

CENTRO UNIVERSITÁRIO BARÃO DE MAUÁ
LICENCIATURA EM HISTÓRIA

DERICK PETTERSON DE FIGUEIREDO CARVALHO

**PARA ALÉM DA EBRIEDADE E DO AFAGO: A CACHAÇA E SEUS PAPÉIS A
PARTIR DA SOCIEDADE AÇUCAREIRA DO NORDESTE COLONIAL**

Ribeirão Preto
2022

DERICK PETTERSON DE FIGUEIREDO CARVALHO

**PARA ALÉM DA EBRIEDADE E DO AFAGO: A CACHAÇA E SEUS PAPÉIS A
PARTIR DA SOCIEDADE AÇUCAREIRA DO NORDESTE COLONIAL**

Trabalho de conclusão de curso de História
do Centro Universitário Barão de Mauá
para obtenção do título de licenciado.

Orientador: Dra. Nainôra Maria Barbosa de
Freitas.

Ribeirão Preto

2022

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

C327p

Carvalho, Derick Petterson de Figueiredo

Para além da ebriedade e do afago: a cachaça e seus papéis a partir da sociedade açucareira do Nordeste colonial/ Derick Petterson de Figueiredo Carvalho - Ribeirão Preto, 2022.

46p.il

Trabalho de conclusão do curso de História do Centro Universitário Barão de Mauá

Orientador: Dra. Nainôra Maria Barbosa de Freitas

1. Cachaça 2. Relação Social 3. Permanências I. Freitas, Nainôra Maria Barbosa de II. Título

CDU 84(81).019

Bibliotecária Responsável: Iandra M. H. Fernandes CRB⁸ 9878

DERICK PETTERSON DE FIGUEIREDO CARVALHO

**PARA ALÉM DA EBRIEDADE E DO AFAGO: A CACHAÇA E SEUS PAPÉIS A
PARTIR DA SOCIEDADE AÇUCAREIRA DO NORDESTE COLONIAL**

Trabalho de conclusão de curso de História
do Centro Universitário Barão de Mauá
para obtenção do título de licenciado.

Data de aprovação: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Dra. Nainôra Maria Barbosa de Freitas
Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto

Me. Antonio Aparecido de Souza
Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto

Me. Yuri Araujo Carvalho
Centro Universitário Barão de Mauá – Ribeirão Preto

Ribeirão Preto

2022

Dedico este trabalho aos meus pais e familiares, professores, amigos e colegas que estiveram ao meu lado durante essa trajetória e, especialmente, a todos aqueles apreciadores de uma boa e velha cachaça.

AGRADECIMENTO

Quero agradecer, em primeiro lugar, à minha mãe, Edna Rosário de Figueiredo Carvalho, por todo apoio, toda ajuda, toda compreensão, por ser uma mãe fabulosa e uma parceira incrível durante toda minha caminhada. Por ser uma mulher guerreira, batalhadora e que nunca se deixou abater pelos momentos difíceis que enfrentamos. Também agradeço a educação que me proporcionou, pelos ensinamentos e valores que me foram transmitidos e, principalmente, agradeço por ela ser exatamente assim, o que a faz ser a melhor mãe que a História já conheceu.

Gostaria de agradecer também ao meu pai, Juarez de Carvalho, talvez uma das pessoas com o coração e a mente mais pura que já conheci, com uma simplicidade que cativa, contagia e acolhe.

Agradeço à minha irmã, Kariny Figueiredo – nome esse que eu escolhi quando ela veio ao mundo – por todos os momentos de risadas, piadas, conflitos e de desabafos. Pelas madrugadas em que me ouviu prosear, após alguns goles de bebidas etílicas, sobre as decepções amorosas, sonhos, anseios e ideais.

Aqui, deixo meu imenso agradecimento ao corpo docente do curso de História do Centro Universitário Barão de Mauá e que foram fundamentais para minha formação e minha transformação como ser humano e, agora, docente: Ricardo Scatena, Rodrigo Calsani, Rafael Cardoso, Felipe Narita, Marco Antônio Ruiz, José Faustino, Antônio Aparecido, Osmair Botelho, Liliane Cury, Ana Carolina Dalbo, Márcia Chiareto, Dâmaris Borges, Milena da Silveira, Yuri Araujo e, especialmente, à Nainôra Freitas, minha orientadora neste trabalho e pessoa pela qual tenho ampla admiração. Agradeço, Nainôra, por todas as trocas compartilhadas nesses quatro anos de curso, pelo acolhimento, pela preocupação, pelos “puxões de orelha” e por sempre se dispor a ajudar.

Por fim, agradeço aos meus amigos de vida: Yuri Viccari, Pierre Lima, Arthur Oliveira, Edgar Martins, Paolla Cândido, Soraya Labaki e Wesley Luiz, por todo apoio, incentivo e, principalmente, pelos momentos de felicidade genuína que compartilhamos durante anos e anos de amizades, que serviram como refúgio nos momentos de apreensão, de dor e de angústias. Além disso, agradeço também aos meus parceiros de turma, Caio Teodoro, quem me ajudou na escolha dessa temática aqui trabalhada, Samuel Marcos, Matheus Frazão, Ayrton Rocca, Gabriel da Rocha e Mumu, por tantos e tantos trabalhos e experiências de aprendizagem que tivemos a

oportunidade de realizar juntos, nos quais compartilhamos grandes momentos de discussão, reflexão e debates que, sem dúvidas, nos tornarão profissionais melhores. Deixo também meu grande carinho por Letícia Rodrigues, minha parceira de turma – peço licença pela informalidade – e de festas, por se preocupar com a minha ausência nos momentos em que não pude estar em sala de aula.

“Eu quero o máximo de liberdade, com o máximo de recursos, para o máximo de pessoas!”

(Filipe Ret)

RESUMO

A cachaça é uma bebida fundamentalmente brasileira e sua importância está para além das questões de comercialização e consumo. Compreender outras facetas existentes em seus usos desde o período colonial nos permite perceber sua relevância como instrumento articulador de relações sociais que permanecem enraizadas nas práticas do cotidiano até os dias atuais.

Palavras-chave: Cachaça. Relação Social. Permanências.

RESUMEN

La cachaza es una bebida fundamentalmente brasileña y su importancia va más allá de las cuestiones de comercialización y consumo. La comprensión de otras facetas existentes en sus usos desde el periodo colonial nos permite darnos cuenta de su relevancia como instrumento articulador de las relaciones sociales que siguen arraigadas en las prácticas cotidianas hasta nuestros días.

Palabras clave: Cachaça. Relación social. Permanencias.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Representação da moenda colonial	21
Figura 2 – Plantação contemporânea Cana “Criola”	25
Figura 3 – Cana Caiana	25
Figura 4 – Doce caseiro “Papo de anjo” (foto contemporânea)	27

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 DO CHÃO À BOCA: O ENGENHO AÇUCAREIRO	14
2.1 Engenho Açucareiro: Um projeto no nordeste da colônia	14
2.2 Cotidiano alimentar da sociedade do açúcar	19
3 HÓSPEDE INDELÉVEL: A HISTÓRIA DA CANA-DE-AÇÚCAR E SEUS DESTINOS	23
3.1 A cana sacarina e a soberania do açúcar	24
3.2 Interlúdio do doce: a doçaria luso-brasileira	27
3.3 Cachaça, nossa cachaça	29
4 ENTRE O DOCE E O AMARGO: OS PAPÉIS SOCIAIS DA CACHAÇA E SUAS PERMANÊNCIAS	34
4.1 É moeda, é comida, é curativo: As relações sociais a partir da cachaça e seus usos	34
4.2 É gostosa, por isso fica! As permanências da cachaça na sociedade brasileira	38
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
REFERÊNCIAS	45

1 INTRODUÇÃO

Para alguns, “marvada”, “danada”, “jeribita”, “caninha”. Para outros, “abrideira”, “branquinha”, “meu-consolo”, “aguardente”. Extrapolando as diversas nomenclaturas e sinônimos conhecidos pelo Brasil afora, o fato é que a cachaça é uma bebida fundamentalmente brasileira, surgida em nosso território em uma época na qual ainda éramos uma colônia portuguesa. O modo singelo de sua produção e o sabor marcante, atrelados à variedade de marcas e preços com que é encontrada no mercado, principalmente em nossos dias, constituem um conjunto atrativo que caracteriza o produto.

Ao escolhê-la como objeto de nosso trabalho, entendemos que a bebida esteve diretamente relacionada ao complexo político-econômico-social que foi o engenho açucareiro durante os tempos coloniais, estando presente para além dos hábitos alimentares e fazendo parte do cotidiano daquela sociedade. Nesse sentido, nossa hipótese dialoga com a seguinte questão: a cachaça pôde adquirir determinadas funções sociais? Isto é, ela pôde servir como instrumento de articulação entre as relações sociais existentes na sociedade do período colonial?

O foco de nosso olhar será para o nordeste brasileiro, região à qual Darcy Ribeiro (1990) chamou de Brasil Crioulo, devido à grande concentração de negros escravizados durante o período colonial, ligados à produção açucareira.

A partir disso, sob a luz do pensamento do sociólogo alemão Max Weber (1864-1920), propositor de uma sociologia compreensiva, buscaremos refletir como e em quais circunstâncias a cachaça pode ter exercido funções dentro da lógica social do Brasil Colônia. Desse modo, nosso conceito central será o de *relação social* (2015).

Paralelamente, buscando tratar sobre as possíveis pertinências carregadas pela caninha até à contemporaneidade, nos utilizaremos do conceito de *longa duração*, do historiador francês e um dos principais nomes da chamada *École des Annales*, Fernand Braudel (1902-1985).

Desse modo, entendemos que nosso trabalho se dará através de uma pesquisa qualitativa que se debruçará sobre uma revisão bibliográfica, podendo resvalar em alguns documentos do período colonial, como os escritos do jesuíta oitocentista João Antônio Andreoni, que, posteriormente, veio a adotar o nome de Antonil. Ademais, também nos apoiaremos sobre trabalhos de historiadores como Sérgio Buarque de Holanda, Luiz Felipe de Alencastro e Mary Del Priore, além do

antropólogo Darcy Ribeiro, dentre outros autores que fizeram parte das reflexões no sentido de tentar explorar a respeito do desenvolvimento e consolidação do engenho açucareiro na região nordeste, assim como os integrantes daquela lógica social, as relações cotidianas e alimentares.

Acreditamos que a importância de nossa temática se atrela à uma busca em contribuir com as discussões existentes sobre a bebida brasileira, principalmente pelo fato de poucos autores terem colocado suas atenções, especificamente, sobre a caninha. Além disso, acreditamos ser de grande valia mostrar como a cachaça não é um produto soterrado, do passado, tendo em vista sua produção, comercialização e ressignificações nos dias de hoje.

No primeiro capítulo de nosso trabalho, buscaremos compreender o funcionamento do engenho e sua importância dentro do projeto colonial português, tendo em vista que foi por meio do engenho açucareiro que se consolidou, de fato, a ocupação do território. Além disso, procuraremos compreender os hábitos alimentares daquela sociedade, bem como os alimentos que compunham seu cardápio.

