

# O alcoolismo no Brasil-Colônia

(Origens do aguardentismo nacional)

A. Almeida Junior

Todos os povos, mesmo os mais retardados em civilização, têm procurado, nas diferentes formas de embriaguez, — pelo ópio, pela coca, e principalmente pelo álcool, — consolo aos desencantos da vida e meios de usufruir prazer fácil. Chega um momento do dia, chega um dia da semana, em que o homem se esforça por desprender o espirito do círculo de ferro do trabalho, por escapar à dureza da realidade, e busca alguns instantes de abandono mental e esquecimento. É a hora da “relaxation”, dizem os ingleses. Hora a que todos nós, grandes e pequenos, temos indiscutível direito, porque responde a um imperativo natural; e é perfeitamente legítimo exigi-la da vida, conquanto a forma de goza-la não raro determine conseqüências funestas. Tal, por exemplo, a “relaxation” pelo álcool.

Nem todos, infelizmente, podem escolher. Muitos, embora isentos de impulsão congênita para o álcool, são a êle arrastados por lhes escassearem meios idôneos de obter a dose mínima de prazer que reclamam. Ao proletário, por exemplo, chegado o domingo, o desconforto do lar não o convida a permanecer junto dos seus; a ignorancia não o estimula a procurar as bibliotecas populares, que, aliás, não existem; falta-lhe o campo de esporte para divertir-se; de

regra, não há sobras de dinheiro que favoreçam sortidas alegres pelos arrabaldes, com o bando de filhos. Irá, portanto, à custa dos magros tostões subtraídos ao pão e ao leite, buscar, no copo de aguardente, a distração que de outros modos lhe foi negada. E está no seu direito. Pelo menos enquanto a organização social, tal como a vemos, lhe dificultar, de uma parte, as formas sadias de prazer, e, de outra, lhe puser facilmente ao alcance, como tentação irresistível, a bebida inebriante.

### A ERA DAS BEBIDAS FERMENTADAS

Bebe-se pelo menos desde Noé. À definição que se costuma dar do homem, — “o animal que cozinha”, — poderíamos acrescentar esta outra, justificada pela historia: o animal que fermenta bebidas. Porque, segundo RICHET, o aproveitamento da fermentação alcoólica é talvez mais antigo que a sorte de cozinhar. Para isso, a natureza pôs traiçoeiramente, ao alcance da mão, a materia prima, constituída pelos hidratos de carbono (amido, açúcares), e um diligente operariado de salário minimo, o *Saccharomyces*, cogumelo microscópico largamente difundido, sempre pronto a acorrer, mesmo quando não desejado.

Beberam e bebem os povos selvagens. Na Siberia ou na Africa, no centro da China ou nas bordas do Mediterraneo, na Australia ou na America, onde quer que fumegue uma choupana de primitivo, tambem borbulha a escuma da fermentação. Aqui, é o arroz, o milho, a aveia, a cevada; ali, o mel, o açúcar; acolá, a batata, a mandioca, o palmito; além, a uva. E em todas as cubas, de todos os materiais, um produto se forma, exalando vapores: o alcool etilico. Primeiro bruxoleio da civilização; poesia da vida digestiva! na frase de LETOURNEAU.

Felizmente, a propria natureza marcou um limite á produção do tóxico. No caldo em que atúa, o *Saccharomyces* decresce de atividade, à medida que sobre a concentração alcoólica; e, quando esta alcança a proporção de

14%, o fenômeno cessa. Aí estaciona, prudente, a natureza; e bem fôra que o artifício humano não a tivesse ultrapassado!

Beberam Gregos e Romanos. Os poetas helênicos, a começar por Homero, e depois por Ésquilo e Aristofanes se inspiraram nos vapores do vinho. Alexandre foi, na antiguidade classica, o campeão da bebedeira. O amplo panorama oferecido nesta materia, pela sociedade grega, permitiu a PLATÃO fixar noções de psicologia da embriaguez, que a experimentação moderna tem confirmado. Uma das mais interessantes é o contraste entre o que o bebedor supõe, a respeito das suas capacidades, e o valor efetivo destas: “o vinho faz o bebedor pensar que está na posse integral do seu intellecto, quando de fato não o está” (1). Outra, é a diferença de efeito do alcool sôbre a afetividade e sôbre a intelligencia: “— O vinho estimula e aumenta o prazer e a dor, o amor e a paixão? — Sim, e muito. — São tambem estimuladas e aumentadas a percepção e a memoria, o raciocinio e o juizo? Ou estas qualidades fogem do homem saturado pela bebida? — Certamente que fogem. — Portanto, sob o seu efeito, terá o homem o mínimo dominio sobre si? — O mínimo. — E ficará no mais lastimavel estado? — No mais lastimavel. — Então, não apenas o velho, mas tambem o bebedor se torna criança uma segunda vez? — Exatamente” (2).

No laboratorio de psico-fisiologia, estuda-se hoje, com rigor científico, a ação das pequenas doses de alcool sobre as operações mais elevadas do espirito. Os cartagineses não tinham dúvidas a êsse respeito, e é oportuno lembrar tópicos das suas determinações legais, referidos por PLATÃO: quem estiver na guerra, só beberá água, não tomará uma gota sequer de vinho; o magistrado não beberá, no ano do seu exercicio; os pilotos de navios e os juizes, quando em serviço, não podem nem mesmo provar o vinho; outrotan-

(1) PLATÃO — CRATYLUS, trad. inglesa de JOWETT.

(2) IDEM, LEIS, I.

to fará quem estiver prestes a dar consultas sobre questões de importancia.

Estas sagazes observações e applicações antigas em nada desmerecem, quando confrontadas com os resultados experimentais modernamente obtidos por KRAEPELIN, DURIG, VERNON, MELLANBY e tantos outros: a mais insignificante dose de alcool deprime as altas funções da intelligencia.

Tambem beberam os Romanos. Mario estava sempre embriagado; Sylla passava as noites em orgias, impregnado de vinho. Tiberio (Cladius Tiberius Nero) ganhou dos amigos o anagrama *Caldius Biberius Mero*. A embriaguez de Caligula era furiosa; a de Claudio, tranquila e sonolenta. Nero, Galba, Oton, os poetas como Catulo e Horacio, bebiam fartamente. Marco Antonio, num duelo de copos, seria incontestavelmente o vencedor. Salvo se Alexandre se levantasse do túmulo! Quem sentisse o estômago abarrotado, e, por isso, impedido de receber novas doses, tinha um recurso facil: esvasia-lo. As salas de banquete, portanto, se alagavam. (3)

E assim foi, através dos tempos, até o seculo XVII da nossa éra.

### AS BEBIDAS DISTILADAS E A DEMOCRATIZAÇÃO DO ALCOOLISMO

Aos árabes e mesmo aos egípcios se atribue a descoberta da distilação. Os alquimistas já preparavam bebidas distiladas, a “quintessencia” do vinho, na época em que um deles, ARNALDO DE VILANOVA, no século XII, divulgou a fabricação da aguardente de uva. “Essa água de vinho”, diz êle no *Tratado sobre a conservação da juventude*, “essa água de vinho, alguns a chamam água da vida; e êsse nome lhe convem, porque ela faz viver mais tempo, prolonga a

---

(3) A. CARRÉ, *L'Hygiène et la Santé dans la Rome Antique*, Bordeaux, 1933.

saude, dissipa os humores, reanima o coração e entretém a mocidade”.

