

“Serrana é bebida de pé inchado”: Normas e desvios no consumo de cachaça no Ceará.

Resumo: Este trabalho tem como objetivo discutir as transformações pelas quais passam os processos de produção, de circulação e de consumo da cachaça artesanal denominada *Serrana*, que é produzida e consumida na microrregião da Serra da Ibiapaba, na fronteira entre os Estados do Ceará e do Piauí. A proposta é discutir os estigmas atribuídos a certos produtores e consumidores da cachaça Serrana frente às novas formas de produção e consumo de bebidas alcoólicas. São abordados os processos de organização da produção, da circulação, bem como, o imaginário que orbita o consumo da cachaça Serrana: a construção de *status*, seja da bebida, dos produtores e/ou dos consumidores.

Palavras-Chave: Cachaça Serrana – Ceará – Estigma

1. Introdução

A proposta deste trabalho é discutir as transformações pelas quais passam os processos de produção, de circulação e de consumo da cachaça artesanal denominada *Serrana*. Essa cachaça é produzida e consumida na microrregião da Serra da Ibiapaba, na fronteira entre os Estados do Ceará e do Piauí. O texto apresenta os estigmas atribuídos a certos produtores e consumidores da cachaça Serrana frente às novas formas de produção e consumo de bebidas alcoólicas.

A cachaça chegou na Serra da Ibiapaba na passagem do século XVII para o XVIII. Foi levada pelos padres jesuítas que chegaram à região pelo porto de Camocim-CE e subiram a serra transportando os alambiques em lombos de jumentos por trilhas construídas pelas populações indígenas locais.

Desde então, a região se consolidou como grande produtora e consumidora da

1 Doutorando no PPGA/UFPE.

aguardente de cana de açúcar, ao ponto do termo “serrana” designar um tipo específico de cachaça somente produzida localmente. Mesmo durante o período de proibição da produção², a Serra da Ibiapaba continuou produzindo cachaças. Do ponto de vista econômico, a cachaça serrana constitui-se em importante fonte de renda para pequenos agricultores, atravessadores e proprietários de pequenos comércios espalhados por toda a região.

O texto está dividido em seis partes, além desta introdução: o primeiro tópico trata da cachaça chamada serrana e suas características gerais; o segundo é sobre a produção da serrana, o plantio, o engenho e os perfis dos produtores, aborda também as técnicas de armazenamento e envelhecimento da cachaça; o terceiro tópico trata dos atravessadores e suas práticas; o quarto item aborda a situação dos vendedores da cachaça a granel e suas relações com os atravessadores e com os consumidores; o quinto trata dos consumidores e suas características; por fim, o último tópico realiza as considerações finais a cerca do trabalho.

2. A Serrana

A denominação *Serrana* é usada para designar a cachaça produzida em alambiques nos vários municípios que compõem a microrregião da Serra da Ibiapaba. A Serra da Ibiapaba é, na verdade, uma imensa chapada que pertence à mesorregião do Noroeste cearense e divide os Estados do Ceará e do Piauí, inclusive com regiões de litígio (Figura 1)³.

Serrana é, portanto, uma referência à serra: que pertence à serra, oriunda da serra, feito na serra etc. Mas são poucas as pessoas que usam o termo *serrana* neste sentido. De fato, o mais comum em toda a região é adotá-lo como sinônimo de cachaça. No mais das vezes, como sinônimo de cachaça “ruim”, bebida típica de “pé inchado”, não apropriada “para mulheres e pessoas de bem”⁴. Serrana é um termo pejorativo. Quem

2 A Carta Régia de 13/09/1649 proibiu a fabricação de cachaça em toda a colônia. A proibição, que na prática apenas colocou a produção na clandestinidade, durou até 1661, após episódios de revoltas que ficaram conhecidos como “A Revolta da Cachaça” (CARVALHEIRA, 2006; CASCUDO, 1986; CAVALCANTE, 2011; TRINDADE, 2006).

3 Com uma população de 350.423 habitantes (estimativa do IBGE para 2014 a partir do censo de 2010), a Serra da Ibiapaba está dividida em nove municípios, com área total de 5.697,300 km².

4 Os grifos entre aspas são parte de falas ouvidas durante o trabalho de campo.

produz, comercializa ou consome é visto socialmente como uma pessoa de pouco valor. O *status* social de quem se envolve com a serrana equivale ao que Becker (2008) define como *outsider*, ou seja, alguém que está fora da norma, um desviante perante os comportamentos socialmente esperados.

