

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA

Curso de Especialização

Fundamentos da Educação

Práticas pedagógicas Interdisciplinares



**AGUARDENTE DE CANA RAINHA: A HEREDITARIEDADE DO
CAPITAL AO TRABALHO**

Humberto de Medeiros Guedes

Orientador: Prof. Doutor Luciano Nascimento Silva

**GUARABIRA
MARÇO DE 2014**

HUMBERTO DE MEDEIROS GUEDES

**AGUARDENTE DE CANA RAINHA: A HEREDITARIEDADE DO CAPITALAO
TRABALHO**

Trabalho de Conclusão e curso apresentado a UEPB como parte dos requisitos necessários para obtenção do grau de Especialista do curso de Fundamentos da Educação e Práticas pedagógicas interdisciplinares.

**GUARABIRA
MARÇO DE 2014**

É expressamente proibida a comercialização deste documento, tanto na forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano da dissertação.

G924a Guedes, Humberto de Medeiros

Aguardente de cana rainha: a hereditariedade do capital ao trabalho [manuscrito] : / Humberto de Medeiros Guedes. - 2014.
35 p. : il.

Digitado.

Monografia (Curso de Especialização Fundamentos da Educação: práticas pedagógicas interdisciplinares) - Universidade Estadual da Paraíba, Pró-Reitoria de Ensino Médio, Técnico e Educação à Distância, 2014.

"Orientação: Prof. Dr. Luciano Nascimento Silva, Departamento de Ciências Jurídicas".

"Co-Orientação: Prof. Dr. Belarmino Mariano Neto, Departamento de Geografia".

1. História de vida. 2. Engenho Goiamunduba. 3. Hereditariedade. 4. Leitura. I. Título.

21. ed. CDD 372.4

HUMBERTO DE MEDEIROS GUEDES

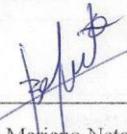
AGUARDENTE DE CANA RAINHA: A HEREDITARIEDADE DO CAPITAL AO
TRABALHO

Trabalho de Conclusão e curso apresentado a
UEPB como parte dos requisitos necessários
para obtenção do grau de Especialista do curso
de Fundamentos da Educação e Práticas
pedagógicas interdisciplinares.

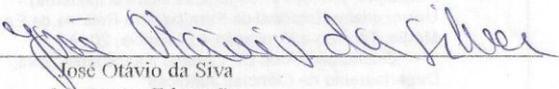
APROVADO EM: 26 de maio DE 2014



Luciano do Nascimento Silva
Doutor em direito pela Universidade de Coimbra
Departamento de Ciências Jurídicas Campus III
Orientador



Belarmino Matiano Neto
Doutor em Geografia UNICAMP
Departamento de Geografia da UEPB Campus III
Examinador



José Otávio da Silva
Mestre em Educação
Departamento de Educação
Examinador

GURABIRA
JANEIRO 2014

A Deus, aos familiares, esposa e filhos.

Dedico

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pai criador de todas as coisas pelo dom da vida e pela possibilidade de desenvolvimento intelectual;

A minha esposa pelo carinho, atenção, respeito e compreensão diante a necessidade das ausências e pelo apoio em forma de incentivo nos momentos mais difíceis;

Aos dois bens mais preciosos Araysa e Betinho, filhos amados que sempre dedicaram e dispuseram de palavras de encorajamento;

E por fim a minha irmã mais velha Maria Piedade Medeiros pela paciência e estímulo sempre que surgiam as dúvidas e preocupações.

MUITO OBRIGADO

RESUMO

A construção deste Trabalho de Conclusão de Curso surgiu diante a iniciativa de investigação dos processos hereditários presentes no único engenho de cana de açúcar de açúcar do município de Bananeiras, além de suas especificações estudou-se o processo de produção, as condições e a hereditariedade do capital e do trabalho existente no mesmo. Foram feitas visitas seguidas de observação e questionamentos com junto aos funcionários mais antigos e constatamos que todos os sucessores são familiares, ficando além da hereditariedade entre os proprietários, também entre os trabalhadores. O estudo se baseou em literatura já existente assim como na fala de pessoas envolvidas na história do Engenho e da hereditariedade de trabalho contida no Engenho Goiamunduba.

PALAVRAS-CHAVE: Engenho Goiamunduba. Aguardente de Cana. Trabalho. Capital. Hereditariedade.

ABSTRACT

The construction of this Work Course Conclusion appeared before the research initiative of hereditary processes contained in the single device sugar cane sugar in the municipality of Banana, beyond its specifications studied the process of production, conditions and heredity capital and existing work on it. Visits followed by observation and inquiries were made with the older employees and found that all successors are familiar, getting beyond heredity among homeowners, also among the workers. The study was based on existing literature as well as in the speech of people involved in the history of the Mill and heredity work contained in the Ingenuity Goiamunduba.

KEYWORDS: Ingenuity Goiamunduba. Brandy Cana. Work. Capital. Heredity.

SUMÁRIO

1 -INTRODUÇÃO	10
2 - REFERENCIAL TEÓRICO	12
2.1 - O Brejo como fonte de matéria prima.....	12
2.2- Base teórica sobre o histórico da cana-de-açúcar e da cachaça.....	13
2.3 - O processo de obtenção da cachaça de alambique.....	16
2.4- Engenho Goiamunduba.....	19
2.5 - Manual de boas práticas de Fabricação da cachaça no Engenho.....	25
CONCLUSÃO.....	33
REFERÊNCIAS.....	35

1 – INTRODUÇÃO

O interesse destacado para o desenvolvimento deste estudo surge junto à observância do trabalho do Engenho de Aguardente Rainha no Engenho Goiamunduba em Bananeiras, a forma de confecção quase artesanal da conhecida regionalmente como “cachaça” Rainha é tradição entre os trabalhadores e devido a essa condição é repassada de pai para filho, neto e assim por diante.

