

Universidade de Brasília  
Centro de Excelência em Turismo  
Pós-Graduação *Latu Sensu*  
Gastronomia e Segurança Alimentar

# **CACHAÇA PATRIMÔNIO BRASILEIRO**

Sandra Sandre

Orientadora: Maria T. F. Negrão de Mello

Brasília, DF, setembro de 2004.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
Centro de Excelência em Turismo  
Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

## **CACHAÇA PATRIMÔNIO BRASILEIRO**

Sandra Sandre

Banca Examinadora

Orientadora: Maria T. F. Negrão de Mello

Monografia apresentada ao Centro de  
Excelência em Turismo da  
Universidade de Brasília como  
requisito parcial para a obtenção do  
certificado de Especialista na  
Pós-Graduação em Gastronomia  
e Segurança Alimentar.

Brasília, DF, de setembro de 2004

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

---

N.º de classificação

Sandre, Sandra.

Cachaça – Patrimônio Brasileiro/ Sandra Sandre. –  
Brasília : UnB/CET, 2004.

170 p. : il.

Monografia (Especialização) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em  
Turismo.

Área de concentração: Gastronomia

Orientadora: Tereza Negrão de Mello

1. Gastronomia. I. Título

---

**SANDRA SANDRE**

**CACHAÇA  
PATRIMÔNIO BRASILEIRO**

Comissão Avaliadora:

Professora Orientadora: Tereza Negrão de Mello

Professor:

Professor:

Brasília, DF, de setembro de 2004

*Queiram ou não queiram seus Adversários, a cachaça é: uma utilidade pública; dado histórico nacional e remédio que não se compra nas farmácias, e costuma produzir muito mais efeito que as drogas sofisticadas, com suas bulas herméticas. Não lhe faço apologia, de que não precisa. Registro sua presença cultural, seu fascínio sobre a mente do povo.*

**Carlos Drummond de Andrade**

**Para Pedro – Minha Cachaça**

## **Agradecimentos:**

A Deus, pela proteção constante.

À minha família, pela confiança depositada.

À minha orientadora, Prof<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Teresa Negrão, pelo respeito, pela paciência frente à minha ansiedade e pelas oportunidades dadas à minha carreira profissional.

À coordenadora do Curso de Pós-Graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar, Prof<sup>a</sup>. Raquel Botelho, por estar sempre preocupada em passar seus conhecimentos a todos nós.

À Débora Dornellas e ao Fabiano Almeida pelo cuidado com os originais.

Aos colegas do Curso de Pós-Graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar, pela companhia e pela troca de experiências .

Aos funcionários Graça e Pedro pela atenção.

## **RESUMO**

Esta monografia tem como objeto de estudo a cachaça, considerada em perspectiva histórica.

Tem-se como argumento norteador da pesquisa o entendimento de que a cachaça configura-se como símbolo de identidade nacional, cujas múltiplas expressões são verificáveis na denominação dos produtos, na peculiar estética de sua rotulagem, na gastronomia nacional, nas produções musicais e literárias que nela se inspiram.

Ao iluminar aspectos culturais relacionados ao processo de fabrico, rotulagem e consumo do produto no Brasil, e das práticas dele derivadas, a abordagem dá-se na dimensão da riqueza cultural do universo da cachaça, com o objetivo de destacar o relevante lugar que esta ocupa no panorama cultural brasileiro, no imaginário e no cotidiano do povo.

**Palavras-chave:** *Cachaça, Cultura Brasileira, Rotulagem, Identidade Nacional, Gastronomia.*



## **ABSTRACT**

This dissertation examines, within a historical perspective, the Brazilian *cachaça*, a relevant element of Brazilian culture,

The approach adopted is guided by the understanding that *cachaça* is a significant symbol of national identity, with multiple cultural expressions. Within its cultural dimension the study also considers the process involved in producing, labeling and consuming *cachaça* in Brazil.

The aim is to highlight cultural and gastronomic aspects related to this process, and its importance to the economy of the country.

**Keywords:** *Cachaça, Labeling, Brazilian Culture, National Identity, Gastronomy.*

## SUMÁRIO

➤ <b>Lista de Tabelas</b> .....	11
➤ <b>Introdução</b> .....	14
➤ <b>Capítulo 1 – OURO, AÇÚCAR E CACHAÇA</b> .....	17
1.1 Breve Histórico antes da Ocupação Territorial do Brasil .....	17
1.2 A Cana-de-Açúcar e os Engenhos .....	26
1.3 Prelúdio da Cachaça .....	45
➤ <b>Capítulo 2 – A CACHAÇA É NOSSA</b> .....	50
2.1. Cachaça – símbolo de Identidade Nacional .....	50
2.2. Cachaça – folclore, música, poesia, religião e <i>pingoterapia</i> .....	61
2.3. Os rótulos revelam a História do Brasileiro .....	95
➤ <b>Capítulo 3 – O PLANETA CACHAÇA</b> .....	127
3.1. Cachaça – Forno, Fogão e Mesa .....	127
3.2. Cachaça – Cabeça, Coração e Rabo .....	139
3.3. Planeta Cachaça .....	154
➤ <b>Conclusão</b> .....	167
➤ <b>Referências Bibliográficas</b> .....	168

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1: Dicionário do Pinguço.....	89
Tabela 2: Rótulos e Estados de origem .....	117
Tabela 3: Características Químicas e Físicas da Cachaça .....	150
Tabela 4: Teor Alcoólico da Cachaça.....	150
Tabela 5: Exportações Brasileiras de Cachaça – Período: 1996/2001 .....	160
Tabela 6: Destino das Exportações Brasileiras da Cachaça-Período: 1996/2001...	162
Tabela 7: Destino das Exportações Brasileiras de Cachaça – Período 1996/2001 – (por país).....	163

*“É uma história nova sem nenhuma novidade, e uma perpétua novidade sem nenhuma coisa de novo.”*

**Padre Antonio Vieira – História do Futuro**



**Fonte:** Belluzo, Rosa e Heck, Mariana. Doces Sabores, SP. Ed. Studio Nobel – 2002 – pg. 39  
**Foto.01:** Cachaça

## **INTRODUÇÃO**

*A cachaça é patrimônio do povo brasileiro, é a riqueza da nossa cultura, que integra a nossa identidade cultural. (Marcelo Câmara)*

Conforme se aprende desde o título - **Cachaça Patrimônio Brasileiro** – esta monografia tematiza a cachaça como objeto de estudo e tem como argumento norteador a convicção de que trata-se de um patrimônio nacional. A cachaça é uma façanha da gente brasileira, uma obra da história do Brasil, autêntica expressão da nossa cultura brasileira. Preservar os valores culturais de um povo é a forma de mantê-lo vivo.

Tratar de um assunto tão pulsante e de inegável relevância para a cultura nacional foi mesmo um desafio. São variados os matizes e diversos os recortes possíveis. De todo modo, minha proposta de discorrer sobre a cachaça, considerando-a como parte importante do patrimônio cultural brasileiro, e símbolo de identidade nacional, privilegiou um cotejamento de dados, pesquisados em fontes impressas, sites e publicações de todo tipo, para, de acordo com a estruturação escolhida, traçar um panorama da posição que a cachaça brasileira ocupa no cenário nacional, no imaginário e no cotidiano do povo brasileiro e no mercado internacional, situando-a no contexto da história brasileira.

Lançando mão de interlocuções com diversos autores e de um conjunto de imagens, procurou-se olhar para o objeto de modo a partilhar com o leitor a motivação deste estudo – pensar a cachaça como um símbolo de identidade nacional e, reiterando, um patrimônio cultural brasileiro.

No primeiro capítulo do trabalho, reflete-se sobre as origens da cachaça, no solo histórico em que seu fabrico e consumo se desenvolveram, desde que se iniciou o ciclo da cana-de-açúcar no Brasil. Apresenta-se fontes iconográficas (fotografias) – selecionadas e reproduzidas de revistas e jornais pesquisados. As imagens dialogam com o texto, complementando-o e enriquecendo a reflexão.

A seguir, no segundo capítulo, o objetivo é desvendar o fascinante universo da cachaça e de sua rotulagem, cuja prática de denominação dos produtos revela traços e expressões da cultura brasileira, pelo viés do humor, da crítica social, e do reforço identitário. Neste capítulo, a reflexão é muitas vezes interpelada por noções peculiares ao universo da *pingaterapia*, que desvendo ao longo do trabalho.

No terceiro capítulo, faz-se um percurso que articula a cachaça em sua cadeia produtiva e disponibilizo dados sobre o processo produtivo do destilado brasileiro nos mercados nacional e internacional, com o objetivo de captar o objeto em sua importante dimensão para a economia brasileira.

Na conclusão retomo brevemente as reflexões desenvolvidas, de modo a ressaltar na construção do objeto elementos que corroboram os argumentos deste estudo.

Como se verá, desobriguei-me em comum acordo com a orientadora, de incluir um capítulo específico para a metodologia adotada. Ela evidentemente, apareceu no projeto e presidiu este estudo, porém, relatá-la seria correr o risco de quebrar o ritmo da narrativa. No entanto esclarece-se, que a pesquisa é de caráter exploratório.

Na verdade, as escolhas de conduta da pesquisa podem ser assim resumidas: inventário, seleção e reflexões sobre as fontes, estruturadas de modo a privilegiar o solo histórico e a tônica da narrativa “deixando o objeto falar”.





Fonte: Bueno, Eduardo – Brasil: Uma História, SP, Ática, 2003 – 2ª ed. Pg. 37  
 Figura.02



## Capítulo 1 – OURO, AÇÚCAR E CACHAÇA

### 1.1 - Breve Histórico antes da Ocupação Territorial do Brasil.

*A natureza, como se desenrola aos olhos do observador, não se pode compreender sem o homem... É o homem que empresta alta dignidade e significação à natureza que o cerca. (C.F.P. Von Martius)*

A ocupação econômica das terras americanas constitui um episódio relevante da expansão comercial da Europa.

Na chamada Era dos Descobrimentos, cuja pujança se fez notar a partir do século XV, Portugal afirmava-se, no conjunto da Europa, como um país autônomo, com uma natural tendência à navegação oceânica, oferecida por suas especiais condições geográficas. Os lusitanos já haviam contornado as costas da África, descobrindo uma nova rota para as Índias, entre outros feitos, proporcionados pela tecnologia em grandes navegações, que desenvolviam em larga escala. Cristóvão Colombo, um genovês aparelhado e subsidiado por Castela, aportou numa ilha do Caribe, em 1492, em fins do século XV. Sua viagem realizou-se quase cem anos depois de Portugal ter iniciado as grandes navegações – e apenas oito anos antes de os portugueses aportarem no Brasil.

Quando aqui chegaram, em 1500 – o ano que fechou o século XV – os navegadores lusos já tinham, portanto, vasta experiência no comércio de longa distância, embora não se comparassem ainda a venezianos e genoveses, a quem, mais adiante, ultrapassariam (Furtado, 2003).

Sem dúvida, a atração de Portugal para o mar foi incentivada pela posição geográfica do país, próximo às ilhas do Atlântico e à costa da África. Considerando a tecnologia da época, no entanto, era importante contar com correntes marítimas favoráveis, partindo dos portos portugueses ou dos situados no sudoeste da Europa (Fausto, 2002).

Quanto à experiência comercial lusitana, esta era, em larga medida, facilitada também pelo envolvimento econômico de Portugal com o mundo islâmico do

Mediterrâneo, onde o avanço das tropas podia ser medido, entre outras coisas, pela crescente utilização da moeda como meio de pagamento (Fausto, 2002).

Entretanto, os impulsos para a aventura marítima não eram apenas comerciais. Havia continentes mal ou inteiramente desconhecidos, oceanos inteiros ainda não atravessados. As chamadas regiões ignotas concentravam a imaginação dos povos europeus, que aí vislumbravam, entre outros, reinos fantásticos, habitantes monstruosos, a sede do paraíso terrestre (Fausto, 2002).

O comércio dentro da Europa, em intenso crescimento a partir do século XI, alcançara um elevado grau de desenvolvimento no século XV, quando as invasões turcas começaram a criar dificuldades crescentes às linhas orientais de abastecimento de produtos de alta qualidade, inclusive produtos manufaturados (Furtado, 2003).

É preciso ressaltar que o ouro e as especiarias constituíam, de início, os bens mais procurados na expansão portuguesa. O interesse pelo ouro é evidente: o metal era utilizado como moeda confiável e também utilizado pelos aristocratas asiáticos na decoração de templos, palácios e na confecção de roupas. Quanto às especiarias, seu alto valor explica-se principalmente pela grande utilidade nos processos de conservação, cujas técnicas eram então bastante limitadas, e também pelos hábitos alimentares da época.

A Europa Ocidental da Idade Média foi “uma civilização carnívora”. Grandes quantidades de gado eram abatidas no início do verão, quando as forragens acabavam no campo (Fausto, 2002). A carne era armazenada e precariamente conservada pelo sal, pelo fumo ou simplesmente exposta ao sol para secagem. Esses processos, usados também, para conservar o peixe, deixavam os alimentos intragáveis; a pimenta, por exemplo, servia para disfarçar a podridão.

O ouro e as especiarias foram, durante muito tempo, bens de alta liquidez. Também o foram, embora em menor escala, o peixe, a carne, posteriormente a madeira, os corantes, as ervas e outras drogas para uso medicinal. Com a instituição

do tráfico transatlântico de africanos, pouco a pouco, também os escravos passaram a ser mercadoria valiosa para a economia européia, africana e americana.

O estabelecimento de novas linhas comerciais, contornando o obstáculo turco, constituiu a maior realização dos europeus na segunda metade do século XV. E a descoberta das terras americanas foi o maior episódio dessa obra.

De início, os portugueses não deram à nova terra a mesma importância que davam a suas conquistas na África e, principalmente, na Ásia. Durante a maior parte do século XVI, primeiro da história brasileira, a Coroa pouca atenção dispensou à terra que havia descoberto na América, e que teimava em não ocupar.

Já os espanhóis, cuja estratégia era diversa, passaram a obter o primeiro resultado de sua expansão: a descoberta do ouro e da prata. O ouro acumulado pelas velhas civilizações da meseta mexicana e do altiplano andino é a razão de ser da América, como objetivo dos europeus, em sua primeira etapa de existência histórica (Fausto, 2002).

Celso Furtado, 2003 afirma que a legenda de riquezas inapreciáveis por descobrir corre a Europa e suscita um enorme interesse pelas novas terras. Esses interesses contrapõem Espanha e Portugal, supostos donos dessas terras, às demais nações européias.

A partir daí, a ocupação da América deixa de ser um problema exclusivamente comercial e passa a ser também interpelada por importantes fatores políticos. A Espanha – a quem coubera um tesouro como até então não se conhecera no mundo – tratou de transformar seus domínios numa imensa cidadela, fortificando suas fronteiras, construindo cidades. Os outros colonizadores tentaram estabelecer-se em posições fortes, nem que fosse apenas como plataforma para atacar os espanhóis. Se não fosse pela miragem dos tesouros dos povos americanos nativos – de que, nos primeiros dois séculos da história americana, somente os espanhóis desfrutaram – muito provavelmente a exploração e a ocupação do continente teriam progredido muito mais lentamente.

O início da ocupação do território brasileiro é em boa parte uma consequência da pressão política exercida sobre Portugal e Espanha pelas demais nações européias. Para estas, prevalecia o princípio de que espanhóis e portugueses não tinham direito senão às terras que tivessem efetivamente ocupado.

Os aspectos de maior relevância no primeiro século da história americana estão ligados a essas lutas por terras, com escassa ou nenhuma utilização econômica. Espanha e Portugal acreditavam-se com direito à totalidade das novas terras, o que era reiteradamente contestado pelas nações européias em rápida expansão comercial na época: Holanda, França e Inglaterra (Fausto, 2002).

O Brasil foi inicialmente bastante integrado e até comparado à Índia, como ponto de descanso na rota já conhecida, ou como possível passagem de um novo caminho, buscado principalmente pelos espanhóis. Um bom exemplo é a viagem de Colombo: ao descobrir a América, chegando às Antilhas, Colombo pensou ter alcançado o mar da China. A posse da nova terra foi contestada por Portugal, e daí resultou uma série de negociações que desembocaram no Tratado de Tordesilhas, assinado em 1494. Pelo tratado, o mundo foi dividido em dois hemisférios, separados por uma linha imaginária, que passava 370 léguas a oeste das ilhas de Cabo Verde. As terras descobertas a oeste da linha pertenceriam à Espanha; as que se situassem a leste da linha caberiam a Portugal (Fausto, 2002).



**Fonte:** Bueno, Eduardo – Brasil: Uma História, SP, Ática, 2003 – 2ª ed. Pg. 39

**Figura.03:** Mapa das Capitanias Hereditárias – mapa feito em 1595 e atualmente arquivado na Biblioteca da Ajuda, em Portugal, mostra a distribuição das Capitanias Hereditárias

Boris Fausto, 2002, considera que a maior ameaça à posse do Brasil por Portugal não veio dos espanhóis, mas dos franceses. A França não reconhecia os tratados de partilha do mundo, sustentando o princípio do “*uti possidetis*”, segundo o qual era possuidor de uma área quem efetivamente a ocupasse. Os

franceses então, com o apoio governamental e movidos por motivação religiosa, organizaram sua primeira expedição para criar uma colônia de povoamento nas novas terras. Voltaram suas vistas para a costa setentrional do Brasil e ali criaram a primeira colônia de povoamento do continente americano.

Como afirma Furtado, 2003, coube a Portugal a tarefa de encontrar uma forma de utilização econômica das terras americanas que não fosse a extração de metais preciosos. Somente assim seria possível cobrir os gastos de defesa das terras descobertas.

Nessas circunstâncias, a exploração econômica das terras americanas parecia, no século XVI, uma empresa completamente inviável. Por essa época nenhum produto agrícola, como o trigo, por exemplo, dispunha de abundantes fontes de abastecimento dentro do novo continente. Foi logo descartado como opção de cultivo no Brasil.

Após alguns muitos anos de extração sistemática do pau-brasil, a atividade mostrou-se, entre outras coisas, pouco rentável. Um conjunto de fatores particularmente favoráveis tornou possível, então, o êxito da primeira grande empresa colonial agrícola europeia nas Américas: o cultivo da cana-de-açúcar.

Os portugueses haviam já iniciado há algumas dezenas de anos a produção, em escala relativamente grande, nas ilhas do Atlântico, de uma das especiarias mais apreciadas no mercado europeu: o açúcar. Essa experiência resultara muito bem sucedida, pois permitira a alimentação de uma cadeia produtiva que envolvia equipamentos desenvolvidos em Portugal pela indústria que abastecia os engenhos açucareiros.

Para que ganhasse impulso e relevância, a nova empresa agrícola precisava contar com um bom processo de comercialização do açúcar, um processo que, até então, não se havia mostrado necessário em larga escala. A parceria feita entre portugueses e holandeses foi fundamental para alavancar a comercialização do produto dos engenhos açucareiros.

Os holandeses, especializados no comércio intra-europeu, dispunham de suficiente organização comercial para criar um mercado de grandes dimensões para o açúcar. Além dessa experiência comercial, os holandeses também investiram na nova empresa: parte do capital aplicado na empresa açucareira vinha dos Países Baixos. Essa ajuda não se limitava a financiar a refinação e a comercialização do produto, estava presente também na construção das instalações produtivas no Brasil, bem como na importação da mão-de-obra escrava. (Fausto, 2002).

Furtado, 2003, considera que cada um dos problemas referidos – técnicas de produção, criação de mercado, financiamentos, mão-de-obra – poderia ser resolvido no tempo oportuno, independente da existência de um plano geral preestabelecido: *o que importa ter em conta é que houve um conjunto de circunstâncias favoráveis sem o qual a empresa não teria conhecido o enorme êxito que alcançou. Não há dúvida de que por trás de tudo estejam o desejo e o empenho do governo português de conservar a parte que lhe cabia das terras da América, das quais sempre se esperava que um dia sairia o ouro em grande escala.*

Henrique Carneiro, 2003, observa que *a escravidão africana, o sistema das grandes plantações americanas e o mercado consumidor crescente para o açúcar moldaram as relações internacionais.* O autor ressalta que o antigo sistema colonial tinha como base a sacarose, sistema que já foi chamado de *sacarocracia*.

Cabe destacar que o açúcar, inicialmente uma raridade, tornou-se um luxo no século XVIII e, em meados do século XIX, transformou-se numa necessidade básica de quase toda a população.

Para Carneiro, 2003, *o advento do açúcar na dieta ocidental, substituiu o uso milenar do mel como adoçante, e foi talvez o mais importante fenômeno da história moderna, não apenas pelo seu significado nas alterações dietéticas, mas pelas profundas repercussões econômicas e sociais.*

Câmara Cascudo, 1971, em sua obra *Sociologia do Açúcar*, afirma que *na Europa, o açúcar era caro como jóia e raro como a justiça. Açúcar pra remédios e parcimonioso requinte de gente fidalga e rica.*

Já Rosa Belluzo e Marisa Heck, 2002, afirmam que: “O açúcar, também considerado uma especiaria, era encontrado nas boticas. Acreditava-se que possuía virtudes medicamentosas, sendo prescrito aos doentes como remédio para o aparelho digestivo e para males respiratórios, além de ser reconhecido como cicatrizante e calmante. Um bom exemplo deste último uso é a “água com açúcar”, que traz conforto e relaxa tensões e dores.

Eduardo Bueno, 2004, em *Brasil: Uma História*, salienta que o longo e rendoso reinado do açúcar em terras brasileiras – iniciado em 1532 e ainda sem data para acabar – trouxe também conseqüências amargas para o país. Plantada com avidez e impaciência no solo do litoral nordestino, a cana-de-açúcar deu luz ao Brasil, colocando-o no mapa do comércio planetário. A cana tornou-se o principal nervo e substância da riqueza da terra. Segundo Bueno, 2004, os impactos dessas transformações foram, *a devastação das matas, a infâmia inominável do tráfico negreiro, a vertigem do lucro fácil, o latifundiário, a pirâmide social exclusivista, a ganância desenfreada – vícios que o Brasil, em vez de sanar, incorporou.*

O açúcar, introduzido na Europa por árabes, fora, de início, um artigo caríssimo, usado para presentear reis e registrado em testamentos monárquicos. Na Idade Média, era vendido apenas nas farmácias, como artigo medicinal, literalmente a peso de ouro: em 1440, uma arroba (15 kg) de açúcar valia 18,3 gramas do metal. Embora em 1501 esse preço tenha despencado para dois gramas de ouro por arroba, o plantio, e especialmente o comércio do açúcar, eram ótimos negócios. Negócios que, desde a descoberta dos Açores e da Madeira, no século XV, passaram a interessar os portugueses, principalmente depois que o infante D. Henrique importou as primeiras mudas de cana-de-açúcar da Sicília e mandou plantá-las justamente na Ilha da Madeira e nos Açores. (Bueno, 2004)





**Fonte:** Belluzo, Rosa e Heck, Mariana. Doces Sabores, SP. Ed. Studio Nobel – 2002 – pg. 13  
**Figura.04:** Cana de Açúcar

## 1.2– A Cana-de-Açúcar e os Engenhos

As primeiras espécies de cana utilizadas no início do cultivo, no Brasil, foram as variedades “crioula” ou “merin” e “sarangó”, corruptela de “salangor”, intensamente cultivadas naqueles tempos, e só em parte substituídas, no início do século XIX, pela denominada “caiena” ou “caiana”, oriunda da Ilha do Taiti e introduzida, no Brasil, através da Guiana Francesa. (Lima, 1999)

Os portugueses e espanhóis levaram mudas de cana-de-açúcar da Índia Oriental para as Ilhas da Madeira e de São Tomé, e passaram a ser cultiva-las em quantidade. Esse cultivo ilhéu proporcionou aos portugueses uma experiência que mais tarde lhes foi bastante útil nas extensas plantações do Brasil. (Furtado, 2003)

Cascudo, 1971, registra uma associação instintiva à imagem dos tipos de canas e o aproveitamento na mastigação saborosa:

*Cana Caiana, cana Roxa, cana Fita,  
Cada qual a mais bonita,  
Todas boa de chupa !  
A cana Preta, Amarela, Pernambuco,  
Quero ver descer o suco  
Na pancada do ganzá !*

Na mesma obra, o estudioso potiguar observa que, depois de 1930, quase todas as canas foram substituídas pelas canas de Java e outras híbridas *mais produtivas, resistentes*. Segundo ele, *as primeiras mudas de cana caiana vieram para o Brasil de Cayenne, capital da Guiana Francesa, então domínio de Portugal, chegando ao Rio de Janeiro em maio ou junho de 1810.*

O experiente navegador Martim Afonso de Souza introduziu a cultura da cana de açúcar no Brasil, na capitania de São Vicente – figura nº 05, numa expedição (1530 – 1533), tornando-se proprietário do primeiro engenho do país, em associação com o holandês Johann Van Hielst (chamado de João Vaniste), representante dos Schetz, ricos armadores, comerciantes e banqueiros de Amsterdã.



**Fonte:** Bueno, Eduardo, SP, Ática, 2003 – 2ª ed. Pg. 41

**Figura. 05:** Primeira Vila do Brasil: Fundação de São Vicente, no litoral de São Paulo, por Martim Afonso de Souza, em janeiro de 1532, marcou o início efetivo da ocupação portuguesa do Brasil. O quadro foi pintado por Benedito Calixto

O engenho de Martim Afonso chamava-se “Engenho do Governador”, e sua produção era totalmente voltada para a exportação. Mais tarde, o engenho foi adquirido por Jorge Erasmo Schetz, comerciante proveniente da Antuérpia, que o chamou de “Engenho São Jorge dos Erasmos”, e o manteve em atividade de 1557 a 1603 (Bueno, 2004).

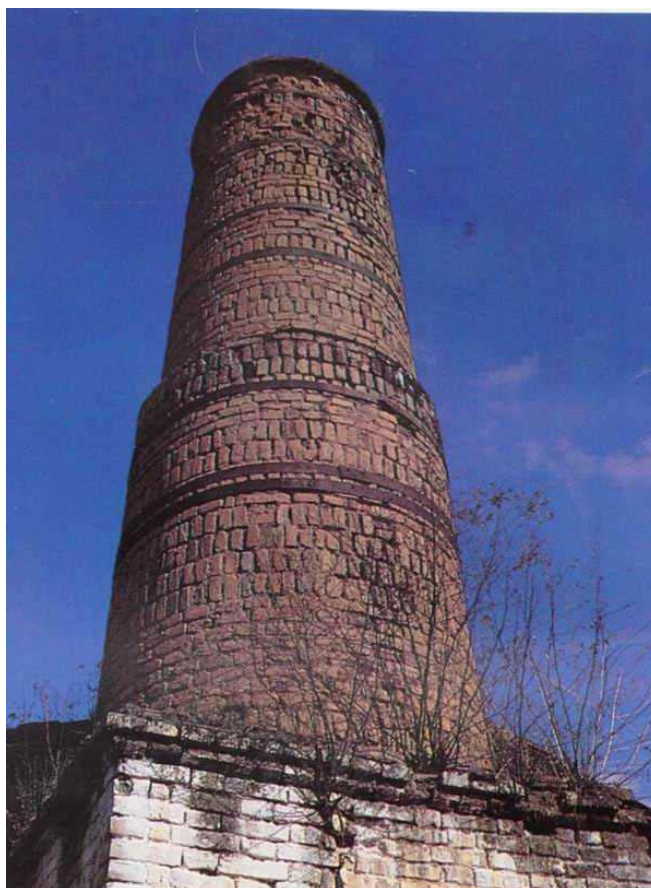
Marcelo Câmara afirma que o colonizador português Martim Afonso de Souza e mais quatro sócios constituíram três engenhos em São Vicente: o “Engenho dos Erasmos” (também conhecido como antigo “Engenho do Governador”), o “Engenho da Madre de Deus” e o “Engenho de São João”. Somente do primeiro restam ruínas, localizadas em Santos (SP), num sítio arqueológico atualmente explorado pela Universidade de São Paulo – USP (Câmara, 2004) – figuras 06 e 07

Os engenhos de açúcar e de cachaça foram as primeiras indústrias do Brasil.





**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 11  
**Figura. 06:** Ruínas do Engenho dos Erasmos



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 11  
**Figura. 07:** Ruínas do Engenho dos Erasmos

A colonização da capitania de São Vicente começou pelo litoral, com o plantio de cana e a construção de engenhos. Essa atividade não foi muito longe. O açúcar produzido concorria desvantajosamente com o do Nordeste, seja pela qualidade do solo, seja pela maior distância dos portos europeus.

Belluzo e Heck, 2002, observam que, em carta enviada ao rei de Portugal em 1548, Luís de Góes relata que, *na capitania de São Vicente, entre homens, mulheres e meninos há mais de seiscentas almas, e de escravaria mais de três mil e seis engenhos.*

Já Cláudia Lima, 1999, em *Tachos e Panelas – Historiografia da Alimentação Brasileira*, observa que as primeiras mudas de cana, provenientes das Ilhas da Madeira e de São Tomé, foram introduzidas na Capitania de Pernambuco. Seu donatário, Duarte Coelho, trouxe da Ilha da Madeira feitores especializados, agricultores com conhecimento em canaviais, que eram, em grande parte, judeus.

