênero e parentesco.

A reativação está relacionada a um processo de fortalecimento da cafeicultura da qual essas mulheres se associam, parte de um projeto formal em aliança com instituições, mas

¹ O Maciço de Baturité é uma das 14 macrorregiões do estado do Ceará, localizado a cerca de 80 km da capital, Fortaleza. É caracterizado, principalmente, por ser a região serrana mais próxima do litoral, com altitude de mais de 800 metros acima do nível do mar, apresentando um clima contrastivo com a maioria do estado.

² O Projeto faz parte do Programa de Desenvolvimento da Pós-Graduação (PDPG) – Parcerias Estratégicas nos Estados - Edital Funcap 01. Tem o intuito de promover o desenvolvimento urbano sustentável e inteligente, a otimização da gestão pública e a melhoria da qualidade de vida da população, considerando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (e.g., ODS3, ODS9, ODS11 e ODS16) e objetivos expressos nos documentos norteadores das políticas públicas do Ceará. No contexto da Unilab, a pesquisa investiga o desenvolvimento urbano e rural sob o ponto de vista da participação feminina em diferentes contextos ambientais, como a produção de café por mulheres.

também está alicerçado em outros significados, dos quais suas trajetórias se entrelaçam. Nesse sentido, tomo como ponto de partida analisar uma cafeicultura serrana a partir das perspectivas femininas, como esse processo é percebido pelas interlocutoras e o sentido que as trajetórias agregam ao processo de reativação.

Apresento como a trajetória dessas mulheres está intrinsecamente ligada à história do café na região, aos meios de preservação e da forma como a memória familiar e o cultivo se relacionam. Acrescento que a presença das mulheres não é novidade, mas suas participações em lugares públicos é recente, o que também modifica como as relações acontecem institucionalmente. Parto do pressuposto que as relações que antes ficavam somente dentro das casas se tornaram medidas para outras relações, na medida que foram ocupando outros espaços, como associações e o comando dos sítios.

A cafeicultura praticada por minhas interlocutoras tem se mantido por décadas na região serrana. Todavia, entre as décadas de 1970 e 1980, políticas intervencionistas promovidas pelo Instituto Brasileiro do Café (IBC), hoje extinto, agiram nacionalmente para que o café passasse a ser produzido de maneira padronizada de acordo com a forma produzida no Sul e Sudeste do Brasil. As políticas eram de adesão voluntária e nem todos optaram por participar dessa mudança, como é o caso dos pais e avôs das interlocutoras. Diferentemente de hoje, em que as mulheres assumiram os sítios familiares, tomando decisões e sendo figuras de liderança sobre o que fazer com a cafeicultura, nesse período anterior, o comando dos sítios era totalmente masculino.

O processo de reativar, nesse sentido, dialoga com outras frentes para além do cultivo do café. Vale aqui destacar como Stengers (2017, p.8) mobilizou e desenvolveu a ideia de “reativar” : “Reativar significa reativar aquilo de que fomos separados, mas não no sentido de que possamos simplesmente reavê-lo. Recuperar significa recuperar a partir da própria separação, regenerando o que a separação em si envenenou”. Reativar é um termo que também se enviesa para o sentido de regenerar³, curar não só os pés de café, mas a cafeicultura. Buscarei explorar estes meandros neste trabalho.

Atualmente, o fortalecimento da cafeicultura serrana está indissociável da participação das mulheres em áreas que, anteriormente, elas não participavam com intensidade ou não tinham reconhecimento de tal participação, em especial do lado público. Tanto em relatos das interlocutoras quanto em textos historiográficos (Alcântara, 2009;

³O termo original do qual o texto “Reativar o animismo”, de Stengers (2017), é *to reclaim*, e tem um sentido polissêmico que vai para a além do próprio termo reativar. Nesse sentido, faço uso da expressão reativar me apropriando dessas outras traduções, nas quais serão trabalhadas ao longo do trabalho.

Morais, 2024; Ribeiro, 2023), as mulheres são citadas como essenciais para a constituição do cultivo do ‘café de sombra’⁴, categoria êmica para definir o modo de cultivo e a espécie de café cultivada. A participação feminina é constantemente referida à função de colheita dos cafés nos cafeeiros, trabalho localmente conhecido como ‘apanha’. As mulheres que colhiam os cafés, portanto, eram chamadas de ‘apanhadeiras’. Como em muitos outros contextos etnográficos, a divisão do trabalho em áreas rurais é definido pela divisão sexual (Paulilo, 1987; Woortmann; Woortmann, 1997; Carneiro; Dainese; Menasche, 2018; Dainese, 2020), em que a apanha era indissociável da presença das mulheres.

O café de sombra recebe essa denominação na região do Maciço de Baturité por ser cultivado à sombra de outras árvores, em especial a da ingazeira. Essa técnica foi criada por trabalhadores, agricultores e cafeicultores locais ao observarem que o café se tornava mais produtivo. Quando o café foi introduzido no Maciço de Baturité, em 1822, a mata nativa foi retirada para o cultivo intensivo e extensivo. Devido à gradual diminuição da produtividade ocasionada pela degradação do solo, o monocultivo foi convertido a um modo de plantar mais integrado às condições da flora local. ‘Café de sombra’, ou ‘café sombreado’ faz menção ao modo de cultivar que passou a ser o modo dito ‘tradicional’.

Ao café ‘tradicional’ da serra também é atribuída a espécie *typica*, uma espécie hoje em extinção. O café *typica* é uma abreviação do nome científico *Coffea arabica typica*, que em parceria com agrônomos, foi identificado como o café mais antigo na região. É interessante perceber a relação do uso *typica* com outras expressões que se referem ao mesmo, como ‘nosso café’, ‘café da serra’, ‘café serrano’, ‘café de Baturité’, como uma parte de um movimento de reivindicação por esse café ‘tradicional’. Muitas vezes, usa-se somente a palavra ‘typica’ para se referir a ele. A problemática que as interlocutoras referem-se ao manter o cultivo do café *typica* é dele ser uma espécie de café que se desenvolve melhor à sombra e em climas mais frios, como o da região serrana do Maciço de Baturité.

Atualmente, o cultivo de café é mais diversificado. Todavia, a reativação do café *typica* está relacionada a um projeto que visa a busca por uma Identificação Geográfica (IG) desse café. O projeto foi incentivado pelo Serviço de Brasileiro de Apoio da Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), em parceria com cafeicultores que buscaram formas de manter o cultivo do café de sombra, e a aquisição da IG é uma dessas formas. Desde a década de 1980, os cafeicultores buscam meios do café de sombra ser reconhecido por instituições a fim de compensar o desequilíbrio deixado pelas políticas do IBC. São relatos que as

⁴ Faço uso de aspas simples (‘ ’) para conceitos êmicos e de aspas duplas (“ ”) para frases pronunciadas pelas interlocutoras.

interlocutoras contam sobre seus pais – nesse período, à frente dos sítios –, que passaram por associações e cooperativas⁵, com alguns êxitos, mas que para o café sombreado continuar, seguiram por meio das filhas.

Em 2013, agrônomos do SEBRAE-CE que, na época, trabalhavam com os negócios da floricultura, tiveram conhecimento sobre a cafeicultura local e procuraram sítios que tivessem produção de café. Para o SEBRAE-CE⁶, o cultivo do café é uma potencialidade econômica para a região, com base na ideia do agronegócio. Para as interlocutoras, uma forma de manter a cafeicultura serrana ativa. A questão econômica, em que o café de sombra dá retorno financeiro, é uma das questões para elas, mas não apenas isso (de la Cadena, 2018): é o retorno de práticas familiares, de formas de pertencimento e de preservação do ecossistema característico da serra.

Desde então, foram criadas duas associações com esse novo direcionamento: a Associação de Produtores de Café - AFLORACAFÉ e a Associação dos Cafeicultores Ecológicos da Serra de Baturité - ECOARCAFÉ. A ECOARCAFÉ é a associação da qual as interlocutoras são membras e o lugar onde as ideias sobre o café sombreado costumam convergir, principalmente no quesito sobre o cultivo ecológico, além de ser uma agregação que corporifica relações para além de institucionais.

Para as interlocutoras, o café de sombra e suas outras expressões são também sinônimo de ‘café ecológico’. É preciso salientar que há cultivos de café sem sombreamento, que não priorizam o cultivo do café *typica* e fazem uso de agrotóxicos, um uso inaceitável para quem se interessa em fazer parte desta associação. A reivindicação pelo termo ‘ecológico’ associado ao café de sombra sinaliza práticas inegociáveis para quem busca a reativação.

O termo ‘ecológico’ passou a ser disputado no período em que a Área de Proteção Ambiental (APA) Serra de Baturité foi demarcada, em 1990⁷. O café de sombra passou a ser reivindicado enquanto ecológico pelo entendimento dos cafeicultores – pais das interlocutoras – de que seu modo de cultivo não prejudicava o meio ambiente, ainda que ele não seja apenas isso. Ainda, mesmo com esse histórico, tanto os cafeicultores quanto agricultores familiares

⁵ Alguns cafeicultores conseguiram exportar seus cafés para a Suécia, “com ajuda dos suecos”, e fundaram a Associação dos Produtores Ecológicos do Maciço do Baturité (APEMB). Dentre eles, estavam os pais de Mônica e Dirlan.

⁶ Na associação da qual as interlocutoras fazem parte os agrônomos do SEBRAE-CE costumam participar das reuniões mensais.

⁷ Criada por meio do Decreto Estadual nº 20.956, de 18 de setembro de 1990, alterado pelo Decreto nº 27.290, de 15 de dezembro de 2003. Disponível em:

<<https://www.sema.ce.gov.br/2013/05/31/area-de-protecao-ambiental-da-serra-debaturite/#:~:text=O%20Decreto%20Estadual%20N%C2%B0,20previstas%20na%20legisla%C3%A7%C3%A3o%20ambiental>>

(Santos, 2008) têm suas práticas associadas ao desmatamento. Essa relação pejorativa entre agricultura e degradação ambiental, para as interlocutoras, acontece por conta do crescimento do turismo na região a partir da década de 1980. Houve incentivo do Governo do Estado para que o setor de serviços crescesse na região, com investimentos no ramo da hotelaria.

A cidade de Guaramiranga⁸ hoje é o principal destino dos interessados no clima ameno da serra. É possível ver que, entre as 13 cidades que compõem o Maciço de Baturité, essa possui hotéis luxuosos, lojas de marcas nacionais e internacionais, mansões e configuração urbanística que destoa das outras cidades. Tanto hotéis como ‘casas de veraneio’⁹ foram ocupando o Maciço de Baturité e reconfigurando os usos dos espaços. É constantemente relatado pelas sujeitas da pesquisa que essas formas de ocupação são permitidas pela legislação da APA, que no caso é fiscalizada pela Superintendência Estadual do Meio Ambiente (SEMACE). O turismo que é cada vez mais promovido pelas prefeituras e pelo Governo do Estado prejudica a cafeicultura, pois afasta os jovens e os trabalhadores rurais das práticas do cultivo do café. Sem uma expressividade maior do café, elas temem que logo Mulungu e Baturité, local onde possuem seus sítios e casas, tornem-se “que nem Guaramiranga”.

Nesse mesmo momento em que o SEBRAE-CE procurou cafeicultores para fortalecer a economia, além da associação ter tido incentivo para ser criada, também passa a ser desenvolvida uma rota que mostra sítios onde o café era cultivado em sua configuração de máxima expressividade de sujeitos do café (Morais, 2024)¹⁰. A Rota Verde do Café (RVC), criada em 2017, uniu a cafeicultura e o turismo. Obviamente que, devido às restrições dos sítios selecionados para a rota, muitos cafeicultores ficaram de fora.

Das 4 interlocutoras da pesquisa, somente Mônica participa da RVC. Na época, Dirlan foi convidada, mas disse que teria que fazer várias reformas no seu sítio, condição que não tinha no período¹¹. Para todas, o turismo e o café não são percebidos como uma situação ruim, pois atrai pessoas para conhecer a história do café, do “nosso café”, gerando lucro que é revertido no cultivo de café. Como disse Mônica em uma das reuniões, “o que mantém a

⁸ Uma das treze cidades da microrregião do Maciço de Baturité.

⁹ Casas em que os proprietários passam temporadas de férias e/ou feriados e a maior parte do tempo fica fechada. Essa configuração atraiu muitos trabalhadores rurais para trabalharem como caseiros. Para as interlocutoras, além de esvaziar a agricultura de maneira geral, modificam o Maciço como um lugar onde não se planta.

¹⁰ Além das apanhadeiras, são mencionados os papéis dos homens, como mateiros e lavradores, que compunham o quadro dos sujeitos do café (Morais, 2024). O trabalho do mateiro é retirar plantas que crescem nos caminhos abertos até os pés de café, além da retirada de plantas danosas às pessoas no processo de apanha, como as urtigas.

¹¹ O SEBRAE-CE nesse outro momento não captava recursos, apenas prestava consultoria. Os sítios que entraram na RVC foram sítios que tiveram condições de realizar reformas que se adequassem ao padrão estabelecido pelo SEBRAE-CE.

gente ainda é a história”.

Nesse sentido, é possível pensar o processo de reativação como uma categoria de análise. O processo de sombreamento, quando o café sem sombreamento causou desgaste nos solos; a resistência do cultivo sombreado, por meio da apropriação do termo ‘ecológico’ e a aliança com o SEBRAE-CE são momentos em que os cafeicultores se distanciaram e passaram a fazer novas conexões. Empresto-me desse termo, reativação, para falar sobre a cafeicultura como um modo de cultivar que se estende às ações necessárias para manter a cafeicultura.

O modo de cultivo ‘sombreado’ pode ser definido como uma formação em cafeicultura que requer uma observação atenta constante, e jamais se encerra em si mesma. O diálogo com as interlocutoras revelou que o reativar é a constante reformulação do que é necessário ser feito para que a cafeicultura se mantenha.

O ‘café ecológico’, assim como a aliança entre o turismo e o café – a princípio, improvável – assemelha-se ao que Marisol de la Cadena desenvolve como conexões parciais, expressão estabelecida por M. Strathern.

[...]a comunicação, e até mesmo a preservação da vida, consiste em “controlar o equívoco” ou entender que, embora o conceito (e, portanto, a compreensão da coisa a que ele se refere) possa ser compartilhado, a própria coisa pode emergir como diferente se o conceito for proferido por alguém que é um outro para si mesmo na interlocução. Quando o equívoco é o modo de comunicação, os conceitos e as coisas estão apenas parcialmente conectados; a mesma palavra pode se referir a duas coisas diferentes, dependendo do mundo no qual é proferida. (de la Cadena, 2018, p. 99).

As conexões parciais, para a autora, são o estabelecimento de alianças que apostam no dissenso na disputa por um objetivo em comum. Atualmente, a busca pela IG tem sido a pauta geral das reuniões na associação ECOARCAFÉ, uma vez que, conquistada essa identificação, o café *typica* poderá dar retornos financeiros que ajudarão a consolidá-lo e a mantê-lo. Para os agrônomos do SEBRAE-CE, essa conquista pode ser acelerada por meio do uso de minerais¹² que, para eles, ainda constituem o café como orgânico, já que o objetivo seria ter café para vender e acelerar o processo de produção. No entanto, não é consenso entre os membros que o uso de minério mantenha o café ‘ecológico’, ainda que os estudos das ciências agrônômicas dos ‘doutores’¹³ mostrem isso. Trata-se de reativar o café de sombra, o

¹² Os minerais são macronutrientes encontrados na natureza que, organicamente, são obtidos através da decomposição de seres vivos, como plantas, insetos e animais. Quando usado dessa forma, são referidos diretamente como adubos. Todavia, quando utilizados como compostos minerais, trata-se de químicos que não beneficiam o ecossistema como um todo, somente as plantas, criando hierarquias entre os seres-vivos. Abordarei essa questão ao longo do trabalho.

¹³ Essa é uma das expressões que as interlocutoras e outros cafeicultores usam para se referirem aos agrônomos, pelo fato dos mesmos possuírem doutorado. Chamá-los assim é uma das formas de colocar os conhecimentos das ciências globais (Almeida, 2021) à prova.

café típica, o café da serra, fortalecendo sua presença por meio da economia, mas não apenas isso, como enfatiza de la Cadena (2018) ao se referir que, na verdade, políticas de existência que estão em disputa.

Nesse sentido, o dissenso é tão presente quanto o consenso, apesar das alianças. Para as interlocutoras, a participação como cafeicultoras passou a acontecer após a entrada nas associações. No caso de Mônica, a participação nas reuniões aconteciam enquanto o pai ainda estava vivo, mas já se encontrava debilitado por conta da idade. As outras três passaram a participar após o falecimento dos pais. O perfil das 4 mulheres é semelhante nesse aspecto: todas buscam manter o legado do café sombreado e são os elos mais próximos e possíveis para fazer acontecer.

No intuito de saber como as perspectivas femininas se relacionam com a reativação e o cultivo do café de sombra, fiz do acompanhamento das reuniões mensais da associação ECOARCAFÉ o ponto de partida para conhecer minhas interlocutoras e suas trajetórias. Hoje a Associação ECOARCAFÉ conta com 20 membros, 12 homens e 8 mulheres, na qual a presidência e a vice-presidência são postos ocupados por mulheres.

A aproximação com o território em contexto de pesquisa aconteceu por meio de visitas exploratórias, iniciadas em novembro de 2023, quando tive conhecimento sobre o trabalho do café sombreado. A entrada na pesquisa com direcionamento para o Maciço de Baturité viabilizou a pesquisa sobre a cafeicultura na região, anteriormente de total desconhecimento da minha parte, e redirecionou a pesquisa com que me envolvi na graduação e na qual tentei a seleção de mestrado.

Durante as visitas exploratórias, fui às sedes da Secretaria de Agricultura e da EMATER-CE em Baturité. Os agrônomos, técnicos e estagiários da EMATER-CE trabalham prestando assistência técnica principalmente aos agricultores de base familiar, aos assentados, aos quilombolas e aos indígenas. Tive oportunidade de conversar com dois deles, no intuito de começar a compreender as dinâmicas de plantio e de necessidade do território do Maciço de Baturité como um todo, pois eles realizam visitas em todos os municípios da macrorregião. Dentre eles, o agrônomo Raul¹⁴ foi com quem mais conversei, mantendo contato tanto durante visitas exploratórias quanto por aplicativo de mensagem instantânea para seguir com o diálogo aberto mesmo não estando na região, e foi por meio dele que tive conhecimento sobre o cultivo ecológico mais organizado da região: o cultivo do café. Assim, conheço o trabalho da Associação ECOARCAFÉ com o café ecológico e entro em contato com minha primeira

¹⁴ Todos os nomes de pessoas institucionalizadas que conversei são fictícios. Somente as interlocutoras com quem conversei têm os nomes reais citados.

interlocutora, Mônica Farias, presidenta da associação.

Assim como no passado, as pautas sociais e ambientais ainda são separadas em discursos institucionais, tendo como resolutivas, para ambos os casos, uma atenção ao desenvolvimento sustentável, formulado sem diálogo com as pessoas que habitam na região. Trata-se de uma sustentabilidade que não só é desatrelada da vida (Leff, 2021), como é generalizada como resolutiva de problemáticas desenvolvidas por terceiros, que as interlocutoras chamam de ‘os de fora’¹⁵. Parte-se dessa hipótese, visto que na vivência das interlocutoras não existe cafeicultura sem preservação ambiental, sem manutenção das possibilidades de vida por meio da agricultura, em que tudo isso é simultâneo ao legado familiar.

O intuito de direcionar a pesquisa à experiência feminina a partir do momento atual tem base nas questões subjetivas que essa mudança de paradigma significa, relacionadas às suas vidas individualmente e suas famílias. Seguindo essa linha, faz-se necessária uma perspectiva feminina sobre o trabalho rural e ecológico – mais recente na região – e como os mesmos são percebidos e recebidos por essas mulheres. Além da autonomia econômica, a reativação dos cafezais se relaciona com aspectos da vida pessoal delas – tradição familiar, trabalho e vida doméstica – questões que serão consideradas para a análise.

A metodologia que auxiliou nessa empreitada foi as trajetórias de vida, que remete à como a história do café como constituída pelas trajetórias das interlocutoras. É por meio da trajetória enquanto método que esses acontecimentos, simultâneos, são compreendidos. A reativação tem a análise atrelada pelo modo como os acontecimentos do passado são rememorados, por vezes experienciados de uma maneira diferente daquelas que as instituições fazem uso, em que essas avaliam somente a questão do retorno financeiro¹⁶.

Alguns pressupostos norteiam essa pesquisa. O primeiro é que lidar com as interlocutoras individualmente nunca é lidar com elas isoladas de um contexto relacional, em que as trajetórias familiares marcam os modos de cultivo até hoje, inclusive a decisão de retomar a cafeicultura; o segundo, em contrapartida, é que a história que é contada sobre a cafeicultura e as intervenções – a história geral e oficial – não contempla as afetações que os acontecimentos causam nas pessoas, nem da significância que essas afetações têm na própria

¹⁵ Pessoas que não tem origens familiares na região, podendo ser veranistas (possuem casas e passam somente temporadas na região), turistas ou pessoas que moram lá, mas não possuem ligação com as pessoas de lá ou não praticam uma agricultura integrativa. Em meu campo, não conheci nem tive conhecimento de pessoas que ‘de fora’ que formassem alianças com as interlocutoras, sem considerar os agrônomos, que ocupam outro lugar para elas.

¹⁶ As políticas intervencionistas tiveram grande impacto sobre como a cafeicultura passou a ser encarada após a avaliação de agrônomos que foram de São Paulo conhecer a cafeicultura do Maciço de Baturité (Moraes, 2024; ver também Panagides, 1969).

continuidade da história. O que me leva ao terceiro, no qual essas relações não se dão somente intraespécie, mas interespecie (Tsing, 2019), na qual a relação com o café *typica* funciona como conector intergeracional que liga essas mulheres entre elas e às suas percepções particulares sobre a vida.

Para buscar compreender como a vida de mulheres cafeicultoras e a reativação do café no Maciço de Baturité são processos que se entremeiam, essa pesquisa acontece a partir de visitas onde acontece a reativação, nas quais realizei entrevistas abertas e semi-estruturadas e registros fotográficos, biográficos e textuais. Tal campo foi realizado entre novembro de 2023 e março de 2025. As trajetórias de vida são constituídas e narradas a partir de dados primários, obtidos por meio de diálogos com as interlocutoras, além de conversas informais com outras pessoas relacionadas à reativação, com auxílio de dados secundários sobre os processos históricos da cafeicultura da região, obtidos em artigos, monografias, dissertações, teses e livros.

A metodologia de trajetórias de vida centra-se na análise dos relatos e de dados históricos que podem reconstituir experiências vividas individual e coletivamente. Nessa pesquisa, dialogo principalmente com Kofes (2001; 2004) e com discussões sobre biografia e etnografia (Bourdieu, 2006; Gonçalves, 2012; Levi, 1989), perspectivas teóricas as quais a trajetória enquanto metodologia é pensada. Por essa visada, a trajetória serve como um dispositivo que aciona narrativas, memórias e outras relações constituintes das vidas das interlocutoras, considerando a “multiplicidade do sujeito e de suas situações” (Kofes, 2004, p.9).

Apesar dessa pesquisa acontecer de forma síncrona, parafraseando Kofes (2001, p.15), ela tem no recomeço o ponto de partida. A trajetória familiar com a cafeicultura não começou com as interlocutoras, mas planeja ser reativada a partir delas, sendo esse também meu ponto de partida. A metodologia dessa pesquisa é reflexo de algumas situações que se apresentaram e foram oportunas para pensar o recorte temático, empírico e os locais onde a pesquisa. O trabalho dessas mulheres diz respeito também à ligação entre relações familiares, pertencimento, modos de cultivo, tipo de café – o café *typica* –, que acrescentam uma dimensão significativa à valoração da reativação em curso. Os processos de destruição dos cafezais, culminados devido aos programas intervencionistas do IBC, por exemplo, estão presentes em relatos e em dados históricos de diversas formas. O tempo permeia esse processo de diversas formas – o tempo do café, o tempo passado da fartura e da escassez –, uma vez que os processos ocorridos anteriormente foram definidores na ressignificação do cultivo do café na região.

Como relata Moraes (2024) o café do Maciço de Baturité nunca acabou, mesmo com as intervenções, ele passou a existir de outra forma. Como essas outras formas implicam na reativação atual – pensando a reativação como um significado atrelado ao fortalecimento – constitui o empreendimento maior dessa pesquisa. Há a história do café em documentos, em memoriais, em trabalhos historiográficos e existe a história contada pelas interlocutoras; minha intenção não é “contar uma verdade” sobre o cultivo do café de sombra e sobre seu histórico ecológico anterior aos discursos ambientalistas. Antes, é entender como a revitalização está implicada em outras instâncias da vida que não somente a econômica, ressignificando e redirecionando processos que poderiam ser dados como resolvidos pelo desenvolvimento. Para isso, a análise das trajetórias de vida se torna crucial, acontecendo a partir do acompanhamento de 4 interlocutoras que buscam a revitalização de cafezais familiares.

Assim como Kofes (1994, p.120), considero as histórias de vida – o relato como dado primário e base para a formulação das categorias de análise – nesta pesquisa “[...] fontes de informação (falam de uma experiência que o ultrapassa o sujeito que relata); como evocação (transmitem a dimensão subjetiva e interpretativa do sujeito); como reflexão (contêm uma análise sobre a experiência vivida)”. Não necessariamente a pesquisa deixará de mencionar outras pessoas por estar lidando com 4 interlocutoras, uma vez que o direcionamento para relações e assuntos coletivos é recorrente. As trajetórias familiares, por exemplo, são constantemente citadas e agregam outros significados ao processo em curso, pois “[...] a experiência de um sujeito não escapa das concretudes socioculturais que tensamente o realizam enquanto pessoa.”(Kofes, 2001, p. 13).

Por lidar com um tema que passa por instâncias objetivadas – história de ocupação do Maciço de Baturité e do cultivo do café na região – e subjetivas – trajetórias das interlocutoras –, a escolha das interlocutoras foi algo bem pensado, mas “não foi possível escapar inteiramente de uma das regras da narração, ou seja de seleção que os agentes fazem do que é ou não contado” (Kofes, 2001, p. 14). Como dito antes, a trajetória tem em seu núcleo de discussão teórica o fazer biográfico; assim como o fazer antropológico, são processos em que a escuta das interlocutoras são cruciais para a construção de questõesêmicas das categorias de análise. Sintetizo a metodologia em trajetórias, mas não sem deixar de dialogar com a questão da biografia em pesquisas qualitativas. A aproximação que faço com a biografia é no intuito de problematizar, a fim de pensar como a vida (bio) é escrita (grafia), ou seja, como escrever a vida – em recortes, direcionamentos, narrativas,

experiências, percepções, reflexões e evocações –, nesse caso, no processo de reativação de cafezais familiares. Para Kofes, a trajetória está incluída no método biográfico; no entanto, a trajetória é direcionada às redes sociais que foram e/ou são influentes nas decisões durante os percursos de vida. A expressão redes sociais hoje abrange outras temáticas e problematizações teórico-metodológicas, mas optei por citar a forma como a autora escreve. O sentido no qual ela faz uso do termo deverá ficar mais explícito no trabalho.

Para essa discussão teórica-metodológica, dialogo com Gonçalves (2012) para pensar duas dimensões presentes em trajetórias a partir de narrativas: a *autopoiesis* e a fala sobre si como inseparável da operação de inclusão sobre o outro. A *autopoiesis* diz respeito a capacidade de produção de si mesmo, que, por mais direcionada que seja a entrevista e recaia sobre as interlocutoras a responsabilidade de falarem sobre determinado assunto.

É fruto do encontro entre aquele que narra e aquele que escuta a narração, é a razão e a condição de uma criação de si, de um personagem de ficção, de algo misterioso, sempre fragmentário [...]. Do mesmo modo que o indivíduo da vida real, o personagem de ficção jamais se separa dos contextos em que é produzido e nos quais se produz. Para Cândido (1968), o que aproximaria o ser real do fictício é apenas a condição da verossimilhança, leia-se ‘impressão da verdade’ e não a ‘verdade’. (Gonçalves, 2012, p.25).

A fala sobre si inclui a própria operação de narrar enquanto uma relação implicada em si, ou seja, premeditada pelo encontro e pelo compartilhamento de uma experiência. Considero esse ato e a discussão propícios para o campo, permeado de narrativas de diversas naturezas e fontes. O atual modo de reativação, proposto em diálogo com agrônomos, é caracterizado pelo sistema agroflorestal (SAF)¹⁷, mas tal sistema coincide com o que as interlocutoras chamam, em seus entendimentos, de ‘café de sombra’. Nesse sentido, os encontros das interlocutoras com outros sujeitos do café – nas reuniões mensais, nos dias de campo coletivo, nas propriedades –, revelam adaptações estratégicas, para que os modos de cultivo sejam reconhecidos e, assim, continuados.

Considerando essa breve introdução como o primeiro capítulo, o segundo capítulo apresentará o território onde a pesquisa se desenvolveu, Baturité e Mulungu, a partir da história do café, sendo denominado “O Maciço de Baturité a partir do café”. Início o capítulo situando a constituição do ‘café de sombra’ e como a cafeicultura permeia suas vidas desde sempre, passando pelo legado familiar. Em seguida, descrevo como elas compreendem a

¹⁷ Sistema Agroflorestal (SAF), de acordo com SENAR (2017, p.12), são “Formas de uso e manejo do solo em que árvores ou arbustos são combinados, de maneira intencional e planejada, a cultivos agrícolas e/ou animais em uma mesma área [...]”, simultaneamente, com intuito de aproveitamento do espaço e preservação dos recursos naturais, que se autogerem nesse sistema.

cafeicultura como ecológica, como uma estratégia diante das consequências deixadas pelo IBC. Finalizo com a descrição das alianças e dos aliados dos cafeicultores ao longo do tempo, e como se relacionam com os interesses institucionais de cada período descrito.

O terceiro capítulo, “Entre matas e trajetórias”, aborda mais diretamente a questão das trajetórias de vida e familiares das interlocutoras, problematizando tal metodologia no contexto da pesquisa. Início o capítulo apresentando a participação das mulheres na Associação ECOARCAFÉ, lugar no qual aproximação com as interlocutoras foi iniciada. Em seguida, mostro como as moradas de cada sítio em que a pesquisa se desenvolveu representam perspectivas diferentes da cafeicultura, desenvolvendo-se no que elas são para as interlocutoras atualmente. Para além das questões ecológicas discutidas na associação, trata-se de curas e modos de cuidado relativos ao feminino que não se inserem no vislumbre das políticas institucionais, mas de políticas pessoais.