Por muito tempo, porém, na Europa, permaneceu a água da vida de uso essencialmente médico, privilegio dos boti-carios. Em 1514, começou a ser vendida discretamente pelos negociantes de vinho e distiladores, sem que a im-perfeição dos alambiques permitisse maior escala de co-mercio. Em 1581, os ingleses, pela primeira vez na his-toria, distribuem aguardente ás suas tropas, nos Países Baixos. Em meados do seculo seguinte, são introduzidas modificações de vulto nos aparelhos de distilação, devidas a GLAUBER, a PORTA e outros. E assim, no ano de 1678, co-mença, em Paris, o comercio a varejo da aguardente (4).

O homem transpusera, pois, o limite biológico da fer-mentação alcoólica; ultrapassara as fronteiras marcadas pela natureza. Da cerveja, com 5% de álcool, do vinho, com 10%, saltara, subitamente, para a aguardente, com 50%. O sonho do alimento concentrado parecia realizar-se, ao menos para a bebida. Em lugar de um litro de vinho, ou de dois litros de cerveja, apenas um copo de um liquido leve e cristalino! A apparencia de pureza dêsse liquido in-funde confiança, desarma o escrupulo de muitos, que jul-gam, encontrar, enfim, a linfa da vida, livre de tudo quan-to a conspurcava. E o preço põe a bebida ao alcance da bolsa popular, tira ao álcool o carácter de privilégio da bur-guesia e dos aristocratas. A produção industrial da aguar-dente significa, pois, a democratização do alcoolismo.

## O ALCOOLISMO BRASILEIRO, NO PERIODO COLONIAL

O Brasil incorporou-se ao patrimonio da civilização um pouco antes que a aguardente. Quando os portugueses aportaram ás costas da Baía, no ano de 1500, traziam apenas vinho em suas caravelas; e, durante largo tempo ainda, vai a colonia viver sem bebida distilada. Mas nem por isso se absterá de alcool. Tal violação dos principios naturais não

---

(4) J. ROCHARD, *Traité d'Hygiène*, Paris, 1897.

se cometerá. Ao contrário, beber-se-á satisfatoriamente, até que chegue a vez da aguardente. Porisso, é acertado dividir a historia do alcoolismo nacional, como já o fizemos para a do alcoolismo geral, em duas eras: a das bebidas fermentadas e a das bebidas destiladas.

### O TRINOMIO ALCOOLICO DOS SECULOS XVI e XVII

Como tres raças se juntaram aqui, no calor da zona tropical e no desgoverno de uma civilização balbuciante, também tres tipos de bebidas fermentadas embriagaram o homem: o *cauim*, o *vinho* e a *cachaça*. Tal o trinomio alcoólico do século XVI e XVII.

O *cauim* era a bebida do indio, fabricada de raizes de mandioca, domilho, do pinhão, do palmito, de “todos os seus legumes, até da farinha que come” (5). A designação provavelmente lhe veio do fato de ter sido o cajú a materia prima inicial. JOÃO DE LÉRI (6) descreve minuciosamente a fabricação, que testemunhou. GABRIEL SOARES viu a bebida, “a qual é turva e espessa como borra, e tem quasi o gosto do leite azedo” Mesmo aldeados, os indios continuavam a fabricar o cauim, guardando-o em talhas de barro, que os seus meninos, alunos dos jesuitas, iam quebrar, para prevenir a bebedice dos pais. O contacto com os portugueses não fez desaparecer o uso. Assim se conduziam, em 1814, os Coroados, que já tinham quarenta anos de convivencia com os lusos:

“Os festejos são verdadeiras orgias, e cáem principalmente no tempo em que amadurece o milho. As mulheres assentam-se em círculo e mastigam com grande presteza o milho, que, depois de bem triturado, é cuspidó dentro de um pote grande, em pé no meio delas. Durante um ou dois dias, continúa esta mastigação, até que a quantidade sufi-

---

(5) GABRIEL SOARES — cit. de ROCHA POMBO, *Historia do Brasil*, 2.º vol.

(6) JOÃO DE LÉRI — *Historia de uma viagem á terra do Brasil*, in Rocha Pombo, 2.º vol.

ciente esteja preparada. Neste milho mastigado e misturado com a saliva, põem ainda água, e deixam tudo fermentar, depois do que decantam o líquido, que se parece com cerveja fraca, e começa a festança.” A bebida, entre os Corôados, se chama *verú*. “Nem sempre fabricam a sua bebida com milho, também a fazem com raízes, como os índios que não conhecem os portugueses. Dizem que nestas bebedeiras há cantos e dansas, mas nunca o pude verificar”, acrescenta o nosso cauto informante, “porque não é prudente estar presente nestas festas, que quasi sempre acabam com zangas e brigas” (7).

Nas festas de vitória, o espetáculo se torna macabro. O braço do inimigo, destacado do corpo, é posto no pote de bebida, e, de vez em quando, durante a cerimonia, um ou outro folgazão sequioso se aproxima, tira o braço enxarcado de sangue e de bebida, e sorve, satisfeito, o líquido repugnante.

LERI viu *mulheres* mastigando; G. SOARES viu *as mais formosas moças da aldeia*; FREIREYSS, como LERI, também viu *mulheres*. Em todo caso, só *mulheres*. “Os homens têm a firme opinião de que, se mastigarem as raízes ou o milho, para fazer bebida, esta não sairá boa” (LERI). Alcoolismo, sexualidade. Veja-se o estudo de ABRAHAM. Mas estamos nas fronteiras da psicanálise; cumpre retroceder.

Note-se que, a despeito da pouca concentração alcoólica do *cauim* (quasi o gosto de “leite azedo”, segundo G. SOARES; “cerveja fraca”, na opinião autorizada de FREIREYSS), a bebida embriagava, ao ponto de fazer terminarem as festas “com zangas e brigas”. E’ que, na reação ao alcool, também importa o tonus afetivo do individuo. O homem, no sossêgo do lar, suporta serenamente a mesma dose de alcool que, na alegria estonteante das reuniões festivas, o leva a dizer e a praticar tolices.

---

(7) S. W. FREIREYSS — *Viagem ao interior do Brasil nos anos de 1814-1815* — trad. de A. LOFGREN — Rev. I. Historico e Geografico de S. Paulo, 1906.

Para o português, o *vinho*. Já o havia trazido, em 1500, a frota de Cabral. Agora, cada nau que aporta ao litoral da colonia, com carregamento vindo da Metropole, desembarca algumas pipas do precioso néctar dos vinhedos lusitanos. Mas a terra também produz. Nas proximidades de S. Paulo, crescem “grandes vinhas, donde se colhem muitas pipas de vinho” (8). “No seculo XVII, rara era a fazenda que não produzia vinho e trigo para o seu sustento” (9). “Vale o vinho da terra mil e poucos réis a peroleira, inclusive o casco” (10). Seria, porém, bebida cara, acima do alcance da ralé, privilegio apenas dos abonados da fortuna. Demais, a produção se circunscrevia ao territorio de S. Vicente: “Se me disserem que não pode sustentar-se a terra que não tem pão de trigo e vinho de uvas para as missas, concedo, pois êste divino sacramento é nosso verdadeiro sustento; mas para isso basta o que se dá no mesmo Brasil em S. Vicente e campo de S. Paulo” (11)

Resta o africano, que nos veio em meados do seculo XVI (12). Ao africano, coube a *cachaça*.

