



FÁBRICA DE VINHO DE CAJU TITO SILVA & CIA.: um 'saber fazer' perdido

COSTA, NATHÁLIA EWELINH LINHARES DA (1); SOUZA, GEÓRGIA MARIA RIBEIRO DE (2); SILVA, ANNA LUÍSA DANTAS GUALBERTO E (3); CARNEIRO, NATÁLIA VIEIRA (4); CAVALCANTI FILHO, IVAN (5); MOURA FILHA, MARIA BERTHILDE (6)

1. Universidade Federal da Paraíba. Departamento de Arquitetura
Cidade Universitária - Campus I- João Pessoa -PB, CEP: 58051-900
E-mail: ewelinhl@gmail.com

2. Universidade Federal da Paraíba. Departamento de Arquitetura
E-mail: georgiamaria1@hotmail.com

3. Universidade Federal da Paraíba. Departamento de Arquitetura
E-mail: annaluisadantasg@gmail.com

4. UNIPÊ-Centro Universitário de João Pessoa. Escola de Arquitetura
BR 230 – Km 22 – Água Fria - João Pessoa-PB, CEP:58053-000
E-mail: vieiracnatalia@gmail.com

5. Universidade Federal da Paraíba. Departamento de Arquitetura
E-mail: icavalcantifilho@yahoo.com.br

6. Universidade Federal da Paraíba. Departamento de Arquitetura
E-mail: berthilde_ufpb@yahoo.com.br

RESUMO

Este artigo se propõe a discorrer sobre a Fábrica de Vinho de Caju Tito Silva & Cia, a tecnologia de produção da bebida ali desenvolvida, e os valores que compreendiam o “saber fazer” o vinho de caju, uma bebida bastante popular no Nordeste em meados do Século XX. Com uma produção feita inicialmente de maneira artesanal, que gerou uma tradição de mais de 90 anos, a referida fábrica pertenceu à família do jornalista Tito Henrique da Silva, fundador da empresa. A mais antiga produtora nacional de vinho de caju e de outras frutas tropicais, fundada em 1892, estava localizada na Rua da Areia, nº 33, antiga Rua Barão de Passagem, no Centro Histórico inicial da cidade de João Pessoa, Paraíba. A edificação se caracteriza hoje como patrimônio tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por ser um importante marco na história da produção industrial de bebidas no Nordeste no Século XX. Seu tombamento traduziu a necessidade de se preservar o local onde era empregado um conjunto de técnicas e processos de teor artesanal, identitário da tecnologia de produção de bebidas da época, e que se encontrava ameaçado de extinção. Apesar da medida preservacionista, a Fábrica, que já se encontrava em dificuldades financeiras, não teve solução de continuidade, interrompendo o peculiar processo de fabricação da bebida. O presente trabalho intenta igualmente demonstrar como o ato de tomar o imóvel e a falha do compromisso do poder público em preservá-lo concorreram para a completa degradação, não só do edifício, mas também do patrimônio imaterial ali desenvolvido - o saber fazer do caju, o vinho.

Palavras-chave: vinho de caju; João Pessoa; patrimônio imaterial.

INTRODUÇÃO

O termo “patrimônio”, na sua essência, está ligado a um tipo de herança familiar, como um legado a ser repassado às gerações subsequentes através não apenas da posse dos bens adquiridos durante uma existência, e sua preservação, mas também da prática da educação e dos bons costumes como forma de estabelecer uma estreita relação entre o passado, presente e futuro. Com o passar dos anos, o conceito foi ampliado, incorporando elementos associados à ideia de cultura, e atrelados à dimensão histórica das gerações no contexto geral de uma sociedade. Tal ampliação transcendeu, portanto, a ideia do legado essencialmente familiar, incluindo aquele relativo a um povo, a uma cidade, a uma nação, notadamente no que diz respeito à sua história, sua memória, sua cultura.

Para Fonseca (2003), com a ampliação da ideia de patrimônio no âmbito da cultura, observou-se uma espécie de desconstrução daquele pensamento tradicional, pautado principalmente no embate presente x passado, processo x produto, popular x erudito, os quais passaram a ser questionados em sua essência. Nesse contexto, entrou em cena uma oportuna discussão sobre o viés imaterial do patrimônio cultural, cujas particularidades e conteúdo vinham sendo historicamente relevados diante da contundente materialidade dos bens patrimoniais tradicionais. Destarte, o conceito de patrimônio cultural passou a incluir um valor atribuído àqueles bens culturais que não eram concretos, palpáveis, tangíveis, mas que desempenhavam importante papel no universo simbólico de um determinado grupo social (SOUZA, 2008).

Sensível a tais reflexões, a Constituição Federal de 1988, nos seus artigos 215 e 216, expandiu o conceito de patrimônio cultural, englobando a existência dos bens culturais de natureza material e imaterial, conforme destaca Souza (2008). Assim, os bens imateriais ficaram sendo aqueles relacionados aos costumes da vida social, às formas de expressão, e às criações artísticas, onde podem ser incluídos os saberes, os ofícios e os modos de fazer, entre os quais as atividades cenográficas, as celebrações, a música, e os lugares figuram como referências de diferentes grupos sociais da sociedade brasileira.

