

# A BOA AGOA ARDENTE: INCENTIVO, PRODUÇÃO E USO DE CACHAÇA NA AMÉRICA PORTUGUESA (SÉCULO XVIII)

*Data de submissão: 12/12/2023*

*Data de aceite: 02/01/2024*

### **Ana Paula Barco da Silva**

Universidade Estadual de Maringá  
Maringá-PR  
<https://lattes.cnpq.br/6934178283592045>

### **Christian Fausto Moraes dos Santos**

Universidade Estadual de Maringá  
Maringá-PR  
<http://lattes.cnpq.br/5914025585832203>

### **Gabrielle Legnaghi de Almeida**

Universidade Estadual de Maringá  
Maringá-PR  
<http://lattes.cnpq.br/2317632142362503>

**RESUMO:** A partir desta pesquisa analisamos a produção de aguardente da cana de açúcar durante a América Portuguesa no século XVIII. A fonte estudada foi uma memória escrita por um luso brasileiro chamado João Manso Pereira (1750?-1820), intitulada como “Memoria sobre a Reforma dos Alambiques ou de hum Proprio para a Distillação das Águas Ardentes (1797)”. Nos setecentos, com a forte influência do iluminismo e filosofia natural, a obra foi publicada na Casa Literária Arco do Cego, que já possuía experiência em obras sobre artes, agricultura, manufatura, medicina,

náutica de Portugal e de suas possessões. Na Memoria, o químico traz ilustrações do alambique, na tentativa de melhorar a produção da aguardente por meio de traduções de obras estrangeiras e também discute sobre as formas que a população luso-brasileira fazia uso da cachaça.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cachaça; Alambique; Iluminismo; Século XVIII.

### THE GOOD BURNING AGOA: ENCOURAGEMENT, PRODUCTION AND USE OF CACHAÇA IN PORTUGUESE AMERICA (18TH CENTURY)

**ABSTRACT:** Based on this research, we analyzed the production of brandy from sugar cane during Portuguese America in the 18th century. The source studied was a memoir written by a Brazilian Portuguese named João Manso Pereira (1750?-1820), entitled “Memoria sobre a Reforma dos Alembiques ou de hum Proprio para a Distillação das Águas Ardentes (1797)”. In the 1700s, with the strong influence of the Enlightenment and natural philosophy, the work was published by Casa Literária Arco do Cego, which already had experience working on arts, agriculture, manufacturing,

medicine, nautical work in Portugal and its possessions. In *Memoria*, the chemist brings illustrations of the still, in an attempt to improve the production of brandy through translations of foreign works, and also discusses the ways in which the Portuguese-Brazilian population used cachaça.

**KEYWORDS:** Cachaça; Alembic; Enlightenment; XVIII century.

## INTRODUÇÃO

Durante o século XVII, a América Portuguesa era uma das maiores potências mundiais na produção de cana de açúcar, as lavouras eram encontradas em maior concentração no Nordeste, e menor no Sudeste na região do Rio de Janeiro. Nesse momento a expansão dos engenhos também significou um aumento na produção da aguardente, fenômeno também influenciado pela moeda de troca no tráfico de escravos vindos da África. Em finais do século, as dinâmicas comerciais se alteram. A queda do fornecimento da cana, pela concorrência com as Antilhas, marca um dos motivos para o declínio do ciclo do açúcar sofrido por Portugal.

No século XVIII a Europa estava em constante agitação com as ideias das luzes. As correntes iluministas se expandiram, os campos de saberes entraram em ebulição, as concepções de Estado e sociedade se desenvolveram através da razão e as ideias e preceitos alterados passaram a representar uma ameaça para as elites europeias. Era necessária a adaptação da coroa portuguesa a essas novas tendências. Ministros passaram a tomar medidas para a manutenção do Antigo Regime, simultaneamente, era preciso deixar as portas abertas para a ebulição científica do período, principalmente para os investimentos das colônias portuguesas. Nesse contexto surgiram métodos que reforçavam a manutenção e o desenvolvimento do reino, dentre os quais estava inserida a exploração natural do território português na América. Por meio das viagens europeias rumo ao Novo Mundo, as descrições sobre a natureza evidenciaram as riquezas oferecidas por aquelas bondosas terras. Animais, plantas, minerais, além do conhecimento indígena, foram constantemente citados. Com o surgimento da oficina literária Arco do Cego (1799-1801), composta em sua maioria pela elite letrada de homens luso-brasileiros e portugueses que, juntos, passavam seus conhecimentos exaltando a coroa portuguesa. A tradução de obras estrangeiras, principalmente voltada à aplicação de teses e conteúdos nas colônias, foi um dos conteúdos amplamente abordados pela casa literária. Dessa forma, as viagens e o surgimento da oficina calcográfica ressaltam a filosofia natural do período, vista como propulsora da economia.

