

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
CENTRO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO SOBRE AS AMÉRICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS COMPARADOS SOBRE AS  
AMÉRICAS

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CRUZ

**DESTILANDO CAÑA:**

Resistência e rum clandestino na ilha de Porto Rico

BRASÍLIA  
2014



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
CENTRO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO SOBRE AS AMÉRICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS COMPARADOS SOBRE AS  
AMÉRICAS

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CRUZ

**DESTILANDO CAÑA:**

Resistência e rum clandestino na ilha de Porto Rico

Dissertação de Mestrado apresentada  
como requisito parcial a obtenção do  
Título de Mestre em Ciências Sociais  
com Concentração em Estudos  
Comparados sobre as Américas.

Linha de pesquisa: Sociedade,  
Estado e Política nas Américas

Orientador: Prof. Crísthian Teófilo  
da Silva

BRASÍLIA  
2014



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
CENTRO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO SOBRE AS AMÉRICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS COMPARADOS SOBRE AS  
AMÉRICAS

JOSE MANUEL GONZÁLEZ CRUZ

**DESTILANDO CAÑA:**

Resistência e rum clandestino na ilha de Porto Rico

Dissertação de Mestrado apresentada como requisito parcial a obtenção do Título de Mestre em Ciências Sociais com Concentração em Estudos Comparados sobre as Américas. Linha de pesquisa: Sociedade, Estado e Política nas Américas

**Banca examinadora:**

---

Prof. Dr. Cristhian Teófilo da Silva (Presidente)  
Centro de Pesquisa e Pós-Graduação sobre as Américas da Universidade de Brasília

---

Prof. Dr. Jacques de Novion (membro interno)  
Centro de Pesquisa e Pós-Graduação sobre as Américas da Universidade de Brasília

---

Prof. Sullivan Charles Barros (membro externo)  
Departamento de História e Ciências Sociais Universidade Federal Goiás



## **Agradecimientos:**

Este trabajo de carácter académico, jamás hubiese podido ser posible sin la ayuda espiritual, material, inmaterial y moral de muchas personas a quien siento el profundo deber y la responsabilidad de agradecer, mencionar y dedicar en varias dimensiones de la realidad que viví antes de y como parte de la experiencia de la maestría en Brasilia.

En la dimensión espiritual, a mis Orishas Yemayá, Obatalá, Oshún, Shangó Ogún, Elegbá y Ochosi, los cuales me han acompañado y ayudado desde tierna edad en mi tierra, hasta el Brasil para ayudarme completar esta etapa en mi vida. A mi padrino Miguel “Willie” Ramos, Ilarí Obá, por su esencial apoyo espiritual, conversaciones oportunas y consejos invaluable.

En la dimensión familiar, A mi padre y a mi madre; Rafael González Escribano y Migdalia Cruz Rivera, quienes con su amor, ejemplo de vida, de lucha, de resistencia y de arduo trabajo me mostraron el camino a seguir en la vida sea cual sea el camino escogido.

A mis hermanos; David Gabriel González Cruz y Francisco Rafael González Cruz; por que compartimos una experiencia de vida completa que nos hizo ser lo que somos hoy y lo que seremos mañana, no conozco a dos personas mas talentosas que ustedes, poco a poco llegaremos a donde queremos llegar, los amo intensamente. Mi primo/hermano Gilberto Luis Pérez Cruz, por ser mi camarada de toda la vida y por haber compartido conmigo la inolvidable experiencia de años de surfear olas mañaneras, sé que pronto llegaremos a Punta Colorada.

A mis abuelos maternos, *In memoriam*; Guillermina Rivera Bernacet y Luis Francisco Cruz.

A Wanda Yace Martínez, Joan Asencio Yace y Ángel Rivera y a la memoria de Jenny Martínez; por quererme como un hijo, un hermano y un nieto, su apoyo durante esta

investigación fue crucial para la compleción de la misma y estaré por siempre agradecido por su ayuda y cariño. A José Asencio Ortiz, Edwin Asencio Ortiz, Mitsy Morales e Iraida Ortiz también por su ayuda, su cariño y afecto y por siempre recibirme en sus casas como un hijo y nieto.

En la dimensión académica; a mis profesores de la Universidad de Puerto Rico por las clases, conversaciones formales e informales, conferencias y recomendaciones; Antonio Gaztambide Geigel, Ángel “Chuco” Quintero, Mareia Quintero, Santiago Ruiz, John Stinson, Marie Matter O’neil, Lowell Fiet y Mayra Rosario Urrutia.

Al Centro de Investigación Social de la Universidad en Puerto Rico de Rio Piedras, por recibirme como visitante y proveerme con un espacio de oficina y por el acceso a los archivos en la Colección Puertorriqueña. Los bibliotecarios de la Colección Puertorriqueña, en la Universidad de Puerto Rico, Rio Piedras por su excelente disposición, entusiasmo y ayuda en el archivo.

A los Profesores, Patrick Bellgarde Smith, Alain Pascal Kaly, Aline Torres y Felipe Magalhães, Helen Icken Safa y Sydney Mintz; por sus perspectivas, conversaciones y ayuda durante mi pesquisa.

A mis Profesores del CEPPAC, UnB: Simone Rodrigues Pinto, Flavia da Lesa Barros Camilo Negri y Jaques de Novion. A mi orientador y también profesor, Cristhian Teófilo Da Silva por sus excelentes recomendaciones, ayuda solidaria y sobre todo su “ardiente paciencia” con mi destilación académica.

A mis colegas y ahora amigos del CEPPAC, Vogly Nahum Pongnon, Daniela Alarcón, Lucas Lima, Manuela Muguruza, Analu Fernandes, Isabel Naranjo, Hans Carrillo Guach y Nelson Andrés Hernández.

A la secretaria del CEPPAC, Jacinta Fontenelle.

Al INCT de Inclusión y al profesor José Jorge de Carvalho y todo el equipo por su cariño, ayuda y apoyo.

A mis amigos Olivier, Kameela Abdul-Maajid, Amaury Febres, José Gabriel Martínez, Gloria Borrás, Cesar Colon Montijo, Omar Dahujre y Carlos Vega.

A la familia Massol Deyá y a Casa Pueblo en Adjuntas, Puerto Rico por acogernos durante gran parte de nuestra estadía en Puerto Rico y enseñarme sobre nuestros bosques.

Mis profesores y compañeros de mis equipos de Jiu-Jitsu; Barreto Jiu-Jitsu en Brasilia y Carlson Gracie Jr, en San Juan, Puerto Rico.

A los destiladores de ron clandestino, por permitirme entrar en su mundo y aprender el arte, el oficio de destilar ron, para mi fue in inmenso privilegio haber compartido con ustedes y contar algo de su historia, son mis maestros!

Y finalmente, a mi compañera Jehyra Marie Asencio Yace; gracias por las cientos de conversaciones, por tu apoyo material e inmaterial, tu energía y tu cariño, este trabajo representa el arduo trabajo y sacrificio de ambos y sin ti, nunca lo pudiera haber logrado.

Nota do autor: O presente trabalho foi traduzido ao português para cumprir com os requisitos de depósito da Universidade de Brasília-UnB. O texto original foi redigido em espanhol e poderá ser acessado a partir de março 2014 na Internet ou no site [www.ceppac.unb.br](http://www.ceppac.unb.br)



## Resumo

Esta dissertação trata da questão da produção de rum ilegal na ilha de Puerto Rico. Argumenta-se que essa atividade econômica clandestina é uma das maiores práticas de desobediência civil coletiva e sistemática ao governo federal e local da ilha de sistema jurídico e político Puerto Rico, desde a implementação da Lei Seca em 1917 até hoje. Os dados nos levaram a uma compreensão e visão sobre a realidade econômica e social de destiladores “Ron Caña” através de suas histórias de vida, suas visões de mundo e sua relação clandestina com um fenômeno atual centenário e ainda não foi estudado. O objetivo desta pesquisa é compreender, interpretar e possivelmente compreender a natureza simbólica da produção, circulação e consumo de rum ilegal em Puerto Rico, como forma de compreender os processos e discursos de pertença e de resistência e tentar definir o lugar do destilado na cultura da ilha, através da história social do rum clandestino. Metodologicamente, a pesquisa foi conduzida através de uma abordagem etnográfica para trabalhadores ilegais e pelo levantamento de informação jornalística, histórica e antropológica.

**Palavras-Chave:** Puerto Rico; Ron, Ron Caña, Ron Clandestino, Resistencia, Identidade, Economia Informal, Saberes Tradicionais; Trabalho Ilegal; Clandestinidade.

## Resumen

Esta disertación de maestría trata sobre el tema de la *producción del ron clandestino* en la isla de Puerto Rico. Argumentamos que esta actividad económica clandestina es una de las mayores prácticas de desobediencia civil, colectiva y sistemática al sistema jurídico-político del gobierno federal y local de la isla de Puerto Rico, desde la implementación de La Prohibición de alcohol en el 1917 hasta nuestros días (PICÓ, 1983). La data nos llevó a una comprensión y entendimiento sobre la realidad económica y social de los destiladores del “ron cañita”, a través de sus historias de vida, sus visiones de mundo y su relación clandestina con un fenómeno centenario, actual y que todavía no ha sido estudiado. El objetivo de la presente investigación es entender, comprender y posiblemente interpretar, el carácter simbólico de la producción, circulación y consumo del ron ilegal en Puerto Rico como forma de entender los procesos y discursos de pertenencia y resistencia e intentar delimitar el lugar de este destilado en la cultura de la isla, a través de la historia social del ron clandestino. Metodológicamente, La investigación fue conducida a través de un acercamiento etnográfico con trabajadores clandestinos y por medio del levantamiento de informaciones periodísticas, históricas y antropológicas.

**Palabras clave:** Puerto Rico; Ron, Ron Clandestino, Resistencia, Identidad, Economía Informal, Conocimientos Tradicionales; Trabajo Ilegal; Clandestinaje.

## **Abstract**

This master thesis analyzes the social history of illegal rum production on the island of Puerto Rico. We argue that this underground economic activity is one of the largest civil practices, collective and systematic disobedience to the federal and local government of the island of Puerto Rico legal and political system, since the implementation of alcohol Prohibition in 1917 until today. The data led us to an understanding and insight into the economic and social reality of distillers of “ron cañita”, through their life stories, their worldviews and their clandestine relationship with a centennial current phenomenon and not yet has been studied the objective of this research is to understand, and possibly interpret the symbolic nature of the production, circulation and consumption of illegal rum in Puerto Rico as a way to understand the processes and discourses of belonging and resistance and try to define the place of this clandestine distillate in the culture of the island, through the social history of rum underground. Methodologically, the research was conducted through an ethnographic approach to illegal workers and by the lifting of journalistic, historical and anthropological data.

**Key-Words:** Puerto Rico; Rum; Clandestine Rum; Resistance; Identity; Informal economy; Traditional Knowledges; Illegal work; Clandestine life.

## **Lista de Ilustrações**

**Figura 1** Mapa região do Caribe, p.16

**Figura 2** Foto Arresto numa redada de “ron cañita”. El Mundo, Arquivo digital Universidade de Puerto Rico, p.47

**Figura 3** Caricatura: “Otra para meditar” por Carmelo Filardi. El Mundo, Arquivo digital Universidade de Puerto Rico, 1947, p.51

**Figura 4** Caricatura: “Estampa Trágica” por Carmelo Filardi. El Mundo, Arquivo digital Universidade de Puerto Rico, 1958, p.62

**Figura 5** Anuncio publicitário del *New York Department Stores*, “Se acabó el caña”. El Mundo, Arquivo digital Universidade de Puerto Rico, 1955, p.63

**Figura 6** Capa de Álbum “Sin Pitorro No Hay Parranda” de Eduardo Villanueva e Modesto Nieves, Porto Rico, 2008, p.97

**Figura 7** Foto, Dia Nacional da Salsa. Primera Hora, 2012, p.115

**Figura 8** Foto. El Vocero, 14 de março 2012, p.117

**Figura 9** Foto. EL Vocero, 19 de dezembro 2012, p.119



## Sumário

### Introdução

A pesquisa.....	9
Metodologia e estrutura da dissertação.....	12

### Capítulo I O rum da Planta, Açúcar, Mel e Rum no ao Caribe das Antilhas

Antes do tropeço do Colón.....	17
Os ‘Naturalistas’ franceses, o Médico Del Valle e o “Jíbaro” portoriquenho.....	23
A proibição na ilha e em Terra Firme.....	32
A chegada do clandestino.....	37

### Capítulo II O Mundo do *El Mundo*

A Indústria Clandestina.....	42
A Ofensiva contra os Contrabandistas .....	45
A Má Lei.....	48
A Ideia da Legalização do Rum “Cana” e as Companhias.....	58
Os Consumidores Pobres .....	60
O Destilador Invisibilizado.....	64

### Capítulo III O Povo de Porto Rico

Tabara.....	70
San José.....	74
Nocorá.....	81
Cañamelar.....	86

Intersecções com o rum clandestino.....	91
---	----

#### **Capítulo IV Sin Pitorro No Hay Parranda**

O “Alambiquero” Maior.....	97
Os Representantes Legalizadores.....	101
A Pseudo-legalização do Rum Clandestino.....	103
A Segunda Tentativa de Legalização.....	107
O Fim do “Alambiquero” Maior.....	110
Una Nota Policesca.....	112
Pepsi Com “Pitorro”.....	113
Salsa de “Pitorro”.....	114
Os Sociólogos e os Psicólogos Analisam a Cultura Clandestina.....	116
“Pitorro” o Alma da Fiesta.....	120
Criminalizando o Rum Clandestino.....	124
Outro “Pitorro Legal”.....	125
A Atualidade do Rum Clandestino.....	127

#### **Capítulo V Cadernos de Campo**

Nas terras baixas úmidas do leste.....	135
Don Segundo.....	137
Nas terras baixas do litoral do Norte.....	140
Nas montanhas chuvosas do Oeste.....	147
A Segunda visita as montanhas chuvosas do Oeste.....	150
Para o interior das montanhas chuvosas do Oeste.....	152
A terceira visita as montanhas chuvosas do Oeste; preparando a batida.....	155
De volta as terras baixas do Litoral do Norte.....	161

A Melancolia e os vales úmidos do Oeste.....	163
Minha Última visita as montanhas chuvosas do Oeste .....	167
De Caminho a Casa.....	171
<b>Considerações Finais.....</b>	<b>173</b>
<b>Bibliografia.....</b>	<b>176</b>

## Introdução

Esta dissertação de mestrado trata sobre o tema da produção do rum clandestino na ilha de Porto Rico. Argumentamos que esta atividade econômica clandestina é uma das maiores práticas de desobediência civil, coletiva e sistemática ao sistema jurídico-político do governo federal e local desde a implementação da Proibição no 1917 até nossos dias (PICÓ, 1983). A pesquisa foi conduzida por meio de uma aproximação etnográfica com trabalhadores clandestinos e por meio do levantamento de informações jornalísticas, históricas e antropológicas. A data nos levou a uma compreensão sobre a realidade econômica e social dos destiladores do rum “cañita”, a través das suas histórias de vida, visões de mundo e a sua relação clandestina com um fenômeno centenário, atual e ainda não tem sido estudado.

Segundo o historiador portorriquenho Fernando Picó, a destilação do rum clandestino nunca tem sido considerada “digna” de ser estudada junto com os grandes assuntos do país devido ao seu origem popular. Porém, o autor claramente explicita vários assuntos importantes no seu trabalho: as mudanças que aconteceram na zona rural central montanhosa após a invasão estadunidense, como esta atividade econômica é provavelmente a única que tem resistido por mais de um século a regulamentação, criminalização e conseqüente desaparecimento das atividades tradicionais antigas de sustento, como foram a agricultura, a confecção de tabacos, a produção leite, as lutas de galos, os jogos de azar, os vendedores ambulantes e os curandeiros (Ibid., p.47-67).

A dissertação responde a inquietudes pessoais surgidas em vários momentos chaves que passarei a mencionar brevemente. Primeiro, durante minha experiência profissional no campo da publicidades e promoções corporativas. Foi durante esse campo de ação que observei de primeira mão a metodologia utilizada por diferentes corporações transnacionais para se publicitar localmente por meio de promoções *in situ* e nos meios de comunicação. Eram utilizados “símbolos nacionais” como a bandeira de Porto Rico, configurada com diversos elementos identitários da ilha, lado a lado, com a logomarca da

companhia cliente. Imaginemos o país *x*, e digamos que uma agência de publicidade local, que por sua vez é uma sucursal de uma agência de publicidade transnacional, utiliza todo um sistema simbólico para legitimar por meio de uma ou várias campanhas de promoção multimídia, um produto e um serviço. Um telefone celular, uma sapatilha esportiva, até uma camisa simples; é desenhada e pensada na Europa, Estados Unidos ou Ásia. O produto, porém, se constrói e fabrica com tecnologias e matérias primas provindas na sua maioria de região “em desenvolvimento” como América Latina, Índia, África e recentemente o Oriente Médio. Logo, é ensamblado em alguma fábrica da China, Malásia ou nas Filipinas. Posteriormente, é empacotado física e simbolicamente para ser enviado ao mercado da ilha, como um objeto do desejo, porém familiar, alguma coisa conhecida, alguma coisa nossa, portoriquenha. O compreender este tipo de dinâmica criou um interesse e uma inquietude por saber articulá-las como parte de um tema de estudo no campo das ciências sociais.

No 2010, enquanto trabalhava num evento esportivo coordenado na cidade de San Juan, observei como eram pintadas tatuagens temporárias com spray da logomarca da operadora de telecomunicações europeia (cliente da agência) junto com a bandeira dos países<sup>1</sup>, nas faces de crianças e seus pais, desta forma eles se sometiam ao carimbo<sup>2</sup> da sua própria face voluntariamente. Não era uma marca permanente na pele, porém duraria varias horas ou dias, sendo immortalizada na permanência da memória por via de fotografias que são tomadas, pelos promotores da agência ou pelas mesmas pessoas carimbadas com seus próprios telefones. Finalmente, estas imagens são colocadas nas redes virtuais como *Facebook* ou *Twitter*,

São compartilhadas com os que participam na dinâmica e são colocadas também nos meios oficiais de comunicação da marca. Estas imagens podem ser utilizadas para anúncios na imprensa em geral. Uma vez compartilhadas em rede são multiplicadas ao infinito. Esta dinâmica na qual participei e observei, foi replicada em centos de pessoas,

---

<sup>1</sup> En este caso particular, fueron banderas de Puerto Rico y República Dominicana con motivo de un encuentro internacional de baseball llevado a cabo en San Juan, Puerto Rico en el 2007.

<sup>2</sup> En la jerga publicitaria del ingles la palabra es “branding” que significa en español “marcar”, en portugués “carimbar”

famílias inteiras, grupos de amigos e crianças faziam fila para receber sua marcação. Tenho certeza de que isto acontece em todas partes do planeta onde existam estas agências que publicitam seus clientes corporativos em eventos de massa como campeonatos nacionais, copas mundiais e olimpíadas só por listar alguns eventos. Notei que em várias instâncias os portoriquenhos e os membros das comunidades de estrangeiros sentiam-se com pertencimento e identificados em diferentes dimensões e em diferentes momentos particulares por este tipo de dinâmicas. Por exemplo, em eventos políticos, onde os partidos principais com ideias opostas utilizam os gêneros típicos de música para suas propagandas e usualmente a bandeira do partido vai junto com a bandeira de Porto Rico em todo o material impresso e transmitido na televisão e na internet. De forma similar acontece nas etapas promocionais das lutas de box, há bandeiras por todas partes e durante a luta até as próprias calças dos lutadores tem a logomarca com a bandeira (que usualmente terminam molhadas de sangue). Nos jogos de *baseball* internacionais como o evento antes mencionado, concursos de beleza e espetáculos musicais, em todos estão presentes as cores nacionais, a música e os alimentos típicos de Porto Rico. Estes eventos incluem grandes massas de público em assistência física além da presença midiática, as estratégias são fundamentais no contexto das táticas para publicitar produtos ou para fazer propaganda política. É “onde há maior tráfico” de olhos, lentes de câmeras fotográficas e recentemente de telefones. Como no caso das tatuagens temporárias, são os momentos em que os símbolos nacionais são utilizados por uma entidade transnacional, para promover um evento ou produto dentro de um mercado.

Fui treinado nas técnicas de publicidade clássicas durante minha graduação e acumulei uma experiência considerável neste campo de trabalho. Eu sabia que o chamado “*branding*” era precisamente o resultado desejado e considerado um êxito pela agência e para os clientes com os quais trabalhava. Esta palavra carregada de ação converte as pessoas em “*billboards*” humanos, em anúncios ambulantes. Eu, não podia evitar ser alagado de um pensamento recorrente. Era a imagem dos negros sequestrados na África para serem vendidos como escravos. Marcados como mercancias, como objetos, coisificados, carimbados pelos anos na época da escravidão em Porto Rico e em todos os lugares onde existiram sociedades de plantação escravocrata, condenados a portar a

marca de seu amo para sempre. Esta experiência foi o detonante para uma mudança de carreira na minha vida. Após a série de eventos acima descritos, voltei à universidade e me matriculei no curso de antropologia na Universidade de Porto Rico. De volta na universidade, fiquei interessado profundamente em compreender os signos e significados do *Design*, já que era o lente que conhecia, também pela forma em que esses símbolos são pensados, desenhados, vendidos, utilizados e consumidos e começar a lhe articular como conceitos. Desconhecia as profundas complexificações sociais e as implicações nacionais destes signos, que são carregados e pensados com significações identitárias de um país e no caso mencionados, configurados à identidade de uma corporação.

Foi a partir deste contexto que pensei: ¿Que efeito teria o uso prolongados dos elementos visuais e sonoros que identificam a uma nação particular para publicitar um produto? Isto me levou-me a contemplar a possibilidade de estudar de perto os “discursos corporativos” por meio de uma análise de conteúdo da publicidade e das metodologias utilizadas em mercados locais particulares. Esta ideia se transformou numa primeira proposta de pesquisa para o processo seletivo do Centro de Pesquisa e Pós-Graduação sobre as Américas (CEPPAC) na Universidade de Brasília. Esperava conduzir uma análise da publicidade de uma das primeiras corporações transnacionais do século 20, *Ron Bacardí*<sup>3</sup>, estabelecida em Porto Rico a partir do triunfo da revolução cubana. Porém, parte essencial da experiência no CEPPAC, foi a exposição a diferentes abordagens teóricas, empíricas e metodológicas especificamente dentro das ciências sociais e com o passar do tempo foi-se ampliando minha forma de observar e entender as coisas

Partindo destas experiências de vida, caminhos de aprendizagem e subseqüentes conversas com o orientador, professores e amigos, decidi que seria mais apropriado analisar e compreender os fenômenos de resistência a estes discursos por meio de uma abordagem etnográfica. As muitas leituras sobre a questão de rumo no Caribe, as dinâmicas sociais que lhe entrecruzam e sua história específica em Porto Rico fizeram-me questionar as resistências a estes fenômenos publicitários e as grandes corporações

---

<sup>3</sup> Bacardí Ltd. Es la marca de ron más reconocida del planeta, líder en ventas mundiales de centenas de productos, con 150 años de existencia. La mayor planta destiladora de ron se encuentra desde los años '50 en el municipio de Cataño, Puerto Rico.

multinacionais. Imediatamente cheguei a conclusão de que deveria estudar o “*ron caña*” ou “*pitorro*”. Este destilado é um elemento constante e presente nas épocas de festa da ilha, especialmente as de natal.

Decidi utilizar meu tempo de férias no primeiro ano de aulas do mestrado para fazer uma aproximação inicial ao tema e para fazer um trabalho de campo exploratório na ilha, precisamente no período das festas de natal para tentar conhecer a um “*sacador*”<sup>4</sup>. Embora sempre tenha consumido extensamente esta bebida, nunca tinha questionado se conhecia um produtor. Este rum clandestino, era um que não tinha logos nem marcas, porém, competia, pelo menos desde meu ponto de vista, com as grandes marcas de destilados comerciais. Durante o período de dezembro de 2011 à janeiro de 2012, assisti a 11 festas comunitárias ou familiares, algumas como convidados, outras como convidado de um convidado, em todas sem exceção havia uma ampla seleção de diversos rums clandestinos. O ato de tomar, e de beber o “*cañita*” foi uma importante fator observado já que esse momento é um de conversas e reflexões, onde são produzidas múltiplas metáforas e símbolos sobre o “*portorriquenho*”. Embora de primeira intenção, procurei compreender o tema ao que me aproximava desde as problemáticas políticas e identitárias históricas de Porto Rico, tal como eram apresentadas nas festas, continuava sentido falta de alguém. ¿De onde provinha ou rum da festa? ¿Como foi adquirido? ¿Quem o destilou?

Nas festas, observei as pessoas que tinha trazidos alguns dos rums, mas não os conhecia pessoalmente. Enquanto era oferecido um copinho do *clandestino*<sup>5</sup>, pelo dono da casa, experimentei um rum que tinha uma aparência, cheiro e gosto excelente, perguntei-lhe da sua procedência e me conectou via telefone com a pessoa que o vendia para ele. O contato mostrou-se algo incomodo durante a primeira conversa telefônica. Na mesma conversa me diz que era uma coisa muito perigosa e que ele duvidava que um “*sacador*” quisesse tratar do tema, o “*mais que poderia fazer*” era conversar comigo e me mostrar algumas fotos, que no momento, para mim, foi perfeito. Tinha certeza de que poderia ganhar sua confiança e com tempo conhecer ao sacador. Troquei ligações

---

<sup>4</sup>Destilador de Ron Clandestino

<sup>5</sup> Otro nombre para el ron Caña

telefônicas com o indivíduo, algumas 14 ligações para sermos exatos, nas quais entendi que ele estava me provando para ver que tipo de pessoa seria eu, tal vez, um agente policial, se minhas intenções eram serias. Esta dinâmica foi similar com todos os outros contatos estabelecidos.

Teve de ganhar a sua confiança paulatinamente: não importava por quem estivesse recomendado. Penso que eles tinham escutados historias similares onde agentes policia e de rentas internas, com as intenções de se infiltrar nos círculos dos sacadores, se faziam passar por conhecidos ou entusiastas. Neste momento pensava aos sacadores do rum como uma rede intra-ilha de matéria prima, formas de construção dos alambiques e saberes, que suspeitava deveriam estar em comunicação pelo menos de forma regional. Após todas as chamadas com o intermediário, que é um distribuidor, finalmente consegui conhecer o primeiro sacador no dia 13 de janeiro de 2012. Para minha surpresa e contrário ao que tinha pensado, era um jovem de 26 anos de idade. Estimei que encontraria um sujeito de 45 a 50 anos. Essa noite me encontrava na área oeste da ilha, quando recebi uma ligação as 21:45h. Me diz que estava disposto a se reunir comigo na praça de um município pero de onde estava, a uns 25 minutos de caro. Não podia dizer que não.

Cheguei ao ponto de encontro, me ligou e me diz que tinha mudado de lugar e agora o encontro seria num bar, perto de um parque de baseball, uma mudança drástica do primeiro acordo. No bar tinha muitas pessoas e um som altíssimo onde era quase impossível conversar, ainda assim, consegui fazer uma pequena entrevista e ali conheci meu contato original e como ele o sacador. Não evitei sentir temor ou medo, já que era um lugar onde não estaria em circunstancias normais mas foi convidado a me sentar. Logo, me perguntaram o que tomaria e respondi que cerveja, seguido fui convidado à várias por eles. O sacador, procedeu a me explicar passo por passo de como preparava tudo, desde a fermentação, seus ingredientes, os detalhes de seu alambique e as maneiras como fazia seus cálculos empíricos de custos por galões de rum e horas de trabalho, tudo isto sem tomar nada.

Como diz anteriormente era um jovem de 26 anos de idade que me deixou surpreendido com sua maneira de se comportar e de falar, com muita propriedade,

seriedade e conhecimento. Observei suas mãos e estavam cheias de calor, evidência tátil de muitos anos de trabalho, apesar de sua curta idade. Trouxe quatro fotos, as quais me deu de presente, o que interpretei como um ato de boa fé há minha pessoa. O ponto de encontro era um bar popular, pequeno e cheio de clientes que se conheciam entre si. Isto o consegui notar já que cada vez que chegava um cliente novo todos o saudavam junto com o barman e também aos meus contatos. Todos observavam com detalhe cada veículo que passava pelo lugar, um bar ruidoso no extremo o que fazia impossível de ligar meu gravador, deste modo, só tomei notas. Queria saber mais sobre sua história de vida e sobre o que tinha acontecido para que um jovem da sua idade tomara a iniciativa para querer aprender o ofício. Essa foi a primeira pergunta: “por que decidiu começar a sacar rum?” Ele me respondeu: “de pequeno escutava as histórias do meu avô, nunca tive a oportunidade de lhe conhecer, mas sabia que sacava rum pelas histórias dos meus tios”. O assunto das formas de saber é muito interessante e ao lhe conectar com a possibilidade de que partindo desses conhecimentos, este jovem consegue resolver a sua situação de desemprego, que na atualidade chega a um 16% e ainda pior se considerarmos que Porto Rico tem a maior taxa de desemprego e pobreza de todos os Estados Unidos (*US Census Bureau, 2010*).

A presença de histórias familiares dentro dos relatos que escutava de criança fizeram que se interessasse o suficiente como para querer aprender. Seu pai conhecia as pessoas com as quais trabalhava seu avô e os levou para ele conhecer aos 14 anos. Ele começou auxiliando nas labores da preparação do fermento e aos poucos aprendeu a ser movimentar pelas montanhas. Aos seus 26 anos, leva mais de 12 trabalhando com alambiques. Perguntei-lhe a possibilidade para lhe acompanhar durante os 7 dias que demora o processo de fermento e depois de destilação, me diz que estava convidado, após de me advertir total confidencialidade. O forte aperto de mãos na despedida, parecia o de uma pessoa muito mais velha e com muita mais experiência. Tristemente, nunca mais consegui lhe encontrar. Porém, outras oportunidades foram abrindo o caminho para conhecer outros destiladores.

Em outra ocasião, fui visitar a Dona Maria. Esta mulher tem 91 anos de idade, de cabelos brancos, olhar penetrante e um sotaque particular que só possuem as pessoas do

interior/oeste da ilha, me narrou dentro do que sua memória lhe permitiu, como seu já falecido esposo manteve a sua família de nove filhos na área rural montanhosa da ilha. Quando entrei na pequena casa, imediatamente senti um ar de antiguidade, tinha muitas decorações e imóveis de épocas muito anteriores à minha. Notei que pendurava da parede um quadro de Luis Muñoz Marín, primeiro governador portorriquenho eleito no 1948. Esse quadro na parede me deu uma boa dica de por onde começar a fala.

A senhora que com sua memória tentava se submergir dentro de um passado que não repassava desde a morte de seu esposo no 1999, me narrou como ele constantemente perdia noites inteiras “*sacando ron caña*”. Também me diz, como as vezes desconhecidos lhe destruíam o alambique e como ele voltava a fazer tudo sozinho, desde a confecção do alambique com pranchas de cobre até a melaço que utilizava. “*A mí se me ha olvidado un poco eso, yo no sé muchas cosas de eso*” me diz de forma muito pausada e pensativa, como se me advertisse que ela “não sabia muito”, mas aos poucos depois de largos intervalos de silêncio, repassou parte por parte todo o processo da destilação. Me diz em detalhe o difícil da época (aos começos do século 20) quando as crianças “não tinham sapatos”, quando não havia trabalho e as pessoas faziam de tudo por sobreviver, quando numa manhã de trabalho agrário numa fazenda eram pagos .25 cêntimos de dólar, “*por halar machete*” oração que condensa todo tipo de trabalho agrário, se o trabalho fosse no litoral ou numa central, era ainda pior, uma verdadeira miséria.

Seu relato me confirmou o estado particular da situação social e econômica da ilha na primeira metade do século XX. Seu esposo acolho á vida clandestina para prover o sustento da família, porque de outro modo, não tivesse sido possível manter todos juntos, o nível de miséria era extremo. O último comentário da Dona Maria foi que seu esposo teve mandado de prisão 3 vezes, onde o arriscou tudo, após o ultimo mandado, a família foi dividida e Don Angel teve de migrar à cidade de Nova Iorque. Tenho escutado numerosas historias de sacadores de rum que montaram alambiques urbanos em cidades dos EUA, isto ficou como uma possibilidade de pesquisa no futuro. É diferente quando se lê sobre uma época a través de um historiador, a quando se escuta a voz de uma historia de vida, traz uma perspectiva real e concreta do assunto. Don Angel ficou cego no fim da sua vida, provavelmente afetado pelas largas noites sacando rum e

atendendo o alambique. Terminou seus dias na ilha construindo artesanatos de metal, fazia umas lampadinhas de lata, que vendia em férias. Fez uma réplica de um alambique ainda cego, o qual é conservado por uma das suas filhas, que também entrevistei. Ao sair da sua casa, Dona Maria me presenteou uma das últimas lâmpadas de Don Angel que ainda quedavam na casinha, marcando a ocasião de forma muito especial, um momento que nunca esquecerei.

## **A pesquisa**

O objetivo da presente pesquisa é entender, compreender e possivelmente interpretar o caráter simbólico da produção, circulação e consumo do rum ilegal em Porto Rico como forma de entender os processos e discursos de pertencimento e resistência e tentar delimitar o lugar deste destilado na cultura da ilha, a través da historia social do rum clandestino. Metodologicamente, a abordagem etnográfica foi uma forma de obter informação direta sobre a realidade dos destiladores do “*ron caña*”, suas historias de vida e suas visões de mundo. ¿De que outra forma poderia levantar informações sobre um grupo de destiladores dos quais não existe bibliografia alguma, além das noticias que os criminalizam nos jornais? ¿Seria possível acessar suas historias de vida e observar suas atividades e práticas relacionadas com a produção do rum clandestino? A mudança de objeto empírico da publicidade do gigante corporativo à produção e circulação do rum clandestino, não implicou um abandono total da preocupação inicial, porém, implicou uma mudança de perspectiva.

O rum clandestino, conhecido como “*ron caña*” ou “*pitorro*” é um rum destilado clandestinamente, sem logs nem marcas, que compete com os rums comerciais etiquetados com escudos familiares centenários, de sobrenomes grandiloquentes e campanhas publicitárias com historias fantásticas de superação pessoal; o homem

européu, só, aventureiro, que fez a viagem desde algum lugar da Europa (as histórias das marcas dos rums legais, tipicamente começam na Europa). Os destiladores clandestinos, ou seja, os produtores do apreciado líquido, não tem necessidade de gênios criativos de agências de publicidade, *slogans*, anúncios de televisão com cenas artificiais em praias paradisíacas ou noites de balada, com modelos com pouca roupa. Sem auspiciar equipes esportivos campeões, sem “*spots*” na rádio, sem autorização comercial, sem pagar impostos, sem grandes plantas destiladores, sem serem sometidos aos limites de graus de prova.

Como veremos no transcurso dos capítulos do presente trabalho, são destiladores silenciosos, invisíveis e alguns, de qualidade excepcional. São mestres, são químicos autodidatas, que reutilizam garradas, com etiquetas apagadas ou simplesmente ignoradas, resseladas e vendidas. Destilam em alambiques caseiros, de aparências simples e elementares, tal vez até precário, porém, extremamente funcionais. É um rum destilado, vendidos, compartilhado, presenteado e oferecido. É um rum personalizável, diverso e forte. Com qualidades evidentes ao olfato, à vista e ao paladar que o separam anos luz dos produtos legais.

Antes de continuar a expor a metodologia utilizada na pesquisa, gostaria de explicar alguns detalhes semânticos, sobre as denominações do que chamarei de modo geral, “rum clandestino”. Pelo que percebi, tudo álcool do melão de cana de açúcar destilado ilegalmente é dizer, sem pagar impostos, sem regulação de agências governamentais, é evidentemente clandestino. Ao rum recém destilado, branco, puro e em algumas ocasiões conhecido como cru, mas melhor conhecido como “*ron caña*”. O “*cañita*”, ao ser macerado ou como se diz nativamente, “curado” com frutos, nozes, carnes ou frutos do mar, se converte em “*pitorro*”, nome coloquial da atualidade. O “*pitorro*” e o “*ron caña*” é a maneira como são conhecidos o rum produzido ilegalmente. Me explico, se os destiladores são surpreendidos pelas autoridades, seus veículos serão confiscados e podem pagar multas indeterminadas de até 500 dólares americanos por galão de rum que possuam no momento<sup>6</sup>. Considerarei por isto pertinente conhecer as

---

<sup>6</sup> Artículo 5. “Sección 6145.- Facultades del Secretario

narrativas dos produtores aos quais teve acesso, as historias dos velhos, sendo este destilado um de grande circulação, muitos dos distribuidores são caminhoneiros e circulam amplamente, a sua vez em distintos lugares com clientes que suprem e em ocasiões até terceiros. Estes distribuidores se enfrentam diretamente ao estado e arriscam tudo durante esta etapa. Existe uma marcado confusão com a chegada das marcas que vendem “*pitorro legalizado*”, é dizer, rum destilado legalmente, mas com pedaços de frutos dentro da garrafa e estas marcas se autoproclamam por meio da sua publicidade como “*pitorro*”, criando uma espécie de conflito, como poderemos observar adiante.

---

El Subtítulo D será administrado y puesto en vigor por el Secretario.- El Secretario tendrá a su cargo la inspección de destilerías, cervecerías, plantas de rectificación, fábricas, establecimientos comerciales y almacenes de adeudo que estén sujetos al pago de impuestos y derechos de licencias, según se dispone en el Subtítulo D, así como también el tasar, cobrar, liquidar e informar dichos impuestos y derechos; y *la aprehensión, arresto y acusación de las personas que ilegalmente destilen, fabriquen, importen, introduzcan, embarquen, exporten, vendan, posean o transporten productos sujetos a las disposiciones del Subtítulo D.*

(g) Posesión de Alambiques no Inscritos.-

Toda persona que tenga en su poder o custodia o a su disposición, bien sea como dueño, arrendatario, depositario, guardián o en cualquier otra forma, un alambique montado o desmontado, que no esté inscrito en el Negociado de Impuesto al Consumo; o que dejare de inscribir un alambique que tenga en su poder, en calidad de depósito o bajo su custodia o disposición en alguna forma; o que impida o estorbe la libre inspección del mismo al Secretario, *incurrirá en delito menos grave por la primera infracción; y por la segunda y siguientes infracciones incurrirá en delito grave. El Secretario embargará todo alambique que no esté inscrito, y lo confiscará y venderá a beneficio del Estado Libre Asociado de Puerto Rico o si lo estimare conveniente, lo destruirá.*

## **Metodologia e estrutura da dissertação**

Tentei organizar a escrita da maneira mais cronológica possível, de forma tal que o leitor pudesse obter uma ideia de como foram surgindo as informações segundo eu encontrava os materiais históricos como pedaços num caminho e mapeava simultaneamente lugares visitados e pessoas que conhecia. Este trabalho permitiu-me conhecer a ilha onde nasci desde uma perspectiva histórica, social e humana. Sincronicamente isto me levou a lugares que jamais tinha visitados e pessoas que de outro modo não tivesse conhecido. O trabalho está organizado em cinco capítulos, além de esta pequena introdução.

O primeiro capítulo é o ponto de partida no qual contextualizo historicamente a ilha de Porto Rico, sua relação colonial, primeiro com Espanha a partir de seu “descobrimento” no 1493 e depois, com os Estados Unidos de América (EUA) a partir do 1898, por meio de uma revisão bibliográfica que nos deu o contexto da sociedade de plantação para entender primeiramente de onde saiu a matéria prima (açúcar e melão) para produzir o rum. Nessa discussão, repassei também algumas maneiras antigas de produzir e consumir álcool na ilha até a implementação da Proibição do Álcool no 1917. No capítulo, poderemos observar os diferentes usos sociais da bebida a través do tempo e respondemos principalmente de onde sai o rum e porque é proibido na atualidade.

No segundo capítulo, repassamos artigos do desaparecido jornal El Mundo, levantados nos ficheiros do seu arquivo oficial, localizado na Universidade de Porto Rico, Campus de Rio Piedras. Realizamos uma mirada entre as notícias e editoriais de uma época a mediados do século XX. Este material nos prove um panorama claro do nível de intervenção do governo e suas instituições e a maneira como foi manejada essa informações pelos diários. Também ficou evidente a atuação cedo das corporações produtoras do rum industrial na época pós-proibição e seu rol nos acontecimentos ao tentar lançar no mercado rums com marcas relacionadas ao rum clandestino. Além disso, discutimos na forma em que foram representados, criminalizados e excluídos os

destiladores durante boa parte do século, muitas vezes descritos como “gângsteres” armados, envenenadores das pessoas, violadores, infratores e burladores da lei.

No terceiro capítulo, analisei uma das pesquisas mais importantes realizadas por uma equipe de antropólogos estadunidenses em Porto Rico e a cultura de seus habitantes. O texto foi publicado em inglês pela primeira vez no 1956. Porém, nunca tem sido traduzido ao espanhol e publicado na ilha, embora alguns de seus autores escreveram e publicaram livros e artigos em espanhol diretamente relacionados a esta investigação. No volume consultado, os autores e seus assistentes portorriquenhos fizeram observações, documentações e registros, de maneira minuciosa, sobre o efeito nos modos de vida causados pelas mudanças sociais, principalmente as que aconteceram após a invasão estadunidense e os posteriores projetos de modernização e industrialização no país. Documentaram visões de mundo, trabalho, religião, modos de recreio, de utilizar o dinheiro, a influencia do estado nas suas vidas, crenças e diversidades espirituais, as formas de lazer, músicas, comidas, bebidas, atitudes políticas, da lei e ao passado hispano. No texto estudado procurei me focar nos entrecruzamentos com os destiladores do rum clandestino, as quais compõem quase que exclusivamente a única bibliografia disponível sobre o tema.

No quarto capítulo, voltei ao registro midiático da imprensa no qual de certa forma complementa a bibliografia acadêmica disponível. Foram levantadas 18 entradas em total, começando no 30 de dezembro 2008 e finalizando no 19 de janeiro 2013. As notícias discorrem entre vários temas principais sempre relacionados com o rum clandestino, entre elas, uma sobre o descobrimento de um local abandonado com galões esquecidos do clandestino; várias notas sobre as destiladoras legais fazendo publicidades com algum aspecto cultural da ilegalidade do rum; outras sobre políticos na sua tentativa por legalizar o rum clandestino e notavelmente uma sobre um operativo com agentes infiltrados que prendem um destilador de 70 anos de idade. Esta data foi relevante para levantar um vocabulário, lugares, temporalidades das pessoas relacionadas com a destilação do rum na atualidade. Mantive uma ordem lógica linear e cronológico na maneira em que foram encontradas as notícias para mostrar ao leitor um breve panorama recente sobre o rum clandestino na ilha segundo os meios e as opiniões utilizadas das

pessoas entrevistadas nestas notas. Seus encontros com o mundo legal da produção do rum, com o estado e o lugar na atualidade onde se entrecruzam com o que o povo consome.

No quinto e último capítulo, apresento minhas notas de campo, minhas conversas, descrições de trabalhos e insights que obtive desta experiência, dando assim uma mirada as vidas dos destiladores com os quais teve o privilégio de compartilhar numa relação de mestre e aluno, de aprender com eles a centenária ciência de destilar rum, sua alquimia de “converter o preto em branco”. Parti desde minha chegada em San Juan, a capital do Porto Rico no 5 de junho 2012. Minha prioridade foi retomar os contatos com os destiladores que conheci na primeira vigem . Exponho em detalhe o trabalho do destilador, suas reflexões políticas e existenciais em torno a suas atividades clandestinas e as razões pelas quais alguns deles entraram na destilação. Minha noção pessoal partindo das festas de natal era que o acesso ao rum clandestino era relativamente fácil já que circulava amplamente nas festas, porém nunca tinha conhecido um destilador. Todos conhecem o rum clandestino e conversam livremente sobre suas receitas de maceração, porém, o destilador é o grande desconhecido. Finalmente faço uma reflexão sobre a experiência e tento responder às perguntas originais: ¿Porque é difícil encontrar um destilador? ¿Porque à distancia? ¿Porque a invisibilidade?.

## Capítulo I. A chegada da Planta, Açúcar, Mel e Rum ao Caribe das Antilhas

Antes de tentar cobrir em algumas páginas vários séculos de eventos relacionados com o nosso tema, observo a necessidade de contextualizar geográfica e historicamente de forma breve a região das Antilhas, aquela que o historiador dominicano Juan Bosch chamou de ‘fronteira imperial’. Logo, poderemos adentrar-nos concretamente em Porto Rico, o lugar geográfico da pesquisa. A minha experiência de vida e de estudos no Brasil, me deixou com a impressão de que, pelo geral, o que se sabe sobre o Caribe é uma coisa limitada e ainda mais quando se trata de uma pequena ilha de 160.93 km x 56.327 km, aproximadamente. A experiência de estudar fora do meu país, ocasionou o estranhamento necessário para me aproximar melhor ao meu assunto de estudo. De forma geral, as pessoas que não têm visitado as ilhas ou não estão familiarizadas com isso devido aos seus temas de estudo com as Antilhas e a região caribenha, têm a tendência a acessar a sua memória de imagens visuais ou mentais de algum anúncio publicitário em cidades coloniais antigas e belas praias com pessoas ao sol disfrutando do seu ‘drink’ preferido. Ou, por outro lado, um filme de Hollywood onde a sua ação ocorre em alguma ilha do Caribe ficção gerado na base de computadores, de piratas que bebem imensas quantidades de rum e brigam com monstros marinhos e humanos zoomórficos. Ou talvez acessem memórias de cápsulas noticiosas sobre algumas das ilhas placadas de instabilidade política, fome e desastres naturais. Os que menos, têm ido de visita turística a algum hotel “*all inclusive*” que existem desde a Cuba até Curaçao e a sua percepção vai em torno a experiências turísticas de prazer em ambientes controlados e exclusivos e se têm perdido da experiência de estar, compartilhar e trocar ideias com o povo destas ilhas. Digamos que a percepção do que o Caribe é, as suas ilhas e seu pessoal pode ser uma ampla revista de imagens, porém, falemos do caso específico de Porto Rico, para algumas das ilhas retornaremos depois.

A Ilha de Porto Rico com as suas ilhas municípios Vieques, Culebra e Mona, está localizada no arquipélago das Antilhas Maiores no mar Caribe, a menor das suas irmãs, que são Cuba, Jamaica, Haiti e a República Dominicana.

Borinquén<sup>7</sup> é, por sua vez, a maior das Antilhas menores. A ilha tem uma interessante localização central geográfica que ainda hoje em dia a posiciona no meio de uma espécie de canal da “Mancha” caribenho, um de grande trânsito cultural e humano constante, onde se falam múltiplas línguas. Uma região que foi (e ainda é) cenário onde os grandes movimentos de seres humanos destas ilhas assim como de outros lugares do planeta através dos séculos. Uma região inteira e especificamente uma ilha, que com os seus diversos habitantes desde o ano 1493 tem estado sob uma potencia colonial originalmente pela Espanha e logo a partir do ano 1898 pelos Estados Unidos de América. Antes do “descobrimento”, a ilha de Porto Rico era uma espécie de cruce de caminhos de indígenas que navegavam pelas águas que rodeiam o arquipélago. Segundo as teorias de população, os navegantes indígenas eram originários de algum lugar do norte do cone sul, possivelmente do Vale do Orinoco. Os habitantes originários das Ilhas tinham comunicação e constante interação com o resto das ilhas e com alguns lugares do istmo de Centro América, na área que hoje se conhece como Panamá, inclusive depois da conquista europeia (Oliver 2009).



Fig. 1 Mapa da região Caribenha

<sup>7</sup> Nome dado à ilha pelos indígenas originários

## Antes do tropeção do Colombo

Antes de fazer a inevitável menção do tropeção accidental do Cristóvão Colombo com as Antilhas (Trouillot, 1995) no ano 1492<sup>8</sup>, gostaria de notar aqui uma coisa que acho necessária, pela natureza etílica da dissertação. A matéria prima do rum sempre foi o melaço da cana de açúcar e a planta da qual se extrai esse melaço tenha chegado à região caribenha segundo a historiografia oficial na segunda viagem do Colombo e por extensão em algum momento dos 1500's tenha começado o seu cultivo na ilha, não significa que para os habitantes originários das ilhas e para os africanos que chegaram, as bebidas alcoólicas fossem alguma coisa estranha ou o fato de saber como extrair álcool, ou como fermentar verduras amidoadas de alto conteúdo em açúcares para obter bebidas embriagantes. O que eu quero fazer notar é que antes da chegada dos europeus ao que se conheceria logo como a América e a África, já existiam se é que podemos chamar de múltiplas culturas etílicas, sociedades nas que o álcool ou o seu uso em momentos sagrados formava parte intrínseca dos seus modos de vida.

Com a chegada e o estabelecimento dos europeus aumentou intensamente esse trânsito de seres humanos, mas desta vez de forma ultra violenta, com isto não pretendo idealizar os indígenas nativos da região, pois, por sua vez eles tinham as suas próprias guerras e conquistas, mais bem quero apresentar a região como uma região de fronteira, cheia de diferentes dinâmicas socioculturais prévias ao desastre natural e humano da conquista e colonização que por demais afetou outras regiões do planeta em diferentes épocas, transtorno do que ainda sofremos as repercussões. Com a chegada dos conquistadores, veio também o trabalho forçado, as doenças europeias e a fé católica, que em muito pouco tempo dizimaria a população inteira das ilhas reduzindo-as à quase extinção. Diferente de outros territórios do “Novo Mundo” colonizados em épocas posteriores onde os indígenas conseguem sobreviver apenas ao embate da conquista, em Porto Rico e no Caribe, o trabalho forçado significou múltiplas etapas de aculturação, genocídio, migração forçada e a total obliteração da sua sociedade e da sua cultura.

---

<sup>8</sup> A data oficial do ‘descobrimento’ de Porto Rico é o 19 de Novembro de 1493, durante a Segunda viagem do Colombo.

Foram os indígenas, os chamados Tainos, quem, nas prematuras etapas da conquista, constituíam a mão de obra principal, na maioria dos casos a morte era causada bem fosse pelo transtorno bestial do nível de trabalho forçado na extração de ouro durante o sistema de encomendas, ou pela violência direta ou por doenças novas. Ironicamente, por recomendação do Frei Bartolomeu das Casas “O Defensor dos Índios”, é que são introduzidos os negros africanos, prática que seria desenvolvida na trata escravista, que depois alimentaria a fome voraz da economia de plantação da cana de açúcar que teria um desenvolvimento futuro cheio de consequências políticas, econômicas e culturais de consequências globais. (Benítez Rojo 1998, Mintz 1986). É durante o desenvolvimento deste período longitudinal colonial e escravista que o rum se converte em um item de consumo interno importante e de troca em nível das colônias na América toda. Tenhamos na mente que era usual ter um alambique onde houvesse um engenho de cana de açúcar, para aproveitar o mel final que sobrava do processo de tirar o açúcar do suco da cana. O destilado do mel da cana de açúcar nos seus diversos aromas, cores, sabores e nomes foi usado como moeda de troca para adquirir mais escravos, esta forma de negociar se propagou por toda a região produtora de cana de açúcar, principalmente em países que hoje são dentre outros, os Estados Unidos, Cuba, Jamaica, Haiti, Porto Rico, Guadalupe, Martinica, Trinidad e Tobago e o Brasil (Hernández Palomo, 1974).