Os judeus vindos para o Brasil, nos séculos que precedem a Independência, eram oriundos da própria Península Ibérica, os chamados cristãos novos. Boa parte dos judeus portugueses que vieram para cá pertencia à pioneira burguesia mercantil no seu país. Eles especializaram-se no comércio e atuaram como mercadores no Brasil. Construía suas fortunas sobre as bases de atividades de fácil e rápida liquidez, pelo fato de não se julgarem em segurança face às constantes perseguições de que eram alvos. Os judeus aqui desembarcados foram mercadores, contratadores, armadores. Financiaram muitas empreitadas dos senhores de engenho cristãos, dos quais muitas vezes recebiam o pagamento em açúcar, no final da safra. (Lima, 1999)

Duarte Coelho fixou-se numa esplêndida colina, onde construiu praça-forte, capela e casas para os colonos. Era o embrião de Olinda, oficialmente elevada a vila em 1537. Duarte, homem enérgico, operoso e de caráter exemplar, logo organizaria a fabricação do açúcar. Os engenhos: “Salvador”, dele próprio, e “de Nossa Senhora da Ajuda” ou “Beberibe”, de propriedade de seu cunhado, Jerônimo de Albuquerque, foram provavelmente os primeiros da capitania (Pires e Gomes, 1994).

Segundo Marcelo Câmara, 2004, no entanto, *as primeiras mudas de cana-de-açúcar chegaram antes, em 1502, vindas da Ilha da Madeira, trazidas por Gonçalo Coelho.*

Os primeiros engenhos do Rio de Janeiro localizaram-se de preferência perto da desembocadura dos diversos rios que afluíam para a baía.

Junto à Lagoa Rodrigo de Freitas foi instalado o engenho “D’el Rei” ou “Pirajá”, o mais antigo de que se tem notícia no estado do Rio. De início propriedade da Coroa, foi vendido várias vezes, e Rodrigo de Freitas, que deu nome à lagoa, foi o seu quarto proprietário (Pires e Gomes, 1994).

A capitania da Bahia foi concedida a Francisco Pereira Coutinho, que chegou ao Brasil em 1536. Ao contrário de Duarte Coelho, Coutinho, revelou-se mau administrador. Os episódios de conflito com a administração da capitania levaram o rei D. João III a tomá-la de volta e nela estabelecer um Governo Geral.

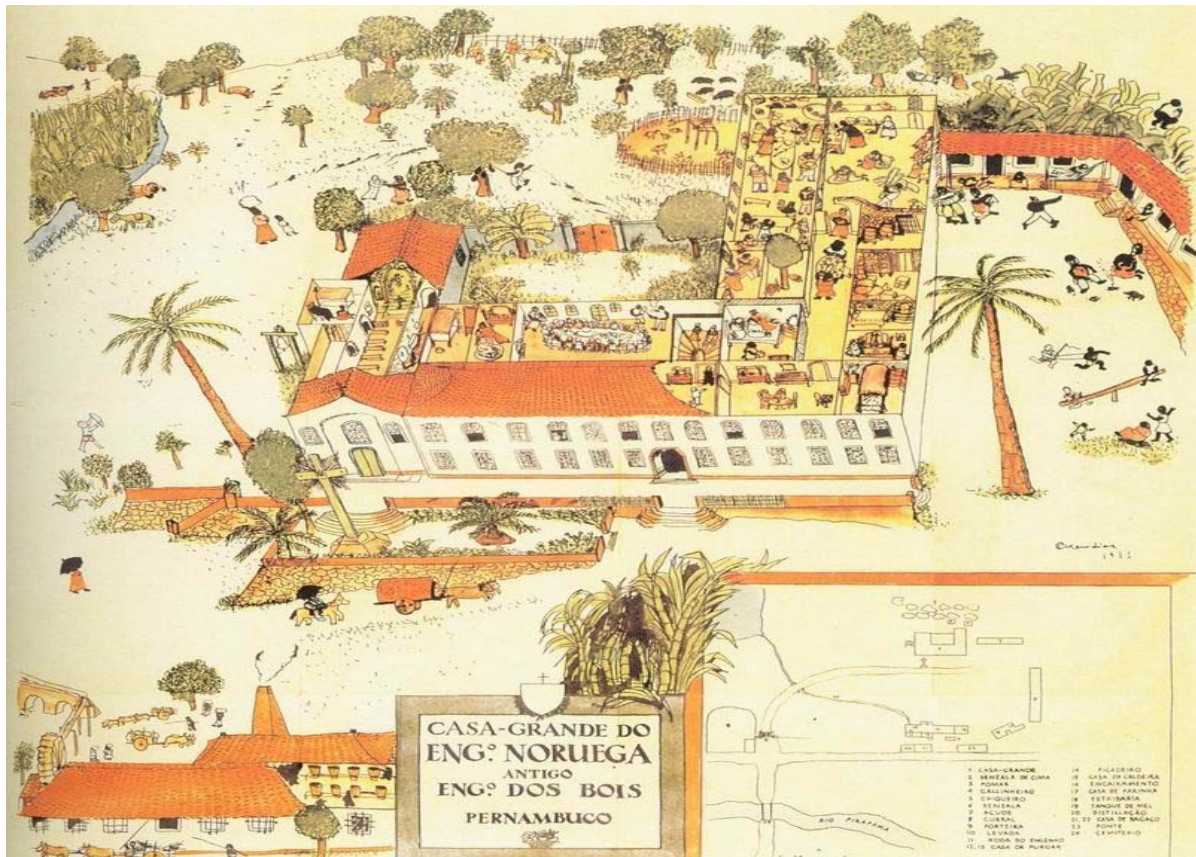
Mário Souto Maior, 1970/71, afirma que, quando Mem de Sá, foi nomeado Governador Geral, em 1557, um dos seus primeiros atos foi instalar o engenho “Ceregype”, no Recôncavo Baiano. Esse engenho chamou-se também, “Sergipe”, depois “Sergipe do Conde”, por pertencer ao Conde de Linhares, e tornou-se o mais famoso engenho de açúcar do Brasil português.

Cinquenta anos após a expulsão dos holandeses, a indústria açucareira prosperava bastante, e Pernambuco, em 1707, contava com 246 engenhos, a Bahia com 146 e o Rio de Janeiro, com 136. Todos em atividade.

André João Antonil, em *Cultura e Opulência do Brasil* descreve o engenho:

*Quem chamou as oficinas em que se fabrica o açúcar, engenhos, acertou verdadeiramente no nome. Porque quem quer que as vê, e considera com reflexão que merecem, é obrigado a confessar, que são uns dos principais partos e invenções do engenho humano, o qual como pequena porção do Divino sempre se mostra no seu modo de obrar, admirável. (...) O ser senhor de engenho, é título, a*

que muitos aspiram, porque traz consigo, o ser servido, obedecido e respeitado de muitos.



**Fonte:** Pires, Fernando e Gomes, Geraldo – Antigos Engenhos de Açúcar no Brasil – RJ Ed. Nova Fronteira – 2ª ed. – 1994. Pg. 41

**Figura. 08:** Planta em perspectiva, desenhada pelo pintor Cícero Dias, da Casa Grande do Engenho Noruega, que ilustrou Casa Grande e Senzala, de Gilberto Freyre, obra clássica para o estudo do ciclo açucareiro no Nordeste do Brasil.

A instalação de um engenho constituía um empreendimento considerável. Em geral, abrangia as plantações de cana, o equipamento para processá-la, as construções, os escravos e outros itens, como gado, pastagens, carros de transporte, além da Casa Grande e da Senzala, muitas vezes acoplada a esta. A operação de processamento da cana até chegar ao açúcar era complexa. Já nos primeiros tempos, requeria capacidade administrativa uso de tecnologia, aprimorada ao longo dos anos (Fausto, 2002) – figura nº 08.



Segundo Dea Ribeiro Fenelon, 1974, o engenho de açúcar, com seus vários edifícios para moradia e para instalar o aparelho necessário, formava um aglomerado humano, um núcleo de população.



**Fonte:** Pires, Fernando e Gomes, Geraldo – Antigos Engenhos de Açúcar no Brasil – RJ Ed. Nova Fronteira – 2ª ed. – 1994. Pg. 49

**Figua. 09:** O sobrado residencial, a capela e a fábrica são os três elementos que compõem a estrutura de um antigo engenho



**Fonte:** Pires, Fernando e Gomes, Geraldo – Antigos Engenhos de Açúcar no Brasil – RJ Ed. Nova Fronteira – 2ª ed. – 1994. Pg. 4953

**Figura. 10:** O conjunto casa grande e capela apresentam a singularidade de Ter se mantido com sua feição original do século XVIII, ao contrário do que aconteceu com os demais da mesma época. Daí a agradável sensação dos visitantes, de estar diante de uma raridade.



A Casa Grande, residência do senhor de engenho e de sua família, era uma vasta e sólida mansão térrea ou sobrado, e se distinguia pelo estilo arquitetônico sóbrio, mas imponente, que ainda hoje empresta majestade à paisagem rural, nas velhas fazendas de açúcar que a preservaram. Constituía o centro de tradição de toda a atividade econômica e social da propriedade. Figura nº 09

A Casa Grande completava-se com a capela, onde se realizavam os ofícios e as cerimônias religiosas. Em local próximo ou contíguo, erguia-se a Senzala, habitação dos escravos, que, nos grandes engenhos, podiam chegar a abrigar algumas centenas de “peças”, como eram chamados. Pouco além, havia em geral um rio, ou curso d’água menor, via de comunicação vital. Figura nº 10

O rio e o mar mantiveram-se, no período colonial, como elementos constantes na preferência para a escolha dos locais onde se instalaria a grande lavoura. *Ambos constituíam as artérias vivificantes; por meio delas o engenho fazia escoar suas safras de açúcar e, por elas, singravam os barcos que conduziam as toras de madeira abatidas na floresta, que alimentavam as fornalhas do engenho, ou a variedade e a multiplicidade de gêneros e artigos manufaturados que o engenho adquiria alhures(...)* (Fenelon, 1974).

Em *Conversa de Rio*, João Cabral de Melo Neto descreve o engenho de açúcar em várias fases, desde a fase mais rudimentar dos bangüês, à Usina:

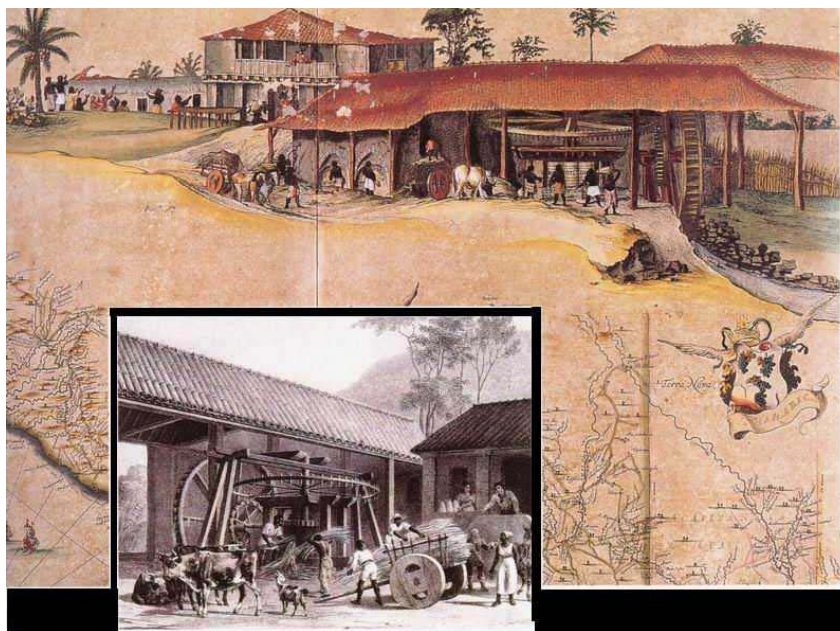
(...) *A história dos engenhos  
com seus fogos a morrer  
Nelas existe sempre  
Uma usina e um bangüê;  
A usina com sua boca,  
Com suas várzeas o bangüê.*

*A usina possui sempre  
Uma moeda de nome inglês;  
O engenho, só a terra  
Conhecida como massapé (...)*

Gilberto Freyre, 1992, afirma que o *Brasil nasceu econômica e socialmente com o açúcar, entre os dias venturosos do pau-de-tinta e antes de as minas e o café o terem ultrapassado. E efetivamente, açúcar foi base na formação da sociedade e na forma de família. A casa de engenho foi modelo da fazenda de cacau, da fazenda de café, da estância. Foi base de um complexo sociocultural de vida.* (Casa Grande e Senzala – RJ,1992)

De acordo com Alice Canabrava, 1974, em *História Geral da Civilização Brasileira*, a casa de engenho abrigava todas as instalações necessárias ao preparo do açúcar. Muitas vezes se repartia em várias construções, algumas isoladas, outras contínuas, cada uma destinada a um ou mais conjuntos de aparelhamentos, de acordo com as funções a que se destinavam.

Na casa da moenda, permaneciam os tambores movidos a água ou a força animal, utilizados para extrair o suco da cana-de-açúcar. Os engenhos d'água, de maior capacidade produtiva, eram chamados “reais”, por terem a realza de moerem com água, a diferença de outros, que moem com cavalos e bois, e são menos providos e aparelhados (...). Figura nº 11



**Fonte:** Pires, Fernando e Gomes, Geraldo – *Antigos Engenhos de Açúcar no Brasil* – RJ Ed. Nova Fronteira – 2ª ed. – 1994. Pg. 17

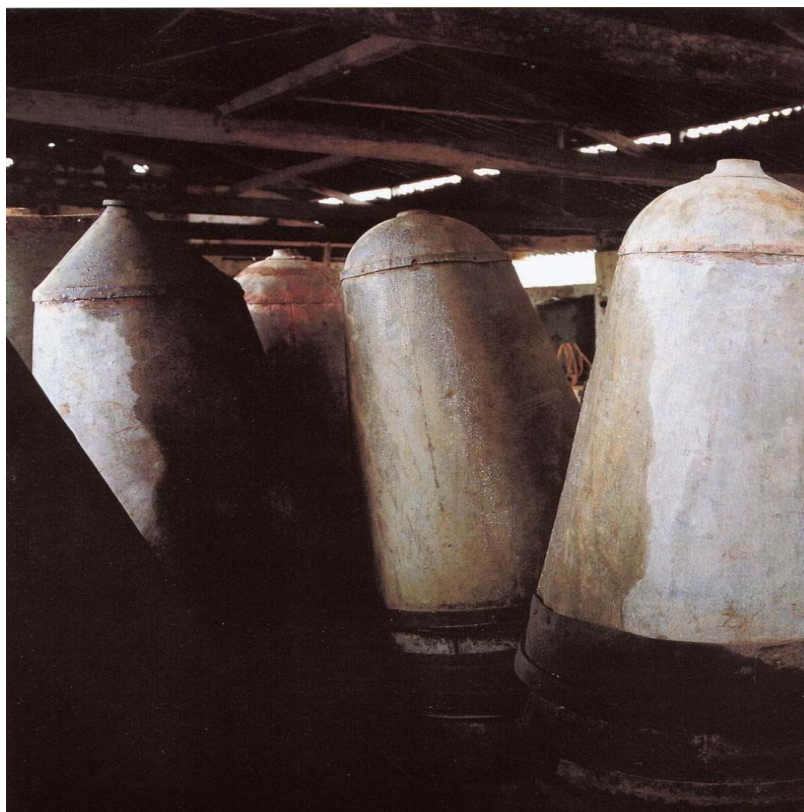
**Figura. 11:** No mapa ilustrado por Frans Post, moenda movida á água e por Rugendas, moenda acionada por água ou por animais de tração.

Segundo Fenelon, 1974, *a Casa Grande, a Senzala, a capela e a casa do engenho formam o quadrilátero principal e característico do engenho de açúcar. Outras construções em número variável servem de residência ao capelão, ao mestre de açúcar, aos feitores e a outros poucos trabalhadores assalariados.*

Além do núcleo de construções, sucediam-se as culturas de cana-de-açúcar feitas pelos escravos do próprio engenho ou pelos lavradores livres ou a eles obrigados.

José Lins do Rego, 2002, em *Fogo Morto*, descreve o ambiente do engenho:

*O açúcar era obtido mediante a moagem da cana pela força animal ou do homem ou por moinhos de vento ou de água; em seguida, o suco era cozido em tachos de cobre e o processo de secagem era feito em formas de terracota denominadas “pão de açúcar”. (A produção do engenho era contabilizada em pães de açúcar). Figura nº 12*



**Fonte:** Pires, Fernando e Gomes, Geraldo – *Antigos Engenhos de Açúcar no Brasil* – RJ Ed. Nova Fronteira – 2ª ed. – 1994. Pg. 05

**Figura. 12:** Peça de engenho que deu nome ao célebre morro do Rio de Janeiro – Pão de Açúcar

Entre outro trecho da obra, o autor paraibano narra:

*Na casa de purgar ficavam os cinqüenta pães de açúcar, ali onde, mais uma vez o Capitão Tomás guardava os seus dois mil pães em caixões, em formas, nas telhas de mascavo seco ao sol.*

De acordo com Beluzzo e Heck, 2002, *nos primeiros engenhos, o processo de fabricação de açúcar era realizado nas moendas. A cana era triturada entre dois cilindros verticais de madeira, movidos por rodas d'água ou tração animal, de onde se extraía o caldo e se retirava o bagaço. Mas era necessária uma segunda espremedura para que se obtivesse um caldo mais grosso, e para isso usavam-se pilões, nós e monjolos.*

O caldo obtido era então levado para a casa das caldeiras e fervido em grandes tachos de cobre ou ferro batido até engrossar, sempre mexido em enormes escumadeiras de madeira, com as quais se retirava a espuma que se formava e se eliminavam as impurezas. O melaço era despejado em caçambas de madeira e carregado para a casa de purgar. Sob os olhos atentos do mestre purgador, os escravos transferiam o melaço para as formas de barro e as encaixavam em uma grande mesa de madeira, o tendal, com os buracos circulares. As formas permaneciam no tendal por vários dias, até a cristalização do açúcar (Beluzzo e Heck, 2002).

O complexo que compreendia a lavoura, o engenho e a moenda da cana-de-açúcar, formava uma unidade de produção auto-suficiente, responsável por sua própria subsistência.

Cláudia Lima, 1999, no já citado *Tachos e Panelas – Histografia da Alimentação Brasileira*, revela:

*A casa de engenho abrigava todas as instalações necessárias ao preparo do açúcar, muitas vezes se repartia em várias construções, cada uma destinada a um ou mais conjuntos de aparelhamentos, de acordo com as funções a que se destinavam: na casa da moenda, a cana era amassada e extraída a garapa; na casa*

*das caldeiras e cobres, o caldo era apurado e purificado; no tendal das forças, o caldo se condensava e tornava-se nublado; na casa de purgar, era branqueado, separando-se o açúcar de melhor qualidade. Posteriormente, era separado, segundo sua qualidade e colocado em caixas de até cinqüenta arrobas, sendo então exportado para a Metrópole ou tração humana. Figura nº 11, 13 e 14.*

A denominação bangüê é dada ao conjunto de aparelhos de engenho de açúcar: fornalha, tachas, paiol etc. Foi o primeiro nome dos engenhos propriamente ditos, também chamados de almajarras, por serem movidos a tração animal. Engenhoca era o nome de um pequeno engenho, usado para se fabricar açúcar, rapadura e cachaça (Cascudo, 1968).

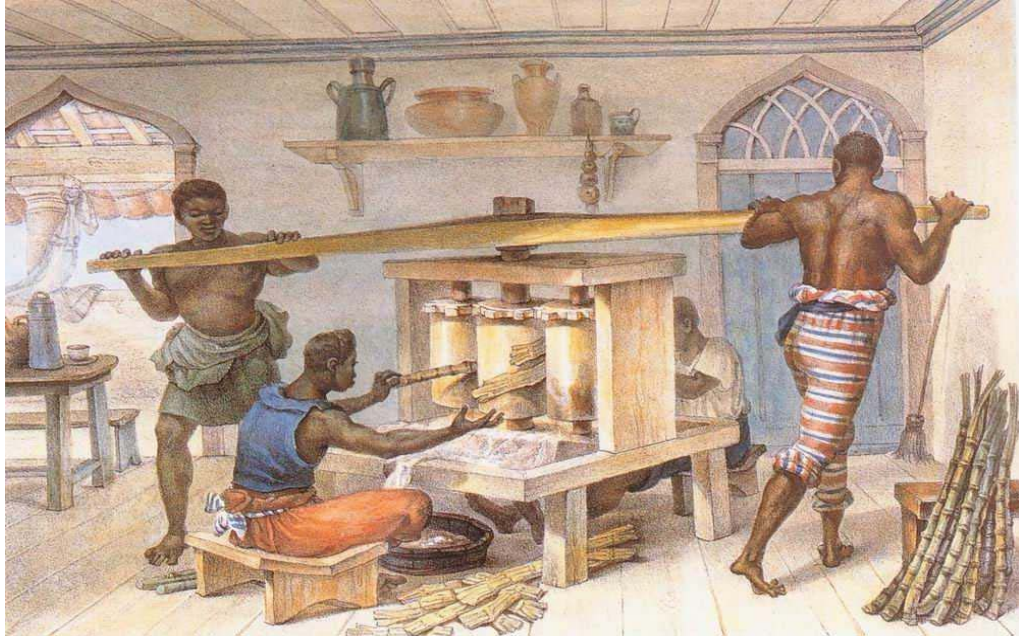


**Fonte:** Pires, Fernando e Gomes, Geraldo – Antigos Engenhos de Açúcar no Brasil – RJ Ed. Nova Fronteira – 2ª ed. – 1994. Pg. 29

**Figura. 13:** Moenda primitiva, à tração humana – Jean Baptiste Debref



Outra denominação encontrada na literatura é trapiche – figura nº 11, que nos séculos XVI e XVII, era o engenho movido por tração animal, especialmente por bois. Refere-se também a um tipo de armazém para depósito de mercadorias (Casculo, 1968).



**Fonte:** Bueno, Eduardo – Brasil: Uma História, SP, Ática, 2003 – 2ª ed. Pg. 45

**Figura. 14:** Gravura Holandesa do séc. XVII. Pedra de mó e energia humana para extração do caldo da cana.

A maioria dos velhos engenhos pernambucanos não está mais em atividade há muito tempo. O surgimento das usinas acabou com eles.

O poeta e folclorista Jayme Griz registrou *Cantiga de Engenho*, presente no livro do poeta, *Rio Una*. A cantiga, recolhida por Griz, era cantada pelos escravos no trabalho diurno e noturno dos engenhos:

*Meu engenho é bangüê  
Bangüê, bangüê, bangüê !  
Meu engenho roda d'água  
É danado de moer !*

*Fornalheiro, fornalheiro,  
Bote fogo na fornalha,  
Que o engenho está fumaçando,*

*Mas a tacha não trabalha !*

*Moendeiro, moendeiro,  
Bote a roda pra correr  
Tome conta da moenda,  
Bote cana pra moer !*

*Meu engenho é bangüê  
Bangüê, bangüê, bangüê !  
Meu engenho roda d'água  
É danado de moer !*

*Seu mestre, segure o ponto,  
Olhe o mel que está de vez;  
Seu mestre não se desculpe,  
Não vá queimar outra vez !*

*O açúcar está pesado,  
Ensacado pra vender,  
Senhor de engenho na praça,  
Com dinheiro já se vê !*

*Meu engenho é bangüê  
Bangüê, bangüê, bangüê !  
Meu engenho roda d'água  
É danado de moer !*

Deixando de lado as exaltações dos engenhos, é importante notar a importância da figura do senhor de engenho. Cabe-lhe a iniciativa, a firmeza nas decisões. Mesmo em situações banais, sua autoridade traduzia-se em verdadeiros comandos de batalha. Ascenso Ferreira, poeta pernambucano de Palmares, escreveu *Senhor de Engenho* (apud Cascudo, 1971):

*Caianãna!*

*Chama aí Zé Pinga-Fogo,  
Batinga, Pedro Quiximbéque,  
Mané Rasga Güela,  
Aquele negro da orelha lambi  
E o velho Pedro Cancão!*

*Pronto, seu Coronel!*

*Tem coragem de morrer na bala, cabras danados?  
Só a gente vendo, Patrão!  
Então junte as redes todas, vamos dar uma pescada,  
Que eu estou com vontade de comer caritó!*

Em outro poema, Ascenso Ferreira evocou o senhor de engenho e a grandeza fidalga da Casa Grande (Cascudo, 1971):

*A Casa Grande de Megahype*

*Há muito tempo que a usina estava danada com ela!  
A linda casa colonial cheia de assombrações...  
Debalde, ela, a usina,  
Mostrava orgulhosa  
O seu boieiro com aquela pose de girafa.*

*Debalde mostrava  
O giro das rodas  
O brilho dos aços,  
O espelho dos latões...*

*Nada! Todo mundo que lá ia  
Só dizia nos jornais  
Cousas bonitas da linda casa colonial cheia de assombrações...*



*Tentou um esforço derradeiro:  
Mandou mestre Carnaúba  
Fazer um samba bem marcado  
A fim dela cantar alegre  
Ao som dos ganzás  
De suas bombas de pressão.*

*“Olha a volta da turbina,  
da turbina, da turbina,  
da turbina da usina,  
da usina brasileira!  
Olha a volta da turbina,  
da turbina, da turbina,  
da turbina da usina,  
da usina brasileira...!”*

*Qual! Todo mundo só falava  
Na linda casa colonial cheia de assombrações...*

*A vaca Turina,  
O cavalo Cachito,  
O burro Manhoso,  
O cachorro Vulcão  
Todos a uma vez, unidos repetiam:*

*É bom de dormir naquele terraço prestigiado por quatro séculos de assombrações!*

*Então a usina não pode mais!  
Mandou meter a picareta na pedra lendária  
Destruiu os quartos mal-assombrados,  
Enxotas os fantasmas de saias d'seda  
E capas de ermitões,  
Respondendo, insolente, a falação que se levantou:*

*“Olha a volta da turbina,  
da turbina, da turbina,  
da turbina da usina,  
da usina brasileira!  
Olha a volta da turbina,  
da turbina, da turbina,  
da turbina da usina,  
da usina brasileira!*

João Cabral de Melo Neto, 1971, por sua vez, assim descreveu a chegada das usinas na região canavieira (in *Sociologia do Açúcar* – 1971)

*Entra a gente que a Usina  
Depois de mastigar largou  
Entra aquele usineiro  
Que outro maior devorou.  
Entra esse bangüêzeiro  
Reduzido a fornecedor.  
Entra detrás um destes  
Que agora é simples morador.  
Detrás, o morador  
Que nova safra já não fundou.  
Entra, como cassaco,  
Esse antigo morador.  
Entra, enfim, o cassaco  
Que por todas aquelas bocas passou.  
Detrás de cada boca  
Ele vê que há uma boca maior.*

Abaixo, mais um poema sobre o açúcar, de autoria de Wilson Dantas, registrado no já citado *Sociologia do Açúcar*, de Câmara Cascudo:

## *Açúcar*

*Da chaminé da usina açucareira,  
Saí, para o espaço azul, fumaça escura,  
Enquanto como inferno a bagaceira  
Na chama das coivaras se tritura.*

*É um contraste de luta e de ternura  
Dentro de uma passagem feiticeira,  
De onde ressumbra fonte de fartura  
E tradição da terra brasileira.*

*Lembrando o escravo ao peso do vergalho,  
O homem, cujo valor não se descreve,  
Á maquina une os braços no trabalho...*

*E então, na usina, dessa luta acesa,  
Surge o açúcar, tão branco como a neve  
Doce e feliz milagre da riqueza.*

Outro poema, de Augusto Meira (*Câmara Cascudo*, 1971):

## *O Engenho em Oitavas*

*Por alta madrugada, à luz dos astros,  
Começava a senzala a se agitar,  
Chovem do céu estrelas e alabastros  
Se põe o engenho, fumegante, a andar.  
Fornalha acesa, as chaminés em nistros  
De fumo e tudo, em marcha, a trabalhar.  
Os galos cantam, as caldeiras fervem!*

*Trabalha o engenho, corre a roda, à toda,  
Ferve a caldeira, e funga a estremecer.*

Geme a fornalha, esbraseada e, em roda,  
 Tambores a girar, sempre a torcer;  
 A Constância, a sorrir, tudo acomoda  
 Nem há fortuna de maior poder.  
 Pastam bois à palhoça e a bagaceira  
 Cresce, como alva e perfumada esteira!

E, aos tombos, corre, voa a roda d'água,  
 Água em caixões; que força e que vigor!  
 Cresce a alegria! Fumegante, em frágua,  
 Freme o trabalho e canta em derredor.  
 Quem trabalha adormece a própria mágoa,  
 Nem há refúgio para a dor melhor!  
 Lá fora, enrola os coqueirais o vento.

### 1.3– Prelúdio da Cachaça

*Atenda-se que o brasileiro é devoto da cachaça, mas não é cachaceiro* (Cascudo, 1968).

Existem algumas versões sobre o surgimento da denominação cachaça. A mais antiga menção do vocábulo, em Portugal, está na Carta-II, do português Sá de Miranda, (1481-1558), em versos para o amigo Antônio Pereira:

*Ali não mordida a graça,  
 Eram iguais os juizes;  
 Não vinha nada de praça,  
 Ali, da vossa cachaça!  
 Ali, das vossas perdizes!*

Mário Souto Maior, 1970, afirma que Luiz Câmara Cascudo espousa a afirmativa de que a palavra cachaça provém do castelhano *cachaza*, e significa vinho de borra. *Cachaça, me, aguardente de mel de cana de açúcar ou borra de mel.*

No entanto, Marcelo Câmara, 2004, em *Cachaça, Prazer Brasileiro*, observa que a origem pode estar num aspecto utilitário da aguardente. Segundo ele, alguns autores escrevem que, *como a cachaça era usada para amaciar a carne do “cachaço” (porco de grande porte, reprodutor), aí estaria a origem*. Ainda segundo ele, outros autores, mais aficionados, acreditam que, na fervura do caldo de cana, forma-se uma figura na superfície em forma de porco, de um cachaço, e por isso a bebida, resultado da fermentação e destilação do melaço, subproduto do açúcar, teria recebido o nome de cachaça. São versões diferentes, porém próximas, sobre a etimologia da palavra cachaça, que, para Marcelo Câmara, *não resistem a um estudo severo*.