O patrimônio imaterial é transmitido de geração para geração e recriado pelas comunidades e grupos sociais através da interação com o ambiente onde vivem e da sua história, contribuindo para promover o respeito à diversidade, e reconhecer o patrimônio a ser preservado. Focado nessa dinâmica, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão incumbido de reconhecer e proteger o legado da nação empreendeu um Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial através da criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), consolidando o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR).

Há diversos tipos de patrimônio imaterial no Livro dos Registros, entre os quais pode-se destacar aquele que documenta os saberes. Nele estão os bens imateriais que reúnem conhecimentos, cultura, identidade, e o “saber fazer”, todos vinculados a um determinado grupo social. Outro componente de peso é o Livro de Registro das Celebrações, que inclui vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas sociais, como celebrações e costumes de uma sociedade, o consumo de comidas e bebidas, a produção de vestuário e indumentárias, entre outras (IPHAN, 2014).

O Livro de Registro das Formas de Expressão aglutina as práticas artísticas de maneira geral, como manifestações literárias consideradas importantes para a identidade, memória e cultura de uma determinada comunidade, conforme atesta a fonte supracitada. Já o Livro de Registro dos Lugares exerce seu papel preservacionista na medida em que intenta proteger locais onde são realizadas atividades de naturezas variadas, como mercados, feiras livres, santuários e praças onde se concentram e/ou se reproduzem práticas culturais coletivas.

O Brasil possui uma grande diversidade de saberes culturais, e tal patrimônio social se aplica com propriedade à ideia do aludido legado imaterial, principalmente por lhe conferir identidade. Nesse contexto, estão contemplados serviços prestados, técnicas desenvolvidas, e práticas recorrentes, ou seja, quaisquer atividades sociais que estejam relacionadas à identidade e à cultura de uma localidade. No âmbito nacional, alguns exemplos desses saberes e da multiplicidade cultural que traduzem são: o Ofício das Baianas de Acarajé, (BA); o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, Vitória (ES); o Ofício de Sineiro de cidades como Ouro Preto, Mariana e Sabará (MG), entre outros.

Considerando o exposto, o presente trabalho intenta abordar uma prática artesanal/industrial que se aplica com propriedade a esse contexto de imaterialidade – a produção, a partir do final do século XIX, do vinho de caju, desenvolvida na Fábrica Tito Silva e Cia, localizada no Centro da capital paraibana. Paralelamente ao reconhecimento no século passado do modo artesanal de fazer a bebida como um bem imaterial, a edificação onde a técnica era empregada foi listada principalmente por ser palco de tal produção, concorrendo num grau inferior de importância o fato do edifício traduzir com propriedade as prerrogativas formais da arquitetura produzida à época, caracterizada por elementos plásticos presentes em outros edifícios do gênero no âmbito do Brasil.

A FÁBRICA DE VINHO DE CAJU TITO SILVA & CIA

Fundada pelo jornalista Tito Henrique da Silva, em 1892, na cidade de João Pessoa, Paraíba, a Fábrica de Vinho de Caju Tito Silva e Cia foi a maior produtora nacional da bebida, sendo esta a mais antiga do Nordeste (CANTARELLI, 2013).

A fábrica permaneceu como manufatura caseira até 1917. De início, o grupo que produzia a bebida compreendia o próprio fundador Tito Silva, sua mulher e os filhos. A partir da década de 1920, a empresa alavancou seu crescimento, porém somente em 1940, atingiu seu ápice de produção, devido à importação de máquinas da Inglaterra e dos Estados Unidos. A partir desse momento a produção deixou de ser artesanal em todas as etapas, porém sua forma tradicional de processamento foi preservada. Nesse período a fábrica chegou a consumir de 25 a 30 toneladas diárias de caju, tornando o respectivo vinho uma bebida bastante popular no nordeste brasileiro (MEMÓRIA JOÃO PESSOA, 2013).

Segundo boletim do SPHAN (1981), a obtenção dessa matéria prima era inicialmente fácil, pois havia cajuais em abundância não só no município de João Pessoa à época, mas também nos próprios arredores da fábrica. A chegada do novo maquinário expandiu a produção da bebida a ponto de a fábrica passar a receber pedidos de outros estados, e até mesmo de países europeus, a exemplo da Alemanha.

A Companhia Tito Silva fabricava, além de vinho de caju, vinho de uva e de jabuticaba, vinagre, álcool, aguardente, bem como néctares de jenipapo e do próprio caju. A fábrica ganhou diversos prêmios pela qualidade de seus produtos, tendo seu prestígio reconhecido em países como Bélgica e Estados Unidos. A visibilidade do produto era tamanha, que chegou a ser exposto na emblemática Exposição do Centenário do Brasil, em 1922, no Rio de Janeiro (CANTARELLI, 2013).

Com o passar dos anos, Tito Silva previu a escassez de sua principal matéria-prima, o caju, que estava desaparecendo devido à criação de novos loteamentos na capital paraibana, e à consequente destruição dos cajuais existentes nas áreas limítrofes do município para produzir carvão vegetal e alimentar as usinas de cana-de-açúcar. Buscando novas alternativas, o fundador da fábrica passou a substituir gradativamente o caju por frutas tropicais da região (SPHAN,1981).

