**Cravinho: Uma bebida tipicamente baiana**

FARIAS, Luna¹ ; FRANÇA, Hannah² ; SANTOS, Antonio³

Graduandos em Gastronomia – UFBA

SANTOS, Josevânia⁴

Mestranda em Ciência de Alimentos - UFBA

antonioalvessj999@gmail.com

Palavras chave: Gastronomia, Cachaça, Cana-de-açúcar, Cravo, Especiarias.

**INTRODUÇÃO**

Com a colonização do Brasil, começou o cultivo da cana-de-açúcar e a criação dos engenhos de açúcar, surgindo logo após isso a produção de cachaça. A destilação se tornou algo novo aos índios e africanos.(OLIVER,2018)(1)

Segundo Marcelo Câmara (2004)(2), a cana-de-açúcar é uma gramínea perene, originária da Ilha de Nova Guiné e que no período das grandes embarcações, se assentou em diversos continentes. Ao chegar em Portugal, os portugueses passaram a cultivar em várias de suas terras, principalmente na Madeira. Depois Açores, São Tomé e Príncipe, Cabo Verde, e principalmente, Brasil. No regime de capitanias hereditárias, os principais produtos cultivados no Brasil foram o Pau-brasil e a cana-de-açúcar, sendo o último, a principal fonte de renda do mercado exportador de Portugal.

Data-se a invenção da cachaça na terceira década do século XVI, no litoral paulista, junto com os primeiros engenhos de açúcar, sendo um produto genuíno brasileiro e que mudou as concepções em cima da cana-de-açúcar, usada até hoje em processos muitos distintos da produção de açúcar, como a produção de combustível etanol.(CÂMARA, 2004)(2)

A cachaça virou quase uma panaceia quando misturada às diversas ervas, raízes, e condimentos de domínio dos povos originários da miscigenação brasileira. No caso do Cravinho, o elemento infusionado é o cravo.(OLIVER,2018)(1)

Patrimônios histórico-culturais não são constituídos apenas de acervos de obras raras ou da cultura do passado; é, também, a valorização e o conhecimento dos bens culturais, que podem contar a história ou significar a vida de uma sociedade. E, através do contato com tais bens é conhecida a memória, e até mesmo a identidade cultural de um povo. (OLIVER,2018)(1)

O Cravinho conta muito a história do “centro histórico” da cidade de Salvador, na Bahia, principalmente do bairro do Pelourinho, onde se encontram dois bares que ainda produzem e servem essa bebida.

      O objetivo da pesquisa é abordar uma bebida tipicamente baiana, conhecida como cravinho, sua importância na cultura popular da cidade de salvador , seus modos de preparos e utensílios por  meio de pesquisas acadêmicas e não-acadêmicas e então ter base suficiente para produzir a bebida em escala doméstica.

**MATERIAS E MÉTODOS**

A  coleta  de dados  do presente  artigo se deu  através de artigos científicos indexados em bancos de dados, Scielo e Google Acadêmicos, utilizando as palavras-chave: Cachaça, Pelourinho, Cravinho. Porém foram encontrado poucos artigos referentes ao assunto. Portanto o levantamento bibliográfico foi através de sites, reportagens e livros. Foi utilizado artigo de revista, mas ainda existem poucas pesquisas sobre o tema.

**RESULTADOS E DISCUSSÕES**

A produção do Cravinho é realizada com o uso da cachaça e cravo-da-índia, depois de pronta, é acrescida de mel e limão. Quando acrescida de canela leva o nome de Gabriela, quando acrescida de vinho: Catuaba, e de jatobá leva o nome de Senzala. A bebida é preparada em barris de jequitibá, pois é uma  madeira neutra que não transfere aromas, nem gostos ao produto. Além disso, o jequitibá remove o gosto de bagaço de cana, fazendo com que a bebida mantenha sempre a originalidade e não sofra alterações.(PAULO, 2019)(3)

O cravinho se tornou a bebida perfeita, no lugar perfeito. Seu consumo no Pelourinho, centro histórico e coração de Salvador, evidencia a necessidade da valorização do tradicional. Uma bebida original, que não se encontra em mercados ou bares quaisquer, se tornou a iguaria perfeita para acompanhar o turismo histórico e as programações noturnas do bairro. Além de oferecer ambientes temáticos e muito tradicionais, os bares que servem o cravinho ainda dispõem do produto em garrafas plásticas para levar, o que torna a bebida perfeita para embalar as festas que acontecem nas ladeiras do Pelourinho, inclusive programação exclusiva de carnaval, e, principalmente, para acompanhar os turistas e visitantes sem precisarem pararem no bar e seguirem seus roteiros.

**CONCLUSÃO**

O Cravinho é uma bebida tipicamente baiana, seguindo moldes da tendência existente no Norte-Nordeste do país de preparar bebidas a partir da cachaça, principalmente usando a infusão. Com origem de difícil associação, tem história pouco registrada formalmente e é mais um produto de domínio popular, onde o saber é parte de um senso comum.

De fácil preparo e técnica simples, a atenção deve ser voltada às medidas e a proporção, também tendo atenção ao tempo de infusão do cravo.

Sendo a base de cachaça e cravo, assim como seu aroma, apresenta um sabor muito forte. Este é equilibrado com limão e mel, tornando-a ainda mais agradável e de fácil ingestão, além de possuir embalagem prática, o que possibilita o Cravinho ser o sucesso que é hoje e sobreviver no coração da cidade de Salvador.

**REFERÊNCIAS**

1. LEON OLIVER, JACKSON DO COUTO, LAIS PORTELA. Cravinho do pelô. Sergipe, Páginas 185-194, Maio de 2018.
2. CÂMARA, Marcelo. Cachaça Prazer Brasileiro. Rio de Janeiro: Mauad Editora, 2004. 2ª edição Revista e Ampliada, 2018. 203p.
3. PAULO– marcos – *O cravinho BAR*– 2019 – <http://www.ocravinho.com.br/principal/> – acesso em : 18 de maio de 2019