No ciclo do ouro surgiram emblemas sobre as bebidas, a mais conhecida, consumida e parte da cultura luso-brasileira era a cachaça, chamada também de aguardente, pinga e caninha. Para ser destilada é necessário um alambique, instrumento essencial na fabricação da cachaça, que após introduzido na colônia portuguesa, contribuiu no aumento do ritmo da produção da bebida. É nesse meio que o químico João Manso Pereira (1750?

-1820) faz sua *Memoria* na tentativa de melhorar a qualidade da cachaça e seu fabrico. Também contou com a influência de obras advindas da Europa, além de ter o apoio da casa literária Arco do Cego, na tentativa de ajudar os mestres aguardenteiros do período setecentista.

O estudo da aguardente surge como uma tentativa de entender a produção da cachaça e as classes sociais que a utilizavam. Muitos foram os problemas da coroa portuguesa devido aos efeitos da bebida e as consequências na sociedade resultantes em vícios da embriaguez no setor mineiro, principalmente pelos escravos. O governo tentava manter medidas para controlar a população das “arruaças”, no controle de domínio dos negros, na contenção em protestos (FIGUEIREDO, 2017, p. 8).

A bebida também tinha função de auxiliar em tratamentos médicos, era recomendada para os marinheiros suportarem as viagens, e para os escravos exercerem atividades na mineração, já que estavam em contato constante com o frio. Simultaneamente, ocorria o controle dos humores hipocráticos galênicos, nos quais existiam quatro substâncias sendo o sangue, a pituíta, bilis amarela e bile negra que formavam um equilíbrio para haver uma saúde estável (PALMA, SANTOS, 2016, p. 190). Em certas ocasiões era utilizada a pinga, exemplificadas nas sensações de alívio após um dia de mineração. Acontecia, porém, o contrário, no uso excessivo na bebida, em que ocorria a abordagem sobre os malefícios dela (GOMES, 2002).

## **A memória e a casa literária Arco do Cego**

Ao utilizar como fonte principal a obra *Memoria sobre a Reforma dos Alambiques ou de hum Proprio para a Distillação das Águas Ardentes* publicado em 1797, colocamos como foco o uso da aguardente no período setecentista. Vale ressaltar que o autor, João Manso Pereira produz essa obra na tentativa de melhorar a produção da bebida por meio de um alambique mais aprimorado, com a intenção de traduzir obras estrangeiras e fazer uma divulgação científica.

O autor da *Memoria* era natural da América Portuguesa e nunca viajou para o exterior. Ele nasceu antes de 1750 em Minas Gerais e faleceu com mais 70 de anos em 1820, e era professor de gramática, influenciado por um período em que a química se estabelecia na ciência moderna. Seus estudos foram feitos no seminário da Lapa, conheceu algumas línguas como francês, hebraico, latim, grego, mas não chegou a cursar o ensino superior, sendo assim um autodidata. Durante o período de 1797 a 1805, publicou cinco obras na casa literária Arco do Cego, onde foram feitas na América e divulgadas em Portugal. Ao longo dos anos em que atuou como professor de gramática, João frequentou a sociedade literária do Rio de Janeiro, e inspirado pelos estudos de Lavoisier sobre a química francesa, publicou a memória sobre o alambique. Mas sua proposta não teve grande recepção pelos mestres aguardenteiros. (FILGUEIRAS, 1993, p.155-160).

Além do uso dessa fonte, foram apresentadas outras memórias da casa literária Arco do Cego, uma em destaque, é publicação sobre a cana de açúcar na *“Memoria sobre a cultura, e productos da cana de assucar”*, em Lisboa (1800), na qual há o discurso sobre as melhorias do alambique e aguardente. Os homens letrados daquele período tentavam desenvolver uma produção maior da cachaça, aumentando sua qualidade e aprimorando sua composição. Uma grande evidência, são as dedicatórias escritas nas *Memorias*, não só pelo químico, mas como outros letrados que participavam da academia, referente a coroa sobre seus conhecimentos. Existia um incentivo da coroa nas divulgações científicas (DENIPOTI, PEREIRA, 2013).

## **A bebida luso brasileira do século XVIII**

As bebidas exercem papéis importantes na construção do mundo, servem como marcas identitárias, principalmente no âmbito da inclusão e exclusão social. É preciso entender que esses álcoois influenciam desde o trabalho ao o lazer, assim como nos estereótipos. Como exemplo, o vinho, indicando a posição social, é capaz de evidenciar e rotular um indivíduo confirme o tipo de bebida que consome, se transformando em um forte indicativo de classe social. Ao mesmo tempo, o consumo desse tipo de bebida também possibilita a identificação de traços sociais, dinâmicas entre grupos e as maneiras de se comportar (CARNEIRO, 2010, p. 241).

Ao estudar a história da aguardente, segundo Avelar (2010, p.22), há sentido quando a bebida participa do processo histórico e da sociedade que a cerca, o objeto do historiador se torna a organização, desenvolvimento e transformação nas mais diversas relações entre os agentes sociais do período estudado. É importante ressaltar que a história do consumo alcohólico percorre a história da alimentação e das drogas, pois abrange tanto os ideais morais, como os manuseios de poder e as ideias científicas impostas (CARNEIRO, 2005).