Não havia evidência, pelos séculos XVI e XVII, de bebida com o nome de cachaça, com base alcoólica. Era apenas a borra do caldo de cana sem tratamento, em geral destinada aos animais.

O vocábulo, em Portugal, no século XVI, designava a aguardente obtida com a bagaceira da uva, segundo o que revela o professor da Universidade do Porto, Joaquim Alberto Pires de Lima (*apud* Cascudo, 1983).

Já em 1831, frei Domingos Vieira registrou *jeribita* como aguardente de borras de açúcar. (Cascudo, 1983).

Nas Antilhas, onde, nos séculos XVI e XVII, também se plantava cana-de-açúcar e já se conhecia a destilação, a aguardente era denominada *tafia*, ou *ratafia*, e era obtida do xarope que se extraía da espuma do melado da cana, prática inclusive divulgada na França, na segunda metade do século XVII (Cascudo, 1983).

A definição de *cachaza*, que se divulgou da Argentina ao México, foi a dicionarizada na Espanha.

Num texto do jesuíta italiano André João Antonil, escrito na primeira década do século XVIII, sobre o “Engenho de Seregipe do Conde”, o mais famoso da época, situado na região do Recôncavo baiano, aparece a seguinte descrição (*apud* Câmara Cascudo, 1983):

*“O fogo faz neste tempo o seu ofício, e o caldo bota fora a primeira espuma, a que chamam cachaça: e esta por ser imunda vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por um cano bem enterrado, que a recebe por uma bica de pau, metida dentro do ladrilho, que está ao redor da caldeira, e vai caindo pelo dito cano, em grande cocho de pau, e serve para as bestas, cabras, ovelhas, e porcos; e em algumas partes também os bois a lambem; porque tudo é doce, e ainda que imundo deleita.”*

Antonil descreveu também a técnica do fabrico da garapa:

*“É suficientemente clara: A espuma também desta segunda caldeira vai ao parol da espuma, e daí torna para a primeira ou segunda caldeira até o fim da tarefa; e desta espuma tomam os negros, para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam, e com que resgatam de outros seus parceiros, farinha, bananas, aipins e feijões; guardando-a em potes até perder a doçura e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto para beber (idem).*

Cascudo, 1983, conta que Antônio de Moraes Silva, antigo senhor de engenho em Pernambuco, lido nos clássicos portugueses, dicionarizou a cachaça no sabor brasileiro, mostrando as gradações vocabulares:

*Cachaça, vinho de borras. No Brasil, aguardente de mel, ou borras de melaço. Escuma grossa, que na caldeira, onde se alimpa, para passar às tachas, depois de bem depurado, e ajudado com decoada de cal, ou cinza (Cascudo, 1983).*

Como já se fez notar pela quantidade de transcrições extraídas de obras de Câmara Cascudo no texto, o trabalho do eminente folclorista é fundamental para uma reconstituição do percurso da cachaça pela história do Brasil. Uma de suas anotações dá conta de que, uns trinta anos depois de sua estada na Bahia, entre fevereiro e novembro de 1610, Payard de Laval escreveu: *Faz-se vinho com o sumo da cana, que é barato, mas só para os escravos e filhos da terra.*

Outra de suas anotações destaca o seguinte trecho, de autoria do doutor Guilherme Piso, que descreveu a fabricação do açúcar em Pernambuco, entre 1637

e 1644: *O suco (caldo da cana) coagula-se num primeiro tacho, com pouco fogo, tira-se uma espuma um tanto feculenta e abundante, chamada “cagassa” que serve de comida e bebida somente para o gado.*

Na mesma descrição, Piso acrescenta que, dos expurgos do coamento posterior, feito através de pano de linho, os negros *“fabricam também daí o vinho, misturando água, vulgarmente chamado garapa, procurado avidissimamente pelos habitantes, que se embriaguem com ele quando velho (apud Cascudo, 1983).*

Jorge Maregrave, outro narrador citado por Cascudo, 1983, conta: *a espuma é recebida numa canoa, posta embaixo, chamada tanque, assim também a “cachassa”, a qual serve de bebida para os burros.*

A espuma, ou escuma, tirada do segundo depósito, era então conservada num vaso apropriado chamado *coche d’escumas*; em seguida, era dividida entre os escravos, os quais preparavam a partir dela uma bebida denominada *garapa*.

Segundo informações de Marcelo Câmara, 2004, somente em 1813, a segunda edição do Dicionário da Língua Portuguesa, o famigerado *Dicionário Moraes*, elaborado pelo senhor de engenho Antônio Moraes e Silva e publicado em Lisboa, informava que *o vinho de borras, a aguardente de mel, das borras é a cachaça brasileira*. O vocábulo “cachaça” foi, então, dicionarizado pela primeira vez, com a mesma estrutura fonética, a grafia e o significado que hoje se conhece.

O escritor Júlio Ribeiro, em seu romance naturalista *A Carne*, narra:

*Quando o melaço começava  
na resfriadeira a engrossar,  
tirava uma dedada grande,  
lambia-a com prazer.*

Esse foi, de maneira geral, o percurso histórico da cachaça até chegar ao Brasil. Da *cachaza*, vocábulo espanhol, que significava vinho de borras, passando ao apelido de borra do melaço. Em terras brasileiras, a primeira espuma da fervura

do caldo da cana, chamada inicialmente *cachaza*, *cagassa* e, *finalmente*, *cachaça*. Esta primeira espuma, por ser imunda, rejeito do processo de fabricação do açúcar, era utilizada para alimentar as bestas, cabras, ovelhas e porcos.

A segunda espuma da fervura do caldo de cana, mais pura, servia como complemento alimentar, combinada com farinha, aipim, feijão, para os escravos (espécie de *mata-fome* de senzala), ou era utilizada como bebida, após algum tempo de fermentação, e que os escravos davam o nome de *garapa*; denominação legitimamente africana que significa vinho (Câmara Cascudo, 1983).

Como já foi brevemente descrito anteriormente, a técnica de obtenção da garapa, descrita na literatura, consistia em separar a segunda espuma do caldo de cana, chamada de *claros*, armazená-la em potes para que azedasse, fermentasse e perdesse a doçura. O vinho que se obtinha era a *garapa doida* ou *garapa azeda*, de teor alcoólico considerável.

Os portugueses, como já referido no texto, conheciam as técnicas de destilação e, a partir da enorme disponibilidade de caldo de cana, já fermentado nos potes, foi um passo para que a Colônia desse impulso para o surgimento do *eau de vie* brasileiro, batizado de cachaça, nome já bem conhecido no cenário açucareiro.



## Capítulo 2 – A CACHAÇA É NOSSA

*Não há como se precisar o ano do seu nascimento, mas é certo que ela surgiu junto aos primeiros engenhos de açúcar do país (Câmara, 2004).*

### 2.1 – Cachaça – Símbolo de Identidade Nacional

Revelar a cachaça é como escrever um poema, contando um pouco da história do Brasil. É engrandecer aquela que se tornou símbolo de lutas e idéias de outrora. A aguardente de cana-de-açúcar brasileira foi por muito tempo pejorativamente tratada como *bebida de negro*, devido principalmente à sua origem nos engenhos de açúcar do período colonial, em que era consumida largamente pela população escrava, conforme referido no capítulo anterior.

Na verdade, o destilado é uma das mais autênticas expressões da cultura brasileira. Ao longo de sua história centenária, foi aos poucos deixando o ambiente das senzalas dos engenhos de açúcar, das casas mais pobres, das usinas e das cozinhas de fazendas e, livre do preconceito e da ignorância, começou a freqüentar outros ambientes, inclusive as mesas da classe média e da elite brasileira, transformando-se na bebida nacional e em importante produto na engrenagem industrial e comercial do país.

Ainda no período colonial, o tráfico de escravos impôs a valorização contínua da aguardente, pois esta era indispensável na compra do negro africano, moeda sem embargo.

Vale a pena transcrever aqui um pequeno trecho do Navio Negreiro, grande poema épico do poeta baiano Castro Alves sobre o horror que era o transporte de homens da África para o Brasil, onde seriam vendidos como escravos; figura nº 15

*Era um sonho dantesco! (...)*

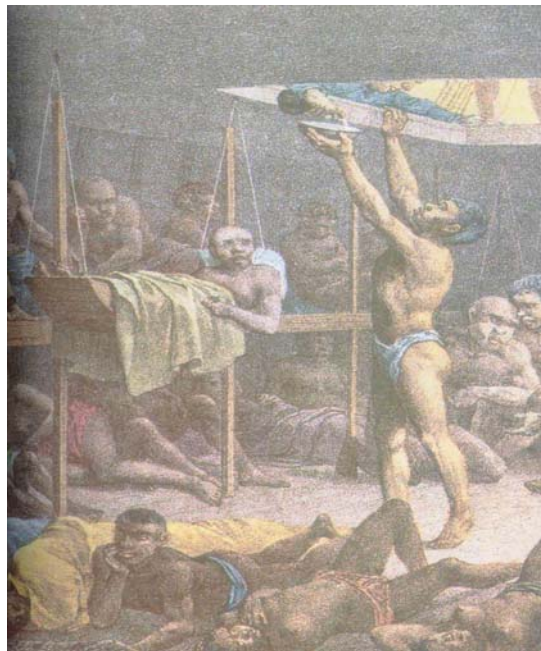
*O tombadilho,*

*Que das luzernas avermelha o brilho,*

*Em sangue a se banhar*

*Tinir de ferros... estalar do açoite*  
*(...) legiões de homens negros como a noite,*  
*horrendo a dançar (...)*  
*Senhor Deus dos desgraçados!*  
*Dizei-me vós, Senhor Deus!*  
*Se é loucura... se é verdade*  
*Tanto horror perante os céus?"*

O pintor Rugendas criou um retrato alegórico de um navio negreiro, *suavizando as cores e a expressão*. Ainda assim, trata-se do registro mais importante do interior dos barcos chamados “*tumbeiros*”. Figura nº 15



**Fonte:** Bueno, Eduardo, SP, Ática, 2003 – 2ª ed. Pg. 113

**Figura. 15:** Navio Negreiro

Câmara, 2004, resume poeticamente esse difícil percurso da caçaça pela história do Brasil, um percurso povoado de lutas e preconceito: *Povo e caçaça caminham juntos na história brasileira. Todas as lutas, derrotas e conquistas sociais, políticas, econômicas e culturais do povo brasileiro parecem ter sido encharcadas com a caçaça, pelo menos umedecidas por ela, constituindo o seu estrago de dor ou o seu brinde de euforia.*

Outro texto poético narra o percurso da caçaça no cotidiano do povo brasileiro (Filho, José Adão – in caçaça – 1970/71)

*Antigamente quem bebia  
Era o negro ou o mulato,  
Mas hoje gente de trato  
Bebe de noite e de dia  
Homem de categoria  
Tem visto acontecer  
Na rua tanto pender  
Dando passadas sem prumo!  
Se os grandes lhe dão consumo  
Não é defeito beber!*

Ao longo de sua história, e em decorrência de sua crescente popularidade, a cachaça foi ganhando espaços, e o vinho de Portugal, tão apreciado até então e cuja exportação ia aos poucos diminuindo, começou a sentir as consequências da preferência popular pela aguardente de cana-de-açúcar brasileira.

A Companhia de Comércio, então monopolizadora dos transportes entre as colônias, a Metrópole, e a Europa, recorreu à ciência do Conselho da Coroa. O meio encontrado pelo Conselho para superar o problema da queda nas exportações do vinho de Portugal foi desastroso para a cachaça brasileira: por meio da Carta Real, de 13 de setembro de 1649, proibiu-se a fabricação da aguardente em todo o Brasil (Casculo, 1968).

Os prejudicados reagiram imediatamente. Passou-se a produzir a aguardente clandestina, teimosa, continuamente, para atender a demanda interna e manter ativas as trocas nos mercado de escravos africanos.

Até mesmo o então governador do Rio de Janeiro, D. Luiz de Almeida Portugal, não obedeceu às determinações de Portugal. A cachaça estava por toda parte, mesmo com a proibição. O impedimento legal para produção e comercialização da cachaça perdurou por 12 anos, e foi suspenso pelo Rei D. Afonso VI (Casculo, 1968).

Segundo Marcelo Câmara, 2004, a Coroa, por meio de inúmeras leis, tentou repetidas vezes eliminar ou restringir a fabricação, o comércio, a exportação e o consumo da aguardente da terra, com a proibição pura e simples ou pela tributação abusiva e crescente, visando tornar o negócio oneroso demais, ou até mesmo inviável. Esses atos da Coroa portuguesa, ora de repercussão regional, ora atingindo toda a Colônia, persistem de 1635 a 1759. Durante esses 124 anos, no entanto, dezenas de revoltas populares eclodiram em todo o Brasil, em favor do direito de produzir, vender, comprar, exportar, estocar e consumir a cachaça.

A mais importante dessas insurreições foi a célebre Revolta da Cachaça ou Bernarda, que aconteceu no Rio de Janeiro entre novembro de 1660 e abril de 1661. Cento e doze senhores de engenho não aceitaram a proibição para o fabrico e o comércio do *vinho de mel de cana*, estabelecida pela Companhia Geral do Comércio do Brasil, criada em 1649. Unidos, depuseram o governador da capitania e derrubam a proibição.

Nas últimas décadas do século XVII, com a acentuação do comércio de escravos, aumenta também o comércio da aguardente brasileira, subproduto do açúcar.

Por conta da desobediência, medidas de proibição da fabricação da cachaça foram tomadas. Em 1690, D. Pedro II de Portugal proíbe o envio de aguardente para Angola, por meio da Carta Régia de 4 de novembro. Proibindo o envio de cachaça para a África, Portugal tentava não perder os consumidores do destilado em seu próprio território. Proibição inútil, que incentivou mais ainda o contrabando da aguardente nacional (Cascudo, 1967).

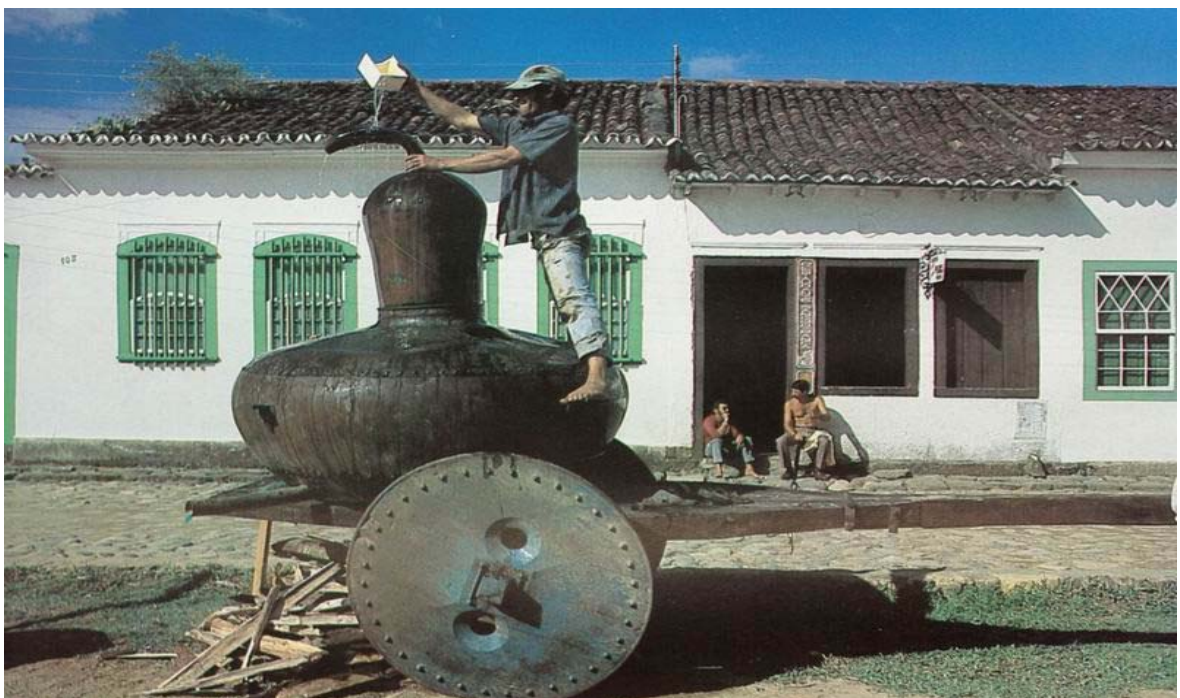
Em fins do século XVII, o negócio açucareiro dava sinais de declínio, perdendo aos poucos o trono para a extração de ouro. A mineração dominaria a atividade econômica da Colônia entre 1695 e 1760. A capitania de Minas Gerais começaria, nesta época, a ser a “menina dos olhos” da Coroa Portuguesa.

No entanto, diante da dificuldade para se extrair o ouro, mais escravos seriam necessários, conseqüentemente, mais destilado de cana-de-açúcar seria necessário

para servir como moeda de troca. Naquele momento, alguns engenhos já dispensavam o açúcar, substituindo-o pela cachaça, cujo rendimento podia sustentar casa e família.

Em 1666, por exemplo, a Vila de Paraty tornou-se importante centro produtor de aguardente de cana, chegando a ter 150 engenhos e 10 mil escravos. Paraty foi, por algum tempo, considerada a segunda cidade mais importante do Brasil Colônia, entre outros fatores, pela presença da casa de fundição – cuja atividade era alimentada pelo ouro de Minas Gerais. O famoso *Caminho do Ouro*, que vinha de Minas a Paraty, atravessando a serra da Bocaina, foi a trilha percorrida pela cachaça, no sentido inverso, e foi fundamental para a disseminação da aguardente em território mineiro. Hoje, é conhecida de todos a excelência da cachaça mineira (Casculo, 1968). Vale a pena transcrever um trecho de Câmara Casculo, 1968, que diz respeito ao percurso da cachaça na Minas Gerais: Figura nº 16

*Estão as Minas cansadas; os seus lucros já não cobrem as despesas do ferro, ação, alimento e vestuário dos escravos e por isso o mineiro já desesperado se passa a lavrador ou criador de gado ou levanta um engenho de aguardente e açúcar(...).*



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 137  
**Figura. 16:** Alambique sendo lavado para a festa da cachaça em Parati - RJ

Depois do ciclo do ouro, paralelamente à instalação da fábrica de aguardente estruturada, surgiram engenhocas teimosas, alambiques modestos, por todo o Brasil, a fabricar melado, rapadura e cachaça.

Em 1755, um grande terremoto arrasou Lisboa. No ano seguinte, a cachaça contribuiu poderosamente para a reconstrução da capital de Portugal, por meio da instituição de impostos, taxas e subsídios que incidiam sobre o produto. A cachaça brasileira foi inclusive taxada com um *imposto literário*, cujos recursos foram utilizados na manutenção das Universidades de Lisboa e Coimbra. Os recursos advindos da tributação, que seriam usados na reconstituição de Lisboa, continuaram a ser arrecadados no Brasil mesmo depois da Independência (Feijó e Engels, 2002).

No final do século XVIII, incidia sobre a aguardente o imposto denominado *subsídio literário*, cuja arrecadação se destinava ao sustento dos professores régios, sediados no Brasil. O *subsídio literário* era arrecadado não na fonte produtora, mas na ponta, no consumo. Cobrava-se apenas quando da entrada de produtos nos mercados das cidades, atacadistas e varejistas. Apenas o fazendeiro que negociasse a aguardente no varejo estava isento do pagamento, já era também ele produtor (Lima, 1999).

É importante ressaltar que a produção de cachaça estava em ascensão em todas as camadas da sociedade, o que propiciava a formação de um tipo de coro persuasivo nacional pela autonomia comercial do produto, descortinando um sentimento de independência em relação ao jugo de Portugal. Beber a cachaça que se chamava *Patriota* já era indicativo de um certo nacionalismo.

A consciência nacional foi-se definindo, à medida que setores da sociedade colonial passaram a ter interesses distintos dos interesses da Metrópole, ou a identificar nela a fonte de seus problemas (Boris, 2002).

Segundo Marcelo Câmara, 2004, *a aguardente de cana foi, em vários momentos da nossa história, a marca da independência e da soberania da Nação. Era a bebida que unia nas conspirações libertárias, que estimulava os atos de bravura e selava as vitórias do povo. Assim, ela comemorou, nas ruas, o Grito do*

*Ipiranga, festejou a Abolição da Escravatura, saudou a República e brindou a Nacionalidade. Nas guerras Cisplatinas (1852) e do Paraguai (1864 – 1870), e no massacre de Canudos (1893 – 1897), a cachaça banhou o fio da espada e foi tomada com pólvora “p’ra dar coragem” (Câmara, 2004).*

*De acordo com Câmara Cascudo (1968), “Atitude” é a bebida do povo, áspera, insubmissa aos ditames do paladar – líquido saudador da Confederação do Equador em 1824, dos Liberais da praia em 1848; a cachaça, a gloriosa aguardente dos negros do Zumbi no Quilombo dos Palmares, do desembargador Nunes Machado e Pedro Ivo, dos Cabanos – cachaça com pólvora das cartuchas rasgadas no dente; na Cisplatina e no Club do Capim Conspirador Abolicionista, gritador republicano – bebida nacional brasileira.*

Entretanto, mesmo com essa presença relevante em importantes momentos da vida nacional, e apesar do lugar que ocupa no imaginário e no cotidiano do povo brasileiro, a cachaça ainda é vítima de um certo desnivelamento no que diz respeito ao seu prestígio social, comportamento nascido do preconceito. O mais famoso e autêntico destilado brasileiro, tão apreciado em todo o território nacional, ainda tem sua circulação praticamente circunscrita a vendinhas obscuras, botecos, biroskas, bares suburbanos e rurais. Mas sua presença é forte e persiste latente, enraizada, na vida do país desde do seu nascimento.

Como bem disse Marcelo Câmara (2004):

*“Povo e cachaça caminham juntos na história brasileira. Todas as lutas, derrotas e conquistas sociais, políticas e econômicas e culturais do povo brasileiro parecem ter sido encharcadas com a cachaça, pelo menos umedecidas por ela, constituído o seu trago de dor ou o seu brinde de alegria.”*

No século XIX, houve a Independência, a abolição da escravatura, e o Brasil tornou-se uma República. Iniciou-se também o ciclo do café. Os ex-escravos e os imigrantes concorreram para que o Brasil, voltado para o café, prosseguisse seu desenvolvimento econômico (Lima, 1999).

No curso das mudanças socioeconômicas por que o Brasil vem passando, a cachaça passa a transitar pelas classes sociais, como uma espécie de fluido solvente dos inúmeros problemas, das diferenças étnicas no país, que o tempo tem-se encarregado de intercambiar (Lima, 1999).

Durante algum tempo, no entanto, entre os séculos XIX e XX, a cachaça recuou, deixando de ser símbolo de resistência ou nacionalismo. Momento de crise de identidade, em que a bebida-símbolo perdeu terreno, como se tudo o que se relacionasse ao Brasil fosse considerado menor, provinciano. Somente em 1922, com o Movimento Modernista, começou a recuperação do sentimento de brasilidade em todos os segmentos culturais (Lima, 1999).

Gilberto Freyre lamenta, no Manifesto Regionalista de Recife, de 1926: *Uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de se descaracterizar*".

Quando Freyre, 1926, se refere à cozinha, está incluindo todas as receitas da típica gastronomia brasileira, em que a cachaça ocupa lugar de destaque.

O folclorista e escritor pernambucano, Mário Souto Maior, 1970, grande conhecedor e apreciador da cachaça observa que *a cachaça era apenas um veículo simplificador para fundir os extremos na equação sentimental, desejo idealizado e realização sonhadora*.

Segundo Souto Maior, a cachaça também se fez presente na revolução constitucionalista de São Paulo, em 1932. Uma presença jocosa: *Os paulistas justificavam suas derrotas dizendo que a turma do Getúlio bebia pinga com pólvora*. (idem)

Câmara Cascudo, 1967, observa que, provavelmente, a banalização da cachaça foi o que garantiu sua sobrevivência: *Ficou com o povo e essa força obscura garantiu-lhe a contemporaneidade funcional*.



Os romancistas e os poetas costumam ser os melhores interpretes sociais em culturas nascentes, verdadeiros transmissores do processo de transformação da sociedade, da estética, da moda, enfim dos hábitos de uma época (Belluzzo e Heck, 2002).

Na tentativa de compreender melhor esse processo dinâmico, sempre tão bem retratado na literatura, vislumbrado, narrado e cantado por nossos autores, seguem alguns exemplos de mudanças de hábitos, numa época em que a cachaça foi o identificador da transformação da sociedade brasileira.

Em *O Cortiço*, Aluísio de Azevedo menciona em vários trechos a adaptação do imigrante português aos hábitos brasileiros. O autor observa que a primeira substituição que se fez foi do vinho português pela cachaça:

*(...) O outro reclamou vinagre e pimenta e perguntou se havia pão.*

*- Pão há. O vinho é que é pouco!*

*- Não faz mal! Vai mesmo com a caninha!*

Em outro trecho do mesmo romance, o autor descreve o processo de adaptação de uma personagem, por meio da mudança de seus hábitos alimentares:

*E assim, pouco a pouco, se foram reformando todos os hábitos singelos de aldeão português: Jerônimo abrasileirou-se. (...) A revolução afinal foi completa: a aguardente de cana substituiu o vinho; a farinha de mandioca sucedeu a broa; a carne seca e o feijão preto ao bacalhau com batatas e cebolas cozidas; a pimenta malagueta e a pimenta de cheiro invadiram vitoriosamente a sua mesa; o caldo verde, a acorda e o caldo de unto foram repelidos pelos ruivos e gostosos quitutes baianos, pela moqueca, pelo vatapá e pelo caruru; a couve à mineira destronou a couve à portuguesa; o pirão de fubá ao pão de rala, e desde que o café encheu a casa com seu aroma quente, Jerônimo principiou a achar graça no cheiro do fumo e não tardou a fumar também com os amigos.*

Outro exemplo interessante é o seguinte trecho de *Manuelzão e Miguilim*, de Guimarães Rosa:

*Mãitina bebia cachaça, surtia todas as venetas,  
sumia o senso na velhice. A ver, os meninos todos  
queriam ir lá, no crescente, Mãitina agachada,  
remexendo o tacho;  
Num canto Mãitina dormia, ainda era mais trevoso.  
Com colher de pau ela mexia a goiabada, horas  
Completas, resmungava, o resmungo passava da  
Linguagem de gente para aquela linguagem dela,  
Que pouco fazia.*

Lima Barreto, em *O triste fim de Policarpo Quaresma*, narra:

*Sentaram-se à mesa.  
Quaresma agarrou uma pequena garrafa de Cristal e serviu dois cálices de Parati.*

Dias Gomes, pela boca de um dos personagens de *O Pagador de Promessas*, diz:

*Bom dia, Galego amigo! Dia assim eu nunca  
vi, para saudar lansã,  
Não repare eu lhe disse: - me empreste por  
Obséquio dois dedos de parati.*

Para finalizar, Câmara Cascudo, 1968 afirma: *O sabor não se herda, mas o recebemos na comunidade familiar. Aceitando-os pelo consumo normal e considerações sobre sua excelência.*

## 2.2 – Cachaça – folclore, música, poesia, religião e pingoterapia.

### “Hino á Cachaça”

*Com a marvada pinga é que eu me atrapaio  
Eu entro na venda e já dou um taio  
Pego no copo e dali não saio  
Ali mesmo eu bebo, ali mesmo eu caio.  
Só pra carregá é que eu do trabaio, oi lá.*

*Marido me disse, ele me falô  
Largue de bebê, peço pro favô  
Prosa de home nunca dei valô  
Bebo com suor quente pra esfria o calô  
E de noite eu bebo pra faze suadô, oi lá*

*Cada veis que eu caio, caio deferente  
Meaço pra trais caio pra frente  
Caio devagar, caio de repente  
Vou de corrupio, vou diretamente  
Mas sendo de pinga caio contente, oi lá*

*Eu bebo pinga porque gosto dela  
Bebo da branca, bebo da amarela  
Bebo temperada com cravo e canela  
Seja qualquer tempo vai pinga pra güela, oi lá*

*Eu bebi demais e fiquei mamado  
Eu caí no chão e fiquei deitado  
E, só fui pra casa de braço dado  
Oi de braço dado com dois sordado, muito obrigado!!!*

Neste item, percorre-se o cancioneiro brasileiro, bem como a literatura nacional, em que a cachaça é personagem constante, motivo de apologia e mote para o humor.

A canção transcrita no início deste item é de autoria desconhecida. É canção antiga e muito popular em que o humor é traço evidente. É importante registrar que o compositor paulista Paulo Vanzolini compôs três estrofes e as acrescentou à música, conforme informação dada por Inezita Barroso, cantora e folclorista, ao número de agosto de 2003 da revista *Cachaça Magazine*.