A manufatura do açúcar refinado para o mercado europeu criou o subproduto do processo que foi chamado de Melaço, este produto de cor escura e extremamente viscoso foi considerado inicialmente inservível e era usado como alimento para gado e suínos ou como fertilizante para a semeada, talvez com o passar do tempo e devido às infusões de conhecimentos indígenas e/ou africanos descobriram que o melaço fermentava facilmente com a água, sendo identificado como um material que se pode destilar e logicamente foi combinado com a tecnologia da destilação disponível na época. A primeira menção, desta beberagem data do ano 1651 na ilha naquele então de possessão britânica, Barbados bebida que era chamada de “Rumbullion” ou até o infame “Kill-Devil”, descrito por pessoas da época como um licor infernal e diabólico. (Williams, 2005) Alguns catalogam a palavra em espanhol ‘ron’ (rum) e em inglês ‘rum’ como uma degradação desse ‘Rumbullion’ barbadense (Gately, 2008).

Um dos primeiros registros de descrições destes modos de vida que surgem no Caribe colonial foi registrado pelo Padre Jean Baptiste Labat (1663-1738) na sua gigantesca obra: *Nouveau Voyage aux isles de l'Amérique Contenantl 'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les moeurs, la religion & le gouvernement des habitans anciens et modernes; les guerres et les evenemens singuliers qui y sont arrivez pendant le séjour que l'auteur y a fait; le commerce et les manufactures qui y sont établies, & les moyens de les augmenter* e amplamente citado por José Chez Checo no seu estudo “El Ron en la Historia Dominicana”(O Rum na História Dominicana). Labat, como muitos dos homens da sua época foi um homem de muitos chapéus, era engenheiro, médico, líder espiritual e político, etnólogo, geógrafo e dono de terras e de escravos. Percorreu viajando quase todas as ilhas do Caribe, embora não chegou até Porto Rico, só até Vieques uma das ilhas municípios.

Labat fez múltiplas anotações respeito aos aspectos de bebida e de gastronomia nas ilhas que visitou tanto dos seus habitantes nativos quanto dos escravos, Labat nos proporciona descrições detalhadas sobre os habitantes ‘*caraiibes*’ ou os Caribes em espanhol, das ilhas de Martinica e Guadalupe especificamente os seus métodos de fabricação das bebidas que se usavam comumente, bem com algumas influências europeias. Falando sobre o ‘*Ouicou*’, na voz indígena mais afrancesada ou o ‘Uicú’ espanholizado nos diz; “Se servem de grandes vasilhas de terra cinza que são feitas no país. Os selvagens e a *imitação* sua os europeus a chamam de “canaris” nome genérico que se estende a todas as vasilhas de terra grandes e pequenas; seja qualquer um o uso a que forem destinadas. Há desde as que contêm desde uma pinta até sessenta e oito potes, se servem das grandes para fazer o *ouicou*. Se lhes enche de água até cinco ou seis polegadas perto da borda; se põem dois casabes (tortas de mandioca) grandes esmigalhados, com uma dúzia de certas batatas chamadas batatas cortadas em quatro, três ou quatro potes de xarope de cana, ou quando não há uma dúzia de canas bem amadurecidas, cortadas em troços e aplastadas. Feita esta mistura se taponam bem o *canari* e se deixa fermentar durante dois ou três dias, no fim dos quais se lhe tira a mãe que tem subido e formado uma crosta; para isto se servem de uma escumadeira ou de uma peça de Guira guira na que se tem feito buracos com um ferro quente” (Chez Checo, 1988).

Labat notou e ainda experimentou como os colonos, os escravos e os indígenas que ainda existiam nestas ilhas, particularmente Martinica e Guadalupe utilizavam distintas versões e adaptações de bebidas alcoólicas nativas, com novos ingredientes açucarados como a cana de açúcar, com diferentes métodos de cocção. De igual forma, Labat também observou em Martinica a preparação e elaboração do Maby, ou como é conhecido em Porto Rico Maví, que é uma bebida preparada a partir da fermentação em água e com açúcar da casca de uma árvore<sup>9</sup>, bebida que ainda é comum encontrá-la em Porto Rico e em várias ilhas vizinhas. Alguma coisa para notar sobre o padre Labat e a sua influencia na produção de açúcar e rum na época foi que “os métodos de fabricação de açúcar e rum tão importantes para as economias de todas as ilhas, conheceram-se só no final do século XIX como o sistema Labat”. Foram os seus desenhos de trapiches e alambiques os que se popularizaram por toda a região (Chez Checo, 1988).

Em outro lado das Américas não muito longe do Caribe, no Brasil, o rum era dado aos escravos para o seu dia de trabalho, como bem o tem a dizer Luiz Da Cámara Cascudo, folclorista brasileiro que estudou as fontes originais sobre a bebida, ele nos diz em relação ao consumo dos escravos: “O escravo devia, forçosamente, ingerir, todos os dias, doses de aguardente, para esquecer, aturdir-se, resistir.” (Cámara Cascudo, p.26 1968) Por outro lado o uso do rum pelos escravos não se restringia a esse uso forçado do mesmo rum, descrito por Cámara Cascudo, para resistir diretamente o trabalho forçado, a resistência teve além desse consumo, uma dimensão social. Foi durante os poucos momentos de sociabilidade permitida aos escravos que Jean Baptiste Du Tertre, outro missionário e botânico francês durante uma viagem à Ilha de Martinica, observou que “Para alguns dos nossos negros sacrificar cinco ou seis galinhas para receber os amigos e investir em forma extravagante três ou quatro pintas de rum para entreter a cinco ou seis escravos do seu país.”<sup>10</sup> Assim mesmo, Du Tertre também observou que os escravos festejavam o nascimento dos seus filhos com álcool e que vendiam tudo o pouco que possuíam para adquirir mais rum para a ocasião. (Du Tertre, 1654) Ademais desse uso registrado pelo Frei Domenico e botânico na ilha de Martinica, estava outro, registrado

---

<sup>9</sup> Árvore popularmente conhecida como Bejuco Indio, o seu nome científico *Colubrina Eliptica*. Pepsi Co. Produz uma bebida gasosa inspirada no Maví, Mauby Fizz®, a mesma é comercializada na República Dominicana.

em Jamaica onde os escravos acumulavam as suas rações de álcool que lhes eram dadas para momentos nos que morria algum ser querido e a alma era despedida em forma apropriada na sua viagem de regresso ao mundo espiritual logo da sua morte, nos seus ritos mortuários, quando os escravos enterravam os seus parentes com uma vasilha com sopa na cabeça, e uma garrafa de rum nos pés. Estes modos de consumir o álcool reforçavam ideologias de resistência, as quais contestavam o violento e destrutivo esforço aculturador europeu (Smith, 2001).

Essas complexas dinâmicas econômicas e sociais foram replicando-se por a região toda. Ao passar do tempo esta bebida de crioulos, escravos e marinheiros de todos os lugares se tornaria em um “commodity” (comodim) para os europeus e surgiria outra indústria mais, produto das colônias europeias na América, produto de igual de importância do que o açúcar, o tabaco e mais tarde o café que solidificaria o Triângulo Escravista (Williams, 1940). Desde esse fatídico dia do ano 1493 a ilha renomeada como São João Batista pela coroa espanhola, se manteve na base de uma economia básica de subsistência sob o domínio total das instituições espanholas como a Coroa e a Igreja Católica. O comércio com as nações industrializadas estava proibido pelo governo insular, principalmente por causa do uso da ilha como fortaleza militar da armada espanhola. O potencial produtivo da ilha era limitado em grande parte pelo status colonial, a posição geográfica e as políticas de restrição de comércio (Steward, 1956). Durante séculos de ampla restrição por parte do governo militar insular espanhol, existia uma ampla e complicada rede de contrabando com o resto das ilhas. Existiam povoados da ilha aos que lhes era mais fácil fazer um viagem por mar até a ilha vizinha de São Tomé do que chegar à capital, era comum que as carreiras (onde existissem) fossem intransitáveis durante a época de chuva (Picó, 1986).

Já para finais do século XVII existe isso que o historiador porto-riquenho Fernando Picó chamou de uma “economia de contrabando” a mesma foi muito comum durante grande parte destes séculos. A investigação de uma década do historiador Ángel López Cantos nos mostra como a atividade do contrabando era uma cotidianidade. O seu estudo, que recolhe, data de uma década, desde o ano de 1650 até o 1700, eleva o contrabando à categoria de sistema. Nas tabelas mencionadas por (Picó, 1986) onde aparecem detalhados os 16 navios procedentes dos domínios da Espanha, aparecem

además registrados 65 barcos estrangeiros. Há barcos holandeses, britânicos (Jamaica), franceses (Guadalupe, Martinica), portugueses e dinamarqueses (Curaçao) registrados por López no seu estudo. O que resulta interessante para nós neste ponto, são os produtos que eram o objeto do contrabando. De Porto Rico e dos outros domínios espanhóis é roupa, vinhos e *aguardente*, do estrangeiro chegam espécies, conservas, sal e mercadorias em geral. O nível de contrabandeio era tal, que todos os governadores espanhóis da ilha entre o ano 1650 e o ano 1700 foram acusados de estar implicados no comércio ilegal, oficiais reais e membros do clero foram acusados também. Os compradores eram soldados e vizinhos provenientes de todos os níveis sociais.

Nos parágrafos anteriores tentei fazer um brevíssimo contexto histórico em base ao trabalho de alguns historiadores que têm trabalhado com o caso de Porto Rico extensamente. Devido a curta extensão desta tese não poderei cobrir inteiramente os detalhes das diversas eras do açúcar<sup>11</sup> assim como a sua relação com a sociedade de plantação em Porto Rico. Porém, é crucial compreender que sem esta sociedade de plantação dificilmente houvesse existido uma tradição de destilar rum clandestino tal e como existe hoje em dia. Há uma relação direta com a dedicação exclusiva de terras para o monocultor de cana de açúcar, portanto a disponibilidade de mel, bem como de conhecimentos e de tecnologias para destilar que permite as condições para que surja e se estabeleça digamos assim, uma tradição de destilar rum. Tudo isto em um contexto de destruição do meio ambiente, das suas culturas e de pessoas milenárias e do transtorno total de várias sociedades pré-conquista, essas são em essência algumas das características da sociedade de plantação de açúcar. Porto Rico, se bem foi a menor, a menos produtiva e a que menos ganância gerava das chamadas ‘Sugar Islands (Ilhas de Açúcar), na ilha se deu uma dinâmica política, social e cultural similar a das outras ilhas do caribe e además teve também as mesmas instituições repressivas e draconianas. Não obstante, para o ano de 1582 a produção açucareira tinha aumentado a 450,000 libras já para o ano de 1602 tinha sofrido uma queda para só 25,000 libras, dessa forma a produção subiria e baixaria de forma flutuante através dos séculos. O rol da ilha na produção mundial açucareira seria leve, talvez insignificante, até a segunda expansão

---

<sup>11</sup> Embora tivesse momentos em diferentes séculos onde predominou a produção de Café, Tabaco e outros produtos agrários.

açucareira cedo no século XIX e se compararmos com o resto das ilhas, a produção de Porto Rico seria modesta, até a ocupação Norte Americana e a abertura do seu mercado (Mintz, 2010).

### **Os ‘Naturalistas’ franceses, o Médico Do Vale e o Jíbaro porto-riquenho.**

Dessas múltiplas eras da Sociedade de Plantação existem vários registros sobre a produção e o consumo do rum. Mas além de tabelas que detalham a quantidade de melaços que eram exportados anualmente para ser destilados fora da ilha e de algumas barricas de aguardente de uva trazido da Espanha, nos são apresentados números que talvez não nos deixe impressionados em comparação com a superprodução cubana ou barbadense da época, mas fica registrado positivamente que a partir de certo momento já o rum era produzido e consumido localmente em nível ilha. Mesmo assim, a relação de subordinação, primeiro sob a Espanha e depois sob os Estados Unidos em conjunto com a transição de uma economia de subsistência para uma de exportação comercial afetaram diretamente a conceptualização e a criminalização oficial de certas atividades relacionadas com as bebidas alcoólicas (Rosário, 1996). Para começar a discussão da parte social do uso do rum em Porto Rico, ou pelo menos repassar os primeiros registros do seu uso na ilha que pude levantar, utilizarei registros de autores que visitaram, observaram e descreveram lugares e pessoas e publicaram as suas anotações. Estes textos foram escritos nos séculos XVIII e XIX, quando as ciências sociais ainda estavam nos seus albores.

O primeiro livro foi intitulado: *“Viagem à Ilha de Porto Rico no ano 1797 Executado por uma missão de sábios franceses por ordem do seu governo e sob a direção do Capitão N. Baudin, com o objeto de fazer indagações e coleções sobre a história natural contendo observações sobre o clima, o solo, a população, a agricultura, o comércio, o caráter e as costumes dos seus habitantes”*. Escrito por Andrés Pedro Ledru, quem era o botânico do contingente. A missão consistiu em colecionar sementes, plantas, flores, insetos, animais, informação sobre os solos, revisar a cartografia existente

e (em forma suspeita) descrever as fortificações e as instalações militares da capital e do resto da ilha. Assim mesmo, foi recopilada informação sobre as alfândegas e o comércio em geral. Há um registro fidedigno da produção agrícola de grande parte da ilha. A tripulação de “sábios franceses” registrou ademais os “usos e costumes” das pessoas com quem interagiram. No registro, digamos antigo, o rum é mencionado, em ambos os aspectos de produção e de consumo. A obra que foi traduzida e publicada no ano de 1863 em espanhol por Vizcarrondo Acosta, quando achou o livro em uma estante de livros antigos caminhando pelo Sena na época em que estudava na França. No livro se descreve o Porto Rico antigo cheio de bosques selváticos, alguns impenetráveis, uma ilha cheia de fazendas e escravos bem como mão de obra “livre” e incerta. Os seus habitantes rurais, são descritos como segue; “Os habitantes de Porto Rico têm herdado dos antigos indígenas a sua fragilidade, o seu desinteresse, a sua hospitalidade e outras muitas virtudes que os diferenciam, conservando ao mesmo tempo a afeição pelos *licores fortes* e pela vida sedentária do índio” (Ledru, 1797). Respeito a alimentação deles o autor nos diz; “A comida ordinária destes pacíficos colonos consiste em uma *panela podre* composta de arroz, batatas, inhames e abóboras, temperada com pimenta: no lugar do pão usam a banana da terra crua ou assado, tortas de mandioca e queijo seco: as suas bebidas são água, café e leite e lhes servem de sobremesa as frutas da época tais como o coco, o abacate, a goiaba e o Mamey” (Ledru, 1797).

A sua chegada à baía de São João, foi durante as festividades conhecidas como as festas de São João, as quais são descritas como as já desaparecidas carreiras de cavalos de passo fino que ocorriam na cidade para essa época. A descrição dos habitantes da cidade, de fora das muralhas onde estava o Bairro Cangrejos (Caranguejos), a sua fundação por negros libertos bem como as descrições do modo de vida dos seus habitantes são muito reveladoras. No livro são detalhadas desde as fortificações da capital, a costa toda em redondo até os seus povoados, os produtos agrícolas que produziam e os que importavam. Inclui uma relação das aduanas (alfândegas), e o estado de contas das mesmas. São descritos em detalhe a composição racial dos habitantes da ilha, assim como as características de cada uma das suas categorias raciais e das suas mesclas. A comitiva científica foi recebida e acomodada em São João por um tal de Sr. O’Daly um negociante irlandês, proprietário de uma fazenda próxima da cidade, de nome São Patrício. Fizeram

a viagem em canoa através da baía de São João até o Rio Porto Novo e dali rio acima até a fazenda. Hoje em dia o rio foi dragado e canalizado, está bordado em um dos lados por uma estrada e agora está tristemente ultra poluído; do outro lado do rio está o antigo vertedouro de São João que se ergue como uma grande montanha, frente ao maior centro comercial (Shopping Center) do Caribe. Se continuarmos com a descrição da sua chegada à baía rio acima e logo mais para cima pelo rio até chegar à fazenda isto provoca uma viagem imaginativa ao passado, pois na atualidade essa zona está densamente povoada e tem sofrido uma transformação total. Acredito que um centro comercial (Shopping Center) e uma avenida mais ou menos nessa área chamada de São Patrício, marcam o lugar onde estava a fazenda.

A sua chegada à fazenda, os naturalistas a descrevem como segue; “Todas as fazendas em Porto Rico são semelhantes, salvo algumas diferenças ocasionais marcadas pelo gosto, o luxo ou os meios do proprietário, a nossa estava composta por uma casa principal construída em madeira e coberta de folhas de cana; de um vasto cobertiço ou alpendre que cobre os moinhos postos em movimento por bois e que servem para espremer o suco das canas recentemente cortadas: de outro onde se depositam essas mesmas canas, depois de ter sido espremida entre os cilindros de cobre, sob o nome de *bagaços* para alimentar o fogo das caldeiras de um quarto edifício construído de alvenaria e que contém a açucareira, *os alambiques* e o armazém. As cabanas onde se alojam os negros estão reunidas em três linhas retas e paralelas” (Ledru, 1797). Aqui pudemos ver uma breve descrição da unidade de produção da fazenda, e a forma como estava organizada a produção sob um proprietário estrangeiro, rodeado pela sua terra possivelmente semeada de várias coisas, porém, de dedicação exclusiva à cana de açúcar, a sua unidade de destilação de rum, o alambique bem como o detalhe da sua mão de obra escrava. Já para finais do século XIX, a Indústria açucareira nesse momento consistia de fazendeiros, que por sua vez eram produtores de rum, produtores que compravam o mel para as fazendas 246 maioristas e 2,455 detalhistas (Rosário, 1995). As destilarias em si mesmas funcionavam como suplemento das fazendas beneficiando-se do resíduo, do subproduto dos moinhos açucareiros, o melaço.

Em outro momento o investigador estava em outra fazenda para o leste da ilha, no povoado de Loíza, em uma fazenda propriedade de um tal de Dom Benito, onde o

investigador atendeu um baile de Bomba, oferecido pelo mordomo da fazenda com motivo do nascimento do seu filho. Descreve os participantes, as suas roupas, as suas raças embora a descrição dos tambores e da música fosse pobre e sem luxo de detalhes, a sua descrição da mesa de comida onde menciona um certo licor de coco, nos resulta interessante. Descreve o autor: “Fui testemunha de um baile que ofereceu o mordomo da fazenda para festejar o nascimento do seu primeiro filho. A reunião estava composta por quarenta ou cinquenta crioulos dos arredores, de um e outro sexo. Alguns tinham vindo desde seis léguas de distância, devido a que estes homens, ordinários, indolentes são muito apaixonados pelo baile. A mistura de brancos, mulatos e negros livres formava um grupo muito original: os homens com calça indiana, as mulheres com roupas brancas e longos colares de ouro, todos com a cabeça coberta por um lenço de cor e um chapéu galonado, executaram sucessivamente bailes africanos e crioulos ao som do violão e do tamboril chamado vulgarmente de *bomba*, tinha-se preparado em um aposento ao lado uma mesa composta por creme, café, xarope, torta de mandioca, confeitarias e frutas: estas eram abacaxi (ananás), abacates, goiabas, zapotes, cocos maduros ou no leite, neste último estado o coco oferece uma bebida deliciosa; em lugar da amêndoa que não está ainda formada, apresenta um licor branco, semelhante no sabor ao leite açucarado” (Ledru, 1797).

Estas linhas nos pintam ou como o autor diz nos pincelam um quadro das pessoas que viveram e trabalharam nessa época. As descrições que nos fornecem embora limitadas, ademais de um registro de um baile de Bomba que é uma das manifestações afro porto-riquenhas que ainda existem fortemente na ilha, nos permitem ver como nessa época o rum ou os licores feitos na base de rum com outras frutas assim como outros produtos derivados do processamento da cana de açúcar como o xarope eram consumidos pelos residentes da ilha, em momentos de celebração de eventos como o nascimento de uma criança, tal e como veremos agora como parte da cotidianidade das suas vidas.

Agora gostaria de considerar o trabalho de Francisco do Vale Atilas, porto-riquenho, médico e cirurgião quem foi educado em Sevilha e que o mesmo que muitos médicos da sua época registraram os ‘usos e costumes’ dos seus países. Este texto em particular intitulado: “*O Camponês Porto-riquenho, As Suas condições físicas, intelectuais e morais as causas que as determinam e os meios para melhorá-las*” que foi

publicado no ano de 1887 quase cem anos depois do anterior. O texto, é um tratado pioneiro de etnologia e antropologia da ilha, de caráter cientista, com a linguagem, categorias e os conceitos da época. Ele compara e analisa as características físicas e de comportamento dos diversos grupos humanos em Porto Rico na sua época, os crioulos, os espanhóis, o “Jíbaro” (camponês) visto quase como uma etnia débil, vadia e preguiçosa de igual forma, o componente negro da população da ilha, embora presente é analisado em forma antropométrica.

Do Vale, através de todo o seu texto, se inspira amplamente em Tyler, Billandeu, Lacasagnes e Quatrefages, por alguma razão não parece um porto-riquenho falando de porto-riquenhos, nem um científico se referindo a espécimenes, mais bem parece um europeu, branco e educado da sua época falando de crioulos, índios, negros, brancos e mulatos. O livro contém várias análises baseadas nas medidas da cavidade cranial sendo que a partir deles classifica e teoriza sobre a aptidão dos negros para o trabalho físico, a capacidade intelectual, combinada com várias perspectivas climáticas, e critica os costumes de alimentação, agricultura e espiritualidade tradicionais. Conclui com sugestões, recomendações, prescrições alimentícias, mudanças nas dietas e sugestões de tipo moral para o progresso do porto-riquenho. As suas noções sobre o progresso, a ciência e o conhecimento são totalmente etnocêntricas e racistas justificadas por um discurso científico sob a bandeira da higiene. Os conhecimentos tradicionais são totalmente descartados pelos “modernos”, a espiritualidade se reduz a superstição, a agricultura ou as técnicas de cultivar que são comparados com as dos aborígenes australianos, os hábitos alimentícios, a música, tudo em geral é colocado em um plano temporal localizado no passado, sujo, retrógrado e que necessariamente deve ser eliminado para dar passo ao moderno isto é, dar passo ao europeu ou ao norte-americano.

Sendo neste contexto, que ele faz vários comentários sobre o uso do rum no “Jibaro”, em cinco momentos diferentes. O primeiro desde, talvez, uma perspectiva médica, na página 51 falando sobre as causas da anemia e do paludismo, nos diz: “Outra das causas da anemia consiste na má qualidade da água. O camponês em muitas localidades bebe a que está mais perto, embora seja pouco potável. Os estímulos que emprega para ativar a digestão, o uso do álcool como compensador do seu regime alimentício e o abuso do tabaco mascado, são causas que contribuem com a doença que

estamos tratando” (Del Valle, 1887). Interessante o fato de que coloca o uso do álcool no camponês como um dos agentes para estimular a digestão e de substituto da água. A segunda menção está na página 55 onde reflexiona sobre o alcoolismo entre a classe *proletária*, “Ao alcoolismo e à loucura também o camponês paga o seu tributo. Como resultado de um vício, o primeiro, vai generalizando-se entre homens e mulheres o bastante como para fazer-nos temer pela degeneração da espécie, transmitindo-se, como se transmite, o envenenamento alcoólico de pais para filhos. A afeição aos álcoois é geral entre as classes proletárias de todas as partes, como que obedece às exigências do organismo que pede combustível para entreter a vida, quando os alimentos não são bebem na quantidade necessária, nem são da qualidade nutritiva suficiente” (Del Valle, 1887).

Outra menção do álcool e o seu uso encontra-se na página 71, o autor até que em fim chama-o de rum nesta cita, que descreve o que faz o camponês em tempos de chuva; “Na estação das chuvas e nas comarcas onde se cultiva café, temos visto a mulheres, crianças e homens que depois de ter permanecido sob as sombras no cafezal, húmido e frio recolhendo o prezado grão, enquanto a chuva miúda (garoa) dos dias do Norte açoitava embaixo dos seus molhados corpos mal alimentados, sem bastante agasalho e pálidos, com os pés macerados pela água, retornavam do trabalho com mais aspecto de doentes do que de trabalhadores; e, não obstante, em tão péssimas condições tinham-se procurado com o seu trabalho o pão que deviam de comer no dia seguinte. O tabaco mascado para não *pasmar-se* e o gole de rum para esquentar-se são os únicos meios que utiliza o camponês para combater essas influências, meios que desde logo se convertem em dano do seu organismo debilitado” (Del Valle, 1887). Essa descrição dessa cena nos fornece um quadro esclarecido com respeito a essa força de trabalhadores rurais, da sua situação de condições de trabalho paupérrimas e do nível de exploração, crianças, mulheres e homens os quais são descritos trabalhando no cafezal, situação que desconfo se replicava analogamente nos canaviais.

Torna-se evidente que a produção de rum estava nas mãos da classe dominante dos fazendeiros, que tinha o capital para produzi-lo e distribuí-lo, e em alguns casos racionamento entre os seus trabalhadores, mas o autor localiza o uso do rum, não somente em uma categoria de classe, senão que, junto ao tabaco, eram os únicos remédios que o

camponês tinha para suportar o nível de inumanidade das condições de trabalho. É incrível que o autor tenha notado o contexto das relações de poder, talvez ainda não existisse o quadro teórico para a sua análise. Desta vez na página 85 analisando as rações alimentícias do ‘Labrador’ (agricultor) porto-riquenho quando escreve; “Por acaso não tenha necessidade de uma ração alimentícia como tal, devido à sua origem e por causa do clima onde habita e ele não tem que satisfazer as exigências orgânicas imperiosas; porém não se pode negar que o seu alimento atual é insuficiente e lhe seria conveniente além de que o poderia conseguir facilmente, adotar uma fórmula alimentícia melhor adaptada às necessidades nutritivas e às condições de trabalho. Sendo que não somente é do interesse exclusivo do camponês alimentar-se melhor, senão que para a sociedade toda é importante que seja assim porque um trabalhador que se alimenta mal tem de buscar fatalmente no álcool que é um alimento nervinho, as forças e energias que não pode lhe proporcionar uma alimentação insuficiente: e desta inclinação se vai facilmente para o vício com todas as suas terríveis consequências” (Del Valle, 1887). A sua próxima menção está na página 91, no tema da regeneração da família rural de Porto Rico, “não parece tão difícil de resolver. A instrução do camponês, elevando-o ao conceito de si próprio, vai lhe predispor a adotar melhores costumes e a *higiene* lhe ensinará que deve ser sóbrio nas bebidas alcoólicas e ainda descartar aquelas cuja pureza não estiver garantida, porque na questão do álcool, não só se devem temer os excessos, senão também a qualidade da bebida” (Del Valle, 1887). O lugar de consumo de álcool era outro, era na casa, devido a isso, as famílias dos consumidores de álcool que temos repassado nestas últimas páginas são motivos de uma reflexão do autor para a sua “regeneração”, dos seus hábitos também bem como da qualidade dos seus álcoois.

De forma interessante, em alguns capítulos do seu livro, Del Valle fornece como receita além de solução aos problemas do “Jíbaro”, do camponês porto-riquenho, a recomendação de olhar para os norte-americanos e na forma na que eles fazem as suas coisas, para aprender deles, tais passagens se converteriam em uma profecia do que viria para a ilha nas próximas décadas. Um exemplo deste tipo de receitas seria; “Tal deficiência ressalta evidentemente quando comparamos os elementos dos que se vale para verificar a sua labor o camponês porto-riquenho, com os que têm a sua disposição o labrego norte-americano, por exemplo. Enquanto que o *yankee* tala, ara, semeia e colhe,

utilizando para executar todas estas operações instrumentos perfeiçoados em benefício de quem realiza o seu trabalho, até com certo conforto, o camponês rotineiro nas suas práticas e desconhecedor de outras apeiragens não mais que os *primitivos*, se cansa em fainas que para aquele lhe são fáceis; e não é somente que o labrador de Porto Rico necessite produzir maior quantidade de trabalho muscular e que gaste mais tempo nas suas fainas, senão que posteriormente os produtos com os que a terra responde ao seus afanes acaso não resistam a produção norte-americana obtida graças ao hábil emprego de máquinas e de bons instrumentos de mãos com menos custo.” (De Valle, 1897). Com estas cinco expressões por parte de Do Vale, sim podemos notar alguma coisa pertinente para a nossa investigação, é que definitivamente os tempos estavam mudando, pois chegava por esta via uma nova forma de vida que substituiria a anterior, ou isso tentaria. Os médicos chegaram com as suas jaquetas brancas, estudados nas universidades europeias com soluções e receitas para todos os ‘problemas’ do camponês. Publicando estudos e recebendo prêmios que aos poucos iriam influenciar as opiniões dos que estavam no poder.

Nos finais do século XVIII vemos como o uso e o consumo de bebidas alcoólicas, fermentadas e destiladas, fez parte da cultura da sociedade de plantação colonial hispânica. O rum era consumido durante rituais sociais, como parte da alimentação, como medicamento para remédios, durante as festividades religiosas e como parte da recreação após o trabalho. Foi considerado como uma preocupação, em vista dessa corrente de pensamento da época, a relação entre o alegado consumo desmedido por parte da classe trabalhadora, bem fosse escrava ou livre, a irrupção dos ébrios no espaço público, em relação com a saúde e o seu efeito na produtividade laboral. A produção de rum foi considerada como uma linha secundária da economia colonial que pela sua proximidade ao processo produtivo esteve perto da classe trabalhadora, ademais disto foi um elemento de troca na economia de contrabando entre Porto Rico e as outras ilhas (Rosário, 1995).

Em diversos momentos o regime espanhol também regulamentou através de proibições a produção e a exportação de rum para garantir e proteger os mercados de aguardente de uva de Cádiz e Sevilha perante a concorrência do aguardente de todas as regiões da América que produziam cana-de-açúcar. Esta medida agravou o contrabando no qual o álcool foi um produto essencial, além disso essa interação entre contrabandistas

também pôde ter promovido a troca, o aperfeiçoamento de conhecimentos de destilação com estrangeiros. Houve outras ações do regime relativas ao consumo habitual dos trabalhadores livres e à configuração de embriaguez com a ideia da preguiça e da falta de braços que requeria a sociedade de plantação. Esta proibição também chegou aos escravos que eram vigiados e a quem também se racionava o consumo de álcool. Por estas razões, as bebidas com base em melão foram associadas com setores da classe trabalhadora, enquanto que as importadas eram acessíveis e associadas à elite espanhola e crioula (Rosário, 1995).

Já no início do século XX existiam em Porto Rico, mais de 40 marcas locais de rum e a destilação caseira do rum era uma atividade econômica tradicional e cotidiana. Após o ano 1898, com o fim da guerra, Hispano-cubano-americana chegou a penetração militar, econômica, política e cultural de Porto Rico pelos Estados Unidos da América. O objetivo principal do governo militar e do capital corporativo norte-americano era desenvolver Porto Rico como bastião militar fronteiro do império em expansão de acordo com o que ditou na sua doutrina expansionista do Destino Manifesto<sup>12</sup>, doutrina já aplicada a múltiplas nações indígenas que ocupavam o território ao oeste das 13 colônias. Era a subsequente e sistemática aculturação da população e logo a eventual industrialização das terras agrícolas. Produtores locais de rum os quais tinham anos de existência começaram a perder força por causa da presença e influência do capital norte-americano e estrangeiro e do início do que seria o comércio transnacional tal e como o conhecemos hoje.

Junto dessa modernização, industrialização econômica e de infraestrutura chegou um processo de aculturação (Fernández Aponte, 1996). Esse processo, chamado por alguns de *americanização*, que além da mudança ocasionada pela aculturação, foi a mudança causada pelas novas realidades, foi a nova relação entre o indivíduo e o estado. O governo insular aumentou drasticamente a sua esfera de influência, ao ponto que atingiu as áreas mais remotas do interior da ilha chegando até o jibaro (camponês), que

---

<sup>12</sup> Três aspectos principais desta doutrina expansionista, postulam que os Estados Unidos da América possuem um conjunto de qualidades morais superiores a outros estados, em segundo lugar colocam os Estados Unidos, como responsáveis de espalhar a forma republicana de governo e o seu estilo de vida pelo globo, e o terceiro, que é a fé na que o destino dos Estados Unidos foi ordenado divinamente e isto lhe dava direito divino a sua expansão ao oeste e subsequente ao Caribe, ao mesmo tempo que definiria a retórica imperial. (Miller, 2006)

até então vivia relativamente isolado dos ditames que provinham de São João (Picó, 1983). Uma parte essencial desse destino manifesto foi a implementação das principais instituições americanas na ilha, principalmente o governo federal e a igreja protestante<sup>13</sup>. Estes foram os eixos fundamentais para realizar essa missão. Através de o governo militar foram implantados o poder e a lei e através da educação da escola pública o estudo da língua inglesa tornou-se obrigatório. Além disso, seriam implementados rituais nacionalistas como a saudação à bandeira. Juntamente com a chegada e a implantação da maquinaria de guerra assim como os pregadores protestantes chegaram feriados tais como a *Páscoa*, o *Halloween*, a *Thanksgiving* e o *espírito de Natal*<sup>14</sup> com os seus pinheiros repletos de lâmpadas e laços e neve fictícia, se abria aquele espaço surreal em um lugar geograficamente tropical onde há neve, trenós e veados. Uma nova temporalidade era imposta pelo governo militar, o calendário santoral foi substituído pelo novo calendário civil, foi proibido por pena de multa abrir as lojas em *Thanksgiving* (*Ação de Graças*), enquanto que era obrigatório ir à escola no *dia de Reis* (Picó 1983).

### **A proibição na Ilha e em Terra Firme**

É neste contexto que a proibição do álcool chegou à ilha. Tudo o que acontece nos Estados Unidos, afetou e afeta diretamente a ilha. Há um ditado popular em Porto Rico, que diz; "Se a os Estados Unidos lhes dá um frio, a nós nos dá uma pneumonia", esse ditado de certa forma ilustra a nossa situação. A chegada da proibição do álcool é um exemplo perfeito desta analogia, ao mesmo tempo em que o caso de proibição em Puerto Rico pode constituir um dos casos mais raros que se tenha dado deste tipo já que foi ratificado primeiro na ilha do que nos Estados Unidos. Temos de nos surpreender pela forma em que se desenrolaram os eventos. A lei foi aprovada através de um referendo de mais de um ano e meio antes, em que a Constituição fosse alterada nos Estados Unidos.

---

<sup>13</sup> Ademais das tropas norte-americanas, desembarcaram com eles representantes das 4 principais ramas da igreja protestante norte-americana, se reuniu A Junta de Missionários da Igreja Presbiteriana, reunião na que se dividiram a ilha em 4 partes. O norte, Os Discípulos de Cristo no sul, a Igreja Metodista, no leste a Igreja Evangélica Unida e no oeste a Igreja presbiteriana. (Fernández, 1996)

<sup>14</sup> Natal

Em 1917, 19 anos após a invasão, ocupação e anexação de Porto Rico como um território autônomo dos Estados Unidos e através da Lei Jones porto-riquenhos são convertidas em cidadãos dos EUA. Junto com a conversão da cidadania chegou certa autonomia política por meio de uma cláusula junto com a Lei Jones. A lei da proibição seria colocada em um referendo para ser aprovado pelos eleitores (somente homens nesse momento) porto-riquenhos. Para surpresa, admiração e espanto de muitos a proibição foi aprovada pela maioria dos eleitores. Para muitas pessoas, a proibição de bebidas alcoólicas foi algo alheio a Porto Rico, já que a ilha possuía uma indústria em desenvolvimento de rum, graças ao fácil acesso da matéria-prima dada a quantidade de cana plantada na ilha. Para o ano fiscal de 1913-1914 a indústria pagou em impostos ao governo um total de \$1.230.584 dólares para fazenda e de US \$4.742.229 no total (Clark, 1993). A indústria era controlada pelos peninsulares (espanhóis), imigrantes estabelecidos na ilha e os crioulos imigrante (Rosário, 2001).

Nunca existiu uma tradição de temperança na ilha em comparação com o movimento nos Estados Unidos a final do século XIX. As bebidas alcoólicas eram uma parte essencial da vida do porto-riquenho das classes pobres e trabalhadoras bem seja como ansiolítico, para estimular o estômago ou para recriar-se após o trabalho ou para comemorar eventos especiais. Mas os soldados norte-americanos estacionados na ilha em múltiplas bases trouxeram consigo seus hábitos de "bebedeira" com eles a ilha se encheu de "tabernas" (bares). De acordo com Clark, essa influência pôde ter alterado os padrões tradicionais de consumo de álcool segundo como eles estavam seguindo os invasores e seus costumes. Afirmação de que é possível, se levarmos em consideração o grande número de homens porto-riquenhos, que passaram a formar parte das forças armadas, através do serviço militar obrigatório, já que apenas começava a primeira guerra mundial.

Milhares de porto-riquenhos entraram para as fileiras das forças armadas, dado o contexto da possessão territorial, mas a nova cidadania e a primeira guerra (e em todas as guerras subsequentes), na que o congresso impôs uma lei de serviço obrigatório aos seus cidadãos que agora, após a Lei de Jones e os porto-riquenhos foram convocados. É possível pensar que durante a sua formação e no seu 'tour' de guerra é aculturaram para esse modo de vida militar dos soldados, que é onde toda a sociabilidade do tempo livre

gira ao redor de atividades de ingestão de álcool "pesado". Clark nos fala sobre um tal Reverendo, A.F. Beard, secretário da Associação Missão Americana, que tinha visitado Porto Rico várias vezes antes dos 1900, escreveu que a "embriaguez praticamente foi introduzida para a ilha pelos norte-americanos, que eram as únicas pessoas que ele viu beber em excesso e quem abriu os salões estilo americano por toda a ilha" (Clark, 1993). Então vemos como são dois os fatores principais atuando sobre as maneiras de consumir e ver o álcool; anterior à chegada dos soldados norte-americanos e com eles as suas tabernas e segundo a entrada dos homens da ilha a essa esfera do serviço militar com uma cultura particular sobre o consumo de álcool. Antes e depois da invasão de 98' a proibição não era uma agenda do povo, nem dos novos estabelecidos funcionários coloniais, como os governadores nomeados diretamente pelo Presidente. De fato o mesmo governador Arthur Yager opôs-se à colocação da cláusula da proibição juntamente com a lei Jones, o referendo sobre a lei seca. Já que de acordo com Yager que a proibição poderia ser um desastre econômico para o governo da ilha e ser motivo de atrito entre os Oficiais norte-americanos e porto-riquenhos (Clark, 1993). Por outro lado no ano 1900's já existia um grupo de mulheres dos Estados Unidos que começaram o trabalho da Women's Christian Temperance League na ilha onde se lhe conheceu como a Liga de Temperança de Porto Rico e em combinação como lobby ou luta proibicionista em Washington do ministro protestante Wilbur F. Crafts em Washington por uma das máximas figuras do movimento em pro da proibição, quem alegou que tinha visitado múltiplas vezes a ilha e conhecia o problema da bebida pessoalmente.

Outra figura a levar em consideração para melhor entender os eventos, foi a do Senador Asle Gronna quem alegou que ele tinha centenas de cartas de mulheres patrióticas que "Tem ido para baixo para Porto Rico para fazer a investigação sobre as condições de lá e essas mulheres boas tudo o que pedem é a proibição para a ilha" (Clark, 1993). Segundo o que conta Truman Clark um dos autores consultados ao ser requisitado ao Senador que, se além destas mulheres "patrióticas" o povo de Porto Rico desejava a proibição, ele respondeu que ele tinha centenas de cartas de porto-riquenhos, que pediam a proibição. Uma das cartas lidas ao congresso quando era debatido se devia ser incluído o referendo junto com a Lei Jones, a leitura de uma carta do Ministro Wilbur Crafts, que de acordo com Gronna; "Dr. Crafts viveram na ilha." "Já visitou a ilha muitas vezes e

viveu lá, e ele sabe que as condições". E então quando a Lei Jones foi ratificada, ou seja, lhe foi concedida a cidadania aos porto-riquenhos em 2 de março de 1917 foi aprovada e foi incluída a cláusula da lei de proibição para a ilha, mas sujeitas ao referendo que, segundo alguns não tinha a menor probabilidade de ser aprovado (Clark, 1993). . Um dado interessante de tudo isto foi que as únicas vozes pedindo a proibição para Porto Rico no congresso foram restringidas a Wilbur Crafts, e outros cidadãos norte-americanos quem lhe escreveram ao Senador Gronna depois de alegadamente visitar a ilha e treze cidadãos de Vicksburg Massachusets. Somente alguns membros porto-riquenhos das igrejas protestantes de Porto Rico quem através do seu proselitismo tinham sido convertidos desde o ano de 1898.

A pergunta obrigatória é: Como a proibição venceu inesperadamente na primeira consulta eleitoral na ilha? A resposta para esta pergunta está nos argumentos principais dos proibicionistas e na maneira como eles desenharam, articularam e configuraram a sua campanha. Escolheram uma posição que os nativos da ilha entenderiam, que seria no inicio a mesma linha de pensamento de Wilbur Crafts, quem dizia, "Prohibition will do for San Juan and its cultivated Puerto Ricans what prohibition has done for Atlanta, Seattle and Denver" ("*Proibição fará para São João e o seu cultivo Porto-riquenhos como proibição foi para Atlanta, Seattle e Denver*"). Algumas das pessoas no alto mando do governo tais como o Governador Yager e o General Frank Mc Intyre ficaram aliviadas pelo fato da proibição chegar por meio do referendo e que fosse imposta diretamente pelo governo federal, quando em um reporte anual disse que: "Had this provision (prohibition) been imposed without a vote of the people it would have been a continous grievance" ("Esta disposição (proibição) imposta sem um voto do povo teria sido uma queixa contínua"). Em outras palavras, aliviado que a lei não chegou de uma forma que pudesse ser interpretada como um ato de imperialismo perante uma reforma imposta por parte dos Estados Unidos em uma população que não a desejava (Clark, 1993).

Foram organizadas reuniões públicas em todas as partes da ilha e a formação de comitês locais por cada grupo a favor e em contra, em ocasiões, com representantes de cada opção. Nas mesmas, representantes da indústria de bebidas alcoólicas participavam das discussões com membros das igrejas protestantes que predominavam nessa área. Conferências e atividades antialcoólicas foram realizadas por todos os lugares da ilha sob

os auspícios das igrejas evangélicas e protestantes. Segundo Clark, nessas reuniões, debates e apresentações eram acompanhados de um fervor e a percepção geral era de que o parecer estava dividido. As mulheres que, sob o regime anterior, tinham zero envolvimento e agora sob o novo embora não tinham voto, podiam se organizar livremente como um grupo, associação e a causa antialcoólica foi uma oportunidade para exercer estes novos direitos civis. Muitas destas elites locais familiares, eram proeminentes na luta. Os proibicionistas da ilha, como nos Estados Unidos, articularam dois importantes argumentos; por um lado eles posicionaram moralmente contra o "câncer social" que só levava ao crime, à degeneração, a epilepsia, a insanidade, a criminalidade e a prostituição. A um nível tal que algumas vilas da ilha e os seus prefeitos uniram-se ao furor proibicionista, alegando que os seus povos estavam livres de álcool. Eles alegavam que com a proibição os habitantes de Porto Rico iriam ver todo tipo de "benefícios culturais e morais como a felicidade, a cultura, o amor pelo bem, o enriquecimento econômico, a irmandade e a reconciliação com Deus". (Clark, 1993)

O segundo argumento persuasivo usado foi a conexão perceptiva entre a proibição e a lealdade para com a nova cidadania americana. Muitas vezes os símbolos nacionais norte-americanos estavam imbricados com as questões morais. Estas atividades não só foram configuradas apenas com ideias e argumentos, senão também foram realizadas passeatas, celebrações públicas nas praças do povo em homenagem a nova lei de Jones e a nova nacionalidade as quais incluíam paradas com bandas marchantes, discursos pelos prefeitos, decorações de bandeiras (dos Estados Unidos) em todos os lugares incluindo fogos de artifício. Houve um último esforço desesperado e ineficiente por um grupo chamado Ação Anti-Proibicionista. Foi publicado um anúncio pago nos jornais a página inteira por vários dias, advertindo que se os porto-riquenhos não votavam contra a proibição no referendo, o tabaco seria proibido também, os salários para o trabalho agrícola seriam reduzidos, o crédito para comprar nas lojas da cidade seria removido e todas as festas típicas como o Natal, o Ano Novo e Reis seriam eliminadas (Clark, 1993). E mesmo assim se os eleitores homens de Porto Rico foram às urnas em 16 de julho de 1917 e exatamente um ano depois de ser ratificada em 2 de março de 1918, a Lei Jones, foi feita lei a proibição para a ilha de Porto Rico. Com uma forte margem de 102.423 para 64.227 (Rosário, 1996).

Clark conclui que a causa proibicionista ganhou porque aparentemente o indivíduo porto-riquenho aceitou os argumentos persuasivos patriota-moralistas enfatizados pela propaganda anti-proibicionista. A causa proibicionista teve uma vitória aplastante esse dia. Pelos próximos 15 anos, foi quase impossível de executar a lei, Porto Rico tem aproximadamente 600 milhas de costa, ademais está perto de um inúmero de ilhas onde as bebidas podiam ser compradas e contrabandeadas. Quase todos os barcos que entravam em São João tinham algum tipo de carga de licor para vender ilegalmente. Ademais do contrabando de importação, os porto-riquenhos pobres que não podiam comprar o álcool de contrabando sabiam e podiam fabricar o seu próprio álcool.

### **A chegada do Clandestino**

Agora sob o signo da proibição, o rum, que durante séculos e em anos anteriores o seu uso estava associado às classes pobres e trabalhadoras e o seu mundo social, neste momento passa a ser uma produção caseira e um conhecimento tradicional criminalizado e perseguido, não somente durante a proibição senão até os dias de hoje. No ano de 1921 Antonio R. Barceló, um dos políticos mais importantes da época calculou que existiam uns 10,000 alambiques ilegais através de toda a ilha, Frank Buckley quem fosse um dos diretores do escritório federal da proibição, dizia em forma de piada que havia mais alambiques ilegais do que mosquitos na ilha. As estatísticas apresentadas por Clark nos indicam que para o ano de 1923 a polícia insular destruiu 1,067 alambiques, no ano de 1928 1,156 alambiques a mais. A polícia insular perseguiu e destruiu miles de alambiques e desbordaram as cortes com casos menores de infração da lei de bebidas, medidas que só afetaram os consumidores pobres de rum, mas os porto-riquenhos da classe média alta tiveram amplo acesso à bebidas alcoólicas de qualidade padrão de whiskeys e brandis que eram vendidas a \$35 e a \$60 a caixa, fora do alcance do poder de aquisição das classes trabalhadoras (Clark, 1993).

Isso explica o surgimento nesse momento da destilação do rum cana não só para obter o precioso elixir da cana de açúcar e compartilhá-lo em espaços sociais habituais, tais como a casa, com os compadres, nas festas, nos batismos, no Festival do Santo padroeiro de cada uma das aldeias, nas celebrações do fim da colheita do café e dos Reis, senão que agora através da recuperação da sua produção, o destilador clandestino surge como uma fonte de uma tão necessária renda extra, que dada a situação da proibição e da escassez do álcool o fez um item ilegal, mas importante para todos os que precisavam do seu rum. Como podemos ver, a destilação foi um conhecimento e capacidade de lucro que desde o início da economia e da sociedade de plantação esteve em mãos e primeiro foi aproveitada pela classe dominante, ou seja, o fazendeiro espanhol, em seguida, a elite crioula e agora os proprietários absentistas norte-americanos, primeiro; pela ampla disponibilidade em toda a ilha de melaço de cana de açúcar como um resíduo da atividade açucareira e, em seguida, pelo controle do conhecimento e da tecnologia de como destilar o mel final.

No início do século XX pela proliferação das Usinas de açúcar norte-americanas e devido ao grande e difundido uso e conhecimento dentre os trabalhadores, é possível que esse conhecimento fosse espalhado, como preparar o melaço para destilar, como desenhar e construir alambiques pequenos, móveis e desarticuláveis embora fosse da forma rudimentar e precária, o poder estava agora nas mãos da classe trabalhadora, porém forçado a se esconder na clandestinidade para sobreviver e resistir. Durante os próximos quinze anos iria continuar o ataque sistemático aos destiladores clandestinos. A proibição simplesmente foi aceita, os quatro governadores dos Estados Unidos (Yager, Reily, Towner e Roosevelt) que tiveram incumbência depois, apenas mencionaram alguma coisa nas suas intervenções públicas. Só eram detalhados nos reportes anuais, assim como no número de prisões, convicções e alambiques destruídos. Não há registros de comunicações sobre o assunto da proibição nas cartas aos presidentes ou com as comunicações ao *Bureau Of Insular Affairs* (Escritório de Assuntos Insulares), aparentemente a proibição não era de interesse das altas esferas do governo norte-americano (Clark, 1993).

Nem sequer os políticos eleitos na ilha mencionaram muito a questão da proibição em seus discursos públicos (Clark, 1993). Em terra firme, foram desenvolvidos

problemas tais como os diversos grupos de crime organizado e os seus lendários 'Gângsteres' com Submetralhadoras Thompson que brigavam por territórios, coisa que não existiu em Porto Rico. Além disso, os Agentes de Proibição eram em excesso ineficientes e corruptos sendo comum que fossem surpreendidos trabalhando bêbados e muitos tiveram muitos casos de subornos pagos a eles. Nos Estados Unidos, entre 1921 e 1929 foram feitas mais de 539.759 prisões e mais de 45.177 carros foram confiscados.

De 1921 a 1933 este tipo de casos constituiu mais do 64,6% de todos os casos nos tribunais federais. Os agentes federais proibicionistas empregaram meios intrusivos de vigilância, incursões por ordem judicial para carros e casas, o uso de informantes pagos e especialmente o envenenamento das reservas de álcool industrial com o intuito de agitar a onda da proibição a nível nacional, dito envenenamento que foi a causa de várias mortes e criador do mito do álcool clandestino venenoso e perigoso para a saúde. De 1920 a 1926 inclusive, foram registradas 89 mortes nas mãos de agentes federais, este número pôde ser mais alto. Esta perseguição privou de liberdade a milhares de homens, colocando-os em prisões federais durante os anos 20 's (Blocker, 2003).

Esta durante uma época apresentou uma nova dimensão violenta da sociedade, o que causou o surgimento de todo um gênero de cinema. A proibição nos Estados Unidos e, além disso, na ilha foi o maior fracasso das políticas públicas na história da União, nunca teve um nível de ação convincente de nível nacional nem em nível de ilha. Finalmente o Congresso terminou a lei em março de 1933, e Porto Rico simplesmente acatou a alteração da lei. Uma semana depois entrou o primeiro carregamento legal de álcool da República Dominicana

O tempo da proibição formal de 1917 a 1933, imposto pelos próprios eleitores porto-riquenhos seria lembrada na história de Porto Rico como um cheio de violações e resistência à lei e à sua aplicação. Segundo continuavam chegando os novos padrões de vida, cultura e consumo norte-americano que entrariam em tensão com os padrões tradicionais da ilha na junção da introdução do capitalismo americano e o seu projeto de modernização e aculturador para a ilha, que nas alturas de 1933 se encontrava na maior depressão econômica da sua história. As corporações absentistas norte-americanas continuaram acumulando riqueza através do uso de mão de obra barata agrícola e do controle das terras agrícolas. O fim da florescente indústria local de rum pela proibição

terminou em uma monopolização do setor da produção de rum que, após o levantamento da lei continuou com o modelo monopolista americano (Rosário, 1996). Aquele rum centenário, destilado primeiro pelos recoveiros, os fazendeiros e os proprietários de plantações para trocar e dar aos seus escravos e talvez vender os excedentes, aquele rum usado pelos escravos para celebrar e compartilhar pequenos momentos de sociabilidade, os seus nascimentos, os seus deuses e para se despedir dos seus mortos, aquele rum usado pelos primeiros trabalhadores da agricultura para se relaxar e curar-se, aquele rum destilado de forma caseira e depois proibido junto a todos os outros licores em 1917, o agora chamado rum de cana, o caninha, ilegal permanece sendo ilegal até hoje.