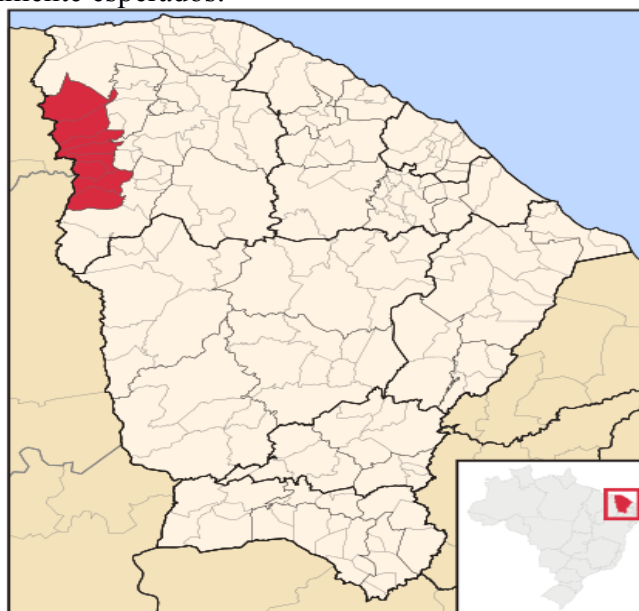


Figura 1

Ora, a cachaça é marginalizada em todo o país. Com a exceção de meia dúzia de gatos pingados⁵, a cachaça inferioriza quem a consome publicamente. Mesmo os grupos de pessoas que se autointitulam “defensores da bebida brasileira” são bastante seletos na escolha das cachaças que bebem (promovem) em seus encontros *gourmet* de degustação (FEIJÓ & MACIEL, 2004; CÂMARA 2004 e 2006).

Para ver o lugar social ocupado pela cachaça, basta uma rápida olhada nas prateleiras dos supermercados, dos bares e restaurantes espalhados pelo país. Identifica-se a discrepância entre a quantidade de cachaças produzidas e a quantidade de garrafas expostas à venda. Geralmente, é possível encontrar as marcas industrializadas que pertencem a um seletos grupo de distribuidores, filiados a grandes empresas internacionais.

Dentro desse universo de significação, a serrana passa por uma discriminação em segundo turno, pois na região é comum consumir outras cachaças, produzidas no Ceará ou em outros Estados, cujas marcas marcam (com o perdão do trocadilho) socialmente o bebedor como um *insider*, um apreciador, nunca um bêbado. Importante perceber que não é a serrana *em si* que é marginalizada, mas as relações sociais evidenciadas entre

5 Quase todos abastados, letrados, moradores de grandes cidades e frequentadores de “botecos” chiques.

produtores, comerciantes e consumidores que garantem a sua existência.

Assim, a Serrana não é uma marca de cachaça. Trata-se de um grande “guarda-chuva” semântico que contempla em seu seio uma variedade de cachaças produzidas nos municípios que compõem a microrregião⁶. Poderia se tratar de *terroir*⁷, mas no Brasil há outra forma de qualificar⁸. Para receber a Indicação Geográfica (IG), o equivalente brasileiro ao *terroir* francês, a serrana teria que passar pelo processo de reconhecimento estatal que inclui a adesão às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e outras tantas exigências formais e legais, todas elas distantes demais da realidade de seus produtores e consumidores (AMORIM, 2014).

A Indicação Geográfica foi criada para garantir certos padrões de qualidade somente alcançados por determinado lugar e pelas pessoas que fazem o lugar. A IG, segundo seus defensores, visa a garantir segurança alimentar aos consumidores e, principalmente, a agregar valor econômico aos produtos que a possuem (SORATTO, 2007). Neste sentido, pergunto: é possível pensar numa IG (*terroir*) clandestina, informal, atribuída pelas pessoas do lugar, independentemente da legislação e dos acordos internacionais do comércio? Não consigo enxergar motivos para tal. Pelo menos não há esse tipo de especulação entre os agentes presentes no processo de produção, circulação e consumo da cachaça serrana. Talvez o caminho da patrimonialização das artes de fazer seja o mais indicado para salvaguardar os conhecimentos existentes na produção da serrana, mas isso é assunto para outro momento.

Os sujeitos envolvidos no universo da serrana são os produtores, os atravessadores, os comerciantes e os consumidores⁹. Cada um desses tem

6 Os municípios são: Carnaubal, Croatá, Guaraciaba do Norte, Ibiapina, Ipu, São Benedito, Tianguá, Ubajara e Viçosa do Ceará. O Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) adota outro critério para definir os municípios pertencentes à microrregião da Ibiapaba. Além dos já citados, acrescentam-se os municípios de Mocambo, Ipueiras, Pires Ferreira, Varjota e Reriutaba.

7 Termo de origem francesa que designa uma região cuja produção de alimentos e/ou bebidas somente pode ser alcançada a partir da combinação dos aspectos climáticos, tipos de solo e conhecimentos técnicos específicos dos habitantes do local: por exemplo, *champagne*, do Porto, *Gorgonzola*.

8 O Brasil, a partir do Decreto nº 4.062, de 21/12/2001, adotou a Indicação Geográfica (IG) para seus produtos, dividindo-a em Indicação de Procedência e em Denominação de Origem (BRASIL, 2001). Algumas cachaças possuem IG em seus rótulos: Microrregião de Abaíra, Paraty e Região de Salinas. Fonte: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica> consultado em 29/02/2016.

9 Tudo no masculino porque na região estudada a cachaça “é coisa de homem”. Durante os três meses de trabalho de campo, frequentando mais de cinquenta bares, botecos e restaurantes em toda a Serra da Ibiapaba, não vi nem ouvi falar de uma só mulher que tomasse serrana nesses locais. Vale salientar o trabalho de Garcia (2008) sobre o consumo de bebidas alcoólicas, inclusive cachaça, por mulheres em ambientes privados.

agências/interesses distintos em relação à serrana. Mas há algo em comum entre eles como, por exemplo, a baixa escolaridade ou não acesso à educação escolar, alguma relação com a agricultura de subsistência e a criação de animais domésticos para consumo próprio e/ou venda em feiras livres locais.