A história da alimentação, em específico das bebidas, não pertence apenas às suas origens, mas compartilha também das estruturas do cotidiano, sendo as ações nas quais se transformam na história. O estudo dessas bebidas pode compreender uma ampla gama de abordagens, desde como fazer a preparação de um alimento ou licor, nos modos de consumi-los e estabelecê-los nas características de um determinado grupo social ou população, na adaptação de um clima, da tecnologia e economia. Essas iguarias foram promovidas a verdadeiros símbolos sociais, definem a cultura de um povo e fazem parte da operação da vida e seus reconhecimentos individuais (ALGRANTI, 2005, p. 71).

## **O iluminismo português**

Ao verificar a corrente iluminista na França, posteriormente foram surgindo outros “iluminismos” em demais regiões. Para detalhar melhor, houve a reflexão sobre a questão

na sociedade ibérica que tinha grande influência do antigo regime, pois apesar da inserção dos tempos modernos, existiam grandes dificuldades na aceitação, principalmente pelo controle da Companhia de Jesus e pela sociedade com um Estado absolutista, na qual demandava grandes interesses da aristocracia (FALCON, 1988,p.77).

Em 1750 a coroa portuguesa começou a financiar um projeto para melhorias da agricultura, tanto em seu país como em demais colônias. Mudanças essas realizadas durante o reinado de D. José I (1714-1777) e reformas administradas pelo Marquês de Pombal (1699-1782), compreendendo os aspectos educacionais, políticos e econômicos. Dentre os projetos, o ministro da marinha e do ultramar Martinho de Mello e Castro (1716-1795) cria as *Viagens Philosophicas*, com o intuito de poder conhecer os recursos naturais que a colônia da América Portuguesa fornecia (SANTOS, FIORI, CAMPOS, 2014). Dentre os homens que participaram dessas viagens, estava o frei luso brasileiro José Mariano da Conceição Veloso (1742-1811), no qual relatou sobre a *Florae Fluminensis* (1790). No final de 1790, ele é convidado a viajar para Portugal, no qual deposita seus conhecimentos e contribui para a Academia Real de Ciências, mas conseqüentemente, não dão valor às suas tipografias. Após esse momento, o frade dá início a uma rede de tipografias na tentativa de disseminar conhecimento com bases agrônômicas (NUNES, BRIGOLA, 1999, p.60-62).

Diante da revolução francesa, que ameaçava a coroa portuguesa, o ministro dos negócios da marinha e domínios ultramarinos, chamado Dom Rodrigo de Sousa Coutinho (1755-1812), começou a buscar alternativas que mantivessem a soberania portuguesa, principalmente para reestabelecer o déficit econômico durante o período setecentista. Como estratégia, defendeu reformas baseadas na economia política, nas quais objetivavam o vínculo comercial apenas com a metrópole e suas colônias, sem a possibilidade de relações entre elas (FERREIRA, 2019, p.22).

Por meio desses acontecimentos, é criada a casa literária Arco do Cego, uma proposta editorial, em que tinha como objetivo a disseminação e uma melhor organização sobre os conhecimentos agrícolas para as colônias, por meio de obras estrangeiras traduzidas. A agricultura era pressuposta como uma melhor forma de investimento produtivo para o país. Assim, a coroa empenhava seus esforços para a propagação científica, aspirando um acréscimo de benefícios lucrativos no erário para poder desenvolver o império (SANTOS, FIORI, CAMPOS, 2014, p.51-54).

## **O incentivo às ciências, tentativas de alavancar a economia por meio do Arco do Cego**

Os autores DeNipoti e Pereira (2013), afirmam que Dom Rodrigo (1755-1812) em seu ministério, impôs mudanças nas quais ele acreditava que o investimento em produção e divulgação de textos científicos era mais importante do que concretizar as viagens para as colônias. A palavra impressa tinha mais significado e começaram a surgir as “memórias”.

As doutrinas econômicas implícitas nesses manuais, especialmente aqueles que tinham embasamento agrícola, eram consideradas fontes de riqueza e prosperidade dos Estados. Havia um objetivo em criar produtos manufaturados que estabelecessem uma relação de dependência entre o reino e suas colônias. Por meio de produtos exóticos e valiosos de diversos domínios do império português, se procedeu o fornecimento do mercado interno, criando um dinamismo no comércio externo (DOMINGUES, 2001, p. 830-831).

As obras do Arco do Cego tinham tipografias e catálogos com pinturas, desenhos com enfoque na agricultura, comércio marítimo e medicina. Além de interesses estratégicos em gêneros agrícolas, como foi o caso a cana de açúcar, existiam também registros sobre animais domésticos, abelhas, frutas e técnicas de aperfeiçoamento das lavouras, na tentativa de aumentar lucros para o império português por meio de suas colônias (FARIA, 1999; SANTOS, FIORI, CAMPOS, 2014).

