

## AVISO AO USUÁRIO

A digitalização e submissão deste trabalho monográfico ao *DUCERE: Repositório Institucional da Universidade Federal de Uberlândia* foi realizada no âmbito do Projeto *Historiografia e pesquisa discente: as monografias dos graduandos em História da UFU*, referente ao EDITAL N° 001/2016 PROGRAD/DIREN/UFU (<https://monografiashistoriaufu.wordpress.com>).

O projeto visa à digitalização, catalogação e disponibilização online das monografias dos discentes do Curso de História da UFU que fazem parte do acervo do Centro de Documentação e Pesquisa em História do Instituto de História da Universidade Federal de Uberlândia (CDHIS/INHIS/UFU).

O conteúdo das obras é de responsabilidade exclusiva dos seus autores, a quem pertencem os direitos autorais. Reserva-se ao autor (ou detentor dos direitos), a prerrogativa de solicitar, a qualquer tempo, a retirada de seu trabalho monográfico do *DUCERE: Repositório Institucional da Universidade Federal de Uberlândia*. Para tanto, o autor deverá entrar em contato com o responsável pelo repositório através do e-mail [recursoscontinuos@dirbi.ufu.br](mailto:recursoscontinuos@dirbi.ufu.br).

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
INSTITUTO DE HISTÓRIA**

**A TRADIÇÃO DA CACHAÇA - MEMÓRIAS E HISTÓRIA:  
DA PRODUÇÃO AO CONSUMO**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
Centro de Estudos em História e Pesquisa em  
História  
Campus Santa Mônica s/nº - Vila 10 - Vila Mineirão -  
Av. Universitária S/Nº  
Fone: 38400-902 - Uberlândia - MG - Brasil

**FLORIANA ROSA DA SILVA**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
INSTITUTO DE HISTÓRIA

**À TRADIÇÃO DA CACHAÇA - MEMÓRIAS E HISTÓRIA:  
DA PRODUÇÃO AO CONSUMO**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
Centro de Documentação e Publicações em  
História - CDHIS  
Campus Stª Mônica - Bloco 10 (Antigo Mineirão)  
Av. Universitária S/Nº  
Cep 38400-902 - Uberlândia - M. G. - Brasil

FLORIANA ROSA DA SILVA

FLORIANA ROSA DA SILVA

**A TRADIÇÃO DA CACHAÇA - MEMÓRIAS E HISTÓRIA:  
DA PRODUÇÃO AO CONSUMO**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em História, do Instituto de História da Universidade Federal de Uberlândia, como exigência parcial para a obtenção do título de Bacharel em História, sob a orientação da Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Maria Clara Tomáz Machado.

UBERLÂNDIA, JULHO – 2005

FLORIANA ROSA DA SILVA

**A TRADIÇÃO DA CACHAÇA - MEMÓRIAS E HISTÓRIA:  
DA PRODUÇÃO AO CONSUMO**

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Clara Tomáz Machado (orientadora) – UFU

---

Prof. Dr. José Carlos Gomes da Silva – UFU

---

Prof. Dr. Newton D'ângelo – UFU

A meu pai,  
cujas mãos e o coração  
não têm tamanho.

## AGRADECIMENTOS

É muito gratificante chegar ao fim desta etapa. Mas sei que consegui graças ao apoio de muitos, por isso, seria impossível não agradecer a algumas pessoas que, de uma forma ou de outra, ajudaram-me nesta conquista:

A Maria Clara, primeiro pela sinceridade e honestidade com que trata seus alunos, pelo estímulo, pela confiança, por ter se demonstrado sempre segura, presente e dedicada, ajudando-me em todos os momentos com suas valiosas orientações, mas principalmente, por ter acreditado em mim, mesmo quando nem mesmo eu acreditava.

Ao professor José Carlos quem admiro, por aceitar contribuir com o tijolinho da sua presença na banca examinadora. Aos professores do Instituto de História, que contribuíram para minha formação acadêmica. Aos funcionários: Gaspar, Maria Helena, Luciana, João Batista e Gonçalo sempre prestativos. Ao pessoal do CDHIS, quem eu tanto amei e onde muito aprendi, ainda, aos funcionários do Laboratório de Informática Gilson e André sem os quais o nosso cominho seria bem mais difícil.

Ao POPULIS espaço de extrema importância para o desenvolvimento e amadurecimento intelectual. A irmandade populina em especial ao Elmiro Lopes no scanner, Diogo Brito nas notas de rodapé, Tadeu pelo carinho, Carol pela doçura, Fabíola prima pela compreensão, Rafa Guarato pela alegria, Fabíola Marra sempre extrovertida e guerreira, Fabrício, Raphael, Riciele, Getúlio, Grilo, Biroška, Eduardo e Ana Flávia.

Aos meus colegas, pelo carinho e companheirismo, em especial a Elisângela Oliveira que leu, ouviu-me e ajudou-me no direcionamento do texto, a Lilika que será para sempre minha grande amiga do coração, a Ivanilda sempre disposta a ouvir-me, Renato Jales, Roberta, Cristiane da Silveira, Edeilson, Amanda, Sérgio Daniel, Lilia, Elisângela Martins, Jussara, Marcilene, Alana, Geovana Lourdes, César, Sérgio Paulo, Jaqueline.

Agradeço, enfim a quem admiro, respeito e faço questão da presença na banca examinadora, devido profundidade nas contribuições intelectuais, agradeço ao Dr. Newton D'ângelo que para nós é mais que um professor, é um querido amigo.

À todos aqueles que contribuíram de uma forma ou outra para tornar essa pesquisa realidade.

## AINDA AGRADECIMENTOS

Agradeço ao meu pai, pois sei que: *um pai cuida de sete filhos e sete filhos não cuida de um pai*, não pelo menos da forma como merece, pelas vezes que tocou sanfona e cantou a *Mocinha da Cidade* olhando para dona Valteiman, um tempão para bater as claras de ovos depois as gemas e por fim a farinha de mandioca que minha vó ensinou mamãe a fazer, e depois em uma fila que obedecia a gulodice dos mais fortes que nem sempre eram os maiores fornecia uma colherada de gemada na boca de cada um, pela manhã tirava sete copos de leite, um a um de vacas enormes, pelas belas tardes que trazia no ombro a primeira melancia que amadurecia na roça, enorme, vermelha e doce, mesmo a vida não sendo fácil nunca disse é difícil, nunca desistiu ou fraquejou na sua missão de pai, de esposo, de ser humano. Melancia tem gosto de pai.

A minha mãe, mais enérgica, no entanto hora alguma teve menor importância, trabalhou menos, foi menos generosa, quem todas as noites reza pedindo proteção para seus filhos, quem domina a arte de contar histórias fabulosas e verdadeiras dos antepassados da família, dos vizinhos dos conhecidos e dos casos que ouviu contar, quem faz a melhor comidinha mineira do mundo, além de bolinhos de fubá de canjica, faz chá de boldo e uma massagem na barriga que dá vontade de *zangar o stamo*, ou ser atropelada com maior frequência.

Aos meus irmãos Marta sempre preocupada com o *rebanho Silva*, cuidou e cuida dos menores com dedicação que só uma mãe pode ter; Jacinto, calado, sério e responsável; Lucia amiga e companheira; Patrícia sincera e verdadeira; Fernando e Henrique nossos eternos moleques, mesmo homens sérios e respeitáveis. Depois com a ajuda de Diomário, Laura e Fernando chegaram quem deve continuar construindo a história dos *Silva* o Otávio, maroto e meigo mais o pai dele...; Nathália, esperta, serelepe, Aurélio, com facilidade pros números está sem dentes e Eveline, que faz os desenhos mais bonitos do mundo; por hora são estes, mas tem promessas de Adriana e Josilaine, em render a família.

A tia Branca uma segunda mãe e o Tio Orestes, a todos meus tios, que não são poucos e primos muitos mais. Estas são as pessoas que me contam histórias, me trazem heranças, as que mais amo, incondicionalmente, as mais importantes para mim, é a minha família.

Agradeço ainda ao *Cutinho* e Cia. *Cutinho* pela ajuda no *bicho computador*, pelo carinho, doçura, afeto, pelos momentos bons e por permitir que eu invada sempre que desejar a *Cia Mello*. A Neusa e ao Gustavo, pessoas que muito me ajudaram quando me aventurei pela cidade grande (Uberlândia) em busca de prosperidade. Foi destes tempos para cá que conheci tantas pessoas boas, que abriram as portas de suas casas e seus corações para que eu pudesse entrar, permitindo que fossemos todos sujeitos de uma mesma história. Peço ainda perdão para aqueles que na correria das últimas horas fugiram de minha mente, e tenho certeza que não foram poucos.

*Dize-me o que bebes  
e dir-te-ei quem és.  
(Calasans. 1951)*

## RESUMO

A presente pesquisa tem por objetivo estudar a tradição da cachaça no imaginário popular brasileiro. Estarão em evidência as tradições, a cultura em movimento, a invenção e reinvenção da cachaça, a incorporação de novos valores na mentalidade dos diferentes sujeitos sociais, bem como sua adequação aos novos padrões de produção e às novas necessidades de consumo. Neste sentido, analisaremos a cachaça na cultura popular, procurando um enfoque historiográfico, tendo em vista que História e Cultura caminham juntas, possibilitando projetar novos olhares para objetos tradicionais contidos em nosso cotidiano, aos quais, muitas vezes, não damos muita atenção. Assim, a cachaça e seus rituais de sociabilidade e tradição, serão analisados a partir do estabelecimento de conceitos, categorias e outros referenciais da cultura popular, da memória e da identidade de um povo ou grupo social. A documentação básica remete para folcloristas, memorialistas, imprensa, revistas especializadas, leis, cartazes, folders, rótulos, dados estatísticos do INDI, da AMPAQ, do PBDAC e da FENACA, além de fotografias, depoimentos e entrevistas.

**Palavras-chave:** Cachaça, Tradição, Cultura.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	09
-------------------------	----

<b>CAPÍTULO I: CAMINHOS E TRILHAS HISTÓRICAS DA CACHAÇA</b> .....	28
1 – A CACHAÇA NA HISTÓRIA.....	29
2 - NOVOS TEMPOS PARA A CACHAÇA.....	58

<b>CAPITULO II: DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DA CACHAÇA: DA TRADIÇÃO À INDUSTRIALIZAÇÃO</b> .....	61
1 – DAS MINAS GERAIS.....	62
2 – PRODUÇÃO .....	65
2.1 – CACHAÇA DE ENGENHO .....	65
2.2 – CACHAÇA ARTESANAL DE QUALIDADE .....	72
2.3 – CACHAÇA INDUSTRIAL .....	78
3 – VALORIZAÇÃO DA CACHAÇA MINEIRA .....	82
3.1 – INSTITUCIONALIZAÇÃO DA CACHAÇA .....	82
3.2 – OS NÚMEROS .....	85
3.3 – AS LEIS E O MITO DA MELHOR CACHAÇA DO MUNDO .....	87
4 - O TURISMO E A CACHAÇA .....	90

<b>CAPÍTULO III: COMERCIALIZAÇÃO E SOCIABILIDADES: NOVOS ESPAÇOS PARA O PRODUTO</b> .....	92
1- NOVA FORMA DE COMERCIALIZAR .....	94
2 - NOVOS ESPAÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO.....	96
3 - BARES E RESTAURANTES FINOS .....	98
4 - BARES ALTERNATIVOS .....	100
5 - BOTECOS E MERCEARIAS. ....	104
6 O PRECONCEITO E A CACHAÇA .....	108
7 – CACHAÇA E PROPAGANDA.....	112

<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	119
-----------------------------------	-----

<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	122
---------------------------	-----

## INTRODUÇÃO

Qual a importância de um estudo sobre a cachaça em Minas Gerais? A cachaça, como hábito cultural é parte integrante da história de um povo, as suas formas de produção e os costumes em seu entorno dizem respeito à vida de toda uma sociedade, pois onde quer que se esteja no Brasil fala-se dela, fora do país ela é considerada referência nacional. Um estudo como este é também importante na medida em que analisa as ações de indivíduos, produtores, comerciantes, e consumidores que exercem influência direta ou indireta nos rumos da economia do estado e do país. Conforme Câmara Cascudo:

*Cabe aqui, timidamente, lembrar que todo povo possui seu vinho. Vinhos de uva, arroz, milho (...) aguardente do bagaço da uva, bagaceira portuguesa; do mel da cana destilado, cachaça, a mais popular bebida do Brasil (...).*<sup>1</sup> Homens e mulheres, cada qual a seu tempo e a seu modo, têm algum tipo de bebida, fumo, algo estimulante e ou embriagante buscando na natureza, no tipo de clima, na qualidade do solo, na conjuntura econômica e política, na tradição e cultura, o produto que melhor convier para atender esta necessidade. Assim era no fim do século XVIII, quando a cerveja era elemento de fundamental importância nos hábitos dos operários ingleses, e *se uma moça soubesse preparar uma boa cerveja, seguramente daria uma boa esposa, (...)* quando religiosos afirmavam *que não podiam conduzir suas turmas sem antes tomar uma caneca de bebida.*<sup>2</sup> Já no Brasil, desde o século XVI até nossos dias, a cachaça tem exercido papel semelhante ao da cerveja na Inglaterra e de muitas outras bebidas em diversas outras sociedades.

De *cagaça*<sup>3</sup> à cachaça foi um pulo. No século XVI a cachaça era moeda corrente na compra de escravos na África. Em Minas Gerais, após a descoberta do ouro, a cachaça foi usada pela população oriunda de todas as partes do país para amenizar a baixa temperatura das Montanhas da Serra do Espinhaço. A partir de então a bebida se tornou hábito, gosto, preferência, disputando mercado com os vinhos portugueses e, em

<sup>1</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983. p 35.

<sup>2</sup> THOMPSON. E.P. Padrões e Experiências. In: **A Formação da Classe Operária Inglesa**. Vol. II. São Paulo: Paz e terra, 1987. p. 183-184.

<sup>3</sup> Uma das primeiras denominações dada a uma espécie de garapa, que era fornecida como ração aos animais, especialmente a cabras. Posteriormente com o processo de fermentação e destilação chegou-se à cachaça.

vão, por diversas vezes a cachaça teve sua produção, seu comércio e até consumo proibido pela corte portuguesa. Era acusada de prejudicar o trabalho nas minas. Sem resultados, a Metrópole portuguesa resolve taxar o destilado, que passou a dar significativa contribuição aos cofres da coroa.<sup>4</sup>

A cachaça, tida como estimulante, era oferecida aos escravos logo pela manhã: ela combatia a friagem das úmidas minas de ouro, afastando diversos males e proporcionando ânimo ao trabalhador sem perspectivas.<sup>5</sup> Deste viés, a cachaça esquentava o corpo e acalenta a alma.

As técnicas de fabricação foram sendo aperfeiçoadas e sua qualidade melhorada, o que fez o consumo crescer rapidamente e em pouco tempo a cachaça passou a ser apreciada por todos. Passada de copo em copo, de boca em boca, bem como as gingas, as piadas, os versos ditos e repetidos, em torno dela foram delineando a cultura da cachaça no imaginário social, tornou-se assim alimento, remédio, diversão. Ao sair da senzala, foi direto para a mesa dos senhores-de-engenho e banquetes palacianos.<sup>6</sup>

Por outro lado, a cachaça também esteve presente nos mais importantes momentos da vida nacional. Foi símbolo de “brasilidade” e de resistência à dominação de Portugal durante a Inconfidência Mineira no século XVIII e na Revolução Pernambucana na segunda década do século XIX. De genuína cachaça, foi transformada em Sangue de Cristo. Pois esta foi a forma encontrada pelo padre João Ribeiro Pessoa para demonstrar aos fiéis seu apoio às causas da Revolução Pernambucana em 1817. Durante a celebração da Santa Missa, o padre substituiu o vinho do porto pela cachaça. Conta-se que a Independência do Brasil foi brindada com cachaça por Dom Pedro I e este gesto foi repetido pelo ex-presidente Fernando Henrique Cardoso durante as comemorações dos 500 anos do descobrimento do Brasil.<sup>7</sup>

O caráter de nacionalidade brasileira que foi sendo agregado à cachaça está hoje em evidência e ela vem conquistando uma parcela crescente do mercado nacional e internacional de bebida destilada, tanto por ser considerada exótica como pelo seu sabor

---

<sup>4</sup> ALMEIDA, Rômulo de. **História da Cachaça: Um cálice de história.** Disponível em: <<http://www.cachaca.com.br/frmcachaca.html>>. Acesso: 11/06/2003.

<sup>5</sup> Idem.

<sup>6</sup> VASCONCELOS, Yuri. Cachaça sem Mistério. In: **Ciências e Tecnologia no Brasil, PESQUISA FAPESP.** Maio de 2003; p.74-77.

<sup>7</sup> Idem.

especial, podendo ser comparada ao uísque escocês, à tequila e a outras bebidas que caracterizam outros países. Atualmente a cachaça permeia os drinks sofisticados de uma sociedade pós-moderna, efêmera, cada vez mais exigente, e se mantém firme nos hábitos cotidianos tanto das elites privilegiadas como também das pessoas menos favorecidas economicamente.

As formas de produção, comercialização e consumo da cachaça no Brasil se diversificaram, o que é compreensível, uma vez que é preciso considerar a adaptação da cultura às necessidades do presente e nela a aceitação da cachaça nos diferentes meios sociais. Neste sentido, a sua presença em diversas festas populares como folias de reis, festas juninas, pagodes, mutirões, entre outros, tem se extrapolado para ambientes mais refinados, assumindo sua condição de bebida nacional e se afirmando no seio das camadas mais exigentes da sociedade brasileira.

A cachaça possui várias formas de ser apreciada, tanto pode ser tomada pura ou acompanhada, misturada com coco, caju, carambola, pitanga, murici, limão, ou com diversas outras frutas, podendo ser ainda combinada com raízes, madeiras, tanto do cerrado mineiro, como de outras partes do país. Não existe uma receita única para se degustar a cachaça, cada região possui suas maneiras próprias, específicas, conforme seus hábitos culturais. Em Goiás, por exemplo, a cachaça é misturada ao pequi, e em Minas Gerais, após saborear os deliciosos queijos da região recomenda-se lavar a *guéla*<sup>8</sup> numa boa *talagada*<sup>9</sup> de cachaça, que tem que ser “da boa”. A leitoa à pururuca leva uma dose de pinga e fica ainda mais crocante e saborosa.

A bebida está em evidência na letra das músicas, nos versos, nos casos, nas piadas, comprovando a riqueza cultural do brasileiro e as diferentes dimensões sociais atribuída à cachaça. Esta vem passando de boca a boca, de verso em verso, de copo em copo, de geração a geração, confirmando a sua permanência no imaginário social e na cultura popular, não podendo esquecer do importante papel que a oralidade tem na manutenção de sua tradição, seja nos processos de produção familiar, no comércio, ou no consumo.

Usada como remédio por uma parte da população, muitas vezes, pela falta de recursos médicos e financeiros, mas em várias outras, por opção. Disto depreende-se

<sup>8</sup> Denominação dada à garganta, bastante utilizada na linguagem popular.

<sup>9</sup> Talagada: Porção exagerada, grande de cachaça ingerida de uma única vez.

que a cachaça sempre esteve presente não apenas nos momentos de lazer e no cotidiano dos diferentes sujeitos sociais, mas também nas várias ocasiões políticas e sociais nacionais, marcando forte presença no imaginário cultural. De *cagaça* no século XVI, a cachaça segue com firmes passos adentrando com opulência o século XXI.

A cachaça está inserida no imaginário popular brasileiro, podendo ser observada na vasta quantidade de piadas, músicas, contos existentes e também na literatura. Quem nunca ouviu esta? *Contam por aí que um bêbado vinha abraçado a garrafa de mé, quando tropeçou e caiu. Sentiu escorrer no corpo um líquido, apertou os olhos e fez uma oração a Deus do céu. 'Tomara que seja sangue. Tomara que seja sangue'.*<sup>10</sup>

É visível a presença da cachaça no imaginário dos diferentes segmentos e nos diversos espaços sociais, o que não quer dizer, de forma alguma, que tais manifestações são melhores ou mais verdadeiras em uma ou em outra. Se para alguns sujeitos, apenas a cachaça é capaz de afogar as mágoas e gerar forças para o dia seguinte, para outros é fonte inesgotável de perdição.

A cachaça está presente nos pratos típicos de cada região, nas letras de músicas, nos poemas populares, em vários cultos religiosos, principalmente na Umbanda, nas piadas, nos hábitos do povo. Ela é usada como alimento, remédio, e muito utilizada no preparo das tradicionais garrafadas, que devem seguir à risca a receita, sob pena de perder o efeito curativo. Todavia, a cachaça pode levar a embriagues, ao alcoolismo, pode ser a perdição de uma pessoa, paradoxalmente o remédio para seu vício vem da própria cultura popular e tem a cachaça como um dos ingredientes principais. Como exemplo Calasans registrou: *Cura-se radicalmente tomando a bebida misturada com areia de cemitério ou com pena de urubu torrado sem que o paciente saiba, ou ainda, um copo de aguardente com três pingos de sangue de urubu.*<sup>11</sup>

As tramas tecidas na história estão intimamente ligadas aos grupos sociais e a forma como estes expressam seus desejos, suas angústias, suas conquistas, sua fé, que se dão de forma (in)voluntária, se materializam num determinado espaço, de forma concreta, revivida em rituais, festas e outros. E, nesse sentido, a bebida alcoólica sempre esteve presente, como forma de consolidar laços afetivos e sociais.

---

<sup>10</sup> Caso da cultura popular.

<sup>11</sup> CALASANS, José. **Cachaça, Moça Branca um estudo de folclore**. 2ª ed. Salvador-Bahia: Editora Aguiar e Souza Ltda., 1951. p. 85.

Na cultura popular os hábitos, rituais e costumes de produzir, comercializar e consumir cachaça, as cantigas, os versos, as rimas sobre a *mardita*, também são tradicionalmente passadas de pais para filhos, num processo dinâmico de readaptações ao longo da história.

A História da Cultura amplia o espaço de atuação do historiador, propõe novos métodos, novas fontes, e busca ainda aprofundar o diálogo com outras ciências humanas, como a Antropologia, a Linguística, a Sociologia, a Literatura, entre outras sendo assim a História da Cultura tornou-se a melhor opção na investigação da cachaça no imaginário brasileiro.<sup>12</sup>

Os diferentes modos de fazer a cachaça envolvem desde o cultivo da cana, passando pelo processo de produção, armazenamento, envasamento ao consumo final. Tem grande importância histórica, econômica, social, cultural ritualística que se apresenta num conjunto de práticas e relações sociais, durante todo o processo de elaboração do produto até seu consumo final. Não fechamos aqui nossos olhos para a questão do alcoolismo. Acreditamos que, sem dúvida, este é um grande problema social que deve ser encarado com seriedade e responsabilidade por parte de governantes e sociedade, no entanto este não é o enfoque do trabalho que ora apresentamos.

O cenário Mineiro constituiu-se de espaço privilegiado para este trabalho uma vez que é o Estado com maior tradição na produção da cachaça. Apesar de Minas Gerais ter passado na década de 1970 por significativas mudanças de urbanização e desenvolvimento tecnológico, traz ainda hoje viva no seio de sua sociedade uma tradição secular que vem sendo praticada, vivida, criada e reinventada no cotidiano de diferentes sujeitos sociais. Continuam a se produzir em Minas, de forma artesanal, as melhores e as mais famosas cachaças do país.

Mantêm-se no interior de Minas Gerais os tradicionais modos de comercialização e produção artesanal da cachaça, paralelo aos modernos, sofisticados e altamente industrializados. Neste espaço, misturam-se identidades urbanas e rurais, mantêm e criam-se novos locais de consumo desta bebida, fortificando seu caráter de

---

<sup>12</sup> Sobre o tema história da cultura ver, C.f.:

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

FALCON, Francisco. **História Cultural: uma nova visão sobre a sociedade a cultura**. Rio de Janeiro, Ed Campus, 2002.

BURKE, Peter. **O que é história cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, Ed. ts, 2005.

socialização, o que possibilita a proliferação das piadas, das músicas e dos poemas populares acerca da bebida. Assim sendo, por onde quer que se pise se ouve falar da existência e dos inúmeros usos, dos benefícios e malefícios da cachaça.

O recorte histórico analisa a “nova” cachaça no período compreendido entre 1980 a 2003 em Minas Gerais. A partir de um estudo setorial em 1982, promovido pelo Instituto de Desenvolvimento de Minas Gerais (INDI) descobre-se espaço para uma *novo* mercado, para um *novo* produto que vai levar à institucionalização da cachaça, nos anos que se seguem. Observamos a partir de então a criação de várias instituições no ramo, entre elas, a Associação Mineira dos produtores de Cachaça de Qualidade (AMPAQ) em 1988, o pró-cachaça e o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC) em 1992, para em 2001 termos o decreto federal – denominação e origem da palavra *Cachaça, Brasil, Cachaça do Brasil*, o plano de reestruturação da cadeia produtiva, e ainda o decreto da cachaça de minas. A partir de 1980 a cachaça entra em uma nova fase delineando o nosso corte cronológico.<sup>13</sup>

Identificamos alguns dos condicionantes que levaram a cachaça a se tornar uma manifestação cultural, rural e urbana, vista por determinados grupos como símbolo de identidade nacional, relacionando essa transformação com o processo de desenvolvimento brasileiro como um todo. Algumas questões se impõem: O que mudou, como mudou e por que mudou? O que foi reelaborado ou reinventado nesta tradição secular, e o que permanece e como permanece.

Assim analisamos a cachaça enquanto produto artesanal e tradicional sua adequação ao mercado, ao consumo e hábitos dos consumidores, as diversas formas de sociabilidade e espaços em que a cachaça esteve e está presente como elemento integrador / transgressor das relações sociais e de poder.

Todavia, se faz necessário compreender como a cachaça permanece viva enquanto manifestação cultural frente às mudanças sofridas no Brasil, em especial em Minas Gerais, estabelecendo os possíveis vínculos históricos que a levou a cambiar de manifestação cultural popular rural secundária, de subproduto da cana de açúcar destinada a pobres e negros, a uma bebida símbolo de nacionalidade e identidade

---

<sup>13</sup> (AMPAQ) Associação Mineira dos produtores de Cachaça de Qualidade: Disponível em: <<http://www.ampaq.com.br>>. Acessado em 05 mai. 2004.

brasileira. Assim buscamos trazer as experiências dos sujeitos históricos que constituem a cena cultural em torno dos hábitos da cachaça, seja o de produzir, comercializar ou consumir, suas posturas diante da bebida que se tornou histórica.

Para tanto, observou-se como os rituais de produzir, comercializar e consumir cachaça vêm sendo transmitidos por gerações, em um processo cultural oral que tem garantido a preservação da identidade cultural de um grupo, sociedade, comunidade, família. Como os diferentes processos de produção sobrevivem paralelamente a outros mais modernos e as dimensões econômicas que levaram a institucionalização da cachaça, e o perfil sócio-econômico dos consumidores e mantenedores desta tradição secular.

Por fim, compreender como produtores bombardeiam o mercado com inúmeras marcas da bebida, se apropriando dos rituais tradicionais, da imagem do rural, usando como propaganda para vender um produto, criando necessidades de consumo, vendendo mais que cachaça, cultura e identidade. Sem esquecer as ambigüidades de interesses e costumes dos diferentes grupos sociais, os condicionantes da esfera política, social, econômica e cultural, verificando se contribuem ou não para a diluição ou permanência da cachaça enquanto manifestação cultural.

No caso da cachaça existem muitas histórias, depoimentos contados, alguns curtos outros mais longos e demorados, dos quais retiramos as mais significativas informações. Estamos lidando com crenças, hábitos, rotinas, e imaginário, por isso este trabalho deve ser analisado na perspectiva da história da cultura. A cachaça possui diversas dimensões, de significados sociais particulares. Assim sendo, buscamos pensá-la enquanto cultura que se manifestam nas experiências de vida concretas e nas formas como os indivíduos a incorporam como tradições, costumes e hábitos.

A realização de um estudo sobre cachaça deve considerar que História e cultura caminham juntas, de forma inter-relacional, simbiótica, pois ao produzir suas relações sociais, os homens produzem, ao mesmo tempo, cultura. Assim sendo, é evidente a necessidade de estar repensando o tema proposto à luz da História Cultural, pois nos possibilita projetar novos olhares para objetos tradicionais contidos no nosso cotidiano, aos quais, muitas vezes, não damos muita atenção. Neste sentido, estaremos recorrendo aos estudos desenvolvidos por Chartier, quando ele destaca que *a história deve ser*

*compreendida como o estudo dos processos com os quais se constrói um sentido.*<sup>14</sup> Deste modo, o estudo das manifestações culturais evidencia a pluralidade de significados e sentidos, como analisa Chartier, em seu estudo sobre a História Cultural.

Posto isso, devemos entender, tal como Chartier, que a história cultural possibilita identificar o modo como em diferentes lugares e momentos do cotidiano, uma determinada realidade é pensada, refletida, reconstruída e apropriada pelos sujeitos e grupos sociais. Neste sentido, a cachaça, entendida enquanto manifestação cultural deve ser estudada, analisada a partir do estabelecimento de conceitos, categorias e outros referenciais da cultura popular, da memória, da identidade de um povo ou grupo social. O cotidiano aqui deve ser entendido enquanto espaço social dinâmico e múltiplo, para compreender as relações tecidas por homens nas suas vivências reais.

A história se faz das relações desenvolvidas pelo homem, dentro da dinâmica espaço e tempo, e se consolida mediante as tramas estabelecidas entre memória e história, seja sob o ponto de vista da história dos vencedores, ou dos vencidos e excluídos, pois todos são sujeitos da história, e participam, ainda que de formas distintas, da dinâmica das relações sociais.

Mesmo frente às constantes transformações pelas qual o mundo tem passado, nos mais diferentes setores da vida, é possível observar que algumas manifestações culturais se materializem nos costumes e nas tradições, passadas de pais para filhos, que acabam marcando e reforçando a atualização dessas práticas no nosso cotidiano.

*A crença de que a "sociedade tradicional" seja estática e imutável é um mito da ciência social vulgar. Não obstante, até um certo ponto de mudança, ela pode permanecer "tradicional": o modelo do passado continua a modelar o presente, ou assim se imagina.*<sup>15</sup>

Não podemos esquecer que toda manifestação cultural, que representa expressões vivas da cultura de um povo, é denominada, muitas vezes, como cultura popular, pois, se transvertem, segundo Geertz em:

*(...) um padrão de significados transmitidos enquanto historicamente, incorporados em símbolos, um sistema de concepções herdadas expressa em*

<sup>14</sup> CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. Lisboa. Defel, 1988. p 34.

<sup>15</sup> HOBSBAWM, Eric. **Sobre História**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p. 25.

*formas simbólicas por meio dos quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida.*<sup>16</sup>

Os estudos de Geertz serão relevantes para a pesquisa, pois nos embasamos nas suas reflexões sobre a cultura enquanto sistemas simbólicos, destacando a importância da apreensão dos significados e da correlação que se deve tecer, no intuito de projetarmos novos olhares sobre aquilo que pretendemos estudar.<sup>17</sup> É no desejo de buscar um novo enfoque historiográfico que analisamos a tradição secular da cachaça presente no imaginário social do brasileiro, dentro do cotidiano dos sujeitos que de alguma forma, mantém contato com ela.

Chartier possibilita a discussão sobre *Cultura Popular* em sua origem histórica, pois analisa a cultura dentro do contexto social, mas distanciando-se da visão de cultura dividida numa expressão dicotômica entre erudito e popular.<sup>18</sup> Com isso, podemos constatar que as manifestações populares apresentam, em sua maioria, uma cultura própria, com significados diversos, conforme a visão de cada sujeito ou seguimento social a que esteja vinculado. Neste sentido, recorreremos aos estudos de Peter Burke para compreendermos as especificidades e as semelhanças em torno da efetivação das práticas culturais, já que este autor definiu cultura como sendo: *um sistema de significados, atitudes e valores partilhados e as formas simbólicas em que eles são expressos ou encarnados.*<sup>19</sup>

Constitui-se também referência a conceituação de Ginzburg que evidencia cultura popular como sendo *um conjunto de atitudes, crenças, códigos de comportamento próprios de classes subalternas num certo período histórico.*<sup>20</sup> É importante lembrar que cultura popular e cultura oficial estão intimamente interligadas, e para o estudo que ora se propõe, é de fundamental importância que não aja distinção entre popular e erudito, assinalando todavia, as suas relações possíveis.

Thompson indica historicamente como as práticas culturais de cunho popular são preservadas ao serem transmitidas ao longo das épocas, como meio de reivindicar seus valores, costumes e seus sentimentos, materializados no tempo presente em forma

<sup>16</sup> GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro, editora Guanabara, 1989, p. 103.

<sup>17</sup> Idem, p. 103.

<sup>18</sup> CHARTIER, Roger. **“Cultura Popular” revisitando um conceito historiográfico**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, V. 1., Nº. 16, 1995.

<sup>19</sup> BURKE, Peter. **Cultura Popular na Idade Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989, p. 35.

<sup>20</sup> GINZBURG, Carlo. **Mitos, Emblemas, Sinais: morfologia e história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

de desejos, angústias e vontades que, muitas vezes, se tornam invisíveis perante as camadas dominantes da sociedade. Contudo podendo ser ameaçadas também pela modernização e massificação da cultura. Para Thompson: *as relações se perpetuam em grande parte, mediante a transmissão oral, com seu repertório de anedotas e narrativas exemplares.*<sup>21</sup> Desta forma, o presente projeto propõe compreender e refletir sobre as tramas dessa história, da persistência e das transformações da cachaça numa íntima relação com os sujeitos sociais, recortados espacialmente, num lugar definido como Brasil.

Hobsbawn aborda em seus estudos que a tradição, muitas vezes, por interesses políticos, é inventada, pois expressa um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; impondo valores e normas de comportamento através da repetição, o que leva a continuidade do passado no espaço presente.<sup>22</sup> Por isso, alerta:

*O passado é, portanto, uma dimensão permanente da consciência humana, um componente inevitável das instituições, valores e outros padrões da sociedade humana. O problema para o historiador é analisar a natureza desse "sentido do passado" na sociedade e localizar suas mudanças e transformações.*<sup>23</sup>

Neste sentido, podemos reforçar que não são todas as tradições que são vivenciadas ou revividas, trazidas ao presente de forma impositiva, referenciada de cima para baixo. A cachaça pode ser analisada dentro de um espaço dinâmico privilegiado, no que se refere aos processos de mudança e permanência, enquanto tradição local vivida e (re)atualizada no tempo presente.

O imaginário como capacidade humana para representar as relações sociais, conferindo sentido à sua história é um conceito fundamental para esta pesquisa. Sendo histórico e datado, ao imprimir sentido ao real, comporta crenças, muitas ideologias, valores.<sup>24</sup> A importância deste conceito para esta pesquisa se dá pelo fato de que o

<sup>21</sup> THOMPSON, E. P. **Costumes em comum: Sobre cultura popular tradicional**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 18.

<sup>22</sup> HOBSBAWM, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

<sup>23</sup> HOBSBAWM, Eric. 1998, p. 22.

<sup>24</sup> Sobre imaginário ver C.f.:

PESAVENTO, Sandra Jatahy. 2003.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. Em busca de uma outra história: imaginando o imaginário. In: **Revista Brasileira de História ANPUH**, São Paulo, nº29, 1995.

BACZKO, Bronislaw. Imaginação social. In: **Enciclopédia Einaudi**, Lisboa: Imprensa Nacional, 1985.

SWOIM, Tânia N. Você disse imaginário? In: **História no Plural**. Brasília: UNB, 1994.

imaginário é uma categoria essencial para exprimir a capacidade dos homens para (re)inventar a sua história, suas experiências, sua vida, nas relações sociais. A cachaça nesta perspectiva, não é só uma bebida real e concreta, pois que congrega no ato de produzir e consumir significados, simbólicos que evidenciem dimensões sociais, econômicas e políticas.

Foi de valiosa importância para analisarmos a cachaça no imaginário popular brasileiro, o trabalho de escritores como Luis da Câmara Cascudo, José Calasans, Oliveira Mello, Valter Cassalho. Tais folcloristas são importantes uma vez que mapearam grande parte das manifestações culturais populares, inclusive, a da cachaça.

No que se refere ao trabalho do historiador com fonte do folclore, Thompson alerta que sua utilização deve se dar com cautela. O material descritivo recolhido pelos folcloristas pode ser útil, mas, muitas vezes, trás os costumes e rituais vistos por cima, com uma visão erudita, separada do seu contexto. O que cabe ao historiador fazer segundo Thompson: *é reexaminar o velho material há muito recolhido e fazer novas perguntas, procurando recuperar os costumes perdidos e as crenças que os embasavam*. E desta forma inseri-lo de volta no seu contexto total, interpretando os seus significados *deixando de ser olhadas como fragmentos folclóricos*.<sup>25</sup>

*Espero que não seja mais necessário sustentar a defesa em favor de uma atenção renovada pelas fontes do folclore. Não se trata de usá-las acriticamente, mas de empregá-las seletivamente quando do exame de questões freqüentemente desconhecidas pelos antigos folcloristas. (...) a história é uma disciplina do contexto e do processo: todo significado é um significado-dentro-de-um-contexto e, enquanto as estruturas mudam, velhas formas podem expressar funções novas, e funções velhas podem achar sua expressão em novas formas.*<sup>26</sup>

Câmara Cascudo dedicou-se intensamente em descrever os significados de vários termos da cultura popular, editando um dicionário de folclore. É nesta obra que Cascudo dedica uma página inteira na tradução do sinônimo de Cachaça:

*Cachaça. Aguardente do mel da cana-de-açúcar, outrora a cachaça legítima, ou do caldo da cana, cana, caninha. A mais difundida e vulgar bebida brasileira no âmbito popular. (...) A cachaça possui sinonímia infindável e seus*

---

PIATAGEAN, Evelyne. A história do imaginário. In: LÊ GOFF (Org) **A nova história**. Coimbra: Almedina, 1978.

<sup>25</sup> THOMPSON, E. P. Folclore, Antropologia e História Social. In: **As peculiaridades dos ingleses e outros artigos; organizadores:** Antonio Luigi Negro e Sergio Silva. Campinas SP: Editora da Unicamp, 2001. p.23-4

<sup>26</sup> Idem. p. 243.

