



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
CENTRO DE HUMANIDADES
UNIDADE ACADÊMICA DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS**

***“O horário quem diz é a cachaça”*: o trabalho e os(as)
trabalhadores(as) na agroindústria da cachaça de
alambique no brejo paraibano**

Rony Willams Frutuoso de Souza

**Campina Grande
2024**

Rony Willams Frutuoso de Souza

“O horário quem diz é a cachaça”: o trabalho e os(as) trabalhadores(as) na agroindústria da cachaça de alambique no brejo paraibano

Texto apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, da Universidade Federal de Campina Grande – PPGCS/UFCG como requisito final para obtenção de título de Doutor em Ciências Sociais

Orientador: Mário H. Guedes Ladosky
Co Orientadora: Patrícia Alves Ramiro

**Campina Grande
2024**

S729h Souza, Rony Willams Frutuoso de.
“O horário quem diz é a cachaça”: o trabalho e os(as) trabalhadores(as) na agroindústria da cachaça de alambique no Brejo paraibano / Rony Willams Frutuoso de Souza. – Campina Grande, 2024.
183 f. : il. color.

Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Humanidades, 2024.
"Orientação: Prof. Dr. Mário Henrique Guedes Ladosky, Profa. Dra. Patrícia Alves Ramiro".

Referências.

1. Sociologia Rural. 2. Agroindústria da Cachaça de Alambique – Brejo Paraibano. 3. Cana-de-Açúcar. 4. Trabalho – Trabalhadores e Trabalhadoras. 5. História Socioeconômica do Brejo Paraibano. I. Ladosky, Mário Henrique Guedes. II. Ramiro, Patrícia Alves. III. Título.

CDU 316.334.55(043)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
POS-GRADUACAO EM CIENCIAS SOCIAIS
Rua Aprígio Veloso, 882, - Bairro Universitario, Campina Grande/PB, CEP 58429-900

REGISTRO DE PRESENÇA E ASSINATURAS

ATA DA DEFESA PARA CONCESSÃO DO GRAU DE DOUTOR EM CIÊNCIAS SOCIAIS, REALIZADA EM
07 DE MARÇO DE 2024

(Nº 140)

CANDIDATO: **Rony Willams Frutuoso de Souza**. COMISSÃO EXAMINADORA: Mário Henrique Guedes Ladosky, Doutor, PPGCS/UFMG, Presidente da Comissão e Orientador; Patrícia Alves Ramiro, Doutora, PPGS/UFPB, Coorientadora; Roseli de Fátima Corteletti, Doutora, PPGCS/UFMG, Examinadora Interna; Roberto Vêras de Oliveira, Doutor, PPGCS/UFMG, Examinador Externo; Maurício Rombaldi, Doutor, PPGS/UFPB, Examinador Externo; Geovani Jacó de Freitas, Doutor, PPGS/UECE, Examinador Externo. TÍTULO DA TESE: *"O HORÁRIO QUEM DIZ É A CACHAÇA': o trabalho e os trabalhadores na agroindústria da cachaça de alambique no brejo paraibano"*. ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: Sociologia. HORA DE INÍCIO: 14:00h - LOCAL: em formato remoto pela plataforma Zoom. Em sessão pública, após exposição de cerca de 45 minutos, o candidato foi arguido oralmente pelos membros da Comissão Examinadora, tendo demonstrado suficiência de conhecimento e capacidade de sistematização no tema de sua tese, obtendo conceito APROVADO. Face à aprovação, declara o presidente da Comissão achar-se o examinado legalmente habilitado a receber o Grau de Doutor em Ciências Sociais, cabendo a Universidade Federal de Campina Grande, como de direito, providenciar a expedição do Diploma, a que o mesmo faz jus. Na forma regulamentar, foi lavrada a presente ata, que é assinada por mim, RINALDO RODRIGUES DA SILVA, e os membros da Comissão Examinadora. Campina Grande, 07 de março de 2024.

Recomendações:

RINALDO RODRIGUES DA SILVA

Secretário

MÁRIO HENRIQUE GUEDES LADOSKY, Doutor, PPGCS/UFMG

Presidente da Comissão e Orientador

PATRÍCIA ALVES RAMIRO, Doutora, PPGS/UFPB

Coorientadora

ROSELI DE FÁTIMA CORTELETTI, Doutora, PPGCS/UFCG
Examinadora Interna

ROBERTO VÉRAS DE OLIVEIRA, Doutor, PPGCS/UFCG
Examinador Interno

MAURÍCIO ROMBALDI, Doutor, PPGS/UFPB
Examinador Externo

GEOVANI JACÓ DE FREITAS - Doutor, PPGS/UECE
Examinador Externo

RONY WILLAMS FRUTUOSO DE SOUZA
Candidato

2 - APROVAÇÃO

2.1. Segue a presente Ata de Defesa de Tese de Doutorado do candidato **RONY WILLAMS FRUTUOSO DE SOUZA**, assinada eletronicamente pela Comissão Examinadora acima identificada.

2.2. No caso de examinadores externos que não possuam credenciamento de usuário externo ativo no SEI, para igual assinatura eletrônica, os examinadores internos signatários certificam que os examinadores externos acima identificados participaram da defesa da tese e tomaram conhecimento do teor deste documento.



Documento assinado eletronicamente por **Rony Willams Frutuoso de Souza, Usuário Externo**, em 07/03/2024, às 17:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **Roberto Veras de Oliveira, Usuário Externo**, em 11/03/2024, às 15:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIO HENRIQUE GUEDES LADOSKY, PROFESSOR(A) DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 28/03/2024, às 20:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **Mauricio Rombaldi, Usuário Externo**, em 28/03/2024, às 21:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA ALVES RAMIRO, Usuário Externo**, em 29/03/2024, às 15:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ROSELI DE FATIMA CORTELETTI, PROFESSOR(A) DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 31/03/2024, às 20:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **RINALDO RODRIGUES DA SILVA, SECRETÁRIO (A)**, em 08/05/2024, às 17:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.ufcg.edu.br/autenticidade>, informando o código verificador **4259419** e o código CRC **1C08454C**.

Dedicatória

*À minha amada família, minha
companheira Rosana Frutuoso
e meus gatos Chica, Juca e
Nina.*

Agradecimentos

Primeiramente gostaria de agradecer a minha companheira Rosana Frutuoso, que ao longo desses anos de pesquisa foi uma grande parceira em campo e na vida, levantando questões, propondo novos olhares e me chamando atenção para detalhes que poderiam passar despercebidos caso estivesse sozinho.

Ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Campina Grande que me proporcionou a oportunidade de estudar e concluir mais essa etapa de minha carreira acadêmica. Aos professores, colegas e técnicos do PPGCS/UFCG me ajudaram a trilhar esse caminho, principalmente nos momentos conclusivos desta jornada.

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo financiamento por meio de bolsa para que eu pudesse realizar as atividades relativas à pesquisa de doutorado.

Aos meus orientadores que ao longo desse período pude ter a oportunidade de conviver e aprender sobre o trabalho na pesquisa social.

Aos colegas dos grupos de pesquisa que participo, ao núcleo Trabalho, Desenvolvimento e Políticas Públicas (TDEPP/UFCG) e em especial aos colegas do grupo Identidade e Memórias das Classes Populares Rurais e Urbanas (IMCP/UFPB), especialmente as colegas Vilma, Caterine, Marina e Tays por lerem parte desse texto de me ajudarem com dicas valiosas para esta tese, agradecer a professora Josilene que sempre foi solícita quanto aos meus pedidos de textos no grupo, e a todos os colegas pela parceria na compreensão do universo social do brejo paraibano.

Especialmente, gostaria de agradecer aos trabalhadores e trabalhadoras da agroindústria da cachaça que me concederam um pouquinho de seus tempos para nos relatar um pouco de suas histórias e vida.

Resumo

Este estudo visa entender o trabalho e os(as) trabalhadores(as) na agroindústria da cachaça de alambique, conectando suas trajetórias pessoais com a história socioeconômica da região do brejo paraibano. A cana-de-açúcar desempenha um papel significativo na formação econômica e social brasileira, especialmente no Nordeste. No brejo da Paraíba, embora situado na periferia das *plantations* da Zona da Mata, a atividade canavieira se manifestou de diversas formas: cultural, social, econômica e nas relações de trabalho. Com o fechamento das usinas de açúcar e álcool no início dos anos 1990, a região enfrentou um vácuo econômico. Em resposta, os atores locais mobilizaram seus recursos para criar alternativas econômicas, dando origem ao turismo rural e à produção de cachaça de alambique. Essas atividades, entre outras iniciativas locais, permitem às elites manterem e fortalecer seus capitais, enquanto oferecem aos trabalhadores oportunidades de emprego e renda para sustentar suas famílias. Os engenhos de cachaça no brejo variam em tipo e tamanho, mas o processo de produção da bebida é essencialmente o mesmo: inclui o plantio, cultivo e colheita da cana-de-açúcar, seguido pelo transporte da matéria-prima para a fabricação, que abrange moenda, fermentação, destilação, armazenamento e envase. Além disso, a produção de cachaça e o turismo rural estão interligados, permitindo a oferta de serviços turísticos, como restaurantes e visitas guiadas ao processo produtivo. Realizamos observações em campo e conversamos com inúmeros atores locais, visitando onze engenhos e realizando cinco entrevistas com trabalhadores(as) de um engenho na região. Através dessas entrevistas, pudemos relacionar as histórias pessoais dos nossos interlocutores com a história social da agroindústria canavieira na região. As memórias e trajetórias de vida de nossos entrevistados(as) revelam o percurso de muitas famílias nordestinas nas últimas décadas. Apesar das diferenças e desafios, esses agentes sociais continuamente buscam melhores condições de vida para si e suas famílias em um contexto historicamente desfavorável.

Palavras-chave: cana-de-açúcar; brejo paraibano; cachaça; trabalho; trabalhadores(as).

Abstract

This study aims to understand the work and workers in the artisanal cachaça industry, connecting their personal trajectories with the socioeconomic history of the brejo region in Paraíba. Sugarcane plays a significant role in the economic and social formation of Brazil, particularly in the Northeast. In the brejo of Paraíba, although situated on the periphery of the *plantation* areas of the Zona da Mata, the sugarcane activity has manifested in various ways: culturally, socially, economically, and in labor relations. With the closure of sugar and alcohol mills in the early 1990s, the region faced an economic void. In response, local actors mobilized their resources to create economic alternatives, leading to the rise of rural tourism and artisanal cachaça production. These activities, along with other local initiatives, allow elites to maintain and strengthen their capital while providing workers with job opportunities and income to support their families. Cachaça distilleries in the brejo vary in type and size, but the production process is essentially the same: it includes planting, cultivating, and harvesting sugarcane, followed by the transport of raw material for production, which involves milling, fermentation, distillation, storage, and bottling. Additionally, cachaça production and rural tourism are interconnected, allowing for the offering of tourist services such as restaurants and guided tours of the production process. We conducted field observations and spoke with numerous local actors, visiting eleven distilleries and conducting five interviews with workers from one distillery in the region. Through these interviews, we were able to relate the personal stories of our interlocutors to the social history of the sugarcane industry in the region. The memories and life trajectories of our interviewees reveal the experiences of many Northeastern families over recent decades. Despite differences and challenges, these social agents continually strive for better living conditions for themselves and their families in a historically unfavorable context.

Keywords: sugar cane; brejo paraibano; cachaça; work; workers.

Résumé

Cette étude vise à comprendre le travail et les travailleurs de l'industrie artisanale de la cachaça, en connectant leurs trajectoires personnelles avec l'histoire socio-économique de la région du brejo en Paraíba. La canne à sucre joue un rôle significatif dans la formation économique et sociale du Brésil, en particulier dans le Nordeste. Dans le brejo de Paraíba, bien que situé en périphérie des plantations de la Zona da Mata, l'activité cannière s'est manifestée de diverses manières: culturellement, socialement, économiquement et dans les relations de travail. Avec la fermeture des usines de sucre et d'alcool au début des années 1990, la région a fait face à un vide économique. En réponse, les acteurs locaux ont mobilisé leurs ressources pour créer des alternatives économiques, donnant lieu à l'émergence du tourisme rural et à la production artisanale de cachaça. Ces activités, ainsi que d'autres initiatives locales, permettent aux élites de maintenir et de renforcer leur capital tout en offrant aux travailleurs des opportunités d'emploi et des revenus pour soutenir leurs familles. Les distilleries de cachaça dans le brejo varient en type et en taille, mais le processus de production est essentiellement le même : il comprend la plantation, la culture et la récolte de la canne à sucre, suivies du transport de la matière première pour la production, qui inclut le broyage, la fermentation, la distillation, le stockage et la mise en bouteille. De plus, la production de cachaça et le tourisme rural sont interconnectés, permettant la prestation de services touristiques tels que des restaurants et des visites guidées du processus de production. Nous avons réalisé des observations sur le terrain et avons parlé avec de nombreux acteurs locaux, visitant onze distilleries et réalisant cinq entretiens avec des travailleurs d'une distillerie de la région. Grâce à ces entretiens, nous avons pu relier les histoires personnelles de nos interlocuteurs à l'histoire sociale de l'industrie de la canne à sucre dans la région. Les souvenirs et les trajectoires de vie de nos interviewés révèlent les expériences de nombreuses familles du Nordeste au cours des dernières décennies. Malgré les différences et les défis, ces agents sociaux s'efforcent continuellement d'améliorer les conditions de vie pour eux-mêmes et leurs familles dans un contexte historiquement défavorable.

Mots-clés: canne à sucre; brejo paraibano; cachaça; travail; ouvriers.

Lista de Figuras

Figura 1 Mapa de localização do brejo paraibano.....	34
Figura 2 Geomorfologia paraibana.....	50
Figura 3 Pluviometria média anual paraibana	51
Figura 4 Vários selos de premiações em uma única garrafa	80
Figura 5 Premiação OURO na EXPOCACHAÇA 2022	81
Figura 6 Prêmios impresso no rótulo.....	81
Figura 7 Selo de premiação internacional	82
Figura 8 Cachaças doadas para o curso de degustação	85
Figura 9 Cartaz do evento	91
Figura 10 Stands de exposição do evento	92
Figura 11 Palestra sobre cachaça e turismo rural	95
Figura 12 Areia: capital paraibana da cachaça	97
Figura 13 Fluxograma da atividade produtiva da cachaça de alambique.....	106
Figura 14 Um banguê.....	110
Figura 15 Menor moenda observada em campo.....	112
Figura 16 Moenda histórica (símbolo do engenho)	112
Figura 17 Moenda inativa no período da entressafra	113
Figura 18 Trabalho na moenda no período de safra	113
Figura 19 Maior moenda observada em campo	114
Figura 20 Fermentação do caldo da cana-de-açúcar.....	118
Figura 21 Dornas de fermentação.....	119
Figura 22 Alambique aquecido com fogo direto	122
Figura 23 Alambique aquecido pela caldeira.....	122
Figura 24 Caldeira vinda da Inglaterra	124
Figura 25 Trabalhador alimentando uma caldeira com bagaço.....	125
Figura 26 Tonéis de cachaça	127
Figura 27 Tonéis novos de aço inoxidável e madeira	128
Figura 28 Barris para envelhecimento de cachaça	128
Figura 29 Barris novos para envelhecimento de cachaça	129
Figura 30 Trabalho feminino no setor de envase e rotulagem	130
Figura 31 Rotulagem manual das garrafas	131
Figura 32 Máquina de rotulagem e "aparelho" de controle de qualidade	131

Figura 33 Animais transportando cana para moer	134
Figura 34 Trator (restaurado) transportando cana para moer	135
Figura 35 Caminhão com cana e trabalhadores no centro da cidade de Areia	135
Figura 36 Espaço para receber visitantes e vender cachaça	136
Figura 37 Visita guiada.....	137
Figura 38 Estacionamento para visitantes	137
Figura 39 "Casa de sapé" construída para receber visitantes.....	138
Figura 40 Restaurante e loja de um engenho	138

Lista de Gráficos

Gráfico 1 Área plantada ou destinada à colheita de cana-de-açúcar (hectares).....	100
Gráfico 2 Quantidade produzida de cana-de-açúcar (toneladas).....	100

Lista de Quadros

Quadro 1 Perfil dos entrevistados(as).....	140
--	-----

Lista de Tabelas

Tabela 1 Número de medalhas EXPOCACHAÇA 2020, 2021 e 2022 por UF	83
Tabela 2 Registro de estabelecimentos 2021	103
Tabela 3 Registro de Produtos 2021	103

Lista de abreviaturas e siglas

APCA	Associação dos Produtores de Cachaça de Areia
ApexBrasil	Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos
ASPLAN	Associação de Plantadores de Cana-de-Açúcar da Paraíba
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ATURA	Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia
BNB	Banco do Nordeste do Brasil
CCA	Centro de Ciências Agrárias
CCAA	Centro de Ciências Agrárias e Ambientais
CE	Ceará
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Tecnológico
COMPET	Programa de Apoio à Modernização e Competitividade dos Setores Econômicos Tradicionais da Paraíba
CTRN	Centro de Tecnologia em Recursos Naturais
DRB	Divisões Regionais do Brasil
Fapesq PB	Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Paraíba
FENACON	Federação Nacional das Empresas de Serviços Contábeis e das Empresas de Assessoramento, Perícias, Informações e Pesquisas
FGTS	Fundo de Garantia de Tempo de Serviço
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBRAC	Instituto Brasileiro da Cachaça
ICMS	Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MCT	Ministério da Ciência e Tecnologia
MG	Minas Gerais
PB	Paraíba
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
Planalsucar	Programa Nacional de Melhoramento da Cana-de-Açúcar
Proálcool	Programa Nacional do Alcool
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SICTCT	Secretaria da Indústria, Comércio, Turismo, Ciência e Tecnologia do Estado da Paraíba
UEPB	Universidade Estadual da Paraíba
UF	Unidade Federativa
UFCG	Universidade Federal de Campina Grande
UFPB	Universidade Federal da Paraíba

Sumário

INTRODUÇÃO	18
1 A CANA-DE-AÇÚCAR E A FORMAÇÃO SOCIAL NO NORDESTE BRASILEIRO 37	
1.1 O papel da <i>plantation</i> na formação social no nordeste brasileiro	38
1.1.1 Os engenhos banguês	41
1.1.2 Os engenhos centrais	44
1.1.3 As usinas	45
1.2 Produção periférica de cana-de-açúcar no Agreste e na região do brejo 48	
1.3 Atividade usineira no brejo paraibano	56
1.4 Trabalhadores e trabalhadoras da cana e a luta por direitos	60
2 DAS USINAS À ATIVIDADE CACHACEIRA: O CASO DO BREJO.....	67
2.1 Sobre a história das bebidas alcoólicas	67
2.2 Sobre a cachaça na sociedade brasileira.....	70
2.3 A formação do mercado de cachaça de alambique	72
2.3.1 Reconversão no brejo canavieiro: do açúcar à cachaça.....	74
2.4 Cenário da cachaça de alambique no brejo da Paraíba.....	78
2.4.1 Premiações em concursos de cachaça.....	78
2.4.2 Um curso de análise sensorial de cachaça.....	84
2.4.3 Eventos de divulgação da cachaça.....	88
2.4.4 Areia, capital paraibana da cachaça!	93
2.4.5 A Lei nº 11.873.....	97
2.4.6 Aumento de engenhos e de marcas na região.....	99
3 “O HORÁRIO QUEM DIZ É A CACHAÇA”: O TRABALHO NA AGROINDÚSTRIA CACHACEIRA NO BREJO.....	105
3.1 Atividade agrícola.....	107
3.2 Do campo ao produto: a fabricação da cachaça de alambique	109
3.2.1 Moenda	110
3.2.2 Fermentação	117

3.2.3	Destilação	121
3.2.4	Caldeira.....	124
3.2.5	Armazenamento.....	126
3.2.6	Envase e rotulagem	130
3.3	Serviços e turismo.....	133
3.3.1	Transporte.....	133
3.3.2	Turismo	136
4	RELATOS DE VIDA DE TRABALHADORES E TRABALHADORAS DA CACHAÇA.....	140
4.1	João: “eu faço de tudo um pouco”	141
4.2	Jorge: “a vontade que eu tenho é de trabalhar pra mim”	148
4.3	Amanda: “pra morar eu gosto de tranquilidade”	155
4.4	Samuel: “e assim a gente vai vencendo a vida”	159
4.5	Maria: “Você tem que dar conta”	165
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	174
6	REFERÊNCIAS.....	178

INTRODUÇÃO

O objetivo deste trabalho é analisar a força de trabalho empregada na agroindústria da cachaça e, a partir dessa análise, estabelecer uma relação entre a atividade atualmente realizada nos engenhos de cachaça de alambique e o trabalho dos(as) trabalhadores(as) das antigas usinas de açúcar que atuavam na região. Nesse sentido, como a força de trabalho empregada hoje na agroindústria da cachaça nos engenhos de alambique se compara ao trabalho realizado pelos(as) trabalhadores(as) das antigas usinas de açúcar na mesma região? Minha hipótese de pesquisa é que as relações sociais e de trabalho nos engenhos de cachaça de alambique, realizadas atualmente, ainda preservam o *ethos* das antigas relações sociais estabelecidas durante o período de funcionamento das usinas de açúcar. Para tanto, conhecer o trabalho e os(as) trabalhadores(as) na agroindústria da cachaça de alambique envolve compreender a dinâmica social e econômica da região, a história desses(as) trabalhadores(as) e o papel que a produção de cachaça tem desempenhado ali nos últimos tempos.

A cana-de-açúcar sempre teve um relevante papel social e econômico ao longo de toda história do Brasil, forjando parte da sociedade brasileira, principalmente na região Nordeste do país onde se deu o processo de ocupação inicial do atual território brasileiro. Atualmente, essa atividade produtiva/econômica exerce um papel significativo em nossa sociedade. Na região do brejo paraibano, este produto agrícola foi introduzido “mais ou menos na primeira metade do século XIX” (Almeida, 1980, p.8). E, assim como em outras regiões, a cana-de-açúcar também transformou ali a paisagem física e social. A configuração social nascida da cana estabeleceu uma dinâmica que pode ser observada na atualidade, em muitos aspectos, pode-se observar até os dias atuais.

Subproduto da cana-de-açúcar, a cachaça também é um elemento que faz parte da construção social brasileira. Ao longo do tempo, vista como um produto marginalizado, em muitos casos visto como tabu social, um signo de degradação moral diante de uma sociedade ‘conservadora’ e religiosa, como é a sociedade brasileira. Por muito tempo a cachaça era tida como um produto acessível ao entretenimento apenas das classes populares, porém, o que tem se observado nos últimos tempos é um processo de ‘elitização’ do produto cachaça, com movimentos

de produtores que buscam atender públicos e segmentos sociais financeiramente mais elevados (Silva, 2019).

A produção de cachaça no brejo paraibano passou por diversas transformações nos últimos tempos. Anteriormente, um produto secundário em uma região onde o açúcar e a rapadura eram os principais derivados da cana-de-açúcar, a cachaça se tornou o principal produto da produção canavieira¹. Essa mudança na atividade canavieira, direcionada agora para a produção de cachaça, reflete um momento histórico de profundas transformações socioeconômicas na região, marcado, principalmente pela falência das usinas de açúcar no brejo, que durante muitos anos representaram a principal atividade agroindustrial local. Em certa medida, essas usinas simbolizavam a continuidade das atividades canavieiras anteriormente realizadas nos antigos engenhos, não apenas no brejo, mas também na Zona da Mata nordestina.

O declínio de uma atividade econômica, especialmente quando parte significativa da vida social de uma região depende desse único empreendimento, como no caso da Usina Santa Maria em Areia e da Usina Tanques no município de Alagoa Nova, leva os atores locais diretamente ou indiretamente ligados a estas, a buscarem alternativas para manutenção de suas condições de existência materiais e simbólicas. O fim das usinas de açúcar marca uma mudança na vida social da região e, dessa forma, os grupos sociais inseridos nesse contexto buscaram estratégias de adaptação diante do novo cenário.

É nesse contexto, de reconversões sociais, que o turismo e a produção de cachaça de alambique entram em cena. Em Areia, na década de 1990, após falência da Usina Santa Maria, os atores locais buscaram novas alternativas de desenvolvimento econômico, sendo o turismo como uma das iniciativas (Ramiro; Parpet, 2019). Juntamente com o turismo rural, dá-se início também aos engenhos de cachaça artesanal na perspectiva empresarial. Podemos observar um processo de transformação que ainda está em curso, por exemplo, no constante aparecimento de novas marcas de cachaça no mercado local.

Os atores sociais e economicamente mais proeminentes na região utilizam de seus capitais em diversas ações para manterem seu *status* elevado na região, como por exemplo, na articulação para o desenvolvimento das atividades turísticas

¹ Sobre essas transformações, ver: Dantas, 2003; Xavier, 2011; Oliveira, 2021.

(restaurantes, pousadas etc.) ou na reconversão dos engenhos (muitos de propriedades familiares a gerações, outros adquiridos recentemente) para a atividade cachaceira. Já os trabalhadores e trabalhadoras, dentre eles alguns antigos operários das usinas ou trabalhadores agrícolas que permaneceram no brejo, também buscaram alternativas de sobrevivência em contexto de abruptas transformações. Dessa forma, temos os(as) trabalhadores(as) da atividade cachaceira, sendo a maioria deles ligados direto ou indiretamente à atividade canavieira que sempre se fez presente na região.

Para compreender qualquer processo social é imprescindível conhecer sua história. Nesse sentido, procuramos estabelecer uma relação do trabalho realizado em contextos históricos diferentes, mas ao mesmo tempo ligados por um modelo de produção semelhante de um mesmo produto, a cana-de-açúcar. Contextualizando criticamente a história dessa atividade no interior das usinas de açúcar e apresentando o trabalho nos engenhos de cachaça. Sem deixar de referenciar historicamente a atividade canavieira dos engenhos no período colonial (banguê) que remonta às origens da exploração da terra no Brasil. E com isso, identificar e compreender as relações de trabalho nesses espaços, além de descrever e discutir o contexto no qual se assentam tais relações.

Na região do brejo paraibano, o papel de projetos modernizadores tem sido preponderante na constituição da paisagem física e social da região desde meados do século XX. São projetos enquanto propostas de desenvolvimento ou movimento em uma determinada direção econômica, que no final (muitas vezes ou quase sempre) resultam nos recursos locais completamente explorados, com meio ambiente degradado e as populações sem o retorno de tais projetos. Em meio a esses processos, vemos a interação dos grupos sociais que compõem esse contexto, formulando respostas, internalizando atitudes e construindo maneiras diversas de se manterem material e simbolicamente existindo.

O processo de falência das usinas de açúcar da microrregião do brejo paraibano, durou em torno de dez anos, da segunda metade dos anos 1980 até a primeira metade dos anos 1990, e que de certa maneira não acabou, ao menos para os envolvidos em ações judiciais que tramitam até os dias atuais, suscitando por parte dos grupos sociais da região a necessidade de encontrarem novas formas de suprirem suas necessidades. Nesse sentido, podemos afirmar que os anos 1990 viram surgir um movimento (que ainda está em curso) que coloca o turismo rural e a produção de

cachaça de alambique como um projeto de desenvolvimento que tem trazido impactos diversos aos moradores da região.

Certamente o movimento em torno do turismo e da cachaça tem impactado a vida da população do brejo, e que requer do pesquisador, perceber e registrar por meio da pesquisa de campo e através de instrumentos de coletas de dados apropriados, “conjugando análise estatística e etnografia” (Wacquant, 2006, p. 15), como o individual e o social são impactados por todos esses acontecimentos históricos. Cabe ao pesquisador compreender como acontecimentos históricos interagem com sistemas de valores locais e colocam em práticas disputas na constituição de outras disposições que vão compor um novo cenário social.

É importante pensar sobre a história das estruturas econômicas da região pesquisada e qual o papel do campesinato durante os vários momentos dessa história. Sabemos que esses(as) trabalhadores(as) que sempre estiveram à disposição dos grandes proprietários rurais e, agora empresários do ramo da cachaça, são grupos compostos por pequenos agricultores, ex-moradores de engenhos ou trabalhadores(as) que vivem nas cidades, muitas vezes oriundos de zonas rurais, dos chamados ‘sítios’. O debate sobre o campesinato no Brasil é longo e repleto de especificidades. Diferentemente de outras regiões do mundo, apenas uma ínfima parcela dos camponeses brasileiros teve a oportunidade de possuir oficialmente um pedaço de terra. Justamente por ser uma questão ainda não resolvida no país, é importante discutir a questão rural e entender melhor a constituição do cenário atual da área de pesquisa.

Para exercício de entendimento, utilizamos os trabalhos de Pierre Bourdieu pois este autor contribui significativamente em diversos aspectos, por exemplo, a respeito do espaço social da cachaça de alambique no brejo, sobre aspectos relacionados às relações (de dominação) objetivas e subjetivas entre patrões e trabalhadores(as), assim como na descrição e análise da visão de mundo, modo de ser e perspectivas dos(as) trabalhadores(as) da cachaça.

No artigo intitulado ‘Seguindo Bourdieu em Campo’, Loïc Wacquant busca reafirmar os aspectos metodológicos dos primeiros trabalhos de Pierre Bourdieu, principalmente no que se refere a importância do trabalho de campo, exercício que foi realizado por Bourdieu em condições atípicas para os procedimentos antropológicos “recomendados” em seu tempo. “Bourdieu derruba a presunção indiscutida, congênita ao ofício, de que seria necessário ser socialmente distante e culturalmente diferente

daqueles que se estuda para se chegar a uma observação participante válida” (Wacquant, 2006, p. 20). A relação entre o pesquisador e os atores sociais da pesquisa sempre foi um assunto bastante debatido nas ciências sociais. A questão do distanciamento “emotivo” do objeto da pesquisa agia como uma salvaguarda para o pesquisador. Hoje em dia, esse assunto mudou bastante, e as ciências sociais construíram ao longo dos anos um melhor entendimento sobre a questão compreendendo que o que legitima e valida a pesquisa não é o distanciamento “indiferente” com relação aos pesquisados, mas um trabalho embasado em fontes (dados primários e secundários) e uma metodologia clara e acessível a qualquer um que deseje estudar aquele tema.

Um importante tema que buscamos entender, assim como fez Bourdieu (1979) para o caso dos argelinos pesquisados nos anos 1960, são como as alterações na situação do trabalho [ou de transformações sociais vividas] se manifestam na consciência e nas categorias mentais dos que foram arregimentados para o trabalho na produção da cachaça. Dessa maneira, foi necessário compreender determinada situação social a partir das atitudes dos indivíduos, suas formas de pensar, interpretar e agir (prática) diante das condições sociais que os cercam tendo como eixos seus trabalhos e relatos de vida.

Nesse sentido, é crucial considerar a perspectiva do interlocutor, especialmente durante as entrevistas com os entrevistados. Por exemplo, os proprietários de engenhos frequentemente apresentam suas visões, descrevendo os eventos que levaram ao cenário local atual com certos “discursos prontos”, tornando-se quase uma atração turística para aqueles interessados em conhecer o brejo e os engenhos de cachaça, repetindo o mesmo discurso de maneira quase automática. Esses relatos são importantes porque refletem o *habitus* da classe dominante na região.

Assim como os proprietários, a classe trabalhadora também desenvolve disposições ao longo do tempo que as ajudam a compreender essa “nova” realidade na região. Muitos desses trabalhadores da agroindústria da cachaça mantêm na memória individual e coletiva suas experiências nas usinas de açúcar. O açúcar se transforma para permanecer o mesmo, ou seja, como uma atividade econômica importante e constante na região. Bem como em relação aos patrões, o importante para o trabalho de campo é buscar compreender através dos instrumentos de pesquisa disponíveis o *habitus* desses(as) trabalhadores(as) e como eles se percebem inseridos dentro desse contexto.

Portanto, considerando que as práticas (econômicas ou de outro tipo) de cada agente têm como raiz comum a relação que esse agente mantém objetivamente, pela mediação do *habitus* que é por sua vez o produto de um tipo determinado de condição econômica, com o futuro objetivo e coletivo que define sua situação de classe, somente uma sociologia das disposições temporais consegue superar a questão tradicional que consiste em saber se a transformação das condições de existência antecede e condiciona a transformação das disposições ou o oposto, e ao mesmo tempo determinar de que maneira a condição de classe pode estruturar toda a experiência dos sujeitos sociais, a começar por sua experiência econômica, sem agir por intermédio de determinações mecânicas ou de uma tomada de consciência adequada e explícita da verdade objetiva da situação (Bourdieu, 1979, p. 13).

Dessa forma, entender *habitus* enquanto esse elemento mediador entre o agente e sua condição social é de fundamental importância, pois queremos compreender as atitudes dos agentes sociais diante de mudanças em seus contextos. Bourdieu (2011, p. 162) descreve *habitus* como:

princípio gerador de práticas objetivamente classificáveis e, ao mesmo tempo, *sistema de classificação* (*principium divisionis*) de tais práticas. Na relação entre as duas capacidades que definem o *habitus*, ou seja, capacidades de produzir práticas e obras classificáveis, além da capacidade de diferenciar e de apreciar essas práticas e esses produtos (gosto), é que se constitui o *mundo social representado*, ou seja, o *espaço dos estilos de vida* (grifos do autor).

Os agentes interagem com os contextos sociais, pois as transformações atingem a todos e cada um terá que se reinventar para continuar levando suas vidas. Bourdieu salienta que essa “reinvenção criadora” não diz respeito a uma acomodação forçada, mecânica ou passiva (Bourdieu, 1979, p. 14). É claro que as transformações podem impor a tomada de determinadas decisões, “[...] todo sistema econômico é ligado à existência de um sistema determinado de disposições em relação ao mundo [...]” (Bourdieu, 1979, p. 17), mas essas decisões serão fruto do *habitus* desses indivíduos. “Nesse sentido, a noção de *habitus*, em especial, cumpre a função de se permitir que se compreenda a matriz geradora de condutas práticas que orienta os agentes frente às mais diversas situações experimentadas em seu cotidiano” (Rombaldi; Tomizaki, 2023, 726).

Os elementos/conceitos teóricos formulados por Pierre Bourdieu como ferramentas teóricas para compreensão do objetivo estudado devem ser levados em consideração dentro do contexto da pesquisa e o contexto das próprias formulações teóricas desse importante autor das Ciências Sociais. Maxime Quijoux (2021), no texto intitulado ‘*Reprodução, habitus, campo: como Bourdieu pensa o trabalho*’, apresenta

algumas pistas para pensarmos em temas relacionados à Sociologia do Trabalho sob uma perspectiva bourdieusiana.

Quijoux mostra que os estudiosos do trabalho de certa forma sempre tiveram uma rejeição às formulações bourdieusianas devido a percepção de que sua obra, por contribuir para uma análise de caráter mais cultural e subjetivista, acaba por marginalizar a perspectiva materialista sobre o mundo social, em especial, o mundo do trabalho. Mas para Quijoux, essa é uma visão que vem mudando, pois cada vez mais os estudiosos ligados a sociologia do trabalho têm se apropriado das formulações teóricas de Bourdieu em suas pesquisas. “O interesse da perspectiva bourdieusiana é retirar o foco central da atividade para revelar as estruturas sociais gerais às quais obedecem aos modos de conduta e de práticas profissionais” (Quijoux, 2021, p. 222).

O *habitus*, ferramenta fundamental na compreensão social para Bourdieu, pode também ser utilizada nas mais diversas dimensões da vida em sociedade, dentre estes, o trabalho. “Se a noção de *habitus* diz respeito, principalmente a uma socialização decorrente de condições de existência, Bourdieu não hesita em propor variações que se refiram à empresa, à universidade ou à administração” (Quijoux, 2021, p. 226). Nessa perspectiva, se amplia o entendimento quanto ao *habitus bourdieusiano* e o aplica às relações de indivíduos e instituições que possuem uma história e uma maneira de socialização específicas (como por exemplo, as relações sociais e de trabalho que configuram a atividade canvieira ao longo dos séculos no Brasil). O autor do artigo entende que: “O *habitus* do trabalho é, assim, questão de um encontro osmótico entre disposição e posição, de um efeito espelho social entre indivíduo e instituição” (Quijoux, 2021, p. 227).

Maxime Quijoux (2021) define *habitus profissional* a partir das relações de trabalho entre indivíduo e instituição, assim sendo, uma extensão ou uma confirmação do *habitus* de classe. Nesse sentido, complementa o autor:

Se o trabalho é uma atividade humana baseada na produção de um bem ou de um serviço, Bourdieu demonstra, enfim, que ele é a expressão encarnada das relações sociais e dos conflitos que dividem nossas sociedades. O *habitus* produzido pelo trabalho é, portanto, parte de interações mais complexas, envolvendo grupos maiores (Quijoux, 2021, p. 229).

Nesse sentido, destaca-se a importância do levantamento bibliográfico, uma tarefa inicial essencial na pesquisa, mas que deve ser contínua. Mesmo que façamos um bom levantamento bibliográfico no início da pesquisa, novas leituras surgem e as

perspectivas teórico-metodológicas evoluem, exigindo novas investigações. Portanto, é crucial manter uma pesquisa e leitura constantes do que foi e está sendo produzido por outros pesquisadores. Stéphane Beaud e Florencia Weber (2007) elencam quatro razões que advogam em favor de uma pesquisa bibliográfica e uma primeira leitura antes do trabalho de campo:

A primeira razão apresenta a importância do pesquisador se inserir no que já foi escrito ou no que está sendo escrito sobre a(s) temática(s) escolhida(s) para a pesquisa. Praticamente todos os temas hoje estudados já foram de alguma maneira abordados por outros pesquisadores, se não o tema estudado especificamente, temas secundários e de contextualização, essa bibliografia é fundamental para a inscrição do pesquisador em uma determinada discussão. Nesse sentido, os autores alertam que: “O menos que se pode esperar de você numa pesquisa de campo, [...], é que leve em conta resultados de outras pesquisas publicadas ou não” (Beaud e Weber, 2007, p. 45);

A segunda razão aponta que as leituras prévias nos ajudam a formular e reformular as questões a serem compreendidas durante a pesquisa, especialmente no decorrer do trabalho de campo. O estudante se deparará com situações que vão além das leituras prévias e da formulação inicial do projeto de pesquisa, exigindo repensar a trajetória do trabalho. No entanto, isso só é possível mediante a apropriação dos textos, que permitem ao pesquisador revisar criticamente sua própria atividade;

A terceira razão aponta que o pesquisador não pode chegar em campo sem um nível mínimo de conhecimento sobre o mundo que ele se dispôs a compreender com maior profundidade, pois ao demonstrar total falta de conhecimento sobre aquele tema, poderá passar aos seus ‘pesquisados’ uma certa falta de seriedade no seu trabalho. Como afirmam os autores: “Se o pesquisador observa os pesquisados é preciso que saiba de imediato que estes não param de pesquisá-lo a seu modo” (Beaud e Weber, 2007, p. 45);

Por fim, a quarta razão para a leitura prévia da literatura sobre o tema a ser compreendido é a de que se você não munir seu olhar de ideias e dialogar com estas para entender seu objeto de pesquisa, você irá a campo apenas com suas pré-noções e pré-conceitos, o que resultará em um trabalho “com muitas ideias falsas cheias de etnocentrismo a respeito do meio pesquisado e sobre os próprios pesquisados” (Beaud e Weber, 2007, p. 47).

Outra técnica utilizada na pesquisa foi a observação em campo. Com as dificuldades que foram apresentadas em campo devido a pandemia de COVID-19 e outras intercorrências, nossa pesquisa foi severamente prejudicada e nossa imersão no engenho pesquisado e interação com os atores sociais só aconteceu nos anos finais do período estipulado para a realização desta tese.

Inicialmente, decidimos fazer visitas aos engenhos enquanto ‘turistas’ para que pudéssemos com o decorrer do tempo ir nos apropriando desse mundo e compreendendo as generalidades e as especificidades que cada engenho visitado possui. Ao todo visitamos 11 engenhos produtores de cachaça, sendo 10 destes com registro junto ao Ministério da Agricultura (MAPA) e 1 engenho da chamada ‘cachaça brejeira’ (que são os produtores que não estão devidamente regulamentados pelos mecanismos oficiais de controle da atividade, questão que pontuamos no decorrer dos capítulos).

No trabalho de observação em campo, também utilizamos o recurso da fotografia para capturar, armazenar e, posteriormente, descrever a paisagem da área estudada, a infraestrutura da agroindústria da cachaça e seus personagens. Loïc Wacquant (2006) indica que, para Pierre Bourdieu, no contexto de seu trabalho de pesquisa na Argélia, a fotografia tinha uma tripla função na atividade de campo:

A primeira função era captar e armazenar uma grande quantidade de informações em diversas situações, especialmente nas mais adversas ao diálogo prolongado ou mesmo à realização de entrevistas. A segunda função é que a fotografia tem a capacidade de aguçar a sensibilidade do pesquisador para as questões sociais descritas na pesquisa de campo; por fim, “a fotografia ancorava e facilitava o trabalho emocional necessário para levar à cabo a observação em primeira-mão nas circunstâncias extremas [de um conflito militar que contagiava todos os recantos da vida colonial]” (Wacquant, 2006, p. 25), ou seja, em um estado de conflito e desastre social como uma guerra, a fotografia ajudou Bourdieu nos momentos de maior terror emocional a manter-se concentrado no seu objeto.

Atualmente, temos a percepção que a fotografia perdeu sua importância, pois estamos diariamente em contato com um número grandioso de imagens que são capturadas e compartilhadas instantaneamente. A tecnologia proporcionou a pessoas a possibilidade de acesso a uma câmera fotográfica em seus *smartphones*. Para o pesquisador, isso se torna uma vantagem à medida que ele utiliza técnicas adequadas para apoiar seu empreendimento acadêmico. Contudo, isso deve ser feito com muito

cuidado. Assim como Bourdieu tinha a cautela sobre onde apontar sua câmera em meio à tensão de uma guerra, devemos ter outros cuidados, especialmente ao fotografar pessoas. Nem todos estão receptivos e dispostos a serem fotografados. Nas imagens apresentadas no decorrer do trabalho, procuramos não identificar pessoas ou empresas, nesse sentido, nosso trabalho com as fotografias foi o de apresentarmos imagens que exemplificam as atividades e situações apresentadas em texto e vivenciadas em campo.

No primeiro momento, a interação com os agentes sociais inseridos no campo se fez por meio de conversas informais procurando compreender os principais elementos que compunham a atividade pesquisada. Ao decorrer da pesquisa, pudemos realizar as entrevistas com os personagens foco de nossa tese, os trabalhadores e trabalhadoras. Sobre como se deve dar esse processo de inserção no campo, Beaud e Weber (2007, p. 93) aconselham que:

Não se pergunte de antemão se vai fazer só observação ou entrevistas, pois é a dinâmica própria da pesquisa que ditará a conduta. A bem da verdade, uns e outros são complementares pois uma observação sem entrevistas arrisca-se a ficar cega aos pontos de vista nativo; uma entrevista sem observações corre o risco de ficar prisioneira de um discurso descontextualizado.

As idas aos engenhos como meros turistas é uma forma de entrada ao campo de pesquisa, mas não suficiente para adentrarmos à vida dos pesquisados de nosso trabalho, os(as) trabalhadores(as). Apenas no final do ano de 2022 é que podemos afirmar que efetivamente obtivemos um contato mais direto, com a permissão e a colaboração dos responsáveis de um engenho no brejo conseguimos realizar algumas entrevistas em que pudemos conversar com os(as) trabalhadores(as) mais diretamente. Dos onze engenhos visitados, a maioria está localizada em Areia, município que se tornou ao longo do tempo referência na fabricação da bebida e onde se encontra o maior número de engenhos do setor no estado e um dos maiores índices de fabricantes de cachaça de alambique por município no Brasil, como apontaremos mais adiante.

Para nossos entrevistados, perguntamos tanto sobre sua função no engenho, as dificuldades no exercício de suas atividades, sobre sua história, família, infância e outras atividades desenvolvidas, bem como sobre suas perspectivas em relação ao seu próprio futuro. Esse foi o momento que se mostrou um dos mais ricos na pesquisa no que se refere ao aprofundamento etnográfico de nosso trabalho, pois foi por meio

desses relatos de vida dos trabalhadores e trabalhadoras que identificamos elementos que interligam essas pessoas com a história da região, reconhecíveis graças ao levantamento de bibliografia e as leituras preliminares, como pontuamos anteriormente.

Os fragmentos de entrevistas utilizados nos dois capítulos finais desta pesquisa procuram apresentar partes dos relatos de vidas dos(as) trabalhadores(as) e discuti-los à luz de outros materiais acadêmicos sobre trabalhadores camponeses e sobre suas vidas no contexto canavieiro no Nordeste do Brasil. Ao referir-se às proposições de Halbwachs (1990), que indicam não estudarmos a memória em si, do indivíduo, mas o 'quadro social'. Menezes (2002, p. 186) afirma que: "A lembrança individual passa a estar relacionada com os grupos e instituições nas quais o indivíduo se inclui, tais como a família, a classe social, a escola, a igreja, ou o trabalho. Assim, a memória "individual" sempre está relacionada à do grupo". Nesse sentido, nossa intenção ao selecionarmos esses fragmentos de relatos de vidas é relacionarmos estes com o contexto histórico e atual do universo social pesquisado. Discutindo o papel desses contextos nas tomadas de posições dos pesquisados em relação ao espaço social em que vivem.

Tentar compreender uma vida como uma série única e por si suficiente de acontecimentos sucessivos, sem outro vínculo que não a associação a um "sujeito" cuja constância certamente não é senão aquela de um nome próprio, é quase tão absurdo quanto tentar explicar a razão de um trajeto de metrô sem levar em conta a estrutura da rede, isto é, a matriz das relações objetivas entre as diferentes estações. Os acontecimentos biográficos se definem como colocações e deslocamentos no espaço social, isto é, mais precisamente nos diferentes estados sucessivos da estrutura da distribuição das diferentes espécies de capital que estão em jogo no campo considerado (Bourdieu, 1996, p. 190-191).

Para Bead e Weber (2007, p. 119), "As entrevistas aprofundadas não visam produzir dados quantificados e, portanto, não precisam ser numerosas". Em nosso caso, escolhemos realizar as entrevistas com um trabalhador de cada setor da parte industrial do engenho, ou seja, um funcionário da moagem, um funcionário na parte de fermentação e destilação (no engenho estudado há apenas um trabalhador para as duas funções, o que não ocorre em outros engenhos que normalmente destinam um responsável para cada setor, fermentação e destilação), um funcionário responsável pela caldeira e uma funcionária do setor de envase e rotulagem das garrafas. Além de um trabalhador e uma trabalhadora do restaurante do engenho, um encarregado dos serviços gerais e a cozinheira. Infelizmente, não conversamos com

o trabalhador da moenda, mas pudemos ter uma perspectiva desse setor a partir de nossa observação de campo e porque todos os entrevistados do sexo masculino já haviam passado por esta função anteriormente.

A partir do diálogo com os pesquisados, pudemos identificar alguns elementos que compõem a história social e a memória coletiva dos(as) trabalhadores(as) da cana-de-açúcar ao longo da história dessa atividade na região. Realizar entrevistas com um trabalhador(a) de cada setor do engenho teve por objetivo apenas descrever com detalhes as especificidades laborais de cada um dos setores apresentados no contexto estudado, buscando não fazer qualquer tipo de generalização do campo da cachaça no brejo.

O critério do número de entrevistas importa, portanto, menos que aquele que consiste em associar as entrevistas à pesquisa de campo propriamente dita. Não separe as duas operações, faça dialogarem entrevistas e observações, documentação escrita e entrevistas (Bead e Weber, 2007, p. 119).

Com a intenção de conectar e analisar de maneira relacional os percursos individuais e o contexto social, é importante considerar a memória como um fenômeno social. Nas histórias e memórias dos indivíduos estão contidas impressões, crenças e acontecimentos coletivos que constituem essa memória individual, uma vez que esse ser social está inserido em um contexto coletivo. Para Michael Pollak (1992), mesmo que a memória possa parecer um fenômeno de caráter individual, ela também deve ser compreendida como um fenômeno coletivo e social, podendo ser observado na memória dos indivíduos, e esta memória coletiva está sujeita a flutuações, transformações e mudanças.

Pollak (1992) aponta para três elementos constitutivos da memória, seja ela individual ou coletiva e, portanto, elementos que devem ser observados. O primeiro destes são os *acontecimentos*, os vividos pessoalmente e os acontecimentos que o autor chama de “*vividos por tabela*”, que são acontecimentos vividos coletivamente pelo grupo em que essa pessoa venha a pertencer. “São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não” (Pollak, 1992, p. 201).