Os autores Nunes e Brigola (1999, p.66) afirmam que a casa literária Arco do Cego sofreu uma progressiva alteração, tornando-se uma importante peça no cenário da intelectualidade da América Portuguesa. A maioria dos estudiosos, tradutores e compositores da oficina tipográfica eram da colônia. Sua curta vida, durando apenas de 1799 a 1801, se deu pela grande quantidade que demandava para a Coroa Portuguesa, sobretudo em suas produções. Com a implementação da Impressão Régia, não havia a possibilidade de manter duas imprensas. Assim, a casa literária passou a ser incorporada e deixou de existir de maneira autônoma (AZEVEDO, 2018, p.97).

## O alambique na produção de aguardente

Na América Portuguesa os engenhos passaram a apresentar um alambique. Assim, o uso desse instrumento foi ganhando espaço de maneira que passaram de coadjuvantes a protagonista da economia local. Ocorreu uma queda na produção do açúcar ocasionada pela diminuição do consumo na Europa, somado com a concorrência com o mercado antilhano (DANTAS, 2016, p. 36-37).

O alambique foi essencial na produção da aguardente, seus primeiros registros datam na Antiguidade. Além da pinga, ele também auxilia na criação de outras bebidas. Seu processo se dá na destilação, na purificação e na essência do álcool (FIGUEIRÔA, 2016, p.218). Tanto o álcool como o alambique são palavras de origem árabe, e os conhecimentos sobre suas técnicas chegaram na Península Ibérica juntamente com o açúcar e seus derivados (ALGRANTI, 2005, p. 73). Como uma das primeiras máquinas a ter analogia do corpo humano, o alambique era considerado um depurador de humores, que passava dos estados sólidos para os líquidos e concluía no gasoso. Assim como o corpo, no qual destilava substâncias, era necessário deixar a cabeça seca e os pés quentes (CARNEIRO, 2010). A presença do alambique se popularizou a partir do século XVII e potencializou a produção de cachaça, principalmente para apurar o grau do mel e da cana,

aumentando o consumo pela população (FIGUEIREDO, 2017, p.16).

O alambique deu poder a Europa de superioridade aos demais povos, pois oportunidades surgiam ao fabricar licores super alcoólicos tanto no rum, como no gim, uísque, bagaceira, vodca, aguardente. Essas bebidas foram presentes envenenados da Europa para as populações da América, um dos povos que mais sofreram foram os indígenas, visto o alcoolismo que era oferecido (BRAUDEL, 2005, p.220).

Sobre o processo de destilação, para que inicie o gotejamento era necessário um controle no aquecimento. Caso contrário, um borbulhamento descontrolado não é capaz de resultar pureza, gerando resquícios de matérias indesejáveis. Na cabeça de um alambique, as primeiras gotas deparam-se com o metanol, aldeídos, cetonas e ésteres. Após essa etapa, com o descarte da “cabeça”, começa a destilação no “coração”, no qual existe a fração, determinando a qualidade da cachaça. Caso a temperatura suba é preciso suspender a destilação, e o que restar, chamado de “cauda”, será o local que contém composto químicos mais pesados e os álcoois (WEIMANN, 2006).

Todos os mestres de aguardente sabem, que hum liquido doce fermenta, e que esta fermentação o faz vinhoso, e que este vinho destilado, produz aguardente, em maior, ou menor quantidade, segundo o grão de doçura, que em si contem este liquido. Segundo este principio, a cachassa, ou as fezes do caldo da Canna, as espumas da caldeira e tachas, que são matérias por si bastantemente doce, são recebidas em paróis; e como leavo consigo muito caldo de Canna puro, tem bastante fluidez, para que, cheio o parol, entre logo em fermentação (GOMES, 1800, p. 63).

Um dos materiais mais utilizados na composição do alambique, era o cobre, o elemento pode contribuir para a qualidade da cachaça, principalmente no efeito catalisador, com uma presença máxima de 5 mg/l. Alguns abordam que suas origens na América Portuguesa podem ter sido primeiramente compostas por barro ou cerâmica, outros consideram a possibilidade da composição do cobre também. A fabricação da cachaça era feita em engenhos e sua expansão para o litoral fez com que surgissem os primeiros alambiques (TRINDADE, 2006, p.27-83).

## **O uso da “caninha” pelas classes sociais**

O ser humano pode alcançar péssimas condições, sendo que a embriaguez condiciona a inexistência da consciência de suas atitudes, sem nenhum domínio sobre suas ações. A chegada de bebidas alcoólicas destiladas no território luso brasileiro torna-se necessário a formulação de algumas normas e leis visando a proibição de sua fabricação (CARNEIRO, 2010).