Posteriormente, no segundo capítulo nosso foco se debruçará sobre a história da cana sacarina, a cana-de-açúcar, de suas origens no Oriente, em regiões que hoje formam a Índia, passando pelo continente africano até adentrar a Europa. A importância que a planta e, conseqüente, o açúcar foram adquirindo nos hábitos medicinais e alimentares, como na doçaria. Fecharemos o capítulo realizando uma reflexão sobre a história da cachaça.

No terceiro capítulo, analisaremos a presença da cachaça no Brasil Colonial nordestino e as possíveis relações sociais que envolvem esse produto e os africanos escravizados. As leituras de Max Weber que refletiremos nesse capítulo, como o conceito de *relação social*, nos permitem dialogar com a sociedade colonial e o papel desempenhado pela cachaça em diferentes momentos do cotidiano. A produção açucareira iniciada no período colonial perpassa a história do Brasil e chega até os dias atuais em uma perspectiva de *longa duração*, conceito de Fernand Braudel, que pretendemos refletir nesta concepção entre sociedade, produção açucareira e diferentes usos da cachaça.

2 DO CHÃO À BOCA: O ENGENHO AÇUCAREIRO

Nesse primeiro capítulo buscaremos tratar do engenho açucareiro e sua importância dentro do empreendimento colonial português. O processo de colonização só se consolida, de fato, com o estabelecimento dos engenhos a partir de meados do século XVI, agregando a produção de um elemento já conhecido, como a cana-de-açúcar, às benesses oferecidas por esse amplo território explorado pelos portugueses. É com o açúcar produzido nos solos do Brasil, em especial, do nordeste brasileiro – o chamado “Brasil Crioulo” nas palavras de Darcy Ribeiro e o foco de nosso primeiro capítulo – que Portugal despontará como potência e o edificador de um sistema colonial (monocultor, escravista e voltado para à exportação) que serviu de exemplo às outras metrópoles europeias da época. Além disso, buscaremos também identificar o cotidiano alimentar existente dentro dessa sociedade do açúcar.

2.1 Engenho Açucareiro: Um projeto no nordeste da colônia

O engenho açucareiro foi, impreterivelmente, o instrumento fundamental para fixação no território e consolidação do projeto colonial português nas terras que hoje formam o Brasil. Mesmo que o foco principal da coroa portuguesa naquele período fosse a busca por metais preciosos, algo fundamental dentro da dinâmica econômica mercantilista – e que viriam a ser encontrados em território brasileiro somente no final do século XVII – foi a agricultura da cana-de-açúcar que possibilitou a penetração e instalação do empreendimento português (AB’SABER, 2003).

A produção do açúcar em solo brasileiro foi beneficiada por um conjunto de fatores, tais como a disponibilidade de terras férteis, o clima favorável e o conhecimento prévio dos portugueses com o plantio da cana, tendo em vista suas experiências em Madeira e Açores (CANABRAVA, 2003), o que resultou em um verdadeiro empreendimento de sucesso, fortalecendo o pioneirismo de Portugal e servindo, inclusive, de exemplo à outras potências europeias da época.

Tais processos estão diretamente atrelados às transformações ocorridas nas relações comerciais a partir do século XVI que deslocavam seu eixo do Mediterrâneo para o Atlântico e na intensificação das disputas, inclusive territoriais, entre as metrópoles, fazendo com as terras brasileiras passassem, então, a serem enxergadas com certa prioridade. Nesse sentido, fazia-se necessária a ocupação e defesa delas. Com a efetivação do engenho em solo brasileiro e a integração do

comércio do açúcar em âmbito internacional, os lusitanos inauguraram uma economia em escala mundial, principalmente, com a ampliação da produção que resultou no barateamento do produto antes considerado uma especiaria cara (RIBEIRO, 1995).

Mesmo com a conversão em um produto de acesso mais fácil – se comparado a outras épocas na Europa – seu consumo ainda estava restrito às camadas mais abastadas da sociedade, por isso a comercialização do açúcar se mostrava benéfica e atrativa, sendo capaz de sustentar os empreendimentos de sua produção (RIBEIRO, 1995). Não podemos afirmar que sem o estabelecimento da empresa açucareira seria impossível a ocupação do Brasil, mas, com certeza, ela se mostraria ainda mais inóspita. Desse modo, o engenho se firmou como a alma da economia colonial e, inegavelmente, não só deixou marcas, mas serviu como estrutura para essa sociedade que veio a se formar.

Em poucas décadas os engenhos foram se fortalecendo e se espalhando – a princípio, no Nordeste – pela faixa litorânea brasileira. Como não era possível a própria coroa portuguesa tomar a frente no processo de ocupação do território, viu-se a necessidade do estabelecimento de parcerias com os empreendimentos individuais. Assim, verifica-se que após a divisão territorial através das capitanias hereditárias e a implantação do sistema de sesmarias, estava preparado o terreno para o início da produção da cana-de-açúcar em larga escala, até porque a preocupação, no primeiro momento, era a ocupação da colônia (CANABRAVA, 2003).

Tal ocupação de grandes faixas de terras somada, nos séculos seguintes, ao cultivo predominante da cana-de-açúcar voltado para a exportação, fizeram com que o engenho se tornasse, já no final do século XVI, a verdadeira força motriz dentro do Brasil. Além disso, a proximidade da costa se colocou como mais um fator benéfico, pensando no escoamento da produção até os portos. Aos poucos, a paisagem – do litoral rumo ao interior – foi se transformando e as matas deram lugar às imensas plantações de cana, onde, visando somente o lucro, a prioridade era produzir o máximo possível e sem quaisquer preocupações para com o trato do solo:

Numa produção de índole semicapitalista, orientada sobretudo para o consumo externo, teriam de prevalecer por força critérios grosseiramente quantitativos. Em realidade, só com alguma reserva se pode aplicar a palavra “agricultura” aos processos de exploração da terra que se introduziram amplamente no país com os engenhos de cana (HOLANDA, 2014, p.56).

Nesse sentido, a ampla quantidade de terras férteis permitiu que os engenhos açucareiros – no caso, os do Recôncavo Baiano (AB’SABER, 2003) – se

expandissem, sem a necessidade da utilização de técnicas agrícolas mais sofisticadas do período. Não é um equívoco relacionarmos esse processo de formação dos engenhos, responsável por agregar o latifúndio monocultor à escravidão compulsória, às características atuais da distribuição e ocupação de terras do país e o modelo agroexportador contemporâneo, pois

O sistema, como um todo, tinha precisamente nos seus conteúdos formais mais arcaicos - como o escravismo - e mais modernos - como a produção para o mercado - os instrumentos de reimplantação ampliada de um sistema econômico de acumulação capitalista originária, através de investimentos financeiros e da inserção no mercado internacional (RIBEIRO, 1995, p.284).

Percebe-se que o engenho surge com um objetivo central: agregar à economia da metrópole e fortalecê-la (CANABRAVA, 2003). Entretanto, sustentar um sistema colonial em terras de dimensões continentais não era uma tarefa simples e, mais complicado ainda, era fazer toda essa engrenagem funcionar de modo exímio. Quem seriam os responsáveis por erguerem esse projeto? Quem seriam os realizadores do trabalho na lavoura açucareira? Como bem nos diz Holanda (2015), chega a ser impensável que um país de proporções e dimensões tão diminutas como Portugal conseguisse realizar com sucesso a levatada de um projeto tão ambicioso como esse. Assim, em um primeiro momento, foram povos indígenas os escolhidos como solução para a mão-de-obra.

Os contatos estabelecidos pós Cabral entre portugueses e indígenas se davam, predominantemente, através do escambo de ferramentas e quinquilharias, tendo em vista que, antes da decidida ocupação, o foco lusitano estava voltado para a extração do pau-brasil localizado próximo à costa. A extração era realizada pelos indígenas que “ganhavam” novos utensílios, incluindo os de ferro, até então desconhecidos. Contudo, com o avançar das décadas do XVI, surge a necessidade de adentrar cada vez mais ao interior para o encontro da árvore e, paralelamente, o desinteresse indígena pelas quinquilharias passava a aumentar gradativamente. Seguido desse processo, o estabelecimento dos engenhos em território brasileiro resultou em uma alteração no panorama relacional entre esses grupos, tendo em vista o interesse em implementar o trabalho compulsório forçado dentro da lavoura açucareira. Com isso, os indígenas, anteriormente “parceiros” dos portugueses – inclusive militares, como se viu tanto em conflitos bélicos, ora contra as potências europeias, ora contra outras etnias indígenas consideradas “bravas” (MONTEIRO, 2000) – passaram a ser alocados como escravos para o trabalho no engenho. Ainda

que houvesse questões legais e de ordem religiosa que visassem impedir a escravidão dos nativos – permitindo-a apenas em algumas situações, como através da Guerra Justa e dos resgates – ela continuou vigente, mesmo que em menor escala, pelos séculos seguintes (MONTEIRO, 2000).

Todavia, o desenrolar das décadas subsequentes revelou uma ampla dificuldade para estabelecimento pleno do indígena como “instrumento de trabalho”. A resistência frente um modo de vida e de produção implantado dentro da lavoura açucareira que era amplamente distinto ao que possuíam, somada à crescente taxa de mortalidade das populações indígenas devido as doenças trazidas pelos europeus, resultaram em uma verdadeira catástrofe demográfica aos povos nativos em um curto intervalo de tempo. A fuga para regiões cada vez mais interioranas era uma alternativa para grupos sobreviventes resistirem, tornando dificultosas as possibilidades do apresamento pelos portugueses (CUNHA, 1992; MONTEIRO, 2000).

Nesse sentido, com o desenrolar da segunda metade do século XVI, por razões políticas, econômicas e religiosas, os lusitanos viram-se condicionados a voltarem suas atenções para um elemento já conhecido de experiências antecessoras, mas ainda pouco utilizado em território brasileiro, e que veio a se mostrar como o grande motor, a grande força substancial de trabalho dentro da colônia: o africano.

Assim, até 1550, ano em que a metrópole manda uma partida de africanos para a nova cidade do Salvador, “para se repartirem entre os moradores, descontando-se o seu valor dos soldos e ordenados destes”, não se tem notícia de qualquer chegada *em grupo* de negros ao Brasil. Ao contrário, diante de todos os documentos conhecidos, seriam apenas *alguns*, até então, os negros existentes na colônia, todos, ou quase todos, trazidos do reino na bagagem dos povoadores, como trastes de uso individual e doméstico. É essa a primeira vez que o negro é *exportado* para o Brasil como mercadoria destinada ao consumo da coletividade [...] (GOULART, 2003, p.208 – 209).