*bebedores guardam ritos especiais para degustá-la, dependendo de ocasião e pessoa, havendo fórmulas velhas para convidar, beber, repetir, agradecer.*<sup>27</sup>

Ainda Cascudo em 1968 na obra: *Prelúdio da Cachaça*, o autor faz um retrocesso no tempo até o século XVI, reconstruindo o processo histórico cultural da cachaça. É nesta obra que encontramos trechos de uma comovida honestidade intelectual e nacionalista, exemplificada na frase de Cascudo: *Atenda-se que o brasileiro é devoto da cachaça mas não é cachaceiro.*<sup>28</sup> Trata-se de um trabalho cuidadoso, cuja a pretensão é não fantasiar a realidade, trata-se de um estudo sério e de rigor científico, com riqueza de detalhes e abundantes informações. Pesquisas com especial atenção o campo da pitoresca e anônima poesia popular.

Também, neste sentido, encontramos a obra de José Calasans, intitulada: *Cachaça, Moça Branca*<sup>29</sup> onde ele alerta para a riqueza do tema em questão e que a *Maria Teimosa*<sup>30</sup> merece estudos em seus diversos prismas. O próprio autor dedica capítulos inteiros a temas como: Ritual de bebedores, cancionero, adagiário, sinonímia, receituário, credices, influência na literatura afro-índia, adivinhas, histórias de bêbados, estes entre, outros, vão formar a obra folclórica de Calasans, datada de 1950.

Oliveira Mello, em *Minha Terra: Suas Lendas e Seu Folclore*<sup>31</sup> segue passos semelhantes aos de Cascudo e Calasans. Se dedica mais especificamente ao folclore mineiro e destaca marcas de cachaça famosas como *Jamúria* e de *Paracatu*, alertando para o processo de fabricação primitiva, longe das grandes indústrias. A cachaça está ainda presente nas crônicas: *O Velório de Nhá Chica*, e na *Empório São Jorge*, escrito por Valter Cassalho<sup>32</sup>.

Será relevante para nosso trabalho a informação fornecida pela revista *Pesquisa FAPESP, Ciências e Tecnologia*<sup>33</sup>, que traz uma reportagem que compara a cachaça ao uísque, demonstrando quimicamente que a bebida brasileira tem menos aldeídos,

<sup>27</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. **Dicionário de Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1954. p. 169.

<sup>28</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**; etnologia, história e sociologia da água ardente no Brasil. Belo Horizonte, Editora Itatiaia Limitada, 1986, p. 33.

<sup>29</sup> CALASANS, José. 1951.

<sup>30</sup> Sinônimo de cachaça

<sup>31</sup> OLIVEIRA MELLO, Antônio de. **Minha Terra: suas Lendas e seus Folclores**. Paracatu: ed. Prefeitura Municipal, 1985.

<sup>32</sup> CASSALHO, Valter. Empório São Jorge. Picando Fumo – Crônica da roça. **Cultura vozes** Nº. 4, jul/Ag 2000.

<sup>33</sup> VASCONCELOS, Yuri. 2003, p.74-77.

substância responsável pela ressaca, o que justifica a elitização da bebida e incentiva as exportações. A *Série Perfis agroindustriais – 4*, trás como tema: *Produção de Aguardente de Cana – 4*<sup>34</sup>, descreve todo o processo de produção, e comercialização da cachaça, visando o seu desenvolvimento agroindustrial, o que tornara possível compará-lo com os processos de produção mais rudimentar.

O primeiro passo na realização desta pesquisa foi procurar as fontes. Visitar os alambiques. Conversar com os proprietários e funcionários. Reunir e organizar a documentação, entre elas artigos, livros especializados no assunto, letras de músicas, versos, piadas, rótulos. A realização de entrevistas com produtores, comerciantes, e consumidores.

Antes de qualquer discussão a respeito das evidências documentais, é importante ressaltar que os pressupostos teóricos aqui presentes têm o sentido de enriquecer e ajudar a compreender o tema proposto à luz da História da Cultura, e que nenhum trabalho historiográfico pode não levar em conta os referenciais conceituais. É necessário definir um conjunto de regras e métodos que conduzem à descoberta, a invenção e a resolução de problemas para auxiliar no estudo das fontes. Em termos teóricos e metodológicos a pesquisa utilizou fontes diversas, tanto documentos escritos e imagens, quanto fonte oral, buscada em entrevistas realizada junto aos consumidores, usuários e praticantes dos rituais da cachaça.

A documentação escrita, embora rica, vasta e diversificada, encontra-se espalhada por todo o território brasileiro, sendo necessário o trabalho de reuni-la. Trata-se de textos científicos como de Flávio Marcus da Silva, *Os Engenhos e o poder*; artigos, reportagens, de jornais como, *Correio de Uberlândia*, *Folha de São Paulo*, *Diário de Notícias*; revistas especializadas *Circuito da Cachaça*, internet, site da Associação Mineira dos Produtores de Aguardente de Qualidade – AMPAQ; do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça - PBDC, obras folclóricas, folhetos, folder de propaganda de marca de cachaça, rótulos *pitorescos*, embalagens.

---

<sup>34</sup> Série Perfis Agroindustriais. Produção de aguardente de cana de açúcar / (Coordenado por) Carlos Arthur Barbosa da Silva – Brasília: Ministério da agricultura, do abastecimento e da Reforma Agrária. Secretaria do Desenvolvimento Rural, 1995. (Esta edição foi produzida em cooperação com a Fundação Artur Bernardes/ Universidade Federal de Viçosa, mediante convênio com o Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

A partir de um primeiro contato com as fontes documentais avaliamos a pertinência dos estudos de E.P. Thompson<sup>35</sup> sobre culturas consuetudinárias para nossa pesquisa. Ele aponta para a necessidade de trabalharmos com a interdisciplinaridade como a antropologia, o que possibilita a identificação de novos problemas e novas formas de análise.

O documento escrito assim como o oral possui sua especificidade, cabe ao pesquisador interpretá-lo, levando em consideração que ele foi escrito ou relatado com objetivo específico, onde o escritor ou relator é o mediador entre o fato e o pesquisador. Em momento algum nenhum pode ser considerado neutro, inclusive o próprio pesquisador, ao qual cabe buscar estabelecer um diálogo com as fontes, levando em consideração a relação presente-passado-presente, ou seja, recuperar o passado no presente sem esquecer das artimanhas da memória, construindo, assim, a história.

Numa outra dimensão, a memória, explícita nos depoimentos e na narrativa dos folcloristas, é outra categoria de análise fundamental a essa pesquisa. A memória, enquanto evocação de um tempo, um lugar, uma relação, uma experiência difere da história. A memória, conforme Certeau<sup>36</sup>, é livre, se refaz, se recria com o tempo. A história, aprisionada enquanto *o realmente acontece*, estabelece com ela um diálogo plausível, mas não consegue dela a verdade, quanto muito a verossimilhança, a possibilidade de aprisioná-la, mesmo sabendo que em outros textos ela escapa, se refaz, se contradiz.

A discussão de Memória e História é de grande relevância para o desenvolvimento da pesquisa. Não podemos esquecer que a memória é vida, está permanentemente aberta a dialética da lembrança e do esquecimento, a possíveis manipulações e deformações, consciente e inconsciente, suscetível de longas

---

<sup>35</sup> THOMPSON, E. P. 1998.

THOMPSON, E. P. 2001, p.243.

<sup>36</sup> Sobre o tema memória ver C.f.:

CERTEAU, Michel de. O tempo das histórias. In: **Invenção do cotidiano**. Petrópolis: vozes, 2001.

HALBWACH, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

LE GOFF, Jacques. Memória. In: **Enciclopédia Euinaldi**, V.I., Lisboa: Imprensa Nacional, 1984.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares In: **Revista Projeto História**. São Paulo: PUC Nº10, 1993.

SEIXAS, Jacy Alves de. Percursos de memória em terras de história: problemáticas orais. In: BRESCIANNI, Stella, e NAXARA, Marcia (org) **Memória e (res)sentimento: indagações sobre uma questão sensível**. Campinas, SP: Unicamp, 2001.

D'ALÉSSIO, Márcia Mansour. Invenções da memória na historiografia: identidades, subjetividades, fragmentos, poderes. In: **Revista Projeto História**. São Paulo: PUC Nº7, 1998.

dormências e respectivas revitalizações. No entanto, História e Memória embora diferentes são inseparáveis, pois só a História é capaz de construir as tramas sociais dando uma identidade à sociedade, revelando raízes ancestrais que não a deixe órfã.<sup>37</sup>

Por essa premissa, torna-se pertinente o recurso à história oral, buscando nela depoimentos dos sujeitos envolvidos nesse processo, dando voz a grande parte dos sujeitos, em sua maioria pessoas *simples*, que não possuem nenhum meio oficial para registrar ou exprimir suas memórias, e experiências vivenciadas no cotidiano. Por isso, a história oral, será utilizada também, como forma de reconstituição e reconstrução da origem e permanência da cachaça enquanto manifestação cultural significativa, buscando um enfoque historiográfico diferente. Uma vez que o documento escrito oferece uma visão de cima, que na maioria é a leitura dos mais ricos e eruditos, ao optar por trabalhar com fontes orais pretenda-se um ângulo diferente, a partir de baixo:

*Dai a descrição proposta ser “a partir de cima”, ao passo que, “a partir de baixo”, pode-se desvendar outros aspectos, muito diferentes e mais calculados. (...) A estrutura, em qualquer relação entre ricos e pobres, sempre corre em mão dupla, e essa mesma relação, quando girada e vista em perspectiva inversa, pode expor uma heurística alternativa.<sup>38</sup>*

Nas entrevistas foi usado um roteiro e as intervenções aconteciam esporadicamente para dar direcionamento à pesquisa. Buscamos saber a relevância social, econômica, e cultural da cachaça, da produção, do alambique para a vida dos entrevistados. Averiguamos o perfil sócio econômico dos que produzem, como produzem e porque produzem, dos que comercializam, como e porque comercializam, dos que consomem como consomem, quando consomem e porque consomem a bebida, de onde vem a cachaça consumida ou comercializada. Quem são estes sujeitos, suas idéias, seus pensamentos, seus sentimentos seus motivos e as formas como isso vai se dando no cotidiano do individuo e da sociedade.

Foram feitas visitas e entrevistas, a donos de alambiques modernos, artesanais, a pequenos produtores de fabricação caseira, aos “atravessadores”, donos de bares refinados e seus frequentadores e a botecos da periferia e seus frequentadores e consumidores.

---

<sup>37</sup> NORA, Pierre. 1993.

LE GOFF, Jacques. 1984.

<sup>38</sup> THOMPSON, E. P. 2001, p. 246.

O trabalho com fonte oral não é o que podemos chamar de mais simples, exige de nos alguns cuidados, aliás, exige atenção redobrada na lida com este tipo de documentos. Uma frase ou uma atitude pode intimidar ou ainda moldar a opinião do entrevistado, o pesquisador também está sujeito a sofrer influências dada a proximidade com o seu objeto, ao surgimento de laços afetivos entre pesquisador e pesquisado. Daí a necessidade de tomarmos cuidados para não romantizar as opiniões e as visões das pessoas. Também não acreditamos de forma alguma na neutralidade do pesquisador, a seriedade da pesquisa vai depender mais do rigor científico de que dispõe o pesquisador, do que de sua opinião ou ainda de sua suposta neutralidade.

A dificuldade começa no momento da aproximação entre pesquisado e pesquisador. Uma das nossas questões era como convencer as pessoas da seriedade do trabalho, que trata-se de uma pesquisa científica de cunho histórico acerca da cachaça, uma bebida alcoólica, fator e causadora de muitas discórdias, problemas sociais sérios. Como as convencer de que não se trata de uma pesquisa moralista, que visa identificar quem é ou não alcoólatra, não tem intenção, de forma alguma, do controle social, mas averiguar a importância cultural da bebida na vida das pessoas.

Ao trabalharmos com fontes orais percebemos questões, problemas com os quais os manuais de técnicas de pesquisa não costumam lidar. O documento oral trás a importância de notarmos aquilo que o documento escrito esconde, ou seja, permite que notemos sentimentos, respirações, emoção, rancores, medo, dor, cores, cheiros, amores, ódios, paixão, entre outras questões muito subjetivas e, por isso, também suas dificuldades.

Buscamos documentos que pudessem, de alguma forma, testemunhar os sentidos e as práticas das pessoas que estão de alguma forma ligadas a cachaça, seja de forma econômica e/ou cultural, sejam fabricantes, comerciantes ou consumidores, para que pudessemos entender a mentalidade que se criou em torno da imagem da cachaça.

As fontes orais pode nos servir para vários fins, fornecer elementos importantes a respeito do que é pesquisado, confirmar ou descartar hipóteses ou levantar novas, totalmente ignoradas pelo pesquisador. Trabalhar com a oralidade é trabalhar com o armazenamento da memória, o que possibilita transformar em escrito o que até então estava apenas no imaginário. A fonte oral é apenas uma entre muitas outras formas de

documentação, que devem ser confrontadas, e que devem dialogar entre si, no sentido de aprofundar o que é estudado.

Utilizaremos as múltiplas fontes com o intuito de compreender os significados da relação dos brasileiros – bebida. Para tal, é necessário o confronto da documentação, tanto a escrita quanto a oral, o que possibilitar comparar, reconstruir e analisar tanto as fontes *oficiais*, como a memória e a vivência dos diferentes sujeitos que compõem esse cenário de estudo, repleto de símbolos, significados, rituais e costumes, o que não deixa a pesquisa vazia e sem rigor científico.

Dentro dessa perspectiva, Thompson <sup>39</sup>, afirma que homens e mulheres são sujeitos da história, porém não podem ser vistos como autônomos, indivíduos livres e sim, devem ser percebidos enquanto pessoas que experimentam e vivenciam situações e relações produtivas, conforme suas necessidades e interesses. Assim, não podemos descartar o antagonismo presente nessas relações, justamente por expressarem a particularidade e a visão de cada um dentro de um contexto social, coletivamente construído a partir das relações entre os grupos sociais. Daí a necessidade de confrontar depoimentos e documentos oficiais para compreender a lógica das relações tecidas nesta sociedade.

O contato com as fontes orais e com a memória coletiva dos sujeitos que vivenciam a tradição secular da cachaça possibilita repensar e valorizar as suas práticas cotidianas, compreendendo as dentro da construção social das relações tecidas em sociedade. Para tal, é preciso recompor o documento, cruza-los com outros, inclusive com os folclóricos, comparar as narrativas com outras narrativas de outros lugares e tentar abstrair quem eram ou quem são estes sujeitos, como eles reagiam ou reagem às questões a eles colocadas.

O pesquisador Michael M Hall, adverte para se tomar cuidado, para não ser inocente ou simplista ao trabalhar com fontes orais e com memória.

*Não me parece muito mais realista esperar informações especialmente confiável de entrevistas em relação a uma outra ordem de lembranças: sentimentos, opiniões ou clima mental da época, especialmente com referência a períodos distantes. Ainda mais subjetivos do que a memória de "fatos", este tipo de recordação está sujeito a alterações grosseiras pelas experiências*

---

<sup>39</sup> THOMPSON, E. P. 1998.

*posteriores na vida do entrevistado, e por uma variedade de outras modificações conscientes ou inconscientes.*<sup>40</sup>

Por isso, o pesquisador deve ter cautela ao analisar os depoimentos colhidos via fontes orais. Utilizar esses depoimentos levando em consideração o que as falas representam em termos de lembranças de um passado que vêm à tona de forma desconexa ou que se firma no presente de forma intencional e ou espontânea, podendo ser elaborados e reelaborados pelos sujeitos na tentativa de construir um sentido, e ainda, considerar as múltiplas formas de linguagens presentes na oralidade

*De cagassa a nova cachaça* revisita séculos de história. Da vinda da cana para o Brasil no século XVI, passando pela labuta nos engenhos, a escravidão, o ouro nas minas, as proibições do fabrico e do consumo da cachaça. A decadência do ouro, as revoltas contra a coroa portuguesa e sua vinda para o Rio de Janeiro. O renascimento agrícola e o surgimento dos barões do café. A incorporação dos hábitos e costumes europeus, trazendo o forte preconceito com relação ao que era nacional e, conseqüentemente, à cachaça. A república dos coronéis e a modernização do Brasil, onde nada foi mudado para as classes populares. A semana de arte moderna com inovadoras propostas, ocorrendo significativas mudanças na literatura e na historiografia brasileira, até chegar a descoberta da *nova cachaça* e as grandiosas projeções para o futuro exportador da bebida. Assim é o primeiro capítulo. Contando através dos folcloristas, memorialistas e historiadores um pouco da nossa vida, um pouco da nossa história. Correlacionando história do Brasil, de Minas e da cachaça que, muitas vezes, se confunde em uma única história.

Nesta viagem histórica, no capítulo seguinte finalmente chegamos aos anos de 1980 a 2005 nas Minas Geras, mais precisamente em Uberlândia, Araguari e região, locais onde se deu efetivamente a pesquisa. Conhecer os meios e modos de produção da cachaça, a redescoberta da bebida como potencialidade de exportação, e conseqüentemente, de investimentos financeiros, desenvolvimento tecnológico e científico. A institucionalização da bebida, com a criação de associações e órgãos de controle, além de leis e decretos. O mito da melhor cachaça do mundo. O casamento da cachaça com o turismo.

---

<sup>40</sup> HALL, Michael M. "História Oral: os riscos da inocência." In: **Prefeitura do município de São Paulo/Secretaria Municipal de Cultura/Departamento do Patrimônio Histórico**. O direito à memória. Patrimônio histórico e cidadania. São Paulo DPH, 1992, p. 157.

No terceiro capítulo vamos descobrir o surgimento de novos espaços e novas formas de comercialização da bebida. O sucesso das grandes cachaçarias e restaurantes refinados, os bares alternativos e os antigos botecos - mercearias. O preconceito e a importância do bar para a cultura da cachaça. A eficiência da propaganda, rica e diversificada do produto. Tem também a crônica do *Empório São Jorge*, de Valter Cassalho. Imperdível!

**CAPÍTULO I**  
**CAMINHOS E TRILHAS HISTÓRICAS DA CACHAÇA**

## CAPÍTULO I CAMINHOS E TRILHAS HISTÓRICAS DA CACHAÇA

### 1 – A CACHAÇA NA HISTÓRIA DO BRASIL

É impossível falar da história da cachaça sem falar da história do Brasil, sobretudo sem falar de sua história econômica e cultural. Mas, antes de falarmos em aguardente, em pinga ou em cachaça vamos falar um pouco da cana de açúcar, a final de contas é ela a matéria prima na produção da cachaça.

Gilberto Freyre admite que a cana-de-açúcar seja nativa do Sul do Pacífico ocorrendo migrações para a Ásia, Índia, China e ainda alerta para o fato de que *há até quem suponha ter havido cana-de-açúcar na América antes da chegada dos espanhóis: précolombiana, portanto.*<sup>43</sup> Para o Brasil, no entanto, a cana-de-açúcar parece ter vindo da Ilha da Madeira trazidas pelos portugueses, apesar de haver evidências da presença da planta em Pernambuco em 1526, onde já se produzia açúcar, produto pelo qual se pagava impostos à Alfândega de Lisboa. Oficialmente ela chegou ao Brasil, mais precisamente em São Vicente (litoral paulista), trazida nas embarcações de Martim Afonso de Souza em 1532, quando ergueu teoricamente o primeiro Engenho de açúcar. Todavia, a lavoura canavieira ocupou primeiro o Nordeste do Brasil, mas em pouco tempo já havia se expandido por grande parte do território brasileiro. Para Freyre, em nenhum outro lugar a planta adaptou-se tão bem quanto no Brasil, *alcançou um tal esplendor de viço no massapê do Nordeste (...) solo verdadeiramente ideal para sua floração.*<sup>44</sup>

A produção abundante, barata, e da cana se extrai açúcar, melado, rapadura, e a doce e saborosa aguardente. Devido tamanho sucesso dos gêneros vindo dos canaviais, foi se erguendo pela colônia novos engenhos, *tanto na ilha de São Vicente como na de Santo Amaro, e no continente vizinho. De sorte que dentro de alguns anos já se*

---

<sup>43</sup> FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. Em torno da etnografia, da história, e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. Coleção Canavieira nº 2. 2ª Edição muito aumentada 1969. p 28, 35.

<sup>44</sup> Idem. p 28, 35

*exportavam dali açúcar e aguardente para outras capitanias e até para o reino.*<sup>45</sup>

Segundo Gilberto Freyre:

*O açúcar assim produzido logo superou, em importância, a madeira de tinta que vinha dando valor econômico ao Brasil na Europa; e que já lhe dera o próprio nome: Brasil. O açúcar passou a dar renome ao chamado Brasil. Mais do que nome: renome. O Brasil, terra do açúcar, tornou-se mais famoso que o Brasil terra de madeira de tinta. Mais famoso, mais importante e mais sedutor: no açúcar estava uma fonte de riqueza quase igual ao ouro.*<sup>46</sup>

Quanto a origem da bebida e a sua denominação, não se sabe bem ao certo de onde teria vindo e de como teria surgido e, por isso, quem sabe haja muitas histórias e controvérsias a este respeito. Uns dizem que é africana, outros indiana, árabe, ameríndia.<sup>47</sup> A respeito do açúcar e da cachaça existe uma lenda que corre por aí, de boca em boca aparecendo com frequência na internet em sites especializados em cachaça, em cultura popular e folclore e ainda na obra de autores consagrados como Calasans e Oliveira Mello,<sup>48</sup> contendo apenas pequenas variações no linguajar, talvez adaptações às diferentes regiões do país.

Entre estas conta-se que o açúcar teria sido criação de Jesus Cristo, e a aguardente obra do “Coisa Ruim”. Fugindo da perseguição dos judeus, Cristo parou para descansar sob a sombra de um canavial, onde matou sua sede chupando suculentos gomos de cana, e por serem tão saborosos então ele abençoou dizendo que daquela planta sairia uma comida boa e doce. Criou se então o açúcar. O Diabo não teria tido a mesma sorte ao passar pela lavoura chupou alguns gomos azedos, e devido o contato com as folhas da planta de lá fugiu a se coçar, mas não sem antes rogar uma praga, prometendo que dali haveria de fazer brotar uma bebida tão ardente como as caldeiras do inferno. Foi a aguardente.<sup>49</sup>

Surgem, assim, muitas histórias a seu respeito, muitas lendas podendo ser ouvidas e contadas por todo o Brasil, podendo ser lida em grande parte da literatura nacional sem causar nem um tipo de espanto ou estranhamento, por ser a cagassa,

<sup>45</sup> POMBO, Rocha. **História do Brasil**. 7ª Edição. São Paulo: Edições Melhoramentos. 1956. p 57.

<sup>46</sup> FREYRE, Gilberto. 1969, p 35

<sup>47</sup> FREYRE, Gilberto. **O Brasil e a cachaça**. <[http://www.única.com.br/pages/sociedade\\_cultura2g.asp](http://www.única.com.br/pages/sociedade_cultura2g.asp)> acesso em 11/02/2004.

<sup>48</sup> CALASANS, José. 1951.

OLIVEIRA MELLO, Antônio de, 1985.

<sup>49</sup> Idem

garapa azeda, garapa doida, aguardente, cachaça, pinga, branquinha, ou a denominação que melhor convier ao local e ao momento, uma velha e atual conhecida dos brasileiros.

Segundo Rômulo de Almeida, a bebida teria sido descoberta entre 1532 e 1548 pelos portugueses que a chamavam - Garapa Azeda - o vinho de cana de açúcar, vinda dos tachos de rapadura, e que ficava ao relento em cochos de madeiras servindo de ração para os animais (cabras, ovelhas, burros e outros típicos da época).<sup>50</sup> O líquido foi introduzido pelos senhores de engenho na dieta dos escravos junto a primeira refeição. A bebida fermentada e forte garantia resistência ao longo do dia. Foi batizada de “cagassa” pelos escravos e em pouco tempo passou a ser destilada, primeiro em alambiques de barro e posteriormente de cobre.<sup>51</sup>

No entanto, Cascudo garante não haver pelos *séculos XVI e XVII, bebida com nome de cachaça com base alcoólica*. No princípio era aguardente da terra, a bebida fabricada da cana de açúcar produzida no Brasil, ou aguardente do reino que era a aguardente produzida em Portugal das pias da uva.<sup>52</sup>

*Não sei quando o nome cachaça se aplicou a aguardente da terra, destilada nos engenhos do Brasil. Nem quando esta começou a fabricar-se. Fins do séc. XVI. (...) O que dizemos cachaça dizia-se unicamente aguardente.*<sup>53</sup>

Ornellas<sup>54</sup> encontrou registros da existência de plantações (inclusive canaviais) nas primeiras cartas escritas pelos jesuítas, e em documentos datados entre 1549-1560, onde já registravam a importância desta e da extração de seus derivados, pela indústria doméstica, dentre eles a cachaça, na época aguardente, oferecida como complemento alimentar ao português na Colônia de Salvador, hoje o Estado da Bahia. A partir destes registros o autor chega as seguintes conclusões:

*Vilas e cidades foram surgindo graças à importância crescente da lavoura canavieira, enquanto a indústria doméstica das engenhocas se encarregava de*

<sup>50</sup> ALMEIDA, Rômulo de. 2004.

<sup>51</sup> **Estandarte de brasilidade**. Disponível em: <[www.guiabh.com.br](http://www.guiabh.com.br)>. Acesso em 23 mar. 2005.

Sobre as precárias condições de vida na colônia. Ver:

SOUZA, Laura de Mello. Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações. In: **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa**/ Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novais; organização Laura de Mello e Souza. – São Paulo: Companhia das Letras, 1997. – (História da Vida Privada no Brasil; V. 1).

<sup>52</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986. p 17-22

<sup>53</sup> *Idem*, p 23

<sup>54</sup> ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. **A Alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro, Série Cadernos Didáticos, FENAME, 1978. p. 220.

*popularizar o uso do caldo de cana, mel de cana, rapadura e cachaça, até que viessem da Madeira os técnicos na fabricação do açúcar.*<sup>55</sup>

No século XVI, o Brasil se firmou economicamente e socialmente com a cultura da cana, e à sombra da lavoura canavieira desenvolveu não só a indústria do açúcar, mas, simultaneamente, a indústria da aguardente. Desenvolveu não só a arte característica dos brasileiros de bem produzir açúcar, doces, como também a arte, ritualística, tradicional, “quase sagrada” de bem fazer aguardente.<sup>56</sup>

O Brasil recém descoberto mantinha comércio regular com a metrópole e com algumas colônias da Espanha. Há dois fatores básicos para formar uma economia agrícola como a formada no Brasil; um é a aquisição de terras e a outra é a mão-de-obra. A economia estava baseada na extração de madeira de tinta, pau-brasil, nas lavouras de cana, algodão e tabaco, onde sem braços vigorosos os grandes latifúndios que se adquiriam facilmente não teriam nenhum valor. A Mão-de-obra indígena foi amplamente utilizada mas, não tardou, para suprir a necessidade crescente de mão-de-obra, os africanos, na condição de escravos, serem trazidos por empresas, que disso se ocupavam como negócio lícito e rendoso. À princípio, os negros eram empregados apenas nas tarefas domésticas; mas não tardou ser introduzido e intensamente utilizado para todo tipo de trabalho, inclusive dos engenhos.<sup>57</sup>

Na segunda metade do século XVI e primeira metade do século XVII as chamadas “casas de cozer méis” se multiplicaram em engenhos que passam a produzir, além do açúcar, a aguardente, aumentando a produção de tal forma que esta passou a ser usada como moeda corrente na compra de escravos na África.<sup>58</sup>

*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 serviam álcool. Era um preventivo.*<sup>59</sup>

<sup>55</sup> Idem, p. 220.

<sup>56</sup> FREYRE, Gilberto. 1969.

<sup>57</sup> FARIA, Sheila de Castro. **A colônia brasileira: economia e diversidade**. São Paulo: Moderna, 1997 – (Coleção polêmica). p. 28 - 46.

<sup>58</sup> ALMEIDA, Rômulo de. 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. 1986.

<sup>59</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p.24.

Bebida de significativo teor alcoólico, *a cachaça, indo dos 18 ao 22 graus (até mais de 25 nas aguardentes européias)*, na europa já havia meios mais eficientes de destilação que os existentes no Brasil sendo comum enviar aguardente para Portugal onde eram redestilada, ocupava menor espaço, menor peso o que não sobrecarregava as embarcações ou os animais usados no transporte terrestre, o seu poder embriagante era bem mais expressivo se comparados às bebidas fermentadas da época.<sup>60</sup> Além de exigir cuidados mínimos tratava-se de poderoso medicamento e, por isso, de fundamental importância nas longas jornadas marítimas bem como nas terrestres, que hora alguma eram menos penosas, como por exemplo a tarefa de desbravar (os bandeirantes) os sertões do Brasil.<sup>61</sup>

Todavia, a bebida não era apenas utilizada como suplemento alimentar, por escravos, garimpeiros, trabalhadores livres pobres, viajantes dos mares ou das terras, a aguardente havia conquistado o gosto também dos patricios que aqui viviam. A produção foi dia a dia melhorada, ganhou a mesa dos senhores de engenho. Adquiriu status e importância econômica e cultural no Brasil Colônia. *Logo a cachaça deixou as senzalas para chegar às casas grandes.*<sup>62</sup> Não! Isso é um equívoco. A cachaça não havia deixado a senzala. A cachaça agora percorre senzalas e as mesas fidalgas. É claro que certamente haveria uma maior atenção e cuidado no preparo da aguardente que se destinava aos senhores, e uma, já neste momento, supostamente de menor qualidade, seria destinada ao consumo dos escravos.

Recorrendo a Antropologia Cultural dos hábitos alimentares Ornellas chega a conclusão de haver já em 1632-1677 uma certa consciência de que o gosto pelos alimentos não era natural, mas apreendido ao longo do tempo, ou seja o gosto pelos alimentos foram sendo apreendido ao longo da história, era cultural e não natural. A cachaça classifica-se, assim, de importante iguaria alimentar entre os escravos, garimpeiros e os nativos da terra.<sup>63</sup> Então na medida que ela passou a ser desejada tornava-se cada vez melhor, não por ser boa, de alta qualidade, mas por ser desejada.

---

<sup>60</sup> Idem, p 15.

<sup>61</sup> SOUZA, Laura de Mello. 1997.

<sup>62</sup> **Estandarte de brasilidade**. Disponível em: <[www.guiabli.com.br](http://www.guiabli.com.br)>. Acesso em 23 mai. 2005.

CASCUDO, Luis da Câmara. 1986

<sup>63</sup> ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. 1978, p. 262.

A vida na colônia não era das mais fáceis. Passava maior parte do tempo viajando, adentrando os sertões do Brasil a ser desbravados, do que parados no litoral onde havia maior concentração de povoações. O grande território era pouco povoado e as condições de vida dos colonos precárias. Os hábitos alimentares foram sendo apreendidos com índios, negros de forma mais variada, improvável e possível, em uma rica mistura de culturas. Comiam o que podiam carregar e o que encontravam pelo caminho. Os pousos eram improvisados, sofriam com frequência o ataque de mosquitos, formigas, carrapatos, pernilongos, vermes, e por animais de maior porte como as onças. Quando adoeciam o próprio meio oferecia o remédio:<sup>64</sup>

*“Quando os entrantes adoeciam, o próprio meio natural lhes fornecia o remédio: banha de animal para o reumatismo; dentes de jacaré para os ares; limões azedos para as fraquezas e deficiências vitamínicas; casca de jabuticaba para os cursos de sangue; angu e batatas para os desfalecimentos; jacus e jacutingas de “bom gosto e saudáveis”. por isso próprios à dieta dos enfermos; ervas diversas para as mesinhas – o tinguerilho terrestre, a caiapiá do campo, febrífungos poderosos, receitas conhecidas em todo o Brasil da época como “remédios de paulistas”. Havia ainda os medicamentos levados pelos viajantes: a pimenta malagueta e o gengibre para os saca-trapos; a aguardente com sal para as mordeduras de cobras; a triaga de venia, que livrava “das malignas doenças”.”<sup>65</sup>*

Havia grande fome que se abatia sobre a população na colônia, tanto que angu e batatas eram usados como remédio para desfalecimento. A aguardente estava presente nestes momentos, não podia faltar nas bagagens dos viajantes nem tão pouco nas casas. Morria muita gente nas viagens pela colônia, devido à precariedade de alimentação e de moradia das condições de vida que se impuseram aqui.

A cachaça havia se transformado neste momento em alimento, remédio, cultura, lucro, entretenimento, sociabilidade e ao entorno dela se desenvolvia e se manifestava o sentimento de nacionalidade brasileira, despertada pelas contradições do sistema colonial que a muito vinha se fazendo sentir, tornando cada dia mais evidente a pobreza que se abatia sobre a população nativa. Em um sistema cruel de exploração, condições de trabalho extremamente inadequado, de jornada longa e penosa, sem mencionar o trabalho escravo, o mais utilizado na época, a bebida (álcool) havia se constituído de

<sup>64</sup> SOUZA, Laura de Mello. 1997.

<sup>65</sup> Idem, p 53-54.

uma necessidade de primeiro grau. Talvez, por isso, *a aguardente, desde o séc. XVII, começa a jorrar sem fim dos alambiques.*<sup>66</sup>

Que tipo de interesse teria Portugal em relação a sua Colônia o Brasil, senão a sua completa exploração econômica? O que aqui se produzia era enviado para a metrópole, o que aqui se consumia era trazido e comercializado pela mesma, com valores exorbitantes, mantendo-se à distância do poder de compra da maioria da população da época. Com o aprimoramento da aguardente da terra a bebida, que era possibilidade única para uns, conquistou a preferência de outros, substituía a bagaceira, vinho português que passou a ser vendido em menor escala no Brasil, tornando-se uma ameaça aos interesses da coroa. *Diante desta realidade, a venda da cachaça foi proibida na Bahia em 1635 e em 1639 deu-se a primeira tentativa de impedir até o seu fabrico.*<sup>67</sup>

Proibir tenha sido a primeira atitude de uma série delas que induziu a produção da aguardente à clandestinidade e pela insistência desta política tornaria tradicional tais práticas, tornaria tradicional ainda a sua interdição moral, e o preconceito em relação a esta bebida, prevalecendo até os dias atuais (leia século XXI). A produção passou, a partir de então, a dar-se em pequenos engenhos, e seu preparo, suas receitas, suas manhas, seus truques, guardados a sete chaves e transmitido oralmente de pais para filhos, séculos e séculos a fio, desenvolvendo e refinando uma bebida especial, com sabores diferenciados e com características distintas para cada local e para cada receita familiar.

Os holandeses, na tentativa de comer um pouco do fubá alheio (supostamente português), invadem a Bahia em 1624 e são expulsos em 1625. Posteriormente, em uma segunda tentativa, invadem Pernambuco em 1630, ocupando-se nas atividades dos engenhos, atuação que determinou o aumento na produção, tanto do açúcar quanto de aguardente utilizados juntamente ao fumo de rolo no comércio do escravo, mão de obra cada dia mais requisitada para trabalhar na lavoura colonial. Os holandeses eram especialistas no comércio da escravaria e do açúcar no novo mundo. Esta movimentação econômica enriquecia os inimigos da Coroa Lusitana, o que significava mais um motivo para proibir o consumo e a fabricação da bebida. Expulsos do Brasil pelos portugueses

<sup>66</sup> CASCUDO. Luis da Câmara. 1983, p 222.

<sup>67</sup> Museu da cachaça. **História da Cachaça**. Disponível em: <[www.muca.com.br](http://www.muca.com.br)>. Acesso em 23 mar. 2005.

em 1654, levaram a cultura da cana para as Antilhas, que era de domínio espanhol, onde desenvolveu-se, a partir do melaço da cana, o rum. No entanto, trata-se de uma outra bebida que, apesar de ter a cana de açúcar como matéria prima, tem características distintas da cachaça produzida no Brasil.<sup>68</sup>

Em 1649 a aguardente estava no auge do seu prestígio. *Era água da vida, receitada pelos médicos europeus como preventivo, revigorador, restaurativo além de específico na enfermidade combatida.*<sup>69</sup> É claro que o esforço era pelo predomínio da aguardente do reino, mas constantemente a aguardente da terra era fornecida como defensivo da malária ou para outros males que recaíssem sobre a população.<sup>70</sup>

Ouro! Ouro! Ouro! Imagine só, no fim do século XVII, o que sucedeu à bombástica notícia do descobrimento das grandes minas de ouro no sertão do Brasil. A população colonial encontrava-se concentrada principalmente no litoral, onde viviam da extração de madeira, comércio ou da lavoura, apenas um ou outro colono dispunha de fortuna considerável. Espalhada a notícia por todo o Brasil e pela Europa foram espantosas as migrações em massa, para as regiões das minas. Capitânias inteiras abandonavam lavouras, criações, engenhos no litoral e seguiam em busca do sonho dourado, adentrando, desbravando e povoando o interior da Colônia.<sup>71</sup>

Nada do que se passou nos confins do sertão pode ser comparado ao que aconteceu na região hoje denominada Minas Gerais. Apareceu gente de todas as partes do Brasil e da Europa culminando num caldeirão cultural e racial nunca visto em parte alguma do mundo. E o que tem a ver tudo isso com a cachaça? Sua cultura foi trazida e usada pela população oriunda de todas as partes do país, para, em princípio, amenizar a baixa temperatura nas terras serranas e montanhosas. Certamente não tardou a se produzir aguardente aqui mesmo na região das minas. A aguardente da terra continuou a ser consumida em larga escala no cotidiano da nova população que carecia de alimento, remédios e estimulante que garantisse forças para a mineração.

*Nas últimas décadas do séc. XVII acelera-se o comércio de escravos, verificando-se ascensão na venda da aguardente, subproduto do açúcar. Vêm*

<sup>68</sup> PBDAC: **História da Cachaça**. Disponível em: <[www.atisonline.com.br](http://www.atisonline.com.br)>. Acesso em 23 mar. 2005.

<sup>69</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1983, p. 217.

<sup>70</sup> Idem, p 216.

<sup>71</sup> POMBO, Rocha. 1956. Ver também:

SOUZA, Laura de Mello. **Desclassificados do ouro: a pobreza mineira do século XVIII**. Rio de Janeiro: Ed GRAAL, 1982.

