

A CULTURA DO ÁLCOOL NO BRASIL: ASPECTOS LINGÜÍSTICOS E IDENTITÁRIOS NOS SÉCULOS XVIII E XIX

THE CULTURE OF ALCOHOL IN BRAZIL: LINGUISTIC AND IDENTITY ASPECTS IN THE 18TH AND 19TH CENTURIES

Liviane Gomes Ataíde Santana¹

RESUMO

Por meio do presente artigo, buscamos apresentar aspectos inerentes à cultura do álcool no Brasil, bem como suas particularidades linguísticas e as questões identitárias que estão relacionadas ao país, durante os séculos XVIII e XIX. Objetivamos, com isso, trazer à baila o conhecimento de parte da história do nosso país que envolve o cultivo de um produto de uso secular, o álcool, e em torno dele, usos linguísticos e atributos que identificam o Brasil nos períodos citados. Um documento memorial setecentista e um manual oitocentista de destilação e preparo de licores foram utilizados para resgatar as informações sobre o álcool enquanto bebida, os aspectos linguísticos de ordem lexical em torno do álcool e os traços de identidade que tal cultura provia e também caracterizava o Brasil nas épocas relacionadas. Para tanto, a base teórica deste trabalho está fundamentada em alguns autores, tais como Cuche (1999) e Wagner (2010), que tratam de conhecimentos que envolvem a cultura, Silva (2012), que versa sobre questões identitárias, Mattos e Silva (2008), abordando aspectos da Linguística Histórica, Biderman (2001), com estudos de ordem lexical, dentre outros pesquisadores.

PALAVRAS-CHAVE: Linguística Histórica. Léxico. Identidade. Cultura do álcool.

ABSTRACT

Through this article, aspects inherent to the culture of alcohol in Brazil are presented, as well as its linguistic particularities and the identity issues that are related to the country, during the 18th and 19th centuries. Our objective is to bring to light knowledge of part of the history of our country that involves the cultivation of a product of secular use, the alcohol, and around it, linguistic uses and attributes that identify Brazil in the mentioned periods. An 18th century memorial document and a 19th century manual for the distillation and preparation of liqueurs were used to retrieve information about alcohol as a beverage, the linguistic aspects of a lexical order around alcohol and the identity traits that such a culture provided and also characterized Brazil at related times. Therefore, the theoretical basis of this work is based on some authors, such as Cuche (1999) and Wagner (2010), which deal with knowledge involving the culture, Silva (2012) who deals with identity issues, Mattos e Silva (2008), addressing aspects of Historical Linguistics, Biderman (2001), with lexical studies, among other researchers.

KEYWORDS: Historical Linguistics. Lexicon. Identity. Alcohol culture.

Primeiras palavras

O álcool, preparado para ser ingerido, é utilizado no Brasil há muitos séculos. Cascudo (2011, p. 769) afirma que “Os indígenas e africanos no século XVI usavam bebidas fermentadas.” Logo, a cultura do álcool remonta aos tempos da colonização, quiçá antes. E de lá para cá, se considerarmos o caráter diacrônico da língua (SAUSSURE, 2021), palavras correspondentes ao álcool como bebida,

¹ Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), livianne_ataide@yahoo.com.br, <https://orcid.org/0000-0003-0580-1862>.

se sucederam e/ou se substituíram umas às outras no tempo. Porém, o que se observa aqui a nível linguístico, são palavras relacionadas ao álcool em um determinado período de tempo, ou, podemos dizer, em um estado da língua. Para isto, Saussure (2021, p. 155) nos esclarece que “Na prática, um estado de língua não é um ponto, mas um espaço de tempo mais ou menos longo durante o qual o total das modificações ocorridas é o mínimo. Podem ser dez anos, uma geração, um século, mais até.”

Tratando da palavra “cultura”, esta é usada em realidades muito diversas. No meio dessa diversidade, o foco será exatamente a cultura do álcool, e este enquanto substância utilizada no preparo de bebidas. O seu consumo é comumente associado a ambientes de festas, de jogos, de encontros familiares e entre amigos, etc., em qualquer meio que pressuponha uma interação social. Para reafirmar o uso da palavra “cultura” em variados contextos, Cuche (1999, p. 20) nos informa que

