



CULTURA E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA: A COMPRA DA MOENDA

Rosiléia Oliveira de Almeida*

Resumo: Aborda as injunções práticas das disposições cognitivas e dos constrangimentos ambientais, culturais e econômicos na incorporação de inovações tecnológicas por produtores de cachaça artesanal da microrregião de Abaíra – BA, apresentando evidências contrárias aos argumentos de homogeneidade da produção, de resistência à aprendizagem e de tensão estabelecidos-outsiders, quando aplicados à dinâmica social local. Entendendo a propensão à inovação tecnológica como expressão de um sistema de relações entre estruturas psicológicas e estruturas socioculturais toma-se como objeto de pesquisa etnográfica a atitude de compra de uma moenda por um antigo produtor, para quem a memória cumpre também um papel prospectivo.

Palavras-chave: cultura; disposições cognitivas; tradição; inovação tecnológica.

O setor produtivo da cachaça artesanal na microrregião de Abaíra apresenta grande heterogeneidade. Nas centenas de unidades de produção locais há muitas e evidentes diferenças nos níveis de incorporação das inovações técnicas, sendo que a compreensão desse fato requer uma aproximação aos contextos produtivos, estudando as práticas cotidianas e os fatores que constroem essas práticas. Nas visitas às unidades produtivas foi possível perceber que a capacidade de atribuir sentido às inovações técnicas tem uma clara relação com o saber da experiência e com as possibilidades de cognição dos produtores, tomadas não como disposições psicológicas inerentes aos indivíduos, mas sim como resultantes dos processos socioculturais.

Na microrregião de Abaíra há cerca de 500 alambiques, porém apenas 148 são vinculados à Associação dos Produtores de Aguardente da Microrregião de Abaíra (APAMA). O principal fator de coesão grupal e identificação coletiva dos associados é o compromisso com a produção artesanal de cachaça de qualidade através da otimização do processo rústico, sendo que este último resulta no que os produtores denominam de cachaça comum.

O processo de produção da cachaça artesanal de qualidade envolve padrões e controles não observados na produção da cachaça comum. Embora os saberes autóctones tradicionais sejam valorizados no processo de modernização tecnológica em

* Mestre e doutoranda em Educação pela Faculdade de Educação da UNICAMP – Campinas – SP. Professora do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas das Faculdades Jorge Amado – Salvador – BA. E-mail: rosi_oliveira@terra.com.br

curso na região, a maioria dos produtores mantém-se à margem das mudanças intencionadas. Mesmo entre os produtores associados à APAMA o ideal de não-oposição entre cultura e desenvolvimento manifesta-se de forma problemática na prática social. Apesar da existência de tensões sociais, não se observam conflitos ostensivos ou declarados entre os produtores associados e os não-associados, no estilo estabelecidos e outsiders (ELIAS; SCOTSON, 2000), fato aparentemente contraditório, já que a comercialização da cachaça comum prejudica a marca 'Abaíra'.

Para Elias e Scotson (2000, p. 212), embora haja "universalidade da tendência de elevar o valor do próprio grupo à custa do valor de outro grupo, os grupos seguros de seu próprio valor, com uma auto-estima relativamente estável, tenderiam mais para a moderação e a tolerância em relação aos outsiders". Porém, tal não parece ser o caso dos produtores associados, uma vez que o universo de produção da cachaça ainda figura nas representações sociais de forma estigmatizada.

Segundo Bourdieu (2004, p. 20), na construção de um objeto de pesquisa deve-se ser "capaz de pôr em jogo 'coisas teóricas' muito importantes a respeito de objetos ditos 'empíricos' muito precisos, freqüentemente menores na aparência, e até mesmo um pouco irrisórios, [...] de constituir objetos socialmente insignificantes em objetos científicos". Sendo a cachaça um tema tradicionalmente excluído do mundo acadêmico e estigmatizado socialmente e, ainda, considerando as dimensões problemáticas da realidade social local, pretende-se obter evidências sobre como os produtores de cachaça artesanal tomam decisões relativas ao aperfeiçoamento técnico em um cenário de mudanças com vistas a questionar os argumentos da universalidade das idéias de homogeneidade da produção, de resistência à aprendizagem e de tensão estabelecidos-outsidereis.

Tomando como objeto de investigação as ações e as razões das ações de um produtor de cachaça, foram interpretados eventos separados por um intervalo de cinco meses, durante os quais ele se viu diante da necessidade de modular suas decisões em torno de duas alternativas não mutuamente excludentes: produzir cachaça de qualidade ou produzir cachaça comum. Do ponto de vista metodológico, procedeu-se à observação

das ações do produtor e foram registrados seus comentários verbais, abrangendo tanto os que antecediam quanto os que sucediam as ações¹.