Esse processo de transição (substituição da mão-de-obra indígena pela africana), apesar de não ter ocorrido de maneira repentina, também não representou uma dificuldade para os portugueses, homens já adaptados ao convívio com outros povos e etnias muito antes do processo de expansão marítima iniciado no século XV, considerando o período de contato mútuo que tiveram com os islâmicos e a já conhecida escravidão negra, empregada tanto na metrópole quanto nas ilhas coloniais no Atlântico, mencionadas anteriormente (HOLANDA, 2015). Nesse sentido, somado aos empecilhos colocados pela igreja a respeito da escravidão indígena e à própria dificuldade que se instaurava para o apresamento dos nativos, os portugueses

enxergaram uma possibilidade para a troca da mão-de-obra que se mostraria, com o passar dos anos, ainda mais favorável à escravidão de africanos, no caso, o tráfico e o lucro que esse movimento veio a proporcionar.

É interessante nos atermos ao fato de que tanto europeus quanto africanos conheciam e estavam habituados à escravidão desde períodos anteriores a era cristã, ou seja, tais relações não significavam alguma novidade a esses povos. Como nos mostram Luna e Klein (2010), dentro do continente africano existiam trocas comerciais que envolviam cativos, atendendo tanto o mercado interno quanto o externo, entretanto, inseridas em um contexto cultural onde tornar alguém escravo possuía relações com conflitos e guerras entre as etnias ali habitantes. Porém, a penetração dos portugueses nesse comércio na costa atlântica africana, a partir do século XV, altera profundamente a lógica e a intensidade do tráfico de cativos, que passou a seguir uma lógica de mercado, pois

O custo crescente dos cativos não-africanos provavelmente representou o fator primordial para a preferência pelos africanos. A ascensão do Império Otomano no leste do Mediterrâneo e a consolidação de um poderoso estado marroquino independente na África Setentrional fecharam, ou encareceram, as fontes tradicionais de cativos dessas regiões. Ao mesmo tempo, a abertura do transporte por via aquática para mercados subsaarianos tornou os escravos consideravelmente mais baratos do que haviam sido pelas rotas de caravana do Saara (LUNA; KLEIN, 2010, p.23).

Além disso, o fechamento do mercado de cativos eslavos e balcânicos pelos turcos, no leste do mar Mediterrâneo, corroborou nesse movimento de preferência pelos cativos africanos, tendo em vista que a atitude dos turcos era apoiada pela Igreja Católica Romana, que se opunha à escravização de cristãos por cristãos (LUNA; KLEIN, 2010). Se antes o fator cultural era o que condicionava a escravidão, passou a prevalecer o econômico, pois, naquele período, era financeiramente viável a comercialização do escravizado africano e, com o passar do tempo, o tráfico passou a incorporar parte dos lucros adquiridos pela coroa portuguesa.

Dessa forma, é nessa conjuntura que, ao final do século XVI, o Brasil se colocou como o principal e maior produtor de açúcar do mundo ocidental, com destaque para as províncias de Pernambuco e Bahia, produzindo juntas mais de 8 mil toneladas do alimento (LUNA; KLEIN, 2010). A virada do século se mostraria ainda mais favorável aos engenhos brasileiros, tendo em vista a ampliação do mercado consumidor e, conseqüentemente, da produção do açúcar, beneficiada pela grande disponibilidade de terras e pela resolução da questão da mão-de-obra. A partir daí, o

engenho se consolida como o grande cerne da economia da coroa lusitana e, ao mesmo tempo, coloca as terras brasileiras em posição de destaque e relevância frente ao comércio transatlântico.

2.2 Cotidiano alimentar da sociedade do açúcar

Ao adentrarmos ao núcleo desse sistema estabelecido pelo engenho açucareiro, podemos observar os inúmeros elementos responsáveis por fazerem toda essa engrenagem funcionar. Em primeiro, temos o senhor de engenho, a grande figura de poder e autoridade existente nessa sociedade, adquirente de uma posição social superior ao que se via da nobreza feudal (RIBEIRO, 1995). Residente da casa grande – que era, de fato, uma habitação de grandes dimensões pois materializava a opulência do senhor – e dono das terras e de tudo que ali germinava:

Assim, o poder do senhor de engenho, dentro do seu domínio, se estendia à sociedade inteira. Situado nessa posição dominadora, ele ganha uma autoridade que a própria nobreza jamais tivera no reino. Diante dele se curvavam, submissos, o clero e a administração reinol, integrados todos num sistema único que regia a ordem econômica, política, religiosa e moral. Nesse sentido, constituía uma oligarquia que operava com a cúpula patronal da estrutura de poder da sociedade colonial (RIBEIRO, 1995, p.282).

Era um empresário exímio em seu papel de administrador e explorador do que vivia sob seus domínios, protelando seu legado aos seus herdeiros e gerações futuras (RIBEIRO, 2015). Não podia, em hipótese alguma, demonstrar empobrecimento, ainda que ocorresse, pois isso se converteria em esfacelamento de prestígio e poder, necessitando, assim, reafirmar sua autoridade

[...] A convicção desses cântaros é que a fonte senhorial manava inesgotável e profusa. Não se concebia que um senhor de Engenho empobrecesse. Eles próprios tinham uma volúpia masoquista na prodigalidade. Orgulho de falsa opulência (CASCUDO, 2020, p.40).

Nesse sentido, o poder indubitável do senhor fez com que até mesmo elementos de ofícios distintos em seu entorno também funcionassem em prol de seu empreendimento açucareiro (PRIORE, 2016).

Paralelamente, temos o negro africano, elemento fundamental de toda engrenagem colonial, pois “Os escravos são as mãos e os pés do senhor do engenho, porque sem eles no Brasil não é possível fazer, conservar e aumentar fazenda, nem ter engenho corrente” (ANTONIL, 2011, p.106). Assim, o negro foi trazido da África e instituído como a verdadeira força de trabalho – escravo, no caso – da sociedade que se formou, representado por muitos como o grande antagonista ao senhor de engenho.

É importante ressaltarmos que a mão-de-obra africana escravizada também foi alocada em outros setores da sociedade colonial, estando não só nos engenhos, mas também na mineração aurífera a partir do final do século XVII, tal como nas funções de aluguel e ganho.

Entretanto, essa sociedade não era formada apenas por senhores (e suas famílias) e escravizados, ainda que tenha sido por muito tempo concebida dessa forma na historiografia. A existência de trabalhadores livres foi fundamental para o desenvolvimento da dinâmica social do período, tal como para a prosperidade dos engenhos

Nas bordas dos engenhos, vaqueiros, lenhadores e fornecedores de alimentos ganhavam a vida. Sem contar os altos salários pagos nas grandes propriedades aos pedreiros, carpinteiros, feitores, advogados e cirurgiões-barbeiros, todos na folha de pagamento do “senhor” (PRIORE, 2016, p.74).

Percebe-se, desse modo, que mesmo os trabalhos existentes para além das terras do grande engenho acabavam se atrelando a ele de alguma forma. Como mencionamos anteriormente, essa sociedade funcionava em prol do engenho. Já internamente

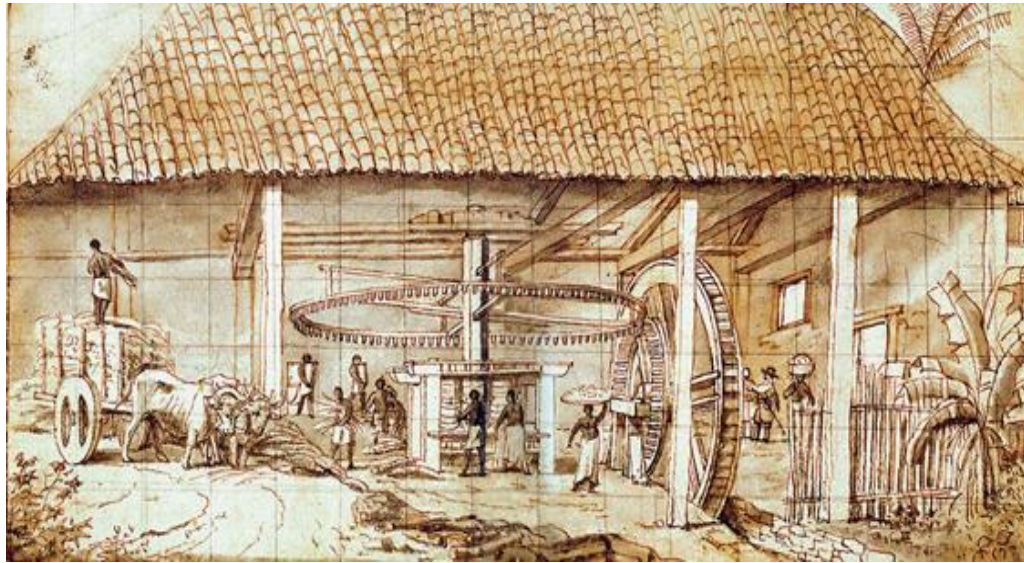
A casa-grande, a senzala, a capela e a casa de engenho formam o quadrilátero principal e característico do engenho de açúcar. Outras construções, em número variável, servem de residência ao capelão, ao mestre de açúcar, aos feitores e a outros poucos trabalhadores assalariados. Além do núcleo de construções sucediam-se as culturas de cana-de-açúcar feitas pelos escravos ao próprio engenho ou pelos lavradores livres ou a ele obrigados (CANABRAVA, 2003, p.232).

Dentre os trabalhos livres inseridos dentro do engenho, temos a figura do mestre do açúcar, responsável na moenda pela execução dos procedimentos durante a moagem da cana-de-açúcar

Na casa da moenda permaneciam os tambores movidos a água ou a força animal utilizados para extrair o suco da cana-de-açúcar. Os engenhos d'água, de maior capacidade produtiva, eram chamados reais, “por terem a realza de moerem com água, à diferença de outros, que moem com cavalos, e bois, e são menos providos, e aparelhados”. Na casa da moenda, as escravas ajudavam a esmagar as canas e coletavam o caldo. A casa das fornhalhas, onde se cozia e se apurava o caldo nas caldeiras e tachas, mantinha nos grandes engenhos um ou dois conjuntos de seis bocas de fogo alimentadas a lenha. Aí presidia o mestre de açúcar, enquanto os escravos caldeireiros e tacheiros exerciam o seu rude labor junto às fornhalhas, escumando e mexendo continuamente o caldo (CANABRAVA, 2003, p.231).

A seguir, podemos ver a representação da moenda de um engenho açucareiro durante o período colonial, tal como a presença do feitor, dos escravizados em distintos procedimentos e a utilização dos animais:

Figura 1 – Representação da moenda colonial



Fonte: <http://multirio.rio.rj.gov.br/index.php/historia-do-brasil/america-portuguesa/8733-o-engenho-colonial>

No caso, esse processo estava atrelado aos engenhos de maior porte. Rendeiros, lavradores e meeiros que possuíam plantações menores costumavam pagar para moer sua cana nos grandes engenhos (PRIORE, 2016).

Sendo assim, podemos compreender como gradualmente o número de trabalhadores livres foi crescendo, não só pelas necessidades daquela conjuntura e dos trabalhos paralelos que eram realizados, mas também por conta do insucesso de muitos que chegaram às terras brasileiras. Soma-se a isso também os pequenos produtores, em sua maioria responsáveis por fornecer a alimentação dessa sociedade através de uma produção de subsistência, tendo em vista que o grande engenho tinha sua preocupação exclusiva à exportação do açúcar (PRIORE, 2016).

