

ENTRE A AGUARDENTE DO REINO E A AGUARDENTE DA TERRA: CONCEPÇÕES MÉDICAS E USOS COTIDIANOS NAS MINAS SETECENTISTAS

 <http://eoi.citefactor.org/10.11248/ehum.v7i2.1524>

Valquiria Ferreira da Silva

Mestranda em História Social da Cultura pela UFMG

historiaval@hotmail.com

 <https://orcid.org/0000-0002-0506-0809>

Recebido em: 01/05/2015 – Aceito em 26/05/2015

Resumo: O presente artigo tem por objetivo levantar uma discussão acerca das aguardentes – a da terra e a do reino – suas distinções, nomenclaturas e empregos medicinais na região das Minas setecentistas, a partir do *Erário Mineral*, do cirurgião português Luís Gomes Ferreira. Pretende-se discutir como o cirurgião define e distingue a forma de produção, como ele recomenda o uso da aguardente proveniente da uva fabricada em Portugal em detrimento das aguardentes de cana, a forte tida como de melhor qualidade, além da cachaça, aguardente também de cana descrita como de pior qualidade. Em seguida, pretende-se observar como as práticas cotidianas dos moradores locais, que puderam ser remontadas por documentação cartorial, refletiram as concepções em relação ao emprego dessas bebidas e seus usos medicinais.

Palavras-chave: Aguardentes, medicina setecentista, Erário Mineral

Abstract: This article aims to raise a discussion about brandies - the land and the kingdom - its distinctions, classifications and medical uses in eighteenth century Minas, from the *Erário Mineral*, the portuguese surgeon Luís Gomes Ferreira. It is intended to discuss how the Portuguese surgeon defines, distinguishes its production process and recommends the use or condemnation of the spirits of the kingdom and land, as well as *cachaça*. Then, we intend to observe how the daily practices of the local residents, which can be reassembled by notarial documentation, reflected the different views regarding the use of this drink as a medicinal remedy.

Keywords: Brandies, eighteenth century medicine, Erário Mineral

A aguardente mezinha soberana?

Pode dizer-se que a aguardente tomou o papel que, no reino, e entre nós, sobretudo nos primeiros tempos da colonização, estava reservado ao vinho de uvas.

Sérgio Buarque de Holanda¹

A té o século XVII,² na Europa medieval, a aguardente feita da destilação de vinho ou de cereais foi, sobretudo, um remédio caro vendido em boticas.³ Sérgio Buarque de Holanda, no excerto que abre este texto, descreve a importância que a aguardente de cana adquiriu no contexto da colonização. De acordo com ele, esse singular “remédio de paulista”⁴ era visto pelos habitantes como uma “mezinha soberana e universalmente acatada”, e o historiador ainda acrescenta que ela “não era eficaz somente contra a peçonha de cobra, mas contra qualquer veneno, contra as verminoses e, em geral, contra todos os ferimentos que pudessem refundar em corrupção e ‘criar matéria’”⁵.

Corroborando com a assertiva do historiador paulista, porém, em um sentido totalmente contrário, está a posição defendida pelo cirurgião Luiz Gomes Ferreira com relação ao uso da aguardente da terra ou aguardente de cana.

Duas décadas de experiências, vividas entre milhares de almas de “toda a condição de pessoas”, que “se ocupavam, umas de catar, e outras em mandar catar nos ri-

¹HOLANDA. Frechas, feras e febres. In Caminhos e Fronteiras. São Paulo: Companhia das Letras, 2008 [1956], 90-124.

²Recentemente importantes trabalhos vêm discutindo a questão das bebidas alcoólicas no contexto de colonização e conquista brasileira, entre eles chamo a atenção para: AVELAR. A moderação em excesso: estudo sobre a história das bebidas na sociedade colonial. São Paulo, USP, 2010. (História, dissertação de Mestrado); FERNANDES. Selvagens bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais (Séculos XVI-XVII). São Paulo: Alameda, 2011; e PANEGASSI. O Pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o novo mundo. São Paulo: Alameda, 2013.

³CARNEIRO. O Corpo sedento. Bebidas na história do Brasil. In: PRIORE, e AMANTINO, (Orgs.) História do corpo no Brasil. São Paulo: Unesp, p.131-156, 2011, p.145.