O quarto capítulo, “Sustentabilidades no meio rural: tensionamentos entre os modos de cultivo”, tem como assunto principal a inserção do tema da sustentabilidade, nos sentidos social, ambiental e econômico que o termo é discutido. A mudança das mulheres à frente dos sítios, em posições de comando, a participação de “novos sujeitos do café” – SEBRAE-CE, EMATER-CE, universidades, prefeituras – e os tensionamentos com as instituições e com os modos de cultivo preservados são analisados em diálogo com questões suscitadas pela ecologia política e por outros casos de conflitos ambientais.

Por fim, encerro o trabalho com as considerações finais. Busca-se enfatizar por meio dos acontecimentos históricos e das trajetórias a recorrência da rede feminina atrelada à formulação de uma sustentabilidade real, e não sustentabilidade construída de acordo com demandas globais (Leff, 2021). Os conhecimentos construídos por meio de peregrinar (Ingold, 2015, p.238) são decisivos quando se trata no tipo de café e no modo cultivado, porque não começam nem se encerram com programas institucionais. É também por meio do peregrinar que essa pesquisa é construída, em que importa muito mais entender as narrativas por trás dos conhecimentos do que suas classificações.

2 O MACIÇO DE BATURITÉ A PARTIR DO CAFÉ

2.1 “Nosso café sempre foi ecológico”: a origem do café sombreado

A frase que dá nome a essa seção, “nosso café sempre foi ecológico”, foi proferida em conversas com Mônica, Dirlan, Luzia e Ivanilda. De início, pensei que estivesse relacionada somente com o modo de cultivo sombreado. No entanto, passei a estranhar a escolha da palavra ‘ecológico’, não por haver alguma incoerência entre as práticas e o que o conceito remete, e sim por refletir que esse era um termo recente para nomear a cultura do café serrano, a saber, as várias dimensões da vida que o cultivo do café *typica* sombreado abrangem, com mais de 200 anos de presença na região.

O café de sombra, com suas variações de nomenclatura que remetem ao café que é plantado na floresta e sombreado por árvores nativas¹⁸, é o café que foi desenvolvido nas condições geoclimáticas do Maciço de Baturité, com maior ocorrência em áreas de altitude elevada.

A versão mais contada sobre a chegada do café na região é de que Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho, em 1822, levou as primeiras sementes de café para Baturité, ainda uma vila que englobava o que hoje está dividida em treze municípios. O sombreamento do café, no entanto, não é falado sobre um modo de cultivo que passou a acontecer após o cultivo a sol pleno, uma vez que no histórico familiar das interlocutoras os pais, os avós e os bisavós já plantavam sob a sombra das ingazeiras.

A ingazeira é a planta que mais se usa para fazer sombreamento e consórcio, dois acontecimentos que não se separam. O sombreamento diminui o impacto do calor do sol na terra e no café; as folhas que caem da ingazeira e do café se transformam em matéria orgânica, que ajuda a adubar o café, e a folha da ingazeira, observaram os antigos cafeicultores, que adubam melhor.

Apesar de as interlocutoras não comentarem sobre como era antes do sombreamento, pois nem elas nem seus familiares viveram isso, os experimentos com a técnica são continuados. Mônica tem partes do seu sítio que a água chega com mais facilidade – diz que é “mais irrigado” – com menos sombra, testando se haveria relação entre água e solo; Dirlan,

¹⁸ Em idas mais recentes à Baturité e Mulungu, entre novembro de 2024 e fevereiro de 2025, fui informada que há cafeicultores que usam o termo ‘café de sombra’, com áreas que não chegam a 5% de sombreamento, para fazer se aproveitarem do prestígio que o sombreamento têm histórica e ecologicamente. Esses cafeicultores não participam da associação ECOARCAFÉ. No caso das interlocutoras dessa pesquisa, o sombreamento é cerca de 80 a 90% das áreas, havendo alguns espaços sem árvores ou com árvores podadas como uma forma de manter a biodiversidade de plantas que precisam de mais sol, explicam elas.

muitas vezes, não poda as árvores, deixando para os besouros ‘serra-pau’ fazerem o trabalho de podar; Luzia e Ivanilda fazem testes com misturas de terras e tipos de semente. O sombreamento é uma das modalidades de cultivo que foi construída a partir da observação da reação do café ao cultivo à sombra, sendo uma técnica que, como outras, é testada e aprimorada pelo convívio com os lugares.

Figura 2 - Pés de café sob as ingazeiras



Fonte: autora (2024).

A agricultura nas localidades onde as interlocutoras vivem e/ou produzem tem uma presença forte. A pecuária, quando ocorre, não é extensiva, não sendo expressiva de maneira geral. Dentre elas, somente Dirlan cria bovinos e caprinos e, explica ela, “quem cuida mais é a mãe [dela]”. Diferente de grande maioria do território do estado do Ceará, que teve inicialmente a economia direcionada para a pecuária extensiva com o abastecimento de couro e charque (Freire; Souza, 2006, p. 138), a região serrana foi influenciada a investir na agricultura por conta dos declives acentuados que dificultam a pastagem de gado.

Para conseguir gado é preciso trazer do sertão. Dirlan conta que seu pai, “naquela época”, fazia o trajeto que ligava Canindé à Mulungu de cavalo, tangendo o gado; mas era muito difícil, fazia porque gostava e “nunca maltratou um bicho. Gostava mesmo”. O trânsito entre sertão e serra¹⁹ naquele período era mais difícil, mas muitos sertanejos, fugindo das secas, buscaram no Maciço de Baturité condições de vida melhores. Assim aconteceu com as famílias das interlocutoras, que têm como lugar de origem outras cidades, como Quixadá e Juazeiro do Norte. Quando essas famílias chegaram na região, deparam-se com o cultivo do café, sinônimo de riqueza econômica. No período de suas chegadas, o café era plantado à sombra, já sendo chamado de ‘café tradicional’.

O uso da palavra tradicional diferencia-se de um uso recorrente na antropologia para referir às populações tradicionais e o processo de reconhecimento de “terras tradicionalmente ocupadas” (Almeida, 2004). Nesse caso, refere-se às terras ocupadas por “[...]‘povos’ em sinonímia com ‘populações tradicionais’, ou seja, situações diversas que abarcam uma diversidade de agrupamentos que historicamente se contrapuseram ao modelo agrário exportador [...]” (Almeida, 2004, p. 14). É o caso de povos indígenas, quilombolas, seringueiros, ribeirinhos, entre outros. No entanto, o que se configurou como tradição na cafeicultura serrana se deve ao manejo da natureza que congrega a história de ocupação de famílias a, pelo menos, três gerações.

Woortmann e Woortmann (1997), em contexto de estudo sobre sitiantes em Sergipe no qual eles desenvolvem a ideia de “saber-fazer”, também mencionam a relação intrínseca entre o processo de trabalho e construção de uma tradição específica. A constituição do ‘café de sombra’ enquanto modelo de cultivo foi feita a partir de saberes empiricamente adquiridos, o que os autores denominam também em seu campo uma “ciência do concreto” (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 7). O sombreamento, enquanto procedimento técnico, não se coloca

¹⁹ Geograficamente, o Maciço de Baturité localiza-se no interior do Ceará; todavia, ‘sertão’ remete a outras culturas e definições êmicas que se diferenciam em alguns aspectos da cultura ‘serrana’. Uso no texto expressões como ‘serrana’ também no sentido que eles usam para se qualificarem a partir dos hábitos que foram construídas a partir dessa localização.

como um procedimento neutro de conexões (também) morais e culturais; é, antes de tudo, um marcador de diferença social, em contraposição ao modelo monocultivo a pleno sol. Ainda que ‘tradicional’, no caso do café, não se refira aos povos tradicionais, há um diálogo que reivindica a diferenciação entre o ‘café de sombra’ e os outros modos de cultivo (não só) do café, que degradam o meio ambiente.

O ‘café tradicional’ aproxima-se do que Ingold denomina de “conhecimento ecológico tradicional na concepção local” (Ingold, 2004, p.307, tradução nossa). Para ele, existem dois entendimentos sobre a conceituação de conhecimento tradicional, a saber: uma é amparada pelo discurso do estado; a outra é conceituada pela população local. A primeira dirige-se a pessoas sem relação cultural com o meio que habitam, separando, inclusive, a cultura de povos tradicionais da natureza. Já a segunda concepção diz respeito a um modo de autodeterminação da maneira como os conhecimentos fazem sentido no contexto das vidas de quem os produz.

Agora, conhecimento desse tipo, a saber LTC (local-tradicional-conhecimento), não é realmente passado a diante. Em vez disso, ele é continuamente gerado e regenerado dentro dos contextos do envolvimento prático e habilidoso das pessoas com componentes significativos do ambiente. Isso significa que LTC não é cognitivo: ele não está “dentro da cabeça das pessoas”, em oposição ao “lá fora” no ambiente. Ele está, ao invés disso, no engajamento mútuo e constitutivo entre pessoas e meio ambiente nas atividades ordinárias da vida. (Ingold, 2004, p. 307, tradução nossa).

Por isso que o ‘ecológico’, apesar de ser um termo exterior tanto temporal quanto espacialmente ao que constituiu o ‘café de sombra’ como ‘café tradicional’, remete a algo que sempre existiu e que está em constante transformação. Esse tempo – “sempre” –, remetendo ao fato de ser ecológico, refere-se ao tempo que os familiares conheceram a cafeicultura, já sombreada.

Antes de cultivarem seus próprios cafezais, os familiares das interlocutoras trabalharam em outras localidades, formando seus conhecimentos sobre cultivos, uma formação que é continuada pelas netas e filhas. Os saberes são cumulativos; soma-se os novos aos antigos, entendo que é assim que também se constitui a tradição.

É um consenso entre as interlocutoras que café a pleno sol não deve existir no Maciço de Baturité, mas não porque é impossível com outras espécies mais resistentes ao calor, e sim porque, junto com a cafeicultura, busca-se a preservação do clima. Um dos motivos que levou os primeiros cafeicultores a desenvolver o sombreamento – e falo em desenvolvimento no sentido de ter havido experimentações quanto ao melhor consórcio de plantas (Moraes, 2024) – foi a percepção de que no sol e no calor excessivo, ocasionado pelo

desmatamento, o café teve a produtividade diminuída. Esse olhar para o café dialoga com o que Woortmann chamou de “relação da reciprocidade” (2009, p.119) entre “Deus, Homem e Terra”, baseada em dimensões técnicas e princípios morais. O trabalho humano²⁰ seria o de tirar aquilo que ela a Terra pode retribuir de acordo com o que ela recebe – chuva e adubação. Tratando-se de uma vegetação e um clima diferenciado de grande parte do estado do Ceará, o cultivo do café é indissociável da valorização desse lugar e de suas características particulares.

Apesar de o Maciço de Baturité estar localizado a uma altitude mais elevada que o restante do estado, proporcionando uma precipitação maior, a região já sofreu com alguns períodos de seca. Atualmente, as interlocutoras falam sobre futuramente haver a necessidade de inserir o sistema de irrigação devido às mudanças climáticas, que vêm afetando todo o globo terrestre. “Talvez a gente vá para o lado da irrigação se continuar o clima desse jeito, porque o clima aqui na Serra mudou demais”, disse Dirlan, sendo uma opinião compartilhada pelas quatro.

Mesmo havendo uma particularidade no estado de ser comum haver períodos sem chuva, há a percepção de que está mais quente, pois os períodos quentes (novembro a começo de janeiro) têm sido intensos há 3 anos, quando era comum serem mais curtos. Em uma das minhas idas à Mulungu, a temperatura de um dos termômetros públicos mostrava 31 graus Celsius, um clima que é mais comum em áreas da Caatinga e do litoral.

O “relação da reciprocidade” (Woortmann, 2009), expressas em dimensões técnicas e morais, relaciona-se com duas características: suplementar com aquilo que a natureza provê e buscar promover práticas que estabeleçam um equilíbrio, ou como a própria autora escreve, “uma ética de equilíbrio”. É interessante perceber que outras plantas frutíferas não são afetadas pelo calor intenso, somente o café²¹, como se o próprio funcionasse como uma espécie de termômetro ecológico. Relacionando a preocupação que os primeiros cafeicultores e os familiares das interlocutoras tiveram e que as mesmas também têm hoje, a reativação do café tem relação também com a manutenção desse equilíbrio, pois é uma planta que as necessidades são condizentes com o clima.

Conta-se que os avôs das interlocutoras sempre trabalharam com a agricultura, cultivando muito daquilo que era consumido. O café proporcionou lucros que eram revertidos

²⁰ Meu trabalho parte da intenção de dar visibilidade às mulheres, além de fazer em vários momentos, as relações interespecíficas entre humanos e plantas, em especial. A denominação “Homem”, citada anteriormente, está localizada em uma literatura que demarca as pessoas do gênero masculino como protagonistas na lida com a terra naquele campo em específico e naquele momento da pesquisa.

²¹ No caso, o café típica é afetado pelo calor. Há outros tipos de café que se desenvolvem melhor no calor, mas ele não é cultivado no Maciço de Baturité nem é do interesse das interlocutoras.

em compras de terras e compras de roupas e sapatos. Pelo tipo de prática – ou seja, o consórcio de espécies – é possível rastrear que tal modo de cultivo foi influenciado pelas práticas de subsistência do trabalho rural, no qual aquele cultivo de vários tipos de plantas para consumo próprio é comum (Morais, 2023; Moraes, 2024).

Quando já se julgava decretada a extinção, pelo esgotamento, da cultura cafeeira na Serra de Baturité, surgiu o remédio salvador: a arborização pelas ingazeiras, que fixando o azoto do ar e atapetando a terra de humosa camada de folhas decompostas, restituíram a seiva à terra e a vida aos velhos cafeeiros, que renovaram e refloriram. Foi uma verdadeira ressurreição. (Lima, 1946, p. 226-227 apud Moraes, 2024, p.38).

É importante dizer que parte da história do café serrano foi registrada por memorialistas, tal como é mostrado na passagem acima pelo relato de Esperidião Queiroz Lima em “Antiga Família do Sertão” (1946). O conhecimento empírico dos trabalhadores rurais, no entanto, não chega a ser reconhecido nesse memorial. Apesar das interlocutoras serem de famílias brancas, com ascendência portuguesa e italiana, muito do que foi e é aprendido e apreendido sobre o café tem origem no conhecimento de outros trabalhadores, em geral negros e pardos. Como aponta Ferdinand (2022), quando se trata de colonialismo, existe uma “dupla fratura” que separa as agressões ambientais das agressões raciais. Não há como retomar a história das degradações ambientais sem retomar as violências praticadas contra a humanidade, que passam por práticas altericidas.

No memorial relatado, o autor menciona o período posterior à introdução do café e da cafeicultura na região do Maciço de Baturité. O sombreamento é uma resposta às consequência das práticas de monocultivo instaladas em todo Brasil, inclusive nas regiões Sul e Sudeste, onde supostamente, essas práticas funcionam, mesmo com controvérsias afirmando que foram práticas que afetaram populações e práticas consorciadas (Stolcke, 1986).

O conhecimento científico sobre essa (re)“descoberta” é recente, uma vez que o modo de cultivo do café pela construção local só passou a ser reconhecida por instituições e representantes da área agrônômica a partir da década de 1980, com estudos agrônômicos, por exemplo sítio São Roque, passou a ser frequentado para tal fim. Mônica relata que “uns primos” dela, formados em agronomia, pediram para fazer o TCC lá, passando a levar mais colegas da área. Dirlan também relata que recentemente agrônomos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) a procuraram para utilizar um espaço do seu sítio para pesquisa sobre solo, o qual ela cedeu.

O fato do sombreamento do café ter solucionado em parte a diminuição da produtividade dos cafezais, no entanto, é glorificado bem antes disso por outras instâncias

além da científica. A cafeicultura que virou característica da região serrana, portanto, tem a ver com a simbiose das especificidades do local, os modos de cultivo elaborados empiricamente e a preservação da mata nativa.

Quando se fala sobre cultivo consorciado, sem agrotóxicos e sem qualquer outro aparato relacionado à modernização da agricultura desde a Revolução Verde (Albergoni; Pelaez, 2007), os agrônomos menos céticos que hoje conhecem a cafeicultura serrana relacionam os tempos de maior fartura aos solos e pés de café novos. De fato, mesmo com os primeiros sombreamentos, ainda no século XIX, o café não voltou a produzir como antes, mostrando que os desgastes no solo foram profundos. A tabela abaixo mostra a diferença entre os anos 1892-96 e 1897-1902.

Tabela 1 – Exportação de café pelo Porto de Fortaleza (Conclusão)

Período	Quantidade de café vendido (em kg)
1866-1871	4.079.897
1871-1876	6.280.924
1876-1881	4.324.671
1881-1886	9.643.553
1886-1891	6.649.360
1892-1896	6.542.211
1897-1902	361.067
1903-1907	32.671
1908-1912	18.764
1913-1917	33.549
1918-1922	20.897
1923-1926	39.753

Fonte: Studart (1928 *apud* Moraes, 2024, p.38).

Essa tabela mostra a produção de café no estado do Ceará, a qual Baturité sempre teve a maior contribuição²². Em termos de sítio cultivando café para vender, houve uma diminuição considerável após as políticas intervencionistas, que conseguiram adesão em parte por essa baixa produtividade. Guaramiranga, por exemplo, era a maior cidade produtora de café da região e, por conta da adesão a essas políticas, muitos sítios foram vendidos para compensar as dívidas²³.

Na lembrança de Dirlan, essas ‘políticas do café’ chegaram apenas ao seu avô, pois seu pai não plantava café ainda. Do que ela pôde recordar quando perguntei, essa foi a única política totalmente direcionada para o café que chegou ao Maciço de Baturité. Houve programas de beneficiamento de créditos para agricultores, como há hoje o envolvimento do SEBRAE- CE e da EMATER-CE; mas, uma política que englobe consultoria agrônômica, distribuição de mudas e beneficiamento financeiro – junto com a falta de mão de obra, a principal reclamação de todos –, as únicas que houveram foram originadas do IBC.

Entre Luzia e Ivanilda, esse momento na cafeicultura serrana não foi mencionado. Quando perguntei sobre as intervenções, elas disseram que não souberam de nenhuma. É provável que o interesse de implementar essas políticas tenha relação com a extensão das propriedades. A família de Mônica e a de Dirlan produziam em propriedades com mais de 20 hectares na época, com participação considerável na economia, para além da subsistência; já a família de Luzia e Ivanilda cultivavam mais para consumo próprio, vendendo o grão verde também, produzindo frutas e café em um espaço de 4 hectares.

O legado da cafeicultura não se aparta do cultivo e do modo específico de cultivar a espécie *typica*. Família, modo de cultivo e espécie são condições de estar na cafeicultura serrana inseparáveis. No tópico seguinte, abordarei a importância do café *typica* para essas mulheres.

2.2 “Nosso café tradicional”: o legado do cultivo do café *typica*

“[...]lentidão é um sonho a encorajar, mais do que um traço a objetivar.” (Tsing, 2019, p. 23).

²² Também há produção de café na Serra da Ibiapaba e no Cariri.

²³ Abordarei as políticas intervencionistas com mais profundidade no tópico 2.3.

A reativação não seria a mesma se não se tratasse do fortalecimento de uma espécie de café rara no Brasil: o café *typica*. O interesse pelo café *typica* em termos científicos pelos cafeicultores é um tanto quanto recente. Mônica conta que seu pai, por sempre ter sido interessado no café, fez pesquisas por conta própria sobre o tipo plantado na região. Antes desse interesse, a singularidade do café serrano era notada pelo sabor mais adocicado.

O processo de reativação da cafeicultura atualmente relaciona-se com o fortalecimento do cultivo dessa variedade de café, que é chamado por elas de “café tradicional”, por ser a primeira espécie de café cultivada na região. A associação foi criada com o intuito principal de adquirir uma IG para o café, com o fim de agregar valor monetário ao cultivo da variedade pelos termos estabelecidos em um caderno técnico. Esse caderno prevê o uso do SAF, que, na prática, não difere do que já era feito, mas é utilizado como um termo técnico para explicar o que será feito para adquirir a identificação.

Em todas as reuniões mensais que alguns dos dois agrônomos, Fernando ou Daniel²⁴, acompanham, os conceitos do caderno técnico e do SAF são retomados. De acordo com eles, esse sistema não é totalmente proibitivo ao uso de agrotóxicos, como minerais, e tem como principal característica o consórcio entre espécies vegetais. Para as interlocutoras, no entanto, o uso de insumos não orgânicos não está nos planos. Elas entendem que é um termo científico que se funde ao que elas já fazem. Quanto ao caderno técnico, ele representa uma série de proposições que são apresentadas aos avaliadores da IG para indicar o que é feito para que o café seja reconhecido enquanto tal: café *typica* orgânico plantando na serra com aliança de outras espécies.

Para estar na associação não é preciso seguir o caderno técnico, mas para obter o selo de IG sim. Isso não é difícil para as mulheres, pois as orientações contidas nesse caderno dizem respeito a práticas realizadas por gerações anteriores de sua família. São os termos científicos que às vezes não ficam claros, como a necessidade de fazerem relatórios sobre o que foi feito nos sítios. Sobre isso, elas relatam dificuldades em entender como eles devem ser preenchidos, precisando, muitas vezes, do auxílio dos agrônomos, que também prestam consultoria de negócios.

A IG funciona como uma espécie de patente do ‘café de sombra’. Fazer o que pede o caderno técnico é fácil, principalmente com a disponibilidade dos agrônomos auxiliando; o difícil é ter recursos financeiros, relatam elas. Mesmo café dando somente uma vez ao ano, os serviços de quem cultiva são diários. Em tempos de reativação, todas estão buscando plantar

²⁴ Os nomes dos agrônomos são fictícios, assim como os nomes das outras pessoas institucionalizadas, com exceção das interlocutoras centrais.

mudas e replantar no solo, garantindo que haverá safra quando o IG for adquirido, com previsão para daqui a dois ou três anos, entre 2027 e 2028.

Para isso, iniciou-se a busca de uma Indicação de Procedência (IP), que consiste no reconhecimento do “nome geográfico de um país, cidade, região ou uma localidade de seu território que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço” (BRASIL, 2022). Uma vez adquirida a IP, a IG é conseguida com o intuito de reconhecer o cultivo do café *typica* com sombreamento.

Há pouco mais de 200 anos, quando o café chegou em Baturité, não existiam tantas espécies de café como existem hoje. O *typica* permaneceu por muito tempo sendo a única espécie cultivada. A necessidade de um clima frio, com luz, mas sem calor, não só se ajustou à serra, como a preservação foi retomada após um período de desmatamento por conta desse café. Passou-se a falar em outro café depois que as intervenções do IBC chegaram com o “café paulista”, como são chamadas as espécies que chegaram na região para substituir o café plantado à sombra.

Atualmente, o café *typica* é encontrado em três estados do Brasil: no Ceará – no Maciço de Baturité e na Serra da Ibiapaba (região oeste do estado, que faz divisa com Piauí) –, na Paraíba e em Pernambuco. Comparado às outras espécies, seu tempo de produção é lento, levando de 5 a 6 anos para haver a primeira colheita e produzindo somente 1 vez ao ano.

Desde a sua introdução, o café *typica* foi o responsável dinamizar as mudanças urbanísticas na região serrana, estimulando a criação de uma linha férrea, inaugurada em 1882, de modo a substituir o transporte do café em lombos de burros até a capital do estado (Melo, 2024, p.138). Se antes o café representava riqueza econômica, estimulando a muitos a entrarem na cafeicultura, hoje a reativação tem relação com outros aspectos da vida que o café também marcou.

Beber o próprio café é um desejo que permanece vivo, mesmo diante das dificuldades, relatam as irmãs Luzia e Ivanilda Taveira. Das quatro interlocutoras, elas são as únicas que não produzem o próprio café, trabalhando, por enquanto, apenas com mudas. Mesmo Mônica e Dirlan, que conseguem chegar até o embalamento do café torrado e moído, afirmam que o processo não é fácil, não havendo motivos para desistir. “É a nossa história”, justificam a cafeicultura com o *typica*, que constitui uma grande parte da história delas e das famílias. Estima-se que com a IG, o valor de mercado do café *typica* compense o tempo de produção e a mão de obra humana necessária devido aos declives da região, valorizando cada

vez mais esse trabalho.

O café *typica* tem relação com a própria manutenção do Maciço de Baturité, que, por sua vez, mantém o modo de habitar que foi sendo constituído em integração às especificidades ambientais. Nas casas e sítios das interlocutoras, muito do que se consome é produzido, principalmente frutas e legumes. O café, além de ser consumido, é vendido e cobre, com o dinheiro adquirido, outras necessidades, como manutenção das casas, reformas, trabalhadores, custos necessários para a agricultura em geral. A produção da safra anual é vendida ao longo do ano, até chegar na safra seguinte. Todavia, muitos fatores contribuíram para a diminuição do estoque que costumava garantir a venda do café pelo ano inteiro. Secas, faltas de crédito, migração de áreas de trabalho, aumento do turismo e mudanças climáticas são os principais fatores relatados como impeditivos e contratempos para a possibilidade de viver do café.

Continuar a história é poder consumir o que se produz e manter esse legado serrano vivo, e o café *typica* de sombra, é indissociável desse processo. Quando precisa abastecer o estoque do sítio São Roque, por exemplo, Mônica diz que sai comprando a carne em um canto, o leite em outro, a verdura em outro. “As pessoas[turistas] quando vão para lá compram tudo em Fortaleza”, sendo os finais de semana e feriados sempre muito movimentados na serra por conta do turismo. Já o consumo do café é como o consumo de qualquer outro alimento plantado, como feijão e milho. A riqueza da serra é relatada como a possibilidade de produzir o café para consumo, que em outros locais do estado não é possível.

Dirlan conta que uma vez vendeu o café para um médico que disse que o dava para sua filha de 3 anos. “Eu disse, ‘e o senhor dá café à sua filha?’ ‘Dou, é ótimo, seu café é ótimo.’ Aí ele foi me contando das experiências que teve com cafês, que ele comprou fora e tudo comprou até esse do jacu”. (Transcrição de entrevista com Dirlan).

O café *typica*, quando maduro, atinge a coloração vermelha, estado que é chamado pelos que convivem com a espécie de ‘cereja’. O café cereja é também apreciado por animais por ser doce. As quatro interlocutoras relatam a experiência de estar em meio aos cafeeiros quando criança, participando da colheita do ‘café de baixo’. Quando o café era mais farto e colhido por vários membros da família, os adultos ficavam com o ‘café de cima’, colhido diretamente da planta, e as crianças ficavam com o ‘café de baixo’, cafês que caíam no chão. Alguns cafês do chão eram encontrados ‘escopados’, sem a casca vermelha. Na região chamam esse café de ‘café do morcego’ ou ‘café do jacu’. Os animais selecionam os cafês mais maduros, comem a polpa de fora e defecam os grãos de café sem a casca.

Por ser plantado sem agrotóxicos e ter os grãos selecionados, o café que é trabalhado

hoje pelas interlocutoras tem o sabor diferenciado e as qualidades próprias do café são ainda mais realçadas. Mesmo com a produção menor, o café *typica* antes era comercializado como café *commodity*, requerido mais pela quantidade que pela qualidade. Nesse processo de reativação, para agregar valor, as interlocutoras passaram a trabalhar com os chamados cafés especiais.

Mônica e Dirlan conheceram os cafés especiais em feiras de café que passaram a visitar quando entraram na cafeicultura. Logo que entraram, por volta de 2012, conheceram o café do Cerrado Mineiro, que também é trabalhado com a seleção dos melhores grãos. O que o café do Cerrado Mineiro é atualmente²⁵, diga-se de passagem, é o que buscam as pessoas na associação ECOARCAFÉ. A frustração, relatam elas, é não ter café o suficiente para serem também levados às feiras para que o café de sombra seja reconhecido.

Figura 3 - Café Arara escapado



Fonte: autora (2024).

²⁵ O SEBRAE-MG também participou da aquisição do IG desse café, que foi o primeiro a conquistar também a IP sobre o café no Brasil. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/origens/cafe-da-regiao-do-cerrado-mineiro,89bffe5edf308710VgnVCM100000d701210aRCRD> Acesso: 12 fev. 2025.

Os cafés especiais foram uma das primeiras mudanças realizadas na cafeicultura serrana com a mudança de geração à frente dos sítios. Faz parte do processo de reativação, pois valoriza o trabalho humano, o cultivo artesanal e as características climáticas. A agregação de valor sobre o café serrano com a adoção da seleção de grãos e o cultivo de mudas para tornar o café especial tem contribuído para a reativação.

Figura 4 - Café apanhado sendo lavado antes de ir para a faxina



Fonte: autora (2024).

O café especial é como é chamado os cafés que passam por etapas de seleção dos melhores grãos. Começa com uma lavagem com uma solução química não-defensiva que faz os grãos ruins (brocados²⁶ ou mal-germinados), folhas, galhos e insetos boiarem. Depois de lavados, são separados os grãos cerejas dos grãos verdes, que são todos secos na ‘faxina’²⁷ em montes também separados – os verdes são secos separados dos cerejas. Depois de 12 dias (para os ‘cerejas’) a 30 dias (para os verdes), o café fica seco e passa a ser chamado de ‘coquinho’. O café coquinho é pilado em uma máquina, separando o grão de café em duas bandas, sendo esse chamado de ‘bica corrida’, pois os grãos de café ainda estão juntos com as cascas. As cascas são separadas com o auxílio de uma peneira de palha. A partir da separação

²⁶ A brocagem ocorre devido a inseto, chamado broca-do-café, que se alimenta da semente, tornando-a oca. Nos cafeeiros das interlocutoras, eles são combatidos com manejo, como a retirada de todos os grãos e a colheita dos grãos que ficam no chão, que atraem o inseto.

²⁷ Local onde o café é colocado para secar depois de colhido.

das cascas do café pilado, é feita uma seleção mais minuciosa dos grãos com o uso de uma peneira mecânica e com a seleção manual.

No sítio de Mônica, duas mulheres são responsáveis pela seleção dos grãos. “Nós temos uma lista de 36 defeitos que são indicados para não entrarem nos grãos selecionados para o café especial”. Mônica acrescenta que prefere o trabalho com mulheres, por serem mais atenciosas, mas também por tentar possibilitar a autonomia financeira delas. Próximo ao sítio, elas contam com uma escola-creche da prefeitura, onde podem deixar os filhos menores, caso necessário. Durante o período de seleção, logo após a colheita e a secagem dos grãos na faxina, as mulheres começam o trabalho da seleção, que é pago por diária e feito em 1 ou 2 turnos, a depender da demanda.

Figura 5 - Café ‘boia’ na casa de Dirlan



Fonte: autora (2024).

