

Município: **Ipaporanga** Estado: **CE**

Mobilizador Cultural: **Cyria Mayrellys Lima**

Expressão Cultural selecionada: **Cachaça**

LEGADO AFRO

Antigamente, no Brasil, para se ter melado os escravos colocavam o caldo cana-de-açúcar em um tacho e levavam ao fogo. Não podiam parar de mexer até que uma consistência cremosa surgisse.

Um dia, cansados de tanto mexer e com serviços ainda terminar, os escravos simplesmente pararam e o melado desandou! O que fazer agora?! A saída que encontraram foi guardar o melado longe das vistas do feitor. No dia seguinte, encontraram o melado azedo (fermentado). Não pensaram duas vezes e misturaram o tal melado com o novo e levaram os dois ao fogo. Resultado: o “azedo” do melado antigo era o álcool que aos poucos foi evaporando, formando, no teto do engenho, umas goteiras que pingavam constantemente. Era a cachaça já formada que pingava por isso o nome “pinga”. As gostas, quando batiam nas suas costas marcadas com as chibatadas, ardiam muito, por isso o nome “aguardente”. Caindo em seus rostos se escorrendo até a boca, os escravos viram que a tal goteira dá um barato, e passaram a repetir o processo constantemente. Hoje, como todos sabem, a pinga é símbolo nacional!

E em Ipaporanga quem não ouviu falar da achaca de Lagoa de Barro. Principalmente, a que possui uma curiosidade especial, a que é feita com caju.

Maria Germana da Silva, 56 anos, residente desde nascida nesta localidade nos revela como aprendeu a fazer a cachaça com caju: “ Quando eu tinha 10 anos comecei a botar o caju dentro das garrafas e fui percebendo que ele ia crescendo daí tive a idéia de botar a cachaça, desde este tempo fiquei fazendo”.

D. Maria produz sua cachaça com caju geralmente no mês de novembro, porque é o mês da safra de caju, ela nos relata como é o processo: “ Boto o cordão no litro e amarro no galho do pé de caju (só que não pode ter a castanha se não num presta) espero uns 4 dias e olho se o caju ta crescendo, se tiver eu espero amadurecer, trago e coloco a cachaça dentro”.

Ela produz em média 150 litros e os vende, tornando assim um meio de vida para mesma.

“Muita gente compra é de caixa e leva para outros estados, porque gostam muito do sabor que fica um pouco diferente, mas minha grande alegria vem quando vejo o interesse das pessoas pelo número de procura”. Diz D. Maria.

* Material coletado pelo Selo Unicef