⁴Remédio de paulista é definido pelo autor como sendo as receitas produzidas a partir da flora e fauna dos sertões do Brasil Colonial. Ver HOLANDA. Frechas, feras e febres. In Caminhos e Fronteiras, 74-89.

⁵HOLANDA. Frechas, feras e febres, p.114.

beiros do ouro”,⁶serviram de substrato para que Luís Gomes Ferreira escrevesse o seu livro,*Erário Mineral*.⁷ Sabará, Vila Rica, Nossa Senhora do Carmo e urbes da Comarca do Rio das Mortes são algumas das localidades por onde transitou o cirurgião-escritor, sempre conjugando a mineração com a arte de curar. Esta última um pouco diferente daquela que havia aprendido no Hospital Real de Todos os Santos em Lisboa, onde tornou-se licenciado. Pois, segundo ele mesmo observou, o clima diferente das Minas propiciava a instalação de enfermidades e diferentes agentes etiológicos podiam provocar o aparecimento de doenças até então desconhecidas na Europa e em Portugal.⁸

Salientamos que, mesmo vivendo longe do reino e questionando conhecimentos e práticas médicas consolidadas na medicina europeia ocidental o cirurgião era fruto desse conhecimento tal qual se estruturou ao longo dos séculos XV, XVI, XVII, XVIII.⁹Nesse sentido, Luís Gomes Ferreira era partidário de uma medicina oriunda de uma visão profundamente marcada pela tradição hipocrático-galênica, que possuía como paradigma a teoria dos humores. Ou seja, estava arraigada no seu campo de conhecimento a ideia de que todos os corpos eram compostos pelos “quatro elementos: terra, ar, fogo e água e que se refletiam em quatro humores: fleuma, sangue, bÍlis negra e bÍlis amarela ou vermelha”,¹⁰os quais, quando se encontravam em desequilíbrio, eram responsáveis pelo surgimento das doenças.

Entre tantos medicamentos que Luís Gomes Ferreira apregoa como restauradores da saúde, no *Erário Mineral*, ele é enfático em exaltar as virtudes da aguardente do Reino. Essa deveria ser empregada por todas as pessoas que sofressem “achacadas de flatos”, que andassem em jejum, que possuíssem “zunidos no ouvido e na cabeça” ou que quisessem simplesmente melhorar a saúde, para o que ele aconselhava que tomassem um copinho pela manhã. Quando usada isoladamente, era útil tanto para a assepsia e cura de ferimentos e chagas, quanto como “um prodigioso remédio para preservar de corrupção, gangrena e herpes”. Quando aquecida, poderia substituir o azeite para matar as pulgas, as moscas e os percevejos que entrassem no ouvido de uma pessoa.¹¹

Além disso, o uso de panos molhados em aguardente era singular para colar “nervos totalmente cortados e osso ao mesmo tempo”. Se a mesma fosse conjugada com outros elementos, seus resultados seriam potencializados. Quando batida com clara de ovos, por exemplo, curava qualquer tipo de inflamação nos olhos; quando associada à mostarda, unto de porco sem sal, óleo de arruda e espírito de cocléaria,¹²era infalível para as pernas e braços com poucos movimentos; adicionada à farinha de trigo, tornando-se uma papa, era usada como emplasto para tratar inflamação nas tripas e hérnia intestinal; porém, a melhor, mais fácil e admirável mistura era com a embaúba, administrada como emplasto. Este era um composto formado por olhos de embaúba¹³triturados no almofariz¹⁴ e misturados à aguardente, que servia para curar deslocções de toda natureza, para o tratamento de quebras, de fraturas dilaceradas, e no tratamento de outros males.¹⁵

No tocante à feitura de remédios, Luís Gomes Ferreira advertia que, na falta de aguardente do Reino, poderia ser usado o vinho, de preferência o branco, e até mesmo a água morna, mas nunca, em hipótese alguma, poderia ser usada a aguardente da terra. Esta, conhecida como cachaça, era “fria e constipatória, e desanimada com as sangrias”, sem falar no erro gravíssimo que constituía o seu uso “em mordeduras venenosas e em venenos”.¹⁶

Ao contrário da aguardente do Reino, o autor do *Erário mineral* não se cansa de relatar as mazelas que a aguardente da terra provocava. Ao condenar o seu uso pelos curiosos, que segundo ele “tem enterrado muitos”, o cirurgião, como forma de enfa-

⁶ANDREONI; (ANTONIL). Cultura e opulência no Brasil por suas drogas e minas. São Paulo: Companhia Nacional, 1976.