O café de Dirlan, atualmente, é selecionado somente por ela. Às vezes, sua mãe ajuda na tarefa. Sabendo do trabalho muito minucioso e cansativo, perguntei se ela não tinha mais ajuda, ou alguém para trabalhar com ela. Ela disse que antes trabalhava com mais pessoas, mas não faziam do jeito que queria e foi ficando dispendioso, com as baixas da produtividade.

Os defeitos dos grãos são visíveis, fáceis de localizar. São chamados de defeitos por terem se desenvolvido sob influência de alguma praga (normalmente, ferrugem ou broca), que normalmente não impedem a planta se desenvolver e desenvolver frutos saudáveis. Todavia, quando misturados aos grãos mais saudáveis, torrados e moídos junto a esses, geram um sabor mais amargo ao café. Selecionando os grãos mais saudáveis, que vão depender dos cuidados postos em prática na lavoura, gera-se um café saudável a ponto de crianças poderem beber, como relata Dirlan. O café que não é selecionado não é desperdiçado, é vendido como ‘café de segunda’, um café com menos qualidade, mas ainda muito saboroso. Costuma ser comercializado ainda verde, pois não compensa vendê-lo torrado.

Mônica levou sua experiência com o café especial para a associação ECOARCAFÉ. Outros membros passaram a utilizar o método, que influenciou diretamente na percepção da aquisição da IG como uma via de valorização de várias etapas de trabalho com o mesmo. A continuação com o café por outros caminhos foi parte do desejo de seu pai de ver o café prosseguir na família e na serra. Antes de fazer qualquer mudança, ela pediu permissão a ele. “Quando disse que queria trabalhar com café especial, ele falou ‘mas meu café sempre foi especial’”, caso que ela contou rindo. Independentemente das mudanças realizadas para valorizar economicamente o café serrano, ele sempre foi especial para quem compartilha a vida com ele.

Luzia e Ivanilda passaram a visar o trabalho com o café especial depois da parceria com o SEBRAE-CE. Mesmo não cultivando o café para colheita, os cuidados com as mudas são compreendidos como uma forma de melhorar o condicionamento do seu crescimento. Em 2025, por exemplo, elas passaram a plantar mudas com sementes do ‘café moca’, um café que nasce com um só grão e que, quando torrado separado dos outros, dá um café ainda mais adocicado. O cultivo de mudas a partir das sementes do ‘café moca’ é um experimento com o intuito de incrementos de possíveis outros sabores, e foi sugestão dos agrônomos fazer essa tentativa nunca antes feita. No sítio de Mônica, por exemplo, foi construído no final de 2024 um viveiro onde ela cultivava, com ajuda do marido, suas próprias mudas, mas sem a especificidade do cultivo do grão ‘moca’.

Figura 6 - Mudas de café *typica* com sementes de ‘café moca’



Fonte: autora (2024).

Desde que começou a trabalhar com a cafeicultura, Dirlan faz o trabalho com o café especial. Sua entrada é simultânea à parceria com o SEBRAE-CE, que também é um grande

incentivador desse projeto. Em 2012, Dirlan recebeu o convite do irmão para tomar conta do sítio da família, que na época estava parado. A convite de Mônica, entrou na primeira associação voltada para o café em parceria com o SEBRAE-CE, a AFLORACAFÉ, onde participou de cursos sobre administração e sobre esse outro ramo da cafeicultura com cafés selecionados. A seleção, para ela, começa com os cuidados realizados na lavoura. Os adubos utilizados são todos feitos em seu sítio. Como alguns irmãos trabalham com gado, ela aproveita o estrume gerado e transforma em adubo no sítio onde produz.

Até a época que os familiares plantavam, ou seja, na geração anterior, os pés de café nasciam a partir de sementes que caíam na terra. A depender de onde brotavam, os novos cafeeiros eram mudados de local, para não haver competição entre plantas ou para aproveitar melhor o sombreamento. Com o acompanhamento das novas mudas em viveiros, é possível fazer a seleção de grãos ainda antes de nascerem. Plantar e fazer brotar de maneira saudável não é um trabalho tão simples, justamente porque o café passa a ter acompanhamento. Luzia e Ivanilda, parceiras nesse trabalho, relatam que na época que não chove é necessário aguar as mudas duas vezes ao dia.

É interessante perceber como a reativação atua como um processo de valorização do processo do cultivo e do tempo do café. Atualmente, o cultivo do *typica* não é exclusivo, mas todos os trabalhos são relacionados ao aumento da quantidade de mudas dele presentes no cultivo. Ano passado, houve a primeira safra da variedade Arara, uma espécie arábica como o *typica*, de sabor adocicado, mas mais resistente ao sol e com tempo de produção menor. O cultivo de outras espécies é estratégico para compensar o tempo que o *typica* leva para produzir.

Enquanto as novas mudas de *typica* não produzem, as outras espécies auxiliam como que cedendo esse tempo, tão precioso para o *typica*, possibilitando reativar a cultura do café de sombra. Retomo Stengers para “reanimar” o conceito de reativação, conjugando a relação interespecie entre humanos, os cafés e as outras espécies que participam do processo em andamento na cafeicultura do Maciço de Baturité: “reativar significa recuperar e, neste caso, recuperar a capacidade de honrar a experiência, toda experiência que nos importa, não como ‘nossa’, mas sim como experiência que nos ‘anima’, que nos faz testemunhar o que não somos” (Stengers, 2017, p. 11). Percebemos que a reativação, apesar de ser centrada em uma espécie, ela não acontece em forma de monocultivo, pois em conjunto ao café *typica* anima-se as relações interespecíficas relacionadas a ele, ou seja, o meio multiespecífico entre humanos e outras espécies que vivem e sobrevivem por causa desse meio biodiverso.

Figura 7 - Seleção de café manual no sítio de Dirlan



Fonte: Acervo pessoal de Dirlan (2025).

O café *typica*, assim como a cafeicultura serrana, não existem isoladamente, nem as pessoas que a constituem, nem o incremento econômico com espécies mais produtivas. Como a autora continua, emprestando-se do conceito deleuzo-guattariano de “agenciamento”, “não se trata de eu existir primeiro e depois adentrar os agenciamentos. Pelo contrário, minha existência é minha própria participação nos agenciamentos [...]” (Stengers, 2017, p.11). O que está se considerando a partir do café *typica* é a condição inegociável dessa espécie de precisar de outras espécies para existir, ou seja, um agenciamento que busca outros agenciamentos. Nesse sentido, o café *typica* é inseparável do café de sombra, que é inseparável do café Arara, que é inseparável das interlocutoras – e suas trajetórias – que buscam a reativação.

O tempo de produção do café *typica* é apreendido pelas interlocutoras como um tempo que ensina. Talvez seja a assimilação multiespécie mais importante. Em cada período do ano, o café encontra-se em uma etapa. A mais esperada, é claro, é a da colheita, mas até lá os cuidados também movimentam as pessoas. O tempo, ou melhor, os tempos do café, dependem de acontecimentos climáticos específicos do estado do Ceará, que atingem até o clima específico da serra. Sobre movimentação e tempo, Dainese (Palmeira, 2002 *apud* Dainese, 2016, p.657) relata a ocorrência da percepção sobre o tempo a partir de um movimento que modifica as movimentações.

[...] não se trata de uma vida dividida em âmbitos (política, religião, economia...), mas de uma vida na qual há associação entre tempo e ação adequada. A noção do tempo enquanto recorte da vida social, estabelece marcações, concentra determinados acontecimentos e práticas: “Trata-se de criar um tempo próprio para o desempenho de determinadas atividades consideradas importantes pela sociedade” (Palmeira, 2002). A concentração de atividades que define um “tempo” indica esse recorte específico para as coisas, mas também pressupõe que, por estarem concentradas de determinada maneira, elas são vividas em ritmos diversos. [...] No entanto, há atividades que são reconhecidas pelo movimento que elas criam e que são potentes em estimular acontecimentos e, assim, modificar o próprio ritmo da vida. (Dainese, 2016, p.657).

As estações do ano são acontecimentos que marcam a passagem do tempo que vão indicar uma ação adequada. No Ceará, mesmo na região serrana de Baturité, o tempo é dividido em estação chuvosa, chamada de ‘inverno’, e estação sem chuva, a que chamam de ‘época da seca’. Para gêneros alimentícios mensais e bimensais, como banana e hortaliças, a chuva não determina tanto ações diversificadas. A banana é uma espécie que é colhida mensalmente, e, às vezes, em um até janela menor de tempo. Os períodos de colheita, de adubação e de plantio, nesses casos, são mais curtos. Já os gêneros alimentícios anuais, como o café e algumas espécies frutíferas, dependem de como essas estações acontecem, se fortes

ou fracas. Em algumas falas dos agrônomos, é dito que o café tem uma safra melhor a cada dois anos, mas essa é uma controvérsia que, entre as interlocutoras, Dirlan desacredita²⁸.

Para as interlocutoras, é justamente esse tempo lento do café que o faz ser tão resistente. Em terrenos onde não há mais ocupação humana, em que houve cultivos do *typica*, é possível encontrá-lo em estado quase de hibernação. São os chamados ‘café do mato’, que não produzem mais como antes por uma questão de cuidado. Além de serem colhidos por pessoas, servem de alimento para morcegos, pássaros, jacus e raposas, que já não se vê como antes devido ao crescimento da movimentação humana.

O tempo do café *typica* é diferente do tempo que as instituições colaboradoras esperam que ele desse retornos financeiros. Assim, “Em outras palavras, vamos dizer, você cultivar flores e café é diferente, é muito diferente. Flor vai logo lhe dar retorno. O café não. Vai [fazer você] esperar. Então você tem que ter paciência com o café, paciência. Paciência para você colher, para você secar, para você pilar”, comenta Dirlan. A ênfase na pressa que o café dê retornos é justamente o contrário do que ele está programado a fazer e o que promove outras dinâmicas de convívio.

Tsing (2019, p. 23) chama de “perturbação lenta” os ecossistemas que outras espécies podem conviver. Para Tsing, a relação que a biodiversidade tem com o tempo “lento” é o que permite que as florestas continuem. Da mesma forma que o uso de agrotóxicos para acelerar o crescimento ou matar seres considerados pragas aceleram processos, o não uso prolonga e permite várias vidas simultaneamente. Um exemplo considerável no cultivo do café sombreado é a convivência da ferrugem do café, um fungo que cresce nas folhas e pode matar a planta, com o café sem que haja um adoecimento da planta. Em vários pés de café que avistei, é visível a convivência da ferrugem nos cafeeiros, pois ela amarela algumas partes das folhas. Tsing (2019, p.23) chama essa configuração de “paisagem de perturbação” por não serem intocadas pela presença humana.

A ferrugem do café, como o próprio café, tem origem no leste da África (Bubandt; Mathews; Tsing, 2019), mas se tornou uma epidemia no continente americano, onde o café também é plantado sem sombreamento e em larga escala. Para o café, a ferrugem só se torna uma praga se plantando em monocultura, espalhando-se rapidamente, gerando o que Bubandt, Mathews e Tsing (2019) chamam de *patches* (manchas) (Tsing, 2021). O *patchy Anthropocene* (Bubandt; Mathews; Tsing, 2019) caracteriza, portanto, os rastros deixados pelas intervenções humanas ocasionadas pela simplificação das relações interespecíficas, como as iniciadas com os empreendimentos coloniais. São essas manchas (coloniais) que dão

²⁸ Falei melhor sobre esse e outros tensionamentos sobre os cultivos, manejos e entendimentos no capítulo 4.

a ver as desigualdades interseccionais entre os humanos, uma vez que tais empreendimentos interferiram em modos de vida e modelos ecológicos já existentes (Bubandt; Mathews; Tsing, 2019, p. 188).

A reativação da cafeicultura por mulheres que, simultaneamente, reativam memórias, trajetórias e ecologias pode ser sintetizada em uma reivindicação pelas formas de existir que foram negadas. O colonialismo, mesmo que após o período colonial, deixou traços que, a um só tempo, apagou histórias de outras formas de se relacionar envolvendo mulheres, plantas e animais. As mulheres em relação com o café *typica* no Maciço de Baturité caso privilegiado para perceber como todas essas formas de vida resistiram a partir de uma relação intrínseca entre história, território e patrimônio biocultural, em que a reativação é um exemplo de estratégia de produção de novos modos de habitar (Leff, 2021, p. 29).

2.3 “O que mantém a gente ainda é a história”: entre intervenções e alianças

“Nosso café foi chamado de antieconômico”, conta Mônica sobre o período que os agrônomos do IBC visitaram o sítio do seu pai, na década de 1960. Gerardo Farias, pai de Mônica, optou por não participar dos programas que tinham como objetivo transformar a cafeicultura serrana com o retorno ao monocultivo, a utilização de outras espécies de café e o uso de agrotóxicos. Diferente dele, muitos sítios participaram, mas como ele, nem todos. “Papai era prudente”, ela observou; quando viu que para participar do programa teria que fazer arrancar os pés de café e usar agrotóxicos, observou como o café dos vizinhos passou a se desenvolver depois de aderirem aos programas. Ao final, todos abandonaram a cafeicultura, ficando apenas Gerardo naquela parte de Mulungu, onde atualmente grande maioria do território fica na APA Serra de Baturité.

A memória sobre as mudanças na serra com vários sítios deixando de plantar café, para substituir massivamente por banana, aparece em relatos das interlocutoras e nos de seus pais e mães, narrados por elas. Dirlan relata que seu avô também não aderiu; o pai não plantava café na época. Na família das Manas o café deixou de ser produzido, mas depois que a mãe delas faleceu em 1985, pois o pai se desinteressou, não havendo menção ao IBC. Mesmo quem prosseguiu com o café, relatam elas, percebeu que a produção de café diminuiu. As políticas disponíveis para a renovação da cafeicultura só eram disponibilizadas para aqueles que aceitassem aderir às premissas do IBC e, com isso, aqueles que não aderiram também saíram prejudicados.

As mulheres relatam que os cafeeiros nunca foram renovados, pois as práticas de cultivo dos pais eram as mesmas que as de seus pais, algo que não é seguido à risca por elas, que contam com orientação de agrônomos. Os pais confiavam que somente as folhas das ingazeiras, a camada de folhas que caíam e algumas adubações com esterco e folhas de bananeira manteriam os pés de café com a mesma produtividade inicial da época dos avôs.

A única irrigação que as plantas recebiam eram oriundas da chuva, que eram mais regulares, mas não impedia que, mesmo na serra, a agricultura sofresse com secas de anos. É provável que muitos cafeicultores tenham aderido aos programas por conta dos pés de café antigos e das consequências das secas. Essa fase na qual a cafeicultura entrou a partir dos programas promovidos pelo IBC redimensionou o modo de cultivo de muitos sítios e de todos os âmbitos nos quais ela já estava inserida - econômico, social e ambiental -, e as consequências podem ser rastreadas até os dias atuais, pela forma como estes âmbitos são dimensionados pelo poder público.

A espécie de café utilizada pelo IBC não era a espécie *typica*. Mônica e Dirlan, que tiveram mais contato com relatos sobre o período das intervenções, chamam como os pais chamavam, de ‘café de São Paulo’. O ‘café de São Paulo’, que hoje elas reconhecem também como a espécie Mundo Novo, produz melhor ao sol, e para isso, muitos cafeicultores retiraram o sombreamento de seus sítios. Hoje essa experiência é citada por elas como mal-sucedida. Quando escutam que há cultivo de espécies sem sombreamento na região, desconfiam que também haja uso de agrotóxicos, pois mesmo sendo espécie resistente ao calor, o desmatamento afeta outras interações bióticas, como a temperatura, os lençóis d’água subterrâneos e os animais silvestres que vivem por lá.

As políticas intervencionistas eram de adesão voluntária, mas cada hectare de terra que o cafeicultor – no caso, o dono do sítio – colocasse em prática suas prerrogativas ele recebia remuneração em dinheiro. Essas políticas propostas pelo IBC tinham como objetivo racionalizar e modernizar a cafeicultura brasileira, em sua maioria, de *commodities* (Nagay, 1999; Moraes, 2024). No caso dos cafeicultores do Maciço de Baturité, as interlocutoras contam que seus pais vendiam o café ainda verde, sem ser torrado, torrando apenas o que seria consumido. Isso barateava o custo, fazendo com que eles perdessem bastante lucro, pois os intermediadores que levavam o café até Fortaleza cobravam mais caro no momento da revenda.

Os programas do IBC de nada solucionavam essa questão, apenas visavam o aumento da produtividade dos cafeeiros por meio do uso de agrotóxicos, que barateavam a

mão de obra. Uma vez que o trabalho da lavoura não precisasse de manejo por conta de inseticidas e fertilizantes, menos pessoas precisariam trabalhar e, conseqüentemente, menos gastos haveria para os donos de sítio. A racionalização e a modernização são dois termos quase sinônimos, sendo o primeiro expresso na busca por um gasto mínimo e um lucro máximo e o segundo, na desassociação entre os sistemas de produção e os sistemas cultural, social e parental.

A racionalização seria uma das conseqüências da modernização. Aquilo que chamam de “moderno”, diria Latour (2009, p.20-21), prolifera, simultaneamente, híbridos de natureza e cultura e a distinção ontológica entre humanos e não-humanos. Ao tentar “purificar” assuntos, – ciência, política –, a modernização prolifera assimetrias, híbridos, que expõe a arbitrariedade da qual a mesma foi elaborada. As diretrizes dos programas do IBC, por exemplo, foram elaboradas com base nos modos de produção de outras localidades, onde os cultivos eram (e ainda são) trabalhados em laboratórios que ignoram outras variáveis, como mudança climática, desastres naturais, aparecimento de pragas, além das sociabilidades interespecies e humanas.

Como mencionado, a racionalização e a modernização da cafeicultura teve implementação com base em dois programas. O primeiro a ser implementado foi o Programa de Erradicação de Cafezais, criado em 1962, chegando no Maciço de Baturité somente em 1967, em seu último ano de implementação (Morais, 2024, p.47). O objetivo do programa foi eliminar os cafezais que não produziam ao sol pleno nem em grandes quantidades. Juntamente com a eliminação dos pés de café, a cultura da banana foi incentivada, assim como a possibilidade de renovação de cafezais, ambas as possibilidades tendo o padrão do IBC – uso intensivo de agrotóxicos. Já o segundo programa, o Programa de Renovação e Revigoramento dos Cafezais, foi implementado devido à falta de árvores para proteção contra geada e às pragas como ferrugem, que em monocultivo se espalham rapidamente, nos latifúndios das regiões Sul e Sudeste (Morais, 2024, p.50).

É interessante perceber que mesmo onde as diretrizes dos programas foram desenvolvidas, a modernização proliferou “híbridos”, a saber, conseqüências ambientais na cafeicultura moderna. Com essa crítica, atestamos que a proposta das interlocutoras que tiveram a cafeicultura afetada, mesmo seus pais e avôs não participando dos programas, não é retornar ao modo como era feito antes ; tampouco, é fazer uma rixa com os modernos, algo que Marras e Taddei, ao dialogar com Latour sobre uma antropologia dos modernos, reforça – “[...] não deve equivaler, argumenta Marras, a uma antropologia *contra* os modernos”(Marras;

Taddei, 2022, p. 24). A crítica à modernidade, representada aqui no Estado brasileiro, é a mesma feita por Schwarz (1990): a tecno-burocratização do acesso à crédito financeiro e à assistência técnica e a imposição de uma visão de mundo sem diálogo com os saberes-fazeres.

A relação com o Estado vem mudando desde a década de 1980. Em termos de suporte técnico, os cafeicultores passaram a ter assistência da EMATER-CE. No 1º dia de campo coletivo promovido pela associação ECOARCAFÉ em parceria com o SEBRAE-CE²⁹, que aconteceu em 5 de agosto de 2024 no sítio São Roque, pude perceber o quanto do conhecimento sobre o cultivo sombreado ainda era exclusivo de quem cultiva o café, sendo muitas informações novidade para os agrônomos da EMATER-CE. Não é que eles não tivessem nenhum conhecimento sobre o café, mas o caso do cultivo do café *typica* sombreado não é sistematizado por eles, sendo muito do que se sabe compartilhado oralmente. As relações de trocas mudaram e atualmente é possível afirmar que há uma tentativa de restabelecer uma simetria (Latour, 2009, p.174). Junto à EMATER-CE, passaram a participar ONGs, universidades (UFC e IFCE) e o SEBRAE-CE, com apoio do governo estadual.

A abordagem científica em relação ao cultivo sombreado mudou, contudo, depois do fracasso dos programas do IBC, não houve mais incentivos financeiros para qualquer recuperação produtiva. Para continuar cultivando o café e pagando os funcionários, Mônica conta que seu pai tirava dinheiro da aposentadoria. “Hoje eu sei que ele fazia milagre”. Ainda lidando com a falta de incentivo financeiro para a cafeicultura, Mônica se vê na mesma situação que seu pai passou no passado, de financiar os trabalhadores do café com outras fontes de renda (ver Schwarz, 1990, p.88). “Às vezes eu invento trabalho pra[sic] eles aqui, senão eles vão pra essas casas de veraneio virar caseiro”³⁰.

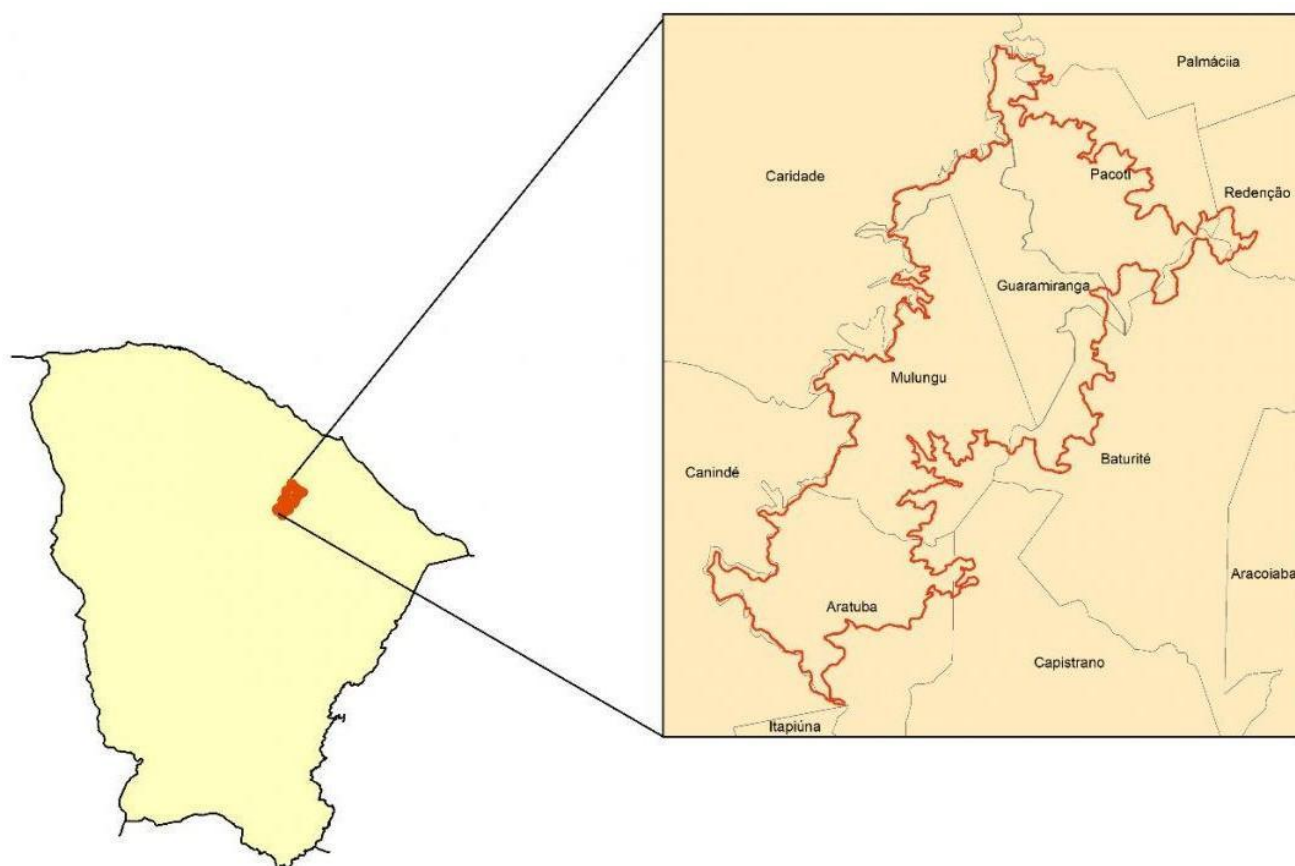
Com a principal renda do Maciço de Baturité desfalcada, na década de 1980 o governo do estado passou a investir no setor de serviços, expresso pelo turismo luxuoso na região. É impossível dissociar o investimento nesse setor em concomitância com a desvalorização da agricultura, desde sempre presente de forma intensa na região. Na prática, esse governo tentou atrair capital estrangeiro para outros setores, sendo o de serviços na área do turismo o mais angariado, ao invés do setor agrícola, que, apesar de prejudicado, era o

²⁹ Foi o primeiro evento coletivo de um projeto que deve ser continuado em 2025 em outros sítios de outros cafeicultores da associação ECOARCAFÉ. Foram cerca de 80 pessoas, que foram divididas em três grupos para o acompanhamento de três trilhas diferentes.

³⁰ A forma como a reativação acontece estruturalmente em cada localidade – onde as interlocutoras mantêm o cultivo do café de sombra – é refletida pela forma como a cafeicultura foi constituída e mantida por seus familiares. No caso de Mônica, quase todos os funcionários moram próximo da casa principal, sendo filhos, parentes ou associados de moradores antigos. Abordarei a questão do sistema de moradia no capítulo seguinte.

mais praticado (Almeida, 2014, p.83). Ainda hoje é possível ver lotes de terra à venda, principalmente de trabalhadores rurais que deixam o trabalho com a terra para migrarem para cidades mais urbanizadas ou, mesmo, virarem caseiros. Para Tsai (2019), a crise da reprodução familiar em zonas rurais é também uma crise do Antropoceno³¹.

Figura 8 - Delimitação do território da APA por município



Fonte: Companhia de Gestão de Recursos Hídricos (COGERH), 2020.

O investimento no turismo e a especulação imobiliária geraram uma nova mudança na forma de ocupação do Maciço de Baturité. Preocupados com muitas pessoas “de fora”, “que não tratam a terra como a gente”, estarem ocupando a região tornando a terra improdutiva e causando a saída dos trabalhadores para outros ramos empregatícios, os cafeicultores, em aliança com ONGs, buscaram a conquista da primeira Área de Proteção Ambiental do Ceará, a APA Serra de Baturité³². Dentre esses cafeicultores, estavam os pais de

³¹ Termo criado por Crutzen e Stoermer (2000) para qualificar as mudanças geológicas provocadas por seres humanos

³² Criada em 1990 e instituída por meio do Decreto Estadual N° 20.956, de 18 de setembro de 1990, alterado pelo Decreto N° 27.290, de 15 de dezembro de 2003, a APA Serra de Baturité abrange partes dos municípios de Aratuba, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti, Caridade e Redenção, totalizando em uma área de 32.690 hectares.

Dirlan e Mônica, além de outros familiares. Uma das irmãs de Mônica trabalhou diretamente para a consolidação da APA Serra de Baturité, mas não ficou por tanto tempo, porque “estavam fazendo muita ‘vista grossa’ com os agricultores” e deixando construir casas de veraneio para pessoas que costumam passar apenas uma temporada na região.

É consenso nos relatos das interlocutoras que a APA não facilitou o trabalho de preservação da mata nativa feita por meio da agricultura, pelo contrário. Os sítios de Dirlan e Mônica ficam dentro do perímetro estabelecido pela SEMACE, órgão responsável pela fiscalização da APA. Qualquer alteração feita dentro do sítio, como um poço, passa pela vistoria desse órgão. Contudo, mesmo a aquisição de um poço é dificultada. Foi devido a essas dificuldades que o uso do termo ‘café ecológico’ passou a ser feito.

O café de sombra há muito tempo não prejudica a manutenção da mata nativa. Todavia, em disputa pelo território com o intuito de seguir com a ampliação do turismo na região, o governo estadual, “[...] então engajado em fortalecer a atividade turística no estado, viu na criação da APA uma oportunidade para diversificar a oferta turística cearense além do modelo focado em ‘sol e praia’ enfatizado pelos programas de promoção turística do Ceará.” (Amorim; Assim, 2021, p.469); os veranistas, com a desvalorização dos imóveis após as crises agrícolas, tiveram seus terrenos valorizados e a especulação imobiliária cresce muito a partir disso (Almeida, 2014, p.88; ver também Santos, 2008, sobre a presença da APA Serra de Baturité em Pacoti).

Como é possível ver na figura acima (figura 8), a área de abrangência da APA citada engloba quase todo o território de Mulungu e Guaramiranga, esta última sendo a cidade onde o turismo mais incidiu. “Guaramiranga sempre foi a cidade dos mais ricos”, explica Mônica, sugerindo que as terras antes eram ocupadas por cafeicultores mais abastados é a mesma terra utilizada para o turismo. O município de Guaramiranga é o menor em dimensão geográfica do Maciço de Baturité e da APA, tendo 59,436 km², mas tem 92% do seu território inserido na área de proteção.

Do sítio São Roque, é possível ver um morro – onde há cultivo de café sombreado –, que do outro lado fica Guaramiranga (figura 9). Há pouco tempo da minha visita em fevereiro de 2025, a prefeitura ampliou a estrada de asfalto que leva ao sítio de Mônica e às outras casas. Em abril de 2024, a prefeitura sinalizou que gostaria de asfaltar até o sítio São Roque, argumentando que valorizaria as visitas dos finais de semana. Além do ensejo municipal da época, outra pessoa ligada à política ligou para ela questionando essa escolha.

Figura 9 - Sítio São Roque, em Mulungu-CE



Fonte: autora (2025).

Aí eu fico catequizando, “O asfalto esquentando mais, a infiltração de água diminui, aumenta o calor, e, quando quebra é mais difícil de consertar”. Eles ficam tentando tirar a rusticidade aqui da serra, né? Aí eu [digo] : “Você não está vendo que o pessoal está tirando o asfalto da cidade, está buscando aqueles tijolinhos, até aqui em Mulungu foi feito isso, estão trocando o asfalto”. Aí eu disse, “vocês aqui andam sem capacete [de moto]. O que vai sobrar de curva aí por causa do asfalto... vai morrer muita gente aqui”. Aí eu fico, sabe como é, fazendo um trabalho assim, de

conscientização? Sim. E aí, por exemplo, uma pessoa que é candidata me ligou: “Eu não acredito que você não quis asfalto para aí” “Aí eu não quis, não, não quero” “Mas isso é progresso” “Não, progresso é ter um calçamento bem feito com acesso até aqui. Isso aí é progresso”. Ter acessibilidade, mas com carro são essas coisas, né? E assim, muita gente que pega essa questão imobiliária não leva [em consideração] a economia local. Eles levam tudo daqui, de Fortaleza para lá, eles não compram lá [em Mulungu]³³. (Transcrição de entrevista com Mônica).

