

CACHAÇA, UM ELEMENTO DE REPRESENTATIVIDADE PARA RELIGIÕES DE MATRIZ AFRICANA

JUCIARA SILVA CORREA FONSECA¹; CARLA ALDRIGHI GOMES²; TATIANE
KUKA VALENTE GANDRA³

¹*Universidade Federal de Pelotas – juciarafonseca38@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – carlagastro13@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

A proposta deste trabalho apoiou-se nos estudos compartilhados do Projeto de Ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar”, o qual contou com uma ação, intitulada “A gastronomia brasileira no século XVI”. Essa ação teve por objetivo principal o estudo das raízes da gastronomia brasileira e seus ingredientes, sendo fundamentada no livro de Sheila Moura Hue (2013) “Delícias do Descobrimento, a gastronomia brasileira do século XVI”.

O livro discorre sobre a história do Brasil pelo viés da gastronomia, tendo como embasamento, relatos de missionários, cronistas, senhores de engenhos e viajantes europeus que por aqui aportaram no referido período. Com diversas descrições sobre a fauna e flora percebidas no “Novo Mundo”, os registros apontam uma rica e exuberante variedade de alimentos identificados no Brasil Quinhentista (HUE, 2013).

Atualmente, esses relatos traduzem a base histórica da nossa gastronomia brasileira, considerando três pilares principais: a culinária portuguesa, a indígena e a africana, relacionando inclusive, a cozinha típica presente no país com culturas, tradições e religiões desses povos.

Posto isto, o objetivo do trabalho foi elucidar brevemente sobre a cachaça, bebida típica da cozinha brasileira, como elemento de base histórica dos saberes e sabores das comunidades tradicionais de religião de matriz africana, a exemplo da Umbanda e o Candomblé.

2. METODOLOGIA

O grupo de estudos sobre a Gastronomia brasileira do séc. XVI, vinculado ao projeto Tópicos em Gastronomia, realizou encontros semanais, com duração aproximada de 1 hora, de forma remota, via sistema Webconf, com a participação dos acadêmicos e professoras do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, entre os meses de junho a agosto de 2020.

Nesses encontros, foi realizada à análise do livro base dos estudos “Delícias do Descobrimento” de Sheila Moura Hue (2013), onde cada participante do grupo pesquisava e apresentava a história e a cultura envolvida a respeito dos ingredientes descritos no livro. Além disso, era explanado sobre a aplicação desses ingredientes na cozinha brasileira de antigamente e seu desenvolvimento da gastronomia nativa até os dias atuais, enfatizando diferentes vertentes.

Assim, a abordagem da pesquisa relacionando à cachaça e as religiões de matriz africana, como Umbanda e Candomblé foi feita a partir de artigos, vídeos e livros, especialmente o livro “Delícias do Descobrimento, a gastronomia brasileira do século XVI” (HUE, 2013). Utilizou-se como recorte o processo histórico e social da produção de cana-de-açúcar, a posterior fabricação de cachaça e a

representatividade dessa bebida para os povos e comunidades tradicionais de origem africana.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os relatos da história da gastronomia brasileira do séc. XVI acrescentam uma diversidade de alimentos, técnicas de culinária e hábitos alimentares indígenas, bem como, a introdução e implementação de produtos vindos do mundo inteiro em virtude das expedições marítimas, sobretudo, impulsionada pelos colonizadores portugueses. Nesse contexto, posterior ao período pré-colonial, isto é, em meados do Século XVI, ocorreu o início da migração forçada de africanos, que foram escravizados para trabalhar na cultura canavieira, mais especificamente na Capitania de Pernambuco, território onde o plantio de cana-de-açúcar se desenvolveu mais efetivamente (HUE,2013).

A cana-de-açúcar, que virou moeda de troca, primeiramente era utilizada, com exclusividade para a fabricação de açúcar, entretanto, com o passar do tempo surgiram outros derivados valorizados dessa matéria-prima, como a cachaça. Inicialmente conhecida como bebida de negros escravizados, a cachaça surgiu nos engenhos de açúcar do Brasil Colonial e configurou-se, como o primeiro destilado da América Latina, antes mesmo do surgimento do pisco, da tequila e do rum (CASCUDO, 1968). Atualmente este destilado tem vários nomes regionais, entre eles, os mais conhecidos são pinga, água ardente e cachaça (HILARIAO et al., 2010).