Na linguagem popular, *cachaça* é hoje sinónimo de aguardente, e *cachaceiro* o viciado nessa bebida. Não se entendia assim, até, pelo menos, há duzentos anos atrás. *Cachaça* era *escuma* de garapa e era garapa *fermentada*. Mais usualmente, *escuma*. O caldo de cana é levado “para

---

(8) FREI VICENTE DO SALVADOR, *Historia do Brasil*, 1627, ed. de Capistrano de Abreu, 1918.

(9) WASHINGTON LUIS, *Capitania de S. Paulo*, 1918.

(10) ALCANTARA MACHADO, *Vida e Morte do Bandeirante*, 1929.

(11) FREI VICENTE DO SALVADOR, *op. cit.*

(12) “Grande incerteza reina quanto á data da chegada á America lusa dos primeiros africanos. Supõe-se hajam vindo á Baía por 1538”. (PANDIÁ CALOGERAS, *Formação historica do Brasil*).

“A escravidão negra no Brasil é, (pois), contemporanea da sua colonização. Sómente ela guardou, nos primeiros tempos, a feição portuguesa de fenómeno secundario, limitado ao serviço doméstico. Surgiu como problema brasileiro, quando, faltando o Indio, que sucumbia ou era protegido pelos jesuitas, e começando a escassear os braços para a lavoura, e, mais tarde, para o trabalho das minas, se criou um comércio de escravos entre a nova colonia e a Africa.

a caldeira que chamam do meio, para nela ferver e começar a botar fora a imundície, com que vem da moenda. O fogo faz neste tempo o seu officio, e o caldo bota fora a primeira escuma, a que chamam cachaça”; esta vai ter a um cocho de pau, e serve “para as bestas, cabras, ovelhas e porcos; e em algumas partes os bois a lambem; porque tudo é doce, e, ainda que imundo, deleita” (13).

Mas, na segunda caldeira, o liquido ainda deita escuma, “ e desta escuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam, guardando-a em potes, até perder a doçura e azedar-se; porque então dizem que está em seu ponto para se beber: oxalá com medida, e não até se embriagarem”

A esta garapa azeda, cuja ação inebriante é bem conhecida, tambem se dava o nome de *cachaça*. Produto natural da fermentação do açúcar, formando-se mesmo sem a intervenção humana, o segredo da garapa azeda teria sido precocemente surpreendido pelo negro, nas lidas do engenho, ainda que o português, mais familiarizado com a cana, não lho revelasse. E o mísero escravo, atormentado pelos horrores do cativo, espancado diariamente, esfaimado,

---

O grande tráfico iniciou-se pouco menos de uns cincoenta anos após a descoberta do Brasil, com alguns navios, por particulares enviados á Africa.” (NINA RODRIGUES, *Os Africanos no Brasil*, pag. 26).

“Desenvolvendo-se a cultura da cana de açúcar, e, consequentemente, os engenhos, e desejando a metropole promover essa industria, facultou, por alvará de 29 de março de 1549 (d. João III), o resgate á custa dos colonos senhores de engenhos, e a introdução de escravos africanos de Guiné e Ilha de S. Tomé, em numero de 120 a cada senhor de engenho montado em estado de funcionar, mediante o favor da redução dos direitos.” (PERDIGÃO MALHEIROS, *A escravidão no Brasil*, cit. NINA RODRIGUES).

“Nos engenhos de Pero Góes, donatario da Capitania de S. Tomé, trabalham, ao lado de serviçais brancos, muitos negros da Guiné” (OLIVEIRA VIANA, *Evolução do Povo Brasileiro*).

(13) ANTONIL, *Cultura e Opulencia do Brasil*, 1.<sup>a</sup> ed. 1711 (a Biblioteca da Faculdade de Direito de S. Paulo possui um dos raros exemplares); 2.<sup>a</sup> ed. feita no Rio, em 1839, e reproduzida pelo Arquivo Público Mineiro, 1899.

exhausto, ao ponto de procurar, com o suicídio, a libertação e o alívio, encontrava na cachaça, por certo, uma hora de lenitivo e de sonho. Quem vivesse naquele tempo, e, testemunhando a tortura do negro, simpatizasse com as suas dores, seria impellido a dizer, a despeito dos males do alcoolismo: Bendita cachaça!

### CRUZAMENTO TAMBEM NAS BEBIDAS

No decorrer do século XVI e em quasi todo o século XVII, o alcoolismo brasileiro se assentava, pois, sobre um triangulo de bebidas fermentadas: o *cauim* do indio, o *vinho* do luso e a *cachaça* do africano. Não haveria, contudo, fronteiras muito precisas. Como no dominio da sexualidade, o imperio das circunstancias e o amor à novidade obrigavam o paladar de uma raça a procurar o álcool da outra. E o hábito fazia o resto.

Os cronistas europeus daquele tempo aludem, quasi todos, ao sabor do cauim, que não deixaram de experimentar. Outro tanto faziam os viajantes, que se punham em contacto com as tribus de aborígenes. Os próprios jesuitas de Piratininga usavam, “em lugar do vinho, de milho cozido em água, a que se ajuntavam mel, de que havia abundancia” (14)

Fabricava-se tambem, para uso do colonizador, um vinho de açúcar, que não seria senão a cachaça dos pretos. “Vinho”? pergunta, em 1627, FR. VICENTE DO SALVADOR, louvando a terra “que póde sustentar-se com seus portos fechados, sem socorro de outras terras”, — “Vinho? de açúcar se faz mui suave e, para quem o quer rijo, com o deixar ferver dois dias, embebeda como o de uvas”

Por sua vez, o indio não desdenhava o alcool do branco. Já o trouxera, em 1500, a frota de Cabral, e a minuciosa carta de PERO VAZ CAMINHA conta, quasi dia por dia, a história dos primeiros contactos dos nossos aborígenes com o vinho civilizado. No dia 24 de abril, experimentando-o

---

(14) A. TAUNAY, *S. Paulo no século XVI.*

pela primeira vez, “não gostaram dele nada, nem o quiseram mais” Mas a 30, já “bebiam alguns deles vinho, e outros não podiam beber; mas parece que se lho avezassem, que o beberiam de boa vontade”

E êles “se avezaram” Na capitania de Pernambuco (conta-o FREI VICENTE DO SALVADOR), logo que Duarte Coelho se ausentou, os índios “começaram a fazer das suas, matando e comendo a quantos brancos e negros seus escravos encontravam pelos caminhos”. O caso reclamava castigo de fama. Mas os índios, unidos, eram fortes; convinha dividi-los. Jeronimo de Albuquerque, cunhado do donatário ausente, toma a si o encargo de providenciar, e, depois de ouvir “a um chamado Vasco Fernandes de Lucena, homem grave e muito experimentado, nesta materia de indicio do Brasil”, determinou a execução de “uma traça com que êles mesmos se descobrissem e acusassem uns aos outros, e sobre isso ficassem entre si divisos e inimigos mortais” A traça do chamado Lucena consistiu em ordenar “muitos vinhos (15) e convidar os principais das aldeias para que os viessem beber” Assim se fez, e o resultado foi magnifico. Produziu efeito a semi-narcese que certos autores ainda hoje apontam, como meio de obter a confissão dos renitentes, e os índios soltaram a lingua: “Como êles — (deve ser pela virtude do vinho, que entre outras tem tambem esta) nunca falam a verdade senão quando estão bebados, começaram a nomear os culpados, e sobre isto vieram as pancadas e frechadas, ferindo-se uns aos outros, até que acudiu o governador Jeronimo de Albuquerque e os prendeu, e, depois de averiguar quais foram os homicidas dos brancos, uns mandou por em bocas de bombardas e dispara-las á vista dos mais, para que os vissem voar feitos pedaços, e outros entregou aos acusadores que os mataram em terreiro e os comeram em confirmação de sua amizade” (16)

---

(15) Não diz o autor se era vinho de uvas ou de açúcar.