O termo “cultura” no sentido figurado começa a se impor no século XVIII. Ele faz sua entrada com este sentido no *Dicionário da Academia Francesa* (edição de 1718) e é então quase sempre seguido de um complemento: fala-se da “cultura das artes”, da “cultura das letras”, da “cultura das ciências”, como se fosse preciso que a coisa cultivada estivesse explicitada. (CUCHE, 1999, p. 20, grifos do autor)

Então, a cultura do álcool, em seu sentido figurado, pode ser compreendida como uma ação para fins de desenvolver o próprio álcool, e neste contexto aqui, enquanto bebida. Acrescenta-se, porém, que não se tem a presunção de definir cultura, mas de meramente trazer uma compreensão da ideia do autor. E assim, foi possível observar que tal cultura foi se inserindo nos mais variados espaços e, inclusive, ultrapassando fronteiras brasileiras. Um dos *corpora* utilizados prova isso, e, corresponde, exatamente, ao século XVIII, quando a palavra “cultura” começou a se impor no sentido figurado.

Abordar aspectos linguísticos correspondentes à cultura do álcool no Brasil é importante porque também “[...] a língua é um fator de identificação cultural [...].” (MATEUS, 2003, p. 1, grifo da autora). Além disso, a língua se constitui como um dos elementos do caráter identitário de um povo. Na verdade, a língua, a cultura e a identidade possuem uma relação intrínseca, coexistem e se interrelacionam, pois, como afirmam Coelho e Mesquita (2013, p. 32), “[...] a cultura só se constrói por meio da língua e, ao produzir sentidos sobre algo, constrói identidades. Essas identidades só adquirem significado com base em um conjunto de atributos culturais que se relacionam mutuamente e que se sobressaem com relação a outros atributos.”

O nosso percurso metodológico foi firmado a partir do estudo de teóricos que versam sobre o tema deste trabalho, e da realização da leitura dos materiais constituintes dos *corpora* da pesquisa e a seleção das palavras e expressões que, a nosso ver, integram o universo linguístico do álcool. Buscamos as definições na própria obra quando a mesma as apresentava, ou em dicionários físicos ou *sites* correspondentes, tudo conforme relacionado na seção das referências.

O presente artigo está estruturado da seguinte forma: a primeira parte tratando de considerações acerca de língua, cultura e identidade, e com uma subseção que procura abordar generalizações linguísticas, culturais e identitárias do Brasil nos séculos XVIII e XIX; a segunda com três subseções

para apresentação dos *corpora* e uma análise das informações neles coletadas; a seguir, as considerações finais do trabalho seguidas das referências.

1. Considerações sobre Língua, Cultura e Identidade

É um tanto difícil, às vezes, definir língua quando pensamos em linguagem. Ela se apresenta como um sistema de signos que exprimem pensamentos, ideias, é uma parte fundamental da linguagem, é um fenômeno social inerente a um grupo. Saussure (2021, p. 52) explica que a língua

[...] não se confunde com a linguagem; é somente uma determinada parte dela, essencial, é verdade. É ao mesmo tempo um produto social da faculdade da linguagem e um conjunto de convenções necessárias, adotadas pelo corpo social para permitir o exercício dessa faculdade pelos indivíduos. (SAUSSURE, 2021, p. 52)

Então, é a língua que permite a comunicação entre os indivíduos, porém, a convenção social do uso da língua é o que favorece a comunicação.

A língua se constitui como um objeto de identificação em várias vertentes. Identificação da região, do grupo social, e até do falante individual. Sobre isto, Ilari (2013, p. 29) acrescenta que “[...] a inserção de qualquer falante na língua é sempre altamente pessoal, circunstancial, é isso que faz da língua um fator de identificação muito eficaz.” Importante também citar a cultura como um objeto que identifica uma origem, um lugar, um povo, uma língua.

A sociedade entra em cena ao se pensar nela como um conjunto de grupos identificados linguística e culturalmente. E neste sentido, Santana (2016, p. 21) afirma que “As relações existentes entre a língua, a cultura e a sociedade geram um diálogo que favorece a compreensão das ações dos indivíduos que se constituem identitariamente [...]”. Logo, ousamos concluir que língua, cultura e identidade estão entrelaçadas e, juntas, compõem uma sociedade.