## Capítulo II. O mundo de “*El Mundo*”

De volta a Porto Rico, tinha planejado investigar na Coleção Porto-riquenha na Biblioteca da Universidade de Porto Rico. Levava uma semana lendo tudo o que encontrava sobre a indústria de açúcar, rum, aguardente, alambiques e mel. O bibliotecário um homem, mais velho, 56 anos de idade, um tanto excitado com o meu tópico, lembrou as suas memórias de criança em sua cidade natal, seu avô e seu alambique. "Está se enforcando o cavalo!", era o aviso que as pessoas gritavam quando a polícia vinha. O seu avô tinha ido preso por destilar rum de cana. Os seus tios, irmãos de seu avô ainda vivem e ele me disse que seria interessante fazer uma mesa-redonda na sua casa com todos os tios que têm uma média de 75-85 anos de idade. Foi ele quem me colocou em contato com um professor de visita no arquivo, mencionou-lhe alguma coisa relacionada com o meu tema de pesquisa para o bibliotecário. Fomos apresentados e o professor ofereceu-me para entrar em contato com a mãe e a irmã. Esta senhora se tornaria a segunda pessoa mais velha do que 80 anos ou mais com quem conversei. Trabalhei na Coleção Porto-riquenha com o arquivo do já extinto jornal *El Mundo*, quem dedicara através dos seus quarenta e três anos de existência (1929-1986), um pouco mais de quarenta e nove notícias relacionadas apenas como *contrabando* de rum clandestino na ilha e fui imerso nas águas do passado com o material encontrado. Eu discorrerei linear e cronologicamente por estas notícias e desta forma irei mostrar um contexto situado no meio do século passado que nos dará informações valiosas e vamos ver como algumas noções são mantidas idênticas até os dias de hoje assim mesmo descobriremos certa mudança na percepção contemporânea do rum clandestino e nas práticas ao seu redor. Começando em 29 de junho de 1947 até 4 de março de 1960. As notícias, a maioria mostra a preocupação do estado pelo tamanho da 'indústria' do rum clandestino naquela época e a quantidade de dinheiro que não era colhido pelo Tesouro em matéria de impostos. Veremos também como a cobertura às redadas foi extensa e consistente durante a década dos anos 50. Encontrei, ademais, vários anúncios das companhias legais e o seu ataque ao rum clandestino bem como algumas caricaturas relacionadas e

pertinentes que foram publicadas na sua seção editorial. Como estiveram representados no passado os destiladores do rum clandestino? Existiram outras tentativas para nomear os runs legais com nomes dos ilegais? Quais nomes para o rum encontraram nas páginas deste jornal e como são comparados com os atuais?

## **A Indústria Clandestina**

O arquivo da Universidade começa a partir do ano de 1947 (de 1929 a 1947 ainda não está disponível em micro filme). A primeira notícia que eu encontrei é de 29 de junho de 1947, com o título: "*O rum cana priva ao tesouro de US \$20.000.000.*" Esta notícia que tem perfil de jornalismo investigativo, baseia-se na opinião de vários "entendidos" que a produção anual do rum cana atinge cerca de 4.380.000 litros por ano e coloca que "um dos problemas mais graves que tem que lidar o governo de Porto Rico, é o causado pela fabricação e venda do rum clandestino". Como uma das principais fontes do jornalista é citado senador Lorenzo Ysern Aponte, que era um fabricante de espíritos e está posicionado como alguém que "estudou a questão do rum clandestina" e que concluiu que os impostos deixando a pagar o montante de rum ilegal sobre 20 milhões dólares USD. Como uma das principais fontes do jornalista, é citado senador Lorenzo Ysern Aponte, que era um fabricante de bebidas alcoólicas e que é colocado como um que tem "estudou a questão do rum clandestino" e que chegou à conclusão de que os impostos que deixa de pagam a quantia de rum clandestina para mais de US \$20.000.000 USD. O jornalista passou a explicar com base em relatórios que obteve, como em algumas vilas da ilha, (ênfase feita pelo autor em aldeias pobres) que carecem de fábricas e não tem agricultura (*industrial*), nem comércios florescentes, a destilação de rum clandestina, junto com a bolinha<sup>15</sup> constituem as mais importantes indústrias da região e

---

<sup>15</sup> Loteca ilegal.

passo a citar "mais da metade dos habitantes da zona rurais e pobres dos povoados", que costumam tomar licor, bebem o rum cana, feito com materiais e métodos não ajustados às regras de *higiene* e vendido *desrespeitando* as leis de fiscais". Logo, o autor faz uma descrição simplificada de um alambique, com as palavras da época, usando a palavra "*aparelho*" na mesma é descrita a atividade como uma "sumamente fácil" utilizando uma descrição mais ou menos mecânica do alambique, "a manufatura de um alambique para destilar rum cana é uma sumamente fácil, consiste em duas latas e uma serpentina de cobre que se faz de tubos flexíveis de cobre comprados em qualquer ferraria ou adquirindo a serpentina bem feita de alguma refrigeradora ou de algum aparelho similar descartado."

Através deste jornal são apresentados alguns dos principais atores das agências governamentais relevantes para a investigação e repressão dos destiladores ilegais, o chefe do Bureau de Bebidas Alcoólicas e Narcóticos do Tesouro e a sua Divisão de Pesquisa do Rum Clandestino, Rafael Saldaña, que de acordo com o jornalista, têm feito um "trabalho esplêndido" na perseguição, indo atrás dos fabricantes e vendedores do rum cana, se bem explica que eles não contam com o suficiente pessoal para a "magnitude do trabalho". Continua a descrição das operações da agência com o número de agentes despregados em nível da ilha, desempenhados nessas tarefas e o salário deles, um total de 48 agentes para cobrir toda a ilha com seus 77 cidades e distritos de 800 bairros. Oferece uma visão abrangente das prisões, dos alambiques destruídos e confiscos, desde o 1 de julho de 1946, até o 31 de maio de 1947, com um total de 412 alambiques confiscados juntamente com os proprietários presos, foram confiscados 50 alambiques sem encontrar os seus donos e têm destruído 954 aparelhos para destilar rum clandestino escondidos nos campos e nos mangues. Além disto 369 denúncias perante os tribunais de Justiça e fizeram mais de 2.351 causas que tem sido punidas administrativamente. Nota interessante é a participação da Polícia da Ilha nestas operações onde é dito que em alguns casos "a cooperação da polícia tem sido excelente e em outros, a polícia não tem prestado cooperação nenhuma para perseguir os fabricantes de rum clandestino". No decorrer do mesmo ano, acrescenta o autor, eles confiscaram ou apreenderam por estarem envolvidos no transporte de bebida ilegal, 38 veículos a motor, 11 veículos sem motor e

19 animais. Toda esta atividade foi realizada para a "*perseguição dos traficantes do rum clandestino*".

Por outro lado, deve ser notado que o autor tenha incluído a quantidade de permissões e licenças outorgados a outros estabelecimentos legais para a preparação de bebidas alcoólicas, ele detalha umas "1,300 licenças à farmácias, aos fabricantes de produtos químicos e a outros estabelecimentos autorizados a vender ou preparar narcóticos ou medicações que os contenham". Interessante que o chefe do Negociado de Bebidas opine que a lei é eficaz, bem orquestrada, para impedir a fabricação e venda de rum clandestino, mas enfatiza que é necessário "mais pessoal e equipamento melhor" pois o trabalho desses agentes é "detetivesco" e quase sempre depende de confidências. Além destes detalhes estatísticos, narra como os agentes têm que "entrar em manguezais e pântanos para afundando-se na água e na lama para surpreender um alambique clandestino ainda que às vezes é defendido com punhal cravado ou tiro, pelos *escarnecedores* da lei". No final da reportagem é localizada uma área residencial popular do município de São João e suas lagoas, que acordo com o Bureau de Bebidas, "oferecem o lugar próprio para ocultar alambiques e é aí que se está constantemente fabricando rum fora da lei" precisamente, para acessar esses lugares, o Bureau adquiriu uma lancha rápida. São descritas as quatro primeiras operações para atacar as "fábricas de rum clandestino" assinalando-se os lugares; o Cano Martin Peña, a Lagoa São José respectivamente, onde foram destruídos 20 alambiques sem proprietário, ocuparam-se 5 serpentinas de cobre e 10 galões de rum. Além disso, foi confiscada uma iole<sup>16</sup> apressando os seus ocupantes sendo destruídas 24 pipas de batida com 1,200 galões, no segundo percurso, foram encontrados 7 alambiques com 7 galões de rum, destruíram-se 4 galões de rum. Na terceira viagem se destruíram 12 alambiques, 6 serpentinas de cobre e 24 pipas de batida e apreenderam-se 5 galões de rum e uma iole.

---

<sup>16</sup> Embarcação de madeira pequena para navegar por lacunas e canaviais.

## **A Ofensiva contra os Contrabandistas**

Mais além deste interessante supressão das atividades da Agência e os seus primeiros ataques aos contrabandistas, o autor conclui com uma citação do parecer do Chefe da Agência e a sua projeção a nível ilha do tamanho do "tráfego do rum clandestino" e passo a citar: "O Chefe da Agência de Bebidas, o senhor Saldaña acredita que, em todos os bairros de Porto Rico, operam pelo menos 2 alambiques clandestinos e em alguns bairros até 40. Conservadoramente, estima que eles podem pegar uma média de 3 alambiques por bairro. Existem 800 bairros na ilha e, portanto, 2.400 alambiques na ilha operam diariamente . Cada alambique - de acordo com o senhor Saldaña - produz uma média de 5 galões de rum por dia e portanto são feitos diariamente 4.380.000 galões de rum por ano, que é a quantidade média de rum clandestino que é fabricado e consumido em Puerto Rico, os impostos pelos 4.380.000 galões anuais seriam de \$17,520,000 que é a quantidade da bolsa pública que deixa de receber ao não ser capaz de evitar o fabricação de rum clandestino. Assumindo que as classes mais pobres, que são aquelas que consomem rum clandestino, não pudessem comprar nada mais do que metade do rum que hoje consomem, pois o rum, pagando imposto deveria ser vendido ao duplo do preço do clandestino, iria aumentar a sua renda anual em \$8.760,000 .

Acho que esta notícia é fundamental para nós, por três razões principais; um, é dada uma descrição e uma projeção em dinheiro a partir do tamanho do então chamado "tráfego", dois, vemos a prioridade dada pelo governo e a mídia da época ao tráfego de rum clandestino e três, vemos também a linguagem usada para descrever os destiladores como "escarnecedores da lei", "os traficantes e "infratores", localizados em áreas rurais pobres, ou em "lodaçais" e "mangues". Em várias leituras da notícia pude interpretar que a parceria direta pobreza/rum clandestino é evidente, não só na produção e no tráfico, mas no consumo do mesmo pelas "classes mais pobres". Pelas descrições oferecidas pelo autor e os seus entrevistados, eu gostaria de trazer à luz, aqui que, para o ano de 1947, a área toda descrita adjacente à Baía de São João, quanto os manguezais, os lamaçais e as

lacunas eram o lar geográfico de mais de 87.000 pessoas. Aquele lugar não era um lugar desabitado, pelo contrário, eram o lar geográfico de muitas famílias, os migrantes do interior da ilha. Essa, a maior comunidade de toda essa franja tinha uns 16,947 residentes que constituíam a força obreira da capital (Safa, 1980) e se esparramavam a partir do maior bairro adjacente à baía, 'El Fanguito' (O Fanguero). prestemos especial atenção para as próximas notícias sobre como foram representadas estas comunidades de trabalhadores compostas por migrantes internos chegados da zona rural.

A próxima notícia que vou discutir ainda é de 1947, do dia 3 de setembro. Intitulada: "*Justiça e Finanças impulsionarão uma campanha contra os rums clandestinos*". A notícia teve um lugar de destaque na primeira página do jornal desse dia, dada a má qualidade do microfilme do arquivo, não foi possível ler mais de 6 parágrafos da mesma. Pelo pouco que pude forçar meus olhos para ler, aprendi que se estava coordenando uma campanha, isto é, uma ofensiva contra o "tráfego de rum clandestino", a mesma seria uma ação interagência entre o Departamento do Tesouro e o Departamento de Justiça. Dirigida pelo então Procurador-Geral Especial de Porto Rico o Lic. José C. Aponte conjuntamente com o pessoal da Agência de Bebidas do Departamento do Tesouro. O tesoureiro de Porto Rico Lic. Rafael A Buscaglia reuniu-se com o Procurador-Geral Luis Negrón Fernández, quem sugeriu a ideia desta campanha. A mesma foi dirigida pelo Departamento do Tesouro, com o apoio do Departamento de Justiça para "perseguir os infratores da lei de bebidas". Os outros parágrafos que acho que talvez descrevessem a campanha não estão em um estado legível. Mesmo assim, eu marquei para a nossa discussão pelo lugar proeminente da discussão sobre o rum clandestino e a forma como eles foram coordenados ou isso tentou as agências do governo insular para reprimir, perseguir e processar os destiladores ilegais do rum clandestino e veremos se qualquer uma das próximas notícias nos responde às lacunas que isso pudesse ter ocasionado em nós.



Fig. 2 Prisão em redada de “Rum Cana” Coleção digital de fotos de O Mundo, Universidade de Porto Rico, 1940

## A Má Lei

Domingo, 19 de outubro, quase um mês e meio de publicada a notícia passada, onde se falou da aliança interagência para combater o tráfico do rum clandestino na ilha, foi publicada uma continuação da história anterior intitulada: "*Caso do rum clandestino permanece não resolvido*" o mesmo jornalista seguiu de perto o esforço das agências em "tentar melhorar a indústria do rum na ilha". Na mesma, foi declarado como uma falha de operação, pois os departamentos de Justiça e Tesouro não chegaram a um acordo para "lidar com o problema mais grave que o governo deve enfrentar e superar". Torna a ser usada como um argumento inicial a opinião do *senador* Ysern Aponte que o autor citou na primeira notícia que resenhamos e os alegados US \$20.000.000 que anualmente perde Finanças (Tesouro) por causa do tráfico do "rum clandestino". Esta notícia, além de repetir a cifra milionária, esclarece algumas das lacunas deixadas pela qualidade do microfilme anterior, que era basicamente a cooperação para "perseguir e punir devidamente aos criminosos (já não infringem) da lei de bebidas". Há uma interessante citação do Secretário da Justiça Rafael Buscaglia, dizendo que "há decisões de tribunais inferiores claramente contrárias à lei" e "a perseguição policial não sempre tem se deixado sentir da maneira que deveria, mas bem, tem havido proteção policial para os infratores da lei". Além disso, o Secretário criticou a lei, "a lei é deficiente e poderia dizer que protege aqueles que se dedicam ao ramo clandestino do rum, tenho ouvido expressar-se abertamente a funcionários do governo de Porto Rico em favor de que se proteja os fabricantes do rum ilegal, a Lei indica inadequadas multas administrativas tenho recomendado que fossem feitas mais fortes, mas nunca fomos ouvidos", a máquina da perseguição praticamente não existe". Estas expressões além de revelar sérios problemas de administração, de comunicação entre as agências assim como da capacidade de forçar as leis do país, revela um sério conflito político entre ele e os chefes de duas agências do Governo, ademais vemos como há diversas dinâmicas em nível local quanto à polícia e

os tribunais de primeira instancia, aqui ambos acusados de ajudar e encobrir aos destiladores clandestinos.

Por outro lado, é citado o Lic. Luis Negrón Fernández, quem disse que ele "curaria" em três meses o Departamento do Tesouro tudo o que tenha a ver com a perseguição dos fabricantes e distribuidores do rum clandestino. O jornalista reclama que se passou um mês e meio e ainda nada foi feito, ainda mais, agora estabelece que "os contrabandistas ainda estão desfrutando da proteção do governo", critica os chefes de agência que não estão de acordo, pois ambos querem ter usufruto do poder que eles possuem como diretores de agência cada um. Foi chamado por um juiz do Tribunal de Utuado, uma cidade do centro montanhoso da ilha, que disse que: "O principal culpado dessas transgressões é o Departamento do Tesouro com os seus sistemas de multas administrativas por quantidades insignificantes e às vezes permitindo seu pagamento em prestações confortáveis para o condenado, subtraindo, assim, da ação dos tribunais de justiça os infratores."

De acordo com o Departamento de Justiça e citada pelo autor, "os procedimentos utilizados estão em conformidade com a lei, e que se essas normas são prejudiciais, é *a má lei*, que deve ser alterada; mas indicando que é a falta de pessoal o que motiva principalmente o desenfreado contrabando de licores." Passo seguido, o jornalista dá um estado da arte da lei de bebidas até esse momento e cobre as seguintes partes da lei, os procedimentos, a vigilância e as punições. De forma muito resumida, mas informada percorre esses tópicos relacionados, resenho aqui para os leitores. A Lei de bebidas até esse momento, e nós tenhamos em mente que já se vislumbrava uma alteração dessa lei, dispunha que tudo o que opere um clandestino e quem venda ou tenha em seu poder bebidas alcoólicas sem que tenham pago o imposto, que a lei exige, réu que fosse condenado ao pagamento de uma multa de não menos de \$100,00 dólares, nem mais de US \$1.000,00, sujeito a prisão por um termo não inferior a 30 dias e não superior a 1 ano, e pela segunda ofensa, e as subsequentes serão impostas ambas as penas, multa e prisão.

A análise desta lei de acordo com o que o autor nos explica, ajuda a entender o conflito entre o Departamento do Tesouro e o Departamento de Justiça. Quando um juiz decide um caso, há uma seção da mesma lei, o #60 que autoriza o Departamento do

Tesouro para impor a multa administrativa que considere adequada, desde que não seja superior a US \$100,00 sem punição adicional para os reincidentes. "Além da proteção dada pela seção #60, seção #93 que afirma que" em todos os casos que se aleguem denúncias contra uma pessoa acusada de violentar as disposições desta Lei, os juízes pertinentes procederão à tramitação e julgamento, conforme ao procedimento estabelecido pelo Código de Processo Penal; dispondo que, se em qualquer um destes casos a pessoa acusada submetesse à consideração do Tribunal em ou antes do julgamento, um certificado emitido pelo Tesoureiro de Puerto Rico, acreditando-se o pagamento da multa administrativa imposta pelo Tesoureiro no caso em questão, o tribunal é facultado para decretar o arquivo e suspensão do caso referido, prévio pagamento ao secretário da corte dos custos acontecidos em dito caso até esse momento."

De acordo com a opinião do jornalista, "A Lei de bebidas faz das cortes de Justiça um instrumento de ameaça; mas ele é o Tesoureiro de Porto Rico quem persegue, acusa, julga e condena e a sentença que possa impor incita à reincidência sendo mais barato para um revendedor e fabricante de rum clandestino pagar qualquer multa administrativa que lhe possam impor para pagar os impostos legais e a licença. " Para o autor esta situação beneficia o *delinquente* em vantagem porque "se não o surpreende eles ganham isso tudo, mas se for surpreendido e acusado, paga menos por violentar a lei, do que pagaria a total conformidade". Há uma diferença pois se fosse um policial que surpreende o destilador, o infrator era denunciado no tribunal municipal, mas se era um agente do Tesoureiro quem fez a denúncia, a pessoa envolvida na atividade ilegal poderia pagar a sanção administrativa imposta e tendo pago, o certificado é provisto no tribunal e o caso fica arquivado.

Por estas razões o autor coloca o tráfico de rum, junto com o jogo da Bolinha, da loteria ilegal, em um mesmo plano "desmoralizador" para a sociedade porto-riquenha. Posso entender a crítica do autor, mas mesmo assim ele falha em trazer a visão do destilador. Enfatiza a visão institucional, estatal e legal do "problema" e a sua preocupação para "melhorar a indústria do rum na ilha", embora ofereça estatísticas interessantes para a nossa análise, eu encontro problemático o uso da opinião do senador quem por sua vez é o proprietário de uma destiladora legal. Continua a sua visão do

contrabando do rum clandestino em nível ilha e contínua o seu ataque aos setores mais pobres que o consomem.

Nossa próxima entrada não é uma notícia como as outras, pelo contrário, é uma caricatura do artista oficial do jornal, Carmelo Filardi. Na caricatura, intitulada: "*Para meditar*" pode ver-se um homem, como fazendo um gesto de surpresa, vestido da época com casaco e chapéu frente a duas garrafas, uma normal de um litro, metade enchida com um rótulo que diz: indústria de rum, e a outra de um galão cheio que diz: indústria do rum cana. O homem, talvez esteja diante o que parece ser uma decisão de consumo, ou se aquele homem não fosse um consumidor e sim, digamos, um Chefe de agência e talvez com interesses na indústria do rum, como aqueles que protagonizaram as notícias analisadas acima, acho que explicaria melhor a sua expressão talvez sabendo dos alegados \$20.000.000 de dólares que o contrabando priva ao tesouro. Já por este tempo tinham sido publicadas três notícias relacionadas com o tópico e já se começava a construir uma opinião geral sobre o assunto do rum clandestino, fossem ou não, concretos, conservadores ou não os cálculos quanto ao tamanho do tráfego do rum sim poderia afirmar-se que era um de proporções sérias que definitivamente ameaçava ao "estabelecido" licoreiro da época.



Fig. 3 Caricatura, "Otra para meditar", jornal O Mundo, Carmelo Filardi 1947

Quase um ano depois da controvérsia interagência marcada pelas notícias anteriores e o seu núcleo jurídico, o jornal publicou em 5 de novembro de 1948 na manchete uma notícia intitulada: "*Acreditam produção clandestina para cinco vezes o legal.*" Aqui nós é apresentado um novo cálculo sobre a produção do rum clandestino desta vez através de uma nova instituição, chamada o Instituto do Rum de Porto Rico, foi parte da Universidade de Porto Rico e se dedicava a fazer estudos científicos relacionados com a indústria de bebidas. Estudos que, como eu aprendi no relatório intitulado: Estudos sobre tecnologia de rum, por Víctor Rodríguez que encontrei no mesmo arquivo, foram estudos e pesquisa sobre as melhores cepas da cana de açúcar, novas técnicas de fermentação, as cepas de leveduras, estudavam-se as qualidades do mel e também se experimentou com madeiras para envelhecer runs, eles foram os pioneiros no uso de doce para dar cor uniforme aos runs envelhecidos dentre outras coisas, como diversas substâncias que acrescentadas ao rum afetariam o seu sabor.

Além da experimentação de técnicas "avançadas" de envelhecimento acelerado, sempre mostrando a sua preocupação com um produto para conhecer de características de licores europeus tais como Conhaque e Brandy e "sabores e cheiros apropriados tudo para ser facilitado para a indústria do rum da ilha (Rodríguez, Benítez 1960). Porém, o que se continua defendendo na curta notícia é mais uma vez, os cálculos que nós já temos visto anteriormente aqui, com uma diferença, na anterior se falaram de 800 bairros na ilha e agora se fala de mais de 900 "de acordo com novos relatórios" e o cálculo com base na média de "alguns dos dois ou três alambiques por bairro", que, segundo eles, existiam nesse momento..; Eu acho que se o fim da notícia era criar um alarme do 'problema do rum', deu certo. O autor coloca que "Na opinião das pessoas também entendidas na matéria e aqueles que pelas suas posições no Governo estão em contato direto e diário com o problema clandestino os cálculos também assinalados como conservadores tornam-se mais elevados do que os do próprio Tesoureiro, desde que de acordo com eles em Porto Rico são produzidos mais de 3 milhões de galões de prova por ano de rum clandestino". A projeção baseia-se na existência de dois ou três alambiques em média em cada bairro. Os citados pelo autor chegaram à conclusão que "não se pode calcular em forma conservadora a produção dos espíritos clandestinos em Porto Rico". Assim

agravando a situação não apenas para as agências que supervisionam essas atividades, mas para os próprios destiladores clandestinos que se tornam em superproduções e na principal concorrência para as empresas estabelecidas até o momento na ilha .

Em 29 de maio de 1949, o jornal publica na manchete, uma notícia intitulada: "*Agentes do Tesouro têm duelo a tiros com alambiqueiros*" sobre dois operativos ou "redadas", nos que houve várias trocas de tiros e pedras lançadas. Em ambas as operações foram ocupados mais de 2.281 galões de fermento e rum. Em algum ponto da redada, houve uma troca de tiros entre os agentes e os alambiqueiros, ação que é descrita pelo jornalista como uma "campal batalha com pedras e tiros em massa." Como em todas as notícias sobre prisões, confiscos e ocupações pela lei, os nomes das pessoas e os lugares específicos são revelados ao leitor, aqui a ação é no bairro Sabana Hoyos de Veja Alta, onde 3 alambiques e 300 litros de fermento foram destruídos em uma fazenda<sup>17</sup>. A ação começa com a prisão de Andrés Canales Barreto, que foi flagrado carregando um galão de rum "de fabricação clandestina" em uma sacola, de acordo com o autor, o juiz de paz de Vega Alta ordenou a sua admissão na prisão. No dia seguinte, em uma fazenda de propriedade da família Barreto, os agentes viram pessoas correndo em direção a montanha, carregando as bobinas de seus alambiques, foram surpreendidos vários indivíduos tentando derramar tubos de rum, uma série de pessoas com diferentes quantidades de rum na sua posse. Um grande total é fornecido pelo autor de 6 alambiques, 39 barril de mistura, 1.950 galões de rum. Aos surpreendidos lhes foi submetido um depósito de 1.000,00 dólares cada um. A batalha campal é descrita em um subtítulo à parte, que foi enquanto os agentes do Bureau de bebidas destruíam os alambiques e os barris que continham a bebida, lhes foi jogado pedras desde a montanha e lhes foram dados tiros com armas de fogo. "Os agentes não deram maior importância ao assunto apenas acreditando que só era para assustá-los, mas ao fazer-lhes novos disparos, conseguindo que dois deles perfurassem um dos barris ocupados, foram obrigados a fazer uso de suas armas para responder ao ataque. Apesar dos tiros que trocados entre as partes, não houve nenhum infortúnio que lamentar."

---

<sup>17</sup> Batida pronta para destilar.

Depois de 5 meses, dia 10 de setembro de 1949, o jornal publica na manchete: “*A câmara intervém para vigorizar ação contra o rum cana*”. Na mesma se anuncia que a câmara de vereadores autoriza emendar a lei de bebidas vigente até o momento, de acordo com o jornalista, foi depois de vários acalorados debates na câmara que foi aprovado o projeto de lei, que aplica à fabricação e tráfico de rum clandestino. O projeto da câmara #15, medida que dispõe que “Toda pessoa que em seu poder ou à sua disposição em qualquer lugar, produtos sujeitos ao imposto pela lei de bebidas, sobre as quais não se tenha pagado o imposto, com exceção daquelas pessoas devidamente autorizadas pela lei, será culpável de um delito menos grave, e inculpada que fosse, será punido com uma multa não menor de \$400.00 nem superior a \$2,000.00 ou prisão por um período mínimo de 6 meses e máximo de 1 ano pela primeira infração e pelas subsequentes infrações serão punidas com pena de prisão de um mínimo de 6 meses e um máximo de 2 anos”. Mesmo assim, o projeto teve alguma oposição, devido a que os representantes Francisco Díaz Marchand, Rafael Torrech e Casimiro Ramos votaram em contra da medida que provê penas severas multas e prisão e em contra da disposição das pessoas que conhecendo a lei permitam a operação de alambiques dentro das suas propriedades. Díaz Marchand susteve que “a medida tal e como estava relatada, constituía um grave risco porque podia converter-se em um instrumento de opressão e tirania.” O autor menciona o Díaz dizendo: “que ele não estava em contra da perseguição da fabricação do rum clandestino, mas que a câmara no devia atuar com celeridade sobre um assunto tão delicado, já que pode ter grandes consequências políticas.” Por outro lado o Representante Ortiz declarou as alegações do seu colega da maioria, “dizendo entre outras cosas que o Partido Popular não estava para proteger os alambiqueiros.” Isso sem dúvida, dá-nos uma pista sobre o nível de conflito que existia nesse momento dentro da esfera política da ilha, e a particular menção “da tirania e da opressão” através das leis. A lei de bebidas foi emendada e as punições e as multas foram duplicadas em um esforço por diminuir a produção do rum clandestino. Esta discussão que foi feita na câmara do senado durante a aprovação das emendas à lei de bebidas e logo colocada em primeira página na manchete do jornal. É de sobrado conhecimento a importância que é dada a uma notícia publicada em primeira página, na manchete, para os que leem o jornal, todos

sem dúvida alguma irão ler e discutir a informação e isso alimentará a milhares de conversações mais durante esse dia.

No ano seguinte, para o 4 de agosto de 1950 o jornal publica uma notícia intitulada: "*12 presos por Rum ilegal em Aguadilla*" em relação a outra redada, desta vez em Aguadilla, que é um município da região noroeste da ilha, feito pela polícia local. Na mesma se informa da captura de 12 *fabricantes* de rum clandestinos. A primeira pessoa capturada mencionada foi Andrés López Sosa, quem diz que supostamente estava na posse de "duas latas de rum cana de 5 galões de cada uma", de acordo com o autor, o promotor Julio Fernández Cabrera lhe colocou \$ 2.000 de fiança por violação da lei de bebidas. O segundo mencionado foi Oscar Cardona do bairro Azeitona, que foi acusado de ser dono de um alambique de cobre e estar envolvido na fabricação de rum cana, o fiscal do ministério público lhe impôs \$1.000 de depósito. Na vizinhança de Camaseyes é mencionado Jesús Roldan Ramos a quem lhe foi ocupada meia pinta de rum cana. Na notícia também se mencionam outros presos no município vizinho de Aguada, no bairro de Tahonal foram presos três indivíduos, mas desta vez foi confiscado o seu veículo por fazer o transporte de três latões com 14 galões de rum, foram US \$3.000 de fiança para cada um. E assim por diante são narradas, detalhadas e nomeadas as pessoas e os lugares com os seus nomes, sobrenomes as chapas dos seus veículos e a quantidade de dinheiro imposto em fianças. Pelas próximas entradas que ainda continuam com o mesmo padrão, de cobrir as redadas, obter informações sobre os lugares e das pessoas presas e incluir os valores das multas dadas pelos juízes e pelos fiscais do Ministério público, quase se tornou em uma rotina jornalística. Emerge já a figura criminal e gangster do sacador de rum do temível agente de Rendas Internas (Receita Federal).

No ano seguinte, os frutos das campanhas já começaram a produzir resultados positivos para os agentes da Receita Federal do Tesouro, e assim eles são relatados no Jornal. No dia 31 de janeiro de 1951, o jornal publica uma notícia curta intitulada: "*Recompensam agentes pelo seu trabalho em perseguição do rum ilegal*". Na mesma informa-se sobre a entrega de vários prêmios aos agentes pelo seu excelente trabalho no campo. Eles são premiados, pela quantidade de galões de rum confiscados, alambiques destruídos e pessoas apressadas e em alguns casos por causa do risco de suas vidas. O

dado mais interessante desta entrada é que os prêmios não foram concedidos pela Agência de governo diretamente, foram entregues pelo Instituto do Rum, que operava sob a administração da Universidade de Porto Rico. "O Instituto do Rum fez entrega ontem dos prêmios oferecidos aos agentes da receita federal que se distinguiram na perseguição dos contrabandistas do rum clandestino durante o período do dia primeiro de outubro ao dia 31 de dezembro de 1950", a seguir o detalhe de suas façanhas; 502 galões confiscados, 46 alambiques e 17 veículos. Um total de \$250,00 foi dividido entre eles. Na notícia existem várias menções especiais, entre elas um prêmio especial de US \$125,00 para dois agentes que "destacaram-se praticando vários assaltos contra os infratores da Lei de Bebidas. Foi relatado que estes agentes o fizeram com grande risco de suas vidas, desarmados para desempenhar as suas funções com tal eficiência e força que na opinião do tesoureiro de Porto Rico, eram credores desta recompensa." Aos poucos foram emergindo heróis da guerra contra o rum clandestino, estes também foram feitos heróis anônimos "Razões de conveniência para o bom sucesso da campanha contra o rum clandestino não se deram a conhecer os nomes destes dois agentes." Na notícia somente são descritos os prêmios e a quantidade de agentes, não se mencionam nenhum tipo de nomes ou lugares apenas se refere ao Instituto do Rum e o seu Presidente, senhor Guillermo A. Marqués, a presença dos seus secretários e tesoureiros e o senhor Rafael Saldaña e Janson Colberg chefe e vice-chefe do Bureau de Bebidas do Departamento do Tesouro.

Termina a história com estatísticas sobre o afluxo de dinheiro para o "Tesouro da Ilha por conceito de impostos sobre bebidas alcoólicas consumidas no país para um total de \$6.200.000, que representa um aumento de US \$600.000 sobre o ingressado na mesma data do ano anterior." De forma tal que, aos poucos, o conflito é resolvido após a alteração da lei e as contínuas redadas contra os alambiques clandestinos. Vemos uma mudança do debate sobre a situação de rum para só um relatório sobre as redadas, o debate não transcendeu para a discussão sobre a quantidade de dinheiro que deixava de entrar ao tesouro público, por uma questão de impostos sobre o rum, agora limitado só para relatar figuras obtidas da polícia e do Bureau de Bebidas. Durante os próximos 10 anos notei que as notícias respeito a redadas e operativos contra o rum clandestino rum tornam-se numa espécie de subgênero de notícias, onde no final da década dos anos 40

eram narrados os confrontos entre os agentes e os alambiqueiros, nos 50's as batalhas estavam acompanhadas por aviões e barcos.

Já existia uma perseguição estabelecida, como a notícia do 14 de julho de 1951, intitulada: "*Dificuldades frustram redada do rum clandestino em salinas*", onde é narrada toda uma Odisseia de ondas gigantes e um avião sobrevoando. Trata-se tráfico de uma incursão na área onde foi suposto estavam os alambiqueiros, mas ao ter este avião uma falha de pilhas na sua rádio, conforme o explicado pelo autor, não houve nenhuma comunicação, deixando os agentes na sua lancha desorientados à mercê das condições deterioradas do mar. Além disso, foram ouvidos tiros desde o mangue. A missão foi cuidadosamente planejada, uma lancha, um avião e 12 homens, situar-se-iam no avião no ar e se informaria à lancha no mar e aos homens em terra, mas ao não ter nenhuma comunicação tudo foi um desastre. A máquina de perseguição no seu auge, embora ligeiramente dessincronizada. De acordo com as fontes do jornalista, a área de manguezais a ser investigada era em Salinas, um município do sul da ilha onde supostamente existia um dos maiores centros de produção de rum. Talvez o espírito de algumas destas histórias inspirasse esta prega<sup>18</sup> que diz: *Os Contrabandistas* de 1950, "Os meninos de Cataño, não pode contrabandear, porque o governo tem uma lancha que brinca com os golfos do mar, saía de pau seco com o meu alambique a filtrar<sup>19</sup>, por que o governo tem uma lancha que brinca com os golfos do mar, os meninos de Cataño, não podem contrabandear, porque o governo tem uma lancha que brinca com os golfos do mar. esconder por que o governo tem um barco que jogou com os golfos de mar".

A importância dada a uma notícia publicada na manchete, para os leitores do jornal, deveu ter sido uma questão que influenciou a opinião de muitos, desde que, por sua posição na hierarquia, todas as pessoas com acesso ao jornal sem dúvida alguma irão ler e discutir a informação, isso deveu ter alimentado milhares de conversações a mais durante esse dia. Posso imaginar todo mundo falando sobre isso no São João dos 1951, acabando de começar a década, nos cafés de Santurce os homens discutindo esta notícia,

---

<sup>18</sup> Estilo de música típica da ilha que é tocada com pandeiros, em princípio associada às aldeias costeiras de trabalhadores da cana, já difundida por toda a ilha entre a sua classe trabalhadora e a sua diáspora particularmente na cidade de Nova York.

<sup>19</sup> Uma confusão engraçada, talvez de propósito pela palavra "destilar".

deveram ter sido momentos muito especiais. Cheio de manchetes sobre o rum cana, os trabalhadores bebendo à tarde, as pessoas chegando ao bairro, os rádios ligados, os bebês chorando, as crianças brincando na rua, posso ouvir os dominós, a tosquiadora posso imaginar a atmosfera toda da época e no canto vários pandeiros reunidos tocando e cantando "os rapazes de Cataño, não podem contrabandear".

## **A Ideia da Legalização do Rum Cana e As Companhias**

Durante os próximos 5 anos até 1955 sistematicamente continuariam as operações para parar e apreender os destiladores e as manchetes de primeira página iriam acompanhá-los, o conflito foi realmente notícia durante toda essa época. Não seria até o 17 de abril de 1956, na página 15 do jornal, que o debate do rum clandestino retornaria para chamar a atenção da imprensa, mas de uma maneira diferente. Esta notícia intitulada: *"O Secretário do Tesouro rejeita a ideia da Cana legal"* em que um cidadão, identificado simplesmente como o senhor Royo, escreve uma carta ao jornal, oferecendo uma ideia. A carta não se publica apenas o comentário do jornalista e a reação do Secretário. A sua grande ideia baseia-se na sua percepção, provavelmente com base no conhecimento empírico, da popularidade do rum clandestino na ilha e pede ao Secretário do Tesouro nessa carta pública, um "substituto legal" para rum clandestino, "que é fabricado e consumido mais d este tipo de bebidas do que da outra", o senhor Royo assinalou para o interesse de todos que no Estado de Carolina do Norte nos Estados Unidos "se tem feito um rum<sup>20</sup> consequente com as exigências dos hábitos tradicionais". Na notícia, que esta demarcada na opinião do Secretário, quem diz que "A Lei de Bebidas contem disposições mais do que liberais para permitir que a indústria licoreira

---

<sup>20</sup> Provavelmente se refira à sua bebida clandestina nacional "Moonshine" destilado a partir de uma batida a base de milho fermentado em água.

local elabore uma bebida encaminhada a satisfazer o setor de consumidores que prefere o rum clandestino".

A seguir, o jornalista revela um parágrafo inestimável para a nossa discussão, que traz novas perguntas e respostas. Diz-nos que, há dois anos, a destilaria Serralles, “pôs no mercado com fins idênticos aos de Carolina do Norte, duas marcas de rum, chamadas “Moonshine” com características iguais às do rum clandestino”. Alguns meses mais tarde a Destilaria foi forçada a interrompê-los porque "não tiveram a aceitação esperada dos consumidores que compõem este sector" "em outras palavras, o experimento aparentemente novo levado por Carolina do Norte, nestes momentos provou ser uma experiência ingrata então para a firma acima." O Secretário acha que "em lugar de promover um substituto legal, seria um passo em retrocesso no objetivo conseguido no aperfeiçoamento do *nosso* rum, no que o governo de Puerto Rico, colocou grande interesse através da criação da e operação da planta piloto de rum adscrito à Universidade de Porto Rico" (o anteriormente mencionado Instituto do Rum). A notícia termina com uma frase do Senhor Secretário, “O Secretário está por todos os meios ao seu alcance, especialmente pela persuasão, de orientar os consumidores do rum clandestino quanto ao grave prejuízo para a saúde” que resulta do uso da bebida clandestina.

O discurso público permanece intato quase dez anos depois da primeira campanha em contra do rum clandestino, solidificou-se a máquina de perseguição mas mesmo assim por fontes como a carta no jornal podemos ver que o rum clandestino continuou sendo um produto de grande valor para o consumidor. O rum clandestino através dos anos aqui resenhados continuou sendo associado com as classes mais pobres da ilha, ou como disse o Secretário “a *esse* setor de consumidores”. Mas agora o Secretário acrescenta que os runs de Porto Rico (os runs legais), estão aperfeiçoados e que esses são os que se deveriam de fomentar para o seu consumo. Por outro lado nos foi revelado como durante a década dos 50’s já Serrallés tentou possuir dois runs marca “Moonshine”, mas que tiveram de ser descontinuadas do mercado porque não tiveram a aceitação do público, um dado muito interessante que ilustra uma espécie de paralelo com as outras duas companhias que recém se estreiam no mercado de Porto Rico com uma situação similar em questão de nomes e de mercado apontado.

A última notícia que resenharei foi publicada na página Editorial de O Mundo, é de 7 de janeiro de 1958, com o título: "*A última redada*" não necessariamente porque fosse a última, se não a redada mais recente. O autor descreve a redada mais recente como uma "dramática", com um total de 41 presos. Na mesma o autor da publicação reflete sobre a pessoa do alambiqueiro que "Parecia que o alambiqueiro ia desaparecer quando acabou a Proibição, acreditamos que o rum clandestino não se venderia mais." Ele coloca o tráfico de rum como um dos "milhares de dólares" e os destiladores como "Os que mantêm esse negócio - que atenta contra a saúde pública- não querem desistir." Eles trabalham nas sombras, eles se escondem no último canto do país, mas a mão da justiça é longa e atinge todo o lado" em um lugar subterrâneo, escondido e longe do seu local de produção, sempre atentando contra a saúde pública.

## **Os Consumidores Pobres**

Logo após o autor passa a elogiar a Agência de Bebidas, como um que trabalha "eficazmente" já que graças ao seu trabalho tinham sido presas pessoas que "não se podia desconfiar delas vinculadas aos alambiqueiros, comerciantes, indivíduos de posição econômica desafogada, para burlar os impostos faziam ou vendiam rum clandestino", agora já não se trata de uma coisa dos pobres exclusivamente, agora já tem gente respeitável, comerciantes o que agrava a situação ainda mais "A situação é mais grave do que no passado, pois no passado os que "pegavam" bebida clandestina eram pessoas pobres avocadas ao crime, hoje eles delinquem fabricando cana pessoas que se tinham por respeitáveis" os que agora estão destilando estas pessoas "respeitáveis" são aqueles que estão envenenando a sociedade, "é preciso destacar que os "alambiqueiros" e os que distribuem o rum clandestino são envenenadores, vendem um produto mal feito, enganam, portanto, aos consumidores pobres do beberico que eles vendem e tiram sarro

dos impostos", quem finalmente saem prejudicados são os "pobres" consumidores, "Se explica que no passado o alambiqueiro aparecesse como uma – erva má social- a figura do alambiqueiro pertencia ao ambiente” .

Em um país onde a bebida era livre e onde, de repente, foi proibida a sua presença, se explica que aparecessem os alambiques ilegais e os contrabandistas. “Nestes dias do florescer da indústria com –destilarias de rum que constituem o orgulho do país– os maus alambiques do interior não tem nem a menor razão de ser.” De certa forma, justifica a presença dos alambiques clandestinos durante a Lei Seca (a Proibição), mas agora durante o florescimento industrial não deveriam nem existir, "Até crianças em idade escolar foram presos na redada. É uma vergonha que ainda se dê o espetáculo das "crianças alambiqueiras" e é ainda mais lamentável que as pessoas de solvência financeira entrem em um negócio sórdido à margem da lei. Ficamos satisfeitos em registrar que a redada contra os infratores da lei de Bebidas tenha sido bem-sucedida, e ficamos felizes de saber que ela segue o rasto dos alambiqueiros e contrabandistas." Se o jornal até agora não tinha feito ataques diretos contra os destiladores do rum clandestino, com este editorial ficaria cimentada a sua posição aberta contra o "tráfego" do rum clandestino, os destiladores acusado de envenenar o povo com o seu produto atacam diretamente e julgá-los como pessoas que realmente não sabem o que estão fazendo, não têm conhecimento nenhum, só a "aperfeiçoada" indústria de rum local, "nossos runs" colocados como o "orgulho" de Porto Rico. É a pressa por ser um país industrializado, desenvolvido e moderno. As antigas formas de fazer rum são coisa do passado, anti-higiênicas e criminais e, portanto objeto de perseguição e puníveis mas mesmo assim um negócio rentável já que negociantes também entram a financiar operações clandestinas.

Nesse mesmo dia, o jornal publicou outra caricatura por Filardi, na que estavam representados vários elementos com um texto. Na mesma aparece um menino em idade escolar, com o seu uniforme e seus livros na mão, que vai para a escola, mas pelo jeito uma massa amorfa com um braço humano quem lhe estende uma garrafa com líquido, a massa amorfa porta um letreiro que lê “destilação clandestina de cana”, atrás da massa está um alambique entre umas folhas. Ao final do caminho se vê um edifício que evidentemente é uma escola e uma nuvem cinza está por cima de tudo.



Fig. 4 Caricatura, "Estampa Trágica" Jornal O Mundo, por Carmelo Filardi ,1958

Embora não funcionasse chamar literalmente uma marca com um nome como Cana porque como vimos no caso Serrallés, os consumidores não o reconheciam como legítimo ou autêntico, nos anúncios para alguns runs legais é perceptível que para eles publicitar-se nas composições de seus anúncios para a imprensa elementos relacionados com rum clandestino, por exemplo, no anúncio de uma loja de departamentos que foi publicado em página completa no ano de 1955 no qual o seu cabeçalho textual principal para chamar a atenção do leitor é "*Cana acabou-se.*" O mesmo anuncia um especial de licores e guloseimas para o Dia dos Pais. Não obstante as letras do cana acabou-se estão em movimento formadas por talhos de cana de açúcar, que são bateadas por uma caricatura de um jogador de beisebol. Próximo na hierarquia e composição visual do anúncio o próximo que segue são os preços dos runs, há uma alusão ao fim do consumo do rum clandestino e os preços baixos dos runs legais nessa loja. Como si estivessem bateando um 'home rum' à equipe dos clandestinos.

Este especial no es solamente por 2 o 3 días... Es por tiempo indefinido.

# ¡SE ACABO LA CAÑA!!

con NEW YORK DEPT. STORES  
A CELEBRAR EL DIA DE LOS PADRES  
**LICORES y Golosinas**  
a precios jamás vistos en Puerto Rico

<b>RONES DEL PAIS</b>	<b>WHISKIES</b>	<b>VINOS DE MESA</b>	<b>ANIS EL PAVO</b> a 1.49	<b>QUESO VIEVETA</b>
RON Q 4/5 a 1.70	CANADIENSES 4/5	FRANCESES 4/5	ANIS TRIS CASTILLOS a 1.19	1 lb. a .49
BUCKINGHAM 4/5 a 1.70	CANADIAN CLUB a 1.39	FRANCO -- Blanco, Rosé	ANIS JABON a .99	QUESO VIEVETA
VENERABLE	SEAGRAM V.O. a 2.39	7 Day a 1.00	SIDA ESPANOLA a .69	7 lb. a .29
CONTINENTAL 4/5 a 1.70	HAWOODS a 2.49	SANT EMULSION a .79	VINOS ESPANOL	MANI SALADO 1 lb. a .59
BRUSAL ESPECIAL	HURON BAY a 2.49	MEDOS a .79	FRANCESES a 1.54	MANI SALADO 1 lb. a .29
E. ANDE 4/5 a 2.00	WHISKIES	CHARLES a 1.19	CEVEZA COUNTRY	CHEESE TOLLERS
BRUSAL 4 ANDES 4/5 a 1.70	AMERICANOS 4/5	COUNTRY FAIR	CLUB Tera a .10	CRAKERS 1 lb. a .49
LLAVE 4/5 a 1.90	COUNTRY FAIR	100 Proof a 2.19	CEVEZA TIME a .15	PAPAS FRITAS
<b>RONES CUBANOS</b>	PHILADELPHIA a 2.49	WHISKIES	botella a .25	1 lb. a .25
RICHARD JAMES 4/5 a 4.00	KIRBY a 2.19	AMERICANOS 4/5	GALLETAS SALADAS	1 lb. a .20
MATISALEN 4/5 a 3.50	JAMES E. FETTER a 2.99	COUNTRY FAIR	botella a .20	GALLETAS BUTIR.
<b>WHISKIES</b>	GOLDEN GLEN a 2.75	VERMOUTHS 4/5	1 lb. a .50	botella a .30
ESCOCESES 4/5	MARKET BANNISTER a 3.70	MARTELLIZZI a .79	ONZOS	botella a .30
MAKENZIE a 3.00	5 ESTRELLAS a 3.60	GRANDOTT 7 of 8 a .39	ONZOS y FRITOS	botella a .30
HIGHLAND ROSE a 3.00	OLD SHAGGLES a 3.00	CINZANO a 1.27	ANONIMOS	botella a .30
AULD SHEEP a 2.75	GLEN CREAGIE a 3.00	RESERVA ESCOCHAL a 3.49	PORRINOZAS	botella a .30
GOLDEN GLEN a 2.75	JOHNNY WALKER a 3.69	OSBORNE VOTSIANO a 2.79	SALCHICHAS LIBRETE a .17	botella a .30
<b>BRANDIES</b>			SALCHICHAS HORNEL	botella a .30
ESPAÑOLES 4/5			21 oz. a .58	botella a .30
FLORIBO 3 ESCOCHAS a 2.49			ACETUNAS Refresco	botella a .30
FLORIBO May Viga a 2.79			7 1/2 oz. a .49	botella a .30
RESERVA ESCOCHAL a 3.49			ACETUNAS Refresco	botella a .30
OSBORNE VOTSIANO a 2.79			6 oz. a .39	botella a .30
<b>VINOS DULCES</b>			ACETUNAS Refresco	botella a .30
ESPAÑOLES 4/5			8 oz. a .39	botella a .30

Muchos Edulcorantes

Fig. 5 Anuncio do New York Department Stores "Acabou-se a Cana ". 1955

## O Destilador Invisibilizado

O período analisado através destas notícias, como se vera no último capítulo, comprova as memórias das pessoas com quem conversei durante o trabalho de campo em Porto Rico. Maridos trabalhando as noites, as batidas policiais, os agentes da receita federal interna e o medo de ser descoberto. Eu entendi e confirmei que as suas experiências de vida do ponto de vista jornalístico. Estas notícias me serviram para me preparar mentalmente para o meu trabalho de campo. A imersão nestas notícias deu-me um ponto de acesso a essas memórias desde outra perspectiva de tempo. Foi um breve olhar entre as notícias e as editoriais de um período do século XX. Este material nos fornece uma imagem clara do nível de intervenção do governo e das suas instituições e o modo como que a informação foi gerenciada pelos jornais. Também foi evidente o desempenho inicial de corporações de produção industrial de rum de pós proibição e o seu papel nos acontecimentos ao tentar lançar ao mercado runs com marcas relacionadas ao rum clandestino. Além disso, vimos a forma em que os destiladores foram representados, criminalizados e excluídos pelos jornais nessa época, muitas vezes descritos como criminosos, 'gangsteres' armados, envenenadores das pessoas, estupradores, infratores, criminosos e escarnecedores da lei, o que constitui a criminalização do sacador de rum clandestino.