(16) FR. VICENTE DO SALVADOR, op. cit.

## O ADVENTO DA AGUARDENTE NO BRASIL

A história da nossa aguardente se prende, inicialmente, à da cana de açúcar, que, desde o principio até hoje, lhe tem servido de materia prima. Começou a cultura dessa gramínea na capitania de S. Vicente, pela intervenção do donatário Martim Afonso de Souza, “mandando vir da ilha da Madeira a planta das canas doces. Para que os lavradores as pudessem moer, fabricou quasi no meio da sobredita ilha (S. Vicente), um engenho d’água, com capela dedicada a S. Jorge, qual foi o primeiro que houve no Brasil; dele saíram canas para as outras capitanias brasileiras” (17)

A partir do germe de S. Vicente, os canaviais e os engenhos se difundiram de sul a norte. Em 1627, segundo depõe FREI VICENTE DO SALVADOR, havia quarenta engenhos no Rio de Janeiro, cincoenta na Baía, cem em Pernambuco, dezoito ou vinte em Itamaracá, igual numero na Paraíba. Em S. Vicente, a curva logo decaiu; lavouras mais produtivas, como a do trigo e a da uva, atraíram os colonos. Nas outras capitanias, continuou a progressão, tanto que, em 1710, ANTONIL registra cento e trinta engenhos no Rio de Janeiro, cento e quarenta e seis na Baía, duzentos e quarenta e seis em Pernambuco, “moentes e correntes” Uns eram *engenhos reais*, “por terem todas as partes, de que se compõem, e todas as oficinas perfeitas, cheias de grande numero de escravos, com muitos canaviais proprios, e outros obrigados à moenda; e principalmente por terem a realza de moerem com água”; ao passo que os demais não passavam de *engenhocas*, moendo com cavalos e bois.

Mas durante largo tempo ainda, a partir dos canaviais de S. Vicente, os engenhos não produziram aguardente. Impedi-lo-ia a ignorancia a respeito da distilação, processo

---

(17) FREI GASPAR DE MADRE DE DEUS — *Memorias para a Historia da capitania de S. Vicente*, Lisboa, 1797.

que, como se viu, estava na infancia. Não o permitiria, além disso, a pobreza da colonia.

Pelos escritos da época, ou a ela referentes, que me foi dado consultar, estou convencido de que a aguardente, cujos primeiros ensaios de distilação, na capitania de S. Vicente, se fizeram pouco antes de 1650, só se tornou popula:, na colonia, durante a segunda metade do seculo XVII.

Até 1627, não se distilava no Brasil. Demonstra-o a *Historia do Brasil, de* FREI VICENTE DO SALVADOR, publicada nesse ano, com descrição minudente dos produtos e atividades de cada capitania. Por toda a parte, crescem os canaviaes, constróem-se engenhos, faz-se açúcar. Deste último, há mesmo plethora, que o desvaloriza. Em S. Vicente e campo de S. Paulo, fabrica-se vinho de uva; no norte, contentam-se os viciados com vinho de açúcar. Mas em nenhum lugar aparece sombra de alambique, nem se fala em aguardente.

Provavelmente, a própria Metropole desconhecia, a êsse tempo, a bebida distilada. Em novembro de 1624, parte de Lisboa a frota de d. Fradique de Toledo Ozorio, encarregada de libertar a Baía, ocupada pelos holandeses. A armada vem “provida abundantissimamente de todo o necessario”, trazendo sete mil e quinhentos quintais de biscoito, *oitocentas e cincoenta e quatro pipas de vinho*, mil trezentas e sessenta e oito pipas d’água, etc. etc. De aguardente, ou coisa parecida, não há menção.

Os inventários processados em S. Paulo, de 1578 a 1700, e que o *Arquivo do Estado de S. Paulo* prestou o valioso serviço de publicar, contribuem de forma notavel para estabelecer a época do aparecimento da aguardente na colonia. A leitura dos vinte e sete volumes, em que se enfeixam os documentos, revela este fato interessante: até 1648, não há alambiques, nos espolios (18). O primeiro, inventariado

---

(18) Cumpre mencionar tres exceções. Um “alambique de chumbo, com sua ceva de cobre”, avaliado em 1\$000, aparece sucessivamente em tres inventarios (1613, 1621, 1623). Há depois, em

nesse ano, “um alambique de cobre que pesou uma arroba”, avaliado em 15\$600, pertencia a Rafael de Oliveira, e funcionava no sitio do Jaraguá. De então para depois, os alambiques começam a surgir, cada vez mais frequentes, em Parnaíba, em Joraracanga, em S. João de Ativaia. Nesta ultima localidade, Antonio Vaz deixa, em 1685, ao morrer, tres alambiques. Ao findar o seculo, raro é o fazendeiro “que não tenha profusão de *alambiques de estilar aguardente, com sua carapuça e cano, tachos de cobre e o mais necessario*” (19).

Antes dessa epoca, tambem não se faz referencia a bebidas distiladas. Os inventários paulistas, minuciosos até à extravagancia, registrando “um espeto velho”, ou “um espelho desmanchado”, os alqueires de feijão, as arrobas de carne e as peroleiras de vinho deixadas pelo morto, silenciam inteiramente no que concerne à aguardente. Mas em 1654, já se fala em “alambique de estilar aguardente”; e, em 1671, conta-se que Domingos Jorge Velho deixou “um canavial que pode dar duas pipas de aguardente” (20)

Vê-se, pois, que, na primeira metade do seculo XVII, não há, na colonia, nem o aparelho industrial de distilação do álcool, nem o seu produto. Foi, portanto, entre 1650 e 1700, exatamente como em Paris, que nasceu e se popularizou, na capitania de S. Paulo, e, provavelmente, no Brasil, a produção industrial da aguardente.

Nos principios do seculo XVIII, o aguardentísmo, na colonia, é já um problema social.

---

1615, “um alambique novo”, avaliado em 1\$600. Finalmente, em 1625, encontra-se “um alambique de estilar agua”, por 1\$600. A insignificancia das avaliações mostra o pouco préstimo dos aparelhos, sabendo-se que nessa epoca cada libra de cobre era consignada nos inventarios por 200 a 400 rs.

(19) ALCANTARA MACHADO — *Vida e Morte do Bandeirante*.

(20) ARQUIVO DO ESTADO DE S. PAULO, *Inventarios processados de 1578 a 1700* (27 volumes).

## O ALCOOLISMO NOS ENGENHOS

Nos engenhos, de começo, era a cachaça, bebida fermentada. Depois, veio a aguardente. Os canaviais verdejavam pelas encostas, filhos todos do que se plantou em S. Vicente, o primeiro do Brasil.