As razões de uma ação podem receber diferentes interpretações: a de quem foi o sujeito da ação, a de quem de alguma forma teve o curso da sua própria ação afetado por ela; a de quem a apoiou; a de quem a ela se contrapôs; a de quem a observou com indiferença; e, também, como é o caso do pesquisador, a de quem tem a pretensão de construir um discurso sobre ela. Todos esses discursos, embora diferentes, são igualmente legítimos e apenas colocando em relação suas “verdades” pode-se construir uma compreensão sobre o complexo, embora aparentemente simples, ato da compra da moenda².

1 A COMPRA DA MOENDA

Durante o X Festival de Cachaça de Abaíra, em 2005, havia algumas empresas expondo seus equipamentos. Foi quando se deu o evento que o Sr. Valdo, um humilde produtor de cachaça de Abaíra, então com 66 anos, protagonizou: ele exibia a todos, orgulhoso, o laudo do Ministério de Agricultura que atestava que sua cachaça atendia a todos os requisitos de qualidade. Regozijava-se também porque sua cachaça atendia às exigências de conformidade do IBAMETRO, faltando apenas trocar a moenda.

O produtor ficou “namorando” uma moenda exposta na Feira da Agroindústria do Festival (Figura 1), cujo valor era incompatível com seus recursos financeiros, mas, depois de muito pensar e com o incentivo de um técnico que atestou a qualidade da moenda e intercedeu junto ao fabricante para que concedesse um desconto, resolveu comprar a moenda, que lhe custou R\$ 20.000,00. Ele deu uma entrada de R\$ 6.000,00 e parcelou o restante em quatro mensalidades. No dia seguinte, presenciei o contentamento do Sr. Valdo com a chegada da moenda ao seu sítio. (Figura 2). Aquele momento foi comemorado com a degustação em uma cuia de uma cachaça armazenada em uma peroba datada de 1854. Desde esse momento até meu retorno, passaram-se cinco meses... Mas, durante todo esse período, fiquei intrigada com a seguinte questão:

¹ Jacobson (1991) enfatiza que descrever as ações de uma pessoa não significa simplesmente registrar os seus movimentos físicos, mas sim buscar compreender os significados de seus movimentos, sendo, por isso, necessário relacionar, implícita ou explicitamente, as ações a noções.

² Contrariamente à pretensão de uma objetividade absoluta, impossível de se concretizar, no estudo das razões da ação do produtor, compartilhamos neste trabalho a idéia de Castro (2002) de que a objetividade resultante do trabalho antropológico é intrinsecamente relacional, ou seja, ela resulta da aproximação e da relação intelectual entre pontos de vistas diferentes e equivalentes.

De onde viria a motivação desse produtor para, mesmo diante das dificuldades do setor de produção de cachaça artesanal, comprar uma nova moenda?



Figura 1. Moenda exposta durante o X Festival da Cachaça. Setembro de 2005. Abaíra-BA.



Figura 2. Chegada da nova moenda. 2005. Setembro de 2005. Abaíra-BA.

2 A MOENDA EM OPERAÇÃO

Em fevereiro, ao contrário da maioria dos produtores, o Sr. Valdo ainda estava moendo. Na primeira visita, percebi-o muito desanimado, pois havia “perdido todas as dornas” daquele dia e não pôde destilar. Ele explicou que a cachaça estava ficando fraca e que ele queria aumentar o rendimento. Para isso, resolveu elevar o Brix do caldo de 13-14° para 16° e perdeu duas dornas. Ao contrário da recomendação técnica de se acrescentar 36 L de água para diluir o caldo, ele havia colocado apenas 18 L, reconhecendo que é “importante quando a gente não sabe de algo buscar a ajuda de quem sabe”. Explicou também que tem um aparelhinho, o sacarímetro, pegando-o na gaveta. Fez uma “experiência” para me mostrar o quanto “era fácil ver a coisa”, dizendo que “com esse aparelhinho aqui a gente regula tudo!... porque tem uns numerozinhos aqui”. Mostrou que o Brix, desde o dia anterior, era 4, não mudava, mas que deveria ter zerado, como no caso do caldo que ele pegou na dorna e colocou na proveta, já no ponto de destilar. Apesar de não estar enxergando bem os números, por estar sem óculos, disse: “É fácil da gente conhecer... Não é difícil não”.

O produtor lamentou que minha visita estivesse ocorrendo nessa época, pois ele estava produzindo apenas cachaça comum. Ele explicou que neste ano a produção de cachaça de qualidade foi prejudicada em toda a região, pois as chuvas demoraram a passar e os produtores tiveram que adiar o início da produção. Quando o período de chuva acabou, as canas já estavam velhas e a temperatura ambiental alta. Manifestando que internalizou bem o discurso técnico, afirmou que “se a matéria-prima não tiver qualidade, ela não dá cachaça de qualidade”.