Na mesma matéria, Inezita observa que *a cachaça vem dos engenhos de cana-de-açúcar, que foram as primeiras fontes de renda no Brasil. O produto da terra surgiu junto com a música da terra. A cachaça faz parte das raízes e da cultura do Brasil, mas foi marginalizada, exatamente como a música.*

A famosa *Arrebenta Peito*, que esfria nos dias de calor e esquenta no tempo de frio é constante fonte inspiradora.

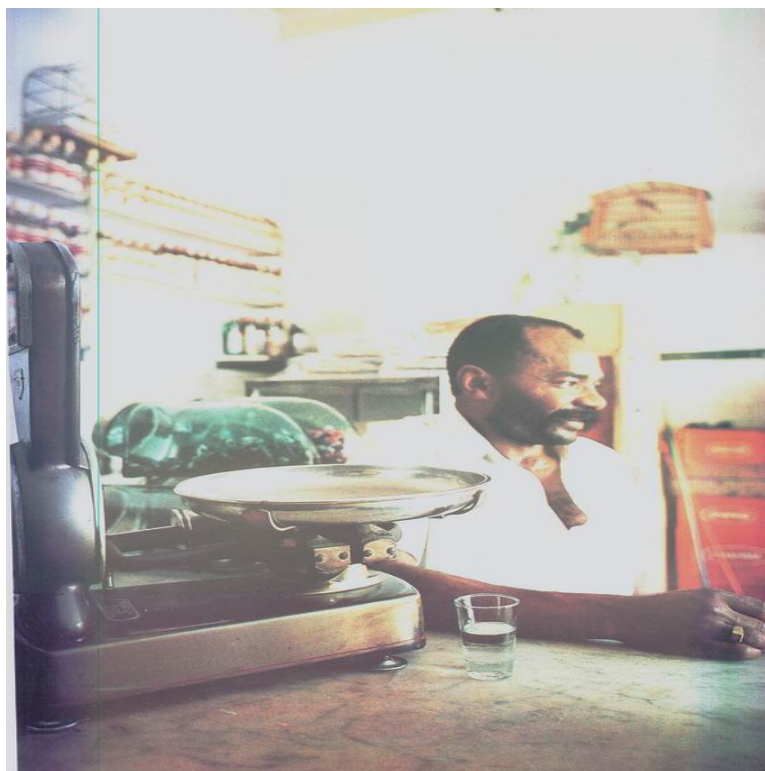
O seguinte texto, *A cachaça também é nossa*, é da obra de Rubem Braga *As boas coisas da vida*:

*Sem cachaça faz mal, e quanto mais, pior  
Mas foi com a cachaça que o brasileiro pobre  
Enfrentou a floresta e o mar, varou esse mundo  
De águas e de terras, construiu essa confusão  
Meio dolorosa, às vezes pitoresca, mas  
Sempre comovente a que chamamos de Brasil.  
É com essa cachaça que ele, através dos  
Séculos, vela seus mortos, esquenta seu  
Corpo, esquece a dureza do patrão e a falseta  
Da mulher. Ela faz parte do seu sistema de  
Sonho e da vida; é como um sangue da  
Terra que ele põe no próprio sangue.*

Manuel Bandeira, 1958, também reconhece a importância da cachaça nos hábitos do cidadão brasileiro, quando põe à mostra seu lado de boêmio, que nunca deixou de ser, fala do carnaval e de suas cantigas. O poeta pernambucano observa que a *caninha* é consolo, apoio, compressa dos problemas sem solução:

Sempre tristíssimas estas cantigas de carnaval  
 paixão  
 ciúme  
 Dor daquilo que não se pode dizer.  
 Felizmente existe o álcool na vida  
 E nos três dias de carnaval éter de lança perfume.”

*Água Benta*, bálsamo que ajuda a suportar o trabalho árduo do cotidiano, esquecimento de paixões recolhidas e dores de cotovelo, cobertor de pobre. Figura nº 17



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 57  
**Figura. 17:** Um boteco em São Paulo

Luiz Almeida chama atenção para as virtudes da *branquinha*, em registro feito pelo folclorista Mário Souto Maior (Cachaça – 1970/71) São elas:

AQUECE  
 REFRESCA  
 ANIMA  
 CLAREIA  
 SARA  
 ALEGRA  
 E FAZ ESQUECER

A cachaça tem sido fonte de inspiração para diversas composições musicais, que se eternizaram na folia, nos folguedos, nos bailes e enredos carnavalescos. Em 1953, os autores Mirabeau Pinheiro L. de Castro e H. Lobato compuseram uma marchinha que animou e anima o carnaval desde então:

*Se você pensa que cachaça é água  
 cachaça não é água não.  
 Cachaça vem do alambique  
 E água vem do ribeirão*

*Pode me faltar tudo na vida:  
 Arroz, feijão e pão.  
 Pode me faltar manteiga  
 E tudo mais... não faz falta, não.*

*Pode me faltar o amor  
 Isso eu até acho graça  
 Só não quero que me falte  
 A danada da cachaça!*

Antes da Segunda Guerra Mundial, em 1935, Assis Valente compôs *Camisa Lustrada*, uma espécie de samba-crônica, clássico de todos os carnavais, de que a cachaça também foi fonte inspiradora. Transcreve-se abaixo um trecho da letra do samba, gravado então por Carmem Miranda:



*Vestiu uma camisa listrada  
 E saiu por aí  
 Em vez de tomar chá com torrada,  
 Ele bebeu parati.  
 Levava um canivete no cinto  
 E um pandeiro na mão  
 E sorria quando o povo dizia:  
 Sossega, leão! Sossega, leão!*

A *Brasileira* é amplamente consumida durante o carnaval, por estar mais ao alcance do poder aquisitivo dos menos abastados, por seu efeito rápido, sua popularidade e sua facilidade de consumo.

Mário Souto Maior, 1970/71, ressalta que não é muito fácil explicar por que, sendo o carnaval uma festa de tão grandes alegrias, tenha a cachaça inspirado cantigas carnavalescas tão tristes, que falam de amores traídos ou não correspondidos, de paixões incompreendidas, de ciúmes e de uma enorme série de doenças sociais ligadas ao amor, na sua maioria. Entretanto, como disse Manuel Bandeira, *felizmente existe o álcool na vida*.

O álcool tem sido receitado através de séculos como remédio para muitos males, sem, no entanto curá-los em definitivo.

A dupla Zé da Zilda e Zilda do Zé animou muitos carnavais com a marchinha *Saca-rolha*, de 1954.

*As água vão rolar,  
 garrafa cheia eu não quero ver sobrar!  
 Eu passo a mão no saca-saca-saca-rolha,  
 E bebo até me afogar!*

Em muitos outros carnavais, a *Tira Juízo* foi inspiração para muitos compositores e fez alegria do povo brasileiro de norte a sul do país. Outro sucesso:

*Não é desgosto, não é pirraça  
 É por prazer qu'eu encho a cara de cachaça!  
 Conselho se prestasse era vendido  
 E como nenhum presta, dão de graça,  
 O diabo que carregue os conselheiros  
 Enquanto eu encho a cara de cachaça!*  
 (in Cachaça Artesanal – SENAC 2002 do alambique à mesa)

Mais uma para recordar:

*Está todo mundo de ressaca!  
 Ressaca, ressaca, ressaca!  
 Eu não agüento mais  
 Eu vou mandar parar.*

*E vai todo mundo pra casa, curar!  
 Sei que você gosta muito dela,  
 Mas é bom que não esqueça:  
 Ela, não é amiga, desce pra barriga  
 Depois sobe pra cabeça! (Luiz Antônio – in <http://www.brasilcult.pro.br>)*

O tempo passa, tudo falta, menos cachaça e inspiração. No carnaval de 2001, a escola de samba carioca Imperatriz Leopoldinense foi tricampeã, com o samba-enredo sobre a cachaça. Os autores são Marquinhos Lessa, Guga e Tuninho Professor. Vale a transcrição:

*Cana-caiana, cana-Rocha, cana-Fita, cana-Preta, Amarela, pernambucano  
 ...Quero vê desce o suco, na pancada do ganzá!  
 Cana-Caiana,  
 A cultura que o árabe propagou.  
 Apesar dos cruzados plantarem,  
 A cana na Europa não vingou.  
 Mas conta a história que, em Veneza,  
 O açúcar foi pra mesa da nobreza.*

*Virou negócio no Brasil, trazida de além-mar.*

*E, nesta terra, o que se planta dá.*

*Gira o engenho pra sinhô, Bahia faz girar.*

*E, em Pernambuco, o escravo vai contar*

*Quero vê desce o suco até melá*

*Na pancada doce do ganzá!*

*Pinga...*

*Olha a cana virando aguardente.*

*No mercado do outro atraente,*

*Paraty espalhou a bebida.*

*Para garimpar, biritá tem.*

*Na independência foi preferida*

*Para festejar, o que é que tem?*

*Tem Carlos cachaça, não leve a mal.*

*Taí verde-e-rosa em meu Carnaval!*

*Vem provar minha cachaça, amor.*

*Ô, ô, ô, ô*

*O sabor a régua e dá pro Santo,*

*Que a Imperatriz chegou...*

Os compositores Mirabeau Pinheiro e Airton Amorim são autores de Tem Nêgo Bebo Aí:

*Tem nego bebo aí*

*Foi numa casca de banana,*

*que eu pisei, pisei*

*Escorreguei, quase caí,*

*Mas a turma lá de trás gritou:*

*Tem nego bebo aí,*

*Tem nego bebo aí.*

*Eu bebo sim*

*Eu bebo sim*  
*Bebida não faz mal a ninguém (coro)*  
*Estou vivendo*  
*Bebida não faz mal a ninguém (coro)*  
*Tem gente que não bebe*  
*Bebida não faz mal a ninguém (coro)*  
*Está morrendo*  
*Água faz mal a saúde (coro)*  
*Cuidado com a cirrose (coro)*

Noel Rosa e Rubens Soares são autores do samba *Por que bebes tanto assim*, de 1936, cujo refrão diz:

*Por que bebes tanto assim rapaz?*  
*Chega, já é demais*

A preservação e a valorização da cultura espontânea garantem em larga medida a sobrevivência da autenticidade da cultura brasileira. A tradição popular acerca da cachaça desdobra-se em diversas manifestações e ritos: os rituais de bebedores, o cancionero adagiário, a sinonímia, o receituário, as crendices, a influência da liturgia de origem africana, as advinhas, as histórias de bêbados (loas e anedotas), as serenatas, a apologia à pinga. É um conjunto de práticas repetido no cotidiano e contemplado no imaginário dos brasileiros.

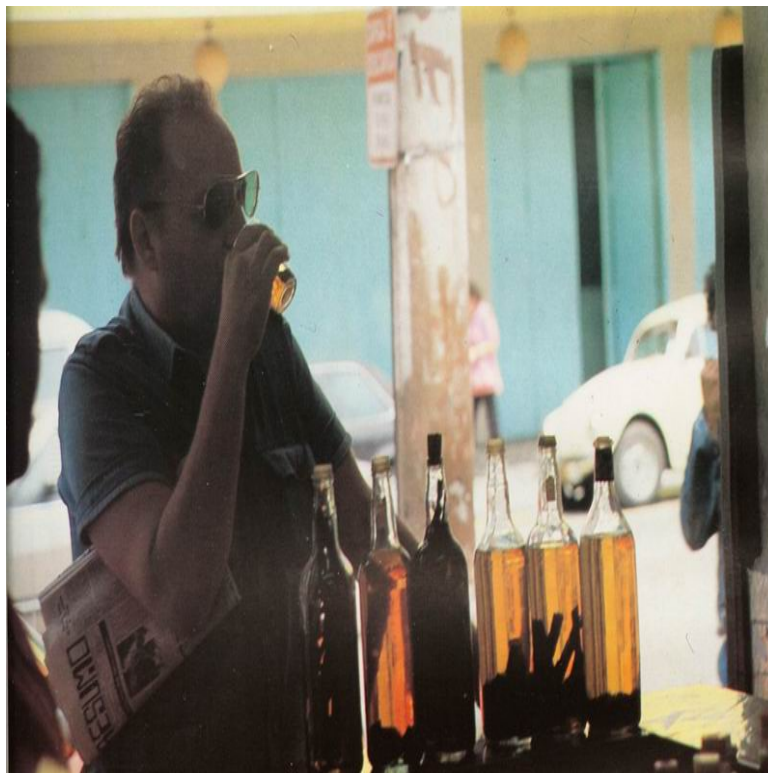
O culto e o ritual da *Tira Vergonha* compreende quase sempre três fases:

- a) *Oferecimento e pedidos;*
- b) *Agradecimentos;*
- c) *Louvações.*

José Calasans, 1951, registra no livro *Cachaça, Moça Branca* um *oferecimento*, que muitas vezes é feito em versos, decorados ou improvisados, e sempre pitorescos.

*Ritual do bebum:*

- 1) *Chegar ao balcão do boteco e pedir uma;*
- 2) *Fazer cara feia ao receber o copo;*
- 3) *Jogar no chão um pouco para o santo;*
- 4) *Limpar a garganta;*
- 5) *Fazer outra cara feia;*
- 6) *Derramar tudo de uma vez na goela;*
- 7) *Tornar a fazer careta;*
- 8) *Cuspir; Pagar e mudar de bar.*



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 73  
**Figura. 18:** Pinga com Raízes.

Os dez mandamentos da cachaça:

- Primêro – Bebê
- Sigundo – Pagá
- Tercêro – Cuspí
- Quarto – Saí
- Quinto – Voltá

- Sêxto – Ripití
- Sétimo – Caí
- Oitavo – Drumí
- Nono – Levantá
- Décimo – Curá Ressaca.

O adagiário da cachaça é muito rico, povoado de máximas de caráter prático e popular, ditados comuns a todo um grupo social, expressados de forma sucinta. O seguinte exemplo foi registrado pelo folclorista cearense Leonardo Mota (in Cachaça – 1970/71):

*Cachorro que morde bode  
Mulher que erra uma vez  
Homem que bebe cachaça  
Não há remédio p'ros três.*

- *Mulher, cachaça e bolacha, em toda a parte se acha.*
- *Não há festa sem graça, nem poeta sem cachaça*
- *Não há mulher sem graça, nem festa sem cachaça*
- *Mulher, briga e cachaça, estão sempre na praça.*

O repentista José da Costa Leite registrou em 1970 o *Padre Nosso dos Cachaceiros*:

*Pai nosso que estais no céu  
fazei a cana crescer  
com um inverno sadio  
pra ela amadurecer  
porque ela é saborosa  
e dá cachaça gostosa  
pra todo o mundo beber.*

*E santificai a cana  
Porque ela é excelente*

*Venha a nós um copo cheio  
Que bebo e fico contente  
Na cachaça me confio  
Se estou quente fico frio  
Se estou frio fico quente.*

*E seja feita a vontade  
De quem bebe todo o dia  
Na terra como no céu.*

*Da boca, só bebo fria  
A cachaça é o pão nosso  
E sem beber eu não posso  
Ter prazer e nem alegria*

*E perdoai os pecados  
De quem gosta de aguardente  
Fazei que o dono da venda  
Perdoe a conta da gente  
Quem vive só embriagado  
Merece ser perdoado  
Pra beber novamente*

*E não nos deixeis cair  
Embriagados, porém  
Livrai-me de pagar tudo  
E da ressaca também  
Durante enquanto eu viver  
Não me falte a cachaça. Amém!*

O mesmo José Costa Leite registrou em 1970 *Os Dez Mandamentos do Cachaceiro*, sem a intenção de falar mal das coisas de Deus.



*Agora, os dez mandamentos  
Vou lhe ensinar também  
Primeiro, não beber pouco  
Sozinho ou com alguém  
Segundo, entrar no paleio  
Só aceitar copo cheio  
E não par pra ninguém.*

*Terceiro, quando acordar  
Ver a bebida primeira  
Quarto, tomar um pileque  
E dar também a companhia  
Beber alegre e contente  
Em duas horas somente  
O dia e a noite inteira.*

*Quinto, ter todo cuidado  
E não beber “cana ruim”  
Sexto, só viver sentado  
No bar ou no botequim  
Sétimo, só beber fiado  
E depois ficar zangado  
O sabido faz assim.*

*Oitavo, faz regime  
E só beber cana fria  
Andar com uma garrafa  
Para Ter mais garantia  
E quando estiver ruim  
Cair onde tem capim  
Porque a cana é macia.*

*Nono, quando melhorar  
Beber de novo com sobra*

*Até encher a barriga  
E o copo fazer manobra  
Bebendo pouco é pior  
Pois a pancada maior  
É sempre a que mata a cobra.*

*Décimo, só beber no bar  
Chora na rampa ou pita  
E fazer um tira gosto  
Com a perna dum peru  
Ou a pata dum caranguejo  
Tem gente que faz com queijo  
Eu gosto mais de caju.*

*São estes os mandamentos  
Do cachaceiro sabido  
Os 10 se encerram em 2  
Eu já estava esquecido  
Mas digo sem arroteio  
É um copo grande, cheio  
E um caranguejo cozido.*

Segue a transcrição do *Credo do Cachaceiro*: (in *Cachaça* – 1970/71)

*Creio na cachaça boa  
que é pura, imaculada  
um alimento gostoso  
que engorda o camarada  
e a qual foi concebida  
no alambique e vendida  
na bodega, engarrafada.*

*Nasceu da puríssima cana  
Sofreu e foi maltratada*

*Sobre o poder da moenda  
E numa cuba derramada  
Ali ela padeceu  
Ao alambique desceu  
Aonde foi sepultada.  
Na caldeira ela sofreu  
E já no terceiro dia  
Ressurgiu do alambique  
Veio quente e ficou fria  
Subiu ao céu da boca  
E com ansiedade louca  
Só bebo em grande quantia.*

*Hoje, ela vive na pipa  
E há de vir alegrar  
Os grandes e pequenos  
Na hora que foi tomar  
Creio que ela é famosa  
Porque cachaça gostosa  
É um pecado enjeitar.*

*Creio no espírito dela  
E na santa safra que vem  
Na comunicação dos tragos  
E dos pileques também  
Na remissão das bicadas  
Na confusão das lapadas  
E na ressaca eterna, Amém!”*

Descobrir ou tornar conhecido, por meios ou artifícios hábeis, o que está oculto, é mais uma das qualidades da *Boa*. Seguem algumas Adivinhas, citadas por Mário Souto Maior, a partir de registros de Leonardo Dias: (in *Cachaça* – 1970/71)

- *O que é que pode mais do que Deus?*

Resposta: *É a cachaça, porque Deus dá o juízo e a cachaça tira.*

Outra de registro de Fausto Teixeira, 1970:

- *Qual é a cobra de vidro que vive picando gente?*

Resposta: *é a cachaça, uma cobra engarrafada.*

*Eu me chamo pra-tudo:*

*para o calor, para o frio,*

*causo alegria, faço o mal*

*com todo o mundo arrelio... (Cachaça, Moça Branca – 1951)*

Algumas loas, estórias e anedotas de bêbados  
(<http://www.museodacachaca.com.br>):

*Suco de cana caiana passado nos alambiques,  
pode ser que prejudique, mas bebo toda semana.*

*Se feijão fosse cozinhado com aguardente  
eu só tomava o caldo.”*

*“Abre-te boca, prepare-te dente, te cuida lombriga  
que lá vai a aguardente.*

*Com uma mão pego no copo, com a outra o tira gosto,  
da menina mais bonita quero um beijo no rosto.*

O brasileiro é espirituoso por natureza, e essa característica é bem presente no anedotário sobre a cachaça, o humor divertido da Saborosa. Mais algumas anedotas abaixo: (<http://www.museodacachaca.com.br>)

*Lá vão dois cidadãos, completamente embriagados, pela linha do trem.*

*Um se vira pro outro e pergunta:*

*-Ô cumpadre, você já viu uma escada mais comprida do que esta?*

*E o outro:*

*- E você já reparou o corrimão como é baixinho?*

Mais duas que vale a pena registrar: (idem)

*1. Tava o padre na igreja fazendo o sermão e o bêbado incomodando.*

*O padre:*

*- Tá vindo aí um castigo pra quem gosta de beber.*

*O bêbado:*

*- Vem não, é mentira!*

*Padre:*

*- São sete dias e sete noites no escuro!*

*Bêbado:*

*- Vem não, é mentira!*

*Padre:*

*-Ô menino, vai ali chamar a polícia!*

*Bêbado:*

*- Essa eu sei que vem, não demora!*

*2. Dois bêbados saindo de um bar de madrugada.*

*Um vira pro outro:*

*- Acho melhor a gente tomar um táxi*

*O outro:*

*- Tomar o quê?*

*- Um táxi*

*- Quero não! Não gosto de misturar bebida não!*

Algumas louvações da *Dengosa*: (Cachaça – 1970/71)

*Corre um ditado pelo país todo,*

*confirmando que só tem duas*

*“nações” que não bebem, sino e ovo.*

*Sino porque tem a boca pra baixo*

*E ovo porque já está cheio.*

As paródias abaixo foram recolhidas por Vicente Sales: (in <http://www.jangadabrasil.com.br/setembro49>)

*1. Garibaldi já morreu*

*Já foi dar contas a Deus*

*Da farinha que comeu*

*Da cachaça que bebeu.*

*2. Cachaça é bebida boa*

*O povo chama “branquinha”*

*Botam mel pra ficar doce*

*Então chamam “meladinha”,*

*Mais sai com as pernas trançando*

*Como quem cose bainha.*

José Coutinho de Oliveira registrou (Cachaça - 1970/71) as seguintes contribuições ao folclore da cachaça:

*Ai que saudades que tenho*

*da terra em que eu nasci*

*daquela rapaziada*

*da cachaça que eu bebi*

*Se eu bebo, me alegro a vista,*

*Se eu fumo, me dá prazer,*

*Quem não bebe, quem não fuma,*

*Que alegria pode ter.*

Verso popular celebrando a Jeribita: (idem)

*Aguardente é jeribita*

*feita de pau de capucho...*

*bate comigo no chão*

*bato com ela no bucho.*

*Aguardente é jeribita,  
 Não há bebida tão boa!  
 Tanto os padres gostam dela,  
 Quem dirá quem não tem c'roa!*

*Aguardente é jeribita,  
 Feita de cana crioula...  
 Quem bebe em demasia,  
 Quebra o botão da ceroula.*

*Meu amo, meu camarada  
 Agora vou lhe dizer:  
 Carro não anda sem boi  
 E eu não canto sem beber.*

A *Pura* está sempre presente nos festejos juninos e nas romarias, bem como nas diversas festas populares no Brasil. O verso abaixo foi registrado por Carvalho Deda, no *Folclore Sergipano*, 1971:

*São Benedito  
 é santo preto  
 ele bebe cachaça  
 e ronca no peito.*

*São Benedito  
 É negro de raça,  
 Ele toca pandeiro  
 E bebe cachaça.*

A *Danada* faz parte não somente da mitologia, mas também do ritual do candomblé e da umbanda. É a bebida predileta de *Exu* – intermediário entre homens e os orixás, que, em seus *ebós*, não dispensa uma *água de briga*, ao lado da carne de bode, da galinha preta, da farofa de azeite de dendê e de outros símbolos, como



o charuto e a vela preta. Esse uso ritualístico em práticas religiosas populares indica que a cachaça é a bebida mais identificada com o povo.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 97  
**Figura. 19:** Zé Pelintra, um espírito malandro.

*Eu sou caboclo  
 que só visto pena  
 eu só vim em terra  
 para beber jurema.*

Em Diamantina (MG), João Dornas anotou a seguinte *oração*, dedicada à cachaça: (in <http://www.jangadabrasil.com.br/setembro49>)

*Aguardente é excelente;  
 Quem bebe fica quente  
 Quem fica quente, dorme;  
 Quem dorme, não peca;  
 Quem não peca, vai ao céu;  
 E para que ao céu vamos,  
 Bebemos,  
 Com a divina graça,*

*Cachaça!*  
*Ela é filha do alambique,*  
*Neta do canavial,*  
*Nascida aqui no Brasil,*  
*Nada tem de Portugal,*  
*E sendo bebida tão singular,*  
*Que a uns faz rir, outros chorar,*  
*Viva!*  
*E nos livre da polícia! Amém.*

Mais versos de Minas Gerais: (idem)

*Pedi em casamento a moça*  
*E ela mandou dizer*  
*Pro velho vizinho dela*  
*Que eu deixasse de beber.*

*Eu mandei dizer a ela*  
*Pelo mesmo portador*  
*Que eu não deixo de beber*  
*Nem que perca o seu amor.*

*Pois da garrafa faço a vela*  
*Do alambique caixão*  
*Mesmo depois de morto*  
*Me metam um copo na mão.*

*Debaixo do alambique*  
*Risquei a minha sepultura*  
*Eu morrendo da cachaça*  
*Sei que morro na fartura.*

A apologia à cachaça também foi registrada pelo mestre Mário de Andrade, 1971. Abaixo, transcrevo a *Louvação do cachaceiro amazonense*, colhida por ele entre moradores das margens do rio Madeira:

“A Chula da Cachaça”

*O meu consolo é viver nesta alegria  
Cambaleando, vendo a lua em pleno dia  
O meu consolo é viver sempre na água,  
Porém meu peito não conhece o que é mágoa.*

*Os taberneiros já não podem vender mais  
Depois das sete já não posso tomar meu gás  
Mas sou um cabra que não perco a minha linha  
Trago no bolso sempre a minha garrafinha.*

*Quando eu passo um só minuto sem beber  
Fico maluco e penso até que vou morrer,  
Mas dos paus d’água sou o rei, sou coroadado  
E na tendinha sou freguês considerado.*

*Quando eu morrer, quero a minha sepultura  
Uma das pipas das maiores, sem mistura;  
O encanamento que me venha até a boca,  
Em pouco tempo deixarei a pipa oca.*

*Ninguém repare, este é o meu natural,  
Ninguém repare, este é o meu moral,  
Ninguém repare, eu andar cambaleando  
Adeus, adeus, que são horas, vou chegando.*

Como foi comentado anteriormente neste trabalho, a cachaça figura freqüentemente em canções e poemas de autores brasileiros como lenitivo para as dores de amor. Um dos bons exemplos disso é o clássico *O Ébrio*, de Vicente

Celestino, um dos maiores e mais famosos compositores e intérpretes de canções que falam de amores não correspondidos. Reproduz-se um pequeno trecho abaixo:

*Tornei-me um ébrio  
e na bebida busco esquecer  
aquela ingrata que me amava  
e que me abandonou  
apedrejado pelas ruas  
vivo a sofrer  
não tenho amigos e nem parentes  
tudo terminou...*

A serenata é um gênero musical que gozou de extrema popularidade no Brasil durante muito tempo. É definida por Mário Souto Maior como *Canto ou música instrumental executados ao sereno, ao ar livre, diante da casa da pessoa a quem se dedica a homenagem* (Souto Maior, 1970/71) Serenata, lua e cachaça formam um trio indissolúvel no cancioneiro popular:

*Oh! Cachaça amiga  
não há quem me diga  
que não tens valor.  
Por seres tão boa  
Vives assim, a toa  
Se saber se impor.*

*Ela dá coragem  
Ela dá vantagem  
Dá inspiração  
E não admite  
Falta de apetite  
Numa refeição*

*A moça solteira  
Que por brincadeira*

*Toma seu pifão.  
Quem não gosta dela  
Debaixo da cama  
Tem um garrafão*

*Essa gente boa  
Que também gostando  
Desta brincadeira  
Desde a cozinheira  
Até a patroa.*

A seguir, outro registro, extraído das notas do arquivo de João Dornas Filho sobre a cachaça no folclore de Minas Gerais ( [www.jangadabrasil.com.br](http://www.jangadabrasil.com.br)):

*A cachaça é minha prima,  
O vinho é meu parente.  
Não há festa nem festejo  
Que meus parentes não entre.*

*Vou mandar fazer um bica-me  
De madeira de canela,  
Pra passar toda cachaça  
Dos quintos para minha goela*

*No fim da minha vida,  
Quero morrer de fatura  
O quinto será meu caixão  
O alambique a sepultura.*

Como se fez notar reiteradamente neste trabalho, a cachaça tem muitos nomes, uma diversidade de significados e uma linhagem específica e regional. Ela está em toda parte, nas reuniões de toda casa brasileira; está presente nos rituais dos terreiros, nos despachos, no candomblé e na umbanda, nas encruzilhadas. Está

presente também nos velórios: em algumas regiões do Brasil, usa-se o termo *beber o defunto*.