Essa observação do autor nos remete a alguns acontecimentos que são comentados em diversos discursos observados em campo. Por exemplo, em 2004, um dos municípios onde realizamos nosso trabalho de campo sofreu uma catástrofe

causada pelo rompimento de uma barragem rio acima. A memória desse evento ainda está presente nos discursos, inclusive de um entrevistado que, na época, era muito jovem (menos de 4 anos de idade), mas relata o ocorrido como se tivesse vivenciado conscientemente aquele acontecimento.

Além dos acontecimentos, Pollak também destaca que devemos atentar para o elemento dos *personagens*, ou seja, personalidades que passaram pela vida daquela sociedade de forma tão marcante que são internalizadas na memória individual das pessoas pertencentes a determinada coletividade.

Para finalizar os três elementos constitutivos da memória apontados pelo autor, temos os *lugares*. Os lugares de memória, assim como os acontecimentos e os personagens, são pontos que marcam a memória de uma pessoa. Por exemplo, uma casa ou sítio onde a pessoa viveu sua infância e que guarda desses lugares lembranças boas ou ruins, mas que marcam sua vida definitivamente. Assim como os lugares que marcam a memória individual, também pode haver lugares que marcam a memória coletiva, lugares que se tornam com o passar do tempo elementos constitutivos da identidade ou de identificação coletiva. Atentar para esses três elementos nos discursos dos pesquisados(as) é sem dúvida muito importante na tarefa de compreensão e descrição do objeto apresentado. É um passo a mais na descoberta de inúmeros outros elementos que poderão emergir e serem percebidos pelo pesquisador em campo.

Além das conversas informais com diversos personagens relacionados ao campo da cachaça de alambique, realizamos cinco entrevistas com trabalhadores(as) de um engenho específico. Nessas entrevistas procuramos obter relatos a respeito da infância e juventude, sobre ocupações anteriores e sua atual ocupação, além de questionamos a respeito de sonhos e perspectivas quanto ao futuro.

Com os relatos em mãos, selecionamos trechos que fizessem mais sentido para nossa discussão, ou seja, aqueles momentos que revelassem as visões dos entrevistados sobre a região estudada, sobre a atividade usineira que existiu na área, suas funções no emprego atual dentro do engenho de cachaça, e as dificuldades laborais. Também escolhemos momentos e falas que dialogam com as análises de diversos autores que estudaram o Nordeste em outros períodos. Por exemplo, na fala de alguns entrevistados(as) pudemos visualizar o papel da migração para o sul do Brasil como forma de, nas palavras dos entrevistados(as), buscar melhores condições de vida. Conversamos com trabalhadores(as) que têm filhos(as), irmãos, irmãs e

sobrinhos(as) na região centro-sul, especialmente no Rio de Janeiro. Aparentemente esses familiares distantes vivem e trabalham em empregos no setor de serviços, tais como: vendedores, empregadas domésticas e prestadores de serviços de forma geral. Sobre a migração camponesa, Klaas Woortmann (1990, p. 35) afirma que: “A migração camponesa não é apenas consequência da inviabilização de suas condições de existência, mas é parte integrante de suas próprias práticas de reprodução”.

Nas entrevistas, procuramos instigar as lembranças dos entrevistados sobre o papel social da atividade usineira no município. Entre nossos interlocutores, os mais velhos, como era de se esperar, tinham uma memória mais vívida *dos tempos da usina*. Embora nenhum deles tenha trabalhado diretamente na usina, dois entrevistados tiveram contato mais próximo com os trabalhadores. Um deles tinha um irmão que trabalhava na usina, enquanto o outro ia todas as manhãs de bicicleta entregar e vender pães para os operários, pois, como nos relatou, esses trabalhadores não podiam sair da usina para comprar o pão diário.

É importante problematizar o papel da usina na região, pois percebemos nas falas tanto o entendimento que agora a vida é menos sofrida que no passado, mas também observamos a lembrança saudosista de uma cidade mais movimentada, onde *corria mais dinheiro* e existia mais emprego. O papel da usina não é algo perdido na memória dos mais velhos, nosso entrevistado mais jovem também tem na sua memória individual a lembrança da memória coletiva da importância social da usina de açúcar.

É como se, numa história de vida individual – mas isso acontece em memórias construídas coletivamente – houvesse elementos irredutíveis, em que o trabalho de solidificação da memória foi tão importante que impossibilitou a ocorrência de mudanças. Em certo sentido, determinado número de elementos tornam-se realidade, passam a fazer parte da própria essência da pessoa, muito embora outros acontecimentos e fatos possam se modificarem em função dos interlocutores, ou em função do movimento da fala (Pollak, 1992, p. 201).

Para os homens entrevistados, o trabalho no setor primário representa uma iniciação ao mundo laboral, que geralmente começa muito cedo, ajudando os pais no sítio. Além do trabalho de subsistência na roça, é importante destacar o trabalho nas lavouras de cana-de-açúcar. Todos os homens entrevistados já trabalharam no corte de cana, não apenas no engenho estudado, mas também em outros momentos e propriedades ao longo de suas trajetórias pessoais. Além do corte de cana, esses

trabalhadores também exerceram funções em outras atividades agrícolas, no comércio, na construção civil, entre outros, todos empregos sem garantias de proteção social.

No caso das mulheres, suas histórias de vida se distinguem das dos homens, mas se aproximam entre si. Filhas de pais advindos das regiões mais rurais (dos sítios), elas têm uma ligação mais próxima às atividades de serviços e comércio. Neste momento, gostaria de destacar dois pontos importantes na trajetória de cada uma delas que vamos observar mais detidamente quando descrevermos cada uma de maneira individual.

O primeiro relato diz respeito à migração. Uma das entrevistadas, em um determinado momento da vida, após enfrentar dificuldades na cidade onde vivia, decidiu "tentar a vida" no Rio de Janeiro. No entanto, por questões familiares, retornou à Paraíba e não voltou mais ao Rio. O segundo relato se refere ao trabalho no comércio, onde a entrevistada mantém uma forte ligação com a atividade de vendas. Embora seja empregada em um engenho, ela possui uma banca na feira livre da cidade e já trabalhou como vendedora de roupas (produtos adquiridos em excursões ao Polo de Confecções do Agreste Pernambucano). Além disso, um ponto importante e em comum no caso feminino, é a importância que cada uma dá para a educação das filhas. Nos diálogos que tivemos com nossos entrevistados, foram as mulheres que ressaltaram a importância da educação e dos esforços que empreenderam para que pudessem proporcionar graus mais elevados de escolaridade para suas filhas.

Área de pesquisa

Ao longo do século XX, devido a diversos fatores que refletiam os interesses políticos e econômicos de cada época, o governo central brasileiro precisou conhecer mais profundamente a diversidade regional de um país de dimensões continentais. Em certos momentos, a centralização do poder da União visava prevenir possíveis rupturas territoriais, enquanto em outros, a descentralização buscava promover a difusão da infraestrutura socioeconômica, com o objetivo de ocupar mais amplamente o território nacional. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) propôs ao longo dos anos Divisões Regionais do Brasil (DRB) visando fomentar aos formuladores e executores de políticas públicas, militares e acadêmicos/estudantes conhecimento mais detalhado sobre a diversidade regional brasileira. Até a atual

divisão de 2017, houve três DRB anteriores, a primeira em 1942, a segunda em 1977 e a terceira em 1989.

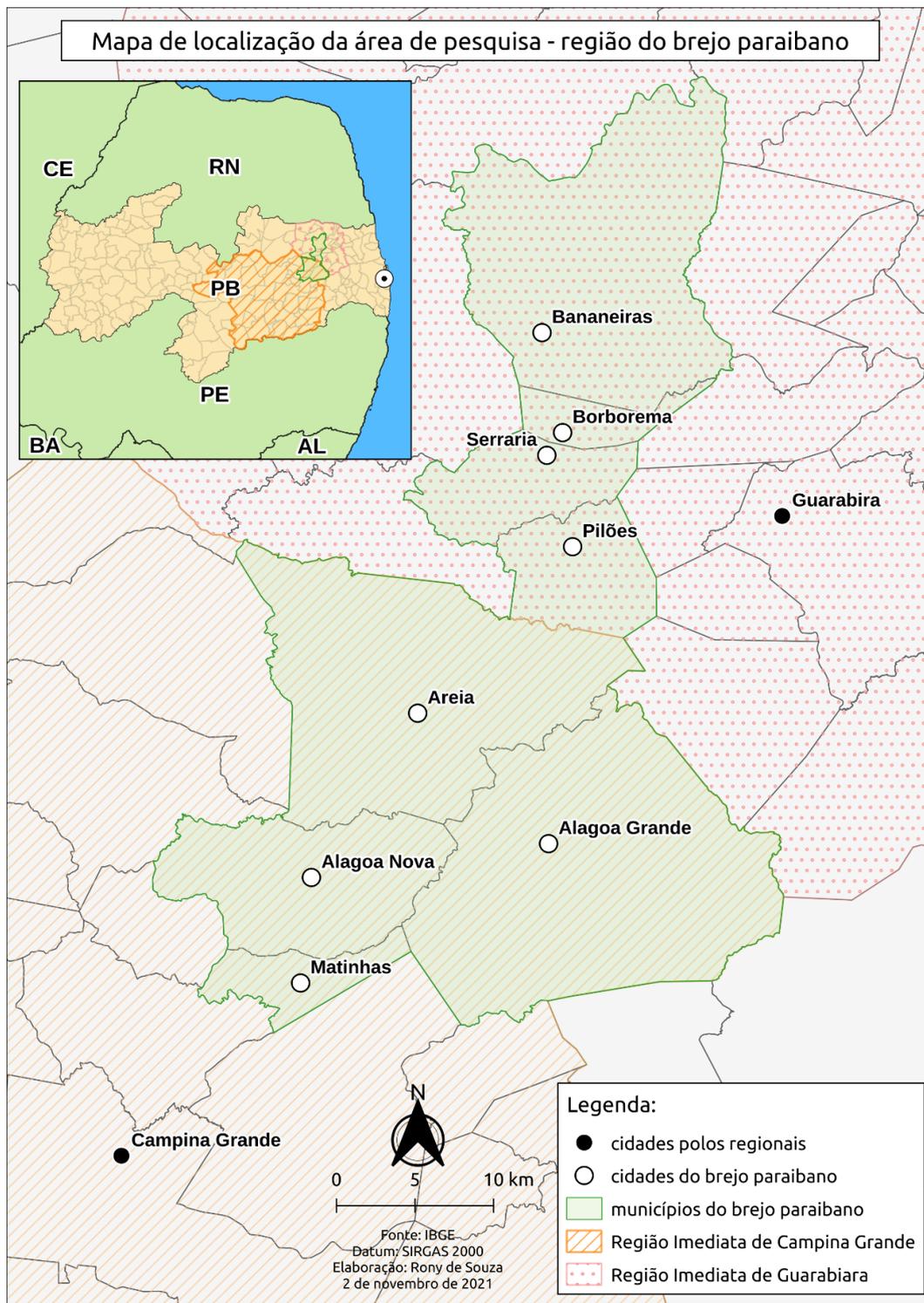
Entendendo as mudanças que ocorreram ao longo dos anos, a área da pesquisa terá por base o conjunto de municípios que caracterizaram a Microrregião do Brejo Paraibano segundo a divisão regional brasileira de 1989, pois apesar das mudanças, ela é a que melhor corresponde aos objetivos da pesquisa. É no conjunto desses municípios, que está um número significativo dos engenhos de cachaça de alambique que hoje caracterizam a região.

Além disso, esses municípios constituem o núcleo do que no estado da Paraíba é historicamente, socialmente e economicamente conhecida como região do brejo da Paraíba, ou seja, há outros municípios vizinhos que possuem características semelhantes, inclusive com conhecidos e importantes engenhos produtores de cachaça de alambique, como por exemplo, o município de Guarabira.

No intuito de corresponder à atualidade da questão regional e para não causar confusão conceitual, denominaremos a área de pesquisa como 'região do brejo paraibano' (sem o nome de 'microrregião' e nem tratando a região com letras maiúsculas, exceto quando se tratando de citações).

“A microrregião do brejo paraibano ocupa uma área de 1.174,168 km² ou 2,29% do Estado, incluindo-se na Mesorregião do Agreste Paraibano. É composto por oito municípios: Areia, Alagoa Grande, Alagoa Nova, Borborema, Bananeiras, Matinhas, Pilões e Serraria” (Xavier, 2011). A região do brejo paraibano é composta principalmente por oito municípios, mas nem todos se destacam na fabricação da cachaça de alambique. De acordo com o Censo agropecuário 2017, os municípios do brejo com estabelecimentos agropecuários com agroindústria rural de aguardente de cana são: Areia com 16 unidades; Alagoa Grande (04); Alagoa Nova (02); Bananeiras (01); e Serraria (01). O município de Areia tem destaque na fabricação deste produto na Paraíba, segundo o Anuário da Cachaça 2020 e 2021 (Brasil, 2020 e Brasil, 2021) o município possui um dos maiores números de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o que o coloca entre os 10 municípios com mais estabelecimentos desse tipo no país.

Figura 1 Mapa de localização do brejo paraibano



Outros municípios do brejo também possuem alguns engenhos de fabricação de cachaça, com estabelecimentos consolidados e de marcas tradicionais no mercado local e regional. Por exemplo, o município de Alagoa Nova que também figura entre os municípios com mais estabelecimentos de fabricação de cachaça de alambique no

Brasil, com seis engenhos registrados no MAPA (2020). É importante destacar que, além de Alagoa Nova, os municípios de Alagoa Grande e Bananeiras também são importantes produtores de cachaça e aguardente na Paraíba.

Além dos elementos pré e pós-textuais, desta introdução, e das considerações finais, esta tese está dividida nos seguintes capítulos:

O **capítulo um** busca contextualizar a importância da cana-de-açúcar na formação socioeconômica do Brasil. A atividade canavieira teve uma importância que vai para além da viabilização do território brasileiro para a exploração econômica, no que ficou caracterizado pelo sistema de *plantation*, este constituiu também formas de sociabilidade que nos mais diversos aspectos são percebidos até os dias atuais. Nesse sentido, revisitar essa história é importante para compreendermos os sentidos de ações sociais observadas na atividade de pesquisa. Além disso, focamos nosso olhar para o brejo paraibano, microrregião do estado, “entre o Agreste e a Zona da Mata”, a qual também foi influenciada pela atividade canavieira que caracteriza as regiões costeiras, mas por estar em uma região periférica à grande *plantation* e por aspectos geográficos peculiares, o brejo da Paraíba constituiu sua forma específica de lidar com a cana-de-açúcar.

No **capítulo dois**, adentramos o universo da cachaça, primeiramente discutimos o papel social da bebida alcoólica, e como no decorrer dos tempos, a percepção do homem (ocidental) sobre a ingestão de álcool vai se transformando até constituirmos uma certa visão negativa e estereotipada sobre a ingestão de álcool que temos atualmente. Em seguida, apontamos para o surgimento e a participação da cachaça na história e no cotidiano do povo brasileiro. Por fim, apresentamos como essa bebida que sempre foi tida como produto de segunda linha na atividade fabril dos engenhos do brejo, torna-se o principal produto da região, e como importantes atores locais trabalham juntamente com o turismo rural para criar uma identidade local em que a atividade cachaceira se torne protagonista.

No **capítulo três**, trazemos as condições de trabalho de um engenho de cachaça de alambique, onde apresentamos a divisão de tarefas no interior do engenho, destacando o trabalho e os(as) trabalhadores(as) de cada um desses setores. Apresentar a atividade na agroindústria cachaceira é importante, pois apresenta ao leitor o universo dessa atividade. Focando na etapa que consiste na transformação da cana-de-açúcar em cachaça, procuramos detalhar cada etapa desse processo.

Por fim, no **último capítulo**, apresentamos relatos de vida de cinco personagens, trabalhadores e trabalhadoras de um engenho de cachaça de alambique. Procuramos contextualizar esses atores sociais dentro de um cenário mais amplo discutindo como suas histórias individuais contam as trajetórias da classe trabalhadora dessa região.

1 A CANA-DE-AÇÚCAR E A FORMAÇÃO SOCIAL NO NORDESTE BRASILEIRO

O cultivo da cana-de-açúcar pode ser considerado o primeiro empreendimento agrícola na América portuguesa, e o modo de produção sob a qual essa atividade foi inserida e conduzida será importante base na formação de nossa sociedade. Para fazer as engrenagens da atividade econômica canavieira rodarem os colonizadores se utilizaram da mão de obra escravizada: primeiro, com a escravização dos nativos que já viviam nesta região muito antes da ocupação europeia e, posteriormente, com o tráfico de africanos escravizados que por séculos foi a principal força de trabalho utilizada para sustentar economia açucareira.

Neste capítulo, nosso objetivo é retomar um pouco da história da agroindústria canavieira, destacando momentos dessa atividade na região do brejo, da introdução do cultivo à falência da atividade usineira e o fim da atividade sucroalcooleira. Assim, é fundamental discutir o contexto histórico do processo de reconversão que permitiu que a produção de cachaça de alambique (artesanal) se tornasse uma alternativa econômica para alguns proprietários de engenhos e terras da região nos últimos anos.

Antes, é necessário percorrer um pouco da história da cana-de-açúcar em uma perspectiva mais geral, ou seja, pensar no papel da atividade canavieira na própria formação da sociedade brasileira. Para isso, procuramos resgatar o que já foi debatido por alguns autores do pensamento social brasileiro que tratam do assunto, para em seguida, focarmos na região pesquisada.

Apesar das enormes transformações pelos quais o Brasil passou desde a chegada dos portugueses, palavras como: latifúndio, monocultura exportadora, desigualdade social, concentração de renda, trabalho escravo, trabalho análogo à escravidão e mesmo o racismo, não são situações de um passado distante e já superadas, pelo contrário, são questões que por vezes voltam à tona no debate nacional, em alguns momentos com mais intensidade, em outros momentos menos, mas o que devemos entender é que essas questões persistem justamente por fazerem parte de nossa formação como nação, ou seja, são elementos constitutivos de nossa sociedade. No século XX, vários estudiosos brasileiros se dispuseram a pensar sobre a formação da sociedade brasileira sob as mais diferentes visões e pensaram sobre quais e como esses elementos formadores impactam na configuração da sociedade (Andrade, 1976 e 1986; Freyre, 2006; Furtado, 1987; Melo, 1975; Gorender, 2016).

1.1 O papel da *plantation* na formação social no nordeste brasileiro

A ocupação portuguesa no território brasileiro iniciou-se pelo Nordeste, devido à sua proximidade geográfica com a Europa. Principalmente na região próxima ao litoral, denominada Zona da Mata, formou-se, a partir de então, toda uma sociabilidade em torno da monocultura da cana-de-açúcar, caracterizada por grandes propriedades latifundiárias e voltadas para a agroexportação.

O sistema de produção da cana-de-açúcar foi constituído dentro de um regime conhecido como *plantation*, em que senhores eram donos de grandes parcelas de terras – os latifundiários – que utilizavam mão de obra escravizada para a plantação de uma única cultura agrícola – a cana-de-açúcar – que tinha por objetivo exclusivamente atender o mercado externo europeu, ou seja, a exportação. Nesse contexto, a renda produzida na atividade canavieira ficava basicamente concentrada nas mãos dos senhores de engenho. Para Celso Furtado (1987, p. 44 e 45), “Tudo indica, destarte, que pelo menos 90 por cento da renda gerada pela economia açucareira dentro do país se concentrava nas mãos da classe de proprietários de engenhos e de plantações de cana”.

A atividade açucareira teve papel decisivo no processo de expansão territorial do domínio português nas Américas. A monocultura da cana-de-açúcar foi ao longo dos anos dominando as regiões próximas ao litoral do Nordeste brasileiro, e o aumento da produção de açúcar para exportação na Zona da Mata chegou a tal ponto que a produção de itens secundários que forneciam suporte aos engenhos, como por exemplo, alimento e gado (para tração), tiveram que ceder áreas para a expansão da cana-de-açúcar, ou seja, mesmo as atividade que forneciam suporte para escravizados, senhores e demais trabalhadores do açúcar deveriam ceder espaço para esta, afetando a própria qualidade de vida na permanência dessas pessoas na região. Furtado (1987, p. 54) aponta que:

A alta rentabilidade do negócio induzia à especialização, sendo perfeitamente explicável – do ponto de vista econômico – que os empresários açucareiros não quisessem desviar seus fatores de produção para atividades secundárias, pelo menos quando eram favoráveis às perspectivas do mercado do açúcar. A própria produção de alimentos para os escravos, nas terras do engenho, tornava-se antieconômica nessas épocas. A extrema especialização da economia açucareira constitui, na verdade, uma contraprova de sua elevada rentabilidade.

A cana-de-açúcar foi o produto utilizado pelos portugueses para consolidar a dominação do território que ocuparam nas Américas. Celso Furtado (1987) aponta que, os primeiros anos do empreendimento português como quase todo empreendimento econômico, foram os mais difíceis, e uma das maiores dificuldades consistia na escassez de mão de obra no momento de implementar a empresa açucareira. No início dessa atividade, os portugueses só puderam contar com a mão de obra dos povos originários dessa região e, posteriormente, com o processo de consolidação da atividade, assim como a necessidade de expansão do negócio, houve a requisição da mão de obra de africanos escravizados, para Furtado (1987, 42) “A mão de obra africana chegou para a expansão da empresa, que já estava instalada”. Sobre a inserção de negros escravizados na implantação da agroindústria do açúcar na América portuguesa, Manuel Correia de Andrade (1986, p. 60) afirma que:

[...], desde os primeiros tempos, houve sempre a importação de africanos para o Brasil; escravidão do negro e do indígena coexistiram desde o início da colonização, uma vez que o próprio Duarte Coelho, já em 1542, solicitava ao Rei autorização para importar negros da África.

Essa aparente discordância entre os autores sobre a chegada dos africanos escravizados ao Brasil refere-se apenas ao tempo aproximado dessa chegada à colônia portuguesa. Em todo caso, fica claro o papel fundamental desempenhado pela economia escravocrata, tanto de indígenas quanto de africanos, para o desenvolvimento do que por séculos foi o principal produto da economia do território brasileiro.

Vale salientar que, o processo de colonização não foi realizado sem resistência dos povos originários. Moreira e Targino, se referindo ao processo de ocupação do que hoje é o estado da Paraíba, apontam para o estabelecimento dos primeiros povoados em terras paraibanas, e afirmam que:

A conquista do atual território paraibano só ocorreu quase um século após o descobrimento do Brasil. O fato considerado como marco inicial desse processo seria a fundação da cidade de Nossa Senhora das Neves, atual João Pessoa, a 18 quilômetros da foz do rio Paraíba. Daí teve início a apropriação do espaço pelo elemento colonizador, o qual se deparou em vários momentos com a resistência da população nativa. Essa população, segundo pesquisas recentes, agrupava-se em três grandes nações: Tupi, Cariris e Tarairiús. (1996, p. 26)

Assim como os povos indígenas, também houve revoltas dos africanos escravizados trazidos ao novo continente pelos europeus. E sobre esta resistência, os mesmos autores, referindo-se às terras paraibanas apontam que:

A resistência negra à escravidão se manifestou, entre outros, através da sabotagem ao trabalho, do suicídio, da fuga e da formação dos “quilombos”. O quilombo do Cumbe, situado no município de Santa Rita, o do Engenho Espírito Santo, o dos Craúnas no vale do Piancó, entre outros, constituem alguns dos exemplos desta reação. (1996, p. 41)

A ocupação completa da faixa litorânea por parte da produção de açúcar resultou numa expansão territorial para o interior do Nordeste a partir da atividade pecuária. A economia canavieira necessitava de gado, mas não poderia ocupar o espaço agrícola favorável à produção da cana-de-açúcar, assim, a pecuária adentra o Sertão na busca de áreas que possibilitassem o exercício dessa atividade. Essa expansão territorial é importantíssima para entender o Nordeste brasileiro, pois com o passar dos séculos, mesmo em uma relação de dependência da economia praticada no litoral, a pecuária insere uma nova perspectiva para a população que antes estava sujeita apenas às variações ocorridas na economia canavieira, que por sua vez, era completamente dependente das oscilações do mercado externo. Manuel Correia de Andrade (1986, p. 153 e 154) assinala que:

Carreou para o Sertão os excedentes de população nos períodos de estagnação da indústria açucareira e aproveitou a energia e a capacidade de trabalho daqueles que, por suas condições econômicas e psicológicas, não puderam integrar-se na famosa civilização da “casa-grande” e da “senzala”. Permitiu, assim, a formação daquilo que Djacir Menezes chamou “O outro Nordeste”, do Nordeste das caatingas e do gado, que, a um só tempo, se opõe e complementa o Nordeste do massapê e da cana-de-açúcar.

Nesse contexto, consolidam-se no Nordeste brasileiro dois sistemas econômicos interconectados e ao mesmo tempo autônomos, a economia do açúcar nas áreas litorâneas e o da pecuária nas regiões sertanejas. A primeira, totalmente atrelada aos mercados externos e às expectativas de ganhos da Metrópole, e a segunda, uma atividade de sustentação dessa sociedade do açúcar, mas que com o passar do tempo constituiu-se enquanto economia de subsistência que possibilitou a expansão territorial e a sustentação de uma parcela significativa do contingente humano na região nordestina. Nas palavras de Furtado (1987, p. 61):

As formas que assumem os dois sistemas da economia nordestina – o açucareiro e o criatório – no lento processo de decadência que se inicia na segunda metade do século XVII, constituem elementos fundamentais na formação do que no século XX viria a ser a economia brasileira.

A *plantation* foi o modo de produção adotado pelos colonizadores portugueses para ocupação do território brasileiro e seu entendimento é importante para se discutir a formação da sociedade nacional. A formatação agrária do Nordeste não é constituída apenas por grandes propriedades. É importante também chamar atenção para os minifúndios, ou seja, as pequenas propriedades, que geralmente se situam nas margens das grandes propriedades e são ocupadas pelos agricultores mais pobres. Essas pequenas propriedades servem, assim, como uma espécie de reserva de mão de obra para os latifúndios, como aponta Manuel Correia de Andrade (1982, p. 89):

Todos os estudiosos estão de acordo de que o Brasil é, ao mesmo tempo, o país do latifúndio e do minifúndio. À primeira vista parece uma contradição esta afirmativa, mas os extremos se completam, de vez que o minifúndio, muito numeroso e ocupando pequenas áreas, é uma complementação para o latifúndio que precisa manter em suas imediações um exército de reserva, que ele convoca nas ocasiões em que necessita de mais trabalhadores e que ele faz refluir para a área vizinha nas ocasiões em que essa mão-de-obra se torna desnecessária. Fato inconteste em uma economia agrícola, em que a necessidade de mão-de-obra aumenta e diminui continuamente, com a sequência das estações do ano.

Isso marca de maneira significativa o processo de ocupação social e territorial da região Nordeste, especialmente ao analisarmos os trajetos percorridos pela atividade canavieira ao longo dos anos.

1.1.1 Os engenhos banguês²

A fabricação do açúcar no Brasil teve como seu primeiro modelo fabril os engenhos, mas esse estabelecimento era bem mais do que uma fábrica de açúcar, pois não só comportavam as partes agrícola e fabril da atividade açucareira, mas congregava a própria sociedade que vivia em torno dessa produção. Moreira e Targino

² O banguê pode ter vários significados o Dicionário Online de Português dá alguns significados dele: *Espécie de liteira com tecto e cortinas de coiro; Ladrilho, por onde escorrem as espumas que transbordam, nos engenhos de açúcar; Padiola grosseira, para condução de terra; Padiola para condução de cadáveres; Anoque.* Disponível em: <https://www.dicio.com.br/>. Acesso em: 03 de abril de 2023. Na pesquisa de campo, observamos que os banguês são, como indica o dicionário, padiolas, que nesse caso é utilizada principalmente para o transporte do bagaço da cana-de-açúcar da moenda para a caldeira ou para uma área de descarte.

(1996, p. 33), se referindo ao espaço que corresponde ao estado da Paraíba afirmam que:

A organização inicial do espaço agrário litorâneo, a exemplo do que ocorreu em toda fachada oriental do Nordeste, baseou-se na produção açucareira destinada ao mercado externo, na divisão das terras em grandes unidades produtivas conhecidas por Engenho e no trabalho escravo. Tratava-se de um espaço construído e organizado para atender às necessidades de acumulação do capital mercantil.

Manuel Correia de Andrade (2001, p. 271) descreve os principais elementos que constituíam a sociedade do Brasil colonial fruto da *plantation*:

A sociedade daí advinda foi estruturada em classes, de forma rígida, ficando no ápice a nobreza, dita da terra, os grandes comerciantes e os altos funcionários reais que detinham o poder econômico e político. Essa classe era seguida de outra, denominada média, formada por sitiantes, pequenos proprietários e prestadores de serviços, e de uma classe baixa, constituída por pessoas pobres que também prestavam serviços, mas de forma ocasional, muitas vezes gratuitos. Era a gente “sem eira nem beira”, como se dizia, então. Finalmente havia a grande massa de escravos, em sua maioria africanos adquiridos no Continente negro mediante escambo com fumo e aguardente, trazidos pelos tumbeiros para o país, onde eram comercializados.

Essa propriedade de grandes dimensões ficava sob o domínio de homens que recebiam do reino a responsabilidade pela exploração da terra. “Em geral, os proprietários eram sesmeiros ligados aos donatários das capitanias e recebiam o financiamento de comerciantes europeus, sobretudo de judeus sefarditas que haviam sido expulsos de Portugal e se instalado na Holanda” (Andrade, 2001, p. 271). Os senhores de engenho, como ficaram conhecidos, eram as figuras responsáveis pelo desenvolvimento da principal atividade produtiva colonial por terem um grande poder econômico, e pela própria configuração social do período, eram importantes figuras da ordem social do Brasil daquela época.

Para realizar o trabalho nesse período, a colônia portuguesa contou, principalmente, com a mão de obra escravizada. Foram indígenas e africanos, como dissemos, os responsáveis pelo trabalho de tornar o Brasil economicamente viável para o reino de Portugal. “O sistema de escravidão constituiu um elemento fundamental nas relações de produção na colônia, na medida em que é sobre a base do trabalho escravo que se funda o próprio processo de exploração colonial” (Wanderley, 1979, p. 22).

Sobre a intensidade do trabalho nos engenhos do período colonial, Ferlini (1998, p. 45) afirma que:

Ao observador do século XVII chocava a imagem de pesadelo, do trabalho nos engenhos de açúcar. Fogo, suor, negros, correntes, rodas, caldeiras ferventes compunham o quadro de labor incessante das fábricas de açúcar, diuturnamente, nos meses de safra, de agosto a maio.

A visão dos antigos engenhos em atividade para o observador não familiarizado com aquele mundo era algo espantoso e aterrador, que nas palavras de Padre Antônio Vieira era como a visão do inferno. Escravizados acorrentados e sofrendo castigos em meio a fornalhas e caldeiras, trabalhando até se esvaírem as últimas forças.

O tempo da safra era o período de maior atividade na produção do açúcar, o engenho funcionava por vinte horas diárias, com quatro horas destinado para a limpeza e manutenção do maquinário. Os trabalhadores escravizados cumpriam tarefas simples, que não exigia algum tipo de habilidade especializada, tarefas mais relacionadas à exigência de força física, realizado sob a supervisão e ordens de alguns trabalhadores especializados e contratados pelo senhor do engenho para a feitura do açúcar (Ferlini, 1998).

Os responsáveis pelos serviços especializados, assalariados que contribuíram principalmente nas atividades industriais e de serviços de apoio à sociedade do engenho. Sobre esses trabalhadores técnicos, Manuel Correia de Andrade (1986) afirma que, os trazidos por Duarte Coelho nos primeiros anos de implementação da agroindústria açucareira eram na sua grande maioria judeus³, que apesar de não terem tanta afinidade com o trabalho na agricultura, eram habilidosos para o serviço industrial de fabricação do açúcar. “Foram, certamente, estes técnicos importados pelo primeiro donatário: os primeiros mestres de açúcar, caldeireiros, purgadores, banqueiros e caixeiros dos engenhos coloniais” (Andrade, 1986, p. 62). E, para este autor, são estes trabalhadores junto aos pequenos lavradores, que formaram uma espécie de “classe média” dominada pela aristocracia dos engenhos, e que terá como destino a proletarização quase que completa com o advento das grandes usinas de açúcar a partir do fim do século XIX, que imporiam uma nova lógica nas regiões antes dominadas pelos engenhos.

³ Além dos judeus é importante ressaltar o papel dos povos islâmicos (os mouros) que introduziram técnicas que melhoraram a produção do açúcar por parte dos portugueses, como aponta Gilberto Freyre na obra *Casa-Grande & Senzala* (2006, p. 289).

1.1.2 Os engenhos centrais

A produção de açúcar no Nordeste passou por inovações em seu modo de produção, e o modelo baseado nos engenhos e na *plantation* foi o primeiro, desempenhando um papel fundamental na formação social brasileira. No entanto, com o passar dos séculos, inovações tecnológicas tornaram-se necessárias. Além disso, essa atividade, voltada exclusivamente para a exportação, enfrentava crescente pressão da concorrência internacional e sucessivas crises internas que afetavam diretamente a produção. No final do século XVIII, a atividade canavieira brasileira apresentou uma recuperação, mas esse reaquecimento durou apenas até a metade do século XIX.

“Para garantir a sobrevivência do setor face a esta nova crise, o poder público estabeleceu, no último quartel do século XIX, incentivos econômicos e financeiros para a sua reorganização” (Moreira; Targino, 1996, p. 55). Acreditando que as dificuldades do setor se localizavam na parte industrial da produção de açúcar, formulou-se como solução o modelo de Engenho Central. Nesse modelo, uma unidade produtora de açúcar, o engenho central, receberia um maior aporte de investimentos e ficaria responsável apenas com a parte fabril da produção de açúcar, separando a atividade industrial da atividade agrícola. A ideia era concentrar a produção industrial, tendo assim maior controle sobre esse processo, e ao mesmo tempo, mantendo a estrutura fundiária já existente, ou seja, o setor se “moderniza” sem interferir nos domínios dos antigos engenhos.

Essa experiência revelou-se um grande fracasso, pois muitos senhores de engenho, receosos de perder poder e prestígio ao se tornarem apenas fornecedores de cana, não aderiram ao novo modelo. Eles continuaram a conduzir as atividades agrícolas e fabris na mesma unidade produtiva, o que resultou em irregularidades no fornecimento de cana-de-açúcar aos engenhos centrais. Além disso, o dinheiro público investido nesse projeto foi mal gerido pelas concessionárias, entre outros problemas, tornando o modelo dos engenhos centrais uma experiência que durou basicamente o último quarto do século XIX (Moreira; Targino, 1996; Wanderley, 1979). Manuel Correia de Andrade (1986, p. 91), sobre as questões que levaram ao fracasso dos engenhos centrais, acrescenta que:

As companhias estrangeiras que montaram os engenhos centrais não estavam, através de seus técnicos, identificadas com as condições naturais e econômicas do meio nordestino, a maquinaria era de má qualidade e insuficiente e os fornecedores da matéria-prima nem sempre cumpriam as cláusulas contratuais, impedindo que a atividade industrial atingisse a sua plenitude.

Portanto, os engenhos banguês, que operaram por um período mais longo, e os engenhos centrais, cuja experiência durou bem menos tempo e pode ser entendida como um período de transição para um modo de produção mais tecnológico, representam os dois primeiros momentos da produção açucareira no Brasil. Posteriormente, as usinas passaram a simbolizar a atividade cuja matéria-prima é a cana-de-açúcar.

1.1.3 As usinas

Todavia, como nos mostra Andrade (1986, p. 91), “a melhoria da indústria açucareira era, porém, um imperativo econômico”. E o fim do século XIX e início do século XX marcaram a introdução das usinas de açúcar no país, e foi esse modelo que alterou profundamente a dinâmica da produção do açúcar no Brasil.

No fim do século XIX, o açúcar produzido pelos engenhos brasileiros já não podia competir no mercado internacional. Nesse sentido, alguns proprietários buscavam melhorar as técnicas de produção que proporcionaram um aumento da qualidade do produto ofertado pelo Brasil, fazendo surgir as primeiras usinas capazes de competir no mercado internacional (Andrade, 1986). Ainda dentro desse processo histórico, Andrade (2001, p. 272) indica que:

[...] foram fundadas numerosas pequenas usinas, muitas delas com instalação de algumas máquinas que lhes permitia a produção de açúcar demerara. Eram chamadas de meios-aparelhos ou meias-usinas e, à medida que aumentavam a sua capacidade de produção, iam absorvendo os engenhos banguês que restavam e posteriormente também pequenas e médias usinas. Observou-se, então, que ao mesmo tempo em que diminuía o número de usinas em atividade, aumentava a produção de açúcar e de álcool.

É importante salientar que, o “*surto usineiro*” teve grande apoio e simpatia dos agentes públicos, sendo estes um importante fomentador de todo o processo de modernização da indústria canavieira. Fornecendo subsídios e estabelecendo

parcerias com as usinas em expansão, o poder público torna-se promotor desse modelo de desenvolvimento econômico e de utilização do solo.

Mas mesmo com o apoio estatal, a atividade usineira, apesar de sua consolidação enquanto modelo de produção açucareiro no país, passou por inúmeras dificuldades, refletindo no que Moreira e Targino (1996) chamará de *processo de transferência de titularidade*, pois a grande maioria dos primeiros proprietários de usinas (endividados por empréstimos necessários aos investimentos para modernizar a produção do açúcar) passaram seus empreendimentos para terceiros. E esse processo de transferência de usinas agravou um problema que se faz presente no Brasil durante toda sua história, a concentração fundiária. Empresários ou grupos empresariais que se dispuseram a assumir as usinas de proprietários endividados também assumiram usinas de outros proprietários, unificando enormes extensões de terras:

A usina era, assim, um autêntico D. João de terras, estando sempre disposta a estender seus trilhos, como verdadeiros tentáculos, pelas áreas onde pudesse obter cada vez mais canas. Esta fome de terras iria dar origem ao agravamento do problema do latifúndio que desde a colonização aflige o Nordeste. (Andrade, 1986, p. 94)

Na Paraíba, Moreira e Targino (1996, p. 59) informam que a usina mais antiga no estado é “a Usina Santa Rita, fundada em 1910 por Arquimedes C. de Oliveira com o nome de Usina Cumbe. Localizada no município de Santa Rita, ela foi adquirida em 1922 por Flávio Ribeiro Coutinho”.

Por fim, um aspecto importante a ser destacado quanto à introdução da atividade das usinas de açúcar é quanto à organização do trabalho. E quando pensamos em sociedade do açúcar, nos vem à mente as descrições apresentadas, principalmente por Gilberto Freyre, representados nas figuras do senhor de engenho e dos escravos, mas como apontamos, essa sociedade do período colonial contava com outras figuras como trabalhadores técnicos e moradores/camponeses, que viviam tanto dentro dos engenhos como ao redor do latifúndio como indicamos anteriormente (Guimarães *apud* Welch *et al.*, 2009). Sobre as relações de trabalho no período das usinas, Moreira e Targino (1996) listam as principais mudanças no Nordeste do país ao longo do século XX:

1. **Retração do trabalho tradicional:** O fim da escravidão e a inviabilização das formas tradicionais de trabalho com o advento das usinas marcaram o fim de

uma era. No entanto, muitas dessas formas e relações persistiram no Brasil rural.

2. **Expansão do assalariamento:** As usinas contribuíram para o "processo de monetização das relações de trabalho", afetando diretamente as relações de moradia e outras formas de relação entre proprietários e trabalhadores rurais.
3. **Surgimento do fornecedor de cana:** Uma parte dos antigos senhores de engenho se tornaram usineiros, enquanto outros, que não perderam suas terras, tornaram-se fornecedores de cana para as usinas. Diante da diferença tecnológica, esses fornecedores se tornaram meros fornecedores de matéria-prima.
4. **Intensificação da sazonalidade do emprego:** A introdução do uso de fertilizantes químicos e do aumento da mecanização intensificou a sazonalidade do emprego. Diferente do que ocorria nos séculos anteriores, a mão de obra se tornou dispensável na maior parte do ciclo agrícola da cana-de-açúcar, sendo requerida apenas no período da safra. Isso intensificou os fenômenos migratórios.
5. **Substituição do senhor de engenho pelo usineiro:** A figura do usineiro, completamente diferente daquela do senhor de engenho, representou uma profunda transformação nas relações de trabalho.⁴

A figura do usineiro era uma figura que em muitos casos, não necessariamente era ligado à terra, ele podia ser um empresário apenas preocupado em auferir ganhos financeiros de uma atividade produtiva, nesse caso, o açúcar. Inclusive, no que se refere a figura do usineiro, Mário Lacerda de Melo (1975) indica que, estes não tinham muita preocupação com relação aos acontecimentos sociopolíticos dos pequenos municípios em que estavam instaladas suas usinas ou onde se localizavam suas plantações de cana, a menos que tais acontecimentos viessem incomodar sua atividade. Diferentemente dos senhores de engenho que exerciam enorme participação na vida política dos municípios onde localizavam seus negócios. Vale salientar que essa situação não foi uma regra. Por exemplo, no brejo paraibano, área de nosso estudo, o dono da usina que se localizava no município de Areia era uma

⁴ Vale esclarecer que as transformações elencadas pelos autores ocorreram ao longo de todo o século XX, ou seja, ao longo de muitos anos, e deve-se levar em consideração as especificidades dessas mudanças em cada área do Nordeste. Essa lista é apenas uma apresentação mais geral das transformações que o modelo produtivo usineiro causou ao Nordeste açucareiro.

pessoa que tinha uma presença bastante expressiva na sociedade local, tanto o dono como sua família, em especial os filhos. Tanto é que, atualmente, essas figuras ainda se fazem presente no imaginário popular, principalmente quando se discute as razões da falência dessa usina.

1.2 Produção periférica de cana-de-açúcar no Agreste e na região do brejo

A sociedade da cana-de-açúcar não ficou restrita à região da Zona da Mata, ela se expandiu para outras áreas e foi determinante no processo de expansão territorial de atividades que davam suporte à atividade canavieira. O maior exemplo disso foi a atividade pecuária nas regiões no interior do Nordeste, principalmente no Sertão, como foi assinalado. Além da Zona da Mata e do Sertão, há também o Agreste, uma zona intermediária com enorme importância para a região. Manuel Correia de Andrade (1986, p. 31) pontua o Agreste da seguinte maneira:

[...] é uma região de transição entre a Mata e o Sertão. Às vezes ele é bem característico em seus aspectos, mas em outras ocasiões pode ser confundido com a Mata em seus trechos mais úmidos e com o Sertão nos mais secos. [...]. Em outros trechos, geralmente de altitude elevada e expostos aos ventos úmidos do Sudeste, surgem os *brejos* que apresentam condições de umidade e pluviometria semelhantes às da “Zona da Mata”, ao lado de temperaturas, devido à altitude, bem mais amenas do que as desta região, fazendo com que se desenvolva uma organização do espaço baseada na agricultura.

O Agreste apresenta como principal característica a diversidade de áreas úmidas e secas, ou seja, características da Zona da Mata e do Sertão incluídas na configuração desta zona de transição. Também podemos destacar o planalto da Borborema como a principal formação geológica dessa região, que vai do estado do Rio Grande do Norte até Alagoas e que está inserida por completo na região Agrestina. Nos aspectos social e econômico, o Agreste também é bem diversificado, tanto que a atividade canavieira e a pecuária se fazem presentes na região, mas nenhuma das duas enquanto atividades que dominam a paisagem, pois diferente da Zona da Mata, que historicamente foi dominada pela cana-de-açúcar, e o Sertão onde predomina a atividade pecuária, no Agreste são marcantes as atividades agrícolas de

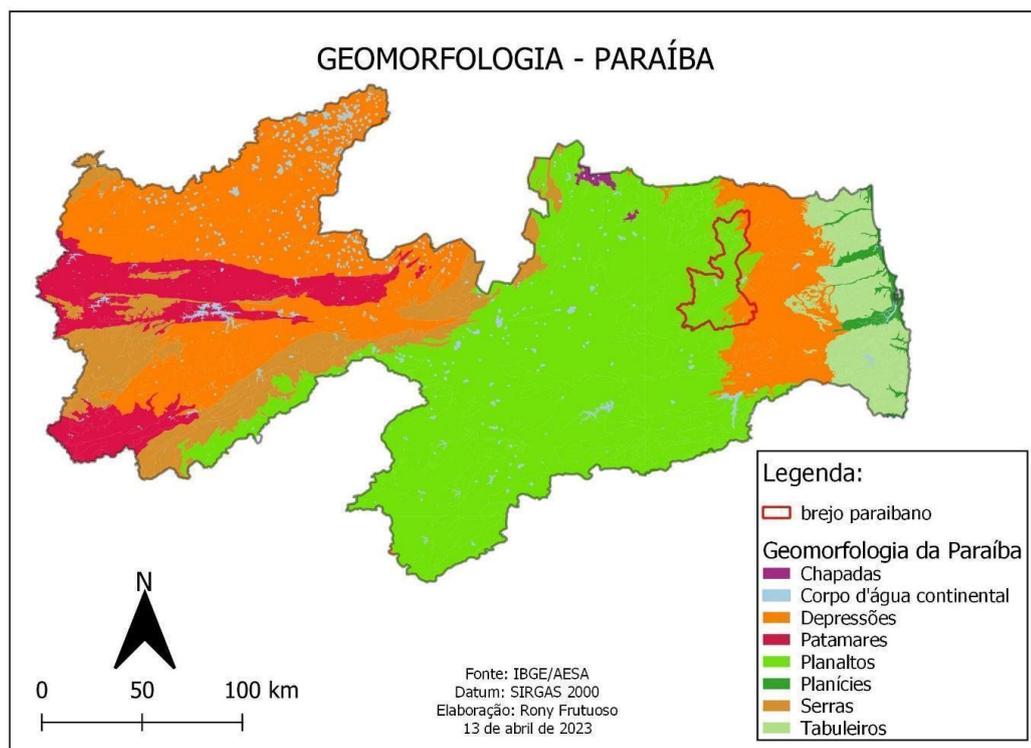
pequenos e médios produtores das mais diversificadas formas de produção (Souza, 2019). Como aponta Andrade (1986, p. 36):

Assim, embora sendo uma região outrora colonizada por criadores de gado, é o Agreste, hoje, mais agrícola que pecuarista. Ao contrário da região da Mata, é policultor e produz geralmente visando ao abastecimento do mercado interno, enquanto aquela é monocultora e preocupa-se, sobretudo, com produtos de exportação – o açúcar, o cacau e o fumo.

A obra de Manuel Correia de Andrade, 'A terra e o homem no Nordeste' é uma referência para os estudos na região nordestina. Entretanto, muitos dos dados apresentados no livro encontram-se desatualizados, o que é normal já que estamos falando de uma obra de 1963 (com atualizações realizadas nas edições posteriores), porém de grande relevância acadêmica. Contudo, é importante atentarmos para o retrato do Nordeste construído pelo autor, que continua imprescindível para percebermos o que mudou e o que permaneceu ao longo das décadas, além de entendermos também em que medida essas mudanças e permanências retratam a sociedade que vive na região atualmente.

Dentro da região Agrestina localiza-se a microrregião do brejo paraibano, especificamente situada na parte oriental do Planalto da Borborema. Esta microrregião está geograficamente posicionada em um ponto com relevo que contribuem para ocorrência de um clima úmido, com temperaturas agradáveis e um índice de pluviosidade média que está acima de outras regiões paraibanas (figuras nº 2 e nº 3), com uma hidrografia perene e solo férteis que favorecem o desenvolvimento da agricultura (Moreira; Targino, 1997).