3. A Produção: plantio, engenho e perfis dos produtores

O processo de produção de cachaça é, aparentemente, muito simples. Começa pelo preparo da terra onde a cana-de-açúcar será plantada, em caso de primeiro plantio. Passados doze meses, em média, a cana-de-açúcar está madura o suficiente para ser colhida. A cana-de-açúcar cortada precisa ser moída, no máximo, até vinte e quatro horas após o corte, quando é levada para o engenho.

Os perfis de produtores apresentados adiante plantam a cana-de-açúcar nas “baixas”, que são as regiões próximas aos leitos dos rios sazonais. Os rios secam, muitas vezes somem totalmente durante o período de estiagem para voltar no período das chuvas. Lugar ótimo para plantar também o feijão, o milho, a macaxeira (mandioca) etc. Há produtores que desenvolveram algum tipo de irrigação, embora pouco eficiente nas grandes secas.

O engenho é composto, basicamente, por moenda, dornas de fermentação, alambique e tonéis para o armazenamento da cachaça. A moenda mói a cana-de-açúcar, transformando-a em caldo de cana. O caldo é peneirado, filtrado e lançado nas dornas para a fermentação (que pode durar de dezoito a trinta e seis horas)¹⁰.

A fermentação ocorre por meio da ação das leveduras¹¹ que transformam toda a sacarose contida no caldo em álcool, o caldo se transforma em mosto. Em alguns poucos engenhos encontrei dornas de madeira usadas na fermentação. Antes do alto índice de desmatamentos, estas dornas eram feitas com material da região. São muito raros os produtores que possuem dornas de fermentação de madeira. Quem as possui o faz há pelo menos vinte anos. Não há mais fabricantes de dornas de madeira, o que impulsiona o uso improvisado de caixas d'água ou reaproveitamento de tambores de polietileno para a

10 O tempo de fermentação depende de três fatores: a quantidade de sacarose no caldo, a quantidade/qualidade do fermento (pé-de-cuba) e a temperatura ambiente. O produtor precisa saber equilibrar essa equação para garantir a fermentação adequada ao tipo de cana e ambiente onde está trabalhando.

11 São microrganismos normalmente da espécie *Saccharomyces cerevisiae*.

fermentação. Imediatamente após o fim da fermentação, o mosto deve ser levado ao alambique.

Os modelos de alambiques, que também são feitos e consertados na região, foram trazidos pelos jesuítas entre os séculos XVII e XVIII, nos tempos em que a cachaça funcionou como moeda em todo o Brasil colonial. Foi consertando aqueles alambiques que os ferreiros da região aprenderam a fabricar novos alambiques com chapas de cobre, que estão espalhados pela serra. O alambique funciona como uma grande “panela” para ferver o caldo fermentado.

Por ação do calor, a uma temperatura média de noventa graus Celsius, o mosto é destilado¹², ou seja, como cada elemento químico contido no mosto possui uma temperatura de ebulição, a destilação consiste em “separar, selecionar e concentrar os componentes do vinho” (VILELA, 2005: 23): os mais “leves”, os alcoóis superiores, são os primeiros a sair do alambique, constituindo a chamada “cabeça”; em seguida surgem as substâncias que compõem o “coração” (a cachaça em si); por fim, a “calda”, o “caxixi” ou a “água fraca”, composta por metais pesados impróprios para o consumo humano, mas muito rica em nutrientes para o solo.

Embora haja variações nos modelos de engenhos e tipos de conhecimentos empregados na fabricação da cachaça, essa é a estrutura básica da produção presente em todo o país, inclusive na feitura da serrana. Neste sentido, é importante entender as relações existentes entre esses produtores e o mercado mundial de bebidas alcoólicas. Como disse Braudel (1987),

O que me parece primordial na economia pré-industrial, com efeito, é a coexistência das rigidezes, inércias e ponderosidades de uma economia ainda elementar, com os movimentos limitados e minoritários mas vivos, mas possantes, de um crescimento moderno. De um lado, os camponeses em suas aldeias que vivem de um modo quase autônomo, quase em autarquia; do outro, uma economia de mercado e um capitalismo em expansão, que se dilatam imperceptivelmente, se forjam pouco a pouco, já prefiguram o próprio mundo em que vivemos. Portanto, dois universos, pelo menos, dois gêneros de vida estranhos um ao outro e cujas massas respectivas se explicam, entretanto, uma pela outra (BRAUDEL, 1987: 8).

A cachaça serrana é produzida para finalidades diferentes: consumo próprio

12 De acordo com Vilela, “o vinho de cana é constituído principalmente de água, etanol e de compostos secundários como ácidos, álcoois, ésteres, compostos carbonílicos, acetais, fenóis, hidrocarbonetos, compostos nitrogenados e sulfurados, e outros. Compostos esses presentes em concentrações diminutas, mas que caracterizam e qualificam a bebida” (VILELA, 2005: 23).

e/ou presentear amigos e parentes distantes; comércio a granel local; e para proprietários de marcas registradas. O trabalho de campo realizado na Serra da Ibiapaba revelou perfis de produtores de cachaça que, em alguns casos, misturam-se.

