

Capítulo 1

Alimento, bebida e droga: uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça

José Luciano Albino Barbosa

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

BARBOSA, JLA. Alimento, bebida e droga: uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça . In: *Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma sociologia da cachaça* [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2014. Substractum collection, pp. 29-81. ISBN 978-85-7879-330-2. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

CAPÍTULO 1

ALIMENTO, BEBIDA E DROGA: UMA ABORDAGEM HISTÓRICA SOBRE A IMAGEM E O USO DA CACHAÇA

“Sábio é o que se contenta com o espetáculo do mundo,
E ao beber nem recorda
Que já bebeu na vida,
Para quem tudo é novo
E imarcescível sempre.”
(PESSOA, 1985, p. 61)

A mais antiga menção à cachaça lida por Cascudo⁶ foi em Portugal na carta II de Sá de Miranda no período mercantil em que os tentáculos lusitanos se esticavam pelas índias orientais à busca de especiarias exóticas. De certo, é que se fabricava e bebia cachaça em Portugal já no reinado de D. João III.

O nome – cachaça -, muito provavelmente, segundo Cascudo (1986), pôde ter vindo da Espanha, que designava aguardente produzida a partir de borras e restos das pisas (ato de pisar) de uvas, com teor alcoólico superior a 18 graus, de sabor forte, *amarujado*⁷, um *engasga gato*, como se ouve dizer na fala de quem bebe. Porém,

6 CASCUDO, Luís da Camara. **Prelúdio da Cachaça**: Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

7 Amarujo é um pigarro semelhante àquele provocado na garganta quando se chupa caju.

o termo certamente não se referia a destilados de cana-de-açúcar ou de melação de cana, os quais, no Brasil, foram assim chamados - cachaça.

A bebida – cauim - consumida pelos índios brasileiros era produzida da mandioca, um afermentado que embebedava, mesmo com baixo teor alcoólico. Os padres a batizaram de vinho, assim como os demais sumos extraídos de frutas. Desse modo, até meados do século XVIII, ainda segundo Cascudo, vinho e aguardente eram os termos usados para designar as bebidas aqui consumidas, jamais cachaça. Somente por volta do século XIX, identifica-se o registro da palavra cachaça em *Tesouro da Língua Portuguesa* como *termo do Brasil*, referindo-se à aguardente produzida do mel, das borras de cana.

Cauim, indígena, aguardente ou vinho, europeu, cachaça, brasileira. A bebida produzida da fermentação da cana-de-açúcar ou do melação de cana só recebeu tal referência no Brasil. Entre os africanos, tal como ocorreu no caso indígena, não há menção à cachaça, sendo a mesma desconhecida por esses, que só consumiam garapas e cervejas à base de frutas. Só com o processo civilizatório incrementado pelos europeus na África, os destilados até então ignorados predominam no paladar nativo, especificamente nos séculos XIX e XX, quando o sumo de aroma, sabor e efeito inconfundíveis dos alambiques aporta às costas africanas.

O processo fabril é descrito por Cascudo (1986) a partir de registros que remontam o período da invasão holandesa no Brasil:

Marcgrave: - 'A primeira caldeira é chamada pelos portugueses 'caldeira de mear descumos', na qual o caldo é sujeito à ação de um fogo lento, sempre movido e purgado por uma grande colher de cobre chamada 'escumadeira', até que fique bem escumado e purificado. A espuma é recebida numa canoa, posta em baixo, chamada

‘tanque’, e assim também a *cachaça*, a qual serve de bebida para os burros’: História Naturalis Brasiliae, Amsteloami, 1640, ‘História Natural do Brasil’, tradução de Mons. José Procópio de Magalhães, São Paulo, 1942. (CASCUDO, 1986, p.16).

Da fervura do caldo, produz-se uma espuma feculenta, chamada *cagassa*, que serve de comida para o gado. A cachaça era o resultado dessa espuma do caldo, produzida por banguês ou pequenos engenhos de rapadura e cachaça movidos a bois ou cavalos, também conhecidos como *trapiche*, cujo nome iria designar armazém ou depósito de estivas e demais produtos.

Não havia, no Brasil, nos séculos XVI e XVII, bebida alcoólica com o nome de cachaça, a não ser *garapa*, feita da espuma dos caldos de cana e consumida por escravos, como destaca Cascudo, registro de 1711 de Antonil sobre o Recôncavo Baiano:

... Fala na garapa, feita das espumas sobranes da segunda caldeira, ebulição no segundo tacho, garapa que é a bebida de que mais gostão, os negros, com ela comprando farinhas, bananas, aipins e feijões aos parceiros. Bebia-se a garapa imediatamente, ainda doce, ou guardando-a em potes até perder a doçura, e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto de beber: Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas, (2, X). (CASCUDO, 1986, p.17).

Do caldo de cana azedo, fermentado, extrai-se a cachaça para o consumo. Bebida alcoólica que assume, de acordo com a descrição, valor de moeda.

Pode-se afirmar que a partir de meados do século XVII, dá-se início à produção da cachaça no Brasil, resultado da fermentação

da garapa azeda, conhecida como aguardente de cana ou caninha; em seguida, obtida também do melaço a cachaça, semelhante à Bagaceira portuguesa. Desse modo, aguardente, cana, garapa e cachaça se apresentam como sinônimos correspondentes do mesmo processo produtivo de extrair bebida alcoólica da cana-de-açúcar. Do caldo, cana, do melaço, cachaça, portanto.

Embora fosse produzido mel de cana-de-açúcar em Portugal, assim como seu xarope para medicamento, nenhuma bebida alcoólica fora fabricada dessa planta. Somente no Brasil, a cachaça teria sua origem atribuída a tal matéria-prima, concorrendo como *vinho da terra*⁸, aquele importado da Metrópole, vinho do Porto e à aguardente do Reino extraída de uvas.

Esse produto de feitio “caseiro”, de moendas das mais modestas e ordinárias, como tudo o mais que não carece de tanta sofisticação fabril, valoriza-se de forma crescente pelo paladar cada vez mais apreciado, tornando-se moeda de extensa circulação no tráfico negreiro, não somente por ser requisitada na Costa africana pelos negociantes de escravos, mas também por fazer parte da dieta diária dada aos negros para suportarem, quem sabe, a viagem sem fim de um cativo que ali começara, como se a embriaguez fosse o freio dos impulsos intempestivos àquela condição prisioneira.

... 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.

8 As expressões como farinha do Reino, queijo do Reino e aguardente do Reino designavam o modo como se distinguiam os produtos vindos de Portugal daqueles produzidos no Brasil, na *terra*, como: manteiga da terra, vinho da terra (cachaça), etc.

Soldados e marinheiros através dos oceanos sorriam álcool. Era um preventivo. (CASCUDO, 1986, p. 24).

A bebida se torna vulgar, de predileção popularizada e consumida cada vez mais por escravos, fazendo com que os vinhos de Portugal sofressem um baque nas importações, então monopolizadas pela Companhia de Comércio.

A solução foi genial. A metrópole precisava de açúcar e produzia aguardente. A Carta Real de 13 de setembro de 1649 proibiu a fabricação do *vinho de mel*, eufemismo da aguardente, em todo o Estado do Brasil.” (CASCUDO, 1986, p. 24).

Mesmo com a proibição, a bebida estava disseminada por toda parte e quando o comércio de escravos se amplia no século XVII, constata-se, do mesmo modo, o aumento da fabricação da cachaça, assim como a execução de impostos e subsídios ao *líquido-moeda*. O açúcar decadente dá espaço para a bebida, fazendo com que cada engenho, em todo canto, passasse a fabricá-la, como é o caso da cidade de Parati/RJ que, na segunda metade desse século, é conhecida como sua capital nacional. A bebida possui vários sinônimos. Neste momento, mais um é apresentado, pois tal qual caninha, cana ou cachaça, *parati* também significa a mesma coisa, ou melhor, a mesma bebida, como Champagne e Porto que de nome de lugares passaram a também batizar bebidas. O açúcar dá espaço ao ouro que ganha o lugar de destaque como principal base de exploração da Coroa portuguesa no Brasil. Porém, para produzir açúcar e extrair ouro, precisa-se de escravos, que eram comprados com cachaça.

DESAGREGAÇÃO SOCIAL E EMBRIAGUEZ

A cachaça assume um duplo papel, ao mesmo tempo em que é apreciada e difundida, exaltada pelo efeito embriagador, também se transforma em catástrofe, ou instrumento de desagregação social, perturbador, desse modo, da ordem de pretensão civilizada. Cachaça é sinônimo de escravo, de marginalidade, moeda valiosa àqueles *bárbaros* da África, devendo ser controlado a todo custo seu consumo, pois o país, embora povoado por tantos negros, não poderia ser confundido como extensão do “continente negro”, mas sim, da Europa, nos modos de etiqueta ou etiquetagem de um mundo civilizado, pelo menos como projeto de elite. Em outras palavras, pode-se dizer que o controle da embriaguez, pela proibição direta ou por meios discriminatórios, na criação de tabus sobre o hábito de beber cachaça, sinaliza um fenômeno moderno, mais precisamente como elemento civilizatório no sentido apresentado por Elias (1994).

Nesse sentido, mais do que avanços tecnológicos, expansão marítima e comercial, civilização consiste num processo de regulamentação de comportamentos, de controle sobre sentimentos e emoções, significando um estado de afetividade baseada no adestramento dos impulsos instintivos pela repressão racional, na tentativa de fuga das compulsões belicosas em direção à vida pacífica, diplomática, controlada, enfim, por um padrão cortês, centrado e contido sobre as atitudes e pensamentos. Desse modo, segundo Elias (1994), a civilização se afirma no plano afetivo como processo psíquico que define estados comportamentais pela relação entre medos na forma de delicadeza e vergonha, impondo ao indivíduo regras de uso sobre o corpo e a mente.

O homem civilizado vive preso à ideia paranoica de controle e repressão dos instintos mais humanos, e a embriaguez propicia justamente o contrário por lançar, quem nela se abraça, a estados avessos ao controle e a padrões *normais* ou de pretensa civilidade. O

controle sobre o consumo da cachaça revela essa preocupação *civilizatória*, focalizada no divórcio entre os estados lúcido e embriagado, entre água e cachaça, entre, enfim, o sóbrio, educado e civilizado, e o bêbado, preso aos prazeres, impulsos e devaneios.

Cascudo (1986) destaca que, já no século XIX, o Brasil era considerado o país da cachaça, mas não de *cachaceiro*, sendo a sobriedade um marco no país, principalmente como hábito da nobreza de não consumir bebida alcoólica, a exemplo de D. João VI e dos Imperadores seus descendentes, D. Pedro I e D. Pedro II. A abstinência da fidalguia lusitana contribuiu para a formação de uma imagem estereotipada sobre a cachaça, tornando-a fonte de desejo e exaltação pelo entorpecimento exclusiva a negro e a pobre. Ninguém se impõe socialmente embriagado. Assim sendo, beber cachaça, ainda mais, embriagar-se com ela, nunca foi bem-visto pela etiqueta dominante das elites ciosas a aparentarem ares europeus. Cachaça, portanto, para esse *mito da sobriedade*, não é coisa de homem de bem, educado, mas sim, própria aos rudes destemperados e alheios à ordem social.