A partir de seus estudos, Wagner (2010, pp. 53-4, grifos do autor) nos informa que

Nossa palavra “cultura” [*culture*] deriva de uma maneira muito tortuosa do particípio passado do verbo latino *colere*, “cultivar”, e extrai alguns de seus significados dessa associação com o cultivo do solo. Esta também parece ter sido a principal acepção das formas do francês e do inglês medievais das quais deriva nosso uso presente (por exemplo, em inglês médio [séculos XII-XV] *cultura* significava um “campo arado”). Em tempos posteriores “cultura” adquiriu um sentido mais específico, indicando um processo de procriação e refinamento progressivo na domesticação de um determinado cultivo, ou mesmo o resultado ou incremento de tal processo. (WAGNER, 2010, pp. 53-4, grifos do autor)

E seguindo esta linha explicitada pelo autor, da cultura em tempos posteriores, é que nos firmamos na cultura do álcool, no seu cultivo, no desenvolvimento de todo o seu processo enquanto bebida.

A identidade, por sua vez, é o que se constitui como ser, definindo as origens, a cultura e a língua, delineando o indivíduo em sua condição de sujeito. E para complementar esta ideia, Silva (2012, p. 82, grifos do autor) nos brinda dizendo que “Afirmar a identidade significa demarcar fronteiras, significa fazer distinções entre o que fica dentro e o que fica fora. A identidade está sempre ligada a uma forte separação entre “nós” e “eles”.” O autor ainda afirma que esta demarcação de fronteiras implica em relações de poder, pois, culmina na identificação de que se pode ou não em relação ao outro, levando-se em conta a demarcação estabelecida.

1.1. O Brasil nos séculos XVIII e XIX: generalizações linguísticas, culturais e identitárias

O Brasil, durante o século XVIII, foi marcado por revoluções, várias guerras e revoltas, pela Inconfidência Mineira e pela execução de Tiradentes. Com isto, Pimenta e Fanni (2019, p. 5) afirmam que “Desde pelo menos o século XVIII, o conceito de *revolução* é e continua a ser polissêmico e polêmico, emergindo de realidades históricas concretas que, de diversas formas, puderam também ser criadas e recriadas por ele.”

Sobre a cultura do álcool no século XVIII no Brasil, vários tipos de bebidas alcólicas eram cultivados nos mais variados meios, tipos que tinham suas denominações, ao que Cascudo (2011, p. 774) nos informa sobre a cachaça neste século, que esta era “[...] a borra do caldo, sem tratamento útil e destinada aos animais.” E durante este período, as bases para bebidas alcoólicas ultrapassaram as fronteiras brasileiras, pois, “O mel do engenho, pelo século XVIII, foi amplamente exportado para os EUA como matéria-prima para o *rum*.”, conforme Cascudo (2011, p. 775, grifo do autor). Ele comenta ainda que

O domínio da cachaça determinou no Brasil a fabricação intensa pelo século XIX e mesmo nos sertões plantavam pequenos canaviais e construíam as “engenhocas” e os modestos “torcedores” manuais para fazer mel e obter com ele os dois produtos valorizados pela incessante procura: a rapadura e a aguardente. (CASCUDO, 2011, p. 777, grifos do autor)

Então, podemos observar que a cultura do álcool se alargou intensamente em nosso país, sobretudo durante o século XIX, o período em que a corte portuguesa chega em terras brasileiras, a independência do país é declarada, dentre outros importantes acontecimentos, constituindo assim uma época de grandes transformações sociais, políticas e econômicas.

Em suma, no quesito identidade, o século XVIII no Brasil é identificado pelas grandes revoluções ocorridas, guerras, batalhas, etc. E o século XIX tem sua identidade revelada através de vários acontecimentos históricos relevantes como a instalação da Família Real Portuguesa no país entre 1807 e 1808, a Proclamação da Independência em 1822 e a Promulgação da 1ª Constituição do Brasil em 1824.

Estritamente falando, a língua portuguesa do Brasil, dos séculos XVIII e XIX até a atualidade, passou por várias mudanças de ordem lexical, fonológica, sintática, morfológica, etc. Em relação ao estudo dessas mudanças, Mattos e Silva (2008, p. 10, grifo da autora) nos afirma que

A linguística histórica no sentido estrito depende, diretamente, da filologia, uma vez que tem como base de análise inscrições, manuscritos e textos impressos no passado, que, recuperados pelo trabalho filológico, tornam-se os *corpora* indispensáveis às análises das mudanças linguísticas de longa duração. (MATTOS E SILVA, 2008, p. 10, grifo da autora)

Os *corpora* aqui utilizados correspondem, exatamente, a textos impressos no passado, o que determinou o caráter histórico da pesquisa e propiciou o conhecimento de um léxico que diz respeito ao álcool enquanto bebida e a aspectos de identificação cultural do Brasil em relação às épocas sobreditas.