Figura 2 Geomorfologia paraibana



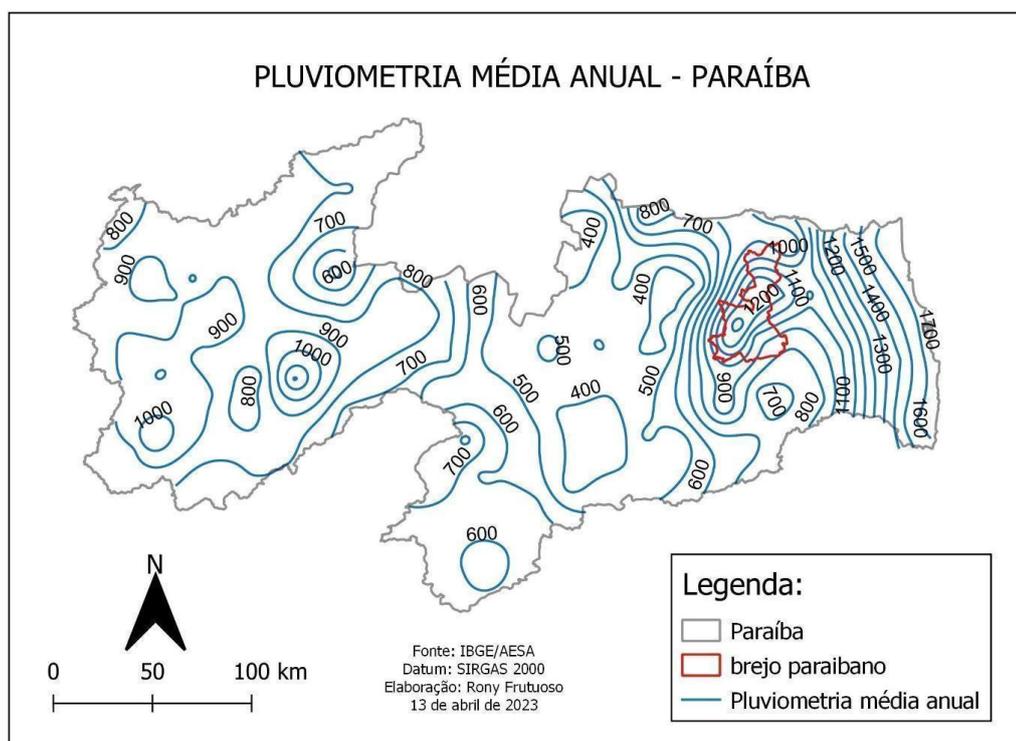
Fonte: IBGE e AESA

No brejo paraibano, a sociedade da cana-de-açúcar também se fez presente 'participando' no processo de "desenvolvimento" dessa região e deixando suas marcas. Em nota de rodapé, Manuel Correia de Andrade procura esclarecer o que significa brejo no contexto do Nordeste brasileiro, ele afirma que:

Convém salientar que no Nordeste chamamos "brejo" as áreas úmidas ilhadas, quase ilhadas ou marginais à caatinga semiárida. Assim, o "brejo" é aquela região onde não há seca, onde há água durante todo ano, não tendo a palavra a mesma acepção que tem no Sul do País onde "brejo" significa área encharcada (Andrade, 1986 p. 34).

Nesta microrregião, a herança da cultura canavieira é percebida nos mais diversos aspectos, como por exemplo, nas casas-grandes que se localizam nas zonas rurais dos municípios que compõem essa microrregião, na economia que contou com a participação dos engenhos e depois das usinas de açúcar e, atualmente, com os engenhos de cachaça de alambique, que hoje buscam capitalizar seus produtos a partir dessa mesma herança histórica.

Figura 3 Pluviometria média anual paraibana



Para nós, é importante observar as marcas dessa história nas relações sociais dessa população, mas também, convém ao cientista social, de posse da história local, perceber como a sociedade da cana-de-açúcar ainda exerce influência sobre as relações sociais correntes. Para Oliveira (2021, p. 38), dentre os vários momentos econômicos em que certas culturas agrícolas predominaram o cenário brejo de Areia, “não há dúvida que a cana-de-açúcar foi aquela que imprimiu uma marca mais profunda, que ainda hoje pode ser percebida nas relações sociais, na estrutura fundiária, no patrimônio material e imaterial da região”.

A monocultura da cana-de-açúcar desde sua implementação na América portuguesa, sempre viveu dependente do mercado externo, sendo essa atividade a que conviveu com altos e baixos, momentos de expansão da atividade e de decadência financeira. A “chegada” da atividade canavieira no brejo é resultado de um desses momentos de expansão da cana-de-açúcar, porém é importante salientar que, mesmo antes da cana-de-açúcar tornar-se um produto economicamente mais relevante da região, já havia pequenos engenhos e se plantava a cana em associação com outras culturas. O historiador Horácio de Almeida (1980, p. 100) procura em seu livro ‘Brejo de Areia’, aponta um pouco desse histórico:

Aires de Casal, ao descrever as vilas do Brasil no remoto ano de 1817, menciona Areia num registro lacônico, em que acentua que a riqueza de seu povo é o algodão. De fato, era o algodão naqueles tempos a base da vida econômica de toda a região do brejo, do mesmo modo que a pecuária constituía a única fonte de riqueza do sertão. Em conjunto ou separadamente, cultivavam-se outras lavouras subsidiárias. As terras se mostravam favoráveis ao plantio da cana, mandioca, café e cereais. Mas não havia chegado ainda a época da pequena burguesia rural, nascida da cana-de-açúcar, embora já se contassem no município alguns engenhos de boi, com moenda de pau, montada em sentido vertical. (Almeida, 1980, p. 100)

Como indica Horácio de Almeida, no início do século XIX a cana-de-açúcar ainda não era a cultura dominante nessa região, pois apesar de haver naquele momento alguns pequenos engenhos instalados, a produção agrícola era dominada pela cultura algodoeira, principalmente nas áreas mais secas.

A cultura do algodão também esteve presente desde o início da colonização, visto a necessidade de desenvolver vestimentas para as populações locais, mas posteriormente, com o início da Revolução Industrial na Inglaterra, abriu-se para Portugal a oportunidade de fornecer para os ingleses essa matéria prima, o que estimulou a cultura na colônia portuguesa nas Américas. “A sua cultura, que se iniciara na região úmida, logo se propagou para o Agreste e o Sertão como que repelida pela cana e pelo clima” (Andrade, 1986, p. 84). O algodão ainda teve um período de expansão, impulsionado pela guerra de Secessão nos Estados Unidos que, por conta do conflito, deixou de fornecer o produto para a Europa.

A atividade algodoeira em muitas partes no Nordeste representou importante fonte de renda, e assim como a cana-de-açúcar e a pecuária, foi uma atividade econômica que fomentou o processo de ocupação da terra por muitos anos. Sobre esse assunto, Andrade (1986, p. 71) nos adverte que:

Quem estudar a história econômica do Nordeste verá que ela se resume, nos dois últimos séculos, numa luta entre a cana-de-açúcar e o algodão. Conforme as solicitações do mercado externo e a oscilação de preços, a cana-de-açúcar, partindo das áreas mais úmidas onde dominava, avança por áreas de clima menos úmido, que por sua vez eram disputadas pelo algodão, dominante nas regiões semiáridas, quando os preços subiam e os do açúcar baixavam.

Sobre a utilização de mão-de-obra na atividade algodoeira no século XIX, Manuel Correia de Andrade (1976, p. 137) afirma que:

No Nordeste onde a agro-indústria açucareira e a cultura do algodão tiveram curtos períodos dinâmicos e longos períodos de crise, não havia condições para estimular a vinda de migrantes europeus, nem empregos suficientes ou ocupação permanente para a mão-de-obra desocupada, ociosa e dedicada às culturas de subsistência. Passou-se, então a utilizar, ao mesmo tempo, o

trabalho escravo, habitante das senzalas construídas ao lado das casas grandes, e do morador, homem juridicamente livre que prestava um determinado número de dias de trabalho por semana para obter o direito de viver na propriedade do senhor, ocupando uma cabana de alguma área de agricultura de subsistência na periferia da propriedade. Surgiram, então, várias formas de prestação de serviços, uma transição entre a utilização da mão-de-obra escrava à mão-de-obra assalariada, **embora os proprietários, devido aos costumes e hábitos adquiridos durante três séculos de regime servil** e à pequena importância do poder público, quase sempre distante e deles dependente, **tivessem um poder de vida e morte sobre as pessoas e as coisas em suas propriedades** (grifos meus).

Correia de Andrade, ao abordar esse momento de transição em que o trabalho escravizado foi gradativamente substituído pelo trabalho assalariado em todas as etapas do processo produtivo, especialmente no setor primário, destaca a impossibilidade de introduzir o trabalho de imigrantes europeus no Nordeste, diferentemente de outras regiões do país. Ele faz uma observação importante sobre o comportamento dos proprietários de terras: apesar da mudança social com o fim da escravidão, as atitudes desses senhores em relação aos subordinados mantiveram muitos resquícios da sociedade escravagista, mesmo diante das transformações em curso. Estes agiam como donos de poder absoluto, detentores das terras e de tudo que há sobre ela, incluindo a vida dos(as) trabalhadores(as). Sobre o fim do trabalho escravo, Celso Furtado (1987, p. 136) faz a seguinte observação:

Mais que em qualquer outra matéria, nesta dificilmente se conseguem separar os aspectos exclusivamente econômicos de outros de caráter social mais amplo. Constituindo a escravidão no Brasil a base de um sistema de vida secularmente estabelecido, e caracterizando-se o sistema econômico escravista por uma grande estabilidade estrutural, explica-se facilmente que para o homem que integrava esse sistema a abolição do trabalho servil assumisse as proporções de uma “hecatombe social”.

Na região do brejo, a primeira metade do século XIX marcou o declínio do algodão, pois apesar de ser mais rentável e mesmo com boa estrutura para o beneficiamento do produto, Horácio de Almeida afirma que as chuvas excessivas, a friagem e os ataques de pragas foram fatores para o gradual abandono dessa cultura. E, mesmo que, em meados do século XIX o algodão ainda fosse importante para a região, a cana-de-açúcar “passa daí por diante a ocupar o primeiro lugar na ordem da produção agrícola” (Almeida, 1980, p. 100).

E a segunda metade do século XIX, marca a ascensão e domínio da atividade canieira no brejo. E um dos pontos que chama atenção de Horácio de Almeida sobre as transformações ocasionadas pela atividade da cana-de-açúcar foi a modificação da paisagem. Essa região se destaca ainda hoje por preservar porção pequena de

Mata Atlântica (Parque Estadual Mata do Pau-Ferro) que resistiu à ocupação humana, principalmente com o avanço da cana-de-açúcar. O autor aponta que:

Pouco a pouco, a cana-de-açúcar vai tomando o lugar do algodão na zona propriamente do brejo. E à medida que essa nova cultura sobe pelas encostas dos morros, as matas vão desaparecendo à força de derrubadas e de incêndios. Não tardou que muitas propriedades ficassem de tal modo devastadas que, em época menos remota, já algumas não possuíam lenha para consumo ordinário de seus moradores. A devastação acarretava a erosão da terra e, pior do que isso, o esgotamento do solo e dos mananciais, expondo o brejo à invasão das secas (Almeida, 1980, p. 101).

Nos engenhos de açúcar estabelecidos no brejo paraibano, a atividade canaveira não tinha a mesma dimensão se comparada às áreas litorâneas. As propriedades na região brejeira eram menores em área, o terreno acidentado trazia mais dificuldades ao trabalho agrícola e ao transporte dos produtos, mesmo assim, a atividade canaveira prosseguia na região. Sobre os pequenos engenhos localizados, especialmente no brejo, Almeida (1980, p. 32) afirma que:

Nas terras dos engenhos, livres de latifúndios, os banguês se situavam a pequena distância um do outro, alimentados de matéria-prima que o dono da terra cultivava, quase que exclusivamente, sem achega de lavradores. Eram engenhos primitivos, que davam uma produção diminuta, mas suficiente para manter a economia do município e a independência de classe produtora.

Produzindo açúcar, rapadura e aguardente (cachaça), a sociedade da cana se estabeleceu também nessa microrregião, e permaneceu, às vezes como a atividade agrícola principal, às vezes cedendo espaço para outras atividades que prometiam maiores ganhos aos proprietários locais.

Além do algodão e da cana-de-açúcar, culturas como a do café, do agave/sisal e a pecuária foram atividades econômicas exercidas na região. Sobre a cultura do café, Moreira e Targino (1997, p. 93) escrevem que:

A introdução do café no Brejo data do século XIX. Ao longo da segunda metade desse século, ele se expande na região. [...]. O período áureo do café teve curta duração. Em 1920, uma praga denominada *Cerococus Parahybensis* se alastrou pelos cafezais, dizimando-os em menos de cinco anos.

Almeida (1980) aponta que, apesar das tentativas iniciais terem trazido relativos ganhos aos que se dedicaram a cultura do café, e de uma corrida para desenvolver essa cultura por parte de outros produtores, uma praga, como anteriormente citada, arruinou as iniciativas de tornar o café a principal fonte de renda desses proprietários. E, foi nessa época de declínio do café, que surgiu um novo produto, a do agave.

O sisal trouxe uma renovação aos ânimos dos produtores do brejo se espalhando por grande parte do território paraibano “do litoral aos Cariris” (Almeida, 1980, p. 110), mas como no caso do café, o sisal não durou muito e nem se consolidou no brejo. Com a queda nos preços do produto, a fibra tornou-se economicamente inviável e foi abandonada. Mas para além da questão econômica, Moreira e Targino (1997) apontam que, a cultura do sisal se tornou para os proprietários da região do brejo uma maneira de resistir à dominação das Usinas que iniciaram suas atividades na década de 1930, e nesse contexto, a cana-de-açúcar e a agave coexistiram e competiram pelas terras do brejo até os anos 1950 quando a cana-de-açúcar se tornou o produto agrícola hegemônico na região. “A partir de então o sistema açucareiro do brejo caracterizar-se-á pela dominação da Usina” (Moreira e Targino, 1997, p. 96). Sobre a cultura do agave no brejo, Garcia Jr. (1989, p. 68) faz a seguinte observação:

Em 1940, tem início o ciclo da agave, ligada a exportação novamente. Essa sucessão de cultivos comerciais, neste caso concreto, faz ressaltar como a hipótese da rotina e do tradicionalismo das estratégias econômicas dos *senhores-de-engenho* nos afasta do entendimento das práticas historicamente observáveis e, portanto, “poupa” o esforço de reconstrução da *plantation* tradicional (grifos do autor).

Para Garcia Jr., as estratégias empreendidas pelos atores sociais no brejo paraibano estão mais relacionadas às oportunidades de ganho imediato do que a alguma forma de tradição cultural da cana-de-açúcar, característica marcante na Zona da Mata nordestina. Contudo, o autor afirma que as atividades econômicas relacionadas ao cultivo da cana-de-açúcar estão sempre presentes e representam uma alternativa recorrente para salvar os proprietários de terras da completa falência, mesmo com o domínio de outras culturas comerciais.

Com a queda acentuada dos preços internacionais do sisal a partir de 1953, a produção de rapadura e aguardente, que constituía, apesar de tudo a menos ruim das alternativas de produtos comerciais para *senhores-de-engenho*, foi retomada no Brejo. A utilização das mesmas estratégias econômicas do passado não conseguiu deter a trajetória de declínio dos *senhores-de-engenho*, que passavam a ocupar uma posição cada vez mais dominada no interior do campo das classes dominantes brasileiras. Ela permitiu contudo conservar a posição de dominantes a nível local e assegurar sua sobrevivência física e social (GARCIA JR., p. 71, grifos do autor).

Como ocorreu em outras regiões pelo Brasil, muitos lugares se “desenvolveram” por meio de *ciclos econômicos*, uma atividade extrativista, um produto agrícola ou mineral, atividades que trazem riqueza e opulência, mas que passado o período auge do ciclo, só restava um cenário de estagnação e decadência

com uma população sempre à espera de um novo ciclo que possa trazer novamente prosperidade para os moradores locais. No caso do brejo da Paraíba, Almeida (1980, p. 112) afirma que: “A cana-de-açúcar tem sido, em todos os tempos, a cultura intermitente, que nunca foi totalmente abandonada, nem deu jamais ao homem os meios de tirar o pé da lama”. Nesse sentido, Horácio de Almeida marca o papel sempre presente da cultura da cana-de-açúcar nesta região. E a partir dos anos 1930, com a instalação das usinas de açúcar e, posteriormente de álcool, o papel da cana-de-açúcar no brejo alcança os patamares da exploração que já vinha ocorrendo na Zona da Mata. E a vida dos(as) trabalhadores(as) rurais que já era muito difícil se torna pior como procuramos apontar no decorrer do texto.

1.3 Atividade usineira no brejo paraibano

Na década de 1930, instalam-se na região do brejo usinas de açúcar, a exemplo do que já vinha ocorrendo na Zona da Mata desde o final do século XIX e início do século XX. A Usina Santa Maria no município de Areia e a Usina Tanques no município de Alagoa Grande representaram essa tentativa de expansão da atividade que vinha desde muito tempo sofrendo fortes perdas devido à concorrência internacional, crises no mercado do produto e atraso tecnológico da atividade açucareira no país. A entrada da atividade usineira também representou mudanças na dinâmica social nessa região.

Os antigos senhores de engenho, que no passado representavam grandes figuras de autoridade na sociedade do açúcar, já não detinham mais o poder, especialmente o econômico, que um dia tiveram. Com a chegada da figura "empresarial" e moderna do usineiro, um "senhor de engenho muito mais poderoso", esses antigos proprietários, sem o prestígio de outrora e sem o poder econômico anterior, precisaram se adaptar aos novos tempos. Muitos tiveram que vender ou arrendar suas terras, ou se tornaram meros fornecedores de cana-de-açúcar para as usinas. Esse tipo de engenho passou a ser comumente conhecido como engenho de “fogo morto” (Garcia Jr., 1989).

Os anos 1970 foram marcados pela tentativa de desenvolvimento da agroindústria açucareira através de (mais) incentivos econômicos por parte do Estado brasileiro junto ao setor. O Programa Nacional de Melhoramento de Cana-de-Açúcar

(Planalsucar) e o Programa Nacional do Álcool (Proálcool) representaram uma espécie de revitalização do setor. Esses programas foram a resposta do governo brasileiro diante das adversidades que o setor sucro-alcooleiro vinha passando com a queda da demanda internacional pelo açúcar nacional a partir de 1975. No mesmo período, o mundo passava pela crise do petróleo, e para contornar essa situação e desenvolver essa agroindústria foi implantado em 1975 o Proálcool. Aragão e Pakman (1991, p. 116) acrescentam que:

O Proálcool representa uma tentativa de dinamizar/revitalizar não só uma parte do setor agrícola brasileiro como também dinamizar o setor industrial na medida em que a capitalização do setor agrícola geraria uma demanda para as indústrias químicas de fertilizantes, indústrias de máquinas e implementos agrícolas, indústrias fabricantes de destilarias etc.

Aragão e Pakman (1991) apontam que o Proálcool foi o grande responsável do crescimento da indústria sucro-alcooleira no Brasil, e que impactou significativamente na expansão das usinas, destilarias de álcool e canaviais pelo país. No caso da Paraíba, e com base nos dados do IBGE, os autores apontam que em 1975 a área colhida com cana-de-açúcar era de 51.600 hectares, já em 1989, esse número passou para 158.792, um aumento de 207% de área colhida.

Essa expansão da atividade usineira representou uma diminuição ainda maior do poder dos senhores de engenho. Conseqüentemente, para os trabalhadores rurais que viviam nas terras dos engenhos como *moradores*, a situação também piorou. A cana-de-açúcar passou a exigir todas as áreas de plantio, e o resultado mais dramático dessa condição foi o agravamento da fome, que já era uma característica dos pobres da Mata canavieira.

Sobre a categoria de *morador* Moacir Palmeira (2009) em seu texto “Casa e trabalho: nota sobre as relações sociais na *plantation* tradicional”, apresenta as especificidades dessa categoria na vida dos trabalhadores da cana. O autor indica que *morar* não tem o mesmo significado que ‘habitar’ em uma localidade, entendimento comum para quem vive nas cidades. Ser *morador* é estar associado a um engenho, mesmo que esse engenho tenha se tornado uma propriedade da usina.

O *morador* recebe um pedaço de terra do proprietário do engenho e estabelece com ele uma relação diferenciada em comparação a outros trabalhadores do engenho. Palmeira (2009, p. 206) afirma “que a concessão de sítios representa o mais importante dos ‘prêmios’ que o senhor de engenho atribui ao *morador*, pois significa poder plantar, além do roçado, árvores e, portanto, ligar-se permanentemente à

propriedade”, e o fruto do trabalho desse morador, seja dentro do sítio, seja nas atividades do engenho, será alvo de negociação entre o patrão e o morador.

Sobre a perda de suas casas para ceder espaço para a cana-de-açúcar. Menezes, Malagodi e Moreira (2013, p. 336) descrevem que:

Levas de trabalhadores rurais expulsas dos engenhos e fazendas transformaram-se em trabalhadores assalariados das plantações de cana ou em desempregados e passaram a compor a paisagem dos pequenos municípios, localizando-se nas famosas “pontas de rua” em condições de moradia bastante precárias.

Aos moradores que porventura permanecessem nos engenhos, agora submetidos às demandas das usinas, não poderiam cultivar nada para si, eram funcionários a serviço das agroindústrias do açúcar. Ou seja, deteriora-se ainda mais a situação desses trabalhadores, agora proibidos até mesmo de plantar um roçado para subsistência.

Mas esse avanço das atividades usineiras de forma mais expansiva durou o tempo de vigência dos incentivos governamentais, principalmente do Proálcool. Menezes, Malagodi e Moreira (2013) apontam que, o agronegócio no Brasil sempre teve o aporte econômico crucial do Estado por meio de concessões de terras, incentivos governamentais, perdão de dívidas etc. Sobre a Paraíba, Lima e Aragão (1999, p. 99) afirmam que, “tal modernização foi possível graças aos créditos e subsídios governamentais oriundos do Proálcool”.

O agronegócio avançou subjugando trabalhadores(as) e natureza, auferindo lucros que não são transformados em qualidade de vida para o restante da população do país. Menezes, Malagodi e Moreira (2013) sinalizam que no caso da indústria sucro-alcooleira, quando não consideramos os custos sociais e ambientais, temos uma visão distorcida de que os projetos agroindustriais são a solução para os problemas econômicos do país, e que o insucesso de alguns projetos “são apenas problemas pontuais”, esquecendo-se dos prejuízos deixados por esses empreendimentos falidos. Esses projetos malsucedidos deixam um rastro de destruição e de prejuízos muitos dos quais irreversíveis à sociedade, ao meio ambiente e aos cofres públicos. Além disso, muito dificilmente os agentes responsáveis por esses projetos problemáticos são culpabilizados por suas ações e a impunidade impera no mais das vezes.

Já na segunda metade dos anos 1980 e início dos anos 1990, com a queda na produtividade da cana-de-açúcar, o setor entra numa crise que levará à falência de

diversas usinas pela Paraíba ao longo dos anos posteriores, como o que ocorreu com as usinas localizadas na região do brejo. Lima e Aragão (1999) indicam que na Paraíba, a diminuição da atividade canavieira, principalmente na segunda metade da década de 1980, foi ainda mais grave em relação a outros estados que passavam pelos mesmos problemas, pois como a economia paraibana tinha uma dependência significativa deste setor produtivo e sua crise teve fortes consequências para a economia do próprio o estado.

A redução na atividade agroindustrial como um todo é reflexo da conjuntura econômica interna adversa nos anos 80, via políticas de controle do déficit público e de controle de preços do açúcar e do álcool que associadas ao declínio do Proálcool, levaram ao endividamento e à crise econômico-financeira do setor na Paraíba (Lima e Aragão, 1999, p. 91).

Para os(as) trabalhadores(as), a exemplo do brejo:

O fechamento das usinas do Brejo Paraibano resultou numa crise do mercado de trabalho local, com sérias consequências para o desenvolvimento territorial. O excedente de mão de obra provocou o aumento do fenômeno da migração temporária para outras regiões canavieiras do Nordeste. Assim, a falência da usina representa um enorme prejuízo: uma perda em investimentos produtivos privados e públicos, uma crise econômica para toda a região e o desemprego em massa (Menezes, Malagodi e Moreira, 2013, p. 338).

Seja no desenvolvimento da atividade açucareira nos antigos engenhos ou na atividade modernizada com a instalação e posterior falência das usinas de açúcar e destilarias de álcool, os trabalhadores rurais, tanto nas atividades agrícolas quanto nas agroindustriais, tiveram que enfrentar condições de subsistência bastante desfavoráveis no contexto geral. A atividade nas usinas de açúcar modificou as condições desses(as) trabalhadores(as) que antes viviam no interior dos engenhos, mas a sujeição e o domínio que antes era praticado pelo antigo senhor do engenho permaneceu, porém, sendo exercido pelo empresário usineiro. Nesse sentido, Lima e Aragão (1999, p. 92) afirmam que:

[...] embora a atividade canavieira passasse das mãos de uma oligarquia tradicional para as mãos de grupos econômicos capitalizados que introduziram técnicas modernas de gestão e continuaram o processo de modernização tecnológica do setor, a concentração da terra continuou e o latifúndio assumiu um novo caráter de dominação.

Vale ressaltar que na Paraíba, a mudança no domínio da atividade açucareira, seja no contexto dos engenhos, seja no das usinas, foram exercidos muitas vezes pelos mesmos grupos oligárquicos, o que para Lima e Aragão (1999) será um dos motivos do declínio e falência de alguns desses empreendimentos.

O fechamento das usinas no brejo representou a perda de empregos para os trabalhadores que dependiam do cultivo da cana, já que muitos deles haviam sido expulsos dos engenhos com a chegada das usinas. No entanto, as transformações resultantes das falências das usinas trouxeram novas alternativas para os trabalhadores que permaneceram na região, bem como para aqueles que retornaram ao brejo após um período fora de sua terra natal.

1.4 Trabalhadores e trabalhadoras da cana e a luta por direitos

Como procuramos discutir, as transformações econômicas no âmbito da atividade canavieira no fundo não trouxeram grandes transformações para aqueles que sempre estiveram nos patamares mais inferiores da escala social. No entanto, isso não significa que estamos nos referindo a atores passivos da história, pois como apontamos anteriormente, revoltas e inconformidades com a situação de sujeição também fazem parte dessa dinâmica, mas como não detinham o poder (de fogo) para contornar o *status quo* de suas posições na sociedade, a sujeição era quase sempre a única garantia de existência material. Mesmo assim, sempre houve os que estivessem dispostos a negociar e lutar por melhores condições de vida para a classe trabalhadora canavieira.

O movimento camponês no Nordeste surge, como força política, no momento do aparecimento das Ligas Camponesas, na segunda metade da década de cinquenta. É bom frisar, no entanto, que a preocupação com a organização do homem do campo vem se dando desde o início do século (Koury, 1983, p. 167).

Acreditamos ser importante pontuar a atuação dos movimentos de trabalhadores(as) rurais que ao longo da história, pois estas organizações coletivas tornaram-se protagonistas de importantes episódios de nossa história contemporânea. Sobre o tema, pontua Giuseppe Tosi (1988, p. 1):

No final da década de cinquenta, o aparecimento das Ligas Camponesas na cena política nacional obrigou a uma revisão de alguns estereótipos sobre o campesinato. A partir desse momento a imagem do camponês submisso e resignado a sua condição secular de dominação foi violentamente e repentinamente questionada e substituída pela imagem do camponês subversivo, e radical.

Uma discussão recorrente nos estudos sociológicos sobre o mundo rural, em especial na segunda metade do século XX, foi sobre o campesinato e seu destino diante das transformações proporcionadas pelo capitalismo. Com o avanço do capitalismo e da industrialização sobre todas as dimensões da existência humana, pensou-se que o destino fatal do campesinato estava restrito a proletarização da massa campesina ou ao aburguesamento das elites rurais (Mazoyer & Roudart, 2010; Shanin, 2005).

O aprofundamento dos estudos rurais demonstrou que a classe camponesa ainda é uma parte importante da sociedade. Apesar do avanço do capital e da tecnificação no meio rural, os pequenos produtores, mesmo enfrentando desafios como a falta de terras devido à grande concentração fundiária e à ausência de uma Reforma Agrária ao longo da história do país, a escassez de recursos e subsídios para melhorar suas plantações, e as dificuldades na comercialização da produção, continuam sendo responsáveis por grande parte da produção de alimentos no Brasil (Caniello, 2016; Schneider, 2016).

Além do mais, não podemos deixar de apontar para as diversas estratégias de reprodução dos grupos camponeses, por exemplo, a migração para centros urbanos com o objetivo de angariar recursos para assegurar e melhorar a unidade produtiva familiar (Garcia Jr., 1989); a pluriatividade que garante renda para momentos em que a atividade agrícola não é capaz de assegurar o sustento da família (Ploeg, 2008); e a organização social camponesa que por diversas formas e em vários momentos conquistaram direitos para o grupo social (Tosi, 1988).

Giuseppe Tosi (1988) indica duas facetas do avanço capitalista sobre o campo: o primeiro diz respeito a *expropriação*, que é o momento em que as forças do capital retiram do trabalhador os elementos necessários para o exercício de seu ofício/trabalho/profissão, em nosso caso, a terra, ferramentas, sementes etc.; e, por conseguinte, a *exploração*, onde não há possibilidade material de trabalhar, restando ao indivíduo se sujeitar às demandas de reprodução do capital. E sobre o destino dos camponeses dentro dessa perspectiva, Tosi (1988, p. 37) aponta que:

A combinação entre “expropriação” e “exploração” não provoca necessariamente uma “homogeneização via proletarização”, isto é, o surgimento, de um lado de uma camada de proletários agrícolas despojados dos meios e instrumentos de produção e obrigados a vender sua força de trabalho, e do outro de um estrato de agricultores capitalizados, que utiliza mão de obra assalariada. Entre os dois extremos encontramos uma variedade de situações que podem ser classificadas utilizando o critério da

inserção no processo produtivo, e dos interesses específicos que estas categorias manifestam.

Giuseppe Tosi (1988) observa em sua pesquisa no brejo as seguintes categorias:

a) Os trabalhadores “sem-terra” que, para o autor, também são “sem casa”, “sem comida” e “sem emprego”. São aqueles que, expulsos do campo, vivem nas periferias das cidades do brejo, sobrevivendo de bicos e de qualquer trabalho que possam encontrar para trazer alimento para suas moradias improvisadas;

b) Outros(as) trabalhadores(as) “sem terra”, que são pequenos produtores e ainda mantêm vínculo com a atividade agrícola, trabalhando normalmente na condição de arrendatários, meeiros e parceiros. São produtores agrícolas sem a posse da terra, que em períodos do ano também se dispõem a trabalhar/assalariar na atividade canavieira. Para o autor, essa é a massa que compõem a base social das lutas e resistência contra a expulsão e completa proletarização dos(as) trabalhadores(as) rurais da região;

c) Os(as) assalariados(as) que vivem da venda da força de trabalho no campo. Segundo Tosi, estes estão subdivididos em duas categorias: *os moradores*, que são aqueles que “possuem” uma pequena parcela de terra da grande propriedade, normalmente chamada de sítio ou roçado, onde complementam sua renda enquanto empregados do dono das terras em que habitam; e *os assalariados da “ponta de rua”*, que são aqueles que trabalham de forma temporária ou permanente nas grandes atividades agrícolas da região, principalmente na atividade canavieira. “Os moradores e assalariados das pontas de rua constituem a base social dos conflitos trabalhistas” (Tosi, 1988, p. 40);

d) Por fim, o autor menciona os pequenos proprietários, destacando duas situações distintas: aqueles que não conseguem obter de sua terra o sustento necessário para a reprodução material da unidade familiar e, por isso, recorrem a outras estratégias, como o assalariamento temporário em unidades agrícolas mais capitalizadas; e aqueles mais integrados aos mercados, que conseguem não apenas se sustentar em suas terras, mas também, em algumas ocasiões, contratar trabalhadores para atuar em suas propriedades.

Ao analisar as lutas sociais do brejo dos anos 1970 e 1980, o autor identifica as várias categorias de trabalhadores(as) na região, subdivididos basicamente em ‘sem terras’, assalariados e pequenos proprietários. Categorias que mesmo com o

passar dos anos e com as mudanças das condições sociais e econômicas, podem ser em certa medida observadas na atualidade.

Essas condições também foram observadas na pesquisa de campo. Entendemos que o autor categorizou os grupos como uma construção de “tipo ideal” de uma gama muito maior de condições e situações vividas pelos grupos sociais da região, pois encontramos trabalhadores vivendo em situações que combinavam características de mais de uma categoria mencionada anteriormente. Por exemplo, assalariados que são pequenos produtores sem posse de terra própria, assalariados que ainda possuem um sítio familiar, mas não produzem para a comercialização, e pessoas que deixaram seus sítios para viver como assalariados ou trabalhando informalmente nas cidades da região.

É nas lutas de enfrentamento contra a expropriação e contra a exploração que a região do brejo viu o surgimento das organizações de trabalhadores e trabalhadoras, grupos diversos com objetivos e estratégias distintas que tinham em comum reivindicações que pudessem proporcionar um alívio diante das condições de existência degradantes dos(as) trabalhadores(as) fruto da modernização conservadora ocorrida no campo brasileiro (Graziano, 1981). Giuseppe Tosi (1988, p. 101) observa esse fenômeno da seguinte forma:

Ao lutar pela terra e/ou pelo salário os trabalhadores rurais se defrontam com limites objetivos, determinado pelo desenvolvimento das forças produtivas e das relações de produção, que configuram a estrutura de classe da sociedade e que são frutos das correlações de forças políticas dentro da sociedade.

O processo de concentração do capital e dos meios de produção proporciona uma identificação entre capitalistas e proprietários fundiários. Grupos econômicos ou famílias se distribuem em diferentes atividades produtivas, umas mais “modernas” outras mais “tradicionais”, que fundamentam no monopólio da terra a base do poder político.

Nessa ótica os conflitos podem ser vistos como reação a um único processo de modernização conservadora no campo. Ao lutar pela terra ou pelo salário, os trabalhadores enfrentam – normalmente falando – um adversário comum; por isso as lutas tiram seu caráter de *complementariedade*, enquanto reação a este mesmo movimento histórico de reprodução do capital no campo.

Os interesses em jogo são diferentes, mas não antagônicos, e apesar dessas diferenças, pode se constituir uma unidade política. (grifo do autor)

Tosi (1988) aponta que o histórico dos movimentos sindicais no brejo teve três momentos marcantes:

O primeiro é o chamado ‘sindicatos cristãos’ (1961-1964) que são formados como uma espécie de resposta ao avanço das Ligas Camponesas (Julião, 1962 *in* Welch [*et al.*], 2009). As Ligas Camponesas foram bastante atuantes na Paraíba,

sobretudo em Sapé e em Marí. No brejo, a Liga não foi tão presente quanto na Zona da Mata, mas houve representações desse movimento social em municípios como Alagoa Grande, Guarabira e Araçagi. Dessa forma, a presença da Liga era sentida por toda a região. E, para se contrapor a esse movimento, setores da Igreja Católica, o próprio governo e alguns proprietários de terras atuaram ativamente para fundação de sindicatos de trabalhadores e trabalhadoras rurais.

Obviamente o objetivo desses sindicatos era o de combater diretamente a atuação das Ligas Camponesas, implementando uma política de diálogo e conciliação entre trabalhadores(as) e patrões afastando assim, ideias comunistas e entendidas como subversivas propagadas pelas Ligas Camponesas (Tosi, 1988). Sobre o sindicalismo católico desse período, Koury (1983, p. 171) aponta que, “Sua política de ação é, sobretudo, uma de “paz social”. Se bem, de um lado, busca organizar os trabalhadores para reivindicarem os seus direitos, pelo outro procura não se contrapor aos senhores da terra”.

O segundo momento de atuação sindical na região é denominado por Giuseppe Tosi como os ‘sindicatos do Funrural’ (1964-1980). Com a implantação da ditadura militar no país e a perseguição institucional das Ligas, as lideranças católicas entenderam que seu papel na luta anticomunista estava cumprido. Assim, se afastam dos sindicatos. Apesar do caráter conciliador, os sindicatos com o passar do tempo adquirem um perfil mais enfático no papel de defesa dos direitos dos(as) trabalhadores(as), incomodando os militares que estavam no poder, que reprimiu com veemência a atuação dos sindicatos, perseguindo as lideranças sindicais e os padres que permaneceram dando apoio aos sindicatos, e com isso, modificando o perfil das lideranças que assumiram os sindicatos.

Dessa vez não são os padres os protagonistas, mas a FETAG, o governo e sobretudo os políticos locais, que viam no sindicato um instrumento para aumentar sua clientela política, visando os benefícios que a nova lei da aposentadoria rural poderia trazer em termos eleitorais (Tosi, 1988, p. 125).

Nesse momento, segundo o autor, surge uma geração de líderes sindicais com uma visão estritamente focada na permanência nos cargos e nos benefícios que esses postos poderiam proporcionar no contexto da política local. Essas lideranças permaneceram por muitos anos no poder e, frequentemente, eram sucedidas por membros da própria família, uma prática que ainda hoje pode ser observada em muitos sindicatos de trabalhadores rurais na região.

Essas lideranças são confrontadas e substituída a partir dos anos 1980 com o movimento da renovação sindical que apresentava aos trabalhadores e trabalhadoras uma outra forma de atuação sindical, diferentemente do que haviam sido habituados com os sindicatos atrelado aos poderes políticos locais e que no mais das vezes apenas atuavam de forma assistencialista visando minimizar os abusos promovidos pelos donos de terras.

Nem todos os sindicatos do período atuaram da maneira descrita, houve exceções. Nesse contexto, é importante destacar Margarida Maria Alves, presidente do STR de Alagoa Grande, que em meio à repressão do período militar e ao poder dos latifundiários locais, atuou em favor dos trabalhadores de seu município, pagando com a própria vida por essa dedicação.

O terceiro momento do sindicalismo na região é o da 'renovação sindical' (dos anos 1980). Com o processo de abertura democrática pelo qual o país estava passando o sindicalismo também passa por uma espécie de renovação (como o próprio nome aponta), Tosi (1988, p. 141) aponta que:

Este período é caracterizado pela retomada das mobilizações de massa e pelo ressurgimento das lutas pela terra e pelo salário e pelo aparecimento de novos mediadores: a Pastoral social "libertadora" da Igreja Católica, e o movimento de renovação sindical.

A reabertura trouxe ânimo às lutas sociais no campo. A atuação da Igreja Católica, a militância social por direitos, trabalhadores(as) rurais indo às ruas das cidades em busca do que sempre lhes foi negado e a repressão das classes dominantes diante da luta dos movimentos camponeses. É interessante observar que o autor aponta para uma relação entre o momento de atuação das Ligas Camponesas anterior ao Golpe de 1964 e o contexto vivido nos anos 1980:

Dois acontecimentos semelhantes marcam a história da luta de classe na Paraíba: a de 2 de abril de 1962, João Pedro Texeira, líder da Liga Camponesa de Sapé e Marí é assassinado a caminho de casa, numa emboscada. A de 12 de agosto de 1983, Margarida Maria Alves, presidente do STR de Alagoa Grande, é morta com um tiro de espingarda no rosto, na porta de casa.

Nos dois casos os mandantes do crime são os mesmos usineiros e latifundiários do "grupo Várzea", assim como os executores, soldados da Polícia Militar, remunerados pelos proprietários. A omissão ou cumplicidade das autoridades públicas que encobrem a impunidade dos criminosos é a mesma. As vítimas são lideranças de trabalhadores que lutavam pela Reforma Agrária e pelos direitos para o homem do campo (Tosi, 1988, p. 142 e 143).

Para o autor, apesar das semelhanças entre esses dois momentos, o primeiro representou uma derrota para os movimentos sociais, com a extinção das Ligas Camponesas. No entanto, o segundo momento trouxe o acúmulo das experiências adquiridas anteriormente, permitindo que os movimentos atuassem de maneira diferente, renovada e fortalecida pela abertura democrática que se consolidava ao longo daquela década.

Neste capítulo, buscamos traçar uma linha do tempo da atividade canvieira no Nordeste, especialmente na região do brejo, destacando os momentos de transformação técnica dessa indústria e a participação dos trabalhadores e das trabalhadoras em cada um desses momentos.

No próximo capítulo, focamos no produto cachaça e como a atividade cachaceira se instala na região do brejo, especialmente no município de Areia, e como os atores desse campo de disputa se articulam na perspectiva de transformar a cachaça de alambique um produto de acesso a camadas sociais mais elevadas e deixe de ser considerada um produto consumido apenas pelas classes populares.

2 DAS USINAS À ATIVIDADE CACHACEIRA: O CASO DO BREJO

Este capítulo busca discutir especificamente o papel atual da cachaça no brejo da Paraíba. Para tanto, é importante abordar brevemente o significado das bebidas alcoólicas para as sociedades e o lugar da cachaça na sociedade brasileira. Em seguida, percorreremos os principais momentos da constituição do atual cenário da agroindústria da cachaça na região pesquisada, além de apresentar um panorama desse contexto social, destacando as estratégias dos atores sociais para a promoção da bebida.

2.1 Sobre a história das bebidas alcoólicas

Os seres humanos desde muito tempo consomem bebidas alcoólicas, e essa atitude pode ser compreendida das mais diversas formas, principalmente na utilização da bebida alcoólica em situações de afirmação ou reafirmação de laços sociais. Para boa parcela das sociedades, beber álcool é um ato social, por exemplo, em ritos de passagem, em confraternizações, cerimônias de luto etc. Não se sabe exatamente quando os humanos tomam conhecimento e se utilizam de bebidas alcoólicas, mas evidências arqueológicas apontam que desde quando o homem inicia a ação de registrar sua existência, esse elemento se faz presente em tais registros.

[...] sua presença constante nos versos, músicas, poesias, pinturas, mitologias, lendas e obras literárias demonstram o quanto essa prática esteve vinculada ao ser humano em suas múltiplas dimensões, ora como veículos de remédios, de perfumes, de expressão artística e intelectual, ora como líquido extasiante capaz de provocar reações de prazer, de olvidaç o das tensões, de distinção social e, principalmente, sendo o componente essencial de bebidas consumidas como parte da alimentação, dos ritos religiosos, da alegria e confraternização de diferentes povos ao longo da história da humanidade (Sales, 2010, p. 168).

“Os padrões construídos e institucionalizados de uso das bebidas alcoólicas e a variedade de motivos e oportunidades construídas para o ato social de beber são destacados em cada sociedade” (Neves, 2003, p. 79). Beber álcool é um ato social que requer aprendizado e prática, pois para além do consumo da bebida, a pessoa

que participa desse ato em grupo, deve estar consciente que a ingestão desta substância poderá resultar em consequências desagradáveis. Por isso, em algumas sociedades, a figura do “bom” e “mau” bebedor se destacam, o primeiro por ter controle do ato de beber e saber quando o excesso é algo permitido e o último pela falta de “noção das regras”, o que torna o ato, e principalmente a pessoa, socialmente reprovável.

A distinção entre beber moderadamente e a embriaguez reprovável foi marcada por atitudes morais desde a Antiguidade. Os excessos eram censurados por expor as fraquezas humanas como: as atitudes desmedidas, a falta de lucidez e o autocontrole, mas se confiava que o consumo moderado conduzia a serenidade, longevidade e sabedoria (Sales, 2021, p. 170).

Sobre as pesquisas científicas que buscam compreender o papel do álcool na sociedade, Delma Neves (2003) aponta que, principalmente a partir do século XIX, esses estudos focaram de forma geral em quatro temáticas principais: a primeira destas diz respeito “a demonstração do caráter social das maneiras de ingestão de bebidas alcoólicas e do controle sobre espaços públicos de sociabilidade mediada pelo ato de beber” (2003, p. 78).

Na esteira da revolução industrial e a massificação do consumo, assim como a criação de espaços para esse consumo, a indústria da bebida aparece como importante atividade econômica chamando a atenção de pesquisadores para essa temática. Além disso, a massificação do consumo de bebidas alcoólicas por parte da classe trabalhadora como uma forma de sociabilidade, tem como resposta medidas de controle sobre o uso abusivo do álcool e práticas de higienização social. Sales (2010, p. 177) afirma que:

A crescente produção e comercialização de bebidas alcoólicas consequente a Revolução Industrial – modernização das técnicas e redução dos preços – favoreceram o uso indiscriminado e generalizado do álcool. O uso abusivo, particularmente das bebidas destiladas nas grandes cidades europeias e norte-americanas deflagrou reações da sociedade burguesa capitalista que reclamou medidas de contenção.

A segunda temática sobre os estudos a respeito do uso de bebidas alcoólicas refere-se à “cultura da embriaguez e a filosofia do êxtase” (Neves, 2003, p. 78). Essa perspectiva procura compreender os usos do álcool a partir de um aspecto que se contraponha à corrente dos estudos que tratavam o ato de beber álcool submetido a “interferências moralizantes”, o que para esses pensadores, atrapalhavam o melhor entendimento sobre o tema.

A terceira temática é aquela que a autora aponta que ganhou maior proeminência dentro dos estudos sobre o consumo de álcool, aquela que pensa “o alcoolismo como patologia médico-social” (2003, p. 79). Com o crescimento dos estudos relacionados à epidemiologia e às ciências médicas de maneira geral no século XIX, o consumo de álcool e seus efeitos tornam-se domínios da alcoologia. Neves (2003, p. 79) afirma que:

Nesse caso, insiste-se na associação entre a recorrência do abuso do álcool e situações de mudança, em que, dadas as pressões por aculturação e desaculturação, supõe-se a perda de sentido e referência. Em consequência, observa-se uma articulação sempre reafirmada entre uso do álcool, situações de tensão e criminalidade; entre desagregação social e familiar, herança biológica e social e problemas sociais.

Essa perspectiva de estudos exacerba os aspectos que relacionam o consumo de bebida alcoólica com problemas de saúde e rupturas sociais. Desde então, é dado maior foco aos problemas causados pelo uso abusivo do álcool e suas consequências. A Revolução Industrial trouxe uma maior produção, difusão e consumo das bebidas alcoólicas, e esse maior acesso entre o proletariado que tem no álcool uma das poucas fontes calóricas e de distração, também exigiram medidas de controle por parte da burguesia, que enxergava no uso exagerado da bebida a perda de seu controle sobre a massa de trabalhadores, e para retomar o controle dessa situação, surge as explicações médicas e científicas que visam controlar o consumo do álcool.

Os médicos psiquiatras foram rápidos em abraçar a causa, já no final do século XVIII, o psiquiatra, Benjamim Rush, nos Estados Unidos, foi um dos mentores do começo da resposta da Medicina às inquietações da sociedade burguesa norte-americana, ao considerar o beber excessivo, isto é, a embriaguez como uma “doença da vontade”, caracterizada pela perda de controle incapacidade do indivíduo de se abster de álcool. (Sales, 2010, p. 177 e 178)

Por fim, a quarta temática sobre os estudos sobre o ato de ingerir bebidas alcoólicas diz respeito à “construção psicológica e sociológica do tipo ideal alcoólico ou alcoolista e da ação militante de ex-alcoólicos, por meio de diversas associações” (Neves, 2003, p. 79).

Essas quatro perspectivas, com base na pesquisa bibliográfica da autora, sintetizam grande parte dos estudos sobre o ato de consumir álcool. Esses estudos se desdobram em diversos outros temas que buscam compreender a importância e a dimensão que o ato de ingerir bebida alcoólica tem para cada sociedade específica. No brejo paraibano, estamos presenciando um esforço de ressignificação da cachaça,

o que desencadeia uma série de novas atitudes visando alterar a percepção social dessa bebida.

2.2 Sobre a cachaça na sociedade brasileira

Como a história da cachaça está profundamente ligada à história da produção do açúcar no contexto da atividade canavieira no país, onde a bebida teve seu papel tanto no passado como na atualidade. Um importante autor que fala sobre o tema foi Luís da Câmara Cascudo (2006) que descreve como a aguardente de cana-de-açúcar foi utilizada tanto quanto moeda de troca em transações escravistas, como alimento e instrumento de entorpecimento de negros escravizados durante a travessia do continente africano para o americano, o autor diz:

O tráfico da escravaria impôs a valorização incessante. Aguardente da terra, a futura cachaça era indispensável para a compra do negro africano e ao lado do tabaco em rolo, uma verdadeira moeda de extensa circulação. Além de ser jubilosamente recebida pelo vendedor na Costa d'África, figurava necessariamente como alimento complementar na trágica dieta das travessias do Atlântico. O escravo devia forçosamente ingerir todos os dias doses de aguardente para esquecer, aturdir-se, resistir. Soldados e marinheiros através do oceano sorviam álcool. Era um preventivo. (2006, p. 25)

Ou seja, desde os primórdios de nossa formação como nação, a cachaça tem entre suas funções sociais a de atenuar o sofrimento pelo qual sempre passou as classes mais baixas de nossa sociedade.

Com o crescimento do consumo da bebida destilada e a conseqüente proliferação de alambiques, a população da colônia passou a substituir o vinho português pela aguardente da terra (o vinho da terra). Em resposta a essa mudança de predileção, a metrópole proibiu a fabricação da aguardente de cana em 1649.