Encontramos ainda em efetiva execução de suas atividades três gerações de funcionários, o mais velho que ainda orienta e supervisiona seus descendentes. Buscaremos com este projeto uma investigação a fim de compreender a importância que se tem no repasse desses conhecimentos em família, o reconhecimento e valorização que esses profissionais possuem, o processo educativo dos filhos desses trabalhadores, a condição de moradia, as condições de trabalho no engenho e sua legalidade junto ao Ministério do trabalho, a higienização, instalação e fiscalização para funcionamento.

Justifica-se o estudo desta pesquisa observando a importância e relevância dos processos hereditários não apenas do trabalho no Engenho mais na importância que esse processo desenvolve nos aspectos sociais, culturais e econômicos da comunidade local da cidade de Bananeiras. Atentando para o repasse de conhecimento, dos ensinamentos e segredos contidos na fabricação da Aguardente de Cana Rainha, localizado no Engenho Goiamunduba no município de Bananeiras, trazidas por gerações de pais, filhos e Netos, observando os dias atuais de como essa hereditariedade se mantém além de como esse repasse é benéfico para o desenvolvimento do capital e do trabalho dessas famílias.

Sendo assim destacaremos quais aspectos são hereditários no Engenho da Aguardente de cana Rainha? Como a Educação é vista e incentivada para os filhos dos trabalhadores? E de que maneira tais aspectos influenciam o desenvolvimento local e sustentável a ponto de se tornar tradição para essa comunidade?

Como objetivo investigou-se de maneira teórica prática os componentes hereditários do processo de industrialização da Aguardente Rainha no Engenho Goiamunduba do Município de Bananeiras, destacando de que maneira a hereditariedade é marca constante junto aos trabalhadores do Engenho Goiamunduba

através de uma observação contínua do processo da fabricação da cachaça Rainha desde o plantio até engarrafamento enumerando como acontece o processo do plantio ao produto final.

No desenvolvimento deste Trabalho de conclusão de curso descrevemos a potencialidade

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 O Brejo como fonte de matéria prima

Os brejos serranos da Paraíba guardam um importante e artesanal conhecimento que já possui quase trezentos anos de história. Nestas terras de solos similares aos de terras roxas do sudeste brasileiro, aqui na Paraíba serviram de base para o plantio da cana-de-açúcar, das casas dos senhores e dos engenhos para a fabricação da rapadura, açúcar, melaço, aguardente e cachaça.

A pesquisa foi desenvolvida na Microrregião do Brejo Paraibano – Nordeste do Brasil, no período de março de 2013 a 2014. Este trabalho foi norteado no sentido de fomentar uma observação atenciosa do Engenho de Goiamunduba, no município de Bananeiras.

O procedimento metodológico adotado na elaboração deste trabalho está baseado na pesquisa qualitativa e na investigação de literatura existente sobre a agroindústria canavieira, enfocando seu papel diante da colonização, suas implicações na organização do espaço agrário do Brejo paraibano, levando em conta sua base tecnológica, as relações sociais e trabalhistas como fatores culturais existentes na produção da cachaça artesanal.

Este trabalho apresenta como base conceitual, metodologias de estudo como análise histórica, levantamento bibliográfico, registro fotográfico, mapas de localização e entrevista semi-estruturadas abertas com pessoas envolvidas com a atividade de produção de cachaça no Engenho Goiamunduba.

O caso examinado volta-se a pequena produção artesanal de cachaça, um ramo produtivo, apresentado como vocação do território, solidificada pela sua existência há mais de um século, sendo 130 anos destes marcados pela presença da aguardente de cana “Rainha”, produzida no Engenho Goiamunduba.

A aguardente de cana está de acordo com a legislação atual (Decreto nº 4.072 de 2002), é todo o produto obtido do destilado alcoólico simples da cana-de-açúcar, com teor alcoólico variado entre 38 a 54% de álcool por volume.

Existe uma diferenciação entre aguardente e cachaça, definidas em suas graduações alcoólicas, já que a “cachaça é definida como uma aguardente de cana de fabricação típica e exclusivamente brasileira, também, a partir do mosto fermentado, com graduação alcoólica mais controlada (38 a 48%, a 20°C)” (SOARES & SOUZA, 2006, p. 1).

A cachaça artesanal é elaborada em alambiques de cobre, tem colheita manual e processo de fermentação artesanal ou caipira, que pode levar de 15 a 30 anos. Já a aguardente de cana é produzida nas grandes indústrias, em alambiques contínuos, de coluna de aço inox. A colheita é feita com máquinas e o processo de fermentação é químico, de apenas seis horas. (MELO,2008)

O fato do produto primordial do Engenho Goiamunduba ter em seu rótulo a definição de aguardente, dado pelo teor alcoólico de 53% vol., porém seu processo produtivo é todo artesanal, desde o corte da cana-de-açúcar no canavial ao destilamento e alambiques de cobre, o que torna a aguardente de cana “Rainha” também cachaça. (MELO,2008)

Assim como a história da cachaça se confunde com a história do Brasil, podemos dizer que a história dos Bezerra Cavalcanti se confunde com a história do município de Bananeiras, o que de muito em comum use essas duas histórias é o laço traçado com a cultura canavieira e a produção de cachaça.