Por causa de sua popularidade em todo o território nacional, a cachaça tem inúmeros apelidos, uns regionais, uns jocosos, outros respeitosos, todos curiosos. Vale a pena transcrever a *Sinonímia de A a Z da cachaça*, (in Bebidas e Cia – nº 02 – 2004) em que aparecem as mais variadas denominações para a bebida nacional:

*Abençoada, abraçadeira, abranda-sol, abre o apetite, abrideira, aca, acaba-festa, acalma-tosse, acalma-nervo, acende um diabo aí, acerta o passo, ácido fênico, aço, acorda cedo, acorda o anjo, acorda o velho, adormece a virgem, afamada, afiada, africana, água-benta, aguada, água-de-coco, água doce, água forte, água maluca, água que passarinho não bebe, água de milícia, álcool, alertadeira, alerta espírito, alívio, alma-de-gato, amansa-corno, amansa-sogra, amargosa, anestesia, anjo da guarda, antibiótico, apetitosa, aquarela, a que matou o guarda, ardosa, arranca-bofe, arranja-briga, arrebeta-peito, arrebia-cabelo, arrogante, arruaceira, arrupiada, asiática, aspirina, assanhadeira, assovio de cobra, atebрина, atitude, azarenta, azinhavre, azougue, azougada, azuladinha.*

*Badalo, bagaceira, balduína, baldieira, balsamina, bálsamo, bambidula, baronesa, bate-papo, bebida de pobre, beca, beijo de copo, benza Deus, berdoega, bibiana, bichinha, bigorna, bimbada, bimbarrada, biritá, birusca, bisnaga, bolachinha, bomba atômica, bombardeio, boneca, borbulhenta, botânica, bota-fora, bote um negócio, bote um serviço, bote uma, bragatina, branquinha, brasa, bribada, briga de vizinho, briosa, broína, bruta.*

*Cabeçada, cabidez, cabo, cachaça, cabreira, caduca, caeba, cafiascarape, caideira, cai-fora, cai logo, cai pra trás, calafrio, calorenta, cambirimba, cambumba, canavieira, canforada, canhão, canicilina, caninha, cão, capilé, capote de pobre, capucho, cara feia, carinhosa, caroço, carrasca, carraspana, cascarobil, cascabuio, casca dura, cascatinha, cascavél, catinguenta, catita, catuaba, catura, caxumba, cebolada, cega a gente, centenária, cerveja de pobre, chamarisco, chamegada, chanana, chapéu, chapéu-de-couro, chapuletada, chavascada, chegadinha,*

*chegada, cheira moça, chibatada, chimbira, chinaipada, chinela, chiquita bacana, chocalho, choringa, chora na rampa, choro mole, chorona, chorumela, chove mas não molha, chuaba, chumbo, chumbada, chupinha, cipoada, ciririca, ciumenta, clavinete, clorofórmio, cocana, coça-coça, coisa, colarinho, colírio, contraveneno, conversadeira, coquetel, coreana, corioba, coroca, corre campo, corrompida, cosme-e-damião, cospe fino, cospe grosso, crescentão, criminosa, cristalina, crioula, cruzada, crutovia, cubaleta, curandeira, curicaca, cutelo, cutuvelada.*

*Dá coragem, danada, dela pura, delícia, delírio, demagogia, demente, dengosa, dente de alho, depravada, depurativo, desabafa-peito, desatino, desespero, desmancha-samba, desperta-paixão, destronca-peito, diabo, diabete, diamantina, dieta, difusora, dilema, dindinha, distinta, dissolvente, ditadura, divertimento, doida, doidinha, doidona, douradinha, dupla.*

*Eito, elixir, empurrão, encantada, encontro, encorajadora, encurta-caminho, endiabrada, enfeitiçada, engasga-gato, engordadeira, engorda-marido, engrossadeira, enrola-chifre, ensina-estrada, entorta-cano, entorta-pé, escaldante, escalda-pé, escorrego, esfria-sol, esperta-idéia, esperta-sono, espertadeira, espinhada, espírito, espirro, espirradeira, espírito santo, espoleta, esquent-alma, esquent-bofe, esquent-cabeça, esquent-garganta, esquent-galo, esquent por dentro, esticnina, estrupício, estopim, expectorante, expediente, extrato.*

*Faceira, faceirinha, falante, fala fino, fala grosso, fascinante, favorita, fedegosa, feitiço, feiticeira, ferroadada, fim-de-semana, filha do senhor do engenho, fio de ouro, flechada, fluído, fogo fátuo, folha seca, fortificante, forasteira, fragosa, freio a jato, frisante, frictol, frustiça, frutiqueira, fumaça, fumaceira, fumegante, furibunda, furumba, furiposa, fusão, fuzarca, fuzil.*

*Galo duro, garapa, gás, gasolina, gasosa, gavetada, gelatina, gemada, gemedeira, generosa, girassol, girita, golada, gororoba, gorobeba, gorobeira, gorobita, gornope, gostosa, gostosona, gracinha, granada, gravatinha, grole, gosmético, grozela.*

*Hidrolitol, homeopatia.*

*Impureza, indigna, incha a cara, inchadeira, infernal, infortúnio, infusão, inhaca, inspiração, intanha, intrometida, ipecacuanha, ipuçaba.*

*Jabiraca, janduína, jararaca, jeitosa, jeritataca, jibóia, jocosa, jogo mole, jovial, júlia.*

*Lágrima de virge, lamparinada, lapinguachada, larga-marido, lavancada, lava-pé, lá vai o diabo, laxante, leite de cabrocha, leitosa, lenhada, lero-lero, levanta o moral, levanta a saia, levanta-velho, levedura, licor, ligeirinha, limpa-trilho, limpa-vista, loirinha, lombada, lombrigueiro, lubrificante, luminosa.*

*Macia, mãe carinhosa, mãe da lua, madrugada, maior, maldição, maldita, maná do céu, mansinha, maravilha, marcha-a ré, marciana, Maria bonita, maria teimosa, maricada, maricota, marrã, matadeira, mata-calor, mata-gripe, mata ligeiro, mata-lombriga, mata-negro, mata-saudade, mata-frete, mata-vergonha, matinal, matraca, marvada, meu bem, mé, me dá uma, mecha, meiotá, meizinha, meia-meia, melhorai, melhorilina, melindrosa, mel, mel de furo, mercúrio, mete chumbo, mete medo, mimosa, miraculosa, mirim, mista, misturada, mixunga, moamba, moça donzela, molha a palavra, molha a língua, moreninha, mungango, mulatinha.*

*Néctar, nó de aço, nociva, novata, novecentos e quatorze, novocaína, noz-vômica.*

*Oca, ouro diluído, ouro fino, oito, opa, ópio, orisa.*

*Paliativo, papagaio, papôco, papuda, papudinha, parafuso, paraíso, passa-dor, passa-frio, passa-raíva, pecadora, peçonha, pegadeira, pega-feijão, pega-pega, pega ligeiro, pega-trem, peitoral, peojota, peroba, perpétua, pé-de-anjo, pé-de-briga, pá-de-chão, pé-de-serra, pé-de-tonel, peleja, penacho, penteado, penúltima,*



*perdigueira, perigosa, peroba, petiosa, piadeira, pifão, pílula, pinga, pinga fogo, pinica a poldra, pinote, pinto molhado, pipocada, pirituba, pitanga, pitiúba, pisca-pisca, plancheta, poeirada, põe quebranto, ponche, pororoea, porreta, pra que veio, praiana, preacada, precipício, privação de sentido, privada, prancha, prognóstico, procaina, proletária, proteína, provisória, pura, purinha, purga, purgante, puxa-briga, puxa-faca, puxa-fogo, puxa-saco.*

*Quartota, quebra-costela, quebra-jejum, quebra-osso, queimante, queima-galo, queima-língua, queima a priquita, queima-roupa, queixada, quero mais, querosene, quinaquina, quizila.*

*Rabo-de-galo, rabujenta, raiz, rapapé, rebatida, rebola o sedém, receita, reforço, reforçada, refugo, refrigerante, reiada, remédio, renitente, repeteira, restilo, ressurreição, revezada, reza forte, rodada, roedeira.*

*Saborosa, sacudidela, saideira, sai-do-mato, salve ela, sal de fruta, salabaneo, salobrinha, salva-vida, salga-galo, sal amargo, samaritana, sangue-de-boi, sangue-de-tigre, sapeca, saúde, saúde do homem, sarna, sargento, seca a goela, sedutora, seleta, semente de arenga, semovente, sepultura, serve-para-tudo, sete virtudes, sibirita, sipaúba, sipitiba, siripitina, só de mal, solavanco, solução, solteirona, soneira, sonolenta, sopapo, sossega leão, suco de uva, suadeira, suor de alambique, suor-de-crioula, sururu, suspiro, suspiradeira, suçuarana, sputinik*

*Tacada, tacaranha, tagarela, talagada, taquim, taridinha, tempestade, tenente, tenebrosa, tentação, ticana, tijolo quente, timbira, tingüí, tira-casca, tira-cisma, tira-ciso, tira-frio, tira-medo, tira-prosa, tira-reima, tira-ressaca, tiririca, tode, tomara-que-caia, tontura, topa-tudo, topada, torpedo, tormentosa, traçada, trago, treco, tremedeira, tributo, trombada, trombeta, trombone, trombuco, troncada, tronco, trovão, truviana, tubo, turbulenta.*

*Uma, uma para subir a pressão, uma quente, uma da boa, uísque de pobre, uísque brasileiro, urina de santo.*

*Vai e não torna, vai-ou-racha, vaivém, valentona, veneno, vertente, vermífugo, veterana, vexadinha, virada, vira o pangaio, virtude, viúva alegre, vida longa, voadeira, vomitório, vovó, vucovuco*

*Xavielada, xaropada.*

*Zombeteira, zunzun e zuninga.*

A medicina popular expandiu-se largamente pelo Brasil, em decorrência principalmente do difícil acesso da população aos serviços médicos oficiais. Na enorme extensão geográfica do território brasileiro, a relação entre o número de pacientes e os médicos disponíveis ainda hoje é desigual, especialmente nas regiões norte e nordeste e em toda zona rural. Esses fatores todos, combinados com a falta de condições econômicas da grande maioria da população, têm propiciado, historicamente, uma procura pela medicina popular, de transmissão oral.

A sabedoria popular tem-se encarregado de amenizar o problema desse acesso difícil à medicina oficial. São inúmeras receitas de beberagens, tisanas, ervas para combater esse ou aquele mal, para aliviar as dores e ter mais energia. Nessa medicina praticada e transmitida pelo povo, a cachaça é bastante utilizada como veículo para as macerações e infusões de raízes e ervas, como base para as famosas e procuradas *garrafadas*. Para cada mal ou doença, encontra-se, nas feiras e mercados populares e nas práticas dos curandeiros, uma *garrafada* específica: para curar gripe, dor de dente, maleita, reumatismo, impotência, etc. Até dor de amor elas prometem curar.

Mário de Andrade e Leonardo Mota, citados por Mário Souto Maior, 1970/71, constataram que, no sul e no nordeste do Brasil, o *suor-de-alambique*, misturado com *jasmim-de-cachorro* fora meizinha bastante usada em casos de sarampo e bexiga doida.

O folclorista Alceu Maynard Araújo, 1970/71, registrou os seguintes remédios populares complementados pela cachaça:

- a) Com raiz de cabacinho, serve para curar o reumatismo;
- b) Com o pau de buji, cura a sífilis;
- c) Com junca, abre o apetite;
- d) Com limão, cura o resfriado;
- e) Com raiz de manacá, serve para reumatismo, esquecimento e blenorragia;
- f) Com sucupira, é excelente remédio para as doenças do coração

A seguir, reproduz-se verbetes do Dicionário do Pinguço, extraído do *site* [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca):

**Tabela1: Dicionário do Pinguço:**

Abrideira .....	bebida antes das refeições
Acender a lanterna .....	beber
Acender a lamparina .....	beber
Achar rua pequena .....	bêbado
Acordar da pinga .....	bêbado
Água (na água) .....	bêbado
Aguaceiro .....	bebedeira
Aguardentado .....	bêbado
Aguardenteiro .....	quem faz ou vende bebida
Aguardentia .....	bebedeira
Agueiro .....	beberrão
Alegre .....	bêbado
Alegrete .....	bêbado
Alterar as idéias .....	beber
Amarrar o gato .....	beber
A meio pau .....	bêbado
A meio palmo .....	bêbado
Amigo do copo .....	beberrão
Andar de bordos .....	bêbado
Andar aos ss .....	bêbado
Andar cercando frango .....	bêbado
Andar de biqueira .....	bêbado que não pode beber
Andar trocando as pernas .....	bêbado
Apertar o cartucho .....	beber
Aquecido .....	bêbado
Arrelampado .....	bêbado
Arrimar as mãos à parede .....	bêbado
Bafo de urso .....	bêbado
Bebaça ou bebaço .....	beberrão
Bebado .....	bêbado
Bebedeira .....	bebedeira
Bebinho da silva .....	bêbado
Bebo .....	bêbado
Bebido .....	bêbado

Bicada .....	dose de bebida
Bicado .....	bêbado
Bicador .....	beberrão
Bicar .....	beber
Bom copo .....	beberrão
Borracho .....	bêbado
Brocha .....	bêbado
Cachaceira .....	bebedeira
Caixa D'água.....	beberrão
Cair no prego .....	bebedeira
Camoeca .....	bebedeira
Caneador .....	beberrão
Caneco .....	beberrão
Canista .....	beberrão
Carraspana .....	bebedeira
Carregado dos miúdos .....	bêbado
Chamada .....	dose de bebida
Chambregado .....	bêbado
Chegado .....	bêbado
Cheio .....	bêbado
Cheio de branca .....	bêbado
Chumbado .....	bêbado
Chupar .....	beber
Chupista .....	beberrão
Cinzento .....	bêbado
Cipoada .....	dose de bebida
Com a caveira cheia .....	bêbado
Com a cachorra .....	bêbado
Com o casco cheio .....	bêbado
Com o pé queimado .....	bêbado
Com o pé quente .....	bêbado
Com os vapores .....	bêbado
Comendo um gato .....	bêbado
Comer fogo .....	beber
Consumidor .....	beberrão
Copista .....	beberrão
Departamento da vergonha.....	beberrão
Departamento da vergonha .....	onde se fabrica ou vende bebida
Derreter .....	beber
Despertar a memória .....	beber
Despertar o dia .....	beber
Dois dedos .....	dose de bebida
Dose .....	dose de bebida
Ebriedade .....	bebedeira
Elegante .....	bêbado
Ema .....	bebedeira
Embandeirado .....	bêbado
Encarraspanado .....	bêbado
Engraxado .....	bêbado
Entrar na caninha .....	beber
Envenenado .....	bêbado

Envernizado .....	bêbado
Envinagrado .....	bêbado
Errar a conta .....	beber demais
Espírito de cana .....	bebedeira
Espiritualizado .....	bêbado
Espritado .....	bêbado
Estar como gambá .....	bêbado
Estar cuspiendo bala .....	bêbado
Estar cuspiendo fogo .....	bêbado
Estar enfrascado .....	bêbado
Estar de fogo aceso .....	bêbado
Estar de meia rédea .....	bêbado
Estar de meio olho .....	bêbado
Estar mordido de arara .....	bêbado
Estar na ponta da nuvem .....	bêbado
Estar no mel .....	bêbado
Estar triscando .....	bêbado
Estar vendo o chão entrar na terra .....	bêbado
Farejar o tigre .....	beber
Fazer água .....	beber
Funil .....	beberrão
Gambá .....	beberrão
Gateira .....	bebedeira
Gata (gato) .....	bêbado
Golada .....	dose de bebida
Gole .....	dose de bebida
Gornópio .....	dose de bebida
Gosto de cabo de guarda-chuva.....	bebedeira
Gosto de chapéu velho .....	bebedeira
Grogue .....	bêbado
Grosso .....	bêbado
Inebriado .....	bêbado
Lambada .....	dose de bebida
Lapada .....	dose de bebida
Lavar a alma .....	beber
Lenhada .....	dose de bebida
Liso.....	copo de bebida
Molhar a garganta .....	beber
Mamado .....	bêbado
Mamar .....	beber
Mata-borrão .....	beberrão
Matar o bicho .....	beber
Meio cá meio lá .....	bêbado
Meio fumado .....	bêbado
Melado .....	bêbado
Molhado .....	bêbado
Montar na ema .....	beber
Mudar a camisa .....	beber
Mudar o colarinho .....	beber
Nela (estar nela) .....	bêbado
Odre .....	beberrão

Pai da cachaça .....	beberrão
Panca .....	bebedeira
Pancada .....	dose de bebida
Pancadinha .....	dose de bebida
Pau d'água .....	beberrão
Pé de cana .....	beberrão
Pegar .....	beber
Pegado .....	bêbado
Perva .....	bebedeira
Pifão .....	bebedeira
Pifonista .....	beberrão
Pileque .....	bebedeira
Pinguço .....	beberrão
Pipa .....	beberrão
Pizorga .....	bebedeira
Porco .....	bebedeira
Porrado .....	bêbado
Porre .....	bebedeira
Porrista .....	beberrão
Prego .....	dose de bebida
Pregueado .....	bêbado
Preparado .....	bêbado
Pronto .....	bêbado
Puxando .....	bêbado
Puxando fogo .....	bêbado
Queimado .....	bêbado
Quente .....	bêbado
Rasca .....	bebedeira
Pinga (pingo) .....	beberrão
Pingadeiro .....	beberrão
Pingolete .....	dose de bebida
Pingueiro .....	beberrão
Pisado .....	bêbado
Ressaca .....	estado após a bebedeira
Ripada .....	dose de bebida
Riscado .....	bêbado
Roedor .....	beberrão
Roer .....	beber
Roído .....	bêbado
Sangue-suga .....	beberrão
Saca bodega .....	beberrão
Talagada .....	dose de bebida
Tiliscada .....	dose de bebida
Toldado .....	bêbado
Tomar .....	beber
Tomado .....	bêbado
Tonel .....	beberrão
Tonto .....	bêbado
Topete .....	bebedeira
Traço .....	dose de bebida
Tragada .....	beber

Trago .....	dose de bebida
Tragueado .....	bêbado
Triscado .....	bêbado
Truaca .....	bebedeira
Truiscado .....	bêbado
Turvar o juízo .....	beber
Uma .....	dose de bebida
Umas e outras .....	qualquer bebida
Vasilha .....	beberrão
Verniz .....	bebedeira
Vinagreira .....	bebedeira
Vinhaça .....	bebedeira
Vira copo .....	beberrão
Vira o cangote .....	beber
Virar o copo .....	beber
Vir puxando .....	bêbado
Ximpar .....	beber
Zuruó .....	bêbado





Fonte: Culinária Nordestina, RJ - Ed. SENAC Nacional 2001 - pg. 24  
 Figura. 20: Painel de rótulos



### 2.3 – Os Rótulos revelam a História do Brasileiro.

*De um modo geral, poder-se-ia avançar que a bebida serve de elemento diferenciador de raças ou grupos sociais. Diz-me o que bebes e dir-te-ei quem és (Calasans, 1951).*

A rotulagem patenteia a dimensão folclórica da cultura popular. Os rótulos das cachaças brasileiras, em sua estética peculiar, são instrumentos de manifestação dos sentimentos que consagram o consumo da cachaça. Figura nº 20

O rótulo é o espaço discursivo para o humor e para a crítica. Afina a ironia, dialoga com a literatura de cordel, com a música, exprime dimensões da religiosidade popular, da crítica política e social. O pequeno impresso que se cola na garrafa de cachaça traduz matizes da cultura brasileira.

Rui Barbosa, num discurso de 11 de novembro de 1914, no Senado Federal, salientou que a popularidade da cachaça no Brasil criou, como para nenhuma outra bebida em qualquer povo do mundo, o sinônimo de mania, hábito, costume irreprimível (Cascudo, 1983).

O nome cachaça é, antes de mais nada, um recurso de divulgação do próprio produto, embriagando de forma mágica do consumidor ao colecionador.

Algumas cachaças podem até não ser de boa qualidade, mas seus rótulos têm a função de encantar, atrair, emocionar ou mesmo provocar uma gargalhada. Com isso, já é meio caminho andado até o coração do brasileiro (Carvalho, 1988).

À medida que se foram integrando ao cotidiano dos brasileiros, os rótulos, passaram a refletir também sentimentos, desejos, dúvidas e a fé religiosa.

Foi provavelmente apenas no início do século XX, no entanto, que fabricantes e engarrafadores de aguardente iniciaram a criação dos rótulos, que até então não existiam. Foram inúmeros os motivos que levaram os fabricantes a considerar a possibilidade de contratar idealizadores de rótulos criativos e a escolher os mais variados tipos de rotulagem. A atração do cliente pelo rótulo é certamente um deles.

Os temas utilizados nos rótulos são de variada filiação: sentimentais, alegres, exóticos, esdrúxulos; alguns se apresentam de maneira jocosa, picante. É possível encontrar os mais diversos tipos de rótulos nas prateleiras das mercearias, em gôndolas de grandes supermercados, nos bares, restaurantes e botequins, nos botecos de beira de estrada, nas biroskas e nos quiosques, em todos os estados brasileiros. Muitos são luxuosos, glamourosos em sua apresentação, já outros são bem modestos.

Segundo o folclorista Danilo Frago, os rótulos podem espelhar inclusive estados de espírito ocasionais dos fabricantes e engarrafadores de cachaça, e refletem, sobretudo, o comportamento espiritual de uma classe. Muitos rótulos, entretanto, surgiram em engenhos tradicionais que, após o surgimento das usinas, foram transformados em engenhos aguardenteiros ([www.jangadabrasil.com.br](http://www.jangadabrasil.com.br)).

Seguem algumas ilustrações que atestam as definições da rotulagem aguardenteira: Figura nº 21



**Fonte:** Eudes Santana – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 21:** 1ª aguardente industrializada no Brasil. 1736 - Manjopina

Em 1944, com a entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial, ao lado dos ingleses, franceses, soviéticos e americanos, surgem as cachaças *Alliada*, *Monte Castelo*, *Invasão*, *Vitória*, *Bomba Atômica*. Figura nº 22.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 40

**Figura. 22:** Rótulo da cachaça Alliada

Algumas denominações de cachaças remetem-se claramente a momentos políticos emblemáticos da história nacional. Quando, por exemplo, no governo do presidente Juscelino Kubitschek de Oliveira, a capital do país foi transferida para o Planalto Central, apareceu a cachaça *Brasília*. Figura nº 23. Em seguida, quando da renúncia do presidente Jânio Quadros à presidência, surgiu a *Forças Ocultas*. Brasília, atualmente, além de ser a sede das decisões políticas nacionais, e de ser patrimônio cultural da humanidade, já tem produção própria de cachaça: a *Candanga*, primeira pinga fabricada na capital federal. Figura nº 24.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 40

**Figura. 23:** Cachaça Brasília



**Fonte:** Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro

**Figura. 24:** Primeira pinga fabricada em Brasília Metropolitana

*Brasil, Guanabara-1962, Cruzeiro do Sul, Guarani, Iracema e Nacional* são exemplos interessantes da utilização de símbolos nacionais para denominar cachaças, procedimento bastante utilizado pelos fabricantes e engarrafadores do produto. Figura nº 25.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 43

**Figura. 25:** Cachaça Guanabara – 1962.



Outro recurso usado na denominação e na rotulagem da cachaça tem sido a paixão nacional pelo futebol. Aqui, a cachaça ocupa a tribuna de honra, está presente da arquibancada até a geral. Desempenha papel relevante no ritual das horas que antecedem os jogos, nos intervalos, nas comemorações de vitória e no consolo para as derrotas.



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 26:** Cachaça Copa 70.

O Brasil vence o Campeonato Mundial de futebol ganhando de 5x2, e o placar vira estampa de rótulo de cachaça. Figura nº 27. A recordar as Copas que consagraram a competência futebolística brasileira (Suécia, 1950; Chile, 1962 e México, 1970), surge a cachaça *Taça Jules Rimet*. Figura nº 26.

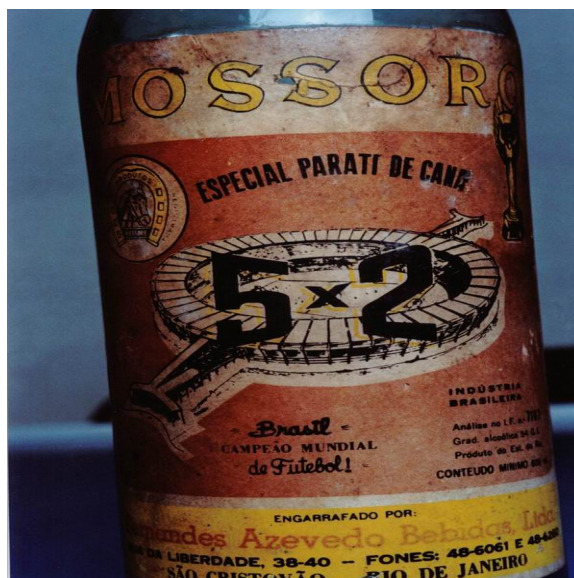
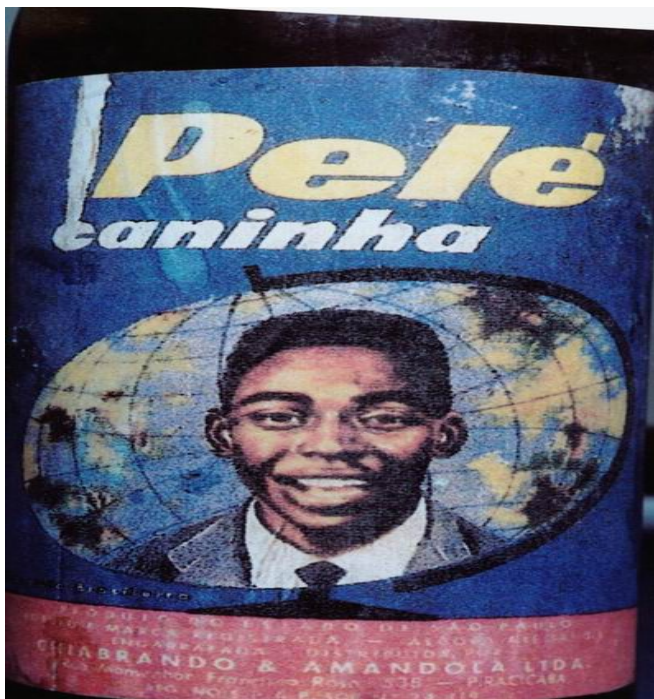


Foto: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 27:** Cachaça 5x2.

Outro rótulo em homenagem à Copa de 70 trazia a figura do atleta do século e inesquecível campeão Edson Arantes do Nascimento. A cachaça *Pelé* é uma raridade, que alguns colecionadores ainda tentam garimpar. Figura nº 28.



**Fonte:** Eudes Santana – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 28:** Cachaça Pelé.

Mostrando a alma poética do povo brasileiro, aparecem os rótulos, *Vergonha*, *Sem Vergonha*, *Coragem*, *Ressaca* e *Serenata*. Figuras: 29, 30, 31, 32 e 33.



**Fonte:** [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)  
**Figura. 29:** Cachaça Vergonha



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)  
 Figura. 30: Cachaça Sem Vergonha.



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)  
 Figura. 31: Cachaça Coragem.



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)  
 Figura. 32: Cachaça Ressaca





Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 33: Cachaça Serenata.

O folclorista Luiz Edmundo Costa (in <http://www.brasilcult.pro.br>) registrou algumas frases populares, reproduzidos na rotulagem de algumas cachaças: *Força total*, *Espalha Gripe*, *Resistente*, *Tomba carro*, *Branquinha*, *Pé de anjo*, *Tira-teima*. Figuras: 34 a 40.



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 34: Cachaça Força Total



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 35: Cachaça Espalha Gripe





Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 36: Cachaca Resistente



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 37: Cachaca Tomba Carro



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 38: Cachaca Branquinha



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 39: Cachaça Pé de Anjo



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 40: Cachaça Tira-Teima

O espaço do rótulo é também veículo de manifestação da insatisfação ou posição política do povo. Por meio do humor, ironizam-se as promessas políticas e faz-se alusão a partidos políticos e a personagens desse universo: cachaças *Do Senador* e *PMDB, a cachaça do povo*, que apareceu nas eleições de 1982. Figuras 41 e 42.



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro

Figura. 41: Cachaça Do Senador



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro

Figura. 42: Cachaça PMDB

O rótulo pode também traduzir hábitos cotidianos e trazer nomes que aludem a ritmos ou canções conhecidas da música popular brasileira, como as cachaças: *Pagode*, *Forró*, *Samba*, *Xaxado*, *Bossa-nova*, *Trovão azul*, *Banho de Lua*, *Morango do Nordeste*. Figuras nºs 43, 44, 45 e 46.



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro

Figura. 43: Cachaça Pagode





Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 44: Cachaça Forró



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 45: Cachaça Trovão Azul



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 46: Cachaça Morango do Nordeste

No âmbito da religiosidade popular, as estampas dos rótulos podem traduzir ou indicar crenças e rituais, ou ainda reverenciar elementos sagrados, entidades e santos, como as cachaças *Marafo de Exu*, *Pai de Santo*, *Santa Terezinha*, *Santa Maria*, *São Benedito*, *São Francisco*. Figuras nºs 47, 48, 49, 50 e 51.



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 47: Cachaça Marafo de Exú



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 48: Cachaça Pai de Santo

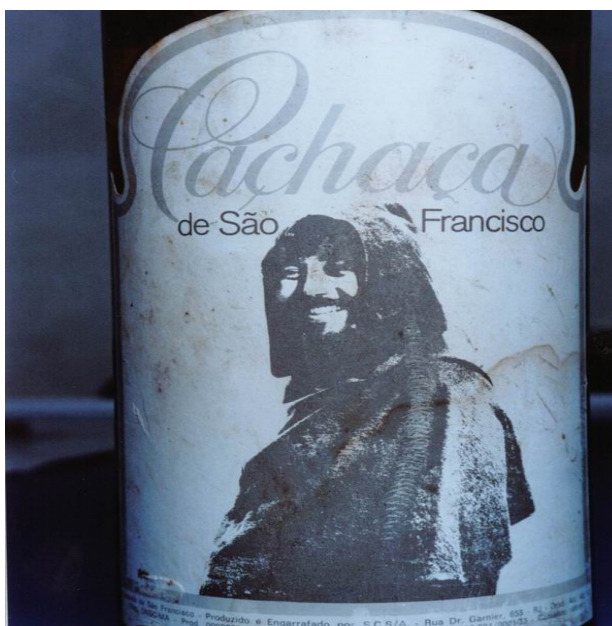


Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 49: Cachaça Santa Terezinha



Fonte: Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947.  
 Figura. 50: Cachaça Santa Maria





**Fonte:** Eudes Santana – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 51:** Cachaça São Francisco

Em outros tempos, e ainda hoje, a cachaça era a bebida de escolha do grupo masculino. Segundo a crendice popular, as mulheres apenas a poderiam ingerir durante o *resguardo* ou para alívio de cólicas menstruais, adicionando a ela ervas medicinais variadas. Entretanto, atualmente o consumo de cachaça está aumentando entre as mulheres.

