



**INSTITUTO DE HUMANIDADES E LETRAS**

**BACHARELADO EM HUMANIDADES**

**FRANCISCO EMIDIO LIMA LOPES**

**A CRISE DA PRODUÇÃO DE AGUARDENTE NO MUNICÍPIO DE  
REDENÇÃO (1912- 1970)**

**REDENÇÃO – CE  
2016**

**FRANCISCO EMIDIO LIMA LOPES**

**TEMA:**

**A CRISE DA PRODUÇÃO DE AGUARDENTE NO MUNICÍPIO DE  
REDENÇÃO (1912-1970)**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Instituto de Humanidades e Letras - IHL da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB Campus Redenção - Ceará, como requisito parcial para a Conclusão do Curso de Graduação Bacharelado em Humanidades.

Orientador: Prof. Dr. José Weyne de Freitas Sousa

Redenção- CE

**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro- Brasileira**

**Direção de Sistema Integrado de Bibliotecas da UNILAB (DSIBIUNI)  
Biblioteca Setorial Campus Liberdade  
Catalogação na fonte**

**Bibliotecário: Gleydson Rodrigues Santos – CRB-3 / 1219**

---

L85c      Lopes, Francisco Emídio Lima.

A crise da produção de aguardente no município de Redenção (1912-1970). / Francisco Emídio Lima Lopes. – Redenção, 2016.

52 f.; 30 cm.

Monografia do curso do Bacharelado em Humanidades do Instituto de Humanidade e Letras da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira – UNILAB.

Orientador: Prof. Dr. José Weyne de Freitas Sousa  
Inclui quadros, figuras e referências.

1. Cachaça – Brasil. 2. Cachaça - Indústria – Brasil. I. Título.

CDD 663.500981

---

LIMA LOPES, Francisco Emidio.

A Crise da Produção de Aguardente no Município de Redenção (1912- 1970). Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado como requisito parcial a conclusão do Curso de graduação em Humanidade, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, (UNILAB)

Aprovado em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. José Weyne Freitas Sousa – UNILAB – (Orientador)

Prof. Dra. Socorro Rufino

---

UNILAB (Examinador)

Prof. Dr. Edson Borges

---

UNILAB (Examinador)

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus pela oportunidade de seguir a vida acadêmica com saúde e força para superar as dificuldades. Sem ele não seria possível continuar essa caminhada.

Aos meus familiares em especial minha mãe e ao meu pai a quem devo parte do que tenho e do que sou, agradeço a dedicação e amor recebidos sempre pelo meu incentivo, e apoio incondicional.

A esta Universidade, seu corpo docente, direção e administração que oportunizaram portas que hoje almejo um horizonte superior, pela depurada confiança no mérito e ético aqui presente, como força de incentivo.

Ao Instituto de Humanidades e Letras que compartilharam conhecimentos, alegrias, forças, e dedicações para o meu progresso na Universidade.

Ao coordenador do meu curso, Professor e Dr. Maurílio Machado, que sempre esteve disposto a ajudar, nos incentivando a persistir e jamais desistir.

Ao meu orientador e professor e Dr. José Weyne Freitas Sousa, um grande amigo, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

A todos os meus professores do curso de Bacharelado em Humanidades a professora Ludymila, Violeta Holanda, Janette Ramos, Larissa Gabarra, Monalisa Valente, Ramon Capelli, Roberto Kennedy, Carlos Eduardo, (Cadú), Ricardo Arruda, Luiz Tomaz, Ivan Maia, Basilele Malomalo, Carlos Henrique e o professor Afonso Quintas que são responsáveis por eu estar concluindo esta etapa da minha vida, compartilhando a cada dia seus conhecimentos conosco.

Dentre outros, Maria Soares Bandeira que me ajudou dentro de suas possibilidades, ao Secretário de Cultura de Redenção Dr. Welder Benedito Muniz, José Nogueira de Queiroz, Francisco de Assis Castro, Francisco de Assis Silveira Franco, Itamar Silveira Duarte e Francisco Duarte de Castro, por terem dedicado a mim tempo e me concedido as entrevistas que foram fundamentais para o andamento da minha pesquisa, em especial ao Sr. Luis de Goes

Nogueira, que me doou uma de suas preciosidades a Aguardente: Flor de Redenção. Ao Sr. José Vilmar Silveira Bessa que me forneceu as fotos dos rótulos.

Aos meus companheiros de graduação, que participam da minha vida que sempre estiveram ao meu lado me apoiando e que estavam ali ao meu lado dando força, com palavras amigas nas horas difíceis, pelo auxílio nos trabalhos e dificuldades e principalmente por estarem comigo nesta caminhada tornando-a mais fácil e agradável gerando estímulos para prosseguir.

Em especial: Vânia Leite, Igor Barbosa, Jim Tomaz, Wilton, Flaydiano, Rodrigo Rodrigues, Marly, Roseane Sousa, Vladson Gouveia, Rita de Cássia, Joel Lima, Adailton Áquila, Henrique Junior de Moraes, Joviano de Sousa e Nilson Lopes, são esses os amigos que me incentivaram nos momentos de apreensão da vida universitária.

A toda equipe do DRCA, setor da UNILAB onde não existe tristeza e nem estresse é só alegria dedicação e empenho e a todos que contribuíram de alguma forma, para o meu crescimento acadêmico.

## Resumo

Por volta de 1970, Redenção ainda era conhecida como a capital da aguardente, cuja economia se desenvolveu com base na agricultura, principalmente na produção de cana-de-açúcar, rapadura e derivados. A partir de 1912 há registros de que o município era um importante produtor de cachaça. Existiram diversos engenhos produtores na cidade e essa atividade econômica impulsionou a economia do município e da região do maciço, tornando-a a maior cidade comercial do estado. Para ela se dirigiam comerciantes de toda a região, inclusive de Fortaleza. O seu comércio se fortaleceu a partir da produção e comercialização da cachaça, controlada pela elite da região em função do município, naquela época, ter um forte poder econômico. Contudo, a partir de 1970, com exceção da aguardente Douradinha, quase todos os engenhos entraram em declínio. Com a crise na produção de cachaça, os engenhos entraram em declínio e o processo de industrialização da cidade retrocedeu.

Palavras chaves: produtividade, auge, declínio, cachaça.

## **Abstract**

By 1970, Redemption was still known as the capital of brandy, whose economy has developed based on agriculture, mainly the production of sugarcane molasses and derivatives. From 1912 there are reports that the city was an important producer of brandy. There were several producing mills in the city and that economic activity boosted the economy of the city and the massive region, making it the largest commercial city in the state. For she drove traders from across the region, including Fortress. You trade strengthened from the production and marketing of brandy, controlled by the elite of the region due to the municipality at the time, have a strong economic power. However, since 1970, except for golden brandy, almost all mills have declined. With the crisis in the production of brandy, sugar mills have declined and the process of industrialization of the city receded.

Keywords: productivity, peak, decline, brandy.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>09</b>
<b>CAPÍTULO 1: O INÍCIO DA PRODUÇÃO</b>	
<b>1.1 Breve História da Cachaça: Início da Produção no Brasil .....</b>	<b>10</b>
<b>1.2 A Queda do Exclusivismo Econômico da Cana de Açúcar com o Pastoreio .....</b>	<b>11</b>
<b>1.3 Início da Produção em Redenção .....</b>	<b>12</b>
<b>1.4 A História dos Rótulos .....</b>	<b>15</b>
<b>1.5 O Engenho Livramento .....</b>	<b>19</b>
<b>1.6 Aguardentes Produzidas em Redenção no Início do Século XX .....</b>	<b>21</b>
<b>CAPÍTULO 2: O AUGES DA PRODUÇÃO</b>	
<b>2.1 O Processo de Produção da Cachaça em Redenção .....</b>	<b>24</b>
<b>2.2 As Etapas da Produção .....</b>	<b>25</b>
<b>2.3 A Usina Cariri .....</b>	<b>27</b>
<b>2.4 O Engenho Diamante .....</b>	<b>29</b>
<b>2.5 As Cachaças Industrializadas no Ceará: Ypioca, Colonial e Douradinha .....</b>	<b>31</b>
<b>2.6 Redenção: Atividades Econômicas e Impulsionadas Pela Produção de Cachaça ...</b>	<b>33</b>
<b>CAPÍTULO 3: A CRISE DO SETOR</b>	
<b>3.1 Os fatores da Crise .....</b>	<b>36</b>
<b>3.2 Fim dos Engenhos .....</b>	<b>41</b>
<b>3.3 Aspectos Socioeconômicos e Políticos do Município de Redenção .....</b>	<b>43</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>47</b>
<b>FONTES .....</b>	<b>49</b>
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>51</b>

## Introdução

Esse trabalho surgiu a partir do interesse pela observação do fato de que o município de Redenção produziu até a década de 70 diversas marcas de aguardentes, que eram a força produtiva e econômica da cidade. Com isso, o objetivo dessa pesquisa é identificar os principais fatores que contribuíram para o processo de crise da produção da cachaça no município, provocando, a retração do seu desenvolvimento econômico.

O Capítulo 1: O Início da Produção, trata do início da produção de cachaça em Redenção, cujo estabelecimento foi pavimentado pela implementação da pecuária no Ceará nos séculos XVII e XVIII e pela expansão da agricultura baseada na cana-de-açúcar. A partir do século XIX, os engenhos da cidade passaram a utilizar a mão de obra dos escravos africanos. No século XX, se iniciou a produção de diversas marcas de cachaças artesanais de grande valor comercial na época como força de desenvolvimento econômico na cidade.

O Capítulo 2: O Auge da Produção trata da comercialização dessas aguardentes no auge dessa produção, quando a cachaça de Redenção era considerada uma bebida de excelente qualidade, tendo boa aceitação comercial e vendida para os municípios do sertão central e da grande Fortaleza, tornando o município o maior produtor do Maciço de Baturité.

O Capítulo 3: A Crise do Setor trata do declínio da produção, no qual analisamos alguns fatores que contribuíram para esse processo de decadência como falta de conhecimento técnico-administrativo, redução do cultivo de cana-de-açúcar e modernização de marcas concorrentes etc. Avaliamos como esse declínio do setor de produção de cachaça afetou as condições sociais, econômicas e urbanas da cidade.

Para a realização dessa pesquisa utilizamos diversas fontes, como: entrevista com o secretário de Cultura do Município Dr. Welder Muniz, ex-proprietários de alguns dos engenhos existentes na época e ex-trabalhadores. Analisamos também as imagens contidas nos rótulos e um conjunto de fotografias sobre os antigos engenhos. Para finalizar consultamos um pequeno conjunto de fragmentos de textos encontrados na Biblioteca Pública de Redenção sobre a história da produção de cachaça no Município.

## CAPÍTULO I: INÍCIO DA PRODUÇÃO

### *1.1. Breve história da cachaça: início da produção no Brasil.*

A palavra cachaça é originária de um vinho de cana. Vejamos algumas versões dadas por pesquisadores, nas quais apontam que sua história começa quando os portugueses trouxeram a cana-de-açúcar e as técnicas de produção para o Brasil. Uma das versões apontadas, é que o destilado teria surgido quando um escravo trabalhava no engenho e deixou armazenada uma garapa azeda da cana-de-açúcar. O método, popularizado no Brasil, consistia em moer a cana, ferver o caldo obtido e, em seguida, deixá-lo esfriar em formas, obtendo a rapadura, com a qual se adoçavam as bebidas.

Com o tempo, esta bebida foi aperfeiçoada, passando a ser filtrada e depois destilada, sendo muito apreciada em épocas de frio por trabalhadores livres e escravos no Brasil desde a época colonial. A cachaça caiu no gosto popular se tornando um importante componente da emergente economia nacional e, por conseqüência, multiplicando sua produção por todo litoral do Brasil. Existem atualmente pesquisas de fermentação com o uso de diversos produtos denominados “enzimas” que, aos poucos, estão substituindo o processo antigo.

A cachaça viveu durante muito tempo na clandestinidade, sendo consumida principalmente, por pessoas de rentabilidade baixa e, por isto, sua imagem ficou alinhada a um produto de má qualidade. Mas atualmente ela elevou-se a níveis nunca antes esperados e, hoje é uma bebida respeitada e consumida mundialmente. Já tendo conquistado a preferência de pessoas de alto nível e sendo servida em encontros políticos, internacionalmente, e em eventos de toda espécie no mundo inteiro.

Nos primórdios do século XVI, o caldo era apenas consumido pelos escravos para que ficassem mais dóceis ou para curá-los da depressão causada pela saudade de sua terra. Na culinária brasileira seu emprego ocorria do seguinte modo: como a carne de porco era dura, usava-se a aguardente para amolecê-la. Daí o nome “cachaça”, já que os porcos criados soltos eram chamados de “cachaços”. O apelido “pinga” veio porque o líquido “pingava” do alambique. Na segunda metade do século XVI, a cachaça passou a ser produzida em alambiques de barro e depois de cobre. No século XVII, com o aprimoramento da produção, houve um aumento do número de consumidores. Portugal, em 1635, contrariado com a desvalorização de sua bebida típica, a bagaceira, produzida a partir do bagaço de uva, proibiu a fabricação de cachaça e seu consumo na colônia brasileira.

