

João Azevedo Fernandes

**Selvagens Bebedeiras:
Álcool, Embriaguez e Contatos Culturais no
Brasil Colonial**

**Tese de doutoramento a ser apresentada ao
Curso de Pós-Graduação em História da
Universidade Federal Fluminense, como
requisito parcial à obtenção do título de Doutor
em História.**

**Orientador: Prof. Dr. Ronaldo Vainfas
Universidade Federal Fluminense**

**Niterói
2004**

SUMÁRIO

Capítulo I	1
A Embriaguez dos Outros:	
As Bebidas e o Contato Interétnico no Brasil	
<i>Prólogo</i>	1
1. Os Povos Nativos e a Expansão Etílica da Europa.	4
2. Do Problema do Álcool ao Álcool como Problema.	11
3. Índios e Bebidas entre o Silêncio e a História.	32
4. As Bebidas Alcoólicas na Historiografia e Etnologia Brasileiras.	40
5. Métodos e Fontes para uma História Indígena das Bebidas no Brasil.	46
Capítulo II	51
Descobertas e Invenções:	
As Bebidas Alcoólicas nas Sociedades Indígenas	
1. As Bebidas entre a História Natural e a Social.	51
2. As Formas Etílicas das Sociedades Indígenas.	58
3. A Saliva Criadora: O Cauim e Outras Cervejas Indígenas.	72
Capítulo III	86
Homens e Mulheres, Amigos e Inimigos:	
As Bebidas Como Um Sistema Cultural	
1. A Fermentação e a Origem da Cultura.	86
2. As Bebidas Como Signos da Diferença.	99
3. Cauinagens: A Expressão Social de um Regime Etílico.	112
Capítulo IV	126
Do Mel ao Vinho:	
Álcool e Cultura nas Origens da Europa	

1. Bebida e Choque de Culturas no Nascimento da Europa.	126
2. A <i>Cannabis</i> e o Complexo da Bebida.	132
3. Os Gregos e o Presente de Dioniso.	146
Capítulo V	165
O Vinho e a Cerveja:	
A Formação dos Regimes Étílicos Modernos	
1. Roma e a Democratização do Vinho.	165
2. Vinho e Trocas Culturais no Fim do Mundo Antigo.	182
3. A Idade Média e a Luta pela Moderação.	206
Capítulo VI	229
Da África ao Brasil:	
O Aprendizado Étílico da Colonização	
1. Portugal e a Civilização do Vinho.	229
2. A Bebida dos Outros: Álcool e Alteridade no Desvendar do Mundo.	244
3. Vinho e Contato na Colonização do Brasil.	267
Capítulo VII	294
A Guerra do Cauim:	
A Destruição de Um Regime Étílico	
1. O Brasil e o Pecado da Embriaguez.	294
2. Os Jesuítas e a Luta Contra as Cauinagens.	316
3. O Fim do Antigo Regime Étílico.	347
Considerações Finais	365
Bibliografia	373

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, ao orientador desta tese, Ronaldo Vainfas. Desde o princípio, ele se mostrou um leitor atento e entusiasmado com as possibilidades deste trabalho. Sem as suas críticas, sempre rápidas e certeiras, mas sempre suaves e generosas, minhas dificuldades seriam ainda maiores na abordagem de um tema enciclopédico que, frequentemente, parecia querer escapar de minhas mãos, e se perder em uma montanha de informações. Não obstante, Ronaldo jamais me podou, jamais disse que deveria me conter, algo comum em tantos orientadores: pelo contrário, constantemente me incentivava a ir atrás dos meus próprios pensamentos. Sempre solícito e atencioso, não poderia ter desejado uma orientação melhor do que a dele.

Os excelentes comentários e o incentivo de Eduardo Viveiros de Castro (PPGAS/Museu Nacional - UFRJ) e de Maria Regina Celestino de Almeida (Departamento de História – UFF), membros de minha banca de qualificação, foram essenciais para o refinamento de minha pesquisa e para a determinação de meus objetivos. Igualmente importante foi o permanente incentivo de John Manuel Monteiro (Departamento de Antropologia – Unicamp).

Também colaboraram, com seu incentivo e sugestões, os professores André Vieira de Campos e Hebe Mattos de Castro (Departamento de História – UFF), bem como meus colegas no curso de Pós-Graduação em História da UFF.

A professora Maria Yara Campos Matos, diretora do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da UFPB, sempre esteve presente com seu apoio pessoal e institucional, especialmente em um momento em que isto foi mais necessário. Agradeço também aos meus colegas do Departamento de História da UFPB, Raimundo Barroso, Lúcio Flávio Vasconcelos e Ariane Sá, por sua amizade e apoio.

Para minha tia, Marly Azevedo Gama, tenho um agradecimento especial, por seu carinho e disponibilidade em me hospedar no Rio de Janeiro, enquanto cursava as disciplinas da pós-graduação.

Para Nayana Mariano, cuja capacidade de trabalho e boa vontade na realização das pesquisas documentais foram fundamentais para o resultado desta tese.

Ao PICD-Capes e à PRPG-UFPB pelo apoio financeiro à realização deste trabalho.

Peço desculpas e agradeço à minha família e amigos, por suportarem toda a variabilidade do meu humor, e toda a alienação que apenas os doutorandos são capazes de ter.

Por fim (*but last not least...*), os agradecimentos mais importantes:

Para Serioja, cujo carinho e amor imensos foram vitais para mim. Em um momento difícil, em que minha presença seria mais necessária, ela suportou com firmeza e bom humor inesgotáveis os muitos momentos de ausência. Sua herança tapuia jamais se enciumou de minhas predileções tupinambás, e meu amor por ela, que já era imenso, só fez aumentar.

E para Paulinho, que veio ao mundo em abril, e que colocou tudo de pernas para o ar. Em pleno gozo dos quarenta e um anos, jamais imaginei que ainda era um menino, e que só me tornaria um homem ao ver aquele rostinho risonho me fitando. Espero que, no futuro, você leia e goste deste trabalho, e saiba que, apesar das noites mal dormidas, jamais me senti tão feliz como agora.

Dedico este trabalho a meu pai

João Teixeira Fernandes

(Braga, 1936 – Olinda, 1994)

CAPÍTULO I

A EMBRIAGUEZ DOS OUTROS: AS BEBIDAS E O CONTATO INTERÉTNICO NO BRASIL

Antigamente tinha muita festa. A gente dançava muito, mas agora não tem mais festa. Por isso nós não sabemos mais fazer as nossas festas. Depois que nós encontramos com caraíbas, nós fomos parando de fazer nossas festas. (...) Nós precisamos sempre fazer festas, para nós é muito bom. Se a gente esquecer, a gente vai virar caraíba porque não tem mais festa.¹

Prólogo

Brasil, século XVI. Na maloca, iluminada por fogueiras, vários homens se reúnem em volta de uma grande panela, uns sentados no chão, outros sobre pedaços de madeira. Algumas mulheres muito ágeis trazem cuias cheias de uma bebida densa e clara. Um dos homens se levanta e, vibrando um pequeno maracá, começa a dançar e cantar em torno da panela. Sua música fala de um irmão morto, capturado quando da última expedição contra os inimigos do outro lado da montanha. O homem pede às vozes do maracá que o ajude a vingá-lo, matando e devorando os odiados vizinhos.

De repente um velho que estava afastado se aproxima, um tanto trôpego, e começa a discursar. Fala de sua proximidade com o morto, já que era seu tio materno, e

¹ Takapianim Kayabi, *As festas estão acabando*, 4 de agosto de 1981, Escola do Diauarum, versão oral, in Ferreira, 1994: 122.

também cunhado. Conta que já havia matado, e comido, muitos daqueles inimigos, e que eles não eram grandes guerreiros, sendo mais afeitos às emboscadas do que ao combate direto. Os homens, e muitas mulheres, respondem ao discurso com risos e gritos altos. As cuias esvaziam-se em um ritmo cada vez mais rápido, e agora muitos estão dançando e discursando sobre lutas e sonhos. Alguns gritam e pedem mais cauim às mulheres, porém a bebida daquela maloca está esgotada. Cambaleantes, mas ainda bastante dispostos a continuar a bebedeira, os homens levantam-se e vão para a maloca seguinte, onde os esperam vários potes cheios, e a promessa de uma grande noite de cantos e danças, e de um dia de vitória e cabeças inimigas esmagadas².

Quando pisaram no solo que se tornaria o território brasileiro, os europeus encontraram sociedades nativas que tinham, em suas bebidas alcoólicas e em suas formas específicas de embriaguez, um espaço crucial para a expressão de suas visões de mundo e para a realização de eventos e práticas centrais em suas sociedades e culturas. Estas formas nativas de experiência etílica estavam, muitas vezes, em flagrante contradição com aquilo que os europeus consideravam como a forma correta de relacionamento com o álcool e com a ebriedade.

Além disso, durante e após as cerimônias etílicas dos índios, os europeus viam suas nascentes estruturas de poder, e seus instáveis mecanismos de controle, serem desafiados por nativos que, aos olhos dos europeus, pareciam “possuídos” por uma força demoníaca, que aparentemente fruía das jarras e cuias nas quais suas estranhas bebidas espumavam. Uma grande parte dos esforços europeus foi inicialmente dirigida à

² Baseado em Staden, 1974 (1557): 74, 148-9, 162-3.

extinção destes regimes etílicos dos índios, vistos como uma ameaça à colonização dos corpos e das mentes dos povos nativos.

No decorrer desta luta contra o beber indígena, defrontaram-se dois mundos etílicos muito diferentes, que possuíam lógicas mentais e práticas sociais distintas, as quais haviam sido desenvolvidas durante milênios, de acordo com condições ecológicas e históricas muito específicas. No seio destas diferenças, foram construídos estereótipos e identidades étnicas que permitiram a elaboração de discursos que justificavam o domínio europeu, mas que, por outro lado, também permitiram aos índios manter esferas de autonomia espiritual que foram fundamentais para o seu próprio esforço de resistência e adaptação ao torvelinho da expansão européia.

Como estudar a luta dos europeus contra as bebidas nativas e, ao mesmo tempo, escapar a uma visão que, a pretexto de denunciar a colonização e clamar contra a “dizimação” dos índios, vê as bebidas alcoólicas unicamente como armas, conscientemente usadas pelos agentes da colonização para o domínio de nativos passivos, inteiramente sujeitos às inexoráveis determinações do sistema mundial? Esta é a questão que esta tese se propõe a enfrentar.

1. Os Povos Nativos e a Expansão Etílica da Europa.

Em sua obra sobre a cultura material do capitalismo, Fernand Braudel apontou um dos aspectos mais importantes e menos estudados da expansão europeia durante a era moderna: a introdução das bebidas destiladas entre sociedades que conheciam unicamente as fermentadas, ou que sequer conheciam as bebidas alcoólicas. Como afirmou o historiador francês:

O alambique deu à Europa uma superioridade sobre todos estes povos, a possibilidade de fabricar um licor superalcoólico, à escolha: rum, uísque, *Kornbrand*, vodka, calvados, bagaceira, aguardente, gim: que é que se deseja tirar do tubo refrigerado do alambique? (...) é inegável que a aguardente, o rum e a *agua ardiente* (o álcool da cana) tenham sido presentes envenenados da Europa para as civilizações da América. (...) Os povos indígenas sofreram enormemente com este alcoolismo que se lhes oferecia.³

São inúmeras as evidências documentais que atestam o impacto negativo da introdução das bebidas destiladas entre os nativos da América, bem como da radical transformação nos padrões de consumo das próprias beberagens nativas a partir do contato com os europeus. Considerar, a partir daí, que as bebidas alcoólicas e o alcoolismo tenham se constituído em uma das “armas da colonização”, representa um pequeno passo, que alguns não hesitaram em dar.

Como afirmou, por exemplo, John Hemming, em seu clássico sobre a conquista dos índios no Brasil, “durante sua breve estada no Brasil a frota (de Cabral) deixou atrás de si duas das mais potentes armas do colonialismo. Uma delas foi o primeiro gosto do álcool (...)”.⁴ Por sua vez, Nathan Wachtel, tratando da conquista espanhola da

³ Braudel, 1995: 220-1.

⁴ Hemming, 1995: 6. Como veremos mais tarde esta primeira experiência com o álcool europeu não trouxe qualquer satisfação aos nativos.

América, identificou a presença do “alcoolismo” no período colonial: “um dos sintomas mais dramáticos da desintegração da cultura nativa e da angústia a que ela dava origem era o alcoolismo: um fenômeno observado por todos os cronistas”.⁵ Henrique Carneiro, no contexto de um excelente trabalho sobre as drogas no mundo moderno, também fala no álcool destilado como “grande instrumento aculturador. Álcool, doenças e a Bíblia eram o cartão de visitas do colonialismo para os índios que sobreviviam ao extermínio direto”.⁶

Tratar desta questão é uma tarefa revestida de inúmeras dificuldades, dificuldades inerentes a qualquer abordagem do assim chamado contato interétnico. Afinal, ao se falar abertamente ou, o que é mais comum, implicitamente, nas bebidas como “arma da colonização”, o espaço fica aberto para argumentos que apresentam os índios como meras *vítimas* da expansão européia, em uma visão tão politicamente correta quanto historiográfica e etnologicamente equivocada. Como bem observou Manuela Carneiro da Cunha a este respeito:

Por má consciência e boas intenções, imperou durante muito tempo a noção de que os índios foram apenas vítimas do sistema mundial, vítimas de uma política e práticas que lhes eram externas e que os destruíram. Essa visão, além de seu fundamento moral, tinha outro teórico: é que a história, movida pela metrópole, pelo capital, só teria nexos em seu epicentro. A periferia do capital era também o lixo da história. O resultado paradoxal dessa postura ‘politicamente correta’ foi somar à eliminação física e étnica dos índios sua eliminação como sujeitos históricos.⁷

Este é, por certo, um ponto central para a reflexão do historiador que se propõe a estudar as sociedades indígenas e suas relações com os europeus e com a sociedade nacional oriunda da colonização. E isto é ainda mais verdadeiro para o caso do Brasil,

⁵ Wachtel, 1998: 218.

⁶ Carneiro, 1993: 48.

⁷ Carneiro da Cunha, 1992: 17-8.

onde - ao contrário do que ocorreu nas Américas inglesa e hispânica - os povos indígenas permaneceram, por décadas, como um tema inacessível à historiografia. Presos entre o vaticínio de Varnhagen – para quem os índios não tinham história, apenas etnologia - e a esmagadora influência do marxismo, que via os índios como uma nota de pé de página na formação do escravismo colonial, os historiadores tendiam a ignorar o tema ou a tratá-lo de forma assaz insatisfatória.

As grandes modificações, teóricas e metodológicas, ocorridas na historiografia das últimas décadas, e o desenvolvimento de um diálogo mais aprofundado com a antropologia, trouxeram à tona a necessidade de levar em conta as diferentes histórias dos povos indígenas, permitindo assim o surgimento de um número crescente de trabalhos relevantes, e favorecendo um refinamento cada vez maior das análises dos historiadores.

Contudo, o diálogo com a antropologia (ou com outras disciplinas potencialmente necessárias para o estudo da história indígena, como a arqueologia) deve ser realizado com alguma prudência. Afinal, o historiador sempre estará sujeito a tomar um determinado tipo de antropologia como representante de *toda a antropologia*, geralmente escolhendo aquela corrente que mais se aproxima de suas próprias idéias a respeito do contato interétnico. Isto, me parece, é particularmente relevante no que se refere aos estudos antropológicos a respeito do contato, em que as divergências teóricas são profundas e acirradas.⁸

Pode ser tentador, para o historiador, recusar uma etnologia “clássica” ou “estruturalista” que, supostamente (e sublinho o “supostamente”), trataria as sociedades indígenas como “congeladas” no tempo – reproduzindo, desta forma, um velho

⁸ Oliveira F^o, 1998; Viveiros de Castro, 1999.

preconceito a respeito da obra de Lévi-Strauss - e aderir a um tipo de etnologia que vê na sociedade colonial ou pós-colonial, ou mesmo no “sistema mundial”, o fator decisivo para a compreensão daquelas sociedades, parecendo conferir à história um papel mais relevante do que o faz a etnologia “clássica”. Marshall Sahlins, em *Ilhas de História*, define com precisão a proposta desta última corrente, bem como alguns de seus limites:

Tenho observado entre teóricos do ‘sistema mundial’ a seguinte proposição: dado que as sociedades tradicionais que os antropólogos habitualmente estudam são submetidas a mudanças radicais, impostas externamente pela expansão capitalista ocidental, não é possível manter a premissa de que o funcionamento dessas sociedades está baseado em uma lógica cultural autônoma. Essa proposição resulta de uma confusão entre um sistema aberto e a total ausência de sistema, tornando-nos incapazes de dar conta da diversidade de respostas locais ao sistema mundial, em especial daquelas que conseguem persistir em seu rastro.⁹

Ora, reconhecer o fato de que o contato alterou profundamente as sociedades indígenas não nos deve levar à idéia de que, a partir de então, a “situação de contato” passou a definir o “situado”, isto é, os índios. Prefiro antes acreditar, como Eduardo Viveiros de Castro, que:

Uma situação é uma *ação*; ela é um *situar*. O ‘situado’ não é definido pela ‘situação’ – *ele a define, definindo o que conta como situação*. Por isso, ao introduzir o ‘Brasil’ na ‘situação histórica’ dos índios, não estou simplesmente dizendo em outras palavras que o dispositivo colonial explica (‘situa’) as sociedades indígenas. O que Peirano chamou ‘Brasil’ só é parte da situação histórica das sociedades indígenas porque ele é um dos *objetos* de um trabalho histórico ativo de *posição em situação* realizado pelas sociedades indígenas.¹⁰

Este é, certamente, um ponto importantíssimo para o nosso tema. Ao contrário do que pensou Hemming, os europeus não “introduziram” o gosto do álcool entre sociedades que, em sua maioria, conheciam amplamente as bebidas fermentadas, e que

⁹ Sahlins, 1990: 8.

¹⁰ Viveiros de Castro, 1999: 135; ver também Vainfas (1995: 14) acerca da influência da posição “vitimizadora” na historiografia brasileira.

desenvolveram inúmeras formas de manipulação dos microorganismos responsáveis pela fermentação. No que concerne às bebidas destiladas, é necessário concordar com o que disse Braudel a respeito da superioridade alcançada pelos europeus neste campo, mas devemos nos precaver contra a noção de um “presente envenenado”, muita próxima à da “arma da colonização”.

É importante perceber que as bebidas destiladas não chegaram às sociedades indígenas no Brasil – diferentemente do que ocorreu em regiões como a América do Norte ou a Austrália – em um contexto de “vazio etílico”, no qual os nativos não conhecessem as bebidas alcoólicas e a experiência da embriaguez. Tão importante quanto estudar as maneiras pelas quais as bebidas destiladas representaram um incentivo à desagregação ou sujeição das sociedades indígenas é perceber como as bebidas nativas foram combatidas ou incorporadas ao sistema colonial, e como as formas especificamente européias de beber e de viver a experiência etílica foram apresentadas e, em última instância, impostas aos índios.

Naturalmente, não deve haver qualquer ilusão a respeito das dificuldades em realizar uma tarefa deste tipo, já que as vias de acesso às representações e práticas sociais dos atores nativos são mínimas. Mínimas, mas não inexistentes: é possível, a partir da documentação histórica e da etnologia das sociedades indígenas contemporâneas, reconstruir aspectos importantes das experiências etílicas destas sociedades e de suas relações com a alteridade etílica, e de como estas experiências e práticas sociais se articulavam na criação de *regimes etílicos* próprios.

É necessário tratar deste ponto de forma mais detida. As sociedades humanas são extremamente variadas no que concerne ao lugar ocupado pelas bebidas alcoólicas em seus contextos culturais, revelando o caráter eminentemente *histórico e local* de suas

experiências étlicas. Desta forma, é perfeitamente possível falar da existência, em cada sociedade, de um ou mais *regimes étlicos*, isto é, de um conjunto de práticas, materiais e mentais, que organizam e conferem sentidos sociais a um ato que, se olhado de forma meramente neurológica, representa apenas a ingestão de uma substância alteradora da consciência. Tal ato, contudo, jamais deixa de estar inscrito em determinadas configurações culturais, que podem, inclusive, modificar os efeitos neurológicos da ingestão do álcool.¹¹

Assim, é necessário reconhecer que os índios no Brasil possuíam maneiras de se relacionar com as bebidas alcoólicas – seja na escolha dos tipos de bebidas, seja nos contextos sociais em que estas eram consumidas – que lhes eram próprias, e que eram dependentes de uma formação étnica e cultural e de um processo histórico determinados. Muitas destas características ainda podem ser encontradas nas sociedades indígenas atuais, o que nos permite compará-las, embora sempre se deva ter em mente que os atuais regimes étlicos indígenas – entendidos como uma rede complexa de práticas e sentidos - não são idênticos aos do passado, e nem estes foram, de maneira teleológica, formadores imediatos dos regimes atuais.

Seguindo por este caminho, deve-se ter em mente que, ao recusar o simplismo das noções de “arma da colonização” ou “presente envenenado”, estamos reconhecendo a impossibilidade de ver, nas sociedades indígenas que receberam o primeiro impacto da expansão européia, corpos “amorfos”, que ofereceram uma resistência meramente “vegetal” à “dominação líquida” que lhes era oferecida. As formas pelas quais os índios responderam aos desafios que lhes foram colocados pelo contato interétnico são fundamentais para a compreensão dos regimes étlicos nativos atuais (inclusive no que

¹¹ Peele e Brodsky, 1996.

diz respeito à presença dos destilados), e mesmo aos regimes étlicos presentes na sociedade nacional que se desenvolveu a partir do processo de colonização.

2. Do Problema do Álcool ao Álcool como Problema.

Antes de iniciarmos este trajeto, contudo, é necessário abordar alguns problemas que são inerentes à própria história das bebidas. Esta história, aliás, é tão problemática quanto o estudo do contato interétnico: as bebidas alcoólicas, e o próprio ato de beber e se inebriar, trazem suas próprias interrogações e zonas obscuras. Vivemos em uma sociedade profundamente dividida pela questão das substâncias alteradoras de consciência. Produzimos uma enorme quantidade destas substâncias (legalmente, no caso do álcool e remédios), que circulam em um mercado multibilionário e, ao mesmo tempo, criamos toda uma indústria, igualmente miliardária, de combate a tais substâncias, seja no campo policial e militar, seja na esfera cultural e acadêmica.

Em nosso mundo, os alteradores de consciência – popularmente conhecidos como drogas - representam, antes de qualquer coisa, um *problema* a ser resolvido, sendo a própria palavra “droga” carregada de uma conotação extremamente negativa. Muitas vezes relegada a alguns parágrafos de sisudos e assustadores manuais toxicológicos¹², a história das drogas está profundamente marcada por esta identificação com uma perspectiva contemporânea, medicalizada e ocidental.

Tal visão “patologizante” tolda nossa percepção do fato de que estas substâncias foram universalmente desenvolvidas para suprir uma das necessidades mais básicas da humanidade: a exploração da verdadeira *terra incognita* que é o inconsciente humano, a *psicosfera* de Edgar Morin, “a fonte das representações, do imaginário, do sonho, do pensamento”.¹³ Como lembra Richard Rudgley, o fato de sonharmos todas as noites

¹² Escotado, 1999: vii.

¹³ Morin, 1992: 109.

revela uma pulsão natural pela alteração dos estados de consciência, mas esta busca também é realizada por meios mais ativos, através do uso do que ele chama (em lugar do termo “drogas”) *substâncias essenciais*, entre as quais devem ser incluídos os inebriantes alcoólicos.¹⁴

O estudo das substâncias essenciais representa um meio privilegiado de acesso à riqueza da diversidade cultural humana. As diferentes sociedades variam enormemente no que diz respeito às suas escolhas dos alteradores que são considerados aceitáveis e daqueles que são censurados ou mesmo proibidos. As sociedades ocidentais, por exemplo, tendem a anatematizar os alucinógenos, os quais, por sua vez, são vitais para sistemas culturais tão afastados quanto os da Sibéria, com o uso do cogumelo *Amanita muscaria*¹⁵, e da Amazônia, com seus *yajé*, *ayahuasca*, *paricá* e *yopo*¹⁶. Por outro lado, algumas sociedades ocidentais concedem um lugar fundamental em seus sistemas religiosos a um inebriante alcoólico, o vinho, enquanto tais substâncias são condenadas, a partir de um argumento de fundo religioso, por várias tradições islâmicas.¹⁷

Para o historiador, o reconhecimento da variabilidade cultural contemporânea é extremamente importante, na medida em que isto representa um seguro contra a tendência a naturalizar nossas próprias escolhas culturais. Tão vital quanto isto, porém, é a consciência de que mesmo em uma dada sociedade - a brasileira, por exemplo - a apreensão social de uma determinada substância pode variar consideravelmente no tempo, sendo o caso do álcool bastante emblemático deste tipo de mudança histórica.

¹⁴ O autor evita a palavra “droga”, já que esta pode ser usada para substâncias que não alteram a consciência: Rudgley, 1995: 3-7.

¹⁵ Rudgley, 1995: 36-46.

¹⁶ Bebidas feitas a partir de plantas como *B. caapi*, *A. peregrina*, e as do gênero *Virola*: Escohotado, 1999: 50-7; Rudgley, 1995: 63-77.

¹⁷ Escohotado, 1999: 29-34.

A principal característica deste processo de mudança é o surgimento do conceito de *alcoholismo*, isto é, de uma patologia oriunda da *dependência do álcool*. Para além das críticas que possam ser feitas a este conceito - e elas existem¹⁸ - é um fato inegável de que a idéia do alcoholismo como uma doença aditiva tem uma história bastante recente. Foi apenas em 1785 que o médico americano Benjamim Rush, no livro *Inquiry into the effects of ardent spirits upon the human body and mind*, relacionou o consumo de álcool a doenças como a diabetes e a apoplexia, e somente em 1849 surgiu o termo “alcoholismo”, com a obra do médico sueco Magnus Huss, *Alcoholismus chronicus*.¹⁹

A noção de “alcoholismo”, tão natural para nós, está relacionada a um progressivo controle social dos prazeres e do comportamento individual, processo diretamente ligado ao desenvolvimento da sociedade capitalista. Como afirma Fernando dos Santos: “o processo de implantação da racionalidade capitalista, apoiado por uma nova moralidade, produziu um instrumental normalizador e disciplinador capaz de difundir uma nova maneira de pensar, uma nova mentalidade”.²⁰

É claro que a crítica à embriaguez não é nova: desde a antiguidade mais remota as sociedades buscam controlar a liberdade comportamental possibilitada pelos inebriantes etílicos. Na Mesopotâmia, por exemplo, era exigido que as sacerdotisas se abstivessem do consumo do álcool, sob pena de serem queimadas²¹ e era esperado, mesmo em relação às pessoas comuns, que os excessos no beber fossem evitados.²² Alguns textos egípcios também mostram que, apesar da grande popularidade das bebidas alcoólicas, não se via com bons olhos o pendor exagerado pela embriaguez. A

¹⁸ Peele, 1990.

¹⁹ Santos, 1995: 85-6.

²⁰ Santos, 1995: 49.

²¹ “Se uma (sacerdotisa) *naditum* ou *ugbaptum*, que não mora em um convento, abriu uma taberna ou entrou na taberna para (beber) cerveja, queimarão essa mulher”, parágrafo 110 do Código de Hammurabi, in Bouzon, 1986: 126.

²² Joannès, 1998: 67.

Sabedoria de Ani, conjunto de máximas e preceitos de cunho moralizante, elaborado durante o período da XVIIIª dinastia (1580-1314 a.C.), criticava o consumo desbragado da cerveja:

Não te permitas beber cerveja
 Pois quando falares, então
 O contrário do que pensas sai de tua boca.
 Ignoras mesmo o que acabas de dizer.
 Cais, pois tuas pernas fraquejam diante de ti!
 Ninguém, pois, toma tua mão
 E os que bebiam contigo
 Levantam-se e dizem:
 ‘Que se afaste esse bêbado!’
 Se alguém vem te procurar
 Para pedir um conselho,
 E se te encontrarem caído por terra,
 És como uma miserável criança.²³

A Bíblia apresenta vários exemplos de crítica à embriaguez, como no primeiro livro de Samuel. Quando Ana pede ao Senhor que lhe conceda um filho, o faz sem pronunciar palavras, o que leva à crítica – equivocada, mas bastante sintomática para nós – do sacerdote Eli:

Demorando-se ela no orar perante o Senhor, passou Eli a observar-lhe o movimento dos lábios, porquanto Ana só no coração falava; seus lábios se moviam, porém não se lhe ouvia voz nenhuma; por isso Eli a teve por embriagada, e lhe disse: *Até quando estarás tu embriagada? Aparta de ti este vinho.* Porém Ana respondeu: *Não, senhor meu, eu sou mulher atribulada de espírito; não bebi nem vinho nem bebida forte; porém venho derramando a minha alma perante o Senhor.*²⁴

Também os gregos esperavam que os indivíduos civilizados moderassem seu consumo do vinho. Não se tratava, é claro de uma crítica à bebida em si: o vinho,

²³ *In* Noblecourt, 1994: 328; cf. Tannahill, 1988: 49.

²⁴ Samuel (I), 12-15.

juntamente com os cereais, representava para a cultura helênica a marca distintiva do ser humano, enquanto presentes das divindades civilizadoras Dioniso e Deméter. O vinho, que entre os gregos era pouco usado nas refeições, possuía uma aura sacra, sendo a embriaguez considerada como um meio de contato com o mundo espiritual e com os deuses. Contudo – pelo menos no que diz respeito aos hábitos étlicos da elite - a *euphrosyne* (alegria) motivada pelo vinho deveria, idealmente, ser limitada pelas necessidades da moderação, a qual permitiria a discussão construtiva dentro do *symposion*, o banquete reservado ao consumo da bebida.

Entre estas regras estava a obrigação de se misturar o vinho e a água: apenas excepcionalmente bebiam os gregos o vinho puro, ato que, para eles, era um apanágio dos povos bárbaros. Para os gregos, o ato de inventar a bebida não era o suficiente para determinar o grau de civilização de uma sociedade: afinal, os bárbaros também tinham suas próprias bebidas alcoólicas. Era também necessário que os homens praticassem o autocontrole, e que soubessem a hora de parar de beber, de forma que fosse o homem o senhor do vinho, e não o contrário.²⁵ Por volta de 375 a.C., Eubulo resumiu bem o pensamento grego a respeito da forma como deveria se portar o bebedor civilizado:

Três taças preparo para os comedidos: uma para a saúde, que esvaziam primeiro; a segunda para o amor e o prazer, a terceira para o sono. Depois de tomar esta última taça, os convidados prudentes vão para casa. A quarta taça já não é nossa, mas pertence à violência; a quinta, ao tumulto; a sexta, à folia; a sétima, aos olhos roxos; a oitava, ao policial; a nona, à bília; e a décima, à loucura.²⁶

As infrações ao princípio da moderação não apenas lançavam os homens ao nível dos povos selvagens como também eram, muitas vezes, punidas pelos deuses ou causadoras do caos social, como no caso da guerra entre os centauros e os lápitas,

²⁵ Montanari, 1998a: 110.

²⁶ *Apud* Johnson, 1999: 52.

motivada por um episódio de embriaguez.²⁷ A nobreza macedônica, que acabou por dominar a Grécia a partir do século IV a.C., era uma freqüente vítima da aversão helênica à embriaguez compulsiva e desbragada: quando os panegiristas Ésquino e Filócrates elogiavam Filipe da Macedônia como “ótimo orador, belíssimo homem e formidável bebedor”, o filósofo Demóstenes - no contexto de seus acerbos discursos contra o rei “bárbaro”, as *Filípicas* – troçava destes elogios, definindo “o primeiro como destinado a um sofista, o segundo a uma mulher, e o terceiro a uma esponja; nenhum a um rei”.²⁸

Já para os romanos - que esmaeceram o caráter sacro do vinho e que o consideravam como parte integrante das refeições e da vida quotidiana - a embriaguez era vista quase que como uma instituição cívica. As reuniões nas tabernas ou nos *collegia* – associações privadas que reuniam indivíduos de vários estratos sociais, e que podiam compartilhar uma mesma atividade profissional ou adorar a um deus específico – muitas vezes se transformavam em bebedeiras que, com muita facilidade, levavam a discussões e motins políticos. A grande popularidade dos *collegia* dedicados ao culto do deus Baco (o Dioniso dos gregos), cujo objetivo principal era beber à farta, demonstra a importância social do ato de se embriagar, para o qual também contribuía o evergetismo dos muito ricos, sempre dispostos a fornecer aos plebeus as oportunidades para a prática dos prazeres etílicos.²⁹

Isto não significa que não existissem, em Roma, interdições à embriaguez. Assim como entre os gregos, o vinho dos romanos deveria, idealmente, ser misturado à água: para eles, o vinho não diluído era como um ser vivo e perigoso, contra o qual o

²⁷ Vetta, 1998: 173-5.

²⁸ Montanari, 2003: 36.