Não se sabe ao certo o efeito das ervas nessa solução de extração alcoólica, mas é possível que uma dose dessa cachaça quente provoque um certo grau de relaxamento, o que poderia aliviar as cólicas menstruais ou mesmo a tensão e o estresse psicológico da mãe com a chegada do filho. *Ou seria uma maneira camuflada de comemorar a alegria de ser mãe? Ambas as opções são fantásticas!* (Fisberg, 2002).

O proprietário da Cachaçaria Paulista, João de Souza e Silva, revelou, em entrevista para a Revista Bebidas & Cia (número 2, 2004), que as mulheres, hoje em dia, também marcam presença nas noites de sextas-feiras e sábados em seu estabelecimento em São Paulo, e são na verdade a maioria da clientela.

No trecho abaixo, extraído do livro *Cachaça – 114 receitas de batidas*, de Gilberto Freyre, aparece a comparação entre a mulher e a cachaça, recorrente na cultura brasileira: *Figura nº 52*.

*Cachaça também significa (...)*

*Ternura, pode-se imaginar que essa ternura*

*Fosse por vezes a crítica;*

*E que mais de um amoroso*

*Tenha dito à mulher amada:*

*- Você é minha cachaça !!*

*O gosto pela cachaça*

*Identificado com o gosto pela mulher.*



**Fonte:** Cachaça Magazine – novembro de 2002 pg. 06

**Figura. 52:** Reverência a beleza da mulher.

Muitos rótulos reverenciam e referenciam a mulher brasileira, ora homenageando-a com adjetivos carinhosos, ora colocando-a como objeto de desejo. Alguns exemplos: *Sedutora, Gostosa, Mulata, Gostosona, Donzelas, Saborosa, Jeitosa, Janaína, Deusa, Patrícia, Volúpia*. Figuras 53, 54, 55, 56, 57, 58 e 59.





**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 44  
**Figura. 53:** Cachaça Sedutora



**Fonte:** [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)  
**Figura. 54:** Cachaça Gostosona



**Fonte:** Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 55:** Cachaça Mulata



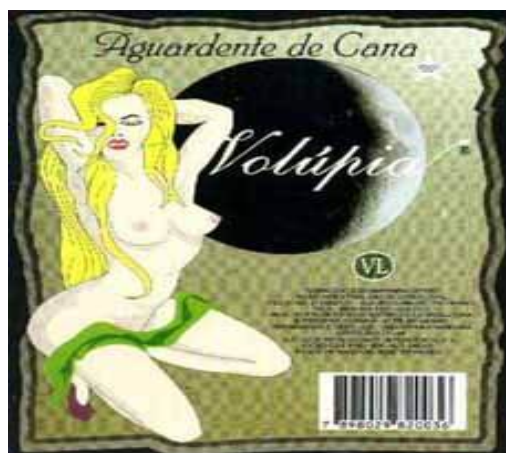
Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 56: Cachaça Janaina



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)  
 Figura. 57: Cachaça Deusa



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
 Figura. 58: Cachaça Patricia



Fonte: [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca)

Figura. 59: Cachaça Volúpia

Entre uma *talagada* e outra, os rótulos de cachaça erotizam-se, marotamente, e compõem uma espécie de universo proibido, povoado de títulos jocosos e pitorescos, alusivos ao sexo. Alguns exemplos: *Amansa Corno*, *Curabicha*, *O Pau do Índio*, *Atrás do Saco*. Figuras 60, 61 e 62.



Fonte: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro

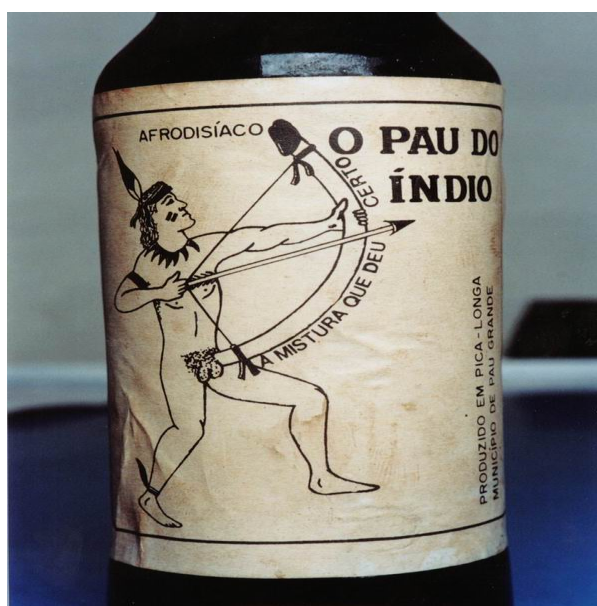
Figura. 60: Cachaça Amansa Corno



Foto: Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro

Figura. 61: Cachaça Curabicha





**Fonte:** Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 62:** O Pau do Índio

Também aparece nas estampas a alegria das festas populares, com suas cores, músicas, alegorias, blocos carnavalescos etc. As cachaças Canta Galo, e Galo da Madrugada, por exemplo, homenageiam o tradicional e gigantesco bloco carnavalesco Galo da Madrugada, do Recife: figuras nºs 63 e 64.



**Fonte:** Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro  
**Figura. 63:** Cachaça Canta Galo



**Fonte:** Santana, 2004 – Museu da Cachaça – PE – Lagoa do Carro

**Figura. 64:** Cachaça Galo da Madrugada

Parece que o encantamento pelos rótulos de cachaça, e o efeito por eles exercido, só tende a aumentar. O investimento em embalagens, diferenciadas, com rótulos bem concebidos tem contribuído inegavelmente para agregar valor ao produto e melhorar a imagem da bebida.

O crescente mercado de embalagem de aguardente de cana é hoje composto por um número razoável de empresas, que concebem vários estilos de embalagens, empregando diversos materiais. Algumas embalagens, por exemplo, aludem a sentimentos de brasilidade, outras lançam mão da rusticidade. Em todos os casos, o objetivo é atingir públicos mais exigentes no mercado de bebidas. Também por essa razão, alguns atributos de qualidade têm sido incorporados à embalagem da cachaça nacional, tais como invólucros diferenciados, tampas mais eficazes, garrafas mais bonitas, rótulos mais criativos e até mesmo sofisticados.

A garrafa pode ser de vidro, porcelana ou cerâmica, revestida de palha ou corda. As de vidro podem ter formas variadas, podem ser transparentes, marrons, ou verdes, além da mais popular, de cor âmbar, semelhante à garrafa de cerveja.

As garrafas de porcelana ou cerâmica, revestidas com invólucros de palha ou corda, são muito valorizadas, porque conferem ao produto um aspecto rústico, artesanal, bastante apreciado pelos consumidores mais exigentes.

As embalagens de vidro transparente, de formas e cores variadas, com rótulo e filipetas, acondicionadas em caixas de papelão, tentam vender a imagem de sofisticação, de produto elitista, tipo exportação.

Já as garrafas de vidro de cor âmbar, semelhantes às de cerveja, são as mais populares, em geral mais baratas e cujo conteúdo é considerado de baixa qualidade. Isso é, de certa forma, uma generalização, pois a garrafa da cachaça *Anísio Santiago*, antiga *Havana*, uma das mais afamadas e apreciadas de todos os tempos, comprovadamente de altíssima qualidade, vem engarrafada numa embalagem com as características descritas acima.

As tampas são outro elemento importante nas embalagens. Podem ser de plástico injetado, com bico dosador ou somente rosqueado de alumínio, estas mais associadas ao consumo da elite ou a uma concepção moderna de vedação. Contudo, a tampa de rolha de cortiça, com pega de cerâmica ou madeira, é eficaz na vedação da garrafa depois de aberta, e sua forma artesanal é bastante valorizada.

A tampa mais popular é a similar à da garrafa de cerveja, que não tem uma boa vedação após abertura da garrafa.

Como se viu, os três elementos da embalagem da cachaça formam um conjunto importante para a boa saída do produto no mercado; porém, não se pode perder de vista que o equilíbrio entre tradição, popularidade, ruralidade, brasilidade e sofisticação é o que de fato garante a permanência da aguardente de cana na preferência nacional.

As observações acima foram baseadas num estudo de monitoramento de performance da cachaça, coordenado pela professora Edilma P. Coutinho, da Universidade Federal da Paraíba.

O folclorista e colecionador de rótulos de cachaça, Luiz Edmundo Costa, apresenta os temas dos rótulos em 41 grupos e o estado de origem. São eles: Tabela 2.

Tabela 2: Rótulos e Estados de origem

<b>1. Nome de Novela:</b> <b>2. Estória infantil:</b> <b>3. Alusivo a Macumba</b> <b>4. Política (eleições 82):</b> <b>5. Jogo de Cartas:</b> <b>6. Corrida de Cavalos:</b>	Saramandaia – SP Branca de Neve – RJ Marafo – SP PMDB – AL Coringa – SP Crack – SP Cana Crack – SP
<b>7. Futebol:</b>	Bimba – RJ Bolebole – RJ Xaveco - RJ
<b>8. Os Mamíferos:</b>	Cavalinho – SP Cavalo Preto – RJ Oncinha – SP Pantera – BA Preguicinha – RJ Tatuzinho – SP Tamanduá - RJ Urso Branco - RJ
<b>9. Os Pássaros e Aves:</b>	Canário – RJ Falcão do Vale – CE Graúna – RJ Maguary – CE 3 Garças – SP
<b>10. Os Peixes:</b>	Jaú – SP Paru – PE Pirá – SP Piranha - RJ
<b>11. Os Répteis:</b>	Cobrinha – RJ Jacaré – BA Jararaca – BA Lagarto - RJ
<b>12. Os Crustáceos:</b>	Aratanha – PE Aratu – PE/SP Boca de Siri – RJ Caranguejo – PB Guaiaumum – RJ Lagostinha – RJ Santola – RJ Tatuí - PE
<b>13. Os Insetos:</b>	Marimbondo – PB Tanajura - RJ
<b>14. Plantas, Flores e Frutas:</b>	Cana Roxa – SP Coqueiro - RJ Dália – RJ Flor de Campos – RJ Flor de Redenção – CE Floresta – ES

	Laranijinha - RJ Meia Folha – MG Rosa – SP Rosa Branca – SP Rosa de Prata – RJ Rosinha – RJ
<b>15. A Nobreza:</b>	Imperial – RJ Nobreza – RJ Princesa – RJ Rainha – ES/PB Rainha Pernambucana- PB Real – RJ/CE 3 Coroas – SP
<b>16. As Celebridades:</b>	BB(Brigite Bardot)-MG Carlitos – RJ Pixinguinha – RJ Rintintin - PR
<b>17. Músicas:</b>	Banho de Lua – SP Bossa Nova – RJ Chiquita Bacana – MG Fuscão Preto – MG Pé de Anjo – RJ Samba – SP Seresteira – SP Xaxado - RJ
<b>18. As Numeradas:</b>	Caninha 61 – SP Caninha 77 – SP Caninha 1001 – RJ Capivariana 71 – SP Del Nero 18 – SP Macaé 21 – RJ Marco 6 – RJ Trinca 3 - CE
<b>19. Outras Numeradas:</b>	Pirassununga 19 – SP Pirassununga 29 – SP Pirassununga 31 – SP Pirassununga 33 – SP Pirassununga 51 – SP Pirassununga 109 –SP Pirassununga 111-SP Pirassununga 1921-SP
<b>20. Os Vasilhames:</b>	Alambik – SP Barril – RJ Do Barril – SP Du Barril – RJ Pé de tonel – CE Quatro Pipas - SP
<b>21. Nomes Geográficos:</b>	Amazônia – PA Belvedere – SP Bela Vista – RJ



	Campo Verde – PE Cachoeirinha – RJ Damata – MG Do Norte Fluminense – RJ Lagoa do Barro – CE Monte Cristo – ES Norte de Minas – MG Olho D'Água – RN Pedra Lisa – RN Praia Grande – RJ Planaltina – RJ Rio das Pedras – SP Rocha Negra – RJ Rio Fundo – RJ Região dos Lagos – RJ Três Pedras – RJ Vila Velha – SP Véu de Noiva – RJ Zona da Mata – MG Cahoeirinha - CE
<b>22. As Serras e os Vales:</b>	Caninha da Serra – RJ Serra – SP Serrana – RJ Serra do Norte – RJ/SP Serra Brava – RJ/SP Serra Grande – PE Serra Leoa – RJ Serra Madre – RJ Serra Branca – CE Serra Preta – PB Vale do Cariri – CE Vale do Paraíba – RJ Vale do Aracajú - CE
<b>23. As Fazendas:</b>	Casa Grande – PE Casa Velha – RJ Engenho D'Água – SP Fazenda Velha – RJ Porteira Velha – MG Ranchinho – RJ Ranchinho Velho – RJ Sítio Velho – SP Senzala – PE Saudade do Engenho – PB Tapera Velha – MG 3 Fazendas - SP 3 Moendas - GO
<b>24. Os Índios:</b>	Aymoré – PB Cacique – ES Cunhãbebe – RJ Curumim – RJ

	Indiana – PR Japurá – RJ Japuhiba – RJ Japyra – RJ Manitu – RJ Morubichaba – RJ Paraguaçu – PE Potiguara – SP Tabajara – MG Ybiracema - SE
<b>25. Os Santos:</b>	Água Santa – ES Cara Santa – RJ Caninha São Fidelis-RJ Cachaça de S.Francisco – RJ Deusa – RJ São Vicente – ES São Paulo – PB São Fidelis – RJ São Lourenço – MG Santa Maria – PB Santa Fé – RJ Santa Amélia – SP
<b>26. Tipos Estrangeiros:</b>	Chinezinha – RJ Cruzmaltina – RJ Jamel (Árabe) – SP Javaneza – RJ Katucha – RJ Moçãmbike – SP Odalsica – CE Portuguesa – CE Piratini - RJ
<b>27. Tipos Regionais:</b>	Arataca – RJ A Moreninha – CE Creoula – MG Gauchita – SP Mineirinha – MG Mestiça – RJ Mulata – RJ Moreninha - ES Mucamba – RJ Nega – RJ Moreninha de Iguaçu-RJ Nega Boa – RJ Nega Fulô – MG Serva do Norte – RJ Sertaneja – ES Trigueirinha – RJ Urubá de Caboclo – RJ Vem Morena – RJ

	Velho Colono - RJ
<b>28. As Mulheres:</b>	Avosinha – RJ Amorzinho – RJ Atrevida – RJ Caninha Viuvinha – RJ Dama Negra – RJ Garota – ES Marca Moça – ES Mascotinha – RJ Mocinha – ES Malvada – RJ Namorada – RJ Sonhadora – MG Velhora - SP
<b>29. Nomes de Mulheres:</b>	Benedita – RJ Chora Rita – GO Caninha Amélia – SP Dona Januária – MG D. Júlia – RJ Herodina – RJ Januária – MG Januária Correinha – MG Januária Trianon – MG Januária 71 – MG Julinha – RJ Lourdinha – SP Marina – RJ Mãe Maria – RJ Patrícia – RJ Silvina – RJ 3 Marias - MG
<b>30. Nomes de Homens:</b>	Augustus – SP Bassinelo – SP Costa – PR Fonseca – CE Fonsequinha – MG John Bull – RJ Massangano – MG Old César – SP Oliveira – ES Pai João – RJ Teixeira – RJ Velho Antonio – SE Velho Manieiro - SP
<b>31. Os Profissionais:</b>	Arpoador – RJ Barman – SP Fazendeira – RJ Marinheiro – RJ Montanhosa – SP
<b>32. Os Sentimentos:</b>	Alegria – RJ

	Cobiça - RJ Coragem – RJ Juízo – RJ Lágrimas do Norte – RJ Pirraça – RJ Reação – RJ Sem Vergonha – RJ Vergonha - RJ
<b>33. Conseqüências:</b>	Boa Sorte – SP Barulho – RJ Drama – RJ Encrenca – ES Fama – RJ Famoso – RJ Gandaia – RJ Independência – RJ Liberdade – RJ Previdência – RJ Sorriso – MG Triunfo – CE Vitória - MG
<b>34. As Gírias:</b>	Batuta – RJ Barra Limpa – ES Boca Limpa – ES Cipoada – SE Chora na Serra – RJ Chora na Rampa – PE Enche Maré – RJ Fogo na Roupa – RJ Gran Fina – SP Legal – RJ Maré Alta – RJ Paquera – CE Pinga Fogo – RJ Prá Nós – RJ Sorte Grande – RJ Segura o Tombo – RJ/g Velha Guarda - RJ
<b>35. As Propriedades da Cachaça:</b>	Azuladinha – AL/RJ Amarelinha – RJ Aguardente Purinha – RJ Aguardente Velha Risso – RJ Aguardente Velha Rocha – RJ Aguardente Velha Porto Real – RJ Aguardente Velha Augustus – SP Aguardente Velha Socália –

	RJ Aguardente Velha Trianon – RJ Aguardente Velha Comary – RJ Bacana – RJ Cristalina – RJ/MG Caninha Velha – RJ Douradinha – CE Dourada – PR É BOA – PA Esta é Boa – BA Gostosa – PB Gostosinha – RJ Macia – SP Notável – RJ Pinga Pura – RJ/MG Pingo de Ouro – CE Preferida- ES Predileta – PA Pinga Velha – RJ Prata Azul – RJ Pratiadinha – RJ Primeira – MG Saborosa – BA Sempre Boa – RJ Selecta – SP Sublime – RJ Única – RJ Velha das Velhas – ES Velha Trianon – RJ Vale a Pena - SP
<b>36. Os Nomes da Cachaça:</b>	Aguardente de Cana - RJ Birita – RJ Cachaça do Brasil – PR Cachacinha Seca – RJ Caiana do Sertão – MG Caianinha – RJ Caninha Adonis – RJ Caninha Caledonia – RJ Caninha Comary – RJ Caninha da Saudade – MG Caninha da Roça – SP Caninha Primavera – MG Caninha Viuvinha – MG Nossa Caninha – SP Paraty Batida – RJ Paraty – RJ Pingazinha – RJ Tricaninha – RJ

	Uma Pinga - RJ
<b>37. Como Beber a Cachaça:</b>	Apericana – RJ Ko-Ki-Té – RJ Lapada – PE Pilequi – RJ Suquinho – RJ Trago – RJ Traguinho – RJ Talagada Mineira – MG Uischi – MG W-S-K – RJ Wiskana - RJ
<b>38. Localidades:</b>	Atafona – RJ Cambucy Risso – RJ Cambucy Sudan – RJ Carangola – RJ Itaboraí Mendonça – RJ Itaboraí Liberdade – RJ Itamonte – MG Juazeiro – PE Marcelândia – CE Maranguape – CE Pirassununga – SP Pirassununga Machado – SP Pirassununga Grotinha – SP Pirassununga Grotinha – SP Sabará – SP Saquarema – SP Saquarema – RJ Uruguaiana – RJ Visc. Itaboraí - RJ
<b>39. Originais:</b>	Burarama – ES Bagageira – CE Corimba – RJ Chi-Cana – RJ Chu Cana – RJ Calambau – MG Chimbó – SP Cumbé – CE Camdimba – SP Chaleira – RJ Careca – RJ Chora na Rampa – PE Chupetinha Pernambucana-PE De Pulá – SP Eskora – RJ

	Espalha Gripe – RJ Escorregosa – ES Fim do Século – RJ Guarda Chuva de Pobre – RJ Leite da Mulher Amada – RJ Levanta Velho – RJ Maxambomba – RJ Oh! Raiva Danada – BA Pi-Ki – SC Pia Água Tuba – MG Parati Torniquete – RJ Recordações 1940 – PE Sedução do Sorriso – PB Sapupara – CE Tira Mágoa – MG 2 Minutos – RJ
<b>40. Para Turistas:</b>	Amansa Gibóia – BA Atrás do Saco – BA Amansa Corno – CE/RJ Amansa Sogra – CE/RJ/MG Amansa Credor – MG Abaixa o Pau – MG Aguenta... – MG Cura Veado – MG Chora no Pau – RJ/SP Consolo de Corno – BA De Cabeça p/Baixo – BA Espelho Mágico – MG Levanta o Pau – MG/RJ Na Bunda – RJ/PE Nuku – PE O Sineiro – BA OH! – MG Quero Mais – MG Rola no Pau – BA Suba na Vara – BA Suor de Noiva – MG Se a Patroa Soubesse – SE Se a Patroa Soltar o Rabo o O Marido Leva Chifre-BA Tomo Tudo – RJ Vira Cabeça – MG
<b>41. Algumas marcas se repetem em vários estados. Isto se deve ao fato de não serem registradas, ou de alguns engarrafadores não respeitarem o registro da marca do outro.</b>	Gato Preto – RJ Gato Preto – SP Chave de Ouro – RJ Chave de Ouro – CE Pinga Pura – RJ Pinga Pura – MG

	Rainha – ES Rainha- PB Real – RJ Real – CE Segura Tombo – RJ Segura Tombo - MG
--	---

**FONTE:** Luiz Edmundo Costa, "Cachaça - Suor de Alambique", Alagoas, 1987.



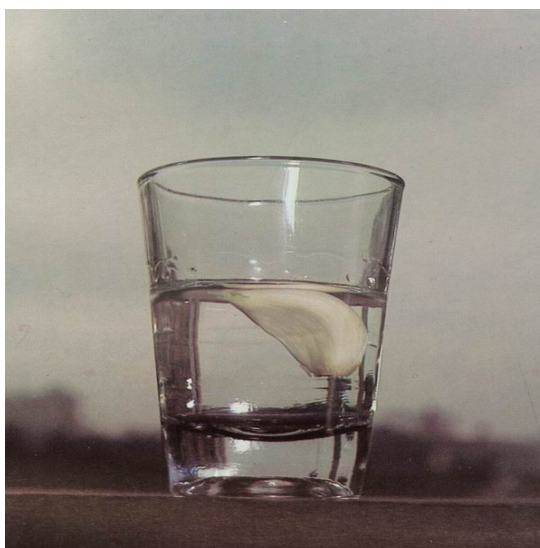
## Capítulo III - O PLANETA CACHAÇA

### 3.1 – Cachaça – Forno, Fogão e Mesa.

*A cultura nacional de um povo, assim como inclui seus quitutes e seus doces, inclui também seus drinques, mais castiçamente, mais caracteristicamente seus* (Freyre, 2003).

As relações entre a cachaça e a comida despertam comentários e manifestações populares as mais variadas. A generosidade do alimento depende da bebida, elemento fundamental no ritual gastronômico. As articulações entre cachaça e comida estabelecem vínculos e processos de comunicação que remetem aos hábitos alimentares dos escravos brasileiros.

Cláudia Lima, 1999, observa que *os escravos que trabalhavam no eito (...) mastigavam alhos e recebiam cachaça pela manhã, e ao se recolher, para “fechar o corpo”, contra as maleitas (doenças).* Figura nº 65.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre, SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 07  
**Figura. 65:** Pinga com dente de alho

O alimento e a bebida são elementos de grande relevância na conformação psicológica dos indivíduos, e suas relações estão presentes na memória e no cotidiano de todas as culturas, com diferentes matizes e em diferentes gradações.

No caso da cultura brasileira, há diversas situações cotidianas que explicitam claramente essa complexa dimensão da alimentação. A função da cachaça, tomada antes das refeições é uma delas: ao ser bebida, a *Abrideira* tem ao mesmo tempo uma função higiênica, porque auxilia na limpeza da boca e da garganta, e uma função gustativa, porque prepara as papilas para uma perfeita degustação da refeição que vem em seguida.

Segundo Câmara Cascudo (1983), *o ato de beber possui ainda a contemporaneidade simbólica de um cerimonial sagrado. Beber à saúde de alguém, erguer o brinde de honra, são gestos intrinsecamente ligados ao protocolo social.*

Segundo o costume nordestino, que ainda hoje se pode observar, uma dose de cachaça adoçada é presença garantida nos domingos ensolarados, nas festas de batizados, nos casamentos, nos guardamentos, ou quando se come buchada, sarapatel, rabada, pratos regionais de resistência, em torno dos quais se realiza boa parte das reuniões sociais nos estados do nordeste.

As festas populares, com suas comidas típicas, como não poderia deixar de ser, contam invariavelmente com presença da cachaça, a bebida que, de certa forma, sempre esteve ligada à própria origem das danças, cantigas e representações teatrais populares.

Algumas das receitas mais comuns em festas juninas e botecos são: (Mário Souto Maior, 1970/71)

- Rosa-sol: cachaça, erva-doce, canela em pau, cravo, com calda grossa de açúcar.
- Canelinha: cachaça, canela em pó, gengibre e cacau, bem fervida.
- Cachimbo: cachaça, mel de abelha e gotas de limão.
- Quente: mistura de cachaça com vertume.
- Quentão: cachaça, gengibre, cravo, canela, erva-doce, mel e açúcar.
- Requentão: cachaça e café requentado.
- Bate-bate: maracujá, mel de abelha e cachaça, (em Pernambuco. Na Bahia, substitui-se o maracujá pelo mastruz).

A *batida paulista*, que Mário de Andrade reputou como a melhor mistura de cachaça, é preparada com limão, água e cachaça. “Eruditamente se faz acrescentando clara de ovo batida e um pouco de gim (*apud*, Souto Maior, 1970)

Por conta da imaginação e do gosto pessoal podem-se inventar todas as misturas. Seguem alguns exemplos, registrados pelo poeta e folclorista Gladstone Vieira Belo e anotados por Mário Souto Maior, 1970.

- Cachaça com *Cinzano* é *rabo de galo*.
- Leite condensado com cachaça é *leite de moça*.
- Coca-cola bem gelada com cachaça é *compadre Sam*;
- Cachaça e vinagre em partes iguais, com caldo de feijão, chamada na zona rural de *mãe de família* ou *comadre cabra*, aquela que, com seu leite, ajuda a criar os filhos dos sertanejos.
- Molho de pimenta malagueta curtido na cachaça. Mistura também chamada de *boi de pobre*, quando feita com caldo de feijão escoteiro. Conhecida por alimentar toda a família.

A *Quebra-jejum*, quando misturada às frutas, é verdadeira sinfonia de cores e sabores. As combinações são infinitas. O gelo e o açúcar em geral integram todas as receitas. Porém, o segredo está às vezes na maneira e na intensidade de bater, mexer, ou apenas misturar os ingredientes. A essa poderosa mistura, até o mestre Gilberto Freyre se rendeu. Como não poderia deixar de ser, sua preferida era a batida de pitanga (Carvalho, 1988).

A combinação mais pedida, sem dúvida, é a da cachaça com limão, açúcar e gelo: a popular caipirinha, que já se tornou celebridade. Uma mistura casual e despretensiosa, que transformou a caipirinha em uma das maiores preferências nacionais e internacionais.

A revista *In Style*, dos Estados Unidos (Dezembro 2000) elegeu a caipirinha o drinque mais quente do século XX. Na Inglaterra, a revista inglesa *Drink Internacional* (in Cachaça Artesanal do Alambique à Mesa – 2002) classificou a caipirinha como uma das dez mais famosas misturas do planeta. Em 1996, a

caipirinha foi incluída na lista da *Internacional Bartender Association (IBA)*, juntamente com a batida de limão (Revista Gula, maio de 1998)

Até mesmo o celebrado *chef* catalão Ferran Adrià, considerado na gastronomia o que Picasso foi na pintura, aderiu à combinação e criou a caipiranã, servindo-a como entrada em jantares em seu restaurante, o *El Bulli*, na região de Costa Brava, na Espanha (Senac, 2002)

Como se pode notar, a cachaça transita confortavelmente entre a sala e a cozinha. É boa companheira de forno, fogão e mesa.

Algumas receitas, inclusive, sempre pedem o tempero da *Saborosa*. Segundo a crença popular, a carne de porco, por exemplo, se lavada com aguardente, ficaria livre da raiva e do medo que o animal sente na hora do abate, e de seu cheiro forte. O mesmo aconteceria com a carne de galo, de carneiro, de bode e de peru. Flambar lingüiça ou lombo de porco com cachaça é procedimento comum. Para que a massa do pastel fique mais leve e crocante é recomendável que se adicione uma dose de cachaça durante o processo de mistura dos ingredientes.

A *Sinhazinha* pode ser degustada antes ou depois das refeições, com tutu de feijão, torresmo e todas as iguarias brasileiríssimas, como feijão tropeiro, pato no tucupi, moqueca de siri mole, vatapá, cozido, baião de dois. A feijoada tem em geral como *abrideira* uma batidinha, ou simplesmente um bom gole da *pura*. *Figura nº 66*.