Para suspender a proibição da cachaça, Portugal estabeleceu um excessivo imposto cobrado dos fabricantes da aguardente que, insatisfeitos com a taxaço, se revoltaram contra Portugal, marcando o episódio como a Revolta da Cachaça, em 1660, mobilizando a todos que faziam parte do processo. No ano de 1756, a aguardente de cana-de-açúcar foi um dos gêneros que mais contribuiu para a reconstrução de Lisboa, abalada por terremoto em 1755. No ano de 1789, a cachaça virou símbolo de resistência ao domínio português.

Já no início do século XIX, com as técnicas de produção aprimoradas, a cachaça passou a ser bastante consumida. Eram apreciadas em banquetes palacianos e misturada a

outros ingredientes como o gengibre, o famoso quentão. Depois da metade do século XIX, com a economia cafeeira, a abolição da escravidão e o início da República, um largo preconceito se firmou frente a tudo o que fosse brasileiro, predominando-se à moda da Europa. A cachaça estava em baixa. No ano de 1922, a Semana da Arte Moderna resgatou a nacionalidade brasileira. A cachaça ainda tentava se desfazer dos preconceitos e continuava a apurar sua qualidade.

Na segunda metade do século XX, a cachaça teve influência na vida artística nacional, com a “cultura de botequim” e a boemia. Passou a ser servida como bebida brasileira oficial nas Embaixadas, eventos comerciais e vôos internacionais. Hoje, há milhares de alambiques espalhados praticamente em todos os estados brasileiros, consequência de um fenômeno único do destilado nacional: embora a cultura da cana-de-açúcar tivesse se desenvolvido em grandes latifúndios, a cachaça sempre se caracterizou pela produção artesanal em pequenos alambiques, o que ocasionou a enorme quantidade de marcas de cachaça espalhadas por todo o Brasil.

A produtividade brasileira de cachaça já ultrapassa os 1,3 bilhão de litros e apenas 0,40% são exportados. Com a industrialização da cachaça atualmente são gerados mais de 450 mil vagas de empregos no Brasil. O Decreto 4.702 assinado em 2002 pelo presidente Fernando Henrique Cardoso, declara ser a cachaça um destilado oriundo nacional. A cachaça é originariamente brasileira.<sup>1</sup>

### ***1.2.A queda do exclusivismo econômico da cana-de-açúcar com o pastoreio.***

Com o pastoreio, dá-se a quebra do exclusivismo econômico do açúcar e se efetiva a exploração do interior e o desenvolvimento das chamadas capitânicas do norte. O Ceará passou por um processo de organização em termos de divisão das terras nordestinas e cearenses, em função da cana de açúcar e pecuária. A Zona da Mata nordestina, eram áreas compreendidas principalmente entre as capitânicas de Pernambuco e Bahia, e concentrou a produção econômica do açúcar. O estado do Ceará teve sua ocupação depois dos outros estados do nordeste, devido o desenvolvimento dos engenhos na produção de açúcar. Ao contrário da pecuária, foram necessárias mais concentrações de terras produtivas para plantação e cultivo da cana de açúcar. Em relação à pecuária, o pasto para o gado foi obrigado a se expandir para o sertão do estado. As terras litorâneas foram propícias para o cultivo da cana de açúcar na fabricação do açúcar durante a política mercantilista que vigorava na época e a pecuária era uma economia acessória á lavoura açucareira.<sup>2</sup>

### ***De Início Era Só Pecuária.***

---

<sup>1</sup> [WWW.alambiquedacachaça.com.br/cachaça\\_história.php](http://WWW.alambiquedacachaça.com.br/cachaça_história.php). Acesso em: 22 de Maio de 2016.

<sup>2</sup> FURTADO, Celso. Formação Econômica do Brasil. 34ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007, P.92-100.

A análise do processo de organização do espaço cearense remete a compreensão de sua economia que tem suas origens ligadas á pecuária, num período em que a economia da colônia estava fundada na lavoura canavieira, seu principal produto. A fazenda era a unidade econômica e social dos sertões cearenses. Sua mão de obra era essencialmente livre e mestiça e o gado era vendido para o estado de Pernambuco. A pecuária ganhou força e ocupou os sertões cearenses a partir do século XVII. Contribuíram para o povoamento dos sertões, devido à crise econômica lusa, e a própria Carta Régia de 1701. À medida que a economia do açúcar se expandia em todo o nordeste, inclusive no ceará, foi necessária uma grande expansão de terra para essa atividade econômica, até chegar à utilização da mão de obra escrava. A pecuária se expandiu para o sertão semiárido deixando livres as terras do litoral a uma distância de 60 km e os solos de Massapê serviram para o cultivo da cana-de-açúcar.<sup>3</sup>

O rio Pacotí, devido a sua abundância de recursos hídricos, contribuiu para o surgimento da vila de Acarape, e de outras vilas como, por exemplo, Aracati. Isso acontecia por causa do plantio da cana-de-açúcar e da instalação dos engenhos. Ali foram fabricados rapadura e cachaça. O rio dava total assistência ao povo de Acarape, como transporte e abastecimento de água. Os primeiros engenhos de rapadura surgiram a partir de 1740. Antigamente, o nome Acarape indicava a sede do município. O então povoado (que é o Acarape atual) inicialmente se chamava Calaboca. Com o pioneirismo na libertação dos escravos no Ceará, o município sede resolveu mudar o nome para Redenção. Ainda bem modesto, o povoado de Calaboca, com a intenção de homenagear as origens, passou a se chamar Acarape. Antes de ser elevada a categoria de vila, o lugar foi um distrito policial. Criado em 1842, foi desmembrado de Baturité em 1868 com o nome de “Acarape”. No ano de 1871, foi criada em Acarape a Câmara Municipal da cidade. E tudo teve início da seguinte forma: com a imigração de mais descendentes de portugueses para essa região, houve um crescimento da população. Esse povoamento levou as pessoas a ocuparem cada vez mais essas terras.

O Maciço de Baturité, devido ao clima que fornece maior quantidade de água e umidade, tornou-se uma região serrana que favoreceu um melhor desempenho da atividade agrícola. O relevo montanhoso da área proporciona uma maior quantidade de chuva e temperaturas mais baixas. Junto com um solo fértil, permite o desenvolvimento da agricultura, que atrai mais gente para a área. Existem muitas fazendas na região que praticam o plantio de cana-de-açúcar, do café, de legumes, de frutas e flores. A agricultura foi um fator importante para a ocupação inicial dessa região. A cultura do café, iniciada no século XVIII, promoveu um intenso processo de desenvolvimento. Até a metade do século XIX, a Serra de Baturité produzia cerca da metade de todo o café cultivado no Ceará. Atualmente, produtos, como o café orgânico, flores, cana-de-açúcar, grãos e hortaliças se destacam na economia dessa região.<sup>4</sup>

### ***1.3. Início da Produção em Redenção.***

---

<sup>3</sup> SOUZA, Simone. *História do Ceará.* -/Coordenação Simone Souza.-/Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994. P.29 – 81.

<sup>4</sup> BARBOSA, Ana Emília Maciel. *Descobrendo e construindo Redenção*/Anna Emília Maciel Barbosa... [ET AL].- Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011.. P.23-71-72.

Uma das cachaças considerada mais antiga era a BRUNSWICK, produto bastante procurado que deu até música na boca do povo. Veja trechos da música:

A BRUNSWICK do senhor Emilio Chagas

È produto que não acaba,

Lá no pé do alambique,

Tem gente boa que já come é com farinha

Que é danada de roxinha

É irmã da sedutora

É Acarape, é Acarape é Acarape.

Terra da cachaça boa... ( Odorico Costa e Osmundo Almeida )<sup>5</sup>

No entanto, vale destacar que um dos primeiros engenhos puxados a boi era de propriedade do Sr. Francisco Bastos Bomfim, conhecido por Sr. Lindor. Havia também o engenho que pertencia ao Sr. Emilio Chagas e tinha como rótulo o nome BRUNSWICH. Esse produto era muito famoso e bastante procurado devido a música que fazia sucesso na boca de todos.<sup>6</sup>

O processo produtivo na fabricação de aguardente em Redenção foi associado ao desenvolvimento econômico e tecnológico, como um dos fatores importantes para a reestruturação urbana pela qual o município passou. Atualmente, o setor de produção de cachaça não é mais tão desenvolvido, em função disso a cidade não mais se desenvolveu em termos da agroindústria, no cultivo da cana de açúcar na produção de cachaça e rapadura. Mas vale ressaltar que no século passado, a cidade possuiu alguns engenhos canaviais na produção de aguardente. De acordo com as informações, existiu em torno de 20 a 25 engenhos e, atualmente o município está, no âmbito do valor econômico, voltado para o turismo histórico, o comércio e a agricultura. Segundo documento de autor anônimo, encontrado na Biblioteca Pública de Redenção, o início da produção se deu por volta de 1912:

Em Redenção no início do século XX, alguns proprietários de sítios, iniciaram a produção de diversas marcas de cachaças artesanais. Não se sabe ao certo a data do início da produção de cada uma delas, mas há indícios que algumas delas começaram em 1912, como é o caso da P.O.J de José Duarte Franco no engenho sítio Monte Agrassa e seus equipamentos vieram da

---

<sup>5</sup> MATA, Maria Escolástica de Castro de Sousa da. *“Memória do Município de Acarape: História, Lendas e Causos”*. Fortaleza: Premium, 2011, p.46.

<sup>6</sup> Ibidem, 2011, p. 46.

Inglaterra no valor de 30 mil réis e a Rumba do ex-prefeito Milton de Castro, que foi produzido no sítio Santa Cecília.<sup>7</sup>

Entre os anos 1912 a 1970, Redenção era a pioneira no Maciço de Baturité como o maior produtor de aguardente.<sup>8</sup> Nessa época o setor da produção de cachaça ajudou a desenvolver a economia da cidade devido a grande produção e exportação de aguardente, gerando oportunidades de emprego. De acordo com a pesquisa, a maioria desses engenhos era constituída de 30 a 60 homens trabalhando no processo de produção das aguardentes que eram vendidas para o Sertão Central e a grande Fortaleza.

No contexto econômico das agroindústrias havia uma organização administrativa, esses proprietários foram grandes produtores financeiros da região, na plantação canavieira e que teve algumas regalias, como: a construção do Açude do Acarape do meio para a irrigação nas plantações de cana-de-açúcar.<sup>9</sup>

De acordo com o Sr. Welder Benedito Muniz durante muito tempo o Açude Acarape do Meio forneceu água à produção de cachaça nos engenhos. Entre os anos de 1912 e 1970, Redenção teve vários engenhos de cana-de-açúcar, como foi o caso da P.O.J., cujos equipamentos vieram da Inglaterra e foram comprados no valor de 30 mil reis pelo proprietário João Duarte Franco.<sup>10</sup> Em seguida, vieram outras marcas como Redenção, Diamante, Flor de Redenção, Falcão do Vale, Paracupeba, Ressurreição, Princesa, Princesa do Norte, Bagageira, Rumba, Madeira de Lei, Triunfo, Pé de Tonel, Zebra e a Douradinha, marca que continua sendo produzida no sítio *Engenho Livramento*, fundada em 1750, cuja produção foi iniciada em 1873 pelo primeiro proprietário chamado Simeão Teles de Menezes Jurumenha. O exemplo cultural e histórico é a feira aos domingos, e os proprietários dessas aguardentes faziam o pagamento aos sábados ao meio dia e esses trabalhadores faziam suas compras no dia seguinte. Outro fator importante, em relação à economia dessas aguardentes, foram as construções de casarões em Redenção e em Fortaleza como: a João Cordeiro, que pertenceu a família Ferreira de Souza, a de Senador Pompeu e Domingos Olimpio, que pertenceu a família Galdeozo Bezerra, o bairro Jota Macedo, que pertenceu a família Ferreira de Abreu. As questões econômicas naquela época eram comandadas por essas famílias e, principalmente o comercio da região, e que essas aguardentes deixaram um legado cultural e

---

<sup>7</sup> Biblioteca Publica de Redenção. Fragmento de texto Legado cultural em Redenção de autor anônimo.

<sup>8</sup> Biblioteca Publica de Redenção. Fragmento de Texto Redenção História, economia, cultura e religiosidade. De autor anônimo. Pasta: Histórico de Redenção.

<sup>9</sup> Entrevista com Sr. Welder Muniz no dia 23 de junho de 2014.

<sup>10</sup> Entrevista com o Sr. Francisco de Assis Silveira Franco, no dia 22 de agosto de 2014. Essa informação foi confirmada por fragmento de texto Legado cultural em Redenção de autor anônimo. Biblioteca Publica de Redenção, pasta histórico de Redenção.

histórico onde antigamente o comércio de escravos eram feitas nas antigas tamarineiras do município, localizadas na Praça da Matriz.<sup>11</sup>

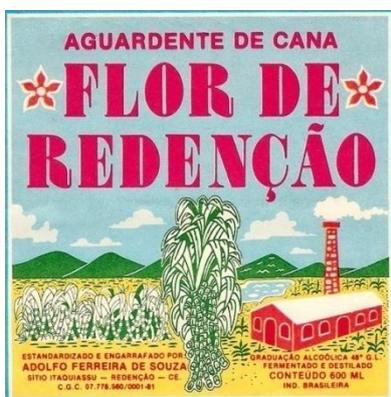
#### 1.4. A história dos rótulos.