Mas a bebida já estava inserida na sociedade e mais do que isso, ter a cachaça era uma necessidade comercial diante do tráfico de escravizados, ou seja, a proibição para a fabricação desta bebida não surtiu o efeito que a Coroa portuguesa esperava, foi “apenas em 1661 o Rei D. Afonso VI, sob a regência da rainha D. Luísa de Gusmão suprimiu a proibição, inoperante, ineficaz, desastrosa” (Cascudo, 2006, p. 26).

E nesse contexto, não apenas os negros tornaram-se consumidores “patológicos” da bebida, mas muitos grupos indígenas também se tornaram com o passar dos anos consumidores do destilado de cana-de-açúcar. Sobre esse tema, Cascudo (2006, p. 28) afirma que, “A cachaça, pelo nordeste brasileiro, foi uma calamidade aniquiladora dos derradeiros tupis, cariris, tarairiús e jês. Tufão em folhas secas”. Os problemas causados pelo consumo excessivo da aguardente de cana nas comunidades negras e indígenas do país em formação causaram um processo de destruição cultural e de dominação que desestruturaram comunidades inteiras. Assim, o consumo excessivo de bebida alcoólica é mais uma das faces do processo colonizador brasileiro (Sales, 2010). Ainda hoje, a questão da bebida alcoólica em comunidades indígenas é debatida por pesquisadores e formuladores de políticas públicas.

Como pensadores da dinâmica social, podemos entender que o consumo de bebidas alcoólicas em comunidades mais desfavorecidas nunca foi apenas uma questão de vício (doença), embora isso tenha se tornado um problema em muitas dessas comunidades. O que deve ser problematizado é o processo de dominação que a sociedade ocidental exerceu sobre essas comunidades, negros desterrados e submetidos a escravidão, povos originários dizimados e sofrendo violência até os dias atuais. Podemos considerar que, diante da impossibilidade de melhorar suas condições de vida e da completa destruição de suas culturas, muitos recorreram ao consumo excessivo de álcool como uma forma de escapar de um cenário desolador e irreversível. Além disso, como mencionamos anteriormente, o álcool tem sido utilizado como uma ferramenta de dominação de um grupo social sobre outro.

De toda sorte, a cachaça se tornou uma bebida nacional, e apesar dos estigmas, é parte marcante do que podemos compreender o que significa ser brasileiro. A cachaça pode figurar muito bem em qualquer *ranking* dos principais elementos de brasilidade. Nesse sentido, Cascudo (2006, p. 33) afirma:

Creio ainda que a cachaça conquistou ascensão aos níveis, antes indevassáveis, nos surtos da eloquência nacionalizante, precursora e conseqüente ao período da Independência, quando era patriotismo não beber produto das vinhas portuguesas. Na revolução pernambucana de 1917⁵, o padre João Ribeiro, mentor tão legítimo que se suicidou na derrota, recusou o cálice de vinho francês que lhe oferecia Tollenare, e pediu, para o brinde,

⁵ Acredito que o autor se referia à Revolução Pernambucana de 1817, ou mesmo seja uma falha de revisão/impressão.

aguardente. Como todos sabem, o boicote terminou nas festas da coroação do Imperador D. Pedro I, 1º de dezembro de 1822.

“A propaganda da cachaça partiu de baixo para cima e de dentro para fora” (Cascardo, 2006, p. 33). A cachaça se consolidou como uma bebida que para o senso comum brasileiro, é uma bebida das classes mais humildes, e que por diversas vezes é associada a problemas sociais e de saúde pública quando esta é abordada pelas classes dominantes. “Seja como purgante da alma ou fuga dos desprazeres e dominadora quando tornada vício, o ato de beber cachaça está presente no cotidiano do brasileiro desde épocas remotas em rituais e vocábulos diversos” (Barbosa, 2014, p. 45). Considero importante essa observação, pois algo que percebemos na pesquisa contraria o que uma parte significativa da sociedade brasileira pensa sobre a cachaça. Refiro-me ao processo de valorização do produto, que, por consequência, tem resultado em uma elitização da bebida e na busca por sua ressignificação social.

Cabe ressaltar, no entanto, que a cachaça mesmo sendo apreciada por pessoas de diferentes segmentos sociais, geralmente, esteve associada às camadas mais humildes da população, adquirindo também seu consumo certo preconceito (bebida de pobre, de negro, sendo, inclusive, menos valorizada em relação a outros tipos de bebida), conforme Alencastro esse aspecto está correlacionado ao seu papel de mercadoria-escambo de escravos africanos e também pela associação que se estabeleceu entre a cachaça brasileira e São Benedito, o santo negro, que *“esta representação racial do santo se agregou ao uso da bebida que até o início do século XX foi considerada no Brasil como uma bebida quase exclusivamente de negros”*⁶ (Sales, 2010, p. 172 e 173, destaque em itálico da autora).

A cachaça é um produto cheio de contradições, mas que compartilha com outros símbolos nacionais, como o samba e a capoeira, uma origem popular e uma posterior apropriação pela classe dominante em busca de signos que representem a identidade brasileira.

2.3 A formação do mercado de cachaça de alambique

A elitização de um determinado produto ou prática passa pela apropriação da classe detentora do poder desse produto ou prática. Em seguida, o item apropriado é

⁶ ALENCASTRO, Luiz Felipe de. *O Trato dos Viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. (p. 134).

submetido a formas de normatização e legalização perante o Estado que dá sua legitimação ao produto normatizado. Dessa forma, o que fica de fora da norma é considerado ilegal, ilegítimo e não mais representante de originalidade. O que a história nos mostra é que no mais das vezes, o que fica de fora são as práticas ainda ligadas às camadas populares e que é a origem desses itens apropriados e elitizados. Silva (2019, p. 71) entende que:

o processo de “elitização” da cachaça é parte de um processo civilizatório maior que inclui a negação de conhecimentos e de pessoas como elos importantes na cadeia produtiva e simbólica da bebida. “Elitizar” pode significar “separar” ou mesmo “eliminar” elementos importantes na história da cachaça.

Hoje, a cachaça é definida legalmente pelo Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que “regulamenta a Lei Nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas” (Brasil, 2009). Na Lei de 2009, a cachaça é definida no artigo 53, que diz o seguinte:

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

§ 1º A cachaça que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de cachaça adoçada.

§ 2º Será denominada de cachaça envelhecida a bebida que contiver, no mínimo, cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor (grifo original) (Brasil, 2009).

Legalmente definida e regulamentada, a cachaça adquire um caráter de oficialidade para o Estado brasileiro. Para os produtores engajados no processo de reconhecimento social da bebida como um símbolo nacional, isso representa um importante passo. A partir dessa regulamentação, estabelecem-se parâmetros também em relação aos processos produtivos da cachaça e às *boas práticas de fabricação*, solidificando ainda mais sua posição. Em campo, através da observação dos atores inseridos nesse processo, percebemos a importância de uma lei que regulamenta e define o que é cachaça. Os parâmetros legais são instrumentos de distinção e de legitimação de um grupo produtor de cachaça legalizada em relação aos produtores que atuam “fora da lei”, ilegais e ilegítimos produtores de cachaça (Silva, 2019).

2.3.1 Reconversão no brejo canavieiro: do açúcar à cachaça

Após décadas de domínio na região, a atividade usineira entra em declínio, levando à falência das usinas localizadas no brejo, que não resistiram às mudanças econômicas pelas quais o Brasil vinha passando desde o final da década de 1980 e início dos anos 1990. Oliveira (2021, p. 39) indica que a decadência na atividade da cana-de-açúcar não necessariamente colocou fim ao poder das oligarquias açucareiras da região, e que através incentivos financeiros advindo de programas governamentais, optou-se por estratégias de reconversão onde cada grupo social optava pela estratégia que estava de acordo com seus próprios capitais, sejam eles econômicos, políticos, culturais ou sociais.

Para o brejo paraibano, o declínio econômico da atividade usineira representou a possibilidade/necessidade de uma reconfiguração no contexto social dessas pessoas. Os anos de 1990 foi marcado pela busca de viabilidade social e econômica:

Para os senhores de engenho da região, as alternativas, que aparecem de maneira diferenciada conforme as disposições sociais de cada um, podem ser resumidas nas seguintes estratégias: negociação para desapropriação de terras com o Estado brasileiro, venda de terras para grandes construtoras ou loteamento para a criação de condomínios de média e/ou alto padrão, investimentos em pecuária bovina, abandono de suas propriedades e, por fim, [...], a reconversão dos engenhos em produtores de cachaça artesanal (Ramiro; Parpet, 2019b, p. 80).

Podemos apontar que, a partir dos anos 1990, diferentes atores começaram a pensar em aproveitar as potencialidades da região do brejo em favor do “desenvolvimento econômico” (e político) dessa parcela da sociedade. Nesse sentido, tanto o turismo rural, como a produção de rapadura e cachaça artesanais emergiram como possibilidades concretas para tal fim. A região possui um patrimônio arquitetônico que remete ao período colonial, especialmente a cidade de Areia. Além disso, existem vários engenhos localizados nas zonas rurais dos municípios que compõem essa microrregião servem de atrativos turísticos para um público vindo de grandes cidades, que procuram *viver experiências do mundo rural* (Ploeg, 2008). Junto ao turismo, a produção de rapadura e cachaça representam esse processo de reconversão.

Em sua tese de doutorado, Leiliam Dantas (2003) pontua importantes momentos dos anos 1990 que resultaram no quadro socioeconômico configurando o

brejo dos últimos anos. Naquele momento, em decorrência da falência das usinas de açúcar, a região passou a ser percebida como uma região de potencial turístico e na produção de rapadura e aguardente (Almeida, 1994). Em 1996, no âmbito da Secretaria da Indústria, Comércio, Turismo, Ciência e Tecnologia do estado da Paraíba, é criado o Programa de Apoio à Modernização e Competitividade dos Setores Econômicos Tradicionais da Paraíba (COMPET).

O COMPET foi concebido pelo consultor do governo do estado Linaldo Cavalcante de Albuquerque, que tinha por objetivo desenvolver ações de apoio que, nas palavras de Dantas (2003), buscavam o “soerguimento” de atividades tidas como tradicionais no estado da Paraíba. Assim, as atividades selecionadas para receber apoio do Programa foram: o coureiro-calçadista, o madeireiro-moveleiro, o têxtil-confecções e o cerâmico. Porém, dificuldades operacionais e falta de comunicação nas informações fizeram com que o COMPET tivesse que passar por uma reformulação. É curioso que nesse primeiro momento, o setor sucroalcooleiro, apesar de sua enorme tradição no estado, fica de fora das intenções dos formuladores e executores dessa ação.

Mas em 1997, o COMPET é reformulado e o objetivo do Programa passa a ser o de indutor e facilitador de ações que poderiam arregimentar atores públicos e privados locais em ações que pudessem munir esses atores de conhecimento técnico-científico em favor dessas atividades econômicas tradicionais. Dantas (2003, p. 111) indica que:

As intenções do programa parecem se guiar no sentido de promover o desenvolvimento dos setores tradicionais tomando como base uma articulação entre atores institucionais. [...]. Apesar de se tratar de um programa governamental, infere-se daí que os mentores do mesmo não partem da concepção de desenvolvimento econômico em que o Estado seria o planejador e executor de todas as ações, sem a participação dos demais atores.

Nesse processo de reformulação do Programa, permanecem como atividades consideradas alvo das ações o setor coureiro-calçadista, o madeireiro-moveleiro, o têxtil-confecções, já o setor cerâmico foi substituído pelo sucroalcooleiro. Um tempo depois, o setor madeireiro-moveleiro é removido das ações do COMPET. “Tal seleção foi justificada pela importância destes setores produtivos na economia paraibana, sobretudo no que se refere ao têxtil, ao coureiro e ao sucroalcooleiro, que fizeram parte da sua história econômica” (Dantas, 2003, p. 112).

No âmbito das ações do COMPET referente ao setor sucroalcooleiro, a primeira atitude dos integrantes do Programa foi de fazer um levantamento da produção e a situação tecnológica desse setor. Por concentrar muitos engenhos, as atividades focaram-se na região do brejo⁷. A principal constatação que se tem como resultado dos estudos iniciais foi o *atraso tecnológico* pelo qual se passavam os engenhos localizados nessa região.

A autora (Dantas, 2003) aponta dois fatores para tal atraso tecnológico: o primeiro é que os engenhos são muito antigos e seus administradores eram limitados a um processo de produção antigo, e que já não obtinha bons resultados; o segundo ponto é que esses engenhos eram estruturalmente muito pequenos e com pouca capacidade de investimentos no melhoramento das técnicas e de equipamentos que possibilitasse o aumento de sua produção.

Os integrantes do projeto COMPET, enquanto agentes da modernidade voltados para a rentabilidade dos empreendimentos de cana-de-açúcar na região, encontraram um cenário que a autora descreve como de “atraso tecnológico”. Os produtores estavam “*apegados a um modo de fazer ultrapassado e pouco produtivo*” e utilizavam equipamentos “muito antigos”. Todas essas adjetivações negativas tornam-se interessantes quando observamos o contexto atual. Apesar do evidente processo de modernização, tanto no modo de produção quanto nos equipamentos utilizados nos engenhos, a região está adotando uma perspectiva produtiva mais moderna. No entanto, isso contradiz a narrativa dos agentes que buscam transformar o brejo em um ponto de atração turística, exaltando o passado e as tradições canavieiras locais.

Após as ações iniciais, que foi a dos estudos sobre a situação do setor na segunda metade dos anos 1990, as atividades do COMPET sucroalcooleiro retomam as atividades somente no ano 2000.

⁷ Dantas (2003) indica a participação, com apoio técnico, financeiro e de outras formas de parcerias, de diversos atores sociais nas atividades relacionada ao COMPET, como: Secretaria da Indústria, Comércio, Turismo, Ciência e Tecnologia do estado da Paraíba (SICTCT-PB); o Conselho Nacional de Desenvolvimento Tecnológico (CNPq); a Associação Paraibana de Engenhos de Cana-de-açúcar (ASPECA); da Associação de Plantadores de Cana-de-açúcar da Paraíba (ASPLAN); do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE); do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Paraíba (CCA-UFPB) e da Prefeitura Municipal de Areia. Além destes, o Banco do Nordeste teve participação abrindo uma linha de crédito para os produtores de cachaça, ação não muito bem-sucedida devido a maioria dos pretendentes ao financiamento não cumprirem os requisitos mínimos exigidos pelo banco para a concessão dos empréstimos.

Neste íterim, as ações empreendidas resumiram-se apenas à colaboração com o Banco do Nordeste para arregimentar e preparar os produtores para a obtenção da linha de crédito destinada à produção de cachaça, acima referida. Segundo o coordenador geral do COMPET, o Banco do Nordeste continuou com esta linha apenas até 2000, uma vez que não houve demanda suficiente por parte dos produtores, pois estes não atendiam às exigências da instituição⁸ (Dantas, 2003, p. 115).

No início dos anos 2000, o COMPET, através de um projeto intitulado: “Modernização dos engenhos de cana-de-açúcar – COMPET” adquiriu financiamento junto ao Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT) e realizou algumas atividades que deram uma parcela de contribuição para o cenário que atualmente é visto na região brejeira. Entre essas ações, podemos destacar:

- construiu uma unidade piloto com uma microdestilaria de álcool na comunidade Chã de Jardim em Areia, ligado ao Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Paraíba (CCA-UFPB);
- incentivou o melhoramento técnico nas atividades produtivas dos engenhos;
- realizou atividades como cursos de capacitação junto aos donos de engenhos;
- “[...] promoveu a realização da I Missão Técnica-Empresarial a Minas Gerais que possibilitou a visita, por parte de técnicos e empresários do segmento da cachaça artesanal, à região de Salinas, [...]” (Dantas, 2003, p. 124);
- estimulou formas de associativismo entre os produtores de cachaça e rapadura.

O COMPET foi um programa que contribuiu para estimular os engenhos de cachaça da região a melhorarem sua produção objetivando a expansão comercial do produto cachaça. Esse projeto atuou em um momento inicial da expansão da atividade cachaceira no brejo paraibano, sendo ela apenas uma das diversas ações que contribuíram para o atual momento em que vive a agroindústria da cachaça.

⁸ Dantas (2003, p. 114) lista algumas exigências feitas pelo Banco do Nordeste para a concessão de financiamento para os engenhos, que são: “não apresentar débitos com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, com a Previdência Social, com a Receita Federal, com o Fisco estadual e municipal, entre outros.”

2.4 Cenário da cachaça de alambique no brejo da Paraíba

A atividade de produção de cachaça no brejo tem se consolidado como algo que transcende a mera atividade econômica. Nos discursos dos principais envolvidos no setor, percebe-se uma tentativa de elevar a cachaça de alambique a um importante elemento identitário da região. Para alcançar esse objetivo, são traçados diversos caminhos e implementadas estratégias, não apenas em salas de reunião, mas principalmente através da mobilização orgânica dos atores envolvidos, que trabalham para difundir socialmente esses produtos conforme a realidade atual.

Dentro do mercado nacional de cachaças de alambique, a região do brejo paraibano vem buscando por maior reconhecimento, temos acompanhado um significativo aumento no número de engenhos e marcas na região. Algumas marcas vêm conquistando prêmios em concursos nacionais e internacionais que avaliam a qualidade das cachaças (destilados), e para alguns atores, se deve ao fato da maior inserção das marcas paraibanas no campo (nacionalmente falando) da cachaça de alambique.

Uma estratégia de divulgação inclui a promoção de eventos que destacam a cachaça, cursos e treinamentos sobre o produto, além de eventos dedicados à divulgação de marcas e produtos relacionados. Além disso, há uma mobilização política para posicionar o brejo, especialmente o município de Areia, como uma referência na produção de cachaça de alambique. Alguns engenhos também patrocinam festas locais, como festas juninas, aniversários e eventos agrícolas em pequenos municípios do estado, expondo suas marcas. Empresas com maior capital econômico expõem suas marcas em estandes dentro de supermercados nas principais cidades do estado, como João Pessoa e Campina Grande.

2.4.1 Premiações em concursos de cachaça

No campo do reconhecimento simbólico das marcas de cachaça de alambique, os concursos exercem um importante papel no discurso de valorização que cada

produtor procura imprimir em sua cachaça. O que percebemos é que, para além da averiguação dos itens que atestam a qualidade de um determinado produto, os concursos representam um espaço de distinção em um universo de milhares de marcas espalhadas por quase todo o território nacional.

Os concursos de cachaça são tentativas de construir *rankings* nacionais que elegem “a melhor cachaça do ano”. Essa iniciativa existe desde os anos 1970, quando alguma revista semanal promovia o teste que era realizado pelos especialistas da época. Mas o século XXI viu surgir uma enxurrada de concursos de cachaça, uns sérios e outros nem tantos. (Silva, 2019, p. 185)

Em conversa com um importante personagem do campo da cachaça no município de Areia, e quando perguntado sobre a questão dos concursos, ele nos afirmou em tom de provocação que: “para ganhar uma medalha em um concurso, basta apenas ter a cachaça e um cheque”. Claro que não podemos tomar essa afirmação como algo definitivo sobre o campo dos concursos de cachaça de alambique, mas sem dúvida, uma afirmação deste tipo chama atenção para o jogo de forças que é exercido pelos agentes envolvidos nesse contexto, e como estes, na busca por reconhecimento são capazes de ir para além das ‘regras do jogo’ para alcançar esses reconhecimentos que possibilitam se distinguir no campo.

No final dos anos 1990, descobriu-se que uma marca patrocinou o concurso promovido por uma revista com a finalidade de ficar em primeiro lugar, o que de fato aconteceu. Por alguns anos sucessivos, essa marca figurou entre as melhores cachaças eleitas nesses concursos. A descoberta da fraude despertou o interesse em pessoas que se dizem “verdadeiras” apreciadoras e conhecedoras da bebida nacional. Essas pessoas se consideram isentas e acabaram construindo os critérios que hoje prevalecem na avaliação de cachaças. (Silva, 2019, p. 185)

O saber fazer cachaça não ficou restrito apenas ao processo fabril em si. Os empresários desse meio entenderam que apenas produzir uma cachaça de qualidade não é suficiente. É importante se fazer aparecer, tarefa que aparentemente não é muito fácil em um universo de literalmente ‘milhares’ de marcas. O professor Luciano Albino (UEPB), um estudioso no assunto, percebe que a inserção e a conseqüente conquista de prêmios em concursos não se deve apenas ao melhoramento dos processos produtivos, que para ele deu um salto de qualidade nos últimos anos, mas sobretudo na articulação que esses empresários vêm fazendo com grupos de circuitos de ‘especialistas’ em cachaça. A disputa pelo campo requer uma integração junto aos meios que detém o poder de legitimação do produto.

Realmente, a Paraíba vem obtendo conquistas nesses concursos de cachaça, e cada medalha é valorizada pelos produtores como mais uma forma de agregar valor à sua marca. Tanto é que, os 'selos' que representam essas conquistas são adicionados ao rótulo das garrafas com a descrição do concurso, o ano do concurso, a categoria que a cachaça disputou e o tipo de premiação que a bebida conquistou. Por exemplo, medalhas de ouro, prata, destaque sensorial, duplo ouro etc.

Figura 4 Vários selos de premiações em uma única garrafa



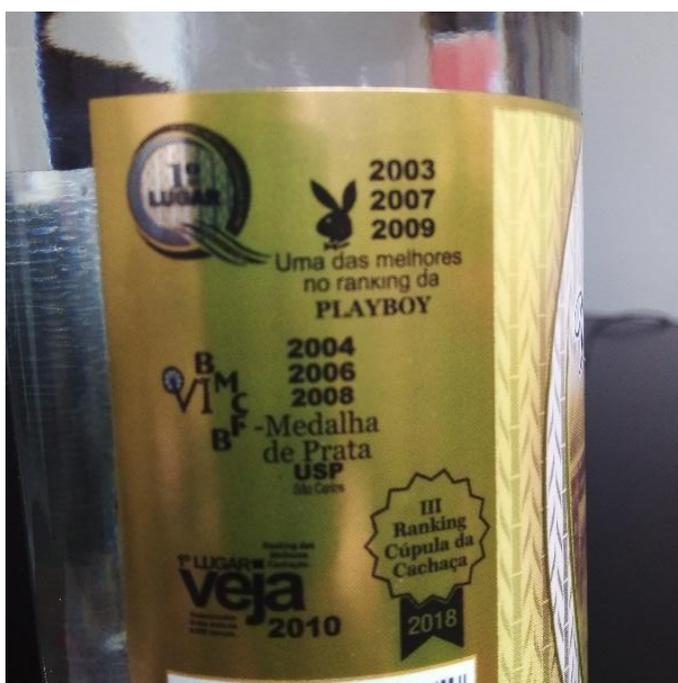
Fonte: pesquisa de campo, 2023.

Figura 5 Premiação OURO na EXPOCACHAÇA 2022



Fonte: pesquisa de campo, 2023.

Figura 6 Prêmios impresso no rótulo



Fonte: pesquisa de campo, 2023.

Figura 7 Selo de premiação internacional



Fonte: pesquisa de campo, 2023.

Um exemplo desses concursos é o que acontece na EXPOCACHAÇA, evento anual que ocorre em Minas Gerais e que tem por objetivo fortalecer o setor no país. O evento que acontece desde 1998 e se descreve como “a maior e mais importante e conceituada vitrine mundial da cadeia produtiva e de valor da cachaça”⁹, oferece aos produtores a oportunidade de tornarem suas marcas conhecidas, principalmente para o público especializado e de apreciadores de cachaça. Nos últimos anos, o estado da Paraíba obteve algumas conquistas no concurso deste evento em quase todas as categorias disputadas.

Em 2022, os produtores paraibanos se destacaram ao conquistarem nove medalhas, alcançando o quarto lugar no quadro geral de medalhas. No entanto, ainda ficaram longe de Minas Gerais, estado anfitrião do evento e principal referência nacional em cachaça de alambique. Essa “contagem de medalhas” é apenas para exemplificar uma prática, que aparentemente é bastante importante para os atores deste campo. A valorização por meio da conquista de medalhas em concursos só se torna importante à medida que os atores envolvidos no campo internalizam e reproduzem a necessidade desse tipo de valorização.

⁹ Ver em: www.expocachaca.com.br, acesso em: 15 de julho de 2022.

Os concursos, assim como o próprio processo de constituição da cachaça de alambique como um produto socialmente valorizado e *gourmetizado* pelas classes sociais mais altas, ainda são fenômenos historicamente recentes. No entanto, já estabelecem uma rede de valorização consistente, com crescente influência política e social.

A tabela nº 1 é um resumo das premiações da EXPOCACHAÇA nos anos de 2020, 2021 e 2022, com a predominância na conquista de medalhas para o estado de Minas Gerais, sede deste evento e principal produtora de cachaça de alambique do país. Temos também como destaques em número de medalhas estados como São Paulo e Santa Catarina. No Nordeste, a Paraíba destacou-se em 2022 ao conquistar nove medalhas em diversas categorias analisadas. Essas conquistas foram amplamente celebradas pelos promotores e produtores de cachaça na região.

Tabela 1 Número de medalhas EXPOCACHAÇA 2020, 2021 e 2022 por UF

	2020	2021	2022
Nordeste			
AL	3	2	4
BA	11	1	7
CE	-	-	1
MA	4	1	-
PB	5	5	9
PE	1	2	4
RN	1	-	1
Centro-Oeste			
DF	-	1	-
GO	4	5	6
Sudeste			
ES	3	2	4
MG	55	6	52
RJ	9	14	5
SP	12	9	23
Sul			
PR	3	6	5
RS	8	6	7
SC	25	6	13

Fonte: www.exporcachaça.com.br

Além dos concursos nacionais, a exemplo do concurso realizado na EXPOCACHAÇA, existem também os concursos internacionais de bebidas alcoólicas. Um desses concursos é o *Spirit Selection by Concours Mondial de Bruxelles*. Este

concurso de destilados foi incorporado ao *Concours Mondial de Bruxelles* em 1999 para premiar as várias bebidas destiladas produzidas no mundo. E, nos últimos três anos (2020, 2021 e 2022), produtores de cachaça do brejo¹⁰ conquistaram medalhas. Essa premiação em nível internacional reforça nossa percepção do esforço dos produtores em, através dessas premiações, agregar valor a seus produtos.

2.4.2 *Um curso de análise sensorial de cachaça*

Atualmente, os concursos são parte importante da tentativa de valorização da cachaça de alambique. E, nesse contexto, também surgem e crescem grupos de pessoas que, interessadas em tornar-se especialistas em cachaça, criam circuitos de “especialistas” em cachaça. Estudiosos, produtores, profissionais liberais, funcionários públicos etc., são pessoas que se reúnem para ‘apreciar’ e debater os rumos do mercado da cachaça no país. Este fenômeno é recente, assim como o próprio processo de *gourmetização* da cachaça.

Para ser um conhecedor e degustador de cachaça, é necessário possuir um conhecimento mínimo essencial. Por isso, os interessados no tema buscam cursos que atendam a essa demanda. Organizações de produtores, grupos de degustadores, ações individuais etc., procuram fornecer cursos de análise sensorial de cachaça. Como parte de nossas atividades de campo, participamos de um curso de uma manhã, oferecido como parte das atividades do evento anual ‘Caminhos do Frio’¹¹ na cidade de Areia. Para além do aprendizado sobre “como degustar” uma cachaça, observamos uma série de situações que podem nos informar a respeito tanto do tema cachaça de forma geral, como do jogo dentro desse campo no município de Areia, na região do brejo e no próprio estado da Paraíba.

Fizemos as inscrições de maneira gratuita na secretaria de cultura de Areia. Esse curso foi ofertado juntamente com outros cursos, como de artesanato, cortes de

¹⁰ Em 2020 a cachaça ‘W!’ conquistou duas medalhas de ouro, essa cachaça é engarrafada no município de Liberdade-MG, mas é produzida em Areia-PB. Já nos anos de 2021 e 2022 produtores baseados no brejo em todo processo também conquistaram medalhas de ouro. Matuta e Boa do Brejo em 2021 e Matuta e Triunfo em 2022, além de mais uma medalha de ouro da própria cachaça ‘W!’.

¹¹ Sobre a importância do evento intitulado ‘Caminhos do frio’ para a região do brejo paraibano, ver: Galvão, 2012.

carnes, elaboração de drinks (outra atividade relacionada à cachaça) entre outros. Cada atividade permitia a inscrição de 10 pessoas e o curso de análise sensorial tinha sido até aquele momento (nos inscrevemos no último dia de inscrição) o mais procurado, tanto que houve a necessidade de abertura de novas vagas.

Um ponto importante que se conecta a esse processo de ressignificação no ato de beber cachaça diz respeito ao perfil dos interessados inscritos no curso. A grande maioria dos inscritos eram de pessoas com formação superior ou estudantes de curso de graduação, estudantes de química, geógrafos, jornalistas, profissionais de gastronomia, professores universitários, engenheiro de alimentos etc., todos buscando “aprimorar os conhecimentos”. Esse tipo de curso, mais do que “aprimorar os conhecimentos” de alguém¹² visa aumentar o interesse sobre a bebida cachaça.

Figura 8 Cachaças doadas para o curso de degustação



Fonte: pesquisa de campo, 2022.

O curso que era previsto para ter duas horas de duração, das 9 horas até as 11 horas, se estendeu até às 12:30 horas. O palestrante foi um professor da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e importante figura no campo da cachaça no estado, principalmente no que se refere à conhecimentos técnicos da produção da bebida. A apresentação do palestrante se estendeu além do tempo estipulado, não apenas devido ao curto período disponível para a vasta quantidade de informações técnicas sobre a fabricação da cachaça, mas também porque alguns dos participantes do curso introduziram discussões que fomentaram outros debates. Embora essas discussões se desviassem do conteúdo apresentado, elas estavam sempre

¹² É importante salientar que, um curso de duas horas não é suficiente para qualquer tipo de aprofundamento nesse assunto, por isso entendo que essa atividade foi apenas uma espécie de apresentação de uma nova maneira de entender a cachaça.

relacionadas ao setor da cachaça. Esses debates, discursos, opiniões etc., são pontos de muita relevância para nossa compreensão do campo, pois nos ajuda a compreender as narrativas empreendidas pelos atores presentes.

Um dos alunos, que atua como assessor do município de Areia para divulgação turística e interage com empresários do setor para promover os atrativos locais, fez uma fala interessante no diz respeito ao processo de desenvolvimento da atividade cachaceira em Areia: “Novos engenhos produtores de cachaça surgem quase diariamente no município, mas à medida que o número de engenhos aumenta, também cresce a necessidade de uma produção correspondente de cana-de-açúcar para suprir essa demanda”. Na visão desse aluno, Areia tem avançado significativamente no aspecto industrial, porém o município não acompanhou esse crescimento com o desenvolvimento da produção agrícola.

Percebemos, através dos relatos dos envolvidos, que parte da cana-de-açúcar usada na produção de cachaça de alambique em Areia não é cultivada localmente. A matéria-prima vem de municípios vizinhos na região do brejo, de outras partes da Paraíba e até mesmo de estados como Pernambuco. Essa questão se torna cada vez mais evidente a cada inauguração de um novo engenho de cachaça de alambique, e foi levantada por uma pessoa envolvida no turismo local, não diretamente ligada aos aspectos produtivos dessa indústria.

Diante de tal questionamento, um outro aluno (usando um boné do Banco do Nordeste) apresentou a informação de que o Banco do Nordeste estaria abrindo uma linha de crédito especial para incentivar a produção de cana-de-açúcar em Areia. Informação que nos faz pensar sobre o destino da produção rural de alimentos em Areia, e mais importante, o destino dos pequenos produtores rurais do município, muitos destes antigos(as) trabalhadores(as) da Usina Santa Maria ou descendentes destes que conquistaram um pedaço de chão contra a monocultura da cana-de-açúcar e que podem estar diante de um novo processo de *recanização* de Areia.

Em meio ao debate, o palestrante observou que nos últimos anos, ele tem notado uma maior ‘sintonia’ entre os produtores de cachaça e os pesquisadores da universidade. É importante salientar a presença da Universidade Federal da Paraíba representado, principalmente pelo Centro de Ciências Agrárias (CCA-UFPB) e sua importância para Areia e para toda aquela região. Devido à sua relevância regional, a universidade tem sido alvo de diversas críticas de empresários, gestores públicos locais e representantes da sociedade. Eles argumentam que a instituição não contribui

adequadamente para a melhoria da qualidade de vida da população de Areia e região¹³. O palestrante/professor do CCA-UFPB chega a chamar a universidade de ‘a velha’ de quem todos podem “falar mal” (uma espécie de *bode expiatório*).

No entanto, nota-se uma aproximação entre os produtores e a universidade. Para o professor, isso decorre do reconhecimento de que a universidade pode contribuir com sua *expertise* no estudo das técnicas agrícolas e agroindustriais para melhorar e aumentar o rendimento na produção da cachaça. A aproximação entre a instituição pública e os produtores de cachaça possibilita uma maior receptividade para que excursões de alunos possam visitar, conhecer e realizar pesquisas nos engenhos. Isso reflete o entendimento do papel da universidade nesse contexto. A universidade detém um capital simbólico que seus representantes negociam para acessar espaços frequentemente fechados para agentes externos. Em troca, ter a universidade, ou seus representantes, pode representar um ganho significativo para as empresas, conferindo-lhes o selo de aprovação de uma instituição de prestígio para suas práticas, tanto na fabricação quanto nas relações de trabalho, entre outros aspectos.

Ainda assim, existem produtores que resistem às mudanças que novas técnicas e tecnologias podem trazer para suas atividades, embora em menor número em comparação a tempos passados (Dantas, 2003). Por outro lado, muitos buscam se adequar às normas impostas pelas *Boas Práticas de Fabricação* (BPF) de cachaça (Silva, 2019).

O palestrante compartilhou suas experiências em campo, e que em algumas situações, ele orientava produtores/trabalhadores a procederem de determinada forma para obter um melhor resultado, mas esses, por entenderem que sua experiência era o suficiente agiam como de costume, o que resultava segundo o professor, em um resultado desastroso, conseqüentemente, com perda de tempo,

¹³ Críticas que são parte das disputas entre os agentes, isso se deve ao fato de que grande parte das pessoas envolvidas no campo da cachaça de alambique no brejo, profissionais especializados, gerentes, produtores, gestores públicos etc., são de pessoas formadas principalmente nessa instituição (UFPB/CCA), que é uma das instituições públicas voltadas às Ciências Agrárias mais antigas da Paraíba e do Nordeste. Além disso, há de fazer referência a outras instituições públicas como o Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrária (UFPB/CCHSA) localizada no município de Bananeiras, o Centro de Ciências Agrárias e Ambientais da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB/CCAA) localizada no município de Lagoa Seca e o Centro de Tecnologia e Recursos Naturais da Universidade Federal de Campina Grande (CTRN/UFCG). Além de outras unidades acadêmicas que não são voltados necessariamente às ciências naturais e agrárias, mas que tiveram papel importante na formação dos que hoje lideram os grupos de interesse no campo da cachaça.

matéria prima e ganhos. Mas apesar desse relato, nosso palestrante ressaltava que na confecção da cachaça, o papel exercido pela vivência dos trabalhadores é fundamental para se obter um bom produto.

A atividade dos engenhos nesse processo de reconversão atua em todo o momento na perspectiva de conciliar elementos de tradição rural com a aquisição e desenvolvimento de técnicas que melhorem a produtividade e, como consequência, avançar nos dois polos desse processo, o turismo rural e produção de cachaça.

Após a apresentação de seus estudos, o palestrante convidou os alunos a degustarem as várias cachaças que estavam à mesa. As cachaças disponíveis para degustação foram doadas pelas empresas, inclusive, a aquisição dessas, como nos relatou o professor é facilitada por sua maior inserção junto aos engenhos. Nesse momento, foi ensinado *como se deve beber cachaça*, utilizar os sentidos para melhor apreciar a bebida. Obviamente, a apresentação foi apenas uma introdução a um novo modo de beber. Os alunos, entusiastas dessa abordagem, certamente não se tornaram especialistas em degustação de cachaça. Mas o objetivo da atividade não era a formação de especialistas, mas o compartilhamento de informações sobre a cachaça aos novos interessados no tema.

2.4.3 *Eventos de divulgação da cachaça*

Outra estratégia de divulgação da cachaça na região está diretamente ligada ao setor turístico. A região, especialmente o município de Areia, possui um importante acervo histórico e arquitetônico que começou a ser explorado nos anos 1990 para impulsionar o turismo. Essa década é um marco nessa dinâmica, pois com a falência das usinas de açúcar e álcool Santa Maria em Areia e Tanques em Alagoa Grande, iniciou-se o processo que se observa atualmente: o desenvolvimento do setor agroindustrial da cachaça de alambique juntamente com as iniciativas relacionadas ao turismo cultural, histórico e rural.

Oliveira (2021) ao observar o processo de desenvolvimento do setor turístico no município de Areia, destaca a existência de três estágios: o primeiro, que é denominado pela autora de *rudimentar*, compreende as décadas de 1930 até 1980, e é caracterizado pela criação da Escola de Agronomia da Parahyba em 1936, que nos

anos seguintes seria incorporada pela Universidade Federal da Paraíba como Centro de Ciências Agrárias. Além disso, vale destacar o papel social exercido pelo Colégio Santa Rita, instituição católica comandada por freiras que era referência na educação de meninas das elites da região.

Esse período também foi marcado pela realização do “Festival de Artes de Areia”, evento realizado entre os anos de 1976 e 1982. Oliveira (2021, p. 52) destaca a importância desse festival “como um dos elementos mais emblemáticos para a construção da imagem do lugar (e que povoa o imaginário social sobre a cidade até hoje)”. Essas referências são importantes para formação do que a autora chama de *matriz erudita* da cultura em Areia, elemento que fará parte das estratégias de distinção desse novo modo de consumir cachaça desejados pelos promotores da bebida.

O segundo estágio é chamado de *potencialização*, que para Oliveira (2021) compreende a década de 1990 e o início dos anos 2000. A autora afirma que:

A década de 1990 compreende o período que denomino de *potencialização*, durante o qual o turismo começa a ser pensado como uma alternativa para a crise econômica e do emprego, gerada pela falência da Usina Santa Maria. Período que coincide com a chegada de recursos federais para o primeiro Programa de Desenvolvimento do Turismo (PRODETUR I) no estado. Nessa fase ocorre a criação da Reserva Mata Pau Ferro, em 1992, a qual foi contemplada, em 1996, com um Projeto de Ecoturismo, financiado pelo Ministério do Meio Ambiente e pelo Banco Mundial, gerido de forma conjunta pela UFPB, Sudema e Prefeitura Municipal de Areia (Oliveira, 2021, p. 53).

Esse é um momento importante, pois marca a primeiras experiências, tentativas e erros de desenvolver a agroindústria cachaceira em Areia. Contudo, isso não significa que não houvesse produtores na região, porém alguns produtores locais, nesse momento histórico, iriam buscar conhecimento técnico necessário para tornar seus produtos comercialmente viáveis, e por assim dizer, simbolicamente mais aceitável a um estrato social que à primeira vista não consumia essa bebida, ou seja, as classes altas.

Em meio às pressões internacionais sobre a indústria de bebidas e de alimentos, em 1997, a Associação Brasileira de Bebidas criou o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha e Cachaça – PBDAC. Na Paraíba, motivados pelo exemplo mineiro, alguns proprietários de engenhos engajaram-se na melhoria da produção e na redefinição da imagem da cachaça, que até então estava relegada à marginalidade e seus bebedores, estigmatizados (Oliveira, 2021, p. 54 e 55).

Oliveira (2021) aponta que, nos estágios de desenvolvimento do turismo em Areia, duas matrizes culturais irão fazer parte da construção discursiva do setor: a erudita, exemplificada pelos festivais culturais, pela importância histórica da cidade e pelas grandes personalidades políticas e culturais que nasceram em Areia, como Pedro Américo e José Américo; e a de *matriz popular*, que será exemplificada pelo Bregareia, evento que será o primeiro momento em que Areia se apresentará como a terra que tem na cachaça um símbolo.

O Bregareia foi um evento de divulgação da cachaça no município de Areia, que surgiu como parte das ações de fomento ao setor cachaceiro no município (Dantas, 2003). É interessante notar que, apesar de sua importância na tentativa de divulgar a cachaça, muitos atores envolvidos no setor em Areia ressaltam que a temática "brega" e a execução das atividades do evento não contribuíram para afastar a cachaça de seus estigmas. Pelo contrário, esses fatores podem ter reforçado tais estigmas.

Originalmente concebido como atividade de encerramento de um evento acadêmico, no qual produtores locais, estudantes, representantes de instituições públicas e privadas e alguns convidados discutiam ações para melhoria da produção da cachaça na Paraíba, o festival ganhou proporções maiores quando a prefeitura local "comprou a ideia" e patrocinou shows musicais de estilo Brega, em paralelo a oferta de degustação pelos produtores de cachaças da microrregião do Brejo. O objetivo era dar visibilidade e impulsionar a produção e o consumo da cachaça produzida no Brejo, predominantemente, de forma artesanal (Oliveira, 2021, p. 55).

O Bregareia contabilizou 16 edições entre os anos de 1997 e 2016. Como apontado na citação anterior, esse evento era o final festivo das atividades acadêmicas relacionadas ao setor da cachaça que ganhou vida própria e foi incorporado pelo poder público municipal. A temática 'brega', estilo musical brasileiro, que é especialmente difundido e apreciado nas camadas populares em associação com a cachaça, não foi necessariamente o que pretendiam os *pioneiros da gourmetização* da bebida no brejo. O estilo musical, o consumo exagerado de bebida, relatos de que o evento não promovia efetivamente o turismo no município e ainda "desconstruía" a imagem de Areia como cidade da cultura (cultura aqui a partir de uma visão elitista) foram fatores que contribuíram para que o evento ganhasse antipatia de parte da elite local, principalmente dos que trabalhavam para associar a cachaça à uma perspectiva de tornar essa uma bebida refinada.

Atualmente, o Bregareia ficou para história de Areia e, aparentemente, os produtores locais de cachaça, juntamente com os promotores do turismo local não cogitam a menor possibilidade de retorno do evento, mas a promoção de eventos continua tendo um importante papel para divulgação da cachaça e, por isso, outros eventos foram e são promovidos.

Em 2022, entre os dias 22 e 24 de abril foi realizado o evento Areia Mostra Cachaça, uma atividade realizada nas dependências do Centro de Ciências Agrárias (CCA-UFPB), que contou a participação não apenas de atores diretamente envolvidos com a cachaça, mas também importantes personagens engajados na promoção do turismo no município. Na figura a seguir, temos a logomarca que representa o evento.

Figura 9 Cartaz do evento



Fonte: Página de divulgação do evento na página da rede social *Instagram*

O evento foi promovido pela Associação dos Produtores de Cachaça de Areia (APCA), Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia (ATURA) e o CCA-UFPB. É importante observar a ausência da participação da administração municipal de Areia. Entre apoios e patrocínios, o evento contou com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil), Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), Governo Federal, Sebrae, Banco do Nordeste (BNB), Fundação de Apoio à Pesquisa

do Estado da Paraíba (Fapesq PB), Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC), engenheiros, confrarias e colecionadores de cachaças.

A primeira edição do Areia Mostra Cachaça teve na sua programação, palestras sobre diferentes temáticas relacionadas à cachaça, palestras técnicas relativas à produção da bebida, passando por temas relativos a aspectos históricos sobre a cultura e a sociedade cana até temas relativos à aplicação da cachaça na gastronomia. Também foram ministradas palestras sobre como as marcas poderiam alcançar novos mercados e sobre a importância dos grupos de apreciadores e divulgadores de cachaça para a bebida chegar a novos públicos.

Figura 10 Stands de exposição do evento



Fonte: Pesquisa de Campo, 2022.

Além das palestras, foram realizados encontros das chamadas 'confrarias' de cachaça (grupos de pessoas que se reúnem para degustar, discutir e divulgar a bebida) e de colecionadores de cachaça. Foram também realizadas visitas técnicas aos engenhos da região e uma feira que reuniu produtores de cachaça da região do brejo (não restrito aos produtores associados a APCA) e expositores de cachaça de outros estados, empresas de materiais para a produção de cachaça e organizações de apoio a indústria, como o SENAI, bem como atrações culturais que promoviam apresentações musicais ao final de cada dia de evento.

2.4.4 *Areia, capital paraibana da cachaça!*

Uma das atividades do evento, que encerrou a manhã do primeiro dia de atividade, foi a palestra intitulada: ‘Areia, capital paraibana da cachaça!’, apresentada por duas figuras de grande importância dentro do contexto que conjuga cachaça e turismo em Areia. A primeira parte da palestra foi apresentada por Maria Júlia Baracho, uma das proprietárias do engenho Triunfo e de um hotel de mesmo nome; e a segunda parte foi apresentada por Luciana Albino, liderança social de uma comunidade rural de Areia chamada Chã de Jardim, que juntamente a outros atores, colocam em funcionamento o restaurante rural Vó Maria, uma referência turística no município, além de outros serviços turísticos. Mas para nossos objetivos, vamos falar sobre a primeira parte da palestra.

No início da palestra, foi apresentado uma canção por um artista local, canção essa participante do I Festival de Música de Areia que tinha por tema “Areia – capital paraibana da cachaça”. Essa atividade aconteceu de forma virtual, no contexto da pandemia da COVID-19, no dia 19 de agosto de 2021. Segundo Maria Júlia, o objetivo era dar apoio aos artistas locais que foram prejudicados com a suspensão das atividades presenciais. Esse festival de música foi promovido pelo Instituto Federal da Paraíba – campus Areia, ATURA e APCA. Podemos observar nessa atividade a união entre representantes públicos de ensino (pesquisa e extensão), organizações ligadas ao turismo e a atividade produtiva da cachaça. As músicas concorrentes no festival deveriam ser inéditas e o tema do festival deveria ser base das composições. Assim, as músicas apresentadas procuraram ressaltar aspectos históricos, turísticos e a atividade cachaceira, assim como questões de identidade local.

A canção intitulada “Visite Areia”, de autoria de Yan Caio, ressalta os aspectos naturais e históricos que tornam a cidade de Areia um local diferenciado e merecedor de ser visitado pelos turistas. O último verso da segunda estrofe que diz *Capital da cachaça na Paraíba, uma grande vitória* aponta para o título conquistado pelo município em 20 de abril de 2021, que faz referência a Lei estadual sancionada pelo governador do estado dando o título de Capital paraibana da cachaça para o município Areia.

Música: Visite Areia

Autor: Yan Caio

A neblina que colore a cidade
E as flores que sorriem nas janelas
Minha terra nasceu do grão
Areia, nossa maior paixão

Terra de Pedro Américo e José, também
Povo hospitaleiro, te recebe tão bem
É o berço da cultura, um pedaço da história
Capital da cachaça na Paraíba, uma grande vitória

*Areia, terra amada
Quem te visita, não esquece por nada
São tantas belezas pra conhecer
Estaremos esperando por você*

Após a apresentação musical, Maria Júlia descreve sua trajetória pessoal sobre a constituição de seu empreendimento, conta sobre os anos iniciais de sua empresa e as dificuldades do início do negócio, além de relatar que ela e seu esposo não tinham qualquer experiência na fabricação da cachaça. Para quem tem a oportunidade de visitar o engenho da empresária, há um momento em que ela própria faz uma apresentação similar à apresentada durante a palestra, mais detalhada sobre sua trajetória de vida.

O mais interessante desse momento da palestra foi observar a reação e participação de alguns espectadores. Provavelmente, por já terem visitado a empresa e ouvido essa história antes, eles repetiam trechos da apresentação junto com a palestrante. Isso ficou especialmente evidente quando ela afirmou: “*não ser a dona, mas a dona do dono da Triunfo*”, uma frase frequentemente repetida pela empresária para destacar seu papel. Essa afirmação busca reforçar a imagem de uma figura feminina que, ao longo dos eventos, estabeleceu e fortaleceu sua marca no brejo, fazendo a diferença em todo esse percurso histórico de sucesso.

Figura 11 Palestra sobre cachaça e turismo rural



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Após essa apresentação sobre sua história de vida, a palestrante ressaltou o fato de Areia ter se tornado Capital paraibana da cachaça, e trouxe alguns dados que serviram de argumento para essa conquista. Maria Júlia afirma que 45% do ICMS arrecadado em Areia é fruto da atividade cachaceira; destacou que Areia está em 4º lugar no país em números de estabelecimentos produtores de cachaça segundo o Ministério da Agricultura; e que a atividade tem gerado cerca de 2 mil empregos diretos. Ela também agradeceu, especialmente ao deputado estadual Eduardo Carneiro, por ter liderado a propositura da lei na assembleia legislativa estadual. O deputado, presente no evento, foi aplaudido pelos participantes.