²⁹ Veyne, 1995: 184-189.

homem civilizado deveria se bater.³⁰ Havia proibições ao consumo por parte de mulheres e crianças, e quando da grande repressão aos cultos báquicos, ocorrida em 186 a.C. (quando cerca de sete mil pessoas foram executadas), o cônsul Spurius Postumus afirmou, a respeito das cerimônias dos adoradores de Baco, que “(...) quando o vinho inflama suas mentes, e a noite e a promiscuidade... fazem desaparecer qualquer sentimento de modéstia, toda forma de corrupção começa a ser praticada”.³¹

Não obstante, pode-se afirmar que as críticas à embriaguez entre os romanos ficaram limitadas às perorações dos magistrados mais empedernidos e dos filósofos estóicos mais otimistas. Durante os séculos em que a civilização romana floresceu, a embriaguez foi sempre considerada, especialmente entre os plebeus, como um direito, como uma *ammoenitas* que a cidade deveria garantir aos cidadãos e até mesmo aos escravos: dizia o escritor Horácio, no século I a.C., a um seu escravo que lamentava ter que viver no campo, cuidando de sua *villa*, que “eu e tu não apreciamos as mesmas coisas (...) agora aspiras à Cidade, e aos jogos, e aos banhos, agora que és rendeiro (...) que não tens ao teu alcance uma taberna para te fornecer de vinho, nem uma jovem complacente que toque flauta até caíres redondo no chão”.³²

Deve-se aguardar o surgimento do cristianismo para se assistir à construção de um verdadeiro discurso antietílico. Durante a Antiguidade Tardia e a Idade Média européia se verá uma tensão permanente entre o lugar central ocupado na cultura e na vida quotidiana por bebidas como o vinho, a cerveja e o hidromel, e a tendência dos Padres da Igreja e dos fundadores do monasticismo a abominar o uso profano do álcool. O tom ascético do cristianismo dos primeiros séculos equiparou, muitas vezes, a embriaguez a um pecado: Paulo de Tarso, no século I d.C., colocava as “bebedices e

³⁰ Dupont, 1998: 209.

³¹ *apud* Escotado, 1999: 21.

³² Grimal, 1988: 231.

glutonarias” como “obras da carne”, que afastavam o homem do Espírito e cuja “concupiscência” jamais deveria ser satisfeita.³³ Dirigindo-se aos romanos, o apóstolo advertia-os de que deveriam andar “dignamente, como em pleno dia, não em orgias e bebedices”.³⁴

Por seu turno, Agostinho de Hipona considerava, em princípios do século V d.C., que os alimentos e bebidas deveriam ser considerados como remédios (em uma comparação que marcará profundamente o pensamento cristão acerca do álcool), e consumidos unicamente na medida das necessidades mais básicas: lamentava o teólogo africano não poder, tal como havia feito com o vício da carne, abandonar por completo o vinho, pois assim “morreria de sede”.³⁵ Por sua vez, o monasticismo medieval, preocupado com a criação de novas formas de disciplina pessoal, entre elas a renúncia à sexualidade, também construiu um paradigma de aversão à embriaguez.

Os principais formuladores desta forma de religiosidade, homens como Bento de Núrcia (480-547), Gregório Magno (540-604) e Bernardo de Clairvaux (1109-1153), viam no comer e beber sem medida uma rendição ao corpo, e à parte sensual e animal da pessoa, o que levava ao desprezo dos cuidados da alma. A mortificação do corpo, e a renúncia a prazeres como a embriaguez, representavam o único acesso possível à união da alma com Deus, esta sim a embriaguez espiritual total e perfeita: “esta experiência, buscada por todos os monges e lograda por poucos, só poderia se dar negando a outra embriaguez, a da bebedeira, pois neste caso a perda do autocontrole provocava o triunfo da sensualidade”.³⁶

³³ Gálatas, 5: 16-21.

³⁴ Romanos, 13: 13.

³⁵ *apud* Mancera, 1991: 60.

³⁶ Mancera, 1991: 66.

Os resultados práticos destas recomendações foram mínimos. Como veremos mais tarde, as bebidas alcoólicas ocupavam um lugar cultural central no medievo, e a embriaguez estava presente em todas as esferas da sociedade, a começar pelos próprios mosteiros, grandes produtores de vinho e cerveja. Contudo, o pensamento antietílico medieval conformou e influenciou decisivamente as formas modernas de pensar o ato de beber, cuja compreensão é fundamental para entendermos as reações dos europeus, e não apenas dos religiosos, aos regimes étlicos dos povos indígenas americanos.

Com o alvorecer da era moderna surge uma nova onda de discursos contra a embriaguez. Na esfera laica, estes discursos se relacionam com o surgimento do modo de vida e de comportamento burguês, contrário aos excessos no comer e no beber típicos da nobreza e do populacho do medievo. Cada vez mais, um novo tipo de comportamento social, que se expressa não apenas na vida pública e no desenvolvimento de uma nova ética, mas também em um refinamento da etiqueta alimentar e ética, propaga-se pelos diferentes níveis das sociedades européias.

Um exemplo disso é a popularidade do tratado *De quinquaginta curialitatibus ad mensam*, escrito em dialeto lombardo por volta de 1300 pelo *magister grammaticae* milanês Bonvesin de la Riva, e que se tornou uma bíblia do comportamento ao ser adaptado para o italiano (como *Zinquanta Cortesie da tavola*) no século XVI. Entre recomendações como não falar com a boca cheia, não acariciar gatos e cães durante as refeições e não fazer alarde ao se encontrar uma mosca ou sujeira na comida, havia a condenação da embriaguez. Como afirma Daniela Romagnoli, tal condenação decorria da “vitória, bem burguesa e duradoura, da parcimônia sobre a prodigalidade”.³⁷ A embriaguez era vista, pelo gramático milanês, como um desperdício injustificável:

³⁷ Romagnoli, 1998: 507.

“aquele que se embriaga comporta-se como um louco e peca de três maneiras: prejudica seu corpo, prejudica sua alma e ‘*perd lo vin k’el spende*’ (‘perde o vinho que gasta’).³⁸

Ao lado deste desenvolvimento da normatização burguesa, o discurso religioso que equiparava a embriaguez a um pecado também se fazia presente. Um exemplo deste tipo de elaboração antiética pode ser encontrado em um trecho do fascinante tratado contra a embriaguez indígena, *Histoire de l’eau-de-vie em Canada*, escrito (presumivelmente em princípios do século XVIII, mas somente publicado em 1840) pelo missionário francês François Vachon de Belmont. O missionário critica acerbamente os colonos franceses, ingleses e holandeses que introduziram as bebidas espirituosas entre os nativos do Canadá, e aproveita para também execrar a própria embriaguez dos europeus:

(...) entre os alemães e bretões a embriaguez é chamada magnificência – um traço de elegância: eles a tratam como algo que mantém a sociedade unida, como a fonte da alegria e como um prazer que se dão os amigos e os bravos uns aos outros, e como algo que sempre esteve, em todos os tempos e lugares, na moda; dizem, enfim, que em nenhum lugar os magistrados parecem muito ocupados com este assunto. Nós podemos responder que em todos os tempos e em todos os lugares a embriaguez passou por vício vergonhoso e por uma ofensa a Deus, ela sempre horrorizou, não apenas aos cristãos, mas a todas as Leis, como algo contrário à Fé Cristã e a toda boa moral.³⁹

Apesar de certas semelhanças superficiais com o discurso contemporâneo, os discursos modernos contra a embriaguez, tanto o religioso quanto o laico, apresentam diferenças de fundo, que devemos nos esforçar para compreender. Como mostra Harry G. Levine - em artigo seminal acerca do surgimento da noção de alcoolismo – o discurso contemporâneo associa o consumo pesado do álcool a uma doença aditiva, cujo sintoma é a perda de controle sobre o comportamento ético, e cujo único remédio é a

³⁸ *Apud* Romagnoli, 1998: 507.

³⁹ Belmont, 1840: 1.

abstinência de todas as bebidas alcoólicas. Este novo paradigma, surgido na virada do século XVIII para o XIX, e desenvolvido durante o oitocentos, representa uma quebra radical com as idéias tradicionais a respeito do assunto. Como afirma Levine:

Durante o século XVII, e na maior parte do XVIII, considerava-se que as pessoas bebiam e ficavam embriagadas porque queriam, e não porque ‘precisavam’ beber. No pensamento colonial, o álcool não prejudicava permanentemente a vontade, não era aditivo, e a embriaguez habitual não era encarada como uma doença.⁴⁰

Na América colonial inglesa - e também no Brasil colonial, vale dizer – o álcool era visto, popularmente, como parte da nutrição, como um remédio e como um lubrificante social. Contudo, em função das diferenças entre os regimes étlicos praticados por ingleses e portugueses, as bebidas possuíam um papel social muito mais visível entre os americanos do norte do que entre os brasílicos. Mesmo religiosos puritanos, como Cotton Mather (1663-1728), consideravam que o álcool era uma “boa criatura de Deus”, e o próprio Benjamim Rush, que seria um dos responsáveis pela criação do conceito de alcoolismo, dizia em sua juventude (1722), que não entendia

(...) todo este barulho acerca do vinho e das bebidas fortes. Já não temos visto centenas que fizeram disso uma prática constante e ficaram embriagados diariamente por trinta ou quarenta anos e que, apesar disso, chegaram à idade avançada com tão boa saúde do que aqueles que seguiram estritas regras de temperança?⁴¹

Que não se pense, porém, que não existissem críticas à embriaguez: durante os primeiros séculos da colonização na América inglesa muitos deploraram o pendor para o consumo do álcool entre os colonos. Na década de 1760, o futuro presidente John Adams iria propor a limitação do número de tabernas, e Benjamim Franklin chamava-as

⁴⁰ Levine, 1979: 493.

⁴¹ *apud* Levine, 1979: 495.

de “a Peste da Sociedade”.⁴² Contudo, a embriaguez era sempre vista como uma opção moral daquele que bebia em excesso, e considerava-se que aqueles bebedores contumazes viciavam-se *na embriaguez, e não na bebida*.

Ora, esta é uma diferença crucial com relação à visão contemporânea. Durante o século XIX o pensamento médico desenvolveu a idéia de era o álcool que viciava, independentemente de qualquer opção moral: quem bebia sempre e em grande quantidade acabaria por se tornar um viciado em álcool e, portanto, um *alcoólatra*. Se para o jovem Benjamim Rush o álcool não representava um problema grave, para o autor do *Inquiry into the effects of ardent spirits...*, o bêbado contumaz era um adicto, condição que surgia gradual e progressivamente. Aos poucos, dizia o dr. Rush, o livre arbítrio do viciado em álcool era destruído: “o uso das bebidas fortes é, inicialmente, fruto do livre arbítrio, mas com o hábito torna-se uma questão de necessidade”.⁴³ A cura proposta para esta doença só poderia ser a abstinência total: “taste not, handle not, touch not” deveria ser o lema de todo homem que quisesse curar o hábito da intemperança.⁴⁴

Foi esta noção - a de que a culpa da embriaguez estava na substância ingerida, e não de uma fraqueza moral ou de uma propensão ao pecado – que serviu de base para toda uma série de atitudes antietílicas, seja através dos chamados “movimentos de temperança”, seja através de leis repressivas, como a lei seca dos Estados Unidos, e que está no centro de terapias utilizadas ainda hoje, como os “12 passos”, dos Alcoólicos Anônimos.⁴⁵ Embora este seja um tema que escapa aos objetivos deste trabalho, é oportuno notar que o fracasso da lei seca e dos movimentos de temperança, bem como o desenvolvimento da ciência da genética, acabaram por levar ao desenvolvimento

⁴² Levine, 1979: 496.

⁴³ *apud* Levine, 1979: 500.

⁴⁴ Levine, 1979: 500.

⁴⁵ Musto, 1996.

daquilo que Harry G. Levine chama de “pensamento pós-proibição”, isto é, a idéia de que não é o álcool em si mesmo que provoca, necessariamente, a doença, mas sim uma característica individual, seja o “metabolismo lento” de algumas raças, em especial os índios, seja a presença de um “gene do alcoolismo”.⁴⁶

O que importa notar para este trabalho é que ambas as formas de pensamento contemporâneo - a do álcool como fonte dos problemas e aquela que lança o foco sobre “deficiências” individuais – contribuem para obliterar um dos fatos mais estabelecidos da pesquisa antropológica sobre as bebidas: o reconhecimento dos determinantes culturais, e não biológicos ou médicos, de sua utilização. Como afirmou Dwight B. Heath a este respeito:

A associação do ato de beber com qualquer tipo específico de problema associado – físicos, econômicos, psicológicos, de relacionamento social ou outros – é rara entre culturas através da história e no mundo contemporâneo. (...) enquanto a maioria dos antropólogos que estudam o álcool tende a se concentrar nas crenças e no comportamento, concedendo atenção tanto aos padrões ‘normais’ quanto aos ‘desviantes’, muitos outros tendem a focalizar o ‘alcoolismo’ (definido de várias formas), o que implica que o hábito de beber está invariavelmente associado com algum tipo ou tipos de problemas.⁴⁷

O mais grave, ao menos no que diz respeito à história do contato entre europeus e índios, é que esta visão extremamente limitada dos prazeres etílicos foi, retrospectivamente, lançada ao passado colonial, servindo como pano de fundo para a idéia das bebidas alcoólicas como uma “arma da colonização”, ou como um “presente envenenado”. Esta espécie de *imprinting* ideológico se manifesta naquilo que poderíamos chamar “modelo da guerra do ópio”:⁴⁸ algo ruim e deletério (no nosso caso, o álcool) é imposto por uma ou mais potências coloniais a uma ou mais sociedades

⁴⁶ Levine, 1979: 494.

⁴⁷ Heath, 1987: 15.

⁴⁸ Esta é uma idéia de Eduardo Viveiros de Castro (comunicação pessoal).

dominadas (as sociedades indígenas), com vistas a reforçar e estender este domínio e, em última instância, a destruir aquelas sociedades.

A idéia - pouco explicitada, mas comum - de que as bebidas se constituíram em uma arma da colonização se enquadra muito bem neste modelo, nem sempre apoiado em evidências claras. As referências feitas por alguns historiadores ao consumo de bebidas pelos índios após o contato estão invariavelmente marcadas por esta identificação, contemporaneamente produzida, entre o álcool e a doença e desagregação social. Desta forma, a “distribuição de bebidas” aparece, ao lado da guerra justa e da catequese, como uma das estratégias de “civilização” utilizadas pelos portugueses, estratégias que podiam exterminar “tribos inteiras”.⁴⁹

Esta é uma postura que claramente vê o álcool com algo necessariamente prejudicial, independentemente das condições, sociais e culturais, em que o ato de beber é praticado. Além disso, tal visão está marcada por um profundo etnocentrismo: mesmo reconhecendo os óbvios problemas que o álcool – notadamente em suas formas destiladas – causou (e causa) às sociedades indígenas, é forçoso reconhecer a existência de um viés etnocêntrico quando lançamos o foco sobre a embriaguez dos índios e, ao mesmo tempo, deixamos de tocar no fato de que muitas sociedades ocidentais aderiram apaixonadamente à “revolução dos destilados”, com as conseqüências previsíveis.

Em 1751, o inglês William Hogarth produziu esta imagem que representava bem a percepção da elite inglesa do século XVIII a respeito da catástrofe provocada pela popularidade das bebidas destiladas – no caso, um gim de péssima qualidade – entre as massas urbanas:

⁴⁹ Flexor, 1995: 85.



A destruição moral e física provocada pelo gim⁵⁰

Os europeus do período moderno deram inúmeras mostras de “debilidade” em relação ao álcool, mas esta fraqueza não estava inserida em um contexto de desagregação social causada pela pressão colonial, como ocorreu com os povos nativos americanos, e com outros “primitivos” colhidos pela expansão européia. Lançar o foco unicamente aos problemas sofridos pelos índios significa vê-los (mais uma vez...) como vítimas passivas de uma deliberação “civilizadora” consciente dos agentes da

⁵⁰ William Hogarth, *Gin Lane* (1751), in Rudgley, 1995: 22; na mesma série de gravuras, Hogarth apresentou *Beer Street*, em que mostra cidadãos saudáveis e felizes consumindo a benéfica cerveja britânica: o inimigo era o destilado, e não o álcool (Rudgley, 1995: 20-2).

colonização, quando a tarefa do historiador deveria ser a de reconhecer, como afirma Peter Mancall, “(...) que os índios que escolheram beber o fizeram por suas próprias razões. E estas razões estavam profundamente relacionadas com a maneira pela qual os índios entendiam o mundo ao seu redor e as forças que controlavam este mundo”.⁵¹

Insistir na denúncia, velada ou não, da utilização das bebidas como arma da colonização também representa, mesmo que de forma inconsciente, uma adesão à idéia clássica de uma “fraqueza” atávica dos índios, fraqueza que, muitas vezes, foi exemplificada pela derrota indígena frente às bebidas européias⁵². Mesmo em épocas mais recentes, os muitos problemas que as sociedades indígenas enfrentam com as bebidas foram tratados como uma decorrência de características genéticas: desta forma, na década de setenta do século XX, foi afirmado que os índios apresentam um metabolismo do álcool mais lento do que outras etnias, o que faria com que o álcool permanecesse por mais tempo no organismo e causasse problemas de saúde mais graves entre os nativos americanos.

Pesquisas posteriores, contudo, mostraram que as diferenças metabólicas são muito mais individuais do que étnicas, e que japoneses e chineses (etnias geneticamente mais próximas aos índios) possuem um metabolismo *mais rápido* do que os brancos norte-americanos. Além disso, revelou-se que asiáticos orientais, e também hispânicos, que migravam para os Estados Unidos apresentavam taxas de metabolismo mais lentas que as populações da própria Ásia ou da América Latina, com um aumento equivalente de problemas associados ao consumo do álcool.⁵³ Por fim, comprovou-se que as taxas de metabolismo entre índios e brancos norte-americanos são virtualmente idênticas, o

⁵¹ Mancall, 1995: 100.

⁵² Gerbi, 1996: 65; 141.

⁵³ Saggars e Gray, 1998: 69-70.

que mostra a prevalência dos fatores ambientais e culturais sobre os genéticos, no que concerne aos efeitos do álcool.⁵⁴

De todo o modo, à figura do índio bêbado uniu-se a do índio “fraco” e “pusilânime” na construção de um paradigma de inferioridade racial dos ameríndios. O ato de beber, entendido não como uma doença, mas como imoralidade e signo de debilidade, tornou-se parte fundamental dos discursos e imagens construídos pelos europeus a respeito dos índios, fato que não pode ser desconsiderado quando se analisa este tema.

Um exemplo disto é dado por Yves d'Evreux, missionário que conheceu os Tupinambá do Maranhão, durante sua estadia de dois anos em princípios do século XVII. Para este capuchinho francês, os índios gostavam tanto do vinho, que era “considerada a embriaguez por eles, e até mesmo pelas mulheres, como uma grande honra”.⁵⁵ Também francês, o naturalista Charles-Marie de La Condamine, que desceu o Amazonas em 1743, definia os índios por sua “insensibilidade”, a qual constituía a base de seu caráter, deixando “em aberto a decisão de honrá-la com o nome de apatia, ou aviltá-la com o nome de estupidez”. Estes indígenas, disse, são “incapazes de previdência e reflexão”, sendo “pusilânimes e poltrões ao extremo, se a embriaguez não os transporta”.⁵⁶

Esta apreciação persistia em fins do período colonial. Manuel Aires de Casal, que em sua *Corografia Brasílica*, de 1817, descrevia os índios que habitavam o território brasileiro, insistia em colocar a embriaguez como uma de suas principais características:

⁵⁴ Bennion e Li, 1976.

⁵⁵ Evreux, 2002 (1615): 124.

⁵⁶ La Condamine, 1992 (1745): 55.

Os aborígenes ou povos brasileiros são geralmente bem feitos, enquanto pequenos; mas perdem a gentileza mui cedo; inconstantes, desconfiados, e apaixonados de todo o gênero de licor forte, que bebem sem medida, e com que de ordinário são furiosos e temíveis enquanto não lhes passa a embriaguez.⁵⁷

Para os naturalistas alemães Johann von Spix e Carl von Martius, que exploraram as florestas brasileiras em princípios do século XIX, os índios só abandonavam sua frieza e indolência “naturais” para se dedicar ao álcool:

Insensível aos prazeres do paladar, dado sobretudo à alimentação animal, o índio, em geral, é sóbrio, e, sem respeito a horário, contenta-se com atender à necessidade de refazer-se; até freqüentemente jejua por comodidade. De outro lado, porém, quanto à bebida, é apaixonado da sua vinhaça ou cachaça, quando a pode obter.⁵⁸

Décadas mais tarde, em um contexto de extrema pressão sobre os povos indígenas, motivada pela Lei de Terras de 1850, até mesmo a espoliação dos territórios indígenas pelos europeus pôde ser justificado pelo vício da bebida, como nos diz João Francisco Lisboa:

Se considerarmos por outro lado que a sua possessão (*dos índios*) também se fundava no esbulho que uns contra os outros praticavam quotidianamente, e que todo o seu direito repousava na violência, na conquista e na guerra, ordinariamente deliberada no meio de brutas orgias de sangue e vinho, então o abuso da espoliação, de que os europeus são acusados, ficará imediatamente atenuado.⁵⁹

O viés etnocêntrico também pode se manifestar quando nos propomos a estudar a história dos inebriantes alcoólicos naquelas sociedades, tradicionalmente chamadas de primitivas, em um contexto anterior ao contato com os europeus. Poderia ser tentador, especialmente para os menos afeitos à bibliografia etnológica, aderir a uma forma qualquer de “teoria da ansiedade” – como a proposta por Donald Horton há meio século – a qual afirma que os primitivos viviam em um permanente estado de ansiedade,

⁵⁷ Casal, 1976 (1817): 36.

⁵⁸ Spix e Martius, 1976 (1828-9) (I): 203.

⁵⁹ Lisboa, 1976 (1855): 174.

privação e medo, o que os teria levado à invenção de mecanismos de redução de ansiedade, como as bebidas alcoólicas e outras substâncias essenciais.⁶⁰

Chama a atenção o caráter irremediavelmente datado, e equivocado⁶¹, desta visão das sociedades primitivas, mas o problema mais sério desta posição é a recusa de qualquer possibilidade de compreensão do papel determinante ocupado pelas bebidas alcoólicas na história tecnológica do homem, especialmente no que diz respeito à domesticação e manipulação de plantas e microorganismos: alguns dos momentos cruciais na história social humana, como a invenção da agricultura e da cerâmica, podem estar intimamente ligados ao desenvolvimento das bebidas alcoólicas.

Em 1986, Solomon Katz e Mary Voigt, retomando uma sugestão feita nos anos cinquenta por Robert Braidwood e Jonathan Sauer, propuseram que o consumo de caldos fermentados e etílicos produzidos a partir da cevada selvagem teria antecedido a domesticação propriamente dita, na região do Crescente Fértil. A partir das mudanças climáticas ocorridas ao fim do Pleistoceno, e a conseqüente diminuição do acesso a esta cerveja primitiva, os homens se viram forçados a investir na domesticação da cevada, com o intuito de manter seus crescentes padrões de consumo etílico. A domesticação das plantas no Oriente Próximo, evento cuja importância dispensa maiores considerações, teria sido, portanto, diretamente oriunda da busca por uma substância essencial: o álcool⁶².

O estudo de populações tradicionais no mundo contemporâneo mostra com clareza que a tese de Katz e Voigt é bastante plausível. Várias destas sociedades dedicam enorme esforço, em trabalho e em tecnologia, para obter substâncias etílicas, servindo assim como um possível modelo para o que ocorreu entre os habitantes pré-

⁶⁰ Buhner, 1998: 10-14.

⁶¹ Sahlins, 1978.

⁶² Katz e Voigt, 1986.

históricos do Crescente Fértil. Entre os Chagga da região do Kilimanjaro (Tanzânia), encontraremos sistemas extensivos, e seculares, de irrigação, voltados unicamente para o cultivo do painço, que serve para a produção de cerveja, sendo raramente consumido como alimento. Para os Lepcha, do Himalaia, que também possuem sistemas de irrigação, o painço é considerado tão sagrado que jamais é consumido, sendo sempre utilizado para a fermentação.⁶³

Muito embora esta hipótese tenha sido atacada, e recusada por muitos,⁶⁴ não foi inteiramente descartada, demonstrando, esteja correta ou não, a importância de abandonarmos os preconceitos contemporâneos acerca dos inebriantes etílicos, e tratar as bebidas com o olhar atento que o tema merece. Independentemente do que tenha ocorrido no Oriente Próximo, é inegável que a produção das bebidas alcoólicas representou um passo tecnológico fundamental, seja no relacionamento com os microorganismos responsáveis pela fermentação, seja na manipulação das plantas.

No caso da maior parte dos nativos do Brasil, a produção dos fermentados estava – e, em alguns casos, ainda está - diretamente ligada ao principal recurso tecnológico disponível, a produção da cerâmica, e motivava enormes esforços coletivos de produção e armazenamento, marcando, cerimonial e culturalmente, eventos centrais do ciclo de vida e das relações com a alteridade, revelando assim a necessidade de reconhecer na experiência etílica indígena um objeto de estudo independente, e não um capítulo menor do empreendimento colonial. Como afirmou Peter Mancall, em um trecho que poderia muito bem ser aplicado ao caso brasileiro, “(...) muito embora os historiadores tenham reconhecido a força destrutiva do álcool para os índios norte-americanos, poucos

⁶³ Buhner, 1998: 147.

⁶⁴ Especialmente por conta da ausência, no registro arqueológico, de recipientes adequados à fermentação: Kavanagh, 1994.

trataram o beber indígena como um sujeito de direito próprio”.⁶⁵ Reconhecer a ausência de uma reflexão mais aprofundada sobre os regimes étlicos indígenas por parte da historiografia não significa, porém deixar de apontar alguns trabalhos que oferecem um excelente ponto de partida para a minha pesquisa, como se verá a seguir.

⁶⁵ Mancall, 1995: xii.

3. Índios e Bebidas entre o Silêncio e a História.

O lugar ocupado pelas bebidas alcoólicas, nos diversos processos de contato e colonização, tem importância fundamental para a constituição dos modos atuais de produção e consumo de bebidas nas sociedades americanas. Muito embora não exista, no Brasil, qualquer trabalho historiográfico de vulto a respeito deste tema, algumas obras de cunho histórico e etnológico serão de importância fundamental para, ao menos, estabelecer os limites de nosso conhecimento acerca do papel das bebidas na colonização e no contato interétnico. Por outro lado, e especialmente em língua inglesa, existe uma produção bem mais significativa a respeito do impacto das bebidas alcoólicas nas sociedades indígenas. Qual o motivo desta diferença?

Poder-se-ia, naturalmente, lançar a responsabilidade sobre a disparidade de recursos técnicos e financeiros à disposição dos pesquisadores anglo-saxões. É de se duvidar, contudo, de uma explicação tão simplista. Afinal, existem vários temas, tão complexos quanto este, em que a produção acadêmica brasileira nada fica a dever – quando não é superior - à estrangeira, como é o caso, por exemplo, dos estudos sobre a escravidão africana ou sobre as mentalidades no período colonial.

Na verdade, para além dos problemas narrados nos textos dos antropólogos citados anteriormente, a discrepância pode ser explicada pelos diferentes *loci* ocupados pelas bebidas alcoólicas nos distintos processos de colonização da América. Entender as razões destas diferenças é o primeiro passo para a compreensão do lugar ocupado pelas bebidas em nossa formação cultural. Além das distinções entre as próprias sociedades indígenas americanas, que variavam do total desconhecimento das bebidas alcoólicas

até aquelas que conferiam um profundo significado mítico e ritual às bebidas, temos importantes diferenças entre as próprias sociedades européias envolvidas no processo de colonização.

Neste sentido, assumem grande importância os trabalhos de Ruth Engs.⁶⁶ Esta autora argumenta, de forma bastante sólida e bem documentada, a respeito da flagrante diferença entre as práticas etílicas do norte e do sul da Europa, e a existência destes dois padrões de consumo desde a antiguidade: assim, o sul do continente, de clima mais tolerante – próprio para a viticultura - e de herança cultural romana, aceita o vinho (a bebida mais consumida) como uma parte normal da dieta diária. O vinho, geralmente, é consumido junto com as refeições, a embriaguez é mal vista, mesmo nas celebrações, e as crianças freqüentemente recebem vinho diluído para acompanhar a comida. Nestas sociedades existem poucos problemas psicossociais relacionados ao consumo de álcool e um número reduzido de políticas de controle. Além disso, existe pouca pressão social para o consumo de bebidas.

Em contraste com estas atitudes da zona do Mediterrâneo, o norte europeu, de clima impróprio para a uva, demonstra um padrão ambivalente de consumo das bebidas alcoólicas, com extremos de consumo pesado e de abstinência. As bebidas – que até os tempos modernos não estavam disponíveis durante todo o ano - são provenientes de grãos (cervejas e destilados) e, geralmente, consumidas fora das refeições. Episódios de forte embriaguez ocorrem freqüentemente em ocasiões especiais e comemorações. É comum que se beba com o objetivo de alcançar a embriaguez. O consumo e a intoxicação pública são mais ou menos aceitos, mas uma alta porcentagem da população é abstêmia. Limitações de idade e de consumo por parte de crianças – mesmo em

⁶⁶ Engs, 1995; 2000.

ocasiões familiares – são comuns, e existem muitos problemas sociais relacionados ao álcool. A esmagadora maioria dos movimentos de abstinência surgiu nestas sociedades.

Ao lado destes dois padrões mais marcados, temos algumas regiões que apresentam um padrão “misto”: é o caso da Alsácia e de algumas áreas da Alemanha e Suíça, que combinam as duas principais tradições. Caracterizam-se pelo consumo freqüente de vinho, e por vezes cerveja, junto com as refeições. Estas bebidas, além dos destilados, também são consumidos fora das refeições, aproximando-se, assim, do padrão nórdico. O consumo de álcool *per capita* é bem alto, mas a embriaguez pública tende a ser mal vista. São áreas em que tanto línguas germânicas quanto latinas são faladas, com terras apropriadas para o cultivo da vinha, e todas foram antigas províncias romanas.⁶⁷

É importante notar o criativo uso, por parte de Engs, de variantes ecológicas e culturais na construção de uma hipótese que dá conta das diferenças entre as posturas éticas das sociedades nórdicas e mediterrânicas, ponto importantíssimo de nosso trabalho, e que ajudará a explicar as diferentes percepções das bebidas alcoólicas nas distintas sociedades e suas tradições acadêmicas. As bebidas eram vistas de formas muito diferentes entre as diversas sociedades européias, o que se reflete necessariamente em suas tradições historiográficas, e nas historiografias das sociedades oriundas da colonização.

Ainda no campo das tradições éticas européias, temos o trabalho, já citado, de Fernand Braudel, o qual, além de fazer um inventário excelente dos usos das bebidas pelas distintas sociedades européias, nos mostra o grande impacto da invenção dos destilados dentro da própria Europa, deixando evidente que este salto qualitativo da

⁶⁷ Engs, 1995.

experiência etílica representou uma enorme surpresa, além de uma nova fonte de problemas sociais, para seus próprios inventores.

Falando especificamente sobre o impacto das bebidas nas sociedades indígenas colhidas pelo colonialismo, temos algumas obras fundamentais em língua inglesa. O melhor e mais completo trabalho sobre este tema é *Deadly Medicine: Indians and Alcohol in Early América*, de Peter C. Mancall.⁶⁸ Tratando de uma situação colonial muito distinta da brasileira, Mancall mostra as catastróficas conseqüências do encontro entre sociedades indígenas que desconheciam as bebidas alcoólicas e uma sociedade européia, a inglesa, resolutamente “nórdica” em seu trato com o álcool.

A típica dicotomia, apontada por Engs, entre o consumo pesado e as tentativas de forçar a abstinência, teve largo curso nas relações entre ingleses e índios: assim, enquanto ministros religiosos e muitos funcionários laicos tentavam a proibição das bebidas entre os índios, outros agentes da colonização, como os comerciantes de peles, transformavam o rum caribenho na moeda básica em suas relações com os povos nativos. Deve-se ressaltar a enorme quantidade de documentos disponíveis para a pesquisa de Mancall, permitindo ao autor o estudo das tentativas de combate ao álcool por parte dos próprios índios, o que, lamentavelmente, não é possível fazer para o nosso período colonial.

Enquanto *Deadly Medicine* se interrompe com a independência americana, William E. Unrau, em *White Man's Wicked Water*, estuda as relações entre índios e o álcool durante o século XIX, no momento da grande expansão para o Oeste.⁶⁹ Unrau constata que a expulsão dos ingleses permitiu, por várias razões, que o comércio do rum com os índios – e entre os próprios índios - se desenvolvesse quase sem limites. Sem,

⁶⁸ Mancall, 1995.

⁶⁹ Unrau, 1999.

porém, tomar uma atitude de denúncia contra uma “arma da colonização”, Unrau mostra que o grande consumo das bebidas pelos índios era uma consequência inevitável de sua confluência cultural com uma sociedade, a americana, que consumia enormes quantidades de álcool, e que abrigava acerbos debates sobre este consumo e sobre as possibilidades de sua proibição.

Ao contrário de qualquer tendência “inata” dos índios, o autor revela que os nativos buscavam emular o comportamento dos “civilizados”, em uma tentativa de acomodação que mimetizava uma das características mais evidentes, para os índios, da sociedade branca. Unrau também discute uma série de mitos e preconceitos, biológicos e culturais, que envolvem este tema, na busca de explicações para o devastador impacto das bebidas alcoólicas nas sociedades indígenas. Em combinação com a obra de Mancall, seu livro é fundamental para o nosso trabalho, especialmente por trazer uma preciosa pesquisa documental, mas também por apontar a importantíssima questão da mimese comportamental, que me parece central para a compreensão do processo brasileiro.

Para a América espanhola, temos o já clássico trabalho de William B. Taylor, *Drinking, Homicide and Rebellion in Colonial Mexican Villages*.⁷⁰ Embora assuma, em alguns momentos, uma postura, um tanto antiquada hoje, de denúncia da bebida, Taylor fez uma pesquisa documental notável e exaustiva. Trata-se de uma situação colonial distinta da América inglesa, em que uma sociedade mediterrânea encontra sociedades nativas (a base da pesquisa é a área Asteca no México central e a região de Oaxaca) que tinham na bebida um componente importante de sua vida social e ritual. Diferentemente do Brasil, contudo, estas sociedades fortemente estratificadas tendiam a reservar as

⁷⁰ Taylor, 1979.

bebidas para sua elite e proibi-las para os *macehuales*, os homens comuns. Além disso, a embriaguez pública poderia ser punida com a morte. A conquista espanhola rompeu estas regras e tornou o *pulque* um bem de consumo disponível para todos, causando uma enorme gama de problemas sociais e contribuindo em muito para a desagregação de tradicionais modos de vida.