Há produtores cuja plantação da cana-de-açúcar é majoritariamente usada para garantir a ração do gado em tempos de estiagem¹³. A cachaça, nesses casos, é um subproduto da cana-de-açúcar. Diante das condições de produção, com a elevação do preço da mão de obra, o baixo preço de comercialização da cachaça, além das fiscalizações, multas e impostos, esse perfil de produtor de cachaça tende a abandonar o ramo. Independentemente da qualidade reconhecida da cachaça que produz, as condições postas o impedem de continuar. Encontrei alguns produtores nessa situação em toda a Serra da Ibiapaba. Alguns continuam vendendo seus pequenos estoques, presenteando os parentes que moram em outras cidades, outros estão vendendo seus engenhos, outros preferem guardar o engenho com a esperança de tempos mais promissores.

Encontrei também quem insista em produzir confiante no mercado local. Tais engenhos possuem ou já possuíram o registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), mas não possuem uma marca, raramente enviam “provas” de suas cachaças para os laboratórios que fazem análises físico-químicas¹⁴. Vendem a granel ou em quantidades maiores, como os tonéis de duzentos e cinquenta litros, para atravessadores. Uso a categoria *tradicional* para me referir a esse perfil de produtor.

Há os produtores inseridos nas novas formas de produzir e comercializar cachaças. Para tal, aderiram aos critérios exigidos pelos órgãos fiscalizadores a partir de consultorias realizadas pelo Sebrae, Senai, Emater e, em alguns casos, pelas secretarias de agricultura municipais. Esses produtores viajaram para Minas Gerais e Paraíba, fizeram cursos de BPF, aprenderam a controlar os percentuais de acidez e de cobre exigidos legalmente, além de criar uma marca, incluindo campanhas publicitárias e participação nas feiras e demais eventos de negócios.

Um dado importante é que esse perfil de produtor não aceita que sua cachaça

13 O período de estiagem na região, normalmente, chega a nove meses por ano, podendo se agravar em casos de secas mais duradouras. Nesses casos, a palha da cana-de-açúcar e o bagaço oriundo da moenda são fundamentais para a dieta animal.

14 Quando um proprietário de marca resolve comprar a cachaça de um desses produtores, o comprador se responsabiliza pela análise em laboratório. Mas esta situação é muito rara de acontecer. Ouvi uns produtores comentando a respeito, eles estavam reclamando que “nunca mais Fulano” havia comprado deles.

seja chamada de serrana. Durante as conversas, quando eu perguntava se a cachaça que ele produzia era serrana, percebia mudanças claras de semblantes: a resposta negativa era enfática. Percebi que esses produtores se sentem ofendidos quando comparam a cachaça que fazem com a serrana. Após o “não” dito com firmeza, passam a explicar sobre as técnicas usadas, os conhecimentos, a mudança de postura etc., tudo para demonstrar a inferioridade da serrana frente ao seu produto.

Aqui temos uma pista para entender que o termo *Serrana*, como definidor de uma cachaça produzida na Ibiapaba, não dá conta de todas as cachaças também produzidas na região. Apesar de atuarem sob as mesmas condições climáticas e tipos de solo, muitas vezes com a mesma mão de obra, esses produtores se recusam a associar a cachaça que produzem à serrana. A inserção desses produtores no processo de “modernização” das maneiras de fazer cachaça funciona como negação das outras formas praticadas ao longo dos anos por seus antepassados e por outros produtores seus contemporâneos.

Um fato curioso é que, com a exceção de um único produtor¹⁵, os mais de trinta produtores com quem estabeleci uma conversa herdaram seus engenhos do pai, do avô ou de um parente próximo. A adesão ao que entendem como “métodos modernos” de produção, exigiu deles, como condição fundamental, a apartação das técnicas que lhes foram transmitidas pelos seus pais, avós e demais produtores mais velhos, com quem aprenderam a fazer cachaça. Uso a categoria *empreendedor* para me referir a esse perfil de produtor.

3.1. As pessoas, as coisas e as técnicas

Outro dado relevante à pesquisa diz respeito à relação estabelecida entre os produtores e os equipamentos técnicos usados na fabricação da cachaça. Cito três exemplos presentes no processo, com o fim de problematizar o uso de equipamentos que se faz necessário para garantir o controle da qualidade da bebida. Vejamos.

Primeiro: no preparo do caldo de cana para a fermentação é preciso saber a quantidade/densidade de sacarose presente no caldo para adequar à quantidade de fermento (pé-de-cuba) a ser usado. Segundo: A separação das três frações oriundas do alambique

¹⁵ Trata-se de um servidor público federal que, ao se aposentar, comprou um alambique, contratou especialistas locais na feitura da cachaça e passou a produzir desde 2014. O comerciante, que me apresentou à cachaça e ao neófito produtor, garantiu que o público consumidor aprovou a qualidade.

(cabeça, coração e calda) se dá pelo volume e, principalmente, pelo controle da graduação alcoólica. Terceiro: a temperatura de noventa graus Celsius é necessária para garantir a correta separação entre os elementos, impedindo misturas desagradáveis que vão prejudicar os aspectos físico-químicos (acidez e cobre) e sensoriais (aroma e sabor) da cachaça.

O perfil *empreendedor* faz uso de um medidor de brix (°Bx)¹⁶ para encontrar o percentual de açúcar (sacarose) no caldo. Utiliza-se do alcoômetro¹⁷ para identificar o grau alcoólico e de um termômetro instalado junto ao alambique para controlar a temperatura.