⁷FERREIRA. Erário mineral. Organização de Furtado. Belo Horizonte/Rio de Janeiro: Fundação João Pinheiro/ Fundação Oswaldo Cruz, 2002, 2v. (Coleção Mineiriana).

⁸Sobre a vida e trajetória de Luís Gomes Ferreira ver: FURTADO. Arte e segredo: o licenciado Luís Gomes Ferreira e seu Caleidoscópio de imagens. In: FERREIRA. Erário mineral. Organização de Furtado. Belo Horizonte/Rio de Janeiro: Fundação João Pinheiro/ Fundação Oswaldo Cruz, 2002, 2v. (Coleção Mineiriana).

⁹FURTADO. Medicina na época moderna. In: STARLING, GERMANO, e MARQUES, (Org.). Medicina: História em exame. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2011, p.21-82.

¹⁰FURTADO. Medicina na época moderna, p.32-36.

¹¹FERREIRA. Erário mineral, v.1, p.249, 361, 393 e 474.

¹²Planta medicinal, da família das crucíferas, originária da Europa, Ásia e América do Norte, rica em vitamina C.

¹³Planta medicinal, também conhecida como ambaia-tinga, árvore-da-preguiça e imbaíba. Pode-se entender a embaúba como uma designação comum a várias espécies de árvore, em principal as do gênero Cecropia. Olhos de embaúba, neste contexto refere-se ao broto da planta.

¹⁴Também chamado gral, pilão, moedor ou morteiro, é um utensílio que serve para moer pequenas quantidades de produtos, por vezes misturando vários ingredientes.

¹⁵FERREIRA. Erário mineral, v.1, p.344, 392, 448, 482; v.2, p.599,

¹⁶FERREIRA. Erário mineral, v.2, p.622 e 674-675.

tizar o seu argumento, relata o fantástico caso do “preto ladino e brioso”, do plantel de João Gonçalves. O negro, que fora mordido por uma jararaca, “bicho venenosíssimo”, quase teve seu braço amputado, e tudo isso, porque para curá-lo o dito senhor havia usado sangrias e “panos molhados em aguardente de cana”.¹⁷ Segundo suas observações, adquiridas da experiência

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 pra nada dizemos que é uma ‘cachaça’.¹⁸

Mas essa condenação não parece ter sido unanimidade nos tratados médicos da época. Outro bastante conhecido e contemporâneo ao *Erário Mineral*, o *Âncora medicinal: para conservar a vida com saúde*,¹⁹ ou o livro do doutor Mirandela, escrito pelo médico do rei dom João V, Francisco da Fonseca Henriquez, traz notícias do uso ordinário da aguardente de cana pelo moradores. Nele, o autor reconhece os usos terapêuticos da bebida produzida a partir da cana-de-açúcar, e suas advertências recaem, não sobre seu uso, mas sobre seu excesso. Para este médico, quando

tomada com moderação aproveita os estômagos frios e úmidos, os aquece e coze suas fleumas, gasta os flatos, desseca as umidades do cérebro e dá vigor aos espíritos. Porém, usando-se com excesso, esquenta as entranhas, causa sede, faz ferver o sangue, excita pruídos, comichões, vertigens, cóleras e convulsões das fibras do estômago e ventre.²⁰

A insistente e enfática oposição encetada pelo Luís Gomes Ferreira e as recomendações do médico Francisco da Fonseca Henriquez para que se evitasse o uso excessivo da aguardente da terra produzida a partir da cana fornecem indícios de que, como sugeriu Sérgio Buarque de Holanda, esta possuía, entre os moradores da colônia, um status de “mezinha soberana e universalmente acatada”.²¹

Alguns vestígios do modo como os habitantes das Minas setecentistas utilizaram as aguardentes, encontrados na documentação coevas, são expressivos e espelham essa mesma dicotomia quanto ao uso da bebida da terra.

As aguardentes e o cotidiano dos moradores das Minas

De fato, alguns inventários de moradores locais onde, por vezes, aparecem arrolados gastos com medicamentose dívidas feitas com o preparo de mezinhas, indicam que, a despeito da restrição de alguns doutos ao uso da aguardente da terra como medicamento, a mesma foi empregada com a finalidade terapêuticas Minas Gerais.

