

A resignificação da cachaça: um olhar sob a perspectiva teórica da memória social

Especialista Márcia Maria de Figueiredo Maciel

<http://lattes.cnpq.br/2503682888586003>

marciamp30@hotmail.com

Me. Juliano Sebastião Gonçalves Pereira

<http://lattes.cnpq.br/3543752150332906>

juliano-natal@hotmail.com

Me. Tadeu Rena Valente

<http://lattes.cnpq.br/2380460554386413>

tadeu.renna@gmail.com

Submetido: 03 abr. 2020

Publicado: 15 maio 2020

Resumo

A cachaça, bebida genuinamente brasileira, torna-se patrimônio cultural e imaterial do povo brasileiro, apesar de ser um produto consolidado histórica e culturalmente, ainda possui uma imagem estigmatizada. Neste sentido, este trabalho propõe refletir acerca da resignificação da cachaça no contexto da Paraíba apontando para a relevância da cachaça como um produto nacional de valor cultural. Para a realização deste estudo, utilizou-se de uma pesquisa exploratória, a partir de levantamento bibliográfico, com uma abordagem qualitativa, como também uma pesquisa documental, pela qual serão recuperados elementos que fortifiquem a resignificação da memória da cachaça na Paraíba, a partir da leitura e análise da “Carta Cachaças da Paraíba”. Observa-se que a cachaça tem aos poucos conseguido impetrar uma representação mais positiva, mas que ainda se faz necessário fortalecer sua imagem como um destilado de excelente qualidade. Vislumbrou-se que a “Carta Cachaças da Paraíba” traz elementos que corroboram com a valorização da cachaça, como também preserva a memória social em um contexto no qual a cachaça é considerada protagonista.

Palavras-chave: Memória. Memória social. Cachaça. Identidade cultural.

1 INTRODUÇÃO

Nunca se viu algo ter tanto cognome, a chamam de "Bebida que passarinho não bebe, abençoada, acalma-nervo, branquinha, água-pé, água que gato não bebe, amarelinha, champanha da terra, filha do senhor de engenho, fecha corpo, imaculada, malvada, dengosa" (TRINDADE, 2006) entres tantas outras denominações. Cantada em marchinha de carnaval, representada em prosa e verso, quem é ela? De onde veio? Aqui se apresenta a cachaça, das reminiscências da história, há mais de meio século, apreciada pelo povo brasileiro.

Da produção do engenho, resultante da fermentação e destilação do mosto do caldo de cana de açúcar, a cachaça, bebida legitimamente brasileira e conhecida mundialmente, surge no Brasil junto com sua colonização, com a chegada dos

portugueses e a cultura da cana de açúcar. A produção da cachaça ora era instigada, ora coibida, e a sua volta o Brasil era construído. Assim a cachaça se apresenta marcante, presente até os dias atuais, no cotidiano dos brasileiros.

Em 2016, o surgimento da cachaça comemorou 500 anos sendo considerado o primeiro destilado originário da América Latina, frente ao surgimento do Rum e da Tequila. A presença da cachaça há tanto tempo na vida dos brasileiros, não permitiu que esta estivesse em destaque entre as bebidas mais degustadas no Brasil. Antes de consumir cachaça, os brasileiros preferem as bebidas fermentadas, principalmente a cerveja e o vinho, e entre os destilados o consumo da cachaça ainda é suprimido pelo consumo do uísque (SILVEIRA, 2008).

A predileção por outras bebidas em relação à cachaça pode estar relacionada pelo estigma negativo adquirido ao longo de sua história, que impõe certo preconceito em se apreciar uma branquinha. Segundo Silva e Melo (2010) a imagem estigmatizada da cachaça surge com sua origem, apesar de já existir indícios de uma modificação positiva da sua representação, no tocante ao âmbito internacional, no qual a cachaça já é vista como uma excelente bebida. Quando se aborda a representação da cachaça em âmbito nacional não se pode falar em representação positiva, pois não houve uma regressão por completo da caricatura negativa. Observa-se que o caminho a ser percorrido ainda é extenso, para que a cachaça consiga ressignificar a sua imagem entre os brasileiros. "Especula-se que a cachaça está em "alta", que não mais é bebida de pobre, que todas as classes sociais a consomem, contudo isso parece não passar de um modismo" (SILVA; MELO, 2010, p. 12).

Partindo do entendimento que os brasileiros precisam ter um novo olhar para a cachaça, vai-se em busca de mecanismos que permitam sua ressignificação e promoção. Neste sentido, este estudo traz a cachaça como símbolo da colonização e da brasilidade, apresentando-a como o patrimônio cultural do Brasil e como patrimônio cultural e imaterial da Paraíba. A cachaça se fez personagem de folclore, tema de música, objeto de poesia, da literatura nacional, sempre muito citada, estudada e principalmente degustada.

Com intuito de criar uma identidade para a cachaça, valorizá-la como fruto das terras brasileiras e evidenciar importância cultural deste destilado, empresas e pessoas físicas associaram-se e desta associação originou-se a Associação Nacional de Produtores de Cachaça de Qualidade (ANPAQ) criada em 1988. Para atingir seus objetivos a associação criou o Selo de qualidade, conforme exposto no site da associação, que se tornou pioneiro no setor da cachaça, atestando as cachaças de qualidade em todo o país, sendo referência para consumidores, compradores e comerciantes de bebidas no Brasil e no exterior. A associação desenvolveu uma revista intitulada "Cachaça com notícias", disponibilizada gratuitamente para todo o país e que promove a divulgação da cachaça e evidencia a sua relevância no contexto nacional (ANPAQ, 2019).

Corroborando com a valorização e ressignificação da cachaça na Paraíba, produtores de cachaça se reuniram na Associação Paraibana dos Engenhos de Cachaça de Alambique (ASPECA). Segundo Lemos (2017), a Paraíba é o maior produtor de Cachaça de Alambique do país, e para apresentar a história da cachaça paraibana, a ASPECA lançou em 2017 o livreto "Carta Cachaças da Paraíba", que apresenta 19 cachaças produzidas no litoral e brejo paraibanos. Na Paraíba, como no Brasil, existem muitos movimentos que visam colocar a cachaça no lugar de destaque: são eventos gastronômicos, culturais, feiras entre outros, nos quais a cachaça é apresentada como protagonista.