Na segunda visita o Sr. Valdo estava destilando. Explicou que tem feito poucas alambicadas por dia, pois o “o trabalho nas carreiras nunca que é muito apurado”. Embora conte com dois ajudantes o Sr. Valdo domina todas as operações. Ao começar a destilação, ele separou em torno de 0,5 L de cachaça “de cabeça”, que aparou numa gamelinha que foi de seu avô. Ele colocou-a num camburão para ser aproveitada em uma próxima destilação. Mesmo estando produzindo cachaça comum, ele gosta de separar aquela fração por ser prejudicial à saúde. Caso estivesse produzindo cachaça de qualidade, teria que separar 4 L (10% do volume da cachaça de coração, que totaliza 40 L). Ao produzir a cachaça de qualidade ou a comum o Sr. Valdo separa a fração final da destilação, quando a cachaça fica fraca, correspondente a 10 a 15 litros, utilizando-a em uma próxima destilação. Ele emprega dois processos para determinar se a cachaça está fraca, um do senso comum e outro científico. Pelo primeiro processo, a cachaça é considerada fraca quando, ao ser despejada numa cuia, não forma espuma. O outro processo envolve o uso de um aparelho, o alcoômetro.

A curiosidade diante dos fenômenos é uma característica do Sr. Valdo. Ele fica surpreso com o fato de que, no condensador, a água superficial fica quente, enquanto que no fundo fica “friinha” e, também, com o aquecimento das dornas durante a fermentação. Seu interesse pelas inovações também se manifestou quando, ao mostrar como é retirado o vinhoto do alambique, disse estar aguardando a realização de um seminário em que vão ser discutidas soluções para a destinação daquele subproduto, o qual tem sido lançado diretamente nos cursos d’água. Mas, para Sr. Valdo, há um problema ambiental ainda mais grave que diz respeito ao corte de árvores nativas para aquecer as fornalhas. Uma alternativa seria o uso do bagaço seco em substituição à lenha, mas ainda não pôde colocá-la em prática, pois antes precisa construir um ambiente coberto para depositar o bagaço e evitar que ele se molhe.

Segundo o produtor, sua família sempre trabalhou com cachaça, “é tradição mesmo!”. Seu avô viveu até os 89 anos e seu pai atingiu 85 anos. Eles destilavam em alambiques de capelo, e não de serpentina como hoje. Naquele tempo era engenho de madeira tracionado por bois. Sr. Valdo explica que no início também moía em engenho de madeira, mas depois de poucos meses trocou-o por um de ferro também tracionado por bois. Em 1976, quando tinha 33 anos, foi a São Paulo e comprou seu primeiro engenho a motor e, desde então, todos sempre foram a motor. Naquela época chegaram a achar que ele era até doido porque “era muito dinheiro!”. Ele explica que o trabalho

com o engenho tracionado por bois era mais cansativo, a despesa mais alta e o rendimento menor, pois “era bagaço passando prá lá e prá cá, judiava dos bois e precisava de mais mão-de-obra... dois homens ficavam moendo e um tangendo”. No tempo do seu pai não tinha jeito de se melhorar... “era difícil mesmo!” Para o Sr. Valdo a maioria dos produtores locais continua ainda hoje moendo em engenhos tracionados por bois porque “não fazem conta e pensam que é lucro, mas não é”. Com o engenho a motor ele “ganha tempo para fazer outras coisas”.

Sr. Valdo foi o primeiro produtor da região a usar engenho a motor. Mais à frente adquiriu um da marca Santana quando o pessoal falou: “Mas moço, você tá ficando é doido!” e ele respondeu: “É. Parece, né”. Agora, depois de 27 anos, ele resolveu adquirir um engenho da marca VM. Além de não contaminar o caldo com óleo, o novo engenho é eficiente e pouco barulhento. Alguns produtores chegaram a considerar Sr. Valdo novamente louco por sua decisão de adquirir o novo engenho. Um produtor questionou por que ele não comprava um carro para passear. Todas as vezes, porém, depois que viam os resultados do senhor Valdo com os novos engenhos, outros produtores resolviam seguir seus passos. Senhor Valdo entende o comportamento dos outros produtores porque “nem todo mundo tem coragem de dar R\$ 20.000,00, estando o litro da cachaça comum a R\$ 0,70”. Sr. Valdo disse que “olhava o engenho, mas o dinheiro não dava”. No final decidiu comprar porque o engenho estava em Abaíra e, portanto, não precisaria pagar o frete; também porque o vendedor, astuto, disse que trouxe o engenho para ele e que facilitaria o pagamento dividindo em mais parcelas.

Sr. Valdo é uma liderança local. Além de ser presidente da Associação de São José e membro da Associação do Brejo ele está sempre presente nos eventos locais. Está na APAMA desde a sua fundação e, mesmo com todas as dificuldades do setor, acredita no trabalho por ela desenvolvido. Além disso, é um empreendedor. Na associação promove atividades artesanais com o uso de bagaço de cana. Na sua propriedade, além de produzir cachaça, planta a cana, tira leite das vacas, cria abelhas, produz as caixas para as colméias, mantém o pomar, conserta os carros de boi.