Por outro lado, uma coisa que estava completamente ausente das notícias de O Mundo, foi o discurso cultural do rum clandestino presente nas últimas notícias, nem uma vez mencionou-se a palavra cultura ou tradição nem muito menos artesanal, nada do Natal nem das comidas tradicionais, embora sim fosse chamado do 'nosso rum' a indústria legal de rum. Tudo se manteve em uma linguagem quase industrial e jurídica-penal, de fato foi conhecida como uma "indústria" para a destilação clandestina apesar de ser dos setores pobres. Vimos os nomes pelos que se conhecia o rum clandestino no passado, nomes como cana e pitorro eram os mais usados, embora se menciona brevemente o cana várias vezes, atualmente predomina o pitorro, mas também é

conhecido pelos outros nomes, talvez haja alguns em desuso tais como lágrimas de mangue e lágrimas de monte.

Através desta visão, adicionamos ideias para a nossa análise do ponto de vista jornalístico, que nos informaram melhor sobre o conflito, que levaram-nos a entender não apenas o lugar geográfico, senão o social de onde estes destiladores vêm. Vimos também como foi em gradual aumento até a alteração das legislações as bebidas que foram feitas em forma mais rigorosa e como vez trás vez foram apressando mais pessoas através "da maquinaria da perseguição". Nós vimos uma lagoa total sobre a vida dos destiladores, foram apenas identificados os seus nomes e seus lugares de origem, que por associação estão localizados em áreas que, na época ainda existia uma grande produção de cana de açúcar, o que explica o acesso fácil à matéria-prima, o melaço de cana de açúcar ou mel. São identificados como produtores de dito rum, mas também como os seus consumidores, que não tinham acesso para runs legítimos (representados como runs superiores pelo diário) devido ao elevado custo do mesmo. Obviamente é classificada como o rum das classes trabalhadoras da época.

### **Capítulo III. O Povo de Porto Rico**

Para este capítulo vou considerar uma das pesquisas mais importantes feitas por uma equipe de antropólogos norte-americanos em Porto Rico e os seus habitantes. O texto foi publicado em inglês pela primeira vez em 1956, mas nunca foi traduzido para o espanhol, embora alguns de seus autores escreveram e publicaram livros e artigos em espanhol diretamente relacionados com esta pesquisa. No volume consultado pelos autores e os seus assistentes porto-riquenhos, fizeram observações, documentações e registros detalhados, sobre o efeito nos seus estilos de vida ocasionados pelas mudanças sociais, principalmente aqueles que ocorreram após a invasão norte-americana. Documentaram a sua visão de mundo, o seu trabalho, a sua religião, os modos de recreação e lazer, de usar o seu dinheiro, a influência do governo dos EUA em suas vidas, as suas religiões, as suas espiritualidades diferentes, as suas formas de entretenimento, de recreação, a sua música, as suas refeições, bebidas e as suas atitudes políticas, as suas atitudes em relação à lei e ao passado hispânico. Foi desde estes dados coletados que foram feitas várias interpretações baseadas na teoria antropológica da época.

Este livro como as notícias que consideramos anteriormente, nos levam em uma viagem através do tempo e do espaço para um Porto Rico muito mais perto as drásticas mudanças sociais e formas de vida que tiveram lugar na ilha a partir do ano 1898 e antes disso, as alterações causadas pela chegada do pensamento médico higienista. Mudanças que, de uma maneira ou de outra, eu tenho tentado delinear através das páginas da dissertação, mudanças que incluem a criação, o desenvolvimento e a passagem da economia e da sociedade de plantação, a invasão norte-americana de 1898, a mudança de cidadania depois de 1917 e o projeto de aculturação da igreja protestante. O local da pesquisa estava em comunidades pobres, de classe trabalhadora. Este texto inclui uma série de cinco trabalhos de campo realizados simultaneamente em comunidades de trabalhadores na região de tabaco, café e duas em diferentes regiões de cultivo de cana. Algumas dessas comunidades não existem tal e como foram descritas nestas páginas, alguns dos pesquisadores que descreveram a estas pessoas e os seus modos de vida já

morreram e as culturas agroindustriais de produtos tais como o tabaco e a cana de açúcar nas que trabalhavam as pessoas destas comunidades estudadas hoje já não são cultivados.

Para mim, ler isto foi como observar uma série de fotografias da vida, um tiro do obturador detido em um ponto no tempo e em seguida colocada em uma cápsula inerte sob a forma de palavras pelos autores. Foi interessante, a experiência com o livro como objeto, tipografia, a encadernação, toda uma remanência de outra era passada, mas com aspectos sociais e culturais de hoje em dia com que estou familiarizado. Esta viagem sob a forma de leitura e reflexão deixou-me claro que existem formas de vida que definitivamente não estão mais em Porto Rico. O exercício da leitura deste texto foi enriquecedor porque eu tive a sensação de viajar no tempo e entender em forma mais ampla o quadro da transição de um modo de vida e a outros além da transformação das paisagens e a forma como essa transformação, afetou a cultura de várias regiões da ilha.

No texto, em vários momentos, houve importantes menções feitas pelos pesquisadores respeito a produção, circulação e consumo do rum clandestino. Em algumas ocasiões, foram registrados descrições detalhadas e elaboradas de pessoas e o contexto da vida social, económica e cultural de um Porto Rico de mais de 60 anos. Em todas estas instancias onde um observador participante esteve dentro de uma comunidade e nas diferentes regiões da ilha deu-nos uma ideia de como a produção e o consumo do rum formou parte da vida econômica e social das comunidades num passado não tão distante. Quais informações foram levantadas sobre o uso social e ritual do rum clandestino? Em que momento específico foi consumido o rum clandestino? Quem produzia? Quem vendia? Nós sabemos como se comparava como rum de qualidade legal entre os moradores das comunidades? Pode-se conversar diretamente com os destiladores? Foram observados, registrados e descritos os indicadores sobre identidade nacional, gênero, classe e resistência nos discursos em relação ao rum clandestino nos atores entrevistados? Como foi a experiência como pesquisador dos pesquisadores, alguns como norte-americanos estrangeiros e uma deles como porto-riquenha realizando uma pesquisa deste tipo na ilha?

O livro que vou discutir a seguir é *“The People of Puerto Rico”* um volume de impressionante conteúdo e alcance. Considerei-o apropriado para a pesquisa pois está cheio de interseções com o rum clandestino, a sua produção assim como o seu consumo.

Foi uma pesquisa monumental coordenada e editada por Julian Steward, reconhecido antropólogo norte-americano, quem prévio a esta pesquisa, realizou trabalho de campo em Utah, nos Estados Unidos com as nações indígenas Ute e Paiute. *The People of Puerto Rico*, está considerado por alguns acadêmicos como “uma das mais minuciosas e abrangentes investigações realizadas até esse momento sobre a mudança cultural de uma sociedade em processo de modernização” (Quintero, 2009). O livro analisa e estuda o Porto Rico de meados do século XX através de cinco etnografias realizadas em diferentes comunidades, em que foram observados e descritos os aspectos culturais dessas regiões específicas em uma perspectiva histórica e comparativa da ilha com um enfoque metodológico etnográfico do estudo das subculturas.

O livro começa com um análise feito pelo editor do contexto histórico e cultural da ilha e, em seguida, vai para cinco etnografias que são divididas por regiões geográficas que, de acordo com os autores, os habitantes destas regiões manifestavam diferentes "subculturas" locais. Depois termina com umas considerações teóricas e metodológicas com base nas descrições e interpretações dos outros autores que colaboraram com o seu trabalho de campo. Elena Padilla Seda trabalhou com a comunidade de trabalhadores da cana de uma Planta operada pelo governo no noroeste da ilha, Sydney Mintz cobriu a comunidade rural de uma plantação de açúcar de capital particular no Sul, Robert Manners, trabalhou na área montanhosa central em uma aldeia que dedicava a maior parte do seu território para a plantação de tabaco, Eric Wolf trabalhou em uma das aldeias cafezeiras do centro-oeste montanhoso e Robert Sheele observou às famílias de classe média alta da capital e vale a pena mencionar que foi o único dos investigadores que não observou nada relacionado com o rum clandestino. A investigação foi financiada em parte pela Fundação Rockefeller em conjunto com o Centro de Pesquisas Sociais da Universidade de Porto Rico. O imponente livro de umas 540 páginas, foi impresso em um formato grande, enfeitado com as fotos agora clássicas de Jack Delano, quem acompanhou em algumas ocasiões aos pesquisadores no campo. De acordo com o que nos diz o mesmo Steward; "o trabalho é um estudo histórico-cultural dos padrões de comportamento ou estilos de vida de certas pessoas porto-riquenhas". Com respeito aos objetivos específicos da pesquisa nos diz "O principal objetivo foi analisar a cultura

contemporânea e explicá-la em termos das mudanças históricas acontecidas na ilha, especialmente aqueles que ocorreram durante a mudança de soberania espanhola para a soberania dos Estados Unidos, em termos das adaptações ecológicas dos padrões historicamente derivados do ambiente geográfico, com um interesse não só na forma cultural, função e padrões do moderno Porto Rico e a sua modificação de um período para outro, mas dos processos gerais do desenvolvimento histórico"<sup>21</sup> (Steward, 1956).

Durante a investigação centraram-se nas características que distinguem e diferenciam as comunidades e seus moradores, na sua maioria compostas de trabalhadores e suas famílias que estavam diretamente ligadas com os principais meios de produção agrícolas e com os agricultores pequenos proprietários que cultivavam tabaco e frutos menores, ou seja, uma abordagem para os trabalhadores do café e os trabalhadores da cana das plantas (centrais) de açúcar do governo e as que eram propriedade das corporações norte-americanas. A primeira menção sobre o rum está na página 70 e é na sua dimensão jurídica e em conexão com as exportações de rum para os Estados Unidos e o reembolso do dinheiro para os cofres da tesouraria de Porto Rico. O dinheiro arrecadado do imposto sobre as vendas de álcool nos Estados Unidos é retornado para o "estado" de Porto Rico, especificamente para o departamento do tesouro que, dada a situação do status político da ilha e os seus habitantes não têm nenhuma representação no Congresso, por conseguinte, aplica a máxima de "*nenhuma taxação sem representação*", e esse dinheiro arrecadado em impostos por venda nos Estados Unidos é retornado ano após ano. Em um determinado momento esse dinheiro devuelto foi usado para recuperar muitas das terras que estavam nas mãos de corporações norte-americanas e estabeleceram-se as centrais de açúcar, gerenciadas pelo governo de Porto Rico. Algumas dessas terras foram distribuídas sob a forma de parcelas para os *agregados* ou os trabalhadores sem-terra. Atualmente, 10% desse dinheiro é usado para o mercado da "indústria" de rums legais ilha, isto é, as corporações que produzem o suficiente como para a exportação do rum em grande volume para os Estados Unidos, neste momento, a única destiladora que produz o suficiente para exportar em massa é a Bacardi. Steward, na sua análise expressou uma preocupação sobre o domínio da vida dos trabalhadores por

---

<sup>21</sup> Tradução própria

parte das corporações da cana e a dependência do governo sobre essa restituição, desde uma ocasião futura, de não contar com ele colocaria a ilha em graves problemas econômicos (Steward, 1956). Agora essa restituição representa o 10% do orçamento anual do governo.

## **Tabara**

A primeira das etnografias que considerarei foi a realizada em uma comunidade que foi chamada de "cidade de tabaco" de Tabara<sup>22</sup>, intitulada: "*Subculturas de Tabaco e Município de Culturas Mistas*". O trabalho de campo foi conduzido por Robert Manners (1914-1996) em uma região que estava na época caracterizou-se principalmente pela produção de tabaco e de frutos menores que forneciam uma entrada monetária e sustentavam à população da área. Parte do seu objetivo foi demonstrar a sua hipótese sobre como a relação entre como as pessoas de Tabara ganhava a vida e como essa principal atividade econômica, forma, desenvolve e determina muito dos arranjos e formas culturais da comunidade, isto é que a forma de "ganhar a vida" é dependente da relação do trabalhador com a terra, o principal instrumento de produção e do seu acesso à riqueza. De acordo com Manners, esta relação pode ser discutida em termos de classes socioeconômicas, grupos ou subculturas que diferem entre si em aspectos importantes. Os processos de produção de um cultivo específico no seu contexto ambiental, histórico e natural ajudam a fazer com que a cultura de Tabara seja diferente das outras comunidades estudadas em Porto Rico com outro ênfase de cultivos diferentes (Manners, 1956).

Durante a sua estada em Tabara, o pesquisador observou em vários momentos diversos usos do rum clandestino dentro da comunidade. O rum clandestino foi mencionado pela primeira vez na página 102, no contexto da loja de bairro. O rum ilegal é apresentado junto a uma descrição dos produtos que integravam a oferta desta loja rural. O rum clandestino era um dos que se vendiam lado a lado com o rum legal. Dada a

---

<sup>22</sup> Nome fictício dado pelo autor.

considerável distância da comunidade rural ao centro da cidade, as viagens até a cidade eram limitadas, portanto a loja agia como o centro comunitário, onde as pessoas podiam obter itens de primeira necessidade tais como arroz, feijão, massa de tomate e secas de bacalhau, mas também álcool e cigarros. Estas lojas tinham uma segunda função importante dentro da comunidade pois agiam como centros de reunião, lazer e troca de informações para os homens e os rapazes jovens à tarde depois do trabalho, durante os feriados e durante os dias do "tempo morto". Mas havia uma dimensão clandestina da loja, onde o rum clandestino era vendido e se dava espaço para as brigas de galos clandestinas e outros jogos de azar, como as toupeiras, que fora desta dimensão não seriam viáveis.

Dentro de Tabara existiam duas lojas deste tipo, Manners comenta que, pelo menos numa delas se sustentava um jogo de Bingo clandestino, por dinheiro, e geralmente o vendedor da *Bolinha*, a loteca ilegal, fazia destas lojas o seu foco de ação. Além de uma função recreativa, nessas lojas organizavam-se os bailes locais que geralmente duravam até altas horas da manhã onde os jovens do bairro compartilhavam com os jovens do sexo oposto, o autor também observou a presença dos recém-chegados, os veteranos da segunda guerra mundial. Sobre as atividades econômicas complementares, ou seja, adicionais para o trabalho agrário assalariado, a primeira em ser notada é a produção e venda de rum ilegal junto com os jogos de loteria, os jogos de azar clandestinos onde a briga de galos está também incluída. Além dessas atividades estava o trabalho de agulha, a fabricação de trajés e luvas, a confecção de salsichas e doces que eram vendidos aos moradores, além disso, as mulheres cozinhavam, passavam roupa e lavavam para as famílias da classe média alta da cidade.

Sobre a recreação informal o autor nos diz que a maior forma de lazer era a conversa. A mesma podia girar em redor de temas de política, clima, situação dos cultivos e piadas, claro que o centro de reunião estava na loja. Também eram comuns as festas nos lares. O autor cataloga estas festas como a maneira mais tradicional de recreação para todas as classes. O motivo da festa podia ser um batismo, um casamento, um aniversário, a visita de um convidado de honra, de um parente que mora longe e esteja de visita. A festa, que é um assunto de família inclui o parentesco todo, consanguíneo e ritual, todos os primos, tios, sobrinhos e os compadres. Dependendo da

classe social da família, o menu varia de carne de porco assado, a frango, fricassé de cabra, para as classes mais pobres, talvez algumas dessas opções não lhes foi possível fornecer essas refeições, mas observou que era feito um esforço para fornecer alguma coisa para oferecer às visitas, o rum legal ou ilegal era sempre um componente importante no festa. Manners também registrou o momento importante das festas de Natal durante época festiva de fim de ano. Com os seus trovadores ambulatórios composto por um grupo de 7-8 homens chegavam de casa em casa cantando músicas de Natal ou improvisando novas, com violões, *guiros*, e maracas todos esperam a sua vez para cantar. No momento da chegada, são recebidos com rum descrito como *local* (não indica se é legal ou ilegal, como nas outras ocasiões) para recompensar o seu entretenimento. Uma coisa interessante, Manners registrou comentários de alguns idosos que lamentavam que já (em meados da década de 50) as *parrandas* estavam sendo esquecidas, ou seja, estava entrando em desuso o costume, culpando a chegada da rádio e a tosquiadora.

Em outra atividade de caráter religioso, chamada 'o rosário cantado' descrita por Manners como uma forma de recreação semi-organizadas para as famílias mais pobres da comunidade. Era uma ocasião feliz quando se canta o rosário católico, a festa era realizada como uma forma de pagar uma promessa a um santo católico, pelos favores recebidos. Em um dos quartos da casa, era colocado um altar decorado com folhas de palmeira e flores no altar se colocavam imagens do santo, fotos, com velas acesas eram mantidas assim durante a noite toda ao lado de colares de rosário. Homens e mulheres sentados a frente do altar começam a rezar o terço por uma meia hora, depois, repetido 4 vezes entre cada rosário é tocada música de temas religiosos, ao vivo, geralmente acompanhada por guitarra, percussão e maraca. Os lanches para a atividade incluíam café preto ou chocolate. O rum ilegal preparava-se para os homens e geralmente era consumido fora na frente da casa, onde o consumo da bebida não vai ser tão óbvio, as mulheres se bebem, o farão em segredo, com muitas poucas mulheres participantes.

Nesse sentido, Manners observou de forma geral sobre o consumo de álcool na comunidade. Embora considerasse seu uso universal no bairro, mas separadamente de acordo com o gênero e a classe. A maioria das vezes o seu consumo ocorria nas festas familiares, aos domingos e durante o tempo de inatividade. Uma coisa muito interessante

e significativa que diz o autor, é que os pobres rara vez podiam permitir-se beber em público, apenas em momentos de afluência econômica (no final da safra ou na colheita) por causa que a maioria do licor vendido era da classe geral, que estava fora da competência da aquisição do camponês pobre para o seu preço mais caro. Quando acontecia um momento de consumo de álcool em quantidades consideráveis, ocorria em casa, ou na casa de um compadre ou amigo ou na loja. Geralmente o licor vendido era da classe ilegal, que era geralmente o mais barato, adquirido através de um vendedor ou um destilador local. Se a esposa e o marido têm uma relação pacífica e de bons parceiros pode acompanhá-lo enquanto bebem, se não, ela vai beber às escondidas.

Respeito aos trabalhadores sem terra, *os encostados ou acrescentados*, Manners utiliza a palavra em inglês “*squatters*”, era normal que eles migraram da montanha para a costa (e de volta) na procura de trabalho, eram quase nômadas e giravam em redor do trabalho agrário. Na área onde ele estava pesquisou não observou uma atividade considerável de destilação ilegal, e fez o exercício de comparação com as outras comunidades do litoral investigadas onde a considerável atividade de destilação ilegal e fez o exercício de comparação com as outras comunidades do litoral investigados onde a atividade de jogo ilegal e a produção de rum sim eram consideravelmente amplas e importantes juntamente com a pesca e a caça de caranguejos. Estas atividades além das tradicionais, eram essenciais para a subsistência durante a falta de trabalho agrícola e a impossibilidade de transporte para outras partes da ilha. Então, obviamente, a produção e o consumo do rum clandestino formaram uma parte importante da economia local do povo da montanha no que Manners trabalhou. O rum esteve presente principalmente nos momentos de lazer, bem como nas dinâmicas que se davam em redor a loja do bairro que servia como um ponto de encontro dos jovens e de venda de rum clandestino, juntamente com os outros elementos de recreação como os jogos de azar, clandestinos também.

No momento de atividades religiosas e solenes, o rum também serviu para ser oferecido aos visitantes da casa, como é o caso do *rosário cantado*, uma prática que está quase em desuso hoje em dia na ilha. Outro momento onde foi mencionado o rum clandestino aconteceu no momento da *parranda*, a festa natalina por excelência é descrita excelentemente por Manners. Embora as festas ainda sejam comemoradas com alguma

frequência durante a última viagem para a ilha tive a sorte de assistir a várias em no interior da ilha. Ainda há pessoas que mantêm a tradição viva, mas como o homem que disse o autor sua opinião dizendo que as parrandas já passavam, isto é, que já estavam caindo em desuso, não posso evitar sentir uma sensação similar, mas também não se pode subestimar a vontade das pessoas para reunir, celebrar e compartilhar (de acordo com sua posição econômica lhes permita) durante o momento natalino da forma em que aprenderam a fazê-lo. O autor observou durante a parranda o momento quando chegam os músicos as casas e observou como aos músicos lhes eram recompensados os seus serviços com rum clandestino. Observamos o rum clandestino como um elemento importante na sociabilidade do encontro coletivo e como moeda para pagar um serviço.

## **San José**

O segundo capítulo etnográfico do livro foi realizado pelo antropólogo renomado Eric R. Wolf (1923-1999), nascido na Áustria, mas de formação disciplinar norte-americana. Vale ressaltar que neste etnográfico texto (bem como os outros participantes), formou parte de sua tese de doutorado. A sua vida acadêmica após esta pesquisa se enfocou sobre os estudos do campesinato, do poder e da cultura e produziu consideráveis contribuições à antropologia norte-americana em uma perspectiva marxista. (Patterson, 2001). Wolf trabalhou em Porto Rico, em um município de cafeteiro no centro montanhoso da ilha. No seu capítulo do livro intitulado “*San José*”<sup>23</sup>, *Subcultures of a Traditional Coffee Municipality*”, (*Subculturas do Município de Café tradicional*), enfocou-se no estudo e na observação das formas de vida baseadas na produção e venda de um cultivo comercial de grande importância para a ilha, o café. Wolf tinha várias preocupações ao entrar nesta pesquisa, por exemplo; O que aconteceria com uma cultura, quando as pessoas chegam a depender de um único e exclusivo cultivo comercial, uma colheita de dinheiro? E em segundo lugar como afetaram as mudanças no mercado mundial que fizeram com que a produção de café perdesse a sua importância? Wolf diz

---

<sup>23</sup> Nome fictício

que a produção do café antes de 1898, era o cultivo rei da área montanhosa e a cultura regional em redor do floresceu, mas depois de 1898, o rei se converteu em um mendigo e a região toda se tornou na pena de Porto Rico (Wolf, 1956). A ideia principal, apresentada pelo autor sobre a cultura social da safra de café como parte de um padrão ou estrutura social, como uma forma de vida em uma região é o seu ponto de partida. Ele identificou uma cultura do café particular da ilha profundamente enraizada à região montanhosa da ilha.

O seu objetivo foi observar ativamente como os modos de comportamento dos trabalhadores e das instituições estão conectados através de vários tipos e graus de interdependência, abordado através de uma perspectiva histórica da ilha e da região em relação ao período de transição importante do domínio espanhol, ao domínio dos Estados Unidos. Wolf explica o que ele chama de uma comunidade "tradicional", que define como uma comunidade que preservou os padrões culturais tradicionais hispânicos que eram observáveis nas relações entre os proprietários de terras e de trabalhadores da agricultura. Por este motivo foi escolhida São José, pelo qual o município foi estabelecido em meados do século XIX, justo quando essa cultura de café estava no auge. O autor argumenta que, dado o nível de isolamento geográfico na área montanhosa central onde está localizado o povo estudado, poderia ter sobrevivido os antigos padrões culturais da região de cultivo de café. Sua estadia na cidade provou ser de outra forma, até no centro da ilha o declínio mundial do comércio de café, causou um fenômeno de migração rápida para fora da região a outras partes da ilha, mudanças nas relações entre os proprietários e os trabalhadores e a saída das famílias espanholas.

São José, município, teve o perfil da região cafeeira embora houvesse mais de 1.000 fios plantadas de cana-de-açúcar, então deveu de haver uma ampla disponibilidade de mel para destilar rum. Ao igual que Manners, para as pessoas com as que Wolf falou, a transição política e o efeito do tempo eram evidentes. Neste caso, não foi pelas tradições que estavam em perigo de cair em desuso, mas através de uma observação do ambiente e o ambiente natural da cidade transformado por cultivos comerciais. Para entender melhor este ponto, um dos entrevistados por Wolf disse e passo a citar "não havia estradas da cidade de São José para as montanhas. Então, havia poucas casas. Aqui

não se cultivava cana de açúcar, a que se semeava era para comer, para adoçar e para a destilação de rum. A área toda estava coberta de floresta, árvores de café e as pessoas viviam na floresta, foi lindo. Agora há cana de açúcar e tabaco em todos os lados. São José é quase no meio da ilha y até aqui há cana”<sup>24</sup> (Wolf, 1956). Vemos como foi evidente o impacto das condições impostas pela mudança dos modos de produção na paisagem do país.

Vemos então o contexto no qual Wolf encontrou no povoado, de um povo que foi, em essência, um produtor de café e frutos menores incluindo a cana em pequena para a transição da produção de cana de açúcar e tabaco comercialmente junto com a de café. Agora vejamos as menções do rum clandestino em seu trabalho e o contexto social específico observado. A primeira menção feita pelo autor está na página 206, ele descreve os camponeses e a forma como eles gerenciam seus recursos econômicos limitados, o seu dinheiro, menciona que estão reservadas para uma doença, um gasto em uma compra de rum ou em uma promessa a um santo católico. Por outro lado, dialogando sobre a troca de trabalho para compartilhar a colheita de frutos de subsistência entre vizinhos, que não foi pago em dinheiro, algumas vezes se a pessoa era muito velha para trabalhar eram enviados os filhos para trabalhar com o vizinho e às vezes era pago com um prato de comida e um copo de rum clandestino.

Em uma segunda etapa, o autor, descreve a única loja no bairro, registrou a categoria de loja rural, conhecida ainda como o *ventorrillo*, semelhante ao mencionado por Manners em seu texto, diz-nos que este ventorrillo tinha à venda muitos dos produtos que foram usados em ocasiões especiais de cerimônia e de hospitalidade. Produtos como "biscoitos, velas, vinho para as mulheres e rum para homens", diz-nos que o rum é o item mais importante na loja, é rara a vez que for caro obtê-lo, a menos que seja "o rum engarrafado, licenciado pelo governo", ou seja, o rum legal. Somente “as pessoas das classes superiores poderiam adquirir esse rum e muito poucos têm o *paladar* para esta finalidade”. O rum básico, essencial e principal que lobo chamado "selvagem", em inglês, rum "bravo", "o rum selvagem o destilado ilegalmente *cana* que custa menos, produz efeitos mais fortes". Durante o tempo de inatividade, a loja poderia cair em inatividade devido à falta de dinheiro em circulação e o proprietário podia também trabalhar na

---

<sup>24</sup> Tradução própria

agricultura de subsistência. Geralmente, o camponês tinha um poder de consumo ultralimitado a produtos de primeira necessidade e de uma atitude decidida a economizar tudo. Mais ainda, Wolf menciona que o gasto de dinheiro de uma família de camponeses pobres era ultra modesto, mas não foi reduzido a mesquinhez, havia espaço para relaxar e se espalhar, se havia que "gastar para comprar rum, ou para oferecer chocolate quente em uma atividade de devoção a um Santo era feita" .

No subtítulo sobre a religiosidade, ele menciona o culto para os santos *de pau* e a atividade dos *velórios* com a sua variante cantada, o *velório cantado*. Ele fala sobre a produção e venda de santos de pau, geralmente feita pelo talhador conhecido como *santeiro*, essas imagens que só eram vendidas apenas para pessoas conhecidas, de confiabilidade. Os forasteiros que as quisessem comprar teriam grandes dificuldades em obtê-las, porque as pessoas acreditavam que os protestantes estavam comprando todas as possíveis para reuni-las e enterrá-las. O santo só podia ser comprado antes que fosse abençoado pelo padre católico, uma vez que eles fossem abençoados não eram transferíveis por dinheiro. A posse de santos de pau foi ridicularizada pelo povo da cidade, Wolf notou que algumas famílias que conseguiram ascender socialmente já tinham mudado os santos de madeira por santos de gesso. (Wolf, 1956)

Em relação ao *velório cantado*, a atividade era realizada em honra do santo da devoção da casa que se acreditava era o guarda do lar. A devoção era organizada para receber assistência ou alívio para qualquer situação relacionada com a saúde de alguns dos membros da família, mas também são realizadas para agradecer qualquer mudança positiva na economia do lar ou influenciar qualquer transação comercial futura que é benéfica para a família. Wolf menciona que o rosário, quando ele é rezado, celebra-se em uma forma familiar e íntimo. Constrói-se um altar, dentro da casa, com três colunas flexíveis, com as que se faz um tipo de cofre, essa estrutura é coberta de um tecido branco, vermelho e dentro é colocada uma mesa que está decorada com flores e no fundo são colocadas duas fotografias da Virgem del Carmen. Na frente das fotos eram colocados vários santos de pau, duas velas foram colocadas em frente as imagens talhadas. Frontais do altar foram colocados bancos para que os adultos pudessem se sentar. As crianças se sentavam aos lados separados em ambos os sexos, todos em atitude meditativa e solene. O ritual começava quando uma criança com um violão se sentava

frente ao altar e a mais velha das crianças cantava a primeira canção, acompanhada de maracas, o acompanhavam outras crianças que se revezavam para cantar os versos relacionados com a paixão de Cristo, após a primeira rodada, o dono da casa anunciava a primeira oração, o proprietário juntamente com dois jovens ocupava o banco diante do altar e dentre os jovens começava a rezar o rosário. (Wolf, 1956)

As pessoas presentes dentro da casa agiram como se eles estivessem na igreja, ajoelhando-se e fazendo o sinal da cruz, as pessoas que estavam fora de casa não participaram nas orações nem se ajoelharam no altar. Dessa forma, em intervalos entre música e orações, a atividade continuava durante a noite toda. Após o primeiro intervalo tocado pelas crianças, chegavam dois homens idosos com violões que pediam permissão antes de entrar e ali que começava a devoção, com dois violões adicionais começavam a tocar ritmos mais complexos e a improvisar sobre os versos relacionados com as canções sagradas. À meia-noite era distribuído entre os presentes um prato de biscoitos e de acordo como as horas passavam a intensidade ia em crescendo até as 06:00 da manhã quando cada homem recebia seu copo de rum cana, cada mulher uma taça de vinho por parte do proprietário. Às 06:30 da manhã davam graças ao dono da casa e continuavam com suas tarefas diárias. De acordo com Wolf, estas ocasiões religiosas se apresentavam ademais da nossa devoção religiosa e artística, como atividades recreativas da vida camponesa e uma oportunidade dos jovens solteiros conhecer às jovens disponíveis para se casar. É notável que em todas está o rum clandestino presente.

Wolf observou e interpretou o consumo do rum legal em outro contexto, em que o poder aquisitivo para obtê-lo significava um grau de status e progresso econômico para o agricultor que tem ou recentemente tem chegado a ter o poder de comprar esse rum, que é mais caro do que o clandestino. O caso de Don Tilo relatado por Wolf, que possuía dois cavalos, uma casa boa e confortável com um tanque de água e que, ao contrário de seus vizinhos que tinham que trazer a água de um poço das proximidades e caminhar a pé. Comprou-lhe uma máquina de costura para a sua esposa e colocar um telhado de metal na fazenda de tabaco. "Don Tilo se orgulha de poder comer arroz e feijão todos os dias, de beber rum legal e jogar na loteria legal" (Wolf, 1956).

Por outro lado, o autor fez algumas interessantes descrições das tarefas da polícia e das atitudes do camponês à lei. A polícia, que era a "responsável pela manutenção da

paz e da tranquilidade na aldeia", tinha que manter alertas e em atenção para os sinais de atividades ilegais, tais como as lutas de galos, a loteria, a matança de animais para consumo humano e a destilação clandestina. A loteria e a destilação de rum de cana eram proibidas e as lutas de galos estavam restritas para às casas de criação de galos para a luta que pagassem patentes. Era ilegal sacrificar animais sem pagar imposto municipal e que o animal fosse inspecionado pelas autoridades sanitárias. Esta é uma das seções onde Wolf consegue coletar alguns insights verdadeiramente iluminadores sobre a idiossincrasia geral do povo camponês, não apenas em relação às atividades tradicionais chamadas de ilegais pelo governo, mas da relação do estado em sua tentativa de forçar a lei e da percepção dos mesmos camponeses da lei e do estado. Podemos ver como a destilação do rum clandestino entre outras atividades tradicionais permanece nessa dimensão ilegal e insalubre.

Como Wolf entendeu, nesse momento os pobres de São Jose, não entendem ou percebem essas atividades como "ilegais". O trabalho de destilação é reconhecido pelo destilador como uma importante fonte de renda para um pai de família que caso contrário não pudessem fornecer um sustento na sua casa. Em uma conversa com um *pequeno suporte*, categoria que o autor usa para os agricultores que possuem uma parcela de terreno, a transcrição da sua conversa é rica em detalhes sobre a complexa dinâmica econômica e social a que teve acesso, a partir de duas perspectivas ligeiramente diferentes; a de um destilador e a do dono de uma loja. "Eu faço (rum) cana." Eu tenho 8 filhos e esta pequena fazenda. Faço isso pela minha família. Veja aqui está uma garrafa, se a polícia me pegar irei prisioneiro agora mesmo. Mas o rum que eu faço é muito bom... o problema é que existem muitos novos policiais na cidade, ontem foi um inspetor para a loja, mas quando o rum desaparece ninguém sabe onde. Eles nunca vão por um ponto final a isto em Porto Rico. "Um homem pobre se cuida a si próprio fazendo rum" (Wolf, 1956). O dono de uma loja lhe diz: "Como você acha que as lojas se ganham a vida? Você acha que fazemos isso um par de bolachas por dia? Se não tivessem o rum para vender, eles sem seus porcos para vender" (Wolf, 1956).

Em seguida, vemos como a renda adicional da venda do rum clandestino, permitia-lhes tem porcos para vender a sua carne, isto é, outra atividade econômica

complementar para ganhar a vida e trazer o sustento para o lar, ou seja, uma oportunidade de mobilidade social e de fornecer um item de consumo essencial para uma cidade inteira que não podia adquirir o rum legal o preço do rum legal era quase o triplo do clandestino. Além disso, descreve-a com uma frase usada por um de seus entrevistados "Nosso rum" o rum da zona rural, o rum cana é o rum do país, mas ele diz que o rum legal comprado na loja, é considerado um "rum de lá" dos Estados Unidos, a pesar de que é fabricado na ilha por empresas porto-riquenhas. Outro dos destiladores disse: "Se essa lei não existisse (a lei das bebidas alcoólicas), ninguém iria beber o rum de lá, não gostamos." Eles colocam muitos perfumes nesse rum. Produz uma dor de cabeça. O rum cana não produz dor de cabeça. O melhor rum é o cana. Você vai dormir bêbado e amanhece com a cabeça despejada" (Wolf, 1956).

Wolf argumentou que a menos que as pessoas deixem de perceber estas atividades económicas, porém clandestinas como normais e cotidianas, as pessoas continuariam fazendo-as ou protegendo às pessoas que as realizam. Essa proteção é grandemente reforçada por laços de parentesco biológico e ritual como os padrinhos. Estes laços entre a comunidade formavam um complexo sistema informal que comunicava os avisos da presença policial com incrível rapidez e eficiência através de caminhos escondidos para vencer os policiais e agentes do tesouro. Wolf conclui que também o rum produzido clandestinamente para consumo local, era possível exportar para outras aldeias onde talvez por condições topográficas ou a presença da polícia não era possível destilar. Mais uma vez podemos notar a importância que tinha o rum clandestino dentro desta comunidade estudada, bem como as dinâmicas sociais e culturais em redor da terra, o café e a relação dos trabalhadores com os proprietários da terra, a produção e venda do rum clandestino dava-lhes uma possibilidade extra para trazer o sustento para a casa e a mobilidade social. Por outro lado, vemos também a sua utilização nos momentos religiosos importantes na comunidade e a sociabilidade dessas atividades, o uso do rum como forma de pagamento e como agradecimento às pessoas por assistir e ajudar antes, durante e após a atividade. Além disso, vimos como em casos onde as colheitas eram compartilhadas entre vizinhos, o rum era usado para pagar pelo trabalho.

## Nocorá

A terceira desta série de quatro etnografias foi intitulada; “*Nocorá, The Subculture of Workers on a government owned Sugar Plantation*” (“*Nocorá, a Subcultura dos Trabalhadores do Governo Propriedade Canavial*”) feita por Elena Padilla Seda, que foi a única mulher e porto-riquenha entre os autores deste livro. Nocorá foi o nome fictício dado a um município do litoral do norte, onde o cultivo industrial da cana de açúcar devorava toda a terra à vista, com a diferença que o controle destas terras estava centralizado por parte do governo, que também afetou e influenciou profundamente na vida, atitudes e o comportamento dos moradores (Padilla1956). O município foi selecionado para o estudo, por duas razões principais; primeiro, porque foi uma unidade de produção de cana-de-açúcar propriedade do governo insular que distribuía trabalho e dividia uma porcentagem proporcional de seus lucros com os trabalhadores, chamados de “proportional profit sharing” (“participação nos lucros proporcional”) e segundo por causa da influência sobre as mudanças da cultura local em resposta à modernização dos arranjos produtivos porém de forma mais demorada do que nas Centrais das corporações particulares.

O primeiro objetivo da pesquisa era determinar se a natureza da propriedade e a partilha dos lucros entre os trabalhadores tinham qualquer efeito notável sobre a cultura dos trabalhadores e suas famílias do município estudado. O estudo foi dirigido para a questão hipotética de, se este modo de produção centralizada, que fazia parte do programa do governo de melhoras sociais através de uma reforma agrária, afetava a natureza da família, as relações sociais, o comportamento político, a perspectiva religiosa e outros aspectos, em formas que eram significativamente diferentes das culturas de outras comunidades estudadas pelos pesquisadores de “*The People of Puerto Rico*” (“*o povo de Porto Rico*”).

Além de ser a única porto-riquenha da equipe de investigadores, ela também era a única mulher investigando. Padilla, ao contrário dos outros autores, fala da sua experiência como pesquisadora e do processo de criação de um bom relacionamento com os moradores da comunidade, ela esteve quase um ano e meio morando na aldeia. O seu

contato inicial foi através de um líder político e de sindicatos, mesmo assim foi muito difícil para ela. O seu contato inicial alertou todos os residentes que ela era um detetive, que tivessem cuidado. Para poder fazer amigos decidiu ficar com uma família local e depois de várias semanas alcançou a confiança necessária para realizar entrevistas mais detalhadas e para ser hóspede de visitas por parte de muitos dos moradores, então finalmente pôde ter acesso a observar o dia a dia de suas vidas e a que os seus informantes falassem livremente sobre as suas vidas. O seu assistente, uniu-se a ela na investigação e como ele estava familiarizado por ter sido criado em uma aldeia semelhante foi aceito imediatamente na aldeia por os grupos de homens em suas atividades que eram proibidos à Padilla, como os jogos ilegais, esportes e opiniões sobre atitudes sexuais e outras. A sua técnica principal de investigação foi a observação participante em quanta atividade social e cultural fosse possível, ela e o seu assistente acabaram sendo padrinhos de várias crianças na comunidade e, desta forma, estabeleceram em laços rituais interfamiliares além de um relacionamento pesquisador e informante. Nas festas participavam cantando as músicas do povo e tocando o violão. Assim mesmo, faziam pequenos serviços, como escrever cartas, secretários da União dos trabalhadores e representantes da comunidade na Capital. .

O contexto de Nacorá variou consideravelmente. Havia uma grande concentração de terras pertencentes ao estado. O governo entregava uma pequena parcela de terra aos trabalhadores sem-terra, os chamados de *agregados*. Os *parceiros* foi outra categoria que identificava os indivíduos e as suas famílias que receberiam terras recompradas para centrais de proprietários norte-americanos por esta política pública do governo através da Lei de Reforma Agrária de 1941. Esta lei forçou as corporações a vender ao governo os excedentes das terras que passaram de 500 hectares. Então as corporações particulares venderam ao governo as suas piores terras pelo seu preço no mercado. Esta lei foi criada para gerenciar as terras que iriam ser adquiridas através deste arranjo para descentralizar as terras das corporações particulares. A partir deste projeto de reforma, foi também criado a Autoridade de Terras para gerenciar o território e para a organização dos agregados em parcelas. Desta forma, novos assentamentos foram criados no ambiente de usinas de açúcar administradas pelo governo. (Padilla, 1956).

As descrições de Padilla sobre o dia a dia do trabalhador da cana são esclarecedoras. Nós vemos como 'A Central', a sua temporalidade e a localidade da produção comandava e dominava completamente a vida do trabalhador. No tempo de trabalho e colheita havia algum dinheiro fluindo e quando não havia nenhum trabalho parecia uma vila sem vida. As conversações gravadas na loja pelos pesquisadores geralmente giravam em torno da disponibilidade de trabalho. Segundo ia se aproximando o final da colheita e a chegada do tempo morto, crescia a ansiedade de todos os trabalhadores. Os salários eram muito baixos, apenas davam para cobrir as necessidades básicas e ter algum tipo de poupança, o que fazia com que as diferenças econômicas das famílias nestes tempos fossem dramáticas. O dia do pagamento na central era aos sábados, dia em que os trabalhadores vestiam suas roupas novas, mas não concordavam as expectativas pois o pagamento não era sempre o mesmo pois estava afetado pelo preço flutuante do açúcar no mercado de Nova York.

As descrições sobre a vida da comunidade dos trabalhadores são extremamente detalhadas, a autora passou dias nos campos de cana com os trabalhadores. As suas descrições da jornada de trabalho no canavial e a forma como são as hierarquias entre os trabalhadores estavam organizadas em torno ao respeito no momento de cortar a cana. Como seus colegas, o interesse primordial da pesquisa também girou em torno da relação do trabalhador com a terra e da forma como eles ganhavam a vida na situação particular desta central que era administrada pelo governo e onde a terra onde os trabalhadores viviam havia sido outorgada pelo governo. No entanto, o seu salário não era garantido e durante os meses de inatividade, eles tinham de resolver como eles pudessem.

A qualidade das observações e descrições oferecidas por Padilla sobre a produção e distribuição do rum clandestino estão capturadas no subtítulo de atividades econômicas subsidiárias. A colheita era o tempo quando havia mais trabalho disponível, durava de março a agosto, uns 120 dias por ano, o resto do ano, os trabalhos eram consideravelmente reduzidos e a mão de obra também. O trabalho era realizado por um número considerável de trabalhadores e consistia em cavar trincheiras, replantar os brotos e obras de manutenção. Durante esta época o trabalhador ocioso devia encontrar o que fazer para sobreviver. Os lucros da semana eram gastas rapidamente, pois apenas cobriam a refeição da semana e isso era apenas durante a colheita. Os moradores das parcelas

viviam em casas feitas de palha, saco e tecido com o piso de terra, eram chamados de cabanas de palha bem como as casas do povo indígena.

A primeira das atividades de subsistência registrada foi a das hortas domésticas, cada família de trabalhadores plantava na sua parcela, mandioca, batata, feijão, ervilhas de pombo e tabaco para consumo próprio. A pesquisadora observou que os jardins eram plantados de acordo com as fases da lua, eles também poderiam ter galinhas e algumas cabras. Era comum partilhar o cultivo da parcela com um vizinho e partilhar a colheita ao meio. Outras atividades incluem a pesca e caça de caranguejos, a extração de areia, a extração de pedras, o jogo de azar e a destilação do rum clandestino.

Na página 287, explica detalhadamente a atividade da destilação do rum clandestino em pequena escala. Padilla é a única dos pesquisadores que consegue descrever em detalhe a unidade de produção clandestina e divulgar os seus lucros. Ela menciona que algumas pessoas lidam com alambiques caseiros, destilando um rum conhecido como *romo*, *cana*, *pitorro*, *cañita*, *pitrinche*, *traspasso*. A pesquisadora identificou uma categoria nativa em uso para o destilador clandestino, o *alecrim*. O lecrim ou destilador comprava um ou dois barris de mel expurgo na central, que era adquirido muito barato. O mel logo é fermentado com pão de fermento e em seguida destilado e vendido puro, sem envelhecimento. Os *Romeros* poderiam fazer até US \$12 por semana. Alguns destiladores o vendiam em suas casas por copo, mas era usual que fosse vendido através de intermediários. Entre os trabalhadores, ela observou que o rum clandestino era preferido por cima do legal, os seus informantes contavam-lhe que não causava nenhuma ressaca no dia seguinte, e era percebido como a bebida dos pobres. Sobre os hábitos de consumo de álcool ilegal, percebeu que por regra geral os bêbados não eram aprovados pelas pessoas, durante a época da colheita os homens bebiam aos sábado e durante as festas. Por outro lado, foram registrados alguns comentários feitos pelas mulheres adultas que bebiam rum em forma habitual, mulheres que trabalhavam no corte de cana, o boato dizia que se não bebiam o álcool estavam propensas a dores no umbigo se não bebiam cana (Padilla, 1956).

De acordo com Padilla, todos na comunidade sabiam quem destilava e quem vendia o rum e onde estavam localizados os alambiques, mas a sua identidade foi mantida em segredo dos forasteiros e das pessoas da classe alta. Os forasteiros são

suspeitos de serem policiais encobertos procurando alambiques escondidos. No momento da polícia chegar a voz é espalhada na comunidade por adultos e crianças, ambos, para que o rum possa ser escondido. Os destiladores e os vendedores de rum eram muito cuidadosos para não ter inimigos porque alguns deles foram entregues por pessoas com as quais tinham tido diferenças pessoais. Por outro lado, o trabalho das mulheres durante o tempo ocioso, trabalho que poderia incluir o trabalho de manutenção agrícola nos campos de cana, lavagem de roupas, venda de rum clandestino e trabalho de costura. (Padilla, 1956)

Sobre as atitudes para a lei dos residentes da comunidade, Padilla como Wolf em seu texto, diz que as atividades ilegais gozavam de aceitação porque são atividades que evidenciam a atitude de isolamento da autoridade institucional da central que governava os trabalhadores em muitos aspectos da vida. A maioria destas atividades ilegais tinha um perfil de subsistência econômica como as parteiras e a destilação de rum. As brigas de galos e loteria ilegal também presente nesta comunidade são entendidas como atividades econômicas clandestinas, porém, de recreio além. Estas atividades econômicas e clandestinas forneciam o modo de vida de muitos indivíduos e a comunidade não aceitava a entrada de estranhos nesta dimensão da suas vidas mesmo que eles soubessem que realizavam uma atividade ilegal, nesse sentido, a lei é simplesmente ignorada (Padilla,1956). Os velórios e as promessas aos santos também foram observados e descritos nesta comunidade em uma maneira similar a das outras regiões estudadas. Ao contrário das outras comunidades, o Santo da devoção da comunidade era São Expedito, o santo dos jogadores de azar, dos bebedores e das mulheres. Foram observadas em várias casas, múltiplas imagens e pinturas deste santo. Ao santo são oferecidas fotografias de mulheres belas, geralmente atrizes de Hollywood ou do cinema mexicano. Colocavam-se ademais toupeiras, baralhos centavos e pequenos copos de rum e os números da loteria jogados. O rum ilegal também foi vendido na plateia. A pesquisadora observou que as apostas nas brigas de galos são seladas bebendo da mesma garrafa de rum cana.

## Cañamelar

A etnografia quarta foi liderada por Sidney Mintz, em uma comunidade de trabalhadores da cana de uma central capital particular na planície do litoral do Sul. O capítulo foi intitulado, “*Cañamelar: The Subculture of a Rural Sugar Plantation Proletariat.*” (“*Cañamelar: A Subcultura de um Proletariado de Plantação de Açúcar Rural.*”) Mintz em oposição aos outros pesquisadores retornaria à comunidade para fazer a pesquisa no mesmo lugar ao lado de um de seus informantes originais, Don Anastasio, com o qual em colaboração, escreveu o emblemático livro “*Worker in the Cane; A Puerto Rican Life History.*” (“*Trabalhador na Cana*”; *A História da Vida de um Portorriquenho*”). Trabalho que como indica o seu título, metodologicamente girava em torno da história de vida de Taso, um trabalhador de cana. Além disso, Mintz realizou vários trabalhos de campo no Haiti, Jamaica e Porto Rico. Assim, se estabelece como uma das referências obrigatórias sobre a antropologia e a história do Caribe. Mintz apresenta o seu capítulo com um contexto histórico eloquente e resumido partindo da noção compartilhada com Eric Williams que ao Caribe depois do ano 1492 pode ser entendido a partir de duas palavras: “escravidão e açúcar”. Ele discute a natureza tangencial do caso de Porto Rico, em relação com as outras ilhas do Caribe como a Jamaica, Barbados, Martinica, Guadalupe e Haiti que em diferentes épocas sim foram potências produtoras de açúcar devoradoras, portanto, de milhões de seres humanos. O autor separou Porto Rico deste grupo de ilhas pela demorada entrada de Espanha na carreira de açúcar do mundo, neste aspecto é Cuba quem foi a maior posse da Espanha, a que devido a suas extensas e férteis terras opacou em termos de produção, completamente a Porto Rico nesta época. Mintz queria observar durante a sua pesquisa o que esta chegada tardia ao mercado mundial do açúcar significou para o desenvolvimento social e cultural da ilha.

Além disso, é a partir de 1898 e da ocupação norte-americana, quando foi estabelecido e moldado o futuro econômico da ilha. Foi então evidente a mudança e a intensificação na exploração da agricultura industrial na ilha. Para Mintz, foi somente sob o regime dos Estados Unidos que Porto Rico se juntou às outras ilhas, nesse sentido do

nível amplo de exploração da terra (Mintz, 1956). A sua pesquisa procurou examinar o efeito cultural desta mudança, que é em essência, uma análise de mudança cultural. É a análise através do método antropológico, observando e participando do funcionamento, no dia a dia de uma "cultura viva". Portanto, não poderia ser o estudo de uma região ou de uma ilha, mas sim um esforço para analisar uma mudança geral da cultura, através do estudo de uma comunidade específica.

Mintz estava interessado no resultado do processo histórico da suplantação da estrutura da fazenda do tipo "familiar", pelo binômio o corporativo de "terra e fábrica". Para o autor, esta suplantação afetou e alterou radicalmente as formas de vida da comunidade estudada. Alguns aspectos culturais mudaram completamente, em outros surgiu a resistência à mudança. O lugar onde se realizou a pesquisa para o sudeste da ilha, foi um dos mais afetados por esta mudança. A mudança básica na organização econômica da indústria açucareira na zona sul da ilha, na época da invasão norte-americana não se realizou no que Mintz chama de um "vácuo cultural". A maneira em que a indústria foi organizada na época da pesquisa representou uma síntese entre o modelo norte-americano novo e o antigo modelo de fazenda familiar, correspondentemente, a cultura observada no momento da pesquisa foi descrita como uma síntese cultural dos padrões culturais dos 1900's e as subsequentes inovações dos novos modos de vida depois da ocupação.