Em seguida, a palestrante apresenta duas garrafas produzidas, especialmente para o evento, e para comemorar a “união” dos produtores de cachaça local. O primeiro é um *blend* de cachaças brancas produzidas por todos os integrantes da APCA, e a outra garrafa, também um *blend*, porém das cachaças armazenadas em madeiras produzidas pelo mesmo grupo. O *blend* de cachaças brancas foi comercializado na feira do evento a R\$ 50 (cinquenta reais) e o *blend* de cachaças armazenadas em madeira¹⁴ foi comercializado a R\$ 100 (cem reais). A palestrante abre uma das garrafas para degustação da cachaça e a descreve, como fazem os degustadores especializados. No entanto, em vez de ressaltar os elementos sensoriais da cachaça, como frutado e/ou amadeirado, ela substitui essas

¹⁴ Essa bebida conquistou a medalha de mérito sensorial na categoria *blends* na EXPOCACHAÇA 2022.

características por aspectos relacionados à união e ao empreendedorismo, apresentando-os como os verdadeiros elementos que estão tornando Areia uma referência na produção da bebida. Essa abordagem recebe aplausos dos presentes no evento.

Para finalizar as atividades da manhã, a palestrante convida uma artista local para cantar uma música intitulada ‘Capital da cachaça’, essa música foi a vencedora¹⁵ do festival já descrito, e diferentemente da canção anterior, que ressalta aspectos históricos e culturais de Areia e onde a referência a cachaça é menos explícita, a letra desta música exalta mais explicitamente a produção de cachaça no município, inclusive inclui os produtores de cachaça, mencionando os nomes das marcas na própria canção (em negrito).

Música: Capital da cachaça
 Autora: Milene Sales

Capital da cachaça da minha Paraíba
Só podia ser tão linda
Areia
Capital da cachaça da minha Paraíba
A rainha do brejo
Areia

Sou **Matuta** arretada
 Da **Elite** nordestina
 Subo a **Serra de Areia**
 A **Triunfo** me fascina

Sou **Princesa Turmalina**
 Sinto o **Aroma** da **Ipueira**
 Exclusiva dessa terra
 De amor é cheia

Ai meu Deus, quanta cachaça
 Todas são da minha terra
 Que orgulho que eu tenho
 De ser filha dela

Observamos um apelo ao sentimento dos presentes no sentido de que somente unidos esses agentes são capazes de fortalecer essa “cultura cachaceira” na região,

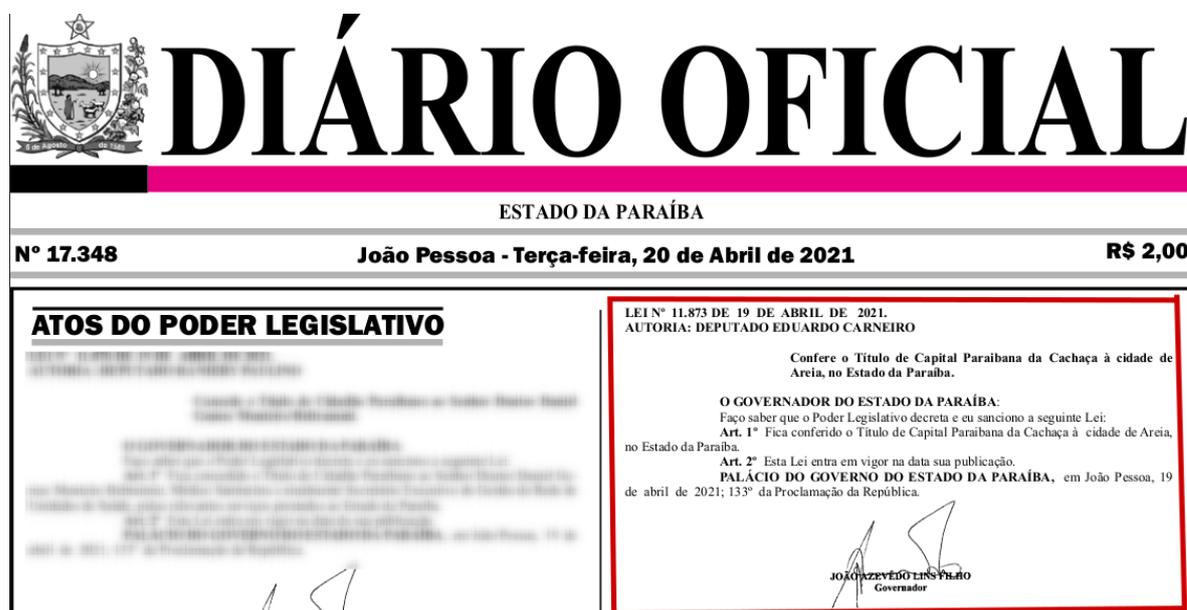
¹⁵ Como parte do prêmio de primeiro lugar no festival, o vencedor recebeu apoio para produzir um clip com a música vencedora, esse clip pode ser visualizado em: <https://www.youtube.com/watch?v=DZg7dzGEbyo>.

além de crescer e fazer frente à outras regiões produtoras de cachaça de alambique que são mais reconhecidas no país, como por exemplo, Salinas (MG) e Parati (RJ).

2.4.5 A Lei nº 11.873

No Anuário da Cachaça 2020 (Brasil, 2020), que compila os dados nacionais no setor do ano anterior, a Paraíba é o destaque nordestino no que se refere a produção da cachaça de alambique, com destaque aos municípios de Areia e Alagoa Nova que figuram entre os municípios brasileiros com o maior número de estabelecimentos registrados como produtores de cachaça no país. Já no Anuário da Cachaça 2021, se ressalta novamente a participação da Paraíba no setor, o documento ressalta que: “Há que ser dado destaque para a Paraíba, que aumentou em 21% o número de estabelecimentos produtores de cachaça registrados no MAPA” (Brasil, 2021, p. 14). Além disso, o mesmo documento destaca o município de Areia por ter recebido o título de Capital Paraibana da Cachaça, reconhecimento concedido pelo poder legislativo estadual através da Lei nº 11.873, de autoria do deputado estadual Eduardo Carneiro, no dia 19 de abril de 2021 e sancionado pelo governador João Azevedo e, posteriormente, publicado no Diário Oficial da Paraíba no dia 20 de abril de 2021.

Figura 12 Areia: capital paraibana da cachaça



DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DA PARAÍBA

N° 17.348 **João Pessoa - Terça-feira, 20 de Abril de 2021** **R\$ 2,00**

ATOS DO PODER LEGISLATIVO

LEI Nº 11.873 DE 19 DE ABRIL DE 2021.
AUTORIA: DEPUTADO EDUARDO CARNEIRO

Confere o Título de Capital Paraibana da Cachaça à cidade de Areia, no Estado da Paraíba.

O GOVERNADOR DO ESTADO DA PARAÍBA:
Faço saber que o Poder Legislativo decreta e eu sanciono a seguinte Lei:
Art. 1º Fica conferido o Título de Capital Paraibana da Cachaça à cidade de Areia, no Estado da Paraíba.
Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data sua publicação.
PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, em João Pessoa, 19 de abril de 2021; 133ª da Proclamação da República.

JOÃO AZEVEDO LINS FILHO
Governador

Fonte: Diário Oficial do Estado da Paraíba, 2021.

O processo de expansão do mercado de cachaça de alambique é dinâmico, novas marcas surgem constantemente e o setor como um todo procura ainda nos dias de hoje vencer alguns obstáculos de ordem fiscal e, principalmente cultural, que permitam com que essa bebida se torne, na visão dos produtores, sinônimo de *brasilidade*. Acreditamos que o objetivo dessa parte do setor cachaceiro (do setor que visa *elitizar* a bebida) é tornar a cachaça uma bebida bem recebida por camadas sociais economicamente mais elevadas.

Segundo os produtores, uma dessas dificuldades consiste na carga tributária que incide sobre o setor que é uma das mais altas do país. Segundo representante do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC), isso dificulta o crescimento formal do setor e, conseqüentemente, aumenta a informalidade na produção do destilado (Jornal do Oeste, 2021). Em 2021, segundo a página eletrônica da Federação Nacional das Empresas de Serviços Contábeis e das Empresas de Assessoramento, Perícias, Informações de Pesquisas (FENACON), a cachaça era o segundo produto com a maior carga de tributos do país com 81,87% de carga tributária sobre seu preço total, ficando atrás apenas do cigarro com 83,32% e na frente de produtos como casaco de pele de vison (81,86%) e armas de fogo (71,58%) (Olivan, 2021).

Para Silva (2019), a pesada carga tributária dificulta a aquisição de registro para muitos produtores no Brasil, que diante dessa e de outras questões, optam por venderem seu produto sem registro no mercado. Essas cachaças sem o registro no MAPA normalmente são comercializadas nos mercados e botecos locais e seu *marketing* é feito pelo *boca a boca* entre os consumidores da bebida. Cada região do país tem uma determinada denominação para esse tipo de bebida:

Na Serra da Ibiapaba dá-se o nome de *serrana*; Na Paraíba, no Rio Grande do Norte e em Pernambuco tem a *brejeira* ou a *cana de cabeça*; Em Minas Gerais chamam de *curraleira*; Em algumas partes da Bahia essas cachaças recebem o nome de *da roça* ou *pinga da roça*. E por aí vai... (Silva, 2019, p. 68).

É nesse contexto, que o setor da cachaça de alambique tenta se expandir, angariando aliados políticos na busca por maiores reconhecimentos e ao mesmo tempo sofrendo as dificuldades legais de ser um produto socialmente condenado, o que resulta na pesada carga tributária sobre o produto.

2.4.6 Aumento de engenhos e de marcas na região

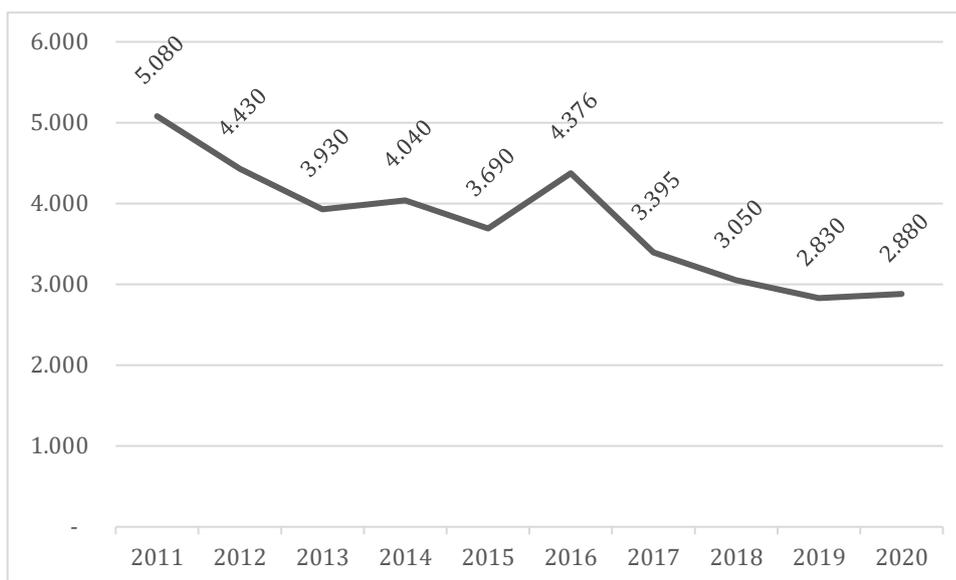
A expansão do número de engenhos produtores de cachaça de alambique no município parece não ser compatível com a área disponível para a produção de cana-de-açúcar. Essa é uma das primeiras observações feitas por qualquer pessoa leiga, mas interessada no assunto. Os próprios produtores estão cientes dessa situação e utilizam algumas estratégias para contorná-la.

Antes de discutirmos essas estratégias, é importante ter uma noção da quantidade de estabelecimentos produtores de cachaça no brejo, considerando os números oficiais. Vale destacar que existem muitos engenhos não registrados que produzem a bebida e são frequentemente referidos de forma negativa pelos promotores do processo de valorização da cachaça, que vem ocorrendo no país desde os anos 1980 (Silva, 2019).

Quando observamos os gráficos abaixo, é nítida a tendência de queda da atividade canavieira na região do brejo. Com o fim da atividade nas usinas localizadas na região, as áreas destinadas a essa atividade foi sendo destinadas para outras atividades, outras culturas agrícolas, áreas destinadas para reforma agrária e empreendimentos que de certa maneira ocuparam o vácuo deixado pelas grandes usinas. E, como apontado, a atividade cachaceira se tornou uma dessas possibilidades na região, mas aparentemente, a demanda por cana-de-açúcar está em processo de ajustes em relação ao crescimento dos engenhos de cachaça.

Congregando os oito municípios da região da pesquisa, o gráfico (nº 1) aponta que de 2011 a 2020 a área plantada ou destinada à colheita de cana-de-açúcar sofreu uma redução constante, com uma leve subida no ano de 2014, depois uma subida mais acentuada no ano de 2016, e uma leve recuperação de área destinada a essa cultura em 2020. Contudo, esses números são bem inferiores ao ano de 2011, início da série apresentada.

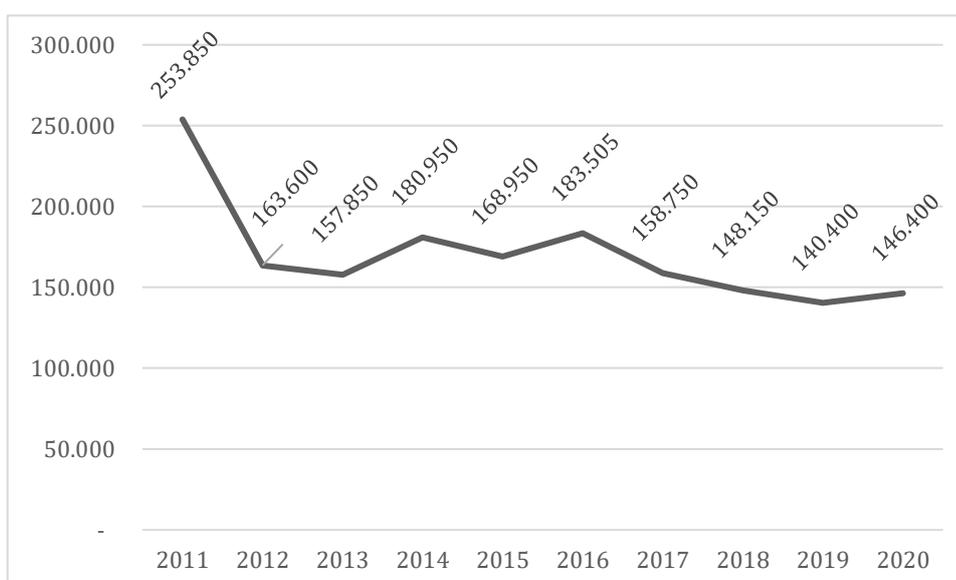
Gráfico 1 Área plantada ou destinada à colheita de cana-de-açúcar (hectares)



Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal.

No próximo gráfico (nº 2), também se observa a diminuição da quantidade de cana-de-açúcar produzida na região do brejo. Podemos observar uma forte queda ano de 2012 com uma maior variação de subidas e descidas nos anos posteriores. Em 2016, se verifica uma queda na produção de cana com um número positivo apenas em 2020.

Gráfico 2 Quantidade produzida de cana-de-açúcar (toneladas)



Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal.

A atividade cachaceira no brejo é dinâmica e novas marcas surgem. A cada visita em campo, nos deparamos com uma marca nova, com produtores que aguardam o registro do MAPA para lançarem seu produto no mercado ou mesmo com

cachaças em fase de testes para no futuro serem produzidas de forma oficial (com o registro). Por isso, o panorama que podemos oferecer desse cenário tão dinâmico é apenas a exemplificação do que hoje está acontecendo na região.

O Ministério da Agricultura elabora periodicamente um relatório com dados sobre o setor no país. O Anuário da Cachaça 2021 (Brasil, 2022) oferece alguns dados gerais de como o setor tem se comportado nos últimos anos, número de estabelecimentos, quantidades de registros e de marcas e o desempenho do setor no quesito exportação são uma das principais informações contidas no relatório.

Em relação ao brejo paraibano, a região é citada como uma das maiores em concentração de engenhos de cachaça no país, e o município de Areia como um dos que mais tem estabelecimentos no Brasil, ficando atrás apenas de Salinas (MG) com 16 estabelecimentos e empatado com Alto Rio Doce (MG) também com 11. Porém, em relação a concentração de estabelecimentos por município em relação a UF, o município de Areia tem a segunda maior concentração do país com 28,2% dos estabelecimentos cachaceiros da Paraíba, ficando em segundo lugar, ficando atrás apenas do município de Viçosa do Ceará (CE) que concentra 41,7% das cachaçarias do estado.

A tabela nº 2 apresenta a quantidade por estado de estabelecimentos produtores de cachaça registrados até o ano de 2021. Em número total de estabelecimentos, a Paraíba está na 7ª colocação, totalizando o número de 39 unidades. Minas Gerais, principal estado no setor, possui um total de 353 estabelecimentos registrados em 2021 e das 27 unidades da federação apenas os estados de Amapá e Roraima não possuem unidades produtoras de cachaça registrados no MAPA.

Totalizando 936 estabelecimentos, entre novos registros e cancelamento de registros, o relatório aponta que houve uma diminuição de 2% na quantidade de estabelecimentos em relação a 2020 que era de 955. A região Sudeste concentra a maior quantidade das cachaçarias com 620 (66,2%) unidades, seguida da região Sul com 138 (14,7%) e a região Nordeste com 130 (13,9%) estabelecimentos. O Centro-Oeste com 39 (4,2%) e a região Norte com 9 (1,0%) unidades completam o quadro total de estabelecimentos registrados pelo país.

Ao lado, a tabela nº 3 versa sobre o número de registros de estabelecimentos cadastrados pelo Ministério da Agricultura em 2021. Após ter seu estabelecimento devidamente regularizado junto ao MAPA, o produtor precisa também registrar os

produtos que serão fabricados. “A denominação, classificações e ingredientes, entre outras informações que compõem o padrão de identidade e qualidade (PIQ) do produto estão descritos no regulamento aprovado pelo Decreto nº 6.871/2009 e na Instrução Normativa nº 13/2005” (Brasil, 2022, p.17). No total, o Brasil possui 4968 registros de produtos, sendo Minas Gerais o possuidor da maior quantidade com 1778 registros. A Paraíba juntamente com o estado do Espírito Santo possui 238 registros cada.

Comparativamente, Paraíba com 39 estabelecimentos possui a mesma quantidade de registro de produtos em relação ao estado do Espírito Santo que tem uma quantidade maior de estabelecimentos (64), ou seja, a Paraíba tem uma média 6,1 de registros de cachaças por estabelecimento enquanto o Espírito Santo possui uma média de 3,7. “A média brasileira é de 5,2 registros de produtos por estabelecimentos” (Brasil, 2022, p. 20).

Tabela 2 Registro de estabelecimentos 2021

Ranking	UF	Registro de estabelecimentos
1º	MG	353
2º	SP	143
3º	ES	64
4º	RJ	60
5º	SC	56
6º	RS	53
7º	PB	39
8º	GO	31
9º	PR	29
10º	CE	24
11º	BA	20
12º	PE	17
13º	RN	12
14º	MA	10
15º	MT	5
16º	PA	5
17º	PI	4
18º	AL	3
19º	DF	2
20º	SE	1
21º	MS	1
22º	RO	1
23º	AM	1
24º	TO	1
25º	AC	1
26º	AP	-
27º	RR	-
Total	Brasil	936

Fonte: BRASIL, 2022.

Tabela 3 Registro de Produtos 2021

Ranking	UF	Registro de produtos
1º	MG	1778
2º	SP	738
3º	RJ	464
4º	RS	333
5º	SC	327
6º	ES	238
7º	PB	238
8º	PR	193
9º	GO	168
10º	BA	136
11º	PE	81
12º	CE	70
13º	AL	39
14º	PA	37
15º	RN	35
16º	MA	34
17º	DF	20
18º	MT	13
19º	SE	7
20º	MS	7
21º	PI	5
22º	TO	3
23º	AC	3
24º	AM	1
25º	RO	-
26º	AP	-
27º	RR	-
Total	Brasil	4968

Fonte: BRASIL, 2022.

O registro do produto versa sobre a descrição da composição, denominação e usos de aditivos, ou seja, sobre os ingredientes do produto e se ele está de acordo com a descrição enviada ao MAPA, seguindo as regras do Ministério e as resoluções sanitárias da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), cabendo à empresa que realizou o registro atestar a qualidade e o cumprimento das normativas dos órgãos do poder público.

Além do registro de estabelecimentos e produtos, também há o registro das marcas, onde uma empresa pode registrar mais de uma marca com o mesmo produto, fazendo com que o número de marca seja maior que o número de produtos. “Um

mesmo registro de cachaça pode contemplar mais de uma marca comercial. Isso significa que apesar de possuírem marcas diferentes, alguns produtos possuem a mesma composição e, conseqüentemente, a mesma denominação legal” (Brasil, 2022, p. 21). Em 2021, o Brasil tinha registrado 5.926 marcas de cachaça, sendo Minas Gerais o estado com o maior número de marcas, 2.238. A Paraíba tinha 262 marcas registradas, com uma média de 1,10 marcas por registro de produto abaixo da média nacional que foi de 1,26.

Em conversa com um importante personagem do campo da cachaça no brejo, ele nos explicou que essa estratégia é uma forma de um mesmo produto atender a públicos diferenciados, inclusive com imposição de preços diferentes, por exemplo, uma cachaça tipo cristal (branca) sob um mesmo número de registro é engarrafada em duas garrafas e rótulos diferentes. A marca já *consagrada* no mercado tem um custo mais alto atendendo ao público de maior poder aquisitivo e que se dispõe a se diferenciar a partir deste produto.

Porém, agregar valor monetário a um produto a partir do reconhecimento da marca pode ser uma *faca de dois gumes*. O reconhecimento da qualidade de um produto é sem dúvida importante, pois consolida uma marca e a projeta para novos mercados consumidores. Por outro lado, a empresa se distancia do público de menor poder aquisitivo que consome a bebida, que no caso da cachaça é um público considerável e que está na raiz social da própria bebida, e para não perder esse público é utilizada a estratégia de lançar uma nova marca, mais acessível ao público de menor renda, mas que é no fim das contas um mesmo produto.

A seguir, vamos adentrar em um engenho de cachaça de alambique, com o foco no setor fabril da empresa, conhecer como a cana-de-açúcar se transforma em cachaça.

3 “O HORÁRIO QUEM DIZ É A CACHAÇA”: O TRABALHO NA AGROINDÚSTRIA CACHACEIRA NO BREJO

Na região do brejo paraibano, há uma grande quantidade de engenhos produtores de cachaça de alambique. Embora o processo de produção da cachaça seja basicamente o mesmo em todos os engenhos, há variações significativas devido ao tamanho e à infraestrutura de cada estabelecimento. Alguns são maiores e bem equipados, enquanto outros são menores. Nosso objetivo é descrever as principais etapas da produção, destacando as diferenças observadas em cada engenho visitado. Além disso, daremos ênfase à participação dos trabalhadores nesse contexto, com base em nossa vivência em campo.

De forma geral, o processo produtivo em todos os engenhos é muito semelhante, como já dissemos, mas com a diversidade de tamanho dessas empresas, e com a oferta de serviços que vão para além da fabricação da bebida destilada, faz-se inevitavelmente necessária a introdução de outras funções que dão suporte e complementam a atividade principal desses estabelecimentos.

Um importante exemplo, e que é um aspecto de suma importância no processo de reconversão que ocorreu na região é o turismo rural. Algumas empresas de cachaça têm no turismo rural um importante atrativo, e com uma infraestrutura dos engenhos pensada para a melhor recepção de visitantes. Restaurantes, lojas com produtos personalizados, passeios guiados, atividades recreativas para crianças etc. são, para além da produção da cachaça em si, estratégias adotadas pelas empresas para conquistar o público, o que por consequência, exige a inserção de outras atividades laborais, como por exemplo, guias turísticos, vendedores para as lojas dos engenhos, cozinheiros e garçons para os restaurantes e assim por diante.

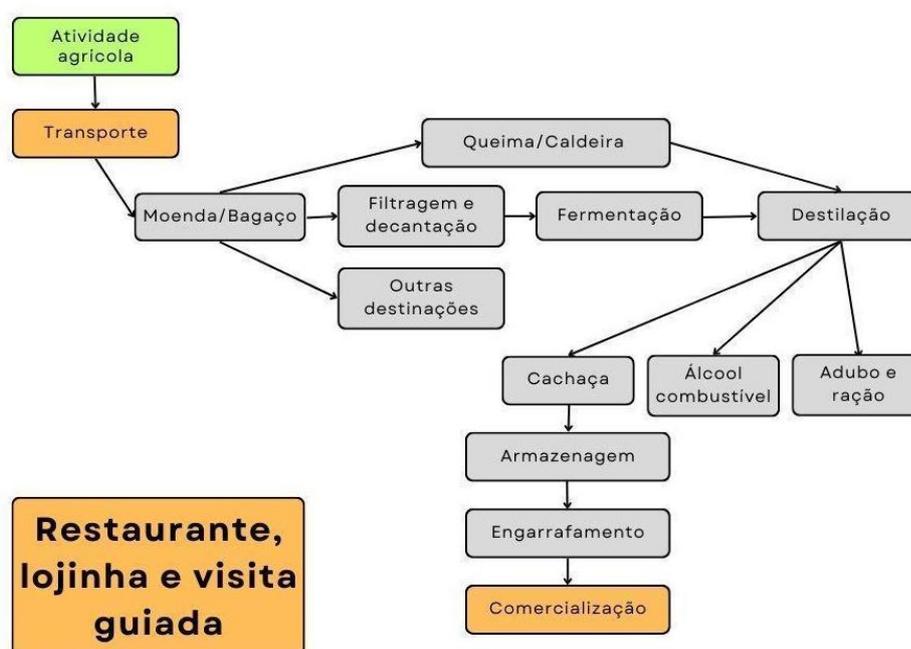
Observamos que entre os produtores de cachaça do brejo há aqueles que compreendem o papel que seus engenhos podem desempenhar no turismo rural. Alguns engenhos, ao longo dos anos, têm se estruturado para receber turistas, não apenas os interessados em conhecer o processo de produção da cachaça, mas também aqueles que buscam apreciar as paisagens e vivenciar a experiência da vida rural.

Em campo, quando pedimos para fazer uma visita a algum engenho, e se esse engenho não tem uma estrutura para visitação, a pessoa que representa essa

propriedade geralmente diz: “vocês são bem-vindos, mas nosso engenho não tem muita coisa”, ou seja, uma infraestrutura para recepção de visitantes a semelhança de outros que são reconhecidos como pontos de visitação. Mesmo sem ter uma “estrutura” para receber visitantes, a maioria dos engenhos visitados possui uma pequena loja que oferece para quem visita o local a possibilidade de comprar uma cachaça ou mesmo outras lembranças personalizadas como camisetas, bonés, canecas etc.

Vamos dividir a cadeia produtiva dos engenhos em três partes (conforme figura nº 13): a atividade agrícola, que é aquela responsável pelo cuidado da terra, plantio e corte da cana que será utilizada na fabricação da cachaça; a atividade fabril, que corresponde a atividade de moer a cana, o processo de filtragem e decantação do caldo, fermentação, destilação e armazenagem da cachaça. Além disso, há o trabalho nas caldeiras que aquecem dos alambiques e o engarrafamento/envase e rotulagem da cachaça nas garrafas que serão comercializadas; por fim, pontuamos a parte de serviços, principalmente aqueles ligados ao turismo que muitos engenhos oferecem ao público. Há também os serviços de transportes, como o transporte de cana-de-açúcar para as moendas e os serviços de suporte e manutenção do maquinário utilizado pelos engenhos.

Figura 13 Fluxograma da atividade produtiva da cachaça de alambique



Fonte: Elaboração própria

Apresentaremos as três etapas que compõem a dinâmica produtiva dentro de um engenho de cachaça de alambique. No entanto, nosso foco principal está na segunda etapa, a fabricação da cachaça de alambique, que será detalhada minuciosamente em nossa pesquisa.

3.1 Atividade agrícola

Podemos dizer que a primeira etapa do processo que resultará na cachaça como produto (e mercadoria) é a etapa relativa às atividades agrícolas. O cuidado com o solo, o plantio e a colheita devem ser pensados, planejados e executados com bastante atenção pois, dela dependerá (no sentido de quantidade e qualidade) a cachaça produzida a cada ciclo agrícola. A região do brejo tem passado nos últimos anos por um significativo aumento de novos engenhos de cachaça de alambique, e cada engenho necessita de terra¹⁶ para que se possa plantar a cana-de-açúcar em quantidade suficiente para a produção da cachaça.

Como já discutido, a produção canavieira tem desempenhado um papel importante na região do brejo desde a ocupação inicial desse território. No entanto, foi com a implantação das usinas de açúcar que o plantio da cana passou a dominar a paisagem de forma mais intensa do que durante o período de predominância dos pequenos engenhos. Nesse momento, os moradores ainda podiam dispor, mediante acordo com o proprietário das terras, de um pequeno pedaço de terra para plantar seus roçados (Andrade, 1976; Sigaud, 1979). Além disso, a depender do momento econômico em alta, onde outras culturas adquiriam maior notoriedade econômica (exemplo: café e agave), a cana-de-açúcar por vezes era cultivada como produto secundário, como pontuamos no capítulo 1.

A introdução das usinas representou uma piora significativa no já difícil modo de vida dos moradores dos engenhos. Nesse contexto, é importante observar o

¹⁶ Como observamos no capítulo anterior, existem engenhos que optam por comprar cana-de-açúcar de outros estabelecimentos para produção de suas cachaças. Mas de toda forma, o aumento no número de engenhos tem como resultado natural o aumento na demanda de cana-de-açúcar para a produção da cachaça. Acredito que essa relação oferta e demanda ainda esteja em um momento de equilíbrio, o que não impede questionamentos como vimos no capítulo anterior, de toda sorte, será o aumento da atividade cachaceira dos próximos anos que irá apontar para um aumento da demanda de terras para plantação de cana-de-açúcar na região.

impacto do avanço da monocultura sobre a região e o país, Andrade (1976, p. 153) afirma que:

O impacto maior sobre as relações de trabalho no meio rural, porém, se processa no sentido da proletarização do trabalhador rural que passa a se assemelhar, quanto à remuneração, com o trabalhador urbano, de vez que domina a remuneração em dinheiro de acordo com o salário mínimo, fazendo desaparecer, gradativamente, a remuneração em espécie. Assim, com o desaparecimento da agricultura de subsistência, o processo de proletarização do trabalhador rural, iniciado no começo do século XX, nas áreas de grandes lavouras voltadas para o mercado externo, se expande por todo o País à proporção que a agricultura se capitaliza e a monocultura se desenvolve face a uma especialização regional da produção agrícola cada vez maior.

A necessidade de aumento na produção da cana resultou na expulsão de moradores de engenho ou no fim do plantio para subsistência que era até certo ponto permitido nos antigos engenhos existentes antes da usina. Recapitular esse ponto é importante, pois os(as) trabalhadores(as) rurais da região têm essas dificuldades vivas na memória coletiva. Seja positivamente ou negativamente, quando se trata da produção agrícola da cana-de-açúcar, a memória do mundo da usina é reavivada por muitos que presenciaram aquele contexto.

No engenho em que pesquisamos, o cuidado com a terra já se inicia com o período do corte cana, como nos explica João¹⁷, trabalhador que atualmente exerce a função de serviços gerais, mas que já trabalhou em outras funções na empresa:

É assim, porque a cana-de-açúcar, ela tem que ser cortada, e não tem que passar muito tempo pra ser plantada, porque ela seca, no momento que ela secar, aquele olho que ela tem, eu posso até mostrar a vocês ali, ele ao correr do tempo, ele seca, secando, a cana não tem aquela força de poder nascer. Então a gente cortava, quando tem uma quantidade boa a gente já começava a plantar, isso facilitava muito porque a cana-de-açúcar quando ela nascia, ela já nascia com muita força, então aí a gente fazia isso.

No *período da moenda*, o corte da cana e produção da cachaça, que a depender de cada empresa e de como esteja o estado da cana na propriedade, vai de agosto a março, período que necessita do maior contingente de trabalhadores. Basicamente, esses trabalhadores acrescidos no período são responsáveis pelo corte da cana. Normalmente, são trabalhadores homens que recebem a oportunidade de trabalhar por uma diária durante o período de corte, dependendo do desempenho e

¹⁷ João também atua como guia turístico quando o engenho recebe visitantes, neste capítulo, como o objetivo principal é apresentar o engenho, as falas desse ator social foram muito importantes, no próximo capítulo apresentaremos a trajetória de vida desse personagem.

de outros fatores de seleção, como a disponibilidade de vagas de trabalho no engenho, alguns desses podem ser contratados de maneira efetiva.

Sobre pagamentos de diárias, a fala de João é a seguinte:

A diária no tempo que eu trabalhava há 7 anos atrás era 40 reais, agora a diária aqui tá na base de 50 e 60 reais, dependendo do que você vai fazer, tem pessoas aí que é pra roçar mato, não quer trabalhar a 60 do dia, que nem eu tenho uma colega minha que mora lá em Gavião, que já é um sítio, que lá ela paga 60 reais pra roçar bananeiras, que ela tem uma plantação de bananeiras, ela vende, então a 60 reais o pessoal não quer, na diária, então vai muito assim por essa lógica do o que você vai fazer, pra poder basear na diária.

Observamos em campo que o cultivo de banana, embora sempre tenha existido, se tornou o principal produto em muitas terras de assentamentos rurais onde antes eram as terras da usina.

Como relata João, o preço pago pelo engenho por uma diária corresponde ao valor da diária que vigora na região, entre 50 e 60 reais, e de acordo com a necessidade do trabalhador, ele aceita ou não o serviço no canavial. Ao visitar um outro engenho, perguntei ao gerente sobre os trabalhadores temporários, ele disse que muitos já “estão habituados” a essa rotina do trabalho por temporada, inclusive havia alguns que já estavam há mais de dez anos nesse regime. Quando finda o período do corte, esses trabalhadores buscam serviços em outros roçados, por exemplo, na cultura da banana, ou em outros trabalhos como a prestação de pequenos serviços, por exemplo, na função de pedreiros.

3.2 Do campo ao produto: a fabricação da cachaça de alambique

Para explicar a fabricação da cachaça de alambique, selecionamos os principais momentos do processo, simbolizados pelo funcionamento do maquinário do engenho, com destaque para a moenda de cana, seu principal símbolo. Além da moenda, existem setores responsáveis pela filtragem e decantação do caldo de cana, pela fermentação do caldo e pela destilação, onde a cachaça é produzida e posteriormente armazenada antes do envase e rotulagem para comercialização. Observamos também a utilização de caldeiras para aquecer os alambiques na maioria dos engenhos visitados.

3.2.1 Moenda

A moenda é o maquinário cuja função, como o nome já informa, é de moer a cana e retirar o caldo que será utilizado nas próximas etapas do processo. O que resta da cana, o bagaço, é utilizado como combustível nas caldeiras, como alimento para os animais da propriedade ou comercializados como alimento para outros criadores. O bagaço também é utilizado como “cama” para frangos em granjas, ou seja, é usado para forrar o chão onde vivem esses animais. Esse bagaço que sobra da atividade de moagem compõe a *bagaceira*.

Durante o funcionamento da moenda, o bagaço é removido conforme designado pelo gerente de produção, para evitar seu acúmulo próximo à moenda e assegurar a livre circulação dos trabalhadores durante o expediente da máquina. O bagaço, a depender do tamanho do engenho, poderá ser removido por tratores do tipo ‘pá carregadeira’ para os maiores engenhos ou a bagaceira será removida manualmente, utilizando os banguês para o deslocamento desses resíduos. A figura nº 14 apresenta um banguê, instrumento muito usado para carregar o bagaço da cana-de-açúcar.

Figura 14 Um banguê



Fonte: pesquisa de campo, 2022.

O tamanho do maquinário utilizado para moer a cana pode variar a depender do tamanho do engenho e da sua capacidade produtiva, assim como também varia a quantidade de trabalhadores designados para essa parte do processo¹⁸. Mas sempre se nota funções responsáveis por trazer a cana do campo (caso seja cultivo local) e deixar próximo da moenda (como será indicado quando descrevermos os serviços de transporte). Observamos diversos responsáveis na área da moenda de cana: aqueles que alimentam a esteira da moenda, o encarregado de organizar as canas no moedor, e os que recolocam a cana para ser moída novamente, além dos que removem o bagaço da área da moenda. Para transportar grandes quantidades de cana, as empresas utilizam tratores. Normalmente é um trator de transporte e um segundo que tem a função de agarrar a cana para carregar o veículo de transporte. Esses veículos servem no apoio da equipe que alimenta a moenda, nesse caso é acrescentado o trabalho de um tratorista a equipe.

Visitamos vários engenhos no período da atividade de campo e notamos a diversidade do maquinário da moenda e as estratégias das empresas para dinamizar essa atividade. A figuras abaixo exemplificam quatro tipos de moenda que sintetizam a diversidade desse maquinário. A primeira figura (nº 15) apresenta uma pequena moenda de um engenho que possui dois alambiques aquecidos pôr *fogo direto*, única situação que observamos esse tipo de estrutura em um engenho registrado no MAPA. A segunda figura (nº 16) é de uma conhecida marca do município de Areia, uma moenda vinda da Inglaterra e que data do século XIX. Nesse engenho, observamos que a moenda desempenha um papel importante como atrativo turístico. A imagem da moenda é tão central que se tornou o símbolo do engenho, estampada nas camisas dos funcionários, nos rótulos das garrafas e nas propagandas da cachaça espalhadas pela cidade de Areia.

As figuras nº 17 e nº 18 são em dois momentos no mesmo engenho. O primeiro, durante o período de entressafra, e o segundo, mostra a moenda em plena atividade

¹⁸ A manutenção da moenda pode ser responsabilidade dos funcionários do próprio engenho ou realizada por profissionais contratados pela administração da empresa. Em conversa com um técnico que realiza a manutenção de moendas para vários engenhos da região do brejo, ele nos informou que seus serviços são mais requisitados durante a entressafra, período de preparação para os seis meses de trabalho na moenda. Ele explicou que a moenda não é uma "máquina que se adquire pronta"; ela é construída sob demanda para cada engenho, referindo-se ao conjunto de maquinário que compõe a moenda. Em campo, observamos uma grande diversidade de moendas, pequenas e grandes, modernas e antigas. Atualmente, a maioria das moendas é movida a eletricidade, mas algumas ainda mantêm os mecanismos de funcionamento a vapor como precaução e como atração turística.

durante a moagem. Por fim, a figura nº 19 destaca a maior moenda observada durante nossa atividade de campo, localizada no maior engenho da região.

Figura 15 Menor moenda observada em campo



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Figura 16 Moenda histórica (símbolo do engenho)



Fonte: pesquisa de campo, 2022.

Figura 17 Moenda inativa no período da entressafra



Fonte: Pesquisa de campo, 2023.

Figura 18 Trabalho na moenda no período de safra



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Figura 19 Maior moenda observada em campo



Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

No engenho da pesquisa, quando perguntado ao nosso guia quantas pessoas trabalham diretamente para alimentar a moenda com cana, o entrevistado respondeu que são quatro pessoas e explicou o serviço da seguinte forma:

São 4, são 3 pessoas colocando cana, que a função dessas 3 pessoas, bota 3 pessoas colocando cana, mas quando a cana tá curvada, aí já vai ter que subir uma pessoa pra escada, tem uma escada aí de lado, pra poder organizar a cana, uma pessoa fica lá na frente onde a função dessa pessoa é receber o bagaço úmido, pegar o bagaço e jogar de novo dentro da moenda pra o bagaço ser passado duas vezes, pra sair completamente seco esse bagaço, onde uma parte desse bagaço vai pra queima, que é na caldeira que a gente vai ver lá embaixo, e a outra parte vai pra o canavial como adubo natural, o dono aqui chega até a vender uma parte do bagaço pra comida de animais, granjas de frango, é feita aquela cama para os frangos.

Como em outras atividades do engenho, a moenda é também um lugar onde os funcionários em algum momento podem receber um auxílio adicional de outros trabalhadores nos momentos de maior demanda. Em uma ocasião, observei que o trabalhador responsável pela fermentação e destilação estava auxiliando na moenda. Ele subiu a escada para ajustar as canas na entrada do rolo de moer. Perguntei por que estava realizando uma tarefa fora de sua função, e ele explicou que, quando o trabalho aumenta em uma área e ele tem uma "folga" em suas próprias tarefas, gosta de ajudar.

Esse trabalhador que deixou momentaneamente o seu posto e auxiliou os colegas pois sabia o que tinha de fazer e como poderia ser útil na medida que ele já havia exercido essa função em seu início no engenho. Em nossa observação, conversas e entrevistas, o trabalho na moenda, juntamente com o trabalho na parte agrícola aparecem com ponto de inserção dos trabalhadores homens na empresa, que a depender de diversos fatores, podem ser mudados de postos.

Na área onde se localiza a moenda há uma cobertura metálica que protege o maquinário das intempéries do clima. No passado, a cobertura protegia apenas a moenda e os funcionários que cuidavam diretamente da máquina. A área onde a cana-de-açúcar era depositada antes de ser moída e a esteira que a levava para a máquina ficavam expostas ao sol. Posteriormente, o dono do engenho construiu uma segunda cobertura, maior, proporcionando mais sombra. Essa nova área de sombra é útil tanto durante o período da moagem quanto como uma extensão do restaurante nos períodos de maior demanda.

Nosso entrevistado João explica:

[...] antes, nessa primeira aqui, a segunda já tinha, se colocar a cana aqui, aí já leva um pouco de sol (explica as disposições da estrutura da moenda), essa coberta que foi feita o ano passado, aí não tem como levar, facilita pra o pessoal que coloca a cana, e facilita também pra o dono porque a cana não levando sol, a cana não vai secar rápido, então aí, ao invés de ela ter que passar só 12 horas pra ser moída ela passa mais, até 16 horas aproximadamente, isso acumulado aí na ruma. E só que aí a gente fazia o seguinte, a gente revezava muito, que é pra um não ficar mais cansado de que o outro, então um dia eu colocava a cana, outro dia eu carregava bagaço, porque na colocagem de cana e onde a pessoa se esforça mais, então aí cansa mais, até então se vocês olhar ali (aponta para os trabalhadores da moenda), os meninos vão tá tudo molhado de suor mesmo.

Na condição de trabalhador, nosso interlocutor aponta para a diferença que essa segunda cobertura fez no engenho, fazendo uma clara distinção de como essa nova cobertura impactou os trabalhadores e o patrão. Para os trabalhadores, a cobertura diminuiu significativamente a fadiga de trabalhar exposto ao sol em uma das funções mais cansativas do engenho, e para o empresário, a ampliação da área coberta significou mais cana acumulada para moer, ou seja, uma cana menos seca, também significa mais caldo e, conseqüentemente, mais cachaça. Além disso, a cobertura cria um quase 'contínuo protegido' entre o restaurante/lojinha e a moenda (uma das atrações para quem visita o engenho). E como apontamos, aumenta a possibilidade de ampliar o restaurante nos dias de maior movimento.

Alimentar a moenda de forma manual é um trabalho que exige força e atenção dos funcionários. Observamos que, em sua maioria, os responsáveis por alimentar a moenda com cana-de-açúcar são trabalhadores mais jovens. Sobre essa função, Silva (2019, p. 106) a descreve da seguinte forma:

A tarefa de alimentação exige certo grau de concentração e muita resistência física. Sempre há uma pessoa de reserva para o caso de um dos alimentadores precisar tomar água ou ir ao banheiro. O suor escorre como as cachoeiras das regiões serranas em tempos de muita chuva. Em todos os engenhos em que participei da feitura de cachaças, o trabalho de alimentação é feito por pessoas entre 15 e 25 anos de idade, em média. Muitos dos alambiqueiros e dos especialistas em fermentação começaram a trabalhar no engenho como alimentadores. O trabalho da alimentação funciona como “uma porta de entrada” ao mundo da produção de cachaças nos engenhos. Os alimentadores podem assumir também outras tarefas existentes na produção como, por exemplo, cortar a cana-de-açúcar no partido, realizar a lavagem da cana cortada, ajudar na manutenção do fogo no forno, entre outras.

O maquinário deve estar bem ajustado para retirar o máximo de proveito da planta, e para isso, além dos mecanismos que própria máquina, como um filamento de pontas como *dentes* pontiagudos de metal responsáveis por partir a cana antes de ser moídas, os trabalhadores responsáveis pela moenda devem passar a cana-de-açúcar mais de uma vez pela moenda. Sobre essa etapa de colocar a cana na moenda, João explica:

Tem que ter mais atenção, ali, ele só sobe quando a cana tá um pouco curvada, porque aí não facilita pra ela entrar no desfibrador, aquela parte ali, é a parte do desfibrador, é onde é uma máquina cheia de dentes, onde ela tritura a cana-de-açúcar pra ela poder cair nos rolos, a distância que ele fica entre o desfibrador e ele é uma distância de mais de um metro, então aí tem que ter cuidado.

Hoje o engenho utiliza um motor movido a energia elétrica para movimentar a moenda¹⁹. No passado, a moenda era movimentada por um motor a vapor. Atualmente, o motor a vapor não é mais utilizado, mas não foi desmontado nem retirado do engenho. De certa forma, ele continua cumprindo uma função dentro da estética dos engenhos, servindo como uma atração para os visitantes. Nosso guia afirma que o motor a vapor será restaurado e permanecerá no local onde está. Sobre o destino do motor a vapor, João explica que: “*Já aposentou as correias e as peças*

¹⁹ O motor da moenda usa um recurso chamado ‘redutor’, que é uma caixa de engrenagens que faz com que o motor mantenha seu desempenho normal, mas com um gasto menor de energia. Esse redutor normalmente é instalado por um prestador de serviços externo que trabalha com a construção, conserto e manutenção das moendas de várias empresas da região.

estão aqui, ó. As peças a gente vai dar uma lixada pra dar uma pintada pra deixar para o pessoal ver". João explica o ganho de tempo que é representado pelo motor movido a energia elétrica e o auxílio do redutor:

[...] antigamente no tempo do pai, do avô do dono que é hoje, essa moeda girava através do vapor quente da queima do bagaço, agora na base da energia (elétrica) é um processo mais rápido. É só pra vocês ter ideia, em oito horas de moagem na base do vapor quente, era moendo seis mil litros. Na base da energia (elétrica) é quatro horas pra moer seis mil litros. Então aí é uma metade do tempo. Isso facilita muita coisa, você fazer uma moenda mais rápida. Hoje com o redutor, a moenda está dando um giro a mais de que era nas correias.

Quando termina o trabalho na moenda, os funcionários do próprio setor devem imediatamente proceder com a limpeza de toda área e, mais uma vez, nosso guia nos faz lembrar que o engenho é um lugar que também recebe visitantes. Perguntei sobre a limpeza da área no período de maior atividade na moenda, e o nosso interlocutor aponta que, limpar sempre ao final do expediente é higiênico e que, principalmente, ali é um lugar onde os visitantes têm interesse em conhecer, *um ponto de visitaçã*o, como diz o entrevistado. O interessante é notar que a questão estética mais uma vez aparece no discurso do funcionário do engenho. Nesse caso, ele destaca as duas razões para manter o lugar sempre limpo: higiene (questão sanitária) e visitaçã

(questão turística). *“Você vai visitar um canto e pegar todo sujo? Você não tem uma boa impressão, né?”* afirmou o entrevistado.

3.2.2 Fermentação

Um desafio na fabricação da cachaça é o de engarrafar o líquido sem nenhum resquício de cana. O processo de moer deve ser eficiente para se retirar o máximo de caldo da cana-de-açúcar, e nesse processo, a trituração da planta forma micropartículas que podem passar por todo processo até chegar à garrafa, o que é visualmente negativo para o consumidor final. Além da questão estética, a permanência dessas micropartículas de bagaço poderá comprometer o trabalho das leveduras no processo seguinte, o de fermentação. Para contornar essa situação, o caldo é passado por peneiras de aço inox de bitolas bastantes finas, em seguida, o líquido é encaminhado para o tanque de decantação.