Aos negros e aos índios, a cachaça foi uma revelação trágica. Usada como instrumento colonizador, pode-se afirmar que a bebida se converteu em mecanismo poderoso ao processo de colonização do Brasil, seja para incrementar a economia pela compra de escravos, seja para desarticular insurreições e impulsos de escravos “teimosos” de sua condição. Se o chicote, o tronco e outros artifícios torturantes da carne não resolvessem o desejo imperativo de liberdade, a cachaça servia perfeitamente já que ninguém dá crédito a um bêbado, muito menos aquele que se propõe a líder. Tornar o escravo alcoólatra era antes de qualquer coisa “amansá-lo”, desacreditá-lo pela embriaguez⁹.

9 Essa história ouvi de um descendente de um senhor de escravos da cidade do Recife (2007).

Com o índio não foi diferente. Os jesuítas, segundo Cascudo (1986), proibiam o consumo de álcool nas aldeias. Porém, com sua liberação, a bebida contribuiu para desagregar povos indígenas, agora, por um sofisticado antídoto que atinge diretamente a sociabilidade. O consumo intenso da cachaça serviu e serve como terapia entorpecente aos que lhe são dependentes, tal qual uma solução mágica, milagrosa que transfigura, mesmo temporariamente, o presente imediato. Se a embriaguez libera o indivíduo de certas repressões, tal qual ocorre no sono quando do inconsciente desejos recolhidos mostram sua forma, então, alcoolizar-se é, de certo modo, sonhar acordado, liberar, portanto, o que já está latente, ansioso para se expandir. O álcool oferece a oportunidade de o sujeito embriagado mexer nas feridas sentimentais e nos desejos reclusos em função de sua capacidade anestésica, ébria, que descortina, por seu efeito, vontades tidas.

A CACHAÇA COMO BEBIDA POLARIZADA OU A RELAÇÃO PENDULAR ENTRE O GENUÍNO E O MARGINAL

A cachaça esteve sempre associada ao extrato social mais baixo, especialmente aos negros escravos e aos índios cada vez mais excluídos aos confins do país. Como seu consumo se popularizou em larga escala, a bebida se brasilizou no sentido de se tornar comum, presente no cotidiano, na forma ordinária como as pessoas a consumiam nos lugares mais diversos, distantes dos cerimoniais abastados dos salões imperiais com seus requintes nobres de vinhos europeus conduzidos em garrafas e taças apropriadas para cada evento e refeição.

Ao contrário das etiquetas “civilizadas” dos palácios com hábitos protocolares de encontros elitizados, está presente a cachaça em todo boteco da esquina, no barraco do mais pobre, na hora do almoço, antes de abrir a marmita para posteriormente encarar a lida diária, no final do dia, quando o frio da noite e a fome apertam. O gole é o consolo remoto de quem vive na rua, no velório do

conhecido, aliviando a saudade pela lembrança de goles outrora tragados, *bebendo o defunto*, como falou Jorge Amado¹⁰.

Bebida notória em extensão e profundidade no país inteiro, segundo denominação pendular, ora como referência pejorativa de pobreza e de falta de requinte, ora como parâmetro de genuinidade à definição do que seria brasileiro. Surto de brasilidade apoiados em insurgências tupiniquins no período da Independência foram comemorados com cachaça, segundo Cascudo (1986), destacando-se como reverso polar daquela imagem denegrida, agora sinônimo de nacionalidade ou sua representante identitária.

Essa relação pendular, híbrida, caracteriza a cachaça pela indefinição, no sentido de não haver, no Brasil, delimitações eficazes à produção e ao consumo, como algo que de tão diluído nas entranhas do país não possui um canto determinante, incorporando, inversamente, variedades, misturas, possibilidades, formas mais diversas enfim de se manifestar no nome, na fórmula, na embalagem, na mistura, no jeito de beber em qualquer lugar e, mesmo assim, continuando a mesma coisa: cachaça.

Cachaça é bebida de *cabra*, assim como destaca Cascudo a partir da poesia popular:

“Jogo de branco é dinheiro,
De caboco é frecharia;
Vida de cabra é cachaça,
De negro é feitiçaria. (...)
Homem que bebe cachaça,
Mulher que erra uma vez,
Cachorro que pega bode,
Coitadinho deles três!” (Cascudo, 1986, 43,44).

10 AMADO, Jorge. **A morte e a morte de Quincas Berro D'água**. 91.ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

De moeda para compra de negro, na África, à bebida mais popular no Brasil, assim a cachaça assume a tez, em contornos sutis, do brasileiro que se tipifica como mestiço, disforme de molduras geneticistas à pureza racial.

CACHAÇA, COTIDIANO E IMAGINÁRIO POPULAR

Segundo certo conto popular,¹¹ Jesus mata a sede com gomos de cana e a abençoa como doce e boa ao homem. No mesmo canavial, o diabo se deitou para descansar e os pelos das folhas lhe causaram coceira. Daí condenou a cana dizendo que dela o homem tiraria uma bebida tão ardente quanto às caldeiras do inferno. Desse modo, a cana-de-açúcar possui dois derivados: açúcar e cachaça, um fruto de Deus, outro, do diabo.

Noutro conto popular, a cana em tempos de seca foi aguada com sangue de macaco, depois de leão e por fim, de porco. Por isso, quando bebe, o homem faz macaquice, fica bravo e, ao cair, ronca como um porco.

As histórias sobre a cachaça são as mais diversas e não é difícil encontrar, num boteco ou em qualquer lugar, pessoas dispostas a contar todo tipo de acontecimentos envolvendo a bebida. Sem dúvidas, a mesma está presente desde o *cachimbo*¹² para comemorar o nascimento do filho, na vida toda em *garrafadas e meizinhas*¹³ à cura de enfermidades, além de ser indispensável nas comemorações

11 SOUTO MAIOR, Mário. **Cachaça**: história, humor, medicina empírica, proibições, religião, serenata, sinonímia, sociologia e outros aspectos da aguardente no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1970/71 (Coleção Canavieira, v. 3).

12 Licor feito à base de cachaça.

13 Raízes medicinais colocadas dentro de uma garrafa com cachaça para o tratamento de várias doenças: de verminoses a infecção intestinal.

e festas diversas até, finalmente, no velório, para manter acordado os presentes e aplacar as dores, no tradicional hábito de *beber o defunto*.

Souto Maior (1970/71) destaca que, no contexto dos valores relativos à masculinidade, próprio do universo de sua investigação, só é homem quem já se meteu em briga, pegou doença venérea e bebe cachaça sem fazer careta, num hábito de reverência de deixar um pouco no copo para jogar por cima do ombro direito em saudação às almas dos bêbados.

A presença da cachaça no cotidiano e no imaginário do brasileiro é bastante antiga. Vem dos primeiros anos coloniais quando da implantação de engenhos produtores de açúcar. Souto Maior (1970/71, p.34) afirma que, em 1540, no Recôncavo Baiano, Mem de Sá produzia cachaça no engenho *Ceregipe*. Tal produção era destinada aos negros, como também servia de moeda na África à aquisição de escravos; os navios deixavam o Brasil cheio de aguardente e fumo e voltavam carregados de negros.

Resultado da empresa açucareira colonizadora, a cachaça se define mais que um produto genuíno do Brasil, ou melhor, este não é só o país da cachaça, porque aqui inventada foi, mas, principalmente, pela razão de que ambos nascem juntos, ou pelo menos, inseparável é sua relação. Não à toa serviu como símbolo de protesto em várias revoluções de cunho nacionalista como a pernambucana de 1817, motivada a boicotar os produtos de Portugal. Esteve presente, pela mesma inspiração, na revolução constitucionalista de São Paulo em 1932. A cachaça, assim, adquire um duplo aspecto: de ser ao mesmo tempo, como aguardente da terra, bebida de negro e fonte de identidade nacional.

Talvez a mais conhecida revolta relacionada ao seu respeito foi a que levou seu nome: Revolta da Cachaça, no Rio de Janeiro, em decorrência das cobranças fiscais em favor da manutenção do monopólio comercial português. Devido à concorrência do açúcar produzido nas Antilhas, a indústria açucareira do Brasil entra em decadência, o que estimula os donos de engenho a produzirem cachaça que dava

bastante lucro, especialmente quando exportada para Angola. Sua produção ocorre na clandestinidade porque, desde o início do século XVII, Portugal havia proibido seu fabrico e consumo na colônia já que competia com o vinho do Porto; além da Metrópole não querer a instauração de uma base industrial no Brasil. Em 8 de novembro 1660, explode a revolta liderada por Jerônimo Barbalho, a pedir “Liberdade” e reformas antifiscais. Tal levante durou até abril do ano seguinte quando foi duramente reprimido pelo Governador Salvador Correia de Sá que condenou à morte o líder da revolta.

Com a entrada do governador e a retomada dos principais fortes da cidade, na mesma noite foi enforcado o líder da revolta, Jerônimo Barbalho, ficando sua cabeça exposta no pelourinho da cidade. Quase uma dezena de presos foi enviada para as masmorras.” (FIGUEIREDO, 2005, p.54).

A produção da cachaça só foi liberada na segunda metade do século XVII e desempenhou papel fundamental no tráfico com Angola e incremento da economia local.

No uso mais diário pelos escravos, servia como anestesia frente à condição de vida que estavam submetidos, muito embora o alcoolismo fosse estimulado como forma de controle social a eliminar levantes, conspirações. A cachaça “sabidamente” usada pelos senhores serviu de instrumento colonizador, de meio apaziguador de tensões sociais. Foi mecanismo entorpecente e desmorteador da sobriedade necessária para formas mais lúcidas de oposição, pois a sensação inebriante inicial se revela eficaz obstáculo à formação de lideranças, haja vista que ninguém dá valor a um bêbado.

Mas o que os escravos buscavam na cachaça era remédio para os castigos recebidos e para as injustiças sofridas. Depois de um longo dia

de trabalho sob as ordens de um feitor às vezes desumano, eles se viam com o direito de afogar suas mágoas suas saudades africanas. (SOUTO MAIOR, 1970/71, p.37-8).

Beber depois de um sufocante dia de trabalho parece não ser uma exclusividade dos tempos coloniais, nem a presença de feitores. De todo modo, o que o autor ora interpretado tenta afirmar é que, de amplas maneiras e inserções, a cachaça paulatinamente se fixa como bebida nacional na predileção e na abrangência, pois é produzida também nos sertões mais distantes.

Uma coisa é certa. Pelos caminhos por onde o português colonizador trilhou, foram fixadas bases etílicas ao encorajamento do conhecido espírito desbravador português e no amansar de negros e índios.

Corre um dito pelo país todo, confirmando que só tem duas ‘nações’ que não bebem, sino e ovo. Sino, porque tem a boca pra baixo e ovo porque já está cheio. (ANDRADE apud SOUTO MAIOR, 1979/71, p.40).

Constata-se a presença da cachaça na religião dos escravos em rituais de homenagem a Exu, que é uma entidade intermediária entre homens e orixás, apreciador da bebida e de outras especiarias. O universo de consumo da bebida é bastante amplo, assim também os tipos que a apreciam em lugares do mesmo modo variados.