*impostos, taxas, subsídios, denunciando a importância quantitativa da espécie. O açúcar perdia a soberania financeira para o ouro. As minas-gerais estão fiscoando. Quando, pela Carta Régia de 4 de novembro de 1690, D. Pedro II proíbe o envio para Angola, excita-se realmente o contrabando, inevitável e prolífero. Onde mói um engenho, destila um alambique. Alguns engenhos dispensam o açúcar. Aguardente sustenta casa e família.”*<sup>72</sup>

Neste momento a descoberta das minas parecia ser a solução de muitos problemas. O preço do açúcar no mercado externo estava em queda devido a concorrência com o açúcar das Antilhas, o que gerava instabilidade na economia brasileira, piorando as condições de vida da população nativa. O regime colonial que a muito se fazia sentir continuava a calar o espírito do povo da terra. Eliminar tal regime era o desejo latente da maioria, mas onde reina tanta pobreza passa despercebidos os ideais políticos.<sup>73</sup>

O governo português regulava todo o serviço das lavras: a propriedade das minas, as relações entre os mineiros, a arrecadação dos direitos reais. Reservava-se à Coroa a propriedade de todas as riquezas do subsolo. As leis que regulamentavam a mineração e a tudo que interferisse no seu funcionamento foram sendo abusivamente alteradas, sempre no intuito de impedir as fraudes que apesar de tudo eram inevitáveis. Assim sendo, por fim foi estipulada uma cota de ouro por município onde existisse a exploração de minas.<sup>74</sup>

Já no território mineiro a produção da aguardente se firmava como promissora atividade econômica até 1714, ano de sua primeira proibição na região. Contudo, o que se viu foi a multiplicação dos engenhos de cana e da produção de aguardente, o que exigia, uma política cautelosa de controle da produção da bebida na região das minas. Existia a preocupação para que não houvesse falta de aguardente, pois isto representaria não só prejuízos para os donos de engenhos, mas também o preço excessivo ou sua falta poderia ainda gerar revoltas, motins de quem consumia este subproduto da cana. A cachaça era consumida em Minas tanto por escravos quanto por homens livres, que, Segundo Luiz Diogo Lobo da Silva, membro do Conselho Ultramarino do Rei, causava

<sup>72</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p. 25.

<sup>73</sup> Idem.

<sup>74</sup> SOUZA, Laura de Mello. 1982.

Ainda interessante a tese de doutorado de: PAULA, José Antônio. **Raízes da modernidade em Minas Gerais**. Belo Horizonte: Atética, 2000. Conferir ainda revista **Varia História**, Belo Horizonte: UFMG. Nº 21. 1999. Este número especial trata sobre o Códice Costa Matoso.

danos à saúde, por isso: *exigia medidas para diminuir a fabricação e o consumo dessa bebida em toda a América portuguesa.*<sup>75</sup>

Francisco Vidal Luna e Iraci Del Nero da Costa<sup>76</sup> encontraram na Revista do Arquivo Público Mineiro registros que deixam claro a preocupação da Coroa Portuguesa em relação a produção e o consumo da então aguardente do reino (a cachaça) transcrevendo:

*Segundo João José Teixeira Coelho: "Logo que as Minas foram descobertas, e se entraram a povoar, se fez nelas um grande número de Engenhos de destilará agua ardente de cana [e adita ter sido o Rei] informado de que estas Fábricas eram prejudiciais à Real Fazenda, porque nelas se ocupavam infinitas pessoas, que podiam empregar-se em outros Ministérios; e também constou ao mesmo Senhor, que as ditas Fábricas eram prejudiciais ao Sossego público o qual se perturbara com as desordens causadas pelas bebidas dos negros."*<sup>77</sup>

Luna e Costa Atribui ainda a João José Teixeira Coelho em nota de roda pé as seguintes palavras:

*Os prejuízos destas Fábricas são evidentes, porque os Negros embebedam-se, e fazem mil distúrbios, e os Escravos, que trabalhavam nelas, podiam empregar-se na extração do Ouro. Na Capitania de Minas somente se deve trabalhar nas Lavras, e na cultura das terras, que produzem os gêneros necessários para o sustento dos Povos; e as águas Ardentes de Cana devem ir para Minas, das Capitánias de São Paulo, e do Rio de Janeiro, onde não há ouro; é certo que deste modo hão de ser mais caras, mas assim mesmo é conveniente para que os negros não possam beber tanta, e para que não sejam tantos bêbados.*<sup>78</sup>

Por diversas vezes foi proibido instalar novos engenhos de cana na capitania mineira, desde 1714. Por ordem de 18 de novembro de 1715 para o Governador de São Paulo e Minas, D. Brás Baltazar da Silveira, a coroa resolveu *que enquanto S. Magestade não toma Resolução sobre esta matéria, se não consinta que se levantem mais Engenhos.*<sup>79</sup> Além da perda de braços para o trabalho havia a preocupação em

<sup>75</sup> SILVA, Flávio Marcus da. Os Engenhos e o poder. Im: **História e Perspectivas**, Uberlândia, nº. 24, jan./jun. 2001, p. 82, 95.

<sup>76</sup> LUNA, Francisco Vidal e COSTA, Iraci Del Nero da. **Minas Colonial: economia e sociedade**. São Paulo: Fundação Instituto de pesquisas Econômicas: Liv. Pioneira Ed., 1982, p.6.

<sup>77</sup> COELHO, José João Teixeira. "Instrução para o governo da Capitania de Minas Gerais." **Revista do Arquivo Público Mineiro** (R.A.P.M.). Belo Horizonte, Imprensa Oficial de Minas Gerais, ano 8(1 e 2): 558-559, 1903 apud LUNA, Francisco Vidal e COSTA, Iraci Del Nero da. **Minas Colonial: economia e sociedade**. São Paulo: Fundação Instituto de pesquisas Econômicas: Liv. Pioneira Ed., 1982, p.6.

<sup>78</sup> Idem.

<sup>79</sup> TÍTULO 24, "Engenhos – Coleção sumária das próprias Leis, Carta Régias, Avisos e ordens que se acham nos livros da Secretaria do Governo desta Capitania de Minas Gerais, deduzidas por ordem e títulos separados". **Revista do Arquivo Público Mineiro** (R.A.P.M.). Belo Horizonte, Imprensa Oficial de Minas Gerais, ano 16, (1): p. 462, 1911. apud LUNA, Francisco Vidal e COSTA, Iraci Del Nero da.

preservar o mercado consumidor de águas Ardentes do Reino que vinha sendo prejudicado pela produção da aguardente da terra, em 26 de março de 1735, lavrou a ordem ao Governador *para informar do prejuizo que fez ao consumo das Águas Ardentes do Reino, o estabelecimento dos Engenhocas, que há em Minas.*<sup>80</sup> Em 1736, apesar das proibições anteriores e das que ainda estavam por vir, a produção continuava, neste período haviam mais de duzentos engenhos espalhados per todo o território. A preocupação das autoridades, acima de qualquer outra coisa, era com os prejuízos econômicos, a destruição da saúde dos escravos e o desvio de ouro e pedras preciosas para serem trocados pela bebida. A tendência foi proibir que se erguesse no interior da Capitania engenhos, fossem eles para produzir aguardente, açúcar, rapadura ou melado, já que a produção dos três últimos itens poderia tratar-se de *um simples artifício para mascarar a produção de cachaça.*<sup>81</sup>

Mas qual seria a importância da cachaça para aquela sociedade? A sociedade do século XVIII. Concordavam mineiros e autoridades que bebida em excesso nas áreas de mineração prejudicava o trabalho nas minas, podia causar ferimentos e até a morte dos cativos, que embriagados eram vítimas de acidentes. A cachaça fazia parte do cotidiano da população mineira, era consumida em festas, reuniões e ainda atenuava os sofrimentos e tensões da vida. Desde que não fosse consumida durante o trabalho nas minas a aguardente era vista tanto pelas autoridades quanto pelos donos de escravos mais como elemento de controle social do que como estímulo a desordem. A aguardente da terra se fazia necessária para subsistência dos escravos, além de ser usada ainda como remédios dos brancos. *A cachaça era utilizada no tratamento de dores, inflamações, feridas e outros males, o que a tornava um gênero ainda mais apreciado e procurado pela população.*<sup>82</sup>

Deste viés, o açúcar e a aguardente da terra tinham grande importância para os moradores das Minas Gerais, que os consumia com muita frequência. A justiça local, que controlava o comércio da aguardente, também reconhecia que a bebida tinha adquirido importância para a vida dos moradores da minas.<sup>83</sup> A alimentação dos colonos no século XVIII, tanto de escravos como dos homens brancos era basicamente o

---

**Minas Colonial: economia e sociedade.** São Paulo: Fundação Instituto de pesquisas Econômicas: Liv. Pioneira Ed., 1982, p.6.

<sup>80</sup> Idem.

<sup>81</sup> SILVA, Flávio Marcus da. 2001, p. 74.

<sup>82</sup> Idem, p. 76-77.

<sup>83</sup> Idem, p. 79.

charque e a farinha de mandioca, mas também se consumia, com muita frequência, rapadura, aguardente, toucinho, carne verde, o fumo entre outros gêneros que eram produzidos aqui na colônia na época.<sup>84</sup>

Por volta de 1780 1790, nos sertões do Rio Negro, entre Cuiabá e São Paulo, segundo Sérgio Buarque de Holanda, a aguardente de cana era largamente utilizada como veículo, na composição de medicamentos.

*De tal ponto de vista, pode dizer-se que a aguardente tomou o papel que, no reino, e entre nós sobretudo nos primeiros tempos da colonização, estava reservado ao vinho de uvas. Assim ficou sendo elemento indispensável no tratamento de indivíduos mordidos por cobras, e velhos depoimentos são acordes em atestar que fortalecia a eficácia curativa atribuída a ervas tradicionalmente empregadas para esse fim, como a própria raiz-preta.*<sup>85</sup>

Segundo Holanda, o que não faltam são *depoimentos de viajantes, antigos e modernos, que corroborem a opinião, bem ou mal fundada, de que a caninha ajudaria efetivamente a curar as vítimas de serpentes venenosas.*<sup>86</sup>

*A pretendida eficiência desse recurso assegurou à aguardente um prestígio singular em nossa medicina rural. Não só contra a peçonha de cobra, mas contra qualquer veneno, contra verminoses e, em geral, contra todos os ferimentos que pudessem redundar em corrupção e "criar matéria", ela constituiu sempre, por assim dizer mezinha soberana e universal acatada.*<sup>87</sup>

Ainda assim foi proibida a sua comercialização, especialmente em determinadas áreas, entre elas as de mineração. Os indivíduos pegos vendendo cachaça nos locais proibidos eram presos, julgados e sentenciados pela justiça local, porém só eram punidos quando pegos em lugares proibidos, vendendo ou portando garrafas, vasilhame para tal comercialização.<sup>88</sup>

*A venda da cachaça só era proibida onde havia serviços minerais. As autoridades tinham plena consciência de que diariamente chegavam nas vilas e arraiais cavalos carregados com barris de aguardente da terra, conduzidos pelos próprios produtores ou seus encarregados, e que esse comércio era muito importante, não só para os donos de engenhos, mas também para os consumidores.*<sup>89</sup>

<sup>84</sup> FARIA, Sheila de Castro. 1997, p. 57.

<sup>85</sup> HOLANDA, Sérgio Buarque. "Frechas, Feras e Febres". In: **Caminhos e Fronteiras**. 3ª Edição. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 113.

<sup>86</sup> Idem, p. 114.

<sup>87</sup> Ibidem, p. 114.

<sup>88</sup> SILVA, Flávio Marcus da. 2001, p.79.

<sup>89</sup> Idem, p. 80.

Em 1743, foi publicada nova ordem de proibição de engenhos em Minas Gerais, no entanto *apesar das proibições formais, a implantação de engenhos de cana em Minas Gerais era do conhecimento das autoridades.*<sup>90</sup> Podemos perceber no trabalho de Flávio Marcus da Silva que ora as proibições eram aplicadas de forma severa e em outros momentos afrouxadas, flexível, abrandadas, cedidas de acordo a atender os interesses dos diferentes seguimentos sociais envolvidos no contexto em questão, ficando claro que as proibições não ocorriam com tamanha facilidade, não se tratava de tarefa fácil. Havia uma ambigüidade de interesses, e por mais rígido que fossem o sistema normativo criado para este fim, permitia certas manobras dos moradores interessados em erguer seu engenhos de açúcar e aguardente, *bem como às autoridades, que temiam a possibilidade de haver motins em decorrência da falta ou aumento excessivo do preço da cachaça.*<sup>91</sup>

Com o passar do tempo a proibição da cachaça foi perdendo importância tanto para os moradores como para as autoridades administrativas. *Embora fosse prejudicial à saúde dos cativos que se embebedavam nos locais de mineração, caíam, se machucavam, até morriam, além de incentivar o desvio do ouro e diamante, a cachaça era também um elemento de controle social, e as autoridades tinham plena consciência disso, o que exigia grande cautela dos governantes ao lidarem politicamente com a proibição da bebida.*<sup>92</sup>

O auge do açúcar se deu na segunda metade do século XVI até a meados do XVII, período de maior valor comercial do produto no exterior. No século XVIII houve a decadência e a concorrência com o açúcar das Antilhas, o preço só foi recuperado no fim deste mesmo século, dando início ao chamado “renascimento agrícola”. No entanto ao contrário do que se pode deduzir, a produção do açúcar e de seus sub produtos não diminuiu e sim aumentou, ao invés de serem exportados passaram a ser consumidos no mercado interno. O número de engenhos também aumentou a partir do século XVIII nas áreas açucareiras. Para Faria, *o número de engenhos da Bahia e de Sergipe aumentou de 166 para 400, entre 1759 e 1798*<sup>93</sup>, o mesmo ocorreu na região das minas, justamente

---

<sup>90</sup> Ibidem, p. 75.

<sup>91</sup> Ibidem, p. 75.

<sup>92</sup> Ibidem, p. 96.

<sup>93</sup> FARIA, Sheila de Castro. 1997, p. 54.

durante o período de crise. *O aumento do número de engenhos em épocas de baixa do preço do açúcar era explicado por terem sido criadas unidades de pequeno porte.*<sup>94</sup>

Das proibições da coroa portuguesa quanto à produção, comercialização e consumo da cachaça já mencionadas anteriormente, e o aumento do número, de engenhos justamente quando o preço do açúcar no mercado externo estava em baixa, podemos deduzir que teria sido este um período de popularização da cachaça, no sentido de que mais pessoas passaram a deter o conhecimento do processo de produção desta bebida, determinando a ilegalidade da bebida, o seu caráter de clandestinidade que prevalece, de certa forma, até os dias atuais (leia século XXI). A disseminação do conhecimento da elaboração da cachaça, escondida, em segredo, transmitido apenas se tinha confiança, (família) aos que trabalhavam na sua produção, dando sustentação a tradições seculares referente a produção de açúcar, rapadura, cachaça.

Ao contrário do que se pensava, que a sociedade na colônia e mesmo no século XIX, dividia-se basicamente em senhores e escravos, pesquisas mais recentes apontam para sua complexidade, bem mais ricas de significados. A posse da terra, além de grandes latifúndios, se dava através de ocupações “pacíficas”, arrendatamento, compra, herança. A escravidão, que era sem dúvida a forma de trabalho majoritária aplicada, principalmente nas grandes lavouras, não era a única, havia outras formas, no qual incluem o trabalho livre assalariado (pouco comum), arrendatários, e o trabalho familiar (aplicados nas produções menores).<sup>95</sup> Segundo Faria<sup>96</sup>, *A família representava para a população pobre, fosse branca, índia, negra ou mestiça, a principal fonte de sobrevivência*, a produção deste trabalho era utilizada principalmente nas lavouras menores destinada ao comércio interno, sempre em expansão, podendo, através do resultado deste trabalho em grupo (família), até adquirir escravos. Era comum ver filhos e escravos trabalhando juntos.

A grande produção tinha como meta básica a exportação, estando para ela voltado os investimentos econômicos e os interesses políticos. Por isso certamente, a carência de produtos no mercado interno, o aumento dos preços e a fome por falta de gêneros alimentícios, principalmente no século do ouro quando a lavoura especialmente

---

<sup>94</sup> Idem, p.54.

<sup>95</sup> Iraci Galvão Sales. Sobre Homens livres na ordem escravocrata (HUCITEC) ZENELLA, Mafalda P. **O abastecimento da capitania das minas gerais no século XVIII**. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1990.

<sup>96</sup> FARIA, Sheila de Castro. 1997, p. 47, 53.

as pequenas foram abandonadas e substituídas pela mineração. As grandes lavouras também foram afetadas por falta de mão-de-obra. Contudo, a lavoura nunca deixou de existir ou passou a ter menor importância econômica. A lavoura canavieira desde o princípio da colonização exerceu papel fundamental na economia brasileira que, segundo Faria, não foi substituído nem pelo ouro durante o século XVIII, sua importância diminuiu apenas no século XIX com as plantações de café.<sup>97</sup>

A impopularidade da coroa portuguesa aumentava enquanto a cachaça ganhava o gosto do povo da terra. A proibição da aguardente de cana instituída por dom João V foi um fracasso total. Sem resultados então a Metrópole portuguesa resolveu mudar de tática, taxar o destilado, criando vários tipos de impostos, que passou a dar significativa contribuição aos cofres da coroa. Em 1756 criou o Imposto voluntário, destinado à reconstrução de Lisboa destruída por um violento terremoto em 1755, outro imposto criado foi o Subsídio Literário para a manutenção das universidades portuguesas, em especial as de Coimbra e Lisboa.<sup>98</sup>

Desde o século XVII revelava-se no Brasil os sintomas do espírito do povo da terra em choque com o regime colonial. Primeiro no Maranhão em 1684, na região das minas durante as duas primeiras décadas do século seguinte, quase simultâneo em Pernambuco (1710-1714). As causas de tão semelhantes manifestações só faziam agravar o cotidiano do trabalhador, tornando cada dia mais penoso. No fim do século XVIII o povo da colônia desejava ser nação. Embora a grandeza do território dificultasse a articulação política no sentido da emancipação; o desejo por isso era comum em toda parte.<sup>99</sup>

No entanto, em nenhum outro lugar se sentiam mais pesados os agravantes do regime colonial do que em Minas, onde via ao lado do ouro e da riqueza a completa miséria. Quem havia migrado para estas regiões certamente vinha atrás do eldorado e não para trabalhar em lavouras, os homens, seja negros ou brancos, se empenhavam no trabalho das minas, aparecia apenas algumas poucas plantações de cana e que possivelmente destinava-se exclusivamente a produção da aguardente. A angústia da

---

<sup>97</sup> FARIA, Sheila de Castro. 1997, p.47- 53

<sup>98</sup> PBDAC. 2005.

<sup>99</sup> JANCSÓ, István. A sedução da liberdade: cotidiano e contestação política no final do século XVIII. In: **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa/** Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes; organização Laura de Mello e Souza. – São Paulo: Companhia das Letras, 1997. – (História da Vida Privada no Brasil ; V.1)

conjuntura política da época não era apenas experimentada pelas massas empobrecidas, mas também por aqueles que tinham adquirido alguma fortuna e não se conformava em ver a maior porção do ouro e das pedras preciosas que se arrancavam das minas seguirem para Lisboa.<sup>100</sup>

Bastaria para explicar como e porque em Minas Gerais devia dar as mais vivas manifestações do desejo de Independência que a tempos vinha se formando, ali se dava de forma mais visível a opressão da Metrópole ao orgulho do colono enriquecido pelas minas. Meados do século XVIII as minas começavam a dar sinal de sua decadência, diminuía dia a dia a sua produção, e como havia uma quantidade pré-estabelecida de ouro a ser enviado para a Coroa o déficit foi anualmente crescendo. Luiz da Cunha foi então retirado do cargo de governador e quando chegou a Minas o novo, Visconde de Barbacena em 1788 já se concretizava o pensamento de repulsa contra a causa de toda aquela miséria. Tinham plena consciência que o problema que ali se instalava não estava nos homens mas na política do regime colonial, fortalecendo a ancia de Independência.<sup>101</sup>

Foi neste cenário de descontentamento que se deu a conspiração, “e como símbolo dessa, utilizaram o produto tipicamente nacional e fortemente perseguido pela metrópole: a cachaça, tomadas nas reuniões conspiratórias dos revoltosos.<sup>102</sup>” A cachaça foi símbolo de “brasilidade” e resistência à dominação de Portugal. Os ideais de independência que uniu homens como: Cláudio Manuel da Costa, Tomás Antônio Gonzaga, Inácio José de Alvarenga Peixoto na Conjuração Mineira findou com a morte e o esquartejamento de Tiradentes em 21 de Abril de 1792, em um verdadeiro espetáculo de demonstração de força e poder da Coroa, que via perigo em toda parte, para servir como exemplo. Atitudes típicas de sociedades políticas em crise, em fase de transição que se depara com os primeiros sinais dos novos tempos.<sup>103</sup> O último desejo de Tiradentes teria sido tomar um gole de cachaça antes de ser eliminado, provavelmente como um último gesto de resistência à dominação portuguesa.<sup>104</sup>

---

<sup>100</sup> Idem.

<sup>101</sup> Ibidem

<sup>102</sup> PBDAC, 2005.

<sup>103</sup> Idem..

<sup>104</sup> FERREIRA, Vivaldo. **O novo status da cachaça**. Disponível em: <[www.revistadistribuição.com.br](http://www.revistadistribuição.com.br)>. acesso em 14 de jun. de 2004.

Sobre o cenário de repressão, miséria, da decadência das minas e do “renascimento da agrícola”, o Brasil adentra o século XIX. Enquanto isso Napoleão avança sobre Portugal rumo a Inglaterra. As tropas francesas e seus aliados da Espanha transpunham as fronteiras a caminho de Lisboa no dia 23 de novembro de 1807. Encurralada, não restou alternativa a corte senão embarcar no dia 27 para a América, onde chegou em 22 de janeiro de 1808 na baía de Todos os Santos, desembarcando posteriormente, no Rio de Janeiro, no dia 07 de março, quando logo tratou de instalar a alta administração. Foi um alvoroço só, a população ficou estupefacta, em delírio, sobretudo o homem simples que a muito andava sofrido e sem esperança. Veio gente de todas as partes do Brasil para ver e felicitar o príncipe e a rainha.<sup>105</sup> A cachaça neste momento já era considerada um dos principais produtos com estabilidade na economia brasileira.<sup>106</sup>

Foi nas últimas décadas do século XVIII com a decadência do ouro, com a recuperação do preço do açúcar, com investimentos em outros produtos, que a agricultura “renasceu”, não que um dia esteve morta, ou deixado de existir ou de ter importância econômica no Brasil. Nas primeiras décadas do século XIX o café invadiu o sudoeste brasileiro e devido a sua alta cotação no mercado externo, a nova política de abertura dos portos brasileiros às “nações amigas”, o que facilitava o seu comércio, a sua boa aceitação no mercado interno, e tudo isso, acrescido das lavouras mantidas com mão-de-obra escrava, contribuiu para o enriquecimento de produtores e comerciantes, dando origem aos chamados “Barões do Café”. Todavia, a abolição do tráfico negreiro era uma das exigências do tratado de 1810 entre Portugal e a Inglaterra, de qualquer forma o escravo era fundamental para a produção agrícola da época e, à princípio, no que se refere a este assunto, até meados do século XIX não houve nenhum tipo de alteração.<sup>107</sup>

Junto à corte novos europeus vieram trazendo novas idéias, costumes e exigências de vida. O Rio de Janeiro nunca mais seria o mesmo, adaptada devia ser digna de sediar ainda que temporariamente a monarquia. A cidade cresceu rapidamente, as residências ficaram mais espaçosas, os ricos passaram a construir casas na cidade, o

<sup>105</sup> ALENCASTRO, Luiz Felipe. Vida privada e ordem privada no Império. In: **História da vida privada no Brasil: Império: a corte e a modernidade nacional.** / Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes; organizador do volume Luiz Felipe de Alencastro. – São Paulo: Companhia das Letras, 1997. V.2.

<sup>106</sup> Muscu da cachaça. 2005.

<sup>107</sup> FARIA Sheila de Castro. 1997, p.82, 83, 86.

modo de vestir europeizou-se, foi introduzido o talher no ato de comer, incrementou-se a indústria, o comércio, e as artes. A forma de pensar da elite mudou. Transformações que marcariam, a princípio, a cidade do Rio de Janeiro, dando início a grandes transformações política, econômica e cultural da sociedade.<sup>108</sup>

Passada a ilusão da presença da corte, os males que afligiam a população não cessaram, agravados a cada dia, inclusive com envio de recursos à manutenção das batalhas na Europa. O chamado Espírito da pátria que brotou no fim do século XVII fortificou-se no século XVIII, agora reacendia em Pernambuco, estando cada dia mais vivo. Condenava-se o abuso de autoridade, a impiedosa tirania das justiças, a miséria que prevalecia, a indiferença quanto aos roubos e assassinatos que vinham ocorrendo com grande frequência. Depois veio o recrutamento e as “contribuições” extraordinárias determinadas para a guerra do Prata. Era por demais penoso. Estava aceso o estopim, armada a Revolução. E as tramas foram se dando, inclusive com apoio de chefes políticos de prestígio no Ceará, no Rio Grande do Norte, na Paraíba, na Bahia, e até no Rio de Janeiro, ramificando-se a ameaça contra a monarquia, existe ainda a suspeita da cumplicidade de D. Pedro na trama. Os inimigos deviam ser presos e condenados.<sup>109</sup>

Liberdade Pernambucana! Estava instalada a Revolução de 1817. De volta a cena, o padre João Ribeiro durante a missa recusou o *cálix* de vinho e pediu para o brinde a aguardente. Foi a forma por ele encontrada de demonstrar aos fiéis o seu apoio as causas da Revolução Pernambucana. De genuína cachaça foi feita o Sangue de Cristo. Com o massacre dos revolucionários pelas tropas da monarquia, o padre, que era um dos mentores legítimos da conspiração, suicidou na derrota. Foi no período de maior clamor nacionalista que a cachaça conquistou ascensão jamais imaginada. A Cana Caiana havia sido introduzida no Brasil por volta de 1810, no “renascimento agrícola” era mais grossa e suculenta, excelente para o fabrico de açúcar e da cachaça, mais resistente adaptava-se a terrenos secos. Embora seu teor sacarino fosse maior na maturação, substituiu a Cana Criola aumentando em muito a produção. Em 1819 a cachaça era a aguardente do país. A bebida dos brasileiros, que por patriotismo

---

<sup>108</sup> ALENCASTRO, Luiz Felipe. 1997.

<sup>109</sup> *Idem*.

recusavam os vinhos, sobretudo os portugueses, fazendo questão de brindar com cachaça.”<sup>110</sup>

Pressionada pela revolução de 1820 em Portugal D.João VI se via em um dilema, voltar para Lisboa e perder o Brasil, na eloquência nacionalista que pairava no ar da colônia, ou ficar no Rio de Janeiro e perder Portugal. A Família Real parte para a Europa deixando no Brasil o Príncipe Real, que deveria conter o espírito de Independência que se desenvolve e agita o país inteiro. Abateu sobre o Brasil uma violenta crise, tanto na economia quanto na política. As províncias se dividiam, umas hesitavam entre D. Pedro e as Cortes de Lisboa, outras declaravam que não reconheciam a autoridade do Príncipe. Entram em luta os portugueses e os brasileiros, estes que há muito aspiram por Independência. Levado pelas circunstâncias, D Pedro I, em 1822, proclama a Independência. Restava agora expulsar as tropas portuguesas do novo território, e se fazer reconhecer enquanto uma nova nação.<sup>111</sup> A Independência do Brasil foi brindada com cachaça por Dom Pedro I <sup>112</sup>

*Creio ainda que a cachaça conquistou ascensão aos níveis, antes indevassáveis, nos surtos da eloquência nacionalizante, precursora e conseqüente ao período da Independência, quando era patriotismo não beber produto das vinhas portuguesas. Como todos sabem, o boycott terminou nas festas da coroação do Imperador D. Pedro I, 1º de dezembro de 1822.*<sup>113</sup>

Como? O boicote acabou? Teria cessado as contradições sociais? A pobreza? Teriam acabado as guerras? Que nada! Elas estavam apenas começando. O que se segue na história do Brasil foram envolvimento com guerras, e revoltas: confederação do Equador em 1824, guerra das Cisplatina 1826, a renúncia de dom Pedro I, a revolução dos farrapos 1836, as lutas civis até 1849, guerra do Paraguai dentre tantas outras. Lá estava ela, a danada, a branquinha, a cachaça. Dando origem a lenda de que a cachaça misturada a pólvora daria coragem para enfrentar as trincheiras durante as batalhas, Cascudo garante haver “*uma tradição de que a cachaça misturada com pólvora provoca a coragem*”.<sup>114</sup> Mas alerta para o fato de nunca ter encontrado quem bebesse ou tivesse visto beber tal mistura.

<sup>110</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p 31-32 e 68-69.

<sup>111</sup> ALENCASTRO, Luiz Felipe. 1997.

<sup>112</sup> VASCONCELOS, Yuri. 2003, p.74-77.

<sup>113</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p 31, 32.

<sup>114</sup> Idem, p. 55.

*Quase sempre só bebem, vendo beber. É a mais comunitária das bebidas. Para o bebedor não é uma subalternidade a escolha da aguardente. A humildade originária sublima-se pela sinonímia sonora, animadora, jubilosa. Sobretudo, no mundo pobre e fusco dos devotos, a cachaça recebe véu e capela de alvura. candidez, beleza: Moça Branca, a Branca, Branquinha. Essa denominações arianizam a companhia pebléia, proclamando a distinção do contacto, pondo uma coroa de nobreza no colar de aljôfares da pinga. É a bebida-do-povo, áspera, rebelada, insubmissa aos ditames do amável paladar, bebida de 1817, da Independência, atrevendo-se enfrentar o vinho português soberano, o liquido saudador da Confederação do Equador em 1824, dos liberais da Praia em 1848, a Patricia, a Patriota, a Gloriosa, cachaça dos negros do Zumbi no quilombo dos Palmares, do desembargador Nunes Machado e de Pedro Ivo dos Cabanos, cachaça com pólvora dos cartuchos rasgados no dente, na Cisplatina e no Paraguai, tropelias dos Quebra Quilos, do Club do Cupim, conspirador abolicionista, gritador republicano, bebida-nacional, a Brasileira, (...) Mas toda essa projeção estrondante atira-se, como vagalhão equinocial, por cima da muralha inabalável do preceito social. Passada a e fêrvescência entontecedora e contagiante, a cachaça recua para seus álveos comuns, para a circulação obscura de vendas e bodegas, suburbanas e rurais. Cendrillon volta ao esfregão cozineiro. A carruagem é uma abóbora, os cavalos ratos, os lacaios, lagartos verdes. A Moça Branca despe a farda de vivandeira e retoma o sujo avental das feiras e das tascas.<sup>115</sup>*

Podemos ver no trecho transcrito acima como Cascudo descreve bem este período de transição da cachaça. A principio pode parecer confuso. Como pode a bebida que havia conquistado as mesas dos senhores, o paladar dos patricios, aquela que é o símbolo de nacionalidade, logo após a Independência passar por um processo contrario ao visto até agora? A bebida que era ração para animais, depois alimento para escravos, complemento alimentar dos brancos, bebida predileta dos senhores, *Água da vida* recuar após sua grande ascensão à condição de *carruagem de abóbora*?

Por volta de 1840, em Minas Gerais, na região de Diamantina, era comum segundo Frieiro tomar a cachaça depois do banho. Era costume dos brasileiros oferecê-la aos seus hospedes, quando bebida com moderação pelas manhãs e tardes frias, espantava os males, os resfriados, *a seu favor, reconhecia-lhe as virtudes de refrescar o calor, aquecer o frio, secar o úmido e umedecer o seco. Bons pretextos – se acaso fossem necessários – para um gole.*<sup>116</sup> A cachaça era a bebida típica brasileira, nacional, característica da terra e do povo brasileiro que a consumia com significativa frequencia, e para os mais variados fins.

<sup>115</sup> Ibidem, p. 45, 46

<sup>116</sup> FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982, p.192.

A dieta alimentar básica dos trabalhadores dos engenhos, escravos, pobres, garimpeiras do interior nordestino da Bahia ao Piauí, Minas Gerais, São Paulo e Mato Grosso eram, em meados do século XIX, composta por milho, toucinho, feijão, farinha de mandioca, rapadura, além de fumo de rolo e cachaça para complementar o sustento.<sup>117</sup>

*Desde o início do período colonial percebe-se a existência de uma camada ampla da população considerada pobre. Sobre ela formaram-se conceitos que a colocam como “marginal” ao sistema colonial então implantado. Termos como “desclassificados”, “vadios” e “marginais” foram comuns para designar um contingente populacional expressivo, composto sobretudo por ex-escravos e seus descendentes, mas acrescido de pobres migrantes portugueses e homens brancos empobrecidos.<sup>118</sup>*

Veja que curioso, toda esta situação para estabelecer um grupo social superior em detrimento de outro supostamente inferior, menos qualificado, agravou-se com a mudança dos costumes provocados pelos novos habitantes europeus que vieram para o Brasil com a corte portuguesa, a nova mentalidade agora estava incutida na elite. Quem eram as elites do século XIX? Os cafeicultores, comerciantes, enriquecidos pela conjuntura política e pelo produto que mantinha alto valor comercial no mercado externo, agora habitam os centros urbanos, assim sendo deviam portar-se como europeus e consumir produtos importados.<sup>119</sup> Foi o princípio de um grande preconceito contra os produtos nacionais, tidos como coisas sem valor destinados a pessoas pobres, incultas e, geralmente, negras<sup>120</sup>. A cachaça, bebida símbolo de nacionalidade brasileira, da resistência a escravidão, que percorria as mesas das populações mais pobres, dos quilombos formados ao longo de séculos escravistas, continuava sendo o remédio e o alimento desses “desclassificados”. Os produtos da cana de açúcar, entre eles a rapadura e aguardente eram tão presentes, e necessários que segundo Cascudo:

*Por todo o interior do Brasil, dependendo da natureza dos terrenos permitindo o pequeno canavial, este se destinava a uma parte de rapadura, açúcar do sertão velho, e três partes de cachaça para o mercado internos, anônimos e misteriosos, ignorados pela argúcia fiscal. Assim foi até os primeiros anos do presente século. (leia Séc XX) Paralelas à fabricação de aguardente, imperiosa e complexa, alinhava-se a multidão invisível das engenhocas teimosas, pingando cachaça nas gargantas paupérrimas<sup>121</sup>*

<sup>117</sup> ORNELLAS, Liesclotte Hoeschi. 1978, p 240, 251.

<sup>118</sup> FARIA, Sheila de Castro. 1997, p.58.

<sup>119</sup> ALENCASTRO, Luiz Felipe. 1997.

<sup>120</sup> PBDAC. 2005.

<sup>121</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p 31

Em 1850 foi extinto o tráfico negro, dando origem ao declínio do trabalho escravo. Para compensar a falta da mão-de-obra escrava deu-se início a imigração do trabalhador livre europeu e a política de clarear o povo brasileiro. Finalmente em 1888 deu-se a abolição e a substituição do escravo pelo assalariado. Fim da escravidão no Brasil. Agora sim a cachaça deixa as senzalas, por que esta não tem mais os sujeitos que garantem a sua permanência naquele local. Deixa as senzalas e acompanha o cativo liberto na sua nova estadia. A cachaça deixa a senzala e as mesas dos afortunados, mas neste caso por ser culturalmente rejeitada por estes. A cachaça deixa as senzalas junto aos negros, vai morar com o povo.

Morar? Onde? Na verdade os negros foram lançados a marginalidade social e econômica, sem teto, sem emprego, sem esperança, aventurava pelas fazendas, nas periferias, nas encostas, outros se juntavam aos quilombos. Onde fosse possível ganhar a vida de alguma forma, lá estavam e “embaixo do braço” *a mamãe sacode*. A mamãe, aquela que tradicionalmente não abandona os filhos, nem tão pouco estes a abandonam. A abolição agravou a discriminação racial e cultural que já existia no país. *O preconceito ganhou termos pejorativos como cachaceiro, pinguço, pé-de-cana etc.*<sup>122</sup>

O Brasil parecia entrar em um novo contexto, com a Proclamação da República eram claras a influência dos ideais liberais na constituição de 1891, que falava de democracia, eleições direta e dos direitos do cidadão. A escravidão “não existia” mais, o que era fundamental para a implementação da República, porém os atos e as relações autoritárias prevaleciam, a herança colonial interferia diretamente na organização da sociedade brasileira. O Brasil passava por um breve surto de industrialização e modernização. No entanto, pouco havia mudado, o poder político continuava nas mãos das mesmas elites, pois foram as transformações sócio-econômicas produzidas pela cafeicultura, que proporcionou condições favoráveis para o surto industrial no Brasil, acumulou capital que foi investido na indústria. No fim do século XIX e início do XX os industriais eram, muitas vezes, os mesmos cafeicultores que assumiam postura extremamente excludente na sociedade pós-escravista e traziam consigo a repulsa pelo

---

<sup>122</sup> PBDAC. 2005.

trabalho do negro, aderindo os modos europeus cada dia mais presente nos hábitos e costumes da nova elite industrial, que se urbanizava com rapidez.<sup>123</sup>

A cidade crescia rapidamente e a modernização se dava nos moldes estrangeiros, abriam-se grandes avenidas, os pobres eram retirados dos centros no processo de higienização da cidade, além da política de vacinação em massa da população, o povo reagiu e resistiu a imposição dos costumes estrangeiros que, muitas vezes, eram impostos pelo uso da violência policial. O Brasil tinha de mudar seus ares de “caipira” deixar os rudes hábitos rurais e refinar-se. O processo de modernização se contrapunha a população que vivia na miséria e maioria de analfabetos.<sup>124</sup> Bebida barata, sempre que necessário lá estava ela amenizando os sofrimentos, acalentando as almas da desesperanças, alegrando as festas.