O inventário de Luiz Silva, morador no Caquende, na então Vila de Nossa Senhora da Conceição do Sabará, teve início a 10 de março de 1747 é um dos documentos que contribuem para elucidar a maneira como a população local utilizava, no seu dia a dia, a aguardente de cana.²² Entre as dívidas a serem pagas por sua herança, foi possível localizar solicitações de mercadorias, principalmente despesas com mantimentos, que haviam sido assinadas ainda em vida pelo então defunto. Em meio a pedidos de carne, fumo, toucinho, bacalhau e feijão preto, dois se destacam. Na pri-

¹⁷FERREIRA. *Erário mineral*, v.2, p.621-622.

¹⁸FERREIRA. *Erário mineral*, v.2, p.661.

¹⁹HENRIQUEZ. *Âncora medicinal: Para conserva a vida com saúde*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2004, 300p. [edições: 1731, 1754 e 1769]

²⁰HENRIQUEZ. *Âncora medicinal*, p.232.

²¹HOLANDA. *Frechas, feras e feras*, 114.

²²Sabará. Arquivo Documental Histórico (ADH). Casa Borba Gato (CBG) – Museu do Ouro (MSO)/ Instituto Brasileiro de Museus (IBRAM). Cartório do Primeiro Ofício – Inventário (CPO-I), (03) 29, Inventário de Luís da Silva, 1747. (Doravante: ADH. CBG-MSO. CPO-I ou CSO-I)

meira das solicitações, datada de primeiro de janeiro, Luiz da Silva solicitava ao senhor Domingos que lhe enviase “meio frasco de cachaça da boa para mezinha”. Na segunda, pedia dois vinténs de aguardente para mezinha, contudo não foi possível identificar a data, nem o fornecedor.

O inventário de Antônia Maria Cardim, moradora na Vila de Sabará, iniciado em novembro de 1769, um mês após o seu falecimento, também deixa antever o uso da cachaça como medicamento.²³ Uma quantidade considerável das despesas estava relacionada a cuidados com a saúde, dela e de sua mãe, Joana Fagundes de Souza. Tendo em vista as receitas anexadas à documentação por “Antônio José Alvares, Boticário aprovado nesta Vila”, é bem provável que a mãe tenha falecido em finais de 1765. Fosse como fosse, o fato é que esse profissional relatou ao Juiz dos Órfãos

que a defunta Antônia Maria Cardim lhe ficou devendo por seu falecimento de resto das receitas juntas sete oitavas e três quartos e dois vinténs de ouro procedidos de remédios com que o Suplicante lhe [assistiu] e para a mais da mesma Joana Fagundes de Souza a mesma falecida e se tinha [?] obrigado a pagar o Suplicante as receitas que foram aplicadas para a dita sua mãe.²⁴

A maior parte das receitas e dos tratamentos cobradas pelo boticário à herança de Joana Fagundes datam do período entre 1763 e 1765 e são medicamentos prescritos para a inventariada, moradora da rua da Cadeia em Vila do Sabará. Depois disso, as receitas escasseiam e reaparecem, em menor intensidade, no ano de 1769, próximo da morte da inventariante. No primeiro grupo de prescrições, Antônio José Alvares suplica o pagamento dos mais variados remédios, como, por exemplo, purgas de maná, emplastos e vomitórios, pílulas, água rosada, vinho, olhos de caranguejo,²⁵ etc. Em maio de 1764, solicitou urgência no pagamento de um medicamento composto, produzida a mistura de cozimento forte de abatua²⁶ e aguardente do Reino.²⁷