As primeiras cachaças traziam imagens em seus rótulos com diversas referências e sentidos. Por eles é possível perceber a sua localização e o contexto político. A cachaça Princesa faz alusão a Princesa Isabel e a época da Monarquia que traz na sua história a libertação dos escravos através da Lei Áurea. Foi produzida e engarrafada pela família Bezerra & Filho LTDA, em Redenção.



A cachaça Douradinha faz referência a própria bebida, que se iniciou com uma produção da versão amarela da aguardente de cana-de-açúcar, e na qual ela foi se modernizando ao longo do tempo, e da modernidade em que a cachaça de modo em geral é hoje. É produzida atualmente por Hipólito Rodrigues de Paula Filho, no Sítio Livramento, em Redenção.

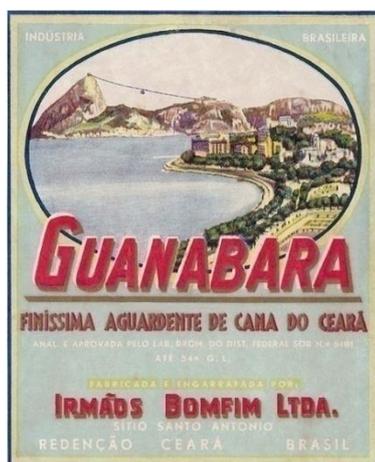


A cachaça Flor de Redenção faz referência a primavera do município, com flores exóticas, variadas e diversificadas, o verde de suas matas e a diversidade de sua fauna e flora. Foi produzida e engarrafada por Adolfo Ferreira de Sousa no Sítio Itaquissú Outeiro de Dentro, em Redenção.

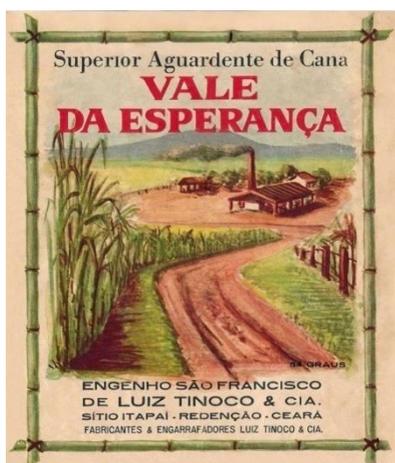
<sup>11</sup>Entrevista com o Sr. Welder Muniz no dia 23 de junho de 2014.



A cachaça Madeira de Lei faz alusão ao monumento histórico localizado na Praça dos Correios, conhecido como Obelisco. Esse patrimônio tem como símbolo a libertação dos escravos em Redenção, em comemoração ao Cinquentenário da Abolição. Foi produzida e engarrafada por José Costa em Acarape.



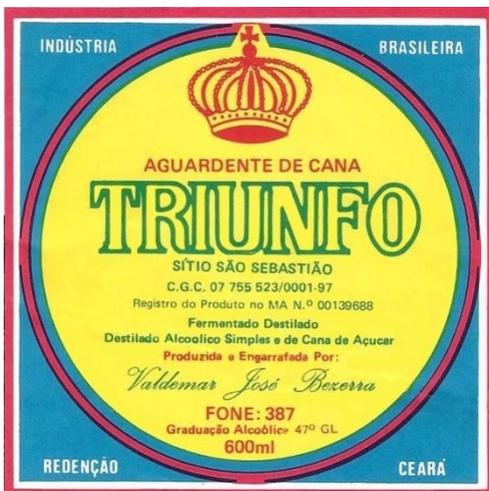
A cachaça Guanabara faz referência à Bahia de Guanabara, no Rio de Janeiro, como um dos pontos turísticos mais belos do Estado. Foi produzida e engarrafada pelos irmãos Bomfim no Sítio Santo Antonio, em Redenção. Atualmente, o sítio pertence ao Sr. Tibúrcio Bomfim.



A cachaça Vale da Esperança, faz referência ao progresso da região, na esperança de dias melhores para toda a população da região do Vale do Acarape e demais regiões. Foi produzida e engarrafada por Luiz Tinoco & Cia no Sítio Itapaí, em Redenção.



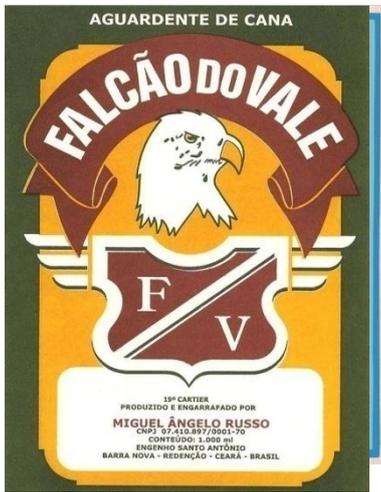
A cachaça Redenção faz uma homenagem ao próprio município, como a primeira cidade a libertar seus escravos e a sua emancipação política que aconteceu em 28 de dezembro em 1968. Foi produzida e engarrafada por Adalberto Ferreira de Souza no sítio Diamante, em Redenção.



A cachaça Triunfo, significa vitória brilhante, grande êxito como por exemplo a aclamação a libertação dos escravos no Ceará, através da vitória dos abolicionistas do Estado que triunfaram nessa conquista. Foi produzida e engarrafada por Valdemar José Bezerra, no sítio São Sebastião Outeiro de Dentro, em Redenção.



A cachaça Diamante, refere-se a localidade chamada hoje de Diamante. Antes, a maior parte era mata nativa; hoje, é uma localidade urbanizada com diversas famílias. Foi produzida e engarrafada por Adalberto Ferreira de Souza. Essa cachaça foi analisada sob nº 1059 e cadastrada no Ministério da Agricultura e Instituto de Fermentação do Rio de Janeiro.



A cachaça P.O.J, se refere a um tipo de cana-de-açúcar muito conhecida e cultivada na época da produção de aguardente, junto com outros tipos de cana, como: Pitú, Tombatora, Casa Grande entre outras. Atualmente, a cana cultivada é a Três X. foi produzida e engarrafada por José Duarte no sitio Monte Agrassa, em Redenção.



A cachaça Pé de Tonel, se refere a um grande tonel exclusivo do proprio fabricante da cachaça, fazendo com que o produto tenha um melhor processo de envelhecimento e qualidade com um sabor especial. Foi produzida e engarrafada por Edísio Meira Tejo no Sitio California, em Redenção.



A cachaça Paracupeba, faz referência a cachoeira de Paracupeba, em Barra Nova. Hoje é um ponto turístico. Foi produzida e engarrafada por João. A. Queiroz no Sitio Salgado, em Barra Nova, como uma das aguardentes esmeralizadas e livre de impurezas.

A cachaça Falcão do Vale, faz referência a região do Vale do Acarape, que com o passar dos anos foi se popularizando e hoje é um município independente de Redenção, e tem como símbolo o falcão como uma das aves mais fortes e independentes da região. Foi produzida e engarrafada por Miguel Ângelo Russo, no Sítio Calção, em Barra Nova.

### ***1.5. O Engenho Livramento.***

O Sítio Livramento se localiza na Rodovia CE-040, próximo a UNILAB entre os municípios de Redenção e Acarape, sendo que em terras redencionistas. Este sítio possui uma grande plantação de cana-de-açúcar e o referido Museu Canavial, bem como a unidade produtora de aguardente, a cachaça douradinha. Este sítio era do século XVIII e foi construído em 1750, cujo primeiro proprietário foi um português, o senhor Simião Telles de Menezes Jurumenha e chamava-se Fazenda Alto dos Leões.<sup>12</sup> A família Muniz Rodrigues, ainda é a atual proprietária deste sítio, na qual o engenho é comandado pelo senhor Hipólito Rodrigues e o museu é comandado pela senhora Vania Rodrigues Muniz, que foi a idealizadora desta. O marco histórico deste engenho foi a concessão, em 25 de março de 1883, de alforria a todos os negros cativos, cinco anos antes da decretação da Lei Áurea pela Princesa Isabel.

O museu, criado em 2003, é composto por casa grande, senzala, canavial, a moageira e uma lojinha, denominada Mercado da Sinhá. Este conjunto arquitetônico colonial é original e encontra-se em boas condições de conservação. A casa grande ou a casa do feitor possui uma característica especial que a diferencia de outras no Brasil. A casa grande e a senzala encontram-se sob o mesmo teto, sendo que a senzala localiza-se no subsolo do casarão. No interior da casa, podemos ver móveis antigos que se relacionam com a história do lugar, documentos antigos, objetos que serviam para castigar os escravos, objetos pessoais dos antigos moradores, fotos, uma cama e um pilão de pedra. No Mercado da Sinhá depois da visita pelo casarão, senzala, alameda da labuta e canavial é possível se degustar da cachaça (produção própria), envelhecida em toneis de bálsamo por 30 anos. A visita pode estender-se por diversas partes do casarão, da senzala que tem diversos compartimentos inclusive um local onde expressavam sua fé, e pelo canavial as margens do rio Pacotí em Redenção.

---

<sup>12</sup> BARBOSA, Anna Emilia Maciel. *Descobrimos e construindo Redenção*/Anna Emilia Maciel Barbosa...[et AL].- Fortaleza: Demócrito Rocha, 2001. P. 139.

Outra atração turística é o Engenho Grande e Antigo. Neste, há uma máquina de moagem de cana-de-açúcar de origem escocês fabricada em 1927, que funciona entre os meses de agosto a dezembro, produzindo entre 8 a 15 mil litros de caldo de cana por dia para a produção de cachaça, e é ainda ecológica, pois funciona a vapor e utiliza o bagaço da cana-de-açúcar como combustível.

Após a Abolição, o Sítio Livramento foi comprado pelo coronel Juvenal de Carvalho e, posteriormente, vendido a Galdeozo Bezerra Lima que faleceu em Janeiro de 1972, mas os familiares dele mantem a fazenda.<sup>13</sup> Na senzala, podem ser vistos os objetos de tortura aos escravos. Depois, começaram a chegar ao engenho as máquinas, em 1913, vindas de Liverpool, na Inglaterra. Eles chamavam a máquina de engenho pequeno e depois uma maior e mais moderna conhecida por engenho grande.<sup>14</sup> De acordo com texto de autor anônimo – O legado cultural em Redenção – encontrado na Biblioteca Pública da cidade:

Atualmente, Redenção não conta mais com a economia dessas cachaças artesanais mais ainda possui uma unidade produtora a aguardente Douradinha e que continua sendo um ícone na região. A cachaça Douradinha, existe até hoje devido o conhecimento administrativo do Sr. Hipólito Rodrigues, adquirido do Sr. Galdeozo Bezerra, e o pagamento dos impostos em dia estipulado pelo governo. A principal economia hoje do município, continua sendo a agricultura mas essa atividade econômica não está mais voltado tanto para o lado da cana-de-açúcar, hoje só existem dois proprietários que cultivam essas canas é o Sr. Hipólito Rodrigues no sítio Livramento e o Sr. Everardo Ferreira Telles no sítio Riachão do Sul em Redenção.<sup>15</sup>

---

<sup>13</sup> BARBOSA, Anna Emilia Maciel. *Descobrendo e construindo Redenção*/Anna Emilia Maciel Barbosa...[et AL].- Fortaleza: Demócrito Rocha, 2001. P.139.

<sup>14</sup>[HTTPS://PT.Wikipedia.org/wiki/Museu\\_Senzala\\_Negro\\_LibertoCoisadeCearense.blogspot.Com/Com/2011/.../Museu\\_Senzala\\_do\\_Negro\\_Liberto.h...](https://pt.wikipedia.org/wiki/Museu_Senzala_Negro_LibertoCoisadeCearense.blogspot.Com/Com/2011/.../Museu_Senzala_do_Negro_Liberto.h...) Acesso em: 05 de Agosto de 2015.

<sup>15</sup>Biblioteca Pública de Redenção. Documento: Fragmento de texto Legado Cultural em Redenção de autor anônimo. Pasta: Histórico de Redenção.

**Imagem: 1 Cachaça Douradinha**



*Fonte: Museu Senzala Negro Liberto*

**Imagem: 2 Antigo Engenho**



*Fonte: Museu Senzala Negro Liberto*

### ***1.6. Aguardentes Produzidas Em Redenção No Início do Século XX.***

A cana-de-açúcar adaptou-se as terras cearenses, porque ambas foram propícias para o seu desenvolvimento. Com a exploração dessa planta, iniciou-se a produção de açúcar e cachaça na época da escravatura, trazendo lucros. As regiões do Sertão Central e o maciço de Baturité se beneficiaram com o cultivo da cana, na produção de cachaças artesanais, inclusive em Redenção onde a cana de açúcar se desenvolveu e seu plantio se iniciou em Acarape até o açúde Acarape do Meio. **“Em Redenção no início do século XX, alguns proprietários de sítios, iniciaram a produção de diversas marcas de cachaças artesanais.”**<sup>16</sup> Vejam algumas delas:



**Aguardente P.O.J**

**Fonte: Acervo do Autor**



**Aguardente Pé de Tonel**

**Fonte: Acervo do Autor**

---

<sup>16</sup> Biblioteca pública de Redenção: Fragmento de texto Legado Cultural em Redenção de Autor Anônimo pasta: Histórico de Redenção.