Antes de passar para a parte da fermentação, esse caldo peneirado é direcionado ao tanque de decantação. “A quantidade de “açúcar” no caldo a ser enviado para as dornas de fermentação precisa estar de acordo com a capacidade de fermentação das leveduras presentes no fundo das dornas” (Silva, 2019, p. 107). Para equalizar essa questão, o trabalhador atua na ‘correção’ do caldo, ou seja, ele acrescenta água no caldo moído para assim tornar mais eficiente a ação das leveduras no processo de fermentação.

Nessa etapa, o funcionário deve ter um conhecimento especializado sobre a dinâmica da fermentação e das proporções corretas dos ingredientes para esse processo que exige, principalmente, maior atenção do trabalhador para que não haja desequilíbrios nas proporções e ponha a perder centenas de litros de caldo de cana-de-açúcar. O fermentador usa um instrumento chamado sacarímetro, que é responsável por medir a quantidade de sacarose contidas no caldo da cana em graus brix (°Bx). O nível de sacarose de cada porção não é uniforme, pois varia de acordo com fatores como o tipo de cana, o solo onde foi plantada e o tempo entre o corte e a moagem. Esses fatores também determinam a especificidade da cachaça de cada produtor. Na figura nº 20, observamos o caldo da cana em trabalho de fermentação e a figura nº 21 representa o ambiente protegido onde se localizam as dornas de fermentação.

Figura 20 Fermentação do caldo da cana-de-açúcar



Fonte: pesquisa de campo, 2022.

Figura 21 Dornas de fermentação



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Observando os discursos dos atores sociais participantes da fabricação da cachaça, a etapa de fermentação do caldo da cana-de-açúcar é uma etapa crucial para todo o processo. A fermentação é uma etapa que requer muita atenção do funcionário responsável por essa parte, pois o risco de contaminação é alto e algum erro nesse quesito pode pôr a perder uma grande quantidade de cana-de-açúcar. Para a fermentação do caldo, são utilizadas leveduras que são responsáveis por consumirem todo o açúcar/sacarose do caldo, deixando o caldo pronto para a etapa de destilação. Normalmente o caldo é fermentado entre 12 e 24 horas a depender do engenho e da levedura utilizada nesse processo, alguns engenhos utilizam de levedura natural, outros já têm investido no melhoramento em laboratório das leveduras para assim alcançarem uma fermentação em um menor espaço de tempo. No engenho pesquisado, nosso informante indica que a empresa utiliza o tempo de vinte e quatro horas para a fermentação: *“fermentação natural, não é colocado produtos químicos, as leveduras que fazem o caldo fermentar e comer o açúcar do caldo. O que sobra do caldo é álcool”*.

O engenho pesquisado possui um total de dezenove dornas para fermentação, das quais apenas nove são utilizadas no processo de fermentação. As outras dez dornas são mantidas como reserva, conforme nos foi informado. Cada dorna possui a capacidade de dois mil litros, mas o nosso informante nos contou que o engenho só enche as dornas até mil e quinhentos litros. Esse procedimento se explica pelo fato

de que, quando as leveduras começam *trabalhar*, se cria uma espuma que, caso a dorna esteja cheia, essa espuma derrama pelo chão, atraindo moscas e aumentando o risco de contaminação do local, comprometendo a qualidade do produto. Para os responsáveis pela produção da cachaça, essa espuma é um bom sinal, indicando que as leveduras estão cumprindo seu papel e que o caldo é de qualidade. Como é uma etapa delicada, manter o ambiente limpo é fundamental. A atenção nesse quesito é sempre necessária, e para o fermentador, essa também é uma das tarefas mais cansativas, principalmente porque se a espuma secar nas dornas, a tarefa da limpeza não será fácil, pois a espuma seca gruda na *boca* da dorna e dificulta a remoção desse resíduo.

Observamos em campo que, provavelmente por questões ligadas ao custo dos equipamentos, alguns engenhos ao invés de utilizarem dornas de aço inoxidável, que é o mais recomendado pelos órgãos sanitários, fermentam o caldo em caixas d'água, o que pode aumentar o risco de contaminação. Ao estudar engenhos de cachaça não regulamentados pelo MAPA, Djanilson da Silva (2019, p. 107 e 108) também observa esse tipo de procedimento:

Em alguns poucos engenhos encontrei dornas de madeira usadas na fermentação. Antes do alto índice de desmatamentos, as dornas eram feitas com madeiras da região. São muito raros os proprietários de engenhos que possuem dornas de fermentação de madeira no contexto atual. Quem as possui o faz há, pelo menos, vinte anos. Não conheci profissionais fabricantes de dornas de madeira nas regiões onde realizei a pesquisa. **A ausência de dornas de madeira e os recursos escassos para a aquisição de dornas de aço inoxidável impulsionam o uso improvisado de caixas d'água ou o reaproveitamento de tambores de polietileno para a fermentação.**

Para essa atividade, normalmente é necessário apenas um funcionário, responsável por monitorar a atividade das leveduras e manter o ambiente sempre limpo para evitar contaminação. Além disso, a temperatura do ambiente é uma preocupação constante, pois representa um risco de perda do caldo fermentado. Muitos engenhos no Brejo oferecem visitas guiadas, mas alguns, preocupados com o risco de contaminação na fase de fermentação, não permitem a aproximação de visitantes. Os funcionários afirmam que até mesmo o cheiro de um "*perfume mais forte*" pode representar um risco ao processo.

A prática de restringir o acesso à área de fermentação do caldo de cana não é observada em todos os engenhos visitados. É curioso notar que, embora alguns exigissem cuidado redobrado nessa fase, permitiram nossa aproximação "perigosa"

às dornas em trabalho de fermentação, ao mesmo tempo que os guias enfatizavam a necessidade de absoluto cuidado nessa etapa do processo. Em contraste, outros engenhos seguiam essas precauções rigorosamente, criando barreiras físicas para nossa observação ou simplesmente vetando nossa entrada. No engenho pesquisado, a sala de fermentação é restrita para visitantes, permitindo a visualização apenas através de uma porta de vidro na entrada do ambiente.

3.2.3 Destilação

A destilação é a fase em que efetivamente o caldo da cana-de-açúcar fermentado será transformado em cachaça. Os alambiques são enormes “chaleiras” feitas de cobre, onde o caldo é fervido e o vapor passará por tubos em forma de serpentinas imersos em recipientes com água resfriada, esse vapor então irá passar do estado gasoso para o líquido se tornando assim a cachaça como conhecemos.

João: E aqui onde é que vai ficar mais interessante porque tudo que eu tinha explicado a vocês a gente vai ver hoje. Porque olha a temperatura leva dentro do alambique. Com quase cem (100º Celsius), a temperatura que tá acontecendo aqui é a evaporação do álcool, onde condensa desce pra aquecedor onde vai trocar o calor a cachaça quente com o com caldo frio que vai estar ali dentro pra depois a gente poder alimentar o alambique novamente e a cachaça vai passar por esse recipiente pra esfriar e a gente fazer a separação dela aqui. Cabeça, aqui tem um furinho, cabeça, setenta por cento, coração cinquenta e a calda trinta, agora no momento está saindo a de coração aqui vai estar pronta para o consumo. Olha só, a gente tira ela de cinquenta a trinta. Aqui nesse alcoômetro que é o instrumento que a gente faz pra separar o tipo da cachaça, se ela é cabeça, coração e a calda, aqui tá dando quarenta. Quando a gente baixar, pode baixar aqui pra trinta, a gente gira com a calda, só que uma boa parte da cachaça correu com cinquenta que vai pra baixando. Então esse daqui a cachaça vai estar com cinquenta por cento. Onde depois de um ano ela abaixa a porcentagem de cinquenta pra quarenta e dois. Isso natural você coloca nada. Aí a cabeça e a calda é feita o etanol combustível. É feito o álcool com as duas. Quando a gente já vai ter uma porcentagem de álcool maior. Que é de noventa e seis a noventa e sete.

A etapa de destilação normalmente fica sob a responsabilidade de apenas um único funcionário, que precisa ficar atento ao processo, fazer a separação correta das partes da cachaça (cabeça, coração e cauda) e precisa também acompanhar a temperatura dos alambiques. No engenho da pesquisa, essa fase fica a cargo do mesmo funcionário responsável pelos cuidados com a fermentação. O visitante que

observa superficialmente as atividades do engenho, pode-se muitas vezes ver esse trabalhador apenas sentado olhando os equipamentos *trabalharem*, mas, assim como a parte da fermentação, são setores que requerem do funcionário um conhecimento especializado dos instrumentos, experiência e muita atenção no exercício da atividade. Por isso, muitos empresários optam por ter um responsável por cada uma dessas etapas da produção da cachaça. A figura nº 22 mostra um alambique aquecido com fogo direto e a figura nº 23 apresenta um alambique aquecido por caldeira.

Figura 22 Alambique aquecido com fogo direto



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Figura 23 Alambique aquecido pela caldeira



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Os cuidados com os alambiques ficam a cargo de prestadores de serviços que fazem a manutenção dos equipamentos quando estes apresentam alguma avaria resultado do próprio uso. Ser responsável pela função de fermentação e destilação de forma simultânea acarreta uma sobrecarga para o trabalhador, pois são duas funções que requerem um alto nível de atenção aos processos e pode resultar prejuízo inclusive, para o próprio engenho. Esses limites são reconhecidos pelo trabalhador que acumula essas funções, quando observa: *“principalmente, essa minha função, a gente trabalha mais com a mente, de que com as próprias mãos, que só prestando atenção, se erra numa torneira ali, bota a perder, tem que só tá com muita atenção”*.

...é por isso que ele esse ano ele conversou comigo e ele disse que ia por outra pessoa que é pra me ajudar porque às vezes quando eu já tava lá embaixo (na destilação) aí já tinha entornado, e se entornar, eu perco rendimento da cachaça, que o rendimento tá logo naquele início, aquele álcool, forte, perdeu aquele rendimento no início a tendência só baixar (Jorge, fermentador e destilador).

As fases de fermentação e destilação são cruciais para a feitura desejada da cachaça. O fato de haver apenas um funcionário responsável por essas funções pode ser visto como uma estratégia para concentrar a responsabilidade em poucas mãos, geralmente de trabalhadores experientes e confiáveis, que têm a confiança dos gerentes e proprietários dos engenhos. Além disso, essa prática também visa a redução de custos operacionais.

No engenho da pesquisa, nosso guia nos informa que a cada mil litros de mosto de cana-de-açúcar, há uma produção de apenas cento e oitenta litros de cachaça, o resto, os oitocentos e vinte litros do caldo que passa pelos destiladores não se tornam cachaça. O resíduo é direcionado para um reservatório especialmente preparado para receber esse líquido quente. Após ser resfriado, ele é descartado. No caso deste engenho em particular, o nosso guia informou que a empresa utiliza esse caldo, rico em nutrientes, como adubo para a própria plantação de cana-de-açúcar. De cada mil litros de caldo fermentado, cerca de 15% tornam-se cachaça. Lembrando que, para o maior aproveitamento, algumas empresas *re-destilam* as partes da *cabeça* e *cauda* para assim produzirem mais cachaça.

3.2.4 Caldeira

Normalmente, a responsabilidade pelo trabalho na caldeira recai sobre um único funcionário do engenho. Este é encarregado de manter aquecidos os alambiques, que destilam o caldo da cana, transformando-o em cachaça. É uma função que exige muita atenção por parte do trabalhador, pois caso deixe a caldeira superaquecer (e explodir), isso poderá causar sérios danos à infraestrutura e ao pessoal que trabalha no engenho.

Visitamos um pequeno engenho que não possuía caldeira. A técnica de aquecimento dos alambiques era, por assim dizer, "mais rudimentar". O chamado *fogo direto* utilizava lenha ou, no caso, o bagaço da cana-de-açúcar, queimados logo abaixo dos alambiques. O trabalhador assumia as funções de caldeireiro e alambiqueiro do engenho. No entanto, essa prática é uma exceção no brejo. A maioria dos engenhos registrados no MAPA possui caldeiras para a produção de calor. As figuras nº 24 e nº 25 apresentam duas caldeiras que são utilizadas na tarefa de aquecer os alambiques.

Figura 24 Caldeira vinda da Inglaterra



Fonte: Pesquisa de campo, 2023.

Figura 25 Trabalhador alimentando uma caldeira com bagaço



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

No engenho pesquisado, a caldeira é antiga, como nos informa João: “A caldeira inglesa. Caldeira bem antiga. É uma raridade você encontrar uma caldeira dessa agora em funcionamento”. Percebemos em nossas visitas que os itens antigos e bem conservados, que ainda funcionam hoje em dia, são sempre usados para agregar valor simbólico ao processo de fabricação da cachaça. Esses itens ajudam a compor o cenário que o visitante espera encontrar, enriquecendo a experiência turística.

Além de estar ligada aos alambiques, a caldeira ainda mantém a conexão com o motor a vapor do engenho, apesar de essa estrutura não ser mais utilizada devido o motor e a moenda serem atualmente movida por energia elétrica, nosso interlocutor (o caldeireiro nesse momento) indica que a estrutura é mantida mais por causa das visitas que por motivos técnicos. O caldeireiro explica: “É isso aí só serve só pra mostrar assim pros pessoal quando vem fazer visita ao engenho aí liga ali pra ele ver como é que era de primeira o funcionamento da moeda como era”.

O caldeireiro é responsável por alimentar a fornalha, normalmente com bagaço de cana-de-açúcar, que aquece a caldeira. Ele também verifica e controla os níveis de água na caldeira. Tanto para a questão do aquecimento como para o nível da água, a caldeira possui instrumentos de medição que é por onde poderá verificar o processo, além destes, a caldeira também possui um sistema de escape para caso ocorra um

superaquecimento da caldeira a pressão seja liberada, como se fosse uma panela de pressão gigante, mas como uma panela de pressão, o risco de explosão existe. O bagaço é transportado da moenda para a caldeira por meio de esteiras, dispensando assim, a necessidade mais ostensiva dos banguês e de trabalhadores para esta função específica.

O caldeireiro também é responsável pela limpeza²⁰ e a manutenção do local de trabalho e do maquinário que está sob sua responsabilidade. Em nossa conversa com o caldeireiro, a questão da limpeza é importante, pois o engenho recebe muitas visitas, por isso o ambiente deve ser mantido limpo e bem apresentável. Aqui, mais uma vez é externalizada a importância de tornar o engenho um local receptivo ao olhar visitante. Além dessa limpeza, por assim dizer, estética, existe também a limpeza realizada durante o período da safra, que envolve a manutenção dos instrumentos enquanto estão em uso. Abordaremos esse aspecto no próximo capítulo, onde apresentaremos um relato mais detalhado sobre a vida do caldeireiro entrevistado e seu trabalho.

A atividade de aquecimento das caldeiras está ligada com o trabalho no alambique. Apesar de os níveis de aquecimento dos alambiques estarem sob a responsabilidade do destilador, é importante que o responsável pela caldeira esteja atento aos níveis de aquecimento. Inevitavelmente o calor é um incômodo para o trabalhador que exerce esta função, pois estar próximo a uma estrutura que emite tanto calor durante toda a jornada diária de trabalho é por certo algo que aumenta o desgaste de qualquer pessoa.

3.2.5 *Armazenamento*

Depois de destilado, a cachaça é transferida para os locais de armazenagem. A cachaça é um produto que praticamente está pronto assim que sai do alambique, e diferentemente de outros destilados, como o uísque, a cachaça não necessita ser armazenada em barris para tornar-se pronta para o consumo. Vale destacar que há

²⁰ No período da entressafra, a área onde se acumula o bagaço que será utilizado como combustível acaba por sujar as paredes brancas que necessitam serem restauradas a cada ciclo.

um cuidado rigoroso em manter o produto dentro dos níveis alcoólicos exigidos pela legislação. Além disso, os engenhos de cachaça têm adotado a estratégia de armazenar a bebida em barris de diferentes espécies de madeira. O objetivo é que a cachaça adquira elementos sensoriais únicos das madeiras em que é armazenada, aprimorando sua qualidade e complexidade. As figuras nº 26, nº 27, nº 28 e nº 29 representam algumas formas de armazenamento da cachaça produzida que observamos em campo.

Figura 26 Tonéis de cachaça



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Figura 27 Tonéis *novos* de aço inoxidável e madeira

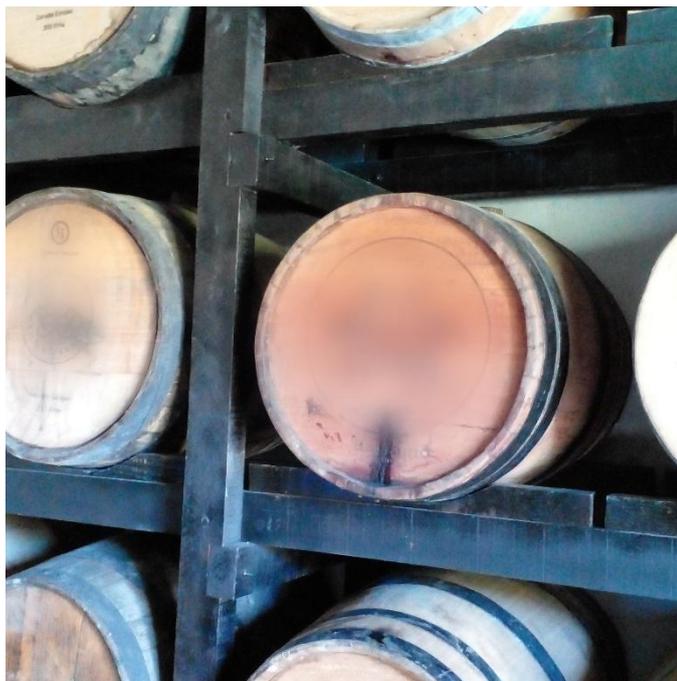


Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Figura 28 Barris para envelhecimento de cachaça



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Figura 29 Barris *novos* para envelhecimento de cachaça

Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Falamos anteriormente sobre o processo de *gourmetização* da cachaça e como os produtores procuram tornar essa bebida um elemento de distinção social. Nesse sentido, observa-se uma tentativa de tornar a cachaça algo que se aproxime do uísque, inclusive visualmente, como por exemplo, os rótulos e os formatos das garrafas, e na utilização de madeiras que transfiram para a cachaça cor e elementos sensoriais encontrados no uísque. Para tanto, verifica-se a utilização, principalmente do carvalho, americano e europeu para esses fins.

Além das madeiras importadas para armazenar a cachaça, os engenhos também se utilizam de madeiras nacionais como castanheira, bálsamo, jequitibá rosa, umburana (como é chamada no brejo paraibano, mas que tem variações de nome em outras regiões do Brasil, como por exemplo, amburana) etc., que transferem cor e sabor para as cachaças. Mas a cachaça tradicional, a *branquinha*, como é chamada em muitas regiões do país, é transparente, e nesse caso, é utilizado a madeira de freijó, que não transfere cor para a bebida.

Para o armazenamento da bebida também são usados barris de plástico polietileno, mas esse sem o *glamour* visual atribuído aos tonéis de madeira. Uma outra função do armazenamento é o diminuir o teor alcoólico da bebida e adequar-se à legislação que regulamenta o produto como apontamos. A cachaça produzida é armazenada para diferentes propósitos: no caso da armazenagem em madeira, ela

adquire elementos sensoriais únicos da madeira, como mencionado anteriormente, ou é mantida em estoque para o período de entressafra. Com o tempo, o teor alcoólico tende a diminuir, por isso é importante que a cachaça seja armazenada com um teor de álcool superior ao regulamentado pelo MAPA.

3.2.6 *Envase e rotulagem*

O engarrafamento e a rotulagem são as etapas finais de fabricação da cachaça, e essa etapa também varia muito de engenho para engenho. Em alguns estabelecimentos, o envase das garrafas é realizado de forma artesanal, uma garrafa de cada vez, com o uso de um funil como instrumento dos(as) trabalhadores(as). Em outros engenhos, são utilizados equipamentos que envasam múltiplas garrafas simultaneamente. No entanto, a retirada das garrafas cheias e a colocação de garrafas vazias para enchimento ainda são feitas manualmente. Há também engenhos onde todo o processo é realizado de forma automática por modernos equipamentos que dispensam a intervenção humana. Nas figuras nº 30, nº 31 e nº 32 observamos as várias formas de envase e rotulagem da cachaça no brejo.

Figura 30 Trabalho feminino no setor de envase e rotulagem



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Figura 31 Rotulagem manual das garrafas



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Figura 32 Máquina de rotulagem e "aparelho" de controle de qualidade



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

No engenho da pesquisa, o processo de engarrafamento é semiautomático. As garrafas são posicionadas manualmente e cheias por meio de um aparelho que enche várias garrafas de uma só vez. Quanto à rotulagem, a empresa possui uma máquina para rotular as garrafas de maneira automática. O setor conta com duas funcionárias

de forma permanente, mas dependendo da intensidade do serviço, essas funcionárias contam com o apoio de funcionários de outros setores do engenho como funcionárias do restaurante ou de um rapaz que auxilia na esterilização e no transporte das caixas para a área de estocagem. As funcionárias do setor de envase e rotulagem trabalham de segunda a sexta-feira, das 7h às 11h e das 13h às 17h, com um intervalo para o almoço e sem expediente aos finais de semana. Esse horário fixo é um diferencial em relação aos colegas de outros setores do engenho, que têm horários mais dependentes das demandas ocasionais.

Funcionária do engarrafamento: É, o processo lá do engarrafamento é, as garrafas são pegadas no estoque. Aqui a gente não trabalha com garrafa retornável, elas vêm diretamente da fábrica. Aí tem uma outra sala que tem a máquina de esterilizar. Elas são esterilizadas aí leva pra máquina de encher, depois de enchidas é colocada nos balcões pra fazer o controle de qualidade, ou seja, elas são olhadas uma por uma à procura de algum resíduo que tenha na garrafa que tenha na cachaça, se tiver algum resíduo essa garrafa ela é separada, despejada no recipiente e filtrada novamente. Aí depois que passa por um controle de qualidade a gente vai rotular. Há uns dois anos pra cá a empresa comprou uma máquina de rotulagem, mas antes o processo era manual, a gente rotulava, fazia esse processo de controle de qualidade depois ia rotular uma por uma manualmente. Aí hoje em dia nós temos a máquina de rotulagem que é acoplada a uma máquina de lacrar rotula, aí já entra na máquina de lacrar, né. De sela, né. O selo a gente sela, coloca o lacre, aí sai de uma máquina pra outra. Aí de lá a gente vai pegando na esteira e colocando as caixas, pra o comércio.

Nos engenhos visitados, onde nos foi permitido observar essa etapa, percebemos que o trabalho feminino é mais presente. Na atividade de fabricação da cachaça, esse é o único momento em que o trabalho das mulheres é visivelmente percebido. A rotulagem também é uma atividade que varia conforme o nível de automação utilizado pelos engenhos, mas nos engenhos menores e medianos (que são a maioria na região) a rotulagem é realizada de maneira manual, garrafa por garrafa.

Mas antes da rotulagem, os funcionários dos engenhos responsáveis por essa etapa final do processo (antes da comercialização), utilizam de um instrumento de luz, similar aos de hospitais utilizados por médicos para visualizar exames de raio-X, para conferir se as garrafas não possuem partículas de cana que escaparam aos vários processos de filtragem antes descritos. Essa etapa necessita de olhos atentos para que nenhuma garrafa seja rotulada e comercializada com essas partículas e 'manche a reputação' do engenho fabricante da cachaça.

Em visita a um pequeno engenho, onde apenas dois funcionários eram responsáveis por grande parte dos processos de fabricação da cachaça. Um dos

trabalhadores nos relatou que esse momento de observação era um dos mais desgastantes para ele. Segundo ele, isso ocorre devido ao fato de ter que ficar até três horas com os olhos contra a luz, observando uma garrafa de cada vez, o que lhe causava muito incômodo aos seus olhos. Esse desconforto também foi relatado por uma trabalhadora no engenho pesquisado.

A maioria dos engenhos possui um pequeno laboratório para testes de qualidade do produto, e eles são importantes para atestar as características das cachaças e se elas estão em conformidade com a legislação vigente. Os laboratórios são áreas restritas e somente pessoas autorizadas pelo dono do engenho como os funcionários de confiança e os químicos que prestam serviços aos engenhos têm acesso a essas dependências.

3.3 Serviços e turismo

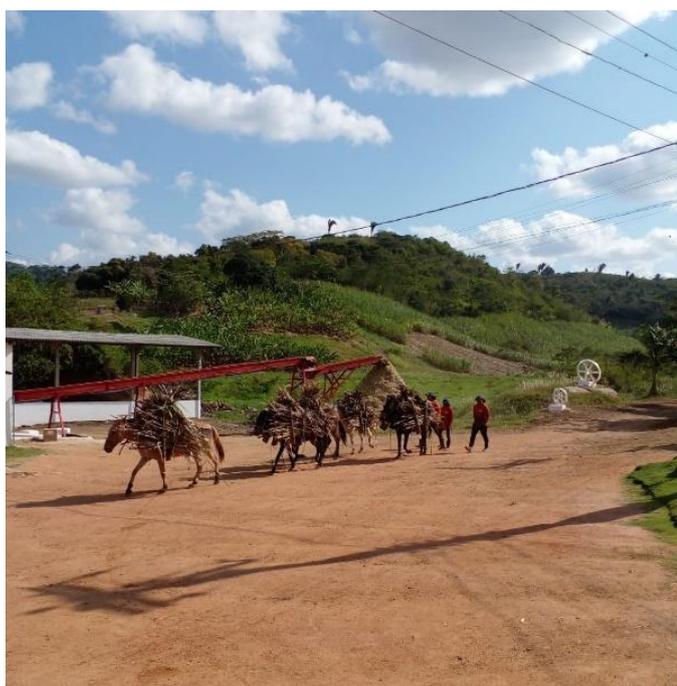
3.3.1 Transporte

Uma etapa importante do processo é o transporte da cana-de-açúcar do campo para o local em que irá ser moído. Por se tratar de uma região de terreno acidentado em grande parte, a região do brejo oferece uma dificuldade adicional nesse aspecto. Observamos principalmente duas formas de transporte: onde o relevo permite, são utilizados tratores e pequenos caminhões; e em terrenos mais acidentados, característicos da microrregião, a cana é transportada por meio de animais como jumentos, burros e cavalos. Não é tão comum ver os animais no transporte da cana-de-açúcar do campo para a moenda, mas não é incomum que cenas de animais transportando cana sejam vistas, principalmente em regiões de terrenos acidentados onde é muito difícil e mesmo perigoso o transporte através por tratores ou caminhões.

As figuras nº 33, nº 34 e nº 35 representam as principais formas de transporte de cana-de-açúcar. Os tratores e animais são utilizados, principalmente por aqueles engenhos que são autossuficientes na produção de cana e onde o engenho fica próximo ao plantio, sem necessidade de transporte a 'longas distâncias' da cana. Os

caminhões, como podemos observar, são utilizados para o transporte onde o plantio fica mais distante do lugar da produção. Essa situação é observada, principalmente naqueles engenhos de maior porte e que já possuem maior entrada no mercado. Em Areia, durante o período da moenda, o tráfego de caminhões é intenso durante todo o período. A figura nº 35 exemplifica essa situação em que observamos um caminhão carregado de cana de açúcar trafegando pelo centro da cidade em frente a catedral do município. O que nos chama a atenção são os trabalhadores sendo transportados em cima da carga.

Figura 33 Animais transportando cana para moer



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Figura 34 Trator (restaurado) transportando cana para moer



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Figura 35 Caminhão com cana e trabalhadores no centro da cidade de Areia



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

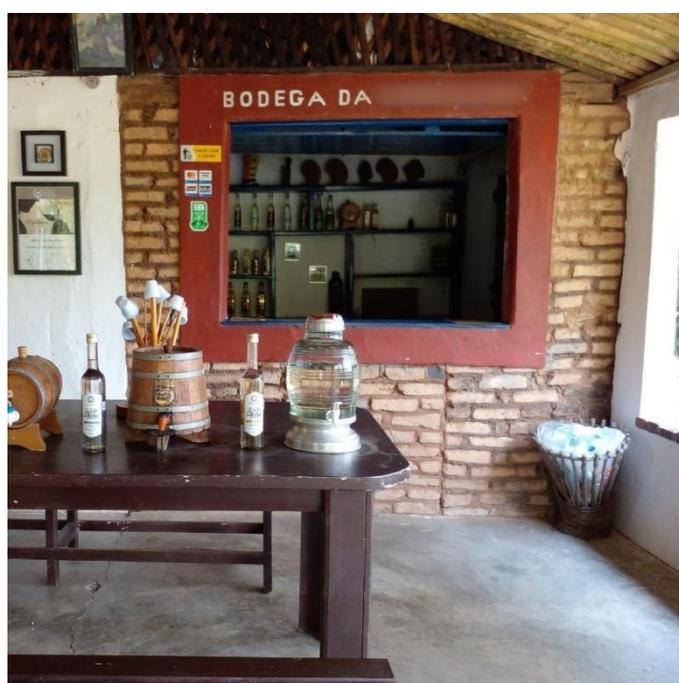
A intensidade do transporte deve acompanhar o ritmo da moenda, que por sua vez, irá acompanhar o ritmo do processo de fermentação. No engenho que pesquisamos, nos foi informado que a cana-de-açúcar depois de cortada, tem entre 12 e 16 horas para ser passada pela moenda. Embora relativamente curto, esse

tempo é importante, pois se ficar muito tempo para ser moída, a cana seca demais. Um de nossos interlocutores (João), ao explicar a dinâmica da moenda nos disse que antes da construção de uma cobertura para proteger a cana do sol, o tempo máximo determinado entre o corte e a moagem era de 12 horas, mas com a área coberta esse tempo limite ficou em 16 horas como pontuamos anteriormente.

3.3.2 Turismo

Como apontamos, a reconversão da cana-de-açúcar no brejo foi impulsionada, principalmente pela perspectiva de que o turismo rural poderia ser fator de desenvolvimento econômico na região. Assim, a introdução da atividade cachaceira aos moldes do que vemos hoje está relacionada também ao setor turístico. Nesse sentido, alguns engenhos oferecem serviços para além da cachaça, como visitas guiadas, pequenas lojas com produtos relacionados ao engenho, *souvenirs*, restaurantes etc. As figuras nº 36, nº 37, nº 38, nº 39 e nº 40 apresentam as diversas estratégias adotadas pelos engenhos para tornarem seus estabelecimentos turisticamente atrativos.

Figura 36 Espaço para receber visitantes e vender cachaça



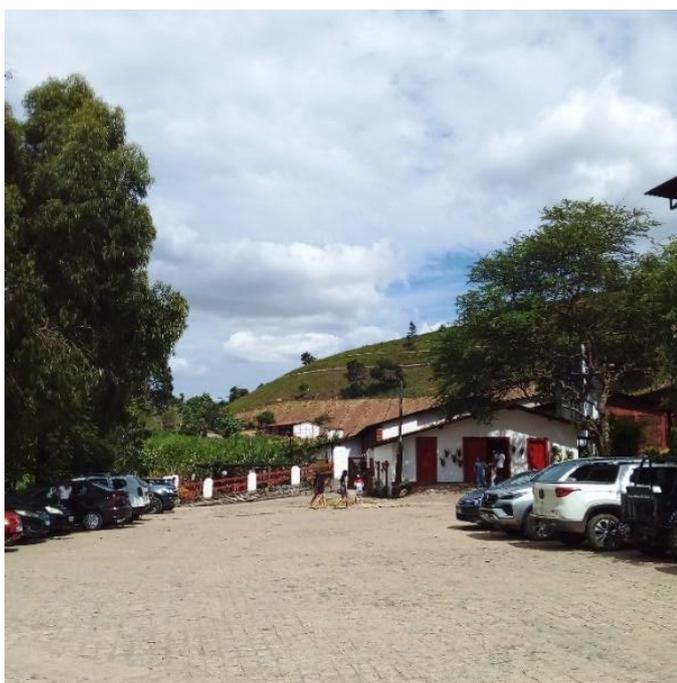
Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Figura 37 Visita guiada



Fonte: Pesquisa de campo, 2023.

Figura 38 Estacionamento para visitantes



Fonte: Pesquisa de campo, 2023.

Figura 39 "Casa de sapé" construída para receber visitantes



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Figura 40 Restaurante e loja de um engenho



Fonte: Pesquisa de campo, 2023.

No engenho pesquisado, nos é esclarecido que o engenho é composto por duas empresas: a responsável pela fabricação da cachaça e o restaurante, ponto central na recepção dos visitantes. No restaurante fica a loja do engenho que

comercializa as bebidas fabricadas no local, doces, camisetas, canecas, entre outros produtos.

Dentro da loja também fica exposto alguns itens para apreciação dos visitantes, itens que contam a história do engenho como a primeira garrafa, premiações conquistadas pelo engenho, uma imagem de uma cena de telenovela em que a garrafa da empresa compõe a cena etc., itens que ajudam na construção de um ambiente em que o visitante sinta a 'relevância' do produto que ele está conhecendo. Na parte central do prédio que compõe o restaurante e a loja, existe um salão onde ficam as cachaças armazenadas para o processo de envelhecimento, lugar que também foi pensado para tornar-se mais um ponto de atração para os visitantes.

Diferente da fabricação, o restaurante é composto majoritariamente por mulheres, elas são responsáveis pela loja, cozinha, serviços de atendimento no restaurante e a parte de limpeza e manutenção é responsabilidade dos funcionários dos serviços gerais. A visita guiada é realizada por um funcionário que se identifica como serviços gerais, uma espécie de *faz tudo* do engenho, e que conhece todas as dependências dos engenhos e suas funções não somente por ser o guia turístico do local, mas por ter trabalhado em algumas funções e estar à disposição para auxiliar em diversas tarefas da empresa.

Semanalmente, o restaurante funciona de terça à domingo, mas são os finais de semana que se tem o maior movimento. Com o maior movimento de visitantes, funcionários (do quadro de funcionários fixos) de outros setores podem ser deslocados para "ajudar" no restaurante. Além disso, caso os funcionários fixos não deem conta da demanda, são contratadas garçonetes que recebem por meio de diária para atender a clientela.

No próximo capítulo, exploraremos a história de vida de trabalhadores e trabalhadoras, investigando como se percebem como funcionários(as) do engenho e relacionando suas trajetórias pessoais com a história social da cana-de-açúcar na região, conforme descrito nos capítulos anteriores.

4 RELATOS DE VIDA DE TRABALHADORES E TRABALHADORAS DA CACHAÇA

Neste capítulo, apresentamos a história de vida de cinco trabalhadores(as) do engenho pesquisado, destacando suas vivências e particularidades. Cada um possui uma visão única sobre o trabalho, permitindo-nos observar momentos significativos da região. Um exemplo é a perspectiva de cada trabalhador em relação ao período de funcionamento da usina de açúcar que existiu no município até a metade da década de 1990.

Entrevistamos cinco trabalhadores(as), além de perguntarmos sobre sua função no engenho e suas atividades laborais, procuramos entender um pouco da história de vida de cada um, e em que medida suas trajetórias se aproximam e se distanciam da história canavieira da região do brejo. Além disso, perguntamos a esses trabalhadores sobre como se viam no futuro e quais eram seus planos caso, por algum motivo, precisassem deixar o trabalho no engenho.

Nesse sentido, podemos dizer que nossas entrevistas procuraram estimular discursos sobre o passado (história pessoal) – presente (trabalho no engenho) – e futuro (planos e sonhos). O quadro nº 1 apresenta um breve perfil dos entrevistados, lembrando que os nomes são fictícios para assim resguardar as identidades de nossos interlocutores.

Quadro 1 Perfil dos entrevistados(as)

Trabalhador	Idade	Sexo	Tempo na empresa (anos)	Função
Jorge	46 (2022)	M	12 (2022)	Fermentador e destilador
João	25 (2022)	M	07 (2022)	Serviços Gerais
Samuel	49 (2023)	M	18 (2023)	Caldeireiro
Amanda	47 (2023)	F	21 (2023)	Engarrafamento
Maria	51 (2023)	F	14 (2023)	Cozinheira

Fonte: Pesquisa de campo.

A partir desses relatos de vida, procuramos relacionar aspectos da economia canavieira no Nordeste em geral e no brejo paraibano especificamente, demonstrando como esses fatores deixaram suas marcas nas relações sociais estruturadas nesse contexto e nas vidas das pessoas que são atores ativos nele.

4.1 João: “eu faço de tudo um pouco”

João é o funcionário mais jovem com quem tivemos contato. Trabalha na função de serviços gerais, cumprindo a função de uma espécie de “faz tudo”, e por ter conhecimento de praticamente todas as funções do estabelecimento, além dos serviços de cuidados com a infraestrutura, ele também é o principal guia turístico do engenho, onde apresenta aos visitantes às dependências do local, o maquinário e suas funções, assim como a história da empresa. Nos finais de semana, momento de maior movimento no restaurante (localizado nas dependências da empresa), ele trabalha como churrasqueiro. Como descreve: *“aí eu faço também outras funções, porque eu sou guia, como vocês sabem eu já mostrei o engenho aqui a vocês, do sábado pra o domingo churrasqueiro, e também faço a limpeza aqui da área”*.

João tem 25 anos, tem duas irmãs e estudou até o primeiro ano do ensino médio. Contou que apesar das dificuldades que sua família enfrentou ao longo dos anos, teve uma infância na qual não podia se queixar, pois seu pai pôde prover o necessário para o mantimento familiar, como relata: *“bom, eu tenho 2 irmãs, uma de 27 anos e uma de 15, a minha infância, graças a Deus, eu nunca passei necessidade, o pouco que meu pai ganhava dava pra manter a gente, então aí eu não passei necessidade”*. É casado, pai de duas filhas e mesmo jovem, já está no seu terceiro casamento.

Eu sou casado, nesse terceiro casamento agora, já faz dois anos. A do primeiro e a do segundo casamento eu tenho uma filha de cada, tenho uma filha na primeira e uma filha na segunda, aí com essa agora, já faz dois anos que eu tô com essa e eu não tenho filho.

O entrevistado mora numa localidade chamada sítio Catolé, localizada na parte urbana do município. Seu percurso no que se refere à moradia sempre esteve ligada à família de seu pai, sobre esse tema, João relata que:

Logo no início, a gente morava no terreno da minha avó, aí lá meu pai tinha feito um quartinho e lá a gente morava, morava minha avó, que era numa casa maior, e a gente morava num quartinho de lado, aí em seguida, meu pai alugou uma casa na cidade aí a gente passou um tempo morando na cidade depois a gente voltou no sítio novamente, só que morando alugado, aí depois meu pai conseguiu comprar um pedacinho de terra, onde consegui fazer a casa da gente e até então a gente tá lá. Aí tem a casa do meu pai, de lá da casa do meu pai eu fiz um quarto logo no início, um quarto grande e então desse quarto, do meu primeiro casamento, eu cresci mais ele, fazendo tipo uma casa, onde eu tive a primeira filha, só que não deu certo a convivência,

mas graças a Deus hoje tá dando pra superar e tem uma convivência com a minha filha que hoje ela tem, a mais velha tem 4 anos e a mais nova tem 3 anos. A de 4 anos ela mora aqui na cidade e a mais nova mora em João Pessoa, mas vem e passa o final de semana comigo, eu pago a pensão alimentícia das duas.

Nascido e criado no município da pesquisa, desde cedo João trabalha para se manter, o que em certo sentido contradiz seu relato de autossuficiência da família apenas com trabalho do pai, ainda que ele afirme que seu objetivo em ter um trabalho na adolescência era “*não ter que precisar do dinheiro do pai*”. Assim, ele conta essa iniciação no trabalho com a lavoura canavieira que envolve não apenas garantir dinheiro para si próprio, mas também para auxiliar nas despesas da casa que chama de “*fazer a feira*”:

*No começo eu comecei a limpar cana lá na usina²¹, **comecei com uma base de uns 14 ou 15 anos**, que eu comecei logo cedo, porque assim, **eu tinha vergonha de falar pra meu pai e dizer: pai, me dê um dinheiro pra fazer isso e aquilo**. Aí eu comecei a trabalhar desde novo, eu tinha vergonha de chegar pra meu pai e pedir, meu pai ganhava pouco, aí eu preferi ir trabalhar, ajudar o pessoal lá da minha casa e ‘fazer a feira’ do pessoal e me davam um trocado e depois de que eu saí lá da usina, que é a Usina Tanques, que hoje, ela faliu e tá em ruínas.*

Apesar de jovem, nosso interlocutor já exerceu algumas atividades remuneradas em outros momentos, principalmente, ligada à agroindústria. Antes de trabalhar no local atual, trabalhou na limpeza da cana, trabalhou também em uma granja, na limpeza da área onde ficam os frangos e na produção de ração onde passou por volta de dois anos antes de ser admitido para trabalhar no engenho.

Sua inserção precoce no mundo do trabalho foi um fator determinante para sua decisão de desistir dos estudos. Além disso, o nascimento de suas filhas interrompeu sua trajetória escolar, pois, devido à necessidade de trabalhar em funções que exigiam muito esforço físico, não conseguiu conciliar trabalho e estudo. Esse abandono dos estudos ocorreu enquanto já estava empregado no engenho. João ainda tentou retomar os estudos na modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA), porém desistiu novamente, após vencido pelo cansaço de um dia exaustivo de trabalho. De toda forma, nosso entrevistado tem em seu entendimento que os estudos são importantes e, para nós, afirmou que um dia ainda pensa em retomá-los.

²¹ Em alguns momentos o termo usina é mencionado, normalmente se refere a comunidade que se constituiu a partir da antiga vila operária que se localizava próxima a estrutura principal da antiga usina de açúcar que se localizava no município estudado, uma das duas usinas que um dia funcionaram na região do brejo.

João: [...] estudei, só parei um pouco os estudos, assim, porque, eu não tava aguentando assim, **trabalhar e chegava em casa cansado e estudar, eu não tinha essa cabeça de chegar tranquilo assim na escola, de poder assim, analisar tudo que tava sendo passado pra mim, então aí eu dei uma parada nos estudos**, eu parei no primeiro ano, só que assim eu penso em continuar eu vou esse ano que vem talvez eu vou começar a estudar novamente.

Pesquisador: *tu tinha quantos anos quando parou?*

João: *bom, quando eu parei, eu parei com 19 aí...*

Pesquisador: *então você já tava aqui?*

João: *já tava aqui já! Aí eu parei com 19 e aí eu comecei com 21 que foi a onde eu fiz dois anos em 1 ano só, que é o EJA, que ajuda muito, **só que não tem como assim analisar tudo, tem muita coisa de uma vez só e aí parei e aí teve a minha primeira filha e aí dei a parada que aonde eu parei no primeiro ano** e até então eu tinha parado, colocado assim, não que eu tenha colocado um ponto final na escola, mas eu dei mais uma afastada, mas eu penso em continuar nos estudos.*

No engenho, João segue um percurso comum entre os homens entrevistados, que parece ser o padrão para outros funcionários da empresa. Eles geralmente começam trabalhando no campo, especialmente cortando cana. Depois, passam a alimentar a moenda e, dependendo de seu desempenho ou de outras razões que permitam a mudança de setor, são realocados para funções menos extenuantes. Essas posições geralmente não exigem muita especialização, e quando necessário, os conhecimentos são transmitidos pelos funcionários mais antigos ou que estão deixando a empresa, para aqueles que vão assumir as novas funções²². João descreve o seu trajeto no engenho da seguinte maneira:

*Eu sou nascido e criado aqui, e comecei a trabalhar aqui no engenho com 18 anos, já faz 7 anos que eu tô trabalhando aqui. Logo no início, eu comecei a trabalhar no canavial, eu comecei a cortar cana, juntar mato, e apareceu uma oportunidade de vim pra cá, pra parte do engenho, central, e na parte que era pra trabalhar na moenda e, então, aí eu agarrei essa oportunidade de colocar cana na esteira, carregar bagaço, fazer a limpeza mais os meninos. **Aí então apareceu outra oportunidade, e eu agarrei, que foi a oportunidade de vir trabalhar aqui na parte do restaurante**, que aqui são duas empresas, a empresa do restaurante e a empresa da cachaça. Então, eu saí da empresa da cachaça e vim pra empresa do restaurante até então onde é que eu tô aqui. **Eu sou fichado como serviços gerais, eu faço de tudo um pouco, eu sou guia, sou churrasqueiro, sou jardineiro, tomo conta aqui da limpeza**, quando vocês chegaram eu estava fazendo a limpeza ali embaixo e tô aqui até hoje, até quando der, pra mim e pra o dono. O dono é uma pessoa muito boa, Seu Fulano (Dono do engenho), ele é uma pessoa muito boa e certa, ele não atrasa pagamento, **o que fizer de hora extra, ele paga, meia hora ou uma hora duas horas, o que dê ele paga**, ele é uma pessoa muito boa.*

²² Há uma pessoa formada em química que é responsável pelo laboratório da empresa, mas essa é uma prestadora de serviços e sua presença é apenas esporádica no engenho.

Importante ressaltar que no engenho pesquisado, os(as) trabalhadores(as) se referem ao engenho como duas empresas separadas, uma que produz a cachaça e outra referente ao restaurante, onde também se localiza a lojinha do engenho. Percebe-se essa diferenciação das empresas nos discursos de alguns funcionários, mas com o decorrer da pesquisa de campo, e através das conversas, observações e entrevistas, notamos que há um grande aproveitamento de funcionários de alguns setores no auxílio de setores que necessitam de “socorro” nos horários de maior movimento, como pontuamos anteriormente.

Por exemplo, se o restaurante estiver com muitos clientes a ponto de os funcionários do restaurante não poderem dar conta do serviço, e se as funcionárias do setor do envase estiverem em um dia de trabalho *mais folgado*, elas são chamadas ao restaurante para “ajudar” as colegas, e o caso inverso também acontece. Outro exemplo dessa situação, foi quando de nossa chegada para uma visita ao engenho, encontramos o destilador e o caldeireiro cuidando da jardinagem do local. Nesse caso, como suas atividades são suspensas pelo período de entressafra, esses que são permanentes na empresa, realizam os mais variados tipos de serviços. Cada funcionário(a) tem seu setor designado, mas isso não impede que eles atuem em outros setores a depender da necessidade da empresa.

Nossos entrevistados e entrevistadas, utilizavam de forma geral o termo “ajuda” para os serviços que eram realizados fora do seu posto designado. Dessa forma, o que era realizado por esses não deixava de ser trabalho, pois todos estavam em horário de expediente e sob a supervisão de uma pessoa responsável por manter em bom funcionamento as operações do engenho. Isso não significa que os(as) trabalhadores(as) não percebam a diferença quando deixam suas funções para auxiliar um colega em outro setor. Eles compreendem claramente quais são e quais não são suas responsabilidades dentro da empresa.

No caso de João, seu entendimento é que os(as) trabalhadores(as) devem estar sempre à disposição para o cumprimento de qualquer atividade necessária ao engenho no momento que for preciso. Para o nosso entrevistado, ter a designação de serviços gerais na carteira de trabalho é o indicativo de que ele deve estar (aparentemente dentro dos limites do horário estabelecido dentro do contrato) à disposição para cumprir o que lhe for designado pela gerência ou pelo dono do engenho.

A questão do tempo é importante, pois é um item que João chama atenção ao afirmar no final de sua fala, que os horários extras são pagos e respeitados pela empresa. Isso nos leva a refletir não apenas sobre o cumprimento das obrigações legais do empregador, mas também sobre a experiência de trabalhadores como João. Por não terem tido seus direitos respeitados em outros momentos, eles veem o simples cumprimento da legislação como um ato de generosidade por parte do patrão, a ponto de afirmar que "*o dono é uma pessoa muito boa.*"

Sobre sua chegada e sua primeira função no engenho, vale destacar que o entrevistado é filho do destilador, que já era empregado na empresa quando ele chegou. Além disso, João é primo da atual gerente do restaurante²³, e de certa maneira das duas empresas, pois observamos que ela exerce a função de gerência tanto na parte de fabricação da cachaça assim como no restaurante, ou seja, nos cuidados da empresa como um todo. João descreve sua chegada ao engenho da seguinte maneira:

Pesquisador: *quem te chamou?*

João: *meu pai, ele tem 12 anos aqui, ele é da parte que faz a cachaça, da destilação, então aí apareceu uma vaga aqui e ele tinha me falado, lá no serviço onde eu trabalhava era muito pesado, lá na granja de frango, porque chegavam carretas de milho a granel e a gente descarregava nos sacos, aí então era um serviço bem pesado, só não eram uma, duas ou quatro vagões daquele, **então aqui ia ser um pouco mais, entre aspas, mais maneiro um pouco.** Aí eu comecei mais o pessoal lá, da cana-de-açúcar, a cortar pra plantar, e aí depois, como eu tinha falado a você, apareceu a oportunidade de eu vir pra moenda.*

Pesquisador: *e na parte do corte, como era o serviço, tu tinha uma área pra trabalhar, ou era diária, como é que funcionava?*

João: *bom, logo no início eu comecei na diária e lá a gente cortava a cana-de-açúcar, quando tinha uma quantidade boa a gente já começava a plantar no outro local, onde um trator fazia os sulcos, que são as valas, e a gente já ia colocando a cana-de-açúcar, em seguida a gente já ia dando um corte nela pra depois cobrir ela com o barro, aí então era esse serviço, cortar, plantar e cobrir.*

Quando nosso entrevistado diz "*entre aspas*", ele aponta que a dureza do trabalho que exercia no campo não havia diminuído, mas apenas aliviado em relação ao serviço anterior na granja. Para ele, por mais difícil que fosse o trabalho no

²³ O engenho que pesquisamos se divide em duas empresas, como nos foi apresentado por vários interlocutores, mas como procuramos mostrar ao longo da pesquisa, esse entendimento fica mais na retórica dos nossos contatos em campo (e talvez em dois CNJP diferentes) do que no cotidiano. Ao longo de nossa pesquisa de campo, observamos a existência de uma gerente que atuava no comando das "duas empresas", uma mulher jovem, que mora ao lado do engenho, ainda na zona rural no município. Ela substituiu uma outra gerente que saiu do engenho por problemas de saúde, essa antiga gerente será mencionada nas duas entrevistas que fizemos com mulheres.

canavial, ainda assim se mostrava menos desgastante do que descarregar toneladas de sacos de milho nas costas, ou seja, “*mais maneiro um pouco*”.