Este ponto, aliás, foi bem percebido pelo frei Bernardino de Sahagún. Afirmando, em 1576, que os nativos tinham uma maneira de viver “muito conforme à Filosofia Natural e Moral”, Sahagún debita à chegada dos espanhóis todos os males pelos quais passavam os nativos, “(...) e porque eles derrocaram e lançaram por terra todos os costumes e maneiras de reger que tinham estes naturais e quiseram reduzi-los à maneira de viver da Espanha (...) perdeu-se todo o regimento que tinham”.⁷¹ A principal tragédia, para Sahagún, era o excesso de álcool:

A todos nós parece que a causa principal disto é a bebedeira que, como cessou aquele rigor antigo, de castigar com a pena de morte as bebedeiras, embora sejam castigados açoitando-os, tosquiando-os e vendendo-os como escravos por anos ou por meses, este não é castigo suficiente para que parem de se embebedar (...), e são estas bebedeiras tão desregradas e prejudiciais à república e à saúde e salvação dos que a praticam, que por elas se causam muitas mortes porque se matam uns aos outros estando bêbados (...).⁷²

Ainda com relação ao México, temos as obras de Sonia Corcuera de Mancera: *El fraile, el índio y el pulque: Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)* [1991], e *Del amor al temor: Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)* [1994], ambas tratando do papel das bebidas alcoólicas na catequese dos índios mexicanos. São trabalhos indispensáveis à compreensão do processo brasileiro: devido à pequena elaboração teórica dos missionários do Brasil colonial, o estudo

⁷¹ “Relação etnográfica de Bernardino de Sahagún sobre a degeneração da disciplina e dos costumes indígenas causada pela destruição de suas ‘idolatrias’” (1576), in Suess, 1992: 218.

⁷² “Relação...”, in Suess, 1992: 218.

daquilo que foi produzido pelos religiosos espanhóis no México revela-se de importância crucial, tendo em vista que portugueses e espanhóis compartilhavam de princípios e visões semelhantes acerca do ato de beber e da embriaguez, os quais foram constantemente aplicados em sua prática evangelizadora. Apesar das diferenças entre as sociedades indígenas no México e no Brasil, a noção de “pecado”, utilizada pelos missionários em ambas as regiões, é fundamental para entendermos o que se passou no Brasil.

Recentemente, Henrique Carneiro tratou da questão das bebidas alcoólicas, no contexto de seu trabalho sobre afrodisíacos e alucinógenos no período moderno.⁷³ Infelizmente, o autor limitou-se a tratar da documentação e bibliografia referentes à América espanhola, mas assinala um fato importante para nós, ao mostrar as grandes diferenças existentes entre as percepções europeia e nativa do que significava beber corretamente.

Influenciado por William Taylor e por Sonia Mancera, Carneiro aponta que, para os europeus – europeus *latinos*, poderíamos acrescentar – as bebidas deveriam ser consumidas durante as refeições, de forma moderada e cotidiana, evitando-se os grandes episódios de embriaguez. Ora, nada mais distante da etiqueta asteca ou inca, para a qual o ato de beber diariamente era extremamente condenado, reservando-se as bebidas para as ocasiões cerimoniais, em que a embriaguez era ativamente buscada.⁷⁴ Embora, no que concerne às bebidas alcoólicas, não trate do Brasil, o livro de Henrique Carneiro é indispensável para a compreensão da visão europeia a respeito das substâncias essenciais.

⁷³ Carneiro, 2002: 171-205.

⁷⁴ Carneiro, 2002: 183-4.

Esta rápida revisão revela bem as dificuldades da reflexão historiográfica nacional a respeito de nosso tema. Não existe qualquer trabalho no Brasil, a respeito do tema desta tese, que sequer se aproxime da abrangência e profundidade analítica dos livros aqui citados. Seria injusto e equivocado, contudo, deixar de reconhecer em vários autores elementos que nos permitem iniciar uma pesquisa acerca das relações entre os índios no Brasil e as bebidas alcoólicas, e do papel destas no processo de colonização.

4. As Bebidas Alcoólicas na Historiografia e Etnologia Brasileiras.

Quando nos debruçamos sobre a história das bebidas no Brasil, um nome imediatamente se destaca: o de Luis da Câmara Cascudo. Pode-se afirmar que o autor potiguar ocupa nesta área o lugar que pertence a Gilberto Freyre nos estudos sobre a família brasileira. Com uma importante diferença: enquanto Freyre deu início a toda uma nova área de estudos, Câmara Cascudo permaneceu, infelizmente, como um precursor sem seguidores. Seria tema para um outro trabalho explicar as diferentes trajetórias de autores que, em vários aspectos, muito se assemelham. Uma das possíveis causas reside no fato de Freyre ter se notabilizado por seus estudos em uma área “estrutural” – a organização social e familiar – em um período que dedicava pouca atenção a temas aparentemente mais ligados à vida cotidiana.

Para o pesquisador contemporâneo, contudo, é impossível deixar de ver em *Prelúdio da Cachaça* (1968)⁷⁵ uma obra ímpar em interesse e importância. Neste livro, tão notável quanto virtualmente desconhecido, o etnógrafo faz um estudo bastante amplo, e que hoje chamaríamos de interdisciplinar, da cachaça na cultura e na sociedade brasileira. O autor discute a etimologia das palavras *cachaça* e *jeribita* (nome mais comum da aguardente de cana durante o período colonial) e apresenta vários testemunhos históricos acerca do papel da “branquinha” em nossa formação. Além disso, traça um amplo quadro do folclore associado à bebida, inclusive com suas muitas aplicações terapêuticas.

⁷⁵ Câmara Cascudo, 1986 (1968).

Apesar de suas insuficiências, que não são poucas, Câmara Cascudo realiza aqui uma obra que constitui, sem sombra de dúvidas, o ponto de partida para qualquer história das bebidas no Brasil, até mesmo no que diz respeito ao impacto dos destilados nas sociedades invadidas pelos europeus. Vejamos este trecho:

Para os africanos, sudaneses e bantos, do Atlântico e do Índico, o europeu revelou o perturbador alambique, incluído na parafernália civilizadora. Os pretos, como os indígenas antes dos portugueses, desconheciam totalmente qualquer bebida destilada, produzindo unicamente as cervejas, garapas, na base de frutas ou raízes (...). Pelos séculos XIX e XX é que o alambique dominou a predileção na África negra, tornando-se fabricável pelos nativos e surgiram aguardentes de todos os tipos, desorganizando reinados e comprando servidores.⁷⁶

Infelizmente, a preocupação do etnólogo potiguar não teve, até este momento, seguidores, e sua obra continua sendo o único trabalho mais sistemático a respeito da bebida mais importante do Brasil. Além deste livro, outras obras de Câmara Cascudo, como o *Dicionário do Folclore Brasileiro* (1954), *Folclore do Brasil* (1967), e *História da Alimentação no Brasil* (1967-8), entre muitas outras, estão mais próximas à preocupação central desta tese, ao descrever as bebidas fermentadas nativas e sua importância na cultura brasileira e na formação da tradição culinária nacional.

Também dentro deste campo, é fundamental o livro de Nunes Pereira, *Panorama da Alimentação Indígena: Comidas, Bebidas e Tóxicos na Amazônia Brasileira* (1974). Sem maiores preocupações analíticas, mas com uma preocupação verdadeiramente enciclopédica, Pereira ajuda a revelar a fantástica proficiência dos povos indígenas no Brasil nas artes da fermentação, e as inúmeras formas pelas quais as bebidas fermentadas de origem indígena penetraram e influenciaram a cultura brasileira.

O mais importante livro já escrito sobre as bebidas dos índios brasileiros, contudo, é *Pulque, Balchê e Pajauaru. Na etnobiologia das bebidas e dos alimentos*

⁷⁶ Câmara Cascudo, 1986: 15.

fermentados (1975),⁷⁷ do microbiólogo pernambucano Oswaldo Gonçalves de Lima. Verdadeiro monumento ao detalhe e à erudição, este livro dificilmente se enquadra em qualquer classificação simples: combinando a microbiologia com a etnologia, a história e a memória, Lima insere as bebidas dos índios brasileiros no amplo quadro das técnicas de fermentação, comparando-as com bebidas e alimentos de todos os continentes. É obra indispensável e, em sua abrangência, única. Gonçalves de Lima é também autor de *El maguey y el pulque en los códices mexicanos* (1956), livro unanimemente considerado pelos autores mexicanos, como Sonia Mancera,⁷⁸ como um clássico no estudo do papel das bebidas fermentadas nas religiões da Mesoamérica.

E é só. Se quisermos conhecer mais a respeito das bebidas nativas teremos que nos dirigir aos antropólogos e a seus estudos sobre os povos indígenas contemporâneos. Encontraremos alguns trabalhos interessantes sobre a cachaça (embora não estejam no mesmo nível do de Câmara Cascudo), nos quais os povos indígenas encontram-se singularmente ausentes. De todos eles, o mais interessante é *Medicina Rústica*, de Alceu Maynard de Araújo (1959), belíssimo trabalho de etnomedicina, realizado em uma pequena comunidade alagoana. A aguardente ocupa aqui um lugar da maior importância, e Araújo se compraz em apresentar exemplos das inúmeras aplicações medicinais da bebida. Deliciosas são as loas à cachaça recolhidas pelo autor, que faz um estudo aprofundado da etiqueta dos bebedores inveterados, como este, em que a cachaça, e sua distribuição pela estratificação social brasileira, são apresentadas de forma irônica:

De primeiro só bebia
negro, caboco e mulato,
hoje até os home alto

⁷⁷ A edição brasileira (UFPE, 1975) está esgotada. Utilizo a edição mexicana, de 1990.

⁷⁸ Mancera, 1991: 17-42.

veve bebo todo dia,
na rua tombá e pendê
contano os passo errado
até o seu delegado
já tenho visto bebê.⁷⁹

Menos interessante, mas sintomático quanto à ausência dos historiadores em um tema tão importante, é um artigo do psiquiatra Clóvis de Faria Alvim, “Alcoolismo no Brasil Colonial” (1975), que traz uma boa pesquisa documental sobre as origens e desenvolvimento da produção e consumo da aguardente de cana no período colonial, especialmente no que se refere aos africanos e seus descendentes. É um trabalho que chama a atenção para as insuficiências de uma abordagem não profissional de um tema histórico. A visão do autor é essencialmente a de um patologista, o que deixa transparecer certos preconceitos e anacronismos:

O alcoolismo alastrou-se assustadoramente entre os escravos, principalmente nas zonas açucareiras e de mineração. (...) Ainda adolescentes, iniciavam-se os negros na bebida danada, como prova da sua machidão ou da sua maioridade. E não a largavam mais, esquecidos das suas mágoas e das suas misérias de pretos cativos.⁸⁰

Não é de surpreender, aliás, que o próprio autor apresente elementos documentais que poderiam matizar sua posição, como é o caso de uma carta de Rodrigo César de Menezes, governador da capitania de São Paulo entre 1721 e 1727. Na carta, D. Rodrigo mostrava o valor da cachaça, ao afirmar “(...) ser experiência certa que o senhor de escravos, que não a dava aos seus sofria maior mortandade em suas senzalas do que aqueles que por este meio os animava e fortificava”.⁸¹

Gilberto Freyre também nos traz informações importantes para o estudo dos padrões de consumo etílico no Brasil colonial, embora se limite a abordar a cachaça.

⁷⁹ Araújo, 1979: 266.

⁸⁰ Alvim, 1975: 45.

⁸¹ Alvim, 1975: 46.

Mostra, por exemplo, a marcante diferença nos comportamentos étlicos de holandeses e luso-brasileiros durante a ocupação neerlandesa, ao tratar da paixão dos nórdicos pela embriaguez, em contraste com a relativa frugalidade étlica dos portugueses e seus descendentes americanos, sem deixar, contudo, de apontar que “negros e caboclos” mostravam-se apaixonados pela cachaça.⁸² Infelizmente, Freyre não nos mostra como os “caboclos”, os descendentes dos índios, teriam abandonado seus cauins e aderido tão apaixonadamente à cachaça.

Um trabalho mais recente é o de Julita Scarano, “Bebida Alcoólica e Sociedade Colonial” (2001), artigo inserido em obra coletiva acerca das festas no Brasil colonial.⁸³ Embora seja um artigo interessante, especialmente quando aborda as questões de distribuição e tributação da cachaça, passa ao largo das bebidas nativas e das festas de índios, as *cauinagens*, durante o período colonial. Ao lermos o artigo de Scarano, temos a impressão que a experiência étlica só teve início no Brasil com a chegada dos portugueses, e com a invenção da cachaça.

Partindo deste quadro bibliográfico pouco animador, fica a pergunta: como abordar as bebidas nativas e seu papel nas culturas indígenas, em especial daquelas que sentiram, em primeiro lugar, o impacto da expansão européia. Embora seja crucial estudar o papel da cachaça no processo de contato, tarefa que ainda está para ser feita pelos historiadores brasileiros, é necessário fazermos, antes disso, um estudo do papel das bebidas nativas neste processo, de como estas bebidas, e as formas nativas de embriaguez, foram vistas pelos primeiros europeus, e de como os nativos se apoiaram em suas próprias experiências étlicas e na sua visão geral do mundo para enfrentar o desafio da chegada dos estranhos invasores que chegavam do oceano. Neste esforço de

⁸² Freyre, 2003 (1936): 280.

⁸³ Scarano, 2001.

pesquisa, a vasta bibliografia disponível sobre a etnologia indígena brasileira, os relatos de viajantes e cronistas, e a documentação administrativa pertinente constituirão as bases fundamentais.

5. Métodos e Fontes para uma História Indígena das Bebidas no Brasil

As bebidas fermentadas ocupavam, e ocupam, um lugar central nos sistemas culturais indígenas, mas não existem muitos trabalhos antropológicos que sintetizem as informações de caráter histórico e etnográfico existentes sobre o tema. De todo o modo, tais informações nos permitem inserir a documentação histórica em um contexto etnográfico, e vislumbrar o forte impacto provocado nas mentes européias pelos hábitos etílicos dos nativos. Estas bebedeiras tradicionais, nas quais os índios tornavam-se “furiosos e temíveis”, eram encaradas pelos primeiros missionários como um dos principais, senão o maior, obstáculo para a conversão daqueles pagãos:

Y lo que más los tiene ciegos, es el inçassiable appetitu que tienem de venguança, en lo qual consiste su honra, y con esto el mucho vino que beven, hecho de raíces o de fruitas, que todo a de seer masticado por sus hijas y otras moças, que de solas ellas en quanto son vírgines usão pera este officio. Ni sé otra mejor traça de infierno que ver una multitud dellos quando beven, porque pera esso combidan de mui lexos; y esto principalmente quando tienem de matar o comer alguna carne humana, que ellos traen de moquen.⁸⁴

Tais sessões de embriaguez possuíam uma profunda relação com o sistema de guerra e vingança das sociedades ameríndias, apresentando-se como um instrumento mnemônico em que a história de cada grupo, as crônicas de suas guerras e deslocamentos, as agruras e angústias causadas pelas ações dos inimigos e seus atos violentos, as honrarias conseguidas por seus campeões eram lembradas e permanentemente reconstruídas: “De facto, quando estão mais bêbados, renova-se a memória dos males passados, e começando a vangloriar-se deles logo ardem no desejo de matar inimigos e na fome de carne humana”.⁸⁵ Como percebeu brilhantemente o jesuíta Jácome Monteiro, em 1610:

⁸⁴ Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma (Bahia, 27/12/1554) *in* Leite, 1954 (II): 132-3.

⁸⁵ “Carta do Ir. José de Anchieta ao P. Inácio de Loyola, Roma (São Vicente, fim de março de 1555)”, *in* Leite, 1954 (II): 194.

(...) tomando novos nomes, conforme aos contrários que matam, dos quais chegam alguns a ter cento e mais apelidos, e em os relatar são mui miudos, porque em todos os vinhos, que é a suma festa deste gentio, assi recontam o modo com que os tais nomes alcançaram, como se aquela fora a primeira vez que a tal façanha acontecera; e daqui vem não haver criança que não saiba os nomes que cada um alcançou, matando os inimigos, e isto é o que cantam e contam. Contudo os cavaleiros nunca fazem menção dos seus nomes, senão quando há festa de vinhos, na qual só se ouve a prática da guerra, como mataram, como entraram na cerca dos inimigos, como lhe quebraram as cabeças. Assim que os vinhos são os memoriais e crônicas de suas façanhas.⁸⁶

Os cronistas e viajantes também apontaram um ponto extremamente valioso para nós: estas sessões de embriaguez eram objeto de um eficiente controle social, como fica claro por este trecho de Claude d'Abbeville:

Se esses índios são grandes dançarinos são ainda melhores bebedores; em verdade não costumam beber senão nos dias de reuniões festivas, como quando matam algum prisioneiro para comer, quando deliberam sobre a guerra, em suma quando se juntam por prazer ou para tratar de negócios importantes, os quais não seriam bem sucedidos se antes não preparassem o cauim e não cuidassem à vontade.⁸⁷

O capuchinho francês mostra aqui que havia uma demarcação cerimonial e religiosa que limitava, quando não impedia, a ocorrência de excessos alcoólicos entre os índios dentro de seu modo de vida tradicional. E não se trata apenas do pequeno potencial alcoólico das cervejas e hidroméis de baixa fermentação dos índios, pois são bebidas efetivamente embriagantes: “A bebida tem sabor semelhante ao de nossa cerveja de malte: tomando-se muito, embriaga, efeito que no fim da festa se percebia de sobra pelos pulos desordenados e pelo canto delirante de li-lá-lá”.⁸⁸

Como abordar, de um ponto de vista histórico, o lugar social e espiritual destas bebidas em culturas que não mais existem? Naturalmente, as etnografias sobre os povos

⁸⁶ Monteiro, 1949 (1610): 409-10.

⁸⁷ Abbeville, 1975 (1614): 237.

⁸⁸ Spix e Martius, 1976 (1828-9) (I): 200.

indígenas atualmente existentes serão muito importantes, visto que os grandes quadros mentais que situavam as bebidas alcoólicas nas sociedades do passado, ainda moldam, em grande medida, as experiências étlicas dos indígenas de hoje, especialmente aqueles que mantiveram alguma autonomia, ou que permanecem parcialmente isolados da sociedade nacional.

Trabalhos recentes, como as etnografias de Tânia Stolze Lima sobre os Juruna, de Márnio Teixeira-Pinto sobre os Arara, de Marco Antônio Gonçalves sobre os Pirahã e de Aparecida Vilaça sobre os Wari⁸⁹, entre outros, são fundamentais para a compreensão do beber indígena. Por outro lado, a antropologia também ajuda a iluminar as conseqüências da alteração radical da experiência étlica após o contato. Tanto para o exterior⁹⁰, quanto para os indígenas no Brasil⁹¹, temos excelentes trabalhos sobre este tema.

Não obstante, é óbvio que não se pode, pura e simplesmente, transplantar a experiência dos povos nativos atuais para os povos do passado, por mais que existam inúmeros pontos de contato entre estas experiências, e por mais que existam povos “do passado” que conseguiram sobreviver até hoje. Nem a sociedade nacional, nem as sociedades indígenas, são as mesmas de quinhentos ou quatrocentos anos atrás, o que torna a contextualização histórica, baseada na pesquisa documental, indispensável aos nossos objetivos.

Já nos referimos aqui ao enorme valor dos relatos de viajantes e cronistas, especialmente no que concerne aos Tupinambás, mas também a várias outras nações indígenas. Além destes relatos, temos uma série de documentos oriundos da burocracia governamental que nos permitem, com muitas limitações, acompanhar a evolução das

⁸⁹ Lima, 1995; Teixeira-Pinto, 1997; Vilaça, 1992.

⁹⁰ Hamer, 1965; Saggars e Gray, 1998.

⁹¹ Litaiff; 1996.

relações entre os índios e a sociedade nacional através das bebidas. Mesmo que o foco principal do trabalho esteja voltado aos relatos daqueles indivíduos que travaram um contato direto com os nativos, e suas formas de beber, é fato que o Estado, muitas vezes, participou ativamente, ao lado de missionários que constantemente solicitavam seu apoio, de um longo processo de controle das formas nativas de beber e de se embriagar.

Uma palavra sobre a delimitação espacial e cronológica desta tese. Em uma situação ideal, seria desejável a posse de uma documentação detalhada e contínua a respeito de uma mesma sociedade indígena e suas relações com as bebidas, do momento do contato em diante. Como seria de se esperar, não existe este *corpus* documental, nem ao menos em forma parcial. As informações são fugazes e esparsas, e impedem uma visão de conjunto e bem localizada sobre uma nação indígena específica, além de tornar obrigatória a tomada de certas liberdades quanto à cronologia.

De todo modo, é um fato que existem, pelo menos em relação aos Tupinambá, um conjunto de informações que nos permite traçar uma história da descoberta, do combate, e da “vitória” (que jamais foi absoluta) européia sobre as bebidas e sobre as formas nativas de embriaguez. Outros povos, e “naçoens”, indígenas, como os chamados “tapuias”, embora não sejam tão bem documentados, também sofreram o impacto da luta dos europeus - especialmente os missionários - sobre aquilo que era considerado uma forma “selvagem”, quando não demoníaca, de relacionamento com a experiência ética, forma que afastava aqueles povos “primitivos” de tudo aquilo que era considerado como “civilizado” e “cristão”.

Desta forma, o principal foco de observação desta tese será lançado aos Tupinambá do litoral, e à documentação relativa aos dois primeiros séculos de

colonização no Brasil, quando se deu o principal esforço europeu de evangelização, de controle, e de combate a estes povos. Outros povos, épocas e conjuntos documentais participarão de forma acessória, mais importante, na medida em que o estudo dos Tupinambá não esgota, em absoluto, todo o espectro das experiências étlicas indígenas e do impacto europeu sobre estas experiências. Não é possível esquecer, em nenhum momento, o fato de que, para vários povos indígenas contemporâneos, o contato com a sociedade ocidental, com seus “pecados” e, principalmente, seus destilados, é extremamente recente, ou nem sequer se iniciou.

CAPÍTULO II

DESCOBERTAS E INVENÇÕES: AS BEBIDAS ALCOÓLICAS NAS SOCIEDADES INDÍGENAS

1. As Bebidas entre a História Natural e a Social.

*Mayowoca se pôs então a organizar o mundo,
Que o dilúvio tornou inabitável.
Pela pura força de seu pensamento fez
Crescerem as árvores, correrem os rios, nascer os animais.
Entreabriu uma montanha de onde saiu
Uma nova humanidade a quem ensinou as artes da civilização,
As cerimônias religiosas e a preparação das bebidas fermentadas
Que permitem comunicar-se com o céu.¹*

Antes de abordar os fundamentos, técnicos e simbólicos, dos regimes étlicos dos nativos que habitavam o território que viria a se tornar o Brasil, é importante criticar a noção de que o homem, tal como um Prometeu embriagado, tenha arrancado da natureza os segredos da fermentação, descobrindo-os com o uso de sua mente privilegiada. Quando Donald Horton², por exemplo, viu nas bebidas alcoólicas um mecanismo de redução de ansiedade, imaginava um ativo processo de *invenção* por parte do homem, o que não é propriamente exato. Afinal, as substâncias étlicas

¹ Mito de origem Yabarana, in Lévi-Strauss, 1970: 135.

² Cf. pp. 28-9 desta tese.

encontram-se com relativa facilidade na natureza, sendo até mesmo utilizadas, de forma mais ou menos deliberada, por outros animais, como morcegos, pássaros e elefantes. Estes últimos, aliás, já foram observados derrubando palmeiras, fazendo buracos em seus troncos, esperando que estes se enchessem com a seiva e que esta fermentasse, para só então sorver o líquido embriagante.³

Entre nossos parentes mais próximos, os primatas, esta atração pelas substâncias fermentadas é ainda mais nítida⁴, tendo sido convincentemente demonstrado que o pendor pelo álcool é algo que está profundamente relacionado à nossa história evolucionária.⁵ Por que isto ocorre? Seria difícil explicar uma tendência tão espalhada pela natureza com hipóteses a respeito de mecanismos de inibição da ansiedade e, portanto, devemos olhar em outra direção.

Em primeiro lugar, como foi dito acima, é preciso atentar para a disponibilidade das substâncias etílicas na natureza⁶. A acessibilidade a estas substâncias essenciais é assegurada pela enorme quantidade de microorganismos que sobrevivem a partir dos açúcares produzidos pelos seres vivos, em especial pelas plantas. Tais microorganismos – como os lêvedos (ou leveduras) e algumas bactérias - executam uma tarefa bem diferente das plantas verdes.⁷

Estas plantas, responsáveis pela vida na terra ao converter luz solar em oxigênio, utilizam-se da clorofila para produzir - a partir do dióxido de carbono e da água - a glucose. Uma parte da glucose é transformada em frutose, e as duas moléculas juntas

³ Buhner, 1998: 137.

⁴ Glausiusz, 2000.

⁵ Dudley, 2000.

⁶ Masur, 1978: 531.

⁷ Buhner, 1998: 62-4.

formam a sucrose, principal fonte de energia das plantas. A sucrose é o alimento dos lêvedos, que a transformam em dióxido de carbono e *álcool etílico*.⁸

As plantas buscam defender sua sucrose do ataque das leveduras através de vários meios, em especial com o uso de grossas cascas. Sua principal defesa, porém, é a transformação da sucrose em *amido*, substância não consumível pelos lêvedos. Este é, obviamente, um ponto importantíssimo para nós, visto que o amido representa uma indispensável fonte de nutrientes. E o que ainda é mais importante: nossa saliva possui uma enzima – a ptialina - que pode reverter o processo de formação do amido, transformando-o novamente em açúcar. Ao mascar amiláceos como a mandioca ou o milho, as índias no Brasil nada mais faziam, e fazem, do que atrair as leveduras úteis e colocá-las a seu serviço para a produção dos diferentes tipos de cervejas insalivadas.⁹

Por que os homens se interessam tanto pelas substâncias fermentadas? É impossível compreender este ponto, especialmente no que diz respeito às bebidas, sem abandonarmos nossa concepção moderna a respeito do álcool, encarado como algo meramente recreativo e/ou patológico. Para as sociedades pré-históricas (e para os “primitivos” contemporâneos), os fermentados representavam uma fonte essencial de nutrientes, raramente obtidos por outros meios.

Stephen Buhner toma o exemplo de uma bebida indonésia feita a partir do arroz, o *tape*, para demonstrar estas vantagens nutricionais: durante a fermentação, a quantidade de lisina é aumentada em 15%, a de tiamina em 300%, e o conteúdo de proteínas é dobrado (no caso da mandioca, aliás, o incremento protéico é ainda maior: a mandioca não-fermentada possui 1,5% de proteínas, contra 8% da fermentada). As

⁸ O dióxido de carbono é reaproveitado pelas plantas para a produção de mais sucrose, que é novamente atacada pelos lêvedos. O dióxido de carbono produzido pelas leveduras é uma das substâncias naturais mais importantes para o homem, pois é a partir dela que o pão é produzido.

⁹ Lima, 1990: 296-302.

leveduras sintetizam vitaminas do complexo B para favorecer a fermentação, constituindo-se na principal fonte destas vitaminas na maioria das sociedades pré-industriais. Além disso, cervejas e outras bebidas fermentadas contêm minerais nobres como selênio, cromo e cobre.¹⁰

No caso dos grãos, como o milho ou a cevada, a fermentação traz outros benefícios: além de todas as vantagens já citadas, a fermentação inibe a presença dos fítatos, os quais impedem a total absorção dos nutrientes por parte do organismo.¹¹ Em sociedades basicamente vegetarianas, como a maioria das sociedades humanas, a fermentação representa uma importantíssima arma contra uma série de doenças de fundo nutricional. Dietas vegetarianas tendem a provocar deficiência da vitamina B₁₂; o consumo único do arroz leva à deficiência de riboflavina e tiamina (provocando o beribéri) enquanto a exclusividade do milho leva à pelagra, por falta de niacina. Além disso, muitas destas dietas provocam a falta de vitamina C e, portanto, causam o escorbuto. Todas estas substâncias vitais são produzidas abundantemente durante a fermentação.¹²

Esta breve relação de alguns dos benefícios dos alimentos fermentados nos deve alertar quanto ao risco de encararmos o uso do álcool a partir de um ponto de vista unicamente recreativo, ou somente como um ritual. Como afirmou - em sua obra clássica sobre a antropologia das técnicas - André Leroi-Gourhan: “a maioria destas bebidas são, aliás, muito fracas em álcool, desempenhando, na maior parte dos casos, um papel mais alimentar do que tóxico”.¹³ O componente nutricional das bebidas fermentadas é um aspecto fundamental, mas frequentemente relegado a um segundo

¹⁰ Buhner, 1998: 70-1; cf. Masur, 1978: 532.

¹¹ Katz e Voigt, 1986: 30.

¹² Buhner, 1998: 72; cf. Lima, 1990: 471-3.

¹³ Leroi-Gourhan, 1984: 136.

plano. Comumente se condena a cachaça por seu efeito deletério sobre as sociedades indígenas, mas pouco é dito a respeito dos problemas ocasionados pela transformação de seus padrões tradicionais de consumo étlico, ou mesmo de sua abolição.

O caso dos Tiriyo, povo de língua caribe do Planalto das Guianas é exemplar.¹⁴ Com seu território dividido entre o Brasil e o Suriname, este povo também se viu sujeito a duas orientações missionárias distintas, a partir dos anos sessenta do século XX. Os Tiriyo do Brasil foram contatados pelos franciscanos, que privilegiaram um estilo de catequese gradual, procurando harmonizar as crenças preexistentes com o ideário católico e investindo mais na assistência médica do que em um proselitismo religioso agressivo. Os Tiriyo do Suriname, por seu turno, foram missionados por protestantes, que tudo fizeram para extirpar os costumes tradicionais, notadamente suas festas e cerimônias regadas a *sakura*, uma bebida fermentada do tipo *caxiri*, feita com mandioca.

Ora, como nos mostra Protásio Friel – missionário franciscano que se tornou etnólogo – o abandono da *sakura* pelos índios do Suriname trouxe conseqüências extremamente danosas:

Parece que (*a abstinência*) não teve boas conseqüências, já que hoje se sabe que o *caxiri* contém, pela fermentação, vitaminas necessárias para o organismo do índio, as quais dificilmente se obtém por outros meios. A carência destas vitaminas durante um período de cinco anos parece haver causado um certo depauperamento físico do *tiriyo*. Se nota em uma série de pessoas um tipo de avitaminose que, em alguns casos, chega a ser uma anemia profunda.¹⁵

¹⁴ Pereira, 1999.

¹⁵ *Apud* Lima, 1990: 471.

De forma pouco surpreendente, os Tiriyo do Suriname acabaram por se adaptar à situação de contato, deixando de beber a *sakura* na presença dos missionários, mas fazendo abundante uso desta quando de suas visitas festivas aos parentes no Brasil:

Os Tiriyo do Suriname, eu não sei como eles fazem no Natal porque os pastores de lá não permitem que eles dançam e a *sakura* é mais ou menos controlada. Agora, aqui não, quando eles vêm aqui, eles bebem até arrebentar. Aqui eles esquecem de tudo que os protestantes dizem pra eles lá.¹⁶

O exemplo dos Tiriyo nos mostra a necessidade de se observar a história das bebidas a partir de uma perspectiva culturalmente ampla, que reconheça os inúmeros problemas ocasionados pela introdução dos destilados entre os povos nativos, mas que também leve em conta outros aspectos, quer sejam estes recreativos, rituais ou nutricionais. Mas o reconhecimento da complexidade da experiência etílica leva, naturalmente, a novos problemas de ordem metodológica: como organizar os dados sobre a miríade de práticas e ritos associados às bebidas entre os povos indígenas?

Esta é uma questão importante para o historiador, já que este deve, necessariamente, cotejar as poucas informações documentais com o registro etnográfico, bem mais abundante. Mas *quem* deve ser comparado? Os povos indígenas não formam um todo homogêneo, mas antes um mosaico de experiências distintas. Deveríamos, por exemplo, fazer comparações simples entre os Tupinambá - produtores de cervejas insalivadas – e os Guató, consumidores de seivas fermentadas, colhidas diretamente das árvores? Certamente que não. Cada material ou técnica utilizada na produção das bebidas está diretamente relacionada às adaptações ecológicas, aos diferentes tipos de organização social e às distintas estruturas espirituais das sociedades indígenas.

¹⁶ João Piritü, índio Tiriyo, *apud* Pereira, 1999: 440.

O trabalho de Oswaldo Gonçalves de Lima oferece uma chave interessante para a resolução do problema.¹⁷ Munido de uma perspectiva francamente evolucionista, este autor realiza um inventário dos diferentes processos de fabricação das bebidas e descreve os aspectos bioquímicos envolvidos em cada processo, traçando uma linha evolutiva que vai dos bebedores de seivas aos fabricantes de fermentados complexos, como o *paiauru*. Descontada a progressividade desta perspectiva, seu inventário é utilíssimo, e permitirá abordar nosso problema a partir de uma história e de uma antropologia das técnicas.

¹⁷ Lima, 1990.