**Aguardentes de Redenção**

**Fonte: acervo do Autor**



**Aguardente Flor do Vale**

**Fonte: Acervo do Autor**



**Aguardente Princesa do Norte**

**Fonte: Acervo do Autor**



**Aguardente Triunfo**

**Fonte: Acervo do Autor**

Redenção teve sua economia baseada na gricultura, que sempre foi a atividade econômica fundamental do município, cujo seus produtos essenciais são: de início a cana-de-açúcar, em seguida milho, arroz, banana, batata doce, mandioca e feijão. As terras da zona da mata serviu e tornou-se cenário para o cultivo da cana-de-açúcar servindo para construção de um luxuoso conjunto de bens arqitetural e outras heranças tais como: construção de casas de sítios, dos engenhos de produção de rapadura e de alambiques na produção de aguardente e do açúcar mascavo; outros caracteres como: trabalho artesanal de palha e de cipó, e atividades folclóricas do reisado, do coco, da caninha verde. O conceito de cultura está reunido as

relações sociais, analisando a “aglomeração orgânica de certo número de pessoas para propósitos que lhe são comuns em termos de segmento social”. A atividade cultural estabelecem relações as “ações humanas”, reproduzidas nas ideias, nas opiniões, sugestões e nos valores que dirigem-se coletivamente a tais uniões e relações. Ela é transferida através da socialização, surgindo da transformação ou criação dessas “obras”, sendo uma das evidências importantíssimas a regularidade.

as classes sociais têm suas bebidas privativas, características, reservadas aos membros da comunidade, quase representativas no plano da legitimidade funcional. São moralmente intransferíveis dentro do complexo tradicional. Sugerem ambiente, indumentária, maneira. Champagne, os vinhos fidalgos pela antiguidade do renome, certos cognacs, são de degustação inconcebível sem o cenário indispensável e convergente. Têm sua hora de aplauso e cadência de aceitação. Participam dos atos simbólicos no processo das relações humanas.<sup>17</sup>

A partir desta observação, verifica-se dois tipos de grupos: indivíduos ligados a comunidade e outros ligados a sociedade. O primeiro é formado por um conjunto de pessoas onde existe uma relação de aproximações maiores, as pessoas interagem-se, compartilham os mesmos sentimentos e conceitos possuindo um destino comum, o tempo passa de uma forma mais lenta, as mudanças acontecem raramente e são provocados por causas externas. O segundo é constituído por uma coletividade segregada internamente em grupos e classes sociais onde cada uma delas possuem valores e sentimentos diferenciados, até mesmo contrários, as mudanças são inalteráveis e rápidas, as relações são analisadas por instituições, como a família, os centros escolares, entre outras. No município de Redenção, a pecuária é de subsistência, com criação de bovinos para o abate e produção de leite, porcos, galinhas entre outros, e também do extrativismo como exploração de pedras na produção de cal e da retirada de lenha ambos localizados em Itapaí.

O município de Redenção, tornou-se uma cidade com um enorme potencial em termos de comércio atacadistas e varejistas. A partir de 1980, o setor comercial se expandiu bastante, dando oportunidades de trabalho a muitos redencionistas nessa área. O comércio de um modo geral cresceu bastante, desse modo o redencionista compra no próprio município os seus produtos, devido a dinâmica de muitos estabelecimentos varejistas e atacadistas em todos os pontos de Redenção. Todos os setores comerciais, empregaram pessoas do município como

---

<sup>17</sup> CASCUDO, Luiz da Câmara. *Prelúdio da Cachaça* (Etnografia, História e Sociologia da Aguardente do Brasil); Belo Horizonte: Itatiaia Limitada, 1986. P. 71.

de outras cidades como por exemplo: açougues, sorveterias, depósitos de bebidas, joalherias, óticas, supermercados, lojas de roupas, lojas de materiais esportivos, padarias, farmácias entre outras. Enfim todos os setores geraram empregos e contribuindo para o fortalecimento de nossa economia.<sup>18</sup>

## **CAPÍTULO II: O AUGES DA PRODUÇÃO**

### ***2.1. O processo de produção da cachaça em Redenção.***

No processo de produção das aguardentes em Redenção, iniciado por volta de 1912, estima-se que alguns engenhos tinham na faixa de 70 a 80 homens considerados moradores, de alguns proprietários de sítios. Somando-se com os não-moradores chegaram a quase 100 trabalhadores, era o caso do Sr. Adalberto Ferreira de Sousa Filho, que na sua propriedade atuavam esses homens. No sítio do Sr. Hipólito Rodrigues, moravam trinta famílias e todos eles trabalhavam no mesmo processo de produção de aguardente. Na época da produção e do seu auge na metade do século XX, as canas cultivadas eram: P.O.J, uma cana mole e amarelada, a Pitu, uma cana mais fina e bem mais mole do que essa, sendo que alguns agricultores consumiam com casca e tudo. Além dessas, havia ainda a cana Caiana, existente em alguns quintais da população local, a cana Casa Grande e a Tombatora. Atualmente, a cana cultivada para a produção de cachaça em Redenção é a 3X, uma cana dura que foi cultivada na época para evitar o consumo excessivo por parte dos funcionários dos engenhos que lhes causavam prejuízos.

A principal força econômica do município era o cultivo da cana-de-açúcar que, juntamente, com outras pequenas atividades geravam empregos e moviam a economia do município de Redenção, formado à época também pelas cidades de Acarape e Barreira. No distrito de Antonio Diogo, não existiam engenhos, mas havia cana-de-açúcar em abundância, principalmente a Casa Grande, uma cana grossa e de muita garapa. Algumas mudas dessa espécie foram plantadas em varias localidades serranas do município de Redenção. Produtores como seu José Duarte, por exemplo, comprava cana-de-açúcar nas localidades serranas muito antes da colheita para moer no seu engenho. Como resultado disso, a produção de aguardente

---

<sup>18</sup> DIAS, Maria Edilene de Lima. *Turismo: a “Redenção” do Maciço de Baturité?*/Maria Edilene de Lima Dias. -São Paulo: Blucher Acadêmico, 2008, p. 80-83.

geravam muitos postos de trabalhos sendo que, muitas pessoas eram empregadas em diferentes funções: uns cortavam a cana, outros as carregavam em animais, outros enchiam os caminhões com elas para serem levados para as usinas.<sup>19</sup>

As Primeiras canas cearenses vieram com Martins Soares Moreno, porém nada se sabe acerca da sua cultura. A mãe dos canaviais crioulos do Brasil é a Ilha da Madeira, e para o Ceará elas vieram com os colonizadores que os tiveram de plantar longe, no interior, porque a orla marítima não era tão convinhável ao plantio. Por volta de 1860 havia no Cariri mais de 300 engenhos, na maioria de madeira. No Crato, 130, sendo oito de ferro. Em 21 dos 34 municípios, a estatística do Senador Pompeu anotou 1200 deles maiores e menores. Havia-os até puxados a braços.<sup>20</sup>

## ***2.2. As Etapas da Produção.***

O plantio de cana-de-açúcar em Redenção se adequou tanto nas áreas serranas como nos solos de Massapê do município. Ela se desenvolve durante o inverno. O início da colheita se inicia no verão, entre os meses de agosto a dezembro, quando é colhida com uma grande quantidade de açúcar no caule, conhecido como “brix”. Dependendo do tipo da cana, ela chega a conter 100% de volume de açúcar, sendo que uma tonelada de cana colhida possibilita a produção de 130 litros de cachaça. Até a década de 80, o processo de plantio e colheita para produção artesanal era feito de maneira manual. Ao contrário da cachaça artesanal, o plantio e a colheita da cana era realizado por máquinas, como o “trato aranha”. Também se praticava a queima da cana-de-açúcar, como de resto em varias regiões do Brasil. Mas, esse método foi abolido em Redenção por que provocava a diminuição na produção de açúcar depois da moagem e da purga.<sup>21</sup>

---

<sup>19</sup> Entrevista com o Sr. José Queiroz Nogueira, no dia 26 de julho de 2014.

<sup>20</sup> GIRÃO, Raimundo. *História Econômica do Ceará*. 2ª ed. Fortaleza: UFC, Casa de José de Alencar, 2000, p. 374 – 376.

<sup>21</sup> Entrevista com o Sr. Francisco Duarte de Castro, em 03 de maio de 2016.



### **Plantação Canavieira do Município de Redenção**

**Fonte: Acervo do Autor**

A moagem da cana-de-açúcar em algumas propriedades era feita com a segunda plantação da cana, porque era mais verde e estava no padrão ideal para fazer a fermentação. Segundo o Sr. Francisco de Assis da Silva, a primeira plantação da cana-de-açúcar não era apropriada para fazer a fermentação, devido a enorme quantidade de sacarose. Depois da colheita, a cana era levada para o engenho para fazer a moagem. Durante o processo de moagem, o caldo da cana era medido para saber a quantidade de açúcar contido no caldo. Se apresentasse teor de açúcar acima de 75%, se adicionava água para diminuir esse volume. Depois de moída, o caldo era filtrado por um processo de decantação, retirando-lhe toda impureza. Essa composição impura é chamada de bagaço ou tiborna.

No processo de fermentação, a garapa era colocada dentro de tanques, (dornas) sendo que a cada 1000 litros se adicionava 24 kg de fermento para ser transformado em gás carbônico. Durante a fermentação se perdia 20 cm de volume de caldo, devido à fervura, por isso era colocado mais 20 cm para complementar a quantidade de garapa até as espumas tirarem todas as impurezas do caldo. Todo esse processo durava 72 horas. Depois disso vinha a destilação em alambiques feitos de cobre e aquecidos com o bagaço da cana a uma temperatura de 23°C. Quando começava o resfriamento ela caía para 21°C, o que indicava o ponto certo para uma cachaça de primeira qualidade.

Como tudo feito a mão, a cachaça artesanal geralmente tem maiores possibilidades de ser bem mais gostosa. Só que da mesma forma, também ocorre o risco de ser menos elaborada por alguém que não saiba manusear corretamente um alambique. Assim, se a precisão de uma máquina pode não garantir a você um produto “mais gostoso”, ela pode trazer algo talvez mais seguro. O que acontece é que pouca gente conhece as potencialidades de sabor e suavidade que tem a cachaça artesanal bem feita.<sup>22</sup>

Depois de destilada, a cachaça era colocada e armazenada em toneis de madeiras variadas, como bálsamo, cedro, pau d’arco, ipê roxo e castanheira, para citar algumas. Alguns proprietários, como Almir Coelho, colocavam corantes para garantir um dourado de boa qualidade. Depois de bem coradas, eram engarrafadas para serem comercializadas, no próprio Maciço, e em municípios como Quixadá, Quixeramobim e Senador Pompeu. Para ser chamada de envelhecida, a cachaça precisa repousar em barris por no mínimo um ano. De acordo com o chefe de produção da cachaça Fio de Ouro, Francisco de Assis da Silva, o “legado deixado por essas aguardentes foi à lembrança de uma boa cachaça”.<sup>23</sup>

### **2.3. A Usina Cariri.**

O município de Acarape possuiu uma grande indústria na fabricação de açúcar na região chamada de Açucareira Cearense S.A. “CESUCAR”, mais conhecida como a “Usina Cariri”. Ela foi à primeira açucareira do estado do Ceará, inaugurada em 1929.<sup>24</sup> O primeiro proprietário foi um pernambucano conhecido como o Sr. Gradivan e, posteriormente, ela foi vendida para os irmãos José e Jacson Visneviscky. Na administração dos irmãos, ambos se preocupavam demais com as condições de moradia dos funcionários, e resolveram construir uma vila de casas, e essa foi a primeira providência tomada por eles. A vila ficou conhecida como Vila Velha. A Usina Cariri gerou grande fonte de trabalho e renda para a população, não só do município de Acarape, mas também para as pessoas de outros estados que vinham em busca de emprego, principalmente, os pernambucanos e alagoanos que aqui ficaram, se naturalizaram e construíram famílias.

O terceiro proprietário foi o Dr. Ubirajara Mindêllo, que comprou a usina dos irmãos Visneviscky, em 1945. O grande potencial da usina, era a fabricação do açúcar extraído da

---

<sup>22</sup> [WWW.Mapadacachaça.com.br>artigos>de](http://WWW.Mapadacachaça.com.br>artigos>de)marvada a bendita. 25 de Maio de 2011. Acesso em 10 de Agosto de 2014.

<sup>23</sup> Entrevista com o Sr. Francisco de Assis da Silva, 08 de maio de 2016

<sup>24</sup> GIRÃO, Raimundo. *História Econômica do Ceará*. 2ª ed. Fortaleza: UFC; Casa de José de Alencar, 2000, p. 378.

cana, faziam também o melão e a cachaça “Cavalo Preto”. A destilaria de Getúlio Vargas, em Pernambuco, recebia o melão da usina vinda de trem cargueiro. A Usina Cariri foi à única indústria que ofereceu educação formal para os funcionários e os seus filhos. A própria usina foi usada como sala de aula e funcionava no barracão no período noturno. Quem dava aula, era a senhora Nonata Monteiro Dutra. A usina não ofereceu apenas educação convencional, mas também assistência médica aos funcionários e familiares, sendo atendidos por dois médicos: o dr. Carlos Viana e, posteriormente, pelo dr. Antonio de Castro. Para melhorar as condições de moradia dos funcionários, foi construída uma nova vila e uma casa grande. Os acarapenses se sentiam renovados e otimistas em épocas de moagem, porque graças à usina havia geração de empregos, o comércio vendia mais, as famílias se enchiam de esperanças e vislumbravam dias melhores.