Nessa perspectiva, uma das categorias de análise que melhor estrutura essa pesquisa, em sua base teórica, é a Geografia Cultural. Pois o trabalho com o olhar geográfico a partir do local e das paisagens rurais, permeadas por atividades artesanais como os engenhos canavieiros, deram tônica a esta pesquisa. Além do mais, esta escola de pensamento geográfico, possibilita leituras diversas na perspectiva, tanto do sociocultural, quanto do socioambiental, como experimentos de práticas culturais em diferentes ângulos (CORREIA, ROSENDAHL 1995, p. 62).

2.2 Base teórica sobre o histórico da cana-de-açúcar e da cachaça

A cana-de-açúcar se trata de uma gramínea com potencial variado e complexo, possuindo condições de se adaptar a diversos terrenos, estando presenteem uma larga faixa climática no globo terrestre favorável às suas condições de desenvolvimento. Usada como matéria-prima, a cana tem diversas utilidades o que lhe dar valor e importância econômica. Essa qualidade conferida à cana-de-açúcar, planta da família gramíneas, da espécie *SaccharumOfficinarum*, originária da Ásia Meridional faz com que ela tenha um meio ambiente limpo amplo e diversificado para ser cultivada (EMIGDIO et al, 2007).

Segundo (BRIEGER, 1982, p.1)

“ela é explorada economicamente em 78 países localizados em todos os combustíveis, a energia elétrica. Também serve para produzir papel, cinco continentes”. Sua importância econômica é representada pela obtenção de produtos e subprodutos de valores econômicos satisfatórios; na cozinha, desdobra-se em utilidades, na indústria, colabora par a produção de alimentos mais saudáveis, de fácil conservação. “Dela vem o álcool, plásticos, produtos químicos” (ÚNICA, 2006, p.1).

Sendo assim, a cultura canavieira tem seu potencial pela variedade de produtos e subprodutos obtidos a partir da cana-de-açúcar, mas no início dessa atividade a cana era cultivada ora como lavoura de subsistência, produzindo açúcar mascavo de consumo local, ora como lavoura comercial, produzindo açúcar para o consumo internacional (ANDRADE, 1985, p. 13).

E dessa forma é que essa cultura foi implantada no Brasil e serviu de lavoura auxiliadora à colonização, favorecida pelo clima dos trópicos, permitiu ao português uma extraordinária expansão e riqueza colonial.

Segundo Bastos (1985):

A cana-de-açúcar foi introduzida no Brasil no Estado de Pernambuco, em 1510. “Privilegiada pela proximidade da costa Nordestina com Portugal, onde era mais fácil o embarque do açúcar” (ANDRADE, 1985, p. 2007). Foram nos primeiros Engenhos que a cana-de-açúcar era transformada em açúcar, cachaça e rapadura. Tais unidades de produção são consideradas as primeiras “agroindústrias” do Brasil (FURTADO *apud* DANTAS, 2006).

Segundo (ALMEIDA, 1994, p.20)

“Tem-se notícia da existência de Engenhos no Brejo já na segunda metade do século XVIII”, com seus Engenhos de porte inferior ao do litoral, “destinava-se ali, á produção da rapadura e da aguardente” (MOREIRA, 1997, p. 105), devido ao relevo movimentado que constituía um obstáculo natural ao avanço da cana e um fator adverso à agroindústria açucareira.

De acordo com (MELO, 1980, p. 102) “Fator que, todavia, não impediu uma dominação crescente e avassaladora do uso canavieiro da terra”, pois, à medida que essa atividade ganhou serras e vales brejeiros e obteve valor econômico, “a cana-de-açúcar passou a ser a atividade de maior importância do Brejo, vários Engenhos se transformaram em usinas e chegaram a condição de destilarias de álcool” (MARIANO NETO, 2006, p. 4) e proporcionou a região do Brejo paraibano desenvolvimento econômico, segundo (DANTAS, 2006, p. 1) “encontra-se inserida na história da Civilização do Açúcar no Brasil”.

Agregado ao valor econômico, a cachaça chegou a ser usada como moeda para compra de escravos. Ironicamente, os negros que vinham trabalhar nas fazendas de cana podiam ser comprados com cachaça. “Produzida em alambiques no Brasil e depois transportada pelo Atlântico, era moeda corrente no comércio de escravos na Costa Africana” (SAKAMOTO, 2001, p. 29).

A natureza econômica da aguardente nos remete ao fato de grande parte da produção colonial da aguardente se realizar por meio da utilização de escravos no processo produtivo atribuindo a sociedade colonial brasileira a expansão da produção e do consumo da aguardente, tenha se dado muito antes dessa sociedade. Na dinâmica social e no processo histórico tratado, a aguardente participou apenas como produto da atividade humana, por meio do qual as mais diversas relações de afinidade e/ou de conflito estabeleceram entre diferentes agentes e categorias sociais (SILVA; NÓBREGA, 2006, p. 1).

Sendo assim, a aguardente no período colonial passou a ser produzida muito mais para servir como moeda comercial para expandir os braços negros e a cultura da cana-de-açúcar no Brasil do que propriamente para atender a demanda do consumo interno da bebida. Mas é a partir do século XX, com a ameaça da descaracterização do produto artesanal com a chegada dos gigantescos destiladores chamados “de coluna”, que a cachaça artesanal tenta sobressair, buscando sua valorização como cultura e produto genuinamente brasileiro, através da iniciativa dos produtos mineiros (SOARES & SOUZA, 2006).

A partir de 1997 com a criação do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça por um grupo de produtores, e depois com o apoio da Associação Brasileira de

Bebidas – ABRABE fortaleceu-se a valorização da imagem da cachaça como produto genuinamente brasileiro.