Apesar da criação da APA ter conscientizado a população em geral sobre a importância da biodiversidade, ela não compensou em nenhum tipo de educação ambiental aqueles que sempre viveram da terra, seja para cultivo autossustentável, seja para venda de produtos agrícolas. Devido a essa situação, as práticas reivindicadas como ecológicas pelas interlocutoras acabam sendo uma forma de difundir a preservação ambiental, também chamando atenção para a cafeicultura como esse meio. Mônica chama de “catequizar” essa atividade, que percebo como uma continuidade do que seu pai também fazia. Assim como ela, Dirlan relatou que, quando algum trabalhador fazia podas radicais, ela dizia que não era necessário, pois há espécies de insetos que realizam esse trabalho. A educação ambiental, nesse contexto, não se separa da transmissão de conhecimentos locais.

Para Almeida (2014, p.86), “[...]a criação da APA de Baturité parece ter colaborado indiretamente para desarticular não só a permanência de agricultores em suas atividades, como também para impactar e desarticular gradativamente a dinâmica sócio-cultural destas populações do município em tela.”. A mesma situação é apontada por Santos (2008) em seu estudo sobre o município de Pacoti, que relata uma facilitação por parte da SEMACE no momento de fiscalização do uso da terra.

Santos (2008) investiga como o ambientalismo funciona como prática intervencionista, uma vez que passa a julgar as práticas de cultivo anteriores à APA inapropriadas – como desmatar para cultivar alimentos, mudar cursos de trombas d’água –, e a construção de casas de veraneio que ficam fechadas por meses benéficas, mantendo uma imagem de preservação da região. Antes a especulação imobiliária do que as práticas de cultivo, consideradas prejudiciais ao meio ambiente.

O autor ressalta ainda que muitas ONGs – em constante multiplicação – nem sempre trabalham com a defesa do meio-ambiente, e, por se originarem na Europa e nos Estados Unidos, trabalham muito mais para “disseminar e uniformizar um *habitus* ambiental ao redor do mundo” (2008, p. 46) do que para agregar a ecologia aos modos de cultivo locais, e tal acontecimento é beneficiado pelas instituições (que passaram a ser) responsáveis.

³³ Essa entrevista foi a única realizada em Fortaleza.

Para Almeida e Carneiro da Cunha (2009), existe uma convergência articulada por ONGs e uma certa ideologia “estrangeira” entre conservação e povos tradicionais idealizada, de tal forma que, quando não ocorre, os habitantes dessas áreas são excluídos tanto da administração das áreas, quanto tem seus costumes proibidos. Essa situação em que “cultura” converge com “natureza” em forma de política de existência (Almeida e Carneiro da Cunha, 2009, p.287). No entanto, como é o caso do cultivo do café de sombra, pode-se também estar diante de “práticas culturais sem ideologia”(Almeida e Carneiro da Cunha, 2009, p.288), que seguem regras culturais que foram se formando a partir da necessidade de manter a produção de maneira sustentável.

No caminho para as casas das interlocutoras é possível ver algumas construções que destoam das habitações locais. Em frente à moradia de Luzia, por exemplo, há uma casa toda de madeira, onde não mora ninguém e quem cuida é seu marido. O proprietário, ela disse, mora em Fortaleza, indo para lá em alguns finais de semana e feriados. Como Guaramiranga, Mulungu e Baturité também têm áreas localizadas na demarcação da APA, que configuram regiões de maior altitude. Essas casas costumam ficar em zonas rurais, consideradas assim por estarem distante do centro comercial das cidades, justamente onde agricultores vivem e trabalham.

Apesar do café sempre ter sido ecológico, como disse Mônica, os desgastes do solo devido à constante retirada de mata e de cafeeiros para replantio causou um má fama sobre os cafeicultores. É quando a parceria entre ONGs e cafeicultores gera a proposta do ‘café ecológico’, no sentido de que para receber a atenção e o reconhecimento devidos foi necessária uma assimilação entre idéias e práticas locais e exógenas, ou melhor, um “equívoco controlado” (Viveiros de Castro, 2004 *apud* de la Cadena, 2018, p.99), em que “[...]a diferença não é conceitual[...]. Quando o equívoco é o modo de comunicação, os conceitos e as coisas estão apenas parcialmente conectados; a mesma palavra pode se referir a duas coisas diferentes, dependendo do mundo no qual é proferida”.

Em 1995, a ONG CEPEMA³⁴ intermediou a visita de suecos, de outra ONG, interessados no café de sombra e nas técnicas de sombreamento. Dessa aliança, os cafeicultores – incluindo os pais de Mônica e Dirlan – conseguiram exportar o café verde para a Suécia e fundaram a primeira associação de cafeicultores ecológicos, a Associação dos

³⁴ No início, a ONG CEPEMA denominava-se Centro de Educação Popular em Defesa do Meio Ambiente. Atualmente, denomina-se Fundação Cultural Educacional Popular em Defesa do Meio Ambiente (CEPEMA)(Amorim; Assis, 2022, p. 471).

Pequenos Produtores do Maciço de Baturité (APEMB). Foi a primeira venda do café sem intermediadores, que costumam ganhar mais lucro que os produtores sob a venda final.

E aí dessa visita, os suecos ficaram 3 meses lá em casa, e aí começaram a estimular o papai a abrir uma associação, a fundar. Uma associação que tinha potencial também. Isso foi em 1995-97, que eles importaram. Aí o papai conseguiu fundar essa associação e conseguiu exportar o café para a Suécia, [por] 3 anos, era o café lá de casa e de outros produtores. Muitos produtores só entraram porque o papai ia lá pedir. Aí como eles viram o papai entrando, eles entraram. E aí, papai foi pra Suécia com esse pessoal, trocou muito conhecimento, foi lançado um café lá, né? Mas aí o café da região [do Maciço de Baturité na época] não é irrigado. A maioria agora é que está aparecendo algum com irrigação. E aí, eles [os cafezais] vieram, é, diminuindo a produção porque teve 5 anos ou foi 6 de seca seguida. Aí não tinha como a gente exportar mais. E aí, como já tinha um déficit de produtor, muita gente deixou de produzir café porque achava que não tinha mais uma rentabilidade boa. Isso aí, depois dessa associação, essa associação foi feita, depois ficou abandonado por lá. (Transcrição de entrevista com Mônica).

Nos anos seguintes, a cafeicultura diminuiu sua expressividade, mas não desapareceu localmente. Entre os anos 2000 e 2012, a produção continuou, mas em menor escala. Os pais das interlocutoras estavam em idade avançada, e a vida delas estava no momento descentralizada da região. A reprodução da cafeicultura ficou à mercê. A única que nunca saiu para morar fora do Maciço foi Luzia, sempre ligada à associação comunitária de Uirapuru e à capela Nossa Senhora da Conceição. Apesar de, oficialmente, Uirapuru ser uma comunidade pertencente ao município de Baturité, elas sempre se referem como se não fosse a mesma cidade. Em vezes que marcava de encontrá-las e não dava certo, elas explicavam que iam “descer a Baturité”, como se além da distância geográfica, houvesse outro demarcador de pertencimento.

Ivanilda, como a irmã, é atuante na congregação religiosa a qual pertence, a igreja evangélica Assembleia de Deus - Ministério do Templo Central (comunidade Uirapuru). Morou em várias cidades do Ceará, acompanhando o marido que era pastor da mesma igreja na qual hoje continua trabalhando como missionária. Só instalou-se em Uirapuru após o adoecimento do pai, em 2020, que passou a cuidar até seu falecimento no mesmo ano. O trânsito entre cidades, seja para morar, seja para resolver alguma pendência, não é incomum entre as interlocutoras. Dirlan morou por um tempo em Fortaleza, retornando para fazer companhia à mãe, já mais idosa. Mesmo morando em Mulungu, ela precisa se deslocar para ir ao sítio que fica a 7 km de onde mora. Mônica morou a infância e parte da adolescência em Baturité, nunca deixou de visitar Mulungu, onde morava o pai, mas fez faculdade e trabalhou a vida toda em Fortaleza como bancária e, mais recentemente, como professora.

Figura 10 - Sede da associação dos moradores de Uirapuru e atual sede da associação ECOARCAFÉ



Fonte: autora (2025).

É impossível afirmar que somente os acontecimentos com a cafeicultura reincidiram sobre suas escolhas de vida, ainda que tenham repercutido em trajetórias que cruzam as das interlocutoras. À maneira e a partir das possibilidades de cada uma, a vida foi acontecendo fora da cafeicultura, bem diferente do que aconteceu com os pais e as mães delas. Com o retorno à Baturité e à Mulungu esses acontecimentos ganharam outra importância, pois, uma vez reinseridas nesse contexto, as trajetórias se cruzaram novamente.

A saída das cidades natais e o retorno são consequências das interações entre a história local e relações históricas. É o que propõe Wolf e Mintz (Feldman-Bianco e Ribeiro, 2003, p.251) em estudos sobre comunidades que passaram por adaptações às instituições e experiências de modernização. Podemos afirmar que assim como o cultivo do café passou por várias transformações ao longo de sua presença no Maciço de Baturité, o mesmo aconteceu com a relação entre as hierarquias sociais e de gênero marcantes do contexto rural

(Woortmann; Woortmann, 1997). A questão principal, nesse caso, não é sintetizar as relações ecológicas e as relações de gênero, mas entender como as práticas modernizadoras que afetaram a cafeicultura e as relações de gênero em contexto rural interagem e produzem questões que afetam as mulheres simultaneamente.

Quando Mônica, Dirlan, Luzia e Ivanilda retomam a cafeicultura, elas não retornam às mesmas relações hierárquicas que uma vez estiveram como filhas e como mulheres, ainda que os preceitos familiares em relação às decisões sobre o modo de cultivo sejam marcadamente masculinas. Elas retornam aos postos ocupados pelos pais, mas também aos legados renomeados deixados por eles. O renome tem um significado dubio (Corrêa, 1995, p.114), pois indica tanto um nome famoso quanto um segundo nome. Mesmo voltando a postos historicamente masculinos, o segundo nome (sobrenome) exerce mais influência que o primeiro, a princípio. “Seria possível falar aqui de uma dupla ilusão biográfica (como se diz da ‘dupla jornada de trabalho’) no caso das mulheres – mas não é só disso que se trata, pois em nossa história, ao perdemos um nome, perdemos também um personagem” (Corrêa, 1995, p.118). Ao se arriscarem nessa nova empreitada, essas mulheres buscam também resgatar essa personagem possível, na qual a reativação do café é concomitante à construção de outros lugares para as mulheres na cafeicultura serrana.

A presença das mulheres como apanhadeiras e a diversificação das funções desempenhadas pelas mulheres atualmente aparece em outras localidades em trabalhos sobre cafeicultura. Arzabe (et al, 2017) e Osório (2019), por exemplo, colaboram com trabalhos realizados em outras localidades, principalmente em Minas Gerais, Espírito Santo e Pará. Nesses trabalhos, é possível perceber que a presença feminina não só é algo em crescimento, como é valorizado pelas instituições como um quesito relacionado à sustentabilidade. No caso do Maciço de Baturité, foi por meio da relação com o SEBRAE-CE.

A instituição passou a participar da cafeicultura por meio de cursos de capacitação voltada para negócios, também estimulando a criação de uma associação³⁵ como forma de dar autonomia e rastrear mais pessoas interessadas. Em 2013, são iniciados estudos voltados para a revitalização do café, com base em ações sustentáveis que buscam aliar empreendedorismo a partir do turismo, do agronegócio³⁶ e da economia criativa (Melo, 2024, p.115). Assim foi

³⁵ Trata-se da associação AFLORACAFÉ.

³⁶ O agronegócio mencionado por Melo e pelo SEBRAE-CE, por ser um prestador de serviços para micro e pequenas empresas, não funciona na mesma dimensão e lógica que as grandes *plantations* de soja ou os grandes pastos para bovinos. É o que Heredia, Palmeira e Leite (2010, p.160) relatam: “O gerenciamento de um negócio que envolve muito mais que uma planta industrial ou um conjunto de unidades agrícolas é uma das tônicas da ideia de ‘agronegócio’”. Esse funcionamento irá ser mais abordado no capítulo 4.

criada a Rota Verde do Café (RVC) (ver ANEXO A), uma rota turística em que é possível visitar sítios com produção de café, que nunca deixou de existir e há a possibilidade de conhecer a história das famílias a partir das casas.

Apesar da RVC ser uma fonte de renda que alia a história da cafeicultura com o trabalho local, para participar dela existem limitações. Dentre as quatro interlocutoras, somente Mônica participa dela. A entrada na área do turismo foi algo que aconteceu com seu pai ainda no comando do sítio, que viu uma oportunidade de seu café ser reconhecido. Todavia, como ela mesmo menciona experiências anteriores do pai, ela teve que tirar do próprio dinheiro as reformas que o SEBRAE-CE exigia para que o sítio estivesse apto à RVC. Antes de entrar, consultou também as irmãs e o irmão. Alguns deles não ficaram satisfeitos com a ideia, pois tiraria a privacidade das visitas familiares aos finais de semana. Como o pai tinha poder de decisão final, ficou acertada a participação do sítio São Roque na RVC.

Nem todos que estavam na associação estavam na RVC, e vice-versa, e a satisfação com ambos os casos era contestável. Mônica, que estava em ambos, disse que os modos de ação não estavam alinhados com o cultivo do café de maneira ecológica, ou seja, valorizando o café *typica* e o sombreamento. Dirlan, que não pôde participar da RVC por não ter tido condições de fazer as mudanças necessárias no sítio, não quis mencionar as insatisfações, mas sentiu a diferença quando a ECOARCAFÉ foi fundada e a presidência ocupada por Mônica. Para Dirlan, Luzia e Ivanilda, o empenho feminino é diferencial.

A proposta da RVC seguiu o mesmo direcionamento do governo estadual, pensando a APA Serra de Baturité como uma potente forma de desenvolver o turismo local. Muitos sítios foram deixados de fora da Rota, que, da parte do SEBRAE, só teve auxílio na parte de capacitação. Além da estrutura física necessária para receber visitantes, produzir o café *typica*, ter instrumentos que remetem ao passado do café – desconsiderando que ele ainda era um presente para os habitantes –, os custos das possíveis necessárias mudanças para receber turistas deveriam ser arcadas pelos gestores dos sítios.

A ECOARCAFÉ, na busca pela IG, cada vez mais cede espaço para cafeicultoras, antigas e novas. Inicialmente, não era o objetivo da associação atrair o máximo de pessoas, pois o intuito é a qualidade com que a reativação é realizada. Com foco no cultivo do café de sombra sem uso de agrotóxicos, dialogando com o SAF, em consonância com o cultivo tradicional do café da região serrana já estabelecido, a associação conta com pessoas que estão fora da rota turística, mas que planejam, por conta própria, um dia poder contar suas

histórias também. Enquanto o café *typica* renasce, algumas dessas histórias são contadas.

3 POR ENTRE MATAS E TRAJETÓRIAS

A relação das interlocutoras entre si, a partir do café, é relativamente recente. Suas trajetórias são cruzadas desde a época em que seus pais se conheceram, e para falar desses encontros na atualidade se faz necessário mencionar antigas relações que também são reativadas. Falar de trajetórias é também falar de deslocamentos, peregrinações, trilhas, caminhos e outros termos que podem caracterizar simultaneamente a constituição da vida e das vias que a viabilizam. Apesar da pesquisa ter tomado os encontros mensais na associação ECOARCAFÉ como ponto de partida, os sítios e as casas são localidades centrais para os significados e os modos em que a reativação se dá para elas e, inevitavelmente, o entorno. Nesse sentido, nem meu caminho nessa pesquisa pode ser definido como uma linha reta, nem a trajetória das interlocutoras com o café aconteceu de maneira constante.

Apesar do deslocamento não ser uma categoria analítica como é a ‘reativação’, que também é um conceito êmico, a mobilidade é um acontecimento agregado ao movimento de reativar. Ao reativarem o café, as interlocutoras ora evocam o passado, ora mudanças que passam a acontecer a partir de suas participações, ora vislumbram uma outra realidade para a cafeicultura. Apostamos, portanto, na ideia de peregrinação trabalhada por Ingold (2015):

Com efeito, temos nos concentrado nas margens, enquanto perdemos de vista o rio. Ainda sim, não fosse o fluxo do rio não haveria margens, e nenhuma relação entre elas. Para recuperar o rio, precisamos mudar nossa perspectiva da relação transversal entre objetos e imagens para trajetórias longitudinais de materiais e de conscientização. [...] O entrelaçamento dessas trajetórias que sempre se estendem compreende a textura do mundo. Se nossa preocupação é habitar este mundo ou estudá-lo – e, no fundo, as duas coisas são as mesmas, uma vez que todos os habitantes são estudantes e todos os estudantes habitantes – a nossa tarefa não é fazer um balanço do seu conteúdo, mas *seguir o que está acontecendo*, rastreando as múltiplas trilhas do devir, aonde quer que elas conduzam. Rastrear esses caminhos é trazer a antropologia de volta à vida. (Ingold, 2015, p. 41).

Peregrinar, como deslocar e mobilizar, evoca atravessamentos não isoladamente geográficos, mas temporais, parentais, interespecies. Foi seguindo *o que estava acontecendo* que fiz da pesquisa um movimento de ir e vir em múltiplas direções (Weitzman, 2016, p. 63).

Este capítulo, portanto, visa a apresentação das trajetórias das interlocutoras mais diretamente, pensando como cada uma se insere na cafeicultura serrana. O intuito é apresentar como as trajetórias convergem e divergem a partir das condições que cada família teve de desenvolver o café no passado, e, que mesmo com o tempo e dificuldades, o cultivo ecológico do café *typica* se manteve inegociável. A ideia de trazer as trajetórias parte da noção de

compreender como certos acontecimentos em suas vidas foram ressignificados por causa do café *typica*, que, mesmo presente há gerações na família, foi capaz de gerar movimentos de transformação pessoal que as levaram a estarem ativas hoje.

Cada trajetória que traz sua experiência com o café é muito parecida, mas muito destoante. A semelhança na forma de relacionar os processos de colheita, deixar o café na ‘faxina’, ‘pilar’ o café, torrar no ‘tacho’ com rapadura no fogão à lenha, ligadas a uma memória que se mostra tão distante quanto próxima – além de muito imagética e sensorial – é da dimensão do familiar. Antes de estar presente nessa pesquisa, as trajetórias das vidas das interlocutoras perpassa o tempo inteiro em suas práticas cotidianas. É a lembrança da comida que era mais fresca antigamente, é o sonho que não se realizou da forma que queria, é o desejo de plantar o café como antes, mas não tem mão de obra nem dinheiro suficiente.

A minha escolha das interlocutoras refletiu a mudança de perspectiva sobre os lugares que as mulheres ocupavam anteriormente, mas também as formas como elas participam da cafeicultura e da associação. Cada uma delas participa de uma maneira, e o que mais chama atenção entre essas participações é a forma como as mulheres se relacionam entre si. Nesse sentido, as quatro interlocutoras foram definidas pela forma como suas participações remodelam a estrutura na qual a cafeicultura foi tradicionalmente constituída. Como já mencionado, são elas Mônica Farias, Luzia Taveira, Ivanilda Taveira e Dirlan Venutto. Escolhi aprofundar-me em suas trajetórias com base nas formas de ocupar a cafeicultura e a associação para entender como a forma que elas entram na cafeicultura caracterizam a reativação.

A primeira interlocutora definida foi Mônica. Conheci ela primeiro por estar como presidente da associação ECOARCAFÉ. Filha de pai e avô cafeicultores, entre as 4 irmãs e 1 irmão, Mônica foi quem mais se manteve próxima à cafeicultura por ser muito apegada ao pai. A família de Mônica, como anteriormente dito, é conhecida por ter sido uma das poucas que resistiu às aplicações das intervenções promovidas pelo IBC. Seu pai, Gerardo Farias, optou por não aderir aos modos de cultivo sugeridos pela instituição autárquica por não querer deixar de cultivar o café sombreado nem prejudicar seus trabalhadores. Desde a entrada de Mônica na cafeicultura, seu objetivo tem sido ajudar os agricultores do café de sombra.

Por intermédio de Mônica, pude entrar em contato com as outras interlocutoras, devido à sua ocupação como presidente e sua disposição em dialogar com todas as membras e membros que não podem estar presentes por algum motivo específico. Acompanhando Mônica em um final de semana em seu sítio, quando ela fica em Mulungu para recepcionar

grupos³⁷, pude conhecer Dirlan. Como Mônica, Dirlan está na terceira geração do cultivo do café. A família de sua mãe tinha propriedades com o cultivo do café, e seu pai era agricultor³⁸. Quando casaram, seus pais deram continuidade ao cultivo do café, desde sempre sombreado. Nem seu avô materno, nem seu pai aderiram às políticas intervencionistas, que ela lembra vagamente mais a respeito. Seu pai “era doido por café”, nunca precisou desmatar nem usar agrotóxicos. Dentre os irmãos e irmãs, ela é a única mulher que gosta de mexer com a terra, e está na cafeicultura diretamente desde 2012. A propriedade onde cultiva o café *typica* juntamente com árvores frutíferas (pé de tangerina, bananeira, jaqueira, mangueira, entre outras) e, nas palavras dela, ‘a mãe do café’, a ingazeira, fica a 7 km de onde mora.

Dirlan não participa das reuniões por conta de sua mãe, já bem idosa, que não pode ficar sozinha em casa. O marido, engenheiro, às vezes precisa ‘descer a Baturité’³⁹ para resolver questões de trabalho e fazer hemodiálise. Apesar de ter celular e usar aplicativos de mensagem instantânea, ela não olha muito e não consegue acompanhar todas as atualizações da associação. Por isso, Mônica está sempre fazendo visitas, levando documentos para assinar e atualizando a amiga aos finais de semana, quando está em Mulungu.

Em uma dessas idas à Mônica, voltando para Fortaleza de carona com ela, avistei a placa do Banco de mudas das Manas, que, até então, não estavam participando das reuniões que acompanhei. As Manas, como são conhecidas as irmãs Luzia e Ivanilda Taveira, são filhas e netas de cafeicultores. Ivanilda conviveu menos com a cafeicultura na infância, pois com 12 anos foi mandada para um orfanato em Aracaju-SE para estudar e “para ter melhores condições de vida”. Quando voltou ao Ceará, morou em várias cidades, voltando a morar na serra somente quando teve o primeiro filho e quando seu pai adoeceu em 2020. Já Luzia nunca saiu de Uirapuru. Com mais ou menos 10 anos, cuidava de algumas crianças da região. Levava jeito e gostava, disse ela, o que motivou a mãe a pedir para que contratassem ela para ser professora em uma escola próxima. Apesar de não ter feito faculdade – desejo que permanecesse vivo até hoje: formar-se em pedagogia –, Luzia se aposentou como professora há 4 anos.

Desde 2021 as Manas participam da cafeicultura vendendo mudas de café *typica* e

³⁷ Desde a RVC, Mônica – e, às vezes, algumas de suas irmãs – vão para o sítio receber grupos para mostrar a história de sua família com a cafeicultura serrana.

³⁸ Trabalhava em propriedades de outras pessoas, sendo pago com parte da produção e dando a outra parte e a sua mão de obra como contrapartida.

³⁹ Mesmo as Luzia e Ivanilda, que moram na região serrana da cidade de Baturité, usam essa expressão para dizer quando precisam acessar serviços que só tem na zona urbana dessa cidade, como hospital e certas agências bancárias. Ficou perceptível que entre a região serrana e a região urbana há modos de viver que a delimitação geográfica não une.

Arara. Assim como Dirlan e Mônica, o cultivo do café de sombra é familiar. Não começou com a intenção de adquirir a IG ou de fortalecer a economia. Recomeçou simultaneamente em momentos que suas vidas, de alguma forma, também recomeçaram em outros aspectos.

Por essa via, apresento algumas questões que suas trajetórias e a presença do café apresentam, a saber: as afinidades entre os pais e as filhas, participação na associação ECOARCAFÉ para além das paredes, as relações de cuidado que cafeicultura e o café suscitam.

3.1 Afinidades entre pais e filhas: casas e cultivares

A reativação da cafeicultura serrana passa pela mudança de ocupação dos postos determinados por uma divisão sexual da vida camponesa (Dainese, 2020, p. 1236), que orienta quais trabalhos são realizados por homens e quais são realizados por mulheres. O que as interlocutoras contam é que a presença feminina sempre foi tão crucial quanto a masculina, mas que devido à maternidade e à dependência do materno com a casa, o trabalho doméstico é feminino. Não só as mulheres da pesquisa são mães, como as trabalhadoras que se inserem nos sítios também são, por exemplo. Também se configuraram como feminino os afazeres do entorno da casa: a pilagem do café, a limpeza do terreiro – “como a gente chama aqui o quintal” –, a torra do café, a colheita das frutas de árvores próximas. Presto-me dessa característica recorrente no contexto camponês (Paulilo, 1987; Weitzman, 2016; Carneiro, Dainese e Menasche, 2018; Dainese, 2020) para afirmar que o conhecimento feminino tem se mostrado cada vez menos limitante à casa e cada vez mais cumulativo, sendo a característica relativa a uma certa abordagem feminina mais valorizada.

Com a possibilidade de estarem a frente dos sítios, os conhecimentos que antes ficavam somente na casa ou eram camuflados pelas decisões masculinas passaram a ter o reconhecimento público de suas origens femininas. Percebo que entre as interlocutoras mesmo algumas práticas passaram a ser feitas recentemente, como cobrir o café para proteger da umidade, enquanto em outro sítio já era feito. Dirlan conta que no sítio onde produz café, quando moravam lá, sua mãe era quem cobria o café. Antes, o café era coberto com folha de bananeira e atualmente com um toldo de plástico. A mesma prática era feita na casa das Manas, onde quem fazia também era a mãe. Já no sítio de Mônica, o pai não cobria, o que prolongava o tempo de secagem do café e favorecia a perda de qualidade dos grãos. Somente quando Mônica assumiu o sítio, tal prática foi implementada.

Figura 11 - Viveiro de mudas das Manas



Fonte: autora (2025).

Esses trabalhos domésticos são interpretados por algumas interlocutoras como ajuda, mas não menos considerados como “pesados”. De antemão, enfatizo três pontos: as mulheres nunca trabalharam menos, as mulheres trabalham com mais afinco no que fazem e a ligação entre filhas e pais não é determinada pelo gênero. A partir dessa análise realizada pelas interlocutoras, podemos compreender a relação entre a percepção delas sobre o conhecimento acumulado dessa divisão de gênero e como a relação próxima com os pais fez com que esse “modo de fazer feminino” se tornasse um parâmetro atualmente. Essas duas interpretações, no contexto da pesquisa, não são contraditórias, assim como o fato das mulheres hoje ocuparem postos que antes eram dos seus pais não as tornar menos femininas. Como sugere Scott (1995, p.82), “[...] o masculino e o feminino não são características inerentes, mas constructos subjetivos (ou ficcionais) [...]”.

As quatro interlocutoras participam de uma configuração familiar em comum: todas têm a família nuclear composta majoritariamente por mulheres, sendo os filhos homens minoria. Na geração anterior, seus pais herdaram o legado familiar de cuidar do roçado, e mesmo a maioria das pessoas da casa sendo feminina não houve interferência na hierarquia paterna. Todavia, mesmo havendo homens entre os irmãos, foram as mulheres que assumiram o posto antes ocupado pelos pais. Em cada caso, uma situação particular as levou a retomar a cafeicultura, mas a convenção e a expectativa de que os homens dariam seguimento aos cuidados da propriedade foi descontinuada.

A pergunta principal que guia esse tópico é: por que a reativação tem uma presença feminina tão forte? Seria só porque as mulheres estão numericamente mais presentes? Respondendo a essa última questão, há o fato de que há mulheres (irmãs, filhas e tias das interlocutoras) que não estão inseridas na cafeicultura de nenhuma forma. Há aquelas que visitam, somente nas férias, as casas onde moravam os pais. O gênero, que tanto diz respeito aos homens quanto às mulheres, como disse Scott (1995), pode transbordar e pode esvaziar análises. “Vazias, porque não tem nenhum significado último, transcendente. Transbordante, porque mesmo quando parecem fixadas, ainda contêm dentro delas definições alternativas, negadas ou suprimidas” (Scott, 1995, p.93).

Todas as interlocutoras foram socializadas no meio rural. Mesmo Mônica, que se mudou para Baturité quando criança e para Fortaleza quando adolescente com a mãe, as irmãs e o irmão, disse que toda vez que ia para o sítio, onde o pai morava, tinha que fazer três coisas: ensinar as crianças menores a ler, a rezar e ir para as lavouras ajudar a colher café, “para saber de onde saía o sustento”. Das irmãs de Mônica, mais duas participam da cafeicultura indo aos finais de semana para receber as visitas agendadas. Estão agora montando um memorial da família e da cafeicultura no sítio São Roque, que está prevista para ser inaugurada na data de 100 anos de Gerardo Farias, 18 de abril de 2025⁴⁰. Já Dirlan conta que só ela se interessa pela “terra”; dentre irmãs e irmãos, somente ela e alguns homens mexem com as antigas propriedades do pai.

Nós tínhamos um quarto, que era assim como essa sala, mas um quarto bem maior, com a cama alta. E o quarto da gente, das mulheres – eram 5 mulheres –, e a gente dormia nesse quarto. Era uma cama de casal, que tinha redes, cama solteira, mas geralmente era rede e uma cama de casal. A cama de casal, geralmente, era para as 2 mais velhas, aí dependendo de como, se tivesse bebê, com 3-6 meses, já vinham dormir com a gente, certo? Não ficava no quarto do casal. E esse quarto da gente, quando era a época do café seco, a minha mãe enchia de café. Só de café ocupava tudo. Aí enchia de café que iam colher. E ficava um espaço pequeno, e a mãe não deixava a gente dormir lá porque não tinha espaço. E a gente queria dormir em cima do café, porque o café era quente e naquela época fazia muito frio, aí a gente insistia. Aí a mãe dizia “ok” e armava a rede para ficar assim [sobre o café]. Aí o que que a gente fazia? Desarrumava a rede e botava em cima do café, dormia em cima do café. Era uma delícia, para você ver, né? Então, só uma experiência que a gente viveu mesmo, eu vivi. Eu não estou lhe contando aqui outra coisa que alguém viveu, não, eu vivi isso aí, está entendendo? (Transcrição de entrevista com Dirlan).