Para colocar em prática sua tentativa de conter a queda da produção, Tito Silva inventou uma trituradora hidráulica. O aludido maquinário também possibilitou que seu fundador pudesse fabricar não apenas vinhos de caju, mas também diversificar seus produtos e engarrafar anualmente cerca de 1 milhão de litros de vinhos, néctares e aperitivos, conforme destaca o boletim supracitado (SPHAN,1981).

Apesar do aspecto positivo da criação de novos produtos para a fábrica, a falta da matéria prima – o caju – na região encareceu o custo de produção, pois os valores para importar o

produto foram elevados. O proprietário da fábrica precisou adquirir sua principal matéria-prima em outras cidades, como Jacaraú, Trincheiras e Montanha, na Paraíba, e Mossoró no Rio Grande do Norte (REVISTA FISCO, 1984).

A dificuldade para obtenção da matéria-prima, as despesas com seu transporte, os custos adicionais com as novas máquinas e sua manutenção, somados às novas regras econômicas foram determinantes para que toda a fabricação dos vinhos voltasse a ser artesanal. A crise financeira em 1964, e a alta carga tributária – que chegou a 46% - ocasionou um processo de redução drástica da produção, reduzindo a mesma a apenas um terço do que a fábrica produzira no seu período áureo. Por ter uma comercialização dos seus produtos voltada para um consumo popular, Tito Silva precisou manter os preços num patamar acessível aos seus consumidores, o que contribuiu ainda mais para a diminuição dos seus lucros (SPHAN,1981).

Em 1981, duas décadas após a crise financeira, a fábrica teve de cerrar suas portas, coincidentemente no mesmo ano de seu tombamento. Apesar da intenção da família de criar um museu no local, contendo os artefatos relacionados à produção do vinho de caju, a iniciativa não deslanchou; a edificação ficou abandonada, e sujeita à ação de vândalos, que, como era de se esperar, depredaram o patrimônio e subtraíram-lhe boa parte do maquinário. Entre os anos de 1997 e 2000 o prédio foi apropriado pela municipalidade, e restaurado para sediar a Oficina-Escola – um empreendimento conjunto dos Governos da Espanha e da Paraíba com vistas à preparação de mão-de-obra para a restauração e preservação do patrimônio arquitetônico da antiga Filipéia de Nossa Senhora das Neves (GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, 2001).

Uma vez apresentados aspectos da história da produção do vinho de caju na capital, é importante que seja destacado o local, o espaço físico, onde tal produção aconteceu, bem como suas características formais, sobretudo pela edificação (ainda existente) estar situada num setor de efervescência comercial da cidade da Paraíba do Norte entre o final do século XIX e início do XX.

O EDIFÍCIO SEDE DA FÁBRICA

Como já foi dito anteriormente, a empresa iniciou suas operações em 1892, porém a princípio se constituía apenas uma pequena manufatura sediada nos lotes 124 a 145 da antiga Rua Barão de Passagem, posteriormente denominada Rua da Areia. Com a grande demanda pela fabricação do vinho de caju, Tito Silva viu a necessidade de reformar e

ampliar os prédios para abrigar seu novo maquinário importado, bem como acomodar melhor os novos funcionários.

Figura 1: Fachada principal à Rua da Areia



Fonte: Acervo dos autores

Em 1920, vinte e oito anos após a fundação da Fábrica, foi erguido no mesmo lote o atual edifício que sediou a fábrica de vinho. O prédio possui características típicas da arquitetura industrial do início do século XX (Figura 1). Segundo o Projeto de Revitalização do Centro Histórico de João Pessoa (1995), “A volumetria apresenta formas de composição baseadas no ecletismo, no entanto os elementos utilizados na mesma são retirados de um vocabulário notadamente *Art Déco*.” Tais características podem ser identificadas em sua fachada principal, que apresenta elementos geométricos como prismas em sua decoração, janelas reticuladas, além da ênfase na entrada principal e linhas que buscam enfatizar a verticalidade. Como exemplares da arquitetura com morfologia similar àquela da fábrica, pode-se elencar: o Cinema do Núcleo Fabril de Galópolis, em Caxias, RS, o bloco anexo do antigo Hotel Globo no Centro Histórico de João Pessoa, PB, e a Escola de Artes de Glasgow, Escócia, que se assemelha em termos de composição geral ao marcar o volume central da fachada, e as linhas geométricas que acentuam a verticalidade da edificação. A parte posterior da edificação foi construída em 1933, contraindo características distintas daquelas adotadas na fachada principal voltada para a Rua da Areia (MOURA NETO; MOURA FILHA; PORDEUS, 1985).

Apesar de não ter sido o motivo principal do tombamento, como consta nos documentos do IPHAN, o edifício reúne características formais que revelam a arquitetura do seu tempo e que foram inovadoras para a época, constituindo hoje, um dos remanescentes da linguagem adotada em prédios de uso industrial no Brasil.

Por se constituir de um uso, de certa forma, novo para a época, o mesmo prestava-se à produção de uma arquitetura que incorporava elementos de composição e/ou ornamentais tidos como modernos a exemplo do movimento Art Nouveau e Art-Décor. Fato este que se somava à própria organização espacial atípica até então. (PROJETO DE REVITALIZAÇÃO DO CHJP,1995).