2. O álcool em memória e manual de receita: os *corpora*

Dois *corpora* foram selecionados para estudo da cultura do álcool no Brasil com vistas aos seus aspectos linguísticos de ordem lexical e identitários, durante os séculos XVIII e XIX. São eles a *Memoria sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil*, escrita por João Manso Pereira, no ano de 1798, e o *Manual do Distillador e Licorista*, confeccionado por C.J. (constando apenas as iniciais do autor), no ano de 1883.

2.1. *Memoria sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil*

A *Memoria sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil* é uma das cinco obras publicadas por João Manso Pereira. Esta que foi escolhida para compor os *corpora* desta pesquisa possui 29 páginas e é datada do ano de 1798. Mais tarde, já no século XXI, esta mesma obra foi republicada.

Figura 1: Contracapa da obra *Memoria sobre o methodo economico de transportal para Portugal a agua-ardente do Brazil*



Fonte: MANSO PEREIRA, João. *Memoria sobre o methodo economico de transportal para Portugal a agua-ardente do Brazil*. Capitania de São Paulo: Officina Simão Thaddro Ferreira, 1798.

Sobre a vida de João Manso Pereira, de acordo com Sacramento Blake (1895, pp. 478-9) em seu *Diccionario Bibliographico Brasileiro*, ele nasceu em Minas Gerais, tendo falecido com mais de 70 anos de idade, em 1820, no Rio de Janeiro. Foi professor de gramática latina, grande estudioso (grego, hebraico e ciências naturais) e tornou-se uma pessoa notável quando era possível ser, de acordo com as circunstâncias da colônia na época. O dicionarista afirma que João Manso Pereira “Fabricou varios productos, como vinho, assucar, aguardente distillada da raiz de sapé, camafeus de barro do paiz, etc.” Podemos afirmar que Manso Pereira contribuiu para a difusão da cultura do álcool em nosso país e fora dele, pois, a memória pesquisada é um exemplo disso, quando ele propõe ao imperador do Brasil um método econômico de transportar para Portugal a aguardente brasileira.

Filgueiras (1993, p. 155) também realizou estudos sobre João Manso Pereira e revelou que

João Manso publicou cinco obras de pequeno formato em que revela a inventividade de um amador estudioso que, mesmo sem curso superior ou passagem pelo reino, vivendo sempre no Brasil, procurava inteirar-se o melhor possível do desenvolvimento da ciência e das técnicas químicas contemporâneas, adaptando-as e buscando aperfeiçoá-las numa série variada de empreendimentos. (FILGUEIRAS, 1993, p. 155)

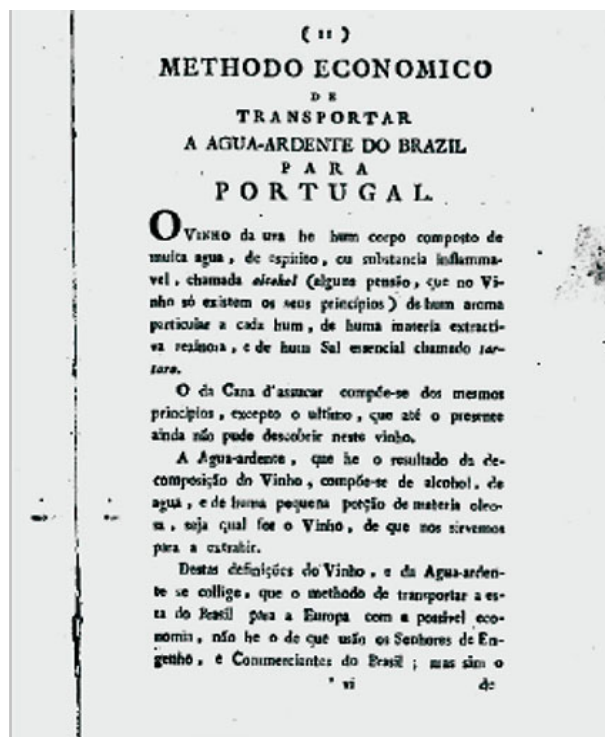
Suas obras publicadas foram:

- 1) *Memoria sobre a reforma dos alambiques ou de um proprio para distillação das aguas ardentes;*
- 2) *Memoria sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil;*
- 3) *Memoria sobre uma nova construcção de alambique para se fazer toda a sorte de distillações com economia e proveito;*
- 4) *Copia de huma carta sobre a nitreira artificial, estabelecida na villa de Santos, da capitania de S. Paulo, dirigida a esta corte;*
- 5) *Considerações sobre as cinzas do cambará, do Imbé, etc.*

Tratando especificamente da obra dada à luz e eleita como um *corpus* da pesquisa, *Memória sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil*, Manso Pereira (1798, p. 11) a inicia registrando que “O vinho da uva he hum corpo composto de muita agua, de espirito, ou substancia inflamável, chamada alcohol [...]”. Ele traz a lexia *espírito* como correspondente a álcool como bebida destilada. Em seguida, ele trata de informar que “A Agua-ardente, que he o resultado da decomposição do Vinho, compõe-se de alcohol, de agua, e de uma pequena porção de materia oleosa, seja qual for o Vinho, de que nos sirvamos para a extrahir.” Na sequência, Manso Pereira faz uma crítica aos senhores de engenho e aos comerciantes do Brasil por não fazerem uso de um método econômico para transportar a aguardente do Brasil para a Europa, já que estes faziam a mistura necessária (o álcool ou o espírito, e a água) para depois transportá-la, gerando mais custos

por precisar de mais barris e quiçá mais viagens. Então, a ideia era que se transportasse para Portugal apenas o espírito ou álcool, e que a água fosse acrescida apenas no país de destino, pois, como ele mesmo exclamou, “Acaso não ha agua em Portugal!”. A fim de ilustrar, observemos a seguir o fôlio em que estão registradas as informações mencionadas aqui:

Figura 2: Fôlio 11 da obra *Memoria sobre o methodo economico de transportal para Portugal a agua-ardente do Brazil*



Fonte: MANSO PEREIRA, João. *Memoria sobre o methodo economico de transportal para Portugal a agua-ardente do Brazil*. Capitania de São Paulo: Officina Simão Thaddro Ferreira, 1798.

Manso Pereira (1798) propõe novas destilações da aguardente e aponta o tipo mais interessante para ser exportado, apresenta outras fontes a partir das quais pode-se produzir a aguardente, que não a cana-de-açúcar, dentre outras informações.

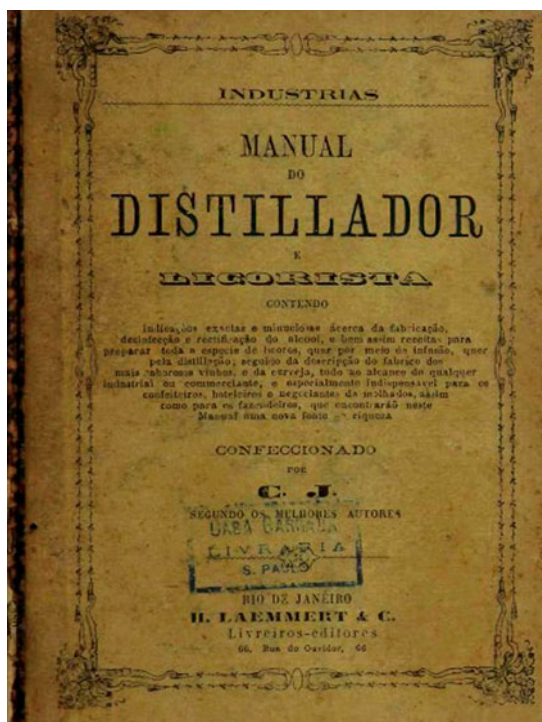
João Manso Pereira, por meio de suas obras, mesmo em poucas páginas, com seu espírito de criatividade, promoveu a cultura do álcool em nosso Brasil difundindo-a ainda mais em nosso território, além de contribuir para que essa cultura ultrapassasse as fronteiras do país adentrando a Europa.

2.2. *Manual do distillador e licorista*

O *Manual do distillador e licorista* é um livro de receitas para preparação de várias espécies de bebidas alcoólicas, seja por infusão ou destilação. O manual foi escrito por C. J. (apenas as iniciais do autor é que aparecem na capa do livro), é datado do ano de 1883 e possui 173 páginas. A obra é iniciada

com uma introdução falando sobre o álcool, depois os ingredientes auxiliares para a fabricação de licores, a manipulação que exige a fabricação destes, como são tingidos e conservados os licores, e, na sequência, um total de 238 receitas que envolvem licores, águas, araques, conhaques, ponches, cervejas, cremes, essências, ratafias, tinturas e vinhos.