Somente em 1929 veio a ser movimentada a primeira e hoje única usina de açúcar cearense, no Vale do Acarape, com máquinas Squier, americanas. Fracassou a tentativa da instalação de outra no município do Crato, de iniciativa do industrial paraibano Virgílio Maracajá. A seca de 77-79 desmantelara a agricultura açucareira no Ceará, que ainda logrou reanimar-se até a seca seguinte de 88. O máximo de produção foi no período de 81-88, com a média anual de 1.901.440 ks. A menor, em 84-85, atingiu 1.010.292 ks.<sup>25</sup>

O quarto proprietário foi o Dr. José Cirino Murilo Nogueira que a comprou do Sr. Ubirajara, em 1884, mas em pouco tempo anunciou a falência de sua usina. Os filhos acarapenses assistiram a sua decadência com muita tristeza, pois era dali que era retirado o seu sustento e de muitos outros que ali trabalharam. O Dr. José Cirino encontrou dificuldades em administrar a usina e acabou vendendo-a para o Dr. Everardo Ferreira Telles, dono da maior e famosa empresa Ypióca, no ano de 1886. Hoje o seu funcionamento é limitado à fabricação de cachaça. Porém, deixou de ser engarrafada e destilada em Acarape como antes, nem tão pouco a fabricação do açúcar, que era o seu grande potencial e a maior fonte de renda do município. No entanto, é ainda um referencial para a comunidade acarapense. O município, como todo o vale do Maciço de Baturité, ainda faz parte de uma região canavieira, sendo que o plantio de cana-de-açúcar continua sendo feito pela empresa Ypioca.<sup>26</sup>

#### **2.4. O Engenho Diamante.**

---

<sup>25</sup>GIRÃO, Raimundo. *História Econômica do Ceará*. 2ª ed. Fortaleza: UFC; Casa de José de Alencar, 2000, p.378.

<sup>26</sup>MATA, Maria Escolástica de Castro de Sousa da Memórias do Município de Acarape: *histórias, lendas e “causos”*/ Maria Escolástica de Castro de Sousa da Mata – Fortaleza: Premius, 2011, P. 46 – 48.



O Engenho Diamante produziu três marcas de aguardente: Redenção, Princesa do Norte e Diamante. Na década de 1960 até o início de 70, a cachaça Redenção era transportada e vendida para Quixadá. A Princesa do Norte e a Diamante eram vendidas para Antonio Diogo, Aracoiaba, Capistrano e Itapiúna e quem as vendia, a pedido de Adalberto Ferreira, era o vendedor Raimundo Damião. As garrafas eram levadas em mulas dentro de grandes cestos de palhas forrados com folhas de bananeiras, evitando assim quebrá-las. Raimundo Damião ficava a semana inteira nessas regiões vendendo essas cachaças.<sup>27</sup> O proprietário do Sitio Diamante, Adalberto Ferreira era mais um de muitos senhores de terras que cultivavam a cana-de-açúcar na cidade. Nessa época, Adalberto Ferreira era dono de uma grande parte da região serrana do município, começando na própria localidade do engenho e adentrando pelas terras de Manoel Dias, Serra Verde, São Bento, Gurgurí e Araticum sendo que grande parte dessas localidades era ocupada por plantações de canaviais. Na época, todos os engenhos fabricavam cachaça em grande escala, muitas delas fabricadas em Redenção e eram de excelente qualidade. Eram preferidas as cachaças velhas e os engenhos tinham tratores e carroças, e carregavam a produção e geravam emprego e renda para os municípios.<sup>28</sup>

Em Redenção não foi diferente, a cana-de-açúcar se adaptou muito bem e se desenvolveu por todo o município iniciando-se em Acarape até o açude Acarape do Meio em Redenção. Irrigado pelas águas do rio Pacotí, a cana-

---

<sup>27</sup> Entrevista com o Sr. Eduardo Teixeira Abreu Neto, no dia 19 de janeiro de 2015.

<sup>28</sup> Entrevista com o Sr. José Milton Lopes, no dia 12 de dezembro de 2015.

de-açúcar começou a se tornar a principal atividade econômica do município, muito antes de sua emancipação acontecida no dia 28 de Dezembro de 1868, e segundo historiadores, os primeiros engenhos de rapadura surgiram a partir de 1740,<sup>29</sup> e antigamente o nome Acarape indicava a sede do município. À medida que o processo de produção de açúcar foi diminuindo foi aumentando outra atividade econômica no município através da cana-de-açúcar as aguardentes.<sup>30</sup>

Não demorou muito, a produção de cachaça passou por um rápido processo de declínio. Com isso, houve aumento da inflação, queda na renda e desemprego. Nessa época, Adalberto Ferreira comprava cana-de-açúcar em Barra Nova e Piroás<sup>31</sup>, sendo Redenção a cidade maior produtora de cachaça. Ao lado desse antigo engenho, encontra-se a casa onde residiu Adolfo Ferreira e sua esposa Maria Carmélia. Esse antigo engenho é considerado uma lembrança histórica da localidade. As outras marcas de aguardentes, eram vendidas para o Sertão Central como: Quixadá e Quixeramobim, sendo Redenção o principal centro produtivo de cana-de-açúcar com suas plantações, ocupando uma extensa área, indo desde o município de Acarape até o açude Acarape do Meio. Na época, a cana-de-açúcar era carregada manualmente até os engenhos para produção artesanal de aguardente.<sup>32</sup>



*Preciosidades  
Diamante*

*do Engenho*

*Fonte: Acervo do Autor*

## ***2.5. As Cachaças Industrializadas no Ceará: Ypióca, Colonial e Douradinha.***

<sup>29</sup>BARBOSA, Anna Emília Maciel. *Descobrimo e Construindo Redenção*/Anna Emília Maciel Barbosa. Fortaleza: Demócrito Rocha, 2001, P. 23.

<sup>30</sup> Biblioteca Pública de Redenção Documento: fragmento de texto Legado Cultural em Redenção, de autor anônimo pasta: Histórico de Redenção.

<sup>31</sup> Na Região onde é atualmente o Açude Acarape do Meio

<sup>32</sup> Entrevista com o Sr. Eduardo Teixeira Abreu Neto, no dia 19 de janeiro de 2015.

O grupo Ypióca, em Maranguape, a 38 quilômetros da capital Fortaleza, está em funcionamento desde 1846, quando a família Telles de Menezes desembarcou no Ceará. A vila de Maranguape era conhecida pelo nome Ypióca que em tupi guarani significa “Terra Roxa”. É a marca mais antiga ainda em funcionamento no Brasil, sendo uma empresa em destaque no Ceará. Em 1968, a Ypióca foi à primeira do ramo a exportar cachaça para a Alemanha. O “Museu da Cachaça”, dentro do complexo Ypark, de propriedade do grupo, tem o maior tonel do mundo, e entrou para o guiness book. Em 2012, depois de quatro gerações na família, e prestes a ser comandada pela quinta geração, a Ypióca foi comprada pelo grupo britânico Diágeo, produtor do wisque Jonnie Walker e da Vodka Smirnoff. Já grupo Colonial, em Aquiraz, iniciou sua história de sucesso em 1923, graças ao pioneirismo de Tibúrcio Targino. A cachaça Colonial é uma alusão as ruínas jesuíticas que existem até hoje, e são remanescentes desde a época do período colonial brasileiro, sendo exportada para mais de 60 países. O “Museu Colonial”, dentro do parque engenhoca, de propriedade do grupo expõe todo o maquinário utilizado na fabricação da cachaça desde sua fundação. De acordo com Walnice Nogueira:

Cachaça, moça branca dedica-se a verificar a importância que esta bebida, tão brasileira adquiriu em nossa cultura. São inúmeros os campos onde a branquinha predomina, seu elogio gerando versos e canções. Lá está ela nos brindes, nos rituais de bebedores, nos candomblés, nos autos populares, sempre exaltada como musa inspiradora e alavanca da alegria de viver. Também figura em muitos adivinhos e trovas, em formulações que tanto mostram o respeito que exige quanto o papel fundamental que assume na vida da população.<sup>33</sup>

Quanto à cachaça Douradinha, em Redenção, possui um engenho escocês de 1927, ainda funcionando. De agosto a setembro de cada ano, ele produz de 8 a 15 mil litros de caldo de cana por dia para a fabricação de cachaça. Esse engenho funciona a vapor e utiliza o próprio bagaço da cana como combustível. O sítio “Livramento” foi construído em 1873 pela família Muniz Rodrigues, que ainda é a proprietária. Além do engenho, a fazenda tem ainda o “Museu Senzala do Negro Liberto”, pois foi a primeira fazenda, na cidade do Ceará, a abolir a escravidão. A Douradinha continua sendo um ícone no Vale de Acarape e no Maciço de Baturité, dando seqüência a sua produção. Ainda possui uma considerável área de plantio de

---

<sup>33</sup> [Jornalgggn.com.br/noticia/a-cachaça-na-cultura-brasileira-por-walnice-nogueira-galvão...](http://Jornalgggn.com.br/noticia/a-cachaça-na-cultura-brasileira-por-walnice-nogueira-galvão...) 25 de março de 2015. Acesso em 30 de Maio de 2016.

cana-de-açúcar, no processo de fabricação divulgando a qualidade de seus produtos. Em 2011, 14 estados brasileiros realizaram vendas de cachaças para o exterior, o Ceará ficou na quinta colocação.

Tabela 1: Principais estados exportadores

Classificação	Estado	Porcentagem
1º	São Paulo	46,7%
2º	Pernambuco	14,2%
3º	Rio de Janeiro	11,1%
4º	Minas Gerais	7,7%
5º	Ceará	6,8%

Fonte: QNEsc/IPECE/site oficial da Colonial e Ypioca/Brasilecola.com.br/Wikipédia.Coisadecearense.blogspot.com/2012/.../a-cachaça-no-brasil-e-no-ceara.ht... Acesso em 20 de Maio de 2015.

Segundo dados de 2012, os principais destinos da exportação da cachaça brasileira são: Alemanha (18,8), Estados Unidos (10,5), Portugal (10%), Bolívia (7,5%), Paraguai (6,2%). A cachaça cearense é exportada principalmente para a França (26%), Espanha (25%), Estados Unidos (15%), Alemanha e Portugal importaram cada um 5% para aquele ano.<sup>34</sup> Someliers de cachaça consideram a região da Serra da Ibiapaba, como a terra da aguardente. Na região existem 90 fabricantes que produzem as marcas Malvada, Carrapeta, Canarinha e Malandrinha e cerca de 30 fabricantes fazem parte da Associação de Produtores de Cachaça de Alambique do Ceará, sob a liderança da cachaça chamada Viçosa. Esse grupo tem como objetivo expandir suas vendas para outro mercado, sendo que a maior parte da produção é dirigida para a região nordeste do Brasil.

A região do Cariri, localizada no sul do estado, já foi um tradicional produtor na fabricação de cachaça. Hoje a região possui quatro destilarias de médio porte. A maior parte do produto é exportada a granel para vários estados nordestinos. O restante é vendido para as engarrafadoras do Cariri ou consumido nas bodegas locais. Das quase vinte marcas que existiam na região do Cariri, sobraram apenas duas: a cachaça Kariri com “K” e a Patativa que são engarrafadas nas cidades da Barbalha e do Crato. Destas, a mais antiga é a “Kariri com K”, fabricada há mais de três décadas. A aguardente mais recente, com apenas oito meses de fabricação, é a chamada Patativa. São produzidos por ano cerca de 50 mil litros de cachaça destinados ao mercado regional. Os produtores têm como meta investir futuramente numa aguardente tipo exportação para conquistar os consumidores de outros países. Três

<sup>34</sup> Fontes: QNEsc/IPECE/site oficial da Colonial e Ypioca/Brasilecola.com.br/Wikipédia.Coisadecearense.blogspot.com/2012/.../a-cachaça-no-brasil-e-no-ceara.ht... Acesso em 20 de Maio de 2015.

aguardentes nordestinas se apresentam entre as preferidas do país. Uma delas é a empresa mais antiga do Ceará – a Ypióca – com um século e meio de existência.<sup>35</sup>

## ***2.6. Redenção: Atividades Econômicas e impulsionadas pela produção de cachaça (1912-1970).***

Na década de 1950, a agricultura, a pecuária e a exploração de matas locais foram ocupados por 39% da população economicamente ativa. Os produtos principais eram a cana-de-açúcar e o algodão. A fabricação de aguardente tornou-se notável como indústria de transformação para o município de Redenção. Algumas delas, como: Pé de Tonel, Redenção, Flor de Redenção, Diamante, Princesa, Princesa do Norte, Madeira de Lei, Falcão do Vale, Paracupeba e a Douradinha que, em 1955, alcançou um número total e expressivo de 11 milhões de cruzeiros. Nesse mesmo ano, a produção do estado, incluindo as outras marcas como a Ypióca, Colonial, Patativa entre outras, foi de 47 milhões de cruzeiros. O município destacou-se, assim, como o maior produtor de aguardente do Estado. Em 1955, foram produzidos 1,5 milhão de quilogramas de rapadura, estimados em 4 milhões de cruzeiros e 10 mil quilogramas de farinha de mandioca, no valor de 2 milhões de cruzeiros. O registro industrial de 1954 apontou a existência de 12 estabelecimentos de fábricas, ocupando 05 e mais pessoas, que produziam cerca de 24 milhões de cruzeiros.