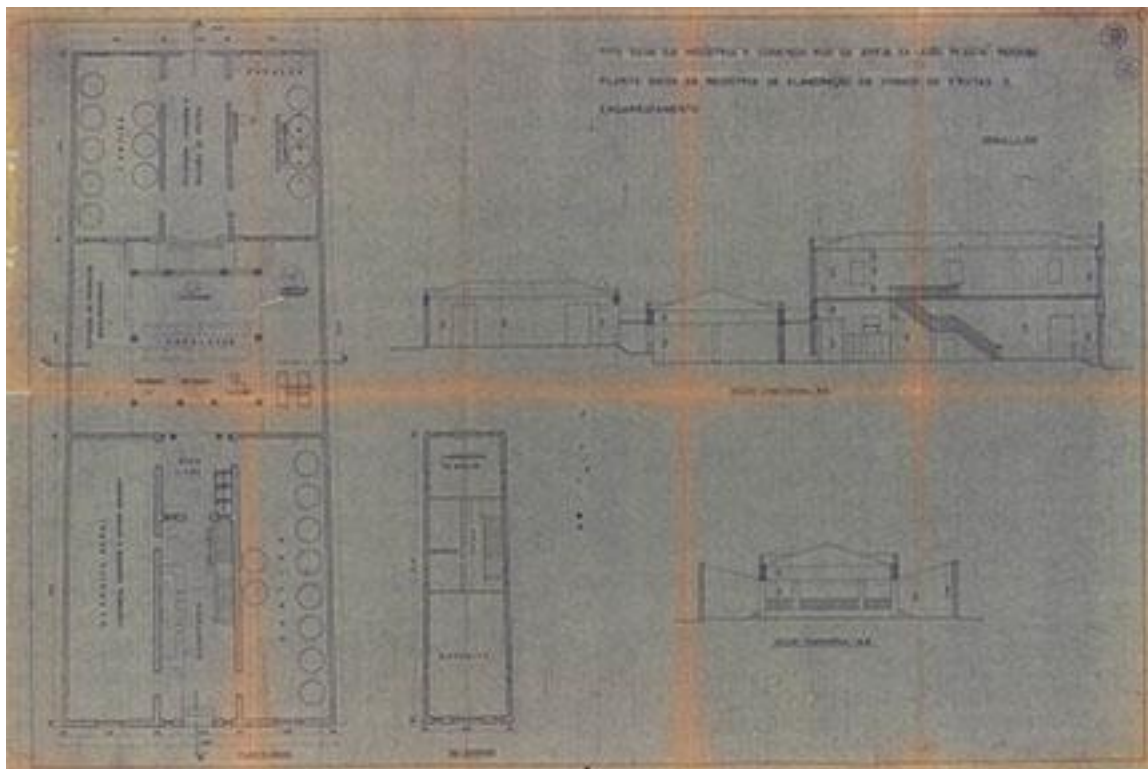
A primeira linguagem pode ser percebida nas grades de ferro das janelas que se voltam para o pátio interno da edificação e nos portões de proteção, que apresentam volutas bastante características do movimento *Art Nouveau*.

Em termos de organização espacial, o edifício da Fábrica ocupa todo o lote onde foi implantado. É desprovido de recuos laterais, tendo duas frentes, uma voltada para a Rua da Areia e outra para a Rua Pe. Antônio Pereira. A edificação possui aproximadamente 1800 m², dispostos em blocos geminados marcados por cobertas distintas, sendo separados por pátio central.

Os citados blocos foram executados em alvenaria de tijolo maciço com revestimento de argamassa e pintura. A cobertura geral é composta por um jogo de cobertas em telha cerâmica em quatro águas sustentado por estruturas de madeira. A fábrica possui portas metálicas de enrolar nas duas entradas principais. Suas esquadrias externas são em caixilho de madeira e vidro em reticulado, já as internas são em folhas de madeira. O mesmo material é utilizado nos portões internos, conforme atesta o Projeto de Revitalização do CHJP (1995).

Segundo documento do IPHAN (1982), o bloco principal tem sua fachada voltada para a Rua da Areia, ficando nela a principal entrada da fábrica. Este era constituído por três galpões, dois laterais, onde se fazia o armazenamento do mosto e do vinho em toneis de carvalho. O galpão central, o único com dois pisos, abrigava em seu pavimento inferior a administração e o setor de vendas; já no superior funcionavam o laboratório de análise, e almoxarifado de embalagens e rótulos. Este bloco possuía também um hall aberto para o bloco central, onde se localizava a única bateria de banheiros da fábrica. (Figura 2)

Figura 2: Plantas e elevações da antiga fábrica.



Fonte: acervo digital IPHAN, disponível em:
<<http://acervodigital.iphan.gov.br/xmlui/handle/123456789/6673?discover?rpp=10&etal=0&query=fabrica+de+vinho>> acesso em 05 de agosto de 2018.

O bloco central interligava os demais através de pátios cobertos. Este bloco era vazado e sustentado por colunas de secção circular e quadradas. Nele funcionavam as etapas de engarrafamento, rotulagem e embalagem do produto. Em suas laterais, ocorriam o estoque de produtos manufaturados e a lavagem de garrafas, além de onde se encontravam os tanques de água (IPHAN, 1982).