A década de 1920 representou um momento de reflexão sobre nosso passado e nossa identidade histórica. As inquietações vão surgindo em protestos às práticas utilizada para manter o poder político. Havia grupos de intelectuais que se opunham às idéias discriminatórias da elite, pensavam em um outro Brasil nacionalista, diferente daquele que ai estava. Modernizado, sim, mas sem perder sua identidade cultural. Devia deixar de ser apenas uma cópia dos modelos europeus e construir uma maneira própria de ver o mundo com a nossa singularidade, e autonomia cultural. A modernidade devia ocorrer sem desprezar o passado histórico. Deveríamos construir uma nova identidade para o país com originalidade, abrindo caminhos próprios. O movimento culminou de 11 a 18 de fevereiro de 1922, na Semana de Arte Moderna em São Paulo, que teve interferência direta na pintura, literatura, música, foi ainda um forte fator que determinou mudanças políticas e sociais, inclusive pregando uma nova mentalidade, reavivando o antigo nacionalismo, que, a esta altura, muitos julgavam morto.<sup>125</sup>

Durante a Semana de Arte Moderna foi forte a critica a importação de cultura e costumes europeus que eram impostos pela elite, dando inicio a um processo de

---

<sup>123</sup> SEVCENKO, Nicolau. Introdução. O prelúdio republicano, astúcia da ordem e ilusões do progresso. In: **História da vida privada no Brasil: República: da Belle Époque à Era do Rádio.** / Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes; organizador do volume Nicolau Sevcenko. – São Paulo: Companhia das Letras, 1998, V. 3.

<sup>124</sup> SALIBA, Elias Thomé. A dimensão cômica da vida privada na República. In: **História da vida privada no Brasil: República: da Belle Époque à Era do Rádio.** / Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes; organizador do volume Nicolau Sevcenko. – São Paulo: Companhia das Letras, 1998, V. 3.

<sup>125</sup> Idem.

redescobrimto da brasilidade. Um dos mentores intelectual do movimento, Mário de Andrade, apresentou seu estudo *Os Eufemismos da Cachaça*, dando destaque ao produto típico do brasileiro.<sup>126</sup>

Recuo da bebida mais não por muito tempo “reaparece, *disfarçada em gelo e sumo de frutas, nas batidas aperitivas, no gole rápido antecedor de feijoadas empanturrantes*”<sup>127</sup>, o que, provavelmente, deve ter aumentado com a urbanização e o surto industrial, facilitando o acesso ao gelo. Reaparece nos drinques, é reinventada com nova roupagem, novas embalagens com valor comercial e destaque para marcas famosas e tradicionais.

O que se segue no decorrer do século XX foi uma relevante sucessão de obras intelectuais que apontavam para uma transformação na historiografia e na literatura brasileira. Vamos citar aqui algumas que possivelmente, estimulou o interesse pelo Brasil. O primeiro deles, *Casa-grande e senzala*, de Gilberto Freyre, trata da formação social brasileira, o segundo, *Raízes do Brasil*, de Sérgio Buarque de Holanda, explica o caráter da nossa gente, contribuindo para a compreensão do universo cultural do Brasil e, o terceiro, ainda referente à historiografia foi *Formação do Brasil Contemporâneo*, de Caio Prado Junior, que reformulava a análise renovadora da realidade histórica do país.

Na literatura tivemos os romances regionalistas de José Lins do Rego, de Graciliano Ramos, de José Américo, que retratam com riqueza de detalhes a dura realidade nordestina, a decadência da cana-de-açúcar e a seca, sem esquecer de Guimarães Rosa, *Grandes Sertões Veredas* e Sagarana, que trabalha a vida, o jeito, os costumes nas Minas Gerais, tratando se de obras que impressionam pela fidelidade regionalista e Mário Palmério, em *Vila dos confins*.

Percebe-se que havia por parte do governo a intenção de disciplinarizar o brasileiro em trabalhadores urbanos, sobretudo para desempenhar funções na indústria, buscava, assim, reelaborar, forjar e fortalecer o sentido de identidade nacional. Nos estudos de Dângelo podemos constatar que na década de 1930 a rádio tinha fortes pré-supostos moralizantes, educativo, objetivando controlar o trabalhador. O Ministério da Educação e Saúde, através da rádio, buscou reelaborar as relações sociais e imprimir-lhes um caráter nacional e para isso era necessário combater diversos “males”, entre

---

<sup>126</sup> PBDAC. 2005.

<sup>127</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p. 46.

eles: o banditismo, o curandeirismo, as superstições e crendices populares, além do abuso do álcool. Por meio do rádio, o Estado podia *chegar mais próximos dos "iletrados" – leia-se trabalhadores urbanos e rurais – e levar-lhes a Nação da qual deveriam fazer parte.*<sup>128</sup>

No entanto, mesmo com o controle do Estado, com a política nacionalista de Getúlio, com a prevalência do autoritarismo, com a interferência direta do estado na vida da população, com o forte militarismo, com a censura exercida pelo Departamento de Imprensa e Propaganda (DIP), o que ocorreu entre 1930 e 1980 foi a publicação de várias obras que apontavam as questões sociais e que passavam pela censura sem maiores problemas, transformando este em um rico momento histórico para a pesquisa da cachaça, que será abordado em um outro momento.

No que se refere a cachaça foi publicado a partir da década de 1940 tanto livros quanto artigo em revistas e jornais. Destacando-se autores como Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, José Calasans e Mário Souto Maior, entre outros, se dedicaram em desvendar e registrar sua importância cultural, econômica e histórica para o Brasil. Além disso, o tema é destaque e pode ser verificado por sua presença na literatura, na música, na cultura popular e no folclore.

A partir de 1930 o café ainda era muito importante para a economia, a queima de milhares de sacas do produto não foi suficiente para reerguer totalmente o setor, todavia foi fundamental para prolongar sua participação na economia nacional. A era Vargas foi marcada ainda pela criação dos ministérios da Educação e Saúde pública, da Agricultura, e do Trabalho, Indústria e Comércio. O governo procurou também incentivar a diversificação da agricultura, criando órgãos como o Departamento Nacional do café (DNC), do mate, o Instituto do Açúcar e do Alcool, e de outros produtos<sup>129</sup>. Esse último para tratar dos assuntos referentes a produção do açúcar e do álcool, criou a revista "Brasil Açucareiro", onde encontramos vários textos referente a cachaça, ainda assim tratando-se mais do folclore da cachaça, cultura popular, lendas, versos, poesias, canções, histórias populares, entre outros, dando destaque para escritores como: Gilberto Freyre, Câmara Cascudo, Nelson Barbalho, Mário Souto Maior.

<sup>128</sup> DÂNGELO, Newton. "Escolas sem professores". O rádio educativo nas décadas de 1920/40. Dissertação de Mestrado - Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 1994, p. 78-82.

<sup>129</sup> BERCITO, Sonia de Deus Rodrigues. *Nos tempos de Getúlio: da revolução de 30 ao fim do Estado Novo*. 7ª ed. São Paulo: Atual, 1990, p. 10,11.

Câmara Cascudo dedicou se intensamente em decifrar os significados de vários termos da cultura popular, o que resultou na publicação do “Dicionário de Folclore”, nesta obra Cascudo dedica uma página inteira na tradução do sinônimo de Cachaça.

*Cachaça. Aguardente do mel da cana-de-açúcar, outrora a cachaça legítima, ou do caldo da cana, cana, caninha. A mais difundida e vulgar bebida brasileira no âmbito popular.(...)A cachaça possui sinonímia infundável e seus bebedores guardam ritos especiais para degustá-la, dependendo de ocasião e pessoa, havendo fórmulas velhas para convidar, beber, repetir, agradecer.<sup>130</sup>*

Em 1968 na obra: Prelúdio da Cachaça, Luiz da Câmara Cascudo faz um retrocesso no tempo até a carta-II de Sá de Miranda (1481-1558) onde encontrou menção da presença da palavra cachaça em terras lusitanas, fazendo uma reconstrução do processo histórico cultural da cachaça. É nesta obra que encontramos trechos de uma comovida honestidade intelectual e nacionalista, exemplificada na frase de Cascudo: *Atenda-se que o brasileiro é devoto da cachaça mas não é cachaceiro.*<sup>131</sup> Trata-se de um trabalho cuidadoso com riqueza de detalhes e abundantes informações o melhor conhecimento do produto. Sabe descrever as observações e pesquisas incluindo os flagrantes extraídos no campo da pitoresca e anônima poesia popular.

Também, neste sentido, encontramos a obra de José Calasans, intitulada: Cachaça, Moça Branca<sup>132</sup>, onde nos alerta para a riqueza do tema em questão e que a “Maria Teimosa” merece estudos em seus diversos prismas. O próprio autor dedica capítulos inteiros a temas como: Ritual de bebedores, cancionero, adagiário, sinonímia, receituário, credices, influência na literatura afro-índia, adivinhas, histórias de bêbados, estes entre outros vão formar a grande obra folclórica de Calasans.

Oliveira Mello, em Minha Terra: Suas Lendas e Seu Folclore<sup>133</sup>, segue passos semelhantes aos de Cascudo e Calasans, se dedica mais especificamente ao folclore mineiro e destaca marcas de cachaça famosas como Januária e Paracatu, alertando para o processo de fabricação primitiva longe das grandes indústrias. O que faz da cachaça mineira, produto tradicional de excelente qualidade e sabor. A cachaça está ainda presente nas crônicas: “O Velório de Nhá Chica”, “Empório São Jorge”, escrito por Valter Cassalho. Estes, entre outros inclusive já citados anteriormente, ou ainda serão ao longo do trabalho, registram insistentemente a recorrência de temas como a presença da

<sup>130</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1954, p. 169.

<sup>131</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1968.

<sup>132</sup> CALASANS, José. 1951.

cachaça na alimentação, o gosto a preferência pela bebida, o remédio, e seus infinitos nomes. Vejam alguns nomes mais comuns registrado por Araújo:

*O nome mais comum é cachaça, há porém outros pelos quais é também conhecida: imaculada, faisca, isca, água-que boi não bebe, água-que-passarinho não bebe, lagringa, limpa, lisa, malafo (no candomblé), "coina" (no toré), moça-branca, menina-de-azul, mamãe de Luana (Luanda), teimosa, santinha, martelada (é um martelo de cachaça), sipa, pé-de-briga, lambada, mata-bicho, mijo santo, óleo, perigosa, pura, a limpinha, limpa-goela, suor-da-cana-torta, januária (é marca famosa indicadora da proveniência), giribita, mindorra, abrideira, cobertor-de-pobre, sete-virtudes (também é nome de marca famosa), cipó, danada, pé-de-ouvido, fogo-molhado, cospe-fogo, tira-prosa, tira-teima, cura-tudo, pra-tudo, graxa, fecha-corpo, mamadeira.<sup>134</sup>*

Nenhuma outra bebida possui tantos sinônimos quanto a cachaça. São muitas suas denominações, com variações de estilo, podendo ser humorísticas, líricas, tradicionais, algumas marcas também viraram sinônimos devido sua popularidade como: Paraty, Chora-Rita, Caninha, Canarinho, entre outras. São muitas denominações e marcas que vão surgindo a cada dia, tornando difícil se não impossível registrar todas elas sem esquecer nenhuma. É comum a descoberta de novos sinônimos e marcas por nós desconhecidas até então.

Existem várias questões sociais relacionadas a pinga, aparecendo nos versos, nas músicas, na literatura oral e foram sendo registrados por diferentes folcloristas. A bebida indica, separa, grupos sociais. Cada sujeito tem o sua predileta. Indicadora de raça de cultura carregada de grande simbologia nas relações humanas, tão profundamente que segundo Calasans: *Dize-me o que bebes e dir-te-ei quem és.*<sup>135</sup> A cachaça tem seu principio diretamente relacionada ao negro ao escravo. Trás a luta entre brancos e negros viva no imaginário popular, tratando de tema recorrente na literatura tanto escrita quanto oral, as diferentes classes sociais, grupos sociais. Pode beber, mas os mais ricos nunca devem confessar, assumir em público que o faz. Calasans registra versos que relatam tais acontecimentos.

<i>Beber, sim, mas escondido. Minduba era coisa pr'os negros. Branco não devia usa-la... em publico. Negrita matava os pretos.</i> <sup>136</sup>	<i>Todo branco quando morre Jesus cristo é quem levou Mas negro quando morre Foi cachaça que matou.</i> <sup>137</sup>	<i>Branco bebe champanha Caboclo, vinho do Porto Mulato bebe cachaça Negro mijo de porco.</i> <sup>138</sup>
---	--	--

<sup>133</sup> OLIVEIRA MELLO, Antônio de, 1985.

<sup>134</sup> ARAÚJO, Alceu Maynard. **Medicina Rústica**. São Paulo Companhia. Editora Nacional, 1961. p. 128.

<sup>135</sup> CALASANS, José. 1951, p. 36.

<sup>136</sup> Idem, p.36.

A pobreza, a miséria, a fome, que abateu sobre a população brasileira do século XVI e permanece ainda hoje (leia século XXI), mal alimentada, desnutrida com carga de trabalho excessiva, exausta, sem esperança, encontra na pinga muitas vezes o alívio, a sociabilidade, os a solução para seus problemas. A visão que se tem dela ainda é muito preconceituosa e podemos notar isso nos versos acima. Mas lá continua ela como alimento.

*Eu penso na minha vida  
Também tenho sentimento  
Porque a cachaça hoje  
É o meu maió alimento<sup>139</sup>*

A cachaça no Brasil, garante Cascudo, *também significa predileção, uso fiel, costume, norma, vício, hábito mania.*<sup>140</sup> E aponta para uma certa simpatia com relação aos beberões:

*O toxicômano, o glutão, o galã confiante, o valentão teórico, o exibicionista irresistível, o técnico adulatório, o pessimista irradiante, o gênio incompreendido, o preterido profissional, têm críticos inapeláveis e teimosos. Para o bebedor ainda resiste um halo de tolerância, simpatia e vaga solidariedade. O anedotário da embriaguez inclui as glórias literárias de todo os países. A tradição dos boêmios, bebedores obstinados, figura em cada localidade numa espécie de orgulho, notória na recordação das façanhas espirituosas felizes, atitudes cheias de humor. Quando há repugnância em lembrar umas indigestão, perda no jogo, tosse no canto, queda no baile, persiste visível vaidade na evocação de passadas bebedeiras, resistências à exaustão, capacidade comportadora de álcool, desafiando rivalidades. De todos os vícios humanos é o que se honra com a mais extensa e erudita bibliografia, registrando sinônimos e andanças semânticas. As campanhas ruidosas anti-alcoólicas, visando evidenciar a degradação e bestialidade do embriagado, não conseguem retirar-lhe uma auréola de popularidade universal.<sup>141</sup>*

A cachaça e seu poder embriagante é irrecusável, é sedutora. *É a mais comunitária das bebidas. Para o bebedor não é uma subalternidade a escolha da aguardente.*<sup>142</sup> De subproduto do açúcar, tornou-se bebida nacional e no seu entorno desenvolve uma literatura oral que impressiona pela riqueza e permanência. Fonte inesgotável de inspiração dos poetas populares, melhora a voz, lava a garganta dos cantadores que falam dela com indisfarçável simpatia. Alegria o coração do homem

<sup>137</sup> Ibidem, p. 36.

<sup>138</sup> Ibidem, p. 37.

<sup>139</sup> Ibidem, p. 58.

<sup>140</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p. 72.

<sup>141</sup> CASCUDO, Luis da Câmara, 1983, p. 35, 36.

<sup>142</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p. 45.

brasileiro e dele é a preferida é *indiscutivelmente a mais conhecida e popular das nossas bebidas alcoólicas, de influência todo-poderosa no folclore nacional.*<sup>143</sup> Na cultura popular a cachaça tem muitas outras qualidades. Veja citações abaixo.

*Costuma-se repetir aquilo de que o vinho alegra o coração do homem, como está no salmo 103, versículo 15. (...) A cachaça, como o vinho, alegra o coração. Sobretudo o do homem pobre, que tem no copo o seu remédio de males. A cachaça dos cem nomes não é só o aperitivo de virtudes muito apreciadas, mas ainda um poderoso estimulante para levantar as energias. Para levá-las até o limite em que as baixas e anula, sempre que provoque embriaguez de segundo e terceiro graus.*<sup>144</sup>

<i>Cachaça, fia da cana</i>	<i>A cachaça alegra os tristes</i>
<i>Neta do canaviá</i>	<i>Melhora quem está doente</i>
<i>Quem bebe muita cachaça</i>	<i>Faz aleijado corre</i>
<i>Canta qui nem sabiá.</i> <sup>145</sup>	<i>E cego vê de repente.</i> <sup>146</sup>

Garante ainda a cultura popular que não é defeito beber, só não bebe sino e ovo. *O sino porque está de boca para baixo e o ovo porque está cheio.*<sup>147</sup> A cachaça dá coragem, incentiva brigas, mas também sociabiliza. É comum convidar para beber e uma ofensa, que pode acabar em sangue recusá-la, após derramar um pouquinho no chão para o santo o copo passa de mão em mão, de boca em boca. Sua poesia pitoresca, está ainda diretamente relacionada a planta, cana, a noção de família, ao pai, e ao senhor do engenho. A cachaça é de grande importância na medicina popular, é usada em curtimentos, inalações, fomentos, garrafadas, mantendo uma relação meio mágica com as fases da lua e com os números que envolvem os dias ou meses. Muitos preferem morrer a parar de beber e para curar o vício têm uma receitinha básica, comum, ironicamente um tanto usual, e vem da própria bebida.

*Na própria pingaterapia são encontrados os remédios para curar o terrível vício da embriaguez, em cujo preparo há qualquer coisa de magia. O embriagado com três pingos de limão no ouvido despertará, mas para deixar o vício, eis algumas receitas: torra-se a moela de galinha preta e dissolve-se na cachaça. O resguardo é um tabu: nunca mais poderá comer carne de galinha preta, caso o faça, voltará o vício. Outras receitas: terra de cemitério; pingos de sangue de urubu; cavalo-marinho (hipocampo); minhoca ralada; deixar carne de vaca magra de molho durante 15 dias, colocar uma pitada de ácido tartárico. Em qualquer dos casos acima a via é sempre a cachaça. Na excretoterapia há uma receita para curar o vício: titica de galinha na cachaça.*

<sup>143</sup> CALASANS, José. 1951, p. 7.

<sup>144</sup> FRIEIRO, Eduardo. 1982, p. 189, 190.

<sup>145</sup> CALASANS, José. 1951, p. 12.

<sup>146</sup> Idem, p. 15.

<sup>147</sup> Idem, p. 61.

*Deve-se dar quando o paciente já estiver bem “chupado” a fim de não perceber o que é que está tomando.*<sup>148</sup>

A cachaça é de grande relevância cultural para os brasileiros. A recorrência do tema na oralidade, nas tradições, nas comidas, na música, na religião, no remédio, nas piadas, nas rimas, na poesia popular, demonstram a presença da bebida no cotidiano dos diferentes grupos sociais.

## 2 – NOVOS TEMPOS PARA A CACHAÇA

A segunda metade do século XX o Brasil ficou marcado, sobretudo, pelo crescimento industrial. O lema do governo de Juscelino Kubitschek era realizar em cinco anos o que só seria possível em cinquenta. Para assegurar o progresso econômico do Brasil as principais metas eram incrementar setores básicos como transporte, energia, educação, criando infra-estrutura para a expansão do parque industrial, além de incentivar a entrada do capital externo, especialmente o norte-americano, o que condicionou o país a dependência externa. Apesar da expressiva expansão industrial e do governo passar a idéia de otimismo que as mudanças iria beneficiar a todos o que se viu foi a acentuação das contradições, concentração de renda, entrada de multinacionais no país, o sufocação do pequeno capital.<sup>149</sup> Traduzindo, dividia a população entre poucos ricos e muitos pobres e miseráveis, ou seja as mesmas contradições que insistem em acompanhar o Brasil ao longo de sua história.

As grandes importações de insumos geravam o desequilíbrio financeiro e o déficit da balança comercial, mergulhando o país numa forte crise econômica entre 1961 e 1967. Com o objetivo de combater o avanço das organizações populares que a muito vinham se formando, e ainda para promover a modernização econômica e o desenvolvimentismo da se em 1964 o golpe militar.<sup>150</sup>

<sup>148</sup> ARAÚJO, Alceu Maynard. 1961, p. 129.

<sup>149</sup> Referente a segunda metade do século XX ver:

REZENDE, Antonio Paulo. DIDIER, Maria Thereza. Rumos da História: nossos tempos. O Brasil e o mundo contemporâneo, V. 3 – São Paulo: Atual, 1996, p. 341, 360.

OLIVEIRA, Elisângela. (1979). **A Luta pela terra: Sonhos, Conflitos e Contradições. Assentamento Rio das Pedras, Uberlândia, MG – 1997/2004.** Uberlândia, 2004, p. 36 – 40.

<sup>150</sup> NETO, Wenceslau Gonçalves. **Estado e agricultura no Brasil. Política agrícola e modernização econômica brasileira 1960-1980.** São Paulo SP. Tese de doutorado. Universidade de São Paulo. 1991

A agricultura brasileira tida como atrasada atrapalha a industrialização do país, neste sentido os militares queriam o seu desenvolvimento.<sup>151</sup> Entre 1967 e 1973 a economia começou a crescer rapidamente, ficando conhecido como o período do “milagre” brasileiro. Foi também a época de maior crescimento agrícola, marcando a década de 1970 pela industrialização da agricultura, o que modificava profundamente a forma como se produz no campo: introduziu os insumos e o maquinário gerando grande aumento da produção agrícola, transformando o cerrado, até então tido como terras impróprias para o cultivo, em terras produtivas e lucrativas, próprias para o plantio do café, soja, milho, entre outros. Adequava o mercado regional ao nacional agro-exportador, concentrando renda nas mãos de poucos e sufocou as pequenas propriedades. Para fugir dos conflitos e da miséria rural a população migrou em massa para os centros urbanos em busca de uma vida melhor, ampliando as favelas e agravando o desemprego.<sup>152</sup>

*Ao mesmo tempo que os grandes produtores agrícolas mantinham resguardado seu lucro obtido com o aumento da exportação de produtos como o café e a soja, o restante da população não se beneficiou em nada com esse crescimento econômico.*<sup>153</sup>

A partir dos anos 1980 houve um interesse maior do governo na produção da cachaça, investimentos em pesquisas científicas e a criação de órgãos para cuidar deste setor da agroindústria. A cachaça se mostrava como um produto em potencial para a exportação, um ramo economicamente promissor e daí a sua institucionalização. Como prova dessa constatação é possível observar a criação em 1988, Associação Mineira dos produtores de Cachaça de Qualidade (AMPAQ), em 1992 pró-cachaça e o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC), o Decreto federal – protegendo

---

<sup>151</sup> Referente à agricultura na segunda metade do século XX ver:

NETO, Wenceslau Gonçalves. 1991.

MACHADO, Maria Clara Tomáz. **Cultura Popular e Desenvolvimento em Minas Gerais: caminhos cruzados de um mesmo tempo. (1950-1985)**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1998 (tese de doutorado).

<sup>152</sup> OLIVEIRA, Elisângela. 2004, p. 36, 40.

MACHADO, Maria Clara Tomáz. 1998.

<sup>153</sup> OLIVEIRA, Elisângela. 2004, p. 40.

as denominação “cachaça” “Brasil”, o Decreto da cachaça de minas e o plano de reestruturação da cadeia produtiva.<sup>154</sup>

A partir de 1980 a cachaça entra em uma nova fase, com publicações de uma literatura muito diferente da que se produziu até aqui. O interesse agora está mais voltada para as produções técnico-científicas, como o publicado na revista Pesquisa FAPESP, Ciências e Tecnologia<sup>155</sup>, que traz uma reportagem que compara a cachaça com uísques, demonstrando quimicamente que a bebida brasileira tem menos aldeídos, substância responsável pela ressaca, assim sendo justifica-se a elitização da bebida e incentiva-se sua exportação. A Série Perfis agroindustriais – 4, trás como tema: Produção de Aguardente de Cana – 4<sup>156</sup>, onde é descrito todo o processo de produção e comercialização da cachaça visando o desenvolvimento agroindustrial, o que tornara possível a comparação com os processos de produção rudimentar e caseiro.

A cachaça agora persegue os padrões dos uísques importados, e vários pesquisadores têm se empenhado em investigações que contribua para este fim. A bebida tida como exótica, está sendo diretamente relacionada a história do Brasil, à tradições rurais, e ao turismo, tendo se mostrado um lucrativo meio de renda. Cresce a cada dia a exportação do produto, que vem sendo melhorado continuamente para atender aos gostos mais apurados do mercado. É justamente este “novo período” da cachaça que se inicia aproximadamente nos anos de 1980, o tema central do nosso segundo capítulo.

No século XXI a cachaça tem se revelado em um “BUM” econômico, em setor promissor da economia nacional. Aliás, a cachaça a partir do século XVI sempre teve importante na economia, e na cultura brasileira, e tem se revelado hoje (XXI) em um produto de alta aceitação tanto no mercado nacional quanto no exterior, daí os investimentos a promessa de prosperidade econômica em torno dela.

---

<sup>154</sup> AMPAQ. 2004.

<sup>155</sup> VASCONCELOS, Yuri. 2003 p. 74, 77.

<sup>156</sup> Série Perfis Agroindustriais. 1995.

**CAPITULO II**  
**DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DA CACHAÇA: DA**  
**TRADIÇÃO À INDUSTRIALIZAÇÃO**

## CAPITULO II

### DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DA CACHAÇA: DA TRADIÇÃO À INDUSTRIALIZAÇÃO

#### 1 – DAS MINAS GERAIS

*De Minas Gerais muito já se disse. Minas são muitas, as Gerais são muito mais. Ventre da terra mãe Brasil, de gestos de revolta e sopros de liberdade se espalhou.*

*A mineridade não se esgota com os políticos matreiros, com os poetas de belas falas ou com sua decantada hospitalidade.*

*Dos espaços guarda confrontos de paisagens: das minas, as montanhas, o ouro encravado em fendas seculares, desvendado pelos colonos portugueses. Das Gerais, o horizonte infinito, vales e rios escorregadios – sertão – por onde pastagens e fazendas se foram fazendo, obra de bandeirantes e pioneiros em busca de riquezas e com raízes por fincar.*

*O fio capaz de soldar as Minas e as Gerais se constitui nas práticas culturais, experimentadas cotidianamente no viver dos mineiros. Cultura, festa e religiosidade são representações impressas e tramadas no tecido social dos que contracenam enquanto atores do seu tempo, construindo a sua história.*

*Essa cultura, parte constitutiva do social, dinâmica e plural – ora resistência ao imposto ou à modernidade, se reinventa, se recria, desiste, persiste – deixa rastros, traços de memória por indícios e sinais, não nos deixando órfão de história. Assim é em Minas Gerais.<sup>153</sup>*

Assim Machado descreve as Minas Gerais, que permanecia quase intacta ao longo de séculos. As mudanças mais efetivas nas práticas culturais populares vieram com a execução dos projetos e planos dos governos militares na década de 1970, principalmente para o cerrado da região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. A partir de então as grandes lavouras de café, soja e milho avançavam sobre o cerrado, concentrando riqueza, introduzindo sofisticadas tecnologias, substituindo homens e braços, transformando paisagens, e expulsando da terra os seus antigos moradores, muitos deles foram habitar as cidades de médio porte, mais especificamente engrossar o contingente de suas periferias. A meta do II plano Nacional de desenvolvimento – IIPND, por meio do projeto Polo-Centro era equiparar o mercado regional ao nacional - agro-exportador.<sup>154</sup>

Hoje em Minas Gerais, em especial nas regiões acima citadas, não foi apenas a paisagem que se transformou com a modernização e o desenvolvimento, mas também a

<sup>153</sup> MACHADO, Maria Clara Tomáz. 1998, p. 9-10.

<sup>154</sup> Idem, p. 12.

cultura mineira. Os tradicionais caipiras saíram de suas casas, deixando para trás seu modo de vida, de sobrevivência e seu cotidiano, “substituídos” pela forma urbana de ser e viver. Foram para as cidades, mas levaram consigo tudo e “mais um pouco” do que podiam, das coisas que para eles tinham significado.

Saudades: dos dias que lá passava lentamente ditado pelo cantar do galo anunciando a hora de levantar. A fumaça do fogão à lenha, seguida do cheiro do café que quebra a monotonia do sono e parece mais ter gosto de roça. De pé, o melhor é lavar a garganta com um gole de pinga para afastar a friagem e seguir para o curral, onde as vacas esperam por ser ordenhadas, sempre com aquele olhar de inteligência. Depois tratar dos porcos e das galinhas, que insistem em comer justamente o milho que escorregou da mão e caiu sobre o pé descalço. Faça sol ou faça chuva, em seguida é passar na cozinha tomar mais um gole de café, sentar no rabo do fogão, cruzar as pernas e vagarosamente picar o fumo, lambar a palha e enrolar o pito. Dos bons. Acender o pito, dar um trago, tomar mais um gole da velha pinga, outro trago e seguir para lavoura, deixando pelo caminho um rastro de fumaça, de aroma inconfundível - fumo de rolo. Quando o sol já estiver alto com sombra a meio pau, chega o moleque com as marmitas do almoço. Pára, descansa a enxada embaixo de uma árvore, toma mais um gole da danada, almoça, toma o café e recostado no capim que cresce verde musgo na sombra e com o velho chapéu de palha sobre o rosto deixa a lavoura esperar por ser lavrada, mas por pouco tempo. Quando o sol estiver no meio do céu a cena se repete, o moleque volta com um embornal de quitanda e um garrafão de leite e o bule do café. A tatuzinho permanece ali mesmo, na sombra, embaixo de uma moita de mato junto à cabaça de água. Quando baixa o sol e canta a seriema é hora de juntar a tralha, por nas costas e voltar para casa. Em casa após se lava, toma *uma* para afastar o possível resfriado e outra para abrir o apetite antes do jantar. Antes de dormir visita a cozinha, come uns biscoitos ou pão de queijo e bebe um golinho para rebater e chamar o sono. Quem já viveu no campo sabe que é bem assim. Por que o tempo lá na roça parece não ter pressa. E a saudade hoje parece não ter fim.

Deixar esta vida assim, de repente, e ir viver na cidade? Ainda que nas pequenas cidades. Não é fácil. O que o caipira fez? Levou tudo que pode. A planta, a galinha, o porco, o carro de boi, partes do monjolo, das engenhocas usadas na fabricação de açúcar, rapadura e cachaça. Trouxe também a memória e a saudade da terra, da vida. Saudade! Muita saudade! No entanto, parte dos objetos materiais trazidos foi perdendo

sua praticidade, seu uso, e sendo substituído por outros mais modernos e práticos, como é o caso do ferro de passar roupa à brasa. A praticidade é de extrema importância no mundo urbano. Os objetos que não pode ser efetivamente usados, não para os mesmos fins que os eram anteriormente, foram descartados ou ganharam outros significados. O ferro de passar roupa à brasa passou a ser usado como peça decorativa, ou para guardar pequenas coisas como grampos de cabelo, cliques etc. É possível identificarmos objetos, partes e peças de antigos engenhos e engenhocas expostos em lugares públicos, em casas de comércio, lojas, residências. O que para uns representa apenas uma peça ornamental exótica, para muitos, graça à memória, são objetos muito mais significativos, muitos sujeitos se reconhecem, vê neles representados suas raízes. É como se estivessem ali para gritar ao mundo, não o deixando esquecer suas origens, sua identidade.



Foto: Peças antigas expostas no Empório e Cachaçaria do Fogão de Minas. End: Praça Minas Gerais, 193 Bairro Dona Zulmira. Uberlândia MG. (Acervo particular).

Todo este processo histórico brasileiro alterou profundamente a produção da cachaça no Brasil, em especial em Minas gerais. É fácil identificar em conversas com pessoas mais velhas, que viveram no campo em período anterior, o quanto era abundante os pequenos engenhos que produziam a bebida e aos poucos foram desaparecendo. Todavia, alguns sobreviveram por muitos anos, paralelamente ao processo de industrialização do início do século XX até mais ou menos a década de 1970. Ainda hoje (2005), encontramos algumas dessas pequenas fabricas de cachaça, muitas delas herdadas de pais e avós, resistem, embora não possamos prever por quanto tempo.

A cana é produzida em todo o Brasil, é de fácil cultivo, adapta se aos mais variados tipos de solo, em especial no mineiro, de onde resulta em numerosas marcas de

cachaça com características bem específicas da região. O baixo custo do plantio permite que a população mais pobre tenha acesso direto a ela, que a cultive em pequenas propriedades e se aventure na produção de açúcar mascavo, rapadura e cachaça. É comum a população oriunda do campo cultivar no fundo dos seus quintais (na cidade) uma “moita” da planta, a fim de adoçar a boca com os suculentos gomos.

O interesse político, e os investimentos tanto do setor privado quanto do público, levou ao desenvolvimento tecnológico e a relevantes avanços científicos aplicados à planta, que foi sendo melhorada e modificada, ficando mais resistente à seca, visando maior produtividade, em um processo que pode ser denominado como racionalização da agroindústria. Além de oferecer variados produtos da cana, hoje não se perde nada, aproveita-se tudo. Segundo Bezerra e Souza *Cana gramínea de mil e uma utilidades, da cana se aproveita tudo: bagaço, méis, torta e resíduos da colheita, dos quais se faz álcool, açucar, produtos químicos, papel, fermentos, herbicidas, remédios, cera e fibras sintéticas, além de cachaça e outras bebidas.*<sup>155</sup>

## 2 - PRODUÇÃO

### 2.1 – CACHAÇA DE ENGENHO

Homem sério, de profunda simplicidade, poucos estudos e poucas palavras, de cabelos brancos e olhar resabiado, o Senhor Olavo Custodio Dias<sup>156</sup>, nascido em 1925 é o típico homem do campo, do qual, a duras penas, conseguimos arrancar um pouco de sua história de vida, sem excesso algum. Diga-se de passagem, o pouco que não foi fácil, mas que muito contribuiu para o nosso trabalho. Residente em um pequeno sítio situado a dois quilômetros de Olhos D’água, distrito de Uberlândia, ali nasceu e se criou. Da pequena lavoura e do pequeno engenho, o senhor Tito (como é conhecido), tirou e tira o seu sustento e o de sua família. Hoje, com oitenta anos o senhor Tito resiste ao tempo e a todos os acontecimentos políticos, sociais e econômicos do campo, no

<sup>155</sup> BEZERRA, J. A. e SOUZA, E. Marvada Chique. *Globo Rural*, ano 18, nº 211, 2003, p 27.

<sup>156</sup> Olavo Custodio Dias. (Tito). 1925. Residente em Olhos D’água, distrito de Uberlândia MG. Produtor de cachaça de engenho. Entrevista realizada em 23 de setembro de 2003.

campo, da Era Getúlio Vargas, passando pela ditadura militar ao Neoliberalismo globalizante.

Se o senhor Tito foi congelado? Que nada! O freezer top de linha Brastemp ele usa para congelar carne que fica muito gordurosa quando mantida imersa na banha de porco para não deteriorar.<sup>157</sup> *Você sabe né? Colesterol, pressão alta, melhor não facilitá.*

O processo de fabricação da cachaça trata-se de um ritual minucioso de bem fazer a bebida. O senhor Tito é uma daquelas pessoas que detêm um saber especial, saber este adquirido na infância e que foi se aperfeiçoando ao longo de sua vida. Aprendeu o ofício de fazer pinga com o pai, e foi por volta de 1965, mais ou menos, que ele passou a se dedicar ao fabrico de cachaça e rapadura.

De forma simples, sem tecnologias modernas ele produz em média 40 a 45 litros por dia da bebida. Ali mesmo no seu sítio ocorre todo o processo de fabricação e comercialização. O trabalho todo é realizado pessoalmente por ele, mas quando aperta mesmo a ajuda vem de um dos filhos ou dos vizinhos, que estão sempre dispostos e prontos para executar qualquer que seja a tarefa, de qualquer parte da produção. A parte hoje que mais precisa de ajuda, devido à idade do produtor, é durante o plantio, o corte, o transporte e a moagem da cana.

A cana é plantada ali mesmo no sítio, devido a pequena quantidade de cana cortada por dia não é utilizado a queima da palha e a limpeza é feita manualmente e transportada na carroça. Quando se quer uma quantidade maior de pinga, no fim do dia, ele usa a carroceria do trator, para fazer uma única viagem. A moenda é tocada pela roda da água e quando perguntamos se ele não preferia método mais moderno e rápido para moer, nos respondeu serenamente que fez uma experiência colocando a moenda à eletricidade, mas que havia ficado muito caro e para a quantidade que ele produz garantiu ser satisfatório e mais compensativo a antiga forma, que desde então nunca mais deixou de ser utilizada.

---

<sup>157</sup> Carne imersa em banha de porco era uma das formas utilizadas na conservação da carne, outra forma era salgar e deixar no sol. Esta forma de conservar carne tornou um prato típico mineiro muito apreciado, hoje podemos encontrar com facilidade o lombo cheio e a carne de sol que utiliza do antigo método e por isso é tido como “exótico”.



As duas fotos acima são do alambique do senhor Tito. A esquerda é a cana madura, colhida, já limpa para ser moída. Matéria prima para fabricação de rapadura, melado, e da cachaça, a foto a direita são máquinas para moer o arroz e o milho usado no preparo do fermento ou Pé-de-cuba, como é denominado cientificamente. (Acervo particular).



Foto acima é o senhor Tito moendo cana para fabricação de cachaça, em maquinário hidráulico.

Quando de nossa visita ao sítio pensei: “hoje vou aprender fazer pinga!” Questionei: Pois é seu Tito, então como o senhor me disse é assim: primeiro eu planto, espero a cana ficar madura, aí eu corto, limpo, trago para o engenho, vou moendo e coando a garapa e colocando ela nessa caixa junto ao fermento. Certo? Homem de poucas palavras. A resposta foi um complicado é. Então tinha que fazer outra pergunta. E esse fermento como é feito?

*É desse jeito que vocês tão vendo aí mesmo. Um saco de milho triturado, para aquele tamanho de alambique, né? E duas latas de farelo de arroz, e vai graduando, criando as bactérias até completar, né? Leva uns dias pra fazer o fermento depois e só ir pondo a garapa e fazendo a pinga.<sup>158</sup>*

<sup>158</sup> Olavo Custodio Dias (Tito). Entrevista 2003.

Nem uma palavra a mais, no entanto cada gesto, cada ação, cada movimento, seguido de um olhar sério, carregado de simbologias nos proporcionava grande aprendizado, o que poderíamos classificar como um verdadeiro laboratório para o historiador. É a prova de que muito pode ser apreendido a partir da observação, sendo de fundamental importância para nos futuros historiadores o trabalho de campo.

E depois? Bom depois, do fermento pronto, acrescenta a garapa e espera a fermentação que leva quase um dia e uma noite mais ou menos. Neste período ocorre o borbulhar da mistura que parece estar em fervura. Duas horas mais ou menos depois da fermentação, de ter cessado o borbulhar, o farelo de milho e o arroz assentam, deixa escorrer uns setenta por cento da mistura para o alambique, ascende o fogo e iniciar a destilação, o restante que fica na caixa, será o fermento da próxima alambicagem.