Nesses estabelecimentos trabalhavam 251 pessoas, das quais 236 estavam direcionadas diretamente à população. Principais firmas industriais: Açucareira Cearense Sociedade Anônima; Usina São João e Usina Apolônio Sales. Dentre elas destaca-se a Açucareira Cearense S.A. (proprietária da Usina Cariri) localizada no distrito de Acarape, pela produção, em grande escala, de açúcar da cana. Há distribuição de energia elétrica para consumo público e particular. Atuavam na sede municipal 04 estabelecimentos atacadistas e 08 varejistas. O recenseamento geral de 1950 comprovou a existência de 168 estabelecimentos varejistas em todo o município, os quais venderam em 1949, mais de 10 milhões de cruzeiros. Desempenhavam ocupação nesses estabelecimentos 207 pessoas: 166 na administração e 41 empregados. Os principais produtos de importação de Redenção foram: café, charque, manteiga, farinha de trigo, tecidos, produtos farmacêuticos, fumo, ferragens, etc., e exporta:

---

<sup>35</sup>[Diariodonordeste.verdesmares.com.br/...3/desce-a-saideira-1.711968](http://Diariodonordeste.verdesmares.com.br/...3/desce-a-saideira-1.711968). Acesso em 22 de Agosto de 2016.

aguardente de cana, rapadura, algodão e milho. As operações comerciais eram mantidas, principalmente, com as praças de Fortaleza, Baturité, Pacajus e outras.<sup>36</sup>

No ano de 1950 até o início de 1960, as aguardentes de Redenção geraram um lucro econômico de 11 milhões de cruzeiros e o ICMS do município gerou uma arrecadação de quase 200 mil cruzeiros. Em Redenção, foram deixados alguns legados em função do cultivo da cana-de-açúcar e da produção de aguardente como, por exemplo, as Festas de Santa Rita, realizada no início de setembro que se iniciou em 1917, idealizada pelo padre Luiz de Carvalho Rocha. Esse devido mês foi escolhido para a realização das festividades da Co-Padroeira devido à época do encerramento da colheita da cana-de-açúcar, e é nesse mês que a população local e de outros municípios se encontram em boas condições financeiras em função dos bons lucros obtidos pela cana-de-açúcar, participando e contribuindo nesse tradicional evento tanto no âmbito social como religioso. Outro patrimônio histórico é uma antiga senzala localizada na Serra do Gurgurí e sem esquecer-se de outro patrimônio histórico é o Museu Senzala Negro Liberto, inaugurado em 2003 no Sítio Livramento, e que recebe turistas de toda a região do estado.

Com a morte de Edísio Meira e, conseqüentemente o fim da produção da aguardente Pé de Tonel, a família não colocou o negócio adiante. Anos depois, surgiu outro proprietário de sítio, o senhor Almir Coelho que deu seqüência a produção da Pé de Tonel, junto com outra marca de sua autoria, a Fio de Ouro. Se não fosse a explosão de sua caldeira, em 1988, a produção dessas aguardentes teria seguido bem mais adiante. Mesmo assim, seu Almir não deu mais a continuidade da produção e hoje seu engenho encontra-se abandonado. As cachaças artesanais produzidas em Redenção eram vendidas para o Maciço de Baturité, Sertão Central e a grande Fortaleza, e quem as vendiam eram os senhores Raimundo Damião, Valdemar Bezerra, Adolfo Ferreira, João Queiroz e Juvenal Meira. Essas aguardentes eram de excelente qualidade e de boa aceitação comercial nessas regiões, tornando a cidade de Redenção a pioneira no setor produtivo de cachaça.<sup>37</sup> Como resultado do aumento da renda que impulsionava a economia de abastecimento como resultado disso, a safra de 1955 apresentou os seguintes números:

---

<sup>36</sup> FERREIRA, Jurandir Pires. Enciclopédia dos Municípios Brasileiros. XVI Vol. Rio de Janeiro, I.B.G.E, 1959. p. 462 – 463.

<sup>37</sup> Biblioteca Pública de Redenção. Documento: fragmento de texto Legado Cultural em Redenção, de autor anônimo. Pasta: Histórico de Redenção.

Tabela 2: Produção de Redenção (1950)

<b>Produtos</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor</b>
Algodão	14.250 arrobas	CR\$ 12.510.000,00
Milho	20.000 sacas	CR\$ 3.000.000,00
Cana de açúcar	60.000 toneladas	CR\$ 7.200.000,00
Laranja	27.000 centos	CR\$ 2.270.000,00
Manga	60.000 centos	CR\$ 2.700.000,00
Arroz	6.000 sacas	CR\$ 1.440.000,00
Banana	50.000 cachos	CR\$ 1.250.000,00
Mandioca	7.000 toneladas	CR\$ 980.000,00
Feijão	3.500 sacas	CR\$ 840.000,00
Café	1.080 arrobas	CR\$ 345.600,00
Batata doce	180 toneladas	CR\$ 130.00,00
Limão	11.000 centos	CR\$ 148.000,00

Fonte: FERREIRA, Jurandir Pires. Enciclopédia dos Municípios Brasileiros. XVI Vol. Rio de Janeiro, I.B.G.E, 1959. p. 462 – 463.

A pecuária não conseguiu se desenvolver no município em função das terras não terem sido propícias ao criatório. Como a pecuária não se desenvolveu em Redenção, os pequenos rebanhos existentes nas fazendas locais eram utilizados no fornecimento de leite, carne e couro a população da cidade. Apesar disso, em 1955 esse setor respondia por 15 milhões de cruzeiros, distribuídos pelos seguintes rebanhos: 2.160 bois; 1.600 cavalos; 1.500 burros; 1.200 mulas; 5.800 porcos; 1.500 ovelhas e 2.500 cabras. Há exploração de pedras calcárias e argila plástica, retirada de lenha e de cêra de carnaúba em pequena quantidade. A produção de extração atingiu, em 1956, a 714 milhões de cruzeiros. As jazidas calcárias, principalmente, as localizadas no lugar denominado Itapaí, ao todo num total de 03 e são dotadas de fornos contínuos, possibilitando-lhes maior produção de cal de pedra.<sup>38</sup>

<sup>38</sup> FERREIRA, Jurandir Pires. Enciclopédia dos Municípios Brasileiros. XVI Vol. Rio de Janeiro, I.B.G.E, 1959. p. 462 – 463.

## CAPÍTULO III: A CRISE DO SETOR

### *3.1. Os Fatores da Crise.*

De acordo com o Secretário de Cultura Welder Muniz, os ex – proprietários Itamar Silveira Duarte e Francisco de Assis Silveira Franco, ambos filhos de João Duarte Franco, ex-dono do Engenho P.O.J, José Queiroz Nogueira e Francisco de Assis Castro que trabalharam em alguns desses engenhos, falaram dos fatores que contribuíram para a decadência desses engenhos no ano de 1970. Segundo o texto Legado Cultural em Redenção, de autor anônimo, encontrado na Biblioteca Pública da cidade, a produção continuou sob o comando da sra. Dona Teca, depois do falecimento do Milton de Castro que:

(...) mudou a marca Rumba para Zebra e sua produção durou até 1969. Em seguida, vieram as outras marcas, como: a Flor de Redenção, do proprietário Adolfo Ferreira de Souza produzido no Sítio Itaquiassú, a Princesa do Norte, Redenção e Diamante, ambos produzidos no Sítio Diamante por Adalberto Ferreira de Souza Filho, a Reissureição, de Aluísio de Andrade Bomfim, no Sítio São José, em Acarape, a Falcão do Vale de Miguel Ângelo Russo, no Sítio Caução, em Barra Nova, Vale da Esperança de Luiz Tinoco, no Sítio Itapaí, a Guanabara, engarrafada pelos irmãos Bomfim no Sítio Santo Antonio, Paracupeba de João Queiroz, no sítio Salgado, em Barra Nova, a Triunfo, de Valdemar José Bezerra, no Sítio São Sebastião, a Bagageira, de Francisco Bastos Bomfim, no Sítio Poço Escuro, a Chave de Ouro, de José Chagas Bomfim, a Douradinha (a mais antiga de Redenção, cuja produção se iniciou em 1873, e hoje é comandada por Hipólito Rodrigues Filho) e a Pé de Tonel, de Edísio Meira Tejo, no Sítio California e a maioria dessas cachaças encerraram sua produção em 1970.<sup>39</sup>

---

<sup>39</sup> Biblioteca Pública de Redenção Documento: Fragmento de texto Legado Cultural em Redenção, de autor Anônimo Pasta: Histórico de Redenção.



**Aguardentes RUMBA e ZEBRA produzidas pela família Neves de Castro.**

**Fonte: Acervo do Autor.**

O primeiro fator que contribuiu para a decadência dos engenhos, na versão do Secretário de Cultura Welder Muniz, foi a formação do monopólio pela Ypióca que investiu em trabalho de marketing e em profissionais da área química, produzindo uma aguardente de qualidade com sabor suave e cheiro agradável, diversificando seu produto além de fabricação exclusivo do seu próprio litro.

O segundo fator da decadência desses engenhos foi à falta de visão administrativa de alguns proprietários. E a partir daí cada um começou a modificar o gosto de sua aguardente; em função disso, não tinham recursos econômicos suficientes para padronizar e diversificar o seu produto nem mesmo seu próprio litro. Com isso foram obrigados a venderem as suas próprias aguardentes para a Ypióca, na qual o modificava e engarrafava o produto como se fosse seu.<sup>40</sup>

O terceiro fator da decadência desses engenhos, na versão de José Queiroz Nogueira, foi à fiscalização rigorosa, o valor dos impostos que eram altíssimos, impossibilitando a

---

<sup>40</sup> Entrevista com o Dr. Welder Muniz, no dia 23 de julho de 2014.

regularização de seus trabalhadores, sendo que a maioria não tinha carteira assinada. Em função disso, para continuar a sua produtividade alguns proprietários driblavam a fiscalização, contratando as escondidas trabalhadores para o processo de produção. Como muitos estavam desempregados e precisavam trabalhar, mesmo ganhando pouco, se sujeitaram ao serviço dos engenhos até que estes falissem por completo.



### *Vestígios do Engenho São Mateus*

*Fonte: Pesquisa Direta*

Podemos citar outro fator que contribuiu para a decadência da produção da aguardente: foram os desentendimentos familiares em relação aos filhos dos ex-proprietários, que tinham visões empreendedoristas diferentes. Por ser uma cachaça artesanal, não investiram no processo de uma boa produção de aguardente e não investiram em técnicas de plantio da cana-de-açúcar, para que o produto pudesse sobressair no mercado. Devido à fiscalização rigorosa do governo em relação aos impostos, o poder público local nada fez para evitar a extinção desses engenhos e sua produção de cachaça.<sup>41</sup>

Para José Queiroz, o principal fator para essa decadência foram as exigências da Receita Federal em relação a esses engenhos, que tinham que modificar os alambiques que na

---

<sup>41</sup> Entrevista com o Sr. Francisco de Assis Castro, no dia 26 de julho de 2014.

visão deles estavam muito velhos. Tinham que fazer o piso totalmente de azulejo, modificar os tonéis que eram de madeira e tinha que ser de tanque, ou seja, exigiram uma estrutura apropriada para uma boa produção. Esses proprietários tinham condições de atender as exigências estipulados pela Receita Federal, mas os impostos aumentavam de forma degradante, chegaram numa época em que a mão de obra era pouca e não tinham mais condições de produzir e tiveram que fechar.

Segundo o Secretário de Cultura na época, Welder Muniz, no contexto econômico das agroindústrias havia uma organização administrativa. Esses proprietários foram grandes produtores financeiros da região, na plantação canavieira e que teve algumas regalias, como: a construção do Açude Acarape do Meio para a irrigação nas plantações de cana de açúcar. No meio de todo esse processo, apenas uma se sobressaiu sobre as outras com no caso da (Ypióca), enquanto as outras, por serem cachaças artesanais, não houve um interesse em mecanizar o sistema de produção no intuito de melhorar a qualidade desses produtos.