A mesma fonte registra que o último bloco é voltado para a Rua Padre Antônio Pereira, sendo este, implantado em um nível mais elevado em relação aos outros. O mesmo era, também, composto por três galpões, entretanto, possuindo apenas um único pavimento. Em um dos seus galpões laterais, funcionava a cantina. Nos demais, aconteciam as etapas iniciais do processo de produção das bebidas, como o recebimento dos frutos e prensagem.

Feitas as devidas considerações sobre o edifício sede da fábrica Tito Silva, é importante fazer os registros da bebida ali produzida, especialmente pela originalidade da técnica de sua produção no contexto do Nordeste e do Brasil.

O VINHO DE CAJU

Apesar de não ser efetivamente listado como patrimônio imaterial, por ainda não haver instrumento legal específico para a sua proteção à época do reconhecimento do seu valor intrínseco, o vinho de caju atuou como fator determinante para o processo de tombamento da edificação da antiga Fábrica Tito Silva, por representar, segundo o boletim do SPHAN

(1981), “um saber intimamente relacionado com as características regionais do processo cultural brasileiro”.

Os cajueiros são espécies nativas do Brasil que desenvolvem o fruto formado pela castanha e pelo pedúnculo, conhecido como falso fruto. O caju, fruto típico nacional, já era conhecido pelos índios antes da chegada dos colonizadores, como pode ser confirmado nos relatos do francês Claude d’ Abbeville, em 1614, na história da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão:

Tomam alguns desses frutos esponjosos e cheios de sumo e os espremem. O líquido assim obtido é chamado cajun- cauim: é branco e excelente, forte como os vinhos regionais da França... Os índios que vivem sem se preocupar com o dia seguinte, depois de fabricar grande quantidade desse vinho, colocam-no dentro de belos vasos de barro que suas mulheres fazem para a solenidade e que são enormes e bojudos, porém de gargalo estreito e podendo conter cada qual de 40 a 50 potes; cheios de recipientes, bebem sem cessar até esvaziá-los (JÚNIOR; ANDRADE, 1985, p.71, apud ABBEVILLE, 1614)

De acordo com Paiva, F.F. de A. et al (2000), o pedúnculo de caju é a principal fonte de consumo do fruto. A partir do mesmo, podem ser produzidos doces, suco, e outras bebidas, além do seu consumo *in natura*, havendo assim, várias opções tecnológicas para sua comercialização. Entretanto, seu consumo *in natura* e seu suco são os que possuem maior representatividade econômica hoje. Diferentemente dos dias atuais, em meados do século XX, tal representatividade econômica era exposta na utilização do caju para a fabricação de bebidas, principalmente do vinho. Nessa fabricação a principal produtora era a antiga Fábrica Tito e Silva e Cia.

A extinta fábrica produzia outros tipos de vinhos e bebidas, porém, foi o vinho de caju e sua variedade que alcançou maior destaque em sua produção. Com sua receita exata de fabricação mantida em segredo até os dias atuais, a tecnologia de produção do vinho, traduz um ‘saber fazer’, hoje extinto, de uma bebida altamente popular no nordeste brasileiro, em meados do século XX (Figura 3).

Figura 3: Panfleto de Divulgação dos vinhos



Fonte: Acervo dos autores

Os principais ingredientes utilizados na fabricação do vinho eram: água, açúcar, álcool, metabissulfito de sódio, cola e ácido cítrico. Estes eram adicionados ao pedúnculo do caju, seu principal componente. A produção começava com a lavagem do pedúnculo; logo depois o mesmo era triturado e em seguida disposto em baldes para serem prensados. O bagaço era jogado fora, e o suco resultante ficava guardado em toneis, misturado com certa quantidade de açúcar (SPHAN, 1981).

Após três ou quatro dias, o metabissulfito era adicionado para interromper o processo de fermentação. Após tal procedimento, o produto resultante era um xarope chamado de mosto, que poderia ser armazenado por tempo indeterminado. O próximo passo consistia em transformar esse xarope em vinho, acrescentando água, ácido cítrico e mais açúcar. A mistura resultante desse processo era testada no próprio laboratório da fábrica, onde seriam verificados a acidez e a graduação alcoólica (REVISTA FISCO, 1984).

Em seguida o vinho era “colado”. Esse processo consistia na adição de uma substância importada da Alemanha – extraída das escamas de uma certa espécie de peixe. Essa cola atuava como centrifugador, absorvendo todas as partículas em suspensão no líquido. De acordo com a Revista Fisco (1984), depois de alguns dias de descanso, o vinho voltava ao laboratório para que fosse avaliada a necessidade de fazer novos ajustes. Por fim, ele ficava em repouso por cerca de 15 dias para ser finalmente engarrafado e rotulado.

A DECADÊNCIA DA FÁBRICA, SEU TOMBAMENTO E SUAS CONSEQUÊNCIAS

Segundo dados do IPHAN (1982), no início da década de 1980, o proprietário da firma, Roberto Enrique da Silva, afirmou que a crise da produção de vinho havia começado em 1964, chegando ao seu estado crítico em 1970. Alegou também que as causas da crise porque passava a fábrica decorriam do aumento do custo de vida, situação própria da região Nordeste, e não por falhas na gestão empresarial.