Finalmente, o inventário de Antônio Duarte Cozinhas, morador no seu Sítio Olhos D'Água, termo da freguesia de Sabará, falecido em junho de 1782, por outro lado, apresenta evidências à interdição do consumo dessa bebida empregada como medicamento.²⁸ Solteiro e pai de quatro filhos, ele era possuidor de uma fortuna considerável para a época.²⁹ Além do sítio avaliado em 1:800\$00, constavam do rol de bens do falecido vinte e três cativos, dois engenhos - um de pilão e outro de cana -, um forno, um alambique e uma caldeira, plantações de milho, arroz e cana-de-açúcar. A documentação anexada ao inventário dá informações que a fábrica³⁰ de Antônio Duarte continuou funcionando, pelo menos, até o ano de 1789. Nestes sete anos, foi possível ver a diversificação de bens que foram produzidos: açúcar, azeite de coco, arroz, milho, feijão, mamona, leitões, capados e cachaça. As despesas, em sua maioria, estavam relacionadas ao funcionamento da própria fazenda: conserto dos cobres do engenho e da roda de mandioca, compra e conserto de barris, compra de ferramentas, alugueis de escravos, cirurgia para os escravos, sal, toucinho, etc. Uma despesa, em particular, chama a atenção.

Em 1786, o administrador da fazenda relatou ter pago 4 oitavas ao licenciado Landim e comprado dois quartilhos de vinho e um frasco de aguardente para cuidar da mão do negro Nagô que havia tomado uma facada. Como o engenho local produzia cachaça, a compra de aguardente revela que esta só podia ser a aguardente do reino e parece indicar que, para esse proprietário, como provavelmente para outros, valeu a interdição do uso da aguardente da terra para fins médicos, ainda que o paciente fosse um escravo.

²³ADH. CBG-MSO. Cartório do Segundo Ofício – Inventário (CSO-I), (29) 250, Inventário de Antônia Maria Cardim, 1769.

²⁴CBG-MSO. CSO-I, (29) 250, Inventário de Antônia Maria Cardim, 1769.

²⁵Olhos de caranguejo “eram concreções encontradas no interior de animais [caranguejos] ou substâncias, como o coral e as pérolas, ou alôfar”, e deveriam ser “dissolvidos e empregados para cessar enfermidades diversas”. Ver ALMEIDA. Medicina mestiça: saberes e práticas curativas nas Minas Setecentistas. São Paulo: Annablume, 2010, p.153-154. Cf. com FURTADO. Barbeiros, cirurgiões e médicos nas Minas Colonial. Revista do Arquivo Público Mineiro, Belo Horizonte, v.41, p.88-105, jul/dez de 2005, p.102.

²⁶Abatua, abutua, butua ou parreira brava, planta medicinal da família das vitáceas, popularmente conhecida como “trepadeiras” originária das margens do rio Sena no Reino Butua na África. Cf. BLUTEAU. Vocabulário português & latino: áulico, anatômico, architectonico...Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728, v.09, p.163.

²⁷CBG-MSO. CSO-I, (29) 250, Inventário de Antônia Maria Cardim, 1769.

²⁸CBG-MSO. CSO-I, (54) 401, Inventário de Antônio Duarte Cozinhas, 1782.

²⁹Sobre a questão de hierarquia social dos habitantes da capitania ver: ALMEIDA. Ricos e pobres em Minas Gerais: produção e hierarquização social no mundo colonial, 1750 – 1822. Belo Horizonte: Argumentum Editora, 2010.

³⁰Fábrica, casa ou oficina em que se fabricam alguns gêneros, por exemplo: pano, tabacos, ferro, etc. BLUTEAU. Vocabulário português & latino: áulico, anatômico, architectonico...Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728, v.04, p.03.

Esses exemplos ilustrativos das duas visões presentes na literatura médica portuguesa de início do século XVIII, em relação ao emprego ou não da aguardente de cana da terra como mezinha. Na região das Minas setecentistas, nas práticas cotidianas, os habitantes, cirurgiões e boticários locais a utilizavam em seus tratamentos, fazendo uso dos produtos que lhes eram mais acessíveis, ou seguiam as interdições ao seu uso, como recomendado por parte dessa literatura, ainda que resultassem em despesas, a princípio, desnecessárias.

A partir destas constatações, uma questão em especial vem à tona. Se, como vimos, a aguardente de cana, aguardente da terra ou cachaça, ao que tudo indica, foi constantemente utilizada pelos moradores das Minas setecentista, por que então, apesar disso, Luís Gomes Ferreira, que viveu um longo período na região mineradora, se tornou um ferrenho opositor do seu uso, a ponto de deixar registrado em suas obra vários casos negativos relativos à utilização da bebida da terra?