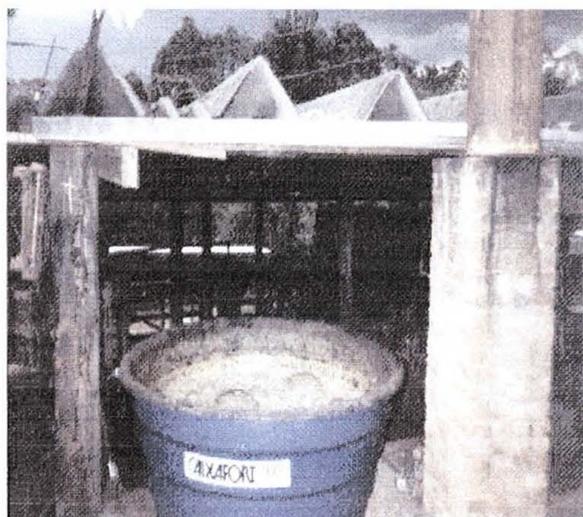


Foto: processo de fermentação alambique do senhor Tito, (acervo particular).

Como podemos ver na foto, a cor escura nas bordas da caixa durante a fermentação passa o aspecto de sujeira, talvez seja este um dos motivos da permanência do mito da imundice, da sujeira, da porquiceira que percorre os processos de produção da cachaça. Na verdade não encontramos embasamento para sustentar esta teoria, pelo contrário, a existência de outras substâncias pode levar a fermentação indesejável resultando em uma bebida de baixa qualidade ou até mesmo a produção de outra coisa que não, cachaça.

É impressionante a sabedoria deste homem. Durante o período da destilação ele vai provando o produto final que escorre lentamente por uma pequena bica, depois de condensado na serpentina, pelo gosto, e pela reação causada na boca garante saber exatamente o teor alcoólico da bebida e a hora certa de parar de destilar. Contudo, nos garante existir outras formas de precisar este momento.

*É, mais tem o medidor. Por que a garapa tem um certo teor de fortidão que vai destilando e vai saindo, né? Se for teimando e por fogo acaba aquela fortidão, mas continua destilando água. Então tem que aproveitar enquanto tiver fortidão. Quando não tem medidor aí eu costumo por fogo, conforme o fogo pode parar que já acabou a fortidão. Mais o mais certo é ter o graduador.<sup>159</sup>*

<sup>159</sup> Idem..

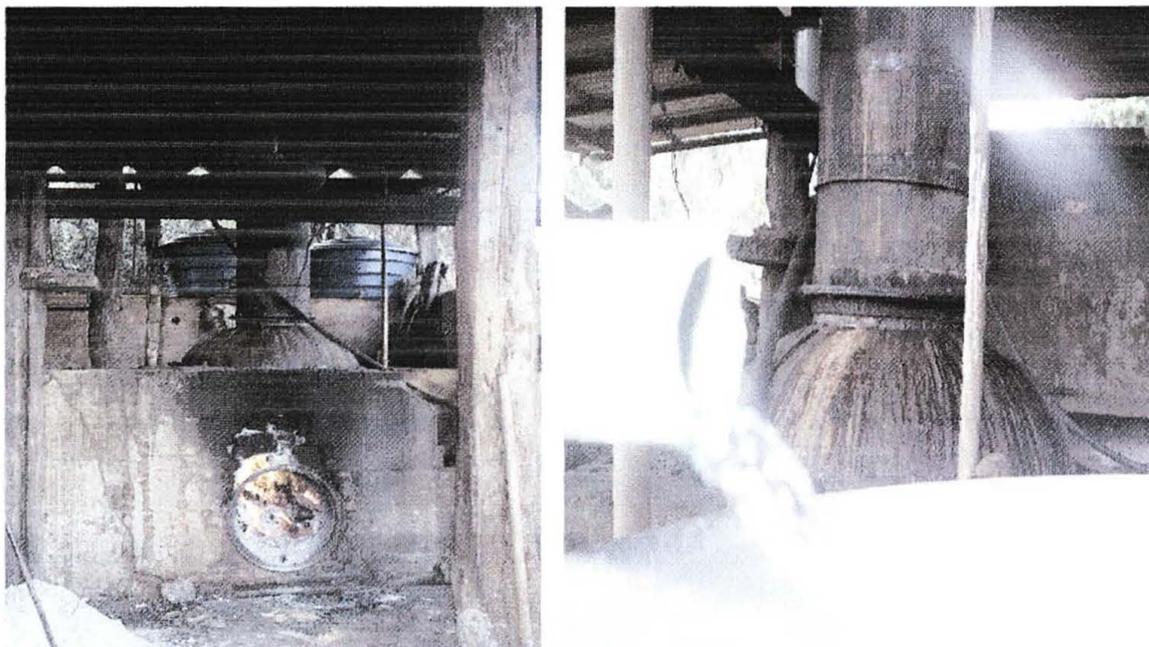


Foto à direita alambique do senhor Tito, caldeira acessa, o alambique mais ao centro, lá no fundo duas caixas d'água usadas para fermentação do mostro. A direita início da alambicagem, a cachaça de cabeça. (Acervo particular).

O saber-fazer uma cachaça não é assim tão simples, não é o trivial. É ao longo do tempo que vai se dando o aprendizado e alguns truques vão aos poucos sendo transmitidos e experimentados, para saber a hora certa de fazer o corte, para acertar o teor alcoólico. Este ato vai sendo tão automatizado e incorporado que alguns fazem este corte da cabeça e da calda apenas provando da pinga que escorre da bica. Todavia um dos truques mais utilizado é derramar no chão um pouco da pinga e colocar fogo, pela cor e intensidade das labaredas é possível precisar o teor alcoólico.

O olhar foi treinado para reconhecer no fogo o álcool. O paladar, ao longo do tempo, foi sendo educado para identificar problemas na composição da pinga e por isso tem papel muito importante no processo de fabricação da cachaça de engenho. O alambique é feito de cobre, e quando fica algum tempo sem uso, tem que passar por uma limpeza adequada, feita à base de limão com sal ou bicarbonato de sódio. O excesso de cobre acumula e passa para a bebida ou comida podendo ser identificado no sabor de *Zinabre*<sup>160</sup> apresentado. Este é um dos principais cuidados durante a produção da cachaça, mas quando é feita a limpeza adequada o teor de cobre apresentado na pinga não oferece riscos para quem a consome. O paladar é ainda usado para identificar outros

<sup>160</sup> No meio rural e as pessoas mais velhas dão o nome de Zinabre para uma cobertura meio esverdeada, azulada formada em tachas ou utensílios domésticos de cobre e que dá um sabor amargo a comida.

problemas na produção da cachaça de engenho e por isso o ato de provar a bebida é muito importante, nos garante o senhor Tito, quando perguntamos se ele bebia de sua própria pinga.

*Eu? Não. Não. Eu quase não tomo. Eu tenho pressão alta. Às vezes eu tomo um golinho para experimentar. Por que a gente tem que provar a pinga, né? É muito importante prova pra saber o gosto que ela tá, né? Alambique às vezes acontece de ele começá a queimar o fundo, né? Por que aquilo é um fubá, quando vai pro alambique às vezes escorre um pouco de fubá, ele assenta no fundo, queima, e aí zanga a pinga tudo. Tem que tá cuidando disso. Toda vez que vai por a garapa fermentada no alambique tem que lavar ele e cuidar, porque o fubá queimado dá um gosto na pinga que ninguém agüenta beber.<sup>161</sup>*

A produção da cachaça caseira envolve, na maioria das vezes, toda a família, e quando, por um ou outro motivo, esta mão de obra não é suficiente, é comum pedir ajuda aos vizinhos, a amigos ou conhecidos, sempre a ajuda envolve certa cumplicidade. O processo de produção da cachaça exige cuidados e saberes específicos que, em muitos casos, foram e ainda são transmitidos ao longo de gerações e fazem parte do patrimônio cultural das famílias produtoras. Neste tipo de produção uma só pessoa conhece todo o processo de fabricação. Perguntei. Os filhos do senhor ajudam no trabalho de fabricação da pinga? E se for para eles fazerem eles dão conta do recado?

*Assim, ajuda mais ou menos, não é garrado firme mesmo, não. Eu penso que quando eu entregar pra eles, de certo eles vão enfrentar, né? Os netos estão estudando, cuidando em outros setores, o meu filho que mora aqui mexe com chácara, mas quando aperta mesmo ele ajuda, dá uma mão alguns dias. (...) Mas se for pra eles tocar mesmo eles dão conta, porque estão acostumados a ver como é que faz, né? A pinga hoje, quem já descobriu o processo é muito fácil de fazer, o duro foi pra descobrir como é que começou, né? Depois que descobriu uns foram fazendo e contando pros outros, e vendo fazer, aí aprende fácil, né?<sup>162</sup>*

É possível perceber na fala do senhor Tito toda a tradição familiar envolvida no processo de fabricação da cachaça de engenho, que é transmitida oralmente. Cada família tem sua receita própria, que é especial, não sendo revelada para qualquer indivíduo. A produção da cachaça é um ritual minucioso, que deve ser seguido a risca, sob pena de não conseguir uma boa alambicagem. Um passo em falso e pode-se perder toda a produção de um dia inteiro, ou ainda ter uma cachaça que ninguém consiga tomar, daí a importância de se seguir o ritual, que é uma arte secular *quase sagrada*.

<sup>161</sup> Olavo Custodio Dias Tito. Entrevista 2003.

<sup>162</sup> Idem.

A cachaça produzida no sítio do senhor Tito é vendida ali mesmo, para seus vizinhos, amigos, parentes, conhecidos e para quem chegar até lá, procurando por ela. É vendida em pequenos garraões. A garrafa pet descartável é muito utilizada para transportar a bebida, que é comprada para consumo próprio ou para ser revendida em pequenos bares, e botecos da periferia. Custa em média cinco reais o litro, que é vendido logo após a fabricação. Verde mesmo, como é conhecida a pinga que não passou pelo período de repouso ou descanso, que é no mínimo de seis meses. Muitas das pessoas que compram esse tipo de cachaça gostam de envelhecê-la em determinados tipos de madeira, ou prepará-la com frutas, preferindo adquiri-la assim mesmo, verde.

Quer uma cachacinha de engenho, pura, branquinha, de boa procedência, para beber pura, curtir na madeira ou fazer uma boa caipirinha? É no sítio do senhor Tito a dois quilômetros de Olhos D'água. Quem compra dela recomenda, sendo a propaganda boca a boca a única usada na comercialização da cachaça de seu engenho. Quem tem bebido dela garante: é boa.

O Senhor Tito tem um conhecimento que recebeu, que lhe foi transmitido de seus antepassados e que continua sendo passado informalmente, através da oralidade, que faz parte do patrimônio cultural do povo brasileiro, estamos nos referindo a um conhecimento popular que vem sendo adquirido desde criança, no convívio cotidiano familiar e da comunidade em que viveu e vive.

A produção da cachaça artesanal envolvia e envolve toda a família, em um processo tradicional que implica uma relação entre o passado e o presente. O conhecimento do senhor Tito, apesar de tradicional, não está cristalizado, parado no tempo. A idéia de tradição como coisa parada, cristalizada é errônea. O conhecimento, mesmo os mais tradicionais deles, apreendidos na informalidade e na oralidade, vêm sendo lapidado e aperfeiçoado com o passar dos tempos, novos elementos e instrumentos modernos vão, aos poucos, sendo incorporados aos processos de produção, comercialização e consumo, que passam a ser criados e recriados dentro de um contexto presente, diferente do contexto e das necessidades do passado.

Devemos tomar cuidados especiais quando nos propomos a analisar as ditas culturas populares tradicionais, estando atento para não confundir o preservar uma cultura com sua cristalização. As manifestações culturais populares são vivas e

dinâmicas, ainda que sejam tradicionais e ritualísticas envolvem sujeitos diferentes em tempos e contextos diferentes, que criam e recriam “fatos” e que os vivenciam no dia-a-dia.<sup>163</sup> Devemos estar atentos as formas de vivências, de memória, as crenças e os valores morais e religiosos. Por isso os sujeitos que produzem a cachaça produzem também cultura, cujas práticas e imaginário compartilham entre si, tornando-se sujeitos centrais deste estudo.

A cachaça de engenho produzida em menor escala é, muitas vezes, considerada suja, mal feita, clandestina, *sem conhecimento*. Sem acompanhamento técnico científico e tecnológico, sim. Mas suja e desprovida de saber, não. Saber este, passado de pai para filho e netos ao longo de várias gerações, através da transmissão oral, e depois sendo apropriado pelo meio acadêmico elitista e escrito. No entanto, é comum vemos o meio elitista separar o *fazer* do *saber*<sup>164</sup>, esta leitura ao nosso ver é errônea, pois despreza muitos saberes, desvaloriza o conhecimento popular, supervalorizando o científico, porém elitista.

É comum este tipo de produção de cachaça em todo o Brasil. Em período anterior a 1970 estes alambiques existiam em grande quantidade, mas com a forçada urbanização e a expulsão dos pequenos proprietários de suas terras, que era o principal fabricante deste tipo de pinga, e ainda, devido à concorrência com a grande indústria que fabrica muito e vende barato, o número de pequenos engenhos foi caindo, restando hoje poucos deles.

## 2.2 – CACHAÇA ARTESANAL DE QUALIDADE

O processo de produção da cachaça artesanal de qualidade é muito parecido com a produção da cachaça de engenho. José Ernane, encarregado do engenho Morro da Mesa produtor da cachaça Artesanal Montanhese, (Amanhece distrito de Araguari –

<sup>163</sup> MACHADO, Maria Clara Tomáz. Cultura popular: um contínuo refazer de práticas e representações. In: **História e Cultura: espaços plurais** / Rosângela Patriota e Alcides Freire Ramos (org). Uberlândia: Aspectus; 2002.

CHARTIER, Roger. Leituras populares. In: **Formas e Sentido Cultura e Escrita: entre distinção e apropriação**/ Roger Chartier: Campinas/ SP: Ed. Mercado del Letras, 2003.

CANCLINE, Nestor Garcia. A Encenação do popular. In: **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 2000.

<sup>164</sup> ARANTES, Antonio Augusto. **O que é cultura Popular**. São Paulo, brasiliense 1981.

MG) nos explicou esse processo. Começa com a preparação do solo para o plantio da cana, que é toda plantada e colhida com cuidados especiais, ali mesmo na fazenda. Alerta para o fato de que a cana não é queimada para facilitar a colheita, pois este ato altera a qualidade da cachaça. Depois de colhida e limpa a cana é moída e desce por canos instalados no engenho, reduzindo ao máximo o contato dos trabalhadores com a garapa, vai para a decantação, onde é coada e passa pelas bacias de diluição. A garapa é diluída em um pouco de água, limpa, para baixar o teor de açúcar. Segue para a fermentação onde fica por 24 horas e, posteriormente, passa para os alambiques. Vem de cada vez uma média de 1100 a 1200 litros de vinhoto para o alambique, dando início a destilação. Depois deste primeiro caldo aquecido vem outra batelada de vinhoto, enquanto uma aquece e está alambicando já tem outra aquecendo. Evaporada, passa pelo resfriador para condensar a cachaça que já sai fria.

A caldeira que alimenta todo o sistema do engenho é a vapor e o combustível nela usado 80% é o próprio bagaço da cana que sai da moenda seco e vai direto para a caldeira. O que sobra da apuração da alambicagem da cachaça desce por outro cano indo para tanques, onde são usados como ração para o gado. Ou volta para o canavial como adubo.

Saindo do alambique a cachaça vai para os tonéis de descanso, os do engenho Morro da Mesa são feitos das madeiras Balsamo e Jequitibá, e têm capacidade para duzentos litros cada, onde é feito o armazenamento. A cachaça tem que ter um descanso de uns seis meses no mínimo para depois ser envasada. Assim que é engarrafada é lacrada e recebe manualmente o rotulo. Em 2003 o engenho não trabalhava com o envelhecimento de seu produto, mas por enquanto, garante José Ernane.<sup>165</sup>

E o controle de qualidade como é feito?

*O controle de qualidade é uma questão muito séria, que fazemos com muito cuidado. Tem que eliminar o padrão de impurezas e por isso a cachaça é coado e filtrada várias vezes, inclusive momentos antes de ser envasada. (...) Os melhores alambiques, os alambiques que produz as cachaças de melhor qualidade tem que ser de cobre, que deixa resíduos na pinga, e estes resíduos deve ser eliminado. (...) O teor de cobre tem que ir a zero, para isso existe um filtro especial de carvão. Temos, também uma especialista de laboratório que é de Belo Horizonte, a Dra. Mazile, ela é responsável pela análise química da cachaça montanhesa. Mas os vários ácidos e outros químicos que vêm na*

<sup>165</sup> José Ernane. 1959. Residente Araguari MG. Encarregado do engenho Morro da Mesa. Entrevista gravada em 22 de maio de 2003.

*cachaça estão diluídos na primeira parte da alambicagem, vêm na parte forte que deve ser descartada e pode ser aproveitada para álcool combustível. Tem gente que redestila e mistura a parte fraca, a calda para produzir uma cachaça mais barata, no entanto de qualidade inferior, mas aqui a gente não faz isso, porque esta parte forte é a que contém vários ácidos e outros produtos químicos fortes que prejudica a saúde.*<sup>166</sup>

É visível o cuidado rigoroso com a higiene do lugar e da produção. Preocupação essa com a qualidade do produto que passa por diversos filtros até que se eliminem todas as impurezas, ácidos, cobre e outros elementos químicos ou resíduos físicos. Esta empresa conta com um laboratório responsável pela análise química do produto final.

Quanto a esta separação da cachaça de cabeça, coração e calda? Como é feita?

*A Calda já perdeu o teor de álcool que continha no vinhoto, na calda ela já vem uma água turva, a gente corta aqui no Engenho Morro da Mesa com 40 graus a cachaça durante a produção, com 40 graus ela sai clarinha, como vocês estão vendo, mas se deixar passar de 36 graus até 30 graus para cortar ela já fica turva, uma água suja, aqui entra a parte da calda, então divide-se assim: acima de 40, 45 graus é a cabeça, a parte forte que é descartada, entre 45 e 36 graus é o coração, a cachaça propriamente dita. A baixo de 35 graus já é a calda, água rala. É, é isso. E não adianta querer aproveitar coisa para aumentar a produção, senão aumenta a produção e estraga a qualidade.*<sup>167</sup>

Percebe-se na fala de José Ernane que ele foi orientado sobre o processo de fabricação, sobre os cuidados a serem tomados quanto a questão da qualidade, as respostas vão de encontro aos padrões impostos pelos órgãos que regularizam o setor, e ainda, vai de encontro com aquilo que o novo consumidor, bem mais exigente, quer ouvir. A este tipo de produção é dada denominação de Cachaça Artesanal de Qualidade.

*O que é uma cachaça de qualidade? É aquela que na destilação, diz a sabedoria popular: “É igual comer cobra, você corta um palmo da cabeça e um palmo do rabo”, ou seja, só a parte do meio do destilar a cachaça que é boa, então aquele início tem que jogar fora, por que ali tem tudo quanto é coisa prejudicial, tem aldeídos, tem produtos químicos que vão deteriorar, vão desqualificar a cachaça, e se tirar muito também no final, na chamada água fraca, isso vai desqualificar a aguardente. A cachaça é um tipo de aguardente.*<sup>168</sup>

O engenho Morro da Mesa foi construído recentemente, seguindo as exigências do Ministério da Agricultura, recebeu orientação de técnicos especialistas da EMATER que deram treinamento para o funcionamento, produção, e armazenagem adequado do

<sup>166</sup> Idem.

<sup>167</sup> José Ernane. Entrevista 2003.

<sup>168</sup> Geraldo Inácio Filho. 1953. Residente em Uberlândia – MG. Consumidor. Entrevista gravada em 24 de Agosto de 2004.

produto. Com um estoque de 100 mil litros em duas safras, o engenho conta com o trabalho assalariado de aproximadamente 20 a 22 pessoas, que são contratados no início da safra e dispensados no fim, onde cada sujeito cuida de tarefa específica e distinta. Quando perguntei se os funcionários contratados engenho Morro da Mesa, eram moradores dali mesmo ou da região, a resposta foi a seguinte. *Até o ano passado era, agora este ano estamos importando, estão vindo da Paraíba.*<sup>169</sup>

Não existe neste tipo de produção um envolvimento afetivo dos funcionários com o processo de produção, eles são contratados para exercer uma dada função e dispensados ao fim dela, e pronto. Também não notamos nenhum tipo de conhecimento tradicional de família, herdado ao longo de séculos de pais ou avós. A produção visa claramente o retorno financeiro, lucro, tendo fortes investimentos em propaganda, logomarca, folder, escritos em inglês e português (Imagem do folder na página 76). A tradição e a ligação com o meio rural, com a gente da roça são jogadas de marketing, usadas na propaganda feita pelo engenho. *A arte de se fazer uma cachaça artesanal com alma e sentimento.*<sup>170</sup>

Fica claro o direcionamento deste produto para o mercado externo e para as elites nacionais. O alambique tem capacidade para 1200 a 1400 litros dia e produz hoje (2003) cerca de 500 a 600 litros, que chega ao consumidor por um preço de 18 a 20 reais. O produtor da cachaça Montanhese visa o mercado de maior poder aquisitivo, tanto pelo rigor em seguir as regras pré-estabelecidas pelos órgãos de controle, quanto pelo preço que a bebida é comercializada. Objetiva claramente o mercado externo, e parte de sua produção já foi vendida para países da África e para os EUA entre outros.

O processo de fabricação da cachaça artesanal de qualidade é muito semelhante ao processo utilizado na fabricação da cachaça de engenho. O que muda de uma para a outra são os investimentos econômicos, as tecnologias desenvolvidas para produção e nela aplicada, as análises laboratoriais, a legalização do negócio, a utilização de propaganda seguida de maior aceitação da bebida pelo mercado consumidor, o que acrescenta valor comercial ao produto. Diríamos que o que muda é a aplicação consciente e efetiva de conhecimentos científicos e tecnológicos na produção e na valorização do produto.

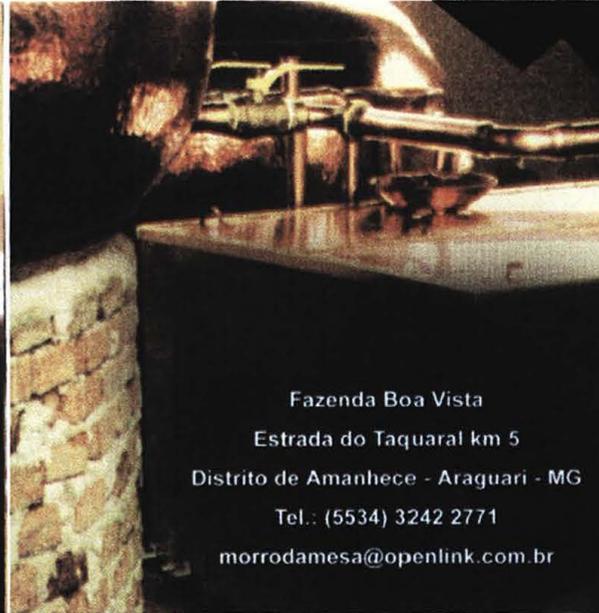
---

<sup>169</sup> José Ernane. Entrevista 2003.

<sup>170</sup> Folder do engenho Morro da Mesa.

## A arte de se fazer uma cachaça artesanal, com alma e sentimento.

Você imaginaria que, em pleno século XXI, poderia uma cachaça ser totalmente gerada desde a colheita da cana até o seu engarrafamento dentro de uma mesma fazenda? A Montanhesa é uma das belas exceções. Ela representa o regato da arte e do prazer de se fazer uma cachaça artesanal. Elaborada pela verdadeira gente da roça, gente dotada de fina sensibilidade e treinada por especialistas, a Montanhesa ainda recebe um constante acompanhamento por meio de testes sensoriais e de laboratório. De fato, são oferecidos todos os cuidados que uma verdadeira cachaça artesanal merece, premiando o sabor com um blend suave, aromático e único. A Fazenda Boavista, aos pés do Morro da Mesa, em Araguari, Minas Gerais, tem sua casa sede datada de 1882, com vista para o histórico Vale do Rio Paranahã. Preservando a infra-estrutura original, um leito de água passa por debaixo da casa e move o moinho junto à cozinha. Lá ocorre o completo processamento dos alimentos. Essa auto sustentação da fazenda faz parte da filosofia de que o bom é feito em casa. Da mesma forma, o cultivo da cana e a fabricação da Cachaça Montanhesa são procedentes do local, sem a utilização de recursos artificiais. Ali, bem próximo ao Morro da Mesa, dornas de fermentação, alambiques de cobre e tonéis de tábaco e jacuiba propiciam a elaboração da bebida em um ambiente tranquilo e acolhedor. Quando você beber a Montanhesa estará degustando a alma e a arte de uma verdadeira cachaça mineira de alambique.



Fazenda Boa Vista  
Estrada do Taquaral km 5  
Distrito de Amanhece - Araguari - MG  
Tel.: (5534) 3242 2771  
morrodamesa@openlink.com.br

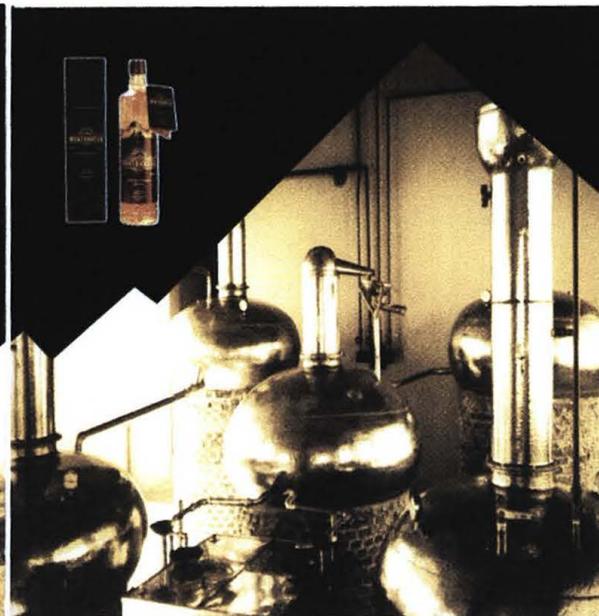
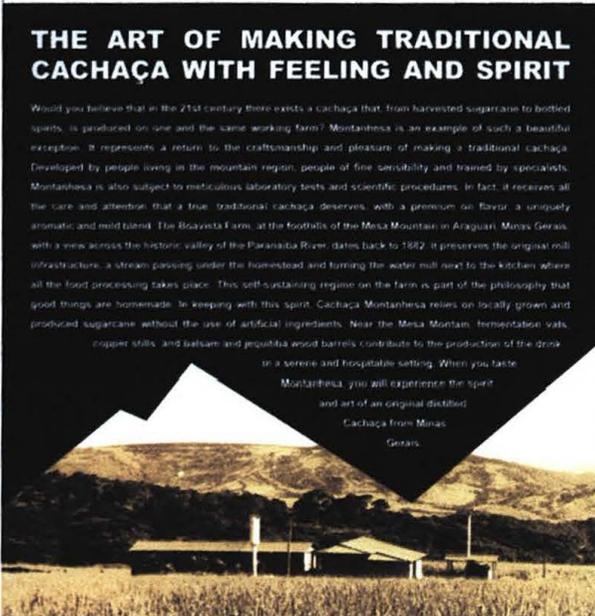


PURA COMO O AR DA MONTANHA.



## THE ART OF MAKING TRADITIONAL CACHAÇA WITH FEELING AND SPIRIT

Would you believe that in the 21st century there exists a cachaça that, from harvested sugarcane to bottled spirits, is produced on one and the same working farm? Montanhesa is an example of such a beautiful exception: it represents a return to the craftsmanship and pleasure of making a traditional cachaça. Developed by people living in the mountain region, people of fine sensibility and trained by specialists, Montanhesa is also subject to meticulous laboratory tests and scientific procedures. In fact, it receives all the care and attention that a true, traditional cachaça deserves, with a premium raw flavor, a uniquely aromatic and mild blend. The Boavista Farm, at the foothills of the Mesa Mountain in Araguari, Minas Gerais, with a view across the historic valley of the Paranahã River, dates back to 1882; it preserves the original mill infrastructure, a stream passing under the homestead and turning the water mill next to the kitchen where all the food processing takes place. This self-sustaining regime on the farm is part of the philosophy that good things are homemade. In keeping with this spirit, Cachaça Montanhesa relies on locally grown and produced sugarcane, without the use of artificial ingredients. Near the Mesa Mountain, fermentation vats, copper stills, and balsam and jacuiba wood barrels contribute to the production of the drink in a serene and hospitable setting. When you taste Montanhesa, you will experience the spirit and art of an original distilled Cachaça from Minas Gerais.



## COMO FAZER CAIPIRINHA DE LIMÃO

Ingredientes  
1 limão / 2 colheres de chá de açúcar  
4 cubos de gelo / 50 ml de cachaça

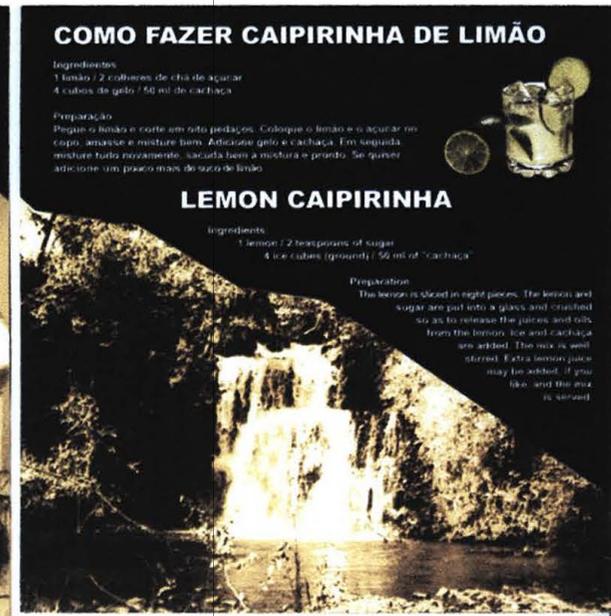
Preparação  
Pique o limão e corte em oito pedaços. Coloque o limão e o açúcar no copo, amasse e misture bem. Adicione gelo e cachaça. Em seguida, misture tudo novamente. Sacuda bem a mistura e pronto. Se quiser, adicione um pouco mais de suco de limão.



## LEMON CAIPIRINHA

Ingredientes  
1 limão / 2 teaspoons of sugar  
4 ice cubes (optional) / 50 ml of cachaça

Preparation  
The lemon is sliced in eight pieces. The lemon and sugar are put into a glass, and crushed so as to release the juices and oils from the lemon. Ice and cachaça are added. The mix is well stirred. Extra lemon juice may be added, if you like, and the mix is stirred.



Folder do engenho Morro da mesa. (Acervo Particular).



Fotos: engenho recém construído, alambiques, modernos atendendo as normas da AMPAQ, aquecidos a vapor. Como podemos ver nas fotos o contato humano é reduzido a quase zero. A cachaça escoa por canos instalados na construção, que leva o produto até o envasamento. (Acervo particular).

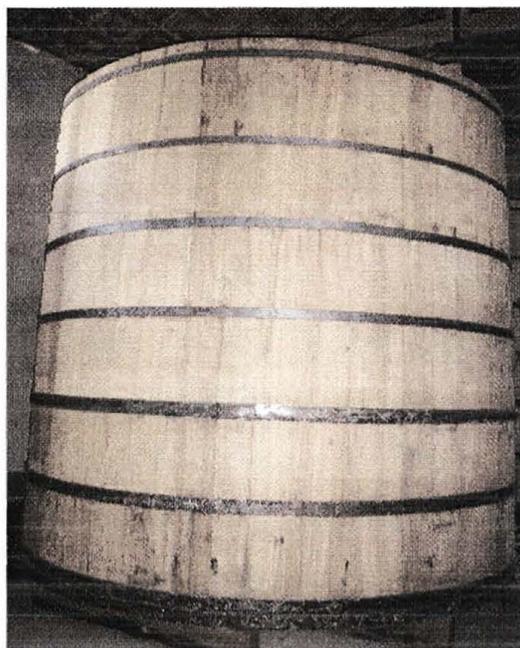
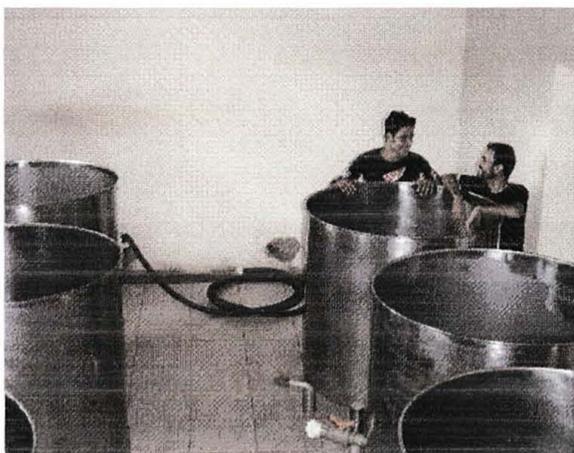
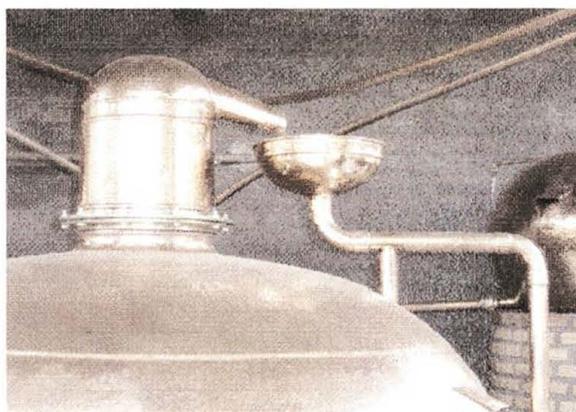


Foto: Alambique recém construído atendendo as normas da AMPAQ. A foto a esquerda é da sala de fermentação as dornas são equipadas com serpentinas que mantêm o mostro na temperatura ideal para a fermentação, e a direita um tonel de descanso da cachaça onde ocorrem as reações químicas finais do produto adquirindo suavidade e diminuindo os ácidos presentes na bebida.

## 2.3 – CACHAÇA INDUSTRIAL

A cachaça industrial é aquela produzida em grande escala. Em Uberlândia e na região não tomamos conhecimento de nenhuma grande destilaria que se dedique ao ofício de produzir especificamente cachaça industrial. Segundo dados do Instituto de Desenvolvimento de Minas Gerais - INDI, Minas produz por ano 180 milhões de litros de cachaça e consome 200 milhões<sup>171</sup>. Isso significa que Minas Gerais importa cachaça de outros Estados. Os maiores produtores de cachaça do Brasil é o estado de São Paulo, seguido do Ceará e Pernambuco e trata-se de cachaça industrial.

*Na região do Paracatu e do Alto Paranaíba há pouquíssimas fábricas de pinga. Em outros tempos existiam em maior quantidade. Mas com a instalação da grande indústria e a importação de pingas usinadas, estas pequenas fábricas viram-se na contingência de fechar, por serem deficiárias e não conseguirem concorrer com o preço das demais no mercado. Por outro lado, há uma grande invasão de cachaças fabricadas nos mais distantes locais.*<sup>172</sup>

A fama que Minas carrega na produção da cachaça não é pela quantidade produzida, mas pela qualidade das cachaças artesanais e tradicionais produzidas no Estado. Em Minas é onde se concentra a maior tradição cultural na produção da bebida, o estado é responsável pela elaboração das melhores cachaças do país, trata-se de cachaças produzidas artesanalmente, em pequenas quantidades, com boa qualidade. Cada garrafa de cachaça mineira traz, além da pinga, história, tradição e cultura.

O mercado de aguardente de cana de açúcar no Brasil é dominado pela cachaça industrial, que é bem mais barata que qualquer outro tipo de cachaça ou de bebida destilada. A bebida industrial domina 80% do mercado nacional e 99% do externo. As fábricas e os Estados que mais produzem cachaça é a 51, Pirassununga em São Paulo, a Pitu em Pernambuco, Ypióca no Ceará. Enquanto a cachaça artesanal custa de R\$10,00 a R\$40,00 reais a industrial custa de R\$2,00 a R\$4,00.<sup>173</sup> A 51 ainda é responsável pelas cachaças com os rótulos (marcas) numéricos, 18, 21, 29,33, 88.<sup>174</sup>

*Em nosso Estado de Minas Gerais são famosas as pingas de Januária e de Paracatu. Talvez pelo seu processo primitivo de fabricação, longe das*

<sup>171</sup> INDI, **Cachaça**. Disponível em: [www.indi.mg.br](http://www.indi.mg.br). Acesso em 03 de jun. 2005.

<sup>172</sup> OLIVEIRA MELLO, Antônio de. 1985. p 243.

<sup>173</sup> BEZERRA, J. A. e SOUZA, E. 2003. p 24-32.

<sup>174</sup> GANDOUR, Ricardo. Números dão boas idéias de aguardentes. **Jornal Folha de São Paulo**. Negócios. F-4 sexta feira, 4, jan. 1991.

*indústrias de grandes usinas, que estão sendo a causa de uma tremenda proliferação de marcas de pinga, de preços bastante baratos e de péssima qualidade. Estas pingas usinadas são vendidas e produzidas em alta escala e transportadas para todos os redistribuidores, que as engarrafam com as mais variadas nomenclaturas. No fundo, não são boas e de origem da mesma usina. Em virtude disso, o produto é barato e se encontra ao alcance de todos, tornando-se um dos mais consumidos produtos engarrafados.*<sup>175</sup>

No processo artesanal a cachaça é produzida em menor quantidade, abaixo de 1000 litros por dia, a fermentação ocorre entre 18 e 36 horas, naturalmente sem adição de produtos químicos. Durante a destilação são descartados os 10% iniciais e finais, parte onde se concentra as toxinas e dá o nome de cabeça e calda, aproveitando-se apenas a parte destilada entre estes dois, ao qual é dado o nome de coração, a cachaça propriamente dita. As cachaças artesanais geralmente são produzidas em alambique de cobre e a cana não é queimada antes do corte. Na cachaça industrial não existe muito esta preocupação, a cana pode ser de qualquer tipo e por ser em grande quantidade é queimada para facilitar a colheita, a fermentação é induzida quimicamente e leva em média 6 horas. A produção da cachaça industrial é realizada em larga escala com modernas tecnologias e colunas de destilação com sofisticados recursos de análises, pode ainda levar outras misturas para se chegar a tonalidade, buquê, e sabor pretendido. Em 2003 a 51 ficou sozinha com uma parcela de 17% do mercado nacional e continua dominando.<sup>176</sup>

O slogan *uma boa idéia* consagrou a 51, que em 1992 dominou 25% do mercado nacional é a líder em produção e vendas do setor, *a 51 se vangloria de ter sido a primeira fabricante de aguardentes a ter dado um “tratamento profissional” à comunicação de massa*, em 1991 gastava cerca de US\$ 6 milhões em publicidade. Em 1990 a aguardente 51 virou até música gravada em ritmo de samba pelo grupo “Demônios da Garoa”, muito tocada nas AM da cidade de São Paulo.<sup>177</sup> Certamente o uso dos meios de comunicação de massa tenha sido determinante no sucesso da 51, uma vez que a cachaça não é tida pelos consumidores como uma das melhores (qualidade) marcas de aguardente de cana.