Figura 3: Capa do Manual do Distillador e Licorista



Fonte: C. J. *Manual do distillador e licorista*. Rio de Janeiro: Livreiros-editores, 1883.

C. J. (1883, pp. 1-2) aponta que o álcool é o produto mais importante para a fabricação de licores e que ele

[...] não é um producto natural; provém da fermentação vinosa de substancias saccharinas, durante a qual estas são decompostas em acido carbonico, alcool e alguns productos secundarios. Submettendo este liquido fermentado á distillação, obtem-se uma solução aquosa do alcool.

A solução obtida se chama *aguardente* quando contém 50% de alcool; *espírito* quando tem mais de 50% de alcool; e *espírito rectificado*, quando nella se achão até 96% de alcool. (C. J., 1883, pp. 1-2, grifos do autor)

Livros de receitas específicas para a preparação de bebidas que envolvem o álcool só denotam a importância que é dada pela sociedade a esta substância. Importância que se reflete na indústria e no comércio, e uma substância que envolve produtos cultivados da terra. Em relação isso, destacamos um trecho do texto inicial de apresentação do manual que diz que

[...] o desejo vehemente de emancipar-nos o mais possível do jugo industrial do mundo velho, nos levarão a offerecer ao publico este *Manual*, que reúne meios faceis e seguros de produzir, com os recursos peculiares do nosso paiz, tudo quanto ha de delicioso em bebidas, garantindo que todos os elementos de fabricação que apresentamos, longe de prejudicar a saude, podem ser considerados como perfeitos tonicos e confortativos valiosos e agradaveis, ao passo que darão grande impulso á nossa industria nascente, e servirão de poderoso auxiliar á nossa horticultura, augmentando assim o bem estar de muitas familias laboriosas, e dando ao mesmo tempo extracção aos numerosos thesouros de hervas medicinaes das nossas selvas. (C.J., 1883, p. 5, grifo do autor)

Então, a cultura do álcool, de acordo com o *Manual do distillador e licorista*, contribui para o desenvolvimento industrial e comercial, e as receitas apresentadas no livro não prejudicam a saúde, pelo contrário, são bebidas tônicas agradáveis e valiosas, ao que destacamos o trecho que diz que “[...] nenhuma das receitas dadas nesta obrinha pôde ser prejudicial á saúde [...]” (C. J., 1883, p. 6). O receituário de bebidas é um verdadeiro incentivo para a propagação dessa cultura durante o período oitocentista.

2.3. Sobre a cultura do álcool no Brasil setecentista e oitocentista: aspectos linguístico-lexicais e identitários a partir dos *corpora*

Sobre os aspectos linguístico-lexicais observados a partir da obra *Memória sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil*, representativa do século XVIII, João Manso Pereira faz uso de algumas lexias relacionadas ao álcool, listadas a seguir tais quais com suas grafias da época e tentativas de definições advindas da própria obra:

Agua-ardente – resultado da decomposição do vinho, compondose de álcool, de água e de uma pequena porção de matéria oleosa;

Agua-ardente segunda – porção de aguardente original agitada em um vidrinho, mudada de recipiente assim que aparecem as bolhas, o que denota que a aguardente tem abundância de espírito;

Agua-ardente de próva – aguardente original;

Agua-ardente tres cinco – Aguardente de prova destilada outra vez, liberando uma grande quantidade de fleuma e formando uma aguardente mais forte – três partes dela são misturadas em duas partes de água;

Agua-ardente tres seis – Aguardente três cinco destilada outra vez, ainda liberando fleuma, porém em menor quantidade – três partes dela são misturadas em três partes de água.

Agua fraca – aguardente segunda;

Alcohol – espírito ou substância inflamável;

Espirito – álcool;

No que diz respeito ao século XIX com o *Manual do distillador e licorista*, esta obra registra muitos estrangeirismos em seus títulos de receitas, correspondentes a bebidas originárias de outros

países, como é o caso de *Alkermes* – licor típico italiano, *Charthreuse* – licor francês, *Kümmel* – licor originário da Holanda, *Parfait d'Amour* – licor de origem também holandesa, dentre outros. A palavra *espírito* também é usada ao longo das receitas de licores preparados por processo a frio ou destilação, e de outras bebidas alcoólicas, porém, o autor estabelece uma pequena diferença entre aguardente e espírito em relação a porcentagem de álcool adquirida, conforme já apresentado. Vale também trazer à baila a informação de que este manual também apresenta várias preparações por diversos outros processos. E assim, é possível encontrar receitas de preparações de Águas, *Araks*, *Cognacs*, Ponches, Cervejas, Cremes, Essências, Ratafias, Tinturas (muito usadas para tingir licores) e Vinhos, todas elas contendo espírito em suas listas de ingredientes.