2. As Formas Étílicas das Sociedades Indígenas

*Antigamente o Dono da Água era o sapo.
 O menino foi atrás da água, foi pedir ao sapo,
 Djopiká, o Dono da Água.
 -Minha mãe está com sede, vim pedir água!
 -Está aqui, pode levar!
 No começo, o sapo, Djopiká, não sovinava água.
 Água, para o sapo, naquele tempo era muito valiosa,
 era como chicha,
 não gostava de dar à toa.¹⁸*

De todos os nutrientes indispensáveis ao organismo, o mais importante é, sem dúvida, a água. Ao tomarmos um gole de água mineral, ou ao prepararmos nossa comida com a água da torneira, facilmente esquecemos as imensas dificuldades que os homens, no passado e mesmo nos tempos de hoje, tiveram para obter água potável e agradável. Na verdade, ainda hoje a água se constitui em um problema para o homem, mesmo quando em abundância: as fontes de água sempre podem estar contaminadas, envenenadas ou impróprias para o consumo. Não é por acaso que os homens, desde muito cedo em sua história, tenham procurado substitutos para a água pura, como os vinhos e cervejas dos europeus ou os chás e águas fervidas dos chineses.¹⁹

Dentre os substitutos possíveis, as seivas vegetais se destacam, por sua relativa abundância, diversidade e por acompanharem o homem desde a pré-história mais

¹⁸ Mito Jabuti, *in* Mindlin, 1999: 107-8.

¹⁹ Braudel, 1995: 202-5.

remota.²⁰ Os povos caçadores-coletores atuais são eméritos conhecedores e aplicadores das qualidades das seivas vegetais como confiáveis mitigadoras da sede, não por serem “meros coletores”,²¹ mas certamente pelo notável conhecimento das oportunidades oferecidas por seus ambientes. Tais seivas, ricas em açúcares, são facilmente fermentáveis, e por todo o globo os homens aprenderam a retirar das seivas o seu máximo potencial alcoólico, desde os africanos com seus “vinhos” de palmeiras (como o *malafu*, ao qual voltarei mais tarde) até os astecas com seu *octli* (ou *pulque*).

Ao contrário de povos de outros continentes, que geralmente preservam as plantas produtoras de seivas, alguns nativos sul-americanos tendem a aproveitá-las completamente. Tal é o caso dos índios do Orinoco, observados pelo padre José Gumilla em 1741, que derrubavam a palmeira *muriqui* e abriam buracos em seu tronco: “(...) luego que están formadas aquellas concavidades que llaman canoas, empiezan las palmas a manar y a fluir de su interior um licor albugineo, com notable abundancia”.²² Também os Timbira do Maranhão, encontrados pelo major Francisco de Paula Ribeiro em 1819, consumiam completamente a “palmeira brava, de cuja árvore aproveitam também o olho, ou palmito (...), por ser de natureza branda, cheio de um suco agradável, e que serve até para fazer vinho”.²³

Nem todos, porém, derrubam as árvores. Os Guató do Pantanal, por exemplo, embora sejam tecnicamente um povo caçador-coletor, fazem um verdadeiro manejo das palmeiras *acuri*, transplantando as árvores em início de desenvolvimento para as áreas

²⁰ Lima, 1990: 14.

²¹ “O aproveitamento da seiva vegetal forma parte da hidroeconomia dos animais e dos homens que exercem a atividade de meros coletores (...)”: Lima, 1990: 14-5.

²² *Apud* Lima, 1990: 75.

²³ Ribeiro, 1841 (1819): 188.

de seu interesse.²⁴ O etnólogo alemão Max Schmidt, que estudou estes índios em princípios do século XX, deixou-nos uma rica descrição deste processo:

Cada família possuía o seu próprio depósito de palmeiras. (...) Na base superior do tronco, escava-se, por meio de uma concha ou pedacinho de ferro, um orifício, onde se ajunta a seiva. A bebida leitosa e de bom sabor é servida no tronco por meio de um canudo. Dizem que pela manhã ela é ainda mais embriagadora do que à noite. Isto se explica pelo fato de, durante a noite, o líquido completar a fermentação (...).²⁵

Vale salientar que o método dos Guató, e de outras nações indígenas, era virtualmente idêntico ao utilizado na África ocidental na produção do *malafu*: “(...) vinho de palma, da sorte que se usa na Cafraria, de que se pode fazer muita quantidade, por abundar a terra de semelhantes plantas”.²⁶ Os Tupinambá do Maranhão usavam de técnica semelhante ao fazer bebidas de palmeiras como a *inajá*, considerada pelo capuchinho Claude d’Abbeville, em princípios do século XVII, como:

(...) a maravilha das árvores e tão admirável quanto misteriosa, pois representa a cruz, a igreja, o homem de bem e outras infinitas criações de Deus. É muito alta, e do seu tronco se tira uma espécie de vinho branco, de boa bebida, próprio para fazer vinagre e aguardente.²⁷

Esta palmeira é ainda utilizada por povos indígenas contemporâneos, como os Arara (PA), que fabricam, a partir de sua seiva, a bebida *aremko*. Durante a estação chuvosa os homens constroem andaimes, com os quais atingem o topo das árvores, perfuram o tronco, e aguardam que a seiva seja derramada e fermente. As árvores não são destruídas.²⁸

²⁴ Oliveira, 1996: 116.

²⁵ *Apud* Oliveira, 1996: 116-7.

²⁶ Brandão, 1997 (1618): 147.

²⁷ Abbeville, 1975 (1614): 170.

²⁸ Teixeira-Pinto, 1997: 59.

Embora Gonçalves de Lima trate a utilização das seivas vegetais como uma forma “primitiva” de obtenção de fermentados alcoólicos, é oportuno lembrar que mesmo povos cultivadores podem preferir fazer suas bebidas a partir de frutos da coleta: é o caso dos Parakanã, que embora possuam a mandioca, somente fazem bebidas das amêndoas do babaçu.²⁹ Até mesmo uma sociedade tecnologicamente avançada, como a dos Astecas, produzia sua principal bebida, o *octli*, a partir da seiva de um arbusto bromeliáceo, o *maguey*.³⁰ Além de servir como intoxicante – sujeito a inúmeras interdições culturais e legais - o *octli* era importante fonte de vitaminas, substituindo a água durante os meses secos e os estios periódicos.³¹

Seivas de arbustos tiveram larga utilização também entre os sul-americanos. Um exemplo é dado por Simão de Vasconcelos, que narra a técnica – muito parecida àquela dos astecas - utilizada pelos “tapuias” para a obtenção da seiva do caraguatá, arbusto do gênero *Agave*:

(...) ferido o espigão desta planta depois de bem madura, é cousa muito para ver lançar de dentro de sua cavidade tão grande quantidade de licor que pode encher um grande pote, o de uma somente. Deste licor fazem os índios vinho, vinagre, mel, e açúcar; (...) e do mesmo sumo misturado com água fazem vinho (...).³²

Os Guaicuru do Pantanal – observados por Alvar Nuñez Cabeza de Vaca em um momento (1542) bem anterior à sua transformação nos “índios cavaleiros” do século XVIII - faziam suas bebidas a partir da algaroba:

São nômades, não parando mais que dois dias num mesmo lugar, logo levantando suas casas de esteiras e mudando para uma ou duas léguas dali. (...) Além do que tiram dos outros, mantêm-se da pesca, caça ao veado e de alfarroba, da qual, quando está madura,

²⁹ Fausto, 2001: 151-2.

³⁰ Lima, 1986.

³¹ Taylor, 1979: 30.

³² Vasconcelos, 1977 (1663), v. I: 148.

pelo mês de novembro ou entrada de dezembro, eles fazem farinha e vinho, que sai tão forte que seguido eles se embebedam com ele.³³

Tão presentes quanto as bebidas de seiva são aquelas feitas a partir do mel. Possuidor de notáveis qualidades nutricionais e terapêuticas³⁴, o mel – oriundo de várias espécies de abelhas e vespas - é encontrado com abundância no Brasil, servindo como um dos principais alimentos para muitos povos nativos. Em sua descrição dos tapuias, o holandês Elias Herckman, governador holandês da Paraíba entre 1636 e 1639, aponta para o papel central do mel para aquelas sociedades, em um comentário que bem poderia ser estendido a povos de outras regiões:

Dizem ainda que em suas terras não há gado ou animais que sirvam para alimento, salvo os porcos selvagens, dos quais apanham alguns de vez em quando. Acrescentam que, às vezes lhes sucede viajar dois ou três dias sem encontrar água, a não ser a que procede do orvalho da manhã e se junta nos cantos e recantos das penhas. Também se encontra ali um mel tão espesso e branco como leite, eles os tiram das árvores, e dele se servem para se alimentarem.³⁵

Mesmo aqueles povos, como os Tupinambá e Guarani, que tinham na mandioca e no milho suas principais fontes de alimento, impressionaram os cronistas com sua proficiência no uso do mel. O missionário Yves d'Evreux, escrevendo sobre os Tupinambá do Maranhão em princípios do século XVII, também louvava as qualidades do mel e da bebida fermentada produzida a partir deste:

Há muitas árvores carregadas de cortiço de mel de abelhas, as quais são mais pequenas e franzinas do que as nossas, porém mais industriosas, pois fabricam mel excelente, líquido e tão claro como água potável pura (...). Com este mel fabrica-se vinho muito forte e quente para o estômago, semelhante na cor e no gosto ao de Canária.³⁶

³³ Cabeza de Vaca, 1999 (1555): 182-3.

³⁴ Buhner, 1998: 18-59; Lima, 1990: 171-3.

³⁵ Herckman, 1982 (1639): 72.

³⁶ Evreux, 2002 (1615): 75-6.

José de Anchieta, por seu turno, maravilhava-se com a extraordinária variedade de abelhas conhecidas pelos índios, e foi um dos primeiros a escrever sobre a faculdade cicatrizante do mel encontrado no Brasil:

Encontram-se quase vinte espécies diversas de abelhas, das quais umas fabricam o mel nos troncos das árvores, outras em cortiços construídos entre os ramos, outras debaixo da terra, donde sucede que haja grande abundancia de cera. Usamos do mel para curar as feridas, que saram facilmente pela proteção divina.³⁷

Havia uma grande confiança nas capacidades curativas deste vinho: “há vinho de mel, muito excelente coisa, para os resfriados, opilados, asmáticos e boubáticos”.³⁸ A grande disponibilidade de mel nos sertões brasileiros permitia a um entusiasmado Brandônio confrontar o ceticismo de Alviano, nos *Diálogos das Grandezas do Brasil*, escrito em 1618 pelo cristão-novo Ambrósio Fernandes Brandão:

Brandônio: (...) porque nestes campos achareis rios de mel excelentíssimo e de manteiga maravilhosa, de que se aproveitam seus moradores com pouco trabalho.

Alviano: Não sei como isso possa ser.

Brandônio: Pois crede-me que assim passa: porque pelas muitas árvores de que abundam os campos, nas tocas delas criam o seu favo de mel inumeráveis abelhas, e também na terra por buracos dela em tanta quantidade, que para se haver de colhêr não é necessário mais que um machado – com o qual a poucos golpes se fura a árvore – e um vaso para recolher o mel que de si lança, que é em tanta quantidade que somente dele, sem mais outro mantimento, se sustentam muitas gentes (...).³⁹

Assim como ocorreu em outros continentes, os ameríndios também trataram de explorar o vigoroso potencial etílico dos méis. Não é de se estranhar, contudo, que povos como os Tupinambá e demais cultivadores não tivessem na bebida fermentada de mel - o hidromel – seu principal produto alcoólico. As mesmas faculdades que tornam o

³⁷ “Ao Padre Geral, de São Vicente, ao último de maio de 1560”, in Anchieta, 1988: 133. Os Araweté contemporâneos conhecem 45 tipos de mel, enquanto os Parintintin reconhecem pelo menos 31 tipos: Viveiros de Castro, 1986: 158.

³⁸ Silveira, 1976 (1624): 40.

³⁹ Brandão, 1966 (1618): 128.

mel um poderoso antimicrobiano também tornam sua fermentação – que, afinal, não passa do florescimento de microorganismos em determinado meio – mais difícil do que a da mandioca, do milho ou das frutas.⁴⁰ Desta forma, encontraremos com maior facilidade os hidroméis entre aqueles povos que não cultivavam ou que não dispunham de quantidades apreciáveis de matérias-primas mais favoráveis à fermentação.⁴¹

Tal é o caso dos tapuias do sertão, e de boa parte dos povos do Brasil Central e de regiões contíguas, como a área das Missões, sociedades que sobreviviam, em grande medida, da coleta e da caça. É entre estes povos – chamados por Jacques Vellard de “civilização do mel”⁴² - que encontraremos os melhores exemplos de utilização dos hidroméis. “Reúnem méis e fazem as bebidas”, disse dos tapuias chefiados por Nhanduí o alemão Jakob Rabbi.⁴³ Outros tapuias, os Mongoió da região de Ilhéus, “pacificados” em 1806, oferecem-nos um vislumbre das técnicas de produção dos hidroméis, técnicas firmemente reprovadas como grosseiras pelos observadores europeus:

(...) fazem grande provimento de mel. Em nada se observa tão pouca economia, como no seu método de crestar: tiram toda a cera, e ainda as abelhas, que se acham em casa; coam tudo por uma sorte de joeira; a cera, e as abelhas são delidas em certa proporção d'água, que se deixa fermentar, e fica uma bebida embriagante, que os faz alegres, e também furiosos.⁴⁴

Os jesuítas espanhóis tiveram muitas oportunidades de se defrontar com os bebedores de mel, especialmente os Kaingang, chamados por eles, e pelos Guarani, de “gualachos”⁴⁵:

⁴⁰ Lima, 1990: 171-173.

⁴¹ Cooper, 1986: 110.

⁴² Lima, 1990: 124.

⁴³ *Apud* Ribeiro e Moreira Neto, 1993: 224. A tradicional definição de Rabbi (ou Rabe) como um judeu parece não se sustentar: Boogaart, 2000: 109.

⁴⁴ Casal, 1976 (1817): 228.

⁴⁵ Monteiro, 1994: 70.

(...) Aunque entre todos los infieles destas partes se halla el vicio de la borrachera en estos es tan feroz que se puede dudar si en las demas naçiones aya cosa semejante, porque haçen un vino de miel de aveja tan fuerte, que luego al punto los priva de sentido y los haçe tan feroçes mas que tigres ymitandolos en sus obras y bramidos.⁴⁶

Estes hidroméis dos Kaingang eram produzidos em quantidade apreciável, o que lhes permitia demonstrar grande hospitalidade para com os visitantes:

Llego el P.^e al primer pueblo de los gualachos vispera de S. Ju.^o Bautista y no tenia aquel pueblo mas que una casa, hallólos descuidados beviendo vino que tienem mucho hecho da la miel que recojen por el monte y como los cogió de repente no huyeron, ni se espantaron como suelen. Acaricióles el P.^e pero sin hablarles palabra por ser de lengua diferente y no aver interprete ninguno, dióles de lo poco que llebaba y ellos correspondieron dando miel al P.^e y a sus Indios vino con abundancia.⁴⁷

Os Kaingang também misturavam o mel à bebida azeda feita com milho fermentado – o *goifá* – criando uma bebida agradável, mas forte, o *quiquy*.⁴⁸ Uma bebida semelhante conquistou até mesmo a simpatia do morigerado Anchieta: “(...) usamos, em lugar do vinho, de milho cozido em água, a que se ajunta mel, de que há em abundancia; é assim que sempre bebemos as tisanas ou remédios (...)”.⁴⁹

Ainda no que se refere às bebidas elaboradas a partir dos produtos da coleta, chegamos aos inumeráveis fermentados de sucos de frutas, muitas vezes denominados de *caiçuma*.⁵⁰ Diga-se, aliás, que algumas das primeiras menções feitas por europeus às bebidas indígenas referem-se aos vinhos de frutas. Em seu primeiro contato com os índios da América do Sul (durante sua terceira viagem, entre 1498 e 1500), Cristóvão Colombo descreve a forma como sua tripulação foi recebida: “mandaram trazer pão e

⁴⁶ “Situacion de la Reduccion de los Angeles enadose ella (?) y los Indios que se han convertido por la predicacion evangelica en los años de 1629 y 1630”, in Cortesão, 1951: 348.

⁴⁷ “Carta anua de las misiones del Paraná y Uruguay de la Comp.^a de Jesus, del año de 1633, para el P.^e Diego de Boroa de la Comp.^a de Jesús, Provincial desta Provincia”, in Cortesão, 1969: 51.

⁴⁸ Pereira, 1974: 13.

⁴⁹ “Quadrimestre de maio a setembro de 1554, de Piratininga”, in Anchieta, 1988: 54.

⁵⁰ Câmara Cascudo, 1998: 222.

muitas variedades de fruta e de vinho, branco e tinto, mas que não é feito de uvas, deve ser de diversos tipos de fruta, (...) e parece que aquele que bebesse melhor era considerado com maior apreço”.⁵¹

Em sua exploração do norte da América do Sul (1499-1500), Alonso de Hojeda conheceu os vinhos nativos: “(...) vieron próxima al mar una población de mucha gente pacífica, con la cual comunicaron, recibiendo de ella, entre otros obsequios, una especie de sidra hecha de frutas (...)”.⁵² Também Américo Vespúcio, em sua primeira viagem ao Brasil (1499-1500), descreve uma bebida de frutas: “descobrimos que nesta terra bebiam um vinho feito das frutas deles e sementes à maneira de cerveja, quer branco quer tinto, sendo o melhor feito de mirobolanos e que era muito bom”.⁵³

Estes vinhos de frutas sul-americanos são de baixa fermentação, não se assemelhando, por conseguinte, aos vinhos de uva europeus, embora possuam conteúdo alcoólico mais elevado do que as cervejas insalivadas de mandioca e milho. São, em geral, provenientes de uma maceração simples das diversas espécies de frutas, preservando muito do sabor original dos sucos, e sendo logo consumidos, devido ao rápido processo de acidificação a que os sucos de frutas fermentados estão sujeitos.⁵⁴

O naturalista alemão Georg Marcgrave que esteve a serviço do Conde Maurício de Nassau durante a dominação holandesa do Nordeste brasileiro no século XVII, descreveu a forma típica de fabricação destes vinhos de frutas: “esmagam o fruto num almofariz de madeira ou então com as mãos; deixam o suco um pouco em repouso; em seguida o filtram. Este vinho⁵⁵, se assim é permitido dizer, fica branco como o leite;

⁵¹ Colombo, 1999: 181-2.

⁵² M. Fernandez de Navárrete, *in* Cereceda, 1964: 62.

⁵³ A. Vespúcio, “Segunda Viagem a serviço da Espanha (primeira ao Brasil) – 18/05/1499 a 08/09/1500”, *in* Fontana, 1995: 169.

⁵⁴ Lima, 1990: 257-8.

⁵⁵ Marcgrave está se referindo ao vinho de caju.

depois de alguns dias, vai-se tornando pálido”.⁵⁶ Em função da característica fugaz destes vinhos, seu consumo era bastante restrito às épocas de amadurecimento das frutas, como atesta Anchieta: “com o vinho das frutas que é muito forte se embebedam muito e perdem o siso, mas deste bebem pouco, e somente o tempo que elas duram”.⁵⁷

Existiam quase tantas bebidas quanto frutas disponíveis, como notou o artista francês Jean-Baptiste Debret, em princípios do século XIX: “muitos frutos, como o ananás, o caju, e outros, ácidos e mais ou menos resinosos, produzem, pela maceração, licores extremamente capitosos que os selvagens bebem com paixão”.⁵⁸ Poderiam ser feitos de frutas suculentas, como o de mangaba: “(...) são de muito bom gosto, sadias, e tão leves que por mais que comão, parecem que não comem fructa; (...) dellas fazem os índios vinhos”.⁵⁹ Frutos mais secos, como o cacau, eram também bastante apreciados: “o suco adocicado da polpa envolvendo as amêndoas do cacau dá uma espécie de vinho, que é bebida muito refrescante”.⁶⁰

As frutas representavam uma importante fonte de matérias-primas para a fabricação de bebidas alcoólicas, notadamente para aquelas nações que não praticavam a horticultura. Algumas das migrações dos chamados “tapuias” estavam diretamente ligadas à busca destas frutas, como escreveu, no século XVII, o jesuíta Simão de Vasconcelos: “(*partem*) as mulheres, as de mais idade, umas às raízes de ervas, outras às frutas, que possam servir-lhes de pão, e juntamente de vinho”.⁶¹

Mas eram mesmo os Tupinambá os grandes consumidores de vinhos de frutas: “não conhecem a vinha, mas têm certos frutos excelentes em grande abundância com os

⁵⁶ Marcgrave, 1942 (1648): 273.

⁵⁷ “Informação do Brasil e de suas Capitânicas – 1584”, in Anchieta, 1988: 338.

⁵⁸ Debret, 1975 (1834-9), (I): 21.

⁵⁹ Cardim, 1978 (1625): 39.

⁶⁰ Spix e Martius, 1976 (1828-9), (III): 175.

⁶¹ Vasconcelos, 1977 (1663), v. I: 108.

quais fazem uma bebida deliciosa”.⁶² Um de seus vinhos preferidos era o de ananás, considerado pelos europeus como a melhor e mais saborosa fruta do país: “(...) é fruto de muito preço e real, sabem e cheiram a melões, mas são melhores e muito mais odoríferos, e têm muito sumo, (...) o vinho que os índios fazem deles é muito forte e se toma a miúdo dele”.⁶³ Décadas mais tarde, o naturalista Georg Marcgrave advertia que o *nanaî* “fabricado com o preciosíssimo fruto denominado *nana*” era “mais forte e mais facilmente embriaga”.⁶⁴ Não apenas os índios, mas também os mamelucos e portugueses eram adeptos entusiasmados da bebida desta fruta: “(...) de cujo sumo, quando são maduras, os índios fazem vinho, com que se embebedam; para o que os colhem mal maduros, para ser mais azedo, do qual vinho todos os mestiços e muitos portugueses são mui afeiçoados”.⁶⁵

O mais afamado e apreciado vinho de frutas do Brasil era, contudo, o de caju: “há também uma fruta, que chamam cajus, que lança muito sumo, e em mosto, é mais doce que o das uvas, e depois de cozido (porquê ferve tanto como o das uvas) fica palhete muito claro, e belo, porém azedo (...)”.⁶⁶ A semelhança com os vinhos brancos europeus também foi apontada por Claude d’Abbeville, capuchinho francês que participou da experiência colonial tentada por La Ravardiére no Maranhão de princípios do século XVII: “(...) é branco e excelente, forte como os vinhos regionais de França e com essa particularidade: quanto mais velhos melhores”⁶⁷.

Os cajueiros se espalhavam em grande número pelas praias do atual Nordeste, antes que a devastação causada pelo homem e a invasão dos cocos estrangeiros

⁶² Abbeville, 1975 (1614): 162.

⁶³ “Informação da Província do Brasil para nosso Padre – 1585”, in Anchieta, 1988: 438; o conteúdo alcoólico do vinho de ananás pode chegar a 7%: Lima, 1990: 274.

⁶⁴ Marcgrave, 1942 (1648): 274.

⁶⁵ Souza, 2000 (1587): 163; cf. Vasconcelos, 1977 (1663), (I): 107; “(...) é este vinho entre eles, estimado sobre todos os outros”.

⁶⁶ Silveira, 1974 (1624): 40.

⁶⁷ Abbeville, 1975 (1614): 237.

modificassem radicalmente aquela paisagem.⁶⁸ Eram árvores “muito grandes, e formosas”,⁶⁹ disse a respeito delas o jesuíta Fernão Cardim, no início do século XVII. A reputação de seus frutos como bons remédios para diversos males já era sublinhada pelo senhor de engenho Gabriel Soares de Souza, em 1587:

A natureza destes cajus é fria, e são medicinais para doentes de febres, e para que, tem fastio, os quais fazem bom estômago e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estômago, e fazem bom bafo a quem os come pela manhã, e por mais que se coma deles não fazem mal a nenhuma hora do dia, e são de tal digestão que em dois credos se esmoem.⁷⁰

As matas de cajueiros, e suas enormes concentrações de alimentos, na forma de frutos e castanhas, eram ferozmente disputadas pelos diferentes povos indígenas: “(...) ser senhor de um destes cajuais para efeito dele (*do vinho*), é ter o morgado mais pingue”.⁷¹ Os Potiguara eram os senhores das melhores áreas – entre Itamaracá e o Rio Grande do Norte - mas tinham que defendê-las de povos aparentados, como os Caeté e os Tabajara, e também dos tapuias do sertão, que na estação do caju (entre novembro e janeiro) desciam às praias, “porquanto pouco ou nenhum caju se encontra muito para o interior”.⁷² “É de sabor adstringente”, disse, no século XVII, o alemão Georg Marcgrave, “forte, de sorte que embriaga, se for tomado em demasia”.⁷³

Sem desprezar o potencial nutritivo dos frutos e das castanhas, é inegável que a principal atração dos cajuais estava no acesso à enorme riqueza etílica representada pelo caju. A possibilidade de contar com grandes quantidades de vinho tornava o período de

⁶⁸ Lima, 1990: 262-3.

⁶⁹ Cardim, 1978 (1625): 38.

⁷⁰ Souza, 2000 (1587): 148.

⁷¹ Vasconcelos, 1977 (1663), (I): 107.

⁷² Herckman, 1982 (1639): 67.

⁷³ Marcgrave, 1942 (1648): 273.

amadurecimento das frutas uma das épocas mais marcantes do ano, para aqueles povos que, como os Potiguara, detinham o controle de cajuais:

(...) os índios expremem o suco para fazer uma beberagem, com que completamente se embebedam, e então se abandonam a grosseiros e bárbaros pecados. Essa fruta amadurece somente uma vez por ano, a saber, em dezembro e janeiro, na qual época os índios, por amor ao caju, não tem muito gosto pelo trabalho.⁷⁴

Fazia-se o vinho das diferentes espécies de cajueiro, mas especialmente do tipo vermelho e mais ácido, o *caju-pirã*: “quando estão maduros os índios espremem-lhes o suco, principalmente dos caju-pirã, para fazerem o vinho a que chamam *caju-cauim*, que é branco e muito saboroso”.⁷⁵ Gabriel Soares de Souza elogia o sabor do *acayu-y*: “do sumo desta fruta faz o gentio vinho, com que se embebeda, que é de bom cheiro e saboroso”.⁷⁶ Simão de Vasconcelos, quase um século depois, concordava com esta avaliação positiva: “(fazem) deste em tanta quantidade, que podem encher-se muitas pipas, de cor a modo de palhete. Deste vi em uma frasqueira, e se não fora certificado do que era, afirmara que era vinho de Portugal”.⁷⁷ Alguns autores, como Rodolfo Garcia⁷⁸ e Ferdinand Denis⁷⁹, entre outros, acreditam que a palavra *cauim* seja oriunda do nome dado ao vinho de caju (*acayu-y*, ou “água de caju”). Esta é, contudo, uma questão polêmica: Ermano Stradelli acredita que a etimologia correta seja *ca’o-y* (“água de bêbado”).⁸⁰

Existem alguns indícios - muito tênues, na verdade - de que os índios tenham ensaiado produzir vinhos mais fortes a partir dos frutos, concentrando seus sucos com fervuras e evaporação. Frei Jaboatão, escrevendo em Pernambuco no século XVIII,

⁷⁴ Herckman, 1982 (1639): 58.

⁷⁵ Abbeville, 1975 (1614): 168.

⁷⁶ Souza, 2000 (1587): 148.

⁷⁷ Vasconcelos, 1977 (1663), (I): 106-7.

⁷⁸ Em nota a Cardim, 1978 (1625): 75.

⁷⁹ Em nota a Evreux, 2002 (1615): 413.

⁸⁰ Câmara Cascudo, 1998: 258.

afirmava que os índios “sabiam fabricar dos cajus da terra e de outras diferentes frutas seus vinhos e bebidas, compostos com diferentes ingredientes da mesma terra, espremendo-lhes e fechando seus licores em jarras e postos a ferver, uns ao fogo e outros ao tempo”.⁸¹ O jesuíta Simão de Vasconcelos, escrevendo no século anterior, confirmava a prática: “fazem-no da maneira seguinte. Espremem o caju em vasos, e nestes o deixam estar tanto tempo, que ferva, escume, e fermente, até ficar com substância de vinho, mais ou menos azedo, segundo a quantidade do tempo”.⁸² Em São Vicente fazia-se vinho forte de jabuticaba: “desta fruta fazem os índios vinho, e o cozem como vinho d’uvas”.⁸³ Com tão poucas referências a este processo de “fortalecimento” dos vinhos de frutas, é lícito imaginar que a técnica não tenha sido desenvolvida de forma independente pelos índios, sendo antes uma prática inspirada pelos europeus.

⁸¹ *Apud* Lima, 1990: 266.

⁸² Vasconcelos, 1977 (1663), (I): 107.

⁸³ Cardim, 1978 (1625): 40.

3. A Saliva Criadora: O Cauim e Outras Cervejas Indígenas.

*Os espíritos costumam descer,
quando o doutor chama
Cantam, comem a galinha que mataram para
eles, tomam chicha.
Tomam potes grandes de chicha.
A gente não vê quando tomam, só os pajés
vêm.*⁸⁴

Fizemos na seção anterior uma descrição, muito sumária, das bebidas produzidas a partir dos frutos da coleta. São estas bebidas facilmente obtidas por meio de um processo de fermentação que atua diretamente sobre os açúcares presentes nas seivas, méis e sucos de frutas. Com os cultivares, porém, alcançamos um tipo mais complexo de elaboração alcoólica, visto que o amido presente nos principais produtos da agricultura nativa – a mandioca e o milho – deve ser convertido em açúcares para que possa ser fermentado.⁸⁵

Partindo dos métodos usados para realizar esta conversão, podemos traçar uma tipologia das cervejas. Simplificando bastante a classificação proposta por Gonçalves de Lima⁸⁶, é possível apontar a existência de três tipos básicos de cervejas “primitivas”:

a) *cervejas insalivadas*: as enzimas presentes na saliva cumprem o papel de indutor da fermentação. A grande maioria das bebidas nativas no Brasil, como o *cauim*, a *chicha* e o *caxiri*, pertencem a esta categoria;

⁸⁴ Mito Arikapu, in Mindlin, 1999: 231.

⁸⁵ Cooper, 1986: 110.

⁸⁶ Lima, 1990: 293-4.

b) *cervejas maltadas*: a fermentação ocorre a partir da adição de grãos germinados – que possuem enzimas que “quebram” o amido – ao material original. São a base das cervejas européias, e – dependendo da interpretação dos relatos - estão pouco representadas entre os índios no Brasil;

c) *cervejas “claras”*: a quebra do amido é provocada pela ação de fungos adicionados durante o preparo, como ocorre com o *sakê* japonês. Os fungos são usados pelos índios no fabrico de bebidas como o *paiauru*.

Começamos pelas cervejas insalivadas, as mais comuns. As primeiras menções européias às bebidas dos nativos do Brasil parecem fazer referência a este tipo de cerveja: o auto notarial de Valentim Fernandes⁸⁷, datado de 20 de maio de 1503, afirma que a frota de Cabral encontrou, na costa brasileira, homens que “extraem vinho do milho”.⁸⁸ Por sua vez, a *Relação da viagem do Capitão de Gonneville às Novas Terras das Índias* informa que Binot Paulmier de Gonneville, ao tocar em costas brasileiras em 1504, encontrou índios que faziam “(...) seu pão e sua bebida com certas raízes”, referindo-se, possivelmente, ao cauim de mandioca.⁸⁹

São bebidas em que o aspecto nutricional, de *bebida-alimento*, transparece com a maior nitidez. Existe uma série de preparados líquidos e pastosos, não-alcoólicos, elaborados a partir do milho e da mandioca, que claramente precedem, bioquímica e evolutivamente, os fermentados etílicos. São caldos ou mingaus, como o *chibé* e a *tiquara*, descritos pelo naturalista alemão Georg Marcgrave, em sua monumental

⁸⁷ Morávio radicado português, tabelião público e corretor dos mercadores alemães: Garcia, 2000: 44.

⁸⁸ Garcia, 2000: 45.

⁸⁹ Perrone-Moisés, 1992: 26.

Historia Naturalis Brasiliae, de 1648, como “uma bebida alvacenta como leite desnatado; é de agradável sabor, um pouco ácida; é servida morna”.⁹⁰

Estas tiquaras tinham grande importância na vida quotidiana, como afirma o jesuíta João Daniel, que missionou na Amazônia em meados do século XVIII, e que escreveu seu *Tesouro Descoberto no Rio das Amazonas* em alguma data entre 1757 e 1776:

(quando falta o alimento), ou quando estão doentes, usam do seu ordinário mingao de farinha cozida em água que fica como papas ralas, que possam beber; por sobremesa, como também quando se acham com calor, ou vão de viagem, usam do seu tiquara, que é água, em que molham uma pouca de farinha, que juntamente os sustenta, e refresca (...).⁹¹

O missionário aponta um fato importante, ao notar o uso da *tiquara* como um “refresco”: “(...) é o ordinário refresco nos calores, especialmente nos índios quando andam no trabalho, ou na remagem das canoas, posto que os mesmos brancos não desgostam dela”.⁹² Sabe-se que muitas culturas indígenas abominam o consumo da água pura, não apenas por conta dos perigos que as águas podem oferecer, mas também pela ideia de que consumir o líquido puro – assim como a carne crua – é um ato indigno para um ser humano, sendo antes “coisa de bicho”, de seres que se alimentam sem a intermediação ou adição de instrumentos da cultura, como a cerâmica, a farinha ou o fogo.⁹³ Para os Wari’ (RO), por exemplo, a *chicha* doce, não-fermentada, é a bebida cotidiana, e comumente usada para matar a sede.⁹⁴

⁹⁰ Marcgrave, 1942 (1648): 67-8.

⁹¹ Daniel, 1976 (I): 205.

⁹² Daniel, 1976 (I): 306; cf. Pereira, 1974: 293.

⁹³ E. Viveiros de Castro, comunicação pessoal; cf. Lima (1990: 224-5), para confirmação deste fato entre os índios da Amazônia e entre os tapuias do Nordeste.