*Se nós somá, vai faltá  
Se diminui, num vai tê  
Multiplicá, nem pensá  
Se dividi, ninguém vê*

<sup>175</sup> OLIVEIRA MELLO, Antônio de. 1985. p 237.

<sup>176</sup> BEZERRA, J. A. e SOUZA, E. 2003, p 24-32.

<sup>177</sup> GANDOUR, Ricardo. 1991.

*Mas se juntá pra contá  
A gente vai se entendê  
Vou mostrá pra você  
Ce qué vê, ô:*

*Se nóis somá, dá 51  
E se dividi, dá 51  
Se diminui, dá 51  
Se multiplicá, dá 51*

*51 é a maioria absoluta  
É a conta certa  
É uma boa idéia  
É 51.<sup>178</sup>*



Só uma empresa capaz de produzir muito, com condições de investir tanto, pode dominar uma fatia tão considerável do mercado consumidor. No entanto, de 25% em 1992 decresceu para 17% em 2003, não porque tenha perdido em vendas, mas pelo crescimento do mercado consumidor e pela concorrência com outros grandes produtores de cachaças.

O mercado consumidor também tem ficado mais exigente e buscado cachaças de melhor qualidade que as industriais. Sempre que se comparar uma cachaça industrial a artesanal a diferença será significativa. *A artesanal, tudo que é artesanal e melhor que industrial, primeiro em quantidade, uma pinga 51 quantos mil litros são feitos? A artesanal não, a artesanal goteja! Vai gotejando!*<sup>179</sup>

Aqui é bom lembrar Cascudo que pondera:

*A aguardente teve fase prolongada de industrialização caseira, humilde e familiar, ao lado das grandes destilarias que ainda não sufocaram inteiramente a obstinada e mínima rivalidade obscura. Lembra a indústria dos queijos tradicionais pelos serranos de Portugal, Espanha, Itália, queijos de leite de cabra, feiros em casa, com aparelhagem rústica, tendo apreciadores fanáticos, julgando-os infinitamente superior aos obtidos nas fábricas modernas.*<sup>180</sup>

No Brasil o produto tradicional com apreciadores fanáticos é a pinga. Embora em Minas o queijo também seja muito apreciado e merecedor de um estudo cuidadoso a

<sup>178</sup> Idem.

<sup>179</sup> Cleber Manuel de Paula. 1972. Residente em Uberlândia-MG. Consumidor de cachaça. Entrevista gravada em 22 de dezembro de 2004.

<sup>180</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p. 31.

parte, envolvendo cultura, tradição e história a pinga atinge o cenário nacional, enquanto o queijo está mais presente em Minas Gerais.

A produção da cachaça é feita de diversas formas que vão das mais simples, com tecnologia rudimentar e trabalho manual, como nas pequenas propriedades tradicionais muitas vezes clandestinas onde a mão-de-obra familiar é de fundamental importância até um outro extremo, das fábricas equipadas com o que há de mais moderno e sofisticado, maquinário de tecnologia avançada, utilizando mão-de-obra assalariada, onde se estabelece relações de trabalho diferenciadas dentro da fábrica, e cada sujeito é responsável por uma parte apenas do processo de produção ignorando totalmente o restante. Funcionários que trabalham em etapas mais do fim do processo, muitas vezes desconhece a planta (Cana-de-açúcar), outros responsáveis pelo início, o corte, a moenda, pode desconhecer as análises químicas, envasamento.

A qualidade da cachaça vai depender do processo de fabricação da bebida, isso é o mais importante. Se a cana for cortada na hora certa sem ser queimada, diluída na quantidade certa, moída, coada e fermentada sem maiores problemas, nem pressa, destilada e feito os cortes de cabeça, coração e calda, descansada e se preferir envelhecida e engarrafada, sem contatos físicos, não tem erro, a cachaça vai ser das melhores.

*Nós temos uma vantagem, a cachaça é diferente do vinho, você pode produzir a mesma qualidade de cachaça todo ano ao contrário da uva. A uva o ano que tem seca ela dá um vinho de excelente qualidade, dá vinhos que fazem história, a cana todo ano ela dá a mesma qualidade, ela não tem esse problema que tem a uva, é preciso que passe fome uma parte da população pra que se tenha vinho de qualidade. Cachaça não, a cana sendo boa, de boa qualidade, não importa se teve pouca ou muita chuva, principalmente aqui no cerrado, que a época de moagem é a época da seca, quando a chuva não interfere na qualidade da cana. É evidente que se produzir cachaça na época das águas, quando a cana começa a brotar, isso vai dar muito mais prejuízo pra quem está produzindo a cana, que vai render menos, do que propriamente na qualidade da cachaça.<sup>181</sup>*

Além do mais, da produção de cachaça nada se perde no engenho. As folhas da cana e a garapa que sobra da destilação, vira ração para os animais ou adubo para canavial, o bagaço alimenta a caldeira, e a cachaça? Bom, esta nós bebemos. Não vamos deixar cachaça perder. Vamos?

<sup>181</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

### 3 – VALORIZAÇÃO DA CACHAÇA MINEIRA

O estudo setorial – “*Aguardente em Minas Gerais*”, realizado pelo Instituto de Desenvolvimento de Minas Gerais (INDI) teve início em 1982. Dado o primeiro passo, inaugurou-se um novo tempo na produção de cachaça em Minas Gerais, e revelou um dos setores da agroindústria que se encontrava marginalizado, esquecido pelos governos e oprimido por grande preconceito. Identificou-se que, embora fossem tradicionais, as pequenas fábricas artesanais de cachaça eram de baixo nível tecnológico e não dispunham de uma estrutura de comercialização, não podendo, assim, competir com as aguardentes industrializadas que entrava no mercado mineiro com preço muito baixo.<sup>182</sup>

Contudo, mesmo com a aguardente industrial sendo importada a baixo valor comercial pelo mercado mineiro e vendida a baixo custo para o consumidor, as fábricas artesanais continuavam existindo, e sobreviviam à concorrência, revelando que havia no mercado uma parte de consumidores que buscava por uma bebida de melhor qualidade e disposto a pagar a mais por isso. A alternativa encontrada foi incentivar a produção mineira de cachaça de qualidade, sem modificar as tradições da fabricação artesanal, introduzindo melhoramentos que valorizaram em muito a bebida e diminuiu as importações das cachaças industrializadas. Descobriu-se um “novo” mercado que prometia ser promissor. A partir de então, passou-se a investir no setor, financiando a implantação de novas unidades. Foram 200 projetos em 4 anos e o INDI decidiu organizar a produção de cachaça em Minas.<sup>183</sup>

#### 3.1 – INSTITUCIONALIZAÇÃO DA CACHAÇA

Nas décadas de 1980 e 1990 ocorrem as institucionalizações da cachaça. Como prova dessa constatação é possível observar a criação em janeiro de 1988, da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade (AMPAQ), em 1992 o Pró-Cachaça e o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC), para

---

<sup>182</sup> **Valorização da cachaça mineira.** Estas considerações foram extraídas do Capítulo 20 do livro “Fabricação Artesanal da Cachaça Mineira”, de autoria do Engenheiro Agrônomo José Carlos Gomes Machado Ribeiro. Trata-se da 2ª edição revista e atualizada dessa obra escrita por José Carlos, pioneiro no incentivo a essa atividade, enquanto atuava como promotor industrial do INDI. Disponível em: <<http://www.indi.mg.gov.br/opcao/Valorizacaoc.pdf>>. Acessado 07. jun. 2005.

<sup>183</sup> Idem.

em 2001 termos o Decreto federal, determinando a denominação *Cachaça* e a origem do termo e *Brasil*, o Plano de Reestruturação da Cadeia Produtiva e o Decreto da Cachaça de Minas, estipulando os padrões para produção da cachaça de Minas. A partir de 1990 a cachaça engrenava em uma nova fase que já era bastante promissora e prometia melhorar ainda mais. Com apoio e investimentos o setor vem crescendo a cada dia, vão surgindo novas formas de comercialização do produto, novas associações e cooperativas que têm dado poder de negociação e comercialização para os produtores.<sup>184</sup>

A AMPAQ – Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade - sem fins lucrativos foi criada para apoiar o desenvolvimento do setor produtivo de cachaça e objetiva:

- \*Promover e valorizar a cachaça no mercado interno;*
- \*Cultivar as relações entre as pessoas ligadas à produção da cachaça;*
- \*Apoiar pesquisas tecnológicas para aperfeiçoar a produção do destilado;*
- \*Incentivar a produção da cachaça promovendo a sua interiorização e conseqüente desenvolvimento econômico;*
- \*Apoiar os projetos de leis que atendam ao desenvolvimento do setor;*
- \*Prestar assistência (assessoria) técnica e jurídica aos associados, amparando-os em seus interesses perante os poderes públicos;*
- \*Estabelecer normas técnicas e regulamentos para disciplinar as atividades do setor;*
- \*Colaborar na legalização da produção e comercialização da cachaça;*
- \*Estabelecer o padrão de qualidade da cachaça de Minas Gerais.<sup>185</sup>*

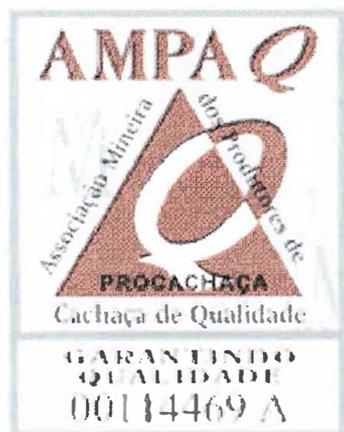
A AMPAQ representa os produtores de cachaça artesanal e contribui para o desenvolvimento dessa agroindústria, possibilitando a ação conjunta entre o governo e os produtores valorizando o setor. Respeitada em todo o Brasil por sua seriedade oferece cursos técnicos e dita regras e etapas para a produção da cachaça de Minas Gerais. Estas vão da fase da produção agrícola, como adubação do solo, utilização de mudas certificadas, colheita, passando pelas etapas da produção, moagem e filtragem do caldo de cana, fermentação, destilação, armazenamento, envelhecimento, envase e rotulagem. Estas encontram-se detalhadas no site [www.ampaq.com.br](http://www.ampaq.com.br). Têm em seu quadro social as mais famosas marcas de cachaça, sendo a única Associação a lançar um Selo de Garantia de Qualidade AMPAQ.<sup>186</sup>

---

<sup>184</sup> AMPAQ, 2004.

<sup>185</sup> AMPAQ, 2004.

<sup>186</sup> Idem.



Selo de qualidade AMPAQ, as regras para obtenção do selo esta na internet na pagina da associação, poucas marcas obtiveram o selo.

Selo colhido no site da AMPAQ.

Quem compra uma cachaça que traz o selo de qualidade da AMPAQ, quer a garantia de estar adquirindo um produto de boa qualidade. Estes consumidores além de pagar pelo produto, pagam também pelo selo. O consumidor está cada dia mais exigente, vem tomando maior conhecimento da cachaça e preocupando com a qualidade do produto que está consumindo. Este é também o argumento de Geraldo Inácio Filho:

*Eu sempre que vou nos engenhos comprar eu gosto de freqüentar o processo de produção, gosto de ir na época da moagem pra conhecer o engenho, pra ver como eles produzem, pra ver se efetivamente é uma cachaça de qualidade. Nê? Agora com essa criação da AMPAQ, então há uma associação em Minas Gerais que cuida da qualidade das cachaças, não é? E tem saído cachaças de excelente qualidade. Nós temos um colega aqui na economia que produz cachaça em Monte Alegre, o Nêctar do Cerrado, é de muito boa qualidade! E, é produzida pra exportação, naquela garrafa especial, não é? Produto do Brasil escrito na própria garrafa, letras em relevo. Eu prefiro ir direto no engenho, mas como eu disse a AMPAQ, ela tem permitido a produção de cachaça de qualidade em todo o Estado de Minas Gerais, não é?<sup>187</sup>*

O setor de aguardente de cana, que descobriu que unidos tem mais força e poder de negociação e comercialização, além da AMPAQ, tem se organizando em associações e cooperativas como: Associação Brasileira dos Produtores de Cachaça Artesanal - ABSA, Cooperativa dos Produtores de Cachaça do Sul de Minas – COOPECA, Associação Regional de cachaça de Minas, Triangulo Mineiro e Alto Paranaíba – ARCAM, Associação dos Produtores de Cachaça de Salinas – APACS, entre tantas outras que vêm atuando no ramo.

<sup>187</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

A AMPAQ lembra algumas datas comemorativas a partir de 1982 e que pode ser considerado um marco na história da cachaça:

- 1982 – *Diagnóstico do setor aguardenteiro;*
- 1988 – *Criação da AMPAQ;*
- 1992 – *Criação do ProCachaça;*
- 1992 – *Plano estratégico da cachaça;*
- 1993 – *Regulamentação do programa do Pro-Cachaça;*
- 1995 – *Missão técnica a França;*
- 1996 – *Campanha de Marketing;*
- 1997 – *Missão técnica a Escócia;*
- 2001 – *Diagnóstico da Cachaça;*
- 2001 – *Decreto federal – denominação de origem;*
- 2002 – *Plano da reestruturação da cadeia;*
- 2002 – *Decreto da Cachaça de Minas;*
- 2002 – *Sistema AMPAQ;*
- 2002 – *Rede de tecnologia.*<sup>188</sup>

O Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC) foi criado em novembro de 1997 com a união de produtores de Cachaça e o Governo Federal, através dos Ministérios da Agricultura e Abastecimento, do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e das Ciências e Tecnologia com três objetivos principais:

- 1 - *Valorizar a imagem da cachaça como produto genuinamente nacional, com características históricas, culturais e econômicas significativas para o povo brasileiro;*
- 2 - *Organizar o setor de Cachaça com o intuito de capacitá-lo para a disputa do mercado internacional de bebidas, visando a competitividade, eficiência e qualidade e o aumento das exportações brasileiras, gerando assim, divisas e empregos para o país;*
- 3 - *Dar suporte técnico-comercial aos produtores para proporcionar sua inserção tanto no mercado nacional, quanto no internacional.*<sup>189</sup>

### 3.2 – OS NÚMEROS

A cachaça foi incluída no Programa Especial de exportação (PEE) sendo considerada pelo governo como um dos setores com maior potencialidade de exportação do país. Tem boa aceitação no mercado internacional, custa no mercado Europeu entre US\$15,00 e R\$30,00 a garrafa. Com mais ou menos 5 mil marcas de cachaça e 30 mil produtores, em 2002 a produção foi de 1,3 bilhões de litros do produto, gerando uma

<sup>188</sup> AMPAQ, 2004.

<sup>189</sup> O PBDAC, 2004.

receita de aproximadamente US\$ 500 milhões, emprega 450 mil pessoas. Das bebidas alcoólicas no Brasil a cachaça perde em quantidade consumida apenas para a cerveja.<sup>190</sup>



As exportações, segundo a Fenaca (Federação das Associações de Produtores de Cachaça de Alambique), vêm crescendo a cada ano: em 1988, foi de 1,3 milhões de litros; em 1999 foram 6,0; em 2000, 9,0; em 2001, foram 11,0; em 2002, 14,8 e 2003 fechou com crescimento de 30% atingindo a marca dos 20,0 milhões de litros. Dos 1,3 bilhões de litros de aguardente produzidos no Brasil apenas 1%, aproximadamente, são exportados, grande parte para a Alemanha, país que mais importa o produto, o que representa uma pequena porcentagem. O objetivo atual tem como meta exportar 50 milhões de litros até 2010. As técnicas de produção foram sendo melhoradas e hoje a cachaça é feita com alto padrão de qualidade, sendo o destilado mais consumido no Brasil e o terceiro no mundo. A reta do gráfico promete continuar sendo uma curva ascendente.

Dos 1,3 bilhões de litros de cachaça produzido no Brasil por ano, 10% tem origem artesanal com 25 mil produtores. Minas Gerais é o maior produtor deste tipo da bebida, possui aproximadamente 8.466 alambiques artesanais, que produzem 200 milhões de litros por ano. Movimenta no mercado interno mineiro R\$ 1,5 bilhão, emprega 240 mil pessoas e exporta apenas 0,3%. Ainda enfrenta o problema da

<sup>190</sup> Idem.

informalidade que é de 95% dos alambiques no estado, ou seja, segundo dados da AMPAQ apenas aproximadamente 500 dos alambiques são registrados no Ministério da Agricultura.<sup>191</sup>

Segundo o INDI o ano de 2001 foi importante para o desenvolvimento do agronegócio da cachaça, com a publicação do “*Diagnóstico da Cachaça de Minas Gerais*” pelo SEBRAE - Serviço de Apoio às Micro e Pequena Empresa de Minas Gerais, e que identifica as potencialidades e as deficiências do setor.

### 3.3 – AS LEIS E O MITO DA MELHOR CACHAÇA DO MUNDO

A lei nº 13.945, de 11 julho de 2001, do Governo do Estado de Minas Gerais, estabelece o *Padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Cachaça de Minas*. Esta lei foi regulamentada pelo Decreto nº 42.644, de 05 de junho de 2002. Só pode trazer escrito na embalagem a Expressão Cachaça Artesanal de Minas o produto obtido segundo o processo de elaboração previsto na lei. Outro acontecimento importante foi o Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001, da Presidência da República do Brasil, que define *Cachaça, Brasil* e *Cachaça do Brasil* como indicações geográficas e das outras providências. Estabelece ser o nome *Cachaça* um vocábulo de origem e uso exclusivo dos brasileiros, delimitando a denominação *Cachaça* à aguardente de cana de açúcar, apenas produzida dentro dos limites geográficos do Brasil, o que garante aos produtores brasileiros e ao governo os esforços em divulgação da cachaça.<sup>192</sup> Para Geraldo Inácio, é importante a proteção jurídica do produto:

*Com certeza. E cada vez mais forte a presença da pinga lá fora. A primeira vez que eu sai do Brasil, fui a Venezuela, e lá na Venezuela estava fazendo grande sucesso a 51 que eu disse que é uma cachaça de má qualidade, né? Já pensou quando começarmos a exportar, já começamos, cachaça de boa qualidade que sucesso que não vai fazer, né? Tenho um amigo que viveu na França e ele disse que cachaça brasileira lá é disputada a peso de ouro, por causa da qualidade, e tem francês malandro que vende Rum Cubano como se fosse cachaça brasileira, pra vender mais caro.*<sup>193</sup>

As leis vão dar aos produtores maior segurança para investirem em propaganda no exterior e na própria produção da cachaça, além do respaldo jurídico aos produtores

<sup>191</sup> AMPAQ, 2004.

<sup>192</sup> INDI, 2005.

<sup>193</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

e ao próprio governo, que parece ter despertado para a grande potencialidade da cachaça como produto de exportação. O setor vem crescendo em importância e por isso existe o empenho em divulgar o produto, tanto no exterior como no mercado interno, além de ações para valorizar o produto internamente, pois ainda sofre grande preconceito junto às camadas de maior poder aquisitivo da população. Geraldo Inácio alerta:

*Essa idéia de registrar a nossa antiga pinga como cachaça foi uma questão política, uma questão de comércio internacional, porque ela era qualificada como Rum nas Antilhas, e até aquela de grande qualidade, mas também o preço é exagerado a Havana, né? Ela é uma cachaça de qualidade, que não pode usar o nome porque tem um Rum com esse nome lá em Cuba, então foi processada e aí perdeu o direito de usar o nome de Havana. Essa cachaça, hoje você acha ela variando entre trezentos e quinhentos reais, uma garrafa de 600ml, né? Ela é muito boa mas não é tanto, não precisa custar tanto, mas essa cachaça é produzida com qualidade. Então toda cachaça produzida com qualidade e envelhecida ela desce redondo, como diz os tomadores de cachaça.<sup>194</sup>*

As leis podem evitar que ocorra com o nome *cachaça* fato semelhante ao que ocorreu com a Marca Havana. A revista Globo rural de 2003 conta a história da cachaça e da saga de Anísio Santiago produtor da cachaça Havana, que não registrou a marca e perdeu o direito de usá-la, a partir de então passou a utilizar o próprio nome no Rótulo, Anísio Santiago.<sup>195</sup> Havana, de propriedade de Anísio Santiago, falecido em 22 de dezembro de 2002 é considerada uma relíquia. Com fama de ser a melhor cachaça do mundo, a Havana, produzida e engarrafada em Salinas MG, mantinha uma cota de apenas 800 garrafas ano, envelhecida em tonel de carvalho por 12 anos, só depois era engarrafada. Anísio Santiago garantia ter um segredo na fabricação da sua cachaça, que nem os seus próprios filhos conheciam, e se não foi revelado, nunca mais esta cachaça vai ser produzida. Por isso quem tem Havana tem uma relíquia.<sup>196</sup> A receita familiar como se pode notar está presente na melhor cachaça do mundo. De acordo com Anísio Henriques:

*E também é o mercado que diz, é a oferta e a procura. Eu acredito na lei da oferta e da procura. Eu vou te citar um exemplo, porque que a Havana, hoje Anísio Santiago, atingiu o valor exorbitante de 600, 700 reais a garrafa de 600 mls dentro de Uberlândia. É a cachaça mais cara do mundo, por quê? O Anísio, meu 'chara'<sup>197</sup>, quando ele estava vivo e à frente dos negócios ele produzia uma quantidade, não sei se era cinco ou dez mil litros de cachaça por*

<sup>194</sup> Idem.

<sup>195</sup> BEZERRA, J. A. e SOUZA, E. 2003, p 24-32.

<sup>196</sup> NAVES, Janaína. Dá branca ou da amarela. Jornal Folha **Correio de Uberlândia**. Revista. P. C-4 Sábado, 18 de janeiro de 2003.

<sup>197</sup> Chara – é a outra pessoa com o mesmo nome que o seu.

*ano, só que nos temos indústria hoje preparada pra produzir dez mil litros por dia, essa é a diferença, só que ele produzia aquele X litros. É Sr Anizio sua cachaça é muito boa, o senhor precisa produzir mais. Não! Não vou produzir! Então a cachaça dele ganhou fama, como só existia aquele X litros de cachaça, em um ano ele tinha cachaça vendida pra não sei quantos anos à frente. O valor está na qualidade e na dificuldade de encontrar. Mas o primeiro passo eu acho que é o envelhecimento, o tratamento do plantio da cana até a destilação e o consumo. E o consumidor paga! Se tiver qualidade, não tem erro.<sup>198</sup>*

O que o desejo de consumir uma marca pode fazer com um produto? Pode transformá-lo em um mito. Será que existe uma garrafa de cachaça que possa custar 700 reais, como é o caso? Acho pouco provável. Veja a cachaça Havana, tem rotulo simples, garrafa de cerveja e tampa de lata. E apesar de cara não traz grande apelo visual como outras marcas, garrafas de louça, barro, porcelana, cerâmica ou coisa parecida. O que transformou a Havana na cachaça mais cara do mundo? O mito, porque embora não duvide que ela seja de muito boa qualidade, não acreditamos que o processo de produção e envelhecimento dela justifique seu valor comercial, uma vez que temos no mercado cachaças de muito boa qualidade, engarrafadas e envelhecidas em condições semelhantes, custando entre 18 e 80 reais.



Foto de garrafa da cachaça Havana, tirada no Mercado Municipal, onde é vendida por R\$ 750,00. Como podemos ver a garrafa é de cerveja, não possui nenhuma outra embalagem, caixa ou sacola especial, o rótulo também é muito simples não traz imagem apenas o nome e informações sobre o produto.

A propaganda? Qual a propaganda? Talvez a melhor propaganda que transformou a Havana em um mito tenha sido: a receita tradicional, a origem, a boa

<sup>198</sup> Anísio Henriques Filho. 1954. Residente em Uberlândia-MG. Proprietário do Tocos Bar. Entrevista gravada em 26 de agosto 2004.

qualidade da cachaça, a pequena quantidade produzida e o murmurar do *hem aventurado* que se vangloria de ter a tomado, acrescido dos que lamentam e pagam altos valores para prová-la, e depois relatar aos outros em um boca a boca, que constrói e fortifica a lenda. A oferta e a procura, como diz senhor Anísio do Tocos Bar, mais a oralidade, têm um papel importante neste construir de mitos.

#### 4 - O TURISMO E A CACHAÇA

A AMPAQ está promovendo o “Circuito da Cachaça”, a idéia é levar grupos interessados em passeios, visitando alambiques e engenhos de cana no interior de Minas Gerais. Durante as excursões podem ser degustadas várias marcas de cachaça, além de saborear a tradicional comida mineira e ainda conhecer as riquezas barrocas do Estado, passando por Tiradentes, Ouro Preto e Mariana. Este pacote é anunciado em revistas de bordo como a Ícaro Brasil, da Varig empresa aérea.<sup>199</sup> Conforme Geraldo Inácio:

*É. as pessoas estão procurando aqui em Minas dada essa tradição, essa fama, digo merecida, estão procurando muito a cachaça mineira como uma cachaça de referência, uma cachaça de qualidade, acho que o turismo vai se beneficiar muito com isso, aqui em Minas e evidente que têm outros estados que estão imitando Minas. Goiás já tem a sua associação de produtores de aguardente de qualidade também, e no nordeste eu acho que precisa ter também, porque a potencialidade pra cachaça no nordeste é muito grande. mas essa coisa de cachaça pra macho lá, não é muito bom pra saúde dos bebedores não, cachaça que traz aquela primeira destilada que são produtos químicos prejudiciais a saúde, mas eu acho que Minas está se beneficiando dessa qualidade da cachaça, casada com o turismo.<sup>200</sup>*

O casamento da cachaça e do turismo sem dúvida está sendo muito bom, traz divisas para o estado, lucro para os produtores e comerciantes da cachaça, do turismo do comércio e tudo mais. É o campo se integrando com o mundo através do turismo do agroturismo, do agronegócio, da agroindústria, o que tem sido vantajoso para Minas.

Conta ainda com outros lançamentos, entre eles a revista Circuito da Cachaça, que anuncia as rotas da bebida a ser seguido, mas este pacote promete ainda vender além de cachaça, história, arte e cultura mineira. Ensina a degustar uma boa cachaça em

<sup>199</sup> RUDHART, Werner (1998). A nova cachaça mineira. *Ícaro Brasil*, nº 169, ano XIV, (Revista de bordo Varig) set. 1998, p 28-38.

<sup>200</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

um ritual demorado. Na panela é a dose que faz a diferença e é servida para o visitante sempre de maneira agradável e receptível, do bom anfitrião que é o mineiro. O pacote turístico oferece também espaços tradicionais e outros nobres para se consumir a bebida, lugares onde entre um papo e outro é possível se socializar, tanto com os moradores do local quanto com seus visitantes.

**CAPÍTULO III**  
**COMERCIALIZAÇÃO E SOCIABILIDADES: NOVOS ESPAÇOS**  
**PARA O PRODUTO**

### CAPÍTULO III

## COMERCIALIZAÇÃO E SOCIABILIDADES: NOVOS ESPAÇOS PARA O PRODUTO

*“Empório São Jorge”*

*Ora, não há quem não conheça por todas as “bandas” da zona rural o Empório São Jorge. Mas, perguntarão alguns, por que São Jorge? Ora, sim senhor, pois não há venda que, por mais modesta que seja, não tenha o tal santo como padroeiro das bebidas enfiado por algumas garrafas ou pendurado na parede, de fendendo a casa do “mau-olhado”. Mas vamos ao que interessa.*

*O dono do empório, já todo animado, pela milésima vez limpou o balcão e antes de guardar o pano espantou, como de costume, as moscas que se juntam nas carnes do “cumieiro”.*

*Empório, venda, boteco, tudo num só lugar; ali tem junto ao balcão as sacas de arroz, milho, batata e feijão; pendurado está a mortadela, o toucinho e a lingüiça; ao lado fica a doceira cujos suspiros coloridos animam a criançada; há doces de amendoim, maria-mole com bolacha (Maria Cachucha), pipocas, pão-doce, biscoitos de polvilho e orelhas-de-padre. O cheiro do fumo desinfeta o ambiente.*

*Há ainda as vassouras pelo teto e a balança no balcão; e o que não poderia faltar é o gato preguiçoso, que dorme tranqüilo, refazendo-se da baderna dos ratos da noite passada. Logo à tardinha chega um dos compadres, que vem “toma a marvada”, mas como de costume, depois de dar “uma pro santo”, começa a prosa com os outros que vão chegando.*

*Mas bom mesmo é o dia santo, quando, terminada a reza, se reúne na venda para uma boa cantoria. É no Empório São Jorge que se houve as histórias de pescaria e de caçadas de onça, é onde o nosso caboclo senta e conta os “causos” da família ou então as estórias de assombração, ou ainda a lembrança de defunto fulano ou do defunto ciclano, sempre seguido de um “Deus o tenha em bom lugar”.*

*Assim é o empório, onde o caboclo compra, onde ele vende, onde ele se diverte e encontra a vizinhança. É o Empório São Jorge é um desses que se encontra em alguma beira de estrada, ou no fim da rua de uma cidadezinha do interior, na qual o tempo parece não passar.*

*Valter Cassalho*<sup>201</sup>

---

<sup>201</sup> CASSALHO, Valter. 2000, p. 49.

## 1 - NOVA FORMA DE COMERCIALIZAR

São diversas as formas de comercializar a cachaça, uma nova forma encontrada e que vem sendo muito utilizada são as associações, como a Coocachaça – Cooperativa de Produção e Promoção da Cachaça de Minas Gerais - que produz a cachaça *Samba e Cana*, voltada para a exportação. A Cooperativa compra cachaça de pequenos produtores padroniza o produto, averiguando questões como cor, oleosidade, aroma e sabor, e vende para o mercado consumidor. Conforme matéria publicada pela revista Globo Rural:

*Criada há três anos, a cooperativa mineira paga 1,40 real por litro a seus 70 associados, contra 0,80 reais por litro no mercado informal. A padronização é obtida no alambique, com acompanhamento e orientação de especialistas, e na sede da entidade, através de análises químicas e sensoriais, de modo a padronizar cor, oleosidade, aroma e paladar.*<sup>202</sup>

Então quando perguntamos ao senhor Tito o motivo pelo qual ele não se associava a uma dessas cooperativas, ele respondeu: *não compensa.*<sup>203</sup> Procuramos compreender a resposta dele, e foi o mercado consumidor que nos ofereceu uma alternativa mais plausível. Enquanto as cooperativas pagam em média R\$0,80 a R\$1,40 o litro da cachaça, lá no sítio ele vende a pinguiha de engenho direto para o consumidor por R\$5,00 o litro. Este talvez seja um dos agravantes que fazem com que 95% dos produtores continuem na ilegalidade.

Afinal, tem consumidor para essa pinga? Claro! O consumidor sempre buscou cachaça de boa qualidade, o que não é oferecido pela cachaça industrial, as Artesanais de qualidade muitas vezes está além das posses do consumidor, custando em média R\$18,00. A cachaça do senhor Tito oferece boa procedência, qualidade, e preço bom, o que é lucrativo para o consumidor e para o próprio produtor.

Um caso semelhante, mas diferente por não tratar de uma associação foi a forma encontrada pelo senhor Mábio para comercializar cachaça. O senhor Mábio José da Mota foi comerciante de sapatos até 1998, quando deixou o negócio e passou a trabalhar com a cachaça. Viu no mercado mineiro uma abertura entre a cachaça artesanal e a cachaça industrial e resolveu acreditar na cachaça artesanal de qualidade, que julgava ser um diferencial considerável. Comprou um alambique? Não. Não dispunha de capital

<sup>202</sup> BEZERRA, J. e SOUZA, E. 2003, p. 31.

<sup>203</sup> Olavo Custodio Dias. (Tito). Entrevista 2003.

suficiente para montar uma fábrica. Então, depois de deixar o ramo de calçados, passou a comprar cachaça de origem 100% artesanal, de pequenos alambiques na zona rural, principalmente nos municípios de Campina Verde, Prata e redondezas, e acondicionar em tonéis de Carvalho pelo período de no mínimo 2 anos, o que chama de amaciamento do produto. Em 2003 o produto estava com 4 anos de envelhecimento. Na verdade, o trabalho do Senhor Mábio é a padronização da cachaça que é comprada de diferentes produtores é o seu envelhecimento que lhe agrega maior valor comercial. E quando melhor - lhe convier ele passa a envasar e vender o seu produto.<sup>204</sup> Então perguntamos a ele, e quanto ao controle de qualidade? Existe esta preocupação por parte de sua empresa? Como é feito este controle?

*Sim, sim. Tomo bastante cuidado com a qualidade do meu produto. Procuo conhecer a forma como ele é feito antes de comprá-lo. Ai é o seguinte, quando o produto é cuidadoso, porque o produto para ter qualidade ele tem que ser produzido em alambique de cobre, isso já foi constatado, que não tem alambique nenhum que substitua o de cobre, para dar qualidade, mas se não tiver cuidado (...) se o teor de cobre passado para pinga for alto pode comprometer sua qualidade. Mas se tomar o cuidado de estar sempre lavando não vai ter o excesso. A gente faz o controle da qualidade, levo no laboratório para analisar, tem vários itens que são avaliados e as taxas permitidas são rigorosamente obedecidas. Hoje já existem aparelhos que retira o excesso do cobre depois da cachaça alambicada, passa em um filtro e retira o excesso, mas tem muitos produtos por ai que não tem o cuidado de fazer as análises laboratoriais indicadas para o produto. O fator principal é sempre fazer as análises e tomar cuidado com o produto. Ele tem reações por vários motivos, se você tocar com a mão na bebida, se colocar em um recipiente que não esteja limpo, ou se for guardado em recipiente destampado, proporcionando que o destilado esteja em contato com o ar, tudo isso provoca reações que muda a característica do produto comprometendo a sua qualidade. Estraga a bebida. Por exemplo, o meu produto é muito bem acondicionado e quando ele vai para ser envasado ele passa por uma filtragem de impurezas, ele fica 100% puro, retira todas as impurezas adquiridas após a alambicagem.<sup>205</sup>*

Quem compra seu produto?

*Eu vendo muito modestamente ainda. Aqui em Uberlândia eu tenho três pontos que eu coloquei o meu produto, que é a Chocolândia, o Mercado Municipal que tem uma empresa lá, e aquele restaurante mineiro que existe na saída para Goiás. Isto em estabelecimentos. Agora eu tenho vendido para fora daqui de Uberlândia, para Ribeirão Preto, São Paulo eu já fiz algumas vendas, mas vendas pequenas. (...) Eu não tinha ainda todas as licenças necessárias. Eu estava trabalhando, fazendo para empresas é proporcionar brindes, durante este tempo eu fiz vendas para empresas, dar de brinde, e agora que estou em condições de fazer vendas no mercado, estou procurando realmente o mercado*

<sup>204</sup> Mábio José da Mota. 1942. Residente em Uberlândia MG. Comerciante de cachaça. Entrevista realizada em 24 de Maio de 2003.

<sup>205</sup> Idem.

*consumidor, são pessoas daqui de Uberlândia, geralmente daqui mesmo, ou de fora que já conhece, ou por contato telefônico a gente faz outras vendas.*<sup>206</sup>



Foto acervo particular.

Foto do Produto do senhor Mábio, embalagens sofisticada, caixa decorada com imagens históricas, garrafa fina com rótulo também decorado, porta cachaca de couro e garrafinha especial.

Embora seja uma empresa de pequeno porte, onde o trabalho é todo realizado pelo proprietário e por sua esposa Dona Alice, vez ou outra contrata um ajudante para a tarefa de envasar e colocar os rótulos ou montar as embalagens. Percebemos na fala do senhor Mábio a preocupação com a qualidade e com a adequação às regras impostas pelos órgãos competentes. Não existe envolvido neste caso a tradição de familiar, mas parece ser um negócio rentável, que tem representado segundo o proprietário certa estabilidade financeira.

## 2 - NOVOS ESPAÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO

Frente a todo esse aparato de leis, financiamentos, incentivos do Estado, e SEBRAE, têm surgido novos espaços para comercialização da cachaca. Um desses espaços é o mercado municipal de Uberlândia, onde encontramos uma loja especializada no produto, de propriedade de João Campos Andraus, que em agosto de 2004 completava sete anos trabalhando na venda da cachaca artesanal, oriunda praticamente de todas as partes do Brasil. A cachaca é hoje um meio de vida para João, que tem vendido de 45 a 50 caixas do produto a cada mês, em torno de umas 600 garrafas. Com uma variedade de aproximadamente 350 marcas, com preços que variam de R\$10,00 a R\$350,00 reais. É possível comprar ainda no Box 14 do Mercado Municipal a famosa cachaca de engenho, vendida sem rotulo, que João Andraus garante ser de boa procedência, podendo, ainda, ser adquirido ali uma das mais renomadas

<sup>206</sup> Ibidem.

cachaças do mundo, a Havana, que esta sendo vendida a R\$750,00 reais a garrafa, que não chega a ser nem um litro do produto.<sup>207</sup>

As cachaças mais vendidas são as de Salinas, que giram em torno de umas 50 marcas, dentre elas as que mais saem são a Salineira, a Seleta e a Boazinha. As cachaças de Salinas são mais conhecidas e tradicionais. O comerciante garante que a região possui produção sem igual, em função da cana, do preparo e qualidade do solo.<sup>208</sup>

O público consumidor é o mais variado, *antigamente era mais os homens apreciadores da cachaça, mas de uns tempos pra cá a cachaça deixou de ser um produto marginalizado, essa compra é feita de uma forma geral.* Então a cachaça tem sido comprada por todo tipo de público, homens, mulheres, pessoas que vão para exterior, que vão presentear alguém em datas comemorativas, que pode ser um presente simples ou mais nobre, para pessoas que vão consumir ou colecionar. Vende bastante para pessoas que vão fazer algum negócio fora, no nosso caso do Triângulo, que vão para outros Estados, lugares onde é difícil encontrar uma boa cachaça. Tem também as miniaturas de 50 ml, muito procurada por colecionadores.<sup>209</sup> Existe preconceito do público com relação à cachaça? João Andraus, pondera:

*A principio havia muito preconceito com relação à cachaça. A cachaça era uma bebida de marginal, hoje não, hoje a cachaça é uma bebida de exportação, trazendo divisas para o Brasil já em exportação, inclusive houve um trabalho de maquiagem em cima da fabricação de garrafa de rótulo, para que houvesse esse comportamento de uma bebida normal, como o uísque.*<sup>210</sup>



Loja especializada em cachaças, Mercado Municipal. Box 21. Variedades do produto. (acervo particular)

<sup>207</sup> João Campos Andraus. 1946. Residente em Uberlândia-MG. Comerciante de cachaça. Entrevista em 27 de agosto de 2004.