O perfil *tradicional* aprendeu a controlar todos esses itens de outra forma. Não usa sacarímetro, alcoômetro e termômetro. A mediação entre o agente e as coisas com as quais lida se dá pelo seu próprio corpo. De alguma maneira, a experiência adquirida ao longo dos anos lhe dá as condições necessárias para identificar o “doce” (sacarose) no caldo, por meio de uma prova que faz com a língua; com o uso da visão aprendeu a identificar a quantidade e os tipos de bolhas que se formam numa cuia (feita de cabaça ou de coco), cheia do líquido recém-saído do alambique. Ao formato das bolhas em volta da cuia chamam de “ajofre” ou “rosário”, o alambiqueiro consegue inclusive sugerir a graduação alcoólica. Ele diz: “tá alta, uns 20 graus”¹⁸. A aferição da temperatura no alambique, que inclui os cuidados necessários na manutenção do fogo, é feita a partir do tato. O alambiqueiro põe o dedo na torneira e sente na pele se a cachaça está saindo fria, morna ou quente.

Vilela (2005), no seu estudo sobre a “adequação dos critérios de Boas Práticas de Fabricação”, recomenda o seguinte:

No caso da cachaça de alambique é necessária a implantação e manutenção de procedimentos de BPF na produção para assegurar a sua qualidade *sem prejuízo* das práticas artesanais que caracterizam a bebida, que constituem uma valiosa tradição do estado de Minas Gerais (grifos meus) (VILELA, 2005: 14).

Até que ponto é possível conciliar a inserção das BPF e a manutenção “das práticas artesanais” “sem prejuízo”? Antes, precisamos entender o que significa ter “prejuízo” e para quem. A perspectiva do autor é claramente a de “adequar” os produtores

16 Trata-se de um sacarímetro que mede a quantidade de sólidos (açúcar, sal, proteínas, ácidos etc) dissolvidos em água.

17 Há duas possibilidades de medir o teor alcoólico: a escala Cartier (0/45) e a escala Gay Lussac (0/100). Alguns alcoômetros possuem as duas escalas outros são apenas Cartier ou °GL.

18 Nesse caso, o alambiqueiro refere-se à escala Cartier, muito usada antes da massificação da escala °GL.

às BPF, em que prevalece a lógica dicotômica do “avançado” versus “atrasado”.

Ora, manusear sacarímetros, alcoômetros e termômetros requer determinado tipo de atenção, de conhecimento e de prática. Habilidades e competências adquiridas tanto em cursos de formação quanto na participação ativa no processo produtivo da cachaça. Seja como for, são conhecimentos acessíveis, em tese, a qualquer pessoa que esteja motivada o suficiente para querer aprender.

Mas memorizar, via paladar, o “doce” adequado no caldo, a quantidade de bolhas na cuia, pela visão, e a temperatura ideal na destilação, pelo tato, são habilidades e competências de outra ordem, adquiridas por outros caminhos cognitivos somente permitidos a quem está imerso naquele universo. A cachaça serrana é feita por esse perfil de produtor: o *tradicional*.

Há estimativas de mais de duzentos alambiques produzindo cachaça na Serra da Ibiapaba. A quantidade de marcas registradas não chega a uma dúzia. Apesar dos apelos e da intensa desqualificação, a serrana é a cachaça mais consumida na região. A quantidade da produção é quase equivalente à quantidade que se consome. Há quem armazene cachaça em tonéis de madeira por mais de dez anos, mas em pouca quantidade. A prática comum é produzir e escoar para o comércio, principalmente porque os produtores não têm capital de giro e dependem do dinheiro arrecadado com a venda da cachaça para pagar os trabalhadores.

3.2. O Armazenamento: descanso e envelhecimento da serrana

Toda cachaça, assim como todo destilado, sai do alambique branca, cristalina. Para deixar a cachaça amarela os produtores seguem métodos distintos. Como os tonéis de madeira estão cada vez mais raros, devido ao desmatamento desenfreado que fez desaparecer muitas das espécies nativas, o recurso utilizado limita-se a acrescentar cascas de determinada madeira dentro dos tonéis de duzentos e cinquenta litros, de polietileno, reaproveitados, e aguardar um tempo, entre um a três meses, até que a casca “solte” sua cor amarelado a cachaça.

Há quem possua tonéis de madeira, geralmente bálsamo, umburana, ipê (que chamam pau d'arco) e até jatobá. Os detentores desses tonéis costumam deixar a cachaça de um a seis, às vezes dez, anos antes de comercializá-la. O resultado é uma cachaça muito

mais “macia” (baixa acidez) e acrescida do aroma e sabor da madeira. Vale salientar que esses tonéis de um a cinco mil litros têm pelo menos vinte anos de existência¹⁹. O preço desse tipo de cachaça chega a três ou quatro vezes o valor da mesma cachaça quando vendida até antes de completar um ano (chamam “cachaça nova”).

Tonéis novos costumam escurecer muito a cachaça, além de deixá-la com o gosto amargo da madeira nova. No caso dos tonéis novos, a cachaça não fica mais de seis meses. Este processo se repete durante uns dez anos até que o tonel “envelheça” e passe a “repartir” sua idade com a cachaça nele acondicionada.