⁹⁴ Vilaça, 1992: 171.

Caldos do tipo *chibé* ou *tiquara*, se deixados a descansar por alguns dias, fermentam, formando a *puba* (de *pur*, “apodrecer”), base de uma série de utilizações da farinha de mandioca, como os vários tipos de *beijus*.⁹⁵ Esta fermentação, contudo, pode ser acelerada pela insalivação, produzindo-se toda uma variedade de fermentados não-alcoólicos doces, como o *masato* amazônico, que serve como indutor alcoólico para algumas bebidas.⁹⁶ Este tipo de alimento deve ter surgido a partir do hábito das mulheres nativas de oferecer alimentos mastigados às suas crianças: “a alimentação das crianças consiste em certas farinhas mastigadas e carnes tenras juntamente com o leite materno (...)”.⁹⁷ As mães, dizia o capuchinho Yves d’Evreux sobre as Tupinambá da França Equinocial, mastigavam e amassavam o milho “com saliva em forma de caldo” alimentando as crianças como fazem os pássaros, “passando de boca para boca”.⁹⁸

Sem entrar em maiores detalhes acerca da infinidade de métodos de tratamento dos produtos do cultivo, parece lógico imaginar que tais práticas estejam na origem das várias cervejas insalivadas, produto marcado por sua identificação com as mulheres, principais agentes da agricultura nativa. Esta identificação estava bem clara para viajantes como Hans Staden, que conviveu com os Tupinambá de Ubatuba em meados do século XVI :

As mulheres fazem as bebidas. Tomam raízes de mandioca e cozinham grandes paneladas cheias. Uma vez cozida, retiram a mandioca da panela, passam-na em outras, ou em vasilhas, e deixam-na esfriar um pouco. Então se assentam as meninas perto, mascam-na, colocando-a numa vasilha especial. Quando todas as raízes cozidas estão mastigadas, põem de novo a massa na panela, deitam-lhe água, misturam ambas, e aquecem de novo. Têm para tal vasilhas adequadas, que enterram a meio no chão, e que empregam como aqui os toneis para vinho e cerveja. Despejam dentro a massa e fecham

⁹⁵ Câmara Cascudo, 1998: 740-1; Pereira, 1974: 171.

⁹⁶ Lima, 1990: 228.

⁹⁷ Léry, 1960 (1578): 204.

⁹⁸ Evreux, 2002 (1615): 128.

bem as vasilhas. Isto fermenta por si e fica forte. Deixam-na assim repousar dois dias. Bebem-na então e com ela se embriagam. É grossa e tem bom gosto.⁹⁹



“As mulheres fabricam as bebidas...”¹⁰⁰

O capuchinho Claude d’Abbeville nos oferece uma descrição das práticas dos Tupinambá do Maranhão seiscentista na qual, embora os passos principais sejam idênticos ao relato de Staden, existe o acréscimo de um derivado do milho:

⁹⁹ Staden, 1974 (1557): 165-6.

¹⁰⁰ Anônimo, “Mulheres trabalhando na fabricação de bebidas”, in Staden, 1974 (1557): 166.

Fora do tempo do caju, fazem outra bebida muito forte que chamam *cauim-etê*. Apanham as mulheres raízes de macacheira e as põem a ferver dentro d'água em enormes vasilhames de barro. Já bastante cozidas e moles, tiram-nas do fogo e deixam-nas esfriar um pouco; juntam-se em seguida as mulheres em torno dos recipientes, tomam as raízes e as mastigam para cuspi-las depois dentro de outros vasilhames de barro, com certa quantidade de água proporcional à quantidade de bebida que desejam fazer. Misturam-nas então com levedura de farinha de milho miúdo ou comum e põem tudo a ferver mexendo sem parar até completo cozimento. Tiram então essa espécie de sopa espessa do fogo e enchem os vasos de colo estreito. Deixam a bebida assentar para tirar a borra, cobrem os vasilhames e guardam-nos até que reúnam todos para caunar.¹⁰¹

Este relato nos leva a pensar que os Tupinambá possam ter desenvolvido uma cerveja do tipo maltado, dependendo de como se interprete a expressão “levedura de farinha de milho”. Seria um milho germinado e reduzido à farinha? Gonçalves de Lima não reconhece esta possibilidade, na medida em que, ao tratar das bebidas dos jê Camacã – que efetivamente praticavam o malteamento – afirma, em seu típico vocabulário evolucionista: “este fato os põem tecnologicamente em uma etapa superior à dos tupis, que só utilizavam a saliva como sacarificante”.¹⁰²

Independente destas minúcias técnicas, o fato é que as cervejas do tipo *cauim* estavam amplamente espalhadas pelos vários povos que designamos pelo termo comum Tupinambá, e constituíam um dos traços marcantes de sua cultura, ao lado do canibalismo ritual. São bebidas de reduzido teor alcoólico, em que a embriaguez se origina muito mais de fatores culturais do que propriamente da potência etílica.¹⁰³ José de Anchieta nos alerta para isso, ao descrever o *cauim*:

São muito dados ao vinho, o qual fazem das raízes da mandioca que comem, e de milho e outras frutas. Este vinho fazem as mulheres, e depois de cozidas as raízes ou o milho,

¹⁰¹ Abbeville, 1975 (1614): 238; .

¹⁰² Lima, 1990: 335.

¹⁰³ Cooper, 1986: 111.

o mastigam porque com isso dizem que lhes dão mais gosto e o fazem ferver mais. Deste enchem muitos e grandes potes, que somente servem disso e depois de ferver dois dias o bebem quase quente, porque assim não lhes faz tanto mal nem os embebeda tanto, ainda que muitos deles, principalmente os velhos, por muito que bebam, de maravilha perdem o siso, ficam somente quentes e alegres.¹⁰⁴

Como mostra Gonçalves de Lima, a técnica da insalivação, usada pelos Tupinambá, e por vários outros povos indígenas no Brasil e em outras regiões do continente americano, só esporádica e fortuitamente produzia bebidas com teor alcoólico mais elevado; de fato, o *cauim* apresenta, mesmo após a fermentação, quantidades importantes de fragmentos de amido¹⁰⁵, o que nos mostra, mais uma vez, a importância alimentar das cervejas insalivadas, fato percebido com agudeza tanto por Luís da Grã (“a la verdad este su vino assi grueso es comer y beber, y muchas vezes no comen outra cosa”)¹⁰⁶, quanto por José de Anchieta (“este vinho comumente o fazem grosso e basto, porque juntamente lhes serve de mantimento e quando bebem nenhuma outra cousa comem”).¹⁰⁷

Esta última informação deve ser explorada, visto que a expressão “quando bebem não comem” aparece *ad nauseam* nos relatos acerca das bebedeiras dos Tupinambá. É claro que a insistência nesta afirmação relaciona-se com a estranheza de europeus latinos – oriundos de sociedades em que o beber vinho estava fortemente relacionado ao consumo dos alimentos¹⁰⁸ - com a separação radical, feita pelos nativos, entre o comer e o beber.¹⁰⁹ Contudo, para além dos aspectos metafísicos envolvidos

¹⁰⁴ “Informação do Brasil e de suas Capitânicas – 1584”, in Anchieta, 1988: 338.

¹⁰⁵ Lima, 1990:

¹⁰⁶ “Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma (Piratininga, 8/6/1556)”, in Leite, 1954 (II): 294.

¹⁰⁷ “Informação do Brasil e de suas Capitânicas – 1584”, in Anchieta, 1988: 338.

¹⁰⁸ Engs, 1995: 228.

¹⁰⁹ “Durante o cauim, ninguém come nada – a clássica disjunção cauim / comida que já era notada para os Tupinambá” (Viveiros de Castro, 1986: 339).

nesta separação, os quais serão discutidos mais adiante, não se pode deixar de considerar os aspectos nutricionais.

De que outra forma se poderia compreender bebedeiras que se arrastavam por horas, ou mesmo dias, sem que se consumisse qualquer alimento, e sem debilitar os participantes, sempre prontos a participar de guerras e elaborados rituais antropofágicos imediatamente após estas cauinagens? Alguns dos relatos mostram que uma bebedeira destas poderia se constituir em verdadeira *tour de force*: “um hábito deveras estranho que têm é o de nunca beberem quando estão comendo, e vice-versa: quando se põem a beber, não comem coisa alguma – e olhe que suas bebedeiras podem durar até mesmo um dia inteiro!”¹¹⁰

Embora os vários tipos de mandioca representassem a matéria-prima por excelência do *cauim* Tupinambá, este era muitas vezes feito a partir do milho (*avati* ou *abati*), produzindo-se uma beberagem bastante substanciosa, como informa o francês André Thevet, a respeito dos Tamoio da França Antártica, em meados do século XVI:

Há o avati preto e branco. A maior parte da colheita é empregada no fabrico desta bebida, para o quê ferve-se o avati juntamente com outras raízes, obtendo-se um licor de coloração semelhante à do vinho clarete. Esta beberagem é muito apreciada pelos selvagens, que com ela se embriagam, tomando-a como nós outros bebemos vinhos, conquanto seja o cauim espesso como mosto de vinho.¹¹¹

O *cauim* de milho tinha, naquelas regiões em que esta planta era cultivada, uma função essencial, na medida em que guerras e rituais antropofágicos tinham que esperar a época de sua colheita e preparação:

¹¹⁰ Thevet, 1978 (1556): 105-6; “(...) enquanto comem não bebem vinho, nem água, o que fazem depois de comer” (Souza, 2000 [1587]: 270). Nem todos concordam integralmente com isso: Yves d’Evreux diz que se eles “tem sêde quando comem, bebem pouco apenas para apagar a sede” (2002 [1615]: 153), enquanto Simão de Vasconcelos (1977 [1663], v. I: 106) afirma que eles, enquanto comem, “raramente bebem”.

¹¹¹ Thevet, 1978 (1556): 89.

Tínhamos que nos acautelar especialmente contra os tupinambás duas vezes por ano, épocas em que, com violência, penetram na região dos tupiniquins. Uma destas épocas é em novembro, quando amadurece o milho, que chamam abati, e com o qual preparam uma bebida chamada cauim. Empregam também aí a raiz de mandioca, de que misturam um pouco. Logo que voltam de sua excursão guerreira com abati maduro, preparam a bebida e devoram nesta ocasião os seus inimigos, se conseguiram aprisionar alguns. Já um ano inteiro antes esperam com alegria o tempo do abati.¹¹²

Nota-se pelo relato do artilheiro alemão que as duas plantas podiam ser misturadas, produzindo-se uma bebida que, no Maranhão, era chamada de *caracu*:

(...) fabricam ainda outro tipo de vinho doce a que chamam caracu. É preparado com raízes de mandioca e mastigado como o precedente; juntada a farinha de milho e a água necessárias, fazem ferver tudo dentro de panelas de barro. Quando no ponto, essa bebida se torna um caldo espesso, parecido com sopa de leite ou de arroz. Fazem então assar algumas espigas de milho, mastigam os grãos e cospem-nos no líquido o que o torna mais claro e fluido, permanecendo ainda assaz espesso, porquanto não o coam de modo nenhum.¹¹³

Não devemos cair na tentação, contudo, de imaginar que apenas sociedades predominantemente cultivadoras, como os Tupinambá, possuísem bebidas elaboradas a partir da mandioca e do milho. Os nativos do Brasil Central, entre eles os chamados “tapuias”, também produziam seus cauims. Embora alguns destes povos, em especial os da família Jê, não possuam qualquer bebida alcoólica nativa (caso dos Suyá)¹¹⁴, isto não se configura em regra universal, como vimos para os Kaingang.

Em princípios do século XVII, em meio à luta dos franceses para estabelecer uma colônia no Maranhão, o capuchinho Yves d’Evreux observou que os Tremembé “mais vagabundos do que estáveis em suas moradias” carregavam em suas andanças apenas “arcos, flechas, machados, um pouco de cauí, algumas cabaças para guardar

¹¹² Staden, 1974 (1557): 77.

¹¹³ Abbeville, 1975 (1614): 238.

¹¹⁴ Lima, 1990: 333.

água, e umas panelas para cozinhar a comida”,¹¹⁵ o que é, sem dúvida, indicação mais do que suficiente da importância conferida às bebidas por estes nômades, que transportavam apenas o absolutamente indispensável.

Segundo o erudito português José Freire de Monterroyo Mascarenhas, que publicou, em 1716, várias informações de missionários acerca dos índios dos sertões brasileiros, os tapuias Ori (ou Orizes, ou ainda Procazes) passavam as cerimônias de casamento “bebendo com destemperança um licor com os mesmos efeitos do vinho, composto do sumo de várias frutas, e do suco de algumas raízes, que a experiência lhes mostrou próprias para esta fábrica (...)”.¹¹⁶

Visitando os Botocudos na década de 1830, o pintor francês Jean-Baptiste Debret nos deixou uma precisa descrição da fabricação de um cauim de milho, além de fornecer uma explicação “nativa” para a preferência por aquela bebida específica:

A fabricação dessa espécie de aguardente é tão incrível quão repugnante: as mulheres reunidas dedicam várias horas consecutivas à mastigação dos grãos de milho, cuspidos, depois de triturados, dentro de um vasilhame em torno do qual elas se colocam. Essa estranha pasta fermenta em seguida em água quente durante doze a dezesseis horas; após essa primeira preparação, é ela despejada em um grande recipiente de madeira no qual é deixada ainda a fermentar, de mistura com uma maior quantidade de água igualmente quente. Durante essas duas importantes operações tem-se o cuidado de agitá-la com uma grande vareta; a combinação química está terminada. Esse licor, excessivamente espirituoso, manipulado sem cessar sobre o fogo, deve ser bebido ainda quente. A batata doce e a mandioca podem produzir o mesmo resultado, mas as mulheres preferem o grão de milho, mais agradável para elas na primeira parte dessa “saborosa preparação”.¹¹⁷

¹¹⁵ Evreux, 2002 (1615): 179.

¹¹⁶ José Freire de Monterroyo Mascarenhas, *apud* Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 225.

¹¹⁷ Debret, 1975 (1834-9), (I): 21.

Anteriormente, os naturalistas alemães Spix e Martius já haviam presenciado um preparo (“tão pouco convidativo”, segundo eles) semelhante ao testemunhado por Debret, desta feita entre os Coroados:

Umas (*mulheres*) socavam milho no pilão, outras deitavam a farinha de milho numa vasilha de barro (...) onde é cozida a farinha em grande quantidade de água. Ao nosso aparecimento, elas fugiram, mas voltaram logo para as suas tarefas quando mostramos caras risonhas. Uma índia velha e algumas outras mais moças retiraram do pote, com as mãos, a farinha graúda e cozida, mastigaram-na e puseram-na outra vez na panela. Com esse preparo, consegue-se que o cozimento, no espaço de vinte e quatro horas, entre em fermentação alcoólica e se torne embriagante.¹¹⁸

Na medida em que as frentes de expansão colonizadora penetravam mais e mais no território que se tornaria o Brasil, em especial na Amazônia, descobriam-se novos métodos de elaboração quimicamente mais sofisticados do que a insalivação. Muito embora exista na Amazônia uma plêiade de cervejas do tipo *cauim* (geralmente chamadas de *chicha* ou *caxiri*), o fato é que naquela região encontraremos métodos que aprofundam a manipulação humana dos microorganismos responsáveis pela fermentação, e que produzem bebidas de conteúdo alcoólico mais elevado.

As menções mais antigas aos índios da Amazônia são pouco informativas no que diz respeito aos métodos usados para a fabricação das bebidas fermentadas, mas nos trazem algumas pistas. Francisco Vásquez, integrante da malfadada expedição de Pedro de Ursua e Lope de Aguirre à busca do Eldorado (1560-1), descreveu assim as bebidas de um grupo indígena do Alto Amazonas:

Há um tipo de vinho que os índios bebem, preparado com muitas coisas. Põem os índios a curtir em tinas grandes, algumas de 20 arrobas ou mais, uma espécie de papa espessa que ferve nessas tinas à maneira de vinho da Espanha até que está feito; então o tiram e

¹¹⁸ Spix e Martius, 1976 (1828-9), (I): 199.

coam acrescentando-lhe um pouco de água e o bebem. É tão forte que embriaga se não o temperam com bastante água.¹¹⁹

Nem uma palavra sobre a ocorrência da insalivação. O mesmo Vásquez, contudo, nos fala do *masato* dos Cocama: “a comida desses índios é algum milho e muita mandioca doce e batatas; têm *macato*, que é mandioca ralada a apodrecer em buracos debaixo da terra, e dele fazem pão e uma certa bebida”.¹²⁰ Ora, o *masato* é feito com parte da massa que sofre a insalivação, a qual é envolta em folhas (à maneira de pamonhas) e colocada próxima ao teto ou em cima mesmo da cobertura das casas. A massa fermenta, por ação de bactérias e fungos, e pode ser usada posteriormente para a elaboração de bebidas. Também serve para ser levado em viagens ou simplesmente diluído em água, como um mingau mais ou menos espesso.¹²¹

Este tipo de manipulação dos microorganismos, especialmente dos fungos, fica bem esclarecido ao lermos o relato do jesuíta João Daniel. Em sua detalhada narrativa, o missionário descreve o processo de fabricação do *mocororó*:

Põe estes bolos (*de mandioca*) na quantidade que querem sobre a palma, ou palha das suas palhoças, como a fermentar, melhor diremos a apodrecer, já ao sol, e chuva, e já de dia, e de noite até crearem bolor, e cabeleira, apodrecerem, e bem se azedarem. Em chegando ao ponto de azedo (...) se ajuntam as velhas, e a bocados os vão mastigando até os desfazerem em papas, e os vão deitando nas talhas até sua medida, e depois desta asquerosa diligência lhes lançam ágoa (não sei se mais algum ingrediente) e está feita a vinhaça, e a podem logo beber.¹²²

Esta descrição nos revela uma forma de bebida que representa uma transição entre as cervejas insalivadas e as cervejas fermentadas unicamente pela ação dos fungos. São estas bebidas as do tipo *paiauru*, definidas por Câmara Cascudo como “bebida

¹¹⁹ “Relação verdadeira de tudo o que sucedeu na Jornada de Omagua e Dorado que o Governador Pedro de Orsua foi descobrir... Por um Rio que chamam das Amazonas...” (1909), in Porro, 1992: 91.

¹²⁰ “Relação...”, in Porro, 1992: 87.

¹²¹ Lima, 1990: 228.

¹²² Daniel, 1976 (I): 212.

fermentada feita de beiju queimado”.¹²³ Estes beijus tostados recebem o nome de *beijuaçu* (também chamados de *catimpuera*), os quais, deixados a mofar, servem de base para as “estimulantes bebidas reservadas às funçanatas”.¹²⁴ São bebidas pouco comentadas pelos viajantes e cronistas do período abordado nesta tese, e nem sempre foram bem descritas¹²⁵. Spix e Martius, por exemplo, as definem desta forma sucinta e pouco informativa: “(...) mais complicado é o preparo do *pajuaru*, e dos beijus da farinha de mandioca, ou desta última quando cozida em papa. Deita-se água sobre essa massa e deixa-se ficar para a fermentação alcoólica”.¹²⁶

Em 1649, Joan Nieuhof, escrevendo sobre o Brasil holandês, registrou que aqui se fabricava “uma cerveja muito boa e forte, dos bolos finos assados, que se fazem da referida farinha (*de mandioca*) assada. Colocam-se três bolos em um vaso com água em cada um e deixam-se fermentar juntos”.¹²⁷ No século seguinte, Alexandre Rodrigues Ferreira, no diário de sua viagem pelo Rio Negro (1786), descreve melhor o uso da massa mofada da mandioca, ao falar das bebidas indígenas embriagantes que deveriam ser proibidas:

Tirado do forno o beiju guaçú, quando quente, e ensopados uns poucos d’elles em água, os acamam no chão entre duas camadas de folha de amabauba, onde os deixam ficar por 4 até 5 dias até abolorecerem. Em elles tendo adquirido um sabor doce, os coam e recolhem para dentro de grandes talhas, onde os deixam azedar, si o querem forte, ou o bebem logo, si o querem doce. Para acelerarem a fermentação, costumam alguns índios misturar-lhe algumas porções de beiju mastigado pelas velhas, cuja saliva promove a fermentação aos termos do seu.¹²⁸

¹²³ Câmara Cascudo, 1998: 659.

¹²⁴ Pereira, 1974: 172

¹²⁵ Para uma boa descrição, cf. Lima, 1990: 448-66.

¹²⁶ Spix e Martius, 1976 (1828-9), (III): 198.

¹²⁷ Joan Nieuhof, em nota de Alexandre Correia a Piso, 1948 (1648): 318.

¹²⁸ Ferreira, 1983: 700.

Depreende-se deste texto que nem todos os índios acrescentavam massa insalivada à bebida, alguns deles preferindo unicamente a ação sacarificante dos fungos. Estes beijos tostados também são usados na fabricação da aguardente amazônica, a *tiquira*¹²⁹, da qual falaremos mais tarde, já que nesta bebida combinam-se a técnica nativa de preparação e fermentação da mandioca, e a técnica européia da destilação.

Neste capítulo fizemos o esboço, muito sumário, de uma antropologia das técnicas indígenas de fabricação de bebidas alcoólicas. Foi demonstrado que as bebidas alcoólicas relacionavam-se profundamente com toda a infra-estrutura alimentar dos povos nativos, apresentando-se, muitas vezes, como verdadeiras bebidas-alimento. É hora, portanto, de abordar as formas pelas quais estas bebidas se inseriam nos sistemas culturais indígenas, sua função como facilitador dos transe xamanísticos, seu papel nas relações de gênero e seu uso como “lubrificante” social e regulador das expressões de violência e inimizade.

¹²⁹ Lima, 1990: 452.

CAPÍTULO III

HOMENS E MULHERES, AMIGOS E INIMIGOS: AS BEBIDAS COMO UM SISTEMA CULTURAL

1. A Fermentação e a Origem da Cultura.

*Os urubus foram deitar, pensando em fazer chicha.
O milho era deles, o feijão, a taioba, a fava.
Faziam chicha de todos esses produtos.
Macaxeira e cará não tinham. Só tinham os grãos.
Os urubus estavam fazendo muita chicha, porque
queriam matar Nonombziá. Iam tomar chicha e aspirar
rapé na festa, comer a carne de Nonombziá. Mas
Nonombziá já sabia, embora ninguém falasse com ele,
tinha conseguido descobrir com uma mulher urubu.¹*

As seções precedentes apresentam uma abordagem que privilegia francamente os aspectos infra-estruturais das bebidas, e existe uma sólida razão para isso. A documentação disponível - notadamente os relatos de cronistas e viajantes e as cartas jesuíticas - é bastante rica quando trata dos materiais e métodos de fabricação das bebidas, permitindo até mesmo que se faça uma análise etnológica comparativa.

Não obstante, isto não ocorre quando nos deparamos com os aspectos simbólicos dos regimes étlicos indígenas. Se, por um lado, os documentos são extremamente

¹ Mito Jabuti do roubo do feijão e do milho por Nonombziá, in Mindlin, 1999: 113-4.

detalhados quando tratam da materialidade das práticas culturais, são também decididamente parcos quando se referem aos sentidos destas práticas. Tais limitações não representam, contudo, um obstáculo intransponível na tarefa de tentar desvendar alguns daqueles sentidos que as bebidas possuíam para os povos nativos que estou estudando. Para isso, a comparação etnográfica com os povos nativos contemporâneos é vital, guardados os cuidados necessários a este tipo de metodologia.

É importante fazer este preâmbulo, na medida em que, ao privilegiar os aspectos infra-estruturais, deliberadamente aceitei alguns riscos. O maior deles é o de se considerar que, agindo desta maneira, esgotei o tema em suas dimensões mais importantes. Dizendo de outra forma: poder-se-ia imaginar que, para os índios, os modos de produção e preparação das bebidas fermentadas ocupem um lugar social equivalente àquele que concedemos à economia dos alimentos e bebidas em nossa própria cultura, um lugar abertamente secundário quando comparado ao valor que concedemos à religião, à política ou à filosofia acadêmica.

Ora, nada mais distante da realidade do que isso. Os valores culinários – aí incluídos as bebidas alcoólicas – possibilitam aos nativos a formulação de uma lógica filosófica e social tão complexa quanto a nossa, uma metafísica das qualidades sensíveis que compõe toda uma visão de mundo extremamente elaborada. Como foi dito a respeito do canibalismo funerário dos Wari': “esta é uma área da experiência humana capaz de fornecer um conjunto de esquemas conceituais fundamentais, de operadores lógicos de discriminação e organização da realidade natural e social. O caminho que vai da panela ao conceito pode ser bem curto (...)”.²

² Viveiros de Castro, 1992: xiii.

Certamente seria um equívoco imaginar que apenas aquelas culturas consideradas primitivas expressem suas visões de mundo através da culinária. Embora este ponto de vista tenha servido de base para muitos estudos antropológicos,³ o fato é que, mesmo nas sociedades industrializadas, comidas e bebidas carregam consigo uma forte carga cultural, transformando-as em um verdadeiro discurso social: afinal, não é por acaso que consideramos a carne assada - como o churrasco - apropriada para o consumo em ocasiões festivas, em que tomam parte pessoas alheias ao círculo mais íntimo de parentesco, enquanto o cozido é considerado mais apropriado ao consumo doméstico.

Distinções deste tipo nada têm de naturais ou utilitárias, sendo antes exemplos de escolhas culturalmente determinadas.⁴ Contudo, e sem encarar isto como uma confirmação de primitivismo, é inegável que a culinária possui, nas culturas indígenas, um “rendimento” sociológico e filosófico muito superior ao que ocorre nas sociedades industriais. Relações cruciais para a existência do *socius* podem ser discutidas e elaboradas - cerimonial e simbolicamente - através do que se come, e também do que se bebe.

Estas elaborações simbólicas, por certo, não estão construídas sobre bases cosmológicas semelhantes às ocidentais. Ao contrário da tradição judaico-cristã, em que uma natureza reificada se opõe à humanidade consciente (a qual recebeu da divindade o direito de usufruir daquela natureza), os povos nativos vêem os seres do mundo natural como possuidores de características que consideraríamos humanas: os animais pensam em si próprios como “humanos”, ou, melhor dizendo, como possuidores de uma

³ Mintz, 2001: 36.

⁴ Cf. Sahlins (1979: 185-99), para um comentário acerca do valor cultural dos alimentos nas sociedades ocidentais.

perspectiva própria, casando-se, fazendo a guerra, produzindo o cauim, e observando os homens (reais) como animais, como presas ou como inimigos.

Dentro deste modo de ver o mundo - que os antropólogos recentemente passaram a denominar como *perspectivismo*, e que não se confunde em absoluto com qualquer espécie de animismo⁵ - as plantas representam um problema metafísico importante. Embora não possuam, para a maioria das filosofias ameríndias, uma “consciência” (ou “perspectiva”) equiparável à dos animais, as plantas podem apresentar um potencial de ação (através dos venenos, por exemplo) que as aproximam de uma posição de “sujeitos”.

Para os Wari’ (RO), por exemplo, algumas plantas podem possuir aquilo que se chama *jam*, uma espécie de “duplo” ou “sombra” do ser real, e que pode provocar doenças nos seres humanos. Esta é uma questão polêmica para os próprios xamãs Wari’ (os únicos que podem perceber a existência de um *jam*), que discutem a possibilidade de um vegetal possuir esta característica. Alguns acham que as doenças são provocadas não pelas plantas, que não possuiriam um *jam*, mas sim pelos animais que se alimentam delas. O mais interessante, me parece, é que apenas os xamãs são capazes de perceber que, para estes animais, as plantas não são apenas um alimento, *mas também a sua chicha*.⁶

Desta forma, independentemente da polêmica “selvagem” acerca do *jam* das plantas, as bebidas fermentadas surgem como uma metáfora fundamental da relação entre os seres que possuem uma ação consciente, sejam estes homens ou animais, e a natureza. Para estes seres, a relação com a natureza é sempre transformadora, seja esta transformação “real” ou não: assim, aquilo que vemos como uma onça comendo carne

⁵ Cf. Lima, 1996 e Viveiros de Castro, 2002b.

⁶ Vilaça, 1992: 59.

crua ou bebendo da água de um rio é, para os xamãs *e para as próprias onças*, um indivíduo consciente comendo carne moqueada e consumindo chicha. As bebidas fermentadas constituem-se, portanto, em um meio privilegiado de relação transformadora com a natureza vegetal, e isto para qualquer sujeito possuidor de uma perspectiva.

Para os Arara (PA), esta função transformadora das bebidas fermentadas atinge um grau de complexidade realmente extraordinário, e uma breve discussão acerca de sua filosofia ética pode ser um bom guia para a compreensão do papel desempenhado pela fermentação na visão de mundo dos povos nativos. Para estes índios – “pacificados” definitivamente pela Funai apenas em 1987 – o universo é sustentado por um constante fluxo de substâncias vitais, chamadas coletivamente de */kuru/*. “Presentes em todos os seres vivos do plano terrestre”, informa o etnólogo dos Arara, Márnio Teixeira-Pinto, “as substâncias */kuru/* circulam no mundo de forma precisa: se os animais as têm é porque as tiraram de outros animais ou dos vegetais, que tiraram da terra que, por sua vez, tirou dos animais mortos que jazem diretamente no solo”.⁷

É um jogo de soma-zero, em que os seres do mundo exercem uma predação generalizada, uns em relação aos outros, todos buscando sua cota da quantidade finita de */kuru/* existente no cosmos. Ora, a forma privilegiada de acesso a estas substâncias vitais, por parte dos homens, se dá através do consumo das bebidas fermentadas: “os vegetais que usam na sua produção alimentam-se das substâncias que os animais perderam para a terra”.⁸ As diferentes maneiras de fabricar, consumir e repartir as bebidas fermentadas definem o lugar social e mesmo cosmológico ocupado pelos indivíduos que as consomem. Esta noção de uma “substância vital” é, aliás, bastante

⁷ Teixeira-Pinto, 1997: 160.

⁸ Teixeira-Pinto, 1997: 160. Nada a ver, portanto, com a rósea visão *new age* de autores como Stephen Buhner, que vê na fermentação uma “dádiva dos deuses” para a humanidade: Buhner, 1998: 80.

comum entre outros povos indígenas, como os tupi Asuriní (PA), que vêm nos fermentados o canal principal de transmissão do seu princípio vital, a *ynga*.⁹

Embora não seja possível penetrar a fundo nas complexas minúcias da filosofia ética Arara, é importante notar como o paradigma / *kuru* / é usado na classificação e nos diferentes graus de valorização concedidos às bebidas produzidas naquela sociedade. Os Arara possuem dois tipos de bebidas fermentadas: um vinho produzido a partir da seiva da palmeira *inajá*, o *aremko*¹⁰, e uma cerveja, o *piktu*, elaborada com uma variedade de materiais, como a mandioca, o milho ou a banana. Em um nível técnico, a diferença básica entre as duas bebidas está no uso, quando da elaboração do *piktu*, da saliva como agente sacarificante, o que não ocorre com a seiva da *inajá*, fermentada naturalmente.

Estas distinções, de origem e de técnica de fabricação, estão na base de uma diferenciação simbólica central para a compreensão do papel das bebidas entre os Arara. A produção do *aremko* exige um grande esforço coletivo, especialmente dos homens, que constroem grandes andaimes com os quais atingem o alto das palmeiras, e grandes traves com as quais transitam de uma árvore a outra, e de onde retiram a seiva fermentada com uso de finos pedaços de bambu. O *aremko* é usado muito mais como um aperitivo ou refrigerante, em virtude da pequena quantidade que é produzida, e é uma bebida marcada por um caráter masculino.

O *piktu*, por seu turno, é produzido pela já conhecida técnica dos bochechos (*ibabuk*, na língua Arara). A massa produzida a partir dos diferentes materiais utilizados na fabricação das bebidas é bochechada por um grande número de pessoas – mulheres, preferencialmente, mas também por homens – que a deitam em muitos recipientes, nos

⁹ Müller, 1993, 22.

¹⁰ Cf. p. 60.

quais descansa por cerca de três dias. Durante este período, acrescenta-se água até se atingir a consistência e o grau de fermentação desejados. Tal como outras cervejas nativas, o *piktu* é uma bebida marcada pelo signo feminino.

Mas a principal distinção simbólica está relacionada à quantidade de / *kuru* / que pode ser obtida através destas bebidas. Neste sentido, o *piktu* é claramente preferido ao *aremko*. Sendo obtido de árvores altas e distantes do chão, o *aremko* dispõe de muito pouco / *kuru* /, ao contrário do *piktu*, produzido a partir de plantas mais próximas ao solo. Aliás, o *piktu* de mandioca é considerado superior ao de milho, por exemplo, já que sua matéria-prima está em contato direto com a terra depositária do / *kuru* /. Dizem os Arara que, no princípio dos tempos, a vida era bem mais difícil, por não conhecerem as técnicas de fabricação do *piktu* e estarem limitados ao consumo do *aremko*.¹¹

Faz-se necessário o máximo cuidado ao se tentar extrair uma conclusão generalizante a partir do material etnográfico Arara, e não apenas por conta das obrigatórias ressalvas que devem ser feitas quando se comparam povos nativos contemporâneos e os índios do passado. Mesmo entre os contemporâneos podemos encontrar diferenças marcantes na apreensão cultural das bebidas fermentadas.¹² Mas é importante perceber que os Arara constroem uma gradação de valor para as bebidas que está diretamente ligada à maior ou menor complexidade dos processos de fermentação, e a conseqüente possibilidade de obtenção das substâncias / *kuru* /.

Um outro exemplo etnográfico importante a respeito dos valores metafísicos envolvidos na fermentação nos é dado pelos Piro, povo da Amazônia peruana. Na cultura Piro os padrões de decoração, de corpos e objetos, ocupam um lugar central, e organizam conceitualmente as relações dos Piro com a natureza e com os outros,

¹¹ Teixeira-Pinto, 1997: 58-9.