<sup>208</sup> Idem.

<sup>209</sup> Ibidem.

<sup>210</sup> Ibidem.

### 3 - BARES E RESTAURANTES FINOS

Com tanto interesse e incentivos pela cachaça foram surgindo bares e restaurantes “chiques”, que passaram a acreditar e a servir a bebida. Em Uberlândia eles já vários. A bebida pode ser encontrada no shopping, em restaurante onde pode ser tomada em dose ou em lojas refinadas que dão preferência aos produtos com bonita embalagem. O esforço de marketing tem surtido efeito e já encontra em Uberlândia uma das mais conhecidas cachaçarias, a franqueada Água Doce, que apesar de ser uma empresa paulista, se multiplicou atendendo em outras cidades. Localizada em bairro nobre de Uberlândia a cachaçaria é freqüentada por clientes de alto poder aquisitivo. Para Geraldo Inácio:

*É, recentemente veio uma presidente da APEV aqui em Uberlândia fazer uma palestra aqui no Mestrado e nós a levamos numa cachaçaria nova que tem lá na Morada da Colina, e ela gostou muito. Veja, o preconceito contra a cachaça, ele está acabando. Essa é uma cachaçaria fina, freqüentada por pessoas de alto porte, pessoas da alta sociedade Uberlandense, e se é bem sucedida significa que esse preconceito está acabando. Felizmente, por que é horrível, além do que a cachaça pertence à tradição cultural brasileira. Eu acho que tem que ser valorizada. Como alguém pode comprar um uísque, pagar o que paga pelo uísque, enquanto nós temos uma bebida que eu acho muito melhor e muito mais barata, diga se de passagem. O sabor da cachaça é melhor. A cachaça com seis anos, a cachaça bem destilada, ela bate qualquer uísque de dose em qualidade, em sabor e em prazer que ela proporciona.<sup>211</sup>*

Outro exemplo, um tanto relevante, trata-se do Centro Cultural Fogão de Minas. O folheto de propaganda garante: *Conhecer o Fogão de Minas é como passear pelos diferentes e turísticos recantos das gerais.* O restaurante oferece diariamente almoço típico mineiro, que fica exposto no fogão à lenha em brasas, não permitindo que a comida esfrie. Oferece como cortesia, para abrir o apetite, generosas doses de cachaça de engenho. A localização do restaurante é estratégica, em uma praça com bela vista para a cidade, o que dificulta o acesso.

A área construída em estilo colonial e com decoração típica, conta com um moderno sistema de irrigação tornando a temperatura do ambiente agradável, amena, lembrando dia chuvoso em uma tradicional fazenda mineira. O restaurante tem um acervo de peças antigas em exposição que garante ser o maior do estado, tem uma rara e variada coleção de cachaças, promove, ainda, periodicamente, eventos sociais e culturais. Fazendo parte do restaurante, em anexo, encontramos uma loja que lembra as

<sup>211</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

antigas vendas da zona rural, especializada em vender as melhores cachaças artesanais das mais diversas marcas. Lembra o Empório São Jorge, descrito por Valter Cassalho.



Foto: vista do Empório e Cachaçaria, ao lado do restaurante mineiro Fogão de Minas com arcos das antigas fazendas coloniais. (Acervo particular)



Foto: decoração interna do restaurante Fogão de Minas, estilo colonial, na foto acima à direita, exposição de peças antigas; logo abaixo, uma variada coleção de cachaças, além de uma reserva especial cortesia da casa como pode ser visto na foto à esquerda. (Acervo particular).

No cardápio dessas cachaçarias, bares e restaurantes refinados não encontramos, não pelo menos declaradamente, cachaça industrializadas, como a 51, a Pedra 90, Ypioca. Não que a cachaça industrial não esteja presente, mas ela vem disfarçada em rótulos e marcas engraçadas, pitoresca, exóticas, fazendo menção a tradições, a hetero e homo sexualidade, a moralidade machista. Embora sejam cachaças que não trazem a qualidade das artesanais, como se quer dar a entender, e tratar-se de cachaça industrial, o valor comercial da bebida não é menor que o das cachaças artesanais de qualidade.

Quando compramos estas cachaças não pagamos apenas pelo produto, mas por todo o conteúdo envolvido, a embalagem, a propaganda, o rótulo, o nome, os valores culturais, histórico e morais, mas sobretudo pagamos pela piada, que muitas vezes saímos repetindo pelo mundo a fora. Segundo Geraldo Inácio:

*O bar cachaçaria eu vejo como importantíssimo para a socialização da cachaça, isso tem contribuído muito pra que ela se torne uma bebida mais aceita, né? Há dez anos lá em Juiz de Fora já tinham cachaçarias. Cachaçarias chiques. Aqui em Uberlândia nós tivemos várias tentativas que fecharão, porque ainda havia um grande preconceito, estas novas aí eu acho que elas têm fôlego pra ir longe, e esse declinar do preconceito tem contribuído pra que isso se torne um espaço agradável, a cachaça ela precisa ser tomada em um copo adequado, em um cálice pequeno, de preferência de cristal, não necessariamente de cristal, tem que ser um copinho bonito, que valorize o sabor da cachaça, e nas cachaçarias você tem isso.<sup>212</sup>*

#### 4 - BARES ALTERNATIVOS.

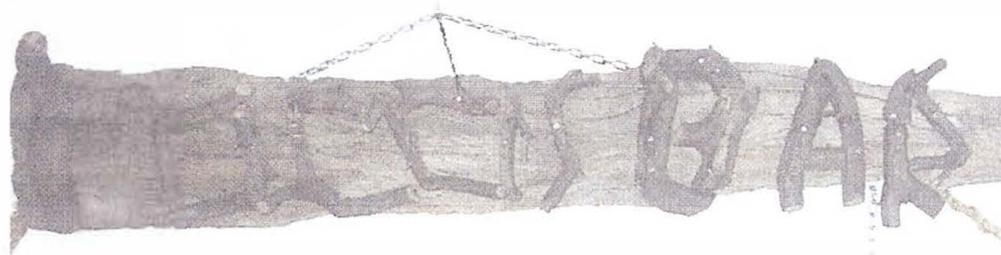


Foto: placa com o nome do bar, feito com as características rústica do ambiente. (Acervo particular).

O Tocos Bar, de propriedade do senhor Anísio Henriques Filho, é um bar especializado em cachaças temperadas, o que ele prefere chamar de pinga, *por que na minha terra não se bebe cachaça se bebe pinga*, afirma ele. Como a grande maioria do bom mineiro teve seu primeiro contato com a pinga cedo, por volta de seus 16, 17 anos de idade, nos garante sempre ter gostado de temperar sua própria pinga e, por isso, é temperador de cachaça a mais de trinta anos. Mas nunca bebe em excesso. Segundo ele:

*(...) eu nunca busquei a cachaça para me alcoolizar propriamente. Eu sempre bebi em casa e comprando cachaça e temperei cachaças pro meu consumo. A vida inteira eu tive. E tenho lá em casa hoje. Cachaça de muito boa qualidade, e de muita boa procedência pros amigos. (...) Eu faço uma diferença entre cachaceiro e cachacista. Eu me considero um cachacista, quem é o cachaceiro é aquele que precisa só da onda, então se você der pra ele álcool ele estala a*

<sup>212</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

*língua e fala que está muito bom. Que ela é boa. Então quer dizer ele tem necessidade e a dependência do álcool. Eu particularmente não, eu quero buscar o buquê, a procedência dessa cachaça, o paladar dela, e estaria mentindo se não quisesse a onda também, porque quem está bebendo um destilado também busca a onda.*<sup>213</sup>

Cada um vai criando suas teorias, suas histórias envolvendo a bebida. Na conversa transparece o seu espaço predileto para consumo e para a sociabilidade. Cada qual tem uma história singular com a bebida. Como você começou a trabalhar com a bebida?

*(...) Na realidade o meu negócio começou assim, é primeiro eu cheguei em Uberlândia e ia abrir uma pensãozinha, uma comidinha, um restaurantzinho de pequeno porte, ia fornecer marmitta e tal, depois no segundo dia ia abrir uma pastelaria, no terceiro dia de Uberlândia eu abri um espetinho. Por quê? Porque eu fiquei assustado de ver a quantidade de espetinho que tem em Uberlândia, eu sou um churrasqueiro de fundo de quintal, né? Fiz churrasco boa parte da minha vida para minha família, então foi bom. A única coisa que eu sei fazer e que eu não dependo de ninguém é a questão de mão de obra, né? Ai montei um espetinho, um barzinho, e um belo dia chega um amigo, hoje muito meu amigo, chega um cara do nada, minha loja recém inaugurada e falou: Pó, você montou um cachaçaria. E eu concordando com ele, e eu como bom comerciante concordando com ele, é, é, é. Você montou uma cachaçaria. Não. Não tem nada a ver com cachaçaria. É você montou uma cachaçaria. Moço não é cachaçaria, eu não tenho nem trinta dias de Uberlândia e eu nem sei onde vou comprar uma cachaça em Uberlândia, foi uma dificuldade pra mim conseguir comprar um litro de cachaça. Ai ele falou: Você vai achar cachaça assim, assim. Então eu fui até o local e verifiquei. Mas eu expliquei pra ele, uma cachaçaria eu tinha que ter no mínimo duzentas marcas de cachaça, pra você me pedir uma, eu não ter, e te oferecer outra de igual qualidade e semelhança. Teria de ter no mínimo uma carta de duzentas, né? Na minha cabeça. Como eu sou artista plástico e eu tinha criado duas peças que eu chamei de pingueria. O que é uma pingueria? É um móvel nobre para guardar nobres cachaças, nobres pingas. Então eu chamei elas de pinguerias e elas estão aqui. Uma cabe quatro garrafas e a outra cabe três. São peças rústicas e então eu chamei de pingueria. Ai eu fui no tal local pra ver as cachaças, mas o investimento seria um troço fantástico, ai uma cachaçaria eu não tenho condições. Uma cachaça é um bom negócio eu gosto, eu sei temperar alguma coisa, sou um apreciador, mas ai caiu à ficha. Onde se bebe uísque, numa uísqueria, então quer dizer que deve se beber pinga numa pingueria. Então eu já tinha um nome numa coisa e então o que é uma pingueria? É um local tranqüilo onde você ouve um MPB de primeira qualidade, tranqüilo pra você bater um papo, encontrar e tudo mais, então nasceu à idéia da pingueria. Ai eu comprei quatro garrafas de cachaça de Salinas, por que quem quer trabalhar com cachaça tem que ter Salinas, né? A melhor, a mais afamada cachaça do Brasil, e do mundo. Ai eu botei quatro garrafas de cachaça e falei que era uma pingueria, e dei a sorte de encontrar um fornecedor com uma pinga de engenho que não perde em nada para as pingas de Salinas, muito tempo depois é que eu fui descobrir que esta pinga é prima de Salinas. Tem uma história muito bonita, dessa pinga porque os caras nunca tinha mexido com cachaça e foram*

<sup>213</sup> Anísio Henriques Filho. Entrevista 2004.

*descobrir justamente os donos da Seleta, da Boazinha, que vem da mesma árvore. Então o cara falou: você nunca mexeu com cachaça então está aqui, esse é meu primeiro engenho está aqui parado, você leva ele e meu nêgo. Nêgo no sentido, no bom sentido, não no pejorativo, no sentido de funcionário, meu engenheiro, você vai levar os dois, e você fica um ano com o engenho, se você achar que não é o seu negócio você me devolve o engenho e o nêgo e não paga nada, se você achar que o negocio é seu, você me paga o engenho. Então toda a técnica, toda a colocação dessa pinga minha de engenho a madrinha é Salinas, o que pode haver de diferença é a questão do solo, né? Mas o resto é tudo a nível de Salinas.<sup>214</sup>*



Peça de madeira chamada de pingueria pelo proprietário do Tocos Bar, *nobre peça para guardar nobres cachaças*, a peça contribui com o aspecto rústico do lugar, dentro uma das licorosas, marca registrada do bar.

Foto: pingueria do Bar Tocos. (acervo particular).

A origem do bar foi meio ao acaso, e depois foi sendo incrementado, criado um estilo rústico que lembra as coisas da roça. (Veja a foto abaixo) Cigarro de palha dentro de um suporte feito de bambu, as mesas de madeira traz a rusticidade de um toco qualquer, mas que na verdade foi escolhida a dedo. As pingas temperadas com abacaxi, canela, sucupira, anis, entre outros, ganha cores, sabores e aromas diferentes.



Foto: senhor Anisio proprietário do Tocos Bar, servindo cachaça, o cigarrinho de palha e as pingas típicas do bar as licorosas, colorida, estilo rústico rural. (Acervo particular).

<sup>214</sup> Idem.



Foto: Tocos Bar, fregueses bebendo em mesas rústicas de madeira que lembram tocos, a presença do estilo rural do local. (Acervo particular).

No Tocos Bar são encontradas as denominada pelo proprietário cachaças médias, que não são muito caras nem muito baratas. O preço das doses varia entre R\$1,00 e R\$3,85 reais, sendo para um público de classe media baixa. Uma Anízio Santiago deveria ser vendida por uns R\$30,00 reais a dose, a Havana custaria em torno de R\$80,00 reais, não há demanda por este tipo de produto. As cachaças mais vendidas são as *Licorosas*<sup>215</sup>, voltadas mais segundo Anísio, para as mulheres e para os iniciantes na cachaça, são mais suaves e de menor teor alcoólico, colorida, doce e cheirosa, como a *Licor de Mel*<sup>216</sup>. Embora tenha cachaças mais fortes as Licorosas são muito consumida por homens e mulheres. Além das licorosas o Bar fez parceria com a Cubana, Urucuiama, Néctar do Cerrado, e algumas de Salinas: Salinense, Paladar, Cachaça de Salinas. Bar especializado em vender cachaça e que não tem de Salinas, perde vendas:<sup>217</sup>

*Então, na verdade, não me interessa trabalhar com um monte de marcas, prefiro mais vender o meu produto porque ele é único, e só existe aqui, então se você tomou e gostou, infelizmente você só tem um lugar pra tomar que é aqui, então você retorna. (...) Vendo para o consumo até uma, duas garrafas. Para revender não.*<sup>218</sup>

Anísio compara o habito de tomar cachaça a um namoro. Não pode chegar e virar o copo. O ato de tomar uma boa cachaça, dose de 50ml deve demorar entre quinze e vinte minutos para que se possa aproveitar todos os prazeres que ela pode oferecer e envolve pelo menos três dos nossos sentidos, visão, olfato e paladar. O namoro começa

<sup>215</sup> Licorosa. São cachaças temperadas por Anísio, com frutas, essências, raízes, sementes.

<sup>216</sup> Licor de Mel, uma das cachaças temperada por Anísio, cuja receita é segredo que não foi revelado nem por questões científica como a nossa.

<sup>217</sup> Anísio Henriques Filho. Entrevista 2004.

<sup>218</sup> Idem.

pela cor, é um estímulo visual que leva à identificação, se a cachaça é envelhecida, em que tipo de madeira, dependendo da madeira ela vai ter cores diferenciadas, se é pura, branca, amarela. Depois vem o aroma, deve ser suave, lembrar cana, fazer salivar, em seguida tem que descer suavemente sem queimar, sem agredir a mucosa da boca e da garganta. A pinga tem que ser agradável, degustada em pequenos goles, jogada sobre a língua, onde deve permanecer por uns cinco segundos, deixar cair dos lados, salivar e depois engolir. Para Anísio:

*(...) durante séculos a cachaça foi relegada a segundo, terceiro, quinto plano. É bebida de pobre. infelizmente no nosso país racista, é coisa de negro. Então é relegada a este plano. Só que hoje estamos descobrindo que nós temos uma bebida fantástica, maravilhosa, que está sendo vendida no exterior pros norte americano, para a Europa, que chega a pagar trinta euros numa garrafa de cachaça. Nada se compara a cachaça brasileira.*<sup>219</sup>

O Tocos Bar que fica aberto entre as 18 horas e as 6 da manhã é freqüentado, segundo o proprietário, pelas *Cabeças pensante de Uberlândia*, artistas, publicitários, empresários, músicos, professores e estudantes. Oferece cachaça de boa qualidade, queijo com azeitona, castanha de caju, amendoim, amendoim temperado e bolinhos de carne, de tira gosto, além da música - o melhor da MPB. Quem freqüenta recomenda, pela cachaça, pelo tira gosto, pela música e pelo atendimento, construindo no boca a boca uma teia de propagar informações que é a única propaganda feita.<sup>220</sup>

## 5 - BOTECOS E MERCEARIAS.

Luiz Antônio nos garante nem lembrar como entrou para esse ramo de comércio, foi automático. Quando se deu conta já estava dentro, encontrou no bar São Jorge e na venda da pinga um meio de ganhar a vida. Situada em Uberlândia no bairro Martins, próximo a rodoviária onde pode ser encontrado, alguns gêneros alimentícios como sardinha, macarrão, extrato de tomate, óleo, farinha de trigo, doces, balas, suspiro coloridos, além de refrigerantes, cerveja, e o produto principal e inclusive o mais vendido e lucrativo, a pinga.<sup>221</sup> O verdadeiro Empório São Jorge de Valter Cassalho.

<sup>219</sup> Ibidem.

<sup>220</sup> Ibidem.

<sup>221</sup> Luiz Antônio. 1962. Residente em Uberlândia-MG. Proprietário do Bar São Jorge. Entrevista em 18 de dezembro de 2004.



Foto: do Bar São Jorge, de propriedade de Luiz Antônio, fica na rua Bueno Brandão, 1241, bairro Martins, Uberlândia- MG, perto da rodoviária. Lugar onde comprovei a veracidade da popularidade da cachaça. (Acervo particular).

César Rezende desempenha papel semelhante no bar Santa Mônica, no Bairro Santa Mônica. Os dois bares têm poucas diferenças e muitas semelhanças.



Foto: do Bar Santa Mônica, propriedade de César Rezende: avenida: Belarmino Cota Pacheco, 587 Bairro Santa Mônica. Uberlândia MG. (Acervo particular).

Porque vender cachaça? E como identificar uma boa cachaça? Para os comerciantes:

*Eu vou falar só em lucros, né? Primeiro vem o lucro a partir de duzentos por cento, dose né?! Mas a cachaça tem tradição, já há muitos anos ela é tradicional, brasileira, genuína brasileira, né? (...) Têm algumas que são muito cheias de álcool, outras têm muita mistura de água, aí não é boa. Então quando você for comprar uma de engenho, se for de desconhecido eu faço o teste com*

*ela com fósforo, se ela não pegar fogo é porque ela não é uma cachaça boa, se ela pegar fogo é porque ela é pura, é isso aí.*<sup>222</sup>

*(...) em relação à bebida a cachaça traz maior lucro, quanto a cervejas, é um lucro irrisório, a gente tem mesmo para atender a freguesia, é como um 'chamaris', enquanto que a cachaça realmente ela te dá um bom retorno. Pra saber se a cachaça é boa, aí é na degustação. Realmente atrás do balcão nós ouvimos vários modos de você identificar, jogando a cachaça na mão, cheirando, balançando a garrafa, espalha um pouco de cachaça no balcão, põe fogo, porém, a maneira correta de você identificar não só a cachaça, mas qualquer bebida é pelo paladar realmente.*<sup>223</sup>

*Conhecer é o cheiro do bagaço da cana, né? Aí tem várias formas, tem gente que passa na mão, pega, cheira, tem uns que põem fogo, ela pega fogo, agora, conhecer mesmo, é só bebendo.*<sup>224</sup>

Podemos notar que no hábito de comprar e consumir a cachaça vai-se propagando oralmente alguns truques utilizados na identificação da pureza e do teor alcoólico. São malícias e saberes, como o ato de colocar fogo na cachaça para descobrir se foi adicionado água ao produto. Estes vão sendo transmitidos ao longo do tempo e de gerações. Qual a cachaça mais vendida aqui no seu bar?

*É a do "carotinho. Ela vai ficar com um gosto diferente, tá?. É, no entanto, como você está vendo ali, ela vem do alambique e eu passo ela para aquele "carotinho" que é feito de canela, para ela pegar um gosto melhor, ela fica meio dourada e eu estou tendo sucesso com isso. Ela passou a vender muito, foi a partir do momento em que eu coloquei ela no carotinho. Melhora a pinga. A mais vendida aqui no caso de dose é a do carote, aquela do alambique. Depois dela vendo aquela lá (aponta para a cachaça Pedra 90), porque tem muito dependente, e o custo é muito pouco, então eles compram mais daquela lá, industrializada (aponta para a cachaça Pedra 90) do que a do carotinho. Pedra noventa e depois vem, a 51, né?, que é tradicional, muito antiga, aí vem esse Paratudo, que você acabou de ver, vende demais também, m que já não é cachaça pura, mas já é mais ou menos assim um traçado, né?*<sup>225</sup>

Além da pinga de engenho que é a do *carotinho*<sup>226</sup> a mais vendida no bar São Jorge, encontramos outras marcas da bebida nesses bares e botecos, entre elas, a Pedra 90, e a 51, que custam em média R\$0,60 e R\$0,70 centavos a dose, sempre generosa ultrapassando os 50ml, consumidas mais por homens, as mulheres respondem aproximadamente por 10% do consumo. O tira gosto é variado: torresmo, frango,

<sup>222</sup> Luiz Antônio. Entrevista 2004.

<sup>223</sup> César Rezende. 1965. Residente em Uberlândia-MG. Proprietário do Bar Santa Mônica. Entrevista gravada em 22 de dezembro de 2004.

<sup>224</sup> Cleber Manuel de Paula. Entrevista 2004.

<sup>225</sup> Luiz Antônio. Entrevista 2004.

<sup>226</sup> Carotinho. É um pequeno tonel de madeira, o do Bar São Jorge é de canela.

lingüiça, vai depender do dia e da hora. Se o freguês quiser um cardápio diferente e tiver ali no momento, não tem problema. É na hora. Luiz Antônio faz.<sup>227</sup>



Foto: Bar São Jorge. da esquerda para a direita fica o carotinho de canela da pinga mais vendida, em seguida as marcas mais comercializadas: a Arara, a 51, a Ypioca, em seqüência alguns vermouthes, também muito consumidos. (Acervo particular).

No bar Santa Mônica, o valor comercial da dose é bem popular varia de R\$ 0,50 a R\$ 1,00 real a dose, a cachaça de engenho curtida com canela, carqueja, sucupira tem preferência às industrializadas. (...) a 51, Ypióca, são as cachaças industrializadas, para o meu paladar a 51 é a pior que tem, mais ela é ótima para fazer uma caipirinha, mas não para você saborear pura, aí a de engenho dependendo do fabricante, é muito melhor.<sup>228</sup> A preferência pelas cachaças de engenho é unanimidade, é indiscutível.



Foto: Bar Santa Mônica. da esquerda para direita pinga curtida com carqueja, seguida da pinga curtida com sucupira, com canela, depois as cachaças industriais a Ypioca, a 51, e a direita no garrafão verde a tradicional pinga de engenho pura. Veja ao fundo a televisão, comum nos encontrá-las nos bares, muitas vezes dividindo o espaço com rádio. (Acervo particular).

<sup>227</sup> Luiz Antônio. Entrevista 2004.

<sup>228</sup> César Rezende. Entrevista 2004.

Existe algum constrangimento em tomar cachaça? Geraldo Inácio responde:

*Não. Não porque eu nunca me preocupei, mas já vi pessoas que não assumiam em público que bebiam. Sempre que me ofereceram, em festa por exemplo e eu tive a oportunidade de escolher entre um uísque e uma cachaça boa eu escolhia cachaça boa.*<sup>229</sup>

Por que tomar cachaça, e não outra bebida? Para Luiz é *Questão de gosto, questão de bolso*. Existe preconceito com relação à bebida? *Tem sim. Porque tem muitos que bebe, ele toma ela por vício, e como eu, um comerciante, a gente vê que ele fica alterado, então o preconceito vem em cima disso aí.*<sup>230</sup> Assim a cachaça, ou a pinga pode ser tomada por diversos motivos, ou necessidades que vai de uma comemoração qualquer a uma necessidade física. Para César: *Preconceito? Eu não sei o termo certo para dizer, não sei se é frescura, realmente me foge o termo, porque a cachaça ela é aceita em todas as classes, da mais alta, a mais baixa, só que cada um toma a sua cachaça, e toma de modo diferente.*<sup>231</sup> Nada como Cascudo para fechar essa questão:

*As classes sociais têm suas bebidas privativas, características, reservadas aos membros da comunidade, quase representativas no plano do complexo tradicional. Sugerem ambientes, indumentárias, maneiras. (...) Têm sua hora de aplauso e cadência de aceitação. Participam dos atos simbólicos no processo das relações humanas.*<sup>232</sup>

## 6 O PRECONCEITO E A CACHAÇA

O preconceito, sem sombra de dúvidas existe, ainda hoje, sendo muito grande. Existe em relação a pessoa que bebe cachaça, em relação ao tipo de cachaça que bebe, a quantidade que se bebe e a pessoa que bebe. Quando entra alguém em um bar e começa a pedir uma dose de Pedra 90 atrás da outra, logo esta pessoa vai começar a ser olhada com desconfiança. César adverte: *eu sou exigente, não gosto de bêbado, não aceito bêbado aqui, pessoas pedintes, então já elimino, se vier cachaceiro para encher eu já*

<sup>229</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

<sup>230</sup> Luiz Antônio. Entrevista 2004.

<sup>231</sup> César Rezende. Entrevista 2004.

<sup>232</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986.p. 71.

*cobro R\$3,00 R\$4,00 reais a dose, coloco um valor exorbitante justamente para coibir, e selecionar o meu público.*<sup>233</sup> Alguém que vai trazer problemas, subverter a ordem.

Quando alguém entra e pede uma dose da Havana (usando os extremos) e segue uma atrás da outra, será que a reação vai ser a mesma? Então o preconceito existe, mas é mais econômico do que qualquer outra coisa. Econômico e social. Segundo Calasans: *De um modo geral, pode-se-ia avançar que a bebida serve de elemento diferenciador de raças ou grupos sociais. Dize-me o que bebes e dir-te-ei quem és.*<sup>234</sup>

O preconceito continua, mas não com a cachaça artesanal, de qualidade, mas com relação a cachaça industrial, como a 51, a Arara, a Velho Barreiro, a Chora Rita, e também com relação a cachaça caseira considerada suja, sem higiene, clandestina, sem qualidade, sem boa procedência. Marcas estas que não são encontradas nos cardápios de bares requintados e lojas especializadas na comercialização da bebida. Quando estas marcas consideradas de menor qualidade, são encontradas nos cardápios de bares e restaurantes tidos como refinados é de forma exótica, pitoresca, engraçada, divertida, romantizada, ou arrisco-me ainda, vulgarizadas.

Quando investigados os bares e botecos das periferias ou considerados (destinados) a poder aquisitivo menor, lugares para pobres a situação inverte, as marcas mais comuns, as que mais aparecem são as mais populares, as industriais em alta escala, e ainda a pinguiinha do seu Zé, do seu Chico, do seu João. Ou seria do seu Tito?

Todos os entrevistados deixam claro que bebem socialmente, em pequenas quantidades, que não têm dependência do álcool, que sabem beber, que não são cachaceiros, embora tenhamos alertado inicialmente que este não era o objetivo da pesquisa. Existe ainda hoje grande preconceito em relação a esta bebida, principalmente quando se bebe em excesso. Essa preocupação não está presente apenas nas nossas entrevistas, mas também foi encontrada nos jornais, nas revistas e vem ainda da parte daqueles que têm maior conhecimento do produto e do agronegócio.

Vitor Braga, ex-goleiro do Cruzeiro e do Santos nos anos 1970 e 1980 em Fortuna de Minas é proprietário da cachaça orgânica *Vitorina*, de fabricação 100% natural. Em matéria publicada no dia 21 de fevereiro de 2005 no caderno Agropecuário

<sup>233</sup> César Rezende. Entrevista 2004.

<sup>234</sup> CALASANS, José. 1951. p. 36.

do Estado de Minas, declarou à repórter Sandra Kiefer, *Toda vida gostei de tomar uma cachaçinha, mais sei beber. Enxergo a cachaça como um aperitivo digno de ser bebido aos poucos, como um grande licor.*<sup>235</sup>

Sem esquecer de reforçar que sabe beber, o ex-goleiro, *do Cruzeiro*, deixa transparecer na segunda frase de sua declaração o preconceito com relação à bebida. Ele a enxerga como um aperitivo digno de ser bebido aos poucos, e reforça o fato de saber beber. Por isso Braga, proprietário da *Vitorina*, bebe cachaça como se ela fosse um grande licor. O que ela não é.

O preconceito com a cachaça, a pinga, está tão arraigado na mentalidade dos brasileiros que muitas vezes o repetimos sem tomarmos consciência dele, sem pensar e refletir sobre aquilo que estamos falando e, conseqüentemente, transmitindo para as próximas gerações. É comum identificar este acontecimento nas entrevistas gravadas, nas reportagens de jornais, nos papos de bar, na sociedade em geral. Mas, a partir do momento que nos propomos a refletir a cerca deste preconceito, estamos dando o primeiro passo no sentido de seu fim, ainda que isso seja difícil e leve muito tempo, gerações, talvez séculos.

Quem bebe reconhece que se pode beber em qualquer lugar, mas o espaço do bar tem um sentido de maior socialização. Em casa você vai ver quem você já conhece, quem foi convidado, no bar não. Nos bares abrem-se possibilidades para conhecer outras pessoas, conversar, integrar. Então o bar tem o poder de sociabilizar as pessoas, o que é muito importante para a vida do ser humano. A vida social e em sociedade é muito importante para o indivíduo.

O culto à cachaça é muito popular no meio rural, mas o é também no urbano, sendo comum o seu consumo e comercialização tanto no interior como nas capitais. Os restaurantes, bares e cachaçarias têm se espalhado por todo o Brasil e têm contribuindo para a desmistificação da bebida como coisa de pobre, de trabalhadores braçais, produto sem qualidade. Além dos novos e modernos espaços, os bares os botecos, as mercearias nas periferias, nas vilas e no meio rural (*Empório São Jorge*) também permanecem cada vez em maior número, constituindo de importantes espaços de socialização. Para Geraldo Inácio:

---

<sup>235</sup> KIEFER, Sandra e foto de NOVAES, Beto. Cachaça orgânica sai das mãos de ex-goleiro. *Jornal Estado de Minas*, Caderno Agropecuário, Segunda feira 21 de fevereiro de 2005. p. 3.

*O local para beber cachaça não importa, pode ser na beira de rio, pode ser numa varanda, numa sala chique, num bar chique, numa cachaçaria, num bar simples, o que importa é se você está bem está disposta para um bom papo. A cachaça ajuda num bom papo. Evidente que tem que saber beber. Esse um litro e meio não precisa ser em uma hora, pode ser em um dia inteiro, né? Saboreando a cachaça. Uma cachaça boa você tem que aproveitar o máximo, diluí-la assim na língua e saborear o máximo que ela tem pra te oferecer, e ela tem a te oferecer se for uma cachaça de qualidade, e sempre consumir cachaça velha. Eu não compro cachaça velha, eu tomo cachaça velha, envelhecida, né? Eu tenho certeza que a idade que eu disser pra você que ela tem, ela tem, porque eu guardei e cuidei dela até aquela idade.<sup>236</sup>*

Embora reconheçamos a importância do bar ele não é o único lugar para consumir a cachaça. Ela pode ser consumida em qualquer lugar, inclusive em casa. Talvez seja este o espaço onde a cultura da cachaça se manifeste mais profunda e significativamente. Onde cada indivíduo vai consumir a cachaça que lhe é economicamente determinada, para sua classe social. É talvez, na tentativa de fugir das cachaças industrializadas, que a maioria garante ser de péssima qualidade, a cachaça de engenho tenha conseguido se manter no mercado de forma tão expressiva a ponto de ser muito mais preferida. Calasans conclui que: *O conceito da boa bebida não é – não podia ser – uniforme. Cada paladar vale uma opinião. Há quem goste de cachaça de um modo geral, sem fazer distinções.<sup>237</sup>*

De todos os espaços que frequentei em função dessa pesquisa, o bar São Jorge que fica perto da rodoviária foi o que mais me impressionou. Nunca vi um bar vender tanta pinga, tanta cachaça. Uma atrás da outra, sem parar. Eram na maioria homens, mas também muitas mulheres, de todas as faixas etárias, dos mais jovens aos mais idosos. Assim, foi o dia todo, das nove da manhã às seis da tarde, quando por lá passamos pela última vez. Foi neste boteco que entendi ser verdade aquela folclórica história da cachaça dos mil nomes. Dá uma, branquinha, do carote, mardita, rabo de galo, aguinha, santinha, birita, danada. Mas o que mais me chamou a atenção é que ela não precisa de nome para ser pedida, basta gesticular mostrando o indicador e o polegar em tamanho de dose e pronto. Faz-se entender. Pinga foi o sinônimo mais usado, seguida de branquinha, birita, dá uma, e raramente, pouquíssimas vezes usou-se o termo cachaça.

Sempre que indagamos para comerciantes, donos de bares e restaurantes e revendedores a respeito dos cuidados com relação à bebida, se havia um lugar

<sup>236</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

<sup>237</sup> CALASANS, José. 1951, p. 25.

apropriado, se havia formas adequadas de guardar o produto, as respostas foram muito próximas umas das outras. Exigem poucos cuidados, o que não chega a ser um problema, ou um empecilho para a comercialização da bebida. Ficar longe do fogo, lugar mais fresco, protegida da luz e calor do sol, dando preferência para embalagens coloridas e não deixar exposta ao ar, tipo destampado para não perder o teor alcoólico. De poucos cuidados, talvez seja este um dos fatores que vem ao longo da história fazendo com que a cachaça seja tão bem aceita na nossa sociedade.

## 7 – CACHAÇA E PROPAGANDA

A cachaça, mesmo sendo considerada o novo negócio rentável, no entanto é vítima de grande preconceito. Foi a partir da década de 1980 que intensificou os esforços para melhorar a imagem da bebida. Começaram a pipocar por todo o país artigos em revista e jornais referentes ao destilado. A forma como ela passou a ser abordada apontava para a ascensão da bebida.

*Números dão boa idéia de aguardente.<sup>238</sup>; Surge nova cachaça para apreciadores.<sup>239</sup>; Cachaça tenta ganhar título de nobreza. Programa de desenvolvimento da aguardente vai divulgar a pinga para fazê-la ficar conhecida no exterior como uísque brasileiro.<sup>240</sup>; A nova cachaça mineira.<sup>241</sup>; Produção de cachaça sai da ilegalidade.<sup>242</sup>; Marvada Chique.<sup>243</sup>; Da branca ou da amarela.<sup>244</sup>.*

Foi uma mudança radical em relação ao que se escrevia sobre a cachaça. Antes os textos publicados referiam-se à bebida de forma folclórica, trazia versos, rimas, hábito de bebedores, música falando da pinga, os 1001 nomes e mais alguns. Todavia, preconceito que se tinha com a bebida era grande, e ainda é hoje, embora esteja diminuindo continuamente. As décadas de 1980, 1990 dão maior importância a cachaça como novo negócio lucrativo, tradicional, um produto em potencial para exportação, reforçando os avanços tecnológicos. Geraldo Inácio pondera:

<sup>238</sup> GANDOUR, Ricardo. 1991.

<sup>239</sup> SQUEFF, Larissa. Surge nova cachaça para apreciadores. **O Estado de S. Paulo**, 05 jan, 1996, p 08.

<sup>240</sup> LÓBO, Núbia. Cachaça tenta ganhar título de nobreza. Programa de desenvolvimento da aguardente vai divulgar a pinga para fazê-la ficar conhecida no exterior como uísque brasileiro. **Jornal Diário da Manhã**, Goiânia, sábado 27 de dezembro de 1997.

<sup>241</sup> RUDHART, Werner. 1998.

<sup>242</sup> TADEU, Rogério. Produção de cachaça sai da ilegalidade. **Jornal Correio de Uberlândia**, Agronegócio, terça feira, 26 de novembro de 2002.

<sup>243</sup> BEZERRA, J. A. e SOUZA, E. 2003.

<sup>244</sup> NAVES, Janaina. 2003.

É, eu acho que a cachaça ela veio do meio rural, né? A gente lembra as origens, aliás foi na senzala também que surgiu a cachaça, como a feijoada que acabaram se tornando marca registrada da nossa cultura no exterior. Então quer dizer, muita gente, muitos estrangeiros apreciam a feijoada, que eles vêm conhecer aqui no Brasil e que é uma comida da senzala. A cachaça também surgiu na senzala, né? E acho que isso tem a ver só com a origem, por que hoje a cachaça é consumida no meio rural, no meio urbano, e é evidente que nós somos um país urbano hoje, e então apesar de ela ter se originado no meio rural, hoje é uma bebida muito consumida na cidade. E acho que vai bater o uísque rapidinho, logo-logo, nas famílias chiques porque nas famílias mais pobres isso já acontece a muito tempo, o uísque é uma iguaria que está muito longe, como aquele caviar da música do Zeca Pagodinho.<sup>245</sup>

Essa é a idéia que temos. Que não é apenas idéia. A cachaça realmente é um produto rural, que nasceu no meio rural entre os anos de 1532 e 1548, e como já foi trabalhado no primeiro capítulo deste trabalho a história da bebida tem um grande envolvimento com a história do Brasil, que muitas vezes se confunde e se funde em uma única. Os produtores e comerciantes relacionam a bebida com elementos da história do Brasil, da ruralidade, da tradição, da hetero e homo sexualidade, da moralidade machista, e estes temas são usados como propaganda de seus produtos, podendo ser vistos em folders, rótulos, embalagens e tudo mais que possa induzir ao consumo deste produto.