Alguns estados brasileiros têm suas peculiaridades na produção de cachaça de alambique, a exemplo de Minas Gerais, Bahia, Ceará, Paraíba e outros. “As bebidas parecem refletir de alguma forma, as condições ecológicas das regiões onde são produzidas, e isso as tornam perfeitamente adequadas ao clima, ao solo e ao próprio espírito do povo que as consome”. (SOARES & SOUZA, 2006, p. 3)

2.3 O processo de obtenção da cachaça de alambique

A aguardente de cana é definida como produto alcoólico obtido pela destilação do caldo de cana-de-açúcar. “Assim como as bebidas recém-destiladas possuem gosto picante e odor pungente e desagradável, sendo o processo de envelhecimento e ou maturação em tonéis de madeira necessários para tornar agradável e desejável o seu aroma” (ARTHUR; PARAZZI, 2006, p. 1).

A aguardente de cana de acordo à legislação brasileira atual (decreto nº 4.072, de 2002), é toda bebida obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, com teor alcoólico variando entre 38 e 54% de álcool por volume.

Mais existe uma diferenciação entre aguardente e cachaça definidas em suas graduações alcoólicas. Já que a “cachaça é definida como uma aguardente de cana de fabricação típica e exclusivamente brasileira, também a partir do mosto fermentado, com graduação alcoólica mais controlada (de 38% a 48%, a 20°C)” (SOARES & SOUZA, 2006, p. 1). A Cachaça artesanal é elaborada em alambiques de cobre, tem colheita manual e processo de fermentação artesanal ou caipira, que pode levar de 15 a 30 horas. Já a aguardente de cana é produzida nas grandes indústrias, em alambiques de coluna de aço inox, a colheita é feita com máquinas e o processo de fermentação é químico, de apenas seis horas.

As operações de corte, transporte e moagem da cana-de-açúcar que precedem o processo de fermentação, são da maior importância para o rendimento e a qualidade do produto final e não tem sido motivo de maior preocupação por parte de alguns produtores. (STUPIELLO, 1998). Outros fatores influenciam na produção de

aguardente e de cachaça, fatores talvez simples, porém, provocam diferenças que são refletidas na qualidade do produto.

A atividade de fabricação da cachaça é simples, mas vem se refinando através dos tempos. “A busca crescente de qualidade, desafia todas as etapas do processo de produção, desde o plantio da cana ao envase do produto” (SOARES & SOUZA, 2006, p. 4). Para poder avaliar a evolução técnica agregada a cada etapa, é preciso evidenciar os parâmetros ótimos de seu funcionamento.

O produtor deve escolher as variedades que melhor e adaptam ao solo, período de safra e clima da sua região, levando em conta as características de produtividade, riqueza em açúcares e facilidade de fermentação.

De acordo com Soares & Souza (2006), a cana-de-açúcar deve ser colhida madura, com teor de brix (taxa de concentração de açúcar) superior ou igual a 16°, cortada a facção, com a separação da ponta e da palha. Não se queima a palha para colher a cana-de-açúcar. Apesar de facilitar a colheita, a queima do canavial é um fator prejudicial a qualidade da cana-de-açúcar, acelerando a deterioração e além disso acarreta acúmulo de cinzas nas dornas de fermentação, influenciando negativamente no processo fermentativo. Para uma boa fermentação, o corte da ponta da cana deve ser realizado eliminando os dois últimos nós abaixo do palmito e folhas.

O transporte da cana-de-açúcar deve ser realizado simultaneamente ou logo após o corte. Em seguida, cana-de-açúcar é empilhada em depósito próprio e deve ser moída no prazo máximo de 24 horas depois de colhida. O local deve ser coberto, de madeira a proteger contra o sol e chuva, ventilado, para evitar perda de água por transpiração. O armazenamento do produto colhido por mais de 24 horas e em locais inadequados provoca perdas no teor de açúcar por respiração e transpiração. (SOARES & SOUZA, 2006).

A moagem da cana e filtragem do caldo é feita para retirada de impurezas como o bagacilho (fragmentos de cana ou bagaço), corpos estranhos, restos de cultura e a terra. Segundo Soares & Souza (2006), quanto mais limpo for o caldo destinado à fermentação, menores as chances de contaminações indesejáveis e melhor a qualidade da fermentação.

O ajuste do teor de açúcar do caldo deve ser feito de forma a atingir o ponto ideal de fermentação entre 14° e 16° brix, através da adição de água potável. Teor de açúcar acima de 15° brix acarreta fermentação mais lenta e frequentemente incompleta, além de dificultar a multiplicação do fermento. (SOARES & SUZA, 2006).

A fermentação é muito importante pois em seu processo, uma das principais características da cachaça artesanal é a utilização de nutriente natural, ou seja, ausência de qualquer produto químico no processo de fermentação.

No pré-aquecimento e destilação, a destilaria de cachaça artesanal, popularmente chamada de alambique, que é, na verdade uma estrutura de cobre, é realizada a fervura do caldo fermentado e a destilação através da evaporação e vaporização transformando-se em líquido após o resfriamento em tubos circulares (serpentinhas), em contato com a água. O cobre favorece a qualidade da bebida, atuando como catalisador de importantes reações que ocorrem durante a destilação.

“Como a graduação fixada por lei é de 38 a 54 GL, é preciso destilar o vinho para elevar o cobre, produzindo vapores que são condensadas por resfriamento e apresentam, assim, grande quantidade de álcool etílico. Cerca de 80% do destilado total é a cachaça propriamente dita chamada também de cachaça do “coração” ou “do meio”. As primeiras e as últimas porções saídas da bica do alambique devem ser separadas, eliminadas ou recicladas, por causa das toxinas” (SOARES & SOUZA, 2006, p. 9).