João trabalha de terça a domingo e tem as segundas-feiras de folga, como todos os outros funcionários (menos as trabalhadoras do engarrafamento), sendo o domingo o dia de mais trabalho, ou seja, mais puxado devido à alta demanda no restaurante. Quando questionado se ainda deseja crescer dentro da empresa, se almejava mudar de função, ele responde da seguinte forma:

*Bom, eu penso assim, que cada vez eu penso em crescer mais, então aí dependendo da oportunidade que o dono me der eu vou agarrar, dependendo de cada setor que for, **eu não escolho serviço**, mas se caso ele me der uma oportunidade eu agarro, eu não penso logo duas vezes não, dependendo do que for.*

“*Eu não escolho serviço*” tem se apresentado como a tônica na vida do nosso entrevistado, que diferente de outros funcionários mais velhos e já acomodados (no sentido de estabilizados em sua realidade) em suas funções, esse trabalhador vê na continuidade dentro da empresa e na demonstração de seu empenho e esforço (que significa se submeter à diferentes atividades para as quais não foi contratado) um caminho para, quando lhe surgir a oportunidade (que depende da boa vontade do patrão), conquistar uma função mais prestigiosa que possa também lhe render mais benefícios financeiros.

Sobre os sonhos e o futuro, caso precise sair da empresa onde trabalha atualmente, este trabalhador expressou um desejo semelhante ao de outros relatos coletados em nossa pesquisa de campo: o de ter um negócio próprio, especialmente no ramo de alimentos. No entanto, ele também acredita que ainda pode crescer no engenho. Diferentemente de outros que veem o negócio próprio como uma forma de ter maior controle sobre suas vidas (como veremos mais adiante), esse funcionário pensa no empreendimento próprio como algo para o futuro. Ele afirma gostar e ainda deseja permanecer trabalhando no engenho por mais tempo.

Pesquisador: fora daqui, se tu pensa em quando um dia sair, o que é que tu pensa em fazer?

*João: bom, eu penso assim em um dia, quando eu sair daqui, **eu penso em trabalhar pra mim mesmo**, eu penso em trabalhar com lanches, penso em colocar uma lanchonete pra mim, mas isso assim, **quando não der mais pra mim aqui, o dono não me quiser mais**, porque **até então eu sou feliz aqui**, com o que eu tô, e eu amo o que eu faço, porque assim, quando você gosta de fazer um negócio, quando você gosta de fazer um negócio que você quer pessoalmente no trabalho você tá mais feliz, você não pensa assim que tá trabalhando, eu gosto de apresentar o engenho, é tão certo que os guias que vem aqui, que nem ontem veio a Luck (empresa de turismo), ele gosta muito*

de mim, porque ele fala que a explicação que eu passo é bem resumida, isso o pessoal fala bem, e chega pra o dono e fala bem de mim, então isso me ajuda muito, é muito gratificante você escutar isso, principalmente do dono, chegar pra você e fala, “João, o rapaz que veio conhecer aqui ele disse que você mostrou o engenho muito bem, você tá de parabéns”, pra mim isso, eu já ganhei o ano, porque tô vendo que o meu trabalho tá dando frutos.

Como em outras ocasiões, a figura do dono do engenho se mostra bastante significativa, sendo uma referência importante para os funcionários e um instrutor para os recém-chegados. João enfatiza novamente a importância que o dono do engenho tem para ele. Nosso entrevistado procura demonstrar que é um funcionário esforçado e busca se tornar imprescindível para o engenho, mas reconhece que sua permanência na empresa depende exclusivamente da vontade do patrão, em uma espécie de ‘dom de generosidade’: *“Quando não der mais para mim aqui, quando o dono não me quiser mais.”* Ao estudar a relação morador-patrão no brejo paraibano, Garcia Jr. (1989) afirma que:

[...]: os “dons generosos” do proprietário criavam para o eventual beneficiário uma dívida que não poderia ser saldada. Quem estava na posição de devedor permanente, ou mesmo eterno, tornava-se despossuído dos meios de saber o que devia exatamente; por conseguinte, não tinha outra alternativa senão aceitar, como seu, o interesse de seu “protetor”. Obedecer às ordens era uma maneira de retribuir uma dívida que não podia ser quitada.

Para além do vínculo de trabalho, nosso entrevistado indica na aprovação de seu patrão um elemento de satisfação e orgulho pessoal, *“pra mim isso, eu já ganhei o ano”*. Garcia Jr. (1989) apontou para motivações que mantinham o morador ligado ao senhor que iam além da relação salarial e de limitações relativas a coerções físicas. O autor aponta que:

O que retém os *moradores* nos limites do engenho não é só a expectativa de um grito a lembrar que o *senhor* precisa deles, é toda esta vasta organização da vida social, envolvendo trabalho, residência, trocas materiais, práticas religiosas, festas, que se desenvolve dentro de seus limites e constitui uma espécie de força centrípeta que atrai “naturalmente” para dentro do espaço domina pelo poder do *senhor*, e limita os horizontes mentais (“uma geografia mínima”), desviando-os e isolando-os do mundo social mais abrangente (Garcia Jr. 1989, p. 46, grifos do autor).

Sobre seu aprendizado dos elementos que compõem o engenho, João afirma que aprendeu tudo sobre o funcionamento do engenho e a produção de cachaça com seu pai, que é, juntamente com o dono, suas principais referências, como explica:

bom, logo no início eu aprendi muito com o meu pai, meu pai foi o meu professor, eu aprendi muito com ele, e aprendi muito com o dono, então aí eu juntei a parte do pai que era o destilador, que é a parte principal, e a

parte do dono, então quando eu juntei esses dois foi aí que eu aprendi a perfeição, de você poder aí explicar, poder se explicar e responder o que eles perguntam, isso pra mim foi importante, tanto do meu pai, como a parte do dono, pra chegar à o que eu explico hoje.

Quando perguntado sobre o que especificamente aprendeu com seu pai, João não apenas responde, mas também nos mostra que a trajetória de ambos reflete, em certa medida, a reprodução geracional de determinadas condições de vida e trabalho.

Pesquisador: *no caso a parte do teu pai foi? (o que ele aprendeu com o pai sobre o trabalho no engenho)*

João: *a parte da explicação da parte da fermentação, destilação, e meu pai também mostrava o engenho antigamente.*

Pesquisador: *então ele era guia (turístico) também?*

João: *era guia também. Então aí ajudou muito. **E meu pai antigamente ele, do jeito que eu tô explicando a vocês que eu vim do canavial, que eu comecei na moenda, a mesma história é a dele, por incrível que pareça, ele começou no canavial, só que em outro local, não foi aqui, em seguida fora outras funções que ele fazia que ele também é tipo, mexe com eletricidade, é pedreiro também e quando ele começou aqui ele também começou na parte da moagem carregando bagaço, colocando cana na esteira do mesmo jeito que eu comecei, em seguida ele foi se destacando cada vez mais e nisso apareceu uma oportunidade dele aprender a destilar, ele aprendeu com o dono e com o rapaz que destilava aqui antigamente, e nisso faz 12 anos que ele tá aqui.***

A outra parte de seus conhecimentos, João atribui ao dono do engenho. São conhecimentos relativos, principalmente à história familiar dos proprietários e um pouco da história dos rótulos das cachaças.

João é o mais jovem de nossos entrevistados, mas ainda assim compartilha em sua trajetória de vida as dificuldades enfrentadas pelos entrevistados mais velhos, como seu pai. Embora tenha começado a trabalhar mais tarde em comparação com seus colegas mais antigos (que iniciaram suas vidas laborais ainda mais cedo), esse início tardio foi suficiente para comprometer seu desenvolvimento escolar.

4.2 Jorge: “a vontade que eu tenho é de trabalhar pra mim”

Nosso interlocutor desempenha duas funções no engenho e colabora em outras atividades sempre que necessário. Em contraste, na maioria dos engenhos que visitamos durante a pesquisa, os setores de fermentação e destilação eram geridos por pessoas especificamente designadas para essas tarefas, isso devido ao fato de

exigirem muita atenção por parte dos trabalhadores. Mas no engenho pesquisado, essas duas atividades eram exercidas por apenas um trabalhador.

Jorge, de 46 anos, nasceu e cresceu no município onde reside. Completou a 5ª série do ensino básico e é pai de três filhos, um dos quais, João, trabalha no engenho na função de serviços gerais. Jorge trabalha no engenho há 12 anos, iniciando no setor de moagem da cana por um ano, antes de ser convidado pelo proprietário para a função que exercia quando foi entrevistado. Como afirma:

o primeiro mesmo foi botar cana na esteira, que nem os meninos tá botando ali né, aí trabalhei um ano botando cana na esteira, aí depois de um ano; aí o patrão me chamou e perguntou se eu queria ter o cargo de destilador; aí eu disse aceito, aí eu fui pra destilador aí de destilador, quer dizer, que faz 11 anos né?

Mas sua mudança de função não se deu sem o treinamento devido para o exercício da nova atividade, e quem fez o treinamento durante um mês com Jorge foi justamente o trabalhador que estava de saída do engenho. Pelo que pudemos observar em campo, esse tipo de transmissão de conhecimento é a principal forma pela qual os(as) trabalhadores(as) adquirem a habilidade necessária para o exercício de suas funções, o que desobriga ao proprietário investir em contratações de mão-de-obra já qualificada.

Há também os cursos que são realizados por instituições como o SENAR ou o SEBRAE, mas treinar o seu substituto é a principal forma de transmitir a habilidade para o serviço, especialmente no que se refere a essas duas funções, fermentação e destilação, que são os setores do engenho onde o conhecimento especializado é fundamental para a produção da cachaça.

A fermentação e a destilação são atividades que, sobretudo, exigem cuidado e observação por parte do trabalhador responsável por estes setores. O destilador precisa ficar atento a diversas válvulas de controle, principalmente controlar o calor que passa da caldeira para os alambiques, controlar a separação da cachaça destilada (cabeça, coração e cauda), além de verificar e anotar as porcentagens de teor alcoólico de cada *alambicada*. Já na fermentação, o cuidado com a limpeza é muito importante. Assim, o trabalhador deve estar atento e cuidadoso para evitar qualquer tipo de contaminação que prejudique o processo. Como responsável pelas duas etapas, Jorge fica de um lado para o outro durante todo seu período de trabalho, vigiando para que não aconteça nada de errado em nenhum desses processos.

Jorge: [...], porque, vamos dizer assim... assim que eu entrei é só, só que eu tomo conta da fermentação, manter aqueles de inox e tomo conta da destilaria, **só que é muito cansativo, quando é de tarde assim as perna tá toda se tremendo porque é subindo aquela escada porque não pode tornar uma cachaça, aí a gente corre na escada porque tá enchendo a dorna demais, tem um nível de enchimento, tá entendendo?**

Pesquisador: daquela espuma.

Jorge: sim, tem o nível, porque tem 2 mil litros aquela dorna, a gente só coloca 1.500, aí começa a trabalhar e se a gente subir o caldo passar mais de 1.500 litros aí ela já vai passar mais da hora de zerar, aí tem de deixar ela no nível certo.

Em seu trabalho como fermentador, além de ter que cuidar de dois processos ao mesmo tempo, quando perguntado sobre qual parte de seu trabalho ele acha ser um dos mais cansativos, Jorge aponta para a limpeza das dornas de fermentação, principalmente quando a espuma produzida pelas leveduras seca, especialmente nas bordas das dornas.

Pesquisador: qual o serviço mais trabalhoso, na fermentação, na área da fermentação, que cansa ou que o senhor acha mais trabalhoso.

Jorge: mais trabalhoso é a limpeza depois, a coisa mais trabalhosa é a limpeza.

Pesquisador: não sei, eu acho que vi em algum canto que essa espuma ela gruda.

Jorge: passar de um dia pra o outro, pode 'fazer munheca' viu! pra arrastar, pra tirar do inox

Pesquisador: e aí é com palha de aço 'bombril'?

Jorge: Não, é a bucha e aqui é de inox, tem muito canto que não é de inox, tem muitos cantos que é aquela caixa de água, é aquelas caixa d'água, aí, naquelas caixas d'água que é ruim, de tirar aquelas espuma de quando ela torna por fora, por dentro é bem lisinha né, mas por fora que ela é fibra, aí lá que ruim ter que ficar molhando direto, direto, você se molha todo, e molhando, molhando até afrouxar aquele caldo! Agora na hora que ela cai, você vê, na hora que suja, você botando água, ela arria todinha, não dá trabalho nenhum.

Quando perguntado qual seria a parte mais trabalhosa no setor da destilação, Jorge (que em nosso caso também vem a ser o fermentador) aponta ser o momento da separação das partes da cachaça: cabeça, coração e cauda, justamente por ser um momento que requer maior atenção e a presença do funcionário para executar manualmente a separação de cada uma dessas partes, e por ser responsável também pela fermentação, o funcionário tem mais dificuldades no cumprimento de suas responsabilidades, como explica:

Jorge: na hora da... porque ali na destilação, acho que [o guia] João explicou né, as 3 partes, cabeça, coração e a cauda, o senão o vinhoto, é aquela parte ali que tem que ter muita atenção é por isso que a gente tem que tá hora que tá apontando como a gente chama tem que tá ali perto.

Pesquisador: o que é apontamento?

Jorge: é na hora a primeira cabeçada que sai, na hora que ela chegar a 90, a temperatura lá chegar em 90 graus aí vai ter a evaporação, pronto, aí vai sair

naquele tanque, correndo ali já sai 70% de álcool e tem que separar essa cachaça.

Pesquisador: que é o apontar!

*Jorge: é! Que é logo o início, os 70% e tem que tá, aí tira os 10 litros dos 70%, aí passa pra parte do coração e final a cauda, é **só o mais ruim que tem é a separação aí porque vamos dizer assim, se a pessoa tiver só ali, só focado naquela canto só né, a pessoa tinha, mas não, tem que tá lá e cá, lá e cá, lá e cá...***

Jorge trabalha desde os 14 anos de idade, e como outros que conversamos, já havia trabalhado na atividade canavieira como cortado e limpador de cana-de-açúcar antes de chegar ao engenho, e enchendo caçambas com areia. Jorge afirma não ter precisado se deslocar de onde mora em busca de oportunidades de trabalho como fazem muitos trabalhadores que se deslocam para a região litorânea para trabalhar no corte da cana. Jorge relata que o que o levou a iniciar sua vida no mundo do trabalho aos 14 anos foi a percepção do sacrifício que seu pai fazia para sustentar a família. A memória de ver seu pai chegando em casa sujo de suor e fuligem da cana queimada é a lembrança que Jorge guarda como ponto de transição em sua vida como homem.

ele teve também muita dificuldade pra criar a gente né, foi por isso que com... que eu com 14 anos de idade, a gente tomou atitude pra ajudar também né? que o coitado tanto cortava cana. Chegava em casa todo melado daquela cana queimada. A gente enfrentou também o trabalho, eu enfrentei.

O filho de Jorge, João (trabalhador na área de serviços gerais no engenho), também iniciou na vida enquanto trabalhador por volta de 14 anos, como apresentamos anteriormente. Nos dois relatos, observamos que as dificuldades enfrentadas pelo pai na criação da família são o fator que leva ambos ao mundo do trabalho. Duas gerações que encontram seus primeiros empregos na atividade canavieira. Jorge buscava trabalho para ajudar sua família e aliviar os sacrifícios do pai. João, por sua vez, procurou seu primeiro emprego para não depender financeiramente do pai e, assim, reduzir a sobrecarga de Jorge na manutenção da família. Como cortador de cana-de-açúcar, o trabalho de Jorge e seu pai eram ligados à usina, mas ele não se via como um trabalhador da usina, mas como um prestador de serviço, como relata:

Pesquisador: cortando cana que ia pra?

Jorge: pra usina, nesse tempo a usina moía, cortava só cana queimada que é pra ir, caminhão pegava pra ir pra usina.

Pesquisador: não era terra da usina ou era terra da usina?

Jorge: já era terra da usina, só que tinha os “empeleiteiros” sabe, tinham as turmas, era por turma, uma turma aqui, outra acolá, tudo eles ganhava assim tinha aquelas turma e ele ganhava pela usina.

Quando perguntado sobre suas lembranças da antiga usina de açúcar que funcionava no município, Jorge relata de mais um de seus trabalhos. Ele foi vendedor de pão. Nesse período, todas as manhãs, ele enchia um cesto com pães, amarrava-o na bicicleta e saía para vendê-los na vizinhança. Muitos de seus clientes eram trabalhadores da usina, que, por estarem isolados, não podiam sair da área da empresa para ir à cidade comprar pão. Assim, eles compravam o pão diário de Jorge. Ele relata:

Pesquisador: o senhor viu a usina funcionar?

Jorge: vi que nesse tempo eu vendia pão né, vendia pão lá na bicicleta, não deixava eu entrar, mas eu parava na frente, tem um portão grande e eu parava na frente e os pessoal vinha comprava o pão e saía ligeiro lá pra dentro pra trabalhar de volta, e vendia até assim pra eles pagar na sexta-feira que era o pagamento aí é quando eles me pagavam.

Pesquisador: quanto era (custava) o pão?

Jorge: era 0,7 centavos

Pesquisador: isso em que ano?

Jorge: o ano é que é, faz muito tempo.

Pesquisador: anos 80 não?

Jorge: pra isso.

Pesquisador: era antes do Real né?

Jorge: era.

Jorge percorria um longo caminho de bicicleta para levar pão diariamente aos seus clientes da usina, atitude que para ele, tinha o reconhecimento e a gratidão desses operários, além de construir relações de amizade que duram até os dias atuais.

pra eles comprar o pão tem que vir pra rua e era muito longe, eles agradecia a mim porque todo dia eu ia levar o pão pra criança né, deles, aí só que esses pessoal que era bem ideal comigo, aí eu já levava separado no guidão da bicicleta, que daqui pra lá que eu terminasse, mas os pão deles já tava reservado que era modo das crianças

Aos 18 anos, Jorge se casou, e esse momento significou que teria que ser independente, como ele mesmo relata: “*eu cheguei assim 18 anos de idade que eu me casei, com a minha mulher... me casei... aí eu já pude ser independente né, aí comecei a trabalhar e fui arrumando uns servicinhos e hoje tô aqui contando a história*”. O casamento significou independência para Jorge. No entanto, apesar dessa independência em relação aos pais, ele manteve seu vínculo com a família. Na busca por um lugar para construir sua casa, Jorge decidiu estabelecer seu lar, junto com sua esposa, nas proximidades das terras do avô.

Jorge: [...] *aí comecei a trabalhar comecei a juntar um trocadozinho comprei um chãozinho pequenininho. Aí já foi da vez que eu comecei já a aprender a trabalhar de pedreiro. Aí eu mesmo já fiz minha casinha, eu e ela somente, não tinha uma pessoa pra ajudar.*

Pesquisador: *no sítio Camaleão²⁴?*

Jorge: *sim, eu e ela, baião, ficamos numa casinha lá que o rapaz deu, aí nós deixamos de pagar o aluguel que ele disse fica aí, enquanto vocês levanta a casa de vocês, e a gente todo dia trabalhando 5 horas da manhã nós pegava e largava de 5 da tarde, mas graças a deus, hoje a gente tem uma casinha da gente própria, do meu lado tem esse meu filho né? aí morava do meu lado. Aí eu fiz outra casinha pra ele colado com a minha casa, fiz pra ele, pronto, onde mora.*

Ao lembrar sobre os *tempos da usina* e sobre o que os antigos trabalhadores relatavam sobre aqueles tempos, Jorge conta que a reclamação principal dessas pessoas foi a de não ter recebido seus direitos trabalhistas com a falência da usina. Nesse contexto, o que marca a memória, tanto de nosso interlocutor como de seus amigos é a atitude dessas pessoas de levarem o que ainda restava da usina para tentar compensar o tempo não pago que foi dedicado à empresa, como relata:

rapaz, eles só contam que quando saíram não receberam nada né, quando deixaram abandonado lá e deram bem dizer por falido aí eles mesmo se ajuntaram, o trabalhador se ajuntaram, até o piso arrancaram que era dessas pedra, arrancaram tudo, venderam, motor que ainda ficou, venderam tudo, hoje tá só a chaminé.

Os dois irmãos de Jorge moram na cidade, enquanto seu pai possui um sítio em uma área de assentamento. Esse sítio representa a realização de um sonho para o pai de Jorge, que, aos 77 anos, alcançou um de seus maiores desejos: ter uma casa de farinha. Apesar dos pedidos de Jorge para que diminua seu ritmo de trabalho, seu pai continua a produzir farinha com dedicação.

Jorge folga aos sábados, dia que dedica esse tempo para negócios pessoais. Quando perguntado de perspectivas quanto ao seu futuro, nosso interlocutor já demonstrou uma vontade de se desligar do engenho e ter um negócio próprio. Jorge tem uma banca de lanches que abre nos finais de semana e em períodos festivos. Como nos conta:

*a vontade que eu tenho é de trabalhar pra mim, tá entendendo? Já tô o que, tô com 46 anos, num é? Aí eu tenho vontade de trabalhar pra mim. **Até agora a pouco eu comprei uma barraca de lanches, não sei se João falou, comprei e eu pretendo trabalhar pra mim**, assim quando, eu boto mais a noite né, quando tem festa, assim na praça, aí eu levo a barraquinha de cachorro-quente e pastel e batatinha frita, a barraquinha que eu tenho*

²⁴ O sítio Camaleão e o sítio Catolé (como relatado por João) são dois nomes dados a mesma localidade.

Assim, parte do seu dia de folga é separado para a compra do material necessário para pôr sua barraca em funcionamento. Além da barraca de lanches, Jorge também põe em prática outras estratégias para aumentar sua renda. Quando deixar de ser funcionário do engenho, Jorge pretende dedicar-se à criação de porcos que possui, atualmente criados nas terras de seu sogro. Ele contou que a criação de porcos em suas próprias terras se tornou um inconveniente para os vizinhos. Para evitar conflitos, Jorge decidiu transferir a criação para o sítio do sogro.

*Eu tinha uma criação de porco, **eu tenho**, tomei atitude eu digo, vou criar alguma coisa na eu gosto assim de criar, o meu gosto era criar gado, porco, galinha, que eu tinha até um viveiro de galinha, mas acabei, a ração tá cara demais, acabei com as galinhas, agora eu vou ver se faço pra semana, eu faço o viveiro que era de galinha fazer pra codorna.*

Além disso, Jorge também pretende criar, como ele diz, “*umas duas cabecinhas de gado*” também nas terras do sogro. Uma outra criação que Jorge enxerga como possível fonte de renda e de sustento é a de codornas, mas para estas o plano é que sejam criadas em sua propriedade.

Jorge: *criar umas codornas em casa mesmo.*

Pesquisador: *e abate a codorna, vende, sai, quanto custa uma codorna abatida?*

Jorge: *abatida, na faixa de 5 conto, 5 reais, porque aqui ela não vende assim, só a unidade não né, ela vende a bandeja, aí vende a bandeja, a bandeja ela vem 5.*

Pesquisador: *e quanto custa a bandeja?*

Jorge: *25, de vez e quando a gente compra pra tomar uma cachacinha.*

Nosso interlocutor diz que prefere a criação de animais à agricultura. Segundo ele, esse tipo de atividade é o mais desejável em seu projeto de vida para quando deixar o trabalho de fermentador e destilador no engenho.

O período de moagem 2022/2023 era em tese o último de Jorge no engenho. Ele afirmou que com o fim do período, sairia para tentar um negócio próprio, mas também que, caso seus planos não fossem como ele esperava, voltaria a trabalhar na fabricação de cachaça como havia acordado com o dono. De toda sorte, Jorge estava treinando um jovem trabalhador para realizar suas tarefas caso ele não retornasse. Caso retornasse, dividiria as funções com o novo trabalhador desse setor. Em uma de nossas últimas visitas ao local da pesquisa, Jorge havia se “afastado”, como apresentamos, mas como também é pedreiro, ainda estava nas terras do engenho para reformar/reconstruir uma antiga casa que servirá à família do dono do engenho quando estes desejassem.

4.3 Amanda: “pra morar eu gosto de tranquilidade”

Amanda é funcionária do setor de engarrafamento do engenho pesquisado e, aos 47 anos, já trabalha lá há mais de 20 anos. Nascida no perímetro urbano do município, ela conta que seu pai nasceu na zona rural, enquanto sua mãe vivia na cidade quando os dois se conheceram. Após se casarem, foram morar no sítio. Aos três anos de idade, Amanda foi morar na cidade com seus avós maternos, que a criaram. Ela cuidou dos avós até a morte de ambos, primeiro da avó e depois do avô.

Seus pais, após viverem algum tempo no sítio, compraram um terreno na cidade e se mudaram para lá para construir uma nova casa. No entanto, não se desfizeram do sítio, pois seu pai, mesmo após a mudança para a cidade, tinha muito prazer em estar na zona rural, conforme relata a entrevistada:

[...] meu pai com o tempo comprou um terreno aqui na cidade e construímos uma casa. Aí veio todo mundo morar na cidade. Mas o sítio ainda... Ficamos com ele porque meu pai ama o sítio, né, amava o sítio! Ele tinha que tá criando, plantando, mesmo morando na cidade ele sempre tava lá.

A família de Amanda ainda conserva a propriedade rural que, como ela afirma, é “o sítio que é de família”. Com o agravamento da condição de saúde de seu avô, Amanda precisou contar com a ajuda da mãe para cuidar dele. Assim, sua mãe teve que se mudar para a casa do avô, pois ele não queria sair de sua casa, desejando “morar e morrer no cantinho dele”. Isso acabou ocasionando a separação dos pais de Amanda. Com o tempo, seu pai abandonou a casa construída na cidade e retornou ao sítio, onde viveu até sua morte. Atualmente, nossa interlocutora vive com a mãe, o tio e a filha na antiga casa dos avós.

Sua mãe teve sete filhos, quatro mulheres e três homens. Uma das irmãs faleceu de lúpus aos 22 anos de idade. Dos seis irmãos restantes, três moram no estado do Rio de Janeiro, um mora na cidade de João Pessoa, restando na cidade natal da família a entrevistada e seu irmão caçula. Em 1998, assim como suas irmãs, Amanda foi para o Rio de Janeiro com o intuito de construir sua vida na região Sudeste. No entanto, essa experiência durou apenas 10 meses, pois sua mãe precisou fazer uma cirurgia. Diferentemente de suas outras irmãs, Amanda ainda não havia se consolidado no Rio e retornou para cuidar da mãe durante o período pós-

cirúrgico. Ela pretendia voltar ao Sudeste assim que sua mãe se recuperasse, mas os planos não deram certo, conforme relata.:

*[...] aí eu fui e voltei né, naquela intenção de, após a minha mãe se recuperar da cirurgia, eu retornar novamente, mas os planos não foram como eu imaginei, né? Um tempo **depois que eu cheguei eu conheci uma pessoa, e acabei engravidando, e meus planos não foram adiante.** Aí eu acabei ficando aqui.*

O retorno para cuidar da mãe e uma gravidez marcaram pontos de mudança na vida de Amanda, que acabou abandonando a ideia de viver no Rio de Janeiro como suas irmãs e permaneceu em sua terra natal. Atualmente, a ideia de viver em uma cidade grande já não atrai Amanda. Ela afirma que prefere a tranquilidade de onde vive e as "curtas distâncias", como menciona:

*[...] **eu cheguei à conclusão... pra morar eu gosto de tranquilidade, eu gosto de uma cidade assim tranquila. Rio de Janeiro é muito agitado.** Eu já fui assim, já fui três vezes lá, fui dessa vez pra ficar e não deu certo, depois fui a passeio e a um ano atrás eu fui a passeio novamente, né. É uma rotina muito agitada. Entendeu? É tudo muito longe. A minha irmã falou assim, da segunda vez que eu fui lá, irmã, vamos ali na casa da onde ela trabalhava na casa de uma pessoa lá, como diarista, né? Aí ela estava precisando fazer uma faxina lá na casa que tinham pintado o apartamento, ela foi e me chamou, a patroa mandou ela chamar alguém, como eu estava lá pra ganhar um extra ela foi e me chamou. Vamos ali. Eu achei que era perto, né? Achava que era perto. Como daqui em João Pessoa. Foram duas horas pra chegar lá. Assim é tudo muito longe. Pegar duas horas. Minha nossa senhora, eles já são habituados, né? Mas pra gente assim que é daqui a gente não acha, eu achei longe demais. E ela tem essa rotina de trabalhar longe e vir nem se queixa. Né? Pra gente que não tem o hábito a gente acha muito longe. Então assim o Rio de Janeiro pra mim só pra passear. Pra morar não tenho mais vontade.*

Amanda aponta que viver em um lugar tranquilo é a conclusão a que chegou ao refletir sobre sua trajetória de vida. No entanto, em suas palavras, observamos que ela foi levada por circunstâncias, em certa medida, alheias à sua vontade, que a fizeram permanecer onde está atualmente. Principalmente, a cirurgia de sua mãe, que a fez voltar do Rio de Janeiro, e sua gravidez foram fatores decisivos.

Assim, a afirmação de Amanda sobre preferir estar onde está parece ser a aceitação forçada pelas circunstâncias que a impediram de realizar o caminho de vida que havia projetado e até certo ponto iniciado em sua juventude. Esse caminho era o de seguir o percurso vivido por suas irmãs mais velhas que ainda residem no Sudeste do país. Portanto, propomos o título como uma reflexão crítica sobre as vontades individuais e os contextos socioeconômicos que influenciam as escolhas e

resignações dos indivíduos em suas trajetórias de vida, convidando o leitor a questionar as próprias decisões e os fatores que as influenciam.

Sua filha nasceu prematura, com apenas 7 meses e 2 semanas de gestação, exigindo de Amanda cuidados redobrados. Além de zelar pela recém-nascida, ela precisava auxiliar sua mãe nos cuidados da irmã, portadora de lúpus. A escassez de medicamentos no estado obrigou a irmã de Amanda a realizar uma viagem ao Rio de Janeiro em busca de melhor tratamento. Com o agravamento do quadro de saúde da irmã, a mãe também se mudou para o Rio de Janeiro para acompanhá-la. Nesse ínterim, Amanda ficou responsável por sua filha, que na época tinha apenas cinco meses de vida. Após sete meses cuidando da filha doente, a mãe retornou à Paraíba, mas deixou o esposo (pai de Amanda) responsável por cuidar da filha, impossibilitado de retornar ao seu estado natal.

Amanda, mãe de uma única filha, viu seus planos se modificarem e a levaram a permanecer em sua cidade natal. Sua filha, atualmente, trilha seu próprio caminho como estudante universitária de Letras – Língua Portuguesa na Universidade Estadual da Paraíba (UEPB), Campus Guarabira. De certa forma, ela realiza o sonho da mãe, que também almeja uma graduação no ensino superior. Esse sonho, no entanto, encontra alguns obstáculos.

O expediente de trabalho no engenho termina às 17 horas, impossibilitando Amanda de pegar o transporte escolar oferecido pela prefeitura para levar os estudantes universitários às cidades com universidades. Seu desejo é cursar Serviço Social, mas a instituição pública mais próxima de sua cidade que oferece esse curso fica em Campina Grande, a cerca de 64 km de distância de onde reside. O transporte escolar para esse município sai da cidade natal de Amanda exatamente às 17 horas, o que a impede de bater o ponto de saída (17 horas), se preparar e pegar o transporte a tempo de estudar em Campina Grande. Além disso, Amanda reconhece que o cansaço do dia de trabalho seria outro fator que dificultaria seu bom desempenho acadêmico.

*Talvez o que me impeça seja o cansaço, né. Ou então assim não ter muito tempo pra estudar seria fazer universidade. Eu tenho muita vontade. É assim **a minha filha tá realizando um sonho que eu sempre tive né!** Porque assim, você passa o dia fora aí ter que chegar naquela correria pra ter que estudar pra... a minha filha não, ela só estuda por enquanto, né. Fez inscrição no concurso, que vai ter em breve, vai fazer. Assim, aí tem tempo pra estudar, pra se dedicar, né. Aí pra quem trabalha, se torna mais cansativo, né. E você assim, chega do trabalho porque quem olha ali acha que não é, mas é muito cansativo, porque a gente só faz, a gente faz muitas, várias funções, né? A*

gente tem, o empilhamento é a gente que faz. Tem que deixar prontinho. Aí depois chegar em casa na correria né. Se for uma faculdade pra Campina Grande não dá tempo pra pegar o ônibus porque o ônibus sai 17 horas. 17 horas eu estou saindo daqui, assim, estou passando o cartão. Né? Não daria nem pra conciliar. Guarabira já daria, mas assim, você chega dez e meia da noite em casa. Aí os trabalhos da faculdade, né? As coisas que têm que fazer, pra no outro dia acordar de cinco e quarenta da manhã que nem eu faço pra tá aqui novamente, porque a gente precisa trabalhar. Mas eu tenho muita vontade de fazer, tenho com muita vontade.

A única filha de Amanda tinha dois anos de idade quando ela começou a trabalhar no engenho. A oportunidade de trabalho surgiu por meio de uma amiga em comum com o dono do engenho, que a auxiliou na inserção no novo emprego. Essa figura, de grande importância na vida de Amanda, também foi mencionada por outra trabalhadora com quem tivemos a oportunidade de conversar. Ex-gerente do engenho por muitos anos, ela se afastou do cargo por problemas de saúde.

Amanda atua no setor de engarrafamento e rotulagem, onde a atenção aos detalhes é fundamental. Ao questioná-la sobre o aspecto mais cansativo de sua função, ela destaca o controle de qualidade:

*Amanda: A gente acha o controle de qualidade, né. Porque as garrafas elas são olhadas. No visor, tem o visor e você tem que olhar uma por uma né. É um trabalho assim que não é ruim porém é cansativo porque você cansa a visão, mas é um trabalho necessário né, um assim que eu também, até porque eu tenho problema de coluna, eu acho assim o empilhamento né que a gente também tem que empilhar, às vezes dói um pouquinho a coluna né, mas **eu assim acho que o mais cansativo é mais o controle de qualidade** por mais que você esteja sentada porque ali a gente trabalha tanto em pé como sentada a gente faz um revezamento. Se uma enche hoje aí amanhã já é outra pra não cansar ninguém. Mas de certa forma quem faz esse processo cansa a visão. Que tem que fazer, né? É porque vocês chegaram a gente já tinha acabado de encerrar, estava até finalizando o controle de qualidade aí vamos selar pra poder depois rotular. Mas é um processo que é diário. A gente faz isso diariamente. O de controle de controle de qualidade. Tudo que for de vidro a gente faz esse controle de qualidade.*

Pesquisa: E quantas horas vocês ficam nessa parte do controle?

Amanda: olha, depende assim, como teve um atraso na máquina a gente começou esse processo na parte da tarde né? A manhã inteira se mexendo, quase a manhã inteira mexendo pra dar certo, né? Às vezes é o dia todo, às vezes é até duas horas da tarde, porque a gente também tem que fazer o processo e encaixar, não é? Geralmente até no normal até umas duas, três horas né.

De acordo com nossa interlocutora, o processo de controle de qualidade é o mais árduo de sua jornada diária de trabalho no engenho. Mesmo com problemas de saúde na coluna, a atividade de carregar caixas com garrafas cheias, que ela reconhece como cansativa, não se compara ao desgaste de ficar horas a fio com os olhos sob uma luz intensa, buscando partículas de cana-de-açúcar nas garrafas de vidro, conforme já abordado no capítulo anterior.

O engenho onde Amanda trabalha conta com uma máquina de rotulagem de garrafas, que agiliza consideravelmente esse processo. Diferentemente da rotulagem manual, onde um trabalhador rotula uma garrafa por vez em uma base de madeira especialmente confeccionada para essa função, conforme já abordado no capítulo anterior, a máquina oferece maior rapidez e produtividade.

No entanto, como toda máquina, ela necessita de cuidados e manutenção frequentes. Sobre esse aparelho, Amanda relata que ela "*tem vontade própria*", ou seja, apresenta oscilações em seu funcionamento, alternando momentos de eficiência com momentos de inoperância. Para contornar essas situações, as próprias trabalhadoras assumem a responsabilidade pela manutenção da máquina, garantindo a continuidade do processo de rotulagem.

Sobre os cuidados com a máquina de rotulagem, nossa entrevistada informa que a responsabilidade recai sobre as próprias trabalhadoras. Para tanto, elas receberam treinamento direto dos fabricantes, capacitando-as para identificar e solucionar eventuais problemas que a máquina pudesse apresentar. Como informa:

Quando ele comprou a máquina veio um pessoal, né? O responsável que fez um treinamento com a gente e a gente teve que aprender. É parafuso aqui! Parafuso ali. Mexe aqui, sobe aqui. Aperta, folga. Olhar sensor. E é assim, tem dia que ela não colabora, mas também quando ela dá certo é uma coisa bem rápida.

Ao questioná-la sobre planos e sonhos para o futuro após a possível saída do emprego atual, Amanda o revela que, diferentemente de outros entrevistados, não ambiciona trabalhar por conta própria. Seu desejo, como já mencionamos, é retornar aos estudos e graduar-se em Serviço Social. Por enquanto, seus sonhos se concretizam através das conquistas da filha única, especialmente em sua formação escolar.

4.4 Samuel: “e assim a gente vai vencendo a vida”

Aos 49 anos, Samuel atua como caldeireiro no engenho pesquisado. Nascido na região do brejo paraibano, no município de Areia. Embora tenha nascido em Areia, Samuel relata que, ainda criança, mudou-se com a família para uma comunidade rural no município de Alagoa Nova, também na microrregião do brejo. Essa mudança, para

um local próximo à sua cidade natal, marcou profundamente sua trajetória e moldou sua identidade.

*Eu nasci na região de Areia, sabe, [...], mas cedo vim morar no município de Alagoa Nova. **E aqui a gente tinha um sítio lá. Aí meu amigo, quer dizer não, meu pai né? Tem um sítio lá.** Então quando eu nasci Areia e me criei em Aroeira. Um lugar chamado Aroeira.*

Ao relatar sua origem e os caminhos que trilhou, Samuel utilizou a expressão "a gente tinha um sítio lá". Em seguida, se corrige automaticamente, enfatizando e deixando claro que o sítio pertencia a seu pai, e que ele, mesmo como filho, não poderia sequer mencionar que aquela terra também era sua. Essa ressalva marca um distanciamento em relação à figura paterna.

Filho homem entre doze irmãos e irmãs, Samuel conta que trabalha desde os oito anos de idade. A pobreza da família o obrigava a auxiliar os pais nas atividades agrícolas. Só aos dezoito anos, após se casar e deixar a casa paterna, ele pôde se afastar do sítio.

Samuel: Fui criado no Aroeira, saí de lá depois que casei. A gente sempre foi agricultor, nunca saímos da agricultura.

Pesquisador: Mesmo morando aí? (na rua)

*Samuel: Mesmo morando na rua, mas a gente sempre foi agricultor. E ainda continua com os documentos. É tudo agricultor, sabe? Meus documentos são tudo de agricultor, não tem nenhum documento fora disso não. **A infância da gente foi tudo da agricultura.***

Marilda A. de Menezes (2002), em sua pesquisa sobre as memórias de infância de camponeses no agreste da Paraíba, destaca o trabalho como a experiência central no processo de socialização dessas crianças. Como consequência, brincadeiras e atividades lúdicas acabam se tornando menos relevantes nas narrativas de vida sobre suas infâncias.

Sobre sua infância, ele afirma que não teve muitas oportunidades de brincar e vivenciar uma infância como a de outras crianças, pois as dificuldades materiais em sua vida não deixavam espaço para brincadeiras:

***a minha infância sempre foi o trabalho, né? Não tinha o prazer de brincar com ninguém.** Sempre tinha que trabalhar que era pra **ajudar** os nossos pais que era tudo pobre, né? Não tinha muito recurso pra sobreviver, né? Então a gente tinha que se virar pra sobreviver, né?*

Eu comecei a trabalhar com oito anos de idade. Comecei já pra somear cana dentro dos partidos dos engenhos dos outros.

Samuel relata que o trabalho foi o ponto central de sua infância, afirmando: "a minha infância sempre foi o trabalho." Ele reconhece que "o prazer de brincar" lhe foi

negado pelas dificuldades materiais da família e pela necessidade de trabalhar para *ajudar* na sobrevivência. Nosso entrevistado vê seu trabalho na infância como uma "ajuda", um papel de menor importância em relação ao dos pais.

Trabalhar como criança é assumido, assim, como uma necessidade de cooperação familiar. O trabalho das crianças não apenas se insere na cooperação familiar, na unidade de produção camponesa, mas contribui como o aprendizado de um ofício, de agricultor, bem como o do aprendizado moral, pois os que se criam através do trabalho estão se formando como cidadãos dignos e honrados (Menezes, 2002, p. 191).

É interessante notar que o entrevistado se identifica como agricultor, apesar de já ter trabalhado em diversas outras profissões não necessariamente ligadas à agricultura. Nesse caso, sua identidade como agricultor está mais vinculada à sua formação enquanto pessoa, pois desde muito jovem trabalhou no roçado. As outras atividades não agrícolas são vistas como estratégias de manutenção material familiar diante da precariedade do mercado de trabalho no país. Ele já trabalhou no corte da cana, na limpeza de terrenos para plantio, e foi servente, encanador, entre outras funções, incluindo comerciante, uma experiência de sua juventude que nos relatou ao final de nossa conversa.

Atualmente, não apenas ele e sua família moram na cidade, mas seus pais também trocaram a vida no sítio por uma casa na área urbana. Com a idade avançada, seus pais decidiram se estabelecer em um local mais próximo dos filhos e dos serviços públicos que necessitam, principalmente os relacionados à saúde.

Quando perguntado sobre sua relação com a antiga usina de açúcar que funcionou na região por muito tempo, Samuel lembra de seu irmão mais velho (já falecido), que ao se casar foi morar e trabalhar próximo à usina. Seu irmão trabalhou como ensacador de açúcar. Ao descrever a dureza da atividade do irmão na usina, Samuel, sem perceber, fez uma comparação com sua própria experiência de trabalho.

*Ah, o serviço de sempre, **serviço de engenho é assim, sempre é pesado**, sabe? Não tem, o cara dizia assim, eu trabalho no engenho pra fazer serviço maneiro que não tem não. Porque sempre é serviço pesado mesmo.*

Viúvo, teve quatro filhos, dos quais um já faleceu. Mora em uma pequena casa na cidade, que divide com um dos filhos. A filha se casou e saiu de casa. O filho mais velho, ao completar dezoito anos, foi "tentar a vida" no Rio de Janeiro. Sobre a partida do filho, ele afirma:

Trabalhar, trabalhar lá. Trabalho lá, que aqui as coisa estava um pouco difícil, né? Só um salário só pra manter tudo, aí ficava difícil, né? Porque a carestia é grande demais, né? Aí o salário só fica um pouco curto pra manter tudo. Ele achou que tava apertado demais e foi embora.

A viagem do filho de Samuel para o Rio de Janeiro em busca de melhores condições de vida não é um relato isolado. As outras duas trabalhadoras com quem conversamos também compartilharam suas próprias experiências relacionadas ao Rio de Janeiro. Essas histórias, compartilhadas e relatadas por nordestinos há muito tempo, ainda fazem parte da vida de muitas pessoas.

Funcionário da empresa há dezoito anos, Samuel começou como cortador de cana, uma função que geralmente serve como principal porta de entrada para os homens no engenho pesquisado. No entanto, ele não passou nem uma safra na atividade de corte de cana-de-açúcar, sendo rapidamente remanejado para a função de alimentador da esteira na moenda, onde permaneceu por quatro a cinco anos. Posteriormente, ele foi transferido para a função de caldeireiro, onde está até hoje. Sobre o processo de aprendizado na caldeira, Samuel nos contou que foi o dono da empresa quem lhe ensinou as primeiras lições na nova tarefa. A partir daí, ele aprendeu principalmente através da observação de seu antecessor:

*O homem lá, **o dono só me deu só umas dicas**, só a pouca, né? **Porque o resto eu aprendi por mim mesmo**, viu? Aprendi só assim **vendo o outro caldeireiro fazendo aí fui aprendendo** e aprendi né. Aí o homem veio e me deu umas dicas como é, sobre os negócios dos motor, das bomba que liga, né? Aí pronto. Até hoje graças a Deus tá dando certo até hoje.*

Como responsável pela caldeira, Samuel não apenas acende e alimenta a fornalha, mas também monitora constantemente os níveis de água e o aquecimento da caldeira. Além dessas tarefas, ele é responsável pela limpeza do setor sob sua supervisão.

A limpeza do setor da caldeira não é apenas uma questão de aparência. A cada oito dias, Samuel precisa limpar a fornalha e a caldeira internamente. Esta manutenção é crucial, pois a queima do bagaço gera uma alta concentração de fuligem que se acumula e pode prejudicar o desempenho da caldeira. A limpeza interna deve ser eficiente, especialmente durante o período de safra, quando a caldeira é essencial para o funcionamento dos alambiques.

No engenho pesquisado, não há turno noturno. Samuel explica que, pela manhã, no período de maior atividade, ele apenas reacende a fornalha ainda quente

do dia anterior para recomeçar o trabalho. A limpeza também é feita com a fornalha ainda bastante quente, o que, segundo ele, é a parte mais desgastante de sua função:

Samuel: *Mais difícil é quando vai fazer a limpeza dela.*

Pesquisador: *Fazer a limpeza?*

Samuel: *É. Tem quando vai fazer a limpeza nela, pega muita quentura sabe. Aí é sempre mais complicado.*

Pesquisador: *Faz a limpeza é, no período que para (entressafra), né?*

Samuel: *Não! É quando tá, ela tá com fogo, de oito em oito dias tem que fazer limpeza porque senão ela não sobe pressão não.*

Pesquisador: *Então tem que limpar de oito em oito dias?*

Samuel: *É de oito em oito dias tem que fazer limpeza nela.*

Pesquisador: *Mas precisa entrar? (na fornalha)*

Samuel: *Tem momento que tem de entrar por causa que aqui dentro é um túnel viu? Lá debaixo acolá debaixo daquele rolo de ferro lá. Ali é um buraco ali pra baixo. Aí ali fica cheio de cinza. Aí tem que tirar aquela cinza dali.*

Pesquisador: *Pra quentura faz o que? Ela vai pra subir aí nesse...*

Samuel: *Ela entra aqui aí vai pra debaixo vai lá pro final pra voltar a pegar de novo. Aí quando eu vou fazer a limpeza tem um buraco aqui embaixo. Tem uma porta ali. Aí eu entro aqui por debaixo e abro o buraco e faço a limpeza dela aí.*

Pesquisador: *E está aquele calor!*

Samuel: *É, está o calor porque eu acabo de colocar fogo hoje. Aí amanhã já abre pra fazer a limpeza. Aí o calor é forte.*

Pesquisador: *Então de oito em oito dias se é preciso fazer esse serviço?*

Samuel: *De oito dias tem que fazer.*

Pesquisador: *Mas a roupa é essa mesmo.*

Samuel: ***A roupa é essa mesmo, a proteção é essa.***

Não é uma tarefa fácil, especialmente considerando o calor intenso enfrentado pelo trabalhador. A atividade na caldeira exige atenção constante e disposição para enfrentar condições extremas para o corpo humano.