Iniciada a destilação, os senhores de engenho logo esqueceram o vinho e a cachaça, e se puseram a produzir pinga, destinada ao seu uso pessoal, à venda na terra, e à exportação. Em vão o desaconselha ANTONIL, para que o proprietário não tenha “uma continua desinquietação na senzala dos negros, e para que os seus escravos e escravas não sejam, com a aguardente, mais borrachos do que os faz a cachaça”. Então, como agora, o álcool é mais forte que a prudência.

Da embriaguez, pela cachaça ou pela aguardente, resultavam, como era de esperar, conseqüências nefastas: acidentes do trabalho, prejuizos de materia prima, desordens.

Na prevenção de acidentes do trabalho, que matavam ou inutilizavam o escravo, tinha o patrão, nessa época, um interesse bem mais direto e sensível que o de hoje: o escravo lhe custa dinheiro, em moeda soante, e perdê-lo equivalia a perder um cavalo ou um boi de carro (21). A julgar-se pela meticulosidade e freqüência com que os refere ANTONIL, os acidentes no engenho se repetiam a miúdo. Principalmente na moenda, onde a escrava se arrisca a passar moída, inteirinha, entre os eixos, sobretudo “se as que andam nesta ocupação forem boçais ou acostumadas a se embriagarem” E não se diga que não havia, desde êsse tem-

---

(21) Cumpria poupar o escravo, como se poupa um animal. “Aos feitores, recomenda o humanitário ANTONIL, de nenhuma maneira se deve consentir o dar couces, principalmente nas barrigas das mulheres, que andam peçadas, nem dar com pau nos escravos, porque na colera se não medem os golpes, e podem ferir mortalmente na cabeça a um escravo de prestimo, que vale muito dinheiro, e perde-lo”

po, a preocupação de prevenir o perigo: convirá deixar junto da moenda, um facão, com que se corte o braço apanhado, e se salve ao menos uma parte da escrava.

Tambem há perdas de tachadas de açúcar. Fiando-se em demasia o mestre da fabricação nos caldeireiros e tacheiros, algumas vezes “alegres mais do que convem, e com a cabeça esquentada, acontecer-lhe-á ver perdido uma ou outra meladura, sem lhe poder dar remedio”

Por tudo isso, e para não haver “uma contínua desinquietação nas senzalas”, cumpre ao feitor prender os que se embebedarem, e “o que se há-de evitar, nos engenhos, é o embriagarem-se com garapa azeda, ou aguardente”

Tinha-se já, portanto, no primeiro decênio do século XVIII, abundante experiencia sobre os efeitos da aguardente na vida dos engenhos e na eficiencia da gente que neles trabalhava.

### A AGUARDENTE NAS MINAS

Antes da aventura das minas, houve a da caça aos indios, que encheu o seculo XVII. Mas o que os bandeirantes levavam, em munições de boca, era de uma escassez franciscana. “Porque aumentar a carga com mantimentos, se aí estão os rios abundantes em peixes, as matas e os campos povoados de caça, as frutas silvestres, o mel, o pinhão, o palmito, as roças que os indios espavoridos abandonam, as plantações que assinalam as etapas das entradas precedentes? À mingua de água para beber, se dessedenta com o sangue dos animais, o suco dos frutos, a seiva das folhas e das raizes” (22). Nessa bagagem mesquinha, haveria lugar para a aguardente, se esta já existisse; mas não para o vinho e as outras bebidas fermentadas, de grande volume para pouco álcool.

Quando, porém, o caçador de indios se transfigura em

---

(22) ALCANTARA MACHADO, op. cit.

minerador, aparece, por coincidência, a aguardente. Prova-o a aventura do Ananguéra. (23)

Nas minas, tudo favorecia a difusão do álcool. Primeiro, a natureza da gente que ali se juntava. Veja-se o livro de ANTONIL, rico de informações. Mais de trinta mil almas, em 1710, se ocupam em catar, em mandar catar, em negociar. “A mistura é de toda a condição de pessoas: homens e mulheres; moços e velhos; pobres e ricos; nobres e plebeus, seculares, clérigos e religiosos” São, em grande parte, a escória social, que os núcleos de relativa civilização para ali rejeitam, nos seus movimentos catárticos. Uns, de cabedal; outros, vadios. Os de cabedal, arrogantes, violentos, vingativos, “sem temor algum de justiça” Os vadios, “que vão às minas para tirar ouro, não dos ribeiros, mas dos canudos, em que o ajuntam e guardam os que trabalham nas catas, usarão de traições lamentáveis e de mortes mais que crueis”

Depois, a ausência de autoridade e de justiça. A fôrça é a lei, manda quem dispõe de mais gente, mais armas, mais audácia. Os crimes ficam sem castigo, “porque nas minas, justiça humana não teve ainda tribunal”

Alem disso, a abundancia do ouro convida ao jogo, ao gasto supérfluo, á ostentação réles do mestiço endinheira-

---

(23) Em principios do seculo XVIII, nas vizinhanças do sitio onde mais tarde se fundou Vila Boa (depois cidade de Goiaz), Bartolomeu Bueno da Silva vê indios goiazes trazendo enfeites de folhetas de ouro. Pede-lhes que o levem ao lugar onde êles sabem que se encontra o metal precioso: os selvagens se recusam. “Reune, então, a convite amigo, muitos indios goiazes, manda vir um barril de aguardente, que se despeja tanto quanto é preciso em fundo prato; chega á aguardente uma flama, o liquido arde brilhante em fogo. e o sertanejo exclama, terrivel e ameaçador:

— Eu farei assim arder em chamas todos os vossos rios, se não me mostrardes onde existe e se acha o vosso ouro !

Os pobres indios bradam, espavoridos:

— Ananguéra !..

Ananguéra significa, em sua lingua, — feiticeiro, — genio do mal”. (JOAQUIM MANOEL DE MACEDO, Ano Biografico brasileiro, 1876).

do. Há quem compre “um negro trombeteiro, por mil cruzados; e uma mulata de mau trato por dobrado preço”

Por fim, essa mesma abundancia atraiu o commercio, abrindo-se estalagens e casas de commercio, que tudo vendiam “com lucro não somente grande, mas excessivo”. Era tão rendoso o negocio de comidas e bebidas, que “até os homens de maior cabedal não deixaram de se aproveitar, por êsse caminho, dessa mina à flor da terra, tendo negras cozinheiras, e mulatas doceiras, e crioulos taverneiros, occupados nesta rendozissima lavra, e mandando vir dos portos do mar tudo o que a gula costuma apetecer e buscar” Gastam os ricos. Gastam tambem os pobres, os escravos negros ou indios, que “escondem bastantes oitavas, quando catam nos ribeiros, e nos dias santos e nas ultimas horas do dia tiram para si; a maior parte dêsse ouro se gasta em comer e beber”; de tal sorte que, “com vender coisas comestiveis, aguardente e garapas, muitos em breve tempo accumularam quantidade consideravel de ouro” Um barrilote de aguardente, carga de um escravo, era vendido nas minas por cem oitavas, preço de um boi ou de um cavallo, terço do preço de “um negro bem feito, valente e ladino”; sexto do de “uma mulata de partes”

Ao fisco, a exuberancia dêsse comércio alcoólico da colonia, no começo, agradou. Uma carta régia de 1699 “concede faculdade para lançarem as camaras desta Capitania um leve imposto nas bebidas, cujo imposto das Tavernas é o que se chama Avensa”, como refére, um século mais tarde, ANTONIO MANOEL DE MELO CASTRO E MENDONÇA (23). Mas a necessidade coletiva, de uma parte, e, de outra, a perspectiva de lucros mais faceis, induziam a plantar e a fabricar no proprio territorio da mina, cuja povoação, aliás, tendia a estabilizar-se. Nasceram, então, os canaviais, pelo sertão a dentro; montaram-se engenhos e engenhocas; fez-se me-

---

(23) A correspondencia dos capitães-môres, aqui transcrita, é tirada dos *Documentos interressantes para a Historia e costumes de S. Paulo*, ótimo repositório coligido pelo dr. A. DE TOLEDO PIZA e publicado pelo Arquivo do Estado de S. Paulo.

lado, fez-se açúcar, distilou-se aguardente, à revelia do fisco central. Urgia combater o alcool!