Para o Sr. Valdo é vantagem produzir a cachaça de qualidade. Além de o processo ser mais eficiente, resultando em 240 L de cachaça de coração por semana, ele aproveita as sobras e produz mais 200 ou 220 L da cachaça comum. O preço do litro da cachaça de qualidade vendido à APAMA é fixo em R\$ 1,70, enquanto que no mercado informal a cachaça comum, embalada em vasilhames de plástico de 200 L (carga), é

vendida a R\$ 0,70/litro ou até por menos. Mas produzir a cachaça de qualidade também envolve dificuldades. Uma delas é que a cachaça produzida pelos sócios é repassada à APAMA em consignação, sendo o pagamento ao produtor realizado somente após a comercialização. Outro problema é a falta de contrato de comercialização da cachaça produzida, havendo muita cachaça de qualidade armazenada. Assim, muitos produtores preferem produzir a cachaça comum, utilizando-a, inclusive, como moeda de troca para fazer a feira aos sábados. Mas Sr. Valdo não perde as esperanças e acha que a salvação de Abaíra é investir na cachaça de qualidade, pois enquanto ela tem um preço fixo, a outra chega a ser vendida por menos de R\$ 0,70.

Ao realizar a limpeza das dornas para produção da cachaça comum Sr. Valdo não tem o mesmo cuidado e higiene empregados na produção da cachaça de qualidade, pois o preço pelo qual ela é vendida não compensa. Como a limpeza do pé-de-cocho é trabalhosa, demanda tempo para a decantação, durante a qual a dorna fica ociosa, e gasta água, a decisão por não realizá-la em todas as alambicadas é presidida pela relação custo-benefício. A dedicação e higiene diferenciadas na produção da cachaça de qualidade e na comum são assim explicitadas: “Olha, a de qualidade eu môo ela mais contente. Só a limpeza e o trabalho que a gente faz aqui prá ela sair limpinha...!!! Com essa aqui é bagunçado, não tem jeito. Sempre é bagunçado”.

Ao final da tarde Sr. Valdo me convidou, ansioso, para o momento mais esperado por ele: que eu visse e fotografasse a moenda em funcionamento. (Figura 3). Sr. Valdo comentou que o decantador acoplado deveria estar limpo, mas que havia moído de manhã e não havia efetuado a limpeza, como recomendado.



Figura 3. A moenda em operação. Fevereiro de 2006. Abaíra-BA.

Antes de cair em uma das dornas o caldo é peneirado uma segunda vez e nessa peneira estavam sendo retidas várias impurezas, sendo que posteriormente compreendi a

razão. Como estava produzindo cachaça comum e queria obter o máximo de rendimento, Sr. Valdo recolhia o caldo retido nos primeiros compartimentos do decantador com uma pequena cuia, transferindo-o para o último compartimento. Na sala de dornas Sr. Valdo comentou, vaidoso, que tinha inventado uma maneira mais simples e mais higiênica de distribuir o caldo nas dornas: ele usa vários canos de tamanhos diferentes, que podem ser trocados de acordo com a distância das dornas e que são facilmente lavados após a operação.

Embora saiba que os vasilhames de plástico são condenados para se trabalhar com cachaça, por contaminá-la com substâncias prejudiciais, para o Sr. Valdo “como é da outra cachaça, deixa que vai”. Na produção de cachaça de qualidade ele usa depósito aço inoxidável e barris de madeira para armazenar a cachaça e frascos de vidro para aparar-la durante a destilação. Explica que, antigamente, usava cabaças grandes para aparar a cachaça, mas que hoje elas não mais existem.

Sr. Valdo manifestou uma grande gratidão pelo professor que lhe ensinou a produzir a cachaça de qualidade, porque “ninguém sabia fazer cachaça aqui. Eu aprendi depois de grande e aprendi com ele”. Disse que no início era “aquela coisa lá... tudo fora... do jeito da gente... no início todo mundo perguntava: como é que lava o pé-de-cocho, gente, de que jeito, como é que vai lavar esse pé-de-cocho?... Como é que estila com o bagaço?... Como é que dilui o caldo de cana?... Tudo eles achavam difícil, mas hoje eles acham a coisa mais fácil que tem!”.

Sr. Valdo sempre enfatiza que produzir cachaça tem ciência, que tem que “ter tudo por medida”, mas que no passado fazia “tudo no olho”. Embora tenha estudado apenas por quatro meses na infância, com um professor particular que lhe ensinou o “Beabá”, hoje palavras como alcoômetro, sacarímetro, diluir, decantar, fermentar, destilar, leveduras, bactérias fazem parte de seu repertório. Também emprega palavras como progredir, melhorar, valorizar, investir, zelar pelo que seus pais deixaram para deixar para os seus filhos. Por isso, ele, “apenas por prevenção”, abriu um poço artesiano que lhe custou R\$ 15.000,00, atitude que muita gente condenou.