A aguardente do Reino versus aguardente da Terra

Qualquer resposta a essa indagação deve começar, antes de tudo, por uma tentativa de apreensão dos significados que aguardente do reino, a aguardente da terra ou aguardente de cana e a cachaça, tinham de forma mais ampla para os homens do século XVIII. Para isso faz-se necessário o cotejamento de outras fontes contemporâneas à obra do cirurgião Luís Gomes Ferreira.

De acordo com o dicionário do padre do Raphael Bluteau, escrito entre 1712 e 1728, a aguardente era “o vinho destilado até ficar a sexta parte”.³¹ Para ele, o vinho, “néctar da terra e ambrosia do mortais, é o sumo da uva madura espremido e fermentado”.³² Conhecida como bagaceira,³³ esta aguardente deveria ser destilada em banho-maria, ou em fogo brando de lavareda, até que ficasse a sexta parte. Para seu resfriamento mais rápido, o vapor resultante da destilação deveria passar por uma bacia de água fria. Se a aguardente resultante desse processo fosse destilada uma segunda vez, até ficar a sétima parte, passaria então a ser o espírito do vinho retificado ou aguardente de cabeça.³⁴ Ainda segundo Raphael Bluteau, em Portugal, existiam receitas que associavam à aguardente ingredientes que “lhe avivam as virtudes” e a fazia “tão medicinal que poderia ser remédio para muitos e muitas doenças e achaques”.³⁵

Coetâneo ao padre Raphael Bluteau, o jesuíta italiano André João Andreone, conhecido como padre Antonil, viveu na Capitania da Bahia por cerca de trinta e cinco anos (1681-1716). Foi autor de um dos mais respeitáveis e completos relatos sobre a América portuguesa do início do século XVIII. Seu livro, *Cultura e opulência no Brasil por suas drogas e Minas*, nos fornece subsídios importantes sobre o modo de produção da aguardente da terra nos engenhos da colônia, o que nos permite compreender as suas diferenças em relação à aguardente do reino, descrito e exaltado por Bluteau. De acordo com esse jesuíta, no início do processo de purgar o açúcar caldo de cana, saído das fornalhas, era deixado por quinze dias nas formas sem o barro,

começando logo a purgar, e pingando pelo buraco que têm, o primeiro mel, o qual, recebido debaixo, nas bicas, corre até dar no seu tanque. Este mel é inferior, e dá-se no tempo do inverno aos escravos do engenho, repartindo a cada qual cada semana um tacho, e dous a cada casal, que é o melhor mimo e o melhor remédio que têm. Outros, porém, o tornam a cozer, ou o vendem para isso aos que fazem dele açúcar branco batido, ou estilam água ardente.³⁶

³¹BLUTEAU. Vocabulario portuguez & latino, v.1, p.177.

³²BLUTEAU. Vocabulario portuguez & latino, v.8, p.502.

³³CASCUDO. História da alimentação no Brasil. São Paulo. Global, 2004, p.192.

³⁴BLUTEAU. Vocabulario portuguez & latino, v.9, p.18.

³⁵BLUTEAU. Vocabulario portuguez & latino, v.9, p.18-19.

³⁶ANDREONI; (ANTONIL). Cultura e opulência no Brasil por suas drogas e minas, p. 215-216.

Ou seja, do mel que escorria das formas poderiam ser produzidos tanto o açúcar batido quanto a aguardente destilada, a qual Antonil desaconselhava que os senhores fornecessem livremente a seus cativos, “para não ter uma contínua desinquietação na senzala dos negros, e para que os seus escravos não sejam com a água ardente mais borrachos do que os faz a cachaça”.³⁷

O jesuíta faz referência a outra bebida, a cachaça, cujo processo de produção é distinto da aguardente de cana. O termo cachaça também é utilizado pelo jesuíta como sinônimo de resto, resíduo ou sujeira proveniente da produção do açúcar. De acordo com ele, depois que a cana moída é levada às caldeiras, logo no início do aquecimento, as impurezas contidas no caldo que vem da moenda eram colocadas para fora e eram chamadas de cachaça. Assim ele descreve seu processo de produção:

O fogo faz neste tempo o seu ofício, e o caldo bota fora a primeira espuma, a que chamam cachaça, e esta, por ser imundíssima, vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por um cano enterado, que a recebe por uma bica de pau, metida dentro do ladrilho que está ao redor da caldeira, e vai caindo pelo dito cano em um grande cocho de pau e serve para as bestas, cabras, ovelhas e porcos; e em algumas partes também os bois a lambem, porque tudo o que é doce, ainda que imundo, deleita.³⁸

É importante lembrar aqui que, primeiro, a aguardente do reino era uma bebida produzida a partir do sumo de uva. Com relação a isso, a leitura do *Erário Mineral* não deixa dúvida de que este também era o sentido atribuído por Luís Gomes Ferreira à bebida reinol.