Essa ocupação trouxe novas tradições políticas, novas políticas coloniais e especialmente novas tecnologias, novos mercados e grandes quantidades de capital de investimento. Estas forças chegaram a uma situação econômica e social, onde há séculos já tinha desenvolvido seus próprios métodos e meios de organização industrial, sua própria racionalidade e suas próprias formas culturais. A mudança para a corporação veio como uma resposta às influências externas; um mercado norte-americano faminto de açúcar, a centralização das plantas de processamento e o desenvolvimento e a implementação de um sistema de irrigação do governo que causou o cultivo exclusivo de cana na região e assim como em outras regiões da ilha, a completa transformação da paisagem. Esta situação não foi o resultado de um processo natural das condições locais. Mas bem a imposição de uma tecnologia específica e um investimento de capital em uma área que era apropriada para monoculturas e trabalho assalariado (Mintz, 1956)

Duas comunidades na área foram estudadas e foi seguida a mesma metodologia, que nos outros componentes etnográficos do livro, instalavam-se na aldeia, alguns ficavam com famílias outros não especificam, assumo que Mintz ficou com uma família porque estava em um dos bairros diretamente, ele explica que viveu primeiro no centro da vila e depois de estabelecer relações com as pessoas do povo foi que eles puderam estar na vizinhança ficticiamente denominada "Poyal" lá permaneceram ele e um pesquisador porto-riquenho chamado Charles Rosario por um ano e um mês. Já no bairro, formaram parte das atividades diárias da Comunidade, em diferentes obras relacionadas com o trabalho da agricultura na central e as atividades subsidiárias de subsistência econômica tais como a pesca e a caça de caranguejos. Eles se juntaram aos padrões recreativos de visitas, jogos de cartas e discussões políticas. Seus melhores informantes foram os homens de maior idade, que lhe proveram data histórica detalhada. Ademais, os moradores da comunidade primeiro foram muito tímidos para falar com liberdade mas segundo passavam os dias, a familiaridade, a proximidade e a confiança ajudaram a mudar essa situação.

O primeiro encontro com o rum ilegal veio graças a que o assistente de pesquisa de Mintz guardou várias garrafas de rum clandestino para vários homens do bairro e, assim, dessa forma, criou um bom relacionamento e ganhou acesso a insights importantes sobre o funcionamento das atividades ilegais e as atitudes em relação a elas. Da mesma forma, trabalharam nos campos de cana, juntamente com os trabalhadores e assim registraram discursos e atitudes sobre os norte-americanos, o trabalho e as práticas de trabalho que de outra forma não teriam tido nenhum acesso. Eles observaram detalhes como, por exemplo, quando os trabalhadores durante a colheita, que era a temporada onde fluía mais dinheiro, eles bebiam cerveja e não rum ilegal. Também, nós vimos nas descrições dos dias de pagamento na central, como uma linha era formada na janela de pagamento e paralela à linha os vendedores de bugigangas como pentes, produtos para o cabelo, as mulheres também venderam os seus almoços, sobremesas caseiras e Mavi para os trabalhadores solteiros, as crianças limpa-botas ofereciam os seus serviços e os vendedores de loteria ilegal, bolinha e rum pitorro.

Aprofundando nas atividades económicas alternativas ao salário da central, o autor descreveu atividades como a criação de animais e a destilação de rum clandestino.

As quais, por si próprias não davam para manter a família completamente, mas elas são uma parte fundamental da cultura do povo porque dessa forma eles crescem, trabalham e se "defendem". Essas atividades ajudavam a suavizar o efeito da temporalidade entre a colheita e o tempo de inatividade e podem ser vistas como atividades no sentido cultural e ademais servem para manter a provisão de alimentos, certificar o parentesco familiar, cerimonial e de amizade. Estas atividades foram imbricadas na cultura de classe baixa de Cañamelar. Eles eram aprendidas pelas crianças segundo iam crescendo junto à caça de caranguejos, a criação e abate de animais, a pesca, a venda de produtos de artesanato, a loteria ilegal e a destilação de rum, estas atividades não competem com o trabalho na cana de açúcar, mas bem aumentam a renda familiar onde são produzidas (Mintz, 1956).

Dentre as atividades econômicas subsidiárias que estiveram presentes em todas as outras comunidades estudadas, incluindo as lutas de galos e o jogo do bicho, *a bolinha* também estiveram presentes em Cañamelar. A venda do rum cana também era muito popular apesar do autor não souber se o rum foi destilado na mesma cidade, embora sim confirmasse que era trazido da área montanhosa. Ainda assim a sua compra era possível em qualquer uma das lojas da aldeia. Grandes quantidades de rum ilegal eram importadas da montanha para ser vendidas localmente. A certa altura, o rum caña era destilado localmente, mas como os alambiques eram descobertos facilmente já que o solo era completamente plano e não havia nenhuma obstrução da vegetação à vista pelo desmatamento para plantar cana de açúcar, que era quase impossível de esconder e isso convertia o bairro em um de fácil supervisão para a polícia. O autor registrou um boato em Cañamelar sobre a possibilidade de que existisse um destilador em grande escala e que estivesse em conexão com as autoridades para ser capaz de manufaturar o rum com calma. Sem dúvida alguma, dentre os seus informantes o rum cana foi o preferido e muito mais no tempo morto quando não havia dinheiro para gastar, ademais de que eles tinham um paladar, um gosto adquirido pelo rum ilegal ao ponto em que embora pudessem comprar o rum legal eles preferiram comprar o clandestino. Muitos dos trabalhadores afirmaram que o cana era menos tóxica do que o rum legal, pois não provocava efeitos colaterais como dores de estômago e ressacas, já que o ilegal não tem "corantes" é mais fácil de digerir. Os moradores do bairro não se importavam com a polícia e as prisões feitas, pois muitos deles estavam dispostos a correr o risco. Mintz expõe que, a produção

e o consumo de rum clandestino devem ser vistas como alguma forma de valores de classe baixa. Se olharmos para as categorias indicadas pelos próprios trabalhadores ao rum legal como "*rum de balcão*", "*rum esgarçado*" ou "*rum selado*" enquanto que o rum ilegal é dignificado como "*rum do país*" podemos ver a diferenciação do rum pela sua natureza legal ou ilegal. Da mesma forma aqueles que consomem a variedade legal de rum podem ser vistos como papudos, acreditar ser superiores aos outros. De acordo com Mintz, estas atitudes puderam refletir uma ideologia formada em reação às forças hostis geradas por outra classe social fora da comunidade (Mintz, 1956).

Em relação a alguns dos usos do rum, além do uso social e ritual, está a sua aplicação medicinal para a dor nos dentes que é macerada com frutos do mar com supostas propriedades afrodisíacas, idênticos aos que ainda se vê hoje. Nenhum dos outros pesquisadores registrou a maceração com frutas, carnes ou frutos do mar, apenas Mintz registrou este detalhe. As mulheres também foram registradas como as que vendiam o rum clandestino para contribuir economicamente em casa, junto com a comida para os trabalhadores, a venda de sucos e refrigerantes. Mintz registrou a forma como alguns donos de loja construíram as suas casas exclusivamente graças à venda de loteria e rum ilegal ou uma combinação de ambos. Por ocasião de atividades sociais, que o autor chamou de "*crise de vida*" o rum também foi consumido como ansiolítico, situações como funerais, os chamados *velórios* nos que participou e descreveu o autor, que além de como em outras comunidades eram realizados rosários, como outros dos pesquisadores também observaram, funcionavam também como um lugar de encontro e sociabilidade da comunidade. Durante os mesmos, a conversa era comum, assim como o uso de jogos de mesa eram momentos onde se servia café e rum cana. Nos mesmos, foi observada a separação por sexo dos grupos presentes na reunião, os homens entravam e saíam silenciosamente durante as orações. Fora de casa eram servidas bolachas e café, enquanto se jogava dominó e cartas. Era normal que fosse servido rum cana durante o mesmo, mas a embriaguez e desordem eram deploráveis. Por outro lado, descrevendo alguma resistência à chegada das igrejas pentecostais norte-americanas ao bairro onde o pesquisador foi instalado, Mintz diz que a Igreja Pentecostal como todas as outras seitas protestantes e a sua ênfase no "pecado" faziam grandes progressos em seu trabalho de proselitismo, estavam em total oposição às costumes locais recreativas tais como os jogos

de azar, mas quando eram ilegais, as danças e o consumo de álcool, no entanto, ele observou a forma como as classes baixas resistiram e continuaram o seu consumo.

## **Interseções com o Rum Clandestino**

Tanto Manners, quanto Mintz, Padilla e Wolf não tinham previsto como objetivo principal observar a produção, circulação e consumo do rum clandestino em todas as comunidades em que realizaram as suas pesquisas. Mesmo assim, encontro significativo o fato de que as dinâmicas sociais, económicas e culturais observadas e registradas dos trabalhadores e das suas comunidades, interceptaram diretamente com a produção, venda e consumo do rum clandestino. As etnografias deste importante volume constituem quase o total de referências etnográficas sobre o tema do rum cana em Porto Rico de um século de mid-20th. Vimos a cachaça clandestina, contextualizada em diferentes regiões onde eles estavam localizados. A importância do destilado da cana de açúcar para os trabalhadores porto-riquenhos da época estudada é crucial e descansa no contexto das descrições do cotidiano das pessoas e das generalizações feitas pelos autores com base em suas observações e experiências nos municípios.

Na dimensão económica, a destilação e venda de rum foi observada como uma atividade económica alterna subsidiária da qual as famílias tinham acesso, uma atividade associada pelas partes interessadas e os pesquisadores diretamente para as classes pobres e da classe trabalhadora. O rum clandestino também era vendido nas lojas de bairros, lado a lado com lojas de rum legais, o clandestino representava grande parte da renda das lojas rurais. O alambique poderia (e ainda pode) ensamblar com materiais relativamente baratos nos que só basta para investir em um orçamento pequeno, apenas uma vez e o mel, a matéria-prima da batida, era mais barata e acessível pelo preço e a proximidade das centrais de açúcar, desta forma com algumas das suas poupanças podiam entrar no negócio proibido de destilação. A destilação e venda do rum clandestino, representou nesse sentido uma renda adicional significativo complementar ao salário miserável e precário do trabalho na central de cana de açúcar, à unidade agrícola de produção de

tabaco e café. Além do mais, serviu como moeda de pagamento de trabalho entre vizinhos com terras compartilhadas, para os músicos nos velórios e nas festas. Da mesma forma, a venda do rum clandestino a varejo formou parte do trabalho complementar por parte das mulheres donas de casa a fim de gerar ingressos adicionais para o lar, bem como cozinha, limpeza, lavar roupas e trabalho de costura, além das suas responsabilidades domésticas e da criação dos filhos. Dessa forma o trabalhador da cana ou o camponês trabalhador de tabaco e café junto com suas famílias, poderiam gerar renda adicional e em alguns casos, após vários anos de trabalho árduo e poupança poderia conduzi-los a fazer melhoras consideráveis nas suas moradias e em outros casos, talvez dar-lhes uma melhor qualidade de vida.

Em segundo lugar, em uma dimensão de lazer, foi claramente preferido e consumido pelos trabalhadores, não só pelo seu preço mais acessível do que o legal, mas também pelo seu sabor. O rum clandestino hoje desfruta desta qualidade, ou seja, é percebido pelos seus destiladores e consumidores como um "gosto adquirido". Foi o rum que se bebia durante as lutas ilegais de galos e fechavam-se os negócios com os dois lados, bebendo da mesma garrafa, o clandestino como vimos, gozava naquele momento do valor qualitativo de ser "rum daqui", de ser "nosso rum" em oposição ao rum legal de qualidade industrial produzido na ilha, que ainda era visto como um rum de 'fora', ou seja, dos Estados Unidos, preferir o rum legal pelo clandestino significava acreditar ser mais do que o que era, ou tem um ar de superioridade. Vários dos pesquisadores que discutimos registraram comentários feitos por atores sobre o rum legal, onde foi catalogado como tóxico, a causa de fortes ressacas, em oposição com a pureza do clandestino e o seu embriagante mesmo revigorante poder. Foi também registrado o uso medicinal, afrodisíaco e como anestesia para a dor de dentes também foram relatados rumores de mulheres trabalhadoras da cana onde se bebia para "evitar a dor do umbigo".

E em terceiro lugar, foi a bebida escolhida e essencial em tempos de festa, nas festas de Natal, nos velórios, nos rosários cantados, nas reuniões de família e nos tempos de "crise da vida". Todos o bebiam, homens e mulheres, às vezes, em particular e outras em público. Nos rosários cantados, descritos por vários dos autores, observaram que o rum era distribuído entre o público, às vezes com biscoitos e café. Nós vemos como partilhar o rum era um símbolo de hospitalidade para as pessoas que visitavam a casa

onde a atividade era realizada, foi um acompanhante fundamental das refeições nas festas de família e podemos vê-lo como um atualizador dos laços de família e de sangue.

Somente o de Eric Wolf, registrou o fato de ter conversado com um destilador, uma das principais razões pelas que o homem destilava "um bom rum", explicou que o fazia por sua família e acrescentou "um homem pobre, cuida de si mesmo fazendo rum". Naquela época, como bem assinalaram os pesquisadores, a vida dos trabalhadores era completamente controlada pela temporalidade e a economia do trabalho agrícola sendo a pobreza extrema. Só trabalhavam em épocas de plantio e colheita e quando não havia nenhum trabalho disponível se entrava no "tempo morto". Os trabalhadores tinham que recorrer não só à destilação clandestina de rum para distrair-se, compartilhar socialmente, nos momentos solenes e ganhar renda extra, mas também para partilhar a terra para produzir alimentos, a loteria e para entreter-se nas lutas de galos ilegais e no abate de animais para a alimentação, tudo, fora do olho regulamentar da polícia e do governo. Todas essas atividades, embora ilegais, faziam parte de uma complexa economia subterrânea e clandestina que foi a base para a resistência destes trabalhadores contra essa economia do trabalho agrário que já não existe na ilha.

De todas estas ocasiões e espaços de consumo do rum clandestino que os pesquisadores registraram em seus trabalhos, hoje em dia, essas ocasiões e espaços de consumo têm-se reduzido consideravelmente e o mais que permanece hoje dia é durante a temporada das festas natalinas, que constitui quase exclusivamente a temporada de consumo mais forte da ilha. Os destiladores de acordo ao que aprendi durante o meu trabalho de campo, se esforçam muito por meses para poder ter o suficiente para vender durante a temporada natalina e as pessoas podem preparar as suas próprias receitas de maceração pitorro. Percebemos como a fabricação e venda de rum era que uma prática generalizada e comum entre as classes mais baixas das comunidades diferentes, de acordo com as conclusões de Steward é uma prática tradicional em desafio contínuo da lei, pois permitia aos indivíduos essa renda complementar. Reunião essencial no contexto do trabalho complementar em todas as comunidades, bem sejam as cafeeiras, os centrais particulares de cana ou as gerenciadas pelo governo, por dentro, a que ressalta como onipresente em todos foi a produção e venda do rum clandestino. Isso me fez perguntar; Por que eles não aprofundaram mais nesses indivíduos que trabalhavam diretamente com

o rum clandestino? A minha experiência de trabalho de campo em Porto Rico foi quase 60 anos após a publicação deste livro. A pergunta me fez querer entrar em contato com um dos únicos pesquisadores que participaram na investigação e que ainda está com vida, o Sidney Mintz. O professor me respondeu pelo correio eletrônico com vários insights interessantes. Explicou para mim no seu email e faço a paráfrase aqui, o difícil e perigoso que era tentar encontrar os destiladores, ele pessoalmente, nos vários anos que passou na ilha, não conheceu nem sequer um e talvez isso tenha sido uma das principais razões para a pouca informação levantada em relação ao rum. Além disso, as loterias jurídicas e os destiladores estavam dispostos a esmagar às empresas ilegais. Um detalhe interessante desta conversa foi o detalhe do medo de serem apanhados pelas autoridades e a perda de respeito em suas comunidades, ele enfatizou a pobreza que existia naquele momento. Isso talvez pudesse explicar o porquê foi para mim tão difícil contatar os destiladores, mesmo 60 anos após esta pesquisa eles continuavam protegendo as suas identidades cuidadosamente.

O contexto social dos habitantes da ilha tem mudado drasticamente, desde a época em que esta pesquisa foi realizada até a época do meu trabalho de campo para a minha tese de mestrado. Já não há nenhum extenso campo de tabaco, nem de cana de açúcar até onde se pode ver, o melaço de cana já não é acessível e barato como no passado, nem da mesma qualidade, mas a destilação clandestina de rum continua. No próximo capítulo vou considerar uma série de notícias sobre os últimos dois anos que nos expandem a visão geral do estado do rum clandestino na mídia e a sua relação com a indústria de rum legal e as novas empresas legais de "pitorro".

## Capítulo IV. “Sin Pitorro no hay Parranda”

“Quédate con la cervezas, comete todas las viandas, pues bien claro te dijimos que *sin pitorro no hay parranda*” (“*Fique com a cerveja, coma todas as marmitas pois bem claro lhe dissemos que sem pitorro não há parranda*”) Eduardo Villanueva & Modesto Nieves do álbum ‘Sin Pitorro, No Hay Parranda. (*Sem pitorro Não Há Parranda*) Alambique Records 2008

Em um primeiro esforço para contextualizar a atualidade destes destiladores de rum clandestinos ainda no Brasil, me aventurei navegando nas águas dos arquivos digitais dos três principais jornais de circulação nacional para localizar-me no lugar geográfico da pesquisa. O registro da mídia na imprensa que existe ultrapassa os 75 e de alguma forma complementa a literatura acadêmica disponível. Foram levantadas dezoito entradas no total, começando a partir de 30 de dezembro de 2008 e finalizando a 19 de janeiro de 2013. As notícias discorrem entre vários temas principais sempre associados com o rum clandestino, incluindo uma sobre a descoberta de um local abandonado com galões de rum clandestino, vazios e esquecidos; várias notas sobre destiladores legais fazendo publicidade com algum aspecto cultural da ilegalidade do rum; outras sobre políticos em sua tentativa de legalizar o rum clandestino e notavelmente um operativo com agentes encobertos para deter um destilador de 70 anos de idade. Como poderia ser interpretada esta amostra de notícias?. Quais elementos destas notícias me serviriam para fins da pesquisa? Estas notas jornalísticas, algumas são acompanhadas de fotos, que tipo de informação nos diz essas fotos, o que representam, o que simbolizam? Temos outros arquivos mais antigos que talvez pudessem nos dar uma visão comparativa sobre o

problema? Esta data foi relevante para levantar um vocabulário, lugares, temporalidades das pessoas relacionadas com a destilação do rum hoje em dia. Para efeitos de manter um ordem lógico que beneficie o leitor, passearei linear e cronologicamente por algumas das notícias de acordo como as organizei, logo de encontrá-las e desta maneira mostrarei ao leitor um breve panorama recente sobre o rum clandestino na Ilha de acordo com a mídia e as opiniões utilizadas de pessoas que eles entrevistaram. Os seus encontros com o mundo legal da produção do rum, com o estado e o lugar onde interagem com o povo que o consome.

Uma resenha de um álbum discográfico de Natal do 30 de dezembro de 2008, intitulado, "*Sem pitorro, não há festejo, inspirado na tradição do rum da terra*" por autor anônimo, foi escrita em meados da época de Natal e publicada na seção de entretenimento do jornal de maior circulação atual no país, O Novo Dia. Ele contém uma entrevista curta, mas relevantes para o nosso tema. Nele é entrevistado em forma breve, o trovador Eduardo Villanueva, vencedor do de múltiplos prêmios nas competições de músicos trovadores na ilha, onde fala sobre seu mais recente álbum: "sem pitorro não há festejo"<sup>25</sup>. Na sua produção musical mostra autoridade e bom domínio dos gêneros de música camponesa, que distinguem-se pela improvisação lírica sobre um assunto anteriormente dado, conhecido como o pé forçado. Em seu álbum, passa por um evento de uma parranda desde a chegada até o final, uma parranda, que segundo o autor, era real. É usual que este gênero musical seja ouvido com frequência nas estações de rádio nacional durante a temporada do Natal, exceto nas estações regionais da área montanhosa central, onde a música tradicional circula durante o ano todo. A produção contém nove músicas que cobrem todos os aspectos relacionados à destilação, venda e consumo do rum clandestino. O Som: "Eu estou procurando coisas que nos aproximem para a identidade, que nos levem a essa grande diferença que nos faz porto-riquenhos e nos distingue de outras culturas".

---

<sup>25</sup> Eduardo Villanueva & Modesto Nieves do álbum 'Sem Pitorro, Não Há Festejo. Alambique Records 2008

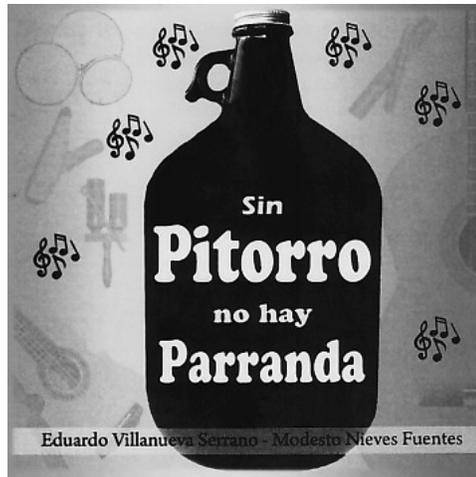


Fig. 6 Sem Pitorro, Não Há Parranda. Alambique Records 2008

Para o autor, o rum clandestino e o seu uso social é muito importante. O trovador de certa forma funciona como um interlocutor para os destiladores, mas sem voz, jocosamente fala sobre a realidade do destilador. "Eu descobri que isso é centenário, porque nasce como o rum do agricultor, que não tinha dinheiro para comprar bebidas durante os períodos da Espanha e inventa este rum porque todos os países têm os seus próprios". O intérprete localiza o rum clandestino em tempo e espaço, anos atrás no passado, com um "nascimento" camponês durante a época colonial espanhola. O anônimo autor apresenta o tema da proposta musical e ao mesmo tempo nos dá vários dos nomes do conhecido destilado, comentando que: "O conceito é um pouco controverso, mesmo que ele canta para um produto vendido na clandestinidade, a intenção do jovem trovador pretende reafirmar a identidade porto-riquenha com uma sequência de décimas, bônus e Trullas que versam sobre a centenária cultura de rum cana que por regiões é conhecido como "pipiriche", "lagrima de monte" ou "Pitorro". Para o autor, o rum clandestino e o seu uso social é muito importante.

O trovador realizou uma extensa pesquisa em diferentes partes da ilha, em quatro municípios diferentes, para "oferecer histórias próximas da realidade", semelhantes às do seu trabalho anterior sobre a tradição dos rosários cantados, que ele chama de "costume" e "cultura centenária". Incluso menciona: "Este trabalho enfoca a sociologia do rum da terra, desde como se faz e até como se acaba o parranda". A gravação pode ser entendida

como um álbum de 'conceito' de tempo de Natal, onde se ouvem histórias reais, muito semelhantes às que ouvi de meus entrevistados. Por exemplo, o juiz quem enviava alguns de seus funcionários para comprar rum, o policial que chegava na patrulha oficial para comprar rum e a crítica aos rums comerciais como não autênticos. Sempre focada no que o mesmo trovador chama de "A Sociologia" do rum, ou seja, compartilhar no momento social, na festa, na bebedeira. Eu ouvi este álbum três anos depois que postei esta notícia, no final de 2011, quando um amigo me deu de presente no Natal.

## O Alambiqueiro Maior

A segunda história que analisarei é de 5 de outubro de 2009, publicada no Primeira Hora, o segundo jornal de maior circulação na ilha (da mesma empresa como o primeiro), quase um ano após a nota anterior. A mesma foi intitulada; "Eles dão varas<sup>26</sup> de pitorro nas festas do patrono de Aguada".

Aguada, é um município do litoral no noroeste da ilha que durante a última metade do século XIX e a primeira metade do século XX, tinha localmente o maior centro de cana de açúcar da região chamada de Central Colosso. Este foi administrado principalmente pela *West Puerto Rico Sugar Company (Companhia de Açúcar de Porto Rico West)*, uma empresa dos EUA (Mattei, 1988). A notícia fala sobre o último dia da festa do padroeiro do Santo daquela cidade, São Francisco de Assis e do seu prefeito, o autoproclamado 'O Maior Alambiqueiro'<sup>27</sup> Luis Alberto Echevarría e a sua gestão para que destilasse rum na praça pública da vila, como parte da "*cultura tradicional*" agudense que uma vez fora dos maiores produtores de cana-de-açúcar e por adição do melaço, matéria-prima essencial para a produção de rum O prefeito assegurou que ele tinha autorização do Secretário do Tesouro, Juan Carlos Puig. Durante a destilação pública, que recebeu cobertura da mídia considerável, para ser uma festa oficial, o prefeito estava acompanhado pelos representantes David Bonilla e Jose Luis Rivera

---

<sup>26</sup> Porção pequena de rum, usualmente servida em copos de papel de duas onças.

<sup>27</sup> Alambiqueiro - é aquela pessoa que administra o alambique para destilar o rum, em Porto Rico é aquele que se dedica a destilar o rum clandestino.

Guerra, que estavam em 2009, coordenando um esforço para alcançar a aprovação na Assembleia Legislativa de um projeto de lei que legalizaria a produção e venda de rum cana durante a temporada de Natal. A autorização do Secretário do Tesouro, Juan Carlos Puig. Durante a sua destilação pública recebeu uma mídia considerável, para ser uma festa de empregador oficial, o prefeito esteve acompanhado pelos representantes David Bonilla e Luis Rivera José Guerra que foram aqueles que em 2009, coordenaram um esforço para conseguir a aprovação na ONU de um projeto de lei legislativa que legalizaria a produção e venda do rum cana durante a temporada de Natal..

O autor da notícia, narra e descreve e ainda entrevista alguns assistentes. Diz-nos como pessoas fizeram fila para testar o rum destilado em público, notavelmente pessoas mais velhas. O prefeito disse ao jornalista a forma como a sua avó criou uma família de onze filhos vendendo rum cana e fazendo luvas, testemunho que ficou evidenciado na carta que o prefeito escreveu para o Secretário do Tesouro, para solicitar permissão para realizar a atividade de destilação pública que deixasse tantos presentes "felizes". O jornalista confrontou o Secretário do Tesouro, após os acontecimentos de Aguada e deixou claro que só foi "autorizada a instalação do alambique de forma artesanal, não que se destilasse, consumisse ou vendesse rum". Talvez o Secretário, que interpretou através da palavra 'artesanal' foi que o que ia ser um tipo de instalação de arte, um carimbo de tempo, com manequins e ainda talvez pudesse ser colocado o alambique numa forma de pedestal, de parquete com manequins simulando humanos e não que seria destilado e dado de presente para que as pessoas no lugar o consumissem.

A consumação do ato de destilação em público causou um conflito entre o prefeito e o Secretário. O segundo disse que ele afirmou que, "é uma festa do povo, vai ser um grande evento e se fizessem o processo completo, o modo de exibição, eles também podem fazer isso, mas não podem usá-lo para o consumo e muito menos para vender". O Secretário enfatizou que se tinha que fazer o que está estipulado na lei, embora ele pudesse montar a equipe e fazer uma "*demonstração*", mas não era para beber.

O prefeito e os representantes ao ouvir esta resposta, insistiram e argumentaram que é uma questão "artesanal e cultural" até o prefeito respondeu ao Secretário insistindo em que sim tinha permissão para a atividade, tal e como eles a tinham realizado. Incluso

reclama a sua palavra de honra. "Nesse tipo de decisão, eu entendo que a gente tem que manter a sua palavra, sabedoria e respeito para as comunicações entre os homens e os servidores públicos." Depois vamos ver o que aconteceria nas festividades do próximo ano. Por outro lado, o jornalista descreve o primeiro momento da destilação. É o momento em que o lendário primeiro *jato* sai do alambique, notavelmente forte (o que eu tive que beber muitas vezes trabalhando com os destiladores, momento de um poderoso valor simbólico, porque é comemorado e confirma que tudo correu bem durante o processo de fermentação da batida e prevê que tudo correrá bem durante a destilação) com este primeiro destilado, o prefeito e os representantes e o destilador que montou o seu alambique na praça brindaram e compartilharam na frente de todos os presentes. A notícia termina com uma citação de Víctor "Pucho" García, o destilador que montou seu alambique na Praça: "Fizemos história em uma praça pública em Porto Rico, fizemos uma demonstração de como se faz pitorro, uma coisa artesanal... e quem quis provou. Se temos que pagar alguma coisa, vamos pagar".

Das notícias que analisei este é a primeira, único e especial momento que dá voz textual na imprensa a um destilador clandestino. O encontro especial dado o caso que isso tenha sido um evento criado, coordenado e apoiado pelo prefeito, os representantes e com conhecimento do Secretário do Tesouro, embora dentro de uma clara disputa do poder do estado e do município. Além disso, eu sei em primeira mão o evasivo, a negativo, a resistência natural dos destiladores para falar com ninguém do que fazem por causa do risco óbvio para sua pessoa que isto apresenta. Só o fato de que o destilador saísse para a dimensão pública e manifesta-se pessoalmente com nome e sobrenome no espaço fornecido pelo jornal em demonstração de sua subversão à ordem, com a consciência de que está "fazendo história" e conclui dizendo que "Se há de se pagar alguma coisa, nós pagaremos". Por outro lado, o uso da palavra 'artesanal', no sentido que o destilador lhe da, é obviamente diferente à do secretário, a palavra 'artesanal' é a base do argumento do prefeito e dos legisladores, em sua tentativa de aprovar a legalização, é uma noção que irá filtrar todos os discursos de justificação para legalizar o rum como notaremos nas próximas entradas.

Este é a segunda de várias notícias que mencionam o esforço da legalização parcial do rum para o consumo durante as férias de Natal. O autor coleta vários

testemunhos de pessoas que assistiram e desfrutaram do rum, e passo a citar; "Maria Feliciano tem 69 anos e mora na Rua Paz em Aguada. Ontem foi uma das primeiras na fila para testar o fluxo inicial do pitorro que saia do barril. Deram-lhe a vara e adorou. O que é mais, repetiu a dose dada." e outra pessoa, "Francisco Badillo, de 59 anos, pegou o pitorro do alambique e deu-se um *trancazo*<sup>28</sup>. Mas, ele disse, o sabor desse rum cana não se compara com o que ele fez porque o seu era com mel daqui, das nossas centrais açucareiras desaparecidas e isso é feito com mel importado. "Aquele mel era daqui, da Central Colosso, e esta é com mel importado; por isso que é o primeiro jato coça<sup>29</sup> um pouco ". Outro espectador Luis Ramírez, quem disse ao autor da notícia que "ele fez rum cana no bairro Malpaso dessa aldeia. "Gostou tanto da atividade que pediu para não deixar a 'tradição' desaparecer". Esses foram os testemunhos citados e parafraseados pelo autor durante a destilação e o brinde público, além de mostrar as idades e a localização de algumas pessoas entrevistadas que, dão-nos as suas impressões a este respeito, o uso da palavra 'tradição' é notável em suas articulações e é clara a memória da época da Central Colosso e do tempo de cana de açúcar, época com a qual os destiladores com quem falei se identificam porque eles mesmos trabalharam a cana ou seus pais e moram perto da localidade da central açucareira.

## Os Representantes Legalizadores

A terceira notícia foi publicada em 6 de outubro de 2009, nesse mesmo jornal, no dia seguinte da nota anterior intitulada; "*Pitorro legal pra' beber em folia*<sup>30</sup> de Natal". Esta é a primeira notícia que temos que explica em detalhe e formalmente o projeto da câmara #2117 dos representantes David Bonilla e Jose Luis Rivera Guerra, que se aprovado legalizaria a produção de rum caseiro para consumo apenas durante os meses

---

<sup>28</sup> A '*tranca*' é a peça de metal, pesada que se utiliza para assegurar antigamente as portas, o "*trancazo*" é um golpe metafórico na cabeça dado com o rum.

<sup>29</sup> Sensação causada pelo rum clandestino branco, sem envelhecer, na garganta, em alguns casos visto como um valor de qualidade e positiva, neste caso um indicador de qualidade negativa, por causa de mel estrangeiras.

<sup>30</sup> Sinônimo de festa, bulhício, mas pudera descrever o momento álgido da parranda.

de novembro, dezembro e janeiro. A proposta baseia-se no argumento da destilação de rum como uma *"tradição antiga"* e de maneira *"artesanal"* de produzi-lo, a "medida pretende manter essa tradição na mesma maneira que as pessoas fazem linguças, bolos e cultiva café, tenha a oportunidade de fabricar o pitorro".

A notícia é contextualizada dentro da próxima temporada natalina y se apresenta o rum como *"sinónimo do natal"*, embora ele saliente que não satisfaz as exigências de saneamento impostas aos destiladores legais. Com base no rum como um símbolo cultural, bem como dos pratos típicos, que são propostos no projeto no qual "Todo aquele cidadão que quiser ter um alambique terá que pagar US \$100 ao Tesouro para produzir o rum. "Agora, isso não vai ser para a venda, é para o nosso próprio consumo." Para os representantes essa atividade não representa ameaça para a segurança ou a saúde como fica constatado: "Nós entendemos que não há nenhuma necessidade para proibir uma antiga tradição para o povo de Porto Rico, que realmente não representa grandes problemas de saúde ou a segurança da ilha". Além disso, a opinião do representante sobre o rum clandestino é "o rum que menos se toma em Porto Rico", texto que eu entendo como controverso e desinformado porque embora não exista uma forma concreta de quantificar a produção clandestina apresenta uma opinião ignorante do que pretende ser legalizada, a ampla presença do rum nas festas natalinas e tradicionais é um forte indicador de sua notoriedade e do seu consumo digamos mais ritual do que profano. Nesta época natalina e festiva podemos entender o uso de rum clandestino em uma esfera temporal do sagrado, deixando fora dessa temporalidade o rum legal e industrial como o profano. A seguir vamos ver várias notícias que de uma forma ou de outra comentam este projeto de lei destinado ao fracasso.

## A Pseudo-legalização do Rum Clandestino

A quarta notícia que vou resenhar é de quase duas semanas depois da anterior, publicada no segundo jornal de maior circulação de nome Primeira Hora, dia 19 de outubro do ano 2009, com o título de: “*Fazenda legaliza o pitorro em Mayagüez*”. Mayagüez é uma municipalidade do litoral do extremo oeste da ilha com um dos portos mais importantes. A autora narra como um casal de empresários jovens sofreu muitas “dores de cabeça” durante quatro anos para obter as 20 permissões estaduais e federais para que pudessem estabelecer a sua própria destiladora de rum, a quem eles registraram no Departamento do Tesouro como “*pitorro*”. Como teremos notado através das manchetes das notícias, a palavra *pitorro* é uma das várias formas como é conhecido o rum ilegal, no seu estado macerado ou curado sendo este em minha opinião, o mais utilizado. A exposição da notícia se opõe ao lançamento da marca do rum legal ‘*Pitorro*’ e a sua destiladora, a Destilaria Coquí<sup>31</sup>, ao esforço feito pelos representantes eleitos David Bonilla e José Luis Rivera Guerra, mencionados acima, em impulsar o seu projeto de lei que legalizaria a destilação do rum clandestino somente por três meses, isto é, durante a época natalina. Porém, na manchete lemos que “*O Tesouro legaliza o Pitorro*” então quando lemos o corpo da notícia percebemos que é a maneira em que a autora lança o anzol para atrair o leitor até a história, pelo que sabemos o que a palavra ‘*pitorro*’ significa popularmente, ou seja, rum clandestino. A contradição vem no segundo parágrafo, quando a autora cita os jovens empresários da nova destilaria quando comentam que “*será ladeira acima*” que o projeto de legalização impulsados pelos representantes seja avaliado pelas autoridades governamentais, já que os empresários levam quatro anos solicitando todas as permissões necessárias para começar a destilar legalmente e estabelecer a sua empresa. Passo seguido a autora faz uma descrição quantitativa das operações atuais da destilaria, quantidade de dinheiro investido, a quantidade alegada de terra plantada, de litros destilados e a descrição dos trabalhos e a quantidade de empregados seguido de uma cita de um dos donos da destiladora legal, que

---

<sup>31</sup> O Coquí (*Eleutherodactylus Portoricensis*) é uma rã endêmica de Porto Rico potente símbolo nacional, animal totêmico da ilha.

nos diz o slogan do seu produto dentro da explicação, “Levamos ao povo ‘um pitorro com todas as da lei’, que se pode beber só o mesclado, mas agora mesmo já temos incluso as etiquetas aprovadas pelo Tesouro e as agências federais para fazê-lo branco, de morango, abacaxi, coco e frutas”.

Dentre as suas projeções futuras está “A grande escala, em uns dez anos, isto poderia chegar a que se tenha que produzir entre 15 mil a 20 mil cordas de cana e estaríamos levantando uma infraestrutura bem grande, criando centos de empregos diretos e indiretos, mas em dois anos queremos ter umas 500 cordas plantadas para poder elaborar o pitorro a diário e criar entre 25 a 30 empregos na destilaria, sem contar os indiretos que criaria.” Final e ironicamente, a autora cita ao Representante Rivera Guerra, quem, por sinal, visitava ao empresário, comentando sobre o novo rum marca Pitorro: “Agora, com esta pequena indústria, as pessoas poderão ter o seu pitorro legal, tive a oportunidade de experimentá-lo e é de boa qualidade”. O autor impulsiona as possibilidades da legalização da destilação clandestina fundamentada em duas opiniões; a do político que apresenta o seu projeto de legalização, mas ainda é desarmado quando deu o seu ‘bom visto’ não só de conhecedor senão desde a sua posição de relativo poder político, ao novo rum legal e o legitima (ou isso tenta) quando diz que: “*as pessoas poderão ter o seu pitorro legal*”.

Além disto, aparece citado desfrutando do produto da destilaria e reconhecendo ao jornal que será “ladeira acima a legalização” e a opinião dos mesmos empresários que declaram que estão trazendo um ‘pitorro legal’. Este enunciado confuso converteu-se em uma controvérsia. O “pitorro legalizado” adquiriu a partir desta data, proporções quase mitológicas entre as pessoas com as que eu conversei durante o trabalho de campo. Falei e registrei múltiplas pessoas que me diziam que o pitorro era legal somente em Mayagüez ou que tinham lido em alguma parte que o tinham legalizado. A noção das pessoas com as que eu falei durante o trabalho de campo era que existia algum tipo de arranjo legal em uma dimensão desconhecida do Direito e do Tesouro onde eles permitiam destilar, só em Mayagüez. Dita destilaria, ao registrar entendo que em forma problemática, o seu produto como rum *marca* ‘pitorro’, rum que é em essência um rum legal mais, o qual não só tenta apropriar-se diretamente do valor simbólico e qualitativo senão do seu lugar dentro do imaginário cultural porto-riquenho que ademais se submete aos níveis de álcool padrão

da indústria. Talvez seja uma pequena operação em relação às duas destiladoras principais da ilha (Bacardí e Serrallés), e talvez este fator lhe dê umas qualidades diferentes a aqueles produzidos em quantidades de milhões de galões mas mesmo assim é uma prova clara do poder simbólico deste nome e veremos em breve como outras produções legais fazem a mesma coisa. É notável que esta notícia não contenha nenhum argumento articulado ou baseado nas tradições, a cultura, ou o artesanal por parte do escritor nem dos empresários, como os que tentam legalizar. Está fundamentada em que eles cumprem com todos os requisitos legais e de saúde requeridos pelo governo estadual e federal e se mostram preocupados por estabelecer-se como empresa.

Durante a pesquisa me hospedei perto das coordenadas da Destilaria Coqui, que fazia o rum marca Pitorro e marquei como meta conseguir conversar com os jovens empresários do rum. Embora eu escrevesse vários e-mails, dos que eu não tive nenhuma resposta, eu me aventurei a encontrar a destilaria e assim conhecer diretamente os destiladores. Eu queria saber quem era o destilador, de quem eles aprenderam a destilar e fermentar as batidas queria ver o alambique. De acordo com a nota de jornal, que acabo de esboçar em parte acima, um deles era publicitário por profissão e outro engenheiro, presumi que eles teriam que ter tido minimamente, um período de aprendizagem com um destilador ilegal para, pelo menos ter o direito de reivindicar tão sagrado nome como o seu próprio, como uma marca registrada. Corri para a estrada com as coordenadas oficiais e não encontrei nada, não atendiam ao telefone, a entrada norte, que é discutida na nota, nada, apenas um pasto imenso, continuei a pista até outro endereço que encontrei na internet, no centro da cidade de Mayaguez e nada, não havia nada. Eu perguntei em um bar, que estava cheio de idosos desfrutando da tarde com algumas cervejas, pensei que definitivamente eles sabiam do que estavam falando e nada. Eles não sabiam nada, olhei para o bar e dentro tinham uma garrafa fechada do rum *marca* Pitorro, mas nem o dono do bar sabia que era destilado em Mayagüez, nem os clientes que estavam jogando bilhar sabiam. Sentia-me que estava em um filme do velho oeste aonde um estranho chega à cidade e pede por alguém, e ninguém sabe de nada. Naquele dia eu estava guiando a tarde toda, passei por outro famoso local onde fazem sangria e ninguém sabia nada. Indicaram-me um parque industrial perto do porto onde o melaço é vendido por atacado, que estava fechado ao público, vi um tanque industrial gigantesco que estava rotulado como

"melaço". Eu queria pelo menos observar o alambique, queria ver o moinho de açúcar que eu li no jornal, com os dois funcionários que o operavam, não encontrei nada. Voltei para casa desfrutando do tráfego da tarde de Mayagüez. Fiquei meditando na nota, que termina com o Representante comentando sobre a qualidade do rum; "Agora, com esta pequena indústria, as pessoas poderão ter o seu pitorro legal, tive a oportunidade de experimentá-lo e é de boa qualidade."

A primeira notícia sobre o rum clandestino em 2010, foi publicada em 16 de junho, no jornal Novo Dia, na seção segurança, intitulada "*Golpe para os amantes do pitorro, alhanam armazém cheio de rum ilegal*". A seção '*segurança*' geralmente descreve o roubo, mortes violentas e crimes menores. Ficou claro desde o início que não se tratava do rum *marca* pitorro e sim de um destilador clandestino. A autora descreveu o destilador como um homem de mais idade, cuja identidade não foi revelada, lhe foi ocupada uma quantidade não especificada de galões de rum clandestino, continua a notícia; "... Informou que na casa concretou-se a prisão de um indivíduo maior de idade, que não foi identificado. Foi dito que este era o dono do armazém de rum pitorro". A ação policial descreve-se como uma operação onde foi emitida uma ordem de busca da pessoa e acusações criminais por destilar e possuir dito rum. Encontro notável que o autor relatasse a nota policial começando com um título como "um golpe para os amantes do pitorro" que denota amor pelo rum e descreve-o como " rum artesanal ", mas além da polícia breve não oferece qualquer informação sobre o assunto, e termina com a narrativa da prisão e alguns detalhes técnicos jurídicos sobre a prisão, mas o destilador é invisível, anônimo, sem motivo, sem história sem voz. Ele é reconhecido minimamente pelo o que diz no título mesmo sendo um produto criminalizado e punível, mas é um amado, esta é a quarta menção do adjetivo 'artesanal', usado no sentido do destilador clandestino.

## A Segunda Tentativa de Legalização

Nesse mesmo jornal quatro meses mais tarde, em 27 de setembro de 2010, foi publicado na seção "Política": "*Secretário de Agricultura favorece o rum cana para o Natal*", sobre o parecer ou a opinião meio ambígua do então Secretário de Agricultura de um suposto "objetivo" da legislatura para legalizar a destilação do rum clandestino para o Natal, a autora o cita textualmente de uma entrevista em uma estação de rádio: "É algo que se tem falado há algum tempo", em seguida, a autora passa a parafrasear o Secretário de Agricultura quando diz que concorda com legalizar o rum somente após a "imposição de uma arbitragem amigável" para os destiladores, "desde que a destilação do rum cana representaria uma boa injeção econômica para a montanha". A autora consegue que o Secretário aceite publicamente que conhece o produto quando o cita dizendo: "Tenho testado uns quantos com carambola e eles são muito bons". Esta seria a segunda de várias tentativas por parte dos jornalistas de insistir diretamente com o tema do rum clandestino com pessoas com empregos de secretarias no governo muito além do que dois representantes e o Secretário do Tesouro desde a segunda notícia estão presentes na discussão sobre a possível legalização.

Nesse mesmo dia, no jornal Primeira Hora, foi publicada uma nota muito semelhante a esta, com o título: "*A Câmara irá avaliar a legalização parcial do rum cana*". O autor explica sobre a Comissão de Finanças que avaliará a legalização da destilação "*doméstica e artesanal*", durante o período de Natal. A vista que foi realizada em Aguada, a cidade onde o prefeito publicamente destilou no ano anterior, não sem receber críticas do Secretário do Tesouro. Nesta ocasião o "Maior Alambiqueiro" tentava por segunda vez obter permissão para fazer a sua destilação pública, a demonstração de como o rum cana é destilado e compartilhar o rum com oss presentes; "Esperamos que possamos conseguir uma autorização especial para tirar o rum cana no próximo domingo e como este ano se espera fazer um gigantesco ensopado<sup>32</sup> para cerca de duas mil pessoas, também fazemos a amostra artesanal do que faz parte da nossa cultura e tradição

---

<sup>32</sup> Panela composta por carne, mandioca, banana da terra e outros ingredientes, tipicamente oferecido pelo dono da casa que realiza a parranda, quase no fim da festa.

do povo no Natal", mas como será evidente na próxima entrada, a permissão não foi concedida. " Passaram três anos do projeto da câmara o #2117 e tentaram revivê-lo com uma Comissão de Finanças, na sua essência; a destilação artesanal, apenas para o consumo. Uma coisa interessante que é adicionada ao discurso dos representantes nesta segunda tentativa pela legalização parcial, é que seja comentado que a legalização não representa ameaça alguma para a saúde pública (como em 2009), mas agora acrescentam que não representa uma ameaça para as corporações legais 'grandes' quando elas dizem; "Sabemos que o rum cana ou pitorro é o mínimo que se consome em Porto Rico, não afeta às grandes empresas nem às corporações nem os indivíduos porque é consumido muito pouco, mas basicamente é uma tradição da época de Natal." Eles continuam com o discurso das tradições de Natal em Porto Rico, que ao igual do que a comida, o rum é essencial; "O Natal em Porto Rico são os bolos, o arroz com ervilhas, a linguiça, o porco em vara e o *golpe de rum cana*". " Nesta fase, vemos além do contínuo uso da palavra 'tradição', parcerias com refeições típicas, onde insiste que apenas são consumidas durante o período de Natal, continuando o uso da palavra 'artesanal' e 'doméstica' usada para descrever a produção clandestina de rum. Cabe mencionar a foto que acompanha esta notícia, eles são apresentados em primeiro plano, seis garrafas com um líquido de cores diferentes que podem ser qualquer coisa.

No dia seguinte, em 28 de setembro de 2010, em O Novo Dia na seção 'Porto Rico Hoje' (diferente da '*Política*' do dia anterior do mesmo jornal) foi publicada uma notícia com o título: "*Legalizar o rum cana entre Novembro e Janeiro*" novamente, aparecem os dois Representantes que já sabemos, que desde 2009 têm sido entrevistados em quase todas as notícias resenhadas até o momento, agora com uma nota dedicada, única e detalhada para o seu segundo trabalho para legalizar a produção do rum clandestino através do projeto zonificado #2117, com base em 5 de outubro de 2009 pelos representantes David Bonilla e Jose Luis Rivera Guerra, segundo eles "Não há uma necessidade de proibir uma antiga tradição para o povo de Porto Rico, que realmente não representa grandes problemas de saúde ou segurança para a ilha". O autor desta vez cita o Secretário de Agricultura, Javier Rivera Aquino, que no dia anterior o autor citou de uma entrevista de rádio e eu resenhei aqui, como dando o aval *positivo* na medida que, de ser aprovada, autorizaria os destiladores para trabalhar por três meses, diz o Secretário:

"Obviamente, que sejam postas umas condições para que estas pessoas possam operar. "Assim, "poderiam transformar-se em microempresas e não trabalhar na sombra do dia". Em essência, o projeto de lei propõe um 'amigável' imposto de \$100,00 dólares sobre a produção de rum, já que isso não será um imposto sobre a venda, pois, embora a produção é liberada, não será para venda. Interessante que eles incluam no princípio, embora fugazmente a produção de rum clandestino com uma chance de se tornar microempresas (especificamente nas notícias 27 e 28 em O Novo Dia notícias), embora seja estranho que no próximo parágrafo esclareça que não será liberada a venda, então. No que consiste exatamente a microempresa se o destilador não poderá vender o seu produto? Onde está a injeção econômica para as aldeias de montanha? Por outro lado, a autora não resenha ou notar a contradição, mas sim a conhecida situação do Prefeito de Aguada, "O Maior Alambiqueiro", que defende a legalidade do rum e a validade da tradição do destilador, que tentou obter uma licença para destilar publicamente pela segunda vez durante as festividades padroeiras. O representante David Bonilla disse que esta medida dá-lhe uma "*janela da legalidade*" ao rum pitorro para a temporada de Natal, entre Novembro e Janeiro. Não se trata de destilar para vender, porque de acordo com o legislador, o projeto é na realidade uma tentativa de preservar uma *tradição* porto-riquenha. "O que queremos é que os jovens o possam ver como uma coisa artesanal. Como o arroz com feijão, é parte do folclore porto-riquenho, desta forma nos campos tocavam para a frente às suas famílias" continua o representante; "O rum cana está nas nossas mesas todos os natais... As tradições de Porto Rico devem ser protegidas e o diz a você um estadista, mas eu adoro as nossas tradições " .

Podemos notar que se continua associando ao rum clandestino e outorgando algum reconhecimento como parte das tradições, e agora do "*folclore*" e que o desejo deles é o de *preservar* para as gerações mais jovens a tradição, embora pertençam ao partido anexionista que visa incluir Porto Rico formalmente como um estado dentro da União Norte-americana. Passo seguido e em oposição direta aos interesses dos representantes e do prefeito de Aguada, a autora traz para a discussão a dois representantes da indústria do rum das duas destiladoras hegemônicas de Porto Rico, a Joaquín Bacardí que comentou que "Porque sejam artesanais não nega que são produtos de consumo que precisam dos mesmos requisitos que nós", de um mínimo de

envelhecimento de um ano", acrescentou também que "disse que todos os produtores de rum na Ilha devem reger-se pelas mesmas normas e padrões de qualidade". Por outro lado, Silvia Santiago, Vice-Presidente Sênior de fabricação da Destilaria Serralles, disse que "essa indústria é muito regulamentada porque o rum tem implicações de segurança ao ser um produto altamente inflamável" também duvidou que a produção do pitorro seja limitada a três meses. "Como vai fazer o governo para garantir que todas as regras sejam cumpridas e que só possam fabricá-lo no Natal? "Tenho certeza que não terá um verdadeiro controle" A bolha pequena, fraca e frágil de esperança dos representantes embora de origem duvidosa pelos interesses políticos que pudessem estar por trás desses esforços explodiu-se no ar após os comentários dos emissários dos interesses das duas primeiras corporações de rum do país. Sem dúvida alguma deixou claro que eles são os que têm o poder de influenciar a decisão final, pois sempre o destilador clandestino poderá respeitar as exigências padrão da indústria do rum. É interessante notar que essa foto, de péssima qualidade, que acompanha esta notícia é de um zoom a umas mãos recolhendo rum em um funil para armazenar no que parece ser, porque não é muito clara, um alambique clandestino.

## **O Fim do Alambiqueiro Maior**

Tão logo como o 4 de outubro de 2010 seria resolvido e aparentemente se esqueceria toda a questão do prefeito de Aguada, o seu ato contestatário de destilação pública e o seu apoio ao esforço sem sucesso da legalização do rum clandestino e a total apropriação simbólica dos atributos culturais até agora usados para descrever o rum clandestino por parte dos runs legais e outras corporações. Esse dia foi publicada no jornal Primeira Hora uma nota sobre as festas do Santo padroeiro de Aguada intitulada: "*Celebram Festas ao Padroeiro ao som de pitorro e ensopado*". A primeira linha lê-se assim: "Pitorro legalizado e ensopado para 2.500 pessoas foi parte do menu das Festas do Santo Padroeiro de Aguada." Quem seguisse atentamente os fatos, saberia muito bem que só há um ano o prefeito dessa cidade fez juntamente com outras pessoas um ato de

destilação pública, por outro lado, durante a primeira linha eu soube que havia algo estranho.