Sr. Valdo recolhe o bagaço e lava o engenho todo dia, mantém o chão limpo e quase não se vê insetos no ambiente, apesar do intenso calor. No tempo de seu pai e de seu avô a limpeza não era como hoje, fato que ele prefere nem comentar, pois reconhece que ele próprio percebia o mundo de outra forma naquela época. Ainda hoje tem muitos produtores desmazelados, que deixam porcos, galinhas e cachorros por perto dos

alambiques, mas Sr. Valdo tem uma atitude tolerante, por considerar que esses produtores não conseguem perceber o que ele percebe.

Em Abaíra ainda há problemas de falsificação da cachaça, que têm resultado em quedas e oscilações do preço da cachaça comum. Os atravessadores também agem livremente, pois como os produtores da cachaça comum não são registrados e nem pagam impostos, torna-se difícil qualquer fiscalização. No passado os produtores pagavam impostos e quem comercializava a cachaça sem registro era notificado, sendo o produto apreendido. Senhor Valdo não sabe as razões desse “relaxo”.

Entre os projetos atuais, Sr. Valdo pretende reformar o depósito para colocar as dornas e barris de armazenamento da cachaça. Para isso, desmontou a antiga peroba, de 1854, pois precisava do espaço. Além disso, ela estava cheia de cupim. Com a madeira, ele pretende fazer novos barris, para armazenar a cachaça.

3 CONSTRANGIMENTOS À PRODUÇÃO DA CACHAÇA DE QUALIDADE

O entendimento das razões das ações requer situá-las no contexto em que ocorrem. Nesta seção construo esse contexto a partir das impressões que tive da realidade social de Abaíra e, especialmente, ao refletir sobre as razões atribuídas pelo Sr. Valdo às suas ações e às ações dos outros produtores.

Em Abaíra, a produção de cachaça de qualidade é favorecida por condições climáticas, sincronizando-se com as variações sazonais³. A colheita e o processamento da cana ocorrem normalmente de junho a setembro, quando a precipitação pluviométrica é baixa ou inexistente e a temperatura ambiental amena. Em 2005, devido ao prolongamento das chuvas até os meses de junho e julho, houve necessidade de adiar o início da moagem, de forma que a produção de cachaça estendeu-se até janeiro/fevereiro do ano seguinte, época em que já não foi mais possível produzir a cachaça de qualidade. Como a economia local é sustentada pela cachaça, todos se igualam e passam a fabricar a cachaça comum, situação que interfere na disposição dos produtores em realizar investimentos na produção da cachaça de qualidade.

A quantidade e qualidade da água também é um aspecto essencial para a produção de cachaça de qualidade. As unidades produtivas localizadas na região mais

³ Mesmo ocorrendo em um cenário com recursos tecnológicos bem mais diversificados, a atividade econômica dos produtores de cachaça de Abaíra segue, assim como a dos Nuer (EVANS-PRITCHARD, 2002), um ritmo ecológico e é constrangida por ele. Apesar de todo o avanço da ciência, produzir cachaça artesanal de qualidade só é possível quando os produtores sincronizam suas ações ao ritmo das estações e quando estas mantêm sua regularidade.

alta, como é o caso do engenho do Sr. Valdo, são favorecidas por uma água mais limpa e abundante. À medida que os riachos percorrem os lugarejos mais baixos a qualidade da água reduz-se, o que requer a instalação de filtros. Muitos produtores, ao se depararem com essa dificuldade, preferem continuar produzindo a cachaça comum.

Os produtores de cachaça de qualidade de Abaíra não precisam de concorrentes, pois são seus próprios concorrentes! A produção de cachaça comum é uma prática em todos os alambiques, em decorrência dos constrangimentos ecológicos e econômicos. Embora a APAMA remunere melhor o produtor da cachaça de qualidade (R\$ 1,70/litro), ela pode demorar até dois meses para pagar pela cachaça que recebe em consignação, devido à falta de capital de giro e às dificuldades de comercialização. Por outro lado, a venda da cachaça comum para os atravessadores, apesar de o valor ser bem menor (R\$ 0,70/litro), não envolve dificuldades, garantindo aos produtores, de forma imediata, os recursos necessários para a subsistência das unidades familiares.

Mesmo nos anos em que as condições climáticas favorecem a produção de cachaça de qualidade, os produtores associados aproveitam os resíduos dela decorrentes para produzir a cachaça comum. O fato de as duas modalidades de produção de cachaça não serem mutuamente excludentes permite pensar a relação *estabelecidos e outsiders* em uma nova base, que explica a tolerância dos produtores associados em relação aos não-associados: todos os produtores de cachaça de qualidade um dia foram outsiders, pois têm as suas histórias familiares vinculadas à produção da cachaça comum; todos os produtores de cachaça de qualidade são constrangidos, por razões climáticas ou econômicas, a transitar entre as posições de estabelecidos e outsiders; e, ainda, todos os produtores de cachaça, indistintamente, construíram uma identidade coletiva de outsiders, devido ao estigma social relacionado à cachaça.