¹² Recorde-se, por exemplo, o caso Parakanã, em que o cauim é produzido a partir de amêndoas coletadas, jamais da mandioca. Cf. p. 61.

inimigos e afins. Estes padrões, os *yonchi*, são desenhos - que qualificaríamos de “geométricos”, embora os Piro não possuam este conceito - feitos pelas mulheres nos vasos cerâmicos, no vestuário e nas próprias pessoas.¹³

A noção Piro de “beleza” (*giglenchi*), expressa a partir da competência técnica e estilística na realização destes padrões, é um operador conceitual fundamental: desta forma, os povos vizinhos são classificados em escalas valorativas de acordo com sua proficiência artística. Os Piro se consideram mais próximos em “substância” de povos como os Conibo e Shipibo, cujos padrões são qualificados como superiores aos seus próprios, do que aos seus vizinhos imediatos, Campa e Machiguenga (com os quais se casam preferencialmente), que não têm padrões ou, quando os têm, são considerados “feios”.¹⁴

Os *yonchi* também operam na vida cotidiana, organizando, por exemplo, os objetos de uso prático: as tigelas de cerâmica podem ou não possuir os *yonchi*, de acordo com o valor concedido à atividade relacionada a cada tipo de tigela. As tigelas usadas para a fermentação da cerveja, assim como aquelas reservadas ao consumo das bebidas, devem, necessariamente, possuir os padrões, enquanto as panelas de cozinhar jamais os recebem.¹⁵

O correlato negativo dos *yonchi* é representado pelas manchas desorganizadas, fortuitas e sem padrões, chamadas coletivamente de *kasoliru*, ou “manchadas”. São consideradas feias, repugnantes e associadas à podridão, sendo representadas pelas manchas de um cadáver em putrefação, das roupas manchadas de mofo, ou daquelas provocadas por doenças de pele. Contudo, e este é um ponto crucial, o termo *kasoliru* é extremamente valorizado, e dito com grande prazer, quando se refere às manchas

¹³ Gow, 1999: 302.

¹⁴ Gow, 1999: 304-5.

¹⁵ Gow, 1999: 303.

produzidas pela espuma da fermentação da cerveja: para os Piro, a “podridão” induzida pela fermentação ocupa um *status* categórico diametralmente oposto a outras formas de apodrecimento.¹⁶

Este valor de base concedido à fermentação configura um tipo de relação simbólica com a natureza claramente distinta daquela que encontraremos, por exemplo, nas mitologias indo-européias e do Oriente Próximo, em que a fertilidade da terra e as técnicas de cultivo servem como metáforas da divindade (lembramos de Adonis, Cíbele ou Osíris). Para os Arara, Piro e outros povos indígenas, é a fermentação (e a caça) que são privilegiadas como chaves para sua relação com o mundo natural, relação esta que sempre se apresenta como uma *predação*.¹⁷

É interessante comparar esta visão de mundo com a forma pela qual os antigos hebreus – cultura fundamental para a compreensão da própria civilização ocidental que se chocou com os povos nativos a partir dos descobrimentos – trataram a fermentação, o que permite perceber o enorme hiato existente entre o Velho e o Novo mundos no que tange ao lugar social das bebidas fermentadas. Não obstante o fato de que os hebreus fossem uma sociedade mediterrânica, que produzia e consumia o vinho como parte integrante de sua vida cotidiana, eles também delimitavam claramente o seu uso, proibindo-o a todos aqueles que exercessem uma função sagrada.

Como determina o Levítico (10, 9-10): “vinho nem bebida forte tu e teus filhos não bebereis, quando entrardes na tenda da congregação, para que não morrais; estatuto perpétuo será isso entre a vossas gerações; para fazerdes diferença entre o santo e o profano e entre o imundo e o limpo”. A proibição e separação radicais estabelecidas

¹⁶ As manchas do mel também são valorizadas: Gow, 1999: 305.

¹⁷ Como afirmou, a este respeito, Eduardo Viveiros de Castro (1993: 185): “(...) as sociedades amazônicas, tecnologicamente ‘neolíticas’, são ideologicamente ‘paleolíticas’: seu paradigma da produção e da reprodução não é o casamento fecundo com a terra-mãe, mas a predação canibal, cinegética e guerreira, entre inimigos-afins”.

entre a esfera sagrada e o consumo do vinho, que prenunciam o olhar crítico dos jesuítas em relação ao amor dos índios pelas bebidas alcoólicas, estão diretamente ligadas à identificação da fermentação com a impureza. Enquanto processo de *apodrecimento*¹⁸, a fermentação conspurca alguns dos princípios fundamentais da cultura religiosa hebraica. O próprio Levítico (2, 11) deixa isto claro, ao explicar as razões da proibição do vinho e de outros alimentos fermentados, como o pão: “nenhuma oferta de manjares, que fizerdes ao Senhor, se fará com fermento: porque de nenhum fermento, e de mel nenhum, queimareis por oferta ao Senhor”.

Ao tratar das práticas culinárias hebraicas, Jean Soler esclareceu as sólidas razões religiosas que estão por trás desta aversão litúrgica à fermentação:

Para ser comestível pelo homem, um animal deve respeitar o lugar que lhe foi fixado no plano da Criação, e o homem, para se alimentar, não deve fazer nada que possa perturbar essa ordem. (...) Esse respeito com a Criação também tem como consequência o princípio que estabelece que um alimento vegetal é tanto mais puro quanto mais próximo ele é do seu estado original. Os alimentos derivados, que passaram por uma elaboração modificando seu sabor natural, ainda que sejam comestíveis, não podem fazer parte dos sacrifícios. (...) Nas oblações (sacrifícios de produtos vegetais pelo fogo), oferece-se farinha ou pão sem levedura, mas nunca o pão fermentado.¹⁹

Seria um erro olvidar o fato de que os regimes étlicos europeus do período moderno são oriundos de diversas fontes e influências. Gregos, latinos, celtas e nórdicos possuíam suas próprias tradições étlicas que, muitas vezes, chocavam-se frontalmente com a tradição judaica, como se depreende, aliás, do uso do vinho no ritual cristão. Mas também é necessário reconhecer que os escritos do Velho Testamento são cruciais para a compreensão das mentalidades envolvidas na empresa colonizadora, especialmente a dos jesuítas e de outros missionários, como veremos nos próximos capítulos.

¹⁸ É oportuno lembrar que o vocábulo tupi *pur* significa “apodrecer” e está na base da palavra *puba*, ou farinha fermentada: cf. p. 75.

¹⁹ Soler, 1998: 87.

Não se pode deixar de utilizar este momento para reafirmar o caráter de positividade que as filosofias ameríndias conferem à fermentação. Como sabemos, desde as *Mythologiques* de Lévi-Strauss, as filosofias nativas classificam os modos de preparação dos alimentos em um gradiente construído sobre a maior ou menor elaboração cultural desta preparação. Abomina-se, desta forma, o consumo de alimentos crus (ou mesmo da água pura) por ser esta prática própria dos animais e dos seres não humanos.

Em contraste, aquelas formas mais elaboradas de preparação culinária – no caso da carne, o moqueado e, principalmente, o cozido – são consideradas as mais próprias ao consumo humano. Mesmo no interior desta classificação existe uma distinção importante: assim, o moqueado – em que a carne é apenas suspensa acima do fogo – é considerado uma prática culturalmente “inferior”, quando comparado ao cozido, em que o alimento é separado do fogo por um produto eminentemente cultural: a cerâmica. Não é por acaso que, nas sociedades tupis, a carne moqueada é, idealmente, consumida por homens e oferecida aos estranhos (afins e aliados), enquanto o cozido é a forma de consumo doméstica e feminina por excelência. Recorde-se, a propósito, que nos festins canibais cabia às mulheres, velhos e crianças o consumo da carne cozida, enquanto que as partes assadas eram ingeridas pelos *avás*, os guerreiros adultos.²⁰

Ora, as diferentes formas de apodrecimento ocupam aqui um lugar dos mais interessantes. O apodrecimento e seu correlato, a fermentação, constituem-se em uma forma de elaboração dos alimentos, caracterizando assim uma prática que se distancia do consumo dos alimentos crus. Deixar apodrecer, ou favorecer este apodrecimento através da fermentação, é uma atividade inacessível à maioria dos animais, com exceção

²⁰ Staden, 1974 (1557), 183-4; cf. Fernandes, 2003: 97.

de carniceiros como os urubus que, não por acaso, ocupam muitas vezes uma posição privilegiada nos mitos de origem da cultura, como doadores de bens culturais como o fogo e o cultivo da mandioca.

É importante desenvolver este ponto. Para os gregos, o fogo era uma propriedade de Zeus, que não permitia o acesso dos homens a este fundamento da cultura, e foi apenas através da coragem e iniciativa (severamente punidas) de um homem, Prometeu, que os humanos puderam escapar à selvageria e ao consumo dos alimentos crus. Ora, para índios como os Asuriní (PA) são os urubus que ocupam a posição de dono original do fogo. Diferentemente do mito grego, contudo, os homens tiveram que passar através do casamento e de uma personagem feminina para ter acesso à cultura. Um homem, um *avá*, casou-se com a irmã do urubu, a garça branca (*uirasinga*), que preparava, com o fogo, o mingau fermentado. Foi através deste casamento que aquele homem conheceu e transmitiu o conhecimento do fogo, evento mítico que é permanentemente recordado no ritual xamanístico *maraká*, em que uma mulher (a *uirasimbé*), representando a garça primordial, ocupa um lugar tão importante quanto o próprio xamã.²¹

Nada representa melhor esta fermentação transformadora, e a distinção entre a humanidade e a natureza / sobre-natureza, do que as bebidas alcoólicas. Estas, tal como a farinha ou a carne cozida, ocupam o papel de alimentos culturais por excelência, absolutamente fundamentais para a construção da identidade humana. Quando um Wari', por exemplo, mata um inimigo, torna-se um ser extremamente perigoso, "animalizado" e agressivo, e cheio do sangue do inimigo. Ao chegar à aldeia, o matador é imediatamente pintado de urucum – e, posteriormente, untado com sangue de caititu - e colocado em uma rígida reclusão, envolta em um sem número de interdições

²¹ Müller, 1993, 183.

alimentares, de forma bastante semelhante ao que acontecia com os Tupinambá que matavam os inimigos no rito antropofágico.

Neste período, a chicha doce de milho, produzida e servida pelas mulheres, é seu principal alimento: bebem sem parar, de dia e de noite, dizendo “*Omka pi’ am ürüt pain xim. Tok ürüt pain ximiai xim*”²². Como nos diz, a este respeito, Aparecida Vilaça:

A chicha é fundamental para que o matador engorde: se não beber, não engordará, mesmo tendo dentro de si o sangue do inimigo morto. Alimento cultural por excelência (os jamikarawa, enquanto humanos, são bebedores de chicha²³), a chicha parece promover a ‘culturalização’ interna desse sangue incorporado, da mesma forma que o urucum e, posteriormente o sangue do caititu, o ‘culturalizam’ enquanto exudação cutânea. A ingestão de chicha permite a elaboração desse sangue de modo que ele possa ser plenamente incorporado, tornado o próprio corpo do matador, que engorda.²⁴

Os exemplos Wari’, Asuriní ou Arara mostram, à exaustão, que não se deve ver as bebidas alcoólicas unicamente a partir de um aspecto alimentar ou recreativo. Fica bem evidente, me parece, que ao embriagar-se nas cauinagens, índios como os Tupinambá não estavam simplesmente buscando o lúdico ou a embriaguez, mas sim construindo e reconstruindo cotidianamente sua humanidade, a qual somente era possível através de uma permanente atividade de transformação e humanização dos objetos da natureza. Ao contrário dos sacerdotes hebraicos, em sua vigília eterna contra a “impureza”, os índios no Brasil buscavam – e buscam – na fermentação exatamente a “pureza” de sua condição humana.

²² “Nós não dormimos à noite. Nós bebemos no meio da noite”.

²³ *Jamikarawa* são animais perigosos e agressivos, como as onças, que podem matar os humanos. Os xamãs possuem a capacidade de observar estes animais enquanto “humanos”, isto é, como sujeitos possuidores de uma perspectiva.

²⁴ Vilaça, 1992: 110.

2. As Bebidas Como Signos da Diferença.

*Nonombziá virou mulher velha,
mulher velha virou o corpo de Nonombziá.
Assim disfarçado, ouviu outra mulher dizendo
que iam ficar alegres, misturar, fazer chicha
para tomar com a carne dele.
Uma mulher estava trabalhando para fazer massaco,
milho torrado, pisado no pilão de pedra, tuk, tuk.
Explicou a Nonombziá que as mulheres casadas iam
comer a carne de Nonombziá misturada com massaco,
tomar chicha também.²⁵*

Apesar da importância de se observar as beberagens nativas a partir de seu lugar na infra-estrutura nutricional e de sua posição metafísica nas culturas indígenas, não se pode esquecer que as bebidas exercem um papel crucial nos sistemas sociais, seja como marcadores das diferenças de *status* e de gênero, seja como instrumentos de mediação entre posições hierarquicamente distintas. Deve-se notar que a produção, distribuição e consumo das cervejas e outras bebidas nativas são indissociáveis da estrutura social em que são elaboradas, e estão umbilicalmente ligadas aos sistemas hierárquicos presentes em cada sociedade. No caso da maioria das sociedades indígenas no Brasil, estes sistemas hierárquicos podem ser considerados como politicamente igualitários, na medida em que suas principais clivagens se dão em torno de divisões por gênero e idade.

²⁵ Mito Jabuti do roubo do feijão e do milho por Nonombziá, *in* Mindlin, 1999: 114.

Contudo, nem todas as sociedades indígenas apresentam esta característica igualitária. Os registros arqueológicos, etnográficos e históricos nos mostram uma série de sociedades ameríndias que construíram sistemas hierárquicos mais complexos e estratificados, mas que não deixaram de ter nas bebidas fermentadas um elemento fundamental de suas estruturas sociais. Alguns exemplos desta imbricação entre as bebidas e os diferentes contextos sociais nos são oferecidos pelas chamadas “altas culturas” sul-americanas. Na região dos Andes e na costa do Pacífico desenvolveram-se civilizações que valorizavam em alta medida as bebidas alcoólicas, no caso a cerveja (*chicha*) de milho. Estas *chichas* (maltadas, e não insalivadas) cumpriam vários papéis nos sistemas alimentares, hierárquicos e de reciprocidade, papéis que variavam enormemente, de acordo com a identidade e posição social de seus produtores e consumidores.

A arqueologia e os dados etno-históricos mostram que existiam pelo menos três tipos diferentes de contexto social envolvendo a produção e o consumo da *chicha*.²⁶ Temos um tipo de produção doméstica, feminina, não-especializada, e relacionada às atividades quotidianas, de forma semelhante à que encontramos entre os nativos no Brasil, e base para o enorme consumo popular da cerveja de milho.²⁷ Um segundo tipo, presente na costa peruana, envolve uma produção altamente especializada – e, de forma algo surpreendente, masculina²⁸ – em localidades isoladas das áreas cultiváveis. Estes *chicheros* exclusivos trocavam sua produção por alimentos, têxteis e outros produtos necessários à sobrevivência.

²⁶ Moore, 1989: 688-9.

²⁷ Bauer, 1999: 416-21.

²⁸ Pode-se estabelecer o gênero dos produtores a partir dos relatos históricos e do contexto arqueológico: assim, restos materiais da produção da *chicha* (como os jarros para a fermentação) podem estar associados a restos de atividades sabidamente masculinas (como a pesca, no caso da costa peruana), ou femininas, como é o caso da tecelagem: Moore, 1989: 689.

O exemplo mais interessante, contudo, nos é dado pelos Estados andinos. Neste caso, a *chicha* ocupa um lugar fundamental, seja no âmbito ritual, econômico ou político. Os Estados pré-incaicos Huari e Tihuanaco compartilhavam rituais de embriaguez coletiva que ajudavam a cimentar as relações entre superiores e inferiores hierárquicos, rituais em que grandes quantidades de *chicha* eram consumidas, em primorosos vasos especialmente confeccionados para este fim.²⁹ Esta característica de “lubrificante social” foi amplamente utilizada pelos Estados andinos, em especial o dos Incas: seus soberanos utilizavam a *chicha* como pagamento das atividades laborais compulsórias (corvéia) de camponeses e povos tributários, e para estreitar laços políticos com chefes locais, cuja fidelidade era reafirmada em brindes mútuos de *chicha*.³⁰

O uso da *chicha* pelo Estado Inca se baseava no terceiro tipo de produção: a fabricação da cerveja pelas artesãs especializadas, chamadas de “mulheres escolhidas” (*mamakuna* ou *accla*), escolhidas entre as populações tributárias, e cujo trabalho permitia aos soberanos incas exercitar seus muitos deveres de hospitalidade e reciprocidade, os quais, dada a extraordinária dimensão geográfica e humana do império, alcançavam níveis que somente poderiam ser satisfeitos a partir de uma produção em larga escala.³¹

Estes exemplos nos mostram como processos de fabricação semelhantes podem assumir características sociológicas muito distintas, de acordo com os agentes e contextos envolvidos. No caso das sociedades indígenas no Brasil, também encontraremos uma íntima relação entre o consumo das bebidas e suas estruturas

²⁹ De acordo com o que foi descoberto no sítio de Cerro Baúl, na fronteira entre o Peru e a Bolívia: Williams, 2000.

³⁰ Bauer, 1999: 433; Moore, 1989: 685.

³¹ Bauer, 1999: 429; Moore, 1989: 688.

sociais, menos estratificadas do que as sociedades comentadas acima. Por certo, nem todas as sociedades nativas no Brasil eram igualitárias, e aquelas que apresentavam divisões de castas ou estamentais também se valiam das bebidas enquanto símbolos hierárquicos. Este é o caso dos Bauré, índios que habitavam regiões próximas ao Alto Xingu, em princípios do século XVIII. Segundo Alfred Métraux: “os caciques Bauré, chamados *arama*, formavam uma casta aristocrática (...) e só um filho seu de mãe nobre tinha o direito de sucedê-lo. Os caciques não trabalhavam, e recebiam alimento e bebida de seus súditos”.³²

É de se imaginar que aquelas culturas altamente complexas que se desenvolveram na Amazônia, como a do Tapajós e a Marajoara, também reservassem um lugar importante para as bebidas alcoólicas em seus sistemas hierárquicos, mas a comprovação desta hipótese específica dependeria de pesquisas arqueológicas. No caso daquelas sociedades conhecidas a partir da documentação histórica e da pesquisa etnológica, destaca-se o exemplo dos Guaicuru, caçadores-coletores que desenvolveram, a partir dos séculos XVI e XVII, uma sociedade fortemente hierarquizada e expansionista com base na domesticação dos cavalos extraviados dos espanhóis, e na utilização destes como arma de guerra contra povos nativos vizinhos, como os Terena, Chamacoco e Guaná. Em suas cerimônias, o hidromel era fartamente consumido, em bebedeiras rituais nas quais se reafirmavam hierarquias e laços de dependência:

(...) o nascimento das crianças de alta estirpe constituía uma oportunidade para a realização de festas que se repetiam em todas as fases do seu crescimento: o desmame, os primeiros passos, a participação nos jogos, etc. Os arautos proclamavam os títulos da família e profetizavam ao recém-nascido um futuro glorioso; designava-se outro bebê, nascido no mesmo momento, para se tornar o seu irmão de armas; organizavam-se beberetes, no decurso dos quais o hidromel era servido em vasos formados por chifres

³² A. Métraux, *apud* Heckenberger, 1999: 145.

ou crânios; as mulheres, utilizando o equipamento dos guerreiros, enfrentavam-se em combates simulados. Os nobres, sentados de acordo com a sua estirpe, eram servidos pelos escravos, que não tinham o direito de beber, a fim de ficarem capazes de ajudar os seus donos a vomitar, em caso de necessidade, e de tomarem conta deles, até adormecerem, na expectativa das visões deliciosas que a embriaguez lhes traria.³³

Não obstante exemplos deste tipo, o fato é que a maioria das sociedades indígenas encontradas pelos europeus e seus descendentes no Brasil se organizava em torno de distinções mais simples e igualitárias, das quais as diferenças de gênero eram, sem dúvida, as mais significativas. Neste sentido, chama a atenção o caráter marcadamente feminino das bebidas fermentadas. Na maioria das sociedades indígenas, estas são produzidas exclusivamente pelas mulheres, que fornecem o trabalho agrícola ou de coleta necessário, fabricam e decoram os recipientes apropriados ao preparo das bebidas e, em última análise, influenciam decisivamente sobre sua utilização. A exploração desta característica feminina representa uma interessante porta de entrada para a compreensão do papel ocupado pelos fermentados alcoólicos nos sistemas culturais nativos.³⁴

O tema das relações de gênero nas sociedades “primitivas” é um campo marcado por disputas epistemológicas e preconceitos científicos, mas existe uma concordância geral em que a antropologia, durante boa parte de sua história, relegou a um segundo plano o papel social das mulheres.³⁵ Os antropólogos ocidentais, homens em sua maioria, muitas vezes sucumbiram a um duplo “viés masculino” em seus trabalhos, unindo seus próprios preconceitos àqueles de seus informantes nativos, também majoritariamente homens. Desta forma, as figuras paradigmáticas do caçador, do

³³ Lévi-Strauss, 1986, 176.

³⁴ “Enquanto produto marcado, prática e simbolicamente, pela feminilidade, as bebidas poderão nos guiar na elucidação da natureza das relações de gênero nas sociedades amazônicas”: Viveiros de Castro, 1992: XVI-II.

³⁵ Fernandes, 2003: 30-41; Lasmar, 1999.

guerreiro e do xamã constituíram-se nos símbolos daquelas atividades e esferas sociais mais valorizadas, e conseqüentemente mais estudadas, naquelas sociedades.

Não obstante, a etnologia contemporânea, e mesmo a documentação histórica, revelam claramente que, àquelas imagens representativas da dominação masculina, poderíamos perfeitamente acrescentar as figuras da ceramista, da produtora de bebidas e das “velhas canibais”, mulheres de grande prestígio que comandavam o festim antropofágico, rito central para os povos que receberam em primeiro lugar o impacto da invasão européia.³⁶ Dentro deste complexo cultural (*cerâmica / bebidas / canibalismo*), a produção dos diversos tipos de cauins ocupava um lugar de destaque, e representava um importante meio para a obtenção de posições de prestígio por parte das mulheres, como ainda hoje ocorre entre os índios sul-americanos. Deve-se notar, aliás, que as duas práticas tecnológicas mais “avançadas” – segundo um ponto de vista ocidental – disponíveis à maioria das sociedades indígenas no Brasil eram apanágios femininos: a fabricação das cerâmicas e a manipulação dos microorganismos responsáveis pela fermentação.

Os primeiros cronistas observaram que a fabricação das cerâmicas era uma atividade altamente valorizada entre as mulheres Tupinambá, e deixaram-nos relatos vivos a respeito de suas técnicas de manufatura, que é bem conhecida através do registro arqueológico.³⁷ Hans Staden deixou-nos uma descrição do processo:

³⁶ Algumas interpretações historiográficas recentes tratam a figura da mulher canibal como um produto direto do imaginário europeu, desconsiderando o valor etnográfico dos relatos do período colonial (cf. Fleischmann *et al.*, 1990-1; Raminelli, 1994: 257-8 e 1997). Cf. Fernandes (2003: 142-67) para uma abundante demonstração documental acerca do papel central das mulheres no ritual antropofágico, e Forsyth (1983), para uma consistente defesa do caráter etnográfico daqueles relatos.

³⁷ A cerâmica Tupinambá faz parte do que os arqueólogos chamam *Tradição Tupiguarani*, e era fabricada através da técnica do acordelamento (também chamada de *roletado* ou *anelado*) a qual consiste na preparação de cilindros de argila, os *roletes*, que são colocados um em cima do outro; uma pressão dos dedos realiza depois a junção entre cada linha, partindo-se então para o cozimento: Prous, 1992: 91.

As mulheres fabricam as vasilhas de que carecem do seguinte modo: tomam barro, amassam-no e fazem então as vasilhas que querem ter. Depois as deixam secar durante algum tempo. Sabem também pintá-las com gosto. Quando querem queimar as vasilhas, debruçam-nas sobre pedras, põem aí bastante cortiça sêca, que ateiam. Assim se queimam as vasilhas, de modo que incandecem como ferro em brasa.³⁸

“Sabem também pintá-las com gosto...”; de fato a decoração da cerâmica era uma forma artística crucial para os Tupinambá, e constituía-se em base para exposições de virtuosismo técnico por parte das mulheres:

Estas mulheres, a partir de certas tinturas acinzentadas próprias para tal, fazem com pincéis um sem número de pequenos e graciosos enfeites, como *guilochis*, *las d'amours* e outras coisas delicadas no interior destas vasilhas de barro, principalmente naquelas onde se guarda a farinha e as carnes. Assim é tudo servido com muito asseio; diria mesmo que de forma mais decente do que aqueles que para isto não possuem senão vasilhas de madeira.³⁹

Este virtuosismo dependia de um longo aprendizado, e somente estava disponível àquelas mulheres mais velhas que obtinham, desta maneira, um grande prestígio. Gabriel Soares de Souza confirma esta posição especial ocupada pelas *Uainuy*, as velhas Tupinambá:

(...) as que são muito velhas têm cuidado de fazerem vasilhas de barro à mão como são os potes em que fazem os vinhos, e fazem alguns tamanhos que levam tanto quanto uma pipa, em os quais e em outros, menores, fervem os vinhos que bebem; fazem mais estas velhas, panelas, púcaros e alguidares a seu uso, em que cozem a farinha, e outros em que a deitam e em que comem, lavrados de tintas de côres; a qual louça cozem numa

³⁸ Staden, 1974 (1557): 165.

³⁹ Léry, 1975 (1578), 277; embora esteja trabalhando com a única (infelizmente) tradução da obra de Léry disponível em português, de Sérgio Milliet (edição de 1960, São Paulo, Livraria Martins) fui forçado a usar, neste trecho, o texto original, em virtude dos defeitos de tradução. Milliet traduz a expressão *las d'amours* por “lavors eróticos” (p. 210), o que é totalmente equivocado: *las d'amours* significa, no francês quinhentista, os desenhos geométricos do tipo “gregas”, encontrados, em abundância, no registro arqueológico dos Tupinambá (Prous, 1992: 55). Quanto a *Guilochis*, significa “desenho formado de linhas e traços que se cruzam com simetria” (Léry, 1975 (1578): 408).

cova que fazem no chão; e põem-lhe a lenha por cima; e têm e crêem estas índias que se cozer esta louça outra pessoa, que não a que a fez, que há de arrebentar no fogo.⁴⁰

Ora, as cerâmicas recebem tratamentos diferenciados, de acordo com a sua utilização. Como foi visto em relação aos Piro, panelas destinadas ao uso cotidiano não são tão valorizadas, e portanto são menos elaboradas e decoradas, do que aquelas destinadas à fermentação das cervejas. Isto ocorre porque as duas atividades – fabricação de cerâmicas e de cerveja – estão diretamente relacionadas à expressão feminina e à busca de prestígio social por parte das mulheres.

Tratando dos Desâna (Tukano), do alto Rio Negro, Berta Ribeiro nos mostra a importância, para as mulheres, da proficiência na fabricação dos cauins:

(...) existe certa competição entre as mulheres quanto a obter um caxiri mais ou menos forte ou com melhor sabor. Em função disso e de sua disposição a enfrentar tamanha tarefa, bem como do prestígio da família na comunidade, conseguem maior ou menor cooperação.⁴¹

Stephen Thompson, referindo-se aos Cubeo da Amazônia Ocidental, aponta o fato de que a fabricação da *chicha* requer um aumento considerável na quantidade de trabalho feminino, porém “entre muitos grupos este trabalho adicional é inteiramente voluntário” já que significa a possibilidade de ascensão a posições de prestígio associadas à proficiência no cultivo da mandioca e no fabrico da bebida.⁴²

Contudo, esta relação privilegiada das mulheres com a fermentação não é apenas fruto de um cálculo de obtenção do prestígio social. O ponto fulcral é a profunda imbricação entre a fabricação das bebidas e a posição metafísica ocupada pelas mulheres na visão de mundo das sociedades indígenas. O lugar especial ocupado pela

⁴⁰ Souza, 2000 (1587): 272. Lévi-Strauss (1986b: 37) lembra que entre os Jivaro “para merecer um marido bom caçador, uma mulher tem de saber fabricar uma louça de qualidade, para cozinhar e servir a caça. Mulheres incapazes de fazer cerâmica seriam, realmente, criaturas malditas”.

⁴¹ Ribeiro, 1995: 148.

⁴² Thompson, 1977: 909.

fermentação nas relações de gênero destas sociedades é exemplificado à perfeição quando pensamos na equiparação, feita por muitas culturas nativas, entre o cauim e o sêmen.

Eduardo Viveiros de Castro observou, entre os Araweté (Tupi), uma interessante correlação entre o sêmen e o cauim, que me parece crucial para a compreensão da imbricação profunda entre os regimes etílicos indígenas e as relações de gênero. Para os Araweté, o sêmen parte dos homens para as mulheres, e “fermenta” em suas barrigas, produzindo as crianças.⁴³ Por sua vez, o cauim parte das mulheres - as quais o “fertilizam” com sua saliva, e o “fervem” nas cerâmicas (outro produto feminino) – para os homens, os principais bebedores. O esperma é “azedo como o cauim”, dizem as mulheres Araweté, apontando a relação *sêmen / cauim* como um elemento fundamental para a construção quotidiana de seu mundo.⁴⁴ No ritual Arara do *ieipari* – em que o inimigo é representado por um tronco que é agredido pelos homens, abraçado pelos “afins” e tratado sexualmente pelas mulheres, que roçam suas vaginas contra ele – uma panela de cerveja é colocada aos pés do tronco, para que as mulheres a bebam, dizendo “estou bebendo um filho... bebo um recém-nascido”, em uma óbvia identificação da cerveja com o sêmen do inimigo.⁴⁵

Esta relação de troca entre estas substâncias “vitais” fica ainda mais evidente quando pensamos na complexidade da filosofia etílica dos Arara, e nas implicações desta filosofia em suas formas de classificação social. Como vimos anteriormente, o mundo Arara se funda em um permanente intercâmbio das substâncias vitais (*kuru*)

⁴³ Lembremos que para os Tupinambá, as mulheres eram vistas como “recipientes” para a formação das crianças (“y no (*casam*) así la (*filha*) del hermano, que es como hija, porque tienen para sí que el niño no recibe carne de la madre, que es como un sacco, sino del padre”. Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma [Piratininga, 08/06/1556] in Leite, 1954 [II]: 292).

⁴⁴ Viveiros de Castro, 1986: 343.

⁴⁵ Teixeira-Pinto, 1996: 93.

entre os seres do mundo, e isto também ocorre quando se trata da relação entre sêmen e cauim, isto é, entre homens e mulheres. Para os Arara, uma criança só pode ser formada através de múltiplas cópulas, já que a quantidade de substância masculina, de sêmen (*ekuru*), é insuficiente em uma única relação.⁴⁶

Às mulheres cabe alimentar o feto através de suas próprias substâncias: o seu sangue (*imankuru*), e o seu leite, chamado sintomaticamente de *monukuru*, ou “sêmen do peito”. Enquanto atos complementares, fazer um filho e alimentá-lo são cruciais na definição do relacionamento entre os genitores e seus filhos, e todo indivíduo Arara se reconhece como fruto de uma dupla herança: as partes “duras” e “secas”, como os ossos, são oriundas dos pais, enquanto as “úmidas” e “moles”, como o sangue e as vísceras, provêm das mães. Esta distinção entre *duro/seco* :: *mole/úmido* como signo das diferenças de gênero perpassa todo o sistema de classificação social: assim, os homens são “duros” e “secos” como a carne moqueada que preparam, enquanto as mulheres são “úmidas” e “moles” *como as bebidas fermentadas que produzem*.⁴⁷

É também importante perceber que, apesar de todo o prestígio da carne como alimento e da cinegética como prática social, são os alimentos vegetais que são considerados como os verdadeiros alimentos. Dizem os Arara que “ter mãe é melhor porque ela prepara toda a comida”,⁴⁸ e realmente os vegetais, e as bebidas produzidas a partir destes, são cruciais para a obtenção das substâncias vitais, como vimos anteriormente. Esta relação íntima das mulheres com os vegetais representa uma

⁴⁶ Isto faz com que, ao contrário dos Tupinambá, seja aceitável aos Arara a existência de vários “pais”, de acordo com o número de homens que participou da transmissão do *ekuru* para uma determinada criança: Teixeira-Pinto, 1996: 242. Os tupi Asuriní também aceitam a paternidade múltipla: “(...) e quanto mais sêmen ela (*a mulher*) consegue para o feto, melhor, mais forte será o bebê” (Muller, 1993: 67).

⁴⁷ Teixeira-Pinto, 1996: 243.

⁴⁸ Teixeira-Pinto, 1996: 243.

importante distinção de gênero, que nos aproxima mais um pouco de uma compreensão do caráter feminino das bebidas fermentadas.

Os Achuar, povo Jívaro da Amazônia equatoriana, relacionam-se com a natureza a partir das mesmas noções de consangüinidade e afinidade que se utilizam em suas relações sociais: assim, os homens tratam os animais caçados como “cunhados”,⁴⁹ em uma relação difícil e perigosa, enquanto as mulheres tratam as plantas que cultivam como consangüíneas, como crianças com as quais se conversa e se acompanha até a sua maturidade.⁵⁰ Ora, esta função de “mães” das plantas traz às mulheres responsabilidades tão grandes quanto a maternidade real, mas também infinitas possibilidades de expressão social, especialmente quando se trata de extrair das plantas aqueles princípios vitais obtidos através da fermentação.