O interesse pela “terra”, pela manutenção do manejo do café com aprendizados “da serra” tem conexão com essas lembranças, de que o café era o conforto em meio ao frio da serra. Na família de Luzia e Ivanilda, são as duas irmãs que estão buscando reativar esse legado familiar. Luzia lembra de como ajudava, ainda criança, a ‘virar’ o café na faxina que

⁴⁰ Até a escrita desse capítulo, a inauguração tinha essa data para inaugurar como objetivo.

ficava ao lado da casa onde moravam os pais e onde hoje ela mora. Ivanilda não tem muitas lembranças relacionadas ao café, de participação, mas lembra do cheiro da torra do grão com rapadura; “mexer na terra”, atualmente, a faz se conectar com essas vivências que ela remete ao pertencimento serrano.

As memórias que elas conectam com o desejo de reativar, invariavelmente, retornam às primeiras socializações ou às relações familiares que experienciaram nas casas e nas lavouras. A casa funciona como um dispositivo mnemônico para quem passa por ela (Carsten e Hugh-Jones, 1995, p.2), e por isso a associação entre café e família ou café e infância é feita recorrentemente.

A casa como dispositivo é uma das teorias desenvolvidas por Carsten (e outros autores) a respeito do tema do parentesco após Schneider (2016), mas que tem como base fundante a noção de “sociedade de casas” proposta por Lévi-Strauss. De acordo com Schneider (2016, p.121), é na cultura americana (estadunidense) que se compreende melhor o parentesco americano como um sistema cultural, pois a relação sexual (fato biológico) organiza os fatos como um sistema. Todavia, “[...] ele ainda é um sistema de constructos culturais que não deve ser confundido com os próprios fatos biológicos” (Schneider, 2016, p.126-127). Foi Schneider, portanto, quem primeiro passou a separar as ordens biológica e social (Cruz, 2023, p.288) nos estudos sobre parentesco.

No trabalho de Carsten, ambos os estudos de Schneider e Lévi-Strauss, são continuados. No caso da ideia de “sociedade de casas”, destaco duas formulações: a noção de casa como pessoa (e pessoa como casa) e a filiação bilinear, em que tanto o lado paterno quanto o materno exercem influência e a descendência está mais relacionada à afinidade.

Por meio da casa, acessamos a noção de pessoa, inspirada por Mauss, uma vez que a casa é “[...] constituída de bens materiais (terras, sítios de atividade produtiva, domínios fundiários) e imateriais (nomes de propriedades, narrativas acerca delas e prerrogativas rituais)” (Cruz, 2023, p.289). Carsten e Hugh-Jones (1995, p.35) falam que a casa não é somente a estrutura de paredes, mas tudo que é socializado, em que os homens costumam ficar com lado exterior (o lado público, assuntos comunitários) e as mulheres com o lado interior (domesticidade). A noção de casa como pessoa parte da ideia de que a casa é uma propositora de todas essas questões morais.

Temporalidade, ao meu ver, nos convida a ver como parentesco é um processo inerentemente graduado; pensar sobre tempo e parentesco é também pensar em termos de mais ou menos, permitindo maneiras de entender como o parentesco se acumula ou dissolve ao longo do tempo. Analiticamente, significa adotar seriamente o lugar da experiência, intuição, emoção e memória no parentesco, na maneira em

como eles são investidos com qualidades e ressonâncias particulares. Significa também estar atento às maneiras pelas quais as particularidades de gênero, ordem de nascimento e idade se colocam em histórias maiores ou menores. (Carsten, 2014, p.115)

No sítio São Roque, quando os pais de Mônica eram vivos, os compartimentos da casa eram divididos por cortinas nos portais. Cada cortina ultrapassada, partindo da entrada principal, significava um “nível” de intimidade a mais, ou seja, quanto mais íntima era a pessoa, mais era lhe permitido adentrar a casa, sendo a cozinha o lugar mais interior, onde costumavam ficar somente mulheres e moradores. Isso não quer dizer que a casa em si seja estritamente feminina, e sim que a casa como pessoa compartilha também desses constructos sociais.

O que se propõe, partindo dessa noção da casa como pessoa que guarda as linearidades paternais e maternas, é que a casa é um lugar de mistura, onde as linhagens se juntam para superar crises.

Em todos os planos da realidade social, da família ao Estado, a casa é, portanto, uma criação institucional que permite conciliar forças que, onde quer que seja, parecem não poder aplicar-se senão com exclusão uma da outra, devido às suas orientações contraditórias. Descendência patrilinear e descendência matrilinear, filiação e residência, hipergamia e hipergamia, casamento próximo e casamento afastado, raça e eleição: todas essas noções, que habitualmente servem aos etnólogos para distinguir uns dos outros os vários tipos conhecidos de sociedade, reúnem-se na casa, como se o espírito (no sentido do século XVIII) desta instituição traduzisse, em última análise, um esforço para superar, em todos os domínios da vida colectiva, princípios teoricamente inconciliáveis. (Lévi-Strauss, 1981, p.164).

Sem interesse por parte dos filhos, as filhas assumiram a administração da cafeicultura da família. A sucessão se deu por afinidade entre filhas e pais. Foi o “desejo de partilhar um mesmo local de residência e, portanto, motivações diversas na origem e legitimadas pela adoção subsequente de uma mesma estrutura funcional” (Lévi-Strauss, 1986, p. 209). Diz-se que uma filha “puxou” ao pai, algo que não depende do gênero, ou que um filho “puxou” mais a família da mãe, e por isso age de determinada forma, e essa filiação pela afinidade, pelo desejo de continuar com café, que determinou a descendência dos sítios.

O termo “puxar”, dito pelas mulheres, possui conotação afim ao termo equivalente no trabalho de Carneiro (2015). A palavra tem a conotação de “afeição”, também usada pela autora, para dizer que não basta ter o mesmo “sangue”, é preciso haver um esforço. O esforço em si costuma caracterizar a semelhança entre filhas e pais, uma vez que é comum haver o julgamento de que só não “mexe na terra” quem não quer trabalhar. Todas as envolvidas trabalham com a cafeicultura mais alguma outra coisa, não necessariamente envolvendo a agricultura. Não há uma romantização do acúmulo de trabalho, contudo se espera que haja

envolvimento, pois o café não é apenas mais uma agricultura, é a memória da família e da cultura serrana, é também o parentesco local.

Figura 12 - Casa principal do sítio São Roque



Fonte: autora (2025).

Novamente, há uma relação entre dentro e fora da casa que se mistura e se expressa simultaneamente. A relação da terra com a memória é uma relação feminina nas concepçõesêmicas locais, visto que a memória, apesar de poder ser acionada por algo externo, é um processo interno. Não à toa, a cozinha como um espaço socialmente feminino fica no fundo da casa, em que nem todos têm acesso (Lima; Oliveira, 2018, p. 95; ver também: Carneiro, 2017) Quando as mulheres falam sobre o café, costuma-se envolver esse cultivo da memória, citando a “luta de cada dia” para mantê-lo. Como a casa, o café – especificamente, o café *typica* – é um dispositivo mnemônico crucial para todos esses movimentos. Os homens, quando citados em alguma conversa sobre trabalho (principalmente, os homens que fazem o trabalho da lavoura), são associados ao “dinheiro rápido”.

Faço um parêntese, que pretendo retomar no contexto do tópico seguinte, a respeito da palavra “luta” utilizada em alguns momentos por todas as interlocutoras. Weitzman (2016, p.118) relaciona o uso da expressão com o “processo de avaliação da natureza das tarefas executadas na área rural, que se vincula à condição de ser trabalhadora rural *de verdade*” (grifos originais). A luta refere-se à dimensão moral, às atividades mais prosaicas (Comerford, 2014, p.35 *apud* Weitzman, 2016, p.118), mas também à insistência em levar o café adiante, um desafio que passa por obstáculos em todas as dimensões práticas.

Todas as interlocutoras relatam a dificuldade em encontrar trabalhadores que queiram fazer o trabalho até o fim do ciclo do café ou mesmo querer trabalhar. O trabalho da lavoura é quase estritamente masculino. As Manas trabalham com o plantio de mudas, necessitando de outras pessoas para trabalhos mais pesados e disponibilidade costuma ser masculina; Dirlan está no sítio duas vezes por semana realizando serviços braçais e administrativos; Mônica sempre sobe o morro onde os cafés são plantados para ver como o serviço é realizado. Contudo, mesmo os homens que ficaram na cafeicultura, nem sempre fazem o serviço direito. “Homens mentem”, disse-me Mônica.

Mônica trabalha tanto com mulheres quanto com homens. Os homens ficam responsáveis pelos serviços na lavoura – colheita de frutas, retirada de matos urticários, podas –, enquanto as mulheres participam dos serviços relacionados à RVC e da seleção dos grãos para o café especial. “As mulheres são mais proativas, mais envolvidas”. Percebendo a falta de envolvimento dos homens, elas se ofereceram até para colher o café; para Mônica, isso se dá pela oportunidade de trabalhar fora de casa que não havia como antes acontecer para além da época da apanha.

Por exemplo, agora está na época da colheita da cajá. Aí eu mandava os [trabalhadores]homens , os homens não colhiam nada. Aí agora eu mando o homem colher o fruto. E aí comprei uma despoldadora de fruto, elas que pegam a despoldação, sabe? E eu digo assim, “anote aí”, elas fazem bem direitinho. No começo do ano eu venho fazer um planejamento com elas, né? Da lojinha, o que é que precisava melhorar. E elas diziam assim, “dona Mônica, se faltar gente para colher café esse ano a gente está junto, porque se não tiver café, não tem trabalho.”(Transcrição de entrevista com Mônica).

As quatro interlocutoras, apesar de terem em comum a presença do cultivo do café em seus sítios, distinguem-se pela forma de que a cafeicultura se desenvolveu a partir de suas famílias. Tal desenvolvimento refletiu na forma como essa configuração apresentou-se quando elas passaram a participar como cafeicultoras. No sítio São Roque, por exemplo, a principal renda sempre foi oriunda da cafeicultura. O cultivo nunca foi descontinuado, e para o pai de Mônica, a relação com os trabalhadores foi decisiva para que ele não abrisse mão mesmo em tempos difíceis. No caso da família das Manas e na de Dirlan, o café foi aos poucos sendo abandonado, existindo no sítio como ‘café do mato’, sendo retomado com a entrada delas. De tal forma, essas pausas e relações influenciam em como a cafeicultura acontece para elas. Descreverei como se dá a configuração de cada uma. Adianto uma premissa que a reativação está totalmente relacionada com os sistemas de morada, de cultivo e de parentesco assumido pelas interlocutoras, de forma que se aproximam e se diferenciam à medida que tais sistemas convergem e/ou divergem.

3.1.1 Mônica Farias e o Sítio São Roque - Mulungu, Ceará

Figura 13 - Sítio São Roque



Fonte: autora (2025).

Dentre as interlocutoras, Mônica é a única que cultiva, pila⁴¹, torra e vende o café na própria cafeteria, que é administrada pelos dois filhos. Muitos agricultores e cafeicultores mantiveram o plantio do café na família após as intervenções; o pai de Mônica foi um deles, que não só manteve os cafeeiros como também os trabalhadores e o cultivo direcionado à venda. O modo como ela hoje está inserida de maneira pioneira na cadeia da cafeicultura serrana deve-se muito à insistência no sistema de cultivo tradicional, inseparável ao sistema de morada.

O Sítio São Roque fica em um terreno que foi do avô de Mônica, Alfredo Farias, nome dado ao primeiro tipo de café produzido por sua marca Ateliê 1913. O nome da marca, que é também o nome da cafeteria que administra junto com os filhos e noras em Fortaleza, remete ao ano de fundação do sítio. Na primeira geração, moravam os avós de Mônica, o pai e os tios. Na segunda geração, na repartição do terreno, passou a morar Gerardo Farias, pai de Mônica, e os filhos. Após seu falecimento, o sítio passou à administração da filha mais

⁴¹ Processo de separação dos grãos do café, após seco, em uma máquina chamada piladeira, própria para esse trabalho. O café é composto por dois grãos, que juntos formam a fruta.

“apegada” ao pai e ao café, que divide seu tempo passando os dias úteis da semana em Fortaleza e os finais de semana e feriados em Mulungu, mediando visitas pela casa e pela floresta.

O avô de Mônica, antes de ter seu próprio sítio, foi agricultor, cuidando do café “dos outros em Guaramiranga”. Quando perguntei se o café tinha algum significado importante para ele na escolha do cultivo, ela disse:

Ele via o pessoal mais rico lá de Guaramiranga fazer isso. E aí ele diz, “Ah, eu também vou fazer isso. Eu também vou melhorar de vida”. Aí ele já tinha 4 filhos, a vizinha estava grávida do quinto. E aí ele soube que esse terreno, que é o nosso sítio, ia ser leiloadado. Pediu emprestado 7500 réis ao primo dele para leiloar esse terreno. Só tinha mata e uma casinha de taipa. E aí ele veio com os 4 filhos e a vizinha grávida para essa casa de taipa. (Transcrição de entrevista com Mônica).

O cultivo do café foi resultado da união entre necessidade, perspectiva de melhoria de vida e experiência prévia. Assim como outros agricultores que trabalhavam para donos de sítios, o avô de Mônica adquiriu seus conhecimentos com a prática e o convívio com outros trabalhadores do café. Também como outros (Morais, 2024), ele saiu de Quixadá, outra cidade do interior cearense, para buscar melhores condições de vida nas, então, fartas e férteis terras do Maciço de Baturité.

Figura 14 - Café secando na faxina



Fonte: autora (2024).

Em 1913, o Sítio São Roque foi construído, tendo como construções a casa principal, uma capela, uma faxina de barro e galpões onde o café é até hoje mantido após passar pelos

processos de colheita, secagem e pilagem. A faxina é o local onde o café é colocado para secar após ser colhido. Antes as faxinas eram feitas de barro, ou, simplesmente, ‘chão batido’, expressão usada para dizer que o chão de barro era batido para ficar firme. Com o tempo, algumas faxinas passaram a ser feitas de cimento.

A terra que Alfredo Farias comprou com dinheiro emprestado do primo equivalia a quase 100 hectares, que foram posteriormente divididos entre os filhos. Muito jovem, Gerardo assumiu a administração, por conta de uma doença de seu pai.

E aí ele, ele tinha uma erisipela, uma ferida na perna desde 30 anos de idade. Ele plantou esse cafezal todinho. Quando o papai tinha 18 anos, ele estudava no colégio cearense [em Fortaleza]. [...] ia pro vestibular. Aí o vózinho pediu ao papai [para voltar]. O papai era o mais novo dos filhos, e ele pediu ao papai para largar os estudos para cuidar do sítio, porque ele já estava tendo dificuldade com essa ferida dele. O papai tinha 18 anos e deixou os estudos. Ele foi morar no sítio e foi quando começou mais ou menos as inovações. Papai comprou uma máquina de pilar café e foi quando ele fez a faxina. A faxina é o lugar onde se seca o café. Era de barro. Não. A faxina foi feita antes. Foi no ano que o papai nasceu. Mas algumas melhorias aconteceram quando o papai chegou. (Transcrição de entrevista com Mônica)

Figura 15 - Casa de um morador ao lado da casa principal.



Fonte: autora (2025).

Depois de casar, Gerardo mudou-se para a casa principal. Dentro da extensão do terreno, há outras casas. Foi construída uma casa para Alfredo, que hoje pertence à única tia de Mônica viva; desde o tempo de Gerardo, há uma escola onde as filhas iam ainda crianças e adolescentes alfabetizavam e catequizavam os filhos dos moradores, que também possuíam casas lá. Hoje a escola pertence à prefeitura de Mulungu. Desde a década de 1980, há energia

elétrica e acesso à água potável, por meio da construção de poços profundos que Gerardo buscou implementar.

Mônica conta-me os feitos do pai e do avô enfatizando a relação deles, que ela procura manter, com os trabalhadores, todos moradores de áreas de terrenos que ficaram ou para ela ou para suas irmãs. O terreno onde ficam as casas ainda consta no nome de Gerardo, e algumas famílias ainda trabalham para o sítio.

A morada, assim como o “agregio” (RIBEIRO, 2010), o “colonato” (NEVES, 2008; MARTINS, 2015) ou as “colocações” dos seringueiros no Norte do Brasil (PANTOJA, 2008) – é ‘uma forma tutelada de condição camponesa (NEVES; SILVA, 2008) em que trabalho e residência estão articulados. [...] Barreira (1977, 1992), Palmeira (1977), Sigaud (1979), Heredia (1988), Garcia Jr. (1990), Leite Lopes (1996), Wolf (2003) e Wolf; Mintz (2003), Neves (2008) e Campos (2014) – mas também a expressiva e diversificada literatura sobre o tema em diferentes regiões do Brasil e da América Latina – destacaram que essas relações assimétricas entre patrão e o trabalhador são marcadamente pessoais e não dizem respeito apenas à compra e à venda da força de trabalho em um mercado “impessoal”. (Teixeira, 2022, p. 43-44).

Figura 16 - Escola municipal próxima ao sítio São Roque



Fonte: autora (2025).

O trabalho e a moradia são situações interligadas, mas nesse caso não são exclusivas. Nem todos os trabalhadores são moradores e nem todos os moradores trabalham somente no sítio São Roque. A condição de trabalho e moradia, todavia, é indissociável dessas relações assimétricas e pessoais, envolvendo uma “[...]vasta organização da vida social, envolvendo

trabalho, residência, trocas materiais, práticas religiosas, festas [...]” (Afrânio Garcia Jr., 1990, p.46 *apud* Teixeira, 2022, p.44). Quando falamos em reativação, no caso de Mônica, é incontornável para nós mencionar que: a estruturação do sítio São Roque deve-se à busca pela manutenção desse tipo de trabalho, a relação com a cafeicultura depende da relação com os trabalhadores/moradores e a reativação implica também na flexibilização de um modelo de interdependência entre moradia e trabalho.

Figura 17- Escola de Educação Infantil e Ensino Fundamental Alfredo Farias



Fonte: autora (2025)

Na prática, os trabalhadores são convencidos a ficar no sítio por meio de condições de trabalho vantajosas. Os homens costumam trabalhar somente na semana e recebem por dia trabalhado. Como mencionei antes, ela tenta mantê-los trabalhando para que a cafeicultura não seja trocada pelas casas de veraneio. Da mesma forma, o trabalho é realizado com as mulheres. Uma das jovens que medeia as visitas também trabalha como assistente de professora na escola e estuda turismo no IFCE; Mônica disse que pretende assinar a carteira

dela, pois a jovem pretende sair da escola para ficar somente no sítio São Roque, sobre o qual realizou seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). A reativação, nesse sentido, envolve uma rede de relações que são transformadas e transformadoras.

3.1.2 Luzia Taveira e Ivanilda Taveira e o Banco de Mudanças das Manas - Comunidade Uirapuru, Baturité, Ceará

Figura 18 - Casa de Luzia



Fonte: autora (2025).

A casa onde hoje mora Luzia pertencia aos seus pais. Ela e Ivanilda dividem o terreno onde, desde 2021, fica também o Banco de Mudanças das Manas. Ao lado da casa mais antiga (Ivanilda construiu uma casa recentemente), no lado direito da figura 18, ficava a faxina onde os cafês eram trazidos de outro terreno para secar. O café da família Taveira era plantado e cultivado em outra localidade, somente para esses fins, a cerca de 2km de onde moram as irmãs. Luzia conta que quando criança ia deixar o almoço do pai e dos trabalhadores. Seu pai “cresceu com o café”, plantado pela família desde o avô. Foi por conta do falecimento precoce da mãe, em 1985, que seu pai foi deixando de plantar. “E aí eles continuaram só mandando podar, limpando e pagando mão de obra pro pessoal ir apanhar o café”, disse Ivanilda. O único irmão homem plantou um pouco até o ano 2000, quando a mão de obra diminuiu mais intensamente.

Nem Ivanilda nem Luzia mencionam a presença de trabalhadores fixos como moradores. Haviam aqueles que eram de confiança, e em suas falas é possível perceber que a

colheita era feita como um mutirão. “Até meu esposo, na época era meu namorado, limpou muito café lá com o papai né? E a gente cresceu nesse ramo do café”, conta Luzia. As duas irmãs não se lembram do café sendo vendido, só sendo consumido pela família. Luzia fala que quando o café vinha do sítio era em muitos sacos, mas quando secava tornava-se pouco, dando a entender que o repasse era menor e que, como outras culturas (feijão, milho, fava), o café serrano constitui uma cultura alimentar (Stolcke, 1986).

Quando mencionei as políticas intervencionistas no passado, ambas não recordam de terem presenciado nada, muito provavelmente pela forma como a cafeicultura foi desenvolvida pelos pais e pelo tamanho do terreno (o sítio tem 4 hectares). Mesmo assim, as irmãs sabem todos os processos, do plantio e cultivo à torra. Em uma das minhas visitas, pude beber o café que o marido de Ivanilda havia colhido, pilado e torrado para consumo próprio. A colheita do ano passado (julho e agosto de 2024) havia sido boa, “do café fazer lama na mata”. Para elas e para pessoas das redondezas, os saberes-fazeres do café são populares.

Figura 19 - Café *typica* na casa de Ivanilda



Fonte: autora (2025).

Diferentemente de como a cafeicultura foi estruturada no sítio da família de Mônica, na comunidade Uirapuru, onde moram as Manas, essa cafeicultura desenvolveu-se como uma prática mais próxima da agricultura familiar. Atualmente, a lei que estabelece as diretrizes para a formulação de políticas públicas para a agricultura familiar é a Lei nº 11.326/2006⁴². Em sua constituição, é dito que é agricultor(a) e empreendedor(a) familiar rural quem tem até 4 módulos fiscais (hectares), utiliza predominantemente mão de obra familiar, tenha um

⁴² Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm. Acesso em: 09 mar. 2025.

percentual mínimo da renda oriunda da terra e dirija o estabelecimento com a família (BRASIL, 2006). Por estarem trabalhando somente com as mudas no momento, o terreno utilizado é de 1 hectare, e é relatado por elas que por não ser maior, elas encontram dificuldades com os bancos para investimentos.

Mesmo sendo criadas nesse meio, Luzia e Ivanilda consideram sua jornada na cafeicultura algo recente, mas não menos exitosa. Luzia aposentou-se como professora, mas trabalha com a venda de produtos naturais da marca *Forever* em casa e pela internet e com a venda de mudas de café. Ivanilda trabalha como missionária de uma igreja evangélica no terreno ao lado de sua casa e com o café. A venda de mudas⁴³, afirmam elas, não era algo planejado, muito menos a retomada da cafeicultura. A proposta chegou por intermédio dos agrônomos do SEBRAE-CE, que viram o terreiro delas como uma área para ser utilizada. “A gente viu como um experimento no começo”, disse Ivanilda.

Em 2020, depois de completar 100 anos, o pai de Ivanilda e Luzia, Esaías Eduardo Taveira, sofreu um acidente doméstico e foi sugerido pela família que Ivanilda ficasse com ele. Ela estava viúva há 2 anos e morava em Baturité.

É porque lá só tinha eu de filha, e aqui [Uirapuru] tinha a família pra me ajudar a cuidar. Minha irmã, mais perto dos meus irmãos...E aí eu fiquei com ele por uns dias. Mas aí entrou a pandemia e fiquei de vez. Aluguei uma casinha ali, fiquei de vez. E, em maio de 2020, ele faleceu, com 100 anos completos. (Transcrição de entrevista com Ivanilda)

A proposta do SEBRAE-CE apareceu quando elas estavam de luto. “Foi como uma terapia pra gente”, disse Ivanilda. A primeira vez que plantaram todas as mudas vingaram. Conseguir cultivar foi algo que animou ambas. A dificuldade para encontrar alguém que trabalhe no roçado é o mesmo relatado por Dirlan e Mônica. Elas contam muito com o trabalho masculino, não só porque são mulheres – Mana se mostrou disposta a mexer no terreiro –, mas porque são idosas, um pouco mais de 60 anos. Nesse sentido a reativação, para as irmãs, é algo que não só retomou as práticas familiares, como retomou com o jeito delas e reanimou⁴⁴ suas vidas.

⁴³ Além de mudas de café, elas vendem outras mudas que conseguem produzir, frutas que dão no ‘terreiro’ e polpas congeladas.

⁴⁴ Irei retomar esse assunto, sobre as curas atreladas ao café, no subtópico 3.3.

3.1.3 Dirlan Venutto e o sítio Gameleira - Mulungu, Ceará

Figura 20 - Casa para trabalhadores construída no sítio de Dirlan



Fonte: Acervo pessoal de Dirlan (2025).

“Quando terminava de organizar aquele sítio, ele ia para outro sítio, certo? E assim também na apanha do café. Quando ele vendia o café, ele comprava uma propriedade. Ele gostava muito de propriedade, de terra, ele gostava. Então ele comprava e isso aí ele ia circulando”. Dirlan conta que herdou o amor pelo café tanto da mãe quanto do pai. Antes de ter as próprias propriedades, seu pai era agricultor e trabalhava em fazendas de café. Hoje, uma dessas terras é administrada por Dirlan, que está na 4ª geração com a cafeicultura.

Diferente de Mônica e das Manas, o local onde o café é plantado não é conjugado com o lugar de morada onde Dirlan vive com o marido e a mãe.

Existe uma pessoa que eu admiro muito, é minha mãe. Minha mãe, eu penso assim, minha mãe é tão guerreira. Ela teve 11 filhos, 8 vivos, né? 9 vivos. E eu, eu sempre admirei a lida dela, porque, Júlia, você trabalhar na agricultura é muito pesado. É assim, eu valorizo tanto. E ela não dava conta só do café, mas se fosse preciso ela apanhar, ela apanhava. Ela passava noites e noites pastorando café sentada numa janela. Ela, essa máquina[de costura] aqui, ela botava no cantinho da janela, [pastorava] a faxina, ela via tudo e ela ficava noites e noite costurando. Nas festas e pastorando o café, e os invernos era tão rigorosos que ela pegava quando era 3 para 4 horas da tarde, ela juntava todo o café no monte, tipo umas, umas rumas, juntava todo o café. Naquele tempo não tinha lonas, era raro, sabe? Aí ela cobria com palhas de bananeira. Então eu tenho, assim, admiração por ela, por ela ser minha mãe. Sou muito grata a Deus. E eu peguei, dei o nome dela, Dina. Aí ficaram as meninas [irmãs] aqui, “então vamos para Dina’s como se fosse as filhas aí junto”, né? Aí

ficou o café Dina's. (Transcrição de entrevista com Dirlan).

Na propriedade onde moram, fica a casa que Dirlan, as irmãs, os irmãos e os pais viveram quando viviam todos juntos. Atualmente moram nela Dirlan, o marido e mãe, desde que Dirlan se mudou para ficar com a mãe. Por um tempo, viveu em Fortaleza com o marido, a filha e o filho, que não se envolvem com o café e constituíram suas vidas fora de Mulungu. Nessa propriedade, que Dirlan chama de “sítio principal”, há criação de galinhas, bovinos e caprinos, que a mãe de Dirlan cuida, mesmo idosa, por gostar da prática. Há também algumas frutíferas e alguns pés de café, mas o cultivo principal fica em um outro local, a cerca de 7km de onde moram. Esse outro terreno tem cerca de 75 hectares, dos quais somente 35 são usados para plantio de café, banana, tangerina, jaca, manga, macaxeira e hortaliças, além de plantas nativas, como a ingazeira. Perguntei o porquê de não plantar nessas outras áreas, ao que ela me respondeu dizendo que era uma área que não fazia sentido usar, mas que serve para os animais que passam por lá.

Como as outras interlocutoras, Dirlan entrou na cafeicultura bem depois de ter passado por outras experiências trabalhistas, em 2012. Foi o irmão quem a convidou para assumir o terreno do sítio onde moravam. Participou junto com Mônica da AFLORACAFÉ à convite do SEBRAE-CE e por incentivo da amiga. Nessa mesma época, foi proposto que ela participasse da RVC, mas não havia como bancar os custos necessários para a reforma do sítio que o SEBRAE exigia.

Apesar de seu pai ter várias propriedades entre Mulungu e Aratuba, o café se concentrava nessa única propriedade que Dirlan hoje administra. Alguns dos irmãos também trabalham com agropecuária, mas mais direcionados para criação bovina. Das filhas mulheres, Dirlan é a única que se interessa pelos cultivos.

Das mulheres, só eu que cuido, porque sou eu que gosto da terra. Eu gosto da lida mesmo. Eu gosto de estar dentro, certo? Minhas irmãs não, não tem esse interesse todo não. Eu é que fico incentivando, elas vão vir aí agora em janeiro, vão para conhecer, tem delas que nem conhece, sabe? Nem quer. É bem diferente, é gosto, né? Mas é isso, o meu pai era assim também. (Transcrição de entrevista com Dirlan).

Como Dirlan, o pai também participou de associações. Junto com o pai de Mônica, ele exportou o café para a Suíça pela APEMB. O café da família sempre foi sombreado, ela conta; lembra da época das políticas intervencionistas, mas era muito jovem. Seu pai nunca participou, mas lembra que a diminuição dos cafezais gerou um grande desmatamento na região. “Meu avô também nunca entrou, principalmente meu avô, certo? [...] Meu pai já era mais novo, né? Mas o meu avô, que era mais ‘das antigas’, não entrou nessa não. Mas teve gente que acabou com o cafezal da época e plantou outro cafezal. Teve gente que até tirou as

bananeiras.”.

A trajetória de Dirlan na cafeicultura diverge um pouco em relação às outras pela referência que ela também tem de sua mãe, também filha e neta de cafeicultores. Dirlan conta que tanto a mãe quanto o pai tomavam decisões a respeito da lavoura e de vendas, mas a figura paterna era a que aparecia mais publicamente. Como na família das Manas, a família de Dirlan toda era envolvida com o café, sabendo participar de todas as etapas. Assumir a cafeicultura para ela foi revigorar essa memória.

Figura 21 - Café secando na faxina de cimento e na faxina suspensa



Fonte: Acervo pessoal de Dirlan (2025).

Mesmo tendo vastas áreas plantadas, os cultivos eram concentrados em outros terrenos, sendo a área de moradia distante. “Os outros sítios a gente passava as férias. Quando era tempo de férias, a gente ia, mas nem todas as vezes”. Na propriedade onde planta atualmente, Dirlan construiu uma casa para os trabalhadores, que ela contrata por ‘empeleita’, ou seja, quando há uma demanda maior ou específica que exige mais pessoas.

Na maioria das vezes, trabalham somente Dirlan e mais dois trabalhadores semi-fixos, que moram entre Mulungu e Aratuba. Mesmo sendo um terreno grande, a forma como Dirlan pode se fazer presente, devido à sua saúde e à saúde da sua família, afeta a dinâmica entre trabalho e moradia dos trabalhadores. O acúmulo de trabalho, principalmente

para Dirlan, que também trabalha com a seleção dos grãos em casa, gerou um problema em seu braço e mão.