Outro ponto para o qual também deve ser chamada a atenção é a coexistência de dois tipos de bebidas alcoólicas oriundas da cana-de-açúcar, e *Cultura e opulência no Brasil* deixa isso bem claro. De um lado, a aguardente da terra ou aguardente de cana que era destilada, que deveria ser produzida com autorização do senhor, e, de outro, a cachaça, que era resultante do primeiro caldo fervido da cana, que derramava do caldeirão, logo do início do processo de purga. Esta última, embora possivelmente possuísse um teor alcoólico mais fraco do que a destilada, era uma bebida fermentada³⁹ que, segundo o autor, se consumida em excesso também podia deixar os negros emborrachados.⁴⁰

Observa-se, então, que aguardente de cana e cachaça não eram necessariamente sinônimos. Se na Bahia eles se referiam a produtos distintos, produzidos de formas diferentes, vejamos como esses termos podiam ser empregados nas Minas Gerais. Em 1750, o ouvidor da comarca de Vila Rica, o doutor Caetano da Costa Matoso, recolheu, entre outros tantos, um relato anônimo, interessante para os fins dessa pesquisa, de um imigrante português, morador da região. Segundo este, “o maior fruto que nestas Minas se tira da cana é todo o ano por redondo fazer-se aguardente dela, a que vulgarmente chamam cachaça, mas que seu nome verdadeiro é aguardente de cana”.⁴¹ Nesse caso, diferentemente do jesuíta, o interlocutor empregou os termos como sinônimos, sendo cachaça uma forma de apelido, ou termo local, que a aguardente da terra recebeu.

Luís Gomes Ferreira também emprega os dois termos, mas vejamos o significado que lhes atribui. Ele deixa claro que a aguardente de cana produzida nas Minas, a que ele denomina cachaça, era inferior até mesmo à aguardente da Bahia. Estabelece-se aí, em primeiro plano, uma distinção entre cachaça e aguardente da terra que diz respeito ao local de produção – Minas ou Bahia - e que hierarquiza a bebida das duas capitânicas, em detrimento da primeira.

³⁷ANDREONI; (ANTONIL). *Cultura e opulência no Brasil por suas drogas e minas*, p.218.

³⁸ANDREONI; (ANTONIL). *Cultura e opulência no Brasil por suas drogas e minas*, p. 202.

³⁹Viajantes que percorreram o Brasil, nos séculos XVI, XVII e até mesmo XVIII, dão notícias de da existência de bebidas alcoólicas fermentadas consumidas pelos nativos, entre eles destaca: STADEN, . *Dois viagens aos Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/ Edusp, 1974. [1ª edição 1557]; THEVET, . *As singularidades da França Antártica*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/ Edusp, 1978. [1ª edição 1558]. BRANDÃO. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/ Massangana, 1997. [1ª edição 1618]; SPIX, e MARTIUS. *Viagem pelo Brasil – 1870-1820*. São Paulo: Melhoramentos/IHGB, 1976, v.3. [1as edições 1828-1829].

⁴⁰Bêbados.

⁴¹MATOSO. *Códice Costa Matoso: coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das dos Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749*. Coordenação geral de Figueiredo e Campos. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro/ Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999, 2v. (Coleção Mineiriana), p.770-771.

De fato, para Antonil, a Bahia com a agricultura açucareira era espaço de muito mais distinção que as Minas, onde a riqueza fácil, sem necessidade do trabalho humano, era fator de decaimento moral, e isso se refletia na condenação da sua bebida – perdição de muitos, mas não só.

Paraesse cirurgião a aguardente de Minas era inferior porque era “feita de cana-de-açúcar espremida” e a da Bahia “de mel já depurado, e não tem aquela senão uns poucos espíritos, e o mais venenoso à natureza, ainda que há muitas pessoas que dizem dela milagres, porque assim lhe têm conta”.⁴² Observa-se, então, que a distinção não se refere somente ao local, mas também ao processo de produção, aproximando-se, nesse caso, da distinção que lhes atribuiu Antonil. Assim, como este, tudo parece indicar que o cirurgião estava falando da bebida fermentada em oposição à destilada.