A partir das assertivas, busca-se responder à seguinte indagação: como

ressignificar a cachaça, um produto consolidado histórica e culturalmente, no contexto da Carta Cachaças da Paraíba?

Neste íterim, partindo da poesia de Zé Quincas (poeta popular): "a cachaça, nosso mel, / é bebida verdadeira, / expressão bela e gostosa / da cultura brasileira", este trabalho propõe refletir acerca da ressignificação da cachaça no contexto da Paraíba apontando para a relevância da cachaça como um produto nacional de valor cultural. Além disso, trata-se de um patrimônio histórico, que apresenta valores ainda a serem descobertos como sua utilização na gastronomia, seja nos preparos alimentares e na exploração dos espaços de produção, seja na preservação de suas memórias.

Na busca pela compreensão da relação entre a cachaça e a construção de memórias coletivas, torna-se importante entender o que vem a ser considerada memória coletiva (HALBWACHS, 2004; POLLAK, 1989; NORA, 1993), a fim de esclarecer em quais aspectos a cachaça pode ser entendida. Em seguida, ao abordar o retrospecto histórico sobre a origem da cachaça no Brasil optou-se pelos estudos de Câmara Cascudo (2006), Câmara (2004) e Gonçalves (1991).

Para a realização deste estudo utilizou-se de uma pesquisa exploratória, a partir de levantamento bibliográfico, com uma abordagem qualitativa, como também uma pesquisa documental, pela qual serão recuperados elementos que fortifiquem a ressignificação da memória da cachaça, a partir da leitura e análise da "Carta Cachaças da Paraíba", um livreto produzido pela ASPECA em 2017.

O uso de documentos em pesquisa deve ser apreciado e valorizado, pois a riqueza de informações que deles se extraem justifica o seu uso neste artigo. O uso de documentos permite acrescentar a dimensão do tempo à compreensão do social e, como observa Cellard (2008), a análise documental favorece a observação do processo de maturação ou de evolução de indivíduos, grupos, conceitos, conhecimentos, comportamentos, mentalidades e práticas.

O método de análise documental e seu uso neste trabalho contribuem para o processo de uma investigação apontando o percurso em que as decisões foram sendo tomadas. Portanto, a pesquisa documental favoreceu a utilização de métodos e técnicas para a apreensão, compreensão e análise do assunto aqui proposto, isto é, a ressignificação da memória da Cachaça na Paraíba.

2 MEMÓRIAS DA CACHAÇA BRASILEIRA: breve narrativa

A memória coletiva está ligada ao grupo social no qual o indivíduo pertence, uma memória que, "ao definir o que é comum a um grupo e o que o diferencia dos outros, fundamenta e reforça os sentimentos de pertencimento e as fronteiras socioculturais" (POLLAK, 1989, p. 3).

Para Halbwachs (2004), é importante que o indivíduo conserve em seu espírito vestígios do passado, mas, também, que ele permaneça em contato com os outros indivíduos de seu grupo e não perca a capacidade de pensar e de se lembrar como membro desse grupo: "esquecer um período de sua vida é perder contato com aqueles que então nos rodeavam" (HALBWACHS, 2004, p. 37). O autor observa que a memória coletiva se liga a um passado que ainda se encontra vivo na consciência do grupo social que a sustenta. Esse passado encontra limites de alcance.

Nora (1993) aponta como as mudanças decorridas no tempo podem causar o desaparecimento do passado vivo, o fim da memória coletiva, transformando-a em história. Para o autor, diante do risco de rompimento com o passado e da perda do que costumava fazer parte da vida do grupo, surge a necessidade de manter as

memórias preservadas em lugares. "Há locais de memória porque não há mais meios de memória" (NORA, 1993, p. 7).

Viajando pelos relatos históricos da colonização brasileira, observa-se que um dos marcos desta história se remete a descoberta da cachaça, que se tornaria uma iguaria saboreada em todos os recantos da nação. Durante a formação do povo brasileiro, em todo o país surgiram diversos engenhos de cana de açúcar nas capitanias hereditárias, principalmente na região Nordeste e Centro-oeste. Nestes engenhos surge a cachaça, a bebida apreciada pelos escravos.

Nos engenhos de açúcar, durante a fervura da garapa, surgia uma espuma que era retirada dos tachos e jogada nos cochos para servir de alimento aos animais. Dentro desses cochos o produto fermentava e transformava-se num caldo que parecia revigorar os animais. Os escravos vendo os animais consumirem aquele caldo decidiram experimentá-lo. Gostaram tanto que passaram a consumi-lo com frequência. A notícia, que os escravos estavam consumindo aquele líquido, chegou aos portugueses, senhores de escravos. Eles, que já conheciam as técnicas de destilação, aplicadas ao mosto fermentado de uva para produção da bagaceira, decidiram aplicá-las ao mosto fermentado de cana-de-açúcar, dando origem a cachaça (TRINDADE, 2016, p. 27).

A bibliografia da cachaça, segundo Câmara (2004) remete-se à história do povo brasileiro, estando inserida no estudo da pré-história brasileira, nos relatos sobre as revoluções da trajetória deste povo, seja no contexto da formação social, econômica, política, ali estão as alamedas da cachaça. A narrativa de Câmara (2004, p. 18) traz "a cachaça foi o [como] 'alimento' dos colonizadores no litoral, dos bandeirantes e das caravanas na captura de índios e na conquista do interior, e a principal moeda que comprou, [...] milhões de negros na África".

Entranhada na origem e desenvolvimento do Brasil, nas palavras de Santos (2010 p. 26), "mal o Brasil engatinhava, a cachaça já embriagava seu povo, sendo sua primeira produção datada entre 1516 e 1533, na capitania de São Vicente. Símbolo de resistência, considerada bebida do povo". Se a cachaça é bebida do povo brasileiro por todas as razões socioantropológicas que a história do país revela, configura-se como uma obra, das mais significativas expressões da nossa cultura.