Os lavradores livres cultivadores de cana, de hierarquia diferente quanto ao uso da terra, espalhavam-se pela área pertencente ao engenho, abrindo clareiras na floresta à medida que levantavam suas moradias e faziam suas plantações. Alguns formavam e entretinham os canaviais em áreas arrendadas ao engenho, com recursos próprios; outros efetuavam essas plantações com o auxílio do engenho, e lavradores havia que, além da cana-de-açúcar, mantinham pequenas roças de milho, de mandioca ou de feijão para sua subsistência (CANABRAVA, 2003, p.232).

Essas pequenas roças foram fundamentais para alimentar essa sociedade, tendo em vista que a monocultura latifundiária do açúcar não só agredia e sugava massivamente o solo, derrubando pouco a pouco o bioma da Mata Atlântica, mas em alguns momentos também impactou na falta de alimentos básicos para o consumo, como por exemplo a mandioca, consumida tanto por ricos quanto por pobres (PRIORE, 2016).

A mandioca, que já havia sido domesticada pelos indígenas e integrava os seus hábitos alimentares, inclusive nas bebidas como o cauim, resultante da fermentação alcoólica do tubérculo, se tornou essencial para a alimentação dessa sociedade colonial, estando presente nas mesas das mais variadas formas: farinhas, bolos, beijus, (CASCUDO, 2011). Junto a ela, o milho se instituiu como elemento fundamental do cardápio da colônia

Rações de farinha de mandioca ou milho, coquinhos chamados “aquês”, feijões, arroz e hortaliças compunham o cardápio alimentar dos moradores do engenho e, por extensão, em maior ou menor quantidade, o dos escravos. Carne de vaca ou galinha era excepcionalmente servida aos doentes [...] O açúcar, por sua vez, invadiu os hábitos alimentares, transformando as regiões canavieiras em produtoras de variados tipos de geleias, compotas e doçaria, além de ter introduzido dezenas de peças de cozinha ligadas ao preparo desses quitutes (PRIORE, 2016, p.73).

O milho também já compunha a alimentação dos povos originários, mas não com a mesma predominância da mandioca. Não possuía o apreço dos negros escravizados, com exceção dos vindos da Guiné, mas logo foi incorporado ao cardápio do português (CASCUDO, 2011)

Sua utilização mais ampla verifica-se com a gula portuguesa que o valorizou imediatamente ao conhecimento. E a indiada do interior, desde que se fixava no ciclo do seu nomadismo circular, tinha no milho uma assistência gostosa e boa. Alimento mesmo não era. Gabriel Soares de Sousa (11) dava parcimoniosa notícia: “Este milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com êle cozido, com o qual embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam d’êle, e bebem mui valentemente”. [...] Era proveitoso “porque se come assado e cozido e também em bolos, os quais são muito gostosos enquanto estão quentes, que se fazem dêle, depois de feito em farinha”. O bôlo seria por mão portuguesa. Antes era uma espécie de angu, mingau espesso mais bebido que mastigado (CASCUDO, 2011, p.113-114).

Além disso, o milho era importante para a alimentação dos animais, como cavalos, galinhas, ovelhas e porcos (CASCUDO, 2011).

Ademais, elementos como batatas, amendoins, macaxeiras, inhames e banana compunham a base alimentar dessa sociedade e eram plantadas regularmente, tendo em vista a necessidade. Tal como o peixe, adquirido através da pesca e que proporcionava uma variedade de pratos e iguarias devido às inúmeras formas de preparo. Já com as frutas, a relação foi distinta, pois apesar de estarem presentes na alimentação da população, não eram constantemente semeadas, fazendo que houvesse escassez em alguns momentos. Na prática, o brasileiro só consumia a fruta se estivesse disponível, pronta para a colheita, caso contrário, não era uma preocupação plantar (CASCUDO, 2011).

3 HÓSPEDE INDELÉVEL: A HISTÓRIA DA CANA-DE-AÇÚCAR E SEUS DESTINOS

Tendo em vista o que já abordamos na primeira parte de nosso trabalho a respeito do engenho açucareiro, sua importância dentro do projeto colonial português, seus componentes e seu funcionamento interno e alimentação da chamada sociedade

do açúcar, buscaremos nessa segunda etapa tratar a respeito da cana sacarina, a importância do açúcar e seus destinos.

Passando de modo sucinto pelo desenvolvimento da doçaria luso-brasileira e, por fim, a história da cachaça, cerne de nossa pesquisa, apresentando o percurso inicial traçado pela bebida, a problemática em torno da nomenclatura e o que a diferenciava das bebidas da época.

3.1 A cana sacarina e a soberania do açúcar

Originária da Índia, de região situada entre o delta do Ganges e o Assam, a cana-de-açúcar é uma planta da família das gramíneas, de formato cilíndrico (lembra um bambu), com folhas serradas e de cores variadas, conhecida nas regiões da Ásia desde a antiguidade e considerada um fármaco de grande relevância (PRIORE, 2016). Com o passar do tempo, já introduzida nos hábitos alimentares e utilizada como uma alternativa ao mel das abelhas, foi ganhando espaço nas regiões da chamada Mesopotâmia e chegou até o continente africano e, posteriormente, ao europeu

A planta selvagem conquistou a seguir as hortas onde, durante muito tempo, foi cultivada para dela tirar a calda do açúcar, depois o açúcar, então considerado um remédio: figura nas receitas dos médicos da Pérsia dos sassânidas. Também em Bizâncio o açúcar medicinal faz concorrência ao mel das prescrições habituais. No século X, figura na farmacopéia da Escola de Salerno (BRAUDEL, 1995, p.199).

Durante o período medieval, parte do açúcar que é consumido na Europa é oriundo do Egito, que teve seu auge produtivo nesse período. Parte desse procedente dos egípcios teve sua entrada na Europa através dos cruzados. Primeiro no Chipre, em seguida na Sicília e em Valência, na Espanha (BRAUDEL, 1995).

Apesar disso, sua disponibilidade ainda permanece escassa para a maior parte da população da época, muito por conta de seu uso voltado para questões medicinais, o que ainda garante ao mel importância alimentar e cotidiana (BRAUDEL, 1995). Situação essa que começa a se alterar séculos depois com a consolidação das plantações nas colônias portuguesas antecessoras à Terra de Vera Cruz

Em 1500, Madeira, Açores e São Tomé mandavam açúcar para quase toda Europa, incluindo Constantinopla, índice do declínio egípcio. Desde 1472, era a estação central distribuidora, *but is another story...* (CASCUDO, 2020, p.14).

A partir da penetração de Portugal sobre as terras que hoje formam o Brasil e o início da produção nos engenhos em meados do XVI, os papéis da cana e, respectivamente, do açúcar, passam a ser modificados. Se antes tratado como

medicamento e especiaria cara, a larga produção permitiu que o açúcar passasse a ser mais acessível e adentrasse ao cardápio da população

Vira-se então uma página da história açucareira. “Enquanto antigamente só se encontrava açúcar nas boticas dos farmacêuticos que o guardavam apenas para os doentes”, escreve Ortelius no *Théâtre de l’Univers* (1572), hoje “devoram-no por gulodice. [...] O que ontem servia de remédio serve de alimento” (BRAUDEL, 1995, p.200).

Atrelando as benesses oferecidas pelas terras da região, como apontamos em nosso primeiro capítulo, à proximidade com os rios ali presentes, que forneciam água para a sobrevivência e funcionamento dos engenhos e de seus integrantes, a produção da cana foi se alastrando pelo Nordeste e rapidamente se consolidou (PRIORE, 2016).

Durante os séculos seguintes, a espécie de cana que predominou nas plantações do Brasil durante praticamente todo período de colonização foi a *cana-crioula*, vinda da Ilha da Madeira, sendo substituída somente a partir do século XIX, pela poderosa cana-caiana, espécie maior e muito mais resistente

Os naturalistas viajantes no quinquênio 1815-1820 deparam a Cana-Caiana dos engenhos fluminenses (Wied-Neuwied) aos pernambucanos (Henry Koster). Escreveu este: “Sua superioridade é tão evidente que, depois de rápido ensaio em cada propriedade, substituiu a pequena cana-de-açúcar, geralmente plantada” (*Viagem ao Nordeste do Brasil*, XVI). Wied-Neuwied equivocou-se: “Cultivavam a princípio a cana da Caiena; tornando-se, porém, conhecida a do Taiti e revelando-se esta muito mais produtiva, substituiu quase completamente aquela” (*Viagem ao Brasil*, III). Era a mesma. Competira e vencera a velha *Cana Criola* inicial, vinda da Ilha da Madeira que a recebera da Sicília, plantada pelos mouros, e fundara a indústria açucareira no Brasil. A Cana-Caiana resistia mais à falta de chuvas, adaptando-se aos terrenos secos, embora o maior teor sacarino fosse acentuado na maturação (CASCUDO, 2014, p. 43).

Nas imagens a seguir é possível observarmos alguns contrastes físicos existentes entre as duas espécies mencionadas:

Figura 2 – Plantação contemporânea da Cana Crioula



Fonte: <https://globo rural.globo.com/Noticias/Agricultura/Cana/noticia/2015/09/weber-haus-da-inicio-colheita-da-cana-de-acucar-crioula.html>

A seguir, uma imagem que traz a cana caiana em recorte bem próximo e detalhado:

Figura 3 – Cana Caiana



Fonte: <https://www.mundoecologia.com.br>

Como foi visto, a caiana, além de possuir os atributos já mencionados acima, chama atenção também pela coloração mais escura e maior robustez. Posteriormente, já em meados do século XX, a *cana-caiana* foi cedendo espaço para as espécies de Java e as canas híbridas, mais resistentes às doenças que atingiam as plantações (CASCUDO, 2014).

3.2 Interlúdio do doce: a doçaria luso-brasileira

Um dos destinos da cana era o açúcar para o uso doméstico, onde este, sem dificuldades, passou a tomar conta do cotidiano da sociedade colonial. Adorado pelos seres humanos desde a antiguidade, o açúcar conquistou por onde passou graças ao seu sabor e no Brasil não seria diferente (CASCUDO, 2020).

Sendo o gosto um produto cultural, isto é, construído historicamente e influenciado pelos valores de uma época (MONTANARI, 2004), o sucesso do açúcar na cozinha colonial pode ser relacionado também à busca em atenuar os fardos de uma sociedade conflituosa, violenta e desigual, materializada na ampla variedade de receitas que passaram a compor a doçaria no Brasil, onde o doce, ao tocar o paladar dos indivíduos, trazia o afago para os temores, ao lado da cachaça.

Entretanto, não podemos adentrar à doçaria que se desenvolveu em terras brasileiras sem antes tratarmos da relevante doçaria que já existia em Portugal, onde o fabrico dos doces e das sobremesas esteve diretamente atrelado à mulher e ao papel que essa cumpria na sociedade (ALGRANTI, 2002), revelando uma histórica divisão sexual do trabalho, que também se refletiu na sociedade brasileira.