Em termos mais ordinários, a cachaça é consumida no bar, local semelhante ao terreiro, pois o dono do estabelecimento ao ser intermediário entre fabricante e consumidor, deve possuir habilidades complexas em se tratando do ofício exigir destrezas que vão além do enchimento do copo, da rapidez no cálculo da conta ou nos dotes culinários. Requer *traquejo* ao lidar com cada cliente.

Como o bar é um espaço de relacionamento regrado à cachaça, para não haver maiores perturbações, seu dono deve saber quanto cada um pode beber, além de conhecer bem seus frequentadores, tanto no estado de sobriedade quanto no de embriaguez. Tal qual um espaço de manifestações espirituais, quando o líder transita entre seres, almas e corpos, num curso permanente entre lúcidos e ébrios, entre sagrado e profano, entre euforia e quietude. No bar, metaforicamente, os frequentadores são fiéis, na estrita expressão do termo. O dono, sacerdote, conhecedor de saberes litúrgicos, e a bebida, enfim, o veículo de comunhão e transe.

Dos saberes que o dono do bar deve possuir, o primeiro é sobre o próprio consumo do álcool. Dono de bar que bebe desmedidamente vai à falência, não por outra razão, mas sim porque nenhuma instituição se estabelece sem liderança, sem algum tipo de hierarquia instituída e especializada.

“Tem que saber quanto cada um de seus fregueses é capaz de beber sem se tornar inconveniente, medindo essa capacidade em dinheiro.”

“O bodegueiro ainda tem que ser sabedor da vida de todo mundo, quanto cada um ganha, quem está brigado com a mulher, quem está desempregado e quanto cada um pode gastar.”
(SOUTO MAIOR, 1970/71, p.86).

O bodegueiro é um especialista na arte de embriagar. Seu êxito no negócio vem desta capacidade, associada à de não vender fiado. Um sóbrio entre bêbados, esta é a imagem do boteco. A de um homem que comanda de pé seu domínio. Raramente o bodegueiro está sentado. De pé, comanda o bar, orchestra os garçons, caso haja; supervisiona, de pé, o movimento. Pode-se dizer dele um vigilante das tramas.

A cachaça também é longamente usada como remédio, na medicina empírica, em garrafadas e *meizinhas* no combate de doenças quando não há medicamentos alopáticos. Souto Maior (1970/71) cita Chernoviz, médico polonês autor do *Formulário e Guia Médico*, considerada uma das principais obras médicas do século XIX, que indica o uso de aguardente ao tratamento de várias doenças como hemorragias uterinas, cólera e febres graves.

Em Alagoas, Souto Maior afirma que há o costume de pingar no olho doente uma gota de cachaça. Na cura de sarna e coceira de toda espécie, bebe-se cachaça misturada com caroço de algodão pisado, como também é indicado o banho de cachaça no tratamento de bexiga e catapora. Misturada com pau-brasil ajuda a chegar a menstruação; com limão, cura resfriado e com fel de boi, auxilia no tratamento do reumatismo.

Misturada com pólvora, é um santo remédio para dor de dente; com sal, dá um excelente gargarejo para amigdalite; com laranja, é diurético; com café, corta a gripe; com catuaba, faz velho ficar moço a ponto de procura mulher. (SOUTO MAIOR, 1970/71, p.112).

É usada no combate de uma infinidade de doenças, inclusive no vício da embriaguez. Cachaça misturada à raspa de unha da mão esquerda, recomenda-se beber de manhã sem a pessoa saber do preparo; cachaça com merda de galinha, beber diariamente até o doente deixar de beber; misturada com baba de boi; cachaça com areia de cemitério, uma pena de urubu torrada e um pouco de merda de galinha, beber de uma vez e sem saber o que é; comer a moela de galinha preta, mas só cura se o viciado deixar de comer galinha. Além de remédio, a cachaça misturada com algumas comidas é veneno. Com banana anã, ovo, jaca, manga, melancia, leite é morte na certa; com farinha, empanzina a barriga.

A cachaça, para Souto Maior, é um remédio temporário aos problemas do coração apaixonado ou outros males e tormentos, o que permite suportar os problemas sem solução, como a morte e a traição. É, de fato, um refúgio.

... os negros escravos encontravam na cachaça a válvula de escape de suas dores, mágoas e tristezas. Pegados como animais e trancados nos porões dos navios negreiros, separados da mulher, dos filhos, da noiva, da família e até mesmo deslocados do seu habitat, encontravam na aguardente um lenitivo para seus sofrimentos, um remédio para sua saude. (SOUTO MAIOR, 1970/71, p.166).

De larga inserção no país, desde o período colonial, a cachaça agiganta o seu número de consumidores e se posiciona como pivô de infindas relações sociais relativas à violência e à confraternização. Uma paixão, ao ponto de já no século XVII ser proibido seu uso no país com a provisão régia de 13 de setembro de 1649 por concorrer com o vinho do reino, como germe, talvez, de insurreição a Portugal.

Se praga do diabo, como esboça o conto popular, ou não, uma coisa é certa: a cachaça é um *lubrificante social* segundo Souto Maior, um ingrediente do universo social brasileiro, carregado de contradições e usos, responsável pelo agigantamento do alcoolismo.

Bebida de pobre e de rico, a cachaça desbravou o país e mesmo como praga do diabo, tal qual o conto popular, tornou-se, como disse Drummond, “em utilidade pública”, ao prefaciar outra obra¹⁴ de Souto Maior:

14 SOUTO MAIOR, Mário. **Dicionário folclórico da cachaça**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2004.

(...) Queiram ou não queiram seus adversários, a cachaça é uma utilidade pública brasileira, dado histórico nacional, remédio que não se compra nas farmácias e costuma produzir muito mais efeito que as drogas sofisticadas, com suas bulas herméticas. (ANDRADE apud SOUTO MIAOR, 1970, p. 18).

Seja como purgante da alma ou fuga dos desprazeres e dominadora quando tornada vício, o ato de beber cachaça está presente no cotidiano do brasileiro desde épocas remotas em rituais e vocábulos diversos.

Então, o *copista* a *copiar* na *ripada* de uma *contra* reconhece no *colarinho* a qualidade da *paraty*. *Dois dedos* de *montuava*, *sípia* e *tapiá* inicia a *teorga* e o *malafo*, *insquento* ou *lapadas* consecutivas dão *ema*. *Grogue*, *mamado*, *roído*, *tiorna*, *upa* ou *usga* são efeitos do *cobertor-de-pobre*, do *otim-fifum*. Tradução:

Então, o bebedor, ao tomar um gole de cachaça, reconhece nas bolhas formadas na garrafa a qualidade da aguardente. A dose da altura de dois dedos no copo de cachaça inicia a bebedeira e várias doses dá embriaguez. Ficar muito bêbado é a consequência de quem ingere cachaça.

No folclore brasileiro, muito pode ser encontrado sobre a cachaça, desde composições até remédios. Aqui fiz uma coletânea dessas curiosidades, facilmente encontradas na internet.

TABELA 1 - USO DA CACHAÇA NA MEDICINA POPULAR¹⁵

1. Cachaça com alcanfor	Desmaios, dor de cabeça, fricções, picadas de insetos, torções
2. Cachaça com alho e guiné	Mau-olhado
3. Cachaça com arnica	Cicatrização, fricções, pancadas, torceduras
4. Cachaça com breu	Gonorreia
5. Cachaça com cabo verde	Estômago
6. Cachaça com café quente	Resfriado
7. Cachaça com cainça	Paralisia, reumatismo
8. Cachaça com casca de angico	Expectoração
9. Cachaça com casca de caiçara	Febre palustre
10. Cachaça com casca de quina	Febre, maleita
11. Cachaça com casca de tatu	Sífilis
12. Cachaça com catuaba	Afina o sangue e cura impotência sexual
13. Cachaça com cipó imbé	Reumatismo
14. Cachaça com congonha e bate-caixa	Diurético
15. Cachaça com escorpião	Picada de escorpião
16. Cachaça com gengibre	Friagem e gripe
17. Cachaça com guiné	Reumatismo
18. Cachaça com jurubeba	Fígado
19. Cachaça com laranja-da-terra	Gripe
20. Cachaça com leite de moreira	Reumatismo
21. Cachaça com losna	Estômago
22. Cachaça com manacá	Reumatismo
23. Cachaça com milhomem	Estômago, fígado

15 ORTENCIO, Bariani. **Medicina Popular do Centro-Oeste**. 2.ed. Brasília: Thesaurus, 1997. Disponível em: < <http://books.google.com>>. Acesso em: 28 set. 2009.

24. Cachaça com moela torrada de ema	Estômago
25. Cachaça com osso de canela de capivara	Reumatismo
26. Cachaça com raiz de taiuiá	Depuração do sangue
27. Cachaça com raiz-de-veado	Reumatismo
28. Cachaça com resina de almécega (fruto)	Sedativo
29. Cachaça com sassafrás (árvore)	Depuração do sangue
30. Cachaça com sementes de mamão	Vermínoses
31. Cachaça com sucupira	Reumatismo e cólicas uterinas
32. Cachaça com sumo de assa-peixe (planta urticácea)	Pneumonia
33. Cachaça com umburana	Cólicas, palpitações

CANA-DE-AÇÚCAR E A FORMAÇÃO ECONÔMICA DO BRASIL¹⁶

A ocupação da América representa o processo de expansão europeia, notadamente estimulada pela urgência de se definirem novas rotas comerciais ao Oriente além do Mediterrâneo, a fim de abastecer o comércio interno aquecido desde o século XI. O feito expansionista logrou aos portugueses, em especial, desenvolvimento econômico pelo comércio de especiarias da Índia chegadas à Europa pelas vias marítimas precisas na costa africana.

Destacadamente, Portugal e Espanha despontaram como as principais potências europeias no período das Grandes Descobertas iniciadas no século XV. Todavia, a pressão das outras nações do

16 FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil**. 31.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2002.

continente sobre as mesmas ocorre de maneira intensa, uma vez que só deveria haver direito de domínio sobre terras efetivamente ocupadas. Essa pressão induziu o processo colonialista nas Américas portuguesa e espanhola em um esforço para não ver “perdidos” para estrangeiros os domínios por eles “descobertos”.

No caso específico de Portugal, as terras não apresentavam nenhuma utilização econômica, tendo em vista a prioridade da época à busca de pedras preciosas.

A América se transforma em extensão econômica europeia pela utilização agrícola ao envio de produtos às Metrópoles e, de modo pioneiro, os portugueses criaram um empreendimento econômico viável mesmo sem a evidência de ouro.

Pela experiência adquirida nas ilhas do Atlântico na produção de açúcar, Portugal desenvolveu, não somente a técnica, mas também uma indústria de equipamentos aos engenhos de açúcar. O referencial tecnológico e os trâmites comerciais relativos ao açúcar já eram dominados pelos lusitanos antes de sua chegada ao Brasil.

O açúcar português foi direcionado inicialmente ao comércio das cidades italianas, já tradicionalmente controlado por Veneza. O que leva, pelo aumento da produção, à redução de preço, assim como a formação de novos espaços comerciais como o de Flandres. Os holandeses refinavam o açúcar que chegava a Lisboa e o distribuíam por toda a Europa.

Os flamengos eram especializados no comércio intraeuropeu. Foi essa empresa de fundamental importância para a implementação da experiência colonial portuguesa no Brasil, baseada no açúcar. Também oriundo dos Países Baixos, foram os capitais para o financiamento de engenhos e compra de escravos.