Eu sei que o rum clandestino nunca foi legalizado, não só pela falta de notícias sobre os resultados do projeto #2117, que nunca foi aprovado, se não porque não está tributado na lei, este teria sido uma das notícias mais importantes do ano, significaria romper com a proibição que existe desde o ano de 1917 e que nunca foi levantada para a produção de rum caseiro. Nesta notícia, ao contrário do ano anterior, que analisamos aqui, quando o prefeito Echevarría bravamente destilou rum clandestino publicamente na praça da cidade de Aguada durante o último dia das festividades, não houve nenhuma autodeclarações de qualquer “alambiqueiro maior” pelo prefeito, não havia nenhum político presente, não houve nenhuma linha de pessoas, não houve testemunhos de pessoas que testaram o rum, pelo menos não foram relatados na notícia, mesmo assim, a autora disse que "houve rum pitorro feito com todas as da lei" Curiosamente, esse é o slogan usado pelos jovens empreendedores na notícia que foi publicada anos atrás e que resenhei aqui. O autor tecnicamente estava certo paradoxalmente porque (os proprietários de) a Destilaria Coqui, produtores do rum *marca* Pitorro fizeram uma promoção onde amostras foram distribuídas aos presentes, foi evidente por esta notícia que a permissão para destilar publicamente foi negado, assunto que não foi revisitado pelo autor. Nem sequer lhes permitiram montar uma exposição, não só que, o espaço simbólico de originalidade e independência conquistada, ou apropriado, ganho pelo prefeito para a sua luta pelo reconhecimento público da tradição, foi ocupado pela destilaria legal e, além disso, quando expirou, simplesmente se conformou com a presença do rum Pitorro "legalizado".

Por outro lado, o jornalista percebeu que, nos bastidores, havia pessoas circulando "sobre uns quantos galões de rum cana clandestino que foi distribuído por alguns aguadas". O jornalista não sabe se querendo enviar uma mensagem codificada, de qual foi o rum que ele bebeu, disse quando finalizou a notícia: "... e depois da batida de pitorro do Pucho e do sancocho", Victor, 'pucho' Garcia foi quem montou o seu alambique clandestino na praça no ano passado, se o autor deu a 'batida' de rum do Pucho, obviamente, significa que ele bebeu o clandestino. O prefeito Echevarría, disse que as duas atividades a do ensopado e a do rum marca Pitorro *"estão aqui para ficar"*.

Ironicamente, vale mencionar que o prefeito Luis Alberto Echevarría não conseguiu defender na eleição de novembro de 2012. Nas próximas notícias, vamos ver como eles aumentam as representações negativas do rum clandestino apresentado em oposição aos destiladores legais ou por notícias de natureza criminosa.

## Uma Nota Policesca

Quase um ano depois no jornal Primeira Hora, foi publicada uma notícia no dia 30 de setembro de 2011, intitulada: *Ficaram sem pitorro!* A notícia começa com uma citação do coro de uma canção interpretada por Ismael 'Maelo' Rivera, 'O Soneiro Maior', quem talvez seja o máximo intérprete de Salsa da ilha. O autor cita uma de suas canções de Natal que diz: "Minha tia Maria guardava debaixo da cama, escondida' com galhos, pitorro em grandes quantidades." Ela não bebia e lá pro' Natal, roubava um juma com todinhos os amigos<sup>33</sup>". A notícia é sobre a descoberta de 226 galões de rum clandestino dentro de um caminhão abandonado, que foi encontrado graças às chamadas dos vizinhos do bairro O Branco em Naranjito um município da área montanhosa. Residentes da área notaram a presença de veículos desconhecidos na área e informaram à polícia. Um agente da polícia entrevistado pelo autor disse que o rum tem um valor de venda ao varejo de US \$ 27.000,00, a polícia disse que se tratava de do maior carregamento encontrado pela polícia em Vega Baja. A história termina com uma citação interessante "Agora, o que vem é confiscá-lo". "Que desperdício!, Dirão muitos." Acho que esta associação entre o pitorro e a Salsa já que existem múltiplas músicas onde se menciona o clandestino. O autor, fazendo o seu trabalho de resenhar o achado policial, transmite uma espécie de nostalgia pela perda do rum confiscado. Novamente o uso da palavra 'pitorro' não é para referir-se à marca, se não para a destilação clandestina, embora não faz referência direta às palavras 'cultura' ou 'tradição', menciona a coisa importante que é para as celebrações de Natal: "assim como o extinto "Sonero Maior" recolhe na sua canção popular Tia

---

<sup>33</sup> Ismael Rivera – Feliz Natal Tico Records – TSLP1404 1975

Maria, muitos porto-riquenhos a partir deste momento estão começando a se preparar o estoque para o Natal com este rum destilado ilegalmente."

## **Pepsi Com Pitorro®**

No dia 4 de dezembro de 2011, entrado de cheio a época natalina, O Novo Dia publicou uma reportagem na seção 'Negócios' intitulada; "*Pepsi vem com o Pitorro.*" O título é explicado por si próprio, lado a lado, o nome de uma transnacional de gasosas ao lado da palavra Pitorro com um 'P' maiúsculo. Isto foi basicamente o tipo de coisa que chamou minha atenção bem no início da minha pesquisa, embora agora em uma nova forma, na de uma aliança de marcas. Comenta para o jornal, Rubén Marcucci Vice-Presidente comercial da empresa, "Os executivos da Pepsi Cola Porto Rico quiseram aproveitar o boom do consumo de bebidas nestas datas para finalmente entrar no setor de bebidas alcoólicas, uma ideia que eles tinham ido acariciando por algum tempo e que forma parte de seus planos de crescimento e diversificação no mercado local." O porta-voz da empresa deixou muito claro as suas intenções e como qualquer outra corporação sempre se fala sobre "*crescimento e diversificação*". São mais bem um anúncio em forma de notícia descrevendo a incursão tática da Pepsi no setor do mercado das bebidas alcoólicas, perante a apresentação dos detalhes da nova aliança entre o gigante dos refrigerantes e os jovens empreendedores os proprietários da destilaria Coqui. Agora o rum de marca Pitorro de seria distribuído dentro da rede da Pepsi na ilha. "Neste momento, o consumidor porto-riquenho está mais do que disposto a experimentar certas coisas"... A ideia de trazer um novo produto é essa, que neste momento que estamos em festa, todos comecem a testar o produto e ganhar a sua participação". Em seguida, faz-se uma descrição (típico de um bilhete promocional) do rum da marca Pitorro, os seus produtos e seus preços, o que já temos lido antes em algumas das notícias anteriores, "Pitorro é um rum cana produzido na destilaria Coqui, estabelecida há vários anos em Mayagüez. Embora é produzida há algum tempo atrás, com a incursão da Pepsi Cola Porto Rico se procura dar maior alcance na ilha. O rum estará disponível em três sabores:

branco, frutas e abacaxi e pode ser tomado sozinho ou misturado. O preço de varejo sugerido de cada garrafa é entre \$15 e \$17".

O que é a aliança exatamente? Realmente não é explicado na nota, em que medida eles estão submetidos à Pepsi, também não é delimitado na notícia, agora a mesma tem um nível de impacto já que apresenta o casamento da corporação global e a pequena empresa destiladora local e sua legitimação pela associação na esfera jurídica. Na notícia não se lê nada sobre cultura, nem tradição nem rum artesanal, tudo está escrito em 'corporativismo', é lido em termos de incursão no mercado local, o consumidor porto-riquenho, o segmento de produtos, de itens, importante participação entre a concorrência e, assim pelo estilo. Ao contrário do argumento dos que fizeram uma tentativa de legalizar o ato de destilar, de tipo cultural ou tradicional das notícias anteriores, aqui é rum marca pitorro já e é absorvido na forma de portfólio de produtos distribuídos, torna-se mais um a ser ingerido pela corporação.

## **Salsa de Pitorro**

Iniciando o ano 2012 e estando em Porto Rico para realizar o trabalho de campo foi publicada uma série de “artigos” durante três dias seguidos, em um evento nacional de música popular, o Dia Nacional da Salsa, evento realizado anualmente há trinta anos, onde milhares de fãs da salsa se reúnem para festejar o seu dia. Desta vez umas 20 mil pessoas se reuniram no *Hiram Bithorn*, o maior estádio em São João, a capital para desfrutar de um dia inteiro de Salsa ao vivo. A primeira das três menções do rum clandestino neste evento, pelo menos na imprensa foram nos dias 25 e 26 de março, no jornal *O Vozeiro* e *Primeira Hora* respectivamente. O evento foi um particularmente problemático pelas condições meteorológicas pois choveu muito naquele dia. Na primeira notícia com o título: "*Desorganização na festa de salsa*", descreveu com detalhes sobre o número de rum clandestino apreendido pela polícia na entrada para o parque, juntamente com outros licores, armas de fogo, armas cortantes e drogas. " *O Vozeiro* sabia que no registro a segurança tem ocupado as navalhas, facas, gancho de rum e pitorro. "Por esta

razão e porque existem apenas três máquinas de entrada de detectores de metal foi adiada por seis portões abertos." Além de dar-lhe uma nota negativa, responsabilizando os salseiros, não foram criticados os organizadores do evento, que abriram os portões tarde .



Fig. 7 Primeira Hora 26 de março 2012. Dia Nacional da Salsa / Israel González

É interessante que seja colocado o rum no mesmo nível de criminalidade que os outros itens encontrados às pessoas, foi acompanhado por uma foto que apresentava as armas com armas brancas, drogas, garrafas de rum junto e objetos de cuidado do cabelo que podiam ser usados como uma arma pungente. De acordo com o jornalista, foram necessárias duas quadrilhas da unidade de Impacto da Polícia Municipal de São João que se encontravam no estádio no caso de ser necessários se qualquer situação especial acontecesse. O segundo jornal intitulou a notícia da seguinte forma: "*Apreendidas armas brancas no dia nacional da Salsa*", ao tempo que mencionava a mesma quantidade de objetos e produtos encontrados juntamente com o rum clandestino. Nesse processo de registro, a segurança contratada ocupou facas, pitorro, rum, tesouras, pentes de picos e cortadores de unha, entre outros objetos proibidos no evento ou que ameaçavam a segurança do público. Também tentaram entrar armas de fogo, mas foi dada a oportunidade aos seus proprietários de deixá-los no carro. "Nesta série de notícias vemos" não só uma representação negativa do rum clandestino, se não a sua associação

com as classes sociais populares, o imaginário salseiro, grupo que valora, bem como os seus intérpretes, o destilado como um elemento essencial para celebrar e compartilhar.

## **Os Sociólogos e os Psicólogos analisam A Cultura Clandestina**

Já durante as duas últimas semanas do ano vemos que O Voceiro publicou nos dias 14 e 19 de dezembro de 2012, uma série 'especial' sobre a 'clandestinidade' quase como se fosse uma entidade que se manifesta em diversas classes sociais e em formas diferentes na ilha. Junto às duas jornalistas que fizeram a reportagem, utilizaram-se as opiniões de várias pessoas, incluindo dois sociólogos, uma psicóloga e ex-secretário de educação. O artigo começa da seguinte forma; "A clandestinidade em Porto Rico se respira em cada esquina, desde as ricas classes sociais até as favelas, manifestando-se de maneiras diferentes, umas mais aceitas do que outras, umas ilegais e condenadas pelo Sistema de Justiça, outras simplesmente atividades que são realizadas em segredo." Talvez em uma tentativa de dar uma visão geral do socialmente inclusivo da clandestinidade que "as classes sociais ricas, para as favelas<sup>34</sup>", seria interessante abordar o argumento através das classes sociais, porém, encontro problemático utilizar a palavra "arraial" como categoria, máximo quando se apresenta o arraial como categoria social em oposição às classes "ricas". As autoras enumeram as várias formas da clandestinidade: "Vao desde as mais aceitas pela sociedade como o jogo da bolinha, a pirataria da música, filmes e artigos, alambiques, corridas de carros ilegais e evasão fiscal; até mesmo as mais condenadas como tráfico e uso de drogas ilegais, prostituição e corrupção." Da-me a impressão de uma lista aleatória de atividades ilegais que praticam e consomem pessoas de todas as classes sociais do planeta, mas as autoras as relacionam diretamente com a idiosincrasia do porto-riquenho.

---

<sup>34</sup> Os arraiais representam o modo principal de residência dos porto-riquenhos pobres da zona urbana. (Safa, 1980)

Agora, o comentário do sociólogo Arnaldo Vera quem dá a sua definição da clandestinidade, ou seja, as autoras utilizam para discorrer através do assunto, "como o ato que ocorre fora do olho visor do Estado. As pessoas tendem a executar diferentes tipos de atividades que geralmente estão fora do alcance do sistema estruturado do Estado, mas ao contrário do que muitas pessoas pensam, é positivo para alguns e para outros é negativo. Para o estado é algo totalmente negativo" passo seguido, o primeiro exemplo a ser discutido é o do rum de cana, que como já vimos em quase todas as outras notícias é catalogado, classificado ou compreende-se como uma atividade 'cultural' "E é que algumas dessas atividades são consideradas estampas culturais, como é a elaboração, venda e distribuição do rum de cana - também conhecido como pitorro- especificamente na época de Natal". Tão clandestina é a ação do proprietário do alambique como a do consumidor; "e aí reside um dos maiores problemas que enfrenta esta prática na sociedade: como erradicar o ilegal, quando isso não é denunciado e se está participando."



Fig. 8, 14 de dezembro 2012. Foto/ O Vozeiro/Arquivo

Encontro notável que o primeiro exemplo sobre a clandestinidade a ser abordado seja o do rum, de fato, que se coloque em um lugar especial ao dos outros, tais como corrupção, evasão fiscal, tráfico e uso de drogas e a prostituição, em uma peça do jornalismo investigativo, onde se pretende encontrar as razões do porque as pessoas recorrem a realizar atividades clandestinas para gerar renda adicional e não como um modo de vida. Acho problemática à definição de clandestinidade do sociólogo citado, que

o governo como estrutura também realiza atos clandestinos fora do olho visor do cidadão e em uma segunda dimensão, há indivíduos que trabalham no governo em postos importantes e agem na clandestinidade, como indivíduos, eu não acho que é certo colocar essas atividades dentro de uma gaveta homogênea da clandestinidade. Se fôssemos falar sobre a clandestinidade, como um todo, seria uma dinâmica multidimensional, que pudesse abranger muitas coisas, aspectos políticos e sociais, muito além das atividades de geração de renda que não são supervisionadas pelo Estado.

A próxima reportagem, no dia 19 de dezembro focaliza diretamente sobre a destilação do rum clandestino com o título de *"Pela libre os alambiques"*. A notícia começa com uma descrição da agência governamental que é responsável diretamente de supervisionar, perseguir e fiscalizar os detratores da lei: "O Bureau de Bebidas Alcoólicas e Licenças do Departamento do Tesouro é o responsável pela regulação e supervisão da elaboração do rum cana, no entanto, desde 2006 as intervenções têm diminuído para apenas uma por ano", como muito, devido a que a divisão esteve imersa na fiscalização sobre o Imposto de Venda e Uso (IVU) e das máquinas ilegais". Na ilha há alguns anos houve um aumento considerável do uso de máquinas de caça-níqueis ilegais e esta agência centrou-se na perseguição destas pessoas muito mais do que nas confidências sobre os alambiques ilegais. Na notícia está entrevistando o agente da receita federal Audberto Otero, que indica que para supervisionar todo a ilha existem só 60 agentes. De acordo com este agente a principal preocupação são as condições de salubridade já que o álcool clandestino é "muito forte para o consumo humano" em alguns casos atingindo os 198 graus prova.

O artigo dá-nos vários fatos interessantes, tais como "são indústrias familiares, que podem ser gerenciados por uma ou duas pessoas". Por outro lado, as autoras entrevistaram o Capitão da Divisão de Narcóticos, Drogas e armas ilegais da polícia que disse que "indicou que, na época do Natal, aumentam as confidências que recebem sobre alambiques. Garcia disse, no entanto, que apenas investigam tais queixas entre duas a três vezes por mês, já que eles dependem principalmente do apoio da cidadania para desarticular esta operação." Além desta informação, a suposta série de investigações não traz muito para a discussão, além de continuar o caminho batido do relacionamento da

clandestinidade-criminalidade e a preocupação com a saúde daqueles que o tomam. Os artigos tinham duas fotos muito interessantes na primeira se observa uma equipe de agentes vestida de camuflagem, armada com espingardas automáticas de assalto no que parece ser um armazém de rum clandestino, e na segunda estão destruindo dois alambiques e derramando o seu conteúdo no solo. Seja ou não um conteúdo valioso o dessas notícias, o valor simbólico destas manchetes em suas letras grandes em negrito configuradas com essas fotos, tão só isso, pode construir ou destruir opiniões a favor e contra do rum clandestino, pode adicionar muito para a confusa reputação do mesmo. Novamente, é uma perspectiva privilegiada a dos órgãos de segurança do estado, os agentes da receita federal e a polícia, e sobre o parecer, as opiniões ou pontos de vista do mundo dos destiladores nada, sim podemos dizer que há contradições, devido a que há certo reconhecimento do seu valor e do seu lugar no tempo.



Fig. 9. 19 de dezembro, 2012 Foto/ O Vozeiro/Arquivo

## **Pitorro a alma da festa**

Já para o fim do ano 2012 foi publicado no Primeira Hora, uma notícia intitulada: "*Pitorro a alma da festa*", que é uma reflexão com espírito festivo, por um autor anônimo onde repassa as suas impressões sobre o rum na cultura popular de Natal, mencionando a importância de rum nas festividades, mesmo que seja um produto ilegal, faz nota das poucas intervenções policiais realizadas nos últimos anos, "O ano passado, a Divisão de Drogas e Álcool da região de Bayamón apenas fez uma apreensão na área de Vega Alta". Em 2011, fez um outro em Toa Baja. O resto das regiões, exceto Aibonito, que não forneceu os seus dados, não fizeram nenhuma apreensão ou confisco nos dois anos depois. " Embora a polícia não mantenha estatísticas relacionadas com os ataques de rum clandestino, segundo me disse uma pesquisadora que também pesquisou a questão, um olhar a olho de pássaro pelos arquivos digitais dão-nos vários casos de polícia que já foram aqui analisados. O mesmo chefe da Divisão de Drogas e Álcool de São João é entrevistado aqui e talvez influenciado pelo espírito do Natal dá a sua opinião sobre o assunto: "Continua produzindo-se clandestinamente. É um mercado que continua existindo", continuou o chefe, " Mas eu nunca tenho visto a prisão de alguém por isso. O que é imposto na justiça é sempre uma multa entre US \$500 a \$1.000. E também os despojos são menos, mas porque já não se recebe tanta denúncia quanto antes. É claro e sabemos, que se continua produzindo porque podemos vê-lo lá fora, mas as brigas não fluem tanto." Uma posição um pouco, inocente, míope, beirando em ignorância e alienado pelo chefe, porque se ele falasse com algumas das esposas dos destiladores clandestinos antigos, saberia que muitos foram presos e encarcerados e aqueles que podiam pagar as fianças pagaram-nas. Em um subtítulo, "Prática que se recusa a morrer" a autora nota que embora já não seja produzida cana de açúcar na ilha, reconhece que é desta que seja produzida a matéria-prima para o "aguardente nacional" e menciona a importação de melaços de outras ilhas para produzir o rum.

O autor passa a dar uma descrição que deve basear-se em outras opiniões, porque ela mesma reconhece que ela nunca tentou experimentá-lo. "A sua qualidade melhorou com o passar dos anos, e até há mesmo "uma empresa de Mayagüez que o fabrica legalmente desde o 2009 seguindo às especificações de higiene, saúde e pelo chamado pagamento de impostos locais". Esta empresa é a Destilaria Coqui, que, através de seus 4 anos de existência, estabeleceu-se como uma opção quase legítima, quase igual à do rum do tipo clandestino dentro de pelo menos a mente dos jornalistas, que vez atrás vez o incluem semanticamente dentro do que é qualitativamente o rum clandestino. Incluso se inclui uma citação do Tenente García, falando sobre uma hipotética intervenção de um produtor de rum: "Quando você para alguém, eles não são criminosos ou algo assim, é que lhes gosta produzir. E, o que lhe dizem? Que é um produto que gosta ao porto-riquenho e isso é feito para ganhar um dinheiro extra. Eles são avisados que é um crime menos grave e são orientados, mas sim se entende como uma coisa cultural."

A posição do tenente da polícia é até que benevolente e compreensiva, apenas para fazer um "dinheirinho extra", mesmo entendido como "algo cultural". Por outro lado, o autor parafraseia a agora vice-presidente da Destilaria Coqui, Maria Cristina Morales, quem já sabemos, dizendo que: "conseguiu estabelecer a marca Pitorro em uma fábrica de Mayaguez e fazê-lo com" todo a lei "(claro, depois de saber da sua família que o fazia artesanalmente em Humacao) afirmou que, antes que o problema era um principalmente de segurança na medida em que o álcool é altamente inflamável. Um erro podia causar uma grande explosão com consequências óbvias." Interessante que o representante da destilaria embora admite uma coisa que não tínhamos visto anteriormente nas outras notícias, sobre a fonte de seu conhecimento diz que "ele aprendeu isso com a sua família," sim adotou uma retórica semelhante à do representante do Serrallés, que tinha sido entrevistado anteriormente, sobre a questão das possibilidades de legalização e comentado aqui, sobre exatamente o caso da inflamabilidade do álcool.

Passo seguido, o autor ou autora não está identificado na notícia, retorna para o velho discurso de salubridade que é mal articulado, ou seja, onde exatamente está o problema de saúde, no envenenamento, alcoolismo ou contaminação? ou como ela diz: "Depois estava o problema de saúde, já que não havia nenhuma medida de higiene

adequada. Acrescente a isso que muitas pessoas curavam o pitorro com carne crua ou fezes. *Fuchi*." Durante a leitura dessa notícias, notei que a pessoa que era entrevistada ou o autor dos mesmos, não tinha um domínio exato do que se estava comentando ou não investigara o suficiente o assunto para falar com propriedade e sim se deixaram influenciar por opiniões. Quando li essa frase acima, estava convencido de que essa pessoa realmente nunca tinha falado com ninguém que puxasse rum clandestino, nem mesmo um curador amador de rum, apenas repetiu o que ouviu. O autor tenta falar logo do Vice-Presidente da Destiladora Coqui, sobre a questão das condições de saúde, e para adicionar as preocupações dela, é revivido o velho mito sobre a utilização das fezes para curar o rum.

Quando se tem conhecimento da técnica de destilação do rum e de curá-lo, se sabe que as fezes não poderão ser usadas em nenhum aspecto do processo, muito menos curá-lo. O álcool é um espírito altamente sensível a outras substâncias adicionadas, se são frutas, sucos, açúcares, mel de abelha ou especiarias, obviamente o álcool irá adquirir atributos (cores, sabores e cheiros) destes elementos adicionados desde que estas qualidades enriquecem o álcool. Preocupa-me sobremaneira a interjeição *'fuchi'*<sup>35</sup>, essa palavra pode muito bem ser a máxima expressão de nojo que alguém possa usar para anunciar alguma coisa, usada em uma nota que menciona o pitorro como 'a alma da festa' é no mínimo contraditório, ao menos que isso seja o objetivo da notícia. Mesmo assim reconheço a presença desta lenda ou mito, que ouvi de muitas pessoas quando lhes contava que faria uma investigação sobre o rum clandestino.

Então, o autor continua a dar as suas impressões a respeito das frutas que podem ser usadas para curar o rum e o comentário sobre um dos aspectos interessantes de alguns curadores que enterram as garrafas "Muitos as enterram para ajudar nesse processo. A bebida é deixada para macerar com frutas de todos os tipos: desde maracujá e manga, até acerolas, coco e tamarindo ou nozes como amêndoas o mais 'chique' como com grãos de café. "Enquanto mais tempo se deixa curar, mais refinado o produto tornará." Em seguida, a agora vice-presidente da destilaria diz que: "isso de enterrá-lo era para esconder das autoridades quando se dedicavam a sua apreensão." Ironicamente é nesse

---

<sup>35</sup> *fuchi*. Interjeição para expressar nojo, desagrado o rejeição.

sentido que ele é citado", um perito alambiqueiro, que falou sob condição de anonimato, a fim de não pôr em perigo o passatempo que anseia e que ele herdou de um tio, diz que "a umidade do solo e a escuridão em que fica a garrafa quando enterramos têm um grande efeito na forma como evolui a bebida."

Pelo que posso ler, a pessoa que escreveu este artigo tem várias ideias gerais de como se prepara, se macera o rum com frutas, mesmo assim fica em evidência, pelo que vamos ler a seguir, que realmente não tem nenhum conhecimento empírico ao respeito, ao tentar dar uma explicação simples e reduzida do que é o rum, diz: "Se usa uma mistura de álcool etílico e água e se destila (aquecer o álcool para separá-lo da água e logo esse vapor é resfriado para que volte ao seu estado líquido mais concentrado). É assim como se consegue a base. Depois, se "cura" com frutas ou qualquer produto que ajuda na fermentação. "Noto uma grande confusão em relação à fermentação". Como eu vi e aprendi durante o trabalho de campo, a fermentação ocorre antes da destilação, não depois, já que é assim como é obtido o álcool do açúcar contido no melaço de cana. O que acontece em seguida, com as frutas adicionadas, é a fase de maceração do álcool com frutas para obter delas os sabores e os aromas. São aspectos básicos que poderiam ser interpretados de forma negativa e contribuem para perpetuar os mitos que nós já sabemos que em base ao que observei e aprendi, são incorretas. Mesmo assim, é dado um ponto final à notícia com um comentário de Morales (proprietária do rum Pitorro): "Como eu o vejo, o rum cana é parte da tradição do porto-riquenho e sempre deve existir pelo menos uma garrafa pequena como o coquito, com moderação, é claro, mas esse pedacinho de cultura é sempre importante mantê-lo." Interessante o manejo de novas palavras, tradição e cultura e embora confusamente, a intenção conservá-la *"embora seja só um pedacinho"*.

## Criminalizando o Clandestino

2012 fechou com várias notícias on-line de criminalizando o rum clandestino e do mesmo modo, abriu o ano 2013. No mesmo jornal que foi publicado a nota anterior, publicou-se uma notícia com o título: "*Ocupam dez galões de rum de cana em Canóvanas*". É descrita a ação realizada pelos policiais da Carolina, onde um mandado de prisão é concluído para um indivíduo cerca de 70 anos de idade, cuja identidade não é revelada, no bairro *A Central de Canóvanas*, em sua residência ocuparam-se dez galões de rum cana e um alambique. Embora muito curta a notícia, não houve nenhuma menção de tradições ou cultura, nem nada nessa linha só que: "O caso foi consultado com o fiscal Pietri, da Fiscalia de Carolina, e a apresentação de acusações foi agendada para 10 de Janeiro, por violação do código interno da receita. O agente Félix Benítez, da Divisão de Drogas e Narcóticos de Carolina, foi encarregado da investigação". Que forma de acabar o ano, o homem foi detido logo de um operativo de agentes encobertos e processado pela unidade de drogas e estupefacientes.

No dia seguinte dia 1 de janeiro de 2013, em O Novo Dia, foi publicado uma reportagem sobre os mesmos fatos, intitulado: "*prendem septuagenário por vender rum cana*", que basicamente diz exatamente a mesma notícia, além de acrescentar que o homem vendeu rum a agentes encobertos. Se vemos estas duas notícias, que embora descrevem o mesmo evento, e as comparamos com a notícia anterior, onde foi entrevistado o chefe da polícia e ele falou de "*orientar*" e "*diz-lhe*" m isto é, advertências verbais, no momento de prender à pessoa, vemos que isso esta totalmente distanciado do que lhe acontecer a este homem de 70 anos de idade que é preso na véspera de ano novo por agentes disfarçados e surpreendido com apenas dez galões de rum.

Acho que é interessante assinalar o nome do bairro, o mesmo é revelado na notícia, no bairro A Central, no distrito de Canovanas, de acordo com o que o nome nos diz, igual que Aguada, houve uma estação importante na região, que era propriedade da Companhia de Açúcar Fajardo, que encerrou as operações em 1965. (Dietz, 1986) Isso me faz refletir sobre duas coisas: um; a proximidade das antigas centrais para a maioria

dos destiladores com quem falei e na resistência de conversar comigo que eu enfrentei por parte dos homens de quem eu aprendi a destilar rum. Muitos telefonemas antes de poder conhecê-los pessoalmente, muitas mais até chegar a suas casas e muito mais tempo para nem sequer ver o alambique. Com essas experiências, abordarei nos próximos capítulos. A possibilidade que um agente encoberto esteja investigando um destilador é real e séria, como podemos ver nas notícias. Uma prisão pública em qualquer contexto é socialmente fatal para algumas dessas pessoas, que muitos diante da impossibilidade de poder pagar as multas, poderiam ir para a cadeia ou no melhor dos casos pagar quantidades onerosas de multas e contas de advogados.

## **Outro Pitorro “Legal”**

As últimas notícias que eu resenharei é de 19 de janeiro de 2013, intitulado: *"Um Pitorro mais suave ao paladar... e jurídico"*. A mesma é sobre uma nova destiladora localizada em Jayuya, uma cidade do interior montanhoso central, produzindo um rum chamado Pito-Rico, que é um neologismo das palavras 'pitorro' e 'Porto Rico' os mesmos insistem ao igual que os da Destilaria Coqui, que são pitorro legalizado. O rum, que destilado com assistência financeira municipal, também é vendido em diferentes sabores como abacaxi, coco e goiaba. O mesmo é descrito como um: "Longe do pitorro que todo Natal emerge e é produzido e até mesmo vendido clandestinamente em alambiques caseiros, o rum produzido por Cruz é aquele que atende aos padrões exigidos pelos regulamentos das agências locais e federais." Continua dizendo o proprietário da destiladora: "O Pito Rico, ele explicou, é preparado sob um processo 'estrito' para levá-lo para a percentagem de álcool exigida pela lei (40%) e ao mesmo tempo limpá-lo dos produtos químicos que geram a sensação de queimação na garganta e estômago e característica de dor de cabeça da ressaca". Entre os componentes nocivos que tiram do produto, ele mencionou as cetonas, cloreto, cianeto e etílicos malignos. O pitorro ilegal pode conter até 180% de álcool."

É interessante que ele mencione que removeu, limpou a sensação de queimação da garganta, encontrei várias pessoas que me disseram "*se não me queima a garganta, não é rum cana.*"<sup>36</sup> Interessante é que ele faz uma diferença entre o rum de alambique e o que é destilado, realmente é o mesmo processo que ocorre dentro de um alambique doméstico, é o mesmo que ocorre em sua fábrica, se ele tira, ou seja, destila o seu álcool de melaço da cana de açúcar fermentado, o faz perante o mesmo processo de destilado. "Existem várias diferenças entre o pitorro produzido em alambiques e o que é produzido pela destilação, mas a principal delas é que os alambiques contém todos os possíveis produtos químicos pesados que saem através do processo de destilação". Na destilação, nós removemos todos os produtos químicos", comparou. "Quando nós removemos todos os produtos químicos e equilibramos o álcool e purificamo-lo, estamos fazendo um pitorro com o mesmo cheiro, mesmo sabor, sem produtos químicos." Novamente, eu desconfio que eles não entendem perfeitamente o processo de destilação, ou nunca viram um alambique clandestino, porque em essência acontece o mesmo.

Além dos detalhes técnicos sobre a destilação, podemos ver o uso de certas palavras como puro, pureza, limpeza, legal e certo uso de um discurso técnico-científico. Além disso, procura-se levar o cotidiano fora da temporalidade natalina o uso do rum deles. Continua o comerciante: "Nós estamos legalizando o pitorro e trazendo-o para um novo nível, um nível mais puro, mais claro, mais agradável, que todo o mundo possa obtê-lo e, acima de tudo que possa quebrar com a ideia de que o pitorro é só para beber no Natal." Entre outras coisas, pude perceber a mudança no sentido da utilização da palavra "artesanal" agora usada relacionada ao rum produzido pela destilaria e o produziu clandestinamente que é chamado "em casa", lembremo-nos das notícias iniciais onde alegava-se que o rum clandestino era o artesanal, não o produzido em pequena escala. Por outro lado, eles afirmam que estão legalizando o pitorro (igual que os do rum marca Pitorro) trazendo-o para um nível mais puro, mais agradável (ou seja, macio), todos esses adjetivos fazem referência ao saneamento, limpeza, a legalidade de rum, em essência, o discurso das grandes corporações, em oposição direta com os rums clandestinos que "queimam a garganta", "que produzem a ressaca" que são impuros e ilegais.

---

<sup>36</sup> Conversação pessoal com informante

## **Atualidade do Rum Clandestino**

Nesta seção, analisei o registro jornalístico disponível até janeiro de 2013, em torno do rum clandestino em uma série de notícias publicadas nos jornais: O Novo Dia, Primeira Hora e o Porta-voz (Vozeiro). Eu usei as páginas oficiais públicos on-line dos jornais com maior circulação na Ilha através das suas páginas web oficiais. As notícias cobriram os anos de 2009 a 2013 e foi-me possível acompanhar várias discussões principais de acordo com a minha leitura; a gestão dos representantes para legalizar a destilação do rum para o período de Natal (mas não sua venda) usando um discurso do "tradicional" e "cultural", a segunda foi o esforço do prefeito de Aguada para estabelecer durante as festividades do Santo padroeiro de seu povoado a destilação pública como uma tradição e parte da história de seu povoado, entrando em um conflito político ao longo de vários anos com o secretários do Tesouro e Agricultura do Governo Estadual e a evidente influência do 'establishment' do rum legal não permitiram que a sua proposta florescesse. Outro aspecto desta foi a chegada das novas marcas de rum legal estabelecidas em Jayuya e Mayaguez, ambas as empresas estão presentes ao longo dos 4 anos que dura este olhar e vimos como uma delas cruzou seu caminho com o "Maior Alambiqueiro", o prefeito de Aguada. Acho notável para a nossa investigação este fato porque depois do esforço do prefeito para destilar publicamente e compartilhar com seus vizinhos a experiência da destilação, a história e o mesmo rum cana, devido a um conflito com o Secretário do Tesouro perde o terreno conquistado em torno desta destilação pública e como percebemos através da cobertura pelos meios de comunicação, desde que, além da imprensa escrita, chamou a atenção de vários canais de televisão. Como resultado dessa situação no próximo ano vem uma marca de rum legal para ocupar o espaço, uma vez ganho pelo rum clandestino da destilação pública.

No caso dos dois Representantes, vimo-los tentar em vários esforços a legalização que de ter sido aprovada, teria legalizado a destilação do rum clandestino para o seu consumo somente pelo período de Natal. Especificamente, esta falha proposta baseou-se no argumento do valor cultural do rum clandestina e o seu 'senso comum' em seu consumo abundante e produção durante a época natalina. Ambas as propostas

apresentadas, legalizariam a sua produção durante o período de Natal, (o período em que os trabalhos de destilação param) apenas para o consumo não para a venda. Paralelamente à discussão sobre as várias tentativas de legalização e reconhecimento do rum clandestino o rum como um valor cultural do porto-riquenho (que não foi reconhecido pelo governo), está o notável esforço pelo trovador Villanueva de dedicar toda uma produção ao Rum Cana. Villanueva, entre outros artistas que continuam atualizando com as suas produções e performances ao vivo mantém o rum clandestino dentro do imaginário porto-riquenho e o reafirmam em seu status clandestino sem a pretensão da legalização e mantem o rum no seu estado clandestino como um de importância vital como elemento socialização embora de forma limitada ao momento cultural autorizado pelo tempo das parrandas do Natal.

Por outro lado, vemos o esforço do par de empresas locais que criaram e registraram marcas que evocam e utilizam valores culturais associados ao rum clandestino e outros componentes de identidade e, desta forma, introduzem, comercializam, vendem e entram em um processo para legitimar seus runs legais dentro do mercado como aquele que possui determinadas qualidades historicamente associadas com o rum clandestino, mas cumprindo "toda a lei" e "limpo de impurezas" e com a repetição dessa dinâmica se chega a noção<sup>37</sup> quase generalizada do "pitorro legalizado". Mas como vemos constatado em algumas das notícias, o ato de destilar, possuir e vender rum clandestinamente continua sendo criminalizado não só pelos órgãos de segurança que legislam, perseguem, investigam e processam os destiladores como criminosos, mas também pelos meios de comunicação, pela forma como eles representam, descrevem, encarnam os destiladores .

As notícias nos trazem uma espécie de cartografia que se prestarmos atenção identificam locais e horários específicos, nós pudemos perceber várias coisas. A produção clandestina situa-se em "a montanha", ou seja, nas zonas rurais montanhosas do interior da ilha. A época de forte consumo de rum é durante as férias de Natal, da mesma forma que as notícias mais importantes foram durante as férias de Natal, com exceção do

---

<sup>37</sup> A noção que o pitorro já tinha sido legalizado, a percebi como fruto de dezenas de conversações informais com diversas pessoas através dos 10 meses na ilha.

evento do Dia Nacional da Salsa, que é em março e as festividades dos Santos Padroeiros se bem não são de novembro a janeiro, são em outubro e se consideram um prelúdio para a temporada natalina. Eu notei uma diferença interessante nas temporalidades, porque, apesar de que o rum clandestino é consumido durante a temporada de Natal, não é destilada durante o mesmo, é destilada durante meses antes. Como eu aprendi durante o trabalho de campo, o tempo de destilar é (aproximadamente) durante os meses de março a outubro, pois são os meses mais quentes e úmidos da ilha, com a temperatura quente necessária para que a batida fermente em 7-10 dias, durante os meses de Natal demora muito a etapa da fermentação e se isso é destilado para produzir, é necessário a fermentar no menor tempo possível, também é um momento festivo, onde se trabalha o menos possível. Detalhe fundamental que de tê-lo sabido os representantes na hora de articular o seu projeto de lei, talvez sua proposta tivesse feito mais sentido. Minimamente pudemos aprender os diferentes nomes pelos quais é conhecido o rum clandestino, lemos os nomes em uso como pitorro e outros em desuso registrado pelos antropólogos norte-americanos tais como; pitrinche, lágrimas de campo e mangue de lágrimas, entre outros. Perante a representação negativa, tanto nas imagens quanto textualmente, dos destiladores do rum clandestino continuou essa criminalização que começou décadas atrás no passado com o jornal O Mundo. O fato de reportar sobre as prisões, que vão desde os achados de locais onde se armazena o rum até as próprias prisões de indivíduos, que são localizados publicamente em seus povoados e bairros e representados como criminais contribui a atualizar ano após ano e dessa forma perenizar essa percepção criminosa do destilador. Por outro lado, hoje em dia, o discurso cultural do rum clandestino impregna e filtra quase toda a discussão da legalização, esforço que nestes anos foi a mais forte com esforços articulados nessa direção embora com argumentos não muito bem sustentados. Os jornais continuam criminalizando, caricaturando e situando o consumo do rum socialmente nas classes populares de porto-riquenhos, em alguns casos utilizando o arraial como categoria de descrição dos mais pobres.

Mas o mais interessante é que a onipresença nas discussões de notícia recente é seu consumo diretamente relacionado e necessário para que as festas natalinas estejam completas com as suas comidas típicas. Nas colunas e notícias persistem representações pitorescas e folclóricas de estampas camponesas idealizadas. Entrar em contato os

destiladores para conhecê-los, conversar e aprender com eles depois de ler todas essas páginas foi uma tarefa extremamente complicada, delicada e frágil. Sua privacidade e anonimato são essenciais, o respeito a isso é essencial. Eu estaria falando com pessoas que vivem em uma dimensão clandestina, a resistência é o resultado de toda essa perseguição antes vista, onde ser invisível é o segredo para sobreviver. Estas notícias são o 'como' foi criminalizada toda uma classe completa por produzir e consumir rum. Obviamente que a mídia desempenhou e desempenha ainda um papel importante neste processo de criminalização (de forma direta ou indireta, planejada ou não) do destilador de rum clandestino, paulatino, sistemático e gradual através de décadas de proibição e perseguição por parte do governo. Esse processo de intervenção do estado na elaboração das bebidas espirituosas resultou na desobediência coletiva e sistemática mais impressionante que jamais tenha visto o governo de Porto Rico. (Pico, 1983)

## Capítulo V. Cadernos de campo

Quando desembarquei em São João, a capital de Porto Rico, em 5 de junho de 2012, a minha prioridade era retomar o contato com os destiladores que havia conhecido na viagem de pesquisa anterior para Puerto Rico e conversar novamente com eles. Quis ver que detalhes tinham deixado de fora durante as conversações sustentadas durante a investigação inicial conduzido durante a primeira viagem de campo feita durante os feriados em 2011 que utilizei para pensar, escrever e apresentar o meu projeto de pesquisa diante da banca. Detalhes em relação ao trabalho de destilador, suas reflexões políticas e existenciais em torno das suas atividades clandestinas. Em vista da data levantada da s referências e dos jornais, necessitava tempo para desenvolver uma metodologia para poder contatar, conhecer e estabelecer a confiança necessária para que fluíram as conversações. Pensei que ficariam algumas questões e preocupações profundas que os destiladores a quem entrevistei se reservaram. Detalhes em relação ao trabalho de destilador, suas reflexões políticas e existenciais sobre suas atividades clandestinas. Em vista da data levantada a partir da literatura e jornais, eu precisava de tempo para desenvolver uma metodologia que pudesse ser capaz de contatar, conhecer e estabelecer a confiança necessária para que as conversações fluíssem.

Eu fiz cerca de 20 a 20 ligações por contato. Alguns dos meus contatos originais, não estavam mais disponíveis para conversar, alguns tinham mudado de número de telefone e outros simplesmente não estavam atendendo nem respondendo as chamadas, assim que entrei em um novo processo de abordagens aos destiladores, a partir do zero. Eu fui com a impressão de que, por alguma razão, me estavam evitando. Minhas noções sobre a facilidade de fazer contatos estavam longe de ser acessíveis e eu me perguntei: por que essa inacessibilidade? Por que a distância? Por que essa invisibilidade? Meditei muito nessas perguntas. Meu conceito pessoal a partir de minha experiência de vida na temporada de festas natalinas foi que o acesso ao rum clandestino era um relativamente fácil, desde que circulava amplamente nas férias, mas eu pessoalmente nunca conheci um

destilador. Todos sabiam que o rum clandestino até muitos discutem livremente sobre as suas receitas de maceração, mas notei que o destilador era o grande desconhecido.

Eu tive que tomar a primeira oportunidade que surgisse, caso fosse assim, para ser capaz de falar com qualquer um deles, não podia desperdiçada uma única gota de oportunidade. Neste momento, o perigo e o medo de ser preso e multado são os mesmos do que no passado. Mesmo assim, finalmente consegui contatar (com a ajuda de muitas pessoas) e conversar com os destiladores. Conversações que aconteceram normalmente sentados no fundo de suas casas, fora do olho dos vizinhos e transeuntes ocasionais após a destilação de rum. Tudo foi falado em tom de voz, sério, calmo, lento, observando os arredores e alertas para que não houvesse ninguém ouvindo, mas sempre tinha algum familiar deles perto de nós.

A seleção de palavras usadas pelos destiladores foi notável, o maior cuidado e o tom exercitado, não só com o que é dito, mas com *a forma como* são ditas as palavras, antes, durante e após o tempo de destilação. Percebi que entrava através do portal da dimensão clandestina do trabalho do destilador. Em meu papel como pesquisador eu fui um intruso em seu mundo clandestino, talvez uma indesejável visita no mundo deles/espço de trabalho. Causei uma perturbação de sua ordem, entrando não só no seu território, mas também na sua área de conhecimento como os destiladores e residentes desta dimensão clandestina, que é o seu segredo. Uma vez que eles começam a trabalhar, os destiladores têm um modo particular de agir frente aos intrusos, neste caso permitido e visitantes negociados, eles determinam que eles são leais ao seu "segredo" (no sentido de Goffman, 1956). Segredo que poderia abranger tanto como os detalhes da arte da destilação e detalhes para gerenciar e manter uma vida clandestina, que poderia ser tão difícil e complexa como a mesma arte de preparar o mel e finalmente destilar o rum. Podemos ver o trabalho clandestino como uma obrigação moral para eles, que deve ser protegida e devem ser manipuladas cuidadosamente as impressões entre essa comunicação entre eles e os seus convidados como eu protegia o seu sigilo. Como pesquisador, um dos meus objetivos era estar presente no momento da preparação da batida e durante o processo da destilação, observar as suas atividades no seu momento clandestino, sem interromper, digamos o seu desempenho como artistas da destilação, vendo essa atividade, como ciência e arte. Sem causar qualquer perturbação ou

interrupção e que eles entraram em um modo defensivo na minha presença, já que dentro desta dimensão, eles (os destiladores) atuam sob certos padrões morais para não trair voluntariamente os segredos da sua sociedade clandestina. Eles em seu momento estão emocionalmente e intelectualmente envolvidos na destilação, não bebem durante a atividade, apenas o suficiente para testar a qualidade do rum. Toda a atividade de destilação é realizada sob circunspeção e prudência acima de tudo para garantir que o produto final seja um produto de qualidade.

Após um dia de trabalho no alambique de terminar de limpar tudo eu senti esse medo de serem presos por parte dos destiladores, percebi-o através do tom de voz quando o destilador disse ao seu companheiro: "*Olhe! Baixe a voz...*" quando este se emocionou e comentou a notícia que ouviu no rádio que sempre ficava ligado enquanto estávamos trabalhando no alambique. O modo de ser dos destiladores e de comportar-se cuidadosa e consciente do seu ambiente deu-me uma noção clara da sedimentação destes medos passados por várias gerações dos destiladores. Como pudemos ver nas notícias e nas etnografias consideradas acima, o medo de ser preso pelas autoridades e de ser multado é evidente e justificado. A onerosa multa de 500,00 dólares norte-americanos por cada galão confiscado, é uma soma de dinheiro que nenhum deles pode arriscar para pagar pois a sua realidade socioeconômica é muito difícil e não lhes permite pagar multas caprichosamente. Se fosse o caso de incapacidade para pagar a multa, há um mínimo de três meses na prisão. As pessoas que têm ido para a prisão por isso são as mais difíceis de contatar. Um destilador em um dia de trabalho no alambique pode obter um mínimo de 3 galões de rum cana puro, ou seja, que se ele for pego em flagrante pela polícia poderia ser multado por \$ 1.500 dólares em multas e a destruição de seu alambique, nesta equação negativa devemos incluir, além da perda inicial em equipamento para destilar, a vergonha e estigma social envolvido no caso de uma detenção pública pela polícia de seus nomes para serem publicados na imprensa.

Nesse sentido, percebi o nível de sacrifício, compromisso, dedicação e respeito para a arte da destilação de rum, sem ter visto ainda em que consistia o trabalho da destilação, apenas ouvindo-os refletir sobre o tema. Os extratores arriscam muito ao se aventurar no mundo da produção clandestina de rum. Está tudo em risco; a sua casa, o seu material e metafísica, o seu bem-estar pessoal e mental, a sua paz de espírito e a das

suas famílias e de seus parceiros, bem como a vergonha pública da prisão. Isso justificava o fato de não receber minhas ligações, não querer falar comigo ou seu desconforto ao fazê-lo, uma vez que o risco envolvido é monumental. Preocupei-me por essas pessoas, mas deixei para passar algum tempo, afinal de contas, apenas começava o verão, as crianças estavam de férias, o que significa viagens em família para a praia ou para as o campo, crianças correndo pela casa. Todos os entrevistados são pais de família (alguns já cuidavam dos netos e sobrinhos e sobrinhas) talvez estivessem mais envolvidos em atividades familiares ou talvez se aproveitando da presença dos mais jovens para fazer melhorias físicas na casa e fazer o trabalho da agricultura e, talvez, por isso, eles não teriam tempo para assistir ao "garoto que estuda o rum". Faço a ênfase nesta fase inicial de gerenciamento de contatos porque cometi o erro de assumir que seria uma tarefa relativamente simples obter contatos com os quais conversar e aprender deles.

Um dos contatos que me aproximou do contexto social dos destiladores veio inesperadamente enquanto pesquisava no arquivo da Coleção Porto-riquenha na biblioteca da Universidade de Porto Rico. Eu planejei estar duas semanas neste arquivo lendo tudo sobre a história da indústria de açúcar, rum, aguardente, alambiques e mel antes de ir para o interior montanhoso. O bibliotecário, já familiarizado com meu tema, compartilhou comigo as memórias de sua aldeia natal no centro montanhoso da ilha, seu avô e seu alambique. "*Enforca-se o cavalo!*" era o grito de aviso quando a polícia vinha e recordava vividamente como eles gritavam esta frase. Ele compartilhou comigo as lembranças de seu avô a cavalo vendendo rum na aldeia. O seu avô foi preso por destilar rum cana. Os seus tios, os irmãos de seu avô, ainda vivem e ele me disse que seria interessante fazer uma mesa-redonda na casa com todos os seus tios que estão perto dos 75-85 anos de idade, essa mesa redonda nunca aconteceu. Coincidentemente, um professor que pesquisava no arquivo, mencionou alguma coisa relacionada sobre o assunto do bibliotecário, fomos apresentados e o professor ofereceu-me para entrar em contato com a sua irmã e a sua mãe. Esta senhora se tornaria a segunda pessoa mais velha do que 80 ou mais com a qual falei, mas o ditado que diz que trás (ou para o lado ou na frente) de cada homem há uma grande mulher, se aplicaria em uma maneira específica a estes homens que já estavam mortos. Só resta a memória deles com suas esposas, nos

seus filhos e netos de suas façanhas para trazer comida para a mesa em um esforço clandestino e de maratona para melhorar as suas condições de vida.

Essas esposas e filhos conversavam com alguma vergonha na cara deles, enquanto ouviam com atenção, às vezes favorecendo os detalhes geralmente técnicos das especificações do alambique, da forma em que juntavam suas peças, os materiais, o metal utilizado, o mel e como iam vendê-lo, às vezes sozinho, a cavalo, as horas intermináveis de trabalho, sempre acompanhado por um *"trabalhava bem forte, pernoitava"*. Só depois de ter visto e compreender todo o processo e a quantidade de trabalho envolvido na atividade da destilação é que entendi o olhar dessas mulheres velhas que ainda têm a memória de um outro Porto Rico, de outra forma de vida e do sacrifício que foi feito para sobreviver, para resistir a uma realidade econômica que não de não se terem sacrificado e trabalhado na clandestinidade talvez eles não tivessem sobrevivido.