Ao questionar Samuel sobre seu desejo de mudar de setor dentro do engenho, ele nos informa que não tem esse interesse, pois está acostumado com o serviço atual e não deseja mudar de posto. Para nosso entrevistado, uma mudança dentro da empresa não é atraente. Ele prefere continuar onde está, pois, assim como outros entrevistados, sua verdadeira aspiração é conquistar seu próprio negócio.

Falar a verdade tô até acostumado já com a quentura já, tô inté acostumado que dar vontade nem de pretender pra ir pra outro, pretende assim um dia que for pra sair daqui, sair de uma vez, sabe? Porque pra sair daqui, pra ir pro outro serviço na mesma empresa é melhor ficar onde tá mesmo.

Quando questionado sobre seus sonhos e o que faria se deixasse o trabalho no engenho, Samuel revelou que gostaria de retomar uma atividade na qual foi bem-sucedido no passado. Ele atribui a falta de prosperidade dessa empreitada aos impulsos da juventude e à sua própria culpa.

Quando eu comecei eu tinha vinte e poucos ano aí comecei esse negócio, mas só que cara novo demais metido a enxerido e pronto, era só farrá mesmo, aí terminei esquecendo do negócio e só foi de água baixo, né? Num tinha ninguém pra levar pra frente, só tinha eu mesmo, aí pronto.

Seu sonho é montar novamente um pequeno frigorífico para negociar carnes, especialmente de aves. Agora, mais velho e experiente, acredita que não repetiria os erros do passado e que o negócio seria próspero. Além de aspirar a ser dono de um pequeno frigorífico de aves, o entrevistado menciona que já trabalhou como vendedor de verduras e "trocador de cavalos" na feira. Quando perguntei o que seria um trocador de cavalos, ele explicou que é alguém que negocia cavalos na feira, comprando e vendendo os animais para obter lucro, similar ao comércio de veículos. Ele explicou:

Trocador é o seguinte, eu compro um cavalo aqui, chego ali na frente, troco no outro. Recebo um dinheiro ou volto um dinheiro, vai depender das condições do outro animal, sabe, aí chegam na feira de bicho, vendo aquele, compro outro. Aí isso aí se chama trocador de cavalo.

O desejo de ter uma fonte de renda própria é algo que observamos em mais de um entrevistado. A busca por autonomia é uma característica teórica do campesinato, mas o discurso empreendedor que atualmente influencia a constituição do mercado de trabalho também pode estar presente nesse entendimento. Embora todos os entrevistados tenham origens rurais ou camponesas, eles mantêm uma relação próxima com o universo discursivo urbano. Não devemos fazer uma distinção rígida entre o rural e o urbano, especialmente em cidades pequenas como as abordadas em nossa pesquisa, pois esses universos estão em constante diálogo.

O que queremos demonstrar é que a busca por autonomia é uma característica importante do campesinato, pois ser um camponês livre significa não ter patrão. Ao mesmo tempo, o discurso sobre empreendedorismo, amplamente difundido em contextos urbanos com frases como "seja seu próprio patrão", representa uma ideologia distinta. Nas decisões individuais dos pesquisados, os elementos que motivam suas escolhas podem ser influenciados tanto pelo desejo de autonomia característico do campesinato quanto pelo ideal empreendedor urbano, ou uma combinação de ambos.

Entre nossos entrevistados, Samuel foi o mais reticente ao falar sobre 'sonhos'. À primeira vista, ele não conseguia imaginar algo diferente de seu trabalho atual. No entanto, ao lembrar uma experiência passada até certo ponto bem-sucedida como

dono de um pequeno frigorífico, Samuel pôde vislumbrar a possibilidade de um futuro além de seu trabalho como caldeireiro do engenho.

Olhando para os trabalhadores argelinos da década de 1960, Bourdieu (1979) destaca que os sonhos, esperanças e projetos pessoais desses trabalhadores dependiam de uma série de fatores relacionados ao grau de integração ao sistema capitalista. Uma vez que esses trabalhadores foram violentamente inseridos nesse sistema, o autor observa que:

A esperança de elevar-se na profissão varia de maneira significativa segundo a categoria sócio-profissional, do mesmo modo que a modalidade dessa esperança. A instabilidade do emprego e a irregularidade dos rendimentos que resulta daí, a ausência de garantias que dizem respeito ao futuro, mesmo o mais próximo, a consciência (exasperada pela experiência) por ter absoluta falta de todos os meios indispensáveis para poder apartar-se da incoerência e do acidente, condenam ao desespero (Bourdieu, 1979, p. 80).

Quando nosso interlocutor foi convidado a pensar em um desejo para seu futuro, ele revisitou o passado na esperança (utópica) de corrigir sua trajetória de vida. Assim como outros entrevistados, o comércio, uma atividade na qual já atuou, surge como uma possibilidade.

4.5 Maria: “Você tem que dar conta”

Maria, cozinheira do restaurante do engenho, tem 51 anos e trabalha nessa função há 14 anos. Ela nasceu na zona rural de um município vizinho na microrregião do brejo. Ainda criança, seus pais, junto com suas seis filhas, mudaram-se para o município onde ela vive atualmente. A família, muito pobre, foi morar em uma região de difícil acesso, no alto de um morro. A nova casa foi adquirida em troca de alguns animais, como vacas, por uma casa de taipa.

Atualmente, Maria reside na mesma localidade, mas não mais no alto do morro, e sim em uma área mais próxima do "centro da cidade". Ela observa que a situação na área mudou bastante desde sua chegada. Hoje, o morro conta com fornecimento regular de água, esgoto e outros serviços. As “ruas” são calçadas, e diversos serviços são prestados, muitas vezes por motocicletas, como entrega de gás de cozinha e policiamento.

Antes da mudança, a família de Maria morava em um engenho onde seu pai trabalhava como destilador. Além dessa função, ele também se ocupava de outras atividades relacionadas ao engenho, especialmente na fabricação de rapadura, como Maria descreve:

Eles trabalham e moravam dentro do engenho mesmo. Eles eram assim, dentro não tem aquelas casas, né? O povoadozinho do engenho, eles viviam ali, que ele era o destilador, ele era, o meu pai era destilador de lá, tomava conta, aí tomou conta eu vi muito, era tanto que ele fazia tudo do engenho, ele sabia de tudo, rapadura, mel, cozinhamento, essas coisas tudo o meu pai sabia. Meu pai morreu com cinquenta e dois anos.

Além das atividades que seu pai exercia no engenho, Maria relata que a família cultivava alimentos para sua subsistência, como milho e feijão. Esses produtos eram plantados, colhidos e trocados com os moradores do engenho. Maria não lembra muitos detalhes sobre a vida no engenho, pois saiu de lá quando tinha apenas seis anos. Ela explica que uma das principais razões para a mudança foi proporcionar às filhas a oportunidade de estudar: *“Eu não sei mais detalhes sobre o restante, porque mudamos para a cidade. Com tantas filhas, tivemos que vir para cá para que elas pudessem estudar. Minhas irmãs estudaram bastante”*.

Com o passar dos anos, a condição material da família de Maria melhorou, e o trabalho no comércio trouxe prosperidade, permitindo que seu pai melhorasse as condições de moradia da família. No entanto, essa melhoria não é lembrada com positividade por Maria. Ela menciona que seu pai começou a consumir álcool de forma desregrada, o que resultou na separação dos pais. Após a separação, seu pai se mudou para o Rio de Janeiro, deixando sua mãe sozinha para criar as seis filhas. Sobre esse episódio, Maria relata:

Ele foi e voltou. Aí ficou por aqui um tempo, aí depois foi de novo. Só que minha mãe que segurou a barra da gente. Lavando roupa na casa dos outro. É botando roçado, vendendo as coisas aqui, construído roçado, vendia, botei aí botou todas no comércio pra vender a um bocado de gente, pra vender verdura do pessoal que já trazia pra abastecer aqui, aí a gente já começou trabalhando na feira, começou a trabalhar no negócio vendendo, foi dando certo e ela foi trabalhando, ela não arrumou outro casamento, ficou só com a gente mesmo, não teve isso não.

No relato acima, Maria descreve as dificuldades enfrentadas por sua mãe na criação das filhas após a partida do marido. Sua mãe permaneceu na cidade, trabalhando em diversas atividades para sustentar a família. Mesmo residindo na cidade, continuou realizando trabalho rural, como relata Maria: *“Ela plantava roçado, vendia as coisas, construído roçado, vendia”*.

Maria também menciona sua formação como comerciante, uma atividade que lhe traz muito prazer. Mesmo trabalhando como cozinheira, ela continua a exercer o comércio no mercado central da cidade, agora com a ajuda de sua filha.

Quando suas irmãs atingiram a idade adulta, algumas migraram para o Rio de Janeiro para trabalhar e ajudar nas despesas da casa, enquanto outras permaneceram com a mãe na banca da feira. Atualmente, três de suas irmãs vivem no Rio de Janeiro, enquanto Maria e duas irmãs ficaram na Paraíba. Além do trabalho na feira, sua mãe também atuou como empregada doméstica para uma família importante da cidade, e, segundo Maria, foi criada por um tempo pela dona dessa casa.

Maria se casou, teve uma filha e depois se divorciou. Ela continua trabalhando no comércio, vendendo verduras na feira e revendendo roupas adquiridas em Caruaru e Santa Cruz do Capibaribe, em Pernambuco. No entanto, sua atividade de comerciante de roupas foi parcialmente interrompida devido aos assaltos que afetam especialmente pequenos comerciantes que viajam para comprar mercadorias.

Em um episódio de assalto, Maria relata que só não foi vítima porque havia trocado de van com uma amiga. A van que sua amiga estava viajando foi atacada na estrada, o que causou um trauma em Maria e a afastou em parte dessa atividade.

*Aquilo ali pra mim, eu disse, eu tenho que arrumar alguma coisa que eu vou sair daqui que eu não vou morrer [...]. Aí daí por diante eu fui perdendo a... **fui tendo medo de viajar**. Aí eu só tenho que arrumar outra coisa que eu me saio é disso aí, porque eu não tô mais querendo viajar. Sofrimento demais, demais. Assalto dentro da feira, assalto na estrada, aí tudo isso acaba destrói as pessoas, né?*

Nesse cenário de frustração com o comércio, sua atividade preferida, Maria recebeu o convite para trabalhar na cozinha do engenho. Atualmente, a função de cozinheira ocupa grande parte de seu tempo. Apesar do trauma, ela ainda faz algumas viagens para comprar roupas em Caruaru, embora com menos frequência do que antes. Para isso, aproveita seu direito a uma folga mensal aos domingos e às folgas semanais nas segundas-feiras, coincidindo com os dias de feira nas cidades do Polo de Confecções de Pernambuco²⁵.

e como ressalta as duas entrevistadas mulheres, ela tinha muito poder de comando em todas as operações do engenho. Maria foi permaneceu na cozinha,

²⁵ Sobre o Polo de confecções do agreste pernambucano, ver: Rangel; Corteletti, 2022; Freire, 2017; Sá, 2018.

trabalhando como temporária até ser efetivada, pois como relata, o medo de algum tipo de fiscalização fez com que o dono assinasse sua carteira de trabalho:

Nossa interlocutora demonstra que, no fundo, é uma comerciante. Sua entrada no engenho ocorreu como uma oportunidade ocasional. Inicialmente, ela começou como ajudante de cozinha temporária. Assim como Amanda, Maria foi convidada pela antiga gerente do engenho, agora aposentada devido a problemas de saúde. Para ambas as entrevistadas, Maria e Amanda, a antiga gerente era uma figura de grande autoridade, exercendo um papel significativo nas operações do engenho. Maria continuou na cozinha como temporária até ser efetivada, motivada pelo temor de uma fiscalização, o que levou o dono a assinar sua carteira de trabalho.

*A minha chegada foi só pra cozinha. A minha chegada eu não fui pra cozinhar. Fui chamada pra lá, por conta do, pra dar uma ajuda. **Eu nem queria ficar.** Aí a chefona de lá era a galega, [nome da pessoa]. A que era a gerente. Aí uma senhora... Aí ela foi, insistiu eu fui, né? Aí ela, foi perguntou a mim se eu não queria ficar pra ficar lá na cozinha, pra ajudar. Aí eu disse: “oh galega eu nem sei que eu queria porque eu já tenho tanto compromisso assim, eu vendo minhas coisas, me dou bem vendendo minhas coisas, queria ficar num canto só”, aí isso fui ficando sem a carteira assinada só que não pode né? Você está dentro de uma cozinha sem tá... aí [nome do dono do engenho] me chamou atenção, ele foi e disse, traga seu documento logo pra eu assinar a sua carteira, você não pode tá não, porque de repente bate uma fiscalização e fica pior pra mim. Aí eu fui levei sem querer, sem querer, aí levei. Aí ele assinou. Aí também foi assinando logo, eu cheguei, eu acho que eu não passei dois meses dentro do engenho não. Ele assinou logo a minha carteira. Aí eu fiquei lá na cozinha aí até hoje.*

Durante a pandemia de COVID-19, Maria teve sua carteira de trabalho suspensa e permaneceu em casa. Com o fim das restrições e o retorno das atividades normais do restaurante, ela voltou ao engenho e teve sua carteira de trabalho reativada pelo patrão.

Maria relata que trabalha praticamente sozinha na cozinha. Existe outra pessoa que deveria ser sua ajudante em todos os momentos, mas essa pessoa costuma circular fora da cozinha, atendendo clientes na loja e em outras áreas, o que deixa Maria sobrecarregada com as tarefas da cozinha. No entanto, Maria prefere trabalhar sozinha, pois assim tem maior controle dos processos. Ela menciona que, em momentos de baixo movimento, não há necessidade de uma ajudante, mas também destaca que nunca para, mesmo em dias tranquilos. Maria precisa preparar uma série de molhos, sobremesas e outros itens para manter as geladeiras abastecidas,

garantindo que tudo no cardápio esteja disponível para os clientes e para os finais de semana, quando o movimento no restaurante aumenta consideravelmente²⁶:

Cozinha a gente não vem dizer que não tem não (serviço) porque tem. Tem o abastecimento, tem tudo pra ser feito. Tem a cozinha geral. De carne a galinha, bode, tudo que tem você tem que preparar pra tudo certinho. Todas as validades, toda organização da cozinha e o abastecimento da semana, porque acaba tudo, né? Tenho que abastecer, pronto, a partir de amanhã eu começo abastecer. Com caldinho, com doce de leite, com petisco, com delícia, com tudo, com todo tipo de caldinho, eu tenho que abastecer, começar de amanhã, então eu tenho que dar conta.

Maria destaca que a parte mais exaustiva de seu trabalho não é apenas o esforço físico de cozinhar e preparar os alimentos, mas principalmente a pressão mental de preparar tantos pratos diferentes que serão consumidos e avaliados pelos clientes. O medo de receber alguma reclamação de um cliente e ser repreendida pelo dono do engenho ou pelos filhos do dono (que também se envolvem nos negócios) é uma preocupação constante para ela. Quando perguntada sobre o que acha mais cansativo em seu trabalho, Maria menciona essa pressão mental de atender às exigências de terceiros, além do cansaço físico de preparar muitos pratos em um ambiente muito quente.

Mas graças a Deus trabalho com aquela maior responsabilidade. Eu tenho a minha responsabilidade é grande. Quem trabalha comigo dentro eu olho também. Pra ter a mesma responsabilidade porque não vai sobrar... vai sobrar pra cozinha. Então nós temos que trabalhar direito com responsabilidade pra não ter problema com a cozinha dele.

Além da pressão mental, o calor da cozinha é um ponto frequentemente mencionado por Maria em seu relato sobre o trabalho. Mesmo em dias de baixo movimento, observamos a cozinheira 'banhada de suor'. Ela destaca que, apesar de a cozinha ter um sistema de resfriamento, ele não é suficiente para diminuir o calor. “O fogão é industrial, é dois fogão, aqueles fogão industrial **são o diabo**, eu me queimo, ó mesmo vai vendo... me queimo demais nas panela, é quentura visse, ali dentro é quentura”.

Ao chamar os fogões de 'diabo', Maria faz uma clara referência ao calor, que na religiosidade cristã se associa ao 'inferno'. Além dessa referência, é possível

²⁶ A moça que Maria se refere neste trecho seria uma de nossas entrevistadas, ao solicitarmos a entrevista, ela nos foi bastante solícita e prontamente aceitou fazer a entrevista e nos forneceu o seu contato, mas ao entrarmos em contato com ela, não obtivemos nenhum tipo de retorno, insistimos, mas fomos ignorados e desistimos dessa entrevista. Com o decorrer do tempo, e com outras visitas ao engenho, percebemos que Maria e essa moça não se davam tão bem quanto Maria quis apresentar no primeiro momento.

lembrar do livro *O Vapor do Diabo* de José Sérgio Leite Lopes (1976). O autor utiliza esse termo, extraído da fala de um trabalhador, para enfatizar o caráter hostil entre a usina (maquinário) e seus operadores (as pessoas). Ao falar sobre a cozinha onde trabalha e o calor diário que enfrenta, Maria nos mostra as marcas de queimaduras nos braços causadas pelos utensílios que manuseia. Ela se posiciona como a operadora de um maquinário hostil que precisa ser diariamente domado, caso contrário, ela sofrerá com queimaduras ou com a sempre presente possibilidade de repreensão por preparar uma comida que não atenda às expectativas dos clientes.

Maria relata que fez quatro ou cinco cursos de formação como cozinheira pelo SEBRAE, que realizava eventos na cidade voltados para interessados em diversos setores ligados ao turismo e à gastronomia. Outro momento de aprendizado ocorreu durante os eventos do Caminhos do Frio, quando o restaurante recebeu chefs de cozinha de outras regiões para elaborar pratos especiais. Maria ressalta que “*faz tempo*” que o SEBRAE não realiza mais esse tipo de curso na cidade e que percebe que os tempos áureos desse tipo de atividade, especialmente do Caminhos do Frio, já passaram.

Assim como Amanda, Maria tem uma única filha. Em ambas as entrevistas, nossas entrevistadas ressaltaram a importância de suas filhas e o esforço para proporcionar-lhes um futuro materialmente mais seguro. Para isso, buscaram oportunizar para as filhas a formação acadêmica que elas mesmas não tiveram. A filha de Maria é formada em História pela mesma universidade pública onde a filha de Amanda está concluindo sua formação em Letras.

É importante ressaltar que a inserção dessas alunas no ensino superior, que pode representar um rompimento com as limitações sociais enfrentadas pelas camadas populares, especialmente em relação ao acesso à educação superior, não é um caso isolado. Além dos méritos das filhas das trabalhadoras entrevistadas, é válido destacar que, principalmente nas primeiras décadas do século XXI, o governo federal implementou diversas políticas públicas para a expansão do ensino superior no país.

[...] programas como o ProUni (Universidade para Todos), a Universidade Aberta do Brasil (UAB) e o Reuni (Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais) procuram demarcar a intervenção pública na democratização do acesso ao ensino superior” (Pereira; Corrêa, 2010).

Nota-se também uma clara distinção nos discursos entre homens e mulheres entrevistados quanto ao percurso pensado para seus filhos. Excetuando João, o homem mais jovem, Jorge e Samuel relataram que consideram o trabalho como a principal forma de encaminhar seus filhos na vida adulta. Por outro lado, Amanda e Maria buscaram investir nos estudos de suas filhas, visando proporcionar melhores oportunidades de vida para elas.

Maria ressalta o quanto sua filha é trabalhadora e, apesar de sua formação acadêmica, não se envergonha de assumir funções que para algumas pessoas poderiam ser constrangedoras para alguém com ensino superior. Como ela conta:

*[...] e hoje em dia minha filha já está trabalhando. Tenho, só eu e ela. Tudo a gente arruma, né? E eu ói, disposição pra trabalho, graças a Deus tenho. Não tenho, eu não tenho preguiça de trabalho, pode ser qualquer coisa pra mim todo trabalho é digno, menos roubar e fazer outro tipo de coisa, tomar marido dos outro, ser, né? Se prostituta aí por aí, tudo bem, mas trabalho, qualquer trabalho minha filha. Minha filha é do mesmo jeito. **Às vezes tem gente que diz assim, mas mulher tu universitário danada, essa menina na feira danadinha. Ela disse, por quê? O que que tem a ver? Eu passei no... Mas não vou comer não? Preciso comer, por quê? Todo trabalho é digno e tá lá com a maior cara bonita, tratando todo mundo bem, num tá ali com vergonha, num tá ali com nada. Sempre minha filha tá ali. Você vê tão bonitinha, bem bonitinha. Parece ter quinze anos, mas tá ali. Mas pronto, eu digo a ela, minha filha, a gente tem que trabalhar. O feio a gente tá com fome, não ter nada dentro de casa, não poder comprar em canto nenhum com o nome sujo.***

A filha de Maria é professora em uma escola particular no município da pesquisa. Além desse trabalho, ela ajuda a cuidar da banca da mãe na feira. Como Maria precisa trabalhar aos sábados no restaurante, ela vai à feira de madrugada, arruma as mercadorias e depois se dirige ao engenho, deixando a feira sob a responsabilidade da filha. Maria conta: “*Ainda hoje eu vou, viu? De madrugada, toda sexta, vou para a feira, monto meu comércio todinho, e minha menina fica lá, sábado até meio-dia, ela fica vendendo*”. Além disso, sua filha também trabalha como garçomete no restaurante do engenho em dias de grande movimento, quando moças da cidade são contratadas para trabalhar como garçonetes por uma diária de R\$ 50.

É interessante observar, neste trecho do relato de Maria, como ela e sua filha se desdobram para conciliar suas diversas atividades remuneradas e manter as despesas da casa em dia. Maria se orgulha muito da disposição da filha para o trabalho. No entanto, podemos também considerar que as múltiplas atividades da filha exemplificam a precariedade e a falta de oportunidades enfrentadas por uma parte significativa dos trabalhadores brasileiros. Trata-se de uma jovem professora formada no ensino superior, que trabalha em uma escola privada com uma turma que não

condiz com sua formação, auxilia sua mãe na banca da feira e ainda faz bicos como garçonete no restaurante do engenho.

Rombaldi e Tomikazi (2023), ao discutirem o impacto da obra *A Distinção* de Pierre Bourdieu na sociologia do trabalho no Brasil, destacam várias contribuições de autores brasileiros influenciados pelo pensador francês. Entre eles está Jessé Souza, que, ao analisar as desigualdades na estrutura social brasileira, identificou diferentes frações dentro da classe trabalhadora, denominando-as de "batalhadores" e "ralé". Sobre a denominação "batalhadores", os autores descrevem da seguinte forma:

[...] trabalhadores que vivenciaram o ingresso no ensino superior por intermédio de políticas públicas e, a partir disso, desenvolveram lógicas de pensamento prospectivo e progresso econômico, sem que o acesso a empregos formais significasse contudo, o abandono da experiência da precariedade.

A trajetória da filha de Dona Maria reflete uma realidade comum na sociedade brasileira, especialmente para jovens que, através de políticas públicas de inclusão social, conseguiram uma formação superior, mas enfrentam um mercado de trabalho que não corresponde às suas expectativas. Apesar disso, Dona Maria se orgulha profundamente da formação da filha e valoriza seu *habitus* como uma mulher trabalhadora.

Na feira, Maria gerencia dois pontos de venda: o primeiro, onde comercializa produtos como rapaduras, batidas e mel de engenho; e o segundo, uma banca que era de sua mãe, mas que Maria agora cuida e usa para vender verduras. Esses pontos são vizinhos e pertencem à mesma proprietária. Embora Maria enfrente dificuldades para conciliar seu trabalho na cozinha com suas atividades como comerciante, ela reconhece a importância de manter esses pontos de venda. Eles são um complemento crucial para a renda da família, já que o salário mensal recebido no engenho não cobre todas as necessidades, especialmente os pequenos gastos semanais que muitas vezes passam despercebidos no orçamento mensal.

Já arruma o dinheiro do lanche, do pão. Da semana, né? Porque se a gente for esperar só por mês pra receber pra muita coisa pra pagar, energia pra pagar água, pra pagar internet, pra pagar bujão, tudo. Aí já ajuda. Dá banana essas coisinhas que a gente usa na semana, que eu almoço no engenho, mas a menina almoça em casa.

É importante destacar que o rendimento da feira é variável. Os fregueses nem sempre estão dispostos a comprar, especialmente produtos como os de rapadura dos engenhos. Maria observa que sua clientela envelheceu e, devido a problemas de

saúde, muitos já não compram seus produtos, enquanto os jovens preferem não os consumir. Ela lembra como o movimento na feira era mais intenso no passado, atribuindo essa época de prosperidade ao funcionamento da usina, que empregava muitas pessoas e impulsionava a economia local: “*Era muito movimento aqui por conta da usina. Depois que a usina acabou-se, acabou a feira*”. Atualmente, Maria percebe que o dinheiro que circula vem principalmente da ajuda de familiares, especialmente aqueles no Rio de Janeiro, e das aposentadorias dos idosos da cidade, que estão cada vez mais comprometidas pelos empréstimos consignados.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final desta trajetória pessoal, reconheço que apenas exploramos a superfície de um universo em constante transformação, carregando uma herança de cinco séculos em nossas terras. Nossa pesquisa, capítulo após capítulo, busca traçar a história da atividade canavieira, desde seus primórdios até a realidade atual dos trabalhadores e trabalhadoras da região do brejo paraibano. Através de suas vidas, esses indivíduos revelam tanto o passado quanto o presente de uma parte da classe trabalhadora profundamente vinculada a essa atividade.

A história da cana-de-açúcar serve como um ponto de partida para explorar o Brasil nordestino e entender sua formação social, profundamente marcada por essa atividade. No brejo da Paraíba, essa herança é visível de várias maneiras: na arquitetura que remonta a épocas passadas, nos instrumentos ainda utilizados nos engenhos, como o banguê para o transporte do bagaço, o facão para o trabalho no campo e o burro que transporta a cana pelo terreno acidentado. Além disso, os discursos de patrões e trabalhadores, tanto implícitos quanto explícitos, junto com a literatura sobre o tema, revelam o entendimento de mundo de uma população moldada pela cultura canavieira.

Observamos que a reconversão para a agroindústria da cachaça de alambique no brejo paraibano utiliza elementos do passado para "reviver" tempos idealizados, ao mesmo tempo em que adota estratégias contemporâneas para atrair novos consumidores. Juntamente com o turismo rural, essas práticas constituem uma perspectiva socioeconômica que busca, por parte das elites locais, conquistar e manter seus capitais materiais e simbólicos.

Na busca por transformar a cachaça em um produto sofisticado, observamos uma tentativa de elitização de uma bebida historicamente associada às classes menos favorecidas e marcada por estigma. No Brasil, esse fenômeno exemplifica a tendência de grupos com maior capital a se apropriarem e se beneficiarem de elementos que, até recentemente, eram considerados símbolos de marginalização social.

Historicamente, tanto no passado quanto no presente, as iniciativas de "desenvolvimento" sempre contaram com o apoio de políticas públicas que, na prática, favorecem grupos políticos e econômicos já detentores de capital. Essas ações frequentemente marginalizam os grupos historicamente desfavorecidos. Embora

tenha havido ocasiões em que os menos privilegiados conseguiram obter alguns benefícios dessas políticas, isso geralmente resultou mais das lutas sociais e da necessidade das elites de "acalmar as massas" do que de um real compromisso do Estado com a igualdade e a equidade social. Apesar de algumas políticas públicas recentes terem contribuído para a ascensão social de classes menos favorecidas, essas medidas ainda são insuficientes para superar séculos de desigualdade social.

O trabalho nos engenhos de cachaça, conforme apresentado, combina elementos de trabalho agrícola, industrial e de serviços. As etapas da atividade industrial requerem dos trabalhadores uma combinação de esforço físico e mental. Durante a safra, o trabalho na moenda exige que os funcionários alimentem o equipamento com grande intensidade física, sendo predominantemente desempenhado por pessoas mais jovens.

No processo de fermentação, o trabalhador deve monitorar cuidadosamente a atividade das leveduras e o risco de contaminação, que pode comprometer todo o lote. O destilador, responsável pelos alambiques, precisa também estar atento a vários instrumentos que controlam a destilação da bebida, incluindo a temperatura dos alambiques. A separação da bebida em "cabeça", "coração" e "cauda" é uma das tarefas mais críticas, essenciais na transformação do caldo de cana em cachaça.

Os trabalhadores da caldeira são responsáveis por alimentar as fornalhas que aquecem os alambiques. Durante o período de moenda, eles passam o dia expostos ao intenso calor das fornalhas, muitas vezes em condições de trabalho inadequadas.

Observamos o trabalho de engarrafadores(as) e rotuladores(as), que frequentemente realizam suas tarefas de forma quase artesanal, garantindo que cada garrafa esteja livre de partículas de bagaço de cana antes de ser apresentada aos consumidores. Essa foi a única etapa do processo de produção da cachaça onde o trabalho feminino se destacou em nossa observação.

Como buscamos demonstrar, o trabalho nos engenhos vai além da produção de cachaça. O setor de serviços voltados para o turismo rural é crucial para entender a dinâmica da cachaça no brejo da Paraíba. É nesse setor que a presença feminina se destaca, com mulheres atuando como guias, recepcionistas, atendentes em lojas e bodegas, além de garçonetes e cozinheiras. Esse grupo majoritariamente feminino é responsável por receber turistas e visitantes interessados em conhecer as cachaças da região.

Por fim, ao explorar as histórias de vida de cinco trabalhadores e trabalhadoras, buscamos entender como essas trajetórias pessoais se conectam com a evolução da lavoura canavieira no brejo ao longo do tempo. Queremos refletir se, de que maneira, o histórico da sociedade canavieira na região influencia as configurações sociais observadas nos engenhos produtores de cachaça de alambique que hoje se proliferam naquele espaço.

Através das narrativas de nossos interlocutores e com o suporte da literatura, pudemos identificar processos sociais que, além de impactarem o brejo, afetam a sociedade nordestina como um todo, especialmente a classe trabalhadora. Observamos a presença marcante do trabalho na infância, o papel crucial dos deslocamentos e migrações em busca de melhores condições de vida e a constante influência da atividade canavieira e usineira na vida dos entrevistados - seja no trabalho no corte da cana, no caso dos homens, ou nas memórias dos “tempos da usina” para as mulheres. Além disso, o desejo predominante de muitos entrevistados de trabalhar no comércio, buscando assim a independência financeira e a ausência de patrão, são elementos que ainda moldam a vida da classe trabalhadora na região do brejo.

Apesar das dificuldades inerentes à pesquisa social, tivemos a oportunidade de conviver com trabalhadores e trabalhadoras da agroindústria de cachaça de alambique, vivenciando um pouco das experiências diárias desses profissionais em um setor em expansão na região. Destacamos especialmente as trajetórias de vida de cinco desses atores sociais, que, mesmo enfrentando desafios e a dureza de suas funções, nos receberam sempre com cordialidade.

As condições para a realização de nossa pesquisa não foram ideais, especialmente considerando que se tratava de um estudo de campo. A pesquisa social no meio rural apresenta desafios específicos, principalmente devido às grandes distâncias a serem percorridas para entrar em contato com os atores sociais. A pandemia de COVID-19 prejudicou profundamente nosso trabalho, não apenas pelas restrições diretas ao campo, mas também pelas incertezas e pela constante evolução dos eventos, que geraram angústia e dificuldades adicionais. Como resultado, nosso planejamento, objetivos e recortes tiveram que ser ajustados repetidamente. Embora ajustes sejam comuns em qualquer pesquisa, o contexto histórico de incertezas intensificou esses desafios, afetando significativamente nosso progresso.

Esperamos, contudo, ter conseguido captar um pouco da dinâmica desse espaço social crucial para o estado da Paraíba e, especialmente, ter apresentado esse cenário a partir da perspectiva de atores sociais frequentemente marginalizados nos discursos dos detentores de maior capital. A agroindústria da cachaça tem se tornado fundamental para a economia local, gerando empregos e relações trabalhistas que merecem atenção das Ciências Sociais. No Brasil, o trabalho em regiões rurais, distantes dos grandes centros e da fiscalização rigorosa, é frequentemente invisibilizado, permitindo práticas abusivas e exploratórias que afetam trabalhadores e trabalhadoras no interior do país.

6 REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Antônio Augusto de. **Brejo Paraibano**: contribuição para o inventário do patrimônio cultural. João Pessoa: Museu do Brejo Paraibano, 1994.
- ALMEIDA, Horácio de. **Brejo de Areia**: memórias de um município. 2. ed. João Pessoa, Editora Universitária/UFPB, 1980.
- AMADO, Jorge. **A morte e a morte de Quincas Berro D'água**; posfácio de Affonso Romano de Sant'Anna – São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- ANDRADE, Gilberto Osório [e] ANDRADE, Manuel Correia de. Os rios-do-açúcar no Nordeste Oriental. Volume 2. **O Rio Mamanguape**. – João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, Conselho Estadual de Cultura, 1997.
- ANDRADE, Manuel. Correia. de. **A agricultura e os desafios do desenvolvimento no Nordeste do Brasil**. Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas, [S. l.], n. 1, p. 87–98, 1982. DOI: 10.37370/raizes.1982.v.633. Disponível em: <http://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/633>. Acesso em: 10 out. 2023.
- _____. **O planejamento regional e o problema agrário no Brasil**. – São Paulo, HUCITEC, 1976.
- _____. **A terra e o homem no Nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. -5. ed. – São Paulo: Atlas, 1986.
- _____. **Espaço e tempo na agroindústria canavieira de Pernambuco**. Estudos Avançados. Universidade de São Paulo. - São Paulo. Ano 2001, Volume 15, Nº 43, p. 267-280.
- ARAGÃO, Paulo Ortiz Rocha de., e PAKMAN, Elbio Troccoll. **O PROÁLCOOL e as Transformações no Espaço Agrícola da Paraíba**. Revista Raízes. - Campina Grande. Ano X, Nº 8, p. 113-134, jan.- dez./1991.
- BARBOSA, José Luciano Albino. **Engenho de cana-de-açúcar**: por uma sociologia da cachaça. - Campina Grande: EDUEPB, 2014.
- BEAUD, Stéphane. **Guia para pesquisa de campo**: produzir e analisar dados etnográficos / Stéphane Beaud, Florence Weber; tradução de Sérgio Joaquim de Almeida; revisão da tradução de Henrique Caetano Nardi. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **A ilusão biográfica**. In: FERREIRA, M. M. e Amado, J (Orgs.). Usos & abusos da história oral. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas Editora, 1996, p. 183-192.
- _____. **O Desencantamento do Mundo**: Estruturas Econômicas e Estruturas Temporais. _ Tradução: Silvia Mazza; Revisão: Plínio Martins Filho e Vera Lúcia Bolognani. São Paulo: Editora Perspectiva S.A., 1979.
- _____. **Sociologia** / organizador [da coletânea] Renato Ortiz; [tradução de Paula Monteiro e Alícia Auzmendi]. – São Paulo: Ática, 1983. – (Grandes cientistas sociais; 39)
- _____. **O Camponês e seu corpo**. Rev. Sociol. Polít., Curitiba, 26, p. 83-92, jun. 2006.

_____. **A Distinção**: crítica social do julgamento; tradução Daniela Kern; Guilherme J. F. Texeira. – 2. ed. rev. – Porto Alegre, RS: Zuok, 2011.

_____. **A produção da crença**: contribuição para uma economia dos bens simbólicos. – 3. ed. 4. reimpr. – Porto Alegre, RS: Zouk, 2018.

_____. **Questões de sociologia**; tradução de Fábio Creder. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2019. – (Coleção Sociologia)

BRASIL. *Decreto nº 6.871*, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **A cachaça no Brasil**: dados de registro de cachaças e aguardentes / Secretaria de Defesa Agropecuária. 2. ed. - Brasília: MAPA/AECS, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **A cachaça no Brasil**: dados de registros de cachaças e aguardentes ano 2021 / Secretaria de Defesa Agropecuária. - Brasília: MAPA/AECS, 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cachaça 2021** / Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA/AECS, 2022.

CANIELLO, Márcio. **Identidade e qualidade de vida nos Territórios da Cidadania**. Sociologias. Porto Alegre, ano 18, Nº 43, set/dez 2016.

CARNEIRO, Henrique. **Bebidas alcoólicas e outras drogas na época moderna. Economia e embriaguez do século XVI ao XVIII**. Disponível em: < www.neip.info >. Acesso em: 17/10/2022.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. - São Paulo: Global, 2006.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. - 12ª ed. - Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

COSTA, L. R., & SANTOS, Y. G. dos. (2020). **O "relato de vida" como método das Ciências Sociais: Entrevista com Daniel Bertaux**. *Tempo Social*, 32(1), 319-346. <https://doi.org/10.11606/0103-2070.ts.2020.159702>

DANTAS, Leiliam Cruz. **Desenvolvimento local e valorização de produtos dos engenhos de cana-de-açúcar em base territorial**: o caso do Brejo Paraibano. Tese – Universidade Federal do Rio de Janeiro. COPPE/UFRJ, Rio de Janeiro, 2003.

FIÚZA, Alexandre Felipe *et al.* **Uma História de Areia**. João Pessoa, Editora Universitária/UFPB, 1998.

FERLINI, Vera Lúcia Amaral. **A civilização do açúcar**. – 1ª reimpressão. – São Paulo: editora brasiliense, 1998.

FREIRE, Cláudia. **Da sulanca à fábrica: configurações do trabalho no polo de confecções de Pernambuco**. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Humanidades. Campina Grande, 2017.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil / Gilberto Freyre; apresentação de Manuel Correia de Andrade; biobibliografia de Edson Nery da Fonseca; notas bibliográficas revistas, bibliografia e índices elaborados por Gustavo Henrique Tuna. - 7. ed. rev. - São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.** – 51ª ed. rev. – São Paulo: Global, 2006.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil.** 22. ed. – São Paulo: Editora Nacional, 1987.

GALVÃO, Suenia de Fatima Silva. **Interfaces cultural, política organizacional do projeto “Caminhos do Frio – rota cultural” no contexto da regionalização do turismo no brejo paraibano.** Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Programa de Pós-Graduação em Turismo. – Natal, 2012.

GARCIA JÚNIOR, Afrânio Raul. **O Sul: caminho do roçado: estratégias de reprodução camponesa e transformação social.** – São Paulo: Marco Zero; Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília: MCT - CNPq, 1989.

GARCIA JR., Afrânio Raúl e HEREDIA, Beatriz Alasia de. **Campesinato, família e diversidade de explorações agrícolas no Brasil.** *In: Diversidade do campesinato e categorias, v.2: estratégias de reprodução social/Emília Pietrafesa de Godoi, Marilda Aparecida de Menezes, Rosa Acevedo Marin (orgs.)* – São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009.

GORENDER, Jacob. **O escravismo colonial.** – 6.ed. – São Paulo: Expressão Popular: Perseu Abramo, 2016.

GRAZIANO, J. S. **A modernização dolorosa.** Zahar editores. Rio de Janeiro, 1981.

GUIMARÃES, Alberto Passos. **Formação da pequena propriedade: intrusos e posseiros, in WELCH et al. Camponeses brasileiros: leituras e interpretações clássicas.** São Paulo, Editora da UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** São Paulo: Editora Vértice, 1990.

HOBBSAWM, Eric J. e RANGER, Terence. **A invenção das tradições / Eric Hobsbawm, Terence Ranger, (organizadores); tradução de Celina Cardim Cavalcante.** - 10ª ed. - São Paulo: Paz e Terra, 2015.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias: 2017 / IBGE, Coordenação de Geografia.** _ Rio de Janeiro: IBGE, 2017.

JORNAL DO OESTE. **Relatório da Reforma Tributária preocupa o setor da Cachaça.** Jornal do Oeste, 2021. Disponível em: < <https://www.jornaldooeste.com.br/geral/relatorio-da-reforma-tributaria-preocupa-o-setor-da-cachaca/> >. Acesso em: 24 de maio de 2021.

JULIÃO, Francisco. **O que são as Ligas Camponesas?** *in WELCH et al. Camponeses brasileiros: leituras e interpretações clássicas.* São Paulo, Editora da UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009.

KOURY, M. G. P. **Breve história do movimento camponês no Nordeste.** Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas, [S. l.], n. 2 e 3, p. 167–176, 1983. DOI: 10.37370/raizes.1983.v.623. Disponível em: <http://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/623>. Acesso em: 21 set. 2023.

LIMA, Sérgio Ricardo Ribeiro de., e ARAGÃO, Paulo Ortiz Rocha de. **Modernização e crise no setor sucro-alcooleiro na Paraíba**. Revista Raízes. - Campina Grande. Ano XVIII, Nº 19, maio/1999.

LINHART, Robert. **O Açúcar e a fome: pesquisa nas regiões açucareiras do nordeste brasileiro**/ Robert Linhart; tradução de J. Silveira. - Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1981.

LOPES, José Sérgio Leite. **O Vapor do diabo: o trabalho dos operários do açúcar**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1976.

_____. **A recepção dos trabalhos de Pierre Bourdieu e a renovação das análises sobre as classes populares brasileiras**. Cultura vozes, n. 4 ano 97, 2003.

_____. **Os trabalhadores e o desencantamento do mundo em Pierre Bourdieu**. In: Diálogos críticos: o pensamento estrangeiro e a sociologia do trabalho no Brasil/Organizadores: Roberto Vêras de Oliveira, José Ricardo Ramalho, Cesar Sanson. – São Paulo: Annablume, 2023.

MAZOYER, Marcel & ROUDART, Laurence. **História das agriculturas do Mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo, Editora da UNESP; Brasília, NEAD, 2010.

MELO, Mário Lacerda de. **O Açúcar e o Homem: problemas sociais e econômicos do Nordeste canavieiro**. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1975.

MENEZES, Marilda Aparecida. **Memórias de infância de mulheres e homens camponeses**. *Trajeto*. Revista de História UFC, vol. 2, nº 3. Fortaleza, 2002.

MENEZES, Marilda, Edgard Malagodi e Emilia R. Moreira. **Da usina ao assentamento: os dilemas da reconversão produtiva no Brejo Paraibano**. *Estudos Sociedade e Agricultura*, outubro de 2013, vol. 21, n. 2, p. 332-358, ISSN 1413-0580.

MONTEIRO, José Marciano. **10 lições sobre Bourdieu**. Petrópolis, RJ: Vozes 2018. – (Coleção 10 Lições)

MOREIRA, Emilia. **Por um pedaço de Chão**. - João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 1997.

MOREIRA, Emilia; TARGINO, Ivan. **Capítulos de Geografia Agrária da Paraíba**. João Pessoa – PB: Editora Universitária / UFPB, 1997.

NEVES, Delma Pessanha. **O consumo de bebidas alcoólicas: prescrições sociais**. Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais BIB: São Paulo, n. 55, p. 73-97, 2003.

OLIVAN, Fernando. **Veja o ranking dos 10 produtos com mais impostos no Brasil**. Comunicação FENACON (Federação Nacional das Empresas de Serviços Contábeis e das Empresas de Assessoramento, Perícias, Informações e Pesquisas), 2021. Disponível em: < <https://fenacon.org.br/noticias/veja-o-ranking-dos-10-produtos-com-mais-impostos-no-brasil/> >. Acesso em: 08 de novembro de 2022.

OLIVEIRA, Josilene Ribeiro de. **Turismo em Areia – PB: trocas simbólicas na produção e consumo das novas ruralidades [recurso eletrônico]**. - João Pessoa: Editora UFPB, 2021.

PALMEIRA, Moacir. **Casa e trabalho: nota sobre as relações sociais na *plantation* tradicional (1977)**. In: Camponeses brasileiros: leituras e interpretações clássicas, v.1/ organização Clifford Andrew Welch... [el. al.]. - São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009.

PARAÍBA. Lei nº 11.873 de 19 de abril de 2021. Confere o Título de Capital Paraibana da Cachaça à cidade de Areia, no estado da Paraíba. **Diário Oficial do Estado da Paraíba**: João Pessoa, nº 17.348, 20 de abril de 2021.

PAULILO, Maria Ignez S. **O Peso do trabalho leve**. Departamento de Ciências Sociais – UFSC. Revista Ciência Hoje. Vol. 5. Nº 28. Janeiro/Fevereiro de 1987. p. 64-70.

PEREIRA, T. I.; CORREA DA SILVA, L. F. S. **AS POLÍTICAS PÚBLICAS DO ENSINO SUPERIOR NO GOVERNO LULA: EXPANSÃO OU DEMOCRATIZAÇÃO?**. Revista Debates, [S. l.], v. 4, n. 2, p. 10, 2010. DOI: 10.22456/1982-5269.16316. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/debates/article/view/16316>. Acesso em: 19 out. 2023.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização; tradução Rita Pereira. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

POLLAK, Michael. **Memória, esquecimento, silêncio**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

POLLAK, Michael. **Memória e identidade social**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

RAMIRO, Patrícia Alves e PARPET, Marie-France Garcia. **CACHAÇA! A ressignificação de um produto “genuinamente” brasileiro**. Revista Continente Multicultural, Recife, ano XIX, #222, [pág. 74-79], jun./2019a.

RAMIRO, Patrícia e PARPET, Marie-France. **O valor do lugar**: o turismo e a valorização simbólica da cachaça do Brejo paraibano. In RAMIRO, Patrícia A. (organizador). Antropologia e turismo: coletânea franco-brasileira. – João Pessoa: Editora UFPB, [pág. 77-97], 2019b.

RANGEL, F.; CORTELETTI, R. de F. O polo de confecções do Agreste Pernambucano: Origens e configurações atuais. **Estudos de Sociologia**, Araraquara, v. 27, n. 00, p. e022013, 2022. DOI: 10.52780/res.v27i00.13897. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/estudos/article/view/13897>. Acesso em: 9 fev. 2024.

ROMBALDI, Maurício e TOMIZAKI, Kimi Aparecida. **“A Distinção”**: contribuições da sociologia bourdieusiana aos estudos das relações de trabalho no Brasil. In: Diálogos críticos: o pensamento estrangeiro e a sociologia do trabalho no Brasil/Organizadores: Roberto Vêras de Oliveira, José Ricardo Ramalho, Cesar Sanson. – São Paulo: Annablume, 2023.

Sá, Márcio. **Feirantes: quem são e como administram seus negócios**. – 2. Ed. – Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2018.

SCHNEIDER, Sérgio. **Prefácio à edição brasileira**. In: PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e a arte da agricultura: um manifesto Chayanoviano**; tradução Claudia Freire. – 1. ed. – São Paulo; Porto Alegre: Editora Unesp; Editora UFRGS, 2016.

SHANIN, T. (2012). **A definição de camponês**: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista. Revista Nera, Presidente Prudente, Ano 8, nº 7, pp. 1–21, Jul./Dez. 2005. <https://doi.org/10.47946/rnera.v0i7.1456>

SALES, Eliana. **Aspectos da história do álcool e do alcoolismo no século XIX**. Cadernos de história UFPE: Revista do departamento de história da Universidade Federal de Pernambuco. Ano VII, Nº 7, 2010, e-ISSN 2594-3766.

SIGAUD, L. **Trabalho assalariado e trabalho familiar no Nordeste**. Anuário Antropológico, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 181–199, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6123>. Acesso em: 2 out. 2023.

SILVA, Djanilson Amorim da. **Antropologia da cachaça**: um estudo sobre produção, circulação e consumo do destilado brasileiro / Tese (doutorado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2019.

SOUZA, Rony W Frutuoso de. **Camponeses e políticas públicas**: o programa de aquisição de alimentos (PAA) no Território da Borborema – PB. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Humanidades. - Campina Grande, 2019.

TOSI, Giuseppe. **Terra e salário para quem trabalha**: um estudo sobre os conflitos sociais no Brejo paraibano / Dissertação (mestrado) – Universidade Federal da Paraíba, Sociologia Rural, Campina Grande, 1988.

WACQUANT, Loïc. **Seguindo Pierre Bourdieu em Campo**. Revista Sociologia Política, Curitiba, p. 13-29, jun. 2006.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **Capital e propriedade fundiária**: suas articulações na economia de Pernambuco. - Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

WOORTMANN, K. **Migração, família e campesinato**. Revista Brasileira de Estudos de População, [S. l.], v. 7, n. 1, p. 35–53, 1990. Disponível em: <https://www.rebep.org.br/revista/article/view/546>. Acesso em: 28 set. 2023.

XAVIER, Carlos Augusto Couto. **Arranjo inovativo local da cachaça no brejo Paraibano**: configurações e perspectivas. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Pernambuco. CTG. Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Recife, UFPE, 2011.