O tráfico de escravos impôs a contínua valorização da aguardente de cana, elemento indispensável nas compras dos negros. Fato que diminuiu a importação e o comércio do vinho português já que a população passou a consumir mais e mais da cachaça produzida no Brasil, pois essa não apresentava embargos para a bebida. Isso, entretanto, rendeu posterior proibição a fabricação de cachaça no Brasil pelo idos de 1649 (CASCUDO, 1968).

No decorrer da história é possível perceber a evolução da cana-de-açúcar desde sua chegada no Brasil, no século XVI, até sua expansão nos engenhos, tendo como mão-de-obra os africanos escravizados de modo desumanizado, com o intuito de que fossem mais produtivos na plantação de cana-de-açúcar e na produção de cachaça (FARIAS, 2019).

Tendo em vista que os africanos escravizados trabalharam exaustivamente nas plantações de cana e na produção de derivados e, considerando que esses povos trouxeram consigo culturas e tradições, diversas religiões com influência nas raízes africanas surgiram. E muitas delas se utilizaram de ingredientes típicos disponíveis de fácil acesso, para seus rituais e festejos. A cachaça, por exemplo, passou a ser utilizada em oferendas e rituais nas religiões africanas, principalmente no candomblé, como um pedido de proteção aos Orixás (PARENTE, 2013).

A Umbanda é uma religião cujos cultos são baseados na possessão, na qual os médiums entram em transe e recebem os guias. Esses são cultuados e dão atendimento aos adeptos, a fim de ajudar aqueles que com eles desejam se consultar. Segundo Renato Ortiz (1999, p 71): "A possessão é, portanto, o elemento central do culto, permitindo a descida dos espíritos do reino da luz, da corte de Aruanda, que cavalam a montaria da qual eles são senhores."

O Candomblé, por sua vez, é uma herança cultural, religiosa e filosófica africana que foi reformulada e adaptada às novas condições que ofereciam o novo mundo descoberto pelos europeus. Tem como função o culto às divindades, que são representadas pelas forças e pelo poder da natureza, chamadas de Orixás. A religião é repleta de simbolismos e representações que explicam o passado

africano com seus mitos, cânticos, danças e rituais ancestrais. Seu aprendizado se dá por meio da transmissão oral e pela participação nos rituais. Assim, consequentemente, os conhecimentos religiosos são passados de geração em geração (CINTRA, 1985).

O ingresso na religião do Candomblé acontece em cerimônias fechadas, as quais somente os iniciados no culto participam. Depois desses rituais são apresentados aos demais membros como um novo ser, tendo nomes e funções para prosseguir seu aprendizado até atingir a maturidade do conhecimento necessário. Segundo Cintra (1985, p.37), os africanos “importaram para o Brasil seus costumes, suas estruturas hierárquicas, seus conceitos filosóficos e artísticos, sua língua, sua música, sua literatura oral e sua mitologia”.

Ao sair do cotidiano dos bares e botequins e adentrar o espaço dos terreiros, a cachaça é sacralizada, tornando-se o instrumento que viabiliza o contato com o sagrado. É o ingrediente catalisador das receitas de cura promovidas pelas entidades, através do fenômeno da possessão. Além disso, é pelas entidades incorporadas pelos médiuns e nos trabalhos realizados pelos pais e mães de santo, que são obtidas as graças solicitadas (SILVA, 2018).

A cachaça torna-se, para estas religiões de matrizes africanas, um elemento mágico, pois liberta as energias do mundo humano que a produziu. É uma bebida capaz de acionar as potencialidades divinas dos elementos da natureza, sobre os quais se erguem, através da cachaça energizada pelas mirongas, os fundamentos sagrados da Umbanda. Desta forma, ela é tida como um componente básico, de uma série de receitas destinadas a curar toda a sorte de males físicos e espirituais, depositados aos pés das entidades. Aparece em garrafadas, emplastos, banhos, bençãos, passes e rituais de limpeza efetuados pelos espíritos (SILVA, 2018).