A cachaça pode trazer uma preocupação no conceito de civilização, entre o sóbrio e o embriagado, no qual o bêbado está dominado por seus prazeres, impulsos. O estado de embriaguez possibilita uma separação da normalidade, provavelmente ocasionando a

retirada da repressão dos instintos biológicos humanos e o ideal de controle (BARBOSA, 2014, p. 34).

O consumo da cachaça pelo povo mineiro, em especial por escravos, sempre esteve presente desde o início da colonização, assim como nos conflitos para construção de engenhos e na produção da bebida. Uma das motivações para a proibição estava nos episódios dentro das minas, nas quais as consequências seriam duplas, tanto na perda do escravo, quanto na dificuldade da sua mão de obra. Alguns desses espaços nas regiões das minas possuíam enormes poços, o que ocasionava quedas e mortes decorrentes da falta de atenção gerada pela embriaguez (GUIMARÃES, 2005, p. 99-100).

Durante muito tempo, a aguardente de cana foi usada como moeda de troca no tráfico de escravos, mercadoria para escambo nas rotas marítimas entre a África e a América. Sua expansão foi tão grande que, após a expulsão dos jesuítas, a bebida serviu como recurso para pagar os professores. Em alguns locais, como em São Jorge do Ilhéus, na Bahia, ela serviu como saída para emergências, existiam tributos para o alambiques na tentativa de reformar a igreja matriz (FIGUEIREDO, VENÂNCIO, 2005, p.32).

O uso da cachaça pelas classes sociais sempre esteve associado às camadas inferiores, principalmente por africanos e indígenas. Conforme a bebida foi se tornando popular, seu uso passou a ser comum pelo cotidiano das pessoas da América Portuguesa, era encontrada em diversos lugares, porém longe na nobreza imperial (BARBOSA, 2014, p. 36). A caninha também pertenceu aos rituais das religiões afro-brasileiras os escravos a usavam para fazer homenagens a Exu no candomblé, uma entidade que faz a intermediação entre os orixás e os humanos (ibidem, p. 41). Em Minas Gerais, por ter o trabalho de minerar, dentro de rios e em climas mais frios, a bebida ajudava a dar energia e amenizar o rigor das atividades (SCARANO, 2001, p. 470).

Além de ser utilizada por homens livres e pobres, a cachaça era associada aos grupos populares de resistência e reprovados socialmente no cenário político (FIGUEIREDO, 2017, p.5). Outro ponto a ser abordado, seria que mesmo após a abolição, o ex escravos ainda procuravam a cachaça como o único alívio para persistirem vivos, funcionava como fonte de calor e conforto (FIGUEIREDO, 2011, p.27).

Durante o século XVIII a aguardente passou a representar uma ameaça para os brancos. Ocorreu um crescimento em relação a população de pretos e mulatos, e a pinga seria um modo de tirar o controle dos proprietários de escravos, já que a bebida incitava mal comportamento, insubordinação e revoltas contra os senhores (SCARANO, 2001, p.477-478). O combate pelo consumo de aguardente que se fez nas minas, também afetou as “negras de tabuleiro”. Essas mulheres transportavam comidas e bebidas, como a cachaça, sendo consideradas a intermediação dos desvios. Assim, por terem mais liberdades de movimentação, longe dos olhares dos senhores, passaram a ser proibidas de fazerem esses transportes (REIS, 1989, p.75; GUIMARÃES, 2005, p.100).

A aguardente também foi utilizada durante práticas de sodomia. Existiam os relatos

do período da inquisição, na qual a bebida era usada para alterar o estado de consciência dos indivíduos. Dentre os inúmeros processos, eram caracterizados pela sodomia e pela blasfêmia, assim como outros crimes conhecidos pelo Santo Ofício, havia o costume dos deputados em questionar os réus sobre sua lucidez, na tentativa de medir a gravidade da situação (MOTT, 2005, p. 18-19).

Outro contexto a ser comentado, é na proibição da bebida devido a concorrência lusitana. Existiam três tipos de pingas: a aguardente feita de açúcar e o vinho de mel, expressamente proibidas tanto para consumo como comércio. Já a cachaça, poderia ser utilizada pelos escravos, desde que esta não fosse comercializada (SILVA, 2015). O impedimento do uso da aguardente ocorria durante festas e comemorações, nas quais eram manifestadas críticas das pessoas de “cor”, nas quais poderiam fazer alvoroços, algo que particularmente era muito citado nas cartas do período. Apesar disso, durante esses eventos, eram os únicos nos quais pessoas necessitadas podiam viver com uma dose de liberdade (SCARANO, 2001, p. 478).

O médico José Barbosa de Sá (?-1776) afirma sobre o uso da aguardente para proporcionar uma sensação de alívio, após minerar por 10 a 12 horas, que poderia ser o torpor do álcool. Muitos eram os motivos para deixar a bebida circulando na colônia, tanto em locais com permissão, quanto nos proibidos. Vale destacar que a caninha tinha fundamentos na dedução e na teoria hipocrática galênica, visto que a última tinha o conceito de um corpo dividido em quatro humores: o sangue, a pituíta, bile amarela e bile negra, nas quais deveriam estar em equilíbrio para haver uma saúde estável (PALMA, SANTOS, 2016, p. 190).