A capacidade técnica portuguesa aliada à experiência comercial e o poderoso financiamento holandês não tornariam a colônia agrícola viável economicamente sem mão-de-obra suficiente e barata para os canaviais. Tal pendência foi resolvida com o trabalho escravo

que fechou o leque de condições favoráveis à ocupação e exploração do Brasil.

(...) Não há dúvida que por trás de tudo estavam o desejo e o empenho do governo português de conservar a parte que lhe cabia das terras da América, das quais sempre se esperava que um dia sairia o outro em larga escala. Sem embargo, esse desejo só poderia transformar-se em política atuante se encontrasse algo concreto em que se apoiar. (FURTADO, 2005, p.12).

O interesse da Coroa portuguesa era garantir seus domínios nas terras americanas e isso só ocorreu graças ao êxito da complexa empresa açucareira montada no século XVI. No século seguinte, países excluídos pelo Tratado de Tordesilhas avançam sobre a América. Neste momento, Portugal já havia se fixado exitosamente. Com o açúcar, as “novas” terras se tornam atraentes enquanto perspectiva econômica aos portugueses, enquanto os espanhóis concentravam esforços na exploração de metais preciosos.

Nesse caso, a grande quantidade de moeda na Espanha gerou inflação e déficit na balança comercial, pois a chegada crescente de ouro sem a correlação de produção de mercadorias induz crescimento de demanda. Para suprir a demanda, recorre-se à importação, a induzir transferência de moeda e desequilíbrio comercial e diminuição das atividades produtivas. A descoberta precoce de metais preciosos foi ao mesmo tempo a ruína do Império espanhol, como também favoreceu a Portugal condições para sedimentação da indústria e comércio açucareiro.

A Espanha teria mais condições de dominar o comércio do açúcar do que Portugal, já que dominava terras mais férteis, mão-de-obra mais barata, além de seus domínios, na América do Norte,

estarem mais próximos da Europa. Portugal, inversamente, construiu vínculos econômicos mais complexos do que a simples remessa de outro à Metrópole.

Holandeses e portugueses estabeleceram forte relação comercial desde a época em que o primeiro era possessão espanhola. Porém, a independência flamenga, em 1579, e a contínua guerra contra a Espanha, até 1609, desmoreram esse fértil relacionamento haja vista que, em 1580, Portugal é absorvido pela Espanha que passou também a ser território inimigo holandês.

Esse contexto bélico tinha como ingrediente o controle sobre o comércio do açúcar. Sem o seu principal fornecedor, agora sob domínio do principal inimigo, a Holanda invade o Brasil como forma de lhe garantir o principal espaço de fornecimento de açúcar. Quando do controle espanhol sobre Portugal, os holandeses eram vistos pelos lusitanos como inimigos daquele, logo, próximos seus.

O holandês não apenas ocupou de forma militar a região produtora de açúcar, mas também os elementos técnicos e organizacionais da indústria, o que lhes favoreceu a elaboração de uma produção mais eficiente e, portanto, mais competitiva posteriormente no Caribe. Ao conhecer a técnica não havia mais o porquê do monopólio apoiado em produtores portugueses, pois os batavos agora dominavam todo o processo, imprimindo aos donos de engenhos brasileiros forte concorrência com o açúcar das Antilhas.

A debilidade econômica espanhola está associada ao advento da ascensão de três potências, Inglaterra, França e Holanda, todas interessadas pelos lucrativos negócios gerados pelos produtos tropicais.

Nas Antilhas, houve concentração da população europeia com o interesse militar sobre os domínios espanhóis. Para tanto, constatou-se a formação de colônias baseadas na pequena propriedade onde seus residentes deveriam viver do próprio trabalho. Na ilha de Barbado, por exemplo, segundo Furtado (2005), havia, em 1634, 37.000 habitantes de origem europeia.

Diferentemente de Portugal e Espanha, a Inglaterra contava, no século XVII, com excedente populacional decorrente das transformações no campo das condições de trabalho.

(...) Essa população sobrando, que abandonava os campos na medida em que o velho sistema de agricultura coletiva ia sendo eliminado, e em que as terras agrícolas eram desviadas para a criação de gado lanígero, vivia em condições suficientemente precárias para submeter-se a um regime de servidão por tempo limitado, com o fim de acumular um pequeno patrimônio. (FURTADO, 2005, p.21).

De início, a empreitada colonial nos moldes de povoamento se mostrou fracassada nas colônias do Norte. Com a chegada dos holandeses nas Antilhas mediante sua expulsão do Brasil, houve um impulso na economia do Caribe, induzida pela alta produtividade da indústria açucareira conseguida pelos flamengos, graças ao suporte tecnológico aprendido nas terras tropicais tupiniquins e agora repassadas aos habitantes das ilhas. Em outros termos, os holandeses constroem uma nova base de produção de açúcar, mais competitiva, o que lhes permite fôlego competitivo, no mercado açucareiro, sem os portugueses.

(...) É tão favorável a situação que encontram nas Antilhas francesas e inglesas que preferem colaborar com os colonos dessas regiões a ocupar novas terras e instalar por conta própria a indústria.” (FURTADO, 2005, p.25).

Em decorrência do isolamento entre as colônias inglesas nas Antilhas e a Metrópole, provocado pela guerra civil inglesa, dá-se início a um promissor negócio entre colonos e holandeses, uma vez que estes possuíam os domínios técnico e comercial, além de crédito fácil à empresa. Formam-se, assim, grandes engenhos produtores de açúcar e em menos de dez anos da expulsão do Brasil, os holandeses criaram poderoso esquema de produção açucareira com equipamentos novos e geograficamente mais próximos da Europa.

A cultura do açúcar valorizou as terras, aumentou o número de negros nas Antilhas e contribuiu sobremaneira à prosperidade econômica das colônias inglesas do norte com o comércio de madeira, animais, bebidas alcoólicas e a indústria naval.

(...) Por último cabe mencionar a instalação de uma importante indústria derivada da cana: a destilação de bebidas alcoólicas. Neste caso a integração se realizou com as Antilhas francesas. Estas, estando interditas de usar a matéria-prima de que dispunham – para evitar a concorrência às indústrias de bebidas da Metrópole – vendiam a preços extremamente baixos. (FURTADO, 2005, p.28).

A indústria de bebidas alcoólicas no Brasil, no caso específico a cachaça, despontou como alternativa econômica aos senhores de engenho com a crise do açúcar devido à concorrência do açúcar caribenho. Só que em terras brasileiras, mesmo com a tentativa de barrar a fabricação e o consumo, pois concorria com o vinho do Porto, a cachaça, como será oportunamente demonstrado, continua sendo produzida e consumida em larga escala.

Com a formação de uma economia semelhante à da Europa, produzindo primeiro ao mercado interno e depois à exportação

– divergente, portanto, aos princípios coloniais da época – as colônias inglesas do norte se solidificam como ascendentes econômicos no novo mundo, cada vez mais independentes da Metrópole Europeia.

O contexto geopolítico ocidental, a partir da segunda metade do século XVII, define-se pela emergência de novas configurações econômicas nas colônias inglesas do norte e a decadência das antigas potências responsáveis pelas grandes descobertas. Portugal, para sobreviver como Metrópole, requeria a aproximação com a Inglaterra como forma de assegurar garantias políticas e proteção militar. O preço de tal relação custou caro para os lusitanos, pois significava concessões comerciais de toda ordem, perda de entrepostos orientais, liberdade de comércio com as colônias, enfim, alienação da soberania aos ingleses. A concretização da Inglaterra como principal centro econômico europeu ocorre no mesmo momento em que se inicia o ciclo do ouro no Brasil, alta capacidade de importação portuguesa e de concentração de reservas. Em miúdos, a Metrópole portuguesa baseada na exploração de sua principal colônia, o Brasil, tornou-se a alavanca de Arquimedes da economia inglesa.

O Brasil se mostrou bastante rentável mesmo com a crise do açúcar no século XVII. Uma economia escravista baseada na monocultura da cana-de-açúcar, cada vez mais carente de mão-de-obra escrava. Sobre este aspecto, os africanos só vieram a incrementar a produtividade dos engenhos como máquinas mais eficientes que os índios, substituindo assim outras, num negócio já em pleno funcionamento.

O aumento da capacidade produtiva ocorria pela ocupação de novas terras e incremento das importações, especialmente escravos e máquinas. Assim, os senhores de engenho do Nordeste brasileiro, como afirma Furtado, (2005), resistem há três séculos, mesmo com as crises do mercado externo, sem alterar em nada a estrutura da produção.

Mesmo com a concorrência das Antilhas, que reduziu o preço do açúcar à metade e abalados posteriormente com o ciclo do ouro que encareceu a mão-de-obra, os senhores souberam extrair dos escravos e das terras largas a sobrevivência de uma vida doce.

(...) A economia açucareira do Nordeste brasileiro, com efeito, resistiu mais de três séculos às mais prolongadas depressões, logrando recuperar-se sempre que o permitiam as condições do mercado externo, sem sofrer nenhuma modificação estrutural significativa. (FURTADO, 2005).

Com a empresa açucareira na sua alta rentabilidade, os portugueses garantiram ao mesmo tempo condições de expansão a novas terras e defesa da costa litorânea. Essa rentabilidade especializou a economia no sentido de não se produzir outra coisa a não ser cana, o que prejudicou a produção de alimentos.

A riqueza gerada pelo açúcar induziu o crescimento econômico de outras regiões, pois sua especialização promoveu o desenvolvimento de outros produtos como a carne. Foi a cultura da cana-de-açúcar o elemento definidor da pecuária no interior do Brasil e a base para a formação de uma economia interdependente na região, uma vez criado o comércio de carne no litoral e a exportação de couros.

Se no litoral a paisagem se caracterizava pelo verde dos canaviais, no Sertão surge uma sociedade do couro. Este passa a ser o elemento decisivo na cultura da região, usado para quase tudo.

A economia nordestina baseada no açúcar e no gado inicia a partir do século XVII, segundo Furtado (2005) um processo de decadência principalmente pela conservação de sua forma original de reprodução. De negócio mais rentável à decadência no litoral, somada à produção que garante só o necessário para subsistir, açúcar e gado, simultaneamente, definem o perfil da precária economia do

Nordeste ao preservarem a forma tradicional de produção dos tempos coloniais. A terra fértil que deveria matar a fome de tantos não passa de mais espaço para a exploração.

O canavial, na sua exclusividade, unifica o espaço e atropela tudo. Não deixa existir outra planta além da cana que o compõe. Sua ocupação ao largo submete a paisagem a um só horizonte verde, fixado assim em predomínio que se lança. Parece coisa sem enigmas, clara, evidente na mesmice entediante para quem nele anda, embora traga, ao mesmo tempo, no imediatismo do olhar primeiro, outras dimensões, complexidades recônditas, variações em detalhes e nuances mais diversos nas folhas que não deixam de aparecer.

A força do canavial avança com desdém sobre o mais impiedoso e faminto nas terras a desmatar. Seus tentáculos invasores esticados têm forma e contornos sutis. Nele, lutas são travadas, ondas de conflito definem a orquestra. Nele, homem e terra se misturam, empilham-se, fazem-se touceiras; como cana são cortados, moídos, lançados à brasa. Nele, como cana, extrai-se o açúcar de cada um. Quem entra no canavial, cana se torna e como tal se faz e desfaz.