È o que ocorre, por exemplo, quando as mulheres Asuriní participam do ritual do *maraká*, em que um dos pontos centrais, tão importante quanto a comunicação entre o xamã e os espíritos através do tabaco, é justamente a transformação, que é uma verdadeira *transsubstanciação*, do cauim na substância vital *yinga*. Herdeira da garça branca, que transmitiu o fogo ao homem, a mulher que exerce a função de *uirasimbé* acrescenta uma contribuição ainda mais importante, a sua saliva fecundante:

A obtenção do fogo, bem da humanidade, instaurando a diferença homem-animal, deu-se, no passado mítico, através da mulher. (...) No *maraká*, a ação da *uirasimbé* atualiza este mito, mas temos condição de dizer agora, que vai além: estabelece a relação dos humanos com os espíritos. No *maraká*, o fogo, transformador como o tabaco, se associa a outro elemento feminino, a saliva, que dá origem à principal manifestação da

⁴⁹ Lembrar a relação, feita entre os Tupinambá, do prisioneiro a ser devorado e a afinidade, expressa na “entrega” de uma mulher, do grupo de parentesco do matador, ao cativo. O inimigo devia ser “afinizado” antes de ser devorado: cf. Fernandes, 2003: 147-8 e Viveiros de Castro, 1993: 190.

⁵⁰ Descola, 1999: 118.

substância vital. Na segunda unidade do *maraká*, o mingau fermentado é tomado por espíritos e xamãs, ele próprio substância vital (*kauíyng*).⁵¹

Kauíyng: *kauí* = *yinga*, cauim = substância vital, bebida = vida. Quão diferente é esta perspectiva da visão ocidental e contemporânea das bebidas alcoólicas! No rito do *maraká*, que logo nos traz à mente as cauinagens dos Tupinambá, as mulheres surgem como efetivas construtoras do mundo, par a par com os homens em sua função de xamãs. Para além da constatação, nada óbvia, de que as mulheres ocupam um lugar tão importante quanto o dos homens na vida espiritual das sociedades indígenas, é crucial apontar aqui que elas o fazem, fundamentalmente, através das técnicas de fermentação e produção de inebriantes alcoólicos.

Deve-se notar, aliás, que a cerveja é essencial na relação entre os próprios xamãs e os espíritos: entre os Macurap (RO), quando morre alguém, os espíritos dos mortos, os Dowari têm que descer à terra para levar o espírito do falecido. È, como se pode imaginar, uma operação extremamente perigosa, e que deve ser manejada com cuidado pelos xamãs, que possuem, como principal “moeda de troca” com os Dowari, a chicha:

Os espíritos têm que vir de noite, para ninguém ver. Os pajés, os curadores, os chamam para tomar chicha. Ninguém os vê; só o *mamoa*, o pajé, é que vê. Os pajés não dormem nada, ficam a noite toda acompanhando os Dowari, os espíritos visitantes, cada vez que morre alguém. (...) Os pajés invocam os espíritos, chamam para virem comer e dançar com os vivos no pátio da aldeia, para beberem chicha. Os Dowari vêm alegres, fazendo zoadas, conversando alto. (...) De dia ou de noite, os Dowari vão descendo. Os pajés, os doutores, lhes dão chicha, comida, brincam com eles, dão banho, pintam de jenipapo, de breu o seu corpo. Os Dowari ficam dias e dias na terra, contentes, alegres, misturados aos parentes vivos. Num certo momento, os pajés os mandam de volta para o reino dos Dowari. Vão embora.⁵²

⁵¹ Müller, 1993: 183.

⁵² O caminho das almas Macurap, in Mindlin, 1999: 217.

Partindo desta análise dos aspectos culturais e sociológicos dos regimes etílicos indígenas, é possível lançar agora um olhar às formas pelas quais os produtos da fermentação eram usados pelos índios que entraram em choque com a expansão colonial europeia. É indispensável entender estes modos de usar as bebidas, já que foram estas práticas que moldaram as formas pelas quais os índios se relacionaram com os europeus.

3. *Cauinagens: A Expressão Social de um Regime Étílico.*

*Tragam uma cabaça pequena, eh eh
 tragam uma cabaça pequena, eh eh
 tragam uma cabaça grande, eh eh
 tragam uma cabaça grande, eh eh
 eu vou tomar tudo o que trouxerem
 tragam uma cabaça grande, eh eh
 estava passeando, agora estou chegando
 eu estou chegando
 as cabaças, eh.⁵³*

Ao contrário do que ocorre com as dimensões mais simbólicas das bebidas nativas, os relatos de viajantes e cronistas europeus são bastante ricos quando tratam dos usos dos cauins em rituais, festas e reuniões. Os bailes e festas eram a “ocupação favorita dos selvagens d’esta parte do globo”,⁵⁴ mas vários europeus perceberam que estes bailes exerciam um papel social muito mais importante que o de simples diversão, como esclarece o naturalista português setecentista Alexandre Rodrigues Ferreira:

É verdade, que entre eles a dança se não deve chamar divertimento, antes é uma ocupação muito séria e importante, que se envolve em todas as circunstâncias da sua vida pública e particular, e de que depende o princípio, e o fim de todas as suas deliberações. Se é necessário entenderem-se entre si duas aldeias, dançando é que se apresentam os embaixadores, e entregam o emblema da paz. Se se declara a guerra ao inimigo, por outra dança é que de parte a parte se principia a exprimir o seu ressentimento e a vingança que se medita.⁵⁵

⁵³ Canto dos visitantes na chegada à aldeia (Arara), in Teixeira-Pinto, 1997: 77-8.

⁵⁴ Ferreira, 1983: 622.

⁵⁵ Ferreira, 1983: 623.

As descrições destes bailes ocupa boa parte das crônicas a respeito dos Tupinambá. Sabemos bem que, para estes índios, nada de importante poderia ser decidido ou executado sem que fossem consumidas generosas quantidades do cauim, como vimos, anteriormente, em trechos de Staden e Abbeville.⁵⁶ O jesuíta Simão de Vasconcelos, em sua *Crônica* escrita em 1663, mostrava a importância das cauinagens como um espaço de decisão política, e como expressão do papel dominante dos *principais* entre os Tupinambá da Bahia:

As consultas de suas guerras são muito para ver, escolhem-se quatro, ou cinco dos mais anciãos, que foram afamados de valentes. Eleitos esses, assentam-se em roda, em lugar separado, e pondo primeiro no meio provimento de vinho bastante, vão consultando e bebendo, e tanto dura a consulta, como a bebida. (...) Por fim das contas, o que estes sábios veneráveis, e bem animados do Baco, ali concluem, isso sem falência se cumpre (...).⁵⁷

As regras de etiqueta praticadas nestas sessões de embriaguez prescreviam um tratamento especial aos anciãos importantes, os *Thuyuae*. Como nos informa o capuchinho Yves d'Evreux, descrevendo sua experiência de dois anos entre os Tupinambá da França Equinocial, estes velhos eram os primeiros a se assentarem e a serem servidos, sempre pelas moças “de mais consideração” e “parentas mais próximas do que fez o convite”.⁵⁸

Os cauins eram fundamentais para as cerimônias que marcavam alguns dos momentos mais importantes do ciclo de vida dos Tupinambá, como os casamentos e funerais. Para os homens, o casamento representava um verdadeiro “ritual de iniciação”, uma modificação de *status* que os transformava em adultos completos, mudança que era simbolicamente marcada através do consumo do cauim:

⁵⁶ Ver *supra* os trechos de Abbeville (p.47) e Staden (p. 80-1).

⁵⁷ Vasconcelos, 1977 (1663, v. I): 100.

⁵⁸ Evreux, 2002 (1615): 131.

(...) ao tempo de lhe entregarem a mulher faziam grandes vinhos, e acabada a festa ficava o casamento perfeito, dando-lhe uma rede lavada, e depois de casados começavam a beber, porque até ali não o consentiam seus pais, ensinando-os que bebessem com tento, e fossem considerados e prudentes em seu falar, para que o vinho lhe não fizesse mal, nem falassem coisas ruins, e então com uma cuia lhe davam os velhos antigos o primeiro vinho, e lhe tinham a mão na cabeça para que não arrevesassem, porque se arrevesava tinham para si que não seria valente, e vice-versa.⁵⁹

Da mesma forma, os funerais eram realizados em meio a grandes libações: “depois de enterrado o defunto os parentes estão em continuo pranto de noite e de dia, começando uns e acabando outros; (...) e as mulheres ao segundo dia cortam os cabelos, e dura este pranto toda uma lua, a qual acabada fazem grandes vinhos para tirarem o dó”.⁶⁰ André Thevet descrevia os funerais com mais detalhes:

Decorrido um mês do falecimento, os filhos do morto convidam os amigos para uma festa solene que mandam celebrar em honra do pai. Reúnem-se todos, pintados de diversas cores, ornados de penas, executando mil rituais e cerimônias. (...) Então se entregam a danças, disputas e cantorias, acompanhadas de flautas feitas de ossos dos braços e pernas de seus inimigos, e outros instrumentos típicos. Os mais velhos, enquanto isso, não param de beber durante todo o dia, sem nada comer, servidos pelas esposas e demais parentes do falecido.⁶¹

Tais cerimônias não estavam reservadas unicamente aos grandes guerreiros, mas também às mulheres de prestígio:

Costumam os índios, quando lhes morrem as mulheres, deixarem crescer o cabelo (...) e tingem-se de jenipapo por dó; e quando se querem tosquiarem, se tornam a tingir de preto à véspera da festa dos vinhos, que fazem a seu modo, cantando toda a noite, para a qual se ajunta muita gente para estes cantares, e o viúvo tosquia-se à véspera, à tarde, e ao outro dia há grandes revoltas de cantar e bailar, e beber muito; e o que nesse dia mais bebeu fez maior valentia, ainda que vomite e perca o juízo.⁶²

⁵⁹ Cardim, 1978 (1625): 103-4.

⁶⁰ Cardim, 1978 (1625): 11-2.

⁶¹ Thevet, 1978 (1556): 140.

⁶² Souza, 2000 (1587): 290; cf. Salvador, 1975 (1627): 92.

Muito embora os Tupinambá tenham se notabilizado como grandes bebedores, os assim chamados tapuias também associavam as bebidas fermentadas aos ritos funerários, desta feita como uma “dádiva” ao morto, demonstrando assim o caráter de bem de prestígio conferido às bebidas:

Antes de se proceder a inumação do cadáver, tornada indispensável, coloca-se na cova, inicialmente, uma tigela chamada ‘cui’ e, em seguida, uma pequena marmita de barro cheia de ‘cauim’, licor espirituoso cuja estranha preparação já descrevemos, e acrescentam-se arcos e flechas. Coloca-se depois o corpo sobre esses objetos, expressão de crença que têm os índios numa prolongação de suas necessidades no além.⁶³

As bebidas também poderiam ser utilizadas como veículos para o endocanibalismo funerário, como se dava entre os extintos Arapium, descritos pelo jesuíta João Daniel como praticantes eméritos do “abuso de conservarem os ossos dos mortos, que nas suas festas e beberrias costumam as velhas dar embebidas dos seus vinhos, desfeitos em pó, (...) talvez por julgarem ser o seu ventre a melhor sepultura, em que podiam dar-lhe honrado jazigo”.⁶⁴

Além destas ocasiões mais propriamente cerimoniais, os “vinhos” eram fartamente usados nas atividades quotidianas, especialmente quando se tratava de coordenar o trabalho de indivíduos de várias *malocas* diferentes, o que ocorria, por exemplo, nos mutirões. O jesuíta português Fernão Cardim, que viveu no Brasil do final do século XVI, percebeu que, nestas ocasiões, as bebidas eram utilizadas como lubrificantes da socialidade Tupinambá

Esta nação não tem dinheiro com que possam satisfazer aos serviços que lhes fazem, mas vivem *comutatione rerum* e principalmente a troco de vinho fazem quanto querem; e assim quando hão de fazer algumas cousas, fazem vinho e avisando os vizinhos, e

⁶³ Debret, 1975 (1834-9), (I): 29-30; o artista francês refere-se, neste trecho, aos Mongoió da Bahia.

⁶⁴ Daniel, 1975 (I): 265-7.

apelidando toda a povoação lhes rogam os queiram ajudar em suas roças, o que fazem de boa vontade, e trabalhando até as 10 horas tornam para suas casas a beber os vinhos, e se aquele dia se não acabam as roçarias, fazem outros vinhos e vão outro dia até as 10 horas acabar seu serviço.⁶⁵

Para os *principais* Tupinambá, homens que alcançavam grande prestígio a partir de sua proficiência na guerra e de sua habilidade política, era fundamental dispor de grandes quantidades de comida e bebida com forma de cimentar relações de dependência com os homens mais jovens de seu próprio grupo local e como um meio de travar contatos com indivíduos de outros grupos. O capuchinho francês Yves d'Evreux percebeu que os *principais* maranhenses de princípios do século XVII dependiam bastante do fornecimento do cauim para garantir o apoio e o acesso à capacidade de trabalho de um grande número de indivíduos:

Os principais, que ordinariamente têm mesa franca, para o que necessitam de roças maiores, preparam um cauim geral, e como todos partilham dele, se incumbem de cuidar nas plantações, o que fazem com alegria numa ou duas manhãs, e depois vão beber na casa daquele para quem trabalham, bebendo cada um quando chega a sua vez (...).⁶⁶

Nota-se, por este trecho, que o caráter redistributivo, típico da chefia em sociedades como a dos Tupinambá, dependia fortemente da produção de bebidas como meio de cimentar alianças, sempre fluidas na ausência de classes sociais ou sistemas hierárquicos rígidos. Esta fluidez transparecia no fato de que a dádiva das bebidas tinha um sentido duplo: era obrigatório aos *principais* oferecer cauinagens, mas também era necessário que os indivíduos menos gabaritados convidassem aqueles para suas próprias festas. Para o frade franciscano Vicente do Salvador, que escreveu a primeira história conhecida do Brasil, em 1627, estes oferecimentos aos líderes eram o único indício das

⁶⁵ Cardim, 1978 (1625): 109.

⁶⁶ Evreux, 2002 (1615): 95.

hierarquias sociais entre os nativos: “(...) tem cada casa seu principal, que são também dos mais valentes e aparentados e que têm mais mulheres; porém nem a estes, nem ao maioral pagam os outros algum tributo ou vassalagem mais que chamá-los, quando tem vinhos, pera os ajudarem a beber, ao que são muito dados (...)”.⁶⁷

Mas a quantidade das bebidas não era o único fator a ser levado em conta. Yves d'Evreux afirma que os índios eram especialmente sensíveis à qualidade das bebidas oferecidas, que, se aprovadas, provocavam grandes manifestações de regozijo, com danças ao som do maracá, e com cantigas que celebravam o sabor da bebida: “(...) ‘oh! o vinho, o bom vinho, nunca ele teve igual; oh! o vinho, o bom vinho, nós o bebemos à vontade, oh! o vinho, nele não acharemos preguiça’”. Esta “preguiça”, esclarece o capuchinho, dizia respeito ao baixo teor alcoólico do cauim, que era chamado de “preguiçoso” quando não embebedava e levava ao vômito.⁶⁸

Estes relatos apontam, mais uma vez, o caráter de *exo-bebida* conferido aos cauins: eram produtos moldados para a dura e constante tarefa de cimentar os laços entre indivíduos não diretamente relacionados por laços de parentesco e comensalidade. Podemos observar que existe uma diferença marcante entre as bebidas de baixa fermentação – como o *chibé* ou a *tiquara* - e os cauins alcoólicos: enquanto estes são considerados *exo-bebidas* por excelência, apropriadas para o consumo em grupos extra-familiares, aquelas são destinadas ao consumo doméstico, estabelecendo-se aí uma marcante diferença, culturalmente elaborada, entre as duas formas de preparação. Não resta dúvida de que as principais ocasiões em que esta dimensão “externa” das bebidas alcoólicas era exercitada se davam durante os festins canibais e cerimônias correlatas.

⁶⁷ Salvador, 1975 (1627): 85.

⁶⁸ Evreux, 2002 (1615): 95.

Como aprendemos a partir do relato de Hans Staden,⁶⁹ tanto a guerra quanto os rituais antropofágicos, e principalmente estes, dependiam por completo da produção dos cauins, da qual se encarregava aquele indivíduo que era considerado o “dono” do cativo a ser devorado. Cabia a ele, e a seu grupo familiar, convidar os amigos e vizinhos e preparar a grande quantidade de cauim necessária para o festim: “o dono deste, como dissemos, convida todos os seus amigos para o grande dia, para que venham comer sua parte dos despojos e beber muito cauim”.⁷⁰ Amigos e vizinhos ansiavam pelo momento em que o dono do cativo estivesse preparado para recepcioná-los: “zombavam de mim, dizendo que queriam vir logo à cabana do meu amo para comer-me e beber junto”.⁷¹

A consecução das atividades femininas relacionadas ao preparo do cauim marcava o início de todo o ritual antropofágico:

Determinado o tempo em que há de morrer, começam as mulheres a fazer louça, a saber: panelas, alguidares, potes para os vinhos, tão grandes que cada um levará uma pipa; isto prestes, assim os principais como os outros mandam seus mensageiros a convidar outros de diversas partes para tal lua, até dez, doze léguas e mais, para o qual ninguém se escusa. Os hóspedes vêm em magotes com mulheres e filhos, e todos entram no lugar com danças e bailos, e em todo o tempo em que se junta a gente, há vinho para os hóspedes, porque sem ele todo o mais gazalhado não presta (...).⁷²

Ao prisioneiro não era negada a participação nas libações: “vão livremente aos cauins e danças públicas enfeitando de mil maneiras o seu corpo, quer com pintura, quer com penas (...)”.⁷³ Aliás, beber muito era parte integrante do desempenho de qualquer cativo cômico de suas responsabilidades para com o ritual, e seus captores eram obrigados, “para não serem julgados cruéis” a dar-lhes “comida e bebida à vontade”.⁷⁴

⁶⁹ Cf. pp. 80-1.

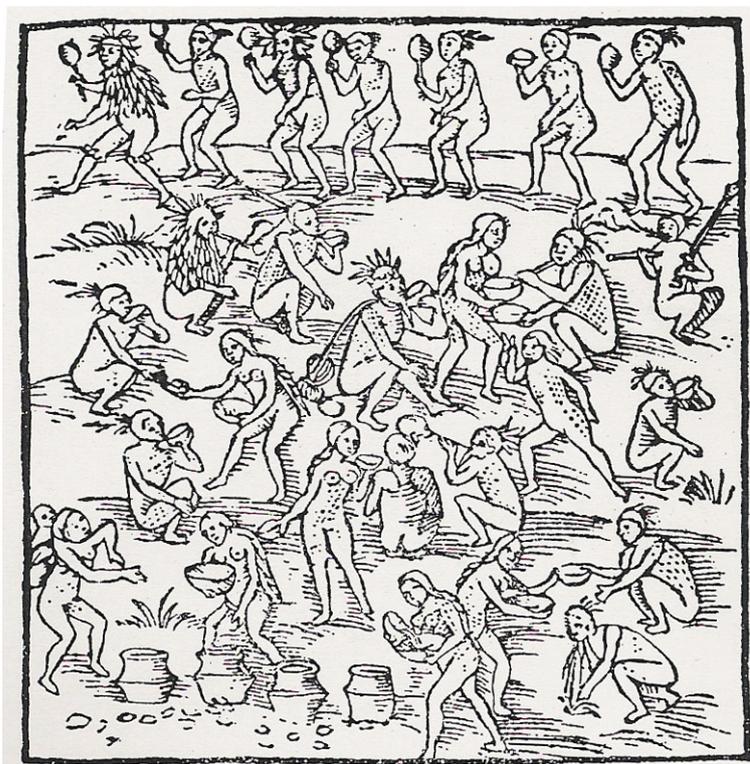
⁷⁰ Thevet, 1978 (1556): 132.

⁷¹ Staden, 1974 (1557): 100.

⁷² Cardim, 1978 (1625): 114-5.

⁷³ Evreux, 2002 (1615): 108.

⁷⁴ Abbeville, 1975 (1614): 231; cf. Salvador, 1975 (1627): 95.



“Os prisioneiros vão livremente aos cauins...”⁷⁵

Um cativo dos Tupinambá do Maranhão seiscentista afirmou ao missionário Yves d’Evreux que pouco se importava com o fato de ser comido, já que “quando se morre, nada mais se sente: quer eles comam ou não” e que o correto não era morrer amofinado na cama e sim “à maneira dos grandes, no meio das danças e dos cauins, a fim de vingar-me, antes de morrer, dos que iriam comer-me”.⁷⁶

Faziam-se troças do prisioneiro, por ocasião destas cauinagens: “quando principiam a beber, levam consigo o prisioneiro que bebe com eles, e com o qual se

⁷⁵ Anônimo, “O prisioneiro ao centro bebe em companhia dos seus executores, que também fumam sentados a sua roda”, *in*, Staden, 1974: 183.

⁷⁶ Evreux, 2002 (1615): 105.

divertem”.⁷⁷ Mesmo para os europeus – nada entusiasmados com sua participação compulsória em tal cerimônia – a bebedeira era obrigatória:

Depois do festim trouxeram-me os dois irmãos e mais um outro indivíduo de nome Antônio, que havia sido capturado pelo filho do meu amo, de sorte que éramos quatro cristãos juntos. Tivemos que beber com eles, mas antes de começarmos, rogamos a Deus que fosse misericordioso com a alma de Jerônimo e também para conosco, quando chegasse a nossa hora. Os selvagens taramelavam conosco, em alegre azáfama; nós, porém, nos sentíamos muito infelizes.⁷⁸

A participação do cativo nas bebedeiras canibais não se esgotava com a sua morte e com o consumo ritual de sua carne. Seus ossos, transformados em instrumentos musicais, marcariam, para sempre, os ritmos e movimentos das festas vindouras:

Tambem tem por costume (...) o trazerem assobios e flautas, feitos dos ossos das pernas, coxas e braços de seus inimigos, dos quaes arrancam sons fortes, agudos e claros, e ao som d’elles entoam seus cantos usuaves, especialmente quando estão nos *Cauins*, ou quando vão a guerra.⁷⁹

Alguns índios da Amazônia também associavam o sacrifício dos inimigos ao consumo das bebidas fermentadas, como afirma o missionário setecentista João Daniel:

O dia, em que matam algum, ou alguns conforme a multidão dos irmãos da mesa, é para eles muito solene, e de primeira classe (...) convidam para a festa e para a mesa as nações vizinhas suas aliadas; e para se brindarem tem já de antemão preparadas, e bem atestadas as igaçabas, e bem providas as adegas com as suas costumadas vinhaças, tais como já dissemos, que se as compararmos com uma lavagem de porcos, não ficará desproporcionada e suja a semelhança.⁸⁰

⁷⁷ Staden, 1974 (1557): 180.

⁷⁸ Staden, 1974 (1557): 138.

⁷⁹ Evreux, 1874 (1615): 39.

⁸⁰ Daniel, 1975 (I): 226-7.



*A cauinagem canibal.*⁸¹

Não obstante este papel como instrumento de coesão social, a embriaguez também era responsável por episódios de violência que, por vezes, levavam mesmo à cisão do grupo, como ocorreu com os Tupinambá do Maranhão:

Muitos desses índios ainda vivem e se recordam de que, tempos após a sua chegada na região, fizeram uma festa, ou vinho, a que dão o nome de *cauim* e à qual assistiram os principais e os mais antigos, juntamente com grande parte do povo. Aconteceu que, estando todos embriagados, uma mulher esbordou um companheiro de festa, disso resultando grande motim que provocou a divisão e a separação do povo todo. Uns

⁸¹ “Black Drink”, in Mancall, 1995: 66. Equívoco monumental: Peter Mancall acredita que esta imagem (que ele afirma ser retirada de Johan von Staden, *America Pars Tertia*, Frankfurt, 1592; tenho lá minhas dúvidas quanto a esta referência...) se refira à “Bebida Negra” dos índios da América do Norte, feita com o suco do tabaco e usada em suas cerimônias (Mancall, 1995: 67; Saggars e Gray, 1998: 42), quando é óbvio que se trata de uma cópia de calcografia de Theodore de Bry representando a cauinagem canibal, parte do terceiro volume (*América tertia pars*), de sua coleção *Grandes Viagens*, este sim publicado em 1592.

tomaram o partido do ofendido e outros o da mulher e de tal modo se desavieram que, de grandes amigos e aliados que eram, se tornaram grandes inimigos; e desde então se encontram em estado de guerra permanente, chamando-se uns aos outros de tabajaras, o que quer dizer, grandes inimigos, ou melhor, segundo a etimologia da palavra: *tu és meu inimigo e eu sou o teu*.⁸²

A violência originada da embriaguez também poderia ser utilizada para resolver questões em aberto entre cônjuges, com a animada participação de terceiros:

(...) ao outro dia pela manhã começam a beber, bailar e cantar; e as moças solteiras da casa andam dando o vinho em uns meios cabaços, a que chamam cuias, aos que andam cantando, os quais não comem nada enquanto bebem, o que fazem de maneira que vêm a cair de bêbados por esse chão; e o que faz mais desatinos nessas bebedices, esse é o mais estimado dos outros, nos quais se fazem sempre brigas; porque aqui se lembram de seus ciúmes, e castigam por isso as mulheres, ao que acodem os amigos, e jogam às tiçoadas uns com os outros.⁸³

As bebidas eram um instrumento para as práticas xamanísticas, em especial aquelas que utilizavam os maracás como meios de acesso aos antepassados. Enquanto era espicaçado pelas mulheres, e introduzido em sua nova vida de cativo destinado ao repasto canibal, Hans Staden observava que os homens dedicavam-se ao contato com os mortos, com o indispensável auxílio do cauim:

(...) introduziram-me elas na choça, onde tive que deitar-me numa rede, e de novo vieram, bateram-me, escarapelaram-me os cabelos e significaram-me, ameaçadoras, como iriam devorar-me. Os homens estavam durante este tempo reunidos em uma outra choça. Lá bebiam cauim e cantavam em honra dos seus ídolos, chamados Maracá, que são matracas feitas de cabaças, os quais talvez lhes houvessem profetizado que iriam fazer-me prisioneiro. O canto eu ouvia, mas durante meia hora não houve nenhum homem perto de mim, apenas mulheres e crianças.⁸⁴

⁸² Abbeville, 1975 (1614): 209.

⁸³ Souza, 2000 (1587): 271.

⁸⁴ Staden, 1974 (1557): 88.

Os pajés recebiam generosas quantidades de bebidas, por ocasião das cerimônias destinadas a inquirir os espíritos acerca do resultado de suas guerras contra os inimigos:

Em primeiro lugar, mandam que se construa uma choça nova, não permitindo que ninguém nela habite antes de findar a cerimônia. No interior, armam uma rede branca e limpa. A seguir, levam para lá uma grande quantidade de víveres, incluindo sua bebida tradicional, o cauim, que deve ter sido preparado por uma virgem de dez ou doze anos, e também a farinha de raízes, que usam em lugar do pão. Tudo assim arrumado, reúne-se o povo e conduz seu profeta à cabana.⁸⁵

As bebidas eram vitais para os pajés, na medida em que os auxiliavam a alcançar a condição de *leveza* necessária à comunicação com os mortos, operação complexa e reservada a alguns homens especiais.⁸⁶ À primeira vista, pode parecer estranho que as culturas indígenas construam uma relação entre a “leveza” xamanística e os cauims, já que estes são bebidas extremamente substanciosas, e mesmo “pesadas”. Um exemplo etnográfico nos permite esclarecer este ponto: para os Parakanã (Tupi), da bacia do Tocantins (PA), as bebidas não causam embriaguez (*ka’o*), mas uma sensação de “pular-voar” (*mo-wewé*), obtida através de vômitos, que expõem tudo aquilo que os torna pesados, seja o que foi efetivamente ingerido, sejam seres (“habitantes do estômago”) que se supõe causarem doenças.⁸⁷ Durante as cauinagens dos Parakanã, os homens bebem e saltam durante horas a fio, ao som de músicas cantadas pelas mulheres, que os incentivam a saltar cada vez mais ao dizer coisas como “*Vá voe-voe, vá voe-voe, Eu vôo, eu vôo*”.⁸⁸

Nota-se, por este exemplo, a importância da exaustão física – através de longas e elaboradas danças⁸⁹ - para a obtenção do estado de leveza, o que nos mostra que as

⁸⁵ Thevet, 1978 (1556): 118.

⁸⁶ Vainfas, 1995: 60-1.

⁸⁷ Fausto, 2001: 423-4.

⁸⁸ Fausto, 2001: 424.

⁸⁹ Notar a semelhança com os Tupinambá: Vainfas, 1995: 60.

bebidas se inscreviam em um quadro mais amplo de técnicas extáticas, no qual aquelas não possuíam o papel principal, certamente ocupado pela “erva-santa”, o tabaco. Tanto para boa parte dos índios descritos na documentação histórica, quanto para a maioria dos povos indígenas contemporâneos, o tabaco representa a forma privilegiada para a obtenção da leveza xamanística, ao permitir que aquele que utiliza o *petim* alcance um estado de “sonho”, representado por desmaios, estado em que o sonhador pode viajar ao mundo dos espíritos e dos mortos.⁹⁰ O xamã Asuriní deve aprender a dançar e a fumar o tabaco de forma a perder, de forma “controlada”, os sentidos, quando então se transporta para o mundo dos espíritos, convive com eles e aprende os cantos que lhe permitirão atrair estes espíritos à terra durante os rituais xamanísticos.⁹¹

Entre os Tupinambá, as cerimônias em que o tabaco era usado tinham que ser conduzidas por homens considerados como grandes pajés (*pajé-açu*), ou caraíbas, únicos que podiam ultrapassar a simples cauinagem e enfrentar os riscos associados ao contato direto com os espíritos, obtido unicamente através do tabaco.⁹² É bem possível que esta diferença em prestígio possa estar associada à diferença de gênero que existe entre as duas substâncias: enquanto o cauim está associado às mulheres que o produzem e distribuem, o tabaco possui uma posição metafísica abertamente masculina. Esta diferença será importante mais tarde, tanto para compreendermos o lugar do tabaco nas *santidades* do século XVI, quanto para a compreensão da ação das mulheres em apoio à luta dos missionários contra as bebidas nativas.

Neste capítulo tentamos traçar um quadro muito amplo, e certamente não exaustivo, dos diferentes papéis ocupados pelas bebidas alcoólicas nas sociedades indígenas, sejam estes papéis de ordem nutricional, política ou cultural. Embora

⁹⁰ Fausto, 2001: 441.

⁹¹ Müller, 1993: 137.

⁹² Vainfas, 1995: 61.

tenhamos abordado, ou apenas tocado, em uma longa série de assuntos, uma conclusão importante pode ser retirada neste momento. É fundamental notar que, ao contrário do que ocorreu entre os índios norte-americanos, a maior parte dos brasílicos conhecia e destinava às bebidas fermentadas – e à embriaguez - um lugar essencial em seus sistemas culturais. Ao iniciarmos o estudo do impacto ético da invasão européia, devemos também nos preocupar com as maneiras pelas quais este lugar concedido aos inebriantes éticos se alterou, pela transformação geral ocorrida nas sociedades indígenas (transformação que, muitas vezes, significou seu desaparecimento), e pela deliberada ação missionária no sentido de combater um tipo de experiência ética que desafiava as noções européias de “bons costumes” e de “pecado”.

CAPÍTULO IV

DO MEL AO VINHO:

ÁLCOOL E CULTURA NAS ORIGENS DA EUROPA

1. Bebida e Choque de Culturas no Nascimento da Europa.

De onde vem, realmente, a bebida que embriaga?
Quem fará para mim a cerveja de cevada,
Quem tornará o hidromel abundante
Para o povo da Terra do Norte
Que virá para as bodas de minha filha,
Que virá beber em suas núpcias?
Não compreendo a fermentação do cereal,
Nem a origem da cerveja.
Nunca aprendi o seu segredo.¹

Como vimos nos capítulos precedentes, existe um grande número de informações a respeito dos regimes etílicos indígenas, informações que nos permitem, mesmo que de forma limitada, vislumbrar alguns dos significados que as bebidas alcoólicas possuíam para as sociedades nativas que foram colhidas pela expansão colonial européia. Não podemos saber, contudo, mesmo com o auxílio da arqueologia, *como e quando* surgiram as várias práticas e discursos nativos associados ao universo das bebidas, e como estas práticas e discursos se modificaram no tempo, até serem

¹ Mito de origem da fermentação, no *Kalevala*, épico finlandês (c. 1000 d.C.), in Buhner, 1998: 148.

conhecidos pelos primeiros europeus e por seus descendentes. O que temos é um “instantâneo etnográfico”, necessariamente filtrado pelos pressupostos, e preconceitos, daqueles viajantes e cronistas que conheceram sociedades indígenas muito diferentes, em momentos distintos do processo de contato. Este fato torna imprescindível o apelo à etnologia dos povos nativos contemporâneos, para que possamos compreender os relatos, crônicas e documentos que tratam do beber indígena, inserindo-os em contextos culturais que confirmem sentidos àquelas práticas.

Ora, quando se trata dos regimes étlicos do Velho Mundo, em especial dos europeus, o campo de possibilidades é bem mais amplo. É possível, dentro de certos limites, escrever uma verdadeira história destes regimes, de sua constituição e de suas transformações técnicas, e dos diferentes papéis culturais e sociais ocupados pelas bebidas alcoólicas nas sociedades que se formaram no continente europeu. Isto permite que possamos compreender o modo como aqueles homens e mulheres, que se chocaram com os povos indígenas a partir de 1492, inseriam os inebriantes étlicos em seu mundo material e espiritual, e como os diferentes grupos que constituíam aquelas sociedades construíram paradigmas também distintos de apreensão das bebidas alcoólicas.