O cirurgião barbeiro Luís Gomes Ferreira (1686-1764) em 1735, realizou diversas observações em regiões mineiras. Dentre elas, aponta sobre os males nos quais a bebida poderia causar:

Segundo as muitas observações, que tenho feito, e a experiência me têm mostrado em todo o tempo que tenho assistido nestas Minas, não há coisa alguma nelas que seja mais prejudicial à saúde, assim de pretos como de brancos, como é a dita aguardente ou, por outro nome, e bem próprio, cachaça, pois, ordinariamente, quando queremos afirmar que uma coisa não presta para nada dizemos que é uma “cachaça”. Esta tem sido a causa de morrerem inumeráveis escravos e também bastantes brancos, irremediavelmente; os escravos, uns bebem tanta que, perdendo o juízo, se matam em pendências, outros, bebendo-a de ordinário, adquirem doenças gravíssimas, como são obstruções nas veias e canais de todo o corpo, no baço, no mesentério e no fígado pela maior parte, e esta mais difícil de curados brancos, de tal sorte se casam com este vício que, quase todos, morrem hidrópicos, sendo a origem desta hidropisia o formar-se-lhe no fígado obstrução, e aumentada esta por se ir cevando com a tal bebida e o fígado obstruto, vai inchando, e, inchado, faz compressão ao bofe e o vai apertando, de tal modo que os doentes desta obstrução vêm a morrer sufocados (FERREIRA, 2002, p. 661).

Ao mesmo tempo em que existiam médicos que eram contra o uso da aguardente,

havia aqueles que a recomendavam. A bebida foi usada como remédio em diversas situações, seja em fraturas expostas ou internas, utilizada para impedir infecções nas feridas, nas variadas doenças conhecidas como sarampo, varíola e para anestesia (FILHO, MESSIAS, 2020), ou até mesmo como ingrediente nas receitas de boticários. Para além, também era utilizada por mulheres que recomendavam seu uso contra intestinais, uma das etiquetas aconselhadas durante aquele período era disfarçar com tosses ou ter a companhia de um cachorro, na qual atribuíam o mau cheiro. Mas no combate desses flatos, recomendava-se o uso de copinhos ou dedais da pinga (PRIORE, 2017, p. 25).

A teoria sobre os humores passou a ser substituída apenas no século XVIII, em que começa a circular o pensamento sobre o fortalecimento de fibras. Assim, as evacuações e sangrias são proibidas, o álcool passa a ser não apenas uma fonte de calor, como um risco para a dureza das fibras. Como resultado, há o início de associações da bebedeira com o amolecimento de nervos, que poderiam levar a tremores e convulsões (CARNEIRO, 2010, p.179).

### **Entre o incentivo às ciências para a produção da aguardente e sua proibição.**

Ao olhar o século XVI na colônia da América Portuguesa, o uso de bebidas alcoólicas fermentadas por indígenas tinha uma grande resistência por parte da igreja. Já no século XVII, a importação de vinhos e aguardentes começa a crescer entre a população luso brasileira. Se inicia a proibição da produção autônoma, tanto no fabrico, como na produção, persistindo até o final do século XVIII e durante o período de independência no século XIX. Essas restrições foram consequência de fortes pressões para legalizar, taxar, já que o contrabando se apresentava em grande escala (CARNEIRO, 2010, p. 151).

Nesse sentido, na política de Mello e Castro, o ministro tenta implantar na capitania de Minas Gerais um sistema mercantilista mais rígido, no qual atendia os interesses do império português, principalmente por comerciantes sem privilégios, do clero e dos ingleses. Não era viável na parte econômica o desenvolvimento de engenhos e do consumo da cachaça, e o consumo de produtos no reino seria menor, além das críticas à bebida como sendo ruim, e entre os negros, incentivaria confusões e badernas (VALADARES, 2005, p. 130-131).

A metrópole passa a proibir o consumo da bebida, pela causa de danos na saúde da população e na economia que afetava os senhores. Para estimular o consumo do vinho de Portugal, o ministro Mello e Castro impede a produção de seu principal concorrente, a aguardente de cana de açúcar (BARBOSA, 2014, p. 68). Em territórios onde havia a extração de minérios os homens desejavam o ouro. As bebidas poderiam trazer mortes, e em uma primeira ocasião, o governo não estava diretamente preocupado com a saúde pública ou com a sobriedade dos mineradores, as autoridades pensavam em como manter o imposto do quinto do ouro (PALMA, SANTOS, 2016, p. 189).