A Zona da Mata possui terras férteis, macias ao corte, próprias à lavoura quanto mais do litoral se aproxima, pois são frias, sem pedregulho como as sertanejas, com rios cheios, além das cacimbas que brotam como presentes de água com pouco cavar.

Para quem de costume trabalha no acre seco, na *piçarra Caatinga*, nesse lugar a lida parece mais fácil ao retirante. De longe, ele só avista cana. O verde de suas folhas tantas e infindas escurecem num variar negrejante.

A usina erguida e o engenho arruinado sinalizam tempos sobrepostos, coisas acontecidas no mesmo canavial, mas com vértices diferentes, como se agora a usina tivesse engolido o banguê. O deserto de cana esconde tanto quem nele trabalha, como de que modo essa lida é feita.

No enterro do trabalhador de eito, o poeta destila em palavras o real de uma vida no mundo da cana. Vida dura, cara, trabalhosa, sacrificada. A cova é que saiu mais em conta, pois é o lugar de cair morto numa terra de conflito onde morreu índio, negro escravo, morador e trabalhador de eito.

Com mais espaço para estadia tranquila, acomoda-se melhor em relação ao que tinha em vida, pois a nova morada o faz se sentir parco, acolhido, além de realizado o desejo da roça prometida, embora no ato da morte. Na cova terá, inclusive, as próprias saúvas.

Terra sua. Ao mesmo tempo dono, empregado e máquina. O trabalho é só seu, a terra e as ferramentas, também. *Serás semente, adubo, colheita*. Essa terra é a fonte da autoconstrução, da autorrealização, não havendo mais morte porque semente volta de novo a tornar-se depois do fruto apodrecido.

A terra é o melhor vestido, o melhor chapéu, a melhor e mais perfeita roupa, enfim, a fonte de sustento e de proteção. O chão que agora o acolhe lhe bebeu o suor, consumiu a juventude, a virilidade. Sobre ele, também, viveram parentes, amigos, mulher e filhos, assim como os pais, numa terra que já o esperava desde antes nascido.

Sua força foi embora, virou pedaço de pau lançado no chão a germinar depois, como rebolo de cana que tanta cultivou.

Na rede que serve de caixão parece milho. Ela palha, ele grãos e sabugo, mas este: inerte, seco, despido, vencido diante da morada definitiva: chão aberto como *cama e coberta, mulher com que se dorme* e descansa.

Os dois poemas de João Cabral de Melo Neto mostram, com genialidade, o contexto peculiar de relações sociais da Zona da Mata canaveira de Pernambuco, palco de tantos conflitos e germe de relações sociais construídas no âmbito canaveiro. A análise dos mesmos é o ponto de partida para a tentativa de compreensão da complexidade de tal universo peculiar.

CULTURA DA CANA-DE-AÇÚCAR: EXPLORAÇÃO E FOME¹⁷

A área do Nordeste açucareiro tem sua paisagem, em termos naturais, de floresta tropical, radicalmente alterada pela ação humana para a produção da cana-de-açúcar. Seu cultivo definiu a vida econômica da região, não somente pela cultura da planta, mas também pela indústria e comércio do açúcar sedimentados na área por séculos.

Consiste essa área numa faixa estreita, com largura média de 80 km, estendida do Ceará a Bahia. Zona de terras férteis e profundas, abundante em chuvas e de fácil penetração e conquista por parte do homem, diferentemente da densidade típica da floresta amazônica. Seu solo rico (massapé) em húmus e sais minerais favorece a infindas possibilidades de produção de alimentos, muito embora o que se caracteriza na região é a fertilidade da terra contrastando com a carência de alimentos, em consequência da monocultura da cana-de-açúcar “escolhida” pelo colonizador para sua empreitada de ocupação.

Na vegetação original de Mata Atlântica, existia a presente abundância de árvores frutíferas, além de outras trazidas e facilmente adaptadas, como a fruta-pão, o coco e a manga. O colonizador português não usou, não quis explorar as possibilidades naturais para produção de alimentos. Inversamente, instigado pelo imediatismo cego, resolve investir na cultura da cana-de-açúcar, descobrindo que a mesma se prestava bem para o plantio. O colonizador português orientou a conduta de ocupação do território litorâneo pelo desejo do açúcar; como formigas, submeteu a natureza à sua degustação.

A monocultura intempestiva alterou completamente a paisagem nativa, seus animais, suas plantas, sua cultura. Foi a cana, por outro lado, a fonte da estabilidade econômica e social nascente, forjada

17 CASTRO, Josué. Área do Nordeste Açucareiro. In: GEOGRAFIA da Fome. 14.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

num projeto agrário de fixação do português na “nova terra”. Como esteio do colonizador, a cana é o ponto de partida para o desbravamento e ocupação do que se tornaria Brasil. Seja na caça ao índio ou na busca de novas terras para o gado, a sociedade colonial tem, nos latifúndios de cana, a âncora, a base motora para seu processo expansionista.

Deve-se, sem nenhuma dúvida, ao desenvolvimento da cana-de-açúcar, com seus nocivos exageros de planta individualista, com sua hostilidade quase mórbida por outras espécies vegetais, grande parte do trabalho de enraizamento e consolidação da colonização portuguesa nos trópicos, a qual já há cerca de um século vinha ensaiando outros processos menos frutíferos, sem conseguir, no entanto, estabelecer nada de mais firme do que simples feitorias comerciais nas costas da África, da América e do Oriente. (CASTRO, 2001, p.98).

A experiência portuguesa na ilha Madeira e em Cabo Verde, que funcionaram como estações experimentais, além dos conhecimentos relativos ao comércio açucareiro, impulsionaram o português ao investimento agrícola em larga escala, a partir do cultivo extensivo da cana baseado na mão-de-obra escrava.

A aventura açucareira nas *terras de além mar* requeria um dedicar-se de corpo e alma, pois para compensar a empresa, a produção deveria ser em grande quantidade para evitar o fracasso. A cana se mostrou capaz de dar muito lucro, embora exigindo muito em compensação (terras, braços, dedicação).

Derrubar a mata e plantar cana estabeleceu a relação de escravidão do homem e da terra. Define-se, desse modo, uma cultura

devoradora de homens e do solo, como moinho que esbagaça tudo em torno de si, oscilante em fases de rápida ascensão econômica, esplendor transitório e irremediável decadência. O resultado do cultivo extensivo da cana-de-açúcar é a destruição da Mata Atlântica, o empobrecimento e esgotamento do solo, além da escassez de alimentos na região, devido só haver espaço para a monocultura.

Em função da influência árabe na Península Ibérica, Portugal possuía grande experiência no setor agrícola, especialmente na produção de alimentos. Não obstante, a monocultura da cana foi, no Brasil, a forma econômica rural escolhida para ocupação do território.

Infelizmente, este tipo ibérico de alimentação tão equilibrado e principalmente tão bem adaptado às condições de vida tropical, constituindo, até certo ponto, um verdadeiro fator técnico de alimentação, não se conseguiu manter no Brasil. (CASTRO, 2001, p.110).

Com a cultura da cana, o português se fixa na terra logrando êxito em termos de habitação e vestuário, com exceção do quesito alimentação. A estrutura da Casa-Grande com largas janelas, varanda e pátios, o que torna viável a ventilação e o arejamento dos espaços, foi elemento facilitador em meio ao clima adverso ao português. No trabalho, seja nu de cintura para cima, seja usando camisetas de algodão, os colonizadores desenvolveram efetivos auxílios aclimatizantes aos trópicos. Na alimentação, no entanto, os excessos açucarados dos senhores contrastam com a realidade dos escravos que definhavam de fome, ou seja, uma dieta desequilibrada e escassa.

A monocultura da cana individualiza o cultivo de outras plantas, resultado: falta de alimentos. O índio, de outro modo, fez da floresta

seu reduto ao contrastar sua dieta da colonizadora pela diversidade de frutos extraídos das árvores ali dispostas. Do mesmo modo, o negro, orientado pela policultura, desobedeceu à extensividade canavieira e plantou, às escondidas, roças de mandioca, milho, batata-doce e feijão. O latifúndio é o contrário da policultura e da variedade de alimentos. Representa o espírito ocidental na sua forma modernizadora que busca o controle pela universalização de processos com fins de mercado em detrimento à diversificação. Em miúdos, a monocultura destrói a diferença, especialmente a negra e a indígena.

No Brasil, o latifúndio venceu, de maneira opressora, as possibilidades e iniciativas agrícolas de produção de alimentos. Os senhores não admitiam a produção de outra coisa a não ser cana para açúcar, pois suas terras não poderiam se rebaixar à colheita de algo “menos nobre” (feijão, milho, mandioca, amendoim) como faziam os negros e os índios.

Em decorrência do latifúndio da cana, no Nordeste, intensificou-se o consumo de um complemento alimentar fraco, a farinha de mandioca, fixada pelo cultivo fácil, o que condicionou a região à zona de precariedade alimentar por conta da dieta rotineira de feijão com farinha. As consequências diretas da monocultura se revelam na dieta pobre, precária, dos que vivem no contexto da cana.

As terras dos senhores de engenho deveriam ser ocupadas apenas por cana e as outras culturas eram sinônimo de negro e de índio, produção menos nobre. Desse modo, o complexo alimentar do Nordeste ficou restrito à cultura da mandioca – pobre nutritivamente e caracterizado, portanto, como região de subalimentação e de fome devido à dieta rotineira de feijão com farinha.

A zona da mata, ou mais precisamente como afirma Castro, (2001) *zona da cana*, sedenta de braços para sua empresa, induziu alta concentração demográfica carente de alimentação saudável ou de vegetais, frutas, verduras, carne e leite. Alimentação escassa e pouco saudável define a dieta desta região, a qual tem a cidade do Recife como referência da densidade populacional. Gente

empilhada, espremida como um partido de cana, um canavial de gente, oscilante em número pela migração de sertanejos fugidios da seca e dos trabalhadores das usinas desempregados nos períodos de entressafra. Em relação a estes, o processo migratório se intensifica pela periodicidade com que se trabalha na indústria do açúcar, definida pela relativa prosperidade na safra acompanhada imediatamente de desemprego e miséria.

Noutro trabalho¹⁸, Castro (2001) demonstra a precariedade alimentar por que passavam as pessoas no Nordeste açucareiro. No período da pesquisa, pessoas morriam de fome crônica devido às condições por elas vividas há séculos, caracterizadas, portanto, pela monotonia, pela falta de variedade de alimentos além de feijão, farinha, charque, café e açúcar.

Nos tempos coloniais, quando cabia ao senhor alimentar os escravos, havia um processo sistemático de desnutrição, pois barriga cheia não é sinônimo de pessoas bem alimentadas.

Gilberto Freyre afirmou que os mais bem alimentados na região sempre foram os representantes dos dois extremos econômicos: o senhor de engenho e o escravo; o senhor alimentando bem o escravo para que ele produzisse mais. (CASTRO, 2001, p.127).