Os proprietários dessas aguardentes faziam o pagamento aos finais de semana e os trabalhadores realizavam suas compras no dia seguinte aos domingos, na feira de Redenção. Essa feira permanece como legado cultural desse passado. Além da cachaça, na cidade de Redenção, era possível encontrar outros investimentos como de José Guilherme que foi o investidor na área de Transportes coletivos, começando com um ônibus cuja carroceria tinha para cada banco uma abertura sem porta por onde entravam e saíam os passageiros. Hoje, seus herdeiros são donos das empresas Redenção e Redentora. A cidade de Redenção, já possui diversos comércios, como o armazém de João Cassiano de Oliveira até os anos 50 do século XX. A loja de tecidos de Sigefredo Cassiano e os cinemas que eram localizados na Praça da Matriz o Cine Redenção e o Cine São Vicente que funcionava no prédio do Circulo Operário esquina com a Praça da Matriz. O comércio de Redenção, não possui mais o destaque como de outros tempos e já não possui muitos investimentos econômicos como no passado.<sup>42</sup>

Atualmente, a atividade agrícola mais praticada no município de Redenção é o cultivo da banana, feijão, milho e mandioca. Outra atividade econômica do município é o comércio de loja de roupas, aparelhos eletrônicos, material de construção entre outras. O dia em que as vendas são mais propícias, é aos domingos, com a tradicional feira; e não podemos esquecer o turismo em que muitos turistas chegam à cidade para visitar os pontos turísticos, como: a Igreja Matriz, a Capela de Santa Rita, a Capela de São Miguel, a Escadaria de Nossa Senhora da Conceição e o Museu Negro Liberto. Outros pontos visitados é o Açude Acarape

---

<sup>42</sup> Entrevista com o Dr. Welder Muniz, no dia 23 de julho de 2014.

do Meio, o Larjes Lazer e a Serra do Araticum. Redenção é um município muito bom de viver, de um povo hospitaleiro e festivo, mas precisa ser vista com bons olhos pelas nossas autoridades locais. Por ser uma cidade histórica, era para ser a mais bem estruturada de toda a região do Maciço de Baturité.<sup>43</sup>



*Tradicional Feira aos Domingos*

*Fonte: Pesquisa Direta*

---

<sup>43</sup> Biblioteca Pública de Redenção Documento: Fragmento de texto Legado Cultural em Redenção, de autor Anônimo. Pasta: Histórico de Redenção.

### 3.2. *Fim dos Engenhos.*

Os engenhos que movimentavam a economia de Redenção estão enferrujados e desativados, só alguns poucos funcionam. Naquela região existiam mais de 25 engenhos, com a maioria das fazendas beneficiando a cana-de-açúcar. Esse quadro ficou reduzido a cerca de um. Bem próximo a Redenção, seguindo em direção á região serrana, existe a antiga Usina P.O.J., que se encontra desativada há vários anos. Aquele local serve como símbolo de um passado de pujança econômica, hoje abandonado. Aliás, o passado ficou totalmente esquecido e poucos comentam essa história.



**Vestígios do Engenho P.O. J**

**Fonte: Pesquisa Direta.**



**Vestígios do Engenho P.O. J**

**Fonte: Pesquisa Direta.**

Segundo Maria Edilene de Lima Dias: o município de Redenção conta somente com uma indústria de aguardente, a Douradinha, uma indústria química, a Santa Helena, uma fábrica de doces e pequenas fabricas artesanais de rapadura, que atualmente encontram-se desativadas. Atualmente, a importância turística de Redenção está concentrada no legado arquitetônico deixado pelos ciclos da cana-de-açúcar e do café, materializados através das casas centenárias de sítios, sobrados, estações ferroviárias, engenhos, alambiques, igrejas e documentos históricos da época da colonização.<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> DIAS, Maria Edilene de Lima Turismo: *a "Redenção" do Maciço de Baturité?*/Maria Edilene de Lima dias. - São Paulo: Blucher Acadêmico, 2008, P. 82 – 84.

Quando fala sobre o patrimônio histórico, o padre Everardo Bezerra Filho, vigário de Redenção, denuncia: “Até um livro de ata dos escravos que se encontrava na prefeitura, sumiu há cerca de dez anos”. Muitas das imagens históricas da igreja estão no Museu de Aquiraz “para preservar o patrimônio”, assegura o vigário. Contudo, o padre Everardo garante que as festividades religiosas são preservadas a cada ano. A padroeira do município “Imaculada Conceição”, comemorada no dia 08 de dezembro, consiste na festa mais antiga da cidade; enquanto a mais tradicional é a Festa de Santa Rita, no segundo domingo do mês de setembro.

Defronte à igreja da cidade está situada a Escola de 1º Grau Padre Saraiva Leão. Naquele casarão onde funcionava a escola, no dia 1º de janeiro de 1883 foi assinada a abolição dos escravos, na antiga Vila de Acarape. O local histórico atualmente abriga uma sala de aula. No canto, onde estava a mesa onde foi assinado o ato de libertação, existiu uma televisão e os morcegos passeavam pelo local. Ou seja, assim como a ata dos escravos desaparecidas da prefeitura, da qual ninguém sabe informar o paradeiro, o local histórico onde assinaram a abolição permanece ignorado.<sup>45</sup>

O município de Redenção praticamente não tem empresas industriais; quase todas elas são formadas por microempresas que atendem à população da cidade, sobressaindo a indústria de confecção. O movimento do comércio funda-se na compra e venda de mercadorias. Esse é uma das principais atividades das cidades cearenses, inclusive Redenção. À medida que a cidade aumenta mais movimentado e diversificado fica o comércio. Todas as ações comerciais do município são realizadas através dos armazéns, os mercadinhos, as pequenas lojas, os mercados e a tradicional feira aos domingos. Os outros tipos de serviços, ligados à educação, assistência médica, transporte, limpeza, segurança e lazer, são de grande importância para o bem estar da população. Estes serviços podem ser ofertados tanto pela esfera pública quanto pela esfera privada.<sup>46</sup>

Em Redenção, necessitou-se de mão de obra escrava, devido à base de sua economia local, que foi a cana-de-açúcar. O cultivo do café foi à principal atividade na Serra do Gurgurí, que também demandava trabalho escravo. A Fazenda Gurgurí e o Sítio Guassí são lugares onde o passado ressurgem nos extensos canaviais, nos casarões com paredes dobradas, engenhos, casas de farinha, capelas e senzalas. O território do município é composto por

---

<sup>45</sup> Biblioteca Pública de Redenção Documento: Fragmento de Jornal DN Grande Fortaleza, em 27 de janeiro de 1988, Pasta: Histórico de Redenção.

<sup>46</sup> BARBOA, Anna Emília Maciel. *Descobrendo e Construindo Redenção*/Anna Emília Maciel Barbosa...[etal].-Fortaleza: Demócrito Rocha,2011, P.118 – 119.

diversas áreas de serra e semiárido. Atualmente, a agricultura de subsistência se desenvolve nas regiões mais áridas, junto com o cultivo do algodão e a fruticultura na região serrana. Algumas indústrias, um comércio ativo e uma rede de serviços completam a atividade econômica municipal. Redenção sempre produziu cachaça, uma bebida tipicamente nordestina. Na entrada da cidade, o Sítio Livramento abriga uma casa de engenho, alambique e um museu temático. As atividades de fabricação de aguardente e rapadura ainda hoje fazem parte do dia-a-dia de seus habitantes.<sup>47</sup>

### ***3.3. Aspectos Socioeconômicos do Município de Redenção.***

Muitos munícipes têm certa mania de chamar a nossa querida terra pelo apelido da cidade do já teve e já foi, em relação a alguns aspectos socioeconômicos do município, devido a certo apego ao passado. Muitos atribuem somente aos políticos o atraso do nosso município. Muitos apontaram a essas autoridades políticas uma grande parcela de culpa pela decadência da nossa cidade. Antes disso, desenvolveram um programa com o objetivo de criar renda para o município, através de um grupo de filhos da terra. Para isso, foi-se necessário um trabalho de conscientização da população. Como resultado, não houve nenhum tipo de engajamento e atitude em relação a esse programa, tendo em vista certos interesses pessoais da elite econômica da cidade, principalmente aos pertencentes ao setor comercial.

A cidade de Redenção já foi considerada uma cidade de grande crescimento regional, com destaque na produção de cana-de-açúcar, fabricação de cachaça e do dinamismo do comércio local, já possuiu cinemas, grandes armazéns, usina de açúcar e foi pioneira na rede de transporte, com a empresa de ônibus Redenção.<sup>48</sup>

Opondo-se as considerações feitas por pessoas importantes e respeitadas no nosso município, um processo de desenvolvimento e de mudança requer mais do que interesse e boa vontade das nossas autoridades políticas e de outras pessoas do setor econômico. Precisa mais

---

<sup>47</sup> Governo do Estado do Ceará Africania e Cearensidade: Catálogo do Museu e Memorial da Liberdade.- Fortaleza: Instituto Olhar Aprendiz, 2011. P.20

<sup>48</sup> [WWW.revista.UFPE.br/revistageografia/index.php/revista/article/.../629](http://WWW.revista.UFPE.br/revistageografia/index.php/revista/article/.../629). Acesso em: 30 de Agosto de 2016.

do que nunca da união e do interesse da população. Esse engajamento é feito através da atuação e participação da sociedade iniciando-se por debates abertos, na qual os assuntos de interesse popular, em geral, são discutidos de uma forma como proposta. É relativamente fantasioso imaginar que as autoridades políticas do município apliquem dinheiro no setor privado, pois eles estão mais interessados em enriquecer do que assumir certos compromissos de campanha, devido aos riscos de não obterem o retorno esperado.

A verdadeira política do município nunca foi discutida, nem dentro e nem fora do ambiente partidário, e nem no ambiente político. De modo específico, as pessoas não estão acostumadas a conviverem com discordâncias de pensamentos. Para a maioria das pessoas, praticar o exercício da discussão e, principalmente, quando o assunto é política torna-se uma perda de tempo e não tem o interesse de apontarem soluções nesse contexto. É público a falta de interesse da sociedade no debate de assuntos básicos ao crescimento e desenvolvimento da cidade. A maioria das pessoas, nesses casos, afirma que esse tipo de assunto só deve ser discutido por políticos e pessoas ligadas ao poder público do momento. Em muitos casos alguns políticos não compreendem que o município e o patrimônio público na qual eles administram é para o povo, mas agem como se fossem uma propriedade particular deles.

Nesse caso, o povo é colocado em segundo plano na resolução de problemas que eles e o município enfrentam e muitos dizem serem filhos da terra e que amam essa cidade, mas quando a questão envolve forças econômicas esse amor desaparece por completo. Observa-se que a cidade passou por uma transformação em termos de estrutura, e arquitetura. O aspecto que tornava a cidade acolhedora tornou-se quase totalmente em espaço comercial. De fato essa evolução não foi prejudicial, mas as mudanças ocorreram de forma desenfreada das vias de acesso, sem as cautelas devidas com o saneamento a segurança e a infraestrutura. O desastre da agricultura no município não se deu, somente, pela irresponsabilidade das autoridades políticas locais. Foi também em razão do avanço da tecnologia, da disponibilidade de programas governamentais de terras de baixo valor aquisitivo, com incentivos de créditos oficiais, em localidades de fácil acesso à água.

Em terras mais favoráveis à mecanização da produção são os chamados fatores competitivos que favorecem algumas regiões em danos de outras. Essa mecanização da produção beneficiou algumas regiões e a cidade de Redenção não teve êxito com esse desenvolvimento tecnológico. Em épocas de pouca chuva, o Açude Acarape do Meio não possui água suficiente para contribuir no processo de irrigação das nossas plantações canaviais, e essa capacidade de armazenamento compromete até mesmo o consumo humano.

Um dos moradores de Redenção, o Sr. Hermano de Sousa, participou de um trabalho na Secretaria Estadual de Irrigação que procurou incluir o município entre os beneficiados com programas de agricultura irrigada. Entretanto, não teve êxito e foi convencido de que naquela ocasião Redenção não estava no perfil adequado para se enquadrar nesse programa de irrigação.

Entende-se que, na época, não teve estrutura para se enquadrar em alguns programas governamentais no que diz respeito à agricultura. A decadência e o atraso do município parte também do comodismo da população que, para eles, a impunidade e os desmandos não os afetam. Quem tem amor pela sua terra não aceita calado a certos tipos de negligências que praticam em nossa cidade, e parte para defendê-la. Ao contrário de Redenção, muitos municípios procuraram sair da situação de confronto buscando melhores condições de desenvolvimento. A população do município ainda não acordou para os avanços do século XXI. Existe algo errado e misterioso em nosso município. Comenta-se que foram certas ações deixadas de serem feitas no século XX. As demandas naquela época eram bem maiores do que agora. Portanto, essas demandas exigem uma maior articulação, pois todos os outros municípios do maciço de Baturité também cresceram em relação ao atendimento das necessidades das suas comunidades.

Alguns fatores contribuíram para a decadência do nosso município como, por exemplo, o comodismo da população local, um dos responsáveis por esse atraso. Para que o município avance no desenvolvimento não podemos aceitar que Redenção seja administrada por pessoas alheias ao nosso município, como acontecia no passado, elaborando soluções, estratégias, difundindo ideias com o intuito de implantar programas de desenvolvimento. Precisamos ter a consciência de construir o próprio futuro do nosso município, copiando o exemplo de nossos ancestrais em praticar a honestidade quando trabalhamos com os recursos públicos. Não se conhece nenhum tipo de programa de desenvolvimento para o município, o que se afirma em comentários é que os recursos municipais são diminutos. Se existe algum programa oficial, frente aos recursos disponíveis, nos leva a concluir que ele está sendo incapaz de apontar os resultados esperados pelo povo.