A cachaça era representada pelas autoridades como o descaminho. Causa que dificultava a produção aurífera, pois as forças braçais poderiam estar focadas na agricultura da cana. Além da questão dos negros, que de acordo com as autoridades, demonstravam comportamento agressivo e desobediente devido ao consumo da bebida. Entretanto, a aguardente ainda era considerada um produto de sustento no dia a dia desses homens (SILVA, 2015, p. 45).

Debater sobre a cachaça e suas causas na sociedade é, convencionalmente, intrigante. As bebidas alcoólicas eram consideradas um refúgio da vida cotidiana, as pessoas tentavam buscar suas felicidades nas bebidas, promoviam revoltas e tinha seu único tempo de lazer por meio do álcool. Ao pensar sobre as proibições da coroa portuguesa, de fato, deve considerar-se o que era melhor para sua manutenção, entre combates e atribuições que um alimento-droga poderia fazer.

## CONCLUSÃO

Ao estudarmos a aguardente da cana de açúcar a partir de uma memória produzida durante o século XVIII, subte-se que a influência desta bebida durante aquele período afetou em vários setores da sociedade luso brasileira. Além de outras regiões economicamente relevantes no sistema mercantil do período, a exemplo da África, utilizada simbolicamente como uma moeda de troca na compra e venda de escravos e nos ritos, práticas e costumes culturais dos praticantes de religiões afro-brasileiras.

Além disso, a cachaça era vista como uma forma de refúgio pelo sofrimento que a população passava nesse período. Sempre é pertinente recordar dos impactos psicológicos do mercado escravista. Os negros explorados nesse mercado aportavam na América Portuguesa após uma travessia insalubre, eram separados de suas famílias e cultura, e precisavam suportar longas horas de exaustivos trabalhos na colônia. Na dualidade entre alimento e botica, a bebida também era útil no tratamento de fraturas, anestesia, flatos, e no preparo de remédios compostos.

O incentivo da coroa portuguesa nas ciências desencadeou uma série de reformas iluministas, em Portugal e em sua colônia. Os recursos naturais e os avanços na agricultura foram importantes na tentativa de reverter a crise que se passava no país europeu. Dessa forma, relatar como se deu a busca por esses conhecimentos científicos e técnicos contribui para análises interdisciplinares sobre o contexto inserido. Mesmo que a oficina calcográfica Arco do Cego tenha durado apenas 28 meses, as obras em si, favoreceram os campos da economia agrícola, medicina, filosofia natural, e ainda, sua introdução contribuiu para o iluminismo nos setecentos. Abordar sobre a história do álcool, da alimentação e suas respectivas funções nos mostra como apesar de séculos passados haverem proibições e incentivos para bebida é necessário para compreender o presente que se perpassa e acima de tudo refletir como um sujeito histórico, pois é por meio dessas estruturas que

aprendemos sobre as relações existentes.

## FONTES HISTÓRICAS

GOMES, Joze Caetano. **Memoria sobre a cultura, e productos da cana de assucar.** Lisboa, Typographia Arco do Cego, 1800.

PEREIRA, J.M. **Memoria sobre a reforma dos alambiques ou de hum próprio para a distillação.** Lisboa: J. P. Correa da Silva, 1797.

## REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Mezan Leila. **Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma produção e do consumo de licores na América Portuguesa.** In: Álcool e drogas na história do Brasil. Org: CARNEIRO, Henrique; VENÂNCIO, Renato Pinto. PUC Minas, São Paulo, 2005.

AVELAR, Lucas Endrigo Brunozi Avelar. **A moderação em excesso: estudo sobre a história das bebidas na sociedade colonial.** São Paulo, USP, 2010. (História, dissertação de Mestrado).

AZEVEDO, Dannylo de. **O fazendeiro do Brasil: manuais agrícolas no Brasil colonial em finais do século XVIII.** São Paulo, USP, 2018.

BARBOSA, JLA. **Alimento, bebida e droga: uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça.** In: Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma sociologia da cachaça [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2014.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo.** V.1: As estruturas do cotidiano. Martins Fontes, São Paulo, 2005.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Bebida, abstinência e temperança: na história antiga e na história moderna.** Senac São Paulo, São Paulo, 2010.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Bebidas alcoólicas e outras drogas na época moderna.** Economia e embriaguez do século XVI ao XVIII. Disponível em :< [www.neip.info](http://www.neip.info)>. Acesso em: 19 de julho 2022.

DANTAS, José da Paz. **Um brinde à cachaça: um patrimônio histórico cultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte.** UFRN. Natal, 2016.

DENIPOTI, Claudio; PEREIRA, Magnos Roberto de Mello. **Sobre livros e dedicatórias: D. João e Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801).** Unisinos: Vol. 17 N° 3 - setembro/dezembro de 2013.

DOMINGUES, A. **Para um melhor conhecimento dos domínios coloniais: a constituição de redes de informação no Império português em finais do Setecentos.** História, Ciências, Saúde Manguinhos, vol. VIII (suplemento), 823-38, 2001.