Para Câmara Cascudo (1962) a narrativa caracteriza a cachaça como "nascida sem pobreza [...], podendo atender ao apetite dos fregueses humildes, escravos, mestiços, trabalhadores de oito a jornal, todo um povo de reduzida pecúnia", a cachaça vai alcançando o estatuto de bebida nacional, significando também, "predileção, uso fiel, costume, norma, vício, hábito, mania" (CASCUDO, 1962, p. 72).

A existência de centenas de alambiques artesanais, que fabricam cachaça de alta qualidade, já é centenária. A produção da cachaça vem de tradição familiar, cujos segredos são mantidos como patrimônio do cultural. Entre os segredos está a base da fermentação do mosto, o pé de cana, uma alquimia de leveduras obtida no próprio ambiente do engenho. Talvez aí esteja o "pó mágico" de muitas bebidas de excelência fabricadas nos rincões brasileiros (SANTOS, 2010).

Apesar de hoje a cachaça ser considerada um patrimônio material e imaterial do Brasil, seu reconhecimento vem após centenas de anos da produção da bebida, no ano de 2001, através de decreto nº 4062 assinado pelo presidente da república Fernando Henrique Cardoso, o qual estabelece que os nomes cachaça e cachaça do Brasil ficam restritos ao uso para produtores da bebida em território brasileiro. Outra

contribuição, essa científica, para a melhoria da produção da bebida vem através do Regulamento de Avaliação de Qualidade (RAC) do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) sob portaria de nº126 de 26 de junho de 2005, onde certifica a bebida de produtores que cumprirem os padrões estabelecidos.

A partir da experiência vivida por outros Estados como São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro - tradicionais na produção de cachaça - na Paraíba, constata-se, a partir da década de 1990, o empreendedorismo à produção de uma bebida que combina simultaneamente tradição artesanal, requinte na embalagem e na divulgação, assim como no controle de qualidade nos processos agrário e industrial da cachaça. Paulatinamente, a partir da década de 1990, a cachaça da Paraíba presencia um duplo aspecto: um primeiro, produtivo, no incremento de novos processos, mediante preocupações estéticas (rótulos e marketing) e de cultivo; e, outro aspecto, simbólico, uma vez que beber cachaça, em particular as "brejeiras", artesanais, não recebe a carga pejorativa que "um bebedor de cachaça" sempre teve. Em resumo, beber cachaça, agora, é moda (BARBOSA, 2014).

Na Paraíba, a cultura da cachaça vai do litoral ao sertão, são cachaças desenhadas com nuances do *terroir* de toda extensão paraibana, produzidas em solos de características diversificadas, mas que juntos formam o sabor da cachaça da terra "dos paraíbas". Tavares, (2015) parafraseando a adaptação do dito popular "diga-me onde é plantado, que eu digo quem és", apresenta o conceito de *terroir* considerando esta mesma premissa, pois discorrer sobre *terroir* é evidenciar as principais características de uma terra, que a torna única, tornando o produto desta terra singular e especial.

Antes de um produto econômico, industrial, uma mercadoria, um artigo comercializável, a cachaça é uma façanha da gente brasileira, uma obra da nossa História, uma das mais belas e autênticas expressões da nossa cultura. Ela integra a identidade do povo brasileiro, está na memória da Nação, faz parte do seu patrimônio material e imaterial, habitando inúmeras manifestações da cultura brasileira, especialmente o universo popular e folclórico, ora como tema ou motivo, como elemento ou ornamento, ora sugerindo a ambiência e o espírito do fato cultural. Está presente nas artes, na religiosidade da nossa gente, nas suas festas, na culinária, medicina, música, dança, enfim, no seu imaginário, no seu cotidiano de lazer e de prazer, de sonho, trabalho e realização (CÂMARA, 2004).

3 DEGUSTANDO A CACHAÇA

A cachaça tem uma história tão longa quanto à história do Brasil e está incorporada à cultura, à tradição, à culinária e à própria imagem do País no exterior. Não para menos, a cachaça está presente em bares, em hotéis, em restaurantes e em boa parte das mesas dos brasileiros. O cenário é positivo, mas a cachaça ainda não tem o *status* merecido. Para muitos, nada melhor do que brindar o sucesso com um bom uísque ou um bom conhaque. Ou quem sabe, preparar um coquetel com vodca e alegar, indevidamente, ser uma caipirinha. A cachaça está presente, mas às vezes nem é lembrada (SEBRAE, 2013).

A cultura brasileira em relação à cachaça sempre foi permeada por mitos, essas comunicações explicitadas e quando compostas por preconceitos gerados pela falta de formação, oferecem dificuldades a consolidação da bebida, em ocupar destaque como tantas outras, tradicionalmente produzidas em outros países. Os principais mitos representados através do estudo de Silva e Mello (2010) são: o indivíduo consumidor de cachaça comumente é identificado como "Cachaceiro", por ser uma bebida desenvolvida pelas mãos de pessoas marginalizadas como eram os escravos, sofre o "Desprestígio", tendo o maior público consumidor as classes sociais inferiores, ficou tida como "Bebida popular". Por ter uma boa aceitação como produto de exportação, é conhecida internacionalmente como "Bebida brasileira" e também é constatado que a bebida está em alta diante do crescimento de formação e produção sendo considerada a bebida da "Moda". Mesmo com a maioria de mitos negativos, mas os dois últimos trazem positividade ao alcance de respeito para bebida.

A gastronomia está contribuindo na desmistificação da bebida e elevando o patamar de muitos produtos regionais brasileiros, os *chefs* de cozinha são peças fundamentais na influência desse movimento, pelo fato de utilizarem para confeccionar seus pratos alimentos esquecidos ao longo do tempo, marginalizados por povos e mudanças de padrão de vida. Na pesquisa de Silva *et al.* (2016) destacamos o chef de cozinha paulista Alex Atala. Iniciando seu trabalho em 1999, com objetivo de promover a cozinha brasileira, inaugura um restaurante de nível sofisticado, utilizando como principais matérias primas, alimentos regionais brasileiros, com isso motivando pessoas em sair de casa para consumir comida brasileira, que tradicionalmente escolhem restaurantes de outras nacionalidades, principalmente nas ocasiões especiais. Alex através desse trabalho coleciona vários prêmios nacionais e internacionais, além de um instituto para impulsionar o comércio de alimentos genuínos brasileiros.