A crítica a Gilberto Freyre ocorre porque, segundo Josué de Castro, os escravos não eram os “mais bem alimentados”, mas os que comiam mais, gente de barriga cheia e desnutrida ao mesmo tempo. Crianças e adultos inchados, aparentemente saudáveis, mas carentes de proteínas. “(...) A verdade é que a moleza do cabra de

18 CASTRO, Josué. **Condições de vida das classes operárias no Recife**. [s.l.: s.n.], 1935.

engenho, a sua fatigada lentidão, não é um mal de raça, é um mal de fome.” (CASTRO, 2001, p.129).

Os homens do litoral, pastores de peixe, comedores de marisco e camarão, seres do mangue, da lama, não sofrem o mal da desnutrição, ou pelo menos se nutrem pela fauna típica desse solo alagado melhor que os outros do canavial. O *homem caranguejo*, um ser da água e da terra ao mesmo tempo, híbrido por excelência, cria uma segunda pele, feita da lama do mangue e busca, como os caranguejos, a sobrevivência. “(...) São verdadeiras populações anfíbias, nem da terra nem da água, mas de uma zona de solo instável, formado pela permanente mistura dos dois elementos.” (CASTRO, 2001, p.133).

A exclusividade da cana era tamanha que os senhores alimentavam superstições alimentares para inibir o consumo de frutas pelos negros e moradores, verdadeiros tabus sobre a comida, um policiamento moral aos bens que resultavam em barreiras psicológicas contra a prática de comer frutas. De tal maneira que o hábito alimentar do povo do Nordeste se dá em torno do feijão com farinha. O “resto” é capricho, gulodice, mistura. Açúcar de manhã dá lombriga; de noite, estraga os dentes; melancia comida no mato dá febre; manga com leite é veneno; cana verde dá corrimento. Estes e outros mitos foram explorados por Josué de Castro em *Fisiologia dos Tabus*, na qual se evidencia o poder de tais interdições na dieta da população, o que evidencia a ganância do senhor de engenho em produzir somente cana.

O excesso de açúcar presente na mesa do senhor, nos doces e guloseimas da culinária açucareira, em decorrência da cultura da cana, culmina na incidência do diabete nas famílias por gerações. Uma doença do metabolismo sobre os ricos açucarados, mais fracos que os pobres, desprovidos de tudo, expostos, mais do que estes, a tantas doenças provocadas pela grande quantidade de açúcar em seus corpos.

(...) O açúcar em excesso de sua dieta desequilibrando as trocas metabólicas, como a cana desequilibrou de maneira tão nociva o metabolismo econômico da região. É como se a terra se vingasse do homem, fazendo-o sofrer de uma doença semelhante à sua – organismo todo saturado de açúcar. (CASTRO, 2001, p.138).

Tanto os pobres como os ricos senhores de engenho e seus familiares sofriam de uma alimentação escassa e desequilibrada na ótica do autor de *Geografia da Fome*. A carência de ferro, por exemplo, a anemia alimentar, causa a geofagia, hábito de comer terra. Meninos de engenho que comiam barro devido ao mau hábito aprendido nas senzalas, vício africano. Nada mais era que uma forma instintiva de repor minerais, principalmente o ferro, em falta no organismo. Máscara de flandres para tampar a boca e ficar pendurado, por dias seguidos, num balaio até o abandono do vício são exemplos da punição sofrida pelos meninos que comiam terra.

Quando os molequinhos do Nordeste e os anêmicos senhorzinhos brancos comiam às escondidas seus bolõezinhos de barro estavam corrigindo instintivamente as deficiências minerais de uma alimentação incompleta, imposta pela monocultura da cana. (CASTRO, 2001, p.140).

A monocultura da cana-de-açúcar é a principal responsável pelo desequilíbrio social e alimentar da população na *Região da Cana*. Povo carente de dieta saudável para seu bem-estar físico e emocional. A valentia, típica das pessoas da região, revela a falta de nutrientes e a fraqueza nervosa, ou simplesmente, a bravura é um sinal da miséria de nervos desvitaminados e superexcitados.

A leitura de Josué de Castro sobre a Zona da Mata do Nordeste brasileiro é a de percebê-la como área de fome, uma região de contrastes definida por uma monocultura sedenta de açúcar e devoradora de tudo o que se oponha à expansão canvieira. Como resultado disso, desequilíbrio econômico, social e alimentar, cultura que mói cana e homem.

Foi a produção extensiva da cana o instrumento econômico por excelência adotado pelo português para ocupação do território, pois possibilitou ao mesmo tempo inserção e fixação, domínio e lucro, estabilidade econômica e permanência. A definição de uma ordem social se estabelece nessa empreitada, de tal modo que, no Brasil, a cultura da cana vai além do canavial. Estabelece-se num leque maior de relações, o que evidencia a eficiência colonizadora do português nos trópicos.

IMAGEM E O USO DA CACHAÇA¹⁹

O possível enriquecimento rápido com o comércio das drogas das Índias muito inspirou as grandes viagens nos séculos XVI e XVII. Na época, por droga se denominavam várias especiarias como pau-brasil, açúcar e tabaco ou simplesmente produtos secos usados na alimentação, na medicina e na tinturaria, todos, portanto, derivados de produtos naturais ou substâncias classificadas como fonte de prazer.

A busca de plantas exóticas, de drogas, estimulou o comércio em todas as partes da Terra, especialmente as quentes, (pimenta, canela, cravo, índigo, açúcar, algodão) oriundas dos trópicos, que aqueciam o frio do europeu sedento por novas sensações. O Brasil,

19 CARNEIRO, Henrique. Transformações do significado da palavra “droga”: das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo. In.: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

em destaque, surge como o lugar das drogas ou simplesmente um lugar de drogas e, desse modo, coube ao português o abastecimento da Europa desses frutos tropicais.

De acordo com Carneiro (2005), nos séculos XVI e XVII, as drogas brasileiras mais importantes eram o pau-brasil e o açúcar e, nesse contexto, droga era sinônimo de saúde, disposição e prorrogação da vida.

Antes, portanto, de designarem os produtos vegetais, animais ou minerais usados como remédio, a palavra droga representou, no contexto colonial, um conjunto de riquezas exóticas, produtos de luxo destinados ao consumo, ao uso médico e também como ‘adubo’ da alimentação, termo pelo qual se definiam o que hoje chamamos de especiarias. (CARNEIRO, 2005, p.14).

Não havia, no período colonial, uma diferenciação precisa entre comida e droga; entre comida e remédio, diferente da contemporaneidade quando há toda uma preocupação em se diferenciar um do outro. Distinção dos conceitos, diga-se de passagem, para fins médicos, juristas, políticos. Álcool, açúcar e café, do ponto de vista do consumo no período colonial, são da mesma categoria, já que cada um, ao seu modo nutre, dá prazer, além de combater as dores físicas e também as psíquicas. O estado entorpecente gerado por algumas drogas serviu ao uso noutros campos como êxtase religioso por ser um *alimento espiritual* (CARNEIRO, 2005, 15).

As drogas passam a ser usadas como instrumento de poder. Percebe-se que seu monopólio é reivindicado no Ocidente pela medicina e seu negócio, especialmente de açúcar e álcool, favorece o desenrolar da escravidão no tocante ao deslocamento de negros cativos às colônias americanas. A própria formação econômica

brasileira tem, no álcool e no tabaco, a moeda desejada na África para o escambo de escravos.

A Regulação Estatal sobre o consumo de drogas, especialmente de álcool, revela o intento de controlar o prazer e o corpo, indício de uma sociedade que tem, na ordem disciplinar, seu farol de orientação definida na relação de poder sobre o autocontrole individual. O consumo de drogas é estimulado e proibido ao mesmo tempo sob o olhar regente das autoridades médica e jurídica como estrutura à busca da sobriedade como referência de conduta.

É importante destacar o elemento cultural do ato de beber ou como em cada contexto próprio, a bebida está carregada de variado significado. Enquanto no Ocidente, no âmbito daquilo por que se convém denominar de moderno, a embriaguez é considerada estado de desequilíbrio e excesso; noutro contexto, como o analisado por Raminelli (2005),²⁰ beber fazia parte da cultura canibal ou da culinária indígena com roupagem e percepções bem distintas da convencionalizada pelos castos defensores da sobriedade.

O trabalho mencionado consiste na análise das visões dos missionários e colonos sobre os rituais tupis do período quinhentista. Consta que o uso da mandioca era base da alimentação indígena em todo o país, assim como fonte da embriaguez que costumeiramente precedia o canibalismo.

Aos missionários, a bebida feita da mandioca, mas também do milho e do caju, o *cauim*, era a fonte do desregramento. Virgens belas ou mulheres castas, durante o período do preparo, eram as responsáveis em garantir o ponto certo do cauim a começar de suas salivas, a partir das quais, a fermentação da mandioca ocorria. Em resumo, bebia-se o resultado do cuspe de virgens com o sumo da mandioca, quer dizer, um néctar de sensualidade e misticismo.

20 RAMINELLI, Ronald. Da etiqueta canibal: beber antes de comer. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

O cauim era bebido em várias cerimônias espirituais e sociais como no trabalho coletivo, nos rituais de passagem e na antropofagia. Em geral, os índios bebiam muito e quando o faziam nada comiam. Apenas ingeriam o máximo de cauim possível até a embriaguez, o vômito e o recomeço da beberagem.

O bom vinho era aquele que logo embriagava e provocava vômito, melhor pretexto para continuar a beber. De fato, os índios bebiam durante três dias e três noites e, depois de saciados e completamente bêbados, vomitavam e colocavam tudo pra fora. (RAMINELLE, 2005, p.38).

O consumo era proibido às crianças e a embriaguez servia para reativar a memória dos feitos guerreiros, da bravura, um momento de êxtase quando se bebia de morada em morada da aldeia até todos fazerem parte daquele instante coletivo de beber.

Para os jesuítas, a embriaguez é um problema à conversão das almas, pois era obra do demônio. A expansão da cristandade demarca a tentativa de pôr fim à beberagem, fonte de todos os males, principalmente da desonra e do desequilíbrio social.

Do mesmo modo que no universo indígena, entre os negros do Brasil colonial, o consumo de bebida alcoólica era grande. Era a cachaça a principal fonte de embriaguez. A presença da cachaça, na sociedade colonial mineira,²¹ foi marcante, principalmente como mecanismo de comunicação entre os quilombos e os centros urbanos.

21 GUIMARÃES, Carlos Magno. Os quilombos, a noite e a aguardente nas Minas coloniais. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

A cachaça criou um vínculo entre a produção e o consumo nos quilombos através do comércio clandestino. Desse modo, afirmou-se como meio de relação entre os negros fugidos e a sociedade da época. Além de consumida pelos negros, a cachaça também era usada pelas tropas de repressão como combustível estimulante.

Como bebida mais requisitada pela elite africana, a cachaça destruiu o hábito do consumo do vinho de palma e passou a representar, ao mesmo tempo, desagregação social e tráfico de escravos que induzia conflitos à captura de homens para o cativeiro.

No Brasil, o consumo elevado de aguardente pelos negros sofre grande recriminação oficial e estimula a produção nos quilombos, segundo Guimaraes (2005, 103). A cachaça passa a ser vista como responsável pela morte e doença de escravos e estimulante da desordem, por um lado, ao mesmo tempo em que se tornou apoio indispensável à conservação da estrutura escravagista. Um freio à rebeldia, pois curava males espirituais e angústias, como também, inversamente, estopim ao desabrochar dos sentimentos mais íntimos de liberdade.