Muito influenciada pelo longo convívio com os árabes, a doçaria portuguesa foi composta pela presença abundante de mel, amêndoas e ovos, onde os conventos aparecem com grande destaque para o desenvolvimento dessa doçaria. Para além dos preceitos religiosos, a produção de doces, bolos e até mesmo licores se estabeleceu como tradição, ganhando importância econômica para a manutenção dessas instituições (ALGRANTI, 2002). Já no Brasil, muitos licores são feitos desde o período colonial até hoje utilizando cachaça, açúcar e as frutas tropicais.

Além disso, vale nos atermos a diversidade de termos e expressões que davam nomes aos doces e às sobremesas produzidas

[...] os conventos portugueses aumentavam seus proventos graças à confecção de bolos, compotas, licores e outros regalos à base de muitos ovos e açúcar. Desde o reinado de Afonso IV, em 1325, até maio de 1834, quando as ordens religiosas foram dissolvidas, a doçaria conventual trazia nomes e

aromas dignos de registro. Havia os confessionais: bolinhos de amor, esquecidos, melindres, paciências, raivas, sonhos, beijos, suspiros, caladinhos, saudades; os que traziam a marca da vida religiosa: beijos de freira, triunfos de freira, fatias de freira, creme da abadessa, toucinho do céu, cabelos da Virgem, papo de anjo, celestes; e ainda os satíricos: barriga de freira, orelhas de abade, sopapos, casadinhos, velhotes; ou os cerimoniais: manjar-real, marqueses, morados, bolo-rei etc. [...] Havia também muitos outros bolos com nomes de fantasia ou pilhéria: “bolo busca-marido”, “orelha de burro”, “come e cala”, “engorda marido”, “beijo de estudante”, “brevidade”, “bolo de beata” (PRIORE, 2016, p. 267-267).

Figura 4 – Doce Papo de Anjo (foto contemporânea)



Fonte: <https://www.saborosaviagem.com.br/2018/01/a-divina-docura-do-papo-de-anjo/>

A variedade dos termos citados nos permite perceber uma mescla de sentimentos, sentidos e desejos dessa sociedade, e que de certo modo, até compostos por uma dualidade entre o sagrado e o profano, se materializavam nessa doçaria e, conseqüentemente, no consumo de doces. Era comum, por exemplo, até mesmo em festividades religiosas, que homens levassem doces para oferecer às mulheres (PRIORE, 2016). No contraponto, aos homens era ofertada a cachaça.

Posteriormente, a entrada do açúcar brasileiro foi fundamental para a ampliação dessa doçaria conventual, substituindo o mel das abelhas.

No Brasil, essa história dos doces se inicia logo em 1500 com a chegada dos lusitanos da esquadra cabralina, acompanhados dos quitutes que traziam. Esse legado lusitano da doçaria, com o passar das décadas e a consolidação da ocupação do território e, conseqüentemente, do projeto colonial, foi potencializado ao agregar o que as terras brasileiras ofereciam, em especial, as frutas tropicais

Em Portugal os doces, em sua maior parte, eram confeccionados com açúcar, ovos, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga, enquanto no Brasil

utilizava-se o ovo, goma de mandioca, leite de coco, frutos, dentre outros artigos de maior disponibilidade. Com clima e solo diferentes, o Brasil contava com frutos nativos, já utilizados pelos indígenas, e mais tarde contaria com os produtos portugueses e africanos introduzidos.

O caju e a goiaba eram considerados dois importantes produtos paradoxos brasileiros nas casas-grandes. Inspiradas nas compotas européias as "doceiras" das casas-grandes substituíam os ingredientes tradicionais pelos nativos obtendo boa aceitação. Tornaram-se comuns as marmeladas de caju, de banana, abacaxi, araçá, goiaba e oiti [...] (LESNAU, 2004, p.48-49).

Sem dúvidas, as trocas entre metrópole e colônia foram confluentes e a variedade de frutas existentes em solo brasileiro pôde expandir tudo aquilo que já era produzido pelos lusitanos. Até mesmo frutos não originários daqui se adaptaram ao clima favorável e ganharam ampla utilidade, como é o caso do coco - principalmente quando nos atemos à região que é o foco de nosso trabalho, no caso, o Nordeste - sendo usado tanto na doçaria (na cocada e nos bolos) como nos pratos salgados, seja na preparação de peixes, frutos do mar e até mesmo arroz (PRIORE, 2016)

O coco, inclusive, teve um aproveitamento muito maior no Brasil do que na sua terra de origem ou no restante da América. É empregado em iguarias como o peixe-de-coco, arroz-de-coco, peixe-de-escabeche, tendo ampla utilização na cozinha afro-baiana, sem contar com o seu relevante papel na doçaria brasileira (LESNAU, 2004, p.39).

Não podemos deixar de considerar essa preparação agridoce como uma herança da cozinha medieval e renascentista, trazida pelos portugueses, que já agregavam esse contraste buscando encontrar certo equilíbrio para o paladar (MONTANARI, 2004, p.99).

Posteriormente, com o desenvolvimento da sociedade colonial, os doces e quitutes deixaram as cozinhas das casas e ganharam as ruas, sendo vendidos nas esquinas e pátios, principalmente, pelas chamadas "negras doceiras" (FREYRE, 2007), que eram em sua maioria escravas de ganho.

Após essa breve exposição a respeito da doçaria desenvolvida durante o período colonial, mas que permanece presente na nossa alimentação e em nossos hábitos alimentares até hoje ao lado da cachaça, voltaremos ao nosso foco principal de trabalho na pesquisa: a "marvada pinga".

3.3 Cachaça, nossa cachaça

Ao adentrarmos no assunto a respeito da nossa conhecida cachaça, é fácil pensarmos em um copo pequeno com um líquido transparente como a água, de aroma

forte e marcante, que queima ao tocar nosso paladar e nos esquenta de dentro para fora quando desce por nossa garganta.

Caninha, aguardente, “marvada” ou até mesmo “venenosa” se tornaram sinônimos populares para dar nome a essa bebida tão conhecida e tão marcante em nossos dias, possuindo até mesmo outras colorações, outros sabores, mas, ao mesmo tempo, fácil de ser identificada.

Contudo, ao focalizarmos nosso olhar para o período no qual se debruça nossa pesquisa, percebemos que a cachaça, hoje tão difundida, levantou uma grande dúvida a respeito de sua nomenclatura e do que vem a ser, de fato, cachaça e o que a distingue de outras bebidas que estavam presentes durante esse período colonial, pois

Não havia, evidentemente, pelos séculos XVI e XVII, bebida com o nome de *cachaça*, com base alcoólica. Antonil, em livro impresso em 1711 e motivado de estudos no Recôncavo da Bahia, reino açucareiro povoado de escravos negros, elegendo seus Reis e fazendo seus bailados, permite leve roteiro identificador. Fala na *garapa*, feita das espumas sobrando da segunda caldeira, ebulição no segundo tacho, [...] *Garapa azeda* é, pois, sinônimo de aguardente. No Acre, como adiante menciono, dizem *Garapa doida* a cachaça obtida com a fermentação da garapa, do caldo de cana azedo. É possível afirmar-se que, no Brasil, desde inícios do séc. XVII, fabricava-se uma aguardente com o caldo da cana, citada por Pyrard de Laval em 1610 na Bahia, de garapa azeda, fermentada, aguardente-de-cana, ou *Caninha*, como lembra Beaurepaire-Rohan. Depois obtinha-se outra aguardente, das borras do mel de cana, do melaço, por destilação, e que seria, tal qual acredita Beaurepaire-Rohan, a legítima *Cachaça*, correspondendo à *Bagaceira* em Portugal, esta feita com borras de uvas, e que Sá de Miranda bebera na quinta do seu amigo Antônio Pereira, mencionando-a na famosa Carta-II. Os nomes de *Aguardente* e *Cachaça* confundiram-se numa recíproca sinônima e ninguém mais se preocupou destacando a origem da bebida: do caldo da cana, *Cana*, *Caninha*, aguardente, ou de mel, melado, *Cachaça* (CASCUDO, 2014, p. 09).

Nesse sentido, podemos constatar que o primeiro processo produtivo que é apontado acima nada tem a ver com a cachaça que conhecemos, principalmente por não passar pelo processo de destilação, o grande diferencial em relação à segunda forma de produção, mencionada por Sá de Miranda (*apud* Cascudo 2014, p. 09).

Além disso, ao nos debruçarmos sobre os escritos do jesuíta oitocentista André João Andreoni, conhecido como Antonil, percebemos que o primeiro produto chamado de *cachaça* é tratado com amplo desprezo nesse período, sendo colocado até como alimento para os animais

Guindando-se o sumo da cana (que chamam caldo) para o parol da guinda, daí vai por uma bica a entrar na casa dos cobres; e o primeiro lugar em que

cai é a caldeira, que chamam do meio, para nela ferver e começar a botar fora a imundície com que vem da moenda. O fogo faz neste tempo o seu ofício, e o caldo bota fora a primeira escuma, a que chamam cachaça e esta, por ser imundíssima, vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por um cano enterrado, que a recebe por uma bica de pau, metida dentro do ladrilho que está ao redor da caldeira, e vai caindo pelo dito cano em um grande cocho de pau e serve para as bestas, cabras, ovelhas e porcos [...] (ANTONIL, 2011, p. 150).

Os escritos de Antonil se apresentam com ampla relevância para nosso trabalho, tendo em vista que o jesuíta foi testemunha ocular do funcionamento dos engenhos açucareiros naquela transição do XVII para o XVIII. Além disso, vivenciou um período no qual se inicia uma certa ressignificação do termo cachaça, como veremos posteriormente.

Conforme nos dizem Figueiredo e Venâncio (2005), o termo cachaça, na verdade, era utilizado desde o século XV em algumas regiões, tanto em Portugal como na Espanha, para caracterizar um vinho de má qualidade, ou até mesmo nomear as sobras da destilação das uvas. Ao que tudo indica, essa é a definição mais próxima que foi utilizada nos tempos de colonização no Brasil, pouco tendo a ver com o que concebemos como cachaça atualmente.

Já em relação ao segundo processo, que ocorre a destilação e que tem como produto a aguardente, esse sim trata da bebida que hoje entendemos como cachaça. O processo de destilação era conhecido dos europeus e estava relacionado às questões medicinais desde o século XIII. Posteriormente é que os portugueses passariam a utilizar esse método para a fabricação de bebidas, no caso, a aguardente – ou bagaceira – oriunda das uvas (FIGUEIREDO; VENÂNCIO, 2005). Isto é, para ser aguardente precisa ter passado pelo processo de destilação.