A cachaça é o ingrediente principal de um dos *drinks* mais consumidos no país, considerada uma bebida típica do Brasil a Caipirinha traz em sua composição a cachaça e não outra bebida destilada. Conforme estabelece o Decreto nº 4.851, "Caipirinha é a bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de 15% a 36% em volume, a 20°C, obtida exclusivamente da cachaça, acrescida de limão e açúcar". A cachaça tão apreciada como bebida, também passa a ser utilizada como matéria-prima que compõe pratos simples e também aqueles mais sofisticados, trazendo seu frescor, sabor e principalmente o toque de regionalidade.

Em se tratando da cachaça que é produzida do litoral ao sertão da Paraíba, esta é degustada gelada, quente, ao gosto do freguês e do apreciador. No degustar da cachaça se aprecia seu sabor, seu aroma, seja pura com sabor da cana de açúcar ou com os traços da madeira dos barris que lhe guarda. Em narrativa intitulada o *Cachacier*, apresentada no blog do Paladar do Estadão, Maia (2016) discorre sobre o prazer de se apreciar a cachaça, seja em dias quentes ou frios.

Em um dia quente, de bastante calor, pode ser muito agradável apreciar uma cachaça bem gelada. E o motivo vai além do poder refrescante. Gelada, a cachaça fica menos volátil e libera menos vapores. Esses vapores carregam as moléculas responsáveis por sensibilizar nossos sentidos e nos fazer sentir as características de aroma e sabor da bebida. Enquanto a temperatura do copo vai subindo, a bebida vai liberando cada vez mais esses vapores. Assim, cada estágio vai-nos permitindo novas sensações. Resumindo: a bebida evolui no copo. E o inverso também é válido. Em um dia frio de inverno, uma cachaça pura a temperatura ambiente vai nos oferecer uma

Refletir sobre a contextualização da Carta Cachaças da Paraíba pode trazer argumentos que evidenciam as razões para se apreciar a cachaça e assim entendê-la como única. A idealização e execução da Carta Cachaças Paraíba deu-se pelo presidente da Associação Paraibana dos Engenhos de Cachaça de Alambique (ASPECA), Vicente Lemos, cujo objetivo é divulgar as cachaças produzidas no Estado que são consumidas em bares e restaurantes locais, e também em cachaçarias por todo o país.

Como afiança Fernandes (2017), os escritos de Rosa Aguiar sobre os engenhos paraibanos ressaltam o espírito dos engenhos, a compreensão da cachaça como produto ligado à história de terras, famílias e formas de produção e contam histórias como as do centenário engenho São Paulo, em Cruz do Espírito Santo, o maior produtor de cachaça de alambique do país.

A Carta Cachaças da Paraíba tem o apoio do governo estadual e é especialmente voltada para cachaçarias e afins. O escritor paraibano Gonzaga Rodrigues faz alusão ao "vinho do suco da cana", uma expressão de Pyrrard de Laval, navegador que andou pelo Brasil no início do século XVII, tomado por escravos na Bahia. A referência "vinho do suco da cana faz parte da história da cachaça, mas é mais certo que se refira ao mucungo, a garapa azeda, o caldo de cana fermentado, bebida muito popular no Brasil daquele tempo, não ainda à cachaça" (FERNANDES, 2017).

Apresentando a Carta, Vicente Lemos aponta como se configurou sua concepção, a partir da união e experiência de todos os produtores que fazem parte da ASPECA, possibilitando um passeio na história da cachaça paraibana.

Cuidadosamente planejada e elaborada, esta Carta apresenta as marcas produzidas no Estado da Paraíba, [...], através do universo da produção, que são os engenhos de cana-de-açúcar e pelos relatos de pessoas que dedicaram suas vidas ao cultivo da cana e a produção da cachaça (LEMOS, 2017, p. 9).

Para Lemos (2017), idealizador do catálogo, este é um instrumento que permite a divulgação da cachaça paraibana, desenhando a história e a produção dos 19 engenhos participantes. "Com a Carta das Cachaças será possível identificar as melhores cachaças produzidas no Estado, em diversas regiões e o processo produtivo".

Representando o apoio empenhado pelo governo da Paraíba a produção e a valorização da cachaça paraibana, o ex-governador Ricardo Vieira Coutinho aponta que "a Paraíba é terra de encontros incontáveis. De muitas cores, aromas e sabores. Belezas naturais, história, cultura e cachaça. Uma das mais gostosas e consagradas cachaças do Brasil" (LEMOS, 2017, p. 12).

Intitulado "A cachaça", o primeiro capítulo dessa carta possibilita o reconhecimento dos principais escritores brasileiros que em seus livros e crônicas expunham a importância de divulgar e considerar a cachaça como nossa riqueza. Em destaque o escrito cita Luís Câmara Cascudo com suas obras Dicionário do Folclore Brasileiro (1968) e Prelúdio da Cachaça (1968). Nestas obras, Câmara Cascudo desbrava o caminho preconceituoso que vem sendo percorrido pela cachaça desde sua origem.