A cachaça *Chico Mineiro* com apelo histórico trás a imagem de um cavaleiro, no verso uma fazenda com um casarão, grande curral com um carro de boi dentro. Os dizeres: *Produzida e engarrafada na fazenda - Autêntica cachaça de Minas*. Veja rótulo a baixo.



Rótulos da esquerda para direita: frente e verso da cachaça Chico Mineiro, o da direita rótulo da cachaça vitória. (Acervo particular).

Veja o rótulo (acima a direita) do rótulo da cachaça *Vitória*, de Guará MG, com a inscrição *Cachaça de Minas* e a paisagem de uma fazenda com um engenho, roda d'água e uma sombrosa árvore. Abaixo rótulo da cachaça *Cubana* traz estampado uma

<sup>245</sup> Geraldo Inácio Filho. Entrevista 2004.

antiga fazenda colonial com dois casarões, um mais ao centro com um Ipê Roxo ao fundo e, mais a esquerda, outra construção que parece indicar um armazém ou coisa do gênero. À direita temos uma moita de cana com um tonel e ao fundo não conseguimos identificar o que é ao certo, ou seja, é o que você quiser que seja, basta olhar com carinho. Montagem grosseira, o casarão, o Ipê, as outras árvores ao fundo, o rótulo em geral é extremamente desproporcional.



Rótulo da cachaça Cubana. (Acervo particular)

No rótulo acima tem a figura de um senhor que lembra o sujeito rural fumando um cigarro, que parece ser de palha. Veja a montagem abaixo o senhor da esquerda é o do rótulo da cachaça Cubana, o da direita é o senhor Tito, produtor da cachaça de engenho aqui analisada, veja a impressionante semelhança entre estes dois sujeitos. Será mera coincidência ou este é realmente o objetivo do fabricante, o de relacionar o homem do campo com a cachaça da marca *Cubana*.



Montagem feita com o rótulo da cachaça Cubana e foto do senhor Tito trabalhando no engenho, a mesma do capítulo II na página 68. (Acervo particular).

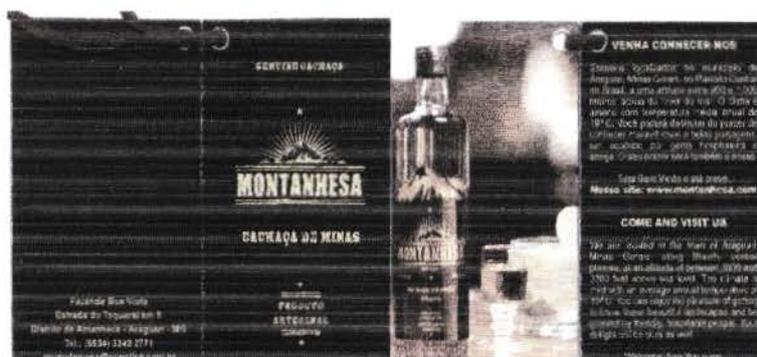
A caninha *Chapéu de Palha* como podemos ver na foto a seguir, traz um pequeno chapéu de palha na tampa e o desenho de outro no rótulo com duas canas de açúcar. Vem ainda com um suporte trançado em palha, com uma alça para carregar, o que serve para facilitar o transporte. Esta marca de cachaça também utiliza da idéia do rural para fazer propaganda e vender seu produto.



A direita rótulo da cachaça Chapéu de Palha, a esquerda foto da pinga no suporte próprio para facilitar o transporte, o pequeno chapéu de palha na tampa lembrando a ruralidade.

Para estas marcas a imagem criada para propaganda vêm do mundo rural, da vida no campo. Pode notar apelo semelhante no folder de propaganda da cachaça *Montanhesa*. (folder na pagina 76 do capítulo II) O próprio nome remete as montanhas. Folder sofisticado, papel condê, com belas imagens de fazenda com montanhas ao fundo, cachoeira, alambiques e com dizeres: *pura como ar da montanha - A arte de se fazer uma cachaça artesanal, com alma e sentimento - elaborada pela verdadeira gente da roça*. Traz a receita da nossa tradicional caipirinha que tem sido um sucesso no exterior.

O folder é escrito em português e inglês, deixando claro o objetivo de exportar a bebida. O rótulo (veja imagem abaixo) é sério, em preto e dourado e trás os contornos de belas montanhas banhadas pelo amarelo ouro do sol, com os dizeres: *Cachaça de Minas – Brasil - Produto Artesanal*. Comercializada em garrafas de 700 ml acompanha ainda uma caixa em preto e amarelo com os mesmos dizeres do rótulo. Existem ainda investimentos para transformar a antiga fazenda, com seu casarão datado de 1882 em ponto turístico em Araguari. Veja propaganda na (pagina 76). O apelo é mais uma vez rural e histórico.



Folder que acompanha a cachaça Montanhese. (Acervo particular)



Com exceção da *Caninha Chora Rita*, que é vendida por um valor comercial baixo em torno de R\$2.00 a R\$3.00 reais a garrafa de 600 ml, os outros atingem valores comerciais de cachaças artesanais de qualidade, em torno de R\$10.00 a R\$20.00 reais. Nestes casos, além de comprar o produto estamos comprando o apelo sexual e a piada.

A *Domina* (Senhora, em latim) é feita especialmente para as mulheres. Produzida em Minas Gerais, é envelhecida em barris de jatobá, madeira capaz de absorver álcool e reter água. Mais leve que as demais, tem rótulo cor-de-rosa e por isso já é chamada de *marvada rosa*.<sup>246</sup>



Foto: Mercado Municipal, Box 21, Uberlândia. Observem a variedade do produto. (Acervo particular).

E assim para cada gosto, cada desejo e cada necessidade cria-se um produto que atenda este mercado, criando marcas e tipos diferentes de cachaça para diferentes tipos de sujeito e diferentes grupos sociais (econômicos), ricos, pobres, homens, mulheres e, assim sucessivamente, em uma infinidade de marcas e preços, que nem sempre indicam qualidade e sim estratégia de comercialização. Para Cleber Rocha:

*O que mais importa em uma cachaça primeiro é o sabor, né? Mas o visual, a embalagem também é fundamental, né? Embalagem não só na cachaça, a estética da coisa, não só na cachaça, em tudo e assim. Minas, apesar de ser grande, é bem interiorana, então quando a coisa pega nome, às vezes a pessoa toma pelo nome. Aqui em Minas tem o que eles falam Geromim Ribeiro de Ituiutaba. Cachaça? Não, essa é a Geromim Ribeiro.*<sup>247</sup>

Mesmo com todo este trabalho de propaganda e marketing dos produtos que, sem dúvida é importante para a comercialização, a melhor propaganda, a mais eficaz

<sup>246</sup> BEZERRA, J. A. e SOUZA, E. 2003, p. 24-32.

<sup>247</sup> Cleber Manuel de Paula. Entrevista 2004.

ainda é o boca a boca. Quem fala, fala para quem está perto e tem a possibilidade de ir comprar, de consumir, de visitar o local e o produto.

A tradição da cachaça está referenciada num passado rural um tanto idealizado, glorioso, mas sem esquecer as necessidades dos homens do presente. Parece existir uma necessidade de se preservar algo do passado com o qual, de certa forma, esteja ligado, reforçando, assim, a identidade cultural. Então a indústria engarrafa vende o desejo, essa necessidade, a coisa da roça, aquilo que era meu, que foi de meu pai, do meu avô, que muitas vezes foi perdido, que se busca resgatar adquirindo, comprando e consumindo um determinado produto.

A questão de se ver, de se reconhecer, de se identificar no passado parece muito importante, ainda que seja apenas para negá-lo, repudiar. A identidade de um sujeito vai sendo construída na medida que este se aproxima ou afasta, se reconhece ou se diferencia das práticas culturais experimentadas.

O profissional da propaganda tem plena consciência da necessidade de identificação do sujeito com o produto, para que haja sucesso na comercialização, aceitação da mercadoria. Se o indivíduo tem saudade da roça, do chapéu de palha, do ar puro das montanhas, então o produto, o bar tem que remeter àquilo que é desejado. Quando compramos uma cachaça estamos comprando a bebida, mas também a história, a tradição, a cultura que ela traz embutida e que muitas vezes não conseguimos identificar, mas pagamos por ela.

Qual o interesse na cachaça? Ela não desapareceu, ao contrario é tão comum que pode ser comprada, encontrada em qualquer supermercado, dos mais modernos aos mais simples, pode ser adquirida ainda em vendas, lojas especializadas, na versão industrializadas, artesanal, pura, temperada, envelhecida em madeiras, ou verde recém saída do alambique. Em síntese, as palavras finais são para Cascudo:

*Difícil não compreender a expansão de coisas produzidas e consumidas pelo povo nas áreas da própria predileção.*<sup>248</sup>

---

<sup>248</sup> CASCUDO, Luis da Câmara. 1986, p.31.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A busca por novas fontes de pesquisa tem levado a historiografia a questionar o que é documento. O que pode ser considerado documento, e com isso o seu conceito tem ganhado amplitude e modificado a hierarquização de seu valor, conseqüentemente transformado em documento tudo que traga algum tipo de informação, ou seja, qualquer meio pelo qual o homem se expressa pode ser fonte relevante para a pesquisa. Torna-se evidente a enorme abrangência do que possa ser documento.

Em primeiro lugar, é preciso ressaltar que a bibliografia sobre cachaça é extremamente grande e variada, destacando-se o trabalho de folcloristas, memorialistas, as produções técnicas e científicas produzidas com o respaldo do INDI, AMPAQ, PBDAC, Emater, entre outros órgãos incluindo ainda instituições como: Universidade Federal de Viçosa, Universidade Federal de Lavras, Universidade Federal de Minas Gerais, a Universidade Federal de Uberlândia, a Unicampi e a Universidade de São Carlos, entre tantas outras, produzindo trabalhos técnicos e científicos nas áreas de Engenharia Química, Engenharia de Alimentos, Biologia, Agronomia, desenvolvendo teses de doutorado, dissertações de mestrado e artigos referentes ao tema.

Então, consideramos como documento tudo que tivesse a ver com a cachaça, tudo que nos trouxesse informações sobre a bebida: livros, revistas, jornais, artigos, fotografias, filmes, programas de rádio e televisão, folders, os rótulos, as embalagens, as garrafas, as piadas, as músicas, os versos, os ditados e ainda, as entrevistas. Enfim. Tudo o que seja produzido pela atividade humana, trazendo informações sobre pinga, sobre cachaça.

Todos esses materiais oferecem uma visão geral da cachaça no Brasil e no mundo. Tratam do plantio da cana, classificação de suas diferentes variedades e melhoramentos genéticos, técnicas de plantio, os diferentes modos e tipos de produção regional e nacional, a comercialização e as exportações. Traz ainda a importância histórica e os múltiplos usos da bebida, na alimentação popular, nas receitas culinárias doces ou salgadas, nos muitos

coquetéis, nas músicas, nas piadas, nos versos, na religião e nos hábitos cotidianos carregados de representações, simbólicas e identidades regionais.

Iniciamos em 2003 o trabalho de reunir a documentação, mas há muito ainda por fazer. No entanto já dispomos de um considerável e rico acervo. Na medida em que a pesquisa avançava novas localidades e assuntos relacionados ao tema foram surgindo, e o trabalho ficando extenso. O recorte foi inevitável, uma vez que muito extenso, tínhamos que deixar fora do texto da monografia parte do antes pretendido. O consolo veio nas palavras da orientadora Dr<sup>a</sup> Maria Clara: *o trabalho não para por aqui, ele pode se dar de outras formas, em outro momento*. Parte interessantíssima do trabalho fica para uma outra oportunidade que, espero, seja em breve.

Uma parte importante de nossas fontes não chegou a ser mencionada nesse trabalho, tratando-se de rica documentação como: a entrevista com a socióloga Fabíola Benfica Marra, que nos explicou um pouco sobre os usos da cachaça durante rituais religiosos praticados no terreiro de Umbanda, rituais estes carregados de simbologias, e ainda nos cedeu parte de seu acervo fotográfico. A entrevista com Dona Rita Cabral, que deu início à profissão de parteira na época da segunda guerra mundial, o último foi feito em 1982, (com história digna de ser publicada como crônica), nos garantiu importância para a saúde da mulher no pós-parto o uso dos medicamentos à base de pinga. Dona Rita, uma das responsáveis pela escolha do tema em questão, infelizmente faleceu em agosto de 2003. Mineira típica deixou a frase: *todo homi tem que ter um cadim de arco correno nas veia*.

A presença da bebida no cotidiano do consumidor, seus diversos usos, a relação com a religião, a presença nos pratos típicos, as garrafadas, a parte do santo, as letras de música dedicadas à ela, os poemas, os bêbados, as lendas belíssimas como a do velho do Rio São Francisco, que gosta de fumo de rolo e de pinga... ficou de fora. Foi lamentável ter que deixar essa parte fora do texto. É mais essa é outra história e que será contada em um outro momento.

Temos ainda histórias, registros folclóricos da bebida datados entre 1930 e 1980 colhidos por diferentes pesquisadores. Livros como o que relaciona a maconha e a cachaça e que não conseguimos ter acesso, por enquanto. Quando iniciei o trabalho de pesquisa não

imaginava que tratava se de um tema tão rico e abrangente. De todas as fontes, nenhuma é mais trabalhosa e proporciona tanta satisfação quanto as fontes orais e os trabalhos de campo. Como diz Fernando Antônio, meu irmão: *a Floriana arrumou a desculpa perfeita para ir pros botecos*. Vale lembrar que na família *Silva* o termo *Floriana* só é usado em ocasiões de contrariedade, o habitual é *Lora*.

A história do Brasil e a história da cachaça se confundem, se misturam, se entrelaçam em uma mesma história de mudanças e de permanências. Mudanças tecnológicas com altos investimentos econômicos, grandes manobras políticas, a permanência de tradições, hábitos, costumes, pobreza, desigualdade, exploração, contradições sociais. Na história nem toda mudança é positiva, nem toda permanência é negativa, nem tampouco os acontecimentos podem ser encarados como sendo bons ou ruins, mas devemos considerar que um mesmo fato pode ser bom ou ruim, dependendo do seu referencial.

Não acreditamos que a história tenha se dado de forma tão simples como foi exposta na narrativa do primeiro capítulo desta monografia, ela se apresenta de forma muito mais profunda e complexa, sendo um engano pensar ser possível contemplar seis séculos de história em poucas páginas de escrita. Aliás, é impossível contemplar toda a história, ainda que se reúna tudo o que foi registrado, através da escrita e/ou de outros métodos, em todas as áreas do conhecimento, seja científico ou não. A história se faz de homens, de grandiosos e pequeninos acontecimentos em momentos e espaços distintos, os quais, na maioria das vezes, não são registrados. A história se faz das coisas mais simples às mais complexas, dos faraós, reis, príncipes e presidentes, aos súditos, ao povo, ao verme.

## FONTES ARROLADAS

### 1 - LOCAIS DE PESQUISA

- Centro de Documentação e Pesquisa em História (CDHIS)
- Alambiques
- Bares e Restaurantes
- Lojas Especializadas
- Botecos
- Indústrias e Comércio

#### 1.1 - TRABALHO DE CAMPO.

Centro Cultural Fogão de Minas. Empório e Cachaçaria do Fogão de Minas. End: Praça Minas Gerais, 193 Bairro Dona Zulmira. Fone/fax: (34) 3238 3815. Uberlândia MG. Cep: 38414-026. Site: [www.ofogaodeminas.com.br](http://www.ofogaodeminas.com.br). E-mail [fogminas@triang.com.br](mailto:fogminas@triang.com.br) (Saída Goiânia / Viaduto Luizote de Freitas.

Tocos Bar: End. Avenida João Naves de Ávila.

Bar Santa Mônica, proprietário César Rezende: End: Belarmino Cota Pacheco, 587 Bairro Santa Mônica. Uberlândia MG.

Bar São Jorge, proprietário Luiz Antônio. Rua Bueno Brandão, 1241. (Bar perto da Rodoviária)

Visitas ao Mercado Municipal. Discon a Granel no mercado municipal Box 14 e 21. Loja especializada em vender Vinhos, cachaças, azeitonas, bolachas, queijos, castanhas. Endereço Comercial: Olegário Maciel 255, Box 14. Fone: 3236 9934.

Visita ao engenho Morro da Mesa. Situado na Fazenda Boa Vista, Estrada do Taquaral, KM 5, Distrito de Amanhece, Araguari-MG. Telefone: (5534) 3242-2771. Produto: Cachaça Montanhosa. E-mail: [morrodamesa@openlink.com.br](mailto:morrodamesa@openlink.com.br)

Visitas ao Engenho. Do senhor Olavo Custodio Dias – (Mais conhecido como: Seu Tito). Situado em Olhos D'água, distrito de Uberlândia. MG. Onde se produz cachaça de engenho.

Cachaçaria Água Doce. Morada da Colina.

Center Shopping João Naves de Ávila.

## 2 - FONTES – ORAIS – ENTREVISTAS.

1- Entrevista gravada em 26 de agosto 2004 as 18 hora, 8 Visitas ao bar. Fotos.

Nome: Anísio Henriques Filho - Idade: 46 anos

Proprietário do Tocos Bar.

End. Avenida João Naves de Ávila.

Natural de São João Nepunuceno- MG – Zona da Mata.

Profissão: Empresário, eu sou um pingueiro, né? Eu sou um temperador de cachaça.

Escolaridade: 2º Grau, e técnico em um monte de coisa.

Estado civil: Divorciado

Tem Filhos: Dois, de 21 e 20 anos

End: R Professor Elerlanes Bernardes 349, Santa Mônica, antiga 8.

Tel: 9992- 5373

2 - Entrevista gravada no dia 24 de Agosto de 2004

Nome: Geraldo Inácio Filho - Idade: 52 anos

Consumidor, e conhecedor do produto. Envelhece cachaças para seu consumo.

Naturalidade: Ipameri, GO.

Profissão professor Faculdade de educação UFU.

Estado civil: Divorciado

Tem filhos: Quatro

End: Rua dos Cravos 479.

3 - Entrevista gravada em Uberlândia- MG em 27 de agosto de 2004 as 10:30 e 3 visitas ao Mercado Municipal.

Nome: João Campos Andraus - Idade: 56 anos.

Compra cachaças de diversas marcas e revende. Proprietário do Discon a Granel no mercado municipal Box 14 e 21. Loja especializada em vender Vinhos, cachaças, azeitonas, bolachas, queijos, castanhas.

Endereço Comercial: Olegário Maciel 255, Box 14.

Fone: 3236 9934.

Natural: Ituiutaba.

Profissão: Administrador de Empresa e depois comerciante.

Escolaridade: Superior completo.

Estado civil: Solteiro

Filhos: Não

4 - Entrevista gravada em 22 de maio de 2003 e visita ao engenho Morro da Mesa.

Nome: José Emame - Idade: 45 anos

Data de nascimento: 06/07/1959

Encarregado do Engenho Morro da Mesa.

Situado na Fazenda Boa Vista, Estrada do Taquaral, KM 5,

Distrito de Amanhece, Araguari-MG.

Telefone: (5534) 3242-2771.

Produto: Cachaça Montanhesa

E-mail: [morrodamesa@openlink.com.br](mailto:morrodamesa@openlink.com.br)

5 - Entrevista realizada em Uberlândia no dia 24 de Maio de 2003.

Nome: Mábio José da Mota – Idade: 63 anos

Comerciante: Compra cachaças de pequenos engenhos, envelhece, padroniza envasa e revende.

Casado. Com Dona Alice.

Proprietário da empresa Cachaça Engenho

R: Professor João Basílio 606

Bairro Martins.

6 - Entrevista realizada em 23 de setembro de 2003. 4 Visitas ao Engenho.

Nome: Olavo Custodio Dias – (Mais conhecido como: Seu Tito).

Proprietário de um pequeno engenho desde 1965, e aprendeu o ofício com o pai.

Data de nascimento: 1925

Casado.

Residente em sítio em Olhos D'água, distrito de Uberlândia. MG.

O Senhor Tito é produtor de cachaça de engenho.

7 - Entrevista gravada em 22 de dezembro de 2004

Nome: Cleber Manuel de Paula. 33 anos.

Consumidor de cachaça – Foi entrevistado no bar do (César Rezende) junto com o filho de 6 anos que ajudou a contar piadas de bêbado.

Profissão: Vendedor.

Casado, tem 2 filhos um de 6 e 14 anos.

Natural de Uberlândia, MG.

End: Rua Maria das Dores Dias, 591.

Bairro: Santa Mônica. Uberlândia MG.

8 - Entrevista gravada em 22 de dezembro de 2004 e 3 visitas

Nome: **César Rezende**. 40 anos

Comerciante: Proprietário do Bar Santa Mônica.

End: Belarmino Cota Pacheco, 587

Bairro Santa Mônica. Uberlândia MG.

Natural de Uberlândia.

Casado, tem dois filhos.

Escolaridade: 2º grau completo Bar

9 - Entrevista gravada em 18 de dezembro de 2004 e 2 visitas.

Nome: **Luiz Antônio**. 43 anos

Comerciante: Proprietário do Bar São Jorge.

Bar fica na Bueno Brandão, 1241.

(Bar perto da Rodoviária) (vende muita cachaça)

Casado tem duas filhas.

Escolaridade: 1º grau completo

Natural de Anápolis..

### **3 - FONTES ESCRITAS**

#### **3.1 - DOCUMENTOS ESPECIFICOS**

Série Perfis Agroindustriais. Produção de aguardente de cana de açúcar / (Coordenado por) Carlos Arthur Barbosa da Silva – Brasília: Ministério da agricultura, do abastecimento e da Reforma Agrária, Secretaria do Desenvolvimento Rural, 1995. (Esta edição foi produzida em cooperação com a Fundação Artur Bernardes/ Universidade Federal de Viçosa, mediante convênio com o Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

Estas considerações foram extraídas do Capítulo 20 do livro “Fabricação Artesanal da Cachaça Mineira”, de autoria do Engenheiro Agrônomo José Carlos Gomes Machado Ribeiro. Trata-se da 2ª edição revista e atualizada dessa obra escrita por José Carlos, pioneiro no incentivo a essa atividade, enquanto atuava como promotor industrial do INDI. Acessadas no endereço: <http://www.indi.mg.gov.br/opcao/Valorizacaoc.pdf> acessado em 07/06/2005.

#### **3.2 - DOCUMENTOS OFICIAIS leis.**

Decreto Lei nº 42.644 de 5 de junho de 2002 (Estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça Artesanal de Minas) Do governo do Estado de Minas Gerais.

Decreto Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994 (Define as Expressões cachaça, Brasil e cachaça do Brasil como indicações geográficas.

#### **3.4 - JORNAIS PESQUISADOS**

**Correio.** Uberlândia, 16 jan, 2005, pg A6.

**Correio.** Uberlândia, 21 jul, 2003, pg. A4

**Correio.** Uberlândia, 18 de janeiro 2003.

**Correio.** Uberlândia, 26 nov, 2002 p A8.

**Correio.** Uberlândia, 29 nov, 1995. p.20.

**Diário da Manhã,** Goiânia, 27 dez, 1997. p 7.

**Folha de São Paulo,** 09 set, 1997. p 5-4.

**Folha de S. Paulo**, 4 jan, 1991. p F4

**Jornal Estado de Minas**, 21 de fev de 2005. Caderno Agropecuário

**O Estado de S. Paulo**, 05 jan, 1996. p 08.

### **3.5 - REVISTAS PESQUISADAS**

**Ciências e Tecnologia no Brasil, PESQUISA FAPESP**. Maio de 2003; p.74-77.

**Circuito da Cachaça**. Alambiques, arte e cultura em Minas Gerais. 27 de maio de 2001.

**Guia oficial da Cachaça**. Anuário Brasil 2005.

**Globo Rural**, ano 18, nº 211. 2003.

**Ícaro Brasil**, nº 169, ano XIV, Setembro 1998. (Revista de bordo Varig)

**Horizonte Geográfico**, ano3, nº9, 1990. p.54-64.

**Varia História**, Belo Horizonte: UFMG. Nº 21. 1999. Este número especial trata sobre o Códice Costa Matoso.

### **3.6 - SITES PESQUISADOS**

História da Cachaça: Um cálice de história. Disponível em: <<http://www.cachaca.com.br>>  
Acesso: 11/06/2003

O novo status da cachaça. Disponível em: <<http://www.revistadistribuicao.com.br>> acesso em 14 de junho de 2004.

Museu da cachaça. Disponível em: <<http://www.muca.com.br>> acesso em 23/03/2005.  
O Brasil e a cachaça. <<http://www.unica.com.br>> acesso em 11/02/2004.

Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC). Disponível em: <<http://Erro! A referência de hiperlink não é válida>> acesso em 23/03/2005.

Associação Mineira dos produtores de Cachaça de Qualidade (AMPAQ): Disponível em: <<http://www.ampaq.com.br>> acessado 05/05/2004.

Instituto de Desenvolvimento de Minas Gerais (INDI). Disponível em: <<http://www.indi.mg.gov.br>> 03 de junho de 2005.

Estandarte de brasilidade. Disponível em: <<http://www.guiabh.com.br>> acesso em 23/03/2005.

### **3.7 - DOCUMENTOS DIVERSOS**

Listas com mais de 400 nomes das cachaças encontradas no Mercado Municipal. Discon Cachaçaria. Nos Box 14, e 21.

Rótulos (vários)

Rótulos de garrafas de cachaças

Nabunda (Não Traz informações)

Montanhesa

Cubana. (Salinas MG)

Folder (vários)

Cachaça Montanhesa. (Araguari)

Cachaça Coração de Minas. (Carmo do Rio Claro MG)

Cachaça Artesanal Néctar do Cerrado. (Monte Alegre de Minas)

Bar – Restaurante – Cachaçaria Pinga Nu Ninho. (Juiz de Fora.)

Cachaça Itabirana. (Itabira MG)

### **3.8 - FOTOGRAFIAS**

Acervo particular: Fotos tiradas no trabalho de campo num total aproximado 250.

#### 4 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

ALENCASTRO, Luiz Felipe. Vida privada e ordem privada no Império. In: História da vida privada no Brasil: Império: a corte e a modernidade nacional. / Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes ; organizador do volume Luiz Felipe de Alencastro. – São Paulo: Companhia das Letras, 1997. – (História da Vida Privada no Brasil ; 2)

ALMEIDA, Rômulo de. **História da Cachaça**: Um cálice de história. Disponível em: <[www.cachaca.com.br](http://www.cachaca.com.br)> Acesso: 11 jun. 2003.

ARANTES, Antônio Augusto. **O que é cultura popular**. 14 ed., São Paulo: Brasileira, 1997.

ARAÚJO, Alceu Maynard. **Medicina Rústica**. São Paulo Companhia. Editora Nacional, 1961.

BACZKO, Bronislaw. Imaginação social. In: **Enciclopédia Einaudi**, Lisboa: Imprensa Nacional, 1985.

BAKHTIN, Mikhail. **A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec/Brasília, 1987.

BERCITO, Sonia de Deus Rodrigues. **Nos tempos de Getúlio: da revolução de 30 ao fim do Estado Novo** – Atual 7ª edição, São Paulo: 1990.

BEZERRA, J. A. e SOUZA, E. (2003) Marvada Chique. **Globo Rural**, ano 18, nº 211, p 27.

BOSI, Ecléa. "Cultura e Desenraizamento". In: BOSI, Alfredo (org). **Cultura Brasileira, temas e situações**. São Paulo. Ática, 1992.

\_\_\_\_\_. **Memória e sociedade**. Lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das letras, 1994.

BURKE, Peter. **Cultura Popular na Idade Moderna**, São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

BURKE, Peter. **O que é história cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, Ed. ts, 2005.

CALASAS, José. **Cachaça, Moça Branca um estudo de folclore**. 2ª edição, ed: Aguiar e Souza Ltda, 1951.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**; etnologia, história e sociologia da água ardente no Brasil. Belo Horizonte, Editora Itatiaia Limitada, 1986.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

\_\_\_\_\_. **Dicionário de Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1954.

CANCLINE, Nestor Garcia. A Encenação do popular. In: **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 2000.

CASSALHO, Valter. Empório São Jorge. Picando Fumo – Crônica da roça. **Cultura vozes** Nº. 4, jul/Agos 2000.

CERTEAU, Michel de. O tempo das histórias. In: **Invenção do cotidiano**. Petrópolis: vozes, 2001.

CHARTIER, R. “**Cultura Popular**” revisitando um conceito historiográfico, Estudos Históricos, Rio de Janeiro, Vol., Nº 16, 1995.

CHARTIER, R. **A História Cultural: entre práticas e representações**. Lisboa. Defel, 1988.

CHARTIER, Roger. Leituras populares. In: **Formas e Sentido Cultura e Escrita: entre distinção e apropriação/ Roger Chartier: Campinas/ SP: Ed. Mercado del Letras, 2003.**

CHAUÍ, Marilena. **Conformismo e resistência: Aspectos da cultura popular do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

\_\_\_\_\_. **Cultura e Democracia: O discurso competente e outras falas**. São Paulo: Ed. Moderna, 1982.

\_\_\_\_\_. “Notas sobre cultura popular”. In: **Cultura e Democracia: O discurso competente e outras falas**. São Paulo: Ed. Moderna, 1982.

D’ALÉSSIO, Márcia Mansour. Invenções da memória na historiografia: identidades, subjetividades, fragmentos, poderes. In: Revista Projeto História. São Paulo: PUC Nº7, 1998.

DÂNGELO, Newton. “**Escolas sem professores**”. **O rádio educativo nas décadas de 1920/40**. Dissertação de Mestrado, Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 1994. p. 78-82.

FALCON, Francisco. **História Cultural: uma nova visão sobre a sociedade a cultura**. Rio de Janeiro, Ed Campus, 2002.

FARIA, Sheila de Castro. **A colônia brasileira: economia e diversidade**. São Paulo: Moderna, 1997 – (Coleção polêmica).

FERREIRA, Vivaldo. **O novo status da cachaça**. Disponível em: <<http://www.revistadistribuiçao.com.br>>. Acesso em 14 de jun. 2004.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. Em torno da etnografia, da história, e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. Coleção Canavieira nº2. 2ª Edição muito aumentada 1969.

\_\_\_\_\_. **O Brasil e a cachaça**. Disponível em: <<http://www.única.com.br>> Acesso em 11/02/2004.

FRIEIRO, Eduardo, **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**, Belo Horizonte: Ed. Itatiaia: São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.

GANDUR, Ricardo. Números dão boas idéias de aguardentes. **Jornal Folha de São Paulo**. Negócios. F-4 sexta feira, 4 de janeiro de 1991.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro, editora Guanabara, 1989.

GINZBURG, Carlo. **Mitos, Emblemas, Sinais: morfologia e história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

HALBWACH, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Michael M. “História Oral: os riscos da inocência.” In: **Prefeitura do município de São Paulo/Secretaria Municipal de Cultura/Departamento do Patrimônio Histórico**. O direito à memória. Patrimônio histórico e cidadania. São Paulo DPH, 1992, p. 157.

HOLANDA, Sérgio Buarque. “Frechas, Feras e Febres”. **Caminhos e Fronteiras**. 3ª Edição. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

HOBSBAWM, Eric. **Sobre História**. São Paulo: Cia das letras, 1998.

\_\_\_\_\_. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

JANCSÓ, István. A sedução da liberdade: cotidiano e contestação política no final do século XVIII. In: **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa/** Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes ; organização Laura de Mello e Souza. – São Paulo: Companhia das Letras, 1997; V. 1.

LE GOFF, Jacques. Memória. In: **Enciclopédia Euinaldi**, V.I., Lisboa: Imprensa Nacional, 1984.

LUNA, Francisco Vidal e COSTA, Iraci Del Nero da. **Minas Colonial: economia e sociedade**. São Paulo: Fundação Instituto de pesquisas Econômicas: Liv. Pioneira Ed., 1982

MACHADO, Maria Clara Tomáz. **Cultura Popular e Desenvolvimento em Minas Gerais: caminhos cruzados de um mesmo tempo. (1950-1985).** (tese de doutorado) Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1998.

\_\_\_\_\_. Cultura Popular: Em busca de um referencial conceitual. **Cadernos de História**, Uberlândia: Gráfica da UFU, 5(5), Jan./dez. 1996.

\_\_\_\_\_. Historia Oral: uma co-produção responsável. In: **Revista Espaço Feminino**. Uberlândia: Gráfica da UFU, 3(1/2), jan./dez. 1996.

\_\_\_\_\_. Cultura popular: um contínuo refazer de práticas e representações. In: **História e Cultura: espaços plurais** / Rosangela Patriota e Alcides Freire Ramos (org). Uberlândia: Aspectus; 2002.

NAVES, Janaina. Dá branca ou da amarela. **Correio de Uberlândia**. Revista. p. C-4 sábado, 18 de janeiro de 2003.

NETO, Wenceslau Gonçalves. **Estado e agricultura no Brasil. Política agrícola e modernização econômica brasileira 1960-1980.** São Paulo SP. tese de doutorado. Universidade de São Paulo. 1991

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares In: **Revista Projeto História**. São Paulo: PUC N°10, 1993.

OLIVEIRA, Elisângela M. (1979). **A Luta pela terra: Sonhos, Conflitos e Contradições. Assentamento Rio das Pedras, Uberlândia, MG – 1997/2004.** Monografia de História. Uberlândia, 2004.

OLIVEIRA MELLO, Antônio de. **Minha terra: Suas lendas e seu folclore.** Paracatu: Ed. Prefeitura Municipal, 1985.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. **A Alimentação através dos tempos.** Rio de Janeiro, Série Cadernos Didáticos, FENAME, 1978.

PAULA, José Antônio. **Raízes da modernidade em Minas Gerais.** Belo Horizonte: Atética, 2000.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. Em busca de uma outra história: imaginando o imaginário. São Paulo: **Revista Brasileira de História**. ANPUH, n°29, 1995.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História cultural.** Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

PIATAGEAN, Evelyne. A história do imaginário. In: Legoff (Org) **A nova história**. Coimbra: Almedina, 1978.

POMBO, Rocha. **História do Brasil.** 7ª Edição. São Paulo: Edições Melhoramentos. 1956.

PORTELLI, Alessandro. O que faz a história oral diferente. **Revista Projeto História**. São Paulo: PUC, n. 14, fev./1997.

RAPHAEL, Samuel. História local e História oral. **Revista Brasileira de História**. São Paulo: ANPUH/Marco Zero, 9(19), set. 1989/ fev. 1990.

REZENDE, Antonio Paulo. DIDIER, Maria Thereza. **Rumos da História: nossos tempos. O Brasil e o mundo contemporâneo**, V. 3 – São Paulo: Atual, 1996.

Revista **Varia História**, Belo Horizonte: UFMG. Nº 21. 1999. Este número especial trata sobre o Códice Costa Matoso.

RODRIGUES, Jane de Fátima. História Regional e Local: problemas teóricos e práticos. In: **Revista História e Perspectiva**. Uberlândia, (16/17): 149-164, jan/dez, 1997.

RUDHART, Werner. A nova cachaça mineira. **Ícaro Brasil**, nº 169, ano XIV, Setembro 1998. (Revista de bordo Varig). p 28-38

SALES, Iraci Galvão. Sobre Homens livres na ordem escravocrata (HUCITEC)  
ZENELLA, mafalda P. **O abastecimento da capitania das minas gerais no século XVIII**. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1990.

SALIBA, Elias Thomé. A dimensão cômica da vida privada na República. In: História da vida privada no Brasil: República: da Belle Époque à Era do Rádio. / Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes ; organizador do volume Nicolau Sevcenko. – São Paulo: Companhia das Letras, 1998. V. 3.

SEIXAS, Jacy Alves de. Percursos de memória em terras de história: problemáticas orais. In: BRESCIANNI, Stella, e NAXARA, Marcia (org) **Memória e (res)sentimento: indagações sobre uma questão sensível**. Campinas, SP: Unicamp, 2001.

SEVCENKO, Nicolau. Introdução. O prelúdio republicano, astúcia da ordem e ilusões do progresso. In: **História da vida privada no Brasil: República: da Belle Époque à Era do Rádio**. / Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes ; organizador do volume Nicolau Sevcenko. – São Paulo: Companhia das Letras, 1998. V. 3.

SILVA, Flávio Marcus da. Os Engenhos e o poder. In, História e Perspectivas, n. 24 – jan./jun. 2001 – Uberlândia/MG. Universidade Federal de Uberlândia. Revista dos Cursos de História e Programa de Mestrado em História. P. 82- 95

SOUZA, Laura de Mello. **Desclassificados do ouro: a pobreza mineira do século XVIII**. Rio de Janeiro: Ed GRAAL, 1982.

SOUZA, Laura de Mello. Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações. In: **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida**

privada na América portuguesa/ Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novaes  
organização Laura de Mello e Souza. – São Paulo: Companhia das Letras, 1997. V. 1.

SWOIM, Tânia N. Você disse imaginário? In: **História no Plural**. Brasília : UNB, 1994.

TADEU, Rogério. Produção de cachaça sai da ilegalidade. **Jornal Correio de Uberlândia**,  
Agronegócio, terça feira, 26 de novembro de 2002.

THOMPSON, E.P. Padrões e Experiências. In: **A Formação da Classe Operária Inglesa**.  
Vol. II, São Paulo: Paz e terra, 1987.

\_\_\_\_\_. **Costumes em comum: Sobre cultura popular tradicional**. São Paulo:  
Companhia das Letras, 1998. pp.

\_\_\_\_\_. Folclore, Antropologia e História Social, In - **As peculiaridades dos ingleses e  
outros artigos; organizadores**: Antonio Luigi Negro e Sergio Silva. Campinas SP: Editora  
da Unicamp, 2001.

VAINFAS, Ronaldo. “Da História das mentalidades à História Cultural.” In: **Revista  
História**. São Paulo: Unesp. Vol. 15, 1996.

VASCONCELOS, Yuri. Cachaça sem Mistério. In: **Ciências e Tecnologia no Brasil,  
PESQUISA FAPESP**. Maio de 2003; p.74-77.

KIEFER, Sandra, e foto de NOVAES, Beto. Jornal Estado de Minas, Segunda feira 21 de  
fevereiro de 2005. Caderno Agropecuário pg 3.