Problema esse que limitou minhas visitas a sua casa para visitar a ela e ao seu sítio. Como em outras situações empregatícias relacionadas ao contexto rural, a morada não é um estado fixo (Teixeira, 2022, p.46), assim como a configuração em que se dá. A casa que fica dentro do sítio é um lugar temporário para vários trabalhadores que passam por lá, não podendo ser condizente, inclusive, a um trabalhador específico.

Diferentemente do momento em que se encontra, quando seu pai precisava mexer em terrenos diferentes, ele saía com os trabalhadores e iam “de 20 à 30 pessoas”. Atualmente, a situação difere muito. Além da dificuldade para conseguir pessoas para trabalhar, ela menciona as mudanças climáticas, pois sem água – as chuvas estão cada vez mais concentradas e o clima está cada vez mais quente, conta-me ela – será necessário irrigar o café, o que exige mais mão de obra. “Aí eu vou para mão de obra por empeleita”, que consiste em contratar um grupo de pessoas já determinado e pagar por dias trabalhados. Em época de trabalho mais árduo – colheita, podas – trabalham em torno de 5 pessoas mais Dirlan. O acúmulo do trabalho de casa com a lavoura lhe causou problemas de saúde.

Antes de transitar entre Mulungu e Fortaleza para exames e tratamentos de sua condição atual, Dirlan ia às terças e quintas-feiras para o sítio. Nos outros dias ajuda a mãe em casa. Ela conta com Mônica para receber atualizações da associação, que, mesmo não podendo participar, vê como uma oportunidade tanto para ela quanto para outros para melhorar a cafeicultura de sombra⁴⁵. Não participar das reuniões mensais em Uirapuru não a impede de tentar aproveitar dos projetos propostos. De todos os membros e membras, Dirlan é a única que não pode ir às reuniões, mas conta com a ajuda de amigos e familiares nas etapas posteriores à colheita e à secagem, que levam para pilar e torrar ou emprestam algum utensílio, quando necessário.

Sob essas circunstâncias de mudanças climáticas e a urgência de preservar o café *typica* e a cafeicultura serrana, Dirlan não poupa esforços em continuar. A reativação se dá pela retomada de mulheres em suas circunstâncias de vida (e divisão sexual de trabalho) que faz repensar que tipo de ecologia era praticada e quais as possibilidades que aguardam para o futuro. A preservação do café e das condições em que é feita se tornam questões urgentes de serem pensadas inseparavelmente.

⁴⁵ Abordarei esse assunto no subtópico seguinte.

3.2 A associação ECOARCAFÉ para além das paredes

Em 2021, quando surgiu a proposta do SEBRAE-CE de adquirir uma IG, Mônica solicitou duas condições: que uma nova associação fosse criada e que a contabilidade ficasse sob sua responsabilidade. Antes de imergir na organização do sítio de seu pai, Mônica trabalhou por 40 anos como bancária, possuindo formação em administração. A criação da Associação ECOARCAFÉ tem relação direta com as associações e cooperativas voltadas para a cafeicultura anteriores. Na memória de Mônica, foram 2 ou 3 que tinham a pegada de fortalecer o cultivo do café serrano; mas a “pegada deles” era diferente da que ela tinha mais interesse. “Porque assim, como o papai era agricultor, a minha ideia era preservar os agricultores que viveram daquilo, né?”, relatou Mônica.

De acordo com ela, há cafeicultores que afirmam serem ecológicos e utilizarem químicos, “mas eu nunca vi um defensivo ecológico que precisa de EPI”⁴⁶, questionou ela. Alguns dos cafeicultores das outras associações de cafeicultores participaram brevemente da ECOARCAFÉ, mas devido à condição de ter 50% da plantação de café da espécie *typica* e sem o uso de agrotóxicos de qualquer natureza, nas palavras de Mônica, “um rigor muito grande”, eles não permaneceram. Uma nova associação seria um recomeço desse cultivo.

A participação na ECOARCAFÉ leva em consideração esse alinhamento, que acolha os interesses relacionados à preservação da cafeicultura, não tendo somente como fim a rentabilidade alta. Preza-se a qualidade perante a quantidade: de cafés, de comprometimento com a cultura serrana e do modo de cultivo. São antes as trajetórias que se conectam pelo passado que as marcas e o desejo que visam do que um imediatismo dos retornos materiais. Isso o tempo do café *typica* também ensina.

A história do café, da cafeicultura serrana, das interlocutoras e seus parentes é constituída de suas trajetórias e vice-versa. Para os que sobrevivem principalmente do café, traz mais renda que o próprio café. A história e o café, no entanto, se confundem nas falas das interlocutoras. “Há cafeeiros nas matas que estão abandonados e continuam produzindo”, me contou Dirlan. No quintal da sua casa, quando a visitei, avistei um que começava a florir em outubro, antes da estação chuvosa, que começa em janeiro no Ceará. Entre as casas de Luzia e Ivanilda, havia pés que elas colhiam vez ou outra, mas serviam muito mais como um ‘cartão de visitas’, em termos funcionais.

A reativação dos cafezais também significa plantar novos cafés, tanto da espécie

⁴⁶ EPI - Equipamento de Proteção Individual - é a sigla que designa o equipamento para aplicar produtos nas plantas; inclui capacete, máscara e luvas.

typica quanto de outras espécies. Os mais preferidos são o Catuai⁴⁷ e o Arara (figura 22), pois ainda pertencem à família dos cafés arábicas e possuem características semelhantes às do ‘café tradicional’. Alguns pés antigos produzem tanto quanto os novos, mas a proposta do cultivo de outras espécies leva em conta a possibilidade de uma renda que ajude a manter o café *typica*. Para isso, a participação na ECOARCAFÉ é muito mais flexível do que na RVC, uma vez que conta com a possibilidade do cultivo de mudas, como é realizado o trabalho das Manas.

Figura 22 – Café Arara maduro⁴⁸ e verde no balaio



Fonte: autora (2024).

Quando a RVC foi criada, nem todos os sítios puderam fazer as reformas necessárias para receber visitas, algo que o SEBRAE-CE exigiu, mas não contribuiu financeiramente para acontecer. Nem todos atingiam os critérios estabelecidos para participar⁴⁹ e, ao final, somente 6 sítios foram aprovados⁵⁰. Com uma associação, mais cafeicultores poderiam participar, incluindo perfis diversos, como aqueles que já haviam produção e aqueles que gostariam de iniciar.

O diferencial que convenceu Dirlan, Luzia e Ivanilda a entrarem nessa nova

⁴⁷ Ainda estão em processo de feitura de mudas, não tendo produzido ainda em nenhuma das propriedades onde visitei.

⁴⁸ O café Arara maduro possui uma coloração amarelada, que chamam de amarelo ‘ouro’.

⁴⁹ Sobre essa questão, Almeida (2024) entrevista os cafeicultores que participam e os que ficaram de fora. A RVC não será abordada nesta pesquisa de forma direta, mas a percepção sobre a análise do trabalho do SEBRAE-CE sim.

⁵⁰ Atualmente, 4 das 6 propriedades recebem visitação, sendo uma delas apenas uma cafeteria e um pequeno espaço com história sobre o local.

associação em plena pandemia foi o fato de Mônica estar na presidência. A presença de Mônica, enquanto mulher e como pessoa que sabe quais são os “valores”, permite observar que a reativação acontece também no sentido de refazer o significado do associativismo. O que elas propõem ao conectar esses valores familiares com o ineditismo de uma mulher pela primeira vez na presidência e na fundação é que as sociabilidades próprias de suas existências enquanto mulheres são levadas em conta. Uma situação em que “não apenas” (de la Cadena, 2018) importa uma mulher na administração, mas uma pessoa que tenha vivência e memórias sobre o que está se tentando recuperar.

Atualmente, a presença das mulheres em modo de propor pautas, sugestões de ações e encargo administrativo do sítio é considerável na associação ECOARCAFÉ. São elas quem falam mais, mesmo não sendo mais maioria⁵¹. Contudo, a participação delas na associação não se finda com a presença nas reuniões. Com isso, não retiro a importância dos encontros, estimada pelas trocas e pela presença em uma dimensão pública, antes restrita aos homens. Como menciona Centelhas (2022):

O assistir reunião tem uma grande centralidade, também, pois é a partir dele que se concebe a possibilidade de chegar as coisas e pessoas, na interlocução e mediação que estabelece com gente de fora (técnicos, gestores, secretários da prefeitura, além de jornalistas, antropólogos, assistentes sociais e outros) por meio do movimentar-se por entre seus espaços (os órgãos de assessoria rural, os sindicatos, as ONGs, a Universidade, os conselhos e secretarias municipais). Assistir reunião faz parte desse movimento de aparecer característico do tempo da riqueza e adquire valor, também, nas possibilidades de deslocamento e de sair no mundo e ver gente diferente que possibilita. (Centelhas, 2022, p.212, grifos originais).

O caso mais exemplar de participar da associação e não participar das reuniões é o de Dirlan. Ela fala que se a associação ajuda e se ela, enquanto cafeicultura, pode colaborar, não tem porquê não participar, ainda que sem poder ir às reuniões. Já Mônica, enquanto atual presidente, vê problema em quem se compromete a ir e não vai, ou quem participa das reuniões, mas não se propõe a fazer mais nada. Ao mesmo tempo que existe uma participação com ausência, não basta estar presente. O modo de participação de Dirlan mostra que as condições femininas de trabalho implicam tanto na formulação do que é ser associado quanto no que significa o papel de presidência enquanto mulher, uma vez que Mônica é sua principal interlocução com a associação.

Como mencionado antes, o objetivo da associação ECOARCAFÉ enquanto congregação de cafeicultores é a aquisição de uma IG. Todavia, participando das reuniões, pude perceber que as ações desempenhadas pelas interlocutoras e a formulação da instituição

⁵¹ Quando comecei a participar das reuniões mensais, o número de membras era igual ao de homens.

revelou que os esforços necessários vão muito além daquilo que é realizado na sede. A associação é mais que uma entidade jurídica e política de representação (Centelhas, 2022, p.205), em que se discute expectativas e entendimentos morais (Teixeira, 2014 *apud* Weitzman, 2016, p.341), influenciados por uma perspectiva de gênero. Quero dizer que não somente o legado familiar organiza os afetos e compromissos éticos; a ligação entre mulheres a partir de experiências femininas é crucial para entender o andamento dessa associação para alcançar seus objetivos.

É possível que a restrição do associativismo aos homens não tenha sido mencionada antes pelo fato dessa decisão não ser vista como um problema e por ser algo da dimensão das divisões de trabalho, decididas em casa. É esperado que a mulher cuide (Lima; Oliveira, 2018, p.100) das crianças, dos adoentados, dos idosos e da organização doméstica, limitando as participações em discussões públicas. Uma vez que as mulheres passam a ocupar – às suas maneiras – esses espaços, seus valores e suas vidas também ocupam, sendo significativo para a democratização do acesso a certas linguagens e saberes (Centelhas, 2022, p.209).

Ocupação é outra maneira de dizer que sociabilidades restritas à casa são transpostas. A casa, como signo do feminino no meio local, funciona como um “filtro social” que lê, interpreta e conduz decisões; “[...] a casa constrói o sentido do familiar e do próximo” (Lima; Oliveira, 2018, p.103). É possível ver “a casa” quando Mônica vai à casa de Dirlan ou vai visitar as Manas para saber o porquê das ausências nas reuniões. Em outros casos, com pessoas que não são interlocutoras diretas, Mônica também fala que convoca individualmente “um por um” a participar das reuniões, sempre procurando saber como está, se precisa de carona ou ajuda com qualquer outro problema pessoal.

Em seu trabalho de campo, Weitzman menciona um “‘outro jeito’ de fazer a ação política” (2016, p.406), que se assemelha ao que Mônica chama de “jeitinho feminino”. A interlocutora mesmo dá exemplos em situações burocráticas que está presenciando durante o processo de aquisição da IG. São negociações que, na perspectiva dela, seriam feitas com menos desenvoltura se fossem feitas por homens; em outras palavras, se homens são menos flexíveis, as mulheres, supostamente por serem mais adaptáveis, conseguem mais coisas.

Percebo essa adaptação também na insistência no café sombreado e no café *typica*, sendo a determinação uma forma contínua de se adaptar. Adaptar, nesse caso, não é ceder ou desistir; é, como mencionado antes, negociar. “Fugir de briga” é uma expressão usada por Centelhas (2022, p.226) que Mônica também usa e cabe comparar os dois contextos de pesquisa, pois é uma expressão usada com o mesmo significado: “é o que permite conviver entre os desiguais e *ir em frente*” (Centelhas, 2022, p.226).

São adaptações, por exemplo, chamar o ‘café de sombra’ por “café agroflorestal”, “café ecológico” ou, com menos frequência, “café agroecológico”, nomes que, originalmente, não existiam até a chegada do SEBRAE-CE. O que mais vale no final é se a prática é realizada, ainda que os nomes também tenham importância. Outra situação que passou a acontecer desde minha participação nas reuniões foi a abertura para que mais pessoas pudessem se tornar membras, algumas guiadas somente pelo interesse em implementar o café de sombra.

Essa flexibilidade já era notável pela diversificação dos trabalhos que os membros realizam, em que nem todos cultivam café. Por mais que digam que nem todos que estão lá plantam, como é o caso das Manas, podemos afirmar que a cafeicultura serrana atravessa suas práticas, quando não usam agrotóxicos, quando cultivam mudas de café *typica* e quando reativam a memória familiar no ato de plantar. Chamo atenção não somente para o fato da associação aceitar participações destoantes – de pessoas que estão em toda a cadeia da cafeicultura às pessoas que só fazem mudas ou só torram, etc –, mas para a inserção delas, apesar de várias dificuldades.

De que forma podemos pensar que essas caracterizações são exclusivamente femininas ou mais femininas que masculinas. Para Strathern,

[...] mostrar que homens e mulheres tanto participam da atividade política como da doméstica e isso não nega a categorização de gênero em si mesma: simplesmente muda seu foco. [...] Precisamos saber de que forma *homens e mulheres* são tão categoricamente e tão diferentemente situados uns em relação aos outros. (Strathern, 2006, p.118 *apud* Rocha, 2018, p.236, grifos originais).

Como as próprias interlocutoras observam, trata-se do modo como as mulheres participam e constroem a associação, mas antes de tudo, trata-se da participação feminina da associação. Uma coisa é inseparável da outra, pois as práticas, nesse contexto, são diferenciadas. Esse modo diz respeito à forma como elas se articulam e articula aquilo que as diferenciam dos homens. A presença das mulheres implica “[...] o escopo dos cuidados, estendendo-os a uma dimensão política importante como a da representação sindical, enquanto um modo de cuidar que exige habilidades nas relações entre atores distintos”(Godoi; Lovo; Weitzman, 2024, p.19). Isso implica afirmar que Mônica preocupa-se em articular-se entre instituições, burocracias e situações particulares que afetam o funcionamento da associação.

A memória do café é inseparável da memória da mãe que trabalhava pesado em casa e na lavoura, para Dirlan. Existe um tom de dissabor na mesma medida que existe orgulho,

contraditoriamente pela mesma razão. O trabalho era pesado para o pai, que além do café para cuidar, ia comprar gado no sertão e trazer para a serra, e para mãe, que tomava de conta de tudo. “Aí ele não só comprava um não, ele comprava um lote, aí vinha de lá para cá, subia a serra, aí deixava ela por conta dela, [era] ela quem organizava isso aí.[...]são coisas da vida que a gente vê quando criança e que não esquece.” (Transcrição de entrevista com Dirlan). Talvez esse dissabor diga respeito sobre quem faz o que quer e quem faz o que deve ser feito.

Quando Dirlan menciona o pai, é quase sempre relacionado ao quanto ele gostava do café; já quando menciona a mãe, é enfatizando o quanto ela fazia tudo muito aguerrida. As informações para interpretar essa seletividade na caracterização dos pais é dada também pela forma como tais dados são ditos. A trajetória do pai é dita em tom “oficial”, com menções ao café; a trajetória da mãe é dita como algo que aconteceu apesar dos pesares. Dirlan conta que seu pai deu continuidade ao trabalho com o café de experiências como agricultor; sua mãe continuou por ter se casado com seu pai. São situações que dizem respeito a uma mesma prática, mas com origens e motivações muito distintas, que informam formas e práticas, como mencionado anteriormente.

Da mesma maneira Luzia nos diz sobre esse o querer estar com o café quando diz que “constrói a própria empresa”. Tanto a mãe quanto o pai das irmãs Luzia e Ivanilda foram agricultores a vida toda, e diziam para as filhas que a vida melhoraria com um emprego, situação que ambas parecem discordar. A crítica delas não é ao trabalho em si, mas a troca do trabalho por um salário que não condiz com o esforço. O retorno financeiro sobre as primeiras mudas produzidas possibilitou que Ivanilda construísse sua casa própria, por exemplo. Reativar o café familiar é reativar a vida das mulheres possibilitando as liberdades que sequer eram possíveis. A união entre as mulheres que as fazem ultrapassar as fronteiras da associação pela percepção das experiências femininas serem, afinal, uma única experiência, em sua multiplicidade de variações, gera esforços por conquistas não necessariamente monetárias, nem diretamente voltadas para a associação. São ajudas que não custam ou têm um valor inestimável. “Não se impõe a obrigatoriedade da retribuição no ato de doação, mas se pressupõe que a dinâmica de reciprocidade permeia as relações entre todos aqueles que pertencem a esta ‘comunidade unida’” (Weitzman, 2016, p. 159). Mesmo em situações que envolvem de fato uma troca financeira, como quando Mônica compra mudas das Manas ou café verde da Dirlan, existe uma intenção de colaboração envolvida.

As questões que as mulheres colocam ao movimentarem outras relações na/por meio da associação são, portanto, questões que só podem ser compreendidas a partir de suas

experiências enquanto mulheres, relacionadas à casa e às suas relações com o corpo (Carneiro, 2017; Lima; Oliveira, 2018). As memórias ainda de infância sobre situações que os pais viveram e a relação com as experiências de adultas reestruturam uma ética das relações que acomodam a reativação como uma ato contra a “espoliação das lembranças” (Bosi, 1994, p.443 *apud* Lima; Oliveira, 2018, p.86).

O esforço que essas mulheres realizam, acumulando trabalhos de casa e do sítio, nos mostra que tão relevante quanto reativar o café é viabilizar a participação feminina. Assim como as intervenções provocaram uma situação-limite sob a cafeicultura serrana, a não participação das mulheres, atualmente, se mostra tão desastrosa quanto para elas. Haraway instiga-nos a pensar o Antropoceno (leia-se a Era dos Homens) como um evento-limite que marca descontinuidades e nos avisa sobre mudanças que precisam ser feitas (e que ainda há tempo para as fazer) (Haraway, 2016, p.140). O modo como isso deve ser feito, ela diz, é “fazendo parentes”, em que ela retoma o significado que “parente” guarda originalmente.

Meu propósito é fazer com que “parente” signifique algo diferente, mais do que entidades ligadas por ancestralidade ou genealogia. [...] Fazer parentes é fazer pessoas, não necessariamente como indivíduos ou como seres humanos. [...] Fazer parentes é fazer pessoas, não necessariamente como indivíduos ou como seres humanos. [...] Penso que a extensão e a recomposição da palavra “parente” são permitidas pelo fato de que todos os terráqueos são parentes, no sentido mais profundo, e já passaram da hora de começar a cuidar dos tipos-como-arranjos (não espécies uma por vez). [...] O que importa é como parentes geram parentes. (Haraway, 2016, p.142).

Um evento-limite como esse que foi e é sentido cotidianamente na serra, onde as mudanças climáticas cada vez mais afetam o modo de viver serrano, diriam as interlocutoras, torna-se urgente unir-se entre si e com o café.

3.3 Curas e cuidados atrelados ao café

Antes, as relações ecológicas – como as relações sociais – são as linhas nas quais organismos-pessoas, por meio de seus processos de crescimento, são mutuamente implicados em seus modos de vir a ser. (Ingold, 2004, p.306, tradução nossa).⁵²

Os cafés ‘curaram’ elas, elas dizem. Quando ninguém pode cuidar de suas dores, o café pode, uma relação que é dita com surpresa até mesmo por elas. A reativação, portanto, não começou como um projeto, mas como uma experiência, um processo dentro de outros processos, como luto e depressão.

⁵² Do original: “Rather, ecological relations — like social relations — are the lines along which organisms-persons, through their processes of growth, are mutually implicated in each others’ coming into being.”

Quando o irmão de Dirlan a convidou para cuidar do sítio que estava fechado, ela não queria, a princípio. Trabalhava em uma empresa de venda de gás. Chegando no sítio, viu o café todo maduro, “tudo no mato, mato mesmo”. “Quando eu cheguei lá, Júlia, para você ver o que é são as coisas, que eu olhei para o café, o café todo maduro. Sabe todo cereja, que deu vontade de eu ir lá e colher. Aí, meu irmão, ‘tu dá conta’. Aí eu olhei para ele ‘dou conta? Não dou conta disso aqui não.’”.

Mesmo achando que não dava conta, pela extensão do sítio e pelos muitos cuidados necessários a serem tomados, Dirlan apostou na participação na cafeicultura. A experiência que passou a ter indo no sítio a fez mudar de ideia. Tanto o vislumbre pela abundância, quanto a experiência de estar dentro da floresta foram transformadoras e de viés terapêutico para ela.

E me agarrei e fui para dentro do sítio, e fiquei curada, viu? De depressão. Não tomei remédio não. E eu passei por momentos ruins que você nem imagina. Dinheiro nenhum paga o que eu vivi e o que eu vivi lá dentro do sítio, está entendendo? Então hoje eu sou o que eu sou graças à natureza. De eu entrar lá no sítio com tanta dor de cabeça, com tanta dor de cabeça que eu achava que eu não ia ficar viva. Eu saía leve e eu dormia. Então a natureza tem um poder incrível assim sobre a gente, desde que a gente saiba, sabe, se conectar com ela e conversar com ela, viu? (Transcrição de entrevista com Dirlan).

A experiência a qual Dirlan se refere ter sido curada tem relação com o trabalho anterior, de venda de gás. A melhora de sua saúde mental é retribuída com gratidão em forma de cuidados com o café. O café, a floresta e o ato de manejar, para Dirlan, são motivos para perseverar com o cultivo orgânico. Ela menciona que no período do isolamento causado pela pandemia da Covid-19, seguiu indo para o sítio com mais 3 trabalhadores, e “foi o que levantou a gente”; como a renda dependia do trabalho na lavoura, não tinham como parar. Enquanto trabalhavam, eles mantinham o distanciamento, mas é da opinião que com o “ar que temos de graça” que “a gente faz de tudo pra destruir”, não tinha como haver contaminação. Para ela, continuar fazendo o trabalho sem o uso de agrotóxicos era o próprio ato de colaborar com a melhora daquela situação, em escala local e global.

Tsing realiza uma autocrítica enquanto cientista social e antropóloga, chamando atenção para as sociabilidades mais que humanas que podem ser menosprezadas em estudos sobre o tema. A “imersão” do trabalho de campo nos obriga a ver outros modos de vida (Tsing, 2019, p.124), algo que se adequa tanto para o trabalho das/os antropólogues/as/os quanto para humanos no geral. “As relações sociais são as formas pelas quais os modos de vida são organizados. Eles não precisam ser organizados por meio de orientação intencional para serem sociais” (Tsing, 2019, p.125).

Dirlan demonstra uma “relação de percepção aguçada e corpórea destes ambientes a

partir de seus fazeres” (Godoi; Lovo; Weitzman, 2024, p.3) por ter se conectado com a floresta de uma maneira que vai além da necessidade financeira. Essa conexão, por vezes, é demonstrada em comparação à percepção dos trabalhadores homens, que vão para a mata com ela, como uma observação da diferença dos “modos de relacionalidade” (Carsten, 1997, p.2000 *apud* Godoi; Lovo; Weitzman, 2024, p.4). Em uma ida ao sítio, ela descobriu que um deles cortou uma ingazeira sem avisar, pois para ela não há necessidade, já que existe um besouro que realiza essa função quando há mais de 3 ingazeiras perto umas das outras. “[...]porque tem um besouro [chamado] serra-pau, mulher, porque eles são danados para cortar. Júlia, eles são danados. Ah, eles já estão fazendo a poda, né? Já não estão cortando?”.

Pensando nessa autogestão da floresta, além da reativação dos cafezais, ela está cultivando mudas de ingazeira, considerada por ela como “a mãe do café”. O consórcio do café com a ingazeira é visto pelos cafeicultores como o melhor, mas não exclusivo. Dirlan menciona, por exemplo, as vantagens de plantar bananeira com o café. “Eu acredito, eu, no meu pensamento⁵³, né, que a banana, a bananeira, ela é cheia d’água. Quando você tira o cacho ali, aquela bananeira, se você picotar ali, ali é água.”. Todas as plantas, portanto, são pensadas a partir de uma sociabilidade.

A forma como as Manas fazem referência à entrada delas na cafeicultura expressa muito mais um interesse no processo de lidar com o luto do que a retomada da cafeicultura, inicialmente. Quando falam que foi como uma terapia, todas as dificuldades com o investimento que precisam ter para continuar são ditas de outra forma. Em um dos dias que pude acompanhar o trabalho delas no viveiro⁵⁴, um trabalho nada simples apesar de não exigir subidas em morro (como o de Dirlan e de Mônica), Ivanilda ficava falando como aquele ato de pegar na terra lhe fazia bem. Nesse dia, muitas mudas estavam sendo “recicladas”, pois os grãos de café não germinaram. Enquanto Luzia ficava de um lado retirando a terra dos saquinhos, Ivanilda ficava tentando “salvar” alguns grãos que germinaram com dificuldades.

Enquanto faziam o trabalho de tirar a terra, juntar no monte e replantar alguns grãos, as duas ficaram discutindo se valeria a pena tentar replantar os grãos e o que pensariam os agrônomos do SEBRAE-CE Fernando e Daniel. “Eu não sei o que ele vai dizer, mas vamos tentar”, repetiam, tentando se convencerem do próprio ato. Os grãos não germinaram, confessaram-me depois, por falta de irrigação das mudas. “No verão, elas precisam ser

⁵³ Retomarei o uso dessa expressão no próximo capítulo, como outras usadas pelas interlocutoras, para justificar ações que elas tomam com base no conhecimento empírico, contrapondo o conhecimento científico, representado pelos agrônomos do SEBRAE-CE e da EMATER-CE.

⁵⁴ Elas não costumam trabalhar intensamente todo dia. Diariamente, são feitos pequenos manejos, em que os turnos ficam divididos, sendo geralmente Luzia pela manhã e Ivanilda pela tarde.

aguadas duas vezes ao dia; eu e a Mana nos desorganizamos, muito ocupadas com outras coisas”, disse Luzia.

Aquilo que estavam fazendo – tentando salvar pequenos brotos de café, conhecidos pelos cafeicultores por ‘palitinho de fósforo’ – era algo inédito, um experimento. Afinal, o plantio do grão de café é algo novo para todas as cafeicultoras e cafeicultores, pois nas matas o café nasce por outros meios, seja a partir do grão que cai, seja por meio dos animais que comem e espalham depois de os defecar. Principalmente Luzia perguntava-me constantemente, querendo que eu discordasse ou concordasse, se aquela era uma iniciativa pertinente. Por me colocar como pesquisadora e mestranda, ela me via como uma autoridade científica sobre assuntos gerais, nos quais eu explicava não saber e achar que era válida sua tentativa. Sua preocupação, assim como a de Ivanilda, era recuperar o trabalho não feito por meio do cuidado. Destaco que não necessariamente, nesse caso, o cuidado foi o primeiro ímpeto, mas a forma como o cultivo é feito é pensando em uma forma afetiva de relação. “São nossos bebês”, disse Ivanilda.

Figura 23 - Mudas não germinadas no canto do muro



Fonte: autora (2025).

A cura, assim como o cuidado, sendo algo atrelado às práticas femininas (Weitzman, 2022, p.173), é um termo associado:

[...]como uma forma de compreender as intencionalidades que intermedeiam relações entre os seres humanos e entre seres humanos e outros que humanos.[...]O

que estamos propondo é que as práticas das mulheres que reconhecemos como formas de cuidado constituem um eixo que *organiza as relações sociais em seus contextos e se articula aos movimentos dos seus corpos dentro e fora de suas comunidades, sem, portanto, reforçar qualquer perspectiva que naturalize as práticas e o trabalho das mulheres como de boas cuidadoras.* [...] Assim sendo, nós nos alinhamos ao entendimento do “cuidado” que se distancia da naturalização desse conceito como um “impulso” de proteção que se acopla a uma ideia de “coesão interna” dentro das teias de relacionalidades costuradas com seres humanos, outros que humanos e forças da natureza. Nosso foco recai nas experiências do “saber fazer” das mulheres associadas ao cuidado, seja através da cura, do afeto ou até mesmo do controle. (Godoi; Lovo; Weitzman, 2024, p.3, grifo nosso).

Apesar delas se perguntarem o que pensariam os agrônomos vendo aquela situação, importa para nós no momento⁵⁵ como elas aplicam seus conhecimentos e como eles são elaborados. Tanto na formulação de Dirlan – “a ingazeira é a *mãe* do café” – quanto na fala proferida por Ivanilda – “eles [mudas de café] são nossos bebês” – indicam práticas do contexto maternal. As práticas feitas pelas mulheres, nesse caso, são oriundas de um “saber fazer” feminino anterior à entrada delas na cafeicultura.

O cuidado para elas foi uma devolutiva ao processo de cura que o café e a natureza realizaram sobre suas vidas em momentos difíceis. Da mesma forma que elas se colocam em uma situação de maternagem, a cafeicultura tornou-se um espaço – refiro-me aos sítios, aos quintais, aos terreiros e à associação no momento – em que cura e cuidado são constantemente realizados. O cuidado que hoje as mulheres realizam na cafeicultura constitui a reativação via saberes-fazeres femininos, que são, ao mesmo tempo, práticas de cura da cafeicultura. Reativar é curar/cuidar, movimentos que vão “além de um processo focado no ato de plantar e colher alimentos, referindo-se a um sistema de percepção afetiva do meio ambiente que é vivenciado corporalmente e que se avista pelos seus sons e cheiros”(Carvalhosa, 2021; Tsing, 2019 *apud* Godoi; Lovo; Weitzman, 2024, p.11).