Segundo os relatos supracitados, os preços do açúcar e do álcool, insumos necessários para produção do produto final, tinham subido expressivamente, enquanto o valor do vinho devia permanecer o mesmo, pois a população nordestina possuía baixo poder aquisitivo. O proprietário ainda ressaltou que as melhores épocas para venda do seu produto eram as fases festivas e comemorativas do ano: Carnaval, São João, Natal e Ano Novo. Todavia, os preços encontrados nos mercados regionais não foram seus principais causadores de dívidas. O imposto cobrado sobre o valor da produção final da fábrica foi o que mais pesou para as finanças da empresa. Na região Sudeste, para fabricação de vinho de uva, era cobrado 10% de tributos sobre a produção final. Essa porcentagem subia para 30% quando se tratava de vinho de caju que, somado ao imposto estadual de 16%, elevava os custos para um total de 46% de taxas contribuintes (IPHAN, 1982).

O documento supracitado ainda informa que o quadro financeiro da firma estava debilitado. O débito contraído com a receita federal já ultrapassava 4.500.000,00 cruzeiros. Assim, a produção teve de voltar a ser artesanal, pois as máquinas precisavam de manutenção e não havia verba para consertá-las. Enfrentavam, também, dificuldades com o transporte da matéria-prima, que se encontrava em abundância, porém a uma distância de 40 a 70 quilômetros do centro de João Pessoa. Até para clientes habituais adquirirem o vinho, era necessário fazer um pagamento adiantado de metade do valor final de compra para que houvesse capital para obter a matéria-prima necessária para produção do pedido feito.

Diante da situação em que estava, com dívidas e sem conseguir manter o pagamento do aluguel do imóvel em dia, o diretor e proprietário da empresa procurou órgãos federais de proteção e até iniciativas privadas que pudessem contribuir para reerguer sua empresa, mas sem a intenção de se desfazer da companhia. Caso houvesse de fato uma ajuda financeira, foi aventada a possibilidade de diversificar o que era produzido, adicionando sucos e doces cristalizados, como foi dito anteriormente.

Em dezembro do ano de 1981, o SPHAN deu início ao processo de tombamento do estabelecimento, tendo em vista sua importância arquitetônica, histórica e cultural, por ser

cenário da produção de uma bebida que estava na iminência do desaparecimento. Nesses termos, foram expedidas notificações aos proprietários dos bens que estavam em vias de tombamento: José Madruga Bezerra, dono da edificação em que a indústria estava sediada, e Roberto Enrique da Silva, representante legal da firma e proprietário do maquinário objeto de interesse da proteção legal.

Em parecer, Dora Monteiro, arquiteta do SPHAN, defendeu o pioneirismo do tipo de tombamento que estava em processo:

É desafio apaixonante a incorporação de tal patrimônio às tarefas de preservação da SPHAN. A melhor forma de realizá-la surgirá, sem dúvidas, das tentativas de acerto. O caso da Fábrica de Vinho Tito Silva & CIA, ligado à produção de vinho de caju, em nossa opinião, pode ser o primeiro (SPHAN,1982).

A desapropriação do imóvel era imprescindível para o processo de preservação da fábrica. Avaliado em 24 milhões de cruzeiros, uma decisão para fins de desapropriação do prédio foi expedida em dezembro de 1981 através do Decreto Estadual Nº 9692 17/12/1981(o qual só foi de fato expropriado em julho de 1983). Não obstante, o Governo do Estado alegou falta de verbas para efetuar tal expropriação, conforme Ofício nº 508/SEC/SPHAN, constante no processo de tombamento da fábrica (IPHAN,1982). Mesmo estando ciente que seu bem estava em tombamento provisório, que limitava qualquer ação a ser aprovada pelo SPHAN, José Bezerra realizou obras irregulares no prédio, desobedecendo ao regimento que protegia o bem.

Interessados em preservar a arquitetura e o maquinário que compunha a tradicional fábrica, representantes do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ), Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Secretaria de Planejamento da Paraíba (SEPLAN-PB), Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) e da Secretaria de Cultura, reuniram-se em dezembro do ano seguinte, para chegar a um consenso de como cada órgão poderia proceder em prol da preservação do 'saber fazer' do vinho de caju. Ao Governo Estadual, coube a efetiva desapropriação do imóvel, conforme Certidão de Desapropriação emitida pelo Cartório Eunápio Torres no Livro 81, fls 153/157, e a anistia dos débitos fiscais referentes à Companhia Tito Silva. A transformação da firma em Empresa-Escola vinculada à Universidade Federal da Paraíba (UFPB) com gestão de pesquisas do CNPQ também estava entre as soluções ligadas aos órgãos públicos. Os proprietários da firma não ficariam totalmente excluídos do acordo, mas continuariam vinculados à fábrica, mantendo a produção junto à Universidade (IPHAN, 1982).

O órgão máximo de preservação no Brasil exaltou a inovação em matéria de tombamento, já que o ato vislumbrava a proteção de um processo industrial, não apenas de um monumento

de interesse histórico ou artístico. Nesses termos, pode-se assumir que houve interesse tanto por parte de órgãos públicos, como da parte privada. Por fim, na centésima sexta reunião ordinária do Conselho Consultivo do Patrimônio Histórico e Artístico, foi deliberado, de forma unânime, recomendar o tombamento da Fábrica, seu maquinário e demais equipamentos (IPHAN,1982).