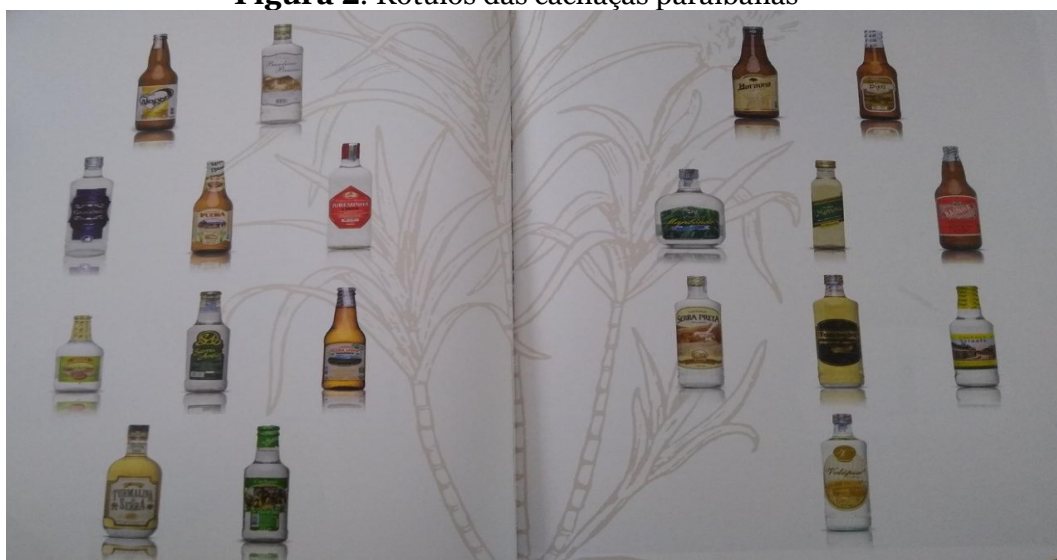
No repertório do segundo capítulo da Carta apresentam-se as principais cachaças produzidas na Paraíba. Foram selecionadas cachaças do litoral e do brejo, das quais abordam sua origem e seus processos. O texto traz algumas peculiaridades dos engenhos e das cachaças por eles produzidas.

Neste contexto, os engenhos têm suas histórias relatadas por seus proprietários e retratadas em imagens. Em seus relatos em "A Carta das Cachaças: uma contribuição para a nossa autoestima" no Paraíba Total, a jornalista Roza Aguiar discorre como realizou a pesquisa nos engenhos para a fomentação da Carta Cachaças da Paraíba.

Junto com a produtora Marise Barreto, visitamos todos os engenhos para ouvir as histórias da criação deles, cujos alicerces vem de séculos atrás, suas origens nas famílias e suas lutas para manter a tradição na produção de cachaça. Nestes textos é possível conhecer um pouco dos engenhos, sua localização e produção das mais expoentes cachaças de qualidade da Paraíba (AGUIAR, 2017).

Os engenhos paraibanos estão enraizados em um processo cultural, em histórias familiares, e envoltos em desejos de produzir excelentes cachaças. As 19 cachaças apresentam neste catálogo seus rótulos e suas embalagens que são incorporados em garrafas de vidro, mas também de porcelana, que traz um toque de sofisticação. Apresentam-se abaixo os engenhos e os rótulos das cachaças produzidas, conforme abordado na Carta das Cachaças.

Figura 2: Rótulos das cachaças paraibanas



Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

"A Cachaça Alegre" é produzida no sítio Pau Amarelo, situado em Duas Estradas, local que descortina uma natureza preservada na região agreste da Paraíba. A confecção desta cachaça iniciou no ano de 2002, quando Severino Ramos da Silva começou a produzir a cachaça para consumo próprio. Posteriormente, com o intuito de agradar a população local, que já apreciava a cachaça, Severino resolveu ser o próprio alambiqueiro, assim passando a comercializar a produção do seu engenho.

A graduação alcoólica da cachaça Alegre é de 43%, sua cor é branca, o tempo de armazenamento é de 1 ano, em recipientes de Inox. Quando se referencia as características sensoriais da cachaça Alegre, tem-se como característica visual ser branca, densa e límpida, como olfativa se diz fina e de média persistência, nariz típico de uma cachaça frutada e notas discretas metálicas. No tocante a característica sensorial gustativa, a cachaça é considerada macia e de acidez equilibrada, deixa a boca limpa, com leves traços de ervas. A impressão final é que a cachaça é fina,

intensa e persistência, predominando as características de uma cachaça seca, equilibrada na harmonia geral.

O Engenho Bandeira Branca surge em 2001, originário da Usina Monte Alegre fundado em 1940, pela família Fernandes que produz a "Cachaça Bandeira Branca". Hoje o engenho é de propriedade de Ariano Mário Fernandes Fonseca. Este engenho está localizado em Mamanguape, cidade colonial, com grande acervo histórico. Ariano trouxe para seu engenho os melhores equipamentos para a fabricação de uma cachaça em alambiques de cobre. O engenho é totalmente projetado e é visto como um engenho modelo para o Nordeste.

A cachaça Bandeira Branca possui a graduação alcoólica de 42%, de cor branca, envelhecida por 6 meses e armazenada em barris de Freijó. As características sensoriais são: Visual: Branca, densa e límpida; Olfativa: Fina, intensa e persistente. Muito frutada, com notas vegetais; Gustativa: Leve, de acidez equilibrada e muito macia, com notas adocicadas e a Impressão Final: Intensa e persistente, deixando a boca enxuta, com fundo vegetal e lembranças de boa fruta madura.

A árvore Baraúna, típica do Nordeste, tem sua resistência homenageada no nome da "Cachaça Baraúna". O engenho Baraúna encontra-se na cidade de Alhandra, litoral paraibano, seu proprietário é José Rodrigues, que vivenciou desde sua infância o universo da produção da rapadura e cachaça. Para José produzir cachaça é uma arte, por isso na produção da Baraúna se observa a escolha da cana, colheita, moagem, o tempo de fermentação, destilação e o engarrafamento. Essa cachaça tem como graduação alcoólica de 42%, de cor branca, armazenada por 6 meses em recipientes de inox. Sensorialmente pode-se observar visualmente uma cachaça branca, densa e limpa, com aroma fino, intenso e persistente, traços de uma cachaça frutada com notas discretas de vegetais. Ao se degustar a cachaça se elenca características de médio corpo, macia e de acidez equilibrada, tem-se uma impressão final de ser fina, intensa e persistente. Deixa a boca enxuta, com lembrança de fruta.

O engenho Retiro, situado em Belém, é o produtor da "Cachaça D'dil" desde 1950, tendo como administrador Vandilson de Freitas Rocha, este produz a cachaça mantendo a tradição no processo de fabricação de cachaça de alambique de forma artesanal. A cachaça D'dil possui graduação alcoólica de 42%, de cor branca, com armazenamento em barril de Freijó, entre 6 a 10 meses. Visualmente, a cachaça é branca, densa e límpida, possuindo as características olfativas fina, intensa e persistente. Nariz típico de cachaça jovem, que lembra caldo de cana. Quando degustada é leve e persistente, com acidez equilibrada, deixando a boca limpa, com notas vegetais.