4. Os atravessadores

Os atravessadores constituem um verdadeiro mistério. Só sabemos que eles existem porque a cachaça de fato chega nos pequenos comércios. Durante toda a estadia em campo na região, frequentando muitos estabelecimentos, durante três meses seguidos, não tive a oportunidade de ver esses trabalhadores entregando cachaça. Algumas vezes eles tinham saído pouco antes de minha chegada. Os poucos que conheci (três ao todo), com quem mantive contato e realizei algumas conversas, evitavam falar sobre sua atuação profissional, normalmente não diziam onde compravam as cachaças e nem o preço pago aos produtores. Não fosse os donos dos pequenos comércios, os produtores e alguns consumidores, esta pesquisa pouco teria a dizer sobre a categoria *atravessador*.

Para os fins deste trabalho, apresento três tipos de atravessadores: os pequenos comerciantes locais, os médios comerciantes que compram cachaça em outros Estados e os que “desdobram” a cachaça, sejam pequenos ou médios comerciantes.

Os pequenos comerciantes compram a cachaça nos engenhos locais e vendem a granel nos pequenos comércios espalhados pela Serra. As cachaças saem dos engenhos em tonéis de polietileno de cem a duzentos e cinquenta litros, que serão transferidos para garrafas do tipo PET de dois litros e, em alguns casos, para “bombas” de cinco litros. O transporte é feito em motos, utilitários dos tipos kombi, pick up, carros pequenos, bicicletas etc. A atuação consiste basicamente em comprar o litro, em junho de 2015, por um preço médio de R\$ 1,50 e vender por R\$ 3,00. Os ganhos são bastante modestos,

¹⁹ Em alguns engenhos presenciei tonéis de madeira de duzentos litros. Num bar, na cidade de Tianguá, encontrei um tonel de duzentos litros feito de Carvalho.

embora obtenha em relação ao produtor uma renda muito maior, considerando que os custos da produção são superiores aos custos de transporte e armazenamento do atravessador.

Os comerciantes de médio porte são atravessadores com maior poder de compra e de distribuição. Esses atravessadores passaram a comprar cachaças em outros Estados, sobretudo Pernambuco, devido aos baixos preços do líquido fabricado na região da Zona da Mata Norte. Vale salientar que a cachaça produzida nesta região não é feita em alambiques, mas em colunas de destilação presentes nas grandes usinas. As cachaças feitas em colunas de destilação não possuem aroma, nem sabor, sendo de baixa qualidade, normalmente usadas na preparação de coquetéis. O preço médio por litro, também em junho de 2015, era R\$ 1,00, incluso o frete de Pernambuco ao município de Tianguá, no Ceará. Como se vê, a produção industrial da cachaça é infinitamente mais barata, promovendo uma diminuição das vendas locais, que culmina na desistência de alguns produtores em continuar produzindo. Esta cachaça ficou conhecida na região como *pernambucana*, que é distribuída nos comércios no Ceará, no Piauí e no Maranhão. Muitas vezes essa cachaça é comercializada como se fosse serrana, o que colabora para a má fama da serrana localmente e nos Estados vizinhos.

Dentre os atravessadores de pequeno e médio portes há os que “desdobram” a cachaça, com o fim de ampliar os rendimentos com a venda. “Desdobrar” significa acrescentar outros líquidos à cachaça com o fim de aumentar o volume do produto. Os líquidos possíveis de serem acrescentados vão desde a água até o álcool combustível (etanol), passando por muitos outros. Por exemplo, cem litros de etanol diluídos em cento e cinquenta litros de água podem se transformar em duzentos e cinquenta litros de cachaça. O trabalho é feito em depósitos escondidos, espalhados pelos municípios na serra. Os resultados podem variar desde uma cachaça muito fraca, no caso do acréscimo simples de água, até uma substância altamente prejudicial à saúde, no caso do acréscimo de etanol. Dada a gravidade do assunto, torna-se compreensível o mistério em torno do personagem atravessador. Nenhum atravessador confessou realizar tal prática, mas todos os produtores, comerciantes, consumidores e, inclusive, os atravessadores afirmam a existência de muita cachaça “desdobrada” na região.

Há também os produtores que “desdobram” cachaça, redestilando a “cabeça” e a “calda”, ou simplesmente acrescentando a “cabeça” à cachaça. Importante não confundir

o simples acréscimo de água à cachaça com a prática do “desdobrar”. A cachaça sai normalmente com um teor alcoólico acima dos 50° GL. Para se chegar à graduação alcoólica desejada (que pode ser entre 38 e 48° GL, de acordo com a legislação brasileira) os produtores são autorizados a acrescentar água desmineralizada até alcançar a graduação alcoólica adequada (BRASIL, 2009)²⁰. Há ainda os comerciantes que “desdobram” a cachaça, mas isso será discutido no próximo tópico.

5. Os comerciantes

Como o próprio nome diz, os comerciantes são os proprietários de pequenos comércio espalhados em toda a região da Ibiapaba. Seus estabelecimentos comportam uma ampla variedade de produtos que vão desde a cartela de barbeadores descartáveis, passando por velas, pirulitos e peixes secos, até a cachaça. Não são bares simplesmente, mas bodegas que atendem demandas diversas da comunidade local.

Os pequenos comerciantes estão localizados em distritos afastados, em botecos no centro da cidade, próximos a rodoviárias, mercados públicos, pontos de ônibus/vans, e em bairros da periferia. Dentre os entrevistados, 90% não passou pela escola formal. Há comerciantes que mantêm alguma relação com a agricultura de subsistência. Uns costumam ser bastante brincalhões, outros, pelo contrário, se mantêm sérios, sendo quase impossível arrancar-lhes um sorriso. A decoração dos comércio revela uma estética muito característica das regiões interioranas brasileiras, que remontam a tempos coloniais.