O processo de tombamento foi consumado em 02 de agosto de 1984, ficando registrado no Livro do Tombo, a fábrica e seu maquinário. Sem funcionar havia anos, o estado de conservação da mesma já era muito precário à época do tombamento. Segundo esclarecimentos prestados em comunicado interno do Pró-Memória, José Saia Neto, Chefe do Escritório Técnico da Fundação Nacional Pró-Memória (FNPM), já comentava sobre a precariedade do edifício no ano de 1985: telhado em vias de arruinamento, pisos e esquadrias deteriorados, assim como materiais dos antigos laboratórios totalmente depredados.

Em estado de abandono, o prédio foi invadido diversas vezes através de uma passagem criada na parede da edificação vizinha. Durante uma visita técnica, dois indivíduos foram pegos em flagrante desmontando máquinas para vender suas partes em sucatas (IPHAN, 1982). O mesmo maquinário tombado em decreto nacional estava sendo despedaçado para usos que até hoje não se conhece.

Depois de tanto esforço e dificuldade para que houvesse um decreto protetor à produção de vinho de caju, um ano após o tombamento, a fábrica estava arruinada. Houve iniciativa da FNPM em dar início ao processo de restauração da edificação, porém, segundo documentos da Fundação, o diretor da firma não demonstrava interesse e se mostrava de difícil acesso.

Finalmente, em maio de 1985, foi enviado ao Diretor da 4ª DR/SPHAN/FNPM, um ofício contendo dois orçamentos e cronogramas para as obras de reparo na edificação: a primeira custando aproximadamente quinhentos milhões de cruzeiros para sustentações em estrutura de madeira, e uma segunda opção em concreto, que custava aproximadamente quinhentos e setenta milhões de cruzeiros. A restauração seria dividida em duas etapas: uma para preservar a estrutura geral da edificação e a outra para reparos gerais (IPHAN, 1982). No entanto, as iniciativas não lograram êxito. Só onze anos após o tombamento da edificação, foi iniciado um processo de requalificação do bem de modo a sediar a Oficina-Escola, uma iniciativa do Governo Espanhol junto com o da Paraíba com a finalidade de formar profissionais para a restauração dos bens patrimoniais do Centro Histórico da cidade de João Pessoa.

A INSTAURAÇÃO DA OFICINA-ESCOLA NO PRÉDIO DA FÁBRICA

Em 1997, a fábrica se encontrava em situação de arruinamento: porções da cobertura estavam deterioradas, e parte do maquinário desaparecido, devido aos frequentes arrombamentos ocorridos no imóvel. Nesse ano, a Comissão de Revitalização do Centro Histórico de João Pessoa teve a iniciativa de restaurar o edifício, então cedido para abrigar a sede da Oficina Escola. A obra foi concluída em 2000, pelos próprios alunos da instituição. O restauro do prédio possibilitou que o mesmo ganhasse um novo uso, e que permanecesse presente até os dias atuais como legado arquitetônico de uma época.

A Oficina-Escola é uma associação civil de direito privado sem fins lucrativos, com objetivos culturais e educacionais, que têm o intuito de formar e capacitar jovens de baixa renda para atuar na conservação e restauração do Centro Histórico de João Pessoa. A instituição desenvolve atividades pedagógicas baseadas na formação prática e teórica em obras de restauração do patrimônio histórico e na filosofia do “saber-fazer”, juntamente com a criatividade e diversidade regionais, da cultura material e imaterial. A instalação da Oficina Escola, em João Pessoa se deu através de um convênio entre a Agência Espanhola de Cooperação Internacional (AECI) e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN); o Governo do Estado da Paraíba e a Prefeitura Municipal de João Pessoa. (GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, 2001).

A instalação da Oficina-Escola no prédio da antiga fábrica foi providencial, pois revitalizou o bem patrimonial, que estava susceptível de desaparecimento por não ser utilizado. Na intervenção, os compartimentos originais foram adequados para o programa de necessidades da escola, compreendendo recepção, salas de aula, oficinas de materiais (marcenaria, forja, etc), administração, refeitório, sanitários/vestiários e depósitos. Um dos pontos importantes da intervenção foi a provisão, no saguão de recepção da escola, de um espaço para exposição das poucas máquinas remanescentes, utilizadas na fabricação do vinho de caju, inclusive preservando os ladrilhos hidráulicos originais do ambiente (Figura 4).

Figura 4: Peças remanescentes do processo de fabricação do vinho de caju na recepção da Oficina-Escola



Fonte: Juliana Brito/G1. Disponível em: <http://g1.globo.com/pb/paraiba/festa-das-neves/2013/noticia/2013/08/oficina-escola-completa-22-anos-recuperando-predios-historicos-na-pb.html> (acesso 10-08-18)