Com a consolidação da colonização e, paralelamente, o aumento gradativo da produção da cana açucareira no território brasileiro é que surge, no interior dos engenhos, a aguardente obtida a partir da cana-de-açúcar

A cachaça portuguesa do séc. XVI era a aguardente, repito, a contemporânea bagaceira, de uvas. Do mel de açúcar sacarino é que não. Herda-lhe-ia o nome o produto vulgar e diverso da Terra Santa Cruz pouco sabida, como poetaria Camões. No Brasil é que a cachaça passou a ser obtida da cana-de-açúcar, do caldo ou do melaço [...] (CASCUDO, 2014, p.11).

Deixando para trás a produção através das uvas, da qual se extraía outra bebida alcóolica, a cana-de-açúcar traz um novo padrão. A expansão da produção açucareira possibilitou também o avanço dos alambiques, tanto os rudimentares

(domésticos) como os mais complexos e a cachaça passa a ganhar importância econômica dentro desse cenário

Na capitania de Pernambuco ao longo do século XVII muitas pipas já atendem a exportação para Angola em troca de africanos, pagando direitos ao rei e ao contratador. No início do século seguinte estima-se em 350 o número de pipas de aguardente que Pernambuco exporta; na Bahia não foi diferente: havia³⁹ alambiques na capital e 32 no recôncavo, e toda a produção era consumida localmente. Aos poucos os engenhos seriam dotados de construções especiais para destilar seus derivados. Sebastião da Rocha Pitta menciona em 1724 a existência nas fazendas de açúcar do recôncavo baiano de casas para “reduzir a águas ardentes” (FIGUEIREDO; VENÂNCIO, 2005, p.23).

Essa expansão não era particular da região do nordeste açucareiro, mas também se fez presente em outras partes do território da colônia

Onde mói um engenho, destila um alambique. Alguns engenhos dispensam o açúcar. Aguardente sustenta casa e família. Parati, 1666, ao redor de Angra dos Reis, vai avançando de tal ritmo que, ao passar na centúria imediata, o nome da Vila é sinônimo nacional da aguardente (CASCUDO, 2014, p.13).

Paraty guarda tal importância até os dias de hoje como centro de referência da produção artesanal de bebida, atrelando relevância econômica, principalmente através do turismo no roteiro da cachaça, mas também identitária.

Mesmo com o avançar das décadas, percebemos que o termo *cachaça* permaneceu, como nomenclatura para uma bebida de má qualidade, muitas vezes dada aos negros escravizados. Além disso, essa disseminação da bebida e do processo de destilação pelo território também colaborou para a problemática da nomenclatura

A generalização do processo de destilação multiplica e embaralha os nomes que recebe a aguardente desde o século XVII: “aguardente da terra”, “aguardente que na terra se lava”, “aguardente do país”, “aguardente de cachaça”, “aguardente feita de açúcar”, “aguardente de cana”. Para complicar “água ardente” nem sempre era sinônimo de destilado. Antonil a emprega como sinônimo da “garapa azeda”, que sofrera fermentação. Aceitava ainda significados regionais. Em São Paulo a designação “aguardente” servia mais comumente à bebida que vinha do reino ou a aguardente ali fabricada com milho. A jeritibita era outra designação corrente para a aguardente, empregada na África (FIGUEIREDO; VENÂNCIO, 2005, p.26).

Percebe-se que é somente a partir de meados do século XVIII que passa a ocorrer uma ressignificação do termo *cachaça* e, posteriormente, ele passa a ser tratado como sinônimo para aguardente

Em algum momento impreciso, ao que parece situado em meados do século XVIII, começa-se a chamar a aguardente da terra de cachaça: em 1742, segundo Almeida Jr., “já se dizia cachaça por aguardente” em São Paulo. Isto sem falar nos neologismos de ocasião: nas Cartas Chilenas, Tomás Antônio Gonzaga criou em fins do século XVIII a expressão “cachaça ardente” (FIGUEIREDO; VENÂNCIO, 2005, p.26).

Entretanto, mesmo com tal resignificação e a importância que adquiriu para a sociedade colonial, o termo cachaça ainda permaneceu carregando consigo um estigma pejorativo que se atrelou à perpetuação de preconceitos, o que veremos em nosso capítulo seguinte.

4 ENTRE O DOCE E O AMARGO: OS PAPÉIS SOCIAIS DA CACHAÇA E SUAS PERMANÊNCIAS

Neste último capítulo, iremos tratar a respeito de como o produto cachaça – já compreendida como a bebida que conhecemos hoje, oriunda da destilação do caldo da cana – passou a servir como instrumento articulador de relações sociais na sociedade do período colonial. Isto é, partindo da perspectiva metodológica de uma sociologia compreensiva de Max Weber, buscaremos refletir como a cachaça exerceu diferentes funções dentro daquela lógica social do Brasil Colônia.

Também trataremos a respeito das possíveis permanências carregadas por essa bebida em suas utilizações e sobre as concepções preconceituosas que foram atreladas ao seu consumo, buscando relacionar a cachaça ao conceito de *longa duração*, do historiador francês Fernand Braudel.

4.1 É moeda, é comida, é curativo: As relações sociais a partir da cachaça e seus usos

Ao refletir a história da cachaça com o objetivo de evidenciar como a bebida foi ganhando relevância ao longo do tempo, é fundamental que olhemos para determinados momentos históricos onde tal importância, seja simbólica, econômica ou até mesmo identitária e cultural se revelam. Nesse sentido, estamos buscando compreender em nosso trabalho as relações que foram estabelecidas na sociedade colonial açucareira, onde a cachaça pôde se tornar instrumento articulador de tais vínculos.

Sob a luz do pensamento do sociólogo alemão Max Weber (1864-1920), propositor de uma sociologia compreensiva, trabalharemos o conceito de *relação social*, onde

Por "relação" social entendemos o comportamento reciprocamente *referido* quanto a seu conteúdo de sentido por uma pluralidade de agentes e que se orienta por essa referência. A relação social *consiste*, portanto, completa e exclusivamente na *probabilidade* de que se aja socialmente numa forma indicável (pelo sentido), não importando, por enquanto, em que se baseia essa probabilidade (WEBER, 2015, p.16).

Desse modo, vemos que na concepção weberiana a *relação social* existe a partir de ações, impreterivelmente, recíprocas, na qual os indivíduos agem/atuem com determinado objetivo/sentido que pode ser o mais variado em circunstâncias distintas

Um mínimo de relacionamento recíproco entre as ações de ambas as partes é, portanto, a característica conceitual. O conteúdo pode ser o mais diverso: luta, inimizade, amor sexual, amizade, piedade, troca no mercado, "cumprimento" ou "contorno" ou "violação" de um acordo, "concorrência" econômica, erótica ou de outro tipo, comunidade estamental, nacional ou de classe (no caso de estas últimas, além de meras características comuns, produzirem "ações sociais" [...]) A relação social consiste exclusivamente, mesmo no caso das chamadas "formações sociais" como "Estado", "Igreja", "cooperativa", "matrimônio" etc., na probabilidade de haver, no passado, no presente ou no futuro e de forma indicável, ações reciprocamente referidas, quanto ao sentido (WEBER, 2015, p.16).

A partir do entendimento do que constitui a *relação social* para Weber – resultante de ações sociais que possuem um sentido – retornemos à história da cachaça e, conseqüentemente, à história brasileira.

A cachaça, objeto desta pesquisa, está diretamente relacionada ao desenvolvimento do tráfico negreiro que perdurou até o século XIX, onde constata-se o papel de relevância que a bebida passou a integrar dentro desse comércio

A moeda-zimbo da Bahia, a mandioca fluminense, depois transplantada para o outro lado do mar, ou ainda o tabaco baiano, cuja exportação só avulta no Setecentos, penetram nos mercados africanos sem esbarrar na concorrência de similares metropolitanos. Com a cachaça brasileira o caso é todo outro. Exportada da Bahia, de Pernambuco e do Rio de Janeiro, a cachaça — então chamada de “jeribita” — bate de frente com o vinho e a aguardente da Europa vendidos na África Central. Na verdade, as exportações de cachaça ilustram o modo pelo qual o comércio intercolonial sul-atlântico se sobrepõe — desde o final do século XVII — aos interesses de grupos metropolitanos (ALENCASTRO, 2000, p.307).

Tal panorama de transformação é resultante da crise geral do final do XVII que faz com que os preços dos produtos agrícolas abaxiem, atingindo toda essa economia-mundo, tanto as metrópoles quanto as periferias. É nesse contexto, muito por conta da queda do valor de mercado do açúcar (devido ao aumento da concorrência das Antilhas), do pau-brasil e do tabaco, que a indústria de bebidas passa a ter relevância também no Brasil, fazendo com que a cachaça se tornasse uma válvula de escape para essa situação (ALENCASTRO, 2000).

Nessa conjuntura, exportada como mercadoria de escambo, a cachaça transfere o custo da reprodução dos escravos usados no Brasil para as famílias, as aldeias e os povos africanos. Conquistando as feiras africanas, a cachaça proporciona lucros aos senhores de engenho, aumenta a oferta de escravos e assegura a preeminência brasileira sobre o trato negreiro da África Central (ALENCASTRO, 2000, p.310).

Isto é, a cachaça não só promoveu lucros aos seus produtores, mas penetrou no comércio transatlântico e se colocou como elemento fundamental no tráfico de negros escravizados

O tráfico da escravaria impôs a valorização incessante. Aguardente da terra, a futura cachaça era indispensável para a compra do negro africano e ao lado do tabaco em rolo, uma verdadeira moeda de extensa circulação. Além de ser jubilosamente recebida pelo vendedor na Costa d'África, figurava necessariamente como alimento complementar na trágica dieta das travessias do Atlântico. O escravo devia forçosamente ingerir todos os dias doses de aguardente para esquecer, aturdir-se, resistir. Soldados e marinheiros através do oceano sorviam álcool (CASCUDO, 2014, p.12).

Desse modo, estamos diante de um processo que se dá em distintas esferas que buscamos compreender. Ao identificarmos essas trocas mercantis entre comerciantes luso-brasileiros de um lado e comerciantes africanos do outro, podemos inferir a existência de uma relação social que é resultante de *ações sociais racionais referente a fins* (WEBER, 2015), onde seu sentido é orientado por uma preocupação econômica para ambos os integrantes. Ou seja, o tráfico foi movido por uma reciprocidade de interesses econômicos para esses comerciantes, onde a cachaça serviu como elemento fundamental de tais relações, pois, se havia oferta de cachaça por parte dos comerciantes luso-brasileiros, a compra de cativos africanos era diretamente facilitada pelos comerciantes do continente africano.

Paralelamente, ao retomarmos às contribuições de Câmara Cascudo, vemos que a cachaça adquire espaço também na alimentação dos indivíduos que estavam ligados a esse processo. Tanto os negros escravizados, quanto os próprios soldados e marinheiros passam a consumir a cachaça como um instrumento amenizador das dores e das dificuldades vivenciadas durante as travessias no oceano Atlântico (CASCUDO, 2014). No caso dos escravizados, não só as dificuldades da viagem, mas também do espólio vivido devido a condição sub-humana a que eram submetidos. Nesse sentido, percebemos o estabelecimento de relações que estão diretamente fundadas em *ações sociais afetivas* (WEBER, 2015), onde o consumo da cachaça é realizado com o objetivo de amenizar tristezas, angústias e anseios através da embriaguez. A cachaça se coloca como remédio para a alma.

