

A NOSSA HISTÓRIA É UMA CACHAÇA!

A nossa História Social se confunde com a História da Cachaça, estudando-se a segunda assimila-se a primeira sem se inebriar.

Como tenho pelo leitor um bom conceito, por se tratar de criatura que sabe como são as coisas, sabe muito bem separá-las pela essência e o que essas coisas querem dizer, resolvi abrir este dropes de um modo maneiro.

O sonho português das Grandes Descobertas Marítimas pode ser visto desde logo pelo cerne e nele encontrei a “cachaça das Minas Gerais”.

Encher a cara e se mandar o mais rápido possível. A corrida pelos metais e pedras preciosas, pela extração da madeira, pelas mulheres nativas escolhidas a dedo, pelos papagaios falantes sempre foi uma cachaça.

O nosso velho conhecido Pero Vaz de Caminha, o Escrivão da Armada do Cabral, com os seus olhos de cobra e arguto em vislumbrar riquezas fáceis, escreveu

outras cartas e nelas deixou clara a intenção portuguesa por essa “cachaça”, no seu melhor sentido figurado.

Não estaríamos hoje “bebendo dessa cachaça”, derramada que foi por todos os cantos do país?

Em 1.743 a cachaça já havia ocupado todos os espaços e as engenhocas proliferaram numa disparada como bêbado morro abaixo. As mulheres entraram na dança, bebiam e fumavam como gente grande. Na História do Brasil a pinga nunca matou ninguém. O que mata é o importado.

O apelido “cachaça”, dado à aguardente, nasceu do costume do escravo negro de temperar os alimentos com essa bebida, principalmente a carne do cachaço, da porcada o macho mais velho e de longo cacho.

Para o colonizador português todo macho “marruco” virava cachaço, não importando se porco, capivara, cateto, anta ou outro bicho parecido. Saco grande? Cachaça nele!

Quando Italiápolis começou a produzir a aguardente, as Províncias do Norte-Nordeste já exportavam dessa “abençoada bebida para toda a Europa”. Na chegada dos imigrantes italianos, “com o salutar hábito de se alimentar bebendo vinho”, a Vila produzia cachaça, mas que se saiba nunca ninguém pagou imposto.

Essa de tributar a cachaça data de 1.756, “como subsídio voluntário” para a reconstrução de Lisboa que se afundara num terremoto. Mais tarde, a cachaça foi taxada sob o pretexto de se “pagar os professores régios”, uma idéia brilhante que se aplicada tiraria o Ensino do mata

burro. ("IMCEBA" Imposto da Cachaça para o Ensino Básico).

Foi com base nos projetos de instalações de alambiques que nasceu a "Colônia Independente". O número de Congressistas foi baseado na capacidade de litros por hora de trabalho de um alambique tamanho médio, embora alguns congressistas pleiteassem esses cálculos mirabolantes em cima de um destilador de grande porte.

Assim "o Congresso trabalhará 150 dias por ano de acordo com o plantio e a colheita da matéria prima de tão nobre e típica bebida, respeitadas todas as entressafras".

A estrutura do Poder Governamental tomou o "projeto alambique" por base e o Legislativo foi comparado à força motriz, enquanto a moenda, o Executivo. As dornas de fermentação inspiraram o Poder Judiciário.

Sem cana e sem grana a máquina não funcionava e então a "Sociedade" passou a ser vista como matéria prima, aquela que vira bagaço, porém inteligentemente moído alimenta bovinos, suínos e ainda vira fogo de fofalha. Nunca se viu tal agudeza criativa desde que o mundo é mundo.

O Governo precisava de uma sociedade participativa e estimulou o plantio das canas-de-açúcar. A cana e os brasileiros se espalharam por essas terras até onde "mais que prometia a força humana", produzindo e reproduzindo ao delicioso sabor da mãe Natureza.

Como “tudo” tem sido importado, com a cana-de-açúcar não foi diferente e o seu plantio profundo na alma brasileira favoreceu a vegetação. Para um Poder Constituído, por mais singelo, basta saber que o “rendimento está na razão geométrica dos métodos racionais que se aplicam ao preparo da terra, ao plantio, às limpas e a despalha”.

Entendo a fertilidade do solo como a educação do povo e o húmus, a sua ilustração. Como desejar boas colheitas quando “o tudo” vai a Deus dará? Como aumentar a capacidade da “Moenda” para uma “matéria prima” tão pobre?

Para o Poder Judiciário bastaria a sensibilidade diante do mosto. Ninguém imagina a delicadeza do trabalho para se produzir uma cachaça com alto padrão que ao se beber sente-se a “essência do espírito”.

A Justiça é uma levedura que se busca na lavoura d'alma e que teria de viver em estreita relação com as dornas de fermentação. Este caminhar junto evitaria as infecções resultantes da ausência das “lavagens especiais”.

A idéia de que um Alambique é constituído por setores independentes resultará em cachaça de má qualidade.

Ao consumidor caberá avaliar a cachaça, o seu sabor com a calda caramelada ou apenas branca como um véu de noiva. Seria um modo de se acabar com a clandestinidade e com os nossos velhos costumes do

Neste capítulo, afastado o "atrito italiapolitano", os italianos mantiveram as suas tradições, o seu amor pela pátria distante e pelo puro sabor do vinho, dando-nos exemplo de comunidade.

Dizem as italianas apaixonadas que o beijo correspondido tem o sabor do "puro moscato" que resplandece e aquece "dalla ginocchia all'ombelico".