A prática artesanal recomendada o emprego de alambiques com painéis de capacidade igual ou inferior a 2.000 litros, com volume útil correspondente a 75% desse valor.

De acordo com Arthur e Parazzi (2006), em relação à armazenagem, esse processo aprimora a qualidade sensorial das bebidas nobres. A estocagem é feita, preferencialmente, em barris de madeira, onde ainda acontecem reações químicas. Existem madeiras neutras, como o jequitibá e o amendoim, que não alteram a cor da cachaça. As que conferem ao destilado um tom amarelado e mudam o seu aroma são o carvalho, a umburana, o cedro e o bálsamo, entre outras. Cada uma dá um toque especial, deixando a cachaça mais ou menos suave, adocicada e perfumada, dependendo do tempo de envelhecimento.

“O ênfase ou enchimento geralmente é feito em garrafas de vidro, descartáveis ou retornáveis, de âmbar ou transparentes, tampadas com chapinhas metálicas ou tampas rosqueadas. Posteriormente são rotuladas com as logomarcas e informações do Engenho, teor alcoólico e data de fabricação” (EVARISTO & NÓBREGA, 2006, p. 4).

Cada produtor garante ter seu segredo, seu toque, que faz a sua bebida especial. Podem ser o tempo e os ingredientes da fermentação, o tipo de cana-de-açúcar, a época da colheita ou a madeira dos tonéis de envelhecimento. O que importa é manter a tradição de receitas centenárias.

2.4 Engenho Goiamunduba

O Engenho Goiamunduba (Goiamunduba de baixo), tomado como objeto de estudo deste trabalho, esta inserido no Sítio Goiamunduba, Zona Rural do município de Bananeiras fazendo composição a mais duas importantes áreas: a Reserva Florestal da Mata de Goiamunduba (RFMG) e o Assentamento de Trabalhadores Rurais de Goiamunduba (Goiamunduba de Cima).

Goiamunduba é o nome de um antigo Engenho do município de Bananeiras. Etimologicamente significa “abundância de goiabas”. Gouveia (2005) acredita que seja do termo Aruaca, de onde procede “guiava”, daí goiaba, quando traduzindo para português.

Encravado entre serras e com relevo acidentado o Engenho Goiamunduba é cortado pelo riacho Goiamunduba, o qual é de fundamental importância para atividades do Engenho. Distante da sede do município de Bananeiras a cinco quilômetros, estrategicamente localizado, é servido por estradas não asfaltadas dando acesso a PB – 105 com facilidade tanto para Leste ou Oeste.

O Engenho Goiamunduba possui uma área de 59 hectares, com canaviais, casas de moradores, sede do Engenho onde se fabrica a cachaça Rainha e escritório.

“A área de propriedade do Engenho possui moradores, famílias que trabalham no Engenho, na maioria são moradores, e ali plantam sua pequena roça ao redor da casa que também possui árvores frutíferas, ainda podendo criar animais para complementar a renda familiar” (ADRIANO B. CAVALCANTI, 2006, p. 123).

O Goiamunduba é um patrimônio material que remonta o espaço característico do regionalismo, voltado para a produção de cachaça com métodos e técnicas artesanais em estilo Bangüê que tanto foi comum na Região do Brejo Paraibano, técnicas e métodos do patrimônio imaterial ou tradição, são repassados ao longo do tempo aos descendentes como uma herança dos ancestrais.

Para Dantas (2006, p. 1), “O conjunto desses conhecimentos representa uma herança cultural que foi construída ao longo da existência dessas unidades produtivas artesanais”. Assim, os aspectos técnicos, históricos e culturais reafirmam a força da tradição desta atividade, sobretudo em territórios nordestinos.

“O Engenho Goiamunduba é um patrimônio da família Bezerra Cavalcanti, herdado por gerações, sempre se prezando pela tradição na maneira de administrar até os trabalhadores que na maioria aprenderam o ofício de suas atividades dentro do Engenho com seus pais e estes com seus antepassados, assim se faz a cachaça Rainha prezando-se a tradição e a cultura” (CAVALCANTE, 2004, p. 11).

É justamente esse patrimônio que reside um forte traço pessoal, no qual, cada indivíduo recebe o seu legado num tempo e num espaço prescrito, sem que essa personalidade venha distorcer a índole ancestral e universal. E como “O Goiamunduba é coisa de pai para filho. Foi uma herança deixada pelo velho Major Augusto Bezerra Cavalcante aos filhos Mozart e Clóvis”. (CAVALCANTE, 1994, p. 11). Afirmo Quintas (2007, p. 60) “que a tradição é a transmissão oral de fatos, lendas, acontecimentos, de idade em idade, de geração em geração através do fio condutor dos testemunhos”.

“Se o Engenho Goiamunduba foi herdado aos irmãos Clóvis e Mozart pelo Major Augusto, coisa semelhante aconteceu com José Fernandes, Zé Novo. Só que ele não herdou o patrimônio Goiamunduba. Zé Novo ficou com o segredo da destilação da cana Rainha. Essa técnica foi repassada pelo falecido José Francisco Fernandes da Silva, destilador que passou mais da metade de sua vida trabalhando no Goiamunduba e, com o passar dos anos, foi revelando o seu trabalho ao filho Zé Novo”. (CAVALCANTE, 1994, p. 12).