Observa-se que a palavra *espírito* foi usada no século XIX, assim como no século XVIII, referindo-se ao álcool. De acordo com o dicionário eletrônico <http://traduction.sensagent.com/>, há as palavras: em inglês, *spirit*, em francês, *spiritueux*, em espanhol, *espíritu de vino*, em italiano, *spirito*, todos para designar o álcool. Já em nossa língua portuguesa, a lexia *espírito* não é usada, atualmente, na linguagem oral corrente, e nem na escrita. Vemos, porém, o uso adjetivado da palavra ao se referir ao líquido que possua um certo teor alcoólico, como bebida espirituosa. E o dicionarista Ferreira (2010, p. 856) define o verbete como “Líquido obtido pela destilação; álcool.”

Este léxico observado e destacado constitui-se como inovações linguísticas que possam abarcar as novas misturas e como um reflexo de outras culturas presentes na nossa, e se configura como um patrimônio vocabular do povo que o utiliza ao longo de sua realidade histórica vivida, conforme nos esclarece Biderman (2001, p. 14):

[...] o léxico de uma língua natural pode ser identificado com o patrimônio vocabular de uma dada comunidade linguística ao longo de sua história. Assim, para as línguas de civilização, esse patrimônio constitui um tesouro cultural abstrato, ou seja, uma herança de signos lexicais herdados e de uma série de modelos categoriais para gerar novas palavras. Os modelos formais dos signos linguísticos preexistem, portanto, ao indivíduo. No seu processo individual de cognição da realidade, o falante incorpora o vocabulário nomeador das realidades cognoscentes, juntamente com os modelos formais que configuram o sistema lexical. (BIDERMAN, 2001, p. 14)

A partir da pré-existência de modelos formais dos signos linguísticos, o indivíduo vai formando novos modelos que possam nomear a realidade à sua volta, como também se apropria de modelos advindos de empréstimos de outras línguas. É a língua como um fator de identidade cultural, e, também, de identidade de uma época.

3. Últimas palavras

Depreendemos, a partir da leitura feita da obra *Memória sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil*, que a cultura do álcool, no período setecentista, foi ampliada com as sugestões de uso de outras fontes para a destilação de bebidas, por João Manso Pereira, como é o caso do milho. No trecho a seguir, é possível constatar tal depreensão:

O milho, por exemplo, dá maravilhosamente n'alguns paizes, como neste de S. Paulo, em que presentemente me acho. Fora da criação dos porcos, cujas carnes, e toucinhos vão vender ao Rio de Janeiro, não sei, que utilidade tirão os habitantes desta Capitania das sobras daquele grão.

Com tudo, he certo, e elles o não ignorão, que com elle se pôde fazer excellente Agua-ardente. Mas cuidão que isto não pôde vir a ser hum grande ramo de Commercio. E a razão talvez he, porque ainda não appareceo quem levantasse huma Engenhoca, para fazer Agua-ardente de milho, e de outras cousas fora da cana. (MANSO PEREIRA, 1798, p. 16)

Além disso, Manso Pereira (1798) procurou estimular o avanço da cultura do álcool para fora dos muros brasileiros ao escrever a obra que propunha um método econômico de transporte da aguardente brasileira para o chão europeu.

No período oitocentista, com a publicação do livro de receitas de licores e outras bebidas destiladas ou fermentadas, *Manual do distillador e licorista*, a cultura do álcool foi valorizada e sua prática bem diversificada através das diversas receitas para preparar as bebidas alcóolicas.

Outra importante observação feita, foi em relação à palavra *espírito*, usada em outras línguas e, também, nas duas obras trabalhadas, como equivalente ao álcool enquanto bebida, tendo a sua especificidade de teor de álcool e de água na mistura, de acordo com o *Manual do distillador e licorista*. Tal palavra não é comum na atualidade, nem na linguagem oral corrente e nem em textos escritos sobre o assunto, mas é adjetivada ao se referir a bebidas com determinada porcentagem de álcool, mencionadas como bebidas espirituosas.