Em um ambiente histórico de Alagoa Grande encontra-se o engenho Gregório de Baixo, atualmente pertencente a herdeiros da quarta e quinta geração, produzindo a "Cachaça Gregório", com conceitos de tradição, sofisticação e nobreza, conquistando assim, um público mais exigente no ato de degustar. A cachaça Gregório tem graduação alcoólica de 45%, esta permanece armazenada por um ano, em recipiente de Freijó. Como características sensoriais têm-se visualmente uma cachaça branca, densa e límpida com traços esverdeados, olfativamente se sente uma cachaça fina, intensa e persistente, uma cachaça jovem, lembrando caldo de cana. A cachaça quando degustada deixa uma boca limpa, com notas vegetais e frutadas.

O engenho Ipueira está localizado em Areia, e produz a "Cachaça Ipueira" desde 1956, com produção limitada. Atualmente o engenho produz a cachaça tradicional, descansada por 4 a 6 meses em barris de umburana, com graduação alcoólica de 42%. A impressão final da degustação traz uma cachaça fina, intensa e persistente, deixando a boca enxuta, com marcantes notas frutadas.

Situado em Guarabira, o engenho Serra da Jurema produz a "Cachaça

Jureminha" desde 1930. Com a quarta geração, surgiu a marca e, desde 2002, são produzidas a cachaça nas versões tradicional e supreme. Sua graduação alcoólica é de 40%, e é armazenada em recipiente de madeira neutra, por 1 ano. A cachaça Jureminha é intensa e quando degustada deixa um retrogosto frutado.

A confecção da "Cachaça Maribondo" se iniciou no ano de 1901, e sua produção se dá pelo engenho Palmeira, na cidade Guarabira. A técnica e arte de produzir essa cachaça estão sendo mantidas pela Terceira geração, capitaneada por Roberto Lemos. A graduação alcoólica fica em 40%, seu armazenamento é em barril de Freijó, por 1 a 2 anos. A impressão final de quando a consome é de uma cachaça intensa e muito persistente, deixando na boca lembrança de rapadura e de frutas, com ligeira sensação adocicada.

Com duzentos anos de história o engenho Vaca Brava, localizado em Areia, produz a "Cachaça Matuta". Produzida pela quinta geração de produtores de cachaça de alambique, esta é elaborada a partir de cana crua especialmente selecionada, caldo fermentado naturalmente e destilada em chaleira de cobre, aliando a tradição inovação técnica e equipamentos modernos. Com graduação alcoólica de 39%, bidestilada, a cachaça Matuta é armazenada por seis meses, em recipiente de Umburana. Visualmente de cor amarelo-palha, com aroma fino, intenso e persistente, com notas de canela, frutas e leves amêndoas. Gustativamente é muito macia, leve e fina, com acidez equilibrada e sabor com discreta doçura.

O engenho Giamunduba está situado em Bananeiras, com seus solos férteis, produzindo a "Cachaça Rainha" desde 1854. O engenho se mantém como o único apenas produtor de cachaça, desde seu início, há quatro gerações. Armazenada em barris de Freijó, por 6 meses, traz características de uma cachaça intensa, deixando na boca notas frutadas, reflexos adocicados, lembrando garapa e rapadura.

Em Cruz do Espírito encontra-se o engenho São Paulo, que a partir de 1909 começou a produzir a "Cachaça São Paulo", sendo considerado o maior produtor de cachaça de alambique do Brasil. Saboreando a cachaça São Paulo percebe-se uma acidez equilibrada, que deixa a boca enxuta com leves traços frutados adocicados. A graduação alcoólica fica em 39%, *blend* da cachaça mono e bidestilada.

Oriundo da cidade de Areia, a "Cachaça Serra de Areia" é produzida pelo engenho Bela Vista. O seu produtor é Evaldo Vieira, que desenvolve um programa de excelência que abarca todo o processo de produção da cachaça. A graduação alcoólica da cachaça é de 40%, sendo armazenada em recipiente de Feijó, por 6 meses. A cachaça é de cor branca, com traços esverdeados, muito frutada, lembrando caldo de cana.

A "Cachaça Serra Limpa" é produzida desde 1992, pelo engenho Imaculada Conceição em Duas Estradas. Antes comercializada a granel, a cachaça Serra Limpa ganhou fama, quando seu produtor, Antônio Inácio, decidiu engarrafá-la, em 1997. As características sensoriais trazem visualmente a cor branca, densa e límpida, com aromas lembrando caldo de cana. Possui acidez equilibrada, é macia e fina, predominando na boca traços frutados, seu teor alcoólico é de 45%, sendo armazenada em recipiente de Inox, por 6 meses.

Em 1908, a "Cachaça Serra Preta" começou a ser produzida pela família Leite, no engenho Novo e Beatriz. Hoje a cachaça tem como produtor João Alves, que decidiu dar continuidade aos sonhos do pai, assim começando a engarrafar com o rótulo da Serra Preta. A cachaça produzida é branca, com teor alcoólico elevado, de 45 graus, armazenada em barril de Freijó, por 1 ano. Quando degustada deixa a boca enxuta, com traços vegetais.

O engenho Tambaba está localizado no Conde, produz a "Cachaça Tambaba" e seu administrador é Antônio Chagas, que apesar de não ter herdado a tradição e a

cultura da cachaça, apaixonou-se pela produção de cachaça e assim iniciou seu caminho nesta arte. Com 42 graus de teor alcoólico, é envelhecida por 2 anos em barris de carvalho, possui cor amarelo-ouro, deixa na boca a impressão de saborear nuances de ervas secas.

Considerado novo, o engenho Triunfo, situado em Areia, foi fundado em 1994, por Antônio Augusto e Maria Júlia. A "Cachaça Triunfo" produzida neste engenho começou a ser engarrafada em 2001. O teor alcoólico é de 40%, de cor branca, sendo armazenada por 6 meses. Tem aroma com notas de frutas e vegetais e quando degustada apresenta leve corpo e de acidez equilibrada.