A Metrópole passa a proibir o consumo por ser um dano à saúde pública e à economia dos senhores, por causar prejuízo pela morte e alcoolismo dos escravos. O Ministro Melo e Castro, da então Secretaria de Estado dos Negócios da Marinha e Domínios Ultramarinos queria estimular o consumo do vinho de Portugal no Brasil e, portanto, impedir a produção e consumo da cachaça que era a principal concorrente do produto lusitano.

Para Valadares (2005),²² Melo e Castro queria enrijecer o mercantilismo sem levar em conta o desenvolvimento do capitalismo.

22 VALADARES, Virgínia. O consumo de aguardente em Minas Gerais no final do século XVIII: uma visão entre os poderes metropolitano e colonial. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

Visão tradicional baseada na sua formação no Direito Canônico e da Escolástica que, em consequência, pretendia manter o pacto de subserviência da colônia para com a MetrÓpole, principalmente pelo controle fiscal.

A cachaça quebrava o pacto colonial porque viabilizava a concorrência dos produtos da terra (cachaça) com os da MetrÓpole, neste caso, o vinho. Chegou até ao Conselho Ultramarino a proibir, em 12 de junho de 1743, a construção de engenhos a fim de diminuir o consumo de cachaça e estimular a importação do vinho metropolitano.

Muito já foi dito sobre a cachaça como bebida concorrente do vinho, como moeda na aquisição de escravos. Historicamente, pode-se falar no embate *vinho versus cachaça*²³ ou mais detidamente na importância da cachaça brasileira ao tráfico de escravos de Luanda: cidade mais importante da Costa Ocidental da África Central entre os séculos XVII e XIX.

De acordo com o trabalho citado, de 1600 a 1830, quando da proibição do comércio de escravos, a cachaça foi a bebida alcoólica mais importada e nas relações comerciais entre Brasil e Angola, no século XVIII, foi o elemento econômico mais significativo. Bebida dominante até o final desse século, mesmo com a concorrência do vinho português.

Em 1640, quando os holandeses ocuparam Angola, ocorreu uma “crise” de escravos ao Brasil. Neste caso, para suprir a demanda crescente de mão-de-obra e garantir uma fonte regular e abundante de escravos, os portugueses deveriam dominar o porto de Luanda. Para tanto, capital e pessoal foram recrutados para expedições de reconquista e expulsão dos holandeses, assim como, o envio de

23 CURTO, José C. Vinho verso Cachaça – A luta Luso-Brasileira pelo Comércio do Álcool e de Escravos em Luanda, c. 1648-1703. In: PANTOJA, Selma.; SARAIVA, José Flávio Sombra (Org.). **Angola e Brasil nas Rotas do Atlântico Sul**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

representantes comerciais para a construção de casas comerciais ou pontos de aquisição e venda de escravos.

A troca comercial era bastante satisfatória para os comerciantes brasileiros porque tabaco e cachaça de má qualidade eram os produtos centrais nessas transações. A extensa produção no interior da Bahia e em Pernambuco, por trabalho escravo, mais barato que o vinho português, aliado ao tempo de navegação Brasil/Angola ser menor, tornou o negócio muito vantajoso. Em resumo, a grande quantidade de cachaça produzida no Brasil favoreceu, em termos comerciais, as condições para o domínio e liderança do tráfico naquela parte do continente africano.

O tabaco cede espaço ao produzido localmente, na África. Já a cachaça continua valiosa, pois sempre desejada e vantajosa sobre o vinho, por oferecer teor alcoólico mais elevado, predileto no paladar dos fornecedores de escravos, além de mais resistente como destilado ao transporte e à estocagem.

O certo é que cada vez mais africanos começaram a pedir cachaça como parte do comércio de seus cativos. Essa mudança permitiu aos representantes das casas comerciais brasileiras a aquisição de um número de escravos que variava de 10.000 a 12.000, anualmente exportados de Luanda na década de 1650. (CURTO, 1999, p.77).

A apreciação da jeribita, como era chamada a cachaça, favoreceu a crise do vinho e o conseqüente ataque dos portugueses à bebida brasileira. Passou a ser vista como bebida de má qualidade e responsável pela morte de muitas pessoas, fato que se tornava necessário, para os lusitanos, a urgente proibição do comércio e do consumo.

De todo modo, o *doce da jeribita* e seu preço barato eram mais atrativos. Assim, o vinho amargo e a proibição da cachaça, aliada à demanda pela bebida, impulsionaram o preço para alto. Resultado:

desenvolveu-se um negócio ilícito ainda mais lucrativo através do contrabando.

Uma vez descarregada, a cachaça era misturada com água do mar e pimenta para aumentar o volume e, assim, os lucros. Em seguida, transportada em frisqueiras com capacidade de trinta e um litros por escravos, ao interior de Angola, onde era trocada por cativos.

Após anos de petição ao fim da proibição do consumo e pela legalidade da cachaça, laudos médicos afirmam que a ofensa ocorre pela quantidade inserida, não necessariamente a bebida em si. O comércio clandestino e a predileção dos africanos impuseram à Coroa portuguesa uma mudança de foco sobre a cachaça, sobre sua relevância para a captação de escravos para sua principal colônia. No final do século XVII, com a descoberta de minas de pedras preciosas no Brasil, a demanda por escravos aumenta e, desse modo, mais um elemento favorável ao comércio da cachaça veio à tona obrigando o fim da proibição.

A cachaça, resultado do processo produtivo do engenho de açúcar, seja como droga, alimento ou simplesmente bebida, está presente no cotidiano do Brasil, nos mais diversos espaços, como se tentou demonstrar aqui. Cada gole de cachaça irriga de início a boca, depois o resto do corpo, até no juízo se prestar de pé todo o elemento colonizador primeiro. Sua complexidade se esvai no sangue de quem a toma, de modo que cada trago remonta o espírito viajante português escravocrata e devoto de Nossa Senhora das Dores. O Brasil é uma extensão dos engenhos de purgar, não só açúcar, mas também bêbados.

A CULTURA DA CANA-DE-AÇÚCAR NA PARAÍBA

A formação do território paraibano ocorre com a fundação da cidade de João Pessoa, na época, Nossa Senhora das Neves, em 1585, motivada sobremaneira pelo intuito português de fixação de seu domínio e expansão de outros invasores europeus, especialmente

franceses, como também, pelo avanço da cana-de-açúcar vinda de Pernambuco.

A conquista da Paraíba, além do seu caráter defensivo contra corsários, é antes de tudo o preço do avanço da cana-de-açúcar que parte de Pernambuco, atravessa Itamaracá e chega à várzea dos rios paraibanos. Não só a terra deve ser tomada ao índio da região, que tem nos franceses um forte incentivador à resistência armada: é preciso justificar o seu extermínio. Apela-se então para a Guerra Justa: índio que pega em armas contra os portugueses é passível de morte. Se aprisionado, legalmente passa a ser escravo. O índio se enquadra então numa das categorias: índio aliado, domesticado ou inimigo, conforme se sujeite ou não ao domínio português. (MEDEIROS, 1990, 06 apud MOREIRA, 1997, 29).

O contato inicial entre os índios e os europeus não foi violento. Ao contrário, relações cooperativas eram comuns como a prestação de serviços como o corte do pau-brasil e o auxílio alimentares aos estrangeiros. Os índios só passaram a oferecer resistência na ação colonizadora de ocupação da terra para fins econômicos e exploração do nativo como mão-de-obra escrava. Inicia-se, a partir de então, a história de luta pela terra na Paraíba.

Nesses termos, pensar a formação do espaço agrário paraibano requer o destaque para dois elementos: primeiro a cultura da cana-de-açúcar; segundo, os conflitos fundiários. Como será demonstrado, na Paraíba, muito sangue indígena, negro e de colono pobre irrigou por vezes a terra.

No litoral, habitavam os Tupis (Potiguara e Tabajara). Seguindo os rios do Peixe, Paraíba e Piancó, os Cariris; e no sertão, curimataú e brejo, os Tarairiús. Os Cariris se dividiam em Chocós e Paratiós, onde hoje se localizam as cidades de Monteiro e Teixeira; Conriós, no espaço que se tornou posteriormente Cabaceiras e Boqueirão; e, Bodopitás, na serra de Fagundes, perto da atual Campina Grande. Fica evidente o quanto o território, muito antes da chegada dos europeus, já estava ocupado por outras culturas em ampla área.

Com a invasão portuguesa, no propósito de ocupação, há consequente resistência indígena e início do processo de “limpeza da terra” pelo extermínio de todo nativo que pegasse em armas. Ocupação significa massacre da população nativa por doenças, assassinato, subjugação.

Não somente no litoral, mas também no sertão, o extermínio indígena se procedeu de forma incisiva. Tanto é que há pouca influência nativa na formação da sociedade sertaneja em virtude das investidas expansionistas.

A principal motivação da conquista do território paraibano foi a ocupação efetiva e a implantação aqui, a exemplo do que se fazia em Pernambuco, de um sistema de exploração colonial voltado para atender aos interesses da Metrópole colonizadora. (MOREIRA, 1997, p.32).

Portugal dita o processo invasor de Leste a Oeste, do litoral ao sertão. Em um, cana para produção de açúcar, em outro gado. A cana-de-açúcar, ou melhor, o litoral açucareiro, impõe o ritmo de ocupação e povoamento do território e instaura uma divisão regional do trabalho a partir das atividades canavieira e pecuária: Zona de Mata, açúcar; Sertão e Brejo, gado e alimentos. É a crise do açúcar, no século XVII, que impulsiona a migração para o interior. Desse

modo, pode-se dizer que os ciclos da cana influenciam diretamente nos processos migratórios no Estado.

A cana predomina na Zona da Mata paraibana desde o período colonial até o contexto hodierno, com alternância, apenas, no modo como a organização espacial se dá para produção dessa cultura, ou como novas exigências técnicas e sociais sucederam historicamente para tanto. A produção de cana, na Paraíba, baseia-se em três períodos: Engenhos; Engenhos Centrais e Usinas de Açúcar.

O engenho banguê, *fogo aceso*, pode ser definido como fonte produtiva de açúcar para o mercado externo, baseada no trabalho escravo e no latifúndio. Tanto como atividade agrícola quanto industrial, o engenho era a base econômica e social da Colônia, o que representava na Paraíba, em 1634, dezoito engenhos que seguiam os rios Camaratuba, Miriri e afluentes do Paraíba.

Como atividade agrícola, a cana requer preparo do solo, plantio, limpa, colheita e transporte aos engenhos, o que significa dizer que por conta do seu longo ciclo há sempre duas safras para cuidar. Como atividade industrial, ao engenho cabe o processamento da cana em açúcar, iniciada geralmente em setembro, estruturada numa complexa divisão do trabalho com o mestre-de-açúcar e o banqueiro, responsáveis pelo cozimento do caldo e da fabricação do açúcar; o mestre de purgar, destinado ao processo de embranquecimento do açúcar e pela rapadura; além de trabalhadores específicos de funções administrativas como feitor-mor, feitor de moendas e o feitor de campo. (MOREIRA, 1997, p.35).