### POLITICA ANTI-ALCOÓLICA DA METROPOLE

Começa, nesse tempo, por parte da Metropole, uma rigida politica anti-alcoólica. Portugal não quer que os paulistas continuem a beber, e se põe a guerrear ativamente os engenhos, engenhocas e as plantações de cana das minas. Altos interêsses sociais? Conciencia do perigo que o alcool representa para a saude coletiva e a ordem pública? Vejamos os documentos.

O Mestre de Campo Regente JOÃO LEME DA SILVA, deveria levar para as minas de Cuiabá, se não tivesse sido assassinado, um regimento escrito pelo capitão-mór RODRIGO CESAR DE MENEZES, e datado de 26 de junho de 1723, do qual destacamos isto:

“Como a experiencia tem mostrado o prejuizo que têm causado os engenhos de aguas ardentes, não só nas minas mas em todas as partes do Brasil, e serem a principal causa de muitas desordens, alem de ser a perdição dos negros, o dito Mestre de Campo Regente não consentirá que pessoa nenhuma de qualquer estado, e condição que seja, faça os ditos engenhos, por evitar as prejudiciais consequencias, que de os haver se podem seguir”

Um agente das ligas norte-americanas de temperança, feito capitão-mór de São Paulo, e condoido da sorte dos negros, não teria escrito de outro modo. Mas vamos adiante.

Esta carta, remetida a BARTOLOMEU BUENO DA SILVA, superintendente e guarda-mór das minas de Goiaz, é de 1732:

“Tambem espero que Vmcê. tenha principiado a dar á execução o bando que lhe mandei, sobre se extinguir toda a planta de cana que houver nessas minas, pelo grande prejuizo que se segue da sua conservação, em que espero que Vmcê. se haja com aquele zelo com que se emprega no serviço Real. Deus ge. a Vmcê. ms. ans. São Paulo, 5 de outubro de 1732. *Conde de Sarzedas*”

Qual será o “grande prejuizo que se segue da conservação” dos canaviais? Não o diz a carta. Mas é algum alto interêsse público, pois o capitão-mór insiste, visto ser a medida “do agrado de Sua Majestade” A carta de 1735, a THOMÉ DE SÁ QUEIROGA, Provedor da Fazenda Real de Cuiabá, assim diz: “.e propondo Vmcê. da minha parte, a todos, o quanto será do agrado de Sua Majestade que êsses engenhos supendam a sua fabrica de aguas ardentes e melados, e que a cana se extinga dessas minas.”

Tambem os melados! O proibicionismo do Conde de Sarzedas está demasiado radical. Talvez não seja o interêsse da coletividade a causa maior dos seus “bandos” Leia-se a carta, até o fim: “ que espero seja de sorte que se reconheça nesses povos a grande obediencia que devem ao seu Principe e Senhor, e como nesta materia consiste todo o aumento e bem da Real fazenda, espero acreditem todos o seu zelo e atividade neste particular, em que Vmcê. se interessará com o mesmo, para vêr se se pode vencer esse inimigo capital. S. Paulo, 29 de março de 1735. *Conde de Sarzedas*”

O “inimigo capital” era tudo quanto se opunha ao “aumento de Real fazenda” No mesmo ano, vai ainda esta carta endereçada aos officiais da Camara da Vila de Cuiabá:

“Por ser conveniente ao serviço de S. Majestade, que Deus ge., pôr execução da sua Real ordem na demolição dos engenhos das minas desse continente, por ser a sua conservação a sua total ruina delas, assim no grande descomodo que causam aos seus moradores os efeitos de u’a bebida tão perniciosa, a qual é a que neles se fabrica, com grande quantidade de escravos que, podendo mineirar, se occupam na dita fabrica” E determina: “que não permaneçam mais os tais engenhos e que só os possa haver fora das minas, em distancia de cincoenta leguas. São Paulo, 29 de março de 1735. *Conde de Sarzedas*”

O “grande descomodo” de u’a bebida tão perniciosa” aparece aqui, tímidamente, para mascarar os altos interêsses da real fazenda. Fulminava-se a aguardente, e, de rol-

dão lá se ia também o açúcar, que nenhum “descomodo” causaria aos moradores da nascente vila. Mas o que se visava, não o era o bem público, com a supressão do álcool, num golpe de larga visão de hygiene social, precursor da lei Volstead. Desejava-se simplesmente que passassem pelo fisco o melado, o açúcar e a propria aguardente. Aquela permissão de plantações e engenhos “a cincoenta leguas”, era uma graciosa maneira de proibi-los; porquanto (informa o prestimoso divulgador dos “Documentos interessantes”), os indios, que vinham atacar os estabelecimentos dos brancos até nas redondezas de Cuiabá, não fariam cerimonia em arrazar as benfeitorias que se construisssem “a cincoenta leguas”, nem em trucidar os seus ocupantes.

Por isso, sabemos todos o que pensar das imperiosas determinações do Conde de Sarzedas, de 1732 a 1736, para a destruição “dos engenhos ou engenhocas de fazer aguas ardentés, por atalhar o prejuizo que se segue aos direitos reais e ao bem comum dos moradores desta Capitania”

Ao poder publico metropolitano, pouco se lhe dava que a gente da terra bebesse e se embriagasse. Nas sucessivas expedições para o Iguatemi, aprestadas pelo capitão-mór (1766-1767), entravam invariavelmente, na composição da bagagem, diversos barris de aguardente. Em julho de 1766, pede o chefe que lhe mandem vinte barris; meses depois, requisita “mais dez barris de cachaça”, iguais aos anteriores.

#### TAXA DE EDUCAÇÃO SOBRE O ALCOOL

Mas em 1774, Sua Majestade quer mostrar o grande amor, em que arde, pelos povos de São Paulo. Desejando “os fazer felizes”, resolve criar escolas. E, para que não haja duvida sobre a sua magnanimidade, institue, para manter o ensino, taxas sobre dois generos de equivalente necessidade, a aguardente e a carne. Eis a comunicação:

“Dom Luiz Antonio de Souza Botelho Mourão, etc.  
Faço saber que Sua Majestade que Deus guarde, atendendo

ao bem comum de seus fieis Vassallos e desejando os fazer felizes com os benefícios do seu Real Favor e Protecção, é servido mandar criar escolas publicas de ler, escrever e contar, e Estudos de Gramatica, Grego, Retorica e Filosofia, para cuja subsistencia ordena que se estabeleça nesta Capitania a coleta das carnes e aguas ardentes para satisfação dos mestres dos referidos Estudos” (São Paulo, 29 de julho de 1774)

Era, como se vê, a taxa precursora do atual Selo de Educação, diferindo destes, apenas, por ser coletada em São Paulo e em São Paulo mesmo aplicada. Em 1796, o “subsídio literário”, cobrado á aguardente, a principio pela Camara e depois pela Fazenda Real, era de 2\$480 por pipa.