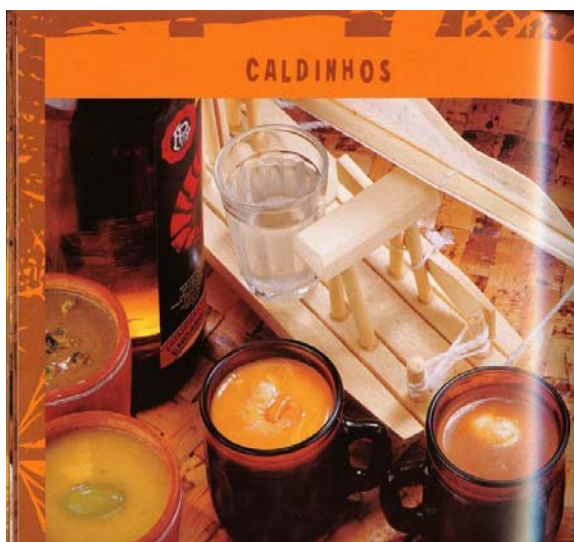


**Fonte:** Uchôa, Maria Lúcia e Maciel, Engels. *Caipirinha*. RJ, Casa da Palavra, ano 2003. Pg. 78  
**Figura. 66:** Feijoada e Caipirinha

A cachaça pode ser bebericada junto ao mar, ao rio, ao lago, à lagoa ou ao açude. No sertão ou na cidade, no bar, no restaurante ou em casa. Vai bem com tira gostos, como caju fatiado em rodela e sal, caldinhos quentes de feijão, sururu, lambreta, ostra, bacalhau, charque, mandioca cozida, amendoim, queijo de coalho, arrumadinho, escondidinho, mortadela, azeitona e salame e mais uma infinidade de quitutes. É apreciada também na sobremesa, com doce de calda, compotas, nos recheios de chocolate, nos bombons, gelatinas e bolos, nas *mousses* e tortas. Tudo pode ser preparado com um pouquinho de cachaça. Figuras nºs 67 e 68.



**Fonte:** Sabores e Cores das Minas Gerais, editora SENAC Nacional, 2000 pg. 110  
**Figura. 67:** Caipirinha, caldo de feijão e quentão



**Fonte:** Culinária Nordestina, editora SENAC Nacional, 2001 – RJ pg. 68  
**Figura. 68:** Caldos e Cachaça

De acordo com Gilberto Freyre, 2003, *assim como se oferece feijoada à brasileira, em almoços até de embaixadas, já passou a ser elegante proporcionar aos convivas desses ágapes brasileiríssimos, batidas que, a gostos de frutas agrestemente tropicais, se acrescenta discreta presença de boa cachaça. Sob aspecto assim discreto, a cachaça vem atingindo o máximo de status social, prestando-se o assunto a considerações sisudamente sociológicas.*





**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre. Cachaça, uma alegre história brasileira - SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947.  
**Figura. 69:** Corte da cana-de-açúcar.



### 3.2 – Cachaça – Cabeça, Coração e Rabo (Fases do processo de Destilação)

*Aqueles que se ligam à cachaça de uma forma ou de outra, por fabricá-la, por vendê-la ou por bebê-la, já devem ter ouvido aquela história* (Luiz Edmundo Costa, in [www.brasilcult.pro.br/cachaca](http://www.brasilcult.pro.br/cachaca))

Esta é a história a que se refere a epígrafe acima:

*Nosso Senhor Jesus Cristo, quando caminhava por uma estrada, morrendo de sede, debaixo de um sol causticante, avistou um canavial. Protegendo-se do sol entre sua folhagem, refrescou-se do calor. Depois de descascar uma cana, chupou alguns gomos, saciando sua sede. Ao ir embora, para seguir viagem, estendeu suas mãos por sobre o canavial, abençoando-o desejando que as canas o homem haveria de tê-las sempre boas e doces. Em outro dia, o diabo, passando pela mesma estrada, foi dar no mesmo canavial. Ali parando, resolveu refrescar-se. Cortou um pedaço de cana e começou a chupar um gomo, mas seu caldo estava azedo, e quando por ele foi engolido, desceu garganta abaixo, queimando-lhe as ventas. Irritado, o diabo prometeu que, de cada cana o homem tiraria uma bebida tão forte e ardente quanto as caldeiras do inferno. Daí surge o açúcar abençoado por Nosso Senhor e a cachaça amaldiçoada pelo Diabo. (por Luiz Edmundo Costa, idem).*

Os egípcios antigos deram os primeiros sinais sobre as propriedades medicinais da aguardente. Curaram várias moléstias, fazendo com que o enfermo inalasse o vapor de líquidos aromatizados e fermentados, sorvidos diretamente do bico de uma chaleira, num ambiente fechado.

Os romanos, por sua vez, conheciam o processo de obtenção da *acqua ardens* – água ardente, a água que pega fogo, que aparece nos registros do Tratado da Ciência, escrito por Plínio, o Velho, que viveu entre os anos 23 a 79 d.C. Seus relatos dão conta de que se colhiam os vapores da resina de cedro, do bico de uma chaleira, com um pedaço de lã. Torcendo-se o tecido, obtinha-se o líquido precioso ([www.cachaca.com.br](http://www.cachaca.com.br)).

Por meio da expansão do Império Romano, a aguardente chegou até o Oriente Médio. Os árabes desenvolveram então os equipamentos para destilação semelhantes aos que se conhece hoje. A expressão *Al Kuhu*, provável origem da palavra *álcool*, no entanto, foi preterida por eles, que preferiram designar a aguardente por *Al raga*, nome que se tornaria mais popular em terras árabes, de onde vem a palavra *Arak*, que designava uma espécie de aguardente misturada com licores de anis e degustada com água (*idem*).

Pelas mãos dos alquimistas, que atribuíam a ela propriedades místico-medicinais, a aguardente transformou-se em água da vida, a *eau de vie*, que era receitada como elixir da longevidade.

No Extremo Oriente, a aguardente, de variada extração, tem larga e histórica produção, e substitui o vinho da uva. No Japão, por exemplo, desde tempos imemoriais, consome-se o saquê, feito de arroz.

Já na Rússia, fabrica-se a vodka a partir do centeio, enquanto na Itália, o destilado de uva, muito diferente do vinho, que é fermentado, ficou conhecido como *Grappa*. Na Alemanha, produz-se um destilado a partir da cereja, o *Kirsch*, e de sua origem, na Escócia, o *Whisky*, destilado de cevada, espalhou-se por todo o mundo.

Ao longo de séculos, as tecnologias de produção de aguardente foram-se disseminando por toda parte. Como não poderia deixar de ser, Portugal também absorveu a tecnologia de destilação dos árabes, e passou a destilar a partir do bagaço de uva e criando a *Bagaceira*.

Quando os portugueses se lançaram ao mar em direção ao Brasil, já eram conhecedores, portanto, das técnicas de destilação de aguardente, e já tinham experiência com o cultivo da cana-de-açúcar, conforme referido no Capítulo 1. Esse know-how foi suficiente para que se iniciasse, desde logo, a produção do primeiro destilado em terras brasileiras.

Os alambiques eram inicialmente de barro, posteriormente de cobre, e, mais na frente, de aço inoxidável. Com o passar do tempo, a produção de cachaça foi aumentando e sua qualidade, aprimorada.

Hoje, a cachaça ocupa o terceiro lugar no consumo internacional de destilados, e é o mais consumido no Brasil. Em termos da preferência nacional, está em segundo lugar entre as bebidas alcoólicas, perdendo apenas para a cerveja. ([www.herbario.com.br](http://www.herbario.com.br)).

A análise, pelo viés histórico, sociológico e comportamental, do papel da aguardente de cana na vida do povo brasileiro é pertinente e relevante, já que, nos primeiros da colonização do Brasil pelos portugueses, a indústria da cachaça, embora ainda incipente, foi uma das primeiras a aqui se implantarem, e vem-se mantendo, ao longo de toda nossa história, como atividade econômica de grande importância e de notável ressonância cultural.

Cada povo escolhe sua bebida nacional a partir das matérias-primas de que dispõe para produzi-la. Assim é na Rússia, no Japão, no México e em todo o mundo. No Brasil não foi diferente (Carvalho, 1988). Com a implantação maciça das lavouras de cana-de-açúcar, ainda no período colonial, e a utilização da mão-de-obra escrava em larga escala, o Brasil tornou-se o grande produtor de cachaça que até hoje é.

A cana de açúcar é uma planta pertencente à classe das monocotiledôneas, família *poaceae* (*gramineae*), gênero *Saccharum* e espécie *saccharum*. O nome atual da espécie está relacionado ao fato de que todas as variedades de cana atualmente cultivadas em todo o mundo o sejam para produção de açúcar, álcool, aguardente ou forragem. As espécies mais cultivadas são as híbridas. Atualmente, são conhecidas e catalogadas trinta espécies.

A produção de cachaça de qualidade sem dúvida começa com o clima favorável, a escolha adequada da época de plantio, o solo, o plantio propriamente dito, o trato da cultura e a colheita.

A colheita da cana de açúcar reflete todo o trabalho anterior e os cuidados que são tomados durante o processo de cultivo. A opção por usar ou não agrotóxicos, por queimar ou não a palha para facilitar a colheita, são diferenciais importantes na obtenção de um produto final de qualidade. Além desses fatores, é recomendável, por exemplo, que o corte da cana seja rente ao solo, para que se possa obter um caldo rico em açúcar. É importante também que o intervalo entre o corte e a moagem não ultrapasse 36 horas. Figuras nºs 69, 70 e 71.

Vale a pena transcrever os chamados Mandamentos para a fabricação de uma cachaça de qualidade: (Bebidas e Cia – 2004 – nº 02)

- Cana-de-açúcar saudável, sem agrotóxicos;
- Corte cuidadoso da cana, sem uso de queimada;
- Moagem da cana, até 24 horas após a colheita;
- Uso de fermento sem químicas;
- Destilação com temperatura controlada;
- Envelhecimento em barris de carvalho ou imburana;
- Higiene absoluta em todas as atividades.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre. Cachaça, uma alegre história brasileira - SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 145

**Figura. 70:** O canavial – com queima de palha.



Fonte: Revista Gula – maio 1998 – pg. 52

Figura. 71: O canavial – sem queima de palha.

A garantia da produção de uma boa aguardente depende muito do uso adequado da matéria-prima, da fermentação correta e, posteriormente, de um processo de destilação cuidadoso. A cana-de-açúcar, uma vez madura e cortada, é levada para a moenda. Figura nº 72. Lá, realiza-se a moagem e a extração do caldo, rico em açúcar e livre de impurezas. O caldo extraído durante o processo de moagem é avaliado quanto ao teor de açúcar (brix), para que se verifique se houve uma fermentação ideal. O grau brix recomendável é de 16°. Caso o caldo esteja acima de 16°, é acrescentada a ele uma medida estipulada de água potável, para que seja diluído e chegue ao ideal.



Fonte: Carvalho, Murilo e Silva Silvestre. Cachaça, uma alegre história brasileira - SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 19

Figura. 72: Moagem da cana.



Após a correção do grau, o caldo está pronto para receber, se necessário, algumas substâncias nutritivas sãs, para melhorar a fermentação. Essas substâncias nutritivas são o sulfato de amônia comercial, o super-fosfato, o farelo de arroz, o farelo de milho e a farinha de soja (Cardoso, 2001). Figura nº 73.

O recipiente onde se processa a fermentação do *mosto*, como é chamado o caldo de cana preparada, é a *dorna*, também chamada de *cocho* ou *cuba*, que pode ser feita de madeira ou ferro.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre. Cachaça, uma alegre história brasileira - SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 31

**Figura. 73:** Fermentação do caldo de cana.

O açúcar do caldo é em seguida desdobrado pelo fermento biológico, feito de microorganismos, ou leveduras, para produzir álcool. É claro, portanto, que grande atenção deve ser dispensada à procedência e às características desses microorganismos e leveduras, já que a maior ou menor quantidade de cachaça, bem como uma melhor ou pior qualidade do produto, depende da eficiência da fermentação. (Cardoso, 2001)

Para se conseguir uma boa fermentação, é necessário que se faça um preparo perfeito do caldo. A fermentação é, na verdade, a etapa do processo em que os açúcares presentes no caldo são convertidos em etanol e gás carbônico, pela ação do fermento. Trata-se de um processo bioquímico, efetuado pelo metabolismo anaeróbio, isto é, sem oxigênio, das leveduras. Essa fermentação está completa quando o mosto apresentar 0º brix, o que deve ocorrer no máximo em 24 horas. (Cardoso, 2001)

Além do etanol e da água, a aguardente contém pequenas quantidades de dezenas de compostos orgânicos, que lhe são incorporados ao longo de todo o processo produtivo, e usualmente referidos como *componentes secundários*.

A natureza e o teor desses compostos são determinantes da qualidade da cachaça, já que os efeitos que exercem sobre suas características sensoriais – tais como sabor, aroma e palatabilidade – são notáveis. (Cardoso, 2001)

Os componentes secundários como os aldeídos, o ácido acético, os ésteres, são de modo geral desejáveis, porque favorecem o aroma da aguardente. Os álcoois contêm o metanol, que é um álcool particularmente indesejável na aguardente. Sua ingestão, mesmo em doses muito pequenas, mas por longos períodos, pode levar à cegueira e até à morte. (<http://www.salinasmg.com.br>)

Terminada a fermentação do mosto, o vinho deve ser destilado imediatamente, de maneira a evitar que o álcool se transforme em vinagre, o que provocaria uma queda da qualidade organoléptica da aguardente. (Cardoso, 2001)

A destilação, que vem em seguida, é a operação que permite a separação de dois ou mais componentes líquidos de uma mistura, com base em seus diferentes pontos de ebulição.





**Fonte:** Revista Gula – maio 1998 – pg. 53  
**Figura. 74:** Destilador de cobre.

O vinho colocado no alambique sob calor, contém de 7% a 10% de álcool, teor que, durante a destilação, eleva-se para 52% a 54%. O álcool ferve a 78,4°C e a água a 100°C, no nível do mar. Durante a destilação, então, obtêm-se três produtos distintos: Figura nº 74

a) A *destilação de cachaça*, que é a primeira fração destilada, e que contém a maior parte de metanol, substância de menor ponto de ebulição do que o álcool. Para se obter uma boa aguardente, essa primeira fração, que corresponde a mais ou menos 10% do total, deve ser separada ou eliminada.

b) A segunda fração, também chamada de *coração*, que contém a menor quantidade de impurezas voláteis, como ácidos e álcoois superiores, furfurool e outras. É a melhor fração do destilado, e representa 80% do total.

c) Por último, estão os produtos do *rabo*, *cauda* ou *água fraca*, em que a quantidade de álcool é pequena em relação à quantidade de água. Nesta fração, que corresponde a 10% do total, encontram-se pouco álcool, muita água e substâncias de ponto de ebulição maior do que o do álcool e da água, conhecidos, comumente como *óleo de fusel*.

Óleo de fusel é um álcool amílico, e é um dos responsáveis pela dolorosa ressaca e pela dor de cabeça que o consumidor pode sentir, algumas horas após ingerir cachaça. (<http://www.salinasmg.com.br>)

Como acontece com qualquer bebida destilada, o envelhecimento finaliza o processo produtivo. Temos na Tabela 3, as características químicas e físicas da cachaça. (<http://www.salinasmg.com.br>)

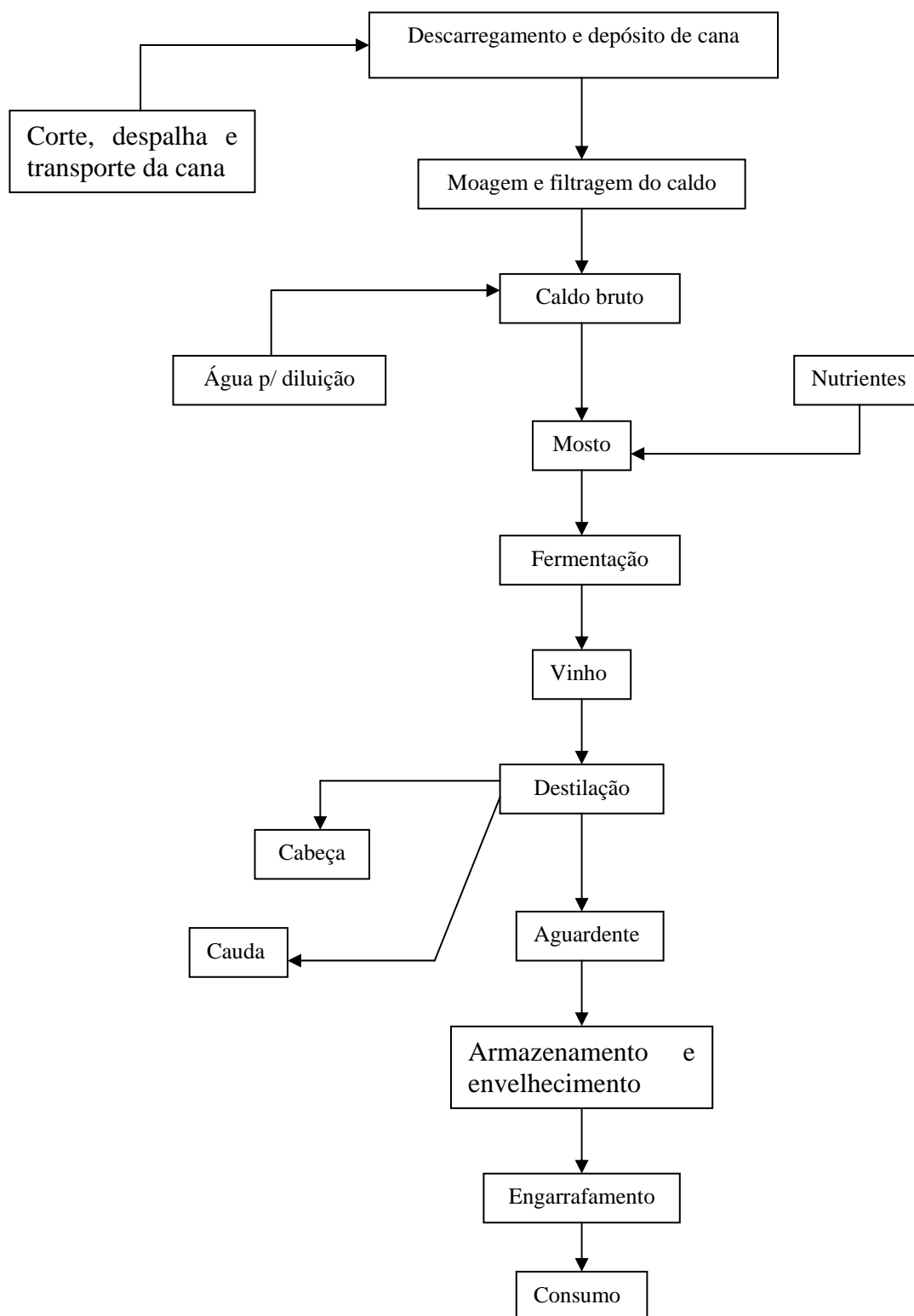
A cachaça nova é transparente e etérea, adquirindo uma tonalidade vanilada após o envelhecimento por algumas semanas, em barril de madeira. Após um ou dois anos, pode-se perceber o odor típico da madeira e a tonalidade mais acentuada.

O Fluxograma da produção de cachaça, extraído da Produção de Aguardente de Cana-de Açúcar (Cardoso, 2001), encontra-se na figura nº 76.



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre. Cachaça, uma alegre história brasileira - SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 37

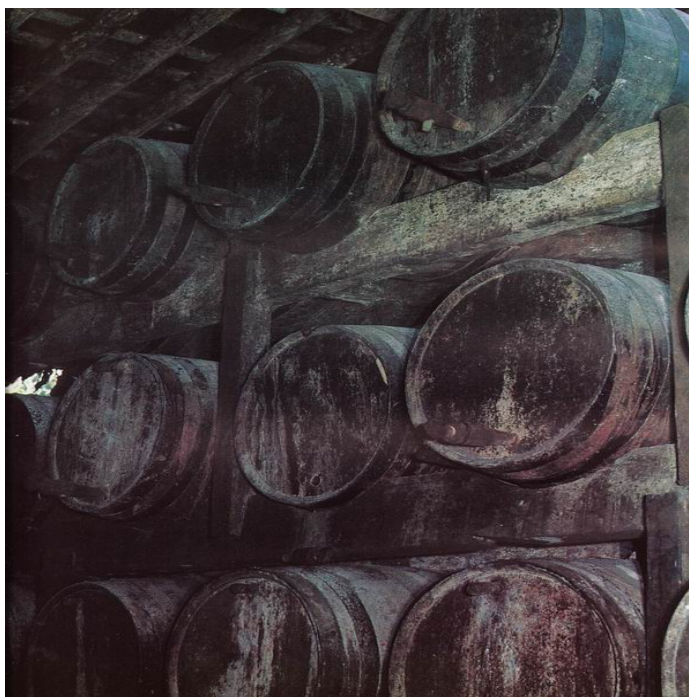
**Figura. 75:** “Pinga”

**Fluxograma do Processo Produtivo da Cachaça:**

Existem diferentes tipos de aparelhos de destilação no mercado. Alguns dos mais comuns são:

- Aparelho descontínuo: são os mais empregados. Também conhecidos como *cebolões*; existem os de dois e os de três corpos.
- Aparelhos contínuos: são as colunas ou torres de destilação, utilizadas geralmente em produção de grande escala industrial.

Para uma aguardente de sabor refinado usam-se tonéis de madeira. A madeira empregada geralmente é o carvalho, mas também se pode empregar outra madeira de lei nacional, como o bálsamo, a imburana, o pau-brasil etc. Isso permite que se criem bebidas regionais, de aroma e sabor característicos, produtos únicos ou bem similar, ricos em qualidades organolépticas. (Cardoso, 2001). *Figura nº 77.*



**Fonte:** Carvalho, Murilo e Silva Silvestre. Cachaça, uma alegre história brasileira - SP – Apoio Cultural Caninha 51, ano 1947. Pg. 39

**Figura. 77:** Envelhecimento da cachaça em tonéis de madeira.

Quanto ao tempo de envelhecimento, tem-se vários tipos de cachaças e teores alcóolicos: - veja na tabela 4.

- *Nova*: é aquela mantida em repouso, mesmo que em tonel de madeira, por período inferior a 12 meses.
- *Amaciada*: é a resultante da mistura de um máximo de 50% de cachaça nova com cachaça envelhecida.
- *Envelhecida*: é aquela mantida em descanso, em tonel de madeira, pelo prazo de 13 a 48 meses.
- *Especial*: é a aquela mantida em descanso, em tonel de madeira, por mais de 48 meses.

**Tabela 3: Características Químicas e Físicas da Cachaça**

Elementos	Unidade	Limite Mínimo	Limite Máximo
Elementos Químicos			
- Cobre	miligrama/litro		5,00
- Acidez volátil em ácido acético	grama/100 ml de álcool anidro		0,150
- Ésteres em acetato de etila	grama/100 ml de álcool anidro		0,200
- Aldeído em aldeído acético	grama/100 ml de álcool anidro		0,030
- Álcoois superiores	grama/100 ml de álcool anidro		0,300
- Furfural	mililitro/100 ml de álcool anidro		0,005
- Metanol	mililitro/100 ml de álcool anidro		0,010
- Soma dos componentes secundários	grama/100 ml de álcool anidro	0,200	0,650
Elementos Físicos			
- Partículas em suspensão (resíduos de qualquer espécie)		ausentes	ausentes
- Extrato seco	grama/litro		6,0

**Tabela 4: Teor Alcoólico da Cachaça**

<b>Extra-Leve</b>	Com teor alcoólico entre 38% a 41,9% v/v.
<b>Leve</b>	Com teor alcoólico entre 42% a 46,9% v/v.
<b>Encorpada</b>	Com teor alcoólico entre 47% e 54% v/v.





**Fonte:** Revista Gula, ano fevereiro de 2003 – pg. 68

**Figura. 78:** Planeta Cachaça

### 3.3 - Planeta Cachaça

*Quando o Brasil criar juízo e se tornar uma potência mundial, será a cachaça, e não o whisky, a bebida do planeta* (Pinto, Sobral – in <http://www.cachaca.com.br>) – 2001.

*(...) Rompe, então a cachaça, o terceiro milênio como a bebida genuinamente nacional, brasileiríssima, o destilado mais consumido do País, de aroma e sabor único. Entre nós, ainda uma bebida bastante desvalorizada pelas classes média e alta, com muitos estigmas* (Câmara, 2004).

Hoje, o Brasil tem quase 4.000 marcas de cachaça no mercado. O *planeta cachaça*, que compreende toda a cadeia produtiva – agricultores, produtores de cachaça de alambique, proprietários de bares, restaurantes, simples e comuns apreciadores. Todos os envolvidos no processo produtivo, preocupados em manter a identidade de um produto tipicamente nacional, vêm lutando para que o produto seja reconhecido no exterior como único, genuinamente brasileiro, com personalidade, e não como uma variante do rum, por exemplo (*Cachaça Magazine*, 2003).

A mobilização dos produtores, as leis definidoras da identidade e do padrão químico da cachaça brasileira, medidas de estímulo à produção, ações de marketing e publicidade, têm sido fundamentais para o incremento das exportações do produto, transformando a cachaça em objeto de desejo de legiões de consumidores em todo o mundo (Câmara, *idem*).

A primeira lei a tratar diretamente a classificação da bebida foi o decreto de n.º 2314, de abril de 1977. Com ele, regulamentou-se a lei n.º 8.918, de 14 de julho de 1994, que tratava da padronização e da fiscalização de bebidas. Em seguida a esse decreto, vieram o de n.º 4.062, de dezembro de 2001, especificando que a utilização dos nomes *cachaça* e *cachaça do Brasil* é restrita aos produtos estabelecidos no país, e o decreto de n.º 4072, de março de 2002, que atualizou alguns artigos do 2.314, dando definições para caipirinha e diferenciando cachaça de rum.



Com o novo decreto 4.851, aprovado em 02 de outubro de 2003, a bebida passou a receber classificações de acordo com o envelhecimento e a adição de açúcar (Cachaça Magazine, 2003).

## **Edição Número 192 de 03/10/2003**

### **Atos do Poder Executivo**

#### **DECRETO N o 4.851, DE 2 DE OUTUBRO DE 2003**

Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto n o 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição,

#### **D E C R E T A :**

Art. 1 o O Regulamento aprovado pelo Decreto n o 2.314, de 4 de setembro de 1997, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 81. ....

§ 4 o Caipirinha é a bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida exclusivamente com Cachaça, acrescida de limão e açúcar.

§ 5 o O limão de que trata o § 4 o deste artigo, poderá ser adicionado na forma desidratada." (NR)

"Art. 90. ....

§ 1 o A aguardente terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

§ 2 o Aguardente de melaço é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melaço, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congênere será definido em ato administrativo complementar.

§ 3 o Aguardente de cereal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congênere será definido em ato administrativo complementar.

§ 4 o Aguardente de vegetal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congênere será definido em ato administrativo complementar.

§ 5 o Aguardente de rapadura ou melado é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou melado ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura ou melado, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congênere será definido em ato administrativo complementar."(NR)

"Art. 91. Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

§ 1 o A bebida que contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro será denominada aguardente de cana adoçada.

§ 2º Será denominada aguardente de cana envelhecida a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

§ 3º O coeficiente de congêneres da aguardente de cana não poderá ser inferior a duzentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro."(NR)

"Art. 92. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 1º A cachaça que contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro será denominada cachaça adoçada.

§ 2º Será denominada de cachaça envelhecida, a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

§ 3º O coeficiente de congêneres da cachaça não poderá ser inferior a duzentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro."(NR)

"Art. 93. Rum, rhum ou ron é a bebida com a graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos, total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares.

§ 1º O produto poderá ser adicionado de açúcares até uma quantidade máxima de seis gramas por litro.

§ 2º Será permitido o uso de caramelo para correção da cor e carvão ativado para a descoloração.

§ 3º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a quarenta miligramas e nem superior a quinhentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º O rum poderá denominar-se:

I rum leve (light rum) quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a duzentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro;

II rum pesado (heavy rum) quando o coeficiente de congêneres da bebida for de duzentos a quinhentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço; e

III rum envelhecido ou rum velho é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por um período mínimo de dois anos."(NR)

Art. 2º O Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 1997, deverá ser republicado com as modificações introduzidas por este Decreto.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Fica revogado o Decreto nº 4.072, de 3 de janeiro de 2002.

Brasília, 2 de outubro de 2003; 182º da Independência e 115º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Caso a Organização Mundial das Alfândegas (OMA), sediada em Genebra, aprove os dispositivo legal acima, a cachaça passará a ter esse nome oficialmente, não só no Brasil, mas no mundo todo. Essa aprovação deverá evitar a exploração do produto brasileiro por estrangeiros oportunistas, que costumam tirar proveito de qualquer deslize da legislação em relação ao destilado nacional. A regulamentação da atividade produtiva em todo o mundo e a exclusividade no uso do nome

representam uma vitória para o Brasil, especialmente para o setor produtor de cachaça, que poderá conquistar novos mercados e ter uma participação maior nas exportações brasileiras.

Os problemas que envolvem a industrialização e a comercialização da cachaça no mercado internacional não são poucos. Há cerca de cinco anos, produtores franceses tentaram patentear o produto, mas acabaram desistindo da idéia. Já nos Estados Unidos, a briga do Brasil é para que a cachaça não seja identificada com o rum ([www.estadao.com.br](http://www.estadao.com.br)).

Os exportadores brasileiros de cachaça solicitaram ao governo dos Estados Unidos a revogação da reclassificação do produto como rum, que foi adotada em 9 de novembro de 2001, pela autoridade alfandegária do país ([www.global21.com.br](http://www.global21.com.br)).