Os engenhos requeriam mão-de-obra em larga escala devido ao atraso tecnológico e o longo calendário agrícola, numa proporção de 20 escravos por 12 hectares. No início da empresa açucareira, o índio foi utilizado como escravo ao trabalho, substituído posteriormente pelos negros que passaram a desenvolver os trabalhos agrícola e industrial nos engenhos.

(...) Homens e mulheres eram empregados nas duras fainas do campo e nos trabalhos da indústria. Apenas no campo, as mulheres não trabalhavam com o machado; no plantio e na limpa do canavial os escravos eram postos a trabalhar com o nascer do sol e se recolhiam à senzala à noite, terminando a faina com o pôr-do-sol. Na colheita da cana, cabia a cada negro cortar, por dia, trezentos e cinqüenta feixes de 12 canas que eram amarrados por uma escrava. Assim, cada cortador de cana era acompanhado na sua faina por uma amarradora. Essa quantidade era o suficiente para a fabricação de uma fôrma de açúcar. Uma vez cortada e amarrada, era a cana transportada para a casa da moenda e depositada num amplo salão, o picadeiro.” (ANDRADE, 1986, 78/79 apud MOREIRA, 1997, p.37).

Aos escravos cabia também o trato das lavouras para seu sustento alimentar e de seus senhores. Numa condição desumana, viviam esses, além da alta carga de trabalho e dos castigos, doenças epidemias e insuficiência alimentar faziam parte do seu cotidiano.

O castigo era parte integrante da coação do sistema, ao tornar os corpos submissos ao eito açucareiro. “(...) Nas fornalhas, trabalhavam os escravos doentes, os considerados rebeldes ou criminosos, estes, presos a correntes.” (MOREIRA, 1997, 37). Acompanhada ao trabalho duro, aos castigos, às doenças e à má alimentação, também havia a restrição à procriação ou a privação ao direito de paternidade, exclusiva ao reprodutor da senzala. Em um contexto de tamanha exploração, a resistência do negro se intensifica de diversas formas, seja no suicídio e na sabotagem, seja na formação de

quilombos como o Cumbe, em Santa Rita, além da participação em revoltas tal qual a de *Quebra Quilos*.

No século XVII, transformações na força de trabalho também fazem parte do cenário canavieiro da Paraíba, principalmente em decorrência dos períodos de crise no setor. As mudanças estruturais no mercado internacional da época levaram os senhores a estimular a fixação de lavradores e de moradores em suas terras como forma de compensação dos custos de mão-de-obra porque o escravo se tornara bastante caro.

Os lavradores eram pequenos agricultores que forneciam cana aos engenhos, em suas terras ou noutras deste; já os moradores eram camponeses sem terra que habitavam nos domínios dos engenhos e ali cultivavam. Neste caso, o trabalhador, pelo pagamento fundiário ou pelo cambão, que era a obrigatoriedade de trabalhar gratuitamente de dois a três dias ao patrão, ficava preso ao latifúndio açucareiro pelo controle político da posse da terra ou pelas dívidas no barracão, um armazém pertencente ao engenho que explorava os trabalhadores com a venda de produtos a preços exorbitantes. Após o fim da escravidão, é o sistema de morada que se consolida. Porém, o processo de exploração continua, seja pela dívida, seja pela privação da terra.

No processo de ocupação do território, a distribuição da terra ocorreu através das *sesmarias*, que eram imensos lotes a *perder de vista*, adquiridas por autorizações da Coroa portuguesa, suspensas somente, no século XIX, com o processo de privatização fundiária decorrente da lei de terras, a qual vetou seu acesso, a não ser pela compra.

A mão-de-obra se tornou liberta pela abolição, mas a terra foi escravizada, submetida como propriedade privada aos mesmos interesses dos senhores. O espaço litorâneo foi ocupado pela atividade açucareira latifundiária, e as pequenas propriedades destinadas à produção de alimentos em pequena escala sempre subordinada a

tal atividade açucareira. A carência de alimentos, portanto, é algo presente.

A expansão ou a contração da pequena produção alimentar nos Engenhos achava-se intrinsecamente relacionada aos momentos de expansão ou de retração da atividade açucareira. Assim, nos momentos de apogeu da atividade, reduzia-se a produção alimentar uma vez que se exigia que todos os esforços fossem dirigidos à monocultura, em detrimento da ‘lavoura branca’”. (MOREIRA, 1997, p.52).

A crise da atividade canavieira, na segunda metade do século XVII, intensifica-se no século seguinte. Apenas no final do século XVIII, o setor ganha fôlego em função de revalorização do açúcar no mercado internacional, embora outro período de crise ocorra com o fim da escravidão e da concorrência do açúcar de beterraba da Europa no século XIX. Nesse período, a indústria canavieira da Paraíba, pelo conservadorismo, apresentava pouca ou nenhuma transformação no campo da inovação tecnológica, culminando em seu desmantelamento no final desse século. A saída para a crise foi a formação do Engenho Central. “O Engenho Central correspondia a uma unidade produtora de açúcar cuja atividade limitava-se ao setor fabril (setor de transformações) não abrangendo, portanto, a atividade de produção agrícola (MOREIRA, 1997, p. 56)”.

A ideia de concentrar a produção industrial num só engenho, mais competitivo do ponto de vista industrial, já nasce no fracasso, tendo em vista vários fatores, como a resistência dos senhores de engenho, por se tornarem meros fornecedores de matéria-prima; pela má utilização do dinheiro público pelos concessionários, pela irregularidade do fornecimento da cana; além da falta de controle de

preço do açúcar. O único Engenho Central da Paraíba – São João –, de 1888, testemunha todo esse contexto de crise e se coloca como transição da velha ordem dos engenhos antigos, de *fogo aceso* a outra, inaugurada com as usinas.

Como investimento industrial voltado à produção de açúcar, a usina consiste numa empresa fabril que exerce também atividade agrícola. Nasce apoiada no Setor Público, principalmente pela isenção fiscal, não em razão do dinamismo do setor. Estabelece-se no século XX e recebe imediata resistência dos Senhores de Engenho.

Com menos capitais, técnicas mais atrasadas, baixa produtividade e pondo no comércio um produto de qualidade inferior, o bangüê resistiu como pôde ao surto usineiro, voltado que estava para o mercado consumidor regional. A reação do bangüê fez-se com tal energia que apesar de sua fraqueza econômica e das vantagens conseguidas pelos usineiros perante as instituições governamentais, conseguiu sobreviver por várias décadas até desaparecer totalmente. (ANDRADE, 1986, 95 apud MOREIRA, 1997, p.59).

A mais antiga usina da Paraíba é a Santa Rita, de 1910, que, em 1922, é adquirida pela família Coutinho. Constata-se a partir de então um processo de concentração das usinas nesta família, a tal ponto que, de todas localizadas no Estado, apenas a Monte Alegre não pertencia à mesma família. Nos anos de 1960, das cinco usinas no Litoral da Paraíba, apenas uma não pertencia à família Ribeiro Coutinho.

Segundo inovações tecnológicas, a usina se fundamenta na transformação do açúcar mascavo em centrifugado. Porém, tal como os engenhos, sua produção depende da concentração de terra e da produção.

A Usina era, assim, um autêntico D. João de terras, estando sempre disposta a estender seus trilhos, como verdadeiros tentáculos, pelas áreas onde pudesse obter cada vez mais canas. Esta fome de terras iria dar origem ao agravamento do latifúndio que desde a colonização aflige o Nordeste. (ANDRADE, 1986, 64 apud MOREIRA, 1997, p.62).

Com a usina, são alteradas as relações de trabalho principalmente a expulsão de moradores e sua transformação em assalariados da cana; os senhores passam a ser fornecedores de matéria-prima; e sazonalidade do emprego. O universo da usina se define a partir de conflitos trabalhistas e sobre a terra, o que demarca, mais uma vez, a face violenta do espaço agrário da Paraíba, notadamente na esfera açucareira.

Quer em crescimento, quer em crise, a exploração da cana-de-açúcar comandou o processo de organização do espaço da porção oriental do Estado da Paraíba. Toda dinâmica espacial aí processada, desde o início da colonização, foi plasmada segundo os ditames dos interesses do capital mercantil açucareiro. (MOREIRA, 1997, p.65).

Na década de 1970, a economia agrária da Paraíba estava centrada em quatro sub-regiões, quais sejam: a) litoral – cana-de-açúcar; b) agreste – gado; c) brejo – cana-de-açúcar (rapadura e cachaça); d) sertão – pecuária extensiva e algodão. O capital assume a cana e a pecuária como as atividades econômicas por excelência na Paraíba. Constata-se sobre a primeira forte expansão entre os anos de 1970 a 1986, em larga medida pelos incentivos Estatais.

O Programa Nacional do Alcool (PROALCOOL) chegou a financiar até 80% do setor industrial com juros de 4% ao ano. Investimento, apoio fiscal, tecnologia e expansão da atividade, somada a condições naturais favoráveis, contribuíram à homogeneização da paisagem rural, a totalizar 38 municípios exclusivos à cultura da cana, ou melhor, a “Zona Canavieira Moderna” da Paraíba.

Nesta Zona, a produção de cana que era de 1.371.384 toneladas em 1970, alcançou 5.510.425 toneladas em 1985, o que representou um crescimento da ordem de 302,0%; a superfície de cana colhida cresceu 215,0% no mesmo período (de 37.225 hectares, para 117.187 hectares). (MOREIRA, 1997, p.109).

No início dos anos de 1990, a cana-de-açúcar era responsável por 45,7% da produção agrícola estadual, e a Paraíba era o quarto maior produtor do país, representando 4,8% do total. Toda a expansão canavieira esteve intimamente ligada à iniciativa estatal e, embora a grandiosidade da riqueza produzida no período de expansão com o PROALCOOL, não se constatou o melhoramento das condições de vida dos trabalhadores do setor.

Os anos 90 representaram a crise da economia canavieira com o pedido, por parte dos usineiros, de ajuda do Estado, mais uma vez, como forma de salvar o setor. A falência das usinas Santa Maria e Santa Helena sinalizam a decadência e o endividamento.

De fato, as usinas sempre dependeram da iniciativa pública para seu estabelecimento. Em nenhum momento conseguiram andar com as próprias pernas. A redução de crédito foi diretamente proporcional à falência do complexo açucareiro, ocasionando, a partir da década de 1990, a redefinição do setor até então dependente das usinas como espaço de vazão da colheita da cana.

Com a falência das usinas, constata-se, nesse período, o investimento em engenhos na região do Brejo, que se especializam na produção de cachaça numa perspectiva diversa da tradicional. Em outros termos, a partir da experiência vivida por outros Estados como São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro – tradicionais na produção de cachaça – na Paraíba, constata-se, a partir da década de 1990, o empreendedorismo à produção de uma bebida que combina simultaneamente tradição artesanal, requinte na embalagem e na divulgação, assim como no controle de qualidade nos processos agrário e industrial da cachaça.

Paulatinamente, a partir da década de 1990, a cachaça da Paraíba presencia um duplo aspecto: um primeiro, produtivo, no incremento de novos processos, mediante preocupações estéticas (rótulos e marketing) e de cultivo; e, outro aspecto, simbólico, uma vez que beber cachaça, em particular as “brejeiras”, artesanais, não recebe a carga pejorativa que “um bebedor de cachaça” sempre teve. Em resumo, beber cachaça, agora, é moda.