A informalidade decorrente da suspensão do registro dos alambiques no Ministério de Agricultura e do pagamento de impostos pelos produtores, faz com que todos percebam a marginalização do setor produtivo de cachaça artesanal, ajudando a dar sentido à tolerância dos habitantes em relação aos membros da comunidade que produzem a cachaça por modalidades ilegais, pois uma fiscalização permissiva resulta numa atitude complacente da população local em relação às transgressões às leis.

A produção de cachaça, por ser a principal atividade econômica das pequenas propriedades rurais de Abaíra, está vinculada aos ambientes familiares e permeia os relacionamentos sociais. Assim como a briga de galos para os balineses (GEERTZ,

1989b) e o gado para os Nuer (EVANS-PRITCHARD, 2002), a cachaça, devido ao seu valor econômico, social e cultural, é um objeto local de interesse absorvente.

Entre os constrangimentos sociais à produção da cachaça de qualidade há dois, estreitamente vinculados: o mercado aceita a cachaça comum e as pessoas gostam mais da cachaça comum. Enquanto a cachaça de qualidade é dificilmente comercializada, toda a cachaça comum que se produz é vendida. O gosto pela cachaça de qualidade requer uma mudança no patamar de sensibilidade dos consumidores mais simples, para quem a cachaça é boa quando desce queimando. Requer, também, sua legitimação social através de um deslocamento semântico: de bebida de pobres, negros, bêbados e marginalizados, para bebida sofisticada, requintada e aceita socialmente.

Apesar do peso dos diversos fatores que influenciam a decisão de muitos produtores de continuar produzindo a cachaça comum há também uma forte influência social para a mudança das práticas, traduzida no discurso de identidade cultural e de prestígio social construído em torno da cachaça de qualidade. Embora o Sr. Valdo associe suas atitudes à sua vontade de melhorar, de valorizar, de zelar pelo que ele próprio e seus antepassados construíram, conforme nos lembra Elias (1994b), as forças motivadoras das ações dos indivíduos se originam na estrutura social, na maneira como as pessoas estão ligadas entre si. Sendo assim, devemos nos afastar das interpretações psicologistas das razões da decisão do Sr. Valdo de comprar uma nova moenda.

As “variáveis psicológicas”, os valores, as atitudes, as propensões a agir não “atuam” independentemente dos contextos [...]. Só em relação com a globalidade dos “dados” de uma situação localizada é possível apreender o peso específico de tais variáveis. Elas não podem ser convertidas, por oposição simétrica a determinismos de sinal contrário, nem em primeiro motor nem em primeiro travão de processos sociais. (SILVA, 2000, p. 25-26).

Como a propensão à inovação resulta de um sistema de relações entre estruturas psicológicas e estruturas econômico-sociais, todas as referências a bloqueios mentais ou resistências ao progresso e todos os argumentos favoráveis às práticas de modernização das mentalidades, frequentemente empregadas na análise da influência das motivações na atividade econômica, reduzem dinâmicas sociais complexas a qualidades psicológicas naturalizadas.

Leibniz, já no século XVII, defendeu a não-existência de uma relação de subsunção entre o particular e o universal, conferindo um sentido novo ao individual, que, longe de ser confinado ao papel de um caso particular ou de mero exemplo do

universal, exprimiria algo que é, em si mesmo, inalienável. Assim, o particular e o universal envolveriam uma reciprocidade de determinações e uma correlação necessária, estando implícitos e fundamentados um no outro. (CASSIRER, 1994). Em 1930, Franz Boas manifestou preocupação com as reações dos indivíduos, individualmente ou em grupo, aos estímulos externos, às interações entre eles próprios e às formas sociais produzidas por esses processos, afirmando que “a dinâmica da vida social só pode ser compreendida com base na reação do indivíduo à cultura na qual vive e na sua influência sobre a sociedade. Vários aspectos do problema da mudança cultural só podem ser interpretados sobre esse fundamento”. (BOAS, 2004, p. 65).

A atitude do Sr. Valdo rompe com o estereótipo de que os produtores de cachaça são indistintamente “resistentes à mudança”. Evidencia, também, que as razões subjacentes às ações humanas são culturais, não cumprindo fins utilitários ou pragmáticos. Do ponto de vista material, a aquisição da moenda, embora resulte no aumento da eficiência da produção, tem um alto custo-benefício, pois seu preço correspondia a toda a receita que Sr. Valdo esperava auferir com a venda de toda a cachaça produzida nos dois próximos anos. Assim, o ato de comprar a moenda, embora também se fundamente na razão prática intencional de melhorar a produção, tem uma importante dimensão simbólica.

Todos [os] tipos de razão prática [...] têm em comum uma concepção empobrecida da simbolização humana. Para todos eles, o esquema cultural é o signo de outras realidades, obedecendo no final em seu arranjo interno a outras leis e outras lógicas. Nenhum deles foi capaz de explorar a fundo a descoberta antropológica de que a criação do significado é a qualidade que distingue e constitui os homens – a “essência humana” em um discurso mais antigo – de modo que, pelos processos de valorização e significação diferenciais, as relações entre os homens, bem como entre eles e a natureza, são organizadas. (SAHLINS, 2003, p. 105).