### GUERRA A' INDÚSTRIA DA COLONIA

Mas por essa época se manifesta, mais virulenta que nunca, a politica metropolitana contra o desenvolvimento industrial da terra. É de então a carta régia, insuflada pelo interêsse inglês, mandando que se fechem as fábricas da colonia. “Eu, a Rainha, etc. Que sendo-me presente o grande numero de Fabricas e Manufaturas que de alguns anos a esta parte se têm difundido em diferentes Capitancias do Brasil, com grave prejuizo da Cultura e da Lavoura, e da exploração das Terras Minerais, daquele vasto continente:

Hei por bem ordenar que todas as Fabricas, Manufaturas, etc. sejam extintas, e abolidas em qualquer parte onde se acharem nos Meus Dominios do Brasil” (5 de janeiro de 1785). Firma-se, por ordem soberana, desde êsse tempo, o principio segundo o qual *o Brasil é um pais essencialmente agrícola*, e que tudo quanto desvie do campo o braço trabalhador representa grave prejuizo ao bem publico. Qualquer atividade que se ensaie, na Capitania, ou é manietada pelo fisco, ou sumariamente suprimida pelos “bandos” do capitão-mór. Com tal regime de malquerença por parte do govêrno central, S. Paulo se encaminha para o gandismo!

Não é de espantar que FREI GASPAR DA MADRE DE DEUS (1797), a respeito da gente dêsse tempo, do tempo em que ele “era menino”, e do que veio logo depois, declare: “Quando eu era menino. não passavam de cinco ou seis lavradores que faziam alguns barrís, razão pela qual toda a necessaria (a “necessaria” é a aguardente) vinha de fora, e ainda hoje succede o mesmo, por ser dominante a preguiça nas vilas de Santos e S. Vicente”

A Metrópole comprimia os surtos da capitania de São Paulo; mandava arrazar os canaviais e fechar os engenhos das minas; extinguiu a industria; a população se recolhia á inércia, á resistencia passiva. Mas o alcool, embora perseguido e taxado, permanecia invicto, soberano, através de todas as vicissitudes, e, com os seus sete fôlegos, revelava já a vitalidade que manifestou depois, nos Estados Unidos. Eis o que escreve, em 1788, o MARECHAL AROUCHE, nas suas “*Reflexões sobre o estado em que se acha a agricultura, na capitania de São Paulo*”

“Eles (os paulistas) são fortes para todo o gênero de trabalho, contudo acham-se sempre cercados de vil pobreza.. um lavrador paulista apenas trabalha no ano dois a tres meses. O que pretende fazer a sua roçada ou derrubada de mato, convoca os seus vizinhos para certo dia, em que, depois de comer muito e beber melhor, pegam nos machados e nas foices, mais animados do espirito da *caninha* do que do amor ao trabalho”

Era o “mutirão”, que herdamos dos indios, que atravessou a época colonial e que chegou até aos nossos dias, conservando sempre o seu caráter de reunião festiva, com bebedeira e desordem. Fala ainda o MARECHAL AROUCHE:

“Eu poderia aqui fazer ver quantas desordens se seguem, e quantas se estão diariamente seguindo, dèstes ajuntamentos em que todos ficam embriagados”

BERNARDO JOSÉ DE LORENA, PROTETOR DA  
CAPITANIA E DA AGUARDENTE

O MARECHAL AROUCHE, como toda a população de São Paulo, deposita grandes esperanças no novo capitão-mór BERNARDO JOSÉ DE LORENA, que vem governar uma capitania desanimada, decadente pela incapacidade da côrte e dos seus delegados. Preocupação visível do novo chefe é estimular o trabalho e desfazer a justa desconfiança da população, no tocante á voracidade da Metropole, e que, por isso, preferia cruzar os braços. Daí esta carta para a Camara da Vila de Paranaguá, então dependente de São Paulo:

“Pelo dr. Ouvidor, que acabou, tive a nota que o Povo dessa Vila deixava de fabricar aguardente, por julgar não ter saída em Santos, para navios da Europa, e na falsa intelligencia de que se pagavam, vindo a Santos, duas vezes subsídios; quanto á primeira razão, digo a Vmcê. que as aguas ardentes é um dos generos que têm em Santos a melhor saída para a Europa, e pelo que pertence á segunda razão, etc. Esta Camara fará ciente o seu povo disto mesmo, animando-o em consequencia á fábrica do referido genero, em que pode receber muita utilidade. São Paulo, 22 de dezembro de 1790”

Como criticar o capitão-mór de 1790, por incentivar a produção de aguardente, se ainda agora, quasi em meio do seculo XX, os govêrnos animam e protegem a fabricação de bebidas alcoólicas de todas as concentrações, pretextando o bem que resulta ao povo, do enriquecimento da nação? Não existem paises em que, quando se fala no combate ao álcool, logo se exige silêncio, em nome dos altos interêsses da agricultura e do commercio?

Em 1796, o secretario de Estado, d. RODRIGO DE SOUZA COUTINHO, comunica a BERNARDO JOSÉ DE LORENA que a côrte estuda meios de baixar os direitos quasi proibitivos que incidem sobre o sal, para lhe facilitar a circulação. Mas, como é preciso compensar os prejuizos de Sua Majestade, nasce

a ideia de taxar mais rigorosamente “as aguas ardentes e outras bebidas fortes”, e, “por consequencia”, diz o secretario de Estado, “ordeno a V. Sa. que remeta todas as informações que puder, sobre a quantidade e qualidade dos licores que consomem esses Povos. Lisboa, 27 de setembro de 1796”

Responde BERNARDO JOSÉ DE LORENA:

“Estes Povos muitos poucos licores consomem da Europa, em lugar deles, a aguardente de cana constitue a bebida principal; a sua abundancia é excessiva e por isso capaz de admitir qualquer taxa, ainda que se acha onerada com cento e sessenta réis que se paga por canada para o Subsídio Literario, porém as canadas são aqui muito maiores” (*Carta de 28 de junho de 1797*).

Em anexo, descreve o capitão-mór, com otimismo simpático, o estado da Capitania:

“A agricultura acha-se em um progresso muito grande, de sorte que se pode dizer que se acabou a preguiça de que era geralmente acusada a Capitania de São Paulo. Só a Vila de Itú faz mais de 50 mil arrobas de açúcar por ano e vai em aumento. Na Vila de S. Sebastião e sua Ilha, e na de Ubatuba, fabrica-se muito excelente açúcar e aguas ardentes de bom conceito”

Acabara-se a preguiça; a agricultura ia em progresso muito grande. Pois não vira o govêrno central que a prosperidade da Capitania de São Paulo tinha ficado tolhida pelos maus administradores, que êle próprio despachava para cá?