Outra utilização pertinente da cachaça – substituindo as bebidas destiladas conhecidas anteriormente – era como remédio medicinal. Era comum ingerir uma dose (um trago) da bebida junto à outras plantas, raízes ou ervas, com o intuito de combater enfermidades, doenças e males que acometiam os indivíduos da época, especialmente, o negro escravizado

Aguardente do Reino, bagaceira de uvas, e constantemente aguardente da terra, a cachaça, fornecida como defensivo da malária. Aguardente, antes o vinho, e o alho (*Allium sativum* L.), eram as garantias do escravo trabalhando nas levadas, paus, pântanos, evitando as maleitas, as febres palustres derrubadoras. Até 1888 a tradição foi mantida nos engenhos do Nordeste [...]

A aguardente estava no seu fervor prestigioso como panaceia irresistível. Era *água da vida*, receita pelos médicos europeus como preventivo, revigorador, restaurativo além de específico na enfermidade combatida. Compreende-se porque aparecem, várias vezes, registros semelhantes: "Aguardente e alhos para a gente quando andava limpando a levada", "vinho e aguardente para os negros e índios que andavam na levada"; "aguardente para o "inverno, para dar a alguns negros doentes" (CASCUDO, 2011, p.195).

Essa preocupação em garantir o mínimo de saúde ao escravizado é, na verdade, mera preocupação econômica por parte do senhor de engenho. Um escravo debilitado significaria prejuízos, como menos produtividade e menos mão-de-obra disponível. Essa lógica também se reproduziu na exploração das minas a partir de finais do XVII

O consumo da cachaça, principalmente entre escravos e homens livres pobres, encontra, assim, poderosos partidários. De acordo com tradições populares, também aceitas nos meios oficiais, a bebida era vista como alimento ideal para quem trabalhasse em áreas insalubres. No contexto minerador, isso era ainda mais incentivado devido ao fato de a aguardente ser uma fonte calórica para os escravos que enfrentavam o garimpo em gélidos rios. Em alguns engenhos do nordeste a cachaça era fornecida aos negros do eito logo com a primeira refeição do dia, a fim de que melhor pudessem suportar o árduo trabalho nos canaviais durante o inverno, semi-nus, expostos à chuva, atolados no massapê, sem que ninguém soubesse, naquele tempo, que a cachaça fornece cerca de sete calorias por grama, mais ou menos o teor da manteiga, duas vezes o da carne magra e dez vezes a do leite [...] (FIGUEIREDO; VENÂNCIO, 2005, p.38).

Ou seja, o consumo da cachaça e, conseqüentemente, a embriaguez são introduzidas como forma de mascarar a violência do trabalho compulsório e insalubre realizado pelos negros, seja nos engenhos, seja nas minas. Nesse sentido, entendemos que o ato de dar a bebida aos escravizados configura também uma *ação social racional referente a fins*, onde a expectativa do senhor que oferece a cachaça está orientada no sentido de que desses negros escravizados continuem o trabalho sem afrouxar.

Em contraposição, a cachaça não era utilizada somente como essa ferramenta de amenizar as dores, mas também como instrumento potencializador dos momentos de comunhão. Como nos bem diz Holanda (2014), a bebida era uma das responsáveis por agregar, promover a união entre viventes na colônia

Outros costumes, como o do muxirão ou mutirão, em que os roceiros se socorrem uns aos outros nas derrubadas de mato, nos plantios, nas colheitas, na construção de casas, na fiação do algodão, teriam sido tomados de preferência ao gentio da terra e fundam-se, ao que parece, na expectativa de auxílio recíproco, tanto quanto na excitação proporcionada pelas ceias, as danças, os descantes e os desafios que acompanham obrigatoriamente tais serviços. Se os homens se ajudam uns aos outros, notou um observador setecentista, fazem-no "mais animados do espírito da caninha do que do amor ao trabalho" (HOLANDA, 2014, p. 70).

Ou seja, reconhece-se a cachaça como seladora desse elo de parceria para os trabalhos árduos do cotidiano a serem realizados.

Porém, o ato de se consumir a cachaça, de buscar a embriaguez visando se distanciar dos problemas e das dificuldades do dia a dia permanece em nossa sociedade até os dias atuais, tornando-se um costume, o que nos permite constatar uma ressignificação dessa ação social que, anteriormente fundada em uma ação de cunho afetivo, agora se estabelece como *ação social tradicional* (WEBER, 2015), baseada no costume estabelecido ao longo do tempo.

Não só isso, mas o ato de consumir a cachaça como instrumento de afago, nos permite compreendê-la também sob a perspectiva da *longa duração*, conceito trabalhado pelo historiador Fernand Braudel. Ao nos utilizarmos desse conceito, estamos nos colocando frente às estruturas que permanecem ao longo do tempo quase imutáveis

Pense-se na dificuldade de quebrar certos quadros geográficos, certas realidades biológicas, certos limites da produtividade, até mesmo certas sujeições espirituais: os quadros mentais são também prisões de longa duração (BRAUDEL, 1965, p. 268).

Nesse caso, quando olhamos para cachaça enquanto objeto que promove essa “fuga” momentânea da realidade, estamos tratando de uma concepção que se enraizou na mentalidade coletiva da sociedade brasileira. Isto é, a permanência do consumo da cachaça como possível apaziguadora das dificuldades está calcada em uma mentalidade que se instituiu ao longo do tempo em nossa sociedade. São essas permanências que buscaremos trabalhar no final de nosso capítulo.

4.2 É gostosa, por isso fica! As permanências da cachaça na sociedade brasileira

Para além desse quadro afetivo-emocional enquanto instrumento de afago, a cachaça se enraizou em nossa sociedade também em outras esferas. Assim como outros diversos aspectos que constituem nossa brasilidade e que perpassam por uma constante dualidade, a cachaça não é diferente, tendo em vista que, ao passo que ela se faz presente nos momentos de alegria e, ao mesmo tempo, nos de tristeza, a bebida se coloca nos momentos de celebração, mas também nos de religiosidade, evidenciando a tênue relação entre sagrado e profano, marca de nossa formação.

Após conquistar os mercados do continente africano, a cachaça adentra aos rituais religiosos locais

A cachaça penetrou o cerimonial religioso, integrando-se no patrimônio oblacional africano. *N'Zambi, Calunga, Mulungu*, bebem a aguardente. Pela África oriental notadamente Moçambique, as Rodésias, a garrafa de cachaça despejada no chão é a suprema oferta aos *Muzimos*, temerosos antepassados, propiciadores de êxitos. Pelos Congos e Guiné não há homenagem aos mortos eminentes sem aguardente derramada. Aplaca a fúria das almas inquietas e ciumentas. Apesar da pregação furiosa dos *monhês*, muçulmanos, a cachaça reina como um sultão de outrora por todo litoral do Índico e do Mar Vermelho, tal qual pelo Senegal e Níger (CASCUDO, 2014, p.33).

Desse modo, essa tradição de se utilizar a cachaça, seja como oferenda, seja como elemento constitutivo da cerimônia religiosa, foi iniciada e consolidada ao longo dos séculos XVII e XVIII por essas sociedades na África. No Brasil, o desenvolvimento de outras matrizes religiosas resultantes do sincretismo que nos formou, revela a herança africana na contemporaneidade, como por exemplo, na Umbanda

A cachaça é parte integrante do mundo que se estrutura nos terreiros. Para os sujeitos que dele participam, o destilado funciona como porta de entrada para o sagrado, que se descortina através dos ritos. Ela assegura o encontro entre as realidades – deste e de outros mundos – e, ainda, catalisa a ação das entidades de além mundo, neste nosso mundo. Pouco compreendida pelos olhos dos não iniciados, a cachaça está presente em quase todos os rituais, por possibilitar a magia entre o real e o imaginário (SILVA, 2018, p.94).

Isto é, o uso da bebida dentro da religião não é meramente recreativo tão pouco indiscriminado, mas possui, de fato, um significado cosmológico intrinsecamente relacionado à crença umbandista.

Analogamente, há algumas etnias indígenas do território brasileiro que também incorporaram a cachaça em suas práticas culturais e religiosas desde o contato com a bebida, a partir do século XVII (DIAS, 2008). Diferentemente do que já é propagado em alguns discursos preconceituosos a respeito dos povos originários, a bebida alcóolica, seja fermentada, seja destilada – sendo esta última conhecida após o contato com o europeu – é muito consumo, mas relacionada às práticas festivas e/ou ritualísticas

Atualmente, os Karipuna são os que realizam com mais frequência o Turé, consumindo grandes quantidades de caxiri. [...] As festas de santo realizadas nas áreas indígenas do Uaçá caracterizam-se como homenagens aos santos padroeiros, e representam um forte indício da presença do catolicismo de tradição européia, entre todos os grupos: Karipuna, Galibi Marworno, Galibi de Oiapoque, e entre os Palikur até a década de 1960. Estas festas representam um dos momentos sociais de maior consumo de bebidas alcólicas, de todos os tipos, mas especialmente da cachaça (DIAS, 2008, p.204).

Nesse sentido, segundo Dias (2008), entende-se a cachaça não como um produto comum, mas sim como instrumento adquirente de valor simbólico fundamental dentro da cosmologia dessas etnias,

Na medida em que a cachaça passou a ser presente nos momentos rituais xamânicos, festivos, nas atividades produtivas e no lazer, os significados simbólicos associados ao seu consumo assemelham-se aos do caxiri: elemento de troca e sociabilidade entre as famílias e entre estas e o sobrenatural (DIAS, 2008, p.205).

Diante disso, estamos em frente a situações nas quais a cachaça foi incorporada por grupos sociais distintos, se enraizou no arcabouço cultural de ambos e permanece, mesmo que ressignificada, em suas práticas até os dias de hoje.

Contudo, a relevância da cachaça na sociedade brasileira está para além dos aspectos culturais e de religiosidade como vimos, mas também se faz presente no âmbito econômico, tal como foi durante o período colonial. Lá atrás, a bebida serviu como moeda de troca dentro da lógica do tráfico negreiro, pois atingiu preços exponenciais que se aproximavam do valor de um cativo

[...] Por uma cara de açúcar de uma arroba, 32 oitavas.
 Por uma libra de cidrão, três oitavas.
 Por um barrilote de água ardente, carga de um escravo, cem oitavas [...]
 Por um negro bem feito, valente e ladino, trezentas oitavas.
 Por um moleção, duzentas e cinquenta oitavas.
 Por um moleque, cento e vinte oitavas.
 Por um crioulo bom oficial, quinhentas oitavas.
 Por um mulato de partes, ou oficial, quinhentas oitavas [...] (ANTONIL, 2011, p.229-230).

Ou seja, devido ao seu valor de mercado na época, a cachaça foi responsável por sustentar famílias, como vimos em nosso capítulo anterior, contribuindo para que toda essa lógica econômica operasse e se desenvolvesse, por mais que os parâmetros do período colonial fossem distintos.