Homenageando a pedra preciosa Turmalina Paraíba, o Engenho Cachoeira, localizado em Areia, produz uma cachaça de qualidade que denominaram "Turmalina da Serra", e tem seu processo de fabricação todo artesanal. Esta possui graduação alcoólica de 42%, com cor ouro-amarelo, armazenado durante 9 anos, em barris de carvalho francês. Quando degustada deixa uma impressão final de intensidade e persistência, deixando, no fim de boca, uma lembrança da madeira, num quadro de boa harmonia.

Também localizado em Areia, o engenho Vaca Brava produz a "Cachaça Vitória", há mais de 200 anos. A produção da cachaça já está na quinta geração da família de Antônio Aurílio, atual produtor. A cachaça Vitória tem cor branca com leve tom esverdeado, possuindo graduação alcoólica de 38%. Sua característica gustativa é de leve corpo, macia e de acidez equilibrada, com marcante presença de ervas.

Por fim, a "Cachaça Volúpia", oriunda do engenho Lagoa Verde, a cachaça Volúpia é produzida em território de Alagoa Grande no brejo paraibano. É uma cachaça tradicional que já atravessa a quinta geração de produtores, desde 1946. A cachaça Volúpia é armazenada por 1 ano, em barris de Freijó, possui graduação alcoólica de 42% e cor branca. A impressão final após ser apreciada a cachaça Volúpia traz intensidade e persistência, deixando a boca enxuta, com notas frutadas marcantes.

Dentre as cachaças apresentadas pela a Carta, pode-se observar que algumas destas cachaças são destaques no ambiente nacional e até no exterior, recebendo premiações que destacam sua qualidade. Neste sentido, são apresentados alguns destaques das principais cachaças paraibanas.

A cachaça Volúpia é apontada como marcante para a história da cachaça do Brasil, com ações que levam a romper preconceitos e fronteiras, conquistando o mercado interno e externo, sempre primando pela excelência de qualidade. Toda essa qualidade lhe rendeu várias premiações como umas das melhores no ranking da Playboy em 2003, 2007 e 2009; recebe menção honrosa da USP em 2004 e 2008; Prêmio Sebrae revelação empresarial 2005; Medalha de prata em 2006 da USP; 1º lugar 2010 pela Veja. A Volúpia utiliza um método artesanal de fabricação e plantação orgânica, luta pela valorização da imagem da cachaça como uma bebida requintada.

A cachaça Ipueira em 2013, ganhou prêmio da Associação dos Químicos da Paraíba em parceria com o Sebrae, ficando entre as três melhores do Estado. No Engenho Serra da Jurema se produz a cachaça Jureminha desde 1930, que em 2008 e 2009 foi classificada em primeiro lugar como preferida do público, através do Prêmio *Top of Class*.

No tocante a cachaça Rainha, o texto traz o ano de 1854 como início de sua produção, em terras de solos férteis e ricos em matéria orgânica. A cachaça São Paulo, detentora de muitos prêmios no Brasil e no exterior, teve sua produção iniciada em 1940, com a cachaça de alambique. Destaque como a única cachaça paraibana a ser certificada como orgânica a cachaça Serra Limpa tem seu surgimento

em 1992, a Carta evidencia que apesar de ser produzida há apenas 25 anos, a Serra Limpa se tornou uma campeã de prêmios que são atestados pelos grandes veículos de comunicação do Estado e do País, a exemplo das revistas *Veja*, *Playboy* e *VIP* e há 12 anos é a cachaça mais lembrada no prêmio *Top Of Mind* de qualidade.

Não basta apenas abordar a produção da cachaça e desenhar o ambiente dos engenhos. Se faz necessário descrevê-la a partir da sua composição, das suas características sensoriais e a harmonização com as delícias de uma boa mesa. Assim, aponta-se no quadro abaixo o perfil das principais cachaças paraibanas, no tocante as principais harmonizações para uma deliciosa degustação.

Quadro 1: Principais cachaças e sua harmonização

CACHAÇA	HARMONIZAÇÃO
Alegre	Petiscos e caldinhos com certa gordurosidade.
Bandeira branca	Aperitivos como torresmos, batatas fritas, e iscas de peixe
Baraúna	Petiscos com certa gordurosidade, como torresmo e salame.
D'dil	Aperitivos e caldinhos.
Gregório	Aperitivos e caldinhos mais gordurosos.
Ipueira	Petiscos à base de frutos do mar, como canapés e caldinho de peixe ou mariscos, com alguma condimentação.
Jureminha	Aperitivos, queijo minas e caldinhos.
Marimbondo	Pratos à base de peixes ou carnes brancas.
Matuta	Pratos leves à base de frutos do mar. Acompanhar sobremesas e ser apreciada ao final das refeições, pela leve presença de caramelo, amêndoas e canela.
Rainha	Aperitivos mais gordurosos, como torresmo, salame, linguiças e queijos.
São Paulo	Petiscos à base de frutos do mar, caldinho de peixe ou mariscos.
Serra de Areia	Aperitivos como torresmos, batatas fritas, e iscas de peixe.
Serra Limpa	Aperitivos mais gordurosos, como torresmo, salame e caldinhos condimentados.
Serra Preta	Aperitivos mais gordurosos, como torresmo, salames, linguiças e caldinhos.
Tambaba	Pratos de peso médio, suculentos e de leve condimentação.
Triunfo	Isclas de peixe ou camarão ao bafo.
Turmalina da Serra	Pratos suculentos de boa condimentação. É também recomendada como digestivo, acompanhando café no final das refeições.
Vitória	Petiscos à base de frutos do mar, como canapés e caldinho de peixe ou mariscos.
Volúpia	Petisco de média gordurosidade ou fritos como torresmo e pastéis de queijos.

Fonte: Elaborado a partir da Carta Cachaça da Paraíba, 2017.

São muitos os elementos que permitem visualizar a relevância da cachaça paraibana e brasileira, se percebe um trabalho esmerado dos produtores de cachaça na busca de qualidade e aperfeiçoamento no que tange o processo produtivo. São desenvolvidas estratégias de marketing, de apresentação, para que a cachaça alcance um patamar de um destilado único, que pode ser degustado a qualquer momento, em qualquer local, por todos os brasileiros.