No que respeita ao funcionamento, esses estabelecimentos costumam abrir muito cedo, antes das sete da manhã, e fechar logo ao anoitecer, entre as dezoito e vinte horas, dependendo do movimento. Aos sábados geralmente funcionam até o meio dia e fecham aos domingos.

Os comerciantes exercem papel fundamental no controle do consumo e da qualidade da cachaça comprada, embora sejam os bebedores quem aprova ou condena a cachaça servida. Quando os consumidores não gostam da cachaça, o comerciante pressiona seu fornecedor, seja devolvendo o produto ou até mesmo se recusando a continuar

²⁰ Art. 53. 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 do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro (BRASIL, 2009).

comprando daquele atravessador. Tal prática impõe, de certa forma, um limite ao risco real de circulação da cachaça “desdobrada”, logo identificada pelos usuários experientes. Neste sentido, há um controle por todas as partes: o consumidor experiente inibe o comerciante de lhe servir cachaça “desdobrada”, o comerciante impede o atravessador de lhe vender cachaça “desdobrada”, o atravessador impede o produtor de “desdobrar” a cachaça.

O controle sobre os bebedores é feito a partir da negação em continuar servindo bebidas para quem já se encontra em estado de embriaguez avançado. É muito difícil um comerciante servir bebida para quem chega embriagado ao seu estabelecimento. O comerciante também conhece os perfis dos frequentadores assíduos. Tal conhecimento lhe ajuda a controlar melhor o quanto cada bebedor pode consumir. Em alguns lugares vi o comerciante servindo comida gratuitamente para os bebedores, com o fim de “dar um tempo” para o reestabelecimento do bom senso, evitando confusões desnecessárias.

Também presenciei proprietários de botecos recomendando seus clientes a ir para casa. Nesse sentido, a observação em campo permite dizer que o dinheiro a ser ganho com a venda das bebidas não constitui o fator mais importante na vida dos comerciantes. Os botecos são lugares de socialização, um espaço de lazer para trabalhadores da agricultura e demais biscateiros, distantes dos grandes centros, dos equipamentos culturais, das políticas de inclusão do Estado. Os comerciantes são os agentes reguladores desses espaços, os mantenedores da vida em comunidade pelos rincões do Brasil.

6. Os consumidores

Por fim, os consumidores, a quem se destina a bebida. Toda tentativa de classificação será sempre limitada e passível de muitas lacunas. Para os fins específicos deste trabalho, é possível definir quatro tipos básicos de consumidores da Serrana: a) o bebedor frequente, biscateiro; b) o bebedor frequente com ocupação fixa; c) o bebedor moderado com escolaridade acima do ensino médio; e o bebedor moderado que não reside no Ceará. Adoto, portanto, quatro critérios na caracterização desses consumidores: a relação com o consumo (frequente ou moderado), a situação laboral, o grau de escolaridade e o local de residência.

A serrana, embora seja produzida apenas na Serra da Ibiapaba, é consumida em praticamente todo o Estado do Ceará, em algumas partes do Piauí e do Maranhão, e em

menor quantidade em outros Estados brasileiros, inclusive o Distrito Federal. Como dito acima, seus consumidores possuem perfil bastante variado.

Na Serra da Ibiapaba e em algumas localidades do Piauí e do Maranhão, os tipos majoritários são homens bebedores frequentes, tanto os biscateiros quanto os com ocupação fixa, com preponderância para o trabalho na agricultura. O termo “pé-inchado” é atribuído ao bebedor frequente sem ocupação fixa. São pessoas que realizam biscates e/ou passam o dia perambulando pelas ruas em busca de comida e algum dinheiro para beber. O termo vem da condição de saúde dessas pessoas. Uma vez subnutridas, vivendo sob a dieta quase exclusiva da cachaça, seus corpos passam a inchar literalmente.

Em Tianguá e em Viçosa do Ceará, maiores municípios e principais produtores da serrana, encontram-se homens bebedores moderados com escolaridade acima do ensino médio. São professores das várias áreas do conhecimento na rede de educação básica (fundamental e médio), que ocupam também cargos de gestão em órgãos públicos da educação e cultura locais, alguns possuem filiação partidária (PT). Os que não são professores atuam na área cultural, realizam festivais de música, de teatro, eventos acadêmicos, cinema etc. São defensores dos costumes tradicionais da Serra da Ibiapaba. Consomem a Serrana em saraus, churrascos, festas comemorativas, com o intuito de “preservar” a cultura local, de valorizar sua história e de manter uma “identidade serrana”²¹.

Na capital Fortaleza é possível encontrar Serrana nos mercados de Messejana, Central e, principalmente, no São Sebastião. Nesses lugares a Serrana é adquirida por turistas, por antigos moradores da Serra da Ibiapaba e por outros consumidores habitantes da cidade e apreciadores da cachaça da Serra, todos homens. O grau de escolaridade desses consumidores varia bastante, assim como seus locais de residência. Fora desses mercados é muito difícil encontrar um bar e/ou restaurante que comercialize a Serrana, na verdade pessoalmente nunca vi durante os dez anos em que morei em Fortaleza, nem durante outros anos quando vou de férias.