Além da restauração do prédio da Fábrica Tito Silva, a instituição atuou no resgate físico de diversos monumentos históricos e logradouros públicos da capital paraibana, a saber: o Antigo Hotel Globo; a Igreja de São Bento; o Parque Arruda Câmara; a Igreja de Nossa Senhora do Carmo; a Praça Dom Adauto; dois prédios na Praça Antenor Navarro; o Coreto da Praça Venâncio Neiva; o Casarão de Azulejos à Rua Visconde de Pelotas; o Altar Mor da Igreja de São Pedro Gonçalves; a Capela de Nossa Senhora da Graça, no Bairro de Cruz das Armas, e a Igreja da Misericórdia, um dos primeiros monumentos religiosos erigidos na antiga Cidade de Filipéia de Nossa Senhora das Neves.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Além de discorrer sobre a história da primeira fábrica de vinho caju do Nordeste, o presente trabalho procurou investigar o processo que levou a Fábrica de Vinhos Tito Silva e Cia a ser extinta. Os dados obtidos através dos documentos do SPHAN e da Fundação Pró-Memória, bem como das publicações de revistas e jornais conceituados da década de 1980 revelaram que, apesar dos órgãos de proteção do patrimônio esboçarem interesse em salvaguardar a tecnologia aplicada na fabricação do vinho de caju através do tombamento do prédio, a iniciativa não teve êxito, pois, como estava ancorada na materialidade do edifício – por não haver dispositivo legal para tombamento de bens imateriais – o ato se aplicou ao imóvel, que, por não ter tido a devida atenção por parte órgãos competentes, fechou suas portas em 1984, coincidentemente, no mesmo ano de seu tombamento.

As evidências documentais revelaram que os herdeiros da fábrica contraíram grandes dívidas, geradas não apenas dos impostos aplicados à produção, e da escassez da sua principal matéria-prima, o caju, mas também por erros de administração da própria empresa, culminando com a falência do empreendimento e o conseqüente desaparecimento do “saber fazer” o vinho de caju. No tocante ao poder público, houve certo descaso pós- tombamento, na medida em que o ato não garantiu a preservação do edifício, ficando o mesmo sujeito a ações de vândalos e saqueadores, até ser contemplado com o novo uso – a Oficina-Escola.

Através da presente pesquisa, foi possível perceber que a extinta Fábrica de Vinhos Tito Silva e Cia exerceu papel importante nas primeiras tentativas do IPHAN em realizar tombamentos de bens imateriais, pois a iniciativa serviu como ponto de partida para que as representações culturais tradicionais – emprego de técnicas, produção de objetos, danças, serviços, fabricação de alimentos e bebidas, entre outros – pudessem *a posteriori* ser reconhecidas como integrantes do patrimônio cultural.

Finalmente, é importante destacar que a principal dificuldade encontrada no processo dessa investigação foi a falta de documentação relativa ao prédio onde funcionou a fábrica. Não há registros de intervenções e melhoramentos porque passou o edifício ao longo de sua vida útil como fábrica de vinho até chegar à sua atual morfologia. Tal dificuldade reitera que um dos fatores basilares para o tombamento da Fábrica Tito Silva e Cia foi o fato do edifício sediar o processo de fabricação do vinho de caju, dada a sua importância no contexto cultural e industrial da época. A arquitetura do edifício pesou na balança, já que a linguagem que apresenta reverbera a prática da época, porém não no mesmo diapasão do “saber fazer” o vinho de caju.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CANTARELLI, Rodrigo. Fábrica Tito Silva (João Pessoa, PB). Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em:
<<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 20 julho 2018.

FONSECA, M. C. L. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: **Memória e patrimônio**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA. **Oficina-Escola de João Pessoa - Dez anos reconstruindo o futuro**. João Pessoa: Textoarte, 2001.

IPHAN. Tombamento da antiga fábrica de vinhos de caju Tito Silva. Processo Nº 1.054-T-82. 1982.

IPHAN. Livros de registro. 2014. POrt Disponível em:

<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>> acessado em 01/08/2018.

IPHAN. Patrimônio cultural .2014. Disponível em:

<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>> acessado em 01/08/2018.

JÚNIOR, F.; ANDRADE, M. O caju que um dia foi brasileiro. **Revista Ciência Hoje**, v. 3, n. 18, p. 68-72, 1985.

MEMÓRIA JOÃO PESSOA. Acervo Patrimonial: Fábrica de Vinho de Caju Tito Silva e Cia. Disponível em: <<http://memoriajoapessoa.com.br/acervopatrimonial/71.pdf>>. Acesso em: 27 julho 2018.

MOURA NETO, Aníbal Victor de Lima e; MOURA FILHA, Maria Berthilde; PORDEUS, Telma Ramalho. **Patrimônio Arquitetônico e Urbanístico de João Pessoa: um pré-inventário**. João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 1985. Monografia de conclusão de graduação em Arquitetura.

PAIVA, F.F. de A.; GARRUTI, D. dos S.; SILVA NETO, R.M. da. Aproveitamento Industrial do caju. Fortaleza: **Embrapa-CNPAT/SEBRAE/CE**, 2000. 88p. (Embrapa-CNPAT. Documentos, 38).

Projeto de revitalização do Centro Histórico de João Pessoa. **Anteprojeto da antiga fábrica de vinhos de caju Tito Silva & Cia**. Acervo da Superintendência do IPHAN na Paraíba, 1995.

SOUZA, C. G. G. Patrimônio Cultural: o processo de ampliação de sua concepção e suas repercussões. **Revista dos Estudantes de Direito da Universidade de Brasília**, n. 7, p.37-66, 2008.

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

Tito Silva: memória abalada. **Revista Fisco**, ano XV, n. 114, p 28-29, janeiro, 1985.]