Quanto à politica do alcoolismo, continuava no estímulo á produção de bebidas, acompanhado agora, ao que parece, do desejo de aperfeiçoar o produto. Os paladares se afinavam, e exigiam cachaças cada vez melhores. Há uma carta de ANTONIO MANOEL DE MELO CASTRO E MENDONÇA, datada de 10 de janeiro de 1800, em que êle agradece ao secretario de Estado o envio de exemplares da obra sobre “*alambiques para a distilação de aguas ardentes*”

O ministro que, com tanto carinho, do lado de lá do Atlantico, se preocupava com a excelencia da nossa *caninha*, era

provavelmente, um dos seus apreciadores, na Metropole. Porque exportavamos, havia muito, aguardente de cana para o reino: “as aguas ardentes é um dos generos que têm em Santos a melhor saída para a Europa”, dizia BERNARDO JOSÉ DE LORENA, em 1790. No bergatnim Avoador, que seguiu para Lisboa a 8 de março de 1802, foram, ao lado de 5.860 arrobas de açúcar, 12 pipas de aguardente; e na Galera Esperança, que de Santos partiu no dia 15 de outubro de 1802, embarcaram 6.880 arrobas de açúcar e 5 pipas de aguardente. Seriam amostras.

Por outro lado, tambem já se falsificava! Assim o diz o mesmo CASTRO E MENDONÇA:

“A falsificação nas pipas de Aguardente ia causando a sua ruina se com tempo não se atalhasse com uma providencia semelhante á da marca das caixas com o sinal do Tanoeiro” (31 de janeiro de 1799)

E haverá melhor indicio da prosperidade comercial de um produto, do que a concorrência da fraude?

#### AGUARDENTISMO

Num documentado estudo sobre o consumo atual de bebidas alcoólicas, no Brasil, estabeleceu o DR. SEVERINO LESSA (24) a seguinte distribuição, baseada em estatísticas de nove anos:

- 82,50% do consumo em alcool é constituido por aguardente;
- 12,79% do consumo em alcool é constituido por outras bebidas nacionais;
- 4,71% do consumo em alcool é constituido por bebidas estrangeiras.

O Brasil consome, portanto, quasi só aguardente. O nosso alcoolismo, pondera o mencionado autor, “é o alcoolismo das bebidas fortes e de baixo custo” Numa expressão sintética, é o *aguardentismo*, palavra que diz, ao mesmo tempo, *alcoolismo barato*, e *tóxico concentrado*. Social e fisiológicamente, é a piór forma de etilismo.

---

(24) SEVERINO LESSA — *Como resolver o problema do alcoolismo no Brasil*; Rio, 1927.

Em materia de consumo alcoólico, o Brasil bebe, anualmente, *per capita*, 2,40 litros de alcool absoluto. É preciso não confiar muito nas estatísticas, mórmente nas nossas estatísticas, colhidas sabe Deus com que embaraços e deficiências. Mas o quadro seguinte, confrontado com a média brasileira, serve para dar uma ideia da nossa situação, em face de outros países civilizados:

CONSUMO DE ALCOOL EM VARIOS PAÍSES, 1906-1922 (25)  
(Litros per capita)

P A Í S	1906	1920	Porcent de variação p/ mais ou para menos
	1910	1922	
Alemanha	7,47	2,66	—64,4
Austria	7,71	5,75	—25,4
Suiça	13,71	11,92	—13,1
Holanda	5,01	2,99	—40,3
Belgica	10,58	8,93	—15,6
França	22,93	17,61	—23,2
Grã Bretanha e Irlanda	9,67	6,16	—36,3
Dinamarca.	6,82	2,88	—57,8
Noruega	2,37	1,99	—16,0
Suecia	4,33	3,03	—30,0
Italia	17,29	13,77	—20,4
Espanha	14,02	15,83	+12,9
Estados Unidos	6,89	3,27	—52,5

(Quadro de R. Wlassak: *Gundriss der Alcoholfrage*, 2.a ed. Leipzig, 1929.)

Desconfiemos, repito, das estatísticas. Mas se estas, aqui apresentadas, se aproximam da verdade, ha motivos para que nos rejubilemos: de treze paises civilizados, só um, — a Noruega, — bebe menos álcool que nós. Aliás, é essa a impressão que se tem, quando se observa a vida das cidades nacionais. As classes arranjadas, salvo casos individuais, não mostram grande apêgo ao alcool, e a embriaguez, no Brasil, nunca foi coisa de bom tom. “O brasileiro é sóbrio, mais ainda no beber do que no comer, e, com efeito, talvez em nenhum

(25) HAVEN EMERSON, ed. — *Alcohol and Man*, Nova York, 1933.

outro país do mundo haja tão poucos bebados como no Brasil. Outros vícios são porisso mais frequentes”. FREYRESS, o nosso amavel informante, é discreto, e omite a enumeração dèsses outros vícios.

O nosso alcoolismo, -- o *aguardentismo*, — se concentrou na zona rural e nos aglomerados proletários. Ali nasceu, em fins do seculo XVII, ali vicejou e floresce até os dias de hoje. O DR. FERNANDO FONSECA, médico dos trabalhadores, na construção, da estrada de ferro Mayrink-Santos dava, há pouco, o seu depoimento: o consumo de um ou dois litros de aguardente por operário, num só dia, constitue fato comum. Na fazenda ou no sitio, a produção é facil; o preço, reduzido, principalmente porque o produto com freqüência ilude o fisco. Demais, a vida rural decorre tão monótona, tão igual, através dos dias que se sucedem, tão pobre de motivos de prazer, que sacudam a afetividade rústica do caipira! Caberá, portanto, á caninha proporcionar o momento de fuga à realidade, que, como qualquer humano, o colono e o matuto tambem querem gozar.

A média de consumo alcoólico, em quasi todos os países civilizados, está diminuindo (26). E a nossa? Pode ser que esteja tambem. Contudo, ninguem nos provocará que não está aumentando. Ai reside o perigo. Por óra, o mal embora sério, não tem a gravidade que apresenta, em certos países europeus. Mas amanhã?

À Inglaterra, as estatísticas de 1930 atribuem o consumo anual de 1,66 litro, em alcool absoluto, por cabeça. Como conseguem os ingleses baixar a êsse ponto o uso do álcool? Não é por nenhuma “lei seca”, que afronte diretamente o inimigo. Atacam-no profundamente, pelos flancos, em busca das raizes (27). Procuram elevar o padrão geral da vida;

---

(26) A Alemanha, nestes últimos anos, voltou a beber tanto quanto bebia, antes da guerra.

(27) A fadiga crônica, criada pelo trabalho industrial excessivo e agravada pela deficiencia de alimentação, é tida, com razão, como um fator adjuvante do alcoolismo. V. VICENZO M. PALMIERI, *L'alcoolismo come problema medico-legale*, 1933.

melhorar a situação material e moral do operário; criar, para a família, um lar acolhedor, de relativo conforto, que retenha o homem, á tarde, quando regressa da fábrika ou da mina; ensinam a ler, e, ao mesmo tempo, facilitam os bons livros; organizam campos de esporte, habituam o povo ao exercicio físico e às competições atléticas. Uma disputada partida de futebol, que apaixona o “torcedor” o domingo inteiro, é aliado magnifico, no combate ao alcoolismo. Contudo que, ao sair do estadio, não se encontre, na esquina, a tentação do botequim aberto!

Cada um de nós tem direito ao seu quinhão diario de prazer interior. O álcool, insidiosamente, nô-lo pode dar. Que nos atraia, porém, o conforto sereno do lar, que o livro nos prenda, que o passeio ao campo seja fácil, e o alcool ficará no esquecimento.