Nessa perspectiva simbólica, a nova moenda representa, para Sr. Valdo, a continuidade do seu pioneirismo. Afinal, não foi ele o primeiro produtor a trocar o antigo engenho de ferro tracionado por boi por uma moenda que ele foi buscar em São Paulo, em 1973? Não foi ele também que, tempos depois, para surpresa de todos, substituiu-a por outra moenda mais eficiente? Nas duas oportunidades ele não foi pejorativamente chamado de louco, o que muito lhe agradou? Seus passos não foram seguidos por outros produtores, quando eles viram que ele estava no caminho certo? Para Sr. Valdo assumir sua loucura é reconhecer sua coragem de correr os riscos de seu

pioneirismo em um cenário que apresenta tantos constrangimentos ao que ele mais gosta de “fazer... e de fazer bem”: a cachaça de qualidade.

Tomando o discurso em torno da tradição como um dispositivo para o controle das variações, a incorporação de inovações tecnológicas na produção da cachaça artesanal ocorre dentro de limites, culturalmente determinados, que permitem continuar identificando-a como artesanal. Para muitos produtores preservar a tradição significa manter as práticas empregadas por seus pais e avós, com base no argumento de que “ele sempre fizeram assim e sempre deu certo”. Já para os produtores receptivos às mudanças, a memória não cumpre apenas o papel de evitar que se esqueça o passado. Ela cumpre um papel prospectivo⁴, pois esses produtores percebem que, atualmente, a sustentabilidade da produção da cachaça artesanal requer uma outra racionalidade.

A aceitação de modos científicos de pensamento não é governada primariamente por motivos racionais ou por razões práticas. Ela requer o desenvolvimento de novas estruturas sociais e de novas estruturas de personalidade, que mantêm entre si uma relação de reciprocidade e que os acolhem. Assim, as forças motivadoras das atitudes se originam não numa suposta propensão dos indivíduos a agir, mas sim na maneira como as pessoas estão ligadas entre si. (ELIAS; SCOTSON, 2000).

A gratidão do Sr. Valdo ao professor que lhe ensinou a produzir cachaça de qualidade e sua afirmativa de que “ninguém sabia fazer cachaça aqui. Eu aprendi depois de grande e aprendi com ele”, não significa renegar o que aprendeu com seus antepassados, até porque, para ele, “a casa do pai é a escola do filho” e “o filho tem por obrigação não deixar acabar o que os pais deixaram”. Significa, sim, ressignificar suas memórias e reconhecer que naquele tempo era tudo muito diferente e que não tinha muito outro jeito, ao passo que a nova configuração social exige uma nova modalidade de produção da cachaça artesanal, que requer uma nova estrutura de personalidade. Enquanto naquele tempo era “tudo no olho”, hoje ele tem que “ter tudo por medida”; se no início tudo na nova modalidade de produzir cachaça era visto como difícil (diluir o caldo, lavar o pé-de-cocho, destilar com o bagaço...), hoje ele percebe que tudo “é tão fácil! A transição entre os dois modos de pensamento é traduzida no discurso e nas práticas do Sr. Valdo. Em certos momentos ele coloca em suspensão a forma científica

⁴ Para Renato Janine Ribeiro, onde a memória “mais importa é quando ela se faz prospectiva, quando se torna como que um programa de atuação – marcando o sujeito para lembrar, bem, o que prometeu, o que disse, de modo a não o descumprir. A memória importa não tanto pelo conhecimento que traz, mas pela ação que ele governa”. (ELIAS, 2000, p. 10).

de se referir à destilação, que incorporou em seu repertório, e reproduz, de forma proposital, a forma como ele e seus companheiros de aprendizagem falavam no passado. Antes eles perguntavam: “Como é que *estila* com o bagaço?”. Hoje ele compreende que “*destilar* com o bagaço é a coisa mais fácil que tem”.

A transição entre os modos diferentes de pensamento requeridos pelos modos diferentes de produzir cachaça não envolve uma ruptura, pois ambos são mobilizados e trazem vantagens de acordo com o momento. Quando produz a cachaça de qualidade, o Sr. Valdo segue as prescrições quanto à quantidade de água para diluir o caldo. Mas, como estava produzindo a cachaça comum, resolveu deixar o caldo com um teor de açúcares mais alto, achando que, assim, aumentaria o rendimento. Sr. Valdo ficou muito chateado por ter agido de uma forma que ele sabia que não poderia ter agido. Entre a racionalidade científica, que atribui uma regularidade para os fenômenos naturais, e a racionalidade do senso comum, para a qual o curso dos fenômenos naturais pode sofrer a interferência da volição humana, ele optou pela segunda e recordava agora, consternado, a sua “pecha”. Mas não se deve pensar que a produção de cachaça artesanal de qualidade limite a capacidade criativa pelo fato de ter regras normativas explícitas. Também na produção de cachaça comum as variações em torno de um padrão são controladas por regras normativas, em geral implícitas, que permitiram que o processo de produção artesanal se configurasse como uma tradição.