Todavia, para entendermos a condenação de Luís Gomes Ferreira à aguardente da terra, nunca é demais salientar que, embora o cirurgião tivesse tratado alguns mineiros e agricultores remediados, seus clientes mais numerosos eram brancos pobres e, principalmente, escravos. E, é a partir das senzalas, e principalmente dos negros que as habitavam e das mazelas que lhes acometiam, que seu discurso deve ser compreendido.

Portanto, o preconceito que ele reproduz em relação à cachaça e que se estende à aguardente de cana baiana, ainda que em menor proporção, parece nascer do fato de que a primeira era produzida por um processo – a fermentação – que não preservava suas qualidades, ou espírito, conforme apregoava a medicina galênica, mas também porque esta era produzida pelos negros para o seu consumo, o que por si só cobria de mácula a bebida mineira.

Fontes Manuscritas

Sabará. Arquivo Documental Histórico (ADH). Casa Borba Gato (CBG) – Museu do Ouro (MSO)/ Instituto Brasileiro de Museus (IBRAM).

Cartório do Primeiro Ofício
1747, CPO-I, (03) 29. Inventário de Luís da Silva.

Cartório do Segundo Ofício
1769, CSO-I, (29) 250, Inventário de Antônia Maria Cardim.
1782, CSO-I, (54) 401, Inventário de Antônio Duarte Cozinhas.

Bibliografia

ALMEIDA, Carla Berenice Starling de. *Medicina mestiça: saberes e práticas curativas nas Minas Setecentistas*. São Paulo: Annablume, 2010.

ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de. *Ricos e pobres em Minas Gerais: produção e hierarquização social no mundo colonial, 1750 – 1822*. Belo Horizonte: Argumentum Editora, 2010.

ANDREONI, Giovanni Antônio; (ANTONIL). *Cultura e opulência no Brasil por suas Drogas e Minas*. São Paulo: Companhia Nacional, 1976. (Texto da Edição de 1711).

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).

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulário português & latino: áulico, anatômico, architectonico...* Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728.

⁴²FERREIRA. Erário mineral, v.2, p.684.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/ Massangana, 1997. [1ª edição 1618];

CARNEIRO, Henrique. O Corpo sedento. Bebidas na história do Brasil. In: PRIORE, Mary Dele AMANTINO, Márcia (Org.) *História do corpo no Brasil*. São Paulo: Unesp, p.131-156, 2011, p.145.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo. Global, 2004, p.192.

DAZILLE, Jean Barthélemy. *Observações sobre as enfermidades dos negros, suas causas, seus tratamentos, e os meios de as prevenir*. Tradução de Antônio José Vieira de Carvalho. Lisboa: Typografia Arco do Cego, 1801.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais (Séculos XVI-XVII)*. São Paulo: Alameda, 2011.

FERREIRA, Luís Gomes. *Erário mineral*. Organização de Júnia Ferreira Furtado. Belo Horizonte/Rio de Janeiro: Fundação João Pinheiro/ Fundação Oswaldo Cruz, 2002, 2v. (Coleção Mineiriana).

FURTADO, Júnia Ferreira. Barbeiros, cirurgiões e médicos nas Minas Colonial. *Revista do Arquivo Público Mineiro*, Belo Horizonte, v.41, p.88-105, jul/dez de 2005.

FURTADO, Júnia Ferreira. Medicina na época moderna. In: STARLING, Heloisa Maria Murgel, GERMANO, Lígia Beatriz de Paula e MARQUES, Rita de Cássia (Org.). *Medicina: História em exame*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2011, p.21-82.

HENRIQUEZ, Francisco da Fonseca. *Âncora medicinal: Para conserva a vida com saúde*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2004.

HOLANDA, Sérgio Buarque. Frechas, feras e febres. In *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008 [1956], 90-124.

MATOSO, Caetano da Costa. *Códice Costa Matoso: coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das dos Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749*. Coordenação geral de Luciano Raposo de Almeida Figueiredo e Maria Verônica Campos. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro/ Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999, 2v. (Coleção Mineiriana)