Em alguns momentos, filhos ilustres do município receberam informações de representantes políticos no plano estadual e federal, referentes a verbas orçamentárias oficiais e que, segundo eles, não são poucas. Apesar de alguns representantes políticos estaduais e federais terem contribuído com o nosso município, suas ações não foram suficientes para amenizar as demandas da população. Em todo pleito eleitoral pessoas procuram em candidatos

que lhes garantissem alguma esperança de mudança no tratamento da coisa pública em nosso município, e suas decepções tem sido constantes. Nos últimos 23 anos, não surgiu um líder político que desse continuidade aos avanços de conquista para nossa cidade. O município sente falta de líderes que desenvolvam um movimento de renovação. São necessárias articulações com forças econômicas locais e de outras localidades, para buscar soluções empreendedoras, inclusive para os pequenos e micro produtores.

As manifestações e mobilizações ocorridas no nosso município só acontecem no período eleitoral, devido a alguns interesses de certas pessoas que querem enveredar no âmbito político. No setor privado valorizam-se, sobre maneira, as pessoas e nelas investem maciçamente em treinamento, e remuneração, estimulando-as de forma que elas a cada dia tornem-se mais produtivas, e criativas e que assim sirvam de modelo para os outros funcionários. O que vemos em nosso município é que os funcionários públicos não tem o direito de expor seus direitos democráticos, se sentem escravizados e, muitas vezes, vigiados por subservientes de plantão. Não se tem elementos concretos para avaliar a política de incentivos fiscais desenvolvidas no município, mas acredita-se que uma empresa de produção de garrafas pet, foi talvez a primeira e única manifestação empresarial. Esta já não existe mais, foi transferida para Maracanaú.

*Indústria  
Pet*



*de Garrafas  
Engpack,*

*hoje encontra-se desativada*

*Fonte: Pesquisa Direta*

A criação de pequenas indústrias pode representar, em nosso município, um bom caminho propulsor de emprego e renda. Essas pequenas empresas iriam contribuir aumentando a arrecadação do município como, por exemplo, o ICMS e fortalecendo a economia da cidade. O poder público local além de priorizar a educação dos nossos munícipes, precisa desenvolver um programa de formação de mão de obra, oferecer estímulos ao empreendedorismo e ao desenvolvimento empresarial. É saudável proporcionar um ambiente propício, de modo a permitir que evoluções econômicas sejam alavancadas com créditos de ajuda e que suas empresas se organizem de modo a obterem vantagens competitivas do tipo compra de insumos, inovações da tecnologia, sistemas de divulgação institucionalizada e através de cooperativas de vendas. Redenção tem um grande potencial turístico, porém, é pouco explorado, e ao longo dos anos desprezamos o fato histórico da abolição, o aproveitamento de nossas serras, os nossos banhos de cachoeiras. Apesar desse potencial, jamais iniciaram um trabalho unificado de acesso a essas regiões. Em 1993, um dos filhos da elite econômica procurou o então prefeito recém empossado para estudarem a possibilidade de se instalar no município um pólo de indústria de aglomerados, inicialmente a ser produzido do bagaço de cana e do olho de cana. Seria o início para se levar um pólo moveleiro do estado. Resultado: a receptividade foi muito baixa, o prefeito não levou a sério e não deu importância e o pólo que poderia ser implantado em nosso município foi implantado na zona norte do estado.<sup>49</sup>

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em Redenção muita coisa mudou, mas também não poderia ser diferente. A história evoluiu a cada dia, a cada geração, a cada acontecimento, é a dinâmica do povo local, porém, nada se perdeu no tempo, porque tudo aquilo que a cidade possui ficou na memória de muita gente para ser contado para as futuras gerações. É necessário acompanhar a evolução do mundo, não podemos deixar de resgatar, valorizar, lembrar e registrar os tempos passados, pois foram eles que fizeram parte da nossa história. Tudo aquilo que foi construído no passado, e resiste até hoje devemos às gerações passadas que contribuíram para o crescimento do município em diversas áreas de desenvolvimento.

---

<sup>49</sup> SILVA, Hermano José de Sousa e, 1950-*fotografias*/Hermano José de Sousa e Silva; Fortaleza: Família, 2013, p. 36 – 40.

Pois, foi assim que os moradores de Redenção do século passado construíram a sua história e desse modo Redenção mudou de acordo com as etapas dos acontecimentos. Em relação a sua economia, a cidade de Redenção já teve um forte poder econômico em relação à agroindústria entre 1912 a 1970, na produção de rapadura, açúcar e, principalmente, a cachaça, que era a grande força econômica da cidade. Vale salientar que com a existência desses engenhos montou-se uma história muito rica de repercussão nacional e internacional envolvendo escravidão, o processo econômico da época, a mão de obra escrava no processo e contribuição dessa economia, a história de libertação dos escravos e o desenvolvimento econômico do século XX até os anos de produção, exportação até a sua crise.

No auge da produção dessas aguardentes, gerou muitas expectativas de trabalho, em função do cultivo da cana-de-açúcar que, juntamente com outras pequenas atividades econômicas, geravam empregos e movimentaram a economia de Redenção, e todo o Vale do Acarape. As cachaças produzidas no município tinham grande valor comercial e eram vendidas para o Sertão Central e para a capital, Fortaleza. A cidade era a pioneira no Maciço de Baturité como o maior produtor de aguardente. Nessa época, o setor de produção ajudou a desenvolver a economia da cidade tornando-se um grande produtor e exportador desse produto. A cidade era conhecida como a “Terra da Cachaça Boa” e com uma população festiva e extrovertida que faz parte desse ciclo mutável, e da continuidade e sentido à vida.

Em 1970, a produção de cachaça passou por um processo muito rápido de declínio. Com isso houve aumento de inflação, diminuição de áreas de plantio, fiscalizações rigorosas, incapacidade administrativa e falta de recursos, tendo como resultados: a desindustrialização, desurbanização e o desemprego. Com o fim de quase todos os engenhos, a aguardente Douradinha é a única que está em funcionamento e ainda continua sendo uma referência e uma unidade produtora de Redenção e do Maciço de Baturité.

## FONTES

Biblioteca Pública de Redenção.

Documentos: Fragmento de Texto, “Legado Cultural em Redenção”, de autor Anônimo.  
Pasta: Histórico de Redenção.

Fragmento de Jornal DN Grande Fortaleza em 27 de janeiro de 1988. Pasta: Histórico de Redenção.

QNEsc/IPECE/site oficial da Colonial e Ypióca/Brasilecola.com.br/Wikipédia. Acesso em: 20 de Maio de 2015.

[WWW.alambiquedacachaça.com.br/cachaça\\_história.php](http://WWW.alambiquedacachaça.com.br/cachaça_história.php). Acesso em: 22 de Maio de 2016.

Cachaça-Wikipédia, a enciclopédia livre [HTTPS://PT.wikipedia.org/wiki/cachaça](https://pt.wikipedia.org/wiki/cachaça). Acesso em: 15 de fevereiro de 2016.

[HTTPS://PTWikipédia.org/wiki/Museu\\_Senzala\\_Negro\\_Liberto.h...](https://pt.wikipedia.org/wiki/Museu_Senzala_Negro_Liberto.h...) Acesso em: 05 de Agosto de 2015.

[Coisadecearense.blogspot.com/2011.../Museu\\_Senzala\\_do\\_Negro\\_Liberto.h...](http://Coisadecearense.blogspot.com/2011.../Museu_Senzala_do_Negro_Liberto.h...) Acesso em: 05 de Agosto de 2015.

[Coisadecearense.blogspot.com./2012/.../a-cachaça-no-brasil-e-no-ceará.ht...](http://Coisadecearense.blogspot.com./2012/.../a-cachaça-no-brasil-e-no-ceará.ht...) Acesso em: 20 de Maio de 2015.

[Jornalggn.com.br/noticia/a-cachaça-na-cultura-brasileira-por-walnice-nogueira-galvão](http://Jornalggn.com.br/noticia/a-cachaça-na-cultura-brasileira-por-walnice-nogueira-galvão) 25 de Março de 2015. Acesso em: 30 de Maio de 2016.

[WWW.mapadacachaça.com.br>Artigos>DeMarvada a Bendita](http://WWW.mapadacachaça.com.br>Artigos>DeMarvada_a_Bendita), 25 de Maio de 2011. Acesso em: 10 de Agosto de 2014.

[WWW.revista.UFPE.br/revistageografia/index.php/revista/article/.../629](http://WWW.revista.UFPE.br/revistageografia/index.php/revista/article/.../629). Acesso em: 30 de Agosto de 2016.

[Diariodonordeste.verdesmares.com.br/...3/desce-a-saideira-1.711968](http://Diariodonordeste.verdesmares.com.br/...3/desce-a-saideira-1.711968). Acesso em: 22 de Agosto de 2016.

Governo do Estado do Ceará Africania e Cearensidade: Catálogo do Museu e Memorial da Liberdade. Fortaleza: Instituto Olhar Aprendiz, 2011. 62p. Il.ISBN:978.85.64157.01.91. Patrimônio Cultural-Catálogo 2. Cultural Negra-Cidade Redenção 3. Cultura Cearense L. Título CDD: 981.

Entrevista com o Senhor Francisco Duarte de Castro, em 22 de março de 2016.

Entrevista com o Senhor Welder Benedito Muniz, em 23 de julho de 2014.

Entrevista com o Senhor José Queiroz Nogueira, em 26 de julho de 2014.

Entrevista com o Senhor Francisco de Assis Castro, em 26 de julho de 2014.

Entrevista com o Senhor Francisco de Assis da Silva, em 08 de maio de 2016.

Entrevista com o Senhor Eduardo Abreu Teixeira Neto, em 19 de janeiro de 2015.

Entrevista com o Senhor José Milton Lopes, em 12 de dezembro de 2015.

Entrevista com o Senhor Francisco de Assis Silveira Franco, em 23 de julho de 2014.

Fragmento de Texto, Redenção: história, economia, cultura, e religiosidade Pasta: Histórico de Redenção.

## BIBLIOGRAFIA

ANDRADE, L.A. de B, Cardoso, M.B, *Cultura da cana.de.açúcar.lavras*, Editora UFLA/FAEPE, 2004, Curso de Pós-Graduação *latu sensu*/Especialização à distenção tecnológica da Universidade Federal de Lavras.

ANDRADE-SOBRINHO, L.G. de; BOSCOLO, M; LIMA-NETO, B dos S., Franco, D.W. *Carbamato de etila em bebidas alcoólicas, cachaça, tiquira, uísque e grapa*. Química Nova, v.25, n.6 b, p. 1074-1077, nov/dez.2002.

BARBOSA, Anna Emília MacielB238d.*Descobrimdo e Construindo Redenção*/Anna Emília Maciel Barbosa. Fortaleza: Demócrito Rocha, 2011.

BOTELHO, M.S. *Aspectos legais para produção de cachaça no âmbito de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*. Lavras; UFLA/FAEPE, 2004. Tecnologia da Cachaça. Universidade Federal de Lavras.

CARDOSO, Ciro Flamarion S. *Agricultura, Escravidão e Capitalismo*/Ciro Flamarion S. Cardoso.-Petrópolis:Vozes, 1982.

CARDOSO, M.das.G.; Correa, A,D,Abreu, C.M.P. *Análises físico-químicas de cachaça*, Lavras: Editora UFLA/FAEPE, 2004, P.5 – 11. Curso de Pós-Graduação “*latu sensu*”, (Especialização) a Distancia e tecnologia da cachaça Universidade Federal de Lavras.

CASCUDO, Luiz da Câmara. *Prelúdio da Cachaça (Etnografia, História e Sociologia da Aguardente do Brasil)*; Belo Horizonte: Itatiaia Limitada, 1986.

CAVALCANTE, Messias Soares. *Todos os nomes da Cachaça*. São Paulo: Sá Editora, 2011,

CRISPIM, Jack Eliseu. *Manual de Produção de aguardente de qualidade*. Guaíba: agropecuária, 2000.

DIAS, Maria Edilene de Lima. *Turismo: a “Redenção” do Maciço de Baturité?*/Maria Edilene de Lima Dias.- São Paulo: Blucher Acadêmico, 2008.

FERREIRA, Jurandir Pires. *Enciclopédia dos Municípios Brasileiros*. XVI Vol., Rio de Janeiro, I.B.G.E, 1959.

FURTADO, Celso. *Formação Econômica do Brasil*. 34ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

GIRÃO, Raimundo. *História Econômica do Ceará*. 2ª ed. Fortaleza: UFC; Casa de José de Alencar, 2000.

MATA, Maria Escolástica de Castro de Souza. *Memórias do Município de Acarape: Histórias, Lendas e “Causos”/Maria Escolástica de Castro de Souza da Mata-Fortaleza: Premius, 2011.*

NEIVA, P.N. *Produção de cachaças de alambiques, dicas e aspectos práticos*. Goiânia: SEBRAE- GO, 1997.

NOGUEIRA, A.M.P.; Filho, W.G.U. *Aguardente de Cana*. Botucatu- SP. Faculdade de Ciências Agrônomicas, 2005.

RIBEIRO, J.C.G.M..*Fabricação artesanal da cachaça mineira*. 2. ed, Campinas 2002.

SILVA, Hermano José de Souza e, *1950-Fotografias/Hermano José de Souza e Silva; Fortaleza: Família, 2013.*

SOUZA, Simone (Coord.). *História do Ceará*. -/Coordenação Simone Souza. -/Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994.

TRINDADE, Alessandra Garcia. *Cachaça: um amor brasileiro* São Paulo: Melhoramentos, 2006.