A recusa do uso de minerais, químicos tão tóxicos quanto outros para elas, nos cultivos pode ser entendida pelo mesmo viés. A presença de pragas e a adubação são resolvidas somente com produtos orgânicos, alguns produzidos por elas ou adquiridos pela EMATER-CE. Mônica e Dirlan lidam mais com esse assunto, por terem cafezais. “Teve um agrônomo que disse para mim que ureia não era químico. Eu disse, ‘como é, ureia não é químico?’ É químico. Eu vou discutir? É químico, amiga, tá entendendo? [...] O adubo, os orgânicos ali, eles vão se misturando. Ele dá outra vitalidade à planta.” (Transcrição de entrevista com Dirlan). A resistência aos agrotóxicos de qualquer origem dialogam com a

⁵⁵ Retomarei no próximo capítulo os tensionamentos relativos aos modos de cultivo proposto pelos agrônomos e os modos praticados pelas interlocutoras.

percepção sobre como a cura pela natureza foi feita. Não seria a mesma floresta se houvesse artificios utilizados somente para a aceleração dos processos de frutificação. Antes de tudo, a reativação é a busca por uma cafeicultura mais saudável e fortificada; é o contrário da busca por meios rápidos de adquirir o café. É a reativação do café *typica*, que pede tempo e entrega “o melhor café”.

Além do café, o uso de agrotóxicos prejudicaria outros seres que vivem pelas florestas, como os besouros, os morcegos, os jacus, os tatus, os pássaros. São seres que são vistos como ‘adubadores’, tão importantes quanto o manejo humano. Assim como as interlocutoras entendem que precisam de outros seres – sendo o café um deles –, elas entendem que a floresta para ser ela precisa de outros seres também. Nesse sentido, fortalecer o cultivo do café *typica*, que precisa de mais tempo e melhor se relaciona com a biodiversidade é uma “estratégia de cura” (Godoi; Lovo; Weitzman, 2024, p.17). As interlocutoras partem da premissa que humanos não podem viver sem outras espécies, pois paisagens multiespécies são cenários de habitabilidade (Tsing, 2019, p.114).

As interações que as mulheres promovem a partir do cultivo do café *typica*, reconhecendo e respeitando a forma de existência dessa espécie, aponta para uma “novo animismo” (Tsing, 2019, p.116) no qual as plantas, como os animais, também provocam alteridades. As sociabilidades não humanas acontecem sem planejamento. A cura que o cultivo do café promoveu provocou mudanças nas vidas dessas mulheres, fazendo-as perceber suas trajetórias como interativas com outras espécies (Tsing, 2019, p.76).

4 SUSTENTABILIDADES NO MEIO RURAL: TENSIONAMENTOS ENTRE OS MODOS DE CULTIVO

Muitos de nós somos pragas do Antropoceno. Pragas são criaturas de perturbação; fazemos uso de oportunidades, impomos-nos sobre outros e formamos colaborações com aqueles que nos permitem proliferar. A tarefa-chave é descobrir que tipo de infestação viabiliza paisagens de habitabilidade mais que humana. Isto requer história em muitas escalas. (Tsing, 2019, p.265)

4.1 As mulheres à frente do sítio

Três problemas são recorrentes nas falas das interlocutoras em relação ao processo de reativação: a escassez da mão de obra, a dificuldade em conseguir crédito com os bancos e as mudanças climáticas. São problemas que abrangem as três dimensões da sustentabilidade: a social, a econômica e a ambiental. Frente a essas dificuldades, desistir não é algo que nunca foi considerado; quais seriam, então, as sustentabilidades disponíveis para a cafeicultura feita por essas mulheres? Para elas, o que é ser sustentável? Tentarei explorar cada um desses tópicos em suas falas.

Para Dirlan, tanto a associação quanto a relação de parceria com Mônica – que, às vezes, compra seu café verde – a ajudam a mantê-la na cafeicultura. Contudo, relata que o café que tem só a mantém no mercado. “Eu queria ter pelo menos umas 100 sacas de café. Eu quero sair [frequentar as feiras] para vender café, ter café para vender. Como é que tu tem propriedade e não tem café para vender, hã?”. A falta de café para Dirlan tem relação com a idade dos pés de café, que, para replantar, envolve uma sequência de acontecimentos ainda difíceis de iniciar na prática.

Principalmente os verões, mas também durante os invernos, a temperatura média da serra tem estado elevada. Para replantar o café – reativar –, com as mudanças climáticas afetando a temperatura da serra, é preciso implementar a irrigação, que envolve dinheiro, trabalhadores e colaboração com instituições públicas. Para que haja irrigação, é necessário ser feito um poço profundo ou uma barragem, soluções simples, mas que também encontram empecilhos para serem feitas. Por conta da geomorfologia do Maciço de Baturité, fazer um poço é complicado por haver muitas pedras difíceis de serem perfuradas; já para conseguir fazer barragens de córregos que existem dentro da propriedade e ganham volume no período de chuvas, é necessário uma autorização da prefeitura junta com a SEMACE.

A dificuldade em conseguir autorização para a construção de uma pequena barragem é classificada por elas como uma das coisas que a SEMACE dificulta para os agricultores em

geral. Enquanto casarões milionários são construídos irregularmente e grandes produtores utilizam venenos, sem nenhuma consequência, uma simples construção para pequenos e médios produtores e agricultores é impedida de ser viabilizada. As pessoas que conseguem “tem costa larga”, pagam aos funcionários para não serem fiscalizados e costumam não ter nenhuma ligação familiar com a serra, sendo “pessoas de fora”, ou de outro estado, ou de outro país ou mesmo de Fortaleza.

A aliança com as prefeituras e com órgãos de fiscalização ambiental são raramente citadas, no âmbito de haver reconhecimento do trabalho de preservação feita por meio da cafeicultura. Quando citadas pelas interlocutoras, são citadas como instituições que fazem mudanças sem diálogo com elas ou relacionando a cafeicultura somente como algo histórico. Durante minhas idas à Mulungu, algumas estradas que antes eram de calçamento ganharam uma camada de asfalto, reflexos do aumento do fluxo de carros que sobem para passar finais de semana nas casas de veraneio ou em Guaramiranga⁵⁶.

A especulação imobiliária crescente na região também afeta diretamente os meios de sustentabilidade citados no início. As propriedades que antes produziam café são vendidas por um baixo preço, e os terrenos que antes se integravam à mata atlântica passaram a ser construções que refletem uma extensão da cidade. As terras passam a ser ociosas, sem qualquer tipo de agricultura, por vezes sendo desmatadas para harmonizar com a arquitetura ao redor das casas de veraneio. As casas passam a maior parte do tempo fechadas, recebendo seus donos somente em períodos de férias, e ficam aos cuidados de caseiros, antigos trabalhadores que trocam o roçado por um trabalho “mais fácil”. Por fim, com o aumento do fluxo de pessoas de áreas urbanas – vindas da Fortaleza ou de outras cidades maiores –, os espaços passam a ser gentrificados, que na prática significa serem acimentados, asfaltados e desmatados.

As quatro interlocutoras apresentam perfis na cafeicultura distintos, e a precisão do trabalho manual e braçal é quase a mesma. Em suas falas, relação do trabalho com a forma de habitar a serra são relacionadas. À medida que a serra passou a ter casas nas quais as pessoas não moram, apenas passam períodos, o modo de trabalhar mudou. Para quem vive da cafeicultura e da agricultura, morar nesses espaços depende desse trabalho. Portanto, outros modos de habitar não afetam somente a empregabilidade dos trabalhadores rurais, mas afeta também a própria condição de morar na serra.

“Habitabilidade”, para Tsing (2019) é uma questão central que alicerça a

⁵⁶ A maioria dos hotéis do Maciço de Baturité ficam em Guaramiranga, sendo o principal ponto turístico da região. Essa é uma generalização que estendo ao texto a partir das falas das interlocutoras.

problematização do Antropoceno na área da antropologia, e “O Antropoceno é importante porque a habitabilidade é ameaçada pelas repercussões das atividades humanas” (Tsing, 2019, p.205). A especulação imobiliária, que é vista pela prefeitura como “progresso” e é relativizada pelas instituições ambientais, afeta a habitabilidade serrana, que para as interlocutoras têm relação direta com a movimentação da terra a partir da agricultura diversificada. Pensando nos três tópicos – ambiental, social e econômico –, a construção de casas é caracterizada como algo que *paralisa* a movimentação, oposição que é feita à produção. Ambientalmente, a terra fica *ociosa*; socialmente, os trabalhadores param de praticar seus conhecimentos; economicamente, o dinheiro não circula entre os habitantes da serra, circula somente entre ‘os de fora’. Para que haja desenvolvimento, é preciso que haja movimento daquilo que é próprio do lugar, em síntese. O mesmo é possível dizer sobre sustentabilidade.

A condução dos órgãos municipais e estaduais a respeito da fiscalização assimétrica das práticas ecológicas adequa-se ao que Leff (2021) nos situa: “‘sustentabilidade’ tornou-se um termo vigilante para reajustar o processo econômico, as práticas sociais e os comportamentos a fim de devolver o equilíbrio da vida” (Leff, 2021, p.21). Contudo, o parâmetro de tal reajuste é baseado nas práticas econômicas definidas pelo Estado, que prioriza o turismo e a especulação imobiliária e condena as práticas de agricultura (mesmo aquelas que não prejudicam o manejo, como é o caso das interlocutoras). Em suma, “sustentabilidade” tornou-se um termo vigilante, mas sem dialogar com quem habita o local vigiado.

Mesmo na atualidade, em que as interlocutoras são proprietárias das terras e utilizam mão de obra local, os conhecimentos dos trabalhadores são imperativos. Dirlan cita uma situação em que seu trabalhador mais próximo, seu Nilton, um homem negro, sugeriu uma poda severa em alguns cafeeiros.

Dirlan: Eu tive uma experiência, até com seu Nilton. Tinha um café muito, é, como é que eu vou te dizer? Aquela latada fechada, muito fechado. E o café, quando a gente termina de apanhar, tem que ter uma pessoa [para] ir levantando o café e ao mesmo tempo indo podando. No tempo do meu avô e do meu pai era assim.

Júlia: Assim que tira [o café], poda.

Dirlan: É, vamos para a poda, vamos ajeitar o café, porque [é]para ele se preparar para vir a flora dele, certo? Aí teve esse café. Eu até fiquei assim, eu deixei por conta do seu Nilton. O seu Nilton “dona Dirlan, posso fazer do meu jeito?”, “pode”, “pode ser severo?”, “pode”. E ele foi severo mesmo na poda, foi tão severo que eu disse “meu Deus”. Quando eu passei pelo café, eu disse “esse café aqui, ele não vai mais levantar não. O café é antigo, esse café aqui não vai ser mais o que era”. Júlia, parece mentira o que eu vou lhe dizer, mas esse café ele carregou tanto. Tanto que

primeiro ele teve uma poda severa e ele sofreu. Ele caiu toda a folha do que ficou. Mas quando ele florou, era como se fosse um lençol branco [as flores do café são brancas] de uma ponta à outra, de flor. E o ciclo foi perfeito, porque a chuva veio na época certa e segurou.

O que afeta as mulheres na cafeicultura, em parte, é o mesmo que afeta os trabalhadores e trabalhadoras do café, os agricultores familiares e, cada vez mais, os habitantes do Maciço de Baturité. Isso porque, apesar da *plantation* não ter inventado as divisões de classe, raça e gênero, esse modelo de (des)organização da vida são estritamente hierárquicos e dependem dessa hierarquia constantemente justificada e internalizada (Wolford, 2021, p.1628). Espaços rurais são espaços privilegiados para compreender o Plantationceno pela viés dos campos de estudos agrários, críticas ao desenvolvimentismo e ecologia política (Wolford, 2021, p.1625), justamente porque exemplificam, empiricamente, a continuidade das lógicas coloniais.

Contudo, os problemas não são apenas externos, com tensionamentos entre cafeicultoras e instituições; são também internos, entre membros familiares e vizinhanças. Mônica fala que as mudanças feitas no sítio da família e na cafeicultura, como aderir à RVC, fazer reformas estruturais e passar a selecionar os grãos, foram realizadas com seu pai ainda vivo. “Quando a gente foi convidado pelo SEBRAE-CE, a gente perguntou ao papai se ele queria. Não fizemos nada que ele não quisesse”; contudo, mesmo sendo um desejo-testamento do patriarca, nem todos os filhos estavam de acordo. Na divisão do terreno, os filhos que não aceitavam a mudança de dinâmica por conta da RVC não cederam suas partes para continuidade do cultivo do café. Alguns cafeeiros, portanto, seguem dentro da propriedade da família, mas sem manejo. O perigo, alerta Mônica, é em algum momento esses terrenos serem vendidos para ‘os de fora’.

As Manas relatam que quando começaram a construir o viveiro, as pessoas que passavam em frente perguntavam se iam começar uma horticultura. Elas corrigiam e diziam que iam vender mudas de café. Não ficaram incomodadas com as insinuações, mas quando me disseram, era perceptível o tom de orgulho em suas vozes. Espera-se que a cafeicultura seja manejada em grandes espaços, ou, pelo menos, em maiores que o terreno de 1 hectare que abrange as casas de Luzia e de Ivanilda e o terreiro.

Mesmo tendo apoio dos irmãos e irmãs, Dirlan conta que não deixou de ouvir comentários que duvidavam da sua capacidade de lidar com a cafeicultura e o terreno, até então, sem manejo. “Minhas irmãs diziam ‘Como é? Tu é louca, tu vai pro meio das cobra?’ Aí eu dizia ‘É, realmente faz sentido, vou pro meio das cobra, mas elas lá não vão me fazer mal’.[...] Porque a cobra, ela só vai te picar se tu for até ela, se tu pisar em cima dela.”. Dirlan

demonstra total confiança na natureza das cobras, afirmando que “as cobras tão[sic] no nosso meio”. Não é a floresta que a ameaça, mas as pessoas fora dela.

A reativação da cafeicultura feita por essas mulheres busca estar atenta a essas questões internas e externas. A transição do café *commodity* para o café especial, por exemplo, é uma mudança que afeta ambos os casos – relações internas e externas. Internas, pois a relação entre cafeicultor e trabalhador é mais aproximada; externa, pois a qualificação do trabalho enfatiza a qualificação de sustentabilidade em todas as frentes – social, ambiental e econômica.

Mônica, nas visitas guiadas pelo sítio, sempre menciona como os trabalhadores não respeitavam suas decisões, quando passou a administrar o sítio sem a tutela do pai. Ao entrar na cafeicultura, promoveu algumas mudanças que transformariam o café *commodity* no café especial. “[Antes] o papai secava o café maduro e verde junto. [...] Papai só trabalhava até o café cru, e era o café comum”. A seriedade do trabalho de Mônica em melhorar a qualidade do café, melhorando por extensão as etapas de seleção dos grãos, deu credibilidade a ela entre os trabalhadores. A seleção dos grãos promove uma melhora na cobrança final pelo café torrado e/ou moído, o que valoriza o trabalho na serra, pois o plantio e o manejo é feito todo manualmente. O café da serra tem que ser especial, ela sempre fala nas visitas, justamente para tornar o trabalho artesanal mais rentável e viável.

Enquanto não há incentivos financeiros, as cafeicultoras vão encontrando meios de tornar a reativação mais possível. “Eu costumava dizer que minha dificuldade era o dinheiro, mas trabalhador eu tinha”, disse uma vez Dirlan. Hoje a dificuldade é geral. Dirlan conta com trabalhadores somente na parte da lavoura, onde os grãos também passam por uma seleção prévia entre verdes, maduros e ‘boias’⁵⁷. Depois de pilados, ela costuma fazer a seleção na maioria das vezes sozinha; sua mãe às vezes a ajuda. Depois de um tempo trabalhando com pessoas na seleção, ela optou por fazer quase todo o processo, pois não tinha mais como arcar com gastos e nem sempre saía do jeito que esperava.

Todas elas já investiram dinheiro de outras rendas na cafeicultura. Mônica dizia que seu pai fazia milagre, pois, muitas vezes, usava o dinheiro da aposentadoria dele e da esposa falecida para arcar com os custos do café, dinheiro que não chegava a três salários mínimos. Várias vezes ela fez isso também, desde que assumiu o sítio; usou dinheiro da aposentadoria e da cafeteria para manter a produção e os salários dos trabalhadores em dia. Dirlan também colocava o dinheiro dela e do marido, mas não faz mais isso. Luzia e Ivanilda estão

⁵⁷ O café cereja que boia na primeira lavagem é chamado de ‘café boia’.

experimentando esse lado da cafeicultura agora: recentemente, compraram 600 reais de sementes para plantar, a partir de outras rendas, como vendas de outras mudas e aposentadoria.

Fizemos um esforço tremendo, eu e a Luzia. Mas não tivemos mão de obra, não tivemos condição de, assim que chegar a semente, pagar as pessoas e mandar encher os saquinhos, mandar fazer o adubo, trazer logo o estrumo[sic], o material necessário. Então é todo um processo, aí quando a gente tem uma folguinha que pode fazer as sementes, taí, vencendo. A dificuldade que eu encontro é essa, mas que é prazeroso é. Que tenho vontade de fazer mesmo, fazer valer eu tenho. Mas não tem muito incentivo econômico, financeiro. (Transcrição de entrevista com Ivanilda).

Luzia, Ivanilda e Dirlan avaliam implementar um trabalho de visitação como o que é feito no sítio de Mônica, pois observam que é uma alternativa financeira e possibilita a cafeicultura por outros meios. De fato, o que mantém o sítio São Roque hoje é muito mais o turismo associado ao café do que a própria cafeicultura. Grande parte do café produzido é direcionado para a cafeteria em Fortaleza ou para a degustação dos visitantes no sítio, em Mulungu.

Dirlan tenta convencer seus irmãos a colocar algumas mudas de café juntas com outros cultivos, também como uma forma de aumentar a colheita e dinamizar a reativação por outras vias. “Meus irmãos nem fazem faz conta de café, de plantar café. Eles querem plantar bananeira porque tem a safra todo mês.

Figura 24 - Viveiro de mudas do sítio São Roque



Fonte: autora (2025).

[...] Aí eu fico dizendo ‘mas o café não vai empatar nada não, deixa ele ir lá, mesmo

que você não apanhe, mas deixa ele ir lá’.”. O que torna a reativação possível, como relatado, não é a viabilidade financeira possibilitada pelas instituições, a disponibilidade de mão de obra ou o incentivo de instituições de cunho ambiental; é, simplesmente, a vontade e as mínimas possibilidades.

Em uma das minhas visitas ao sítio São Roque, Mônica contou-me como conseguiu comprar uma parte do terreno de seu avô que sua tia estava vendendo. Era um dia que ela estava dando aula *online*, durante o período da pandemia da Covid-19. Naquele dia, ela passou o dia preocupada pensando sobre a venda dessa parte do terreno, que, na prática, fica adentrando o sítio. Poderia ser vendido para um estranho, um ‘de fora’ que não ligaria para os cafés ou para a constituição da serra como área com cobertura vegetal, além da vida animal. Durante a aula, ela recebe a notícia de uma indenização que receberia do emprego feito há 30 anos. O valor coincidia com o valor pedido pelo terreno. Desde então, ela acredita que não vale a pena “adiantar a tragédia”, é preciso seguir acreditando.

Transformar a serra de acordo com as formas de habitar ‘de fora’, ou seja, transformar a área que hoje é pensada para o cultivo e para a vida de outros seres em outra coisa, é como elas entendem, parcialmente, o que significa o desenvolvimento. O desenvolvimento é pensado como algo que acelera processos de ganhos e, para isso, prejudica a natureza no caminho. Dirlan cita um caso de uma pessoa que usou veneno na horta e acabou matando vários pássaros. Mônica está sempre resistindo às tentativas de asfaltar a estrada de ‘terra batida’ que leva ao sítio. Luzia e Ivanilda mencionam a aliança entre prefeitura de Baturité e SEBRAE-CE, com o Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará, como um lugar de apoio; mas mencionam que há pessoas que não prestam o devido serviço à comunidade, pois são ‘de fora’.

Exemplos de desenvolvimento que funcionam para elas envolve a não utilização de agrotóxicos e o diálogo com as pessoas que moram nos locais onde quer se implementar algum projeto, pois é por meio desse diálogo que outras compreensões vêm à tona, como o funcionamento dos modos de cultivo e da terra. Sustentabilidade para elas é quando conseguem plantar o café junto com outras plantas, quando há outros meios de se manter – como com o cultivo de banana, de hortaliças, de mudas de outras espécies –, podendo sempre realizar o que se deseja. Sustentabilidade envolve manter a vida em movimento, mas recebe o nome de ‘café de sombra’.

4.2 “Eu penso por causa da minha experiência lá” - controvérsias entre agronomia e cafeicultoras

Tem gente que diz que o café só dá um ano: dá uma coisa, no outro ano não dá. Eu penso que é falta de tratamento. Eu penso que, pela minha experiência lá, se a gente não tem o tratamento, não dá, vai faltar alguma coisa lá. No primeiro[ano], você dá o tratamento. Falta chuva aí. Como é que eu posso dizer que é 1 ano sim bom ou ano não? (Transcrição de entrevista com Dirlan).

A bianualidade é uma das controvérsias entre as interlocutoras e os agrônomos do SEBRAE-CE. Dirlan conta que, pela sua experiência, o café não é bianual, ele só recebe estímulos diferentes para crescer de maneira diferente, porque não há irrigação na maioria dos cafezais e a chuva é irregular. Ela parte de sua experiência com cafeeiros que estavam abandonados antes de sua chegada no sítio e de experiências que teve depois de passar a cultivar o café. Já a explicação de um dos agrônomos conta que esse efeito é estudado principalmente em espécies mais antigas, como o café *typica*, e o efeito existe, mas pode ser corrigido com irrigação e adubação, dependendo do ambiente e do efeito genético. Ao final, os dois lados concordam, mas não o tempo inteiro.

Mesmo em, alguma medida, os dois concordando que o café precisa de adubação e irrigação – ou seja, cuidados extras via manejo humano –, eles não concordam da mesma forma. Para o agrônomo Fernando, que foi quem me falou desse efeito, a bianualidade existe, porque sem manejo humano ela aconteceria; para Dirlan, a bianualidade não existe se houver cultivo do café. Os dois partem de suas experiências de relação com o café como princípio para determinar a existência ou não de um efeito observado e estudado pela ciência agrônoma. Se o referencial de Dirlan não é esse, falar que tal efeito existe não faz sentido. O que importa é se existe relação entre a pessoa que cuida e o café que é cuidado. Para Fernando (e a agronomia), o efeito existe porque é possível, com mudança genética, o café passar a produzir da mesma forma, apesar dos cuidados e das mudanças ambientais.

O ponto de partida de cada é como a relação com o cafeeiro é estabelecida. Dirlan parte de um lugar em que a relação de observação das necessidades do café é a própria relação com a cafeicultura; é a medida de várias relações, como foi indicado em outros momentos. A coexistência humana e de outras variedades de seres vivos é basilar. Tsing (2019, p.229) chama essa capacidade de ecologias Holocênicas, em referência à Era anterior ao Antropoceno, na qual tais relações definiam a existência humana, e parte desse conceito para pensar a sustentabilidade.

Como o matsutake, podemos pensar como o café *typica*, cultivado e em reativação, pode tornar possível o ressurgimento (outro nome para reativação) de ecologias holocênicas

(Tsing, 2019, p.231). Ainda que a agronomia e outras ciências que partem da capacidade genética dos seres produzirem com o mínimo de cuidado possível procurem colaborar para que a cafeicultura serrana se beneficie disso, como pensar a sustentabilidade sem relações? Como colaborar com a cafeicultura ignorando aquilo que a caracteriza?

Figura 25 - Viveiro de mudas no sítio de Dirlan



Fonte: Acervo pessoal de Dirlan (2025).

Ambos os lados concordam que os efeitos das mudanças climáticas são sentidos em todas as partes; não há material genético que esteja lidando bem com as oscilações cada vez

mais intensas do clima. É nesse meio que os conhecimentos se unem para se fortalecerem. A mudança climática é o caminho no qual os dois conhecimentos se aliam. Se mesmo os cafés com genética resistente estão tendo dificuldade em lidar com o clima, é preciso dar atenção às práticas que consideram as relações de cultivo como um modo sistêmico, como o sombreamento.

Na conversa com Dirlan, é recorrente o uso da expressão “eu penso por causa da minha experiência lá”. Diferentemente de um lugar fechado, com ambiente controlado, a experiência de Dirlan é no meio da floresta. Como as outras interlocutoras e outros cafeicultores, além dos familiares citados, o saber-fazer foi construído e está em construção em contato com muitas interferências, o que faz com que se aprenda e se apreenda na constituição desse conhecimento local. A reativação (ou a ressurgência) é uma contraposição à entropia cultural (Almeida, 2021, p.250).

A reorganização da cafeicultura começa com a reorganização dos pensamentos a partir da experiência vivida dentro dos sítios (cozinhas e salas de convivência), terreiros e quintais. A expressão “no meu pensamento”, acionada por Dirlan para falar de uma ideia originada de uma experiência, é a expressão da luta pelo seu conhecimento, pela existência de um saber-fazer. A negação do fator da bianualidade não é a negação da ciência, e sim de uma forma de relação que simplifica o mundo dos vivos e reivindica a sustentabilidade como um assunto multiespécie (Tsing, 2019, p.239).

O que está em jogo não é somente a venda ou não do café; o café nunca deixou de ser vendido na região ou para outras localidades. “Há mais em jogo”, diria de la Cadena (2018), ao mencionar que a expansão do capitalismo, de modelos desenvolvimentistas e de destruições de ambientes envolvem também modos de vida distintos. São modos que se expressam em como as experiências de vida são interpretadas e reorganizadas para a manutenção desses modos.

Nenhuma decisão a respeito do cultivo do café é tomada sem a reflexão sobre como os pais agiriam naquela situação, mesmo quando há o argumento científico que, supostamente, desmente tal tomada de decisão. Cito uma experiência que me foi narrada por Fernando, no 1º dia de campo coletivo da associação ECOARCAFÉ⁵⁸, sobre o que fazer com cafeeiros antigos no sítio de Mônica. Nesse dia, foram propostas três trilhas: uma com

⁵⁸ Nesse dia, além de grande parte das membras e membros da associação, estiveram presentes cafeicultores do Rio Grande do Norte, estudantes de agronomia da Paraíba, gerentes do SEBRAE-CE, pessoas do Maciço de Baturité interessados no cultivo do café de sombra, além de pessoas envolvidas em documentar cenas “da cafeicultura” para uma exposição sobre o café no Ceará que aconteceu no Museu da Indústria. Além de mim como pesquisadora, tinha Selma Alcântara, que finalizava o recolhimento de dados para o seu doutorado, em continuidade do trabalho iniciado no mestrado (Alcântara, 2009).

Fernando, uma com Mônica e uma com Daniel, o outro agrônomo contratado pelo SEBRAE-CE. Acompanhei Fernando, pois queria saber como ele lidava com as prerrogativas do cultivo serrano a partir de sua troca de experiência com os lavradores e cafeicultores.

Ele contou de uma situação em que vários pés de café estavam velhos e sem manejo, e que, para ele, a melhor solução era retirá-los e replantar novos pés. O trabalho dos agrônomos, diz ele, não é a de tomar as decisões, mas de indicar, a partir de seus conhecimentos, a melhor “tomada de decisão” – uma expressão que aciona uma postura de avaliação de situação e circunstância. “A gente, enquanto profissional, tem que ter muita responsabilidade, né? Quando entrar, indicar poda, indicar adubação, lembrar ele das janelas [de poda]⁵⁹, ajudar eles a tomar decisões. Mas lembrando que a decisão sempre é dela, é dele. A gente dá sugestão enquanto técnico, né?”. Nesse exemplo, Mônica optou por não retirar os cafeeiros, e sim podá-los. Ele usou esse exemplo como uma comprovação do seu argumento, perante a ineficiência da escolha de Mônica, pois os pés de café não se regeneram.

A poda severa é uma prática comum que está sendo ressignificada com o diálogo com os agrônomos. Ela não é ineficaz, vide exemplo no tópico anterior no caso em que seu Nilson sugere para Dirlan realizar tal prática (p.93). Antes de aprimorar tal conhecimento, Mônica optou pela prática que o pai faria no lugar dela; chamo de aprimorar, porque em dada situação os dois conhecimentos (científico e ancestral) se uniram, mas não antes de tentar aquilo que sempre foi feito. Em outras situações, Mônica fala que um dos grandes erros do pai foi não ter trocado os pés de café mais antigos por novos, pois é mais difícil continuar a cafeicultura dessa forma, e essas decisões estão sendo sentidas por ela atualmente.

Assumir o legado e agregar novas técnicas e aprendizados com o fim de dar continuidade à cafeicultura é torná-la possível dentro da floresta. Sem a colheita melhorada não há como manter a própria floresta, pois os cafeicultores, os trabalhadores e todos os seres vivos que nela habitam dependem dessa regeneração (Tsing, 2019, p.227). Não existe hierarquia de importância entre regenerar os cafezais, reativar a cafeicultura e melhorar a produtividade, pois tudo importa; contudo, há limites em como realizar isso que vão além da propaganda de um café ecológico.

Considerando a experiência anterior como uma das controvérsias tensionadas na relação entre cafeicultoras e ciência, há uma terceira que é vista como uma oportunidade, mas também como um déficit. Nas reuniões mensais da ECOARCAFÉ, sempre é falado pelos

⁵⁹ Período mais indicado para a poda, que é logo após a colheita e antes da ‘chuva do caju’, em setembro. É chamado de ‘janela’ por ser um período curto que, se perdido, o café não se regenera a tempo da nova florada, que começa pouco tempo depois da colheita.

agrônomos que o Maciço de Baturité não é um local rico naturalmente, pois, para eles, é difícil viabilizar algo mercadológico. Dirlan conta que uma vez os agrônomos fizeram um relatório sobre seu sítio, em que se ela fosse “seguir ao pé da letra” já teria desistido. Mesmo colaborando com a reativação e os objetivos para tal aliança estarem alinhados, os meios não são os mesmos e as conexões são parciais (de la Cadena, 2018); são parciais também pela incapacidade dos objetivos mercadológicos não serem compatíveis com as políticas de existência que a cafeicultura reivindica.

A noção mercadológica é acionada para tentar promover mudanças locais a níveis globais. Tsing chama essa ação de escalabilidade, “[...]quando projetos pequenos podem se tornar grandes sem mudar a natureza do projeto” (Tsing, 2019, p.178). A lógica mercadológica e a ciência agrônoma, exemplificadas aqui, são projetos escaláveis, uma vez que tentam expandir os resultados de projetos feitos em outros lugares para lugares que ainda não passaram por tal mudança, como a cafeicultura serrana praticada pelas interlocutoras. “Projetos escaláveis são aqueles que podem se expandir sem mudar” (Tsing, 2019, p.178).