4 A INTERPRETAÇÃO DA COMPRA DA MOENDA... UM PRETEXTO

Espera-se de um texto etnográfico que contribua não só para se compreender a sociedade ou cultura particular estudada, mas também para se conhecer sobre sociedades e culturas em geral. (JACOBSON, 1991). É nesse sentido que Geertz (1989a, p. 16) afirma que “o *locus* do estudo não é o objeto do estudo”, pois “os antropólogos não estudam as aldeias (tribos, cidades, vizinhanças), eles estudam *nas* aldeias”, o que permite trazer à discussão questões teóricas relevantes.

Com este trabalho tinha-se a intenção de questionar os argumentos da universalidade de algumas noções: a noção de que haveria uma homogeneidade nas práticas de produção; a noção de que a resistência à mudança explicaria essa suposta homogeneidade; e a noção de que sociedades com diferenciais de poder e prestígio são marcadas por tensões entre estabelecidos e outsiders. Foi possível constatar que o universo da cachaça artesanal é marcado pelas variações e pela reinvenção cotidiana das

práticas. A opção por uma ou outra modalidade de produção ancora-se nas experiências passadas e presentes dos produtores, de forma que qualquer afirmativa que procura congelá-las no passado contradiz sua natureza histórico-relacional. As abordagens psicologizantes dos fenômenos sociais também não se sustentam quando se percebe que a escolha entre as várias modalidades não mutuamente excludentes de se produzir cachaça baseia-se em raciocínios em termos de custos para se atingir benefícios materiais e/ou simbólicos, diferenciados para cada sujeito. A idéia de que uma relação tensa entre estabelecidos e outsiders é uma constante universal também precisa ser relativizada, pois há particularidades que fazem com que o grupo social constituído pelos sócios da APAMA seja tolerante em relação aos não-associados.

Buscar entender as razões da decisão do Sr. Valdo talvez tenha sido um bom pretexto para colocar em discussão essas noções, pois muito antes da ciência, com suas pretensões a uma objetividade absoluta, a sabedoria popular já percebia que a razão pode desconhecer suas próprias razões. Mas, mesmo sabendo que todas as leituras possíveis para o ato da compra da moenda têm um caráter contingente⁵, haveria outra razão para ele além da ressaca hodierna provocada pela ativação de fundos de memória coletiva, cujas ondas se batem contra as rochas dos novos tempos, se espraiam nas práticas cotidianas e embriagam o Sr. Valdo de esperança? Ou seria outra a razão?

Conclui-se que o processo de mudança sócio-histórica protagonizado pelos produtores de cachaça artesanal representa desafios e tensões tanto para aqueles que se apegam ao seu passado mítico quanto para os que tentam ampliar os limites “da jaula flexível e invisível” (GINZBURG, 1987, p. 25) que constitui sua cultura. A possibilidade de que se estabeleça uma maior harmonia entre as pressões e exigências sociais, de um lado, e as necessidades e desejos individuais, de outro, requer que em Abaíra, como propõe Elias (1994a, p. 57), ocorra uma alteração na configuração das relações interpessoais e uma estruturação diferente das individualidades, sendo que os processos educativos podem contribuir para reduzir as tensões da vida comunitária, favorecendo atitudes coerentes no cotidiano com a concepção teórica de que “tudo o que somos e em que nos transformamos se dá em relação aos outros”.

⁵ Para aprofundarmos a compreensão da natureza contingente, complexa e modulada da experiência de escrita do texto etnográfico e sobre a impossibilidade de nela resgatar, a partir de um plano fundamental, um significado único e coerente para os eventos são pertinentes as contribuições teóricas de Clifford (2000).

REFERÊNCIAS

- BOAS, Franz. **Antropologia cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.
- BOURDIEU, Pierre. Introdução a uma sociologia reflexiva. In: _____. **O poder simbólico**. 7. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004. p. 17-58.
- CASSIRER, Ernst. **A filosofia do iluminismo**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1994.
- CASTRO, Eduardo Viveiros de. O nativo relativo. **Mana**, v. 8, n. 1, 2002, p. 113-148.
- CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002.
- ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994a.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994b. v. 1 (Uma história dos costumes)
- ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.
- EVANS-PRITCHARD, E. E. **Os nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2002.
- GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: _____. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989a. p. 3-21.
- GEERTZ, Clifford. Um jogo absorvente: notas sobre a briga de galos balinesa. In: _____. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989b. p. 185-213.
- GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela inquisição**. Tradução de Maria Betania Amoroso. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
- JACOBSON, David. **Reading ethnography**. Albany: State University of New York Press, 1991.
- SILVA, Augusto Santos. **Cultura e desenvolvimento: estudos sobre a relação entre o ser e o agir**. Oeiras: Celta, 2000.
- SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.