A tradição está presente em tudo e em quase todos no Goiamunduba, é uma herança que envolve o ambiente rural nas relações sociais. Confirma o agricultor aposentado, Senhor Gregório da Silva, 73 anos, morador e ex – trabalhador do

Goiamunduba (2006) – “Faz cinquenta e oito anos que moro no Engenho, ensinei ofício de lidar na lavoura da cana aos meus filhos que moram e trabalham no Engenho”.

E até que nunca trabalhou no Engenho reflete a herança adquirida, salienta o comerciante e morador de Goiamunduba de cima, o Senhor Silvano de Lima, 30 anos, (2006) – “Aprendi ofício de vendedor de cachaça com seu pai, e est com seu avô, que nasceram e viveram em Goiamunduba há muito tempo comercializando a cachaça Rainha”.

O Goiamunduba é a única agroindústria produtora de cachaça existente em Bananeiras, empregando trabalhadores de carteira assinada e agregando outros como temporários, prevalecendo o sistema de morada.

“Atualmente estão empregados 80 trabalhadores distribuídos em diversas atividades no Engenho, todos de carteira assinada, contabilizando salários de acordo com o tempo de horas trabalhadas” (CAVALCANTE, 2007, p. 12).

Em períodos de colheita da cana outros trabalhadores somarão o contingente de mão-de-obra, porém estes como trabalhadores temporários, advindos de propriedades vizinhas ao Engenho. “A alegria do povo das redondezas é ver o Goiamunduba funcionar durante os seis meses do ano. A cachaça sempre fez a alegria do povo” (CAVALCANTE, 1994, p. 13).

De acordo com o Senhor Antônio Nascimento da Silva, 37 anos, (2006), agricultor, posseiro e presidente da Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Goiamunduba (APPRG), “Apenas seis famílias do assentamento trabalham no Engenho Goiamunduba, mas em períodos do corte da cana muitas pessoas da localidade complementam a renda familiar trabalhando por lá, mesmo que seja temporariamente”.

O Engenho Goiamunduba e sua famosa “RAINHA” ganharam fama ao mercado consumidor fiel e seletor, proporcionando inserção e projeção da família Bezerra Cavalcante na aristocracia rural bananeirense.

Todo o processo de produção é artesanal e por isso limitado, atendendo o mercado interno do Estado da Paraíba, mas se pode encontrar em outras regiões do país a cachaça em lugares específicos de apreciadores, a Rainha chegou a outras regiões pela

qualidade e fama que adquiriu entre seus apreciadores em sua trajetória de quase 130 anos. (CAVALCANTE, 2006).

2.5 Manual de boas práticas de Fabricação da cachaça Rainha no Engenho Goiamunduba

A aguardente de cana Rainha é produzida por **M. Bezerra Cavalcanti & Cia Ltda**, no município de Bananeiras, é feita exclusivamente das canas de açúcar plantadas no **Engenho Goiamunduba**, famoso por seus solos férteis e rico em matéria orgânica. O corte da cana é realizado sem queimada (crua), é selecionada e transportada dos altos em lombos de burro. O caldo resultante da moagem é fermentado em dornas de madeira e destilada em alambiques de cobre, sem qualquer adição de produtos químicos. Mantendo, assim, a tradição de mais de cento e trinta e dois anos de um processo lento e artesanal, cujo o produto final é de alta qualidade e de um buquê incomparável, preservando não só o meio ambiente, mas sobretudo mantendo as suas tradições.

DISCRIMINAÇÃO

Dentro das boas práticas de produção destaca-se:

- 01 – Preparo do solo
- 02 – Plantio
- 03 – Corte
- 04 – Transporte
- 05 – Higienização
- 06 – Moagem
- 07 – Caldo de cana
- 08 – Bagaço
- 09 – Fermentação
- 10 – Alambique
- 11 – Destilação

12 – Cachaça

13 – Vinhaça

14 – Engarrafamento

15 – Consumo

1º Preparo do solo

No preparo do solo para o plantio da cana de açúcar, utilizamos áreas renovadas, deixando incorporar a estas, o resto de culturas ricas em matéria orgânica decompostas. Nas áreas planas ou semi-planas, usamos tratores para gradear e incorporar matérias orgânicas e, também, para sulcar o terreno. Nas encostas, fazemos o preparo do solo em curva de nível para melhor retenção de água e não causar erosão. Essa atividade é realizada em sulco, feito de forma manual para melhor manejo da cultura.

Imagem 1 – Preparo e Manejo do solo



Fonte: Guedes, Humberto 2013

2º Plantio

O plantio é realizado entre os meses de maio a junho e eventualmente, no início das chuvas, dependendo dos fatores climáticos ocorridos na região.

3º Corte

Cortamos a cana-de-açúcar crua, com maturação ideal que é igual ou superior a 18 de brix, para medir usamos o refratômetro de campo. A cana é cortada igual ao nivelamento do solo, para evitar a má brotação da soca. No ato do corte, retiramos a palha e a cortamos em duas ordens, para facilitar o transporte até o engenho.

Imagem 3 – Corte da Cana Engenho Goiamunduba



Fonte: Guedes, Humberto 2013

4º Transporte

O transporte é feito por caminhão, trator e mulas. Essa operação é realizada nos terrenos de superfície plana ou semi-plana e, nas encostas, é realizado em lombo de burros devido a elevação da topografia. Fazemos feixes de mais ou menos 15 kg, e toda cana transportada é descarregada dentro do engenho, em cima de pavimentação em paralelepípedo, que tem cobertura de telha de cerâmica para manter o arejamento do ambiente.