FALCON, F. J. C. **Luzes e Revolução na Colônia.** Estudos Avançados, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 73-85, 1988.

FARIA, Miguel Figueira de. **Da facilitação e da ornamentação: a imagem nas edições do Arco do Cego**. In CURTO, Diogo Ramada; CAMPOS, Fernanda (orgs) -A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801), bicentenário: Sem Livros não há Instrução, Catálogo da Exposição. Lisboa: Biblioteca Nacional de Lisboa, INCM, p. 107-137, 2000.

FERREIRA, Bruno Ferraz Leal. **Conservação da natureza e modernização agrícola nos prefácios de o fazendeiro do Brasil , de Frei José Mariano da Conceição Veloso (1798-1806)**. Temporalidades –Revista de História, ISSN 1984-6150, Edição 29, v. 11, n. 2 São Paulo. 2019.

FERREIRA, GF. **Erário mineral** [online]. FURTADO, JF., org. Editora Fiocruz, 821 p. Mineiriana collection. Clássicos series. ISBN 85-85930-41-1. Vol. 1 e 2. Available from SciELO Books . Rio de Janeiro. 2002.

FILGUEIRAS, Carlos A.L. **João Manso Pereira: Químico empírico no Brasil colonial**. Química Nova Nº 16, Belo Horizonte, 1993.

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida. **A linguagem da embriaguez: cachaça e álcool no vocabulário político das rebeliões na América portuguesa**. Revista de História, no.176, São Paulo,2017.

FIGUEIREDO, Luciano; VENÂNCIO, Renato Pinto. **Agua Ardentes: o nascimento da cachaça. In: Cachaça, a alquimia brasileira**. Org: FIGUEIREDO, Luciano; VENÂNCIO, Renato Pinto; PRIORE, Mary del; VALADARES, Fernando. Ed:Repsol YPF. São Paulo. 2005.

FIGUEIREDO, Renato. **De marvada a bendita: a história, a gastronomia e as curiosidades da cachaça, a mais brasileira das bebidas**. Matrix. São Paulo. 2011.

FIGUERÔA, Sílvia Fernanda de Mendonça; ARAGÃO, Thayse Zambon Barbosa; GANDOLFI, Haira Emanuela. **Os Alambiques no Brasil Colônia: Uma Proposta de Abordagem Histórica e Social no Ensino de Ciências**. Química Nova Escola, Vol. 38, Nº 3, p. 215-223, agosto,2016.

FILHO, S. W. C. O.; MESSIAS, L. C. P. de. **O elogio à cachaça: o discurso médico-naval sobre os benefícios do consumo de aguardente a bordo dos navios da Marinha Brasileira no século XIX**. Revista Ingesta, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 31-52, 2020. DOI: 10.11606/issn.2596-3147.v2i1p31-52. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/167547>. Acesso em: 20 jul. 2022.

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

MOTT, Luiz. **In vino veritas: vinho e aguardente no cotidiano dos sodomitas luso-brasileiros à época da Inquisição**. Topoi, v.6, n.10 , p.9-28. Rio de Janeiro. 2005.

NUNES, Maria de Fátima; BRIGOLA, João. **José Mariano da Conceição Veloso (1742-1811) - um frade no universo da Natureza**. In: A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801). Ed: Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa, 1999.

PALMA, Monique; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. **Não há remédio mais singular, nem mais pronto, nem que tenha as virtudes que tem a aguardente: a finalidade antisséptica da aguardente no século XVIII**. Revista Portuguesa de História, n.46, p.185-198. Coimbra. 2015.

PRIORE, Mary del. **Histórias íntimas: sexualidade e erotismo na história do Brasil**. Planeta. 2.ed. São Paulo, 2017.

REIS, Liana Maria. **Mulheres do ouro: as negras de tabuleiro nas Minas Gerais do século XVIII**. Revista Departamento de História, v.8, p.72-85. Belo Horizonte, 1989.

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; FIORI, Marlon Marcel; CAMPOS, Rafael Dias da Silva. **A Calcografia do Arco do Cego e a disseminação de saberes no Império português no final do século XVIII e início do século XIX**. CONFLUENZE; Vol. 6, No. 1, 2014, pp. 48-60, ISSN 2036-0967, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Moderne, Università di Bologna.

SCARANO, Julita. **Bebida Alcoólica e sociedade colonial. In: Festa, cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. Org: JANCSÓ, István; KANTOR, Iris. Hucitee. São Paulo, 2001.

SILVA, Valquíria Ferreira da. **De cabeça de porco à bebida de negro: um estudo sobre a produção e consumo da aguardente nas Minas Gerais no século XVIII**. UFMG, Belo Horizonte, 2015.

TRINDADE, Alessandra Garcia. **Cachaça, um amor brasileiro**. Melhoramentos, 2. Ed, São Paulo, 2006.

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

WEIMANN, Erwin. **Cachaça, a bebida brasileira**. Terceiro Nome, São Paulo, 2006.