Assim, a Carta Cachaças da Paraíba contribui para ressignificação da memória da cachaça para a cultura nacional e a preservação de momentos históricos do Brasil. A cachaça é um patrimônio histórico imaterial, cultural e gastronômico, que agrega valor aos espaços produtivos no Estado, além de gerar na população local uma

empatia com o produto.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cachaça é tida e legalmente reconhecida como patrimônio imaterial nacional, e está ganhando cada vez mais espaço nas estantes e nos paladares dos brasileiros, deixando de ser vista de forma negativa e pejorativa. A cachaça está vivenciando ares de refino e sofisticação, mesmo que inicialmente através de um modismo.

Vimos que para Gonçalves (2005), patrimônios culturais seriam entendidos mais adequadamente se situados como elementos mediadores entre diversos domínios social e simbolicamente construídos, estabelecendo pontes e cercas entre categorias cruciais, tais como passado e presente, deuses e homens, mortos e vivos, nacionais e estrangeiros, ricos e pobres etc.

Seguindo sua linha de raciocínio, não basta que o Estado ou uma elite dominante determine o que é ou não patrimônio, ou que os indivíduos que compõem determinado grupo social deliberem acerca de tal. Para ser tido como patrimônio, o objeto precisa encontrar ressonância junto ao seu público, sendo por este reconhecido. E assim está acontecendo com a Cachaça. A mesma está encontrando em seu público a ressonância necessária para se tornar efetivamente um patrimônio, reconhecido e aclamado, e da mesma forma, defendido.

O patrimônio não se basta em si mesmo, se não houver uma comunicação com seu expectador ou com seu apreciador, no caso da cachaça e se não houver um entendimento e uma representatividade para um determinado grupo social. Ele só se torna patrimônio se assim o for reconhecido pelos indivíduos que dele utilizam ou que dele, de alguma forma, dependem. E a criação da Carta Cachaças da Paraíba é de extrema importância uma vez que traz à tona a acuidade da cachaça paraibana no cenário estadual e nacional, bem como seu papel junto à sociedade, ao longo dos séculos nos quais foi e ainda é produzida.

A cachaça, ante todo o exposto, é um bem nacional, uma bebida típica brasileira e merecedora de honrarias e condecorações. Utilizada diretamente como aperitivo ou indiretamente como ingrediente de preparações gastronômicas, a cachaça pugna por seu destaque e o faz de forma bem marcante, pois, a água que passarinho não bebe, a aguardente ou a branquinha deixa sua marca e sua identidade no paladar e na alma de seus apreciadores, como nenhuma outra bebida.

A publicação e disseminação da Carta Cachaça da Paraíba contribuíram na ressignificação desse produto, consolidando-o histórica e culturalmente.

Resignification of *cachaça*: a look from the theoretical perspective of social memory

Abstract

The cachaça, a beverage genuinely brazilian, becomes cultural heritage and immaterial of brazilian people, although it's a historically and culturally consolidated product, steal contains an image stigmatized. In this way, this work proposes to reflect on the resignification of cachaça in the context of Paraíba pointing for the relevance of cachaça as a national product of cultural value. For this study, we used an exploratory research, based on bibliographic, with an qualitative approach, as well

as a documentary research, by which they will be recovered elements that strengthen the resignification of the memory of cachaça in Paraíba, from the reading and analysis of the "Letter of Paraíba's Cachaças". It can be observed that the cachaça has been gradually getting a more positive representation, but it is still necessary to strengthen its image as a distillate of excellent quality. It was found that the "Letter of Paraíba's Cachaças" brings elements that corroborate with the valorization of cachaça, It also preserves social memory in a context in which cachaça is considered a protagonist.

Keywords: Memory. Social memory. Cachaça. Cultural identity.

REFERÊNCIAS

ANPAQ. Disponível em: <https://www.anpaq.com.br/>. Acesso em: 20 jul. 2019.

ASPECA. **Carta Cachaças da Paraíba**. João Pessoa: Gráfica JB, 2017.

BARBOSA, J. L. A. **Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba**: por uma sociologia da cachaça. Campina Grande: EDUEPB, 2014.

CASCUDO CÂMARA. **Prelúdio da cachaça**: etnografia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Natal: Coleção Canavieira, 1962.

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça**: prazer brasileiro. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

CELLARD, A. A análise documental. *In*: POUPART, J. *et al.* **A pesquisa qualitativa**: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis, Vozes, 2008.

FERNANDES, Dirley. **Cachaças da Paraíba ganham carta de alto nível**. 2017. Disponível em: <http://xn--devotosdacachaa-rmb.com.br/2017/06/21/cachacas-da-paraiba-ganham-carta-exemplar/>. Acesso em: 16 ago. 2019.

GONÇALVES, J. R. S. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 11, n. 23, jan./jun 2005.

GRÃO GOURMET. Disponível em: <https://www.graogourmet.com/blog/o-que-e-terroir/>. Acesso em: 02 ago. 2019.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

MAPA DA CACHAÇA. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/cultura/o-abc-da-cachaca/>. Acesso em: 02 ago. 2019.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**. São Paulo, n. 10, p. 7-28, dez. 1993.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de

Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

SANTOS, Suzamara. **Pequeno livro de destilados: guia para toda hora**. 4. ed. Campinas: Venus, 2010.

SILVA, D.; MELLO, S. A mitologia na representação cultural da cachaça: imagem negativa e tentativa de ressignificação. **Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação**, v. 13, n. 1, 2010.

SILVA, G.; PINHO, M.; ROCHA, A.; PINHO, C. Alex Atala e a promoção da gastronomia brasileira. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO E MARKETING, 11., 2016. **Anais** [...]. 2016.

SILVEIRA, Evanildo. Uma bebida de respeito. **Jornal Unesp**, 2008. Disponível em: <http://www.unesp.br/aci/jornal/147/cachaca.htm>. Acesso em: 13 jul. 2019.

TURISMO. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/8134-vai-uma-cacha%C3%A7a-a%C3%AD.html>. Acesso em: 02 ago. 2019.

TRINDADE, Alessandra Garcia. **Cachaça: um amor brasileiro**. São Paulo: Melhoramentos, 2006.