No universo dos terreiros, a cachaça é transmutada. Submete-se a uma complexa alquimia de saberes sagrados repassados oralmente, entre os membros da comunidade de santo. Quando se observa a utilização da cachaça nas diversas receitas e manipulações efetivadas pelas entidades, que cruzam o mundo e vem habitar entre os vivos, percebe-se que o que se manipula não é a cachaça pura e simples, mas uma outra, imantada magicamente, através dos segredos próprios do terreiro (SILVA, 2018).

Esse destilado também faz parte do repertório de bebidas ingeridas pelas entidades, em especial os malandros, como Zé Pilintra e os Exus. Porém, aqui sofre ressignificação. Se para as entidades da “banda direita”, que transitam no campo da luz e são basicamente curadores, a cachaça potencializa as forças da natureza. Já no caso das entidades da “banda esquerda” e, consequentemente, da “escuridão”, ela serve, sobretudo, para reconectar as entidades ao mundo dos vivos. Desta forma, segundo a pesquisa bibliográfica realizada, a cachaça funciona igualmente como elemento de troca, uma espécie de “pagamento” antecipado para que estas entidades executem seus trabalhos, alterando de maneira drástica a realidade dos vivos aqui na terra (SILVA, 2018).

Por fim, cabe ressaltar que a cachaça ainda tem influência em outras religiões, como é o caso do catolicismo, onde São Benedito, filho de escravo e santo da religião católica, é tido atualmente como padroeiro da aguardente (TERRA, 2020).

4. CONCLUSÕES

A cachaça é, de fato, uma bebida típica nacional e representa muito mais que um recurso econômico, sobretudo quando observadas suas características culturais. Através da pesquisa bibliográfica realizada pode-se perceber como a cachaça foi, e ainda é, importante para as religiões de matriz africana.

Além disso, apresenta-se como símbolo marcante na sua relação histórica com negros, pobres e demais excluídos sociais que foram tratados de forma desumanizada século XVI. Outrossim, ainda são as mesmas pessoas, que até hoje sofrem intolerância religiosa por uma parcela da população que não entende e não aceita a diversidade das religiões, sobretudo as de origem africana.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CASCUDO, L.C. **Prelúdio da cachaça**. Rio de Janeiro: Itatiaia. 1968. Coleção Canavieira 1.

CINTRA, R. **Candomblé e Umbanda: O desafio brasileiro**. São Paulo: Ed. Paulinas, 1985.

HUE, S. M. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI**. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2013.

ORTIZ, R. **A morte branca do feiticeiro negro: umbanda e sociedade brasileira**. São Paulo: Brasiliense, 1999.

SILVA, F. R. **A cachaça nos rituais afro-brasileiros: Cantos, crenças e curas em terreiros de Umbanda**. 2018. 192f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Uberlândia.

HILARIAO, D.H.Q., SOUZA, G.C., PERES, A.F.R., CARDOSO, S.M., INSELSPERGER, P. R., JUNIOR, C. C. S., SOUZA, G.L., OLIVEIRA, V., PEREIRA, S.M. **O ciclo da cana de açúcar**. Youtube, 30 nov. 2010. Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=G-ZAckNY0KA>>. Acesso em: 20 set. 20.

FARIAS, I. **O engenho de açúcar**. Youtube, 14 set. 2019. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=Rvw5rHB5bL0&t=88s&ab_channel=luriFarias>. Acesso em: 20 set. 20.

PARENTE, D.S. **Engenho colonial**. Youtube, 22 set. 2013. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=pDacrRIBxrE&ab_channel=DeboraSousaParente>. Acesso em: 20 set. 20.

TERRA. **POR QUE é costume dar cachaça para o santo?** 2020. Disponível em: <<https://www.terra.com.br/noticias/educacao/voce-sabia/por-que-e-costume-dar-cachaca-para-o-santo,02db0c3db39d5eea893ad86f116aa6c8blio7bwp.html>>. Acesso em: 20, set. 20.