De acordo com essa norma, a cachaça brasileira, por não ter uma classificação definida no mercado norte-americano, agora terá que trazer no rótulo a expressão *rum*. Essa denominação é tecnicamente incorreta, já que cachaça e rum são duas bebidas bem diferentes, ambas feitas de cana-de-açúcar, mas de nacionalidades e características organolépticas distintas. Cabe agora atitude às autoridades brasileiras tomar medidas para firmar, também nos Estados Unidos, a cachaça como bebida típica brasileira.

Matéria publicada na edição de 09 de agosto de 2000, do jornal O Estado de S. Paulo, informou que Argentina, França e Trinidad e Tobago estão produzindo destilados alcoólicos a que chamam cachaça, o que pode prejudicar todo o trabalho de promoção comercial que o Brasil vem fazendo para aumentar as exportações do produto.

O ministro da agricultura e o representante brasileiro na Organização Mundial do Comércio do Governo Luiz Inácio Lula da Silva estão trabalhando para definir o caminho para o registro do nome *cachaça* no mercado internacional. Uma das etapas do trabalho será a conclusão de acordos bilaterais que garantam o reconhecimento da cachaça como produto brasileiro, nos diversos países que são parceiros comerciais do Brasil. Numa segunda etapa, a missão brasileira em

Genebra pedirá o reconhecimento formal da cachaça, no âmbito do Acordo de Propriedade Internacional, da OMC, cuja sigla é TRIPS ([www.cambeba.com.br](http://www.cambeba.com.br)).

A cachaça tem conquistado, ao longo dos anos, no Brasil e no exterior, muitos adeptos, tornando-se a segunda bebida predileta entre os brasileiros, alemães e paraguaios.

Por ser a cachaça uma bebida tipicamente brasileira, vários museus são dedicados a ela pelo Brasil afora. Muitos preservam curiosidades, como, o maior tonel do mundo, figura nº 79, que está no Museu da Cachaça do Ceará, em Maranguape. O maior colecionador de cachaça, José Moisés de Moura, vive em Lagoa do Carro (PE). Ambos estão registrados no *Guinness Book of Records*.



**Fonte:** Revista Bebidas e Cia – ano 2004 – nº 02 pg. 74

**Figura. 79:** Maior Tonel do mundo, se encontra no museu da cachaça do Ceará

A cachaça vem conquistando prestígio e espaço no cenário nacional e internacional, e está presente nos melhores restaurantes e nas adegas de muitas casas, no Brasil e no exterior. E todo bar que se preze deve ter a caipirinha no cardápio. O destilado brasileiro ganhou maior força para ingressar no mercado internacional quando foi inserido entre os produtos que receberam dos Ministérios

do Desenvolvimento, das Relações Exteriores e da Agricultura, apoio especial em sua estratégia de expansão ([www.herbário.com.br](http://www.herbário.com.br)).

Segundo a Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique, Fenaca, a cachaça conhecida na maior parte do Brasil e no exterior é a industrial, preparada em colunas de aço de grandes destilarias, principalmente de São Paulo, Pernambuco, Ceará e Rio de Janeiro. Dessas grandes empresas, saíram um bilhão de litros em 2002, ou 80% da produção nacional. A quase totalidade dos 500 milhões de dólares que o setor faturou naquele ano deveu-se à comercialização de marcas industriais consagradas pelo consumidor nacional.

As cachaças industriais respondem por 90% das exportações do destilado nacional. Enquanto o produto de alambique somente agora começa a ser conhecido fora das divisas estaduais e das fronteiras nacionais. O processo de produção da cachaça de alambique utiliza tonéis de cobre e técnicas que permitem que os destilados tenham sabores menos ácidos e mais refinados.

De acordo com a Fenaca, 2002, à semelhança de outros segmentos do agro-negócio brasileiro, as exportações do setor não expressam suas potencialidades, significando apenas 0,6% a 0,8% da produção nacional, ao contrário do que ocorre com países como o México e outros da América Central, que têm sistematicamente desenvolvido políticas ousadas para a exportação de seus produtos destilados.

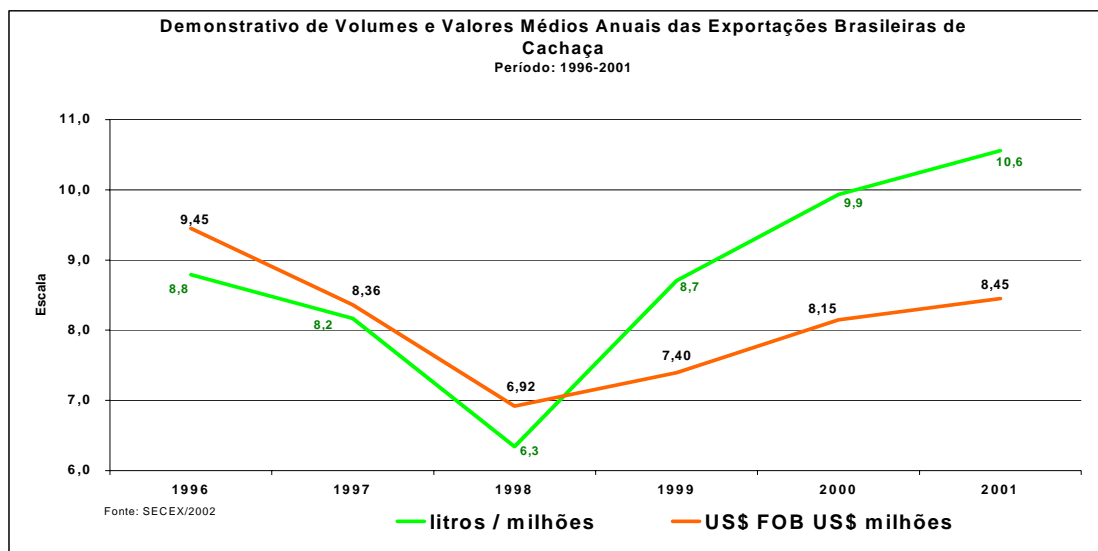
A análise das exportações brasileiras de cachaça, no período 1996/2001, indica o valor médio de cerca de US\$ 8,12 milhões/ano, realizados a partir de volumes médios da ordem de 8,75 milhões de litros/ano, expostos na Tabela 5:

**Tabela 5: Exportações Brasileiras de Cachaça – Período: 1996/2001.**

<b>Ano</b>	<b>Litros/Milhões</b>	<b>US\$ FOB</b>	<b>US\$ milhões</b>	<b>US\$/Litro</b>
1996	8,79		9,45	1,07
1997	8,17		8,36	1,02
1998	6,34		6,92	1,09
1999	8,71		7,40	0,85
2000	9,93		8,15	0,82
2001	10,56		8,45	0,80

Fonte: SECEX/2002

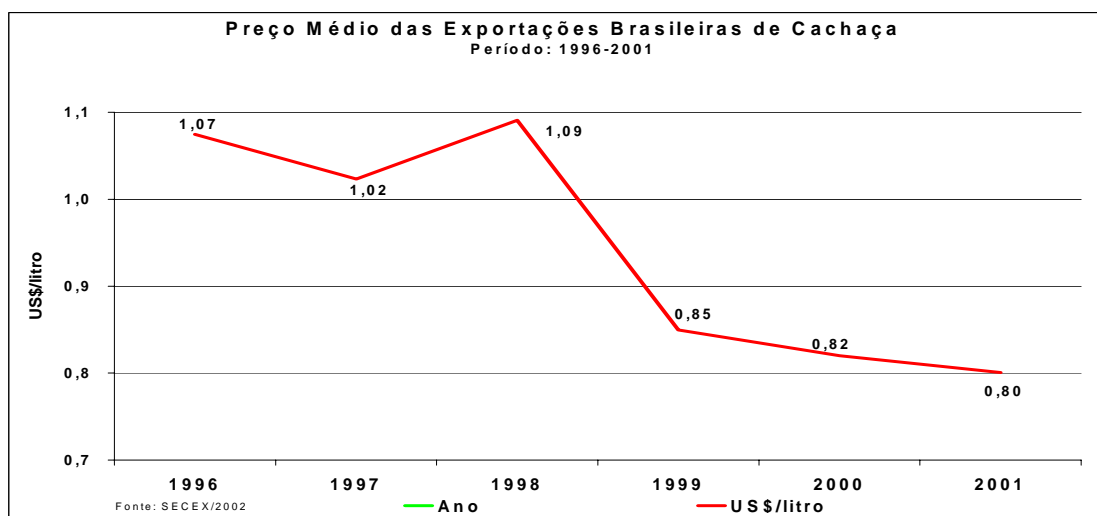
A observação do período em questão indica, no entanto, que após três anos de declínio das exportações, no período entre 1996 e 1998, essa tendência de queda reverteu-se, apresentando um crescimento nos anos subseqüentes. No período 1998/2001, houve um crescimento, representado por significativos 68,3% em volume e 22% em valor, chegando a atingir 10,56 milhões de litros e US\$ 8,45 milhões, em 2001, como mostra a figura nº 80.



Fonte: Fenaca, 2002

Figura: 80

Outra questão que merece ser observada é o comportamento dos preços médios de exportação, que apresentam declínio de 36%, entre 1998 e 2001, passando de US\$ 1,09/li, em 1998, para US\$ 0,80/li, em 2001, como está expresso na figura 81:



Fonte: Fenaca, 2002

Figura: 80

O comportamento das vendas da cachaça nos períodos analisados acima está intimamente relacionado com a estratégia utilizada na exportação do produto, cujos preços médios sofreram decréscimo concomitante à elevação dos volumes negociados pelo Brasil no mercado internacional (1998/2001). Uma análise mais detida faz-se necessária, com o objetivo de verificar se não está havendo competição predatória entre as próprias empresas brasileiras que, na sanha de vender individualmente seus produtos, podem estar provocando queda nos preços.

O decréscimo dos valores globais das exportações brasileiras foi da ordem de 10,5%, no período 1996/2001, passando de US\$ 9,44 milhões para US\$ 8,45 milhões.

É importante também analisar cuidadosamente o perfil das exportações da cachaça brasileira, que apresenta sensível alteração nos destinos dos produtos exportados.

Enquanto, em 1996, a Europa representava 15,7% e a América do Sul 80,8% dos valores exportados, em 2001 esta posição inverteu-se: a Europa passou a ser responsável por 61,9% e a América do Sul, por 31,8% das importações da cachaça brasileira. Uma inversão bastante deletéria para o mercado exportador brasileiro. É preciso que se tomem medidas urgentes para reverter esse quadro, como já foi ressaltado anteriormente.

Alguns continentes têm pouca representatividade como importadores de cachaça brasileira no mercado mundial, como a Ásia e a Oceania, que contribuem com apenas 1,5% do volume total, a África, com 0,5%, a América Central, com 0,1%. A América do Norte contribui com 4,2% das exportações brasileiras, o que é muito pouco. Tabela 6



**Tabela 6: Destino das Exportações Brasileiras de Cachaça – Período: 1996/2001**

<b>Soma de US\$ FOB</b>	<b>Ano</b>						<b>2001/1996 %</b>
<b>País</b>	<b>1996</b>	<b>1997</b>	<b>1998</b>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	
América do Norte	136,0	226,0	112,0	212,3	352,4	357,6	245,5
Europa	1.481,6	2.005,0	2.389,2	3.603,7	3.993,4	5.230,6	253,0
América do Sul	7635,7	5.622,3	4.133,5	3.397,5	3.471,1	2.684,2	(64,8)
Ásia e Oceania	194,9	137,5	249,0	146,3	296,2	124,7	(36,0)
África	0,5	42,1	1,4	3,0	26,8	45,0	8.653,7
América Central	-	328,1	34,2	35,5	6,6	10,5	
<b>Total Global</b>	<b>9.448,6</b>	<b>8.361,1</b>	<b>6.919,3</b>	<b>7.398,2</b>	<b>8.146,5</b>	<b>8.452,6</b>	<b>(10,5)</b>

Fonte: Secex/2002 – Fenaca, 2002

Alguns países europeus de destino merecem destaque especial, por terem apresentado ganhos expressivos nas exportações brasileiras de cachaça, no período 1996/2001. Dentre eles, a Bélgica, com 3.820,3% e a Holanda, com 2.029,8%, apresentaram os maiores percentuais de crescimento, embora em números absolutos os valores não sejam muito significativos: US\$ 199,9 mil e US\$ 254,7 mil, em 2001, respectivamente.

A evolução mais importante ocorreu com a Alemanha, que saltou de US\$ 548,6 mil em 1996 para US\$ 2,39 milhões em 2001, representando um extraordinário crescimento de 336,4%. Estes valores todos têm outro significado quanto ao total das exportações brasileiras de cachaça, em que salta aos olhos a importância da Alemanha como importadora, na medida em que sua participação cresceu de 5,8% em 1996 para significativos 28,3% em 2001. Tabela 7.

**Tabela 7: Destino das Exportações Brasileiras de Cachaça – Período 1996/2001 –**  
(por país)

**DESTINO DAS EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE CACHAÇA**  
Período: 1996/2001

Soma de US\$ FOB PAIS	Ano						2001/1996
	1996	1997	1998	1999	2000	2001	%
ANGOLA	514	42.100	1.354	2.974	26.236	44.879	8.631,3
GANÁ						115	
CABO VERDE					578		
<b>Total África</b>	<b>514</b>	<b>42.100</b>	<b>1.354</b>	<b>2.974</b>	<b>26.814</b>	<b>44.994</b>	<b>8.653,7</b>
PARAGUAI	3.175.387	2.654.522	1.528.575	1.711.028	2.296.533	1.594.114	(49,8)
URUGUAI	1.290.669	1.358.528	670.576	677.291	484.009	350.807	(72,8)
CHILE	307.300	347.385	325.302	344.810	300.243	324.791	5,7
BOLÍVIA	366.179	258.022	231.627	346.569	349.054	234.095	(36,1)
EQUADOR	2.394.576	942.260	1.313.837	244.944	15.030	151.316	(93,7)
ARGENTINA	76.010	54.080	49.730	47.819	26.250	18.261	(76,0)
PERU	13.890		13.840	13.604		10.780	(22,4)
VENEZUELA	7.388	7.550		11.440			(100,0)
GUIANA FRANCESA	4.272						(100,0)
<b>Total América do Sul</b>	<b>7.635.671</b>	<b>5.622.347</b>	<b>4.133.487</b>	<b>3.397.505</b>	<b>3.471.119</b>	<b>2.684.164</b>	<b>(64,8)</b>
JAPÃO	118.196	133.164	123.851	140.846	150.767	115.370	(2,4)
CINGAPURA	627	4.301	2.200	4.414	111.349	4.779	662,2
NOVA ZELÂNDIA			122.988	139		3.845	
CHINA				868	32.823	725	
HONG KONG					1.265		
AUSTRÁLIA	76.061						(100,0)
<b>Total Ásia e Oceania</b>	<b>194.884</b>	<b>137.465</b>	<b>249.039</b>	<b>146.267</b>	<b>296.204</b>	<b>124.719</b>	<b>(36,0)</b>
PANAMA		318.213	33.264	16.632	2.999	3.780	
TRINIDAD E TOBAGO		5.600				3.600	
COSTA RICA			930	900	2.400	2.070	
ARUBA						1.053	
VIRGENS, ILHAS (BRITÂNICAS)					594		
PORTO RICO				13.194			
GUATEMALA				4.800	600		
ANTILHAS HOLANDESES		4.321					
<b>Total América Central</b>		<b>328.134</b>	<b>34.194</b>	<b>35.526</b>	<b>6.593</b>	<b>10.503</b>	
ALEMANHA	548.631	735.792	910.883	1.729.531	1.898.917	2.394.056	336,4
ITALIA	430.393	522.007	569.206	693.939	496.099	669.315	55,5
PORTUGAL	188.911	230.606	335.925	427.965	462.756	638.492	238,0
ESPANHA	140.933	150.836	215.234	219.498	227.817	290.465	106,1
PAÍSES BAIXOS (HOLANDA)	11.960	89.437	58.945	82.586	186.199	254.728	2.029,8
FRANÇA	67.421	202.769	188.026	110.340	149.583	243.381	261,0
BELGICA	5.100	28.648	15.424	160.812	160.001	199.937	3.820,3
REINO UNIDO	26.936	8.112	19.686	40.976	97.427	194.702	622,8
SUÍÇA	-	13.200	26.400	58.222	183.238	120.772	
AUSTRIA	28.980	23.579	39.176	79.783	79.038	105.426	263,8
ISRAEL	-	-	-	-	26.075	76.298	
GRÉCIA	18.696				24.700	22.800	22,0
IUGOSLÁVIA						18.480	
JORDÂNIA						985	
FINLÂNDIA						796	
TURQUIA	7.350						(100,0)
TCHÉCA, REPÚBLICA			8.100				
SUECIA	6.247		2.228		1.500		(100,0)
<b>Total Europa</b>	<b>1.481.558</b>	<b>2.004.986</b>	<b>2.389.233</b>	<b>3.603.652</b>	<b>3.993.350</b>	<b>5.230.633</b>	<b>253,0</b>
ESTADOS UNIDOS	133.854	224.853	104.610	204.153	336.622	339.900	153,9
CANADA	1.975	1.165	7.430	8.109	15.798	17.677	795,0
MEXICO	135						(100,0)
<b>Total América do Norte</b>	<b>135.964</b>	<b>226.018</b>	<b>112.040</b>	<b>212.262</b>	<b>352.420</b>	<b>357.577</b>	<b>163,0</b>
<b>Total Global</b>	<b>9.448.591</b>	<b>8.361.050</b>	<b>6.919.347</b>	<b>7.398.186</b>	<b>8.146.500</b>	<b>8.452.590</b>	<b>(10,5)</b>

Fonte: Secex/2002

Outros países sofreram sensíveis reduções nas exportações, como o Equador com 93,7%, o Uruguai, com 72,8% e o Paraguai, com 49,8%. Em números absolutos, os decréscimos representaram US\$ 2,2 milhões para o Equador, US\$ 0,94 milhões para o Uruguai e US\$ 1,6 milhão para o Paraguai, conforme traz a Tabela 7, acima.

Neste contexto, surge a necessidade de fortalecimento da estratégia do governo brasileiro, e do setor produtivo, em especial, para reposicionar o produto e

fortalecer sua inserção no mercado sul-americano, importante parceiro do Brasil nas ações do Mercosul.

Quanto à posição brasileira no fabuloso mercado norte-americano, observa-se que as exportações nacionais, de apenas US\$ 357,6 mil, 4,2% do total, em 2001, não refletem a importância dos Estados Unidos como a Meca do consumo mundial, fato que deve merecer especial atenção do setor produtivo e do governo brasileiro, como já foi referido. Novas e mais vigorosas estratégias mercadológicas devem ser utilizadas, com o objetivo de buscar maior fatia desse mercado.

Para a solução deste e de outros pontos de estrangulamento, o setor precisa, entretanto, livrar-se dos problemas estruturais graves de que padece. Os mais significativos são: a diferença de patamares tecnológicos entre as diversas unidades produtoras; a falta de padronização dos diversos produtos oriundos da cana-de-açúcar; a dificuldade de associação entre as unidades processadoras; a carência de informações consistentes e estruturadas sobre o parque produtivo nacional, os mercados interno e externo; e a deficiência de uma legislação que venha a disciplinar o setor em seus diversos segmentos.

O setor da aguardente no Brasil é composto, basicamente, por um grande número de empresas de micro e pequeno porte e por um grupo reduzido de médias empresas que, em seu conjunto, são responsáveis pela produção anual estimada de 2,0 milhões de litros/ano, dos quais 1,3 bilhão, cerca de 65%, são registrados oficialmente.

As micro-empresas e as familiares dirigem cerca de 30 mil alambiques no país, cuja produção está associada ao cultivo de outras atividades agropecuárias como o milho, feijão, café, leite, entre outras, e têm na produção de cachaça cerca de 50% da renda da propriedade.

Este setor é responsável pela criação de mais de 400 mil empregos, diretos e indiretos, pela arrecadação de R\$ 100 milhões/ano em IPI, gerando renda da ordem de R\$ 8,3 bilhões/ano, em toda a cadeia produtiva, e em produto bruto da ordem de US\$ 500,00 milhões/ano.

A produção brasileira de cachaça é desenvolvida em quase todos os estados brasileiros, destacando-se os 16 estados selecionados e contemplados neste plano de trabalho, ou seja: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Goiás, Mato Grosso do Sul, Tocantins, Bahia, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Ceará e Piauí.

Em relação à exportação, há dois tipos de unidades produtivas no setor: as que têm capacidade técnica para exportação, mas que carecem de atividade no mercado externo, e as sequer têm capacidade técnica para exportar.

Um estudo de grande abrangência, realizado recentemente em alambiques de Minas Gerais, apresentou resultados importantes sobre as exportações de cachaça que podem servir de norte para a atividade exportadora, ressalvadas as peculiaridades regionais.

Essa pesquisa mostrou que apenas 12% do universo pesquisado comercializam seu produto no mercado externo, e que, do total dos entrevistados, cerca de 83,6% manifestaram ter algum interesse em exportar.

Entretanto, dos interessados em exportar, apenas 37,6% estão tomando medidas efetivas nessa direção, percentual que pode refletir, entre outras coisas, um desconhecimento das regras e dos procedimentos de exportação.

Dentre aqueles que vêm tomando alguma iniciativa, cerca de 44,9% estão reestruturando suas instalações ou promovendo o registro de seus alambiques, 30,4% vêm se filiando a entidades de classe, 15,9% fizeram envio de amostras ou já estabeleceram algum contato com clientes no exterior. Os restantes 8,8% desenvolvem ações diversas.

De qualquer maneira, há avanços, e a conquista de mercados externos tem sido facilitada pela crescente inserção da economia brasileira no mercado internacional, pelo intenso trânsito de executivos e técnicos, promovido pelas iniciativas do segmento e apoiado pela Agência de Promoção de Exportações – APEX, vinculada ao Conselho Deliberativo do SEBRAE Nacional.

O governo federal, por sua vez, tem implementado políticas e incentivado diversas ações, com a finalidade de facilitar os esforços do setor, na tentativa de conquistar os mercados externos. Uma delas, já destacada neste trabalho, refere-se à afirmação de que a cachaça, extraída de alambiques ou de coluna de destilação contínua, que tem na cana-de-açúcar a sua matéria-prima, é uma bebida exclusivamente brasileira.

Paralelamente a essas ações, é necessário buscar meios para dar segurança à denominação de origem, formalmente reconhecida pelo governo brasileiro nos textos dos decretos publicados no final do ano passado, cuja publicação, no Diário Oficial, foi transcrita em outro item deste trabalho.

Já se constatou que existe uma certa fragilidade na preservação do uso do termo *cachaça*. Por isso, diversas medidas têm sido tomadas. Uma delas, por exemplo, diz respeito aos contatos mantidos com as organizações reguladoras da tequila, no México.

Com a finalidade de solucionar os principais pontos de estrangulamento que vêm impedindo o crescimento auto-sustentado do setor e, por conseqüência, de suas exportações, é que a Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe) e a Federação Nacional das Associações dos Produtos de Cachaça de Alambique (Fenaca) apresentaram uma proposta de continuidade de ações para o *Programa Setorial Integrado de Promoções de Exportações de Cachaça*, num processo de gestão conjunta pelas entidades signatárias do pleito.

## **CONCLUSÃO**

Não poucos autores lembram a sensação de incompletude que interpela aos que, propondo-se a uma pesquisa, inventariadas e trabalhadas as fontes, têm que caminhar seu fechamento.

No presente caso não foi diferente. “Concluo” o estudo reconhecendo os limites impostos pelo prazo e mesmo pela formatação de uma monografia e número de laudas sugerido.

Conforta, entretanto, constatar neste final, o acerto quanto à escolha do objeto cuja importância, os textos e fontes trabalhados evidenciaram.

A intenção de realizar uma investigação com características exploratórias e “expor” na vitrine do cotidiano brasileiro, a cachaça e sua importância, sugeriu a estruturação, ou o caminho, que espera-se ter cumprido. Como se viu, partindo da perspectiva histórica, transita-se nos dois capítulos seguintes, sempre dialogando com as fontes, neste universo mágico da cachaça, presente em tantas expressões da cultura brasileira.

Esta presença indicia tratar-se de um item que, de diferentes maneiras, se agrega ao repertório identitário, configurando-se como patrimônio da gente brasileira.

Com base em fontes e cifras, buscou-se também como se viu, encontrar algumas reflexões sobre a cachaça e seu lugar, não apenas no âmbito nacional mas seu potencial no mercado externo.

Tratou-se, enfim, de um trabalho de “garimpo” no qual o método (“caminha para”) adotado, consistiu em inventariar, selecionar e “deixar o objeto falar”, inclusive na linguagem iconográfica.

A intenção foi dar visibilidade à cachaça e, como afirmou-se na introdução, partilhar com meus leitores este entendimento sobre a “Cachaça – Patrimônio Brasileiro”.

A monografia aqui se conclui mas o interesse pelo assunto, aumentado ao longo da elaboração, prossegue e sugere muitas outras questões.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BANDEIRA, Manoel. **Poesia e Prosa** – 1958 – SP.
- BELLUZZO, Rosa; HECK, Marina. **Doces Sabores**. 2002 – SP, Studio Nobel.
- BUENO, Eduardo. **Brasil – Uma História**. Ática, 2004 - SP
- CALASANS, José. **Cachaça, Moça Branca**. 2.ed. 1951, Livraria progresso, BA
- CÂMARA, Marcelo. **Cachaça Prazer Brasileiro**. 2004 – Mauad, RJ.
- CARDOSO, Maria das Graças. **Produção de Aguardente de cana-de-açúcar**. UFLA, 2001 - MG
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**. 2003 Campus, RJ
- CARVALHO, Murilo; SILVA, Silvestre. **Cachaça, uma alegre História Brasileira**. 1988. Apoio Cultural Caninha 51 - SP
- CASCUDO, Luis Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 2001 Global - SP
- CASCUDO, Luis Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. vols. 1 e 2 ,1983 Itatiaia – SP
- CASCUDO, Luis Câmara. **Prelúdio da Cachaça**. Coleção Canavieira n.º 01,1967 - RN
- CASCUDO, Luis Câmara. **Sociologia do Açúcar**. Coleção Canavieira n.º 05, 1971 - RJ
- Culinária Nordestina**, editora SENAC Nacional, 2001 – RJ
- FAUSTO, Boris. **História Concisa do Brasil**. 2002 – Edusp - SP
- FEIJÓ, Atnéia; MACIEL, Engels. **Cachaça Artesanal do Alambique á Mesa**. SENAC Nacional, 2002 - RJ
- FENELON, Dea Ribeiro. **50 Textos de História do Brasil**. 1974 – HUCITEC - SP
- FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silva M. Frasniscato. **Um, Dois, Feijão com Arroz**. 2002 – Atheneu - SP
- FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. 1992
- FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil**. ed.32. 2003, Companhia Editora Nacional - SP
- HOLANDA, Aurélio Buarque de. **Novo Dicionário Aurélio**. Séc. XXI. 1999 - Nova Fronteira - RJ

LIMA, Cláudia. Tachos e Panelas – **Histografia da Alimentação Brasileira**. ed. 2. 1999. Editora Comunicarte - PB

MAIOR, Mário Souto. **Dicionário Folclórico da Cachaça**. 1973 - PB

MAIOR, Mário Souto. **Cachaça** – coleção canavieira n.º 03. 1970/71 - PB

**Pantanal Sinfonia de Sabores e Cores**, editora SENAC Nacional, 2003 – RJ

PIRES, Fernando T. F e GOMES, Geraldo - **Antigos Engenhos de Açúcar**. Nova Fronteira, 1994 - RJ

RÊGO, José Lins do. **Fogo Morto**. ed. 57. 2002. José Olympio – RJ

**Sabores e Cores das Minas Gerais**, editora SENAC Nacional, 1998 – RJ

SILVA, Fábio César; CÉSAR Marco Antônio Azeredo; BARBOSA, Carlos Arthur. **Pequenas Indústrias Rurais de Cana-de-Açúcar**. EMBRAPA. 2003. Brasília - DF

UCHOA, Maria Lúcia; MACIEL, Engels. **Caipirinha**. Casa da Palavra, 2003 - RJ

#### **Revistas:**

Revista Bebidas e Cia, ano I n.º 2. 2004

Revista Cachaça Magazine: ano 1 – n.º 01 – junho de 2002.

Revista Cachaça Magazine n.º 04 – junho de 2002.

Revista Cachaça Magazine: ano 2 – n.º 03 – abril de 2003.

Revista Cachaça Magazine: ano 2 – n.º 04 – agosto de 2003

Revista Gula – n.º 67 – maio de 1998.

Revista Gula – n.º 114 – abril de 2002.

Revista Gula – n.º 124 – fevereiro de 2003.

Revista Playboy – agosto de 2003.

#### **Sites na Internet:**

<http://www.jangadabrasil.com.br/setembro49/especial22>

<http://www.brasilcult.pro.br/cachaca>

<http://www.museudacachaca.com.br>

<http://www.cambeba.com.br/noticias1>

<http://www.salinasmg.com.br/fabricacha>

[http://www.cachaca.com.br/hist.](http://www.cachaca.com.br/hist)

<http://www.ampaq.com.br>

<http://www.muca.com.br/historia>

<http://www.fenaca.org.br>

<http://www.herbario.com.br>

<http://www.estadao.com.br>

<http://global21.com.br>

<http://fenaca.org.br>

<http://www.ampaq.com.br>

<http://www.inmetro.gov.br/barreirastecnicas/pontofocal>