Ao olharmos para os dias atuais, percebemos que a bebida ainda é produzida em grande quantidade, mesmo que alocada em um outro eixo. Se antes era o Nordeste quem produzia em maior quantidade, hoje grande parte da produção de cachaça está localizada no Sudeste do Brasil, (SAKAI, 2022). Além disso,

A aguardente de cana é a terceira bebida destilada mais consumida no mundo e a primeira no Brasil. Segundo o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC), a produção é em torno de 1,3 bilhão de litros por ano, sendo que cerca de 75% desse total é proveniente da fabricação industrial e 25%, da forma artesanal. O Brasil consome quase toda a produção de cachaça; por volta de 1% a 2 %, apenas, é exportado (2,5 milhões de litros). Os principais países compradores são: Alemanha, Paraguai, Itália, Uruguai e Portugal (SAKAI, 2022).

Nos ater a esses números implica perfilhar as transformações pelas quais a bebida passou ao longo do tempo, como a ampliação da produção devido a lógica industrial, mas, ao mesmo tempo, reconhecer a importância econômica da cachaça, especialmente, no mercado interno brasileiro

O preço do produto e a forma de comercialização também são diferentes. A cachaça industrial é vendida em torno R\$0,70 o litro na destilaria e é comercializada em larga escala, tanto no mercado interno quanto no externo. A pinga artesanal consegue um valor de, no mínimo, R\$1,30 por litro e, dependendo da forma como é comercializada, pode chegar, em média, a R\$4,50 a R\$6,00 por litro. Em lojas especializadas, a cachaça artesanal é vendida a preços muito altos, dependendo da marca, podendo ultrapassar o valor de R\$200,00 por uma garrafa de 700 mililitros (SAKAI, 2022).

A diferença de preços entre a cachaça industrial e a artesanal está atrelada não só à produção em larga escala da indústria, como também à qualidade e a grande variedade de marcas que hoje são encontradas no mercado brasileiro, ao passo que a produção artesanal ainda permite uma outra experiência ao consumidor, seja por conta das peculiaridades existentes em sua constituição, como sabores e aromas, seja pela valorização de se consumir um produto “único”. Diante disso, podemos - agora em outra perspectiva - inferir a *longa duração* da cachaça dentro do aspecto econômico, tendo em vista que ela se fez importante em um outro momento de nossa história, mas nunca deixou de figurar como elemento integrante de uma economia diversificada.

Por fim, essa pluralidade que constitui a importância da cachaça também a fez ganhar espaço dentro das universidades e centros de estudos, como o Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, localizado no campus da Universidade Estadual Paulista (UNESP) da cidade de Araraquara – SP, atrelado ao curso de Ciências Farmacêuticas. O centro não só realiza estudos sobre as etapas do processo de fabricação da bebida, desde a moagem da cana-de-açúcar até à destilação e o envelhecimento, mas também promove o Concurso de Qualidade da Cachaça desde 2005, onde premia as melhores cachaças em três categorias distintas: Ouro, Prata e Envelhecida.

Somado ao centro da UNESP Araraquara, temos o curso de pós-graduação lato sensu em Tecnologia da Cachaça de Alambique da Universidade Federal de Lavras (UFLA), na cidade de Lavras – MG. O curso possui total de 420 horas, em modalidade semipresencial, e contempla atividades que vão desde à cultura da cana-de-açúcar voltada para a produção de cachaça até às preocupações com a qualidade, comercialização e distribuição da bebida.

Outro centro de pesquisa da cachaça é o Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG), localizado na cidade de Montes Claros – MG, oferece desde 2004 o curso de Tecnologia em Produção da Cachaça. Dentre algumas das atividades contempladas pelo curso, estão a exploração do cultivo da cana-de-açúcar, a elaboração e acompanhamento de projetos, gerenciamento da produção da cachaça, análises físico-químicas da bebida e o planejamento para atender as demandas do mercado. O IFNMG é próximo da cidade de Salinas – MG, local onde são produzidas algumas das mais tradicionais e premiadas cachaças do Brasil.

Sendo assim, a cachaça apresenta sua relevância também no âmbito acadêmico e científico, como vimos nos três exemplos acima, e em dezenas de outros institutos e universidades que oferecem cursos tecnológicos, de graduação e pós graduação referentes à produção de cachaça, sua comercialização, bem como outros fins na gastronomia, em pratos e drinks. E se nacionalmente ela se impôs, dominou e faz parte do que é o Brasil, agora a caninha quer levar a peculiaridade de seu sabor brasileiro para ganhar o mundo!

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em nossa pesquisa buscamos trazer outras possibilidades de se olhar para a cachaça na sociedade. Compreendê-la para além dos estereótipos negativos, ou como a bebida daqueles que estão à margem da sociedade e constantemente alijados de oportunidades, tendo em vista que historicamente ela foi concebida de tal maneira. Após o seu surgimento durante o período colonial, rapidamente o consumo foi se ampliando em meio à população e logo ganhou adesão, seja por pobres, seja por ricos, até porque não havia constante disponibilidade de vinhos do Porto para a elite apreciar.

Colocando-a em destaque e como eixo de nosso trabalho, objetivamos valorizar um produto que viveu inúmeros percalços durante sua história, estando presente tanto nos momentos de angústia como nos de alegria. Da sua proibição pela coroa portuguesa na metade do século XVII, mas que na prática pouco se efetivou (CARNEIRO, 2003). Do preconceito que ainda perdura sobre o consumidor da cachaça, que é taxado de desocupado, indolente e vagabundo. Estigma esse que só se efetua, evidentemente, quando o consumidor é pobre. Mas, ao mesmo tempo, dos momentos emblemáticos e fundantes do que vem a ser Brasil, seja nas comemorações familiares, nas festividades religiosas como vimos em nosso terceiro capítulo, seja em momentos de relevância política, como na Revolução Pernambucana

[...] a cachaça conquistou ascensão aos níveis, antes indevassáveis, nos surtos da eloquência nacionalizante, precursora e consequente ao período da Independência, quando era patriotismo não beber produto das vinhas portuguesas. Na revolução pernambucana de 1817, o padre João Ribeiro, mentor tão legítimo que se suicidou na derrota, recusou o cálice de vinho francês que lhe oferecia Tollenare, e pediu, para o brinde, aguardente. Como todos sabem, o boicote terminou nas festas da coroação do Imperador D. Pedro I, 1º de dezembro de 1822 (CASCUDO, 2014, p.25).

Isto é, a cachaça, hoje reconhecida como Patrimônio Histórico e Cultural do Brasil, representa não só um símbolo nacional, mas nos permite inferi-la também como símbolo de resistência, seja pelo consumo dos negros frente a violência perpetrada pelo sistema escravista, seja frente à dominação portuguesa nos tempos que antecederam nossa independência, seja nos momentos de celebração ou até mesmo na tentativa de amenizar as dores de uma vida condicionada por um sistema que explora incessantemente.

De modo similar à sua progenitora – a cana-de-açúcar – a cachaça nunca deixou de estar presente na vida brasileira, vide a produção contemporânea de

ambas. Sendo assim, foi pensando nessa pluralidade que nosso trabalho se direcionou. Tentamos abordar e compreender alguns papéis mais complexos e significantes que a cachaça possui do que o simples ato de bebê-la. Evidentemente, não haveria condições de trabalhar todos os papéis em nosso trabalho, sejam estes sociais, religiosos, econômicos e até mesmo subjetivos, mas sem dúvidas nos convida e provoca no sentido de uma nova pesquisa no futuro, tal qual o primeiro gole da “marvada” que nos convida ao segundo...

REFERÊNCIAS

AB'SÁBER, Aziz Nacib. Aspectos da geografia econômica do Brasil. In: HOLANDA, S. B. (org.). **História Geral da Civilização Brasileira**. 10. ed. São Paulo: Bertrand Brasil, 2003, p.199-205.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O Trato dos Viventes: Formação do Brasil no Atlântico Sul**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ALGRANTI, L. M. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). **Cadernos Pagu**, [s. l.], n. 17-18, p. 397–408, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8644569>. Acesso em: 20 out. 2022.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil: por suas drogas e minas**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011.

ARROYO, Leonardo; BELLUZZO, Rosa. **Arte da Cozinha Brasileira**. 1. ed. São Paulo: Fundação Editora UNESP (FEU), 2009.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV - XVIII: As estruturas do cotidiano**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRAUDEL, F. História e Ciências Sociais: a longa duração. **Revista de História**, [s. l.], v. 30, n. 62, p. 261-294, 1965. DOI: 10.11606/issn.2316-9141.rh.1965.123422. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/123422>. Acesso em: 15 out. 2022.

CANABRAVA, Alice Piffer. A grande propriedade rural. In: HOLANDA, S. B. (org.). **História Geral da Civilização Brasileira**. 10. ed. São Paulo: Bertrand Brasil, 2003, p. 216-243.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003

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

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**. São Paulo: Global Editora, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Sociologia do Açúcar: pesquisa e dedução**. 2. ed. São Paulo: Global Editora, 2020.

CUNHA, Manuela Carneiro da. Introdução a uma história indígena. In: CUNHA, Manuela Carneiro da (org.) **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Cia das Letras, 1992, p. 9-24.

FIGUEIREDO, Luciano; VENÂNCIO, Renato. Águas Ardentes: o nascimento da cachaça. In: Figueiredo, L. et alli, **Cachaça: alquimia brasileira**. Rio de Janeiro: 19 Design, 2005.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Global Editora, 2007.

GOULART, Maurício. O problema da mão-de-obra: o escravo africano. In: HOLANDA, S. B. (org.). **História Geral da Civilização Brasileira**. 10. ed. São Paulo: Bertrand Brasil, 2003, p. 206-215.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. 27. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.

LESNAU, Marcilena Carmen da Silva. **Influência Portuguesa na Doçaria Brasileira**. 2004. 68 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/607?mode=full>. Acesso em: 20 ago. 2022.

LUNA, Francisco Vidal; KLEIN, Herbert S. **Escravidão no Brasil**. São Paulo: EDUSP/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

MONTEIRO, John Manuel. O escravo índio, esse desconhecido. In: GRUPIONI, Luís Donisete Benzi (org.). **Índios no Brasil**. São Paulo Global; Brasília MEC, 2000, p. 105-121.

PRIORE, Mary Del. **História da Gente Brasileira**: Colônia. São Paulo: Leya Editora, 2016. v.1.

RIBEIRO, Darcy. **O Povo Brasileiro**: A formação e o sentido de Brasil. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

VAINFAS, Ronaldo (org.). **Dicionário do Brasil Colonial (1500-1808)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

SAKAI, Rogério Haruo. **Cachaça**. 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/cana/pos-producao/cachaca>. Acesso em: 30 de out. 2022.

WEBER, Max. **Economia e Sociedade**: Fundamentos da Sociologia Compreensiva; trad. De Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa; rev. téc. de Gabriel Cohn, 4. ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2015.