Encontrei muitas pessoas na Serra da Ibiapaba, comerciantes, produtores e demais pessoas, que informaram sobre a prática de mandar cachaça para parentes e amigos residentes em outros Estados brasileiros. O próprio mercado/rodoviária de Tianguá possui

21 Em conversas com pessoas que pertencem a esse grupo pude identificar outros elementos constitutivos dessa “identidade”. Além do consumo da serrana, há também o consumo da tanajura e do feijão maduro com maxixe e quiabo, como sinais diacríticos dos costumes locais.

um vasto repertório de cachaças envasadas em garrafas de um litro com rótulos jocosos do tipo “amansa corno”, “amansa sogra”, “pau do índio” etc. Por Tianguá cruzam a rodovia BR-222 e a rodovia CE-187, a cidade está a 30 km da fronteira com o Piauí, perto do Delta do Parnaíba, além de ser passagem para a região do Norte do país. Tal situação faz de Tianguá um grande exportador de cachaças para outras regiões. Assim a Serrana encontra seus destinos pelo país afora.

Uma característica une todos esses tipos de consumidores: a preferência pela cachaça amarela. Seja de fato envelhecida em tonéis de madeira ou simplesmente fruto da coloração de determinada casca de árvores, ou mesmo “coradas” com mel de rapadura, as cachaças amarelas são as preferidas desses bebedores. O argumento principal usado em defesa das amarelas é o de que elas são mais suaves. Quer dizer, os processos usados para amarelar as cachaças acabam definindo os aspectos organolépticos²² favoráveis aos consumidores.

7. Considerações Finais

Para finalizar, ressalto que o esforço realizado pelos bebedores moderados defensores dos costumes da Serra da Ibiapaba são bem pequenos ou quase insignificantes no combate à estigmatização atribuída à cachaça Serrana. Prevalece o lema do “Santo de casa não obra milagre”, reforçando o lugar inferiorizado da Serrana frente a outras bebidas alcoólicas consumidas na região. Vale lembrar que todo estigma existente em torno da Serrana é também um estigma sobre as pessoas que com ela se relacionam: produtores, atravessadores, comerciantes e consumidores.

Termos como “clandestinos” e “informais” são atribuídos aos produtores do perfil *tradicional*, pelos produtores do perfil *empreendedor*. Bebedores moderados, mesmo os que consomem a Serrana, reforçam a noção do pé-inchado quando se referem a outros bebedores que não gozam de uma situação socioeconômica análoga a sua.

Apesar disso, a Serrana continua sendo a bebida destilada mais consumida na Serra da Ibiapaba e nas cercanias. A pesquisa não pode afirmar que esse amplo consumo se dê exclusivamente por conta do preço da Serrana ser bem mais baixo que o de outras

²² Organolépticas refere-se às características de determinada substância que podem ser percebidas pelo corpo humano: cor (visão), sabor (paladar), aroma (olfato), textura (tato).

bebidas. Há também o fato de ser uma bebida com alto teor alcoólico, “forte”, bebida que põe à prova as características de rusticidade, virilidade e coragem exigidas na consolidação do ser “macho”. A cachaça não precisa estar gelada para ser consumida, um litro é suficiente para um grupo de quatro pessoas beber. Há ainda as propriedades energéticas tão necessárias na lida com o trabalho na roça. Seja como for, a Serrana atua como “lubrificante social”, estabelecendo relações sociais, propondo momentos de lazer e de embriaguez.

Referências Bibliográficas:

- AMORIM, Nino. Cachaça Legal: produção de cachaça e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no Brasil. In: 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2014, Natal-RN. Anais Eletrônicos da 29ª RBA. Brasília-DF: Associação Brasileira de Antropologia - ABA, 2014.
- BECKER, Howard S. *Outsiders: estudos de sociologia do desvio*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.
- BRASIL. DECRETO Nº 4.062, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2001. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências.
- BRASIL. DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
- BRAUDEL, Fernand. *A dinâmica do capitalismo*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.
- CÂMARA, Marcelo. *Cachaça: Prazer Brasileiro*. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.
- _____. *Cachaças – bebendo e aprendendo: guia prático de degustação*. Rio de Janeiro: Mauad, 2006 (versão bilíngue português-inglês).
- CARVALHEIRA, Otávio Pinto. *A Nossa Cachaça*. 2. Recife: Massangana, 2006.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *Prelúdio da Cachaça: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.
- CAVALCANTE, Messias S. *A verdadeira história da cachaça*. São Paulo: Sá Editora, 2011.
- FEIJÓ, Atenéia & MACIEL, Engels. *Cachaça Artesanal: do alambique à mesa*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2004.
- GARCIA, Angela Maria. *E o verbo (re)fez o homem: estudo do processo de conversão do alcoólico passivo em alcoólico ativo*. Niterói: Intertexto, 2004.
- _____. *Maneiras de beber: Sociabilidades e alteridades*. Niterói: PPGA/UFF (Tese de Doutorado), 2008.
- SORATTO, Alexandre Nixon et alli. *A certificação agregando valor à cachaça do Brasil*. in. Ciênc. Tecnol. Aliment. Vol. 27 nº 4 Campinas. Out./Dez. 2007.
- TRINDADE, Alessandra Garcia. *Cachaça: um amor brasileiro: história, fabricação, receitas*. São Paulo: Melhoramentos, 2006.