## **Nas terras baixas Úmidas do Leste**

A família do Professor que conheci na biblioteca abriu as portas de sua casa para mim, as suas memórias de família e as de uma pequena comunidade perto da costa, semelhante a muitas outras que vimos através das notícias e as etnografias anteriormente consideradas em toda a ilha, desenvolveram-se na periferia das terras de uma das maiores centrais de cana de açúcar das mais extensas planícies úmidas do leste<sup>38</sup>. Depois de falar com a senhora idosa, os vizinhos, ao ouvir da minha presença e do por que da minha visita, foram buscar-me na casa da senhora. Terminei o dia falando sobre rum clandestino com uma família inteira, um professor aposentado de escola pública e um empreiteiro de construção. De todas as pessoas com as que eu falei seus pais ou um parente próximo destilou rum clandestino e no caso de um deles ainda destila rum, assim criando perspectivas interessantes do passado e do presente. Eles compartilham uma memória e uma narrativa coletiva que, longe de ser idealizada, é real. Eles foram esposas e filhos dos

---

<sup>38</sup> Categoria Geográfica dos Solos- Geografia de Porto Rico, Geografia Econômica de Porto Rico- Parte Segunda, Rafael Picó 1964

trabalhadores da cana nas áreas do entorno para a Central de Smith<sup>39</sup>, que desde 1927 devorou a terra arável toda do vale fértil onde comunidades inteiras de trabalhadores se espalharam em redor da periferia da propriedade dos donos absentistas e agora o que resta da estrutura da planta é ao ar livre, como muitas outras no resto da ilha que estão em uma passagem lenta, mas precisa de decomposição e esquecimento.

No caso do professor aposentado, ele estava animado para falar comigo, recebeu-me na entrada da sua casa com um grande sorriso e a sua esposa muito atenciosa me trouxe uma cadeira para conversar com ele. Ele estava sentado na porta traseira do seu veículo estacionado em frente à sua casa e sentei-me na cadeira que trouxe a sua esposa. Me apresentei e falei um pouco do que eu queria fazer que era conhecer "uma outra parte da história do rum em Porto Rico", ele compreendeu imediatamente e como bom professor me disse: "Mas onde você deixou o seu lápis e papel?" rapidamente fui para a casa do lado para buscar o meu caderno e lápis. Quando voltei, me perguntou rindo: "Você o que quer saber é como era feito o rum *Jibaro*, o *Nativo*, o *Nosso*?" Imediatamente começou a narrar como eram os velhos tempos quando eu era criança, que pela idade de 70 anos, calculando que foi por volta de 50 anos de idade, me falou de como foi difícil para o pai dele, um fazendeiro que possuía vários acres, vender os seus produtos na praça do mercado na época em que ele foi criado.

"O praceiro<sup>40</sup> queria as coisas de presente, e o pai que tinha as mãos sagradas para semear, davam-se lhe bons frutos, mas o praceiro não comprava, então não era negócio semear 60 couves, para que eles não os comprassem. Ele sacava o rum desde sempre e o envelhecia em um barril de madeira, que era uma coisa que não se fazia muito, chamavam-na de '*Brandy*' a esse rum. O *cacharro*<sup>41</sup>, as linhas e a serpentina também eram de cobre, colava as uniões com panos amarrados com farinha de milho, comprava o mel lá no central, que era mais barato, o punha a fermentar com um pouco de sal de fermento, aos sete ou oito dias, que já era e à noite a pegar o rum do monte, rum superior, bem temperado, melhor do que era vendido na época. "Assim, foi que nos ajudou, me tornei um professor da escola, trabalhei 30 anos no magistério e agora você vê". Durante a conversação o mestre me falou cheio de orgulho pela história do seu pai. Esta

---

<sup>39</sup> Nome fictício.

<sup>40</sup> Dono do posto de vendas na praça do agro mercado, feira Agrícola etc.

<sup>41</sup> Outro nome para alambique

conversação com o vizinho da família original que visitei surgiu espontaneamente, como vizinhos da família do professor e ao ser uma comunidade pequena, a notícia da minha visita se espalhou de boca em boca. Percebi que a mulher queria também contribuir com mais para a conversa, pois sorria quando o mestre aposentado se expressava, mas como outras das esposas dos destiladores que conheci, mantinha silêncio sobre o assunto. Despedi-me do professor, desde que as irmãs do professor que tinha conhecido na Universidade estavam esperando por mim, todos no carro para ir conhecer o destilador ativo. Esta inesperada conversação me ofereceu outras percepções em relação a vários aspectos técnicos e sociais e algumas categorias que classificam o rum clandestino como o Jibaro (camponês), o Nativo e o Nosso, categorias amplamente utilizadas sem o auxílio de um dispositivo de publicidade nem marketing.

## Dom Segundo

Continuamos de carro pela estrada principal, mas desta vez em direção a montanha, ao interior da casa de outro vizinho da comunidade, Don Segundo<sup>42</sup>. O seu pai, que em vida foi um trabalhador da cana da central Smith<sup>43</sup> e também foi um notório destilador de rum clandestino na área. Agora, Segundo toma o lugar do seu pai na destilação. Para esta visita, eu fui acompanhado pelas duas irmãs mais velhas do professor, o marido de uma delas que dirigiu o veículo e a neta de 8 anos de idade. Paramos em um *Chinchorro*<sup>44</sup> onde trabalha o filho do destilador, lá as irmãs do professor e seu marido perguntaram por Don Segundo saber se estava disponível para conhecê-lo, novamente eu expliquei ao seu filho brevemente a minha pesquisa e ele, enquanto servia o churrasco de espetos de frango e porco frente ao negócio, assegurou-me que não haveria problemas com o seu pai. No interior do chinchorro a Caixa de música tocava salsa estridente, era sábado, pouco antes do meio-dia. Convidaram-me

---

<sup>42</sup> Nome fictício

<sup>43</sup> Nome fictício

<sup>44</sup> lugar de venda de bebidas alcoólicas, e de encontro social, similar ao *ventorrillo* descrito anteriormente por Manners, Wolf, Mintz e Padilla em (1956)

para uma cerveja e vários minutos mais tarde, caminho acima, chegamos à casa de Don Segundo, ele estava junto com outros 7-8 homens em pleno trabalho cimentando um trecho de uma estrada de terra em uma área rural um pouco retirada da estrada principal. Essa entrada daria acesso a um sector onde há um número de casas de difícil acesso. O grupo de homens estava trabalhando quando uma das irmãs do professor os interrompe e chama o Segundo em voz alta desde a janela do carro; Segundo ao reconhecer o veículo cumprimenta e aproximando-se e dizem-lhe; "olha que este rapaz está fazendo um projeto, você sabe do pitorro e o seu filho lá embaixo no negócio, ele nos disse que viéssemos por aqui" estranhamente, eles sentiram-se em total confiança para simplesmente guiar até a casa do destilador para que eu lhe conhecesse. A sua casa está localizada em uma área rural, meio montanhosa, perto do vale em uma espécie de fronteira entre a zona do vale do litoral e o pé da área montanhosa.

Descemos do carro, novamente, como expliquei a todos as pessoas anteriores brevemente o meu trabalho, como eu pude já que tinha muitas pessoas ao redor e o barulho do misturador de cimento e todo mundo gritando porque ele estava no meio de uma construção. Percebi que o Segundo não tinha muito tempo e em um momento apartamo-nos dos outros, me olhou firmemente nos olhos e me disse: Gostaria de ver o aparelho<sup>45</sup>? A construção da estrada continuou e nós dois seguimos a sua casa a pé, todos os outros ficaram lá fora. Agora desde o ponto onde nos deixou o carro, conversamos sobre vários aspectos técnicos, desde a mistura da batida e como ele acrescentava sais específicas ao mel para acelerar o processo de fermentação, este detalhe dos sais era um dos que identificava o rum nesta área, nas outras três áreas que já tinha visitado, os outros destiladores não mencionaram o uso destes sais para acelerar o processo de fermentação da batida. Eu pude ver os barris para as batidas vazias. O seu pai o ensinou a destilar e com o trabalho na central que não era muito, mas com o apoio financeiro fornecido pelo rum que vendia manteve os seus 14 filhos. O seu alambique era um bem e cuidadosamente construído em aço inoxidável, possuía um termômetro e uma válvula de pressão, era um dos alambiques exclusivos, ou seja, diferente em construção que vi.

Nesta fase inicial da investigação já tinha visto dois alambiques clandestinos e devo confessar que os olhos me brilham quando vejo essas destiladoras, que misturam-se

---

<sup>45</sup> Outro nome para alambique

com o seu entorno, se vestem de camuflagem com o que o rodeia e surgem somente quando eles são alimentados pela batida e reanimados com a lenha. Dado o caso da construção da estrada naquele dia, este encontro foi um de curta duração. De volta para o veículo, ele me perguntou diretamente o que ia fazer com as minhas pesquisas, ele já tinha tido encontros imediatos com a polícia, ele narrou para mim, que aparentemente um vizinho o traiu e a polícia chegou, no momento da chegada dos agentes, não encontraram nada, não encontraram o alambique, e como não tinha rum destilado foram embora sem poder incriminá-lo. Ele falou-me do que ele chamou estar "*quente*", de acordo com ele ocorre quando a gente mesmo vende o rum e se o rum é de boa qualidade, os boatos sobre a qualidade espalham-se vertiginosamente. Imediatamente percebi a sua preocupação com o meu trabalho e a possibilidade de que ficassem sabendo de sua atividade clandestina, que lhe garanti minha total confidencialidade e o fato de que nenhum nome verdadeiro bem fosse de pessoa ou de lugar seria publicado. Ele não ia destilar no momento, porque ele está fazendo obras de construção, que tinham prioridade para destilação, mas ficamos em nos ligar para quando chegasse a hora da destilação. Eu fiz vários telefonemas posteriormente, mas nunca coordenar visitá-lo novamente.

De voltar para a casa da senhora idosa, a pessoa com quem originalmente tinha planejado falar, a visita se tornou uma espécie de reunião de família com as suas filhas e os maridos delas e uma neta. Já sentados na sala, percebi que a comunicação entre o professor e a mãe dele tinha sido mínima em termos dos detalhes da minha visita. Então eu mantive-me à margem ouvindo enquanto a senhora e todas as suas filhas e seus maridos e netos punham-se em dia e compartilhavam anedotas de suas vidas, às vezes relacionadas com as atividades da destilação do falecido pai e avô, todos sentados com as cadeiras dispostas em uma meia lua, com a senhora no centro. A senhora me descreveu em forma básica o alambique, as peças, o mel, "que se achava na central, era barato, não custava quase nada, fermentava o mel e passou muitas noites sacando<sup>46</sup> o rum, muitas noites ruins e ajudou-nos com isso," seguido por um silêncio total na sala. O silêncio desta senhora e dos seus filhos e familiares neste caso significou mais do que qualquer história, seu rosto envelhecido, seu olhar direto para o passado talvez revendo todos

---

<sup>46</sup> palavra comumente usada como sinônimo de 'destilar'

aqueles anos de sacrificio da vida familiar para sobreviver, por fazer um sustento financeiro adicional.

Conversamos de coisas diferentes, foi difícil tentar moderar uma conversação de grupo deste tipo, todos falando ao mesmo tempo, que foi desde o campo político atual e as próximas eleições, La Central, o campo, o rum clandestino e, finalmente, apareceu uma conversa interessante sobre Heleninha da Santa Montanha, uma aparecida católica, que pregou pela área de 1908 até 1911. Alegadamente realizou milagres, curas e deixou uma profecia para Porto Rico, que para alguns dos seus devotos já está sendo cumprida. A mãe da senhora que eu visitei, isto é, a avó de todas as crianças presentes lá, era uma devota e eles falavam muito eloquentemente sobre o seu trabalho, a sua mensagem e as suas profecias para Porto Rico. Da Heleninha só resta um livro escrito sobre as testemunhas de suas obras, o livro Heleninha, eu pessoalmente não tinha a mais mínima ideia da Heleninha e do seu culto, culto que foi proibido pela Igreja Católica. A Igreja ordenou através dos sacerdotes na missa, queimar seus escritos e algumas relíquias em sua caverna, que está localizada em uma montanha nas proximidades, parecia como se estivesse em outro Porto Rico. Vale ressaltar que a Heleninha condenou o uso do rum. Uma coisa especial de toda esta viagem tem sido que tenho visto lugares remotos, de difícil acesso em Porto Rico, que se não fosse por esta circunstância especial da minha pesquisa os meus olhos jamais teriam olhado lugares tão belos, tão transformados pelo tempo e pela história e o humano e no movimento do tempo.

## **Nas terras baixas do litoral do Norte**

Um segundo contato de um destilador ou de um iniciante de destilador ao que vou chamar de David ficticiamente. David veio graças a um colega e compadre que chegou de Nova Iorque de férias de estudos que é seu vizinho desde a sua infância, que seria um dos que estaria começando nos mistérios da destilação. No mesmo dia do mês de julho, nomeio do verão, em que fui convidado seria a primeira vez dele tirar rum e simultaneamente seria a minha primeira vez diante de um alambique em execução,

tinha-os visto inativos, mas vê-los em função e os destiladores trabalhando, é algo realmente interessante. Na chegada já estava tudo pronto, era só acender a lenha. Narrar o processo de destilação, começando pelo queimador, seria começar no meio do processo, mas foi então que cheguei a conhecer o processo, de forma não linear. Esta foi a primeira vez que eu assisti os destiladores operando um alambique, ao vivo. A noite anterior eu fiquei na casa do meu compadre que mora em um município no interior montanhoso da ilha, precisava estar perto do destilador, porque o trabalho iria começar às 06:00 a destilar e naquele momento a minha base estava em São João. Eu passei uma noite de verão em uma área montanhosa e fresca com uma temperatura regular durante o mês de julho é 80 graus, quando na Capital São João é de 105 graus.

Naquela noite, nós conversamos sobre o seu vizinho, David, que era a pessoa que nos levaria onde o destilador. David é um distribuidor conhecido de pitorro, um vendedor legítimo de rum clandestino de qualidade. Ele veio recomendado pelo seu irmão e é um cliente satisfeito. O meu amigo me explicou de uma maneira geral o que sabia sobre a pessoa e o pouco que sabia do seu parceiro quem chamarei ficticiamente Rafael (o destilador a quem iríamos conhecer) e embora o meu amigo não soubesse quem ele era, também o conheceria mais tarde. O dia antes que nós estávamos indo para vê-los, o destilador, quem não conhecia meu amigo se arrependeu de ter concordado comigo para conhecê-los, por medo de que fosse um agente encoberto, um policial ou um informante, por tal motivo desistiu da ideia de que os visitasse, mas graças à credibilidade do meu amigo no seu bairro e com o parceiro do destilador foi nivelada a balança a meu favor.

Finalmente, David, conhecido do meu amigo há anos, convenceu o terceiro que nos permitisse visitar e observar o processo de destilação, toda esta discussão teve lugar no dia antes da nossa visita. Dormi poucas horas até as 05, que era a hora que nos daria tempo para tomar o café da manhã e guiar até a casa do David e depois para a casa do Rafael o destilador e o lugar onde ele tem os seus alambiques. Naquele dia, a manhã veio com as nuvens carregadas de chuva. Choveu cedo, pensei em como o alambique se alimenta de lenha, talvez estivesse ao ar livre, não seria possível destilar, mesmo assim chegamos ao lugar e finalmente conheci o parceiro, que acabou sendo uma pessoa que iria me ajudar muito e mostraria uma genuína hospitalidade ao me deixar visitá-los várias vezes e aprender e observar o processo de destilação. Chegamos ao local e era uma

propriedade ampla, mas fechada. Éramos dois veículos estranhos na área com suficiente atividade para chamar a atenção que nós não queríamos dos vizinhos. A casa estava sob uma garoa fraca que talvez anunciasse mais chuva, então me estacionei onde fui indicado, desci do veículo e sai para conhecê-los em pessoa.

Essa manhã cedo, enquanto aguardamos a chuva passar, eu estava nervoso, eu senti que me detalhavam, que me estudavam. Uma vez que fomos apresentados formalmente, em uma maneira muito gentil me foram feitas uma série de perguntas que eu respondi o mais casual que eu pude, em termos claros e breves, eu lhes disse que era "um estudante fazendo um projeto sobre o rum em Porto Rico, e eu queria também saber a história dos sacadores de rum, que não podia falar de alguém sem conhecê-los". O destilador acenou com a cabeça, sinal que aceitou a minha breve explicação pelo meu interesse em pesquisar o tema e passo seguido nos levou para a antiga casa, aparentemente abandonada, que é onde estão localizados os alambiques, o lugar onde é destilado o rum. É uma estrutura invisível e obscurecida para o pedestre normal, que está em sua propriedade. A casa estava sendo lentamente devorada por uma floresta secundária e as suas árvores e enredadeiras. A floresta leva perto de 40 anos em recuperação antes de formar parte de um dos maiores canaviais da região, pertencentes à Central A Promessa<sup>47</sup>. Após a saída dos proprietários da central, lentamente a floresta retornou para o que era dela juntamente com tudo o que restava no meio, antigas maquinarias para processar a cana e talvez as antigas habitações dos trabalhadores. A estrutura antiga, antes de uma pequena casa do pai, permaneceu sob a camuflagem natural das enredadeiras da floresta. Já no quarto da casa onde todas as atividades seriam executadas, começou a minha iniciação formal nos mistérios da destilação do rum cana.

Foi um momento novo, nunca estive em uma situação semelhante em minha vida. Eu fui interrogado ligeiramente por Rafael e da mesma forma, tinha dois advogados; o meu amigo e seu parceiro. "ele é meu amigo, e ele é o irmão de fulano de tal, que é meu cliente" e após alguns segundos eu disse; "ah bom, então você gostaria de aprender a fazer pitorro?" O que você quer saber? Como é feito o rum? "Pois eu vou lhe explicar..." E assim, a classe deu início, passo seguido começou a me explicar em detalhe, domínio da matéria e orgulho as partes e funções de cada uma delas. Ele começou pelo

---

<sup>47</sup> Nome fictício

*queimador*<sup>48</sup>, que é onde será depositado a batida uma vez que está fermentada, e o que é o *cabeçote*<sup>49</sup> com os seus conectores e o *condensador*<sup>50</sup>, para passar para a *serpentina*<sup>51</sup> e depois para o galão de coleta. Esse alambique, construído dessa maneira era o que mais comumente vi similar a outros materiais. A lenha para o fogo, era tirada de palhetes de madeira do tipo que são usadas nas lojas para empilhar caixas de mercadorias, que geralmente são jogadas no lixo e não são reaproveitadas pelas empresas, aqui são reutilizadas no processo de queima durante a destilação.

O seu pai trabalhou toda a sua vida na central e tirou rum cana para gerar renda extra para o salário que era recebido do trabalho agrícola na região central. A casa do destilador localizava-se na terra de propriedade da família, originalmente do seu pai e seus irmãos, os tios de Rafael, provavelmente de terrenos concedidos pelo governo, embora eu não o confirmasse. Havia mais das antigas casas de outras famílias que migraram ou já morreram, que a floresta ocupava dia a dia, minuto a minuto, polegada a polegada. Agora tinha uma grande floresta secundária com muito desenvolvimento onde uma vez haviam canaviais até onde alcançava a vista. Já tinha a floresta engolido as antigas casas dos parentes, a do seu pai que era um trabalhador da cana e sacador de rum, também na época da central A Promessa<sup>52</sup>.

O trabalho começou depois das conversações sobre os aspectos técnicos do processo de fermentação e destilação. Durante a destilação, a conversação foi limitada às questões sobre a intensidade do fogo, a presença envelhecida da fumaça estava tisonada nas paredes da casa antiga, anos de destilação tinham pintado as paredes de preto, observei essas marcas nas paredes com a curiosidade de um arqueólogo estudando as pinturas de uma caverna recém-descoberta. A tarefa de garantir o fogo permaneceu nas mãos de David, o também novato que foi estritamente supervisionado pelo Rafael. Neste

---

<sup>48</sup> Barril de metal, usualmente com capacidade de 45 galões de líquido, onde é depositada a batida, para ser esquentada e destilada.

<sup>49</sup> Uma redução do cano de 2” polegadas que sai do queimador para a linha de cobre.

<sup>50</sup> Um contentor pequeno de metal também, entre o cabeçote e a serpentina que cria um vazio na linha, que condensa e precipita vapores de líquidos mais pesados do que o álcool durante o processo de destilação, no condensador ficam líquidos não desejados no produto final. Este detalhe, segundo observei nas fotos antigas, não era utilizado em alambiques clandestinos mais antigos, o que pudéssemos assinalar como uma inovação dos destiladores clandestinos modernos o que garante um rum de melhor qualidade.

<sup>51</sup> Tubo de cobre em forma de espiral que colocado em um barril de metal ou plástico cheio de água, para esfriar e o vapor do álcool e condensá-lo em sua forma líquida.

<sup>52</sup> Nome fictício

caso, os dois alambiques um ao lado do outro, o que deixava tudo mais complexo. "Nunca pode ser tirados os olhos da chama, você tem que estar ciente do alambique, você tem que aquecer apenas o suficiente para que a batida ferva, para que comece a evaporar o álcool desde que o álcool ferva primeiro do que a água ao ser um composto mais leve do que a água, a batida deve ferver apenas o suficiente para começar a evaporar-se, se a batida recebe calor de mais, pode "*queimar*" o rum, isto sairia com uma indesejável aparência escura e um aroma queimado". O fogo deveria estar bem alimentado mais para a distância do que para um momento de fúria. Depois de quase uma hora de o queimador receber chamas do fogo, na saída da serpentina começa a expulsar um vapor branco e denso que anuncia que em breve já seria álcool. Passada a primeira fase do estresse, o que resta do tempo é esperar para que comece a destilar, foi a vez que o sacador e seu parceiro começavam a abrir-se para falar sobre as razões pelas quais tiram rum e as histórias por trás dessas razões. O fogo deve ser bem alimentado para a distância que um momento de fúria. Depois de quase uma hora de queimador receber chamas do fogo, na saída da bobina começa a expulsar o branco e denso vapor anunciou que em breve já seria álcool. Passou a primeira fase do estresse, o que resta do tempo é esperado para começar a destilar, foi a vez de socar e seu parceiro começou a abrir-se para falar sobre as razões por que tomam rum e as histórias por trás dessas razões.

Rafael, embora ele crescesse familiarizado com as atividades de destilação do seu pai, aprendeu a destilar do seu irmão mais velho, quem aprendeu diretamente com o pai. O seu irmão tinha tirando rum perto de 30 anos. Ao irmão de Rafael ao ver-se forçado a sair da ilha devido aos cuidados de um médico de sua filha, lhe abriu uma janela de oportunidade para que ele pudesse operar o alambique do seu irmão e ainda ganhar um dinheiro adicional, o seu filho mais velho também se juntou a este grupo que aprendeu com o tio, o irmão de Rafael. Este ano faz 7 anos vivendo regularmente da destilação do rum. Que circunstância especial aconteceu na vida de Rafael que fez com que ele contemplasse a produção clandestina de rum como uma opção de renda para a sua família? Em 2005, Rafael ficou desempregado após dedicar mais de 15 anos de sua vida como um empregado em uma fábrica de produtos farmacêuticos devido ao fechamento da mesma. Muitas empresas estrangeiras deixaram Porto Rico uma vez que foram concluídos os subsídios do governo totais de água, eletricidade e impostos para operar

como resultado de uma política de desenvolvimento por convite falido, abandonando a ilha deixando desempregadas aldeias inteiras. O caso da farmacêutica onde trabalhavam foi um estudo caso emblemático disto.

Dentro da farmacêutica, Rafael e David<sup>53</sup> faziam serviços ultra especializados e ironicamente se viram sobre qualificados para os requisitos solicitados por outras empresas na ilha. Eles foram dos milhares que se viram forçados a procurar emprego onde fosse. Assim começaram a procurar por atividades económicas alternativas para a sua subsistência e a das suas famílias que, como todos os outros entrevistados, são pais e têm que fornecer os subsídios do governo não dão para viver dia a dia Vale mencionar que o vínculo que unia o Rafael ao David juntos nesta empresa clandestina era que tinham sido colegas na empresa particular. Rafael era um "caneiro", a pessoa que construía e dava manutenção a todos os canos na planta física da indústria farmacêutica era um soldador perito, ele mesmo tinha construído o seu alambique, teria construído e armado todas as peças de mão e soldado tudo. Quando fechou a farmacêutica, não encontraram nenhum trabalho em nenhum lugar, o que os levou a graves crises económicas de família, as que deviam resolver.

O rum já começa a escapar da bobina do primeiro alambique, um líquido transparente, de uma cor azul clara, que foi analisado visualmente pelo Rafael usando um copo branco para ver o contraste de cor. Rafael e David prestaram-lhe especial atenção a este primeiro líquido que saiu pela serpentina As razões para esta cor não estão inteiramente claras para eles, mas sabem que não é potável e que há de se esperar para que comece a sair completamente transparente, essa é *a maneira* que eles foram ensinados. A sua teoria sobre o porquê o rum sai dessa cor encontra-se no teor de sal do mel que é dado para as reses na indústria do gado. Alguns minutos mais tarde começam a sair totalmente transparente, imediatamente é comprovado pelo Rafael quem diz: "é bom, é forte," olharam para mim rindo, ambos fazendo careta, gestos faciais e o Rafael ofereceu-me para testar um pouco o que eu provei sem qualquer preâmbulo, enquanto o álcool se passeava por dentro da minha boca, a minha língua e descia pela minha garganta através do esôfago para o estômago. Eu imediatamente pensei que o primeiro mito que desapareceu naquele momento, foi que o rum sai da bobina quente, ele sai

morno, com um aroma a lenha e a cana de açúcar e um sabor que rapta todas as papilas gustativas da língua por alguns instantes, dando uma sensação que replica para o esôfago e acredito que até o estômago marcando o que alguns chamam de "o caminho do fogo", deixando rastros atrás açucarados Quando o segundo alambique começou a destilar, novamente tive que refazer o teste. Era o rum mais forte, novo e transparente que jamais tinha provado na minha vida até esse momento, de um "*after taste*" quente e picante, um cheiro de cana de açúcar e a lareira incrível, com um sabor forte ao extremo, esta era a primeira vez que provei aguardente acabado de sair da serpentina, pensava que sairia quente, mas o vapor quando entra pela serpentina perde a temperatura ao se condensar. Esses sacadores particulares utilizavam galões de plástico para recolher o rum, com um funil com algodões por dentro, que previa que isso iria cair dentro do galão qualquer palha ou partícula, como um método simples, mas eficaz para manter limpo o rum.

Durante as 3 horas que durou a destilação, entre observar fogo e coletar o rum e estar ciente dos arredores, é dado o momento para diferentes conversações, reflexões de pessoas dos tempos na indústria farmacêutica, os filhos, e, acima de tudo, para comentar sobre os acontecimentos da política quotidiana, graças a uma rádio portátil de bateria que o Rafael trouxe a casa, ao iniciar cedo a atividade, a notícia do dia veio junto com a chuva de manhã e assim as tarefas do Governador, da Câmara e do Senado e o assassinato violento do momento eram discutidos, esmigalhados, analisados e resolvidos em três horas e tanto. Tudo era falado em um tom de voz baixo e divagado que denota a consciência de uma atividade clandestina. Todos os preconceitos, ideias e conceitos que eu tinha em minha mente em torno do que foi a destilação de rum clandestino, ficaram obliterados ao passado em segundos de minutos, eu me via na frente de um processo real, complexo e concreto diante dos meus olhos, que destruía o mito do destilador precário, violento e gangster. Dentre outras coisas, o Rafael também cultivava orquídeas e pesca caranguejos no litoral para a venda, o David é um perito criador de galos de luta, ambos fazem várias atividades econômicas alternativas. Antes de ir embora, eu fui presenteado com uma garrafa de rum recentemente destilada. Até agora tenho notado uma relação geográfica entre os lugares onde existiram anteriormente engenhos e destiladores A proximidade a estes lugares é considerável, os destiladores e as suas famílias, com os que eu falei são filhos de trabalhadores da cana, conservam a memória da época, as

plantações de cana, a safra, o trabalho de colheita no sol. Eu voltei três vezes mais para destilar com o Rafael e o David.

### **Nas Montanhas chuvosas do Oeste**

Eugenio e Ramon<sup>54</sup> são dois irmãos que destilam juntos e são moradores da mesma comunidade rural. Eles vivem em uma das aldeias rurais da ilha onde o desemprego é galopante, é uma área onde vastas áreas foram dedicadas ao cultivo de Café, por exemplo, alguém das principais cidades do litoral bem seja da capital ou do oeste, não teria nada a fazer nesse lugar, uma viagem desde São João, seria o mínimo de 2 horas e 45 minutos. O *como* cheguei até eles foi uma das experiências mais interessantes desta pesquisa. Eu tinha entrado em contato com uma primeira pessoa que me levaria até eles, desde antes de ir para o Brasil, no final de 2011 e pelas circunstâncias da época de Natal, não tinha sido capaz de chegar até este lugar. Concordamos um dia para a reunião e depois que dirijo até a zona montanhosa e me encontro com o meu contato, chegamos à sua casa e para a minha surpresa, eles não estavam esperando por mim. Eugenio e a sua esposa e o seu irmão Ramon quem é o seu vizinho, casualmente estavam almoçando na varanda da casa e imediatamente me disseram que a minha visita não era esperada, esperava-se no Natal do ano passado, estava realmente tarde por alguns meses. Eu não acho que isto tenha sido um problema sério, mais do que a surpresa de um estranho em sua casa, uma vez que eles sabiam do meu projeto, porque o meu contato tinha explicado anteriormente, alguns meses atrás.

Apresentei-me brevemente e lhes falei de um modo geral da minha pesquisa e concordaram em discutir sobre o assunto. Foi-me feita uma série de perguntas, inicialmente eles não acreditaram que eu estudasse no Brasil, depois de ensinar o meu cartão de identificação da Universidade, acreditaram em mim. Eu tive que explicar muito mais em relação aos outros destiladores, de repente eu pensei que eles não acreditavam absolutamente nada do que disse a eles. A pessoa que me falou deles é muito importante

---

<sup>54</sup> Nomes fictícios

na área, e como em outras ocasiões a credibilidade dos meus contatos foi colocada em julgamento antes de entrar em informações mais sérias e profundas. A conversação foi muito interessante, foi-me feita uma série de perguntas muito inteligentes, "O que você vai fazer com esta investigação?" "Quais são as suas intenções com esta pesquisa?" Um dos irmãos começava a falar e o outro terminava, dinâmica, que era trocada. Era como se o interlocutor fosse um e o discurso, começava em um lado e acabava em outro, a esposa permanecia na distância ouvindo enquanto ela se mantinha ocupada trabalhando em umas pequenas esculturas. O interrogatório cruzado, culminou em um teste, deram-me a experimentar um rum deles destilado recentemente "Você *tem* que tomar" me disse um deles em tom de brincadeira, mas muito sério ao mesmo tempo e assim que eu fiz, eu o bebi e continuamos com a conversação. Logo trouxeram-me mais rum branco, desta vez com um pouco de anis. Novamente, a experiência de degustar este outro rum, de outra região da ilha, em uma dimensão comparativa, me deu uma ideia clara e forte da variedade de rums que existe na ilha. Este rum branco, aromático e forte foi excelente.

A conversação continuou e perguntaram-me sobre os outros destiladores que tinham conhecido e os alambiques que tinha visto, ensinei-lhes detalhadamente tudo o que sabia e lhes mostrei algumas das fotos dos alambiques, eles observaram e comentaram sobre as semelhanças e diferenças na construção dos alambiques, foi imediatamente palpável o conhecimento, domínio e o amor para a arte da destilação. A partir das fotos, eles notavam a intensidade do fogo, dos materiais, dos ângulos dos queimadores, em seguida, choveram as comparações e perguntas. Depois eles me levaram da varanda da casa para o quintal para ver o alambique deles, novamente, outro alambique perfeitamente camuflado em seu ambiente. De forma magistral, mostraram-me as diferentes partes do alambique em detalhe e a função de cada uma das partes. Uma parte previa, porém essencial do processo da destilação é a preparação da batida, ou seja, a mistura do melaço de cana e água, em alguns casos é adicionada, mel, açúcar, açúcar mascavo e fermento, logo são colocados para fermentar. Apesar do mel e os açúcares serem ingredientes presentes em todos os processos, todo destilador tem a sua própria receita. O processo de fermentação é essencial para a qualidade e o sabor de rum. Até esse momento tinha uma noção clara do que era o processo da fermentação de acordo com vários textos que li, para entender os processos químicos que com leva, mas naquele

dia, eles tinham uma batida no meio do processo de fermentação, começou imediatamente a classe, ou, digamos, a iniciação.

Nem sempre demora o mesmo tempo para "*cair*" isto é, em fermentar-se totalmente a batida, depende de vários fatores; da água se for de chuva ou de aqueduto, da temperatura do ambiente, da qualidade do melaço e se são adicionadas outras coisas além da levedura, como mais açúcar refinado, mel de abelhas ou frutas. Diferentes variações em qualquer um desses aspectos se traduzem em momentos diferentes, para que esta batida esteja pronta para a destilação. Eugenio e Ramon levam perto de 25 anos destilando, eles têm experimentado bastante com as batidas e continuam a fazê-lo. Eles têm-na feito isso de mel de abelha e melaço e de combinações com açúcar mascavo e açúcar refinado. Ensinaram-me uma batida que estava prestes a cair e assim fui convidado a destilar com eles no fim de semana próximo, o que seria o segundo alambique que veria trabalhando.

"Então, você o que quer é aprender como tirar pitorro?, você quer ser biqueiro?" foi que expressou o par de irmãos que me aceitaram como o seu aluno, depois da minha explicação e da minha apresentação, falei-lhes das minhas experiências com os outros sacadores e das minhas conversações com eles, eu mostrei a eles algumas das fotos dos alambiques que tinha visto, e as comparamos e comentaram habilmente como peritos. Eu não o tinha visto dessa forma e até que me perguntaram, não tinha me questionado. Eu queria aprender a tirar o rum também? Eu também queria participar da comunidade clandestina de destiladores do rum cana? De acordo com o que eu entendi, pelas suas perguntas, eles percebiam que eu queria fazer um tipo de trabalho científico, medir níveis, quantidades, qualidades e temperaturas. Segundo fomos conversando, eles foram abrindo-se mais à conversa. Eu perguntei-lhes porque eles tinham começado a destilar, para entender um pouco de suas circunstâncias e quem havia lhes ensinado. Originalmente, a pessoa a quem eles conheciam e que sabia como destilar era o pai de sua esposa e ele "*levou tudo o que sabia ao túmulo*". Tudo foi acordado, a semana depois iria vê-los trabalhar.

## A Segunda visita às Montanhas Chuvosas do Oeste

Este dia seria um dia importante, já que iria acompanhá-los para destilar. Enquanto me preparava para sair no dia acordado, eu estava conversando com a minha parceira sobre a possibilidade de me acompanhar para esta visita, para que dessa forma ela pudesse compartilhar com a esposa do Eugenio. Naquele mesmo momento, recebi um telefonema do Eugenio, extremamente incomodado e ansioso, querendo saber se eu era um policial, ou algo assim, porque a sua esposa teve um sonho aonde a noite antes a polícia chegou à sua casa e lhe confiscou tudo. Voltou-me a insistir pela segunda vez no mesmo e eu dei-lhe minha palavra de honra, e garanti-lhes que eles não teriam problemas com a lei, assim ficaram tranquilos. Momentos como este se repetiram várias vezes durante estes primeiros encontros com os destiladores. Desta vez eu participei plenamente no processo de destilação. Ramón me disse que eu teria que fazer tudo, que seria a minha iniciação, eles riram enquanto diziam isso, que seria um aprendiz de destilador. Felizmente a minha colega se integrou às atividades e foi ela quem provou o primeiro rum que passou pela serpentina que foi destilado para a surpresa de todos eles, isso nos ganhou a confiança da família.

No momento da nossa chegada eles tinham preparado tudo, o alambique limpo e montado, a lenha cortada, só havia que filtrar a batida das coisas que pudessem ter-lhe caído durante o processo de fermentação pois o barril de plástico onde está a batida está ao ar livre. Todo o fermento estava precipitado no fundo do barril. Esta levedura "*morta*" no fundo era chamada o "*assento*", uma parte desse fermento morto é guardada para a próxima batida e assim eram passados de batida em batida elementos da mesma levedura, que eram acrescentados com fermento novo quando eles eram colocados para fermentar. Durante todo o processo, a piada era que eu "tinha cara de agente-guarda - policial". Eu tinha que rir, na verdade éramos completos estranhos com conhecidos entre meio, não nos conhecíamos, eu entrei em um processo lento, delicado e cuidadoso para conhecê-los e eles me conhecessem. Apreciei a oportunidade de aprender e de trabalhar ao lado deles. Depois de colocar a lenha sob o queimador e iniciar o fogo queimando constantemente, foi uma questão de sentar-se a conversar e ir conhecendo os meus mestres na arte. A

dupla de irmãos trabalha em praticamente tudo, construção, eletricidade e algumas coisas da agricultura, mas, além disso, são artesãos hábeis.

Sentados do lado de fora da casa pequena e aconchegante, onde estava o alambique, mas pendentes do fogo e ouvindo os sons produzidos pelo alambique, ele me contou disse como foi que ele se aproximou para tirar o rum. Eugenio durante a sua juventude era consumidor de rum e interessou-se pela sua destilação, por simples curiosidade, ele já conhecia a história da vida de seu sogro, mas não foi o seu sogro quem lhe ensinou a ele. Há 30 anos, ele conhecia uma pessoa que sabia que tirava rum e ele lhe perguntou se podia aprender com ele, o homem respondeu que tinha que colocar todas as peças para fazer o alambique e os ingredientes para a primeira batida e se dividiam o rum destilado, ele concordou e foi assim que ele se iniciou. Demorou muito tempo e várias destilações para aprender e aperfeiçoar a sua técnica para chegar a um ponto aceitável de qualidade para vender o rum. Ele continuou produzindo para obter um ganho adicional ao trabalho temporário em uma fábrica de peixe na costa. Vários anos mais tarde a fábrica de peixe, em uma situação semelhante à da indústria farmacêutica com o Rafael e o David, fechou operações e ele dependeu por vários anos do destilado e das suas outras atividades económicas subsidiárias, realizou trabalhos de diferentes tipos, eletricidade, construção e agricultura. Já de entrada à tarde e várias degustações de rum, foram-me explicando várias coisas como a do alcoolismo do pai da sua esposa e como a sua saúde foi afetada pelo abuso do álcool, levando-se para o tumulto as suas técnicas secretas de destilação. Naquela tarde, antes de ir embora, também recebi uma garrafa de rum, recentemente destilado. Felizmente, eu voltaria para visitá-los várias vezes mais.

## Para o interior das Montanhas Chuvosas do Oeste

Em meados do verão de 2012, localizado em algum lugar nas montanhas do interior tive uma conversa informal com um vizinho, me falaram de um homem idoso, que morava no campo e que colecionava garrafas antigas e que sabia "*fazer rum*". Pensei que era uma boa pista para seguir e que mesmo se fosse uma pessoa mais velha, deveria saber, ou talvez quisesse me levar até vários dos destiladores desse povoado. A pessoa que me conhecia foi quem me levou para a sua casa e apresentou-o para mim. O senhor, a quem chamarei de Don José, morava em uma área remota para o interior, depois de uma série de montanhas se encontra um grande vale, onde uns 60 anos atrás existiu uma central de cana de açúcar que vou chamar ficticiamente '*Central A Colônia*', em um lugar tão montanhoso e de difícil acesso, que eu percebo que em 2013 ninguém desconfiaria que ali existiu uma usina de açúcar, que em comparação com a área de terra que ocupavam as outras, era pequena. Fomos o caminho todo conversando com o me contato e das suas impressões sobre o rum em geral, o rum clandestino e compartilhando histórias das suas viagens pela América Latina há alguns anos e das suas experiências tomando licores tradicionais lá e a sua interessante teoria sobre as raízes indígenas da elaboração de licores nas Américas, particularmente aqueles feitos com milho e tubérculos.

As atividades desta central açucareira começaram em 1911 e terminaram em 1949, a sua maquinaria foi vendida no Haiti para fundar uma outra planta de açúcar lá. Nessa antiga central houve também uma destiladora legal, com o seu rum que levava o mesmo nome da Central. Ainda as ruínas ali, alguns dos seus edificios estão em pé. Localizar centrais ou engenhos antigos é relativamente simples, uma vez que se chega a área é para digitalizar o horizonte à procura de chaminés que vão da terra para o céu, como antenas, como obeliscos egípcios antigos e desgastados, que nos dizem que ali naquele lugar alguma vez existiu outra civilização, com outros modos de vida. Por alguma razão a chaminé dessa central foi destruída, a grama alta do vale evita encontrar alguns dos edificios, se a pessoa não combina com alguém, dificilmente encontra as ruínas. Curiosamente, foi um dos edificios que está em pé, onde foi localizada a destiladora.

O seu pai era um trabalhador da "Colônia" e destilador por muitos anos. O homem de uns 65 anos ou mais, compartilhou comigo várias anedotas dessa época onde a produção da central dominava completamente a vida dessa população. Como ele narrou para mim, o seu pai tirava rum ao longo do ano e ia embora a seu cavalo para vender o rum a diferentes pontos do campo, incluindo os policiais de ilha que eram os seus clientes. O seu pai era o fornecedor de rum clandestino do lendário bordel de Tonha a Negra na cidade do sul de Ponce. Ele vendia centenas de galões por ano para ela. Este destilador tinha vários alambiques, trabalhando simultaneamente. Narrou para mim como trabalhava durante 4 meses por ano só para Tonha no final dos anos cinquenta. De acordo com o que Don José disse-me; "Meu pai tinha uma égua que chamou de 'Volantona', ia embora com dois candungos<sup>55</sup> de rum, para a aldeia vender rum onde é "Daqui eu não vou" uma loja, fazenda ou ventorrillo, que era o ponto de venda de rum, alguns dias, na aldeia tinha dois policiais e se engajavam por trás em dois grandes cavalos que eles tinham, algum tipo de cavalos bem grandes e a égua do velho os passava pela pedra<sup>56</sup>, ele estava indo a galope, no monte e vinha e parava e os aguardava e era para beber rum com os guardas. A minha filha desenha, quero que me pinte esta cena, a do meu pai montando a cavalo e os guardas perseguindo-o e, em seguida, eles bebendo rum sob a vara".

Continua com a sua narração Don José; "Com tudo isso, há pessoas que preferem o pitorro, com tanto rum bom que há lá fora... Papai sabia, sabia como fazê-lo, quando o velho vendeu a Isabel A Preta". O seu pai trabalhava por quatro ou cinco meses, tinha muitas garrafas de cristal armazenadas para novamente usá-las quando precisasse delas. "Você sabe daqueles ônibus bem velhos Tornado? Em um desses ônibus mesmos veio *Manolin* levar o rum, *Manolin* era a mão direita de Tonha. Eu via descer desse ônibus, isso foi no '58 ainda eles mandavam rum lá (para o bordel) Ela foi morta e nos anos 60 e 70 em seu negócio, o mexeu como três vezes. Perto de onde está o Museu de Ponce. Anos mais tarde estávamos pescando e encontramos os restos de um edifício que tinha muitos quartos pequenos, como cubículos e um amigo me disse que este era o antigo edifício do bordel de Tonha a Negra, na mesma margem do rio. "Papai tinha três

---

<sup>55</sup> Envases medianos de metal, usados para guardar latas, reusados para transportar líquidos.

<sup>56</sup> Frase popular que significa 'ganhar a carreira'

empresas de rum, quando ele ia embora à égua com guardas, o negócio e o da Tonha preta, mas também a minha avó tinha um negócio e também vendia rum lá".

Vividamente ele relembra como era que construíram os alambiques naquela época, com peças e conexões das linhas em bambu. O condensador era feito em bambu, eles conectavam o tubo de cobre para o bambu em uma espécie de materiais híbridos com os materiais que eram acessíveis. Também se punha uma pasta feita de farinha de milho e água que mantinha tudo selado sem escapamento. Apesar desses detalhes, o alambique do seu pai tinha um relógio para medir a pressão do queimador o que denota que ele estava tentando produzir, um rum com uma qualidade semelhante sempre, tinha uma receita fixa. Este homem que vive da agricultura da sua fazenda é um arqueólogo autodidata, ele identifica lugares onde havia casas antigas quando ele localiza as fundações e usando uma antena de carro de metal, localiza onde era a latrina e vai tateando até encontrar o vidro, já que antigamente de acordo com suas descobertas, eram depositadas as garrafas de vidro nas latrinas, desta forma, ele reuniu uma extensa coleção de garrafas antigas, provavelmente de milhares de frascos, garrafas, as que orgulhosamente me mostrou e, claro, grande parte delas são dos já desaparecidos runs legais de Porto Rico, runs dos que já ninguém se lembra, nomes que não significam nada para ninguém, logotipos que já não tem nenhum simbolismo vigente.

Há uma diferença significativa na leitura sobre os runs que não são mais, ver os seus cartazes e anúncios antigos que agora ver as suas garrafas, há algo que emana destes materiais. Se há alguma forma de viajar no tempo é através de materiais antigos. Eu estive diante de centenas de garrafas de mais 60 a 70 anos de idade que nos iluminam sobre a diversidade de runs no passado. Ao dia de hoje não há nem a metade, nem uma quarta parte do rum que existiu há 60 anos. Vemos também o esforço dos destiladores em destilar um rum de boa qualidade, para os seus clientes, embora com instrumentos relativamente precários o que denota a criatividade e a inventiva dos destiladores. Além disso, confirmamos que várias das histórias vistas nas notícias e nas etnografias onde vemos policiais comprando e consumindo rum clandestino.

## **A terceira visita às montanhas chuvosas do oeste: preparando a batida**

Essa manhã de novembro me perdi no caminho para a casa do Eugenio, cheguei esse dia tarde, passei da entrada para o bairro dos dois irmãos, e tendo em conta a abundante vegetação fez-me difícil lembrar a entrada de sua casa. Fiz a rota desde a costa oeste da ilha subindo pelas montanhas, a vegetação irá gradualmente de suave para densa e de vila a despovoado, de cafezais para a floresta. Ele citou-me para isso de 09:30 e chegou uns 20 minutos atrasado, como todo bom mestre me cobrou seriamente os 20 minutos de atraso. De forma direta e grave pediu-me para limpar os cubos para a água que usaríamos para transportar o mel ao que procedi imediatamente. Pedi-lhe para me dar alguns panos e o sabão e eu me ajoelhei frente à tomada de água e comecei a lavar os baldes onde nós depositaríamos o melaço para a batida com cuidado. Tinha estado em situações similares, onde um mestre avalia um aluno em potencial e lhe atribui alguma tarefa para medir as atitudes do requerente, pensei para mim mesmo; se você quer aprender, deve iniciar pelo mais simples que seria limpar e preparar os cubos e demonstrar a atitude certa. Lembrei quando na primeira entrevista que se tornou interrogatório por parte deles, que ele me tinha perguntado se eu queria ser um biqueiro, com as minhas ações responderam afirmativamente a essa pergunta, estava preparado. Enquanto lavava o último cubo, perguntei a ele; O que você faria se eu te dissesse que 'não' para lavar os baldes? Ao que me respondeu, "Pois não te ensinava nada, eu entrava em casa, te deixava sozinho aí".

Tínhamos combinamos anteriormente ir comprar o mel juntos no meu carro, porque o dele estava com defeito, iríamos em direção a aldeia mais próxima para o leste para adquiri-lo em um centro agrícola. O melaço é vendido sem nenhum problema para qualquer pessoa. Isto era um centro de agricultura que ele conhecia muito bem, justo antes de sairmos de casa, Ramon, seu irmão chegou com mais cubos, desde que ele queria também comprar mel para destilar rum porque ele precisava de dinheiro extra. A estrada seria de uns 40-45 minutos, assim que saímos no meu carro pelo caminho, eu estava dirigindo e como todas as viagens de carro, há sempre interessantes conversações. Particularmente, esta foi a segunda semana de novembro, logo após as eleições.

O humor das pessoas, particularmente das pessoas do interior montanhoso onde eu estava me hospedado ainda estavam aquecidos pelo tumulto político das eleições e o animo dos meus mestres, evidentemente não foi a exceção. A campanha política para o cargo de governador de 2012 foi uma particularmente apertada, o novo governador eleito do Partido Democrático Popular ganhou apenas por 1% do eleitorado. Manifestações em massa de ambas os partidos muitas vezes terminavam em atos de violência entre os adeptos que mediam força pelas prefeituras locais fazendo caravanas de centenas de carros que eram eviscerados dos seus silenciadores para fazer barulho e faziam a ação infame '*burnouts*' que consiste em acelerar o veículo parado em seco, ativando o mecanismo do freio no mesmo lugar, enquanto que as borrachas de continuam em marcha fazendo-as pedaços e fumaça. Estas caravanas estavam acompanhadas por veículos 4x4, com equipes de alto falantes poderosos que tocam constantemente o slogan do partido político. Foi um caos total com fedor a pneus queimados, esse foi o show a assistir todos os fins de semana por dois meses até o dia das eleições. Podemos dizer que este era o espírito geral de toda a ilha. Era impossível estar em um espaço com estes homens, e que é não se respirasse aquela tensão política que já se dissipava após o evento das eleições. Não era necessário perguntar-lhes de que partido político eram, para mim era óbvio. Mas a sua insatisfação com a atual situação política foi ao ponto de indiferença, uma vez que eles deixaram as papeletas em branco para o candidato do governo.

De volta para a casa pela primeira vez, me permitiram fotografar tudo e gravar o áudio para ser capaz de rever todo o processo da batida depois com mais calma, disseram-me que eu ia fazer tudo. Eugenio me acompanhou o tempo todo me dando instruções sobre as quantidades e exatamente o que fazer, quando e como. Eles estiveram atentos a todos os detalhes. A sua esposa observava pela porta dos fundos da casa dela. Ramon colaborava na instrução também acentuando detalhes dos processos. O mel que nós compramos, não tinha a viscosidade normal, era mais fina, mais leve, ou seja, a consistência ainda mais líquida, "realmente não é muito boa, antes quando caia no chão, demorava meses em apagar-se a mancha". O mel se misturava muito rápido com a água, de acordo com eles há uma relação direta entre a viscosidade e a quantidade de álcool que vai dar essa batida, demora mais em *cair*, ou seja, em fermentar-se.. Os comentários

sobre a qualidade do mel atravessam todo o espectro de opiniões de todos os sacadores. Nesse dia, Eugenio olhou para mim e disse-me; "realmente, não é de boa qualidade o mel, está muito aguada" a nostalgia pela qualidade do mel no passado era evidente, é uma espécie de indicador sobre o estado das coisas em geral, ao contrário do tempo anterior onde o melaço provinha diretamente de centrais da região do destilador, hoje é quase impossível determinar a origem do melaço. Geralmente, as conversações começavam por aí.

Os seus comentários sobre "*o mel de antes*" foram particularmente significativos. Para estes homens mais velhos, que estão inseridos em seus 60 's, o mel de antes, (ou seja, o melaço), pode ter sido a de finais dos anos 80 do (a) quando ainda na zona oeste ficavam uma ou duas centrais em operação. Para eles, a diferença na qualidade é ainda maior porque tiveram acesso a uma qualidade superior, direto da fonte. Lembremo-nos que para eles, os destiladores, a matéria-prima para tirar o rum, o melaço, era obtida facilmente no passado devido a que era nas mesmas centrais que se processava cana e açúcar refinado, o subproduto, resíduo dessa atividade açucareira é precisamente a o *Mel da Purga*, o mel final, com isso é destilava o rum desde o início, centrais que eram localizadas relativamente perto do destilador. Estes tipos de mel destinados ao gado podem ter sido processados uma, duas e até três vezes, deixando mel de segunda e terceira qualidade. Eu entendi que há uma relação entre a viscosidade e o número de vezes que tenha sido processado o mel, o mel que é usado hoje. Uma ausência total de produção de cana de açúcar na ilha significa que o único mel disponível que entram na ilha é a da qualidade utilizada pelos agricultores para alimentar o gado. Por este motivo, é adquirido em centros agrícolas que vendem produtos para os agricultores. Os produtores de rum industrial da ilha importam o seu mel diretamente de outros países, especialmente da República Dominicana e do Brasil. Ainda tendo essa qualidade de mel, digamos inferior, os destiladores têm melhorado as suas equipes de destilação consideravelmente, melhorando a sua técnica. Se mantém buscando formas de melhorar o mel acrescentando-lhe açúcar.