À guisa de conclusão deste trabalho, vale ressaltar que não se esgotam aqui as possibilidades de pesquisa com os *corpora* utilizados. Esses documentos podem ser explorados seguindo uma outra vertente da pesquisa acadêmica, por exemplo, para fins históricos, discursivos, etc. E as obras, inclusive as demais de João Manso Pereira, citadas anteriormente, podem ser mais bem exploradas a partir de um estudo de cunho filológico, já que mesmo sendo documentos impressos, sobretudo em séculos passados, o trabalho de edição é sempre importante para facilitar a consulta e a busca de informações, dado o ineditismo no ramo da filologia em relação a estes referidos documentos.

Referências

ALKERMES. *O licor das famílias italianas*. Mixology News. Disponível em: <http://mixologynews.com.br/11/2019/mixologia/alkermes-licor-das-familias-italianas/>. Acesso em: 11 set. 2021.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. As ciências do léxico. In: OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri. (org.). *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. 2. ed. Campo Grande, MS: Editora UFMS, 2001. pp. 13-22.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CHARTHEUSE. *Historia de la Chartreuse*. Disponível em: <https://www.chartreuse.fr/es/historia/>. Acesso em: 11 set. 2021.

- C. J. *Manual do distillador e licorista*. Rio de Janeiro: H. Laemmert & C. Livreiros-editores, 1883.
- COELHO, Lidiane P.; MESQUITA, Diana P. C. de. Língua, cultura e identidade: conceitos intrínsecos e interdependentes. *Entreletras*. v. 4. n. 1. pp. 24-34, Araguaína-TO, jan/jul 2013.
- CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas ciências sociais*. Tradução: Viviane Ribeiro. Bauru: EDUSC, 1999.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário Aurélio da língua portuguesa*. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010.
- FILGUEIRAS, Carlos A. L. *João Manso Pereira, químico empírico do Brasil colonial*. Belo Horizonte – MG, 1993. Disponível em: http://static.sites.s bq.org.br/quimicanova.s bq.org.br/pdf/Vol16No2_155_v16_n2_%2814%29.pdf. Acesso em: 09 set. 2021.
- ILARI, Rodolfo. Reflexões sobre língua e identidade. In: BORBA, Lilian do Rocio; LEITE, Cândida Mara Britto (org.) *Diálogos entre língua, cultura e sociedade*. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2013. pp. 17-50.
- KÜMMEL. Disponível em: <https://www.baraberto.com/bebidas-para-cocktails/kummel#:~:text=O%20Kummel%20%C3%A9%20um%20licor,utilizada%20na%20prepara%C3%A7%C3%A3o%20de%20cocktails>. Acesso em: 11 set. 2021.
- MANSO PEREIRA, João. *Memoria sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil*. Capitania de São Paulo: Oficina de Simão Thaddro Ferreira, 1798.
- MATEUS, Maria Helena Mira. Se a língua é um factor de identificação cultural, como se compreende que a mesma língua identifique culturas diferentes?. *Rev. de Letras*. n. 25. v. 1/2, jan/dez 2003.
- MATTOS E SILVA, Rosa Virgínia. *Caminhos da linguística histórica: ouvir o inaudível*. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.
- PARFAIT AMOUR. Disponível em: <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/1273/parfait-amour.html>. Acesso em: 11 set. 2021.
- PIMENTA, João Paulo; FANNI, Rafael. Revolução no Brasil, século XVIII a XIX: a história de um conceito, um conceito na história. *Revista de História*. n. 178. pp. 1-25. São Paulo, 2019.
- SACRAMENTO BLAKE, Augusto Victorino Alves. *Diccionario Bibliographico Brasileiro*. 3. Vol. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1895. pp. 478-9.
- SANTANA, Liviane Gomes Ataíde. “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”: um estudo léxico-semântico da gastronomia brasileira do século XIX. 2016. 141 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos) – Departamento de Letras e Artes – Programa de Pós-graduação em Estudos Linguísticos, Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2016.
- SAUSSURE, Ferdinand de. *Curso de linguística geral*. Trad. Marcos Bagno. São Paulo: Parábola, 2021.
- SILVA, Tomaz Tadeu da. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, Tomaz Tadeu da. (org.) *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Trad. Tomaz Tadeu da Silva. 11. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. pp. 73-102.
- WAGNER, Roy. *A invenção da cultura*. Trad. Marcela Coelho de Souza e Alexandre Morales. São Paulo: Cosac Naify, 2010.