Imagem 4 – transporte da Cana Engenho Goiamunduba



Fonte: Guedes, Humberto 2013

5º Higienização

No setor de fermentação, é efetuada a lavagem duas vezes ao dia, isso ocorre no final de cada turno e as dornas são lavadas frequentemente nas partes externas. As domas com os pés de cuba indesejados são limpos e escovados com água potável proveniente de um poço amazonas, e logo após fazemos um novo pé de cuba usando o mesmo processo citado na fermentação. Neste setor, rigorosamente, só entram pessoas autorizadas com finalidade educativa, ou outras que obedçam aos cuidados determinados pelo responsável.

6º Moagem

A cana é moída no momento que chega no engenho ou no prazo máximo de dezessete horas. A cana é colocada e triturada para extração do caldo, em uma moenda de três eixos medindo 48 x 90 cm de comprimento cada eixo. A higienização da moenda é feita três vezes ao dia, no início da moagem e nos finais dos turnos da manhã e tarde.

Imagem 5 – Moagem



Fonte: Guedes, Humberto 2013

7º Caldo de cana

Todo caldo extraído pela moenda passa, preliminarmente, por uma peneira de cobre e em seguida, por uma peneira rotativa de inox em forma de cilindro, denominado de “bagacilho” e cai em um reservatório de inox com capacidade de 1400 litros onde é decantado e distribuído para as dornas.

Imagem 6– Extração de Caldo de Cana



Fonte: Guedes, Humberto 2013

8º Bagaço

O bagaço é retirado d moenda e levado para a bagaceira com a finalidade de ser desidratado e em seguida é colocado em um terceiro de chão batido para secagem, logo após, é usado como combustível para o aquecimento dos alambiques. O restante é usado na adubação orgânica para melhoramento do solo, como ração para animais, com também doado para as granjas da região.

Imagem 7– Bagaço



Fonte: Guedes, Humberto 2013

9º Fermentação

Na fermentação trabalhamos com 33 (trinta e três) dornas, sendo 18 (dezoito) dornas de 2.000 (dois mil) litros, 11 (onze) dornas de 1.500 (mil e quinhentos) e 4 (quatro) dornas de 500 (quinhentos) litros.

Os pés de cuba são feitos com mais ou menos 14 kg de bagaço picado e 200 litros de caldo. Quando o brix estiver em 6º, começamos a alimentar o pé de cuba até chegar a 10º de brix, seguindo para 15º de brix. Esse processo pode levar até 4 dias.

Imagem 8– Fermentação



Fonte: Guedes, Humberto 2013

10° Alambique

Os alambiques de cobre, são limpos no início da safra e a cada quinze dias. A limpeza é feita com escova e em seguida são submetidos à destilação com água fervendo. Às serpentinas são limpas e ficam cheias d'água até o reinício da destilação.

11° Destilação

Na destilação dispomos de 4 pré-aquecedores de madeira, com capacidade para 1.200 litros cada, e 4 alambiques de cobre com capacidade para 1.200 litros cada. Dispomos de três tanques resfriador, em alvenaria, já que um tanque maior atende a dois alambiques.

Quando o vinho é bombeado para o pré-aquecedor, é aquecido com vapor proveniente dos alambiques, e em seguida, vai para o alambique aquecido a uma

temperatura de 90°C, o vinho começa a evaporar onde é gerado o vapor de álcool que é condensado no resfriador, resultando na cachaça.

Imagem 9 – Destilação



Fonte: Guedes, Humberto 2013

12º Cachaça

Toda cachaça destilada é colocada em um tanque de inox com capacidade de 455 litros. Depois na caixa de recepção a cachaça é graduada numa temperatura de 20°C para 50gl usando um alcoômetro, e em seguida é armazenada nos tanques para descanso de cinco meses, chegando ao máximo de um ano.

Durante a moagem são feitas análises da cachaça no ITEP – Instituto Tecnológico do Estado de Pernambuco ou pelo Ministério da Agricultura.

13º Vinhaça

Toda vinhaça é bombeada e colocada em um poço de coleta.

Imagem 10 – Vinhaça

Fonte: Guedes, Humberto 2013

14º Engarrafamento

Armazenamos toda nossa produção de cachaça em 2 tanques de 37 mil litros cada. Quando vamos envazar as garrafas bombeamos para uma pipa de madeira com capacidade para 1.000 litros, e em seguida, as garrafas são abastecidas através de uma máquina rotativa com 20 bicos semiautomáticos.

As garrafas são de 600ml não retornáveis e 350ml retornáveis. Todas as garrafas, antes de serem envazadas são lavadas em uma máquina de inox a vapor para esterilização. A água que usamos nesse processo é proveniente de um poço artesiano, passando antes por uma caixa d'água com capacidade de 1.000 litros, que é lavada a cada dois meses no máximo.

A sala de engarrafamento é totalmente isolada, onde ficam também, duas máquinas manuais para fechar as garrafas. Essas garrafas antes de serem lacradas são analisadas e se estiverem dentro dos parâmetros exigidos, são rotuladas e colocadas no estoque.

Imagem 11– Engarrafamento



Fonte: Guedes, Humberto 2013
15º Consumo

Após todo o processo de confecção do produto acabado, o mesmo é destinado ao mercado consumidor.

Imagem 12– Consumo



Fonte: Guedes, Humberto 2013

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um fator que merece destaque aos mais de 130 anos de história do Engenho Goiamunduba está na relação da administração do capital e conseqüentemente o fator hereditário do trabalho.

Remetendo visão ao domínio da organização do sistema financeiro e administrativo parti-se da idéia central do Sr. Major Augusto Bezerra, iniciando os trabalhos anteriormente de pesquisa e seguida a instalação aos primeiros exemplares da cachaça Rainha, os trabalhadores eram selecionados a partir da qualificação e manejo que estava acostumada a fazer, no entanto o Major Augusto Bezerra era responsável diretamente na produção e no acompanhamento da fabricação da cachaça e defendia a legitimidade e qualidade do produto que ofertava ao mercado.