Antes de começar a preparar a batida, me pediram para trocar de camisa para não manchá-la com o melaço, Eugenio insistiu em que me trocasse a camisa e me emprestou uma das suas camisas de trabalho, que pus antes de começar. Seguindo as instruções

deles, despejei os dois potes de melaço, que é um líquido escuro e viscoso em um grande barril de metal e procedi a misturar o mel com 5 potes de água de chuva usando minhas mãos, porque o Eugenio insistira em que devia sentir o toque da viscosidade e que não houvesse mel assentado no fundo, sem misturar-se com a água. Por indicação dos meus mestres, eu tinha que bater a mistura com a mão, eu tive que pôr minha mão completa no tambor e realmente entender o que ele indicava, havia uma grande quantidade de melaço no fundo do barril que ainda não se misturava com a água, continuei mexendo-a até chegar ao ponto em que estava todo uniforme em marrom escuro e toque. "Como vai isso? Toca o fundo! "você toque o fundo, que esteja bem diluído, você chega ao fundo?" Ramon me perguntou. "Ele precisa saber todos os detalhes, precisa de muita prática, disse o Eugenio".

Não podia assentar-se o mel no fundo sem ser misturado com a água. Em quanto nós fazíamos tudo isto eles me perguntavam pelos outros destiladores com quem falei. "foste para Cabo Rojo? Para o alambique que você ia ver, falou com o senhor? " Ao que eu respondi: Sim, eu falei com ele na casa dele, mas já ele não está tirando o rum, tem muito ainda destilado em casa, - preparou-se bem então tirou no início do ano, Jose, disse o Ramon." Desta vez com Eugenio e Ramon foi no final de novembro, nessa época já começa a esfriar nas montanhas, as temperaturas frias do inverno do Caribe, indicam a proximidade do Natal, causam que o processo de fermentação demore muito tempo ao invés da temporada quente e úmida, geralmente os destiladores param as obras de destilação quando começam a esfriar os dias.

O próximo passo foi adicionar o fermento em pó, mas não antes de misturar o fermento com um pouco de água quente para ativá-lo. Constantemente Eugenio verbalizava a importância de aproveitar todo o mel; "Nisto não se pode perder nem uma gota, nem do mel nem do produto final", disse Eugenio, instantaneamente, a mistura inteira começou a tornar-se efervescente e emitir um cheiro forte, o que indicava que já começava o lento processo da fermentação, as bactérias do fermento começariam a devorar o açúcar do melaço e assim começariam a produzir o álcool. "Este é o fermento que é usado para fazer crescer a massa de pão José, rápido que você adicione o fermento, o cheiro muda, percebe? disse-me o Eugenio." Continuei agitando a mistura por mais alguns segundos para finalmente deixá-la ele descansar para que acontecesse o processo

químico. "O fermento dá-lhe muito sabor, se você acrescenta muito, pode mudar o sabor do rum." A esposa do Ramón juntou-se por momentos às atividades como fotógrafa documentando todo o processo e, em seguida, concentrou-se em suas esculturas de barro.

Eugenio e Ramon argumentaram se adicionando algumas frutas a modo de experimento, a uma das duas batidas ou para adicionar-lhe mais açúcar e na casa do Ramon, havia uma árvore de Jaguas<sup>57</sup> fruta comumente utilizada na ilha para remédios caseiros. "O que você quer fazer José?" Perguntaram-me, ao qual eu respondi, não sei é que vocês são os meus mestres" e assim fomos para a propriedade do Ramon procurar as Jaguas para adicioná-las à batida. Voltamos da fazenda com dois baldes cheios de jaguas e cortamos todas as Jaguas tínhamos as adicionamos às batidas . Um momento em que Eugenio aproveita para recapitular o processo e pergunta-me; "José, visão geral, o que você fez, aqui, agora?" ao que eu respondi em ordem cronológica; Tomamos 2 potes de mel, 5 panelas de água, as mexemos, despejamos uma xícara de levedura, tornamos a bater, acrescentamos as jaguas a uma delas e deixá-las prontas para fermentar, aproveitamos tudo." Ao que Eugenio me respondeu: "Lembre-se que como a matéria prima e tão escassa é tão escassa, que se deve tirar vantagem disso tudo, olhe para os resultados, como sendo duas batidas semelhantes tem duas formas diferentes de reação do fermento, lembre que fizemos o processo diferente, esta tem as jaguas e aquela apenas água e mel percebe o cheiro?" Agora você tem que esperar até que baixe a efervescência, quando você retorne a destilar na semana vem, você verá quando o fermento consome todo o açúcar e baixa o nível, ao contrário de agora que subiu da forma efervescente". Observamos em conjunto como a composição da solução do mel com a água mudou diante dos nossos olhos, bolhas começam a sair quase que instantaneamente o que indica a ativação do fermento e seu consumo de açúcar da mistura.

Então continuamos a conversação dentro da casa, já que era perto da hora do almoço e todos sentados ao redor da mesa revistamos os detalhes da preparação da batida e voltamos para várias dúvidas que eu tinha. A sua esposa tinha preparado o almoço e enquanto comíamos, contou-me uma história de como algumas pessoas destilavam o rum adaptando uma panela de pressão com uma pequena bobina de cobre na tampa da panela, "Isso não dá para nada, não é rentável, não se obtém nem um caneco, talvez possa lhe

---

<sup>57</sup> Genipapo Americano

servir para aprender o processo, mas para vender inútil" disse o Eugenio, voltamos às discussões exploratórias e um pouco reflexivas sobre a qualidade do mel que nós tínhamos usado para preparar e sobre a qualidade do seu rum preocupado com o resultado do processo da fermentação, naqueles momentos começou a entrar na casa o cheiro da batida da fermentando-se.

O orgulho em seu produto destilado, seu rum, contrasta com as qualidades que são encontradas no mercado clandestino. Ficou evidente nesta conversação quando Eugenio disse-me; "Eu mostrei-lhe o que eu faço, disse tudo a você, não lhe escondi nada, eu não rebaixo o meu rum com água", diante da noção um tanto generalizada de fazer dois galões de rum de um puro, adicionando água para que tenha mais ganho, prática que algumas pessoas acham comum. Eugenio criticou isso, porque não é alto teor alcoólico e ao aguar-lo, perde muito da força original do rum. "Por isso é que não lhe posso vender em garrafas de plástico, porque esse plástico não o aguenta como eu o vou rebaixar se é bom? "Você o melhora se estiver *frouxo* (nível de álcool baixo), você acrescenta suco, frutas, açúcar, mel ou coisas assim para melhorá-lo". "Eu não o vendo curado, eu o vendo puro, mas se quisesse o faria, mas ficaria como que as pessoas têm lá fora, você acrescenta mel, acrescenta frutas, especiarias e outras coisas também". Eugenio e Ramon dão prioridade e atenção especial para a qualidade do seu rum, em seu estado branco, que é quase puro o que prepararem as pessoas a quem o seu intermediário vendeu pois é questão de gostos das pessoas, mas eles não concordavam em que fosse "rebaixado" para obter mais produto. Visitei-os mais uma vez, para destilar essa batida que preparei juntamente com eles.

## **De volta as terras baixas do litoral do Norte**

Rafael e David mantiveram-se ocupados destilando durante quase toda a primavera, o verão e entrando o outono. Não pôde acompanhá-los cada vez a destilar por causa da distância, pois desde onde me encontrava fica a umas duas horas de viagem por carro, mas quando foi possível eu fui visitá-los e juntei-me as suas atividades, bem seja destilando, consertando o telhado da antiga casa onde estavam os alambiques e a natureza de compra do cliente de rum. Em meados de novembro, quando as festas de natal estavam perto lhe comprei David uns 5 galões de pitorro de Graviola curados para levá-los para algumas festas às quais fui convidado. Já para a segunda vez que destilamos em agosto me tinha integrado às atividades, os assisti ao picar a lenha, na fogueira e ir recolhendo o rum de acordo como saia pela serpentina. Aproximou-se a hora zero das eleições e as conversações inevitavelmente giravam em torno da corrida dos candidatos para o gabinete do governador. Igual que com os outros destiladores e os bairros onde vivem, a carreira política tornou todas as pesquisas mais complicadas, pois se um vizinho descobria as atividades e era de um partido de oposição poderia ter problemas com chamadas anônimas para a polícia. Além disso, a atividade político partidária fervia por todas as partes com enormes comboios de veículos poderia pegar uma hora no trânsito. Toda a preparação e o processo de destilação tinha que realizar-se com o segredo final e de alguma forma, as eleições interferiram um pouco com as atividades da destilação e com a possibilidade de estar em mais ocasiões com eles. Da mesma forma para o interior montanhoso, as atividades políticas locais de cada aldeia estavam aquecidas enquanto se aproximava a data da consulta eleitoral, se iam aquartelando os membros de cada partido, sem dúvida alguma os destiladores tinham suas preferências políticas, mas os manteve afastados desde que se aproximava o feriado de Natal que é quando entram no seu período máximo de vendas .

Já acostumado com a rotina em derredor do alambique e o processo de destilação, eu observei e aprendi a cuidar do fogo, neste caso foram dois alambiques simultâneos, além disso, aprendi a manter minha distância e permitir que eles façam seu trabalho, eu aprendi a observar com alguma distância e prudência. Durante esta segunda ocasião

tivemos um acidente grave, desde que uma das placas da bobina de um dos alambiques se soltou e começou uma fuga de vapor de álcool, houve que ser reparado imediatamente, porque não só se perdeu rum nesse vazamento mas se chegar às chamas pela sua alta concentração existe um risco um risco de explosão perigo adicional a que estão expostos os destiladores No momento, sai de casa e me mantive afastado e deixei que os peritos trabalhassem na emergência. Rafael lhe retirou a lenha ao segundo alambique fazendo com que diminuísse a pressão dos gases de escape, logo se colocou uns óculos e luvas de segurança e pegou suas ferramentas e apertou a junta do cabeçote com a serpentina e em uns segundos já tinha sido corrigido o vazamento de vapor alcoólico, foi um momento crítico pois o perigo de ser queimado por uma explosão é real, não nego o medo que senti ao ver o metal do queimador deformar-se com a pressão causada pelo calor e como disse o Rafael, "a qualidade do barril de metal utilizado não era a melhor, pelo menos tanto rum não foi perdido," os destiladores muitas vezes trabalham com os materiais disponíveis no momento. Esse dia depois de coletar os 6 galões destilados, os depositamos em um grande recipiente onde se prossegue-se a misturar o primeiro galão chamado de *cabeçalho*, que é o mais forte, com o rum dos outros galões destilados lentamente. Enquanto se vai misturando diferentes galões de álcool, é observado pela *perla*, que é um sistema de controle de qualidade, que interpreta a viscosidade do álcool através da quantidade de tempo de duração das bolhas de ar em desaparecer a partir do álcool. Logo se vai adicionando mais rum do segundo e terceiro galão e vai-se homogeneizando alcoolicamente todos o rum daquele dia e então eles alcançam aproximadamente a mesma qualidade, tudo é feito testando e observando, usando os cinco sentidos.

Essa mistura de álcoois é feita já no final da sessão de destilação. Se esvazia em galões individuais e esta pronto para ser entregue. Naquele dia conversamos Rafael e eu, e ele me explicou o que lhes aconteceu no dia em que os demitiram da farmacêutica; "Eu nunca vi tantos homens chorando juntos, fomos reunidos em uma sala de estar e a todos nos deram a notícia, a maioria foi embora para suas casas no mesmo dia como David, e eu fiquei uns meses mais enquanto se terminava de desmontar toda a estrutura dos edifícios principais e eu pude trabalhar um pouco mais, em seguida, quando terminou eu caí em uma depressão profunda, não falava, não saía da cama com dívidas e aí

começamos a procurar ajuda, porque não queriam me dar minha pensão, porque não tinha certo número de anos trabalhados, não me queriam dar nada e aí cáí pior, minha esposa me acompanhava aos compromissos (com o psicólogo), não conseguia nem falar eu começava a chorar ". Entretanto, Rafael começa a aprender a destilar com seu irmão e gradualmente consegue resolver algumas coisas de sua situação, porque é difícil de destilar somente em grande escala sem serem descobertos, talvez, isso limite a quantidade de rum produzido. Rafael e outros funcionários foram capazes de reivindicar certos direitos e receber compensação econômica após vários anos de luta.

## **A Melancolia e os Vales Úmidos do Oeste**

Eu recebi um telefonema de uma colega que realiza trabalho de campo na comunidade, A Melancolia, situado no vale úmido da costa oeste da ilha. Ela contou-me que enquanto estava em uma reunião com vizinhos, na casa de um homem idoso, quem eu vou chamar de Luis, chegou de bicicleta para levar-lhe uma garrafa de rum de cana outro homem a quem eu vou chamar o Ricardo. Ela sabia sobre minha pesquisa e perguntou a Luis se era possível falar com ele. Passaram-se umas duas semanas, e o meu colega ligou-me para dizer que o compromisso tinha sido feito. Chegamos à comunidade e fomos recebidos por Don Luis e seu neto de 2 anos de idade que estava carregando em seus braços. Don Luis estendeu-me a sua mão para cumprimentar, seu aperto era como o que tem sido o dos outros sacadores, são mãos de trabalho manual, construção e trabalhos agrícolas. Fui recebido com certo sorriso suspeito que de alguma forma me dissesse que me recebeu porque alguém me recomendou, ficou claro, que não teria nenhum problema com a lei. Don Luis morava em uma casa mais perto da estrada que atravessa desde o vale do litoral subindo a montanha, novamente nós encontramos em uma comunidade talvez fundada por ex-funcionários da Central que ficticiamente chamarei 'A Melancolia', sua velha chaminé ainda se estende para o céu no vale. Don Luis assa o seu próprio café em casa, tem sua casa em um pequeno pedaço de terra, no que plantou café, chinás,

toronjas, maracujás e algumas verduras. Quando chega a hora de colher o café, ele o recolhe e faz todo o processo para obter a farinha final lá em sua casa e assim tem café durante todo o ano para si próprio e dar para os seus amigos, não acho que isso seja o suficiente para vender.

Eu conheci esses homens quase ao concluir o meu trabalho de campo em Porto Rico entrada a temporada de Natal. Don Ricardo<sup>58</sup> tem 50 anos destilando rum clandestino. Ele sabia o que era o rum clandestino em idade precoce, começou aos 19 anos de idade trabalhando com destiladores. Através de todos os seus anos de destilação, a polícia destruiu seu alambique em quatro ocasiões diferentes, mas como tinha amigos policiais que lhe avisavam quando vinham os ataques a sua área e ele se escondia e ele nunca foi preso por destilação. Em certo momento ele teve que parar a destilação por que se "*esquentou*" com a polícia. Ricardo foi o mais velho destilador dos que conheci, com 78 anos de idade e mais de 50 anos de experiência de destilando clandestinamente. Conheci Don Ricardo através de Don Luis, um vizinho de sua comunidade, ele é a pessoa que sempre compra seu rum.

Naquele dia, Ricardo veio cedo em casa do Luis com uma garrafa de rum na mão de presente para a esposa do Luis, para que preparassem *coquito*, que é uma bebida na base de rapadura, leite de coco e canela, muito popular durante os feriados de Natal. Ricardo é um homem idoso, grande, de mãos grandes e de grande expressividade, começou a me explicar desde o início, todo o processo de fermentação e destilação. Luis carinhosamente lhe chama de Ricardo "*O Químico*". Ricardo, me diz que "Fazer rum é converter o branco no preto, é alquimia, já você viu no mel?" De qual cor é a cor do mel? Preto certo? e de que cor sai o rum? "Branco." Don Ricardo veio ao nosso encontro com uma garrafa de seu rum cana em suas mãos. Fomos apresentados e houve um pouco de confusão no início, por alguma razão, pensavam que eu era um estudante de engenharia da faculdade de Mayagüez. Imediatamente falei-lhes um pouco de mim e da minha experiência com outros sacadores, para deixá-los saber que eu já estava familiarizado com o ofício, ou seja, que tinha destilado rum várias vezes e sabia como fermentar o mel. A garrafa que trouxe foi um presente para a esposa de Don Luis, ainda assim não perdeu tempo me ensinando a perla do rum, sua viscosidade, sua transparência e o aroma, era

---

<sup>58</sup> Nome fictício

claramente que era rum cana. O rum cana tem um aroma inconfundível de cana-de-açúcar e a lenha, parece-me que aqueles são os principais aromas. “Olha, você sabe o que é a *perla*?” e procedeu a fazer a pérola, agitando o frasco vigorosamente e, em efeito, as bolhas demoraram em desaparecer, mostrando um rum de excelente qualidade, dando um olhar orgulhoso a mim e ao Luis. Ao nariz, pulam da garrafa aqueles cheiros incríveis, um rum comercial com 40% de álcool, isto é, 60% de água jamais pode alcançar isso.

Já quando conheci Ricardo tinha participado em cinco destilações, sentia que conhecia bem o processo de fermentação e destilação, ao que ele me disse; "Mas você já é um biqueiro!". Após esta breve mas concisa conversa, fomos à sua casa para ver o seu alambique e falar um pouco sobre sua história. A comunidade onde eles residem situa-se em um amplo vale que cobre várias aldeias na zona oeste da ilha, onde da mesma forma que em casos anteriores existiu uma grande central de açúcar que chamarei ficticiamente "A Melancolia". Embora Ricardo não trabalhasse diretamente nela, sim trabalhou em vários trabalhos de construção e agricultura e foi lá onde ele comprava o melaço para fazer suas batidas. A sua esposa ouvia calmamente ao longo da conversa, enquanto passava roupa na sala da casa. Contou-me como de jovem tinha ido preso por problemas pessoais com os vizinhos, ele explicou-me que o mundo clandestino do rum era muito perigoso, até mesmo violento. A sua esposa o interrompeu e disse-lhe rindo; "mas Ricardo o é que ele vai pensar que você era um *gangster*" ao que todos nós rimos, mas eu entendi os dois, com o que aprendi das notícias do jornal O Mundo, a associação feita pela imprensa entre o destilador e o submundo criminoso e violento, era quase naturalizada. Ricardo destilou rum durante toda a primavera e o verão e tinha em 'stock' um monte de rum, até mesmo vários clientes vieram comprar "ao químico" na sua casa, enquanto conversávamos longamente da primavera e do verão e tinha uma grande quantidade de rum em 'stock', incluídos vários clientes do caminho para ir "ao químico" comprar-lhe na sua casa, enquanto conversávamos perguntei-lhe sobre a comunidade onde viveu toda a sua vida no passado, na sua juventude, "tudo era cana, toda essa montanha desde o vale até a montanha completa, aqui eles plantaram cana depois do café, o mel foi melhor e era mais barato, agora esse mel que vem aqui, não se sabe nem de onde é".

Ricardo me fez várias perguntas sobre o meu trabalho... já que tinha lido no jornal que o pitorro era legal em uma das aldeias vizinhas e de repente não entendia por que eu queria estudar algo que não era ilegal. "mas é que o pitorro já é legal em Mayagüez, isso saiu no jornal." Vemos como as noções espalhadas pelas notícias de anos recentes e analisadas em capítulos anteriores causaram um grande efeito na percepção do Ricardo sobre a legalidade do rum. Esta noção generalizada, porém falsa, que o pitorro já é legal, é, em parte, efeito de como estes runs de marca pitorro, Pitorrico, Alambique e Rum Cañita del Alambique empresas destiladoras legais se promoveram através da imprensa.

Ricardo é um homem de 72 anos, exatamente a mesma idade do meu pai. Ele falou com uma atenção meticulosa para os detalhes, com uma cara muito séria. Notei que tinha um pedaço de cartão protuberante no bolso da camisa, junto com um lápis para pedreiros e começou a remover o cartão do bolso, para minha surpresa era um esquema de seu alambique estabelecido usando um pedaço de papelão com as partes e funções claramente marcadas, com excelente qualidade para fins educacionais Para a próxima hora completa recebi um seminário sobre a construção de alambiques, seus materiais, suas dimensões e a preparação e a destilação de rum, apimentado com algumas narrativas ultra pessoais do sacador, que também fazem parte da comunidade e sociabilidade, narrativas que iminentemente faziam parte de seu ser evidenciado em suas mãos e no rosto dele, quase 50 anos destilando rum. Ricardo e Eugenio e Ramon também trabalharam na agora infame processadora de peixe do oeste. Don Ricardo leva rum desde os 19 anos de idade, desde que ele aprendeu com Don Damaso o Maso como seus amigos o conheciam. Uma coisa interessante da sua conversação foi que ele disse que agora os alambiques estão mais bem construídos que os antigos, na sua essência funcionam muito melhor do que os anteriores, mas o detalhe dos condensadores para recolher as impurezas que possa ter o álcool sem que chegue a serpentina, ele lembra que nos tempos mais antigos, pela pressa que se tinha para tirar o rum, se fazia tudo muito rápido, às vezes, sem importar a qualidade. Don Ricardo conhece muito bem os problemas com a lei, por suas próprias experiências no passado. Portanto sempre procura ter seus vizinhos 'contentes' com rum e presentes, e aos bêbados locais os tinha também, já que se a polícia chegava, era por que alguém o acusou e o apontou Contou-me uma vez que ele veio para o local onde estava a polícia, era noite e se jogou de cabeça por um

matagal independentemente do que existisse desde que eles não o levaram de volta para a prisão, tinha conhecidos no seio da polícia que lhe indicavam quando poderia chegar uma redada, no entanto, sempre houve surpresas. Como um acidente, carregando uma garrafa de vidro de 5 galões na escuridão da noite, tropeçou e caiu a garrafa dele explodindo no peito, a garrafa e cortando o rosto, o peito e o braço, deixando uma cicatriz que ainda conserva. Então Ricardo no final da conversa sacou uma garrafa de rum de seu esconderijo, e ele me deu de presente, diante do que me senti algo culpado pois não tinha participado desse trabalho. Falei com homens que já trabalharam o que eles iam trabalhar, dedicam-se a os filhos e netos, mas realizam atividades econômicas como a destilar rum, criar galos de briga, pesca de caranguejos para ganhar uma renda adicional ao seguro social que quase não lhes tem dado pelo alto custo da vida na ilha. Poderiam ser meus avós ou os meus pais, em seus rostos foram esculpidas expressões e histórias, milhares de horas de trabalho manual sob o sol, ou na terra, na agricultura, na construção de suas casas com suas famílias. Suas mãos são grandes e endurecidas com calos, que evidenciam os anos de trabalho duro. Anos de mudança dramática da paisagem, do café para a cana, o desmantelamento sistemático de antigas formas de vida.

## **A Minha Última visita às Montanhas Chuvosas do Oeste**

Essa semana depois das eleições no final de novembro e depois que a efervescência política na ilha tinha passado, e a atmosfera era mais calma. Voltei para a casa de Ramon, esse sábado cheguei mais cedo para casa e imediatamente começamos a realizar o trabalho, era a segunda destilação que fiz com eles e a quarta e última visita. Deixaram-me fazer todo o processo sob a sua supervisão estrita. Enchemos o queimador com todas o batidas, é incrível como se calmo a efervescência do processo de fermentação e o aroma de álcool enche o ar. Eu o coloquei o fogo a lenha que eles já tinham coletado. Assim eu passei esse dia, destilando e conversando.

Ramon revisou comigo ponto por ponto os principais detalhes do processo da destilação, sobre a acessibilidade dos materiais para construir o alambique, os aspectos da

qualidade do mel e sobre a sua percepção da produção clandestina de rum. Sobre a construção do alambique explicou; "Isso é baseado em quais materiais você tem acessíveis e os que possa conseguir para montar o seu equipamento". Há pessoas que têm conexões e podem atingir um grau de "aço inoxidável" para trabalhar, eu não tenho conexões para conseguir o equipamento em "inox", tenho que ir em bronze e cobre, o melhor material a ser usado é o aço inoxidável porque a batida não o desgasta, não é poroso, é mais difícil que a batida o penetre, para mim a batida é como um ácido, é uma efervescência que pega os metais e os destrói, se o cobre é comido, imagine quão forte é, o cristal também resiste, devido a isso nos laboratórios as provetas são de cristal, mas elas não são assim tão grandes como para fazer um alambique".

Outro aspecto específico da destilação foi sobre a aplicação do fermento de melaço; "é importante diluir o fermento na água morna, em primeiro lugar, uma diferença técnica como essa pode afetar o produto final". Para Ramon, existem muitos destiladores que não prestam atenção ao seu produto final; "São pessoas que não conhecem do assunto, não se preparam profundamente, não sabem o que é o fermento, acreditam que é uma bobagem, não sabem o que é uma bactéria viva, não é só poeira o se acrescenta." "Se você for ativá-la com água morna funciona melhor, se você for vê-los com água fria torna-se uma bola, como aconteceu comigo muitas vezes, mas eu descobri, e funcionou melhor no meu caso, mas não se pode aquecer muito mais do que a temperatura ambiente porque morre, ela tem de sobreviver." Outro aspecto crucial é o fogo, porque "de acordo com a cor do fogo é a temperatura, melhor é baixinho, não muito quente". Com isso ele refletiu sobre maneiras de inovar na destilação. "Por isso eu acho que melhor o gás fluido porque você pode ajustar e você pode ajustar a temperatura, mas o problema é que ele deve adicionar o custo do gás para o preço e as pessoas querem isso de presente, que você dê, eles não querem comprar" assim que deixei de trabalhar nisso, há lugares que estão vendendo até US \$50 o galão, outros em 40, querem bebê-lo, mas não querem pagar por isso, vivo em uma cidade no que há é fome e necessidade, a maioria das pessoas vive do emprego do município e o município tem boas pessoas com um salário baixo "me tirou o desejo de trabalhar, a matéria prima já não tem a qualidade que tinha antes, não é o que era antes, antes a gente tirava confortavelmente com esse mel que nós compramos hoje

até de 5 galões em um bom, tinha dias que até 6 ou 7 litros bons, agora o que rende são 3 galões".

Continuou na sua reflexão o Eugenio; "A qualidade do produto final é o mais importante porque quando você tem pessoas que o que eles gostam é da qualidade, pois você tem que ter qualidade o tempo todo, depende do cliente, quando você fabrica algo de má qualidade, as pessoas percebem, você perde clientes". Mas quando você tem clientes de alta qualidade, não vão delatar porque sabem que se eles fizerem isso perdem um bom produtor, nós estamos nisto anos e nos últimos 17 anos trabalhando completamente, embora nos últimos anos tenham sido apenas para pessoas seletas. Passei anos tentando aprender como fazer rum, mas por mim mesmo. Não me estava saindo como era às vezes deixava fermentar a batida por mais tempo e o que destilava era como uma acetona, não havia ninguém que o bebesse, não servia, eu tinha visto o processo de destilação em uma feira de Ciências e depois o vi em casa de um parente, só que eu não tinha um alambique comercialmente em nível comercial nem tecnicamente bom, só tinha um barril, umas manguinhas e algumas coisinhas a mais. Mas era que eu não sabia o tempo que tinha de dar à batida, já quando o decifrei porque já o processo todo estava sob controle, o que eu queria era o tempo em que cai a batida, você a viu quando não tinha nenhuma bolha ou qualquer coisa, desaparece a espuma a efervescência, ou seja, o açúcar em decomposição. Meu alambique estava a nível profissional, estava a nível comercial, cabeçote e com o encanamento de cobre, tudo muito bem feito. Foi montado e puxado, o único que precisava era saber o dia em que ia cair a batida. "

Por outro lado, podemos discutir as receitas para batidas com mel de abelhas e de açúcar refinado; "As batidas de açúcar e mel de abelhas, essas são para os conhecedores da matéria, eu uso o açúcar para aumentar a quantidade de açúcar, quando tenho um melaço solto por sua vez sobe a quantidade de álcool que deixa a batida, para compensar a qualidade do mel, a perda no teor de açúcar que temo mel". Como a quantidade de açúcar que tem é tão pouca, porque as pessoas a reabastecem. fez o teste e funcionou bem a gente sobe um par de libras de açúcar, eu fiz isso, coloquei 5 libras a mais, e eu foi-me muito melhor do que até mesmo o açúcar mascavo. Existem muitos fatores, olhe onde está agora mesmo, está cerca de 700 pés do nível do mar, aqui é mais fresco do que na costa. Lá na praia é mais húmido, mais quente, a zero pés ao nível do mar, aqui estamos

no alto esses fatores afetam a o tempo que dura a, o fermento e a batida reagem diferente. Eu gostaria de fazer a próxima com frutas, mas mesmo estando no campo não consigo, é difícil. Destilar rum é um grande investimento de tempo e dinheiro pelo que você tem que aprender a destilar e tem que construir o alambique e se você o quer bem, é caro e os galões de cristal, que é um problema sério. Já vi pessoas vendendo em galões de plástico, todo bom álcool derrete o plástico, você não pode armazená-lo em plástico, se perdo o rum. Os galões estão disponíveis. Agora mesmo eu não vendo se eles não têm cristal, eu os compro as empresas para vender. "O preço que tem o rum 'feito aqui', que é de melhor qualidade do que o Bacardi e Don Q e não vale mais caro, o litro de rum vale o mesmo, 10-12 dólares o que vale um litro de rum regular."

Sobre o seu trabalho de destilação, comentou que "o trabalho que faço com o rum, isto é um trabalho artesanal, eu gosto de fazê-lo 100% artesanal." Uma coisa é que seja ilegal, porque como o governo não recebe ingresso por essa venda, mas o pitorro, até o Papa bebe!, é um bom rum, eu, eu faço isso por amor à arte. Não acho que isso seja algo típico daqui, em todos os países há licores similares e diferentes técnicas são utilizadas, mas levam ao mesmo, ao álcool. Eu gosto do trabalho, gosto de prepará-lo, você pode fazê-lo e alguém o leva embora, você o tenha ai e ao ter alguém que o distribua e em seguida, lave as mãos. Agora com o problema da economia muitas pessoas que tiveram de recorrer a inventar a roda, anos atrás, não havia tantas pessoas que vendiam isso é feito para sobreviver. Bom José, já fez o trabalho é não 'copiacola', não olhou na internet e fez suas observações, você veio aqui e fez o trabalho. O meu interesse não é o negócio, o meu é estar investigando, fazendo testes, jogar com as quantidades das frutas, investigar e testar. Nem todas as coisas estão escritas em pedra é bom investigar, cada dia vemos coisas diferentes, você viu hoje, se fazem coisas diferentes.

## De Caminho a Casa

Dirigindo-me de volta ao longo da estrada rural que atravessava a parte da Cordilheira Central até a aldeia onde está localizada a casinha que tivemos como base durante os 9 meses desta investigação, refleti na experiência multidimensional de aprendizagem com todos esses homens e na grande oportunidade que tive de falar com eles, ao ponto que me permitissem entrar em um nível perto de suas histórias de vida, isto é, em essência, a sua história familiar. É a revelação do segredo de como um homem fornece o sustento para a sua família, ou a maneira em que os seus pais forneceram o sustento no passado. É a história da resistência através dos meios de subsistência econômica clandestina do trabalho para produzir rum ilegal, que depois da transação de venda contínua em uma trajetória onde lhe serão atribuídos e configurarão múltiplos significados no momento do consumo, dinâmica que ilumina o contexto social e humano desse rum (Appadurai 1986). A maioria dos destiladores são filhos de funcionários da desaparecida indústria da cana e residem em áreas próximas a antigas e decadentes centrais de açúcar, todos fazem sua vida realizando vários tipos de obras bem sejam de construção, eletricidade, agricultura, pesca e artesanato, entre outros.

Considera fundamental o fato, ter sido capaz de alcançar o espaço mais íntimo para eles, suas casas, (graças à ajuda de muitas pessoas que eu coloquei no lugar certo) e arriscou a sua invisibilidade, as sua posição no mundo clandestino para colaborar comigo para obter algumas das suas histórias de vida e sua relação com a destilação de rum clandestino e simultaneamente me transmitir este saber centenário proveniente da destilação de rum da cana de açúcar. Durante este tempo, eu me tornei um aluno regular da sua técnica e sentado atendendo o fogo do alambique aprendi a compreender os seus silêncios e aprendi uma arte que quem sabe no futuro possa também complementar a minha renda. Conhecimento que poderia muito bem ter sido a sorte de outras atividades tradicionais e simplesmente optar pelo novo produto trazido do exterior ou feito "com o todo da lei". Durante este tempo, eu me tornei um aluno regular da sua técnica e sentado atendente fogo ainda aprendi a compreender os seus silêncios e aprendeu uma arte que quem sabe no futuro pode também complementar, minha renda. Eu aprendi deles que

podem surgir situações econômicas, totalmente fora de nosso alcance e controle, onde tenhamos que "reinventar a roda" devido à situação do país. Aprendi que é necessário conhecer alguma atividade econômica adicional, já que nunca sabemos quando fechar a Central, a fábrica ou a indústria farmacêutica e fiquemos sem trabalho. Sem dúvida alguma é inevitável realizar a associação de fontes de trabalho externas, que dependem de políticas questionáveis que podem deixar o trabalhador sem remuneração, literalmente da noite para o dia.

Outra dimensão de resistência é a capacidade de inovar, não apenas melhorado o modelo de alambique acrescentando-lhe um condensador que retém as impurezas que possam evaporar-se da água, senão que eles melhoraram o rendimento do mel devido a qualidade (de segunda ou terceira classe, não sabemos ao certo), para continuar a destilação de rum, o que faz com que o rum de hoje provavelmente seja de melhor qualidade do que o anterior. Podemos ver a destilação como um sistema de trabalho clandestino, que ocorre de forma independente e circula e um produto de ampla mas clandestinamente pela sociedade, sem pagar impostos, sem lei, sem limites, graças a essa resistência de seus produtores e seus consumidores ao longo do tempo. O desaparecimento das centrais de cana, poderiam ter feito do rum cana e do seu destilador clandestino um símbolo vivo do trabalhador da época, não da indústria, um memorial alcoólica ao trabalhador que felizmente o adquiria e o comia em seus limitados momentos de socialização, celebração e recreação e a ao decair as centrais na década de 90 e vê-las a se decompor visível e lentamente por todos os lugares da ilha o torna num poderoso significante dessa antiga capacidade humana de trabalho agrícola, um remanescente dos quais Mintz chamou a cultura do trabalhador da cana-de-açúcar.

## Considerações Finais

*“Cada sistema de dominación está imbricado de la tendencia a proclamar su propia normalidad, el reconocer la resistencia como un fenómeno en masa, es reconocer que algo anda mal con el sistema.”  
(Trouillot, 1995)*

No começo desta experiência investigativa comecei a procurar e ler todas as informações precisas de diversas fontes para tentar compreender claramente o fenômeno social que rodeia o notório licor. Foram várias as perguntas que surgiram na aproximação ao tema de estudo: ¿De onde saiu o rum originalmente e quem tomava o rum? ¿Quem trouxe o conhecimento, é dizer o saber fermentar e destilar? ¿Porque é ilegal e proibido na atualidade? ¿Porque se chama de clandestino? ¿Quem o destila? E por último, ¿Porque é consumido quase exclusivamente no período das festas do natal? Por meio da bibliografia disponível, o acervo jornalístico e depois com o trabalho direto junto com os destiladores clandestinos me aproximei ainda mais no tema. O compartilhar, trabalhar e aprender com eles, foi o complemento enriquecedor para a informação recopilada e pode obter uma melhor compreensão da complexidade da história econômica, cultural e social do rum clandestino.

Segundo aprendi com a literatura revisada, de maneira geral, tudo começa com a chegada da cana de açúcar às Américas, tão pronto como no 1521, já haviam trapiches sacando açúcar do suco da cana em vários locais do “Novo Mundo” (Hernández Palomo, 1974). Aquele álcool precário tirado do melaço, esse *rumbullion*, que tal vez foi descoberto de casualidade, da mesma formas que os europeus chegaram nas Américas, foi o mesmo rum dado aos escravos e trocado para a obtenção de ainda mais escravos como parte do triangulo escravocrata. Foram os escravos quem adaptaram o uso do rum pela falta dos licores utilizados nas suas terras ante uma nova realidade e o incluíram

durante o mínimo de recreação permitida e seu uso social foi essencial para a resistência e a supervivência da vida nas sociedades escravocratas. Essa adaptação, lhes outorgava a capacidade de interatuar especialmente com seus deuses, despedir aos seus mortos e receber aos novos no que James Scott chama de espaço de dissidência. Naquele momento o rum era produzido, controlado e administrado pelos amos e os escravos o armazenavam para ser usado em momentos especiais onde era essencial uma libação com o álcool. Além disso, o consumo logo se expandiu aos trabalhadores agrários de toda classe que também o utilizavam como alimento, em seus momentos de recreação após o trabalho e nas festas familiares e comunitárias. Embora não fosse ilegal nem clandestina a sua produção, seu consumo e seu uso social constituiu uma das formas de resistência dos trabalhadores às condições de trabalho da época (Smith, 2001).

Como o passar dos séculos e a traves das transformações de caráter social, cultural e econômicas causadas pela invasão do segundo poder colonial, esse conhecimento, o segredo, o saber e a capacidade de destilar rum passou das classes dominantes a mãos dos trabalhadores da cana que já possuíam o gosto pelo licor da cana e que muito possivelmente aprenderam por meio da observação a fazer seus próprios alambiques caseiros. Trabalhadores que a partir do 1898, estavam concentrados centrais açucareiras estadunidenses e a meados do século XX, nas centrais administradas pelo governo estatal. Como ponto importantíssimo encontro fundamental o ano do 1917, o mesmo ano em que a cidadania estadunidense é outorgada aos portoriquenhos e o mesmo ano em que os homens portoriquenhos decidem num referendun pela proibição do álcool, lei que destruiu a indústria licoreira relacionada diretamente com empresários do regime colonial anterior. Época de grande convulsão social e precárias condições de trabalho e péssimos salários que possivelmente fizeram com que homens com necessidade de aportar ou complementar um ingresso nos seus lares aproveitaram a ampla disponibilidade de méis e seus preços baratos para destilar rum de maneira caseira e agregar à renda da casa, demonstrando isto tal vez, um segundo momento da capacidade de adaptação e resistência, quando a duras penas houve trabalho disponível durante todo o ano para gerar nem sequer um ingresso fixo.

A lei da proibição do álcool de 1912, essencialmente criou o mercado de produção do rum clandestino e simultaneamente clandestinizou o trabalho de destilar rum caseiro. Com essa lei o destilador foi convertido em criminoso, obrigado a produzir fora do alcance da lei e como consequência se some numa dimensão de invisibilidade, transgressão e desobediência. Após a abolição da lei da proibição no 1933, se estabelecem na ilha várias destiladoras estadunidenses e cubanas que cobriram o vazio deixado pelas companhias anteriores “crioulas” que fecharam operações durante a proibição e que não conseguiram reabrir dados os novos impostos e requerimentos da lei, como plantas de tratamento para as águas. Essas companhias licoreiras recém chegadas reconheceram o tamanho do mercado do rum local (e por reflexo o valor do rum clandestino entre a população da ilha) e notavelmente tentaram estabelecer tão pronto como no 1956 marcas legais com nomes alusivos ao ilegal, como *Pitorro* e *Cañita*, ambos produtos da mesma companhia e em conjunto com o governo, impulsaram e realizaram por décadas a persecução dos destiladores, multando, encarcerando e destruindo sistematicamente seus meios de produção.

Como vimos nas notícias do jornal El Mundo, este ataque foi amplamente registrado nos meios de comunicação por décadas, mais de quarenta capas com fotos de apreensões, notas editoriais e caricaturas, localizando o lugar social do rum clandestino entre as classes mais pobres. Isto o vimos retratados antropologicamente com o trabalho analisado em “*The People of Puerto Rico*”, livro de particular interesse para esta pesquisa já que recolheu etnograficamente várias impressões de destiladores dos anos 1950, os mesmos que eram representados como criminosos e gangsteres no jornal, os vemos como classe trabalhadora pobre que resistiu á crise (a crise de haver perdido suas formas de subsistência tradicionais, que persiste até nossos dias) tentou de reinventar a roda como os materiais que tinham a sua disposição, um contraste interessantes que me iluminou o caminho até o destiladores contemporâneos. Como citei na introdução, a atividade de destilação clandestina durante a proibição (1917-1933) e nas décadas depois foi verdadeiramente uma das maiores práticas de desobediência civil, coletiva e sistemática ao sistema jurídico-político do governo federal e local da ilha de Porto Rico, jamais se tem visto semelhante articulação de esforços governamentais, estatais ou federais para

perseguir a indivíduos com exceção da perseguição e desarticulação sofrida pelos movimentos nacionalistas na ilha e logo mais tarde, durante a “Guerra contras as Drogas” que baixo minha leitura, deslocou o interesse dos meios a perseguição dos destiladores clandestinos nos anos 1980.

Na atualidade a destilação do rum clandestino sofre uma continuidade dessa criminalização e caricaturização nos meios, sendo utilizadas imagens criminosas e em ocasiões burlescas. É o discurso higiênico, decimonônico perenizado e sedimentado a traves de um século, utilizado inicialmente e agora para justificar o estado alegadamente insalubre da fabricação do rum caseiro. A destilação clandestina vive um segundo momento de apropriação simbólica, dos valores identitários que possuía o rum legal e que agora possui o rum clandestino que novamente reflete sobre o imenso mercado local da bebida e o gosto nativo por um rum forte. Vemos na cooptação de um dos pilares culturais do povo de Porto Rico pelas corporações nacionais e transnacionais por meio de sua publicidade, ação que não só banaliza se não que produz um rum de menor qualidade que o do clandestino, discussão que ao final de contas é questão de gosto. Para algumas pessoas com as quais conversei o argumento da pureza deveria começar por o “Standard” de 40% (em alguns casos menos) de álcool por cada garrafa, o rum legal não é que seja mais puro, na realidade é álcool com 60% de agua, ou seja, agua alcoolizada com um 40% de álcool, razão pela qual muitos preferem o rum clandestino.

Previamente utilizei uma cita de Eric Wolf de *The People Of Puerto Rico* e agora a encontro pertinente a minha reflexão final, porque entendo que capta o sentido profundo do destilador do rum clandestino, essa etnografia a pesar de ter mais de 60 anos, esta vigente e encerra perfeitamente o parecer geral de toda e experiência, “*Yo hago (ron) caña. Yo tengo 8 hijos y esta finca pequeña. Lo hago por mi familia. Mira, aquí hay una botella, si me coge la policía iré preso ahora mismo. Pero el ron que yo hago es muy bueno... el problema es que hay muchos policías nuevos en el pueblo, ayer fue un inspector a la tienda pero cuando el ron desaparece...nadie sabe donde. Nunca le pondrán un punto final a esto en Puerto Rico. Un hombre pobre se cuida a si mismo haciendo ron*” (Wolf, 1956).

Realmente esta cita recolhe o parecer geral dos destiladores do rum, com os quais conversei, “*un hombre pobre se cuida a si mismo haciendo ron*”, e a voz que fala sobre a

sua situação, real, é a possibilidade de se ganhar a vida e de prover para suas famílias realizando um ofício centenário. Que embora seja ilegal, perseguido e estigmatizado, complementa a renda familiar e em ocasiões ajuda a melhorar consideravelmente as condições materiais de vida do destilador. Neste sentido o conhecimento de como fermentar méis, ensamblar e operar um alambique de maneira que se possa obter um produto final de qualidade se converte num porto seguro num mar de incertezas políticas e econômicas na era em que Porto Rico já não é mais o “milagre econômico” da América Latina, se não a “Grécia do Caribe”. Em momentos como este, como foi no passado, ter este tipo de conhecimento é essencial para sobreviver, subsistir e resistir, fazendo a decisão de se converte em destilador uma quase política.

Esse rum clandestino é o que nas festas familiares e comunitárias é distribuído ampla e gratuitamente, obsequiado de presente, para todos os que ali estão, o mesmo rum ilegal que foi adquirido numa transação econômica na rua em algum fora da mirada pública, possivelmente muito antes da festa começar. Ele representaria a ilegalidade, dentro da casa, presenteado como signficante social de boa fé, de amizade entre amigos, família e desconhecidos, é potente símbolo de reafirmação de noções de identidade portorriquenha. E assim persistem os destiladores na sua resistência alcoólica, sem a percepção de marcas, nem controles de qualidade, nomes fixos e em mudança constante, que dentro da diversidade de nomes a traves de todas as regiões da ilha, se liberou das cadeias da marca, do amo, do maioral, do colono da corporação e é livre para ser sua própria essência, seu próprio espírito.

## Bibliografía

ALEGRÍA Ricardo. 1983. *Discovery, Conquest and Colonization of Puerto Rico, 1493-1599*: Colección de Estudios Puertorriqueños. Puerto Rico

BENÍTEZ ROJO, Antonio. 2009. *La Isla que se Repite. El Caribe Y La Perspectiva Posmoderna*. Plaza Mayor. San Juan, Puerto Rico

BLOCKER, Jack S. FAHEY, David M. TYERRE, Ian, R. 2003. *Alcohol and Temperance in Modern History: An International Encyclopedia*. ABC-CLIO.

BOSCH, Juan. 2009. *De Cristóbal Colon a Fidel Castro, El Caribe Frontera Imperial*. H. Cámara de Diputados, LX Legislatura Embajada de la Republica Dominicana en México

DA CÁMARA Cascudo, Luis. 1968. *Prelúdio da Cachaça. Etnografía, História e Sociologia da aguardente no Brasil*: Rio de Janeiro.

DIETZ, James L. 1986. *Economic History of Puerto Rico: Institutional Change and Capitalist Development*. Princeton University Press. United Kingdom

CHEZ CHECO, José.1988. *El ron en la historia dominicana: Desde los antecedentes hasta finales del siglo XX*. Ediciones Centenario de Brugal 1888-1988. Santo Domingo, RD., Miguel Ángel Porrúa, Editor. México

DEL VALLE ATILES, Francisco. 1887. *El campesino puertorriqueño: sus condiciones físicas, intelectuales y morales, causas que las determinan y medios para mejorarlas..* Tipografía de José González Font. San Juan, Puerto Rico.

FERNANDEZ APONTE, Irene. 1993. *El cambio de soberanía en Puerto Rico: Otro '98*. (Colección Independencia de Iberoamérica) Editorial MAPFRE. San Juan, Puerto Rico.

HERNÁNDEZ PALOMO, José Jesús. 1974. *El aguardiente de cana en México, 1724-1810*. Escuela de Estudios Hispano-Americanos. España

LABAT, Jean Baptiste . 1724. *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique. Contenant l'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les mœurs, la religion & le gouvernement des habitans anciens & modernes: les guerres et les evenemens singuliers qui y sont arrivez pendant le long séjour que l'auteur y a fait. Le commerce et les manufactures qui y sont établies, & les moyens de les augmenter. Ouvrage enrichi d'un grand nombre de cartes, plans & figures en taille-douce*. La Haye.

LAS CASAS, Fray Bartolomé. 1988. *Obras Completas*: Ed. Ramón Hernández, O.P. and Lorenzo Galmés, O.P. Alianza Editorial. Madrid.

LEDRÚ, Andrés Pedro. 1863. *Viage a la isla de Puerto Rico en el año 1797, ejecutado por una comisión de sabios franceses de orden de su gobierno y bajo la dirección del Capitán Baudin, con objeto de hacer indagaciones y colecciones relativas a la historia natural; conteniendo observaciones sobre el clima, suelo, población, agricultura, comercio, carácter y costumbres de sus habitantes*. Traducción de Julio L. De Vizcarrondo. Imprenta Militar de J. González. Puerto Rico

MINTZ, Sidney Wilfred. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Viking-Penguin. New York

2010. *Three Ancient Colonies: Caribbean Themes and Variations* (The W. E. B. Du Bois Lectures). Harvard University Press

OLIVER, José R. 2009. *Caciques and Cemi idols : the web spun by Taino rulers between Hispaniola and Puerto Rico*. The University of Alabama Press Tuscaloosa, Alabama, USA.

MORENO, Fraguinals, Manuel. 1984. *Plantaciones en el Caribe: El caso Cuba- Puerto Rico- Santo Domingo (1860- 1940) La Historia como arma y otros estudios sobre esclavos, ingenios y plantaciones*: Editorial Critica. Barcelona

MILLER, Robert J. 2006. *Native America discovered and conquered: Thomas Jefferson, Lewis & Clark, and Manifest Destiny*: Praeger. Westport, CT

PICÓ, Fernando. 1983. *Los Gallos Peleados*. Ediciones Huracán. San Juan, Puerto Rico

PICÓ, Fernando. 1986. *História General De Puerto Rico*. Ediciones Huracán. San Juan, Puerto Rico

SCOTT, James C. 2000. *Los dominados y el arte de la Resistencia Discursos ocultos*. Ediciones Era, S. A de C. V. México

SMITH, Frederick H. 2001. *Spirits and Spirituality: Alcohol in Caribbean Slave Societies* [www.kislakfoundation.org/prize/200102.html](http://www.kislakfoundation.org/prize/200102.html)

STEWART, Julian Haynes. 1956. *The People of Puerto Rico*. University of Puerto Rico (Río Piedras Campus). Social Science Research Center University of Illinois Press

ROSARIO URRUTIA, Mayra. 1996. 585-594. “*Re construyendo la nación, la ruta hacia el progreso en el discurso popular anti-alcohólico*”, *La Nación soñada, Cuba, Puerto Rico y las Filipinas en 1898*. Ediciones Doce Calles, España.

1995. 167-200. “*La génesis de la conciencia anti-alcohólica bajo el dominio hispánico*”, Op Cit, Revista del Centro de Investigaciones Históricas, Facultad De Humanidades, Departamento de Historia, U.P.R., Río Piedras, Número 8.

TROUILLOT, M-R. 1992. *The Caribbean región: An open frontier in anthropological theory*. Annual Review Anthrpological, v. 21 (p.19-42)

TRUMAN R. Clark. Feb., 1995. *Prohibition in Puerto Rico, 1917-1933*. Journal of Latin American Studies, Vol. 27, No. 1, pp. 77-97 Cambridge University Press

WILSON, Thomas M. 2005. *Drinking Cultures: Sites and Practices in the Production and Expression of Identity*: International Publishers Ltd. Oxford

WILLIAMS, Eric. 2008 *Capitalism and Slavery*. Williams Press. UK

Williams, Ian. 2005. *Rum: A social and Sociable history of the Real Spirit of 1778*, Nation Books, New York

MANNERS, Robert. 1956. *Tabara: Subcultures of a Tobacco and Mixed Crops Municipality*.

WOLF, Eric R. 1956. *San Jose; Subcultures of a "Traditional" Coffee Municipality*.

PADILLA SEDA, Elena. 1956, *The Subculture of Workers on a Government-Owned Sugar Plantation*

MINTZ, Sydney. 1956. *Cañamelar: Subculture of a Rural Sugar Plantation Proletariat*

SCHEELE, Raymond L. 1956. *The Prominent Families of Puerto Rico*