Os agrônomos chamam a organização a consultoria prestada aos cafeicultores de “modelagem de negócios”. A consultoria que eles prestam é tanto para técnicas de cultivo quanto para administração das empresas de cada um, que, inclusive, como eles tratam as pessoas da associação – empresários. Das sete reuniões que estive presente entre 2024 e 2025, o “agronegócio” foi citado em todos para caracterizar um negócio relativo à agricultura. Mesmo não significando algo relativo aos latifúndios de soja e criação bovina presente em outras partes do estado do Ceará e do Brasil, é interessante perceber como essa lógica está presente enquanto políticas estaduais e federais estão ausentes (Heredia; Leite; Palmeira, 2010, p.173).

Heredia, Leite e Palmeira (2010) nomeiam “sociedade do agronegócio” o estabelecimento de uma série de configurações sociais, que contam com a aliança estatal, que passaram a se infiltrar em relações que envolvem trabalho e meio ambiente. No Brasil, o agronegócio expansivo e latifundiário faz parte do que Wolford (2021) e Chao (et. al., 2023) nomeiam como continuidade da agenda da *plantation*. Para Tsing (2019), a escalabilidade é uma das formas dessa agenda infiltrar-se: partindo do pequeno. Na prática, a *plantation* “[...]manipula pesquisas, define agendas políticas locais, estabelece preços de mercado mundial, influencia pesquisas, inovações em tecnologia e o desenvolvimento de trajetórias” (Chao et. al., 2023, p.3). O Plantationceno é uma categoria analítica importante de partir, pois, por meio dele, observamos como essas relações tentam ser replicadas mesmo em locais onde há poucas oportunidades de aplicabilidade.

Ferdinand (2022, p.67) define a *plantation* como a “estética da repetição, uma uniformização das plantas, das maneiras de consumir, de se vestir e de pensar o mundo”. No caminho contrário, na reunião de novembro de 2024 da ECOARCAFÉ, em um balanço das atividades da associação, Mônica falou: “eu gosto da singularidade”. Isso foi dito em um contexto onde a matriz genética do café *typica* foi chamada de ruim; “boa mercadologicamente, pois só vocês têm aqui”, mas ruim por produzir pouco.

“O sebrae é muito apressado, vou te dizer assim. Em outras palavras, vamos dizer, tu cultivar flores e café é diferente, é muito diferente. Flor vai logo te dar retorno. Café, não. Vai esperar. Então você tem que ter paciência”. Café não é como flores, afirma Dirlan. Mintz (2003, p.39) chama atenção para “como os produtos são utilizados, como são definidos culturalmente, bem como atentar para unidades constituídas de produtores e consumidores que esses produtos podem personificar ou simbolizar.” Espera-se que o café dê o mesmo retorno que as flores, que são produções mais rápidas, e, apesar de serem dois cultivos extremamente diferentes, o modelo de um é tomado como referencial para o outro.

Sustentabilidade para as interlocutoras envolve a sustentabilidade da cafeicultura serrana: sem agrotóxicos, com sombreamento e o cultivo do café *typica*. Para a lógica do mercado, sustentabilidade é ter e produzir recursos financeiros e pessoas para trabalhar por isso. Essa última concepção não considera as sociabilidades multiespécies criadas (Tsing, 2019, p.128). Não à toa, a era moderna torna-se sinônimo do Plantationceno (Wolford, 2021, p.1622), uma vez que, além da simplificação das relações, as técnicas são constantemente aprimoradas com o fim do lucro máximo sempre.

Os agrônomos costumam dizer que “quando vai pro agro, tem técnica”. O agro é justamente a superioridade técnica sobre os saberes-fazeres. Tal destreza é cada vez mais incorporada nos tratamentos dos membros da associação, ainda que muitos não concordem silenciosamente e questionem a suavização sobre o uso de minerais, por exemplo.

Percebo que “agro”, “ciência” e “pesquisa” viraram sinônimos quando em um dia visitando Luzia e Ivanilda, Luzia pergunta-me se o jeito que ela estava fazendo as mudas era o jeito certo. Das vezes que me apresentei e o que estava fazendo, usei a palavra “pesquisa” com mulheres sobre a cafeicultura no mestrado. Mesmo falando que tinha interesse por suas trajetórias, o que marcou em minha fala foi a questão da pesquisa, que não era novidade para elas, mas naquele formato de conversa sim. Enfatizei que minha pesquisa estava direcionada para saber o que elas pensavam, como era a experiência de estarem à frente da cafeicultura em suas casas, como elas faziam o cultivo.

Diferente de Dirlan e Mônica, Luzia e Ivanilda estão retornando à cafeicultura depois

de um longo hiato que sua família não produzia e sem ter tido o contato com o plantio de mudas, como muitos da cafeicultura serrana. A confiança que depositam aos agrônomos é total, estendendo-se à confiança no crescimento econômico a partir do modelo de cultivo indicado por eles e na autoridade científica.

O discurso científico não é um consenso para todas, mas não quer dizer que elas não estejam abertas ao diálogo. Mônica relata que desde que pessoas passaram a se interessar pela pesquisa sobre o café *typica* e o sombreamento seu sítio esteve aberto para receber interessados, pois entende que: 1) o café de sombra ecológica, social e economicamente eficaz e 2) mais pessoas sabendo disso é ótimo para eles. Mesmo havendo discordâncias com os métodos do SEBRAE-CE, essa ainda é uma das poucas instituições que se interessaram em ajudar e estudar a cafeicultura serrana. Ao saber que meu mestrado era da UNILAB, tanto elas quanto pessoas do SEBRAE-CE se interessaram em tentar parcerias. Outras práticas em conjunto alternativas só surgem a partir do contato, em que as fronteiras entre ciências naturais e humanas são ultrapassadas (Tsing, 2019, p.60), principalmente nesse contexto de tensionamento entre aliados.

Tentativas e aprendizados fazem parte também da tradição da cafeicultura serrana. É essa relação que a simplificação promovida pela *plantation* tenta negar, mediante às alternativas políticas. Na mesma experiência em que as mulheres aderem novas técnicas, a ciência agrônômica também é transformada, quando elas dizem não à suavização do uso de agrotóxicos por meio da reposição mineral, quando elas aceitam receber agrônomos acostumados com ganhos rápidos, quando permitem fazer isso contando suas trajetórias. A aliança não é ontológica, e sim política (Almeida, 2021, p.243), em que as mulheres já não podem ser afastadas das tomadas de decisões.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa procurou contribuir para a visibilidade das mulheres na cafeicultura do Maciço de Baturité e para a importância do café *typica* em suas vidas, discutindo a noção de sustentabilidade, desenvolvimento sustentável e ambientalismo a partir das relações existentes e pela perspectiva de quem pertence à região. Para compreender como a experiência feminina, representada aqui pelas quatro interlocutoras, faz renascer a cafeicultura serrana e elas próprias renascem a um só tempo, é preciso ir além do desenvolvimento econômico, ainda que ele seja almejado. Busquei compreender como suas experiências contribuem para a reativação e como a reativação acontece em diversos âmbitos, todos conectados pela cafeicultura.

No segundo capítulo, teci interlocuções entre as mulheres da pesquisa e outras pesquisas realizadas na região para criar uma base do que é a cafeicultura da serra de Baturité. Para isso, entender como foram construídos as ideias de ‘café de sombra’, ‘café sombreado’, ‘café tradicional’ e ‘café ecológico’ como sinônimos é fundamental para a colocação das mulheres em instituições como o SEBRAE-CE e para a reivindicação de suas práticas construídas há gerações em meio à invasão dos ‘de fora’, seja pelo turismo, seja pela especulação imobiliária. As intervenções políticas – no sentido de serem intencionadas a acabarem com a cafeicultura local – movimentaram os pais das interlocutoras e, agora, elas a buscarem alianças, mesmo que parciais, de modo que dissesse que há cafeicultura e há relações multiespécies e – por que não – multitemporais que importam tanto quanto o desenvolvimento econômico.

São essas relações que começo a traçar no capítulo seguinte, a partir de aproximações com as teorias do parentesco. Mesmo diante de posições sociais historicamente ocupadas pelos filhos homens, as mulheres assumem a tarefa de reativar a cafeicultura, sem deixar suas tarefas sexualmente definidas, levando em conta que não se trata só de uma reativação com sentido estritamente familiar, mas também pessoal. A compreensão de cuidado e de cura são indissociáveis da entrada delas na cafeicultura, assim como essas ideias, entendidas como sociabilidades, são continuamente relacionadas ao universo feminino, e seguem com essa característica no contexto dessa pesquisa. As interlocutoras entraram na cafeicultura porque essa as curou; por consequência, curar a cafeicultura tornou-se uma motivação de vida para elas. Curar e cuidar da cafeicultura é também expandir essas sociabilidades para os espaços coletivos, como a associação onde elas são membras.

O último capítulo mostra como em meio a acordos supostamente consensuais, como

a administração dos sítios por mulheres e a relação com o SEBRAE-CE, existem tensionamentos.

Busquei mostrar como esses dissensos afetam a sustentabilidade e como essa ideia é pensada por elas. Tais relações são tensionadas pela compreensão do que a sustentabilidade significa para cada grupo mostrado, sejam familiares, sejam instituições estaduais, sejam agrônomos. Mesmo unindo-se para a reativação do café *typica*, é possível perceber que os fins são orientados por meios díspares, chegando a serem opostos.

Foi possível concluir que o tempo inteiro as alianças se fazem necessárias, e nesse contexto, elas raramente são feitas com instituições públicas. O agronegócio é a via pela qual as interlocutoras compreendem a continuidade da cafeicultura serrana, uma vez que os incentivos financeiros e o reconhecimento do trabalho de preservação alavancado por meio do café sombreado é pouco aceito. Com o SEBRAE-CE, mesmo havendo dissensos, elas tomam as decisões finais. Diante desse cenário, é possível perceber que quase tudo relacionado ao poder público e aos benefícios sociais – como os que os trabalhadores recebem – vira sinônimo de desconfiança.

É possível perceber que sustentabilidade para as instituições e os ‘de fora’ é diferente do que é para as interlocutoras, mesmo que tenham pontos de contato, mas que fazem toda a diferença nas constituições relacionais. Enquanto pelos outros a sustentabilidade é idealizada como a manutenção do café e a busca por um rendimento máximo, as cafeicultoras priorizam as relações, sejam entre elas, sejam entre espécies mais que humanas, sejam entre o presente e o passado familiar. Essa diferença é significativa para pensar a noção de Plantationceno como uma agenda que direciona as inovações científicas. Onde querem sustentabilidade econômica para dar respaldo ao agronegócio, infiltra-se o café *typica*, que exige tempo e uma série de relações não quantificáveis e não negociáveis e redireciona agendas desenvolvimentistas.

A cafeicultura serrana é como o *matsutake* da Tsing (2019), que nasce entre a floresta e o monocultivo; sua reativação por mãos de mulheres tensionam todas essas questões que a agenda da *plantation* tentou engessar como regra: monocultivo de relações e de espécies. Ainda que, no contexto rural, as mulheres desempenhem funções que remetem a uma socialização muito anterior às interlocutoras, poder tomar a frente das decisões é poder mostrar outra forma de lidar com espaços, o meio ambiente e as instituições. Nesse sentido, nossa abordagem é feminista porque trabalha contra a forma masculinista ligada aos termos da noção de avanço civilizacional ocidental (Tsing, 2019, p.172).

Para finalizar, sinalizo que, devido à dimensão do tempo disponível ao trabalho e aos

desencontros de tempo entre mim e as interlocutoras, por contratempos da vida, sinalizo questões que ficaram em aberto, tanto em consideração a elas quanto aos futuros trabalhos nessa temática que virão a acontecer.

A participação de outras membras da associação ECOARCAFÉ e trabalhadoras rurais, que abrem as discussões a questões interseccionais, por exemplo, foi algo menos explorado. Existem pessoas que não estão na cafeicultura, pensando o café como um meio de vida, mas lidam com o café de outra maneira, pegando-o da mata, por exemplo. Como as técnicas são desenvolvidas e como quem atua na lavoura dão pistas sobre seu desenvolvimento. Como os auxílios sociais são ineficazes na valorização das práticas de agriculturas locais, levando os trabalhadores a migrarem para setores de serviço, que aparecem na região como uma imposição do desenvolvimento econômico dos mais ricos.

Apesar da limitação da pesquisa a quatro interlocutoras, a rede de relações relacionadas a elas é impossível de não considerar, sendo capaz de revelar questões históricas, locais e globais sobre as transformações sócio-ambientais em andamento no mundo. Como suas trajetórias nos colocam, não existe sustentabilidade separada das vidas e da reivindicação pelos seus modos de praticar a sustentabilidade próprios.

REFERÊNCIAS

- ALBERGONI, L.; PELAEZ, V. Da Revolução Verde à agrobiotecnologia: ruptura ou continuidade de paradigmas? **Revista de Economia**, v. 33, n. 1, p. 31-53, ago. 2007. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/re.v33i1.8546>. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/economia/article/view/8546> . Acesso em: 7 out. 2024.
- ALCÂNTARA, Selva Maria Peixoto. **Sol e Sombra: o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica**. 2009. 157f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2009.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Terras tradicionalmente ocupadas: processos de territorialização e movimentos sociais. **R. B. ESTUDOS URBANOS E REGIONAIS**, v. 6 , n. 1, mai. 2004.
- ALMEIDA, Germana Lima de. **Das festividades aos festivais: uma etnografia sobre populações rurais e a inserção do turismo em Guarimiranga**. 2014. 137p. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Ciências Sociais) - Centro de Humanidades, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/42248>. Acesso em: 7 abr. 2024.
- ALMEIDA, Mauro. Anarquismo ontológico e verdade no Antropoceno. *In*: ALMEIDA, Mauro. **Caipora e outros conflitos ontológicos**. São Paulo: Ubu, 2021
- AMORIM, M. A; ASSIS, R. L. A experiência de produção de café na Serra de Baturité - Ceará: aprendizado empírico e os reveses causados pelas políticas cafeeiras do Brasil. **Boletim de Geografia**, v. 39, p. 459-476, 2022.
- ARZABE, Cristina *et al.* **Mulheres dos cafés do Brasil**. Brasília, DF: Embrapa, 2017.
- BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica. *In*: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína; PORTELLI, Alessandro (orgs.). **Usos & abusos da história oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Ed. da FGV, 2006.
- BRASIL. DECRETO Nº 9.064, DE 31 DE MAIO DE 2017. Regulamenta no âmbito federal, dispositivos da LEI Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 24 jul. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm. Acesso em: 12 fev. 2025.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **PORTARIA/INPI/PR Nº 4, DE 12 DE JANEIRO DE 2022**. Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. **Diário Oficial da União**: seção 1, [Brasília], n. 17, p. 40, 25 jan. 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria/inpi/pr-n-4-de-12-de-janeiro-de-2022-375778644>. Acesso em: 12 fev. 2025.

BUBANDT, Nils; MATHEWS, Andrew S.; TSING, Anna Lowenhaupt. Patchy Anthropocene: landscape structure, multispecies history and the retooling of Anthropology. **Current Anthropology**, v. 60, n.20, 2019.

CARNEIRO, Ana. **O povo parente dos Buracos**: sistema de prosa e mexida de cozinha. Rio de Janeiro: E-papers, 2015.

CARNEIRO, Ana. Mulher é trem ruim: a cozinha e o sistema em um povoado norte-mineiro. **ESTUDOS FEMINISTAS**, v. 25, p. 707-731, 2017.

CARNEIRO, Ana ; DAINESE, Grazielle ; MENASCHE, Renata. Campesinato, gênero, pesquisa de campo: Ellen F. Woortmann com a palavra. *In*: **Tessituras**: Revista de Antropologia e Arqueologia. Dossiê Casa, corporalidade e gênero em contextos camponeses e de povos tradicionais. 6. ed. Pelotas: UFPel, 2018.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; ALMEIDA, Mauro. Populações Tradicionais e Conservação Ambiental. *In*: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (org.). **Cultura com Aspas e Outros Ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

CARSTEN, J; HUGH-JONES, S. **About the house: Lévi-Strauss and beyond**. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.

CARSTEN, Janet. A matéria do parentesco. **R@U**, v.6, n.2, p.103-118, jul./dez. 2014.

CENTELHAS, Marcela Rabello de C. Refazer a casa da mãe: as associações das mulheres e a política de Liberdade. *In*: COMERFORD, James; CARNEIRO, Ana et al. (orgs.). **Casa, corpo, terra e violência**: abordagens etnográficas. Rio de Janeiro: Viveiros de Castro Editora, 2022.

CHAO, S. et. al. The Plantationocene as analytical concept: a fórum for dialogue and reflection. **The journal of peasant studies**, v.51, p. 541-563, jul. 2023.

Companhia de Gestão de Recursos Hídricos (COGERH), 2020.

CORREIA, Mariza. “A natureza imaginária do gênero da história da antropologia”. **Cadernos Pagu**, Campinas, v.5, p. 109-130, 1995.

CRUTZEN, P.J.; STOERMER, E.F. The ‘Anthropocene’. **Global Change Newsletter**, v. 41, n. 17, 2000.

CRUZ, Alline Torres Dias da. Janet Carsten. *In*: MELLO, Marcelo Moura; RATTES, Kleyton; SILVA, Simone. (orgs.). **Antropologia**: ensino, pesquisa e etnografia hoje. Niterói: Eduff, 2023.

DAINESE, Grazielle. Movimento e animação das festas, visitas, andanças e chegadas. **Mana**, v.22, n.3, p. 641-669, 2016.

DAINESE, Grazielle. Trabalhos, ajudas e gênero: um olhar desde as experiências das mulheres da Tercira Margem – Minas Gerais, Brasil. *In*: CAPOGROSSI, María Lorena; PALERMO, Hernán M. et al (orgs.). **Tratado latinoamericano de antropología del Trabajo**. Buenos Aires: Centro de Investigaciones sobre Sociedad y Cultura-CIECS , 2020.

DE LA CADENA, Marisol. Natureza incomum: histórias do antrope-cego. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, n.69, 2018.

FELDMAN-BIANCO, Bela; RIBEIRO, Gustavo Lins. Antropologia e poder: contribuições de Eric Wolf. **Etnográfica**, v. 7, n.2, p.245-281, 2003.

FERDINAND, Malcom. **Uma ecologia decolonial: pensar a partir do mundo caribenho**. São Paulo: Ubu, 2022.

FREIRE, L. M.; SOUZA, M. J.N. de. Geografia e questão ambiental no estudo de paisagens de exceção o exemplo da Serra de Baturité - Ceará. **Boletim Goiano de Geografia**, v. 26, n. 2, p. 129-150, dez. 2008.

GODOI, Emília Pietrafesa de; LOVO, Arianne Rayis; WEITZMAN, Rodica. Modos de cuidar e se movimentar: experiências etnográficas entre indígenas, quilombolas e agricultoras familiares. **Rev. antropol.**, São Paulo, v. 67, 2024.

GONÇALVES, Marco Antônio. Etnobiografia: biografia e etnografia ou como se encontram pessoas e personagens. In: GONÇALVES, M. A.; MARQUES, R.; CARDOSO, V. Z. (orgs). **Etnobiografia: subjetivação e etnografia**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2012.

HARAWAY, Donna. Antropoceno, Capitaloceno, Plantationoceno, Chthuluceno: fazendo parentes. **ClimaCom Cultura Científica** - pesquisa, jornalismo e arte, v. 5, n. 3, p. 139–146, 2016.

GARCIA JR, Afrânio R. ; GARCIA, Marie France; HEREDIA, Beatriz M. A. de. Campesinato E 'plantation' No Nordeste. **Anuário Antropológico** 3, v. 1, p.267-87, 2018. Disponível em:

<<https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6059>>. Acesso em: 20 out. 2024.

IBGE. **Panorama: Baturité. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2022.

Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/baturite/panorama>. Acesso em: 22 set. 2024.

IBGE. **Município de Mulungu. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2023.

Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ce/mulungu.html>. Acesso em: 22 set. 2024.

INGOLD, Tim. **Estar vivo: Ensaio sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petrópolis: Vozes, 2015.

KOFES, Suely. Experiências sociais, interpretações individuais: Histórias de vida, suas possibilidades e limites. **Cadernos Pagu**, Campinas, SP, n. 3, p. 117–141, 2007. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/1725>. Acesso em: set. 2024.

KOFES, Suely. **Uma trajetória, em narrativas**. Campinas: Mercado de Letras, 2001.

LATOURE, Bruno. **Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica**. São Paulo: Editora 34, 2019.

LEFF, Enrique. **Ecologia política: da desconstrução do capital à territorialização da vida**. Campinas: Unicamp, 2021.

LEVI, Giovanni. Usos da biografia. *In*: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes. (Orgs.). **Usos e abusos da história oral**. São Paulo: FGV, 1989

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A via das máscaras**. Lisboa: Presença, 1981. LÉVI-STRAUSS, Claude. **Minhas palavras**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

LIMA, Esperidião de Queiroz. **Antiga Família do Sertão**. Rio de Janeiro: Agir, 1946.

LIMA, Gabriele Neves de; OLIVEIRA, Eduardo Gontijo. COZINHA, CAFÉ, PROSA E CUIDADO: rupturas e permanências no cotidiano de mulheres da comunidade atingida de Paracatu de Baixo, Mariana. *In*: **Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia**. Dossiê Casa, corporalidade e gênero em contextos camponeses e de povos tradicionais. 6. ed. Pelotas: UFPel, 2018.

MARRAS, Stelio; TADDEI, Renzo. Introdução: do *Antropos* aos mundos confluídos. *In*: MARRAS, Stelio; TADDEI, Renzo (orgs.). **O antropoceno: sobre modos de compor mundos**. Belo Horizonte: Fino Traço, 2022.

MELO, Sylene Ruiz de Almada. **À sombra da Rota Verde do Café de Baturité - ambivalências de uma experiência na perspectiva do desenvolvimento sustentável**. 2024. Tese. (Mestrado em Sociologia) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2024. Disponível em: <https://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=114593>. Acesso em: 7 set. 2024.

MINTZ, Sidney. **O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados**. Recife: EdUFPE, 2003.

MORAIS, Leonardo Noberto de. A partir do café, para além dele: a formação de Baturité a partir das relações de trabalho e das experiências dos sujeitos. **Centúrias - Revista Eletrônica de História**, Limoeiro do Norte, v. 1, n.3, p. 107-123, jun./dez. 2023.

MORAIS, Leonardo Noberto de. **“Agora é tudo mato” - Intervenções na cafeicultura da serra de Baturité: discursos, sujeitos e ressignificações (1967-1990)**. 2024. Dissertação. (Mestrado em História Social) - Centro de Humanidades, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2024. Disponível em: <<https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/77641>> . Acesso em: 7 set. 2024.

NAGAY, Julio Hidemitdu Corrêa. Café no Brasil: dois séculos de história. **Formação Econômica**, Campinas, v. 3, p. 17-23, jun. 1999.

OSÓRIO, Gabriela Luciano. **MULHERES DO CAFÉ: percepções sobre o crescimento das mulheres no agronegócio café**. 2019. Monografia (Graduação em Comunicação Social) — Centro Universitário do Sul de Minas, Varginha, 2019. Disponível em: <http://repositorio.unis.edu.br/handle/prefix/1283>. Acesso em: 15 out. 2024.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, v. 5, n. 28, p.64-70, 1987.

PANAGIDES, Stahis. Erradicação do Café e Diversificação da Agricultura Brasileira. **Revista Brasileira de Economia**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 41-71, jan./mar. 1969. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rbe/article/view/1686/5880>. Acesso em: 13 jan. 2025.

PREFEITURA DE BATURITÉ. **O Município** – Dados do município. Baturité. Disponível em: <https://www.baturite.ce.gov.br/omunicipio.php>. Acesso em: 18 set. 2024. QUEIROGA, V. P., GOMES, J. P.; MELO, B. A., ALBURQUERQUE, E. M. B. **Cultivo de café (Coffea arábica L.) orgânico sombreado para produção de alta qualidade**. Campina Grande: AREPB, 2021.

RIBEIRO, Sofia Regina Paiva. **Aspectos eco-socioeconômicos do cultivo do café sombreado na serra de Baturité, Ceará, Brasil**. 2023. Tese. (Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2023. Disponível em: <<https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/73806>> . Acesso em: 7 abr. 2024.

ROCHA, Cinthia Creatini da. COMER NA MESMA PANELA: agência das mulheres indígenas na sociopolítica Tupinambá. In: **Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia**. Dossiê Casa, corporalidade e gênero em contextos camponeses e de povos tradicionais. 6. ed. Pelotas: UFPel, 2018.

SANTOS, Javan Pires dos. **Rascunhos impressos em verde**: reflexões sobre a chegada do ambientalismo em Pacoti-CE. 2008. 117f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2008. Disponível em: <<https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/3183>> . Acesso em: 20 jul. 2024.

SCHNEIDER, David. **Parentesco americano**: uma exposição cultural. Petrópolis: Vozes, 2016.

SCHWARZ, Alf. Lógica do desenvolvimento do Estado e lógica camponesa. **Tempo soc.**, São Paulo, v.2, n.1, p.75-114, jun. 1990. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/ts.v2i1.84788>. Acesso em 10 Dez. 2021.

SCOTT, Joan. A. Gênero: uma categoria útil para análise histórica. **Educação & Realidade**, v. 20, n.2, p. 71-99, jul./dez. 1995.

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO DO CEARÁ. **Perfil regional do Maciço de Baturité**. Fortaleza: SEPLAG, 2011. Disponível em: <https://www.seplag.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/14/2011/05/Perfil-Regional-Baturite.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2024.

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO DO CEARÁ. **Maciço de Baturité: estudo de potencialidades**. Fortaleza: SEPLAG, 2017. Disponível em: <https://www.seplag.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/14/2017/05/Maci%C3%A7o-de-Baturit%C3%A9.pdf>. Acesso em: 18 set. 2024.

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Sistemas Agroflorestais (SAFs): conceitos e práticas para implantação no bioma amazônico**. 1ª ed. Brasília, DF: SENAR, 2017.

SEVERINO, L. S.; OLIVEIRA, T. S. de. Sistema de cultivo sombreado do cafeeiro (*Coffea*

arabica L.) na região de Baturité, Ceará. **Ceres**, v. 28, n. 46, 1999.

STENGERS, Isabelle. Reativar o animismo. **Chão de feira**, Belo Horizonte, n. 62, mai. 2017. Disponível em: <https://chaodafeira.com/catalogo/caderno62/>. Acesso em: 15 dez. 2024

STOLCKE, Verena. **Cafeicultura**: homens, mulheres e capital (1850-1980). São Paulo: Brasiliense, 1986.

TSAI, Yen-Ling. Farming Odd Kin in Patchy Anthropocenes. **Current Anthropology**, v. 60, ago. 2019.

TEIXEIRA, Jorge Luan. Sobre a terra dos outros: família e morada em movimento no Sertão cearense. In: COMERFORD, James; CARNEIRO, Ana et al. (orgs.). **Casa, corpo, terra e violência**: abordagens etnográficas. Rio de Janeiro: Viveiros de Castro Editora, 2022.

TSING, Anna. **Viver nas ruínas**: paisagens multiespécies no Antropoceno. Brasília, DF: IEB Mil Folhas, 2019.

TSING, Anna. “O antropoceno mais que humano”. **Ilha** . v.23, n.1, 2021.

WEITZMAN, Rodica. **Tecendo deslocamentos**: relações de gênero, práticas produtivas e organizativas entre trabalhadoras rurais. 2016. 500f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

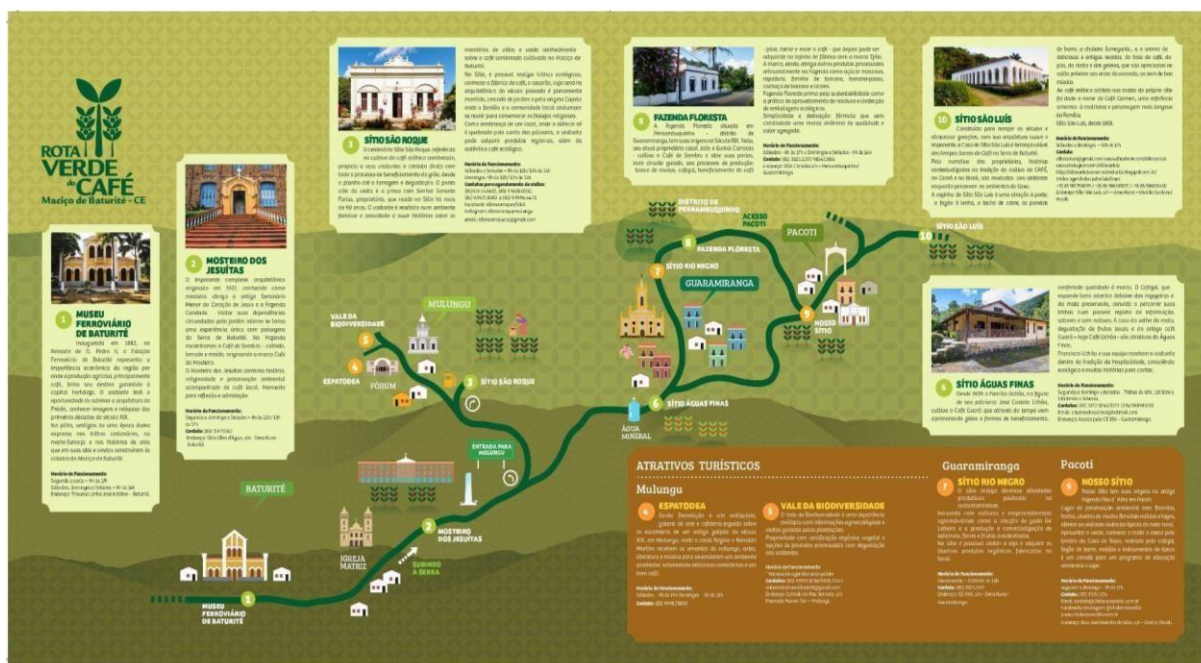
WEITZMAN, Rodica. Mulheres na produção agroecológica: uma ética de “cuidado” e “controle”. In: COMERFORD, James; CARNEIRO, Ana et al. (orgs.). **Casa, corpo, terra e violência**: abordagens etnográficas. Rio de Janeiro: Viveiros de Castro Editora, 2022.

WOLFORD, Wendy. The Plantationocene: a lusotropical contribution to the theory. **Annals of the American Association of Geographers**, v. 111, n. 6, p. 1622- 1639, 2021.

WOORTMANN, Ellen F. O saber camponês: práticas ecológicas tradicionais e inovações. In: E.P. de Godoi et al (orgs.). **Diversidade do campesinato**: expressões e categorias – estratégias de reprodução social. São Paulo: UNESP, 2009.

WOORTMANN, Klaas; WOORTMANN, Ellen. **O Trabalho da Terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília, DF: UnB, 1997.

ANEXO A - MAPA DA ROTA VERDE DO CAFÉ



Fonte: SEBRAE-CE.