Na época a cidade de Bananeiras era pólo quantitativo de engenhos, porém, além da cachaça a cana de açúcar era utilizada na produção de outros subprodutos tais como rapadura, mel e melaço diferente do engenho Goiamunduba, que além de possuir um maior quantidade de hectares plantados da cana que possui desde um terreno com melhoramento até a seleção dos exemplares de cana, o principal diferencial entre os demais.

São décadas de trabalho e o repasse de administração se encontra na terceira geração tendo depois da morte do Major Augusto, seu filho mais velho Mozart deu continuidade aos trabalhos de seu pai mantendo a mesma instalação, o método de fabricação e por ventura a mesma aceitação no mercado já conquistado, nos dias atuais o engenho é administrado pelos dois filhos de Mozart Bezerra; Augusto e Adriano Bezerra, que não diferente de seu pai mantém a partir da qualidade pura da fabricação da cachaça e com suas bases primárias o elevado nível de aceitação que em meio aos vários engenhos que iniciaram suas atividades sobrevivendo sozinha e a cada dia alcançando novos admiradores.

Um destaque é necessário a hereditariedade do trabalho, assim como descrevemos as três gerações de administradores, também encontramos nos trabalhadores do engenho.

Segundo relatos desde a primeira administração do Major Augusto, havia uma constante preocupação com o bem estar e cuidado com os que ali trabalhavam, era

doado uma casa perto do engenho para facilitar o acesso ao engenho, além da criação de uma escola para que os filhos dos trabalhadores pudessem ter a garantia de um aprendizado, no período de plantio e de colheita até nos dias atuais são contratados trabalhadores extras para que não tenha sobrecarga nas atribuições.

Aos homens era destinado o trabalho de: preparação de solo, plantio, transporte, colheita e cuidados com a fabricação e as mulheres a limpeza e engarrafamento, os pais observando que o repasse do trabalho aos filhos era uma possibilidade de garantir um emprego formal já que os mesmos trabalham de carteira assinada e com seus direitos garantidos.

Portanto podemos concluir afirmando que a atividade desenvolvida no Engenho Goiamunduba foi e é um grande marco no desenvolvimento econômico e sustentável local que permanece no mercado desde seus primeiros exemplares, sempre zelando e garantindo sua qualidade como forma principal de manutenção.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, A. A. de Brejo Paraibano.: **contribuição para o inventário do patrimônio cultural**. Secretaria de Educação e Cultura, departamento de Produção Gráfica. João Pessoa. 1994.
- ANDRADE, M. C. de **A terra e o homem no Nordeste: Contribui ao estudo da questão Agrária no Nordeste**. 5 ed. Atlas, São Paulo, 1985.
- ARTHUR, C. M.; PARAZZI, C. **Determinação de alguns componentes químicos da aguardente de cana envelhecida**. Apresentação em sessão oral no XI congresso de iniciação científica da UFSCar.
- BASTOS, C. R. **Cana-de-açúcar e Sogro Socarino**. Secretaria de Agricultura e abastecimento de São Paulo. São Paulo, 1985.
- BRIEGER, F. **Distribuição geográfica da cana-de-açucar. Revista tecnológica da indústria açucareira e alcooleira**. Ano V, nº 20. Editora APC, 1992.
- CAVALCANTE, C. **A rainha da cachaça, Revista ponto de cem Rés**. Ano I, nº 15. A união. João Pessoa. 1994.
- CORRÊA, R. L. & rosendahl, z. **Espaço e Cultura**. Rio de Janeiro:eduerj, 2000.
- DANTAS, L. C. **valorização dos produtos do setor sucroalcooleiro artesanal no contexto de um processo de desenvolvimento local**. Recife 2001.
- EMIGDIO, M. S, et al. **O uso de caldo de cana em preparações culinárias**. Faculdade de Saúde pública – USP. São Paulo, 2002.
- GOUVÊIA, H. **Bananeiras ontem e hoje**. Disponível em: <http://www.bananeiras.pb.gov.br> acessado em 10 de janeiro de 2014.
- MARIANO NETO, Belarmino. **A produção do espaço Agrário paraibano enquanto instância social**. Disponível em: <http://www.biblioteca.sebrae.com.vr> Acessado em: 10 de Janeiro de 2014.
- Melo, S ,L, Kérssia. **O universo Geográfico da Cachaça no Brejo Paraibano: Engenho Goiamuduba**. João Pessoa: Sal da Terra Editora – 2008.
- MELO, M. L. de. **Os agrestes – estudo dos espaços nordestinos dos sistema gado-policultura de uso de recursos**. Recife, SUDENE coord. Planej. Regional, 1980.
- NÓBREGA, H. **Evolução Histórica de Bananeiras Paraibanos**. João Pessoa, 1969.
- SAKAMOTO, L. **O Engenho resiste**. Revista Problemas Brasileiros nº 346, Ano XXXIX, Julho/Agosto, 2001. (p.29-31)

SOARES, A.A; SOUZA, C.F. **Do Engenho à palavra: uma breve etnografia da cachaça.** Monografia apresentada ao curso de Especialização em Arte e Educação. UEMG – Universidade do estado de Minas Gerais, 2004.

STUPIELLO, J. L. **Aspectos de fermentação e da destilação da aguardente de cana.** Revista trimestral da sociedade dos técnicos açucareiros do Brasil. Ano II, nº 7. Editora APC, 1998 (p. 34-36).