Conhecer os regimes étlicos dos europeus, pelo menos em suas linhas mais gerais, representa um passo essencial, na medida em que os vários europeus que se relacionaram com os nativos brasileiros, como conquistadores ou como viajantes, provinham de sociedades em que as bebidas alcoólicas ocupavam posições sociais e culturais muito variadas, variações que marcaram profundamente seus atos e discursos com relação ao beber indígena. Tais diferenças, contudo, não se constituíram “naturalmente”, mas foram plasmadas a partir das distintas circunstâncias ecológicas, étnicas e históricas que marcaram a formação das sociedades européias modernas,

circunstâncias que começamos a abordar no capítulo I, ao tratarmos dos regimes étlicos mediterrânico e nórdico.²

Estudar, em profundidade, este desenvolvimento desde a pré-história seria uma tarefa cujo escopo estaria muito além dos objetivos desta tese, já que a origem imediata dos regimes étlicos europeus da era moderna localiza-se no choque entre os mundos romano e “bárbaro”, em fins do mundo antigo e princípios do medievo. Não obstante, é impossível deixar de perceber que as raízes deste processo de contato cultural complexo e contraditório, em que os sistemas culturais do vinho e da cerveja (e também do hidromel) se defrontaram - com conseqüências notáveis para a constituição cultural da modernidade ocidental - se inscrevem em uma *longue durée* que deve ser explorada em alguma medida.

A oposição cultural entre o vinho e a cerveja, o civilizado e o bárbaro, entre o beber moderadamente e a embriaguez desmedida, serviu como base para a elaboração de modelos de comportamento e para a construção das identidades latina e nórdica, cujas diferenças serão sentidas com toda a força, por exemplo, durante a presença holandesa no Brasil, quando os luso-brasileiros buscaram, muitas vezes, se diferenciar dos invasores a partir de seus hábitos étlicos. Como afirmou Massimo Montanari, a respeito da oposição alimentar (e étlica, vale dizer) entre o Mediterrâneo e a Europa central e nórdica:

Dentre todos os aspectos que definem a cultura alimentar do que denominamos ‘mundo clássico’, um dos mais significativos é a vontade de o apresentar como o domínio da *civilização*, como uma zona privilegiada e protegida, em oposição ao universo desconhecido da barbárie. O regime alimentar tem um papel essencial nesse processo de definição de um modelo de vida civilizado (modelo já por si profundamente ligado à

² Cf. pp. 32-3.

noção de *cidade*); e pode-se dizer que ele funda a própria ‘diferença’ no que diz respeito ao não-civilizado e ao não-cidadino (...).³

É importante assinalar que estas diferenças se inscrevem profundamente na história, e mesmo na pré-história, do continente europeu. Durante milhares de anos os dois mundos etílicos se desenvolverão de forma paralela, seguirão caminhos relativamente distintos, fundados especialmente nas diferenças ecológicas que impedirão a expansão da vinha - e das civilizações que a cultivavam - em direção às frias regiões do centro e do norte da Europa, cujos povos construíram seus regimes etílicos com os materiais que lhes eram disponíveis, os méis e cereais fermentados .

Seria um engano, contudo, ver estas diferenças entre mediterrânicos (basicamente, gregos e latinos) e nórdicos (os “bárbaros” celtas e germânicos) como se constituíssem compartimentos estanques e incomunicáveis. Os gregos e romanos que nos legaram suas descrições acerca do comportamento etílico dos povos do norte viram estes modos de beber, aparentemente tão diferentes dos seus próprios, como uma confirmação de seus pressupostos acerca do que seria um comportamento “civilizado”: para eles, os regimes etílicos fundavam “a própria ‘diferença’ no que diz respeito ao não-civilizado e ao não-cidadino (...)”.

Ao observador contemporâneo, contudo, tais diferenças parecem ser menos radicais. É preciso lembrar que todos estes conjuntos étnicos, que construíram a Europa que conhecemos hoje,⁴ faziam parte – com algumas raras exceções - de um mesmo tronco lingüístico, o indo-europeu, compartilhando, para além das próprias origens lingüísticas, uma “gramática cultural profunda”, mesmo que os escritores da antiguidade não tivessem consciência disso. Esta história – melhor seria dizer uma “pré-história” –

³ Montanari, 1998: 108.

⁴ Os povos bálticos e eslavos, também de origem lingüística indo-européia, e muito interessantes do ponto de vista etílico, não serão tratados neste trabalho, já que não tiveram participação relevante na colonização da América.

comum se reflete também na maneira como mediterrânicos e nórdicos exercitavam o ato de beber e de se embriagar. Apesar de todas as diferenças, podemos discernir um fundo cultural comum, que se expressou de distintas formas ao sabor das circunstâncias ecológicas e culturais que afetaram aquelas sociedades durante milhares de anos. A noção de uma “herança cultural indo-européia” é, por certo, extremamente problemática, como veremos mais à frente. Não obstante, é necessário encarar o problema, visto ser este um caminho indispensável para a compreensão da formação dos regimes étlicos europeus.

Ao falarmos de conjuntos culturais e étnicos de origem indo-européia estamos, também, tratando de vários processos complexos de mudança que envolvem migrações, conquistas e difusão cultural. Afinal, os primitivos falantes de línguas proto-européias não eram nativos do continente europeu, e se instalaram a partir de uma série de conquistas militares e de complexas mestiçagens culturais e biológicas⁵. Ao chegarem na Europa, vindos das estepes eurasiáticas, estes povos (que chamaremos de “indo-europeus”, entre aspas, para marcar as dificuldades que envolvem sua identificação étnica) encontraram outras pessoas – representadas por povos falantes de línguas “isoladas” como os antigos Etruscos (Itália) e Pictos (Escócia), e pelos atuais Bascos⁶ – que tinham culturas muito diferentes e que também se relacionavam de formas diferentes com as substâncias modificadoras da consciência.

Sem querer entrar nas minúcias do extraordinariamente complexo processo de formação dos povos europeus contemporâneos – processo cuja compreensão foi marcada, historicamente, por dificuldades científicas e por injunções políticas e

⁵ Sergent, 1990: 9-17.

⁶ Cavalli-Sforza, 2003: 177-225.

ideológicas⁷ - é interessante lançar um rápido olhar para a pré-história das substâncias essenciais na Europa, e suas correlações com aquele processo de formação étnica. Este olhar nos permitirá perceber que o papel do álcool como mediador cultural e como sinal diacrítico é muito anterior ao choque entre os mundos europeu e indígena. Na verdade, a história das relações entre as primeiras sociedades agrícolas do centro-norte da Europa e os invasores “indo-europeus” oferece-nos alguns dos primeiros exemplos bem documentados do papel do álcool no choque de culturas, e de um fenômeno que encontraremos repetidas vezes durante a história: a vitória dos inebriantes etílicos sobre outras formas de expansão da consciência.

⁷ Sobre este complexo tema ver, entre muitos outros, Cavalli-Sforza, 2003; Gimbutas, 1975 e 1991; Menon, 1995; Piggott, 1981; Powell, 1965; Sargent, 1990.

2. A Cannabis e o Complexo da Bebida.

*Ymbeode þa ides Helminga
duguþe ond geogope dæl æghwylcne,
sincfato sealde, op þæt sæl alamp
þæt hio Beowulfe, beaghroden cwen
mode gepungen medoful ætbær*

*Então, através do hall, veio a Senhora de Helming,
Que aos mais jovens e aos mais velhos, em todos os lugares,
Trazia a taça, até chegar o momento
Em que a rainha do anel, a do coração real,
A Beowulf concedeu a copa de hidromel.⁸*

Os primeiros agricultores do centro-norte europeu - chamados por Marija Gimbutas de “Civilização da Velha Europa”, e conhecidos pela arqueologia como “cultura danubiana” ou “cultura da cerâmica linear”⁹ – desenvolveram-se entre os VIIº e o IIIº milênios a.C., e caracterizavam-se, entre outros aspectos, pela presença de uma agricultura baseada no cultivo de cereais, lentilhas e linho. Ocupavam regiões de florestas fechadas, praticando a técnica da queimada, e desenvolveram um tipo de ocupação itinerante, com grandes casas e túmulos comunais, o que geralmente está associado a estruturas sociais relativamente igualitárias.¹⁰

Apesar da expressão “Velha Europa”, estes povos da Europa central se diferenciavam bastante dos primeiros cultivadores dos Bálcãs, da península grega e do

⁸ *Beowulf* (linhas 620-4), épico anglo-saxão, composto por volta do século VI, e escrito pela primeira vez no século X.

⁹ Gimbutas, 1991: vii; Sergent, 1990: 122; Piggott, 1981: 62.

¹⁰ Piggott, 1981: 63.

Egeu (de onde emergiu a civilização cretense), cujas culturas estão relacionadas a influências demográficas e culturais oriundas do Oriente Próximo, através da Anatólia. Estes possuíam uma agricultura mais eficiente e permaneciam durante muito tempo nos mesmos sítios, produzindo (assim como as culturas neolíticas do Oriente Próximo) grandes montes formados por restos de ocupação humana, os *tells*.¹¹ Serão os primeiros europeus a cultivar a vinha, como veremos na próxima seção.

Quanto à “Velha Europa”, aparentemente não conhecia as bebidas alcoólicas. Para Richard Rudgley, os tipos de açúcares disponíveis aos homens primitivos para a elaboração de bebidas – mel, frutas, grãos germinados e leite – eram pouco abundantes na Europa temperada pós-glacial. Além disso, a ausência, no registro arqueológico, de recipientes apropriados ao longo processo de fermentação, o leva à conclusão de que os inebriantes etílicos não foram inventados independentemente na Europa, tendo sido uma inovação importada do Oriente Próximo. É uma conclusão bastante discutível, especialmente no que diz respeito ao mel, matéria-prima usada na fabricação de bebidas por caçadores-coletores em várias partes do mundo, inclusive no Brasil,¹² mas o fato concreto é que não existe uma comprovação arqueológica do uso de inebriantes etílicos nesta primeira fase do Neolítico europeu.¹³

É claro que isto não significa que aqueles povos não usassem outras substâncias modificadoras da consciência. Para além do uso, ritual e terapêutico, de ervas e plantas como a *Artemisia absinthium* (absinto ou losna), *Hyoscyamus niger* (meimendro), e a *Atropa mandragora* (a mandrágora, do latim *mensdragora*, “dragão da mente”), cujos primórdios são inalcançáveis pelo historiador¹⁴, podemos discernir pelo menos duas

¹¹ Piggott, 1981: 53-5.

¹² Cf. pp. 64-7.

¹³ Rudgley, 1995: 31-2.

¹⁴ Buhner, 1998: 210-5; Flandrin, 1998a: 34.

tradições de uso de substâncias essenciais anteriores ao aparecimento das bebidas alcoólicas na Europa.

A arqueologia e a paleobotânica estabeleceram, com elevado grau de certeza, que a *Papaver somniferum* – a papoula de onde se extrai o ópio – foi domesticada no Mediterrâneo ocidental em algum momento entre 6000 e 5000 a.C., e o fato de que sinais inequívocos de seu cultivo tenham sido encontrados em locais tão distantes quanto a Itália, a Inglaterra e a Polônia, mostra uma estável e contínua tradição de cultivo.¹⁵

Como afirma Richard Rudgley, isto não significa, necessariamente, que o ópio tenha sido usado enquanto narcótico, já que as sementes da papoula podem servir de alimento e como fonte de extração de óleo comestível. Contudo, sepultamentos descobertos na Espanha, datados de 4200 a.C., mostram que as cápsulas não-comestíveis da papoula, de onde se extrai o ópio, ocupavam um importante lugar cerimonial, revelando que a grande capacidade da *P. somniferum* como indutora do transe hipnótico poderia ser conhecida e utilizada pelos europeus pré-históricos.

Também foram encontrados, em túmulos megalíticos no norte da França e no sul da Inglaterra (de princípios do IIIº milênio a.C.), braseiros associados a restos de papoula, que podem ter sido usados para queimar as cápsulas. Além disso, sabemos que os egípcios do IIº milênio a.C. importavam ópio de Chipre, com objetivos medicinais e, possivelmente, também como narcótico, inspirados, talvez, pela civilização minoana de Creta, cujos laços comerciais com o Egito eram profundos.¹⁶ Em Creta foram encontradas estatuetas votivas em que uma deusa aparece coroada por cápsulas de papoula, nas quais as incisões, feitas para se extrair o ópio, foram ressaltadas pelo

¹⁵ Escohotado, 1999: 6; Rudgley, 1995: 24.

¹⁶ Rudgley, 1995: 24-8.

artesão, comprovando seu uso como modificador de consciência, e não como alimento.¹⁷

A segunda grande tradição girava em torno do cânhamo, a *Cannabis sativa*. O cânhamo é uma planta originária das estepes da Ásia central, onde era usada para a fabricação de cordas e roupas ainda antes de sua domesticação. A facilidade com que os traços culturais, e os próprios povos, se movimentam nas estepes levou o uso do cânhamo aos dois extremos da Eurásia, a Europa e a China, e é da China que provêm os primeiros indícios claros de domesticação, por volta de 4000 a.C.¹⁸

A pesquisa lingüística mostra que os chineses conheciam muito bem o caráter de modificador da consciência exercido pela *Cannabis*. A palavra chinesa para cânhamo é *ta-ma* (“grande fibra”), identificando seu uso cotidiano mais comum. Porém, como mostra Richard Rudgley (baseado em lingüistas chineses), o ideograma *ma* tinha, no chinês arcaico, dois significados. O primeiro é “caótico” ou “numeroso”, em referência à forma e quantidade das fibras. O segundo é “entorpecer” ou “adormecer”, revelando que os chineses usavam o cânhamo com propósitos terapêuticos e rituais, o que é atestado por fontes chinesas históricas. Para Rudgley, este uso foi tomado de empréstimo aos primeiros usuários do cânhamo, os nômades das estepes.¹⁹

Ora, esta é uma conclusão que concorda perfeitamente com o que sabemos acerca das práticas xamanísticas dos povos das estepes. Como afirma Mircea Eliade, o xamanismo e a embriaguez extática produzida pela fumaça do cânhamo é algo profundamente inscrito nas tradições religiosas da Ásia central e meridional, sendo, inclusive, bem conhecido pelos antigos persas e por seus parentes lingüísticos, os citas. A própria palavra iraniana que designa o cânhamo, *bangha*, espalhou-se pelos povos

¹⁷ Kerényi, 2002: 22.

¹⁸ Escohotado, 1999: 6.

¹⁹ Rudgley, 1999: 137-40.

não-iranianos das estepes, por vezes designando o cogumelo alucinógeno *Amanita muscaria* (como na palavra *panga*, dos mordovinos), ou designando a própria embriaguez, como no vogul *pânkh*. Eliade também lembra, muito apropriadamente, o papel do haxixe entre os iranianos islamizados, alertando, desta forma, para a profundidade temporal e cultural dos usos ritualísticos da *Cannabis*.²⁰

A partir de 3000 a.C., uma indústria cerâmica voltada ao uso ritual do cânhamo espalha-se pela Europa, oriunda das planícies da Rússia e Ucrânia atuais. São tigelas polípodas que eram usadas como braseiros, e nas quais foram encontrados restos calcinados de cânhamo. Muito provavelmente, o cânhamo queimado nestes braseiros era inalado, ocasionando transes xamanísticos, tal como ocorria, em tempos históricos, entre os trácios e os citas da Europa oriental, conforme descrito por Heródotos: “os citas tiram as sementes deste cânhamo (...) e lançam as sementes sobre as pedras rubras de tão quentes; lançadas assim, elas soltam uma fumaça perfumada (...). Esse banho de vapor leva os citas a urrar de prazer”.²¹ Deve-se apontar que estes citas históricos possuíam braseiros, bem conhecidos pela arqueologia, virtualmente idênticos aos vasos polípodas europeus pré-históricos.²²

Por volta de 2500 a.C., um novo conjunto de culturas, proveniente das estepes ao norte do Mar Negro, penetra na Europa central. Embora alguns tenham visto neste florescimento desta cultura um desenvolvimento autóctone, a visão mais comum é a de que ela representa a chegada de migrantes belicosos, que acabaram por suplantar - não necessariamente de forma violenta - as populações mais antigas. A identificação destes migrantes é uma questão extremamente complexa, pois envolve uma discussão acerca das origens das línguas, e povos, “indo-europeus”. O que importa, para nós, é que

²⁰ Eliade, 1998 (1951): 429-38.

²¹ Heródotos, 1988 (IV, 75): 220-1.

²² Rudgley, 1995: 29-31.

ocorreu nesta época um “corte” cultural, arqueologicamente comprovado, e que se caracteriza, entre outras coisas, por uma mudança no relacionamento dos homens com as substâncias modificadoras da consciência.

Chamada, alternativamente, de “cultura das Ânforas Globulares”, “cultura dos Machados de Guerra”, ou “cultura dos Enterramentos Individuais”, esta tradição adventícia caracteriza-se pela presença de grandes machados de guerra e de uma profusão de vasos claramente associados ao consumo de bebidas, meticulosamente trabalhados e colocados em tumbas individuais como signos de *status* dos guerreiros que ali eram enterrados. Estas inovações representam uma clara mudança econômica e social, em direção a sociedades mais estratificadas, com elites que baseavam seu poder no valor guerreiro, na posse de grandes rebanhos (que eram mais importantes, simbólica e economicamente, do que os produtos agrícolas), e no uso ritual e social das bebidas alcoólicas.²³ Estas novas culturas chegaram em várias “ondas”, que deram origem, sucessivamente, aos ramos grego, itálico, celta e germânico das línguas indo-européias.²⁴

Para Andrew Sherratt, arqueólogo que estudou o uso de narcóticos e outras substâncias essenciais na Europa pré-histórica, esta mudança cultural e étnica marca o início de um “Complexo da Bebida” (*drinking complex*) que, embora tenha sido influenciado pela cultura mais antiga de usuários do cânhamo e ópio, acabou por substituí-la completamente. Por volta de 2000 a.C. os grandes túmulos individuais eram encontrados nas ilhas britânicas e na costa do Atlântico, recheados de vasos para a bebida, machados de guerra e das primeiras armas feitas de cobre. Como afirmou Sherratt:

²³ Piggott, 1981: 105-13.

²⁴ Cavalli-Sforza, 2003: 208-16; Sergent: 1990: 126-8; Gimbutas, 1991: 395-6.

A expansão do complexo da bebida (...) teve lugar durante um período de mudança social, cultural e econômica inusitadamente rápida. Durante esta época, a Europa se abriu: literalmente, em termos de desflorestamento de suas paisagens, e metaforicamente, em termos de novos contatos e oportunidades. Fundamental para este processo foi a crescente importância dos rebanhos, e a emergência de elites de guerreiros cuja subcultura era representada por uma característica combinação de armas e vasos de bebida em seus túmulos.²⁵

Com base em vestígios químicos encontrados nos vasos de madeira ou cerâmica, a arqueologia contemporânea é capaz de apontar os tipos de bebidas que eram armazenados, e consumidos, nestes recipientes. Não foram realizados testes deste tipo (pelo menos até agora) nos vasos do período das “ânforas globulares”. Vasos mais recentes, contudo - encontrados na Escócia (c. 1750 a.C.) e na Dinamarca (c. 1370 a.C.) – mostraram que estes europeus das regiões frias consumiam uma mistura de hidromel e cervejas de cereais, “temperados”, e fortalecidos, com seivas (de bétula, por exemplo), sucos fermentados de frutas (maçãs e amoras) e ervas, como o mirtilo.²⁶

Para Richard Rudgley, os guerreiros dos grandes machados consumiam o mesmo tipo de bebida, em associação com o cânhamo e o ópio.²⁷ É, naturalmente, uma especulação, à falta de pesquisas diretas, mas podemos supor que ele esteja correto, tendo em vista a longa tradição de celtas e germânicos no uso dos hidroméis e cervejas “temperados”. Não se sabe se os primeiros migrantes das estepes conheciam os processos de fabricação da cerveja, que exigem a prática do cultivo de cereais, mas é certo que produziam o hidromel, como mostram os dados lingüísticos.

²⁵ *Apud* Rudgley, 1995: 34.

²⁶ Pain, 1999: 54.

²⁷ Rudgley, 1995: 35.

A raiz indo-européia **medhu*, associada ao produto das abelhas, ocorre em quase todas as línguas da família, com o significado de “mel”,²⁸ como “doce”,²⁹ como “embriaguez”,³⁰ ou como o próprio hidromel.³¹ Nos *Rig-Veda*, textos sagrados dos hindus, e escritos em sânscrito, os deuses Vishnu e Indra são chamados de *Madhava*, “os nascidos do mel”, e seu símbolo era a abelha. Entre os gregos, o hidromel estava relacionado ao culto de Zeus: o Senhor dos deuses era, comumente, apresentado como um “deus do mel” (*Meilikhios*: “doce como o mel”).³² Uma antiga tradição religiosa afirmava que o jovem Zeus (também chamado de *Melissaios*) havia matado seu pai, o deus Cronos, que devorava os próprios filhos, após embriagá-lo com mel fermentado de abelhas selvagens, bebida que o próprio Cronos teria inventado.³³

Esta amplitude geográfica e semântica mostra que o conhecimento do mel, e de sua bebida fermentada, foi trazido pelos migrantes “indo-europeus” a partir de suas terras natais nas estepes, sendo, portanto, bastante lógico ver o hidromel como a bebida preferencialmente consumida e armazenada nos vasos armazenados nos túmulos dos guerreiros,³⁴ muito embora isso não signifique que estes não tenham também se aproveitado dos cereais, frutas e seivas (bem como dos narcóticos), encontrados na Europa, para elaborar novos tipos de bebidas, como quer Rudgley. É também possível, embora isto não tenha sido constatado arqueológica e historicamente na Europa, que os nômades “indo-europeus” – os primeiros a domesticar o cavalo (no IVº milênio³⁵) e a

²⁸ Sânscrito *mādhū*, grego *méli*, latim e português *mel*, francês e espanhol *miel*, italiano *miele*.

²⁹ Sânscrito *medo*.

³⁰ Grego *methyein*, gaélico *meldb*, sânscrito *mādhavī*.

³¹ Grego *méthē*, gaélico *metheglin*, inglês *mead*, alemão *met* e germânico antigo *mjöd*.

³² Sissa e Detienne, 1990: 200.

³³ Kerényi, 2002: 33; Buhner, 1998: 24.

³⁴ Buhner, 1998: 19-59.

³⁵ Sergent, 1990: 125; Menon, 1995.

inventar o carro de guerra - consumissem o leite fermentado alcoólico das éguas (o *kumiss*), assim como faziam, e ainda fazem, cavaleiros siberianos, como os mongóis.³⁶

Em que contexto estas bebidas eram consumidas? A lingüística e a história cultural comparadas encontraram semelhanças e paralelos entre as estruturas sociais e mentais dos povos de línguas indo-européias que permitem, de forma limitada, “reconstruir” alguns aspectos sociológicos e culturais dos primitivos falantes daquelas línguas. É claro que os povos de línguas indo-européias atuais – e mesmo os da antiguidade – não são descendentes diretos daqueles nômades das estepes, como pensaram os teóricos da superioridade “ariana”. Como afirmou, a este respeito, Bernard Sergent:

É patente que cada um dos povos ‘indo-europeus’, na sua localização histórica, resulta de uma síntese étnica entre, pelo menos, populações pré-históricas locais, isto é, cujas raízes remontam no local até aos tempos paleolíticos, e, por outro lado, imigrantes portadores de uma língua indo-européia cuja imposição à região e evolução local desembocam nas línguas historicamente atestadas: ‘os Irlandeses’ são um povo formado na *Irlanda* a partir da união entre os portadores de uma língua céltica e as populações anteriores (...); os Celtas ‘vêm’ da região do alto Danúbio, mas os Irlandeses não ‘vêm’ do alto Danúbio. De igual modo, ‘os Gregos’, ainda que os portadores da primeira forma da sua língua tenham ocupado o norte dos Balcãs numa época pré-histórica, não são ‘originários’ do baixo Danúbio – tal como os Franceses não são originários de Roma: eles são um produto da sua (proto)-história. Neste sentido, *todos os povos indo-europeus conhecidos são indo-europeizados*.³⁷

Feita esta ressalva, é possível abordar o contexto etílico dos povos que introduziram o “Complexo da Bebida” no continente europeu, pelo menos em sua parcela não-mediterrânica, já que os cretenses – e talvez outras populações do Mediterrâneo e Balcãs, como os trácios – certamente consumiam o vinho à larga, mas em bases sociológicas e culturais diferentes. De saída, constata-se a importância da

³⁶ Tannahill, 1988: 123.

³⁷ Sergent, 1990: 15-6.

aristocracia guerreira que está sepultada naqueles túmulos individuais. Ao contrário das civilizações orientais, com seus reis-deuses que controlavam elites de funcionários palacianos, os **reg* indo-europeus³⁸ exerciam muito mais um papel de *primus inter pares*, com uma marcada função religiosa, e também econômica, já que eram sempre os indivíduos mais poderosos economicamente, possuidores dos maiores rebanhos.³⁹

O verdadeiro poder político, contudo, estava concentrado nas assembléias de guerreiros, tão presentes nas descrições de celtas e germanos e também nos poemas homéricos. Ora, estes guerreiros caracterizavam-se, entre outras coisas, por aquilo que os germânicos antigos chamavam *mutantrinken*, “embriaguez de honra”.⁴⁰ Beber muito, desmesuradamente, era uma das obrigações do *ethos* guerreiro “indo-europeu”, como se constata quando observamos que os deuses guerreiros destes povos (como o grego Ares, o germânico Thôrr, o hindu Indra, o persa Varuna), assim como seus heróis belicosos (como o grego Heracles, o nórdico Starcatherus, o celta Cúchulainn) eram rematadíssimos beberrões. A embriaguez produzida pelas bebidas era equiparada à “loucura” advinda do furor militar, da sede pelo sangue dos inimigos, que transformava os guerreiros em seres perigosos e incontroláveis. Os escandinavos, aliás, usavam o mesmo termo (*ôdr*) para designar a embriaguez provocada pela bebida e a fúria que acometia os guerreiros vitoriosos.⁴¹

Guardadas as muitas diferenças, poder-se-ia traçar um paralelo entre esta concepção da embriaguez e o que ocorria nas cauinagens dos Tupinambá, em que os indivíduos se enraiveciam e se preparavam para o ato de matar, como disse Anchieta: “de facto, quando estão mais bêbados, renova-se a memória dos males passados, e

³⁸ Latim *rex*, gaulês *rix*, gaélico *rí*, sânscrito *rājān*, alemão *reich* (para “reino”).

³⁹ Os termos para designar o homem abastado (*rico*, *rich*, *riche*) provêm justamente da raiz para “rei”.

⁴⁰ Lima, 1990: 213.

⁴¹ Sergent: 1990: 56-70.

começando a vangloriar-se deles logo ardem no desejo de matar inimigos e na fome de carne humana”.⁴² Porém, tanto em um caso quanto no outro, estas bebedeiras nada tinham de patológico, mas representavam, antes de tudo, um ato cerimonial.

A assembléia dos guerreiros reunia-se em torno de banquetes com farta distribuição de comida e bebida, cujo caráter de dissipação se assemelhava aos *potlatch* dos índios norte-americanos, em que os bens (no caso “indo-europeu”, bens alimentares e etílicos) eram literalmente destruídos, demonstrando, desta forma, o poderio econômico do indivíduo que patrocinava o banquete.⁴³ É, aliás, bem atestada pela arqueologia a presença, nas habitações dos povos “indo-europeus”, de grandes salões - como o *megaron* grego e o *hall* germânico - especificamente destinados a tais bebedeiras.

Nestes festins, a aristocracia guerreira se engajava em disputas discursivas em torno de suas façanhas, e se buscava alcançar o melhor quinhão do banquete, sempre reservado ao mais corajoso, ao mais forte, ao maior entre todos. Era aquilo que os gregos dos poemas homéricos chamavam de “parte da honra” (*géras*): a melhor parte dos despojos conseguidos em combate, disputa que terminava, constantemente, em conflitos provocados pela embriaguez e por discussões de precedência. A noção de “despojo”, de “conquista guerreira”, ocupa, aliás, um lugar central na mentalidade “indo-européia”, dado que as palavras que o designam, em diversas línguas, provêm de uma mesma raiz.⁴⁴

⁴² Cf. pp. 46-7.

⁴³ Sergent, 1990: 65.

⁴⁴ Como no grego *lēis*, latim *lucrum*, germânico antigo *laun*, eslavo antigo *lavu*: Sergent, 1990: 58.



*A Senhora do Hidromel, dos banquetes germânicos.*⁴⁵

Este tipo de disputa está muito bem exemplificado na *Iliada*, que se inicia exatamente quando Agamenon, se aproveitando da condição de chefe da expedição à Tróia, toma a parte que cabia a Aquiles nos despojos de um saque feito a Tebas. Tomado de um embriagante “furor guerreiro”, Aquiles vocifera contra o rei de Micenas: “bêbedo, que tens a vista do cão e a coragem do veado, nunca a armadura envergaste para ir combater como os outros. (...) Mais lucrativo, de fato, é correr todo o exército aquivo, para esbulhar de seus prêmios a quem se atrever a objetar-te. Devorador do teu povo!”⁴⁶

Mais tarde, dirigindo-se a sua mãe, Tétis, que lhe pergunta o porquê de sua cólera, Aquiles reclama de Zeus, por ter permitido que sua *gêras* lhe fosse tomada: “pois (Zeus) consentiu que o potente senhor, de Atreu filho, Agamenon, me desonrasse;

⁴⁵ Disponível em <http://www.vikinganswerlady.com/index.html>.

⁴⁶ *Iliada*, I, 225-31.

meu prêmio tomou, de que, ufano, se goza”.⁴⁷ No decorrer do poema, quando Agamenon decide reparar a ofensa feita a Aquiles, desculpa-se dizendo que seu ato foi provocado por uma “loucura”,⁴⁸ *atê*, palavra usada para designar um estado de espírito alterado, um obscurecimento temporário do comportamento normal, que tanto poderia ser provocado pela ação de um deus, quanto pela embriaguez provocada pelo vinho.⁴⁹

Veremos, mais tarde, que os gregos do período clássico (ao menos os aristocratas) possuíam uma concepção completamente diferente do que deveria ser um comportamento ético adequado, enquanto que povos “bárbaros”, como celtas e germânicos, mantiveram muitas das tradições “indo-européias” em torno das bebedeiras e da embriaguez “heróica”. Uma das características mais notáveis dos festins étlicos dos povos europeus da antiguidade - representados pelo *symposion* grego, o *daps* romano, o *trinkfest* celta e o *sumbel* nórdico – é sua capacidade de transformarem-se no devir histórico, assumindo novas formas de acordo com as variações culturais dos descendentes daqueles migrantes.

O que é mais importante para nós, neste momento, é perceber que as bebidas, e os modos de beber, dos “indo-europeus” surgiram, naqueles momentos de transformação étnica e cultural da Europa, enquanto signos e, quem sabe, instrumentos de dominação cultural de uma população recém-chegada sobre outra, já estabelecida. É, certamente, impossível saber se as bebidas foram “impostas” aos consumidores de cânhamo e ópio pelos guerreiros beberrões. Mas é notável perceber que, por toda a história, não se conhece qualquer caso, quando se trata de choque de culturas, de substituição do álcool por outras substâncias essenciais: é sempre o contrário que ocorre.

⁴⁷ *Ilíada*, I, 354-5.

⁴⁸ *Ilíada*, IX, 119.

⁴⁹ Sobre a relação entre a *atê* e o vinho, cf. Dodds, 1988: 12.

Arrisco-me a dizer que isto se deva ao duplo caráter do álcool, de inebriante e de alimento, não apresentado por outras substâncias, além do fato de que encontrar uma boa água para beber era sempre uma tarefa complexa e arriscada. A predominância, no mundo contemporâneo, das bebidas destiladas e de fermentados industriais, nos leva a esquecer, freqüentemente, que os povos do passado tinham nas bebidas uma importante fonte de nutrientes, como vimos, em relação aos índios, no capítulo II.

Ao lançarmos, a partir de agora, nosso olhar sobre os lugares assumidos pelas bebidas, nas distintas formações sociais oriundas das transformações étnicas ocorridas no IIIº milênio a.C., será importante perceber como cada sociedade viu, em seus inebriantes específicos e na maneira de consumi-los, uma chave para a expressão das diferenciações sociais, culturais e étnicas. Nenhuma bebida, contudo, expressou esta capacidade de significação social de forma tão clara quanto aquele inebriante que os “indo-europeus” vieram a conhecer quando se estabeleceram às margens do Mediterrâneo. Com o vinho, os povos mediterrânicos - vale dizer, gregos e romanos - descobriram um símbolo da vida civilizada, um sinal que os diferenciava enquanto indivíduos, e enquanto civilizações, daqueles povos (considerados “bárbaros”) que consumiam bebidas feitas de produtos da coleta (como o hidromel) ou bebidas “grosseiras” como as cervejas primitivas.

3. Os Gregos e o Presente de Dioniso.

(Hefesto) representou uma vinha, também, carregada e belíssima; de ouro brilhante era a cepa e de viva cor negra os racimos, que sustentados se achavam por muitas estacas de prata. De aço era o fosso gravado em redor; mas a cerca de cima de puro estanho. Um caminho, somente ia dar até a vinha, que os vinhateiros percorrem no tempo da bela vindima. Moços e moças, no viço da idade, de espírito alegre, o doce fruto carregam em cestas de vinho trançado. Com uma lira sonora, no meio do grupo, um mancebo hino de Lino entoava com voz delicada, à cadência suave da música, e todos, batendo com os pés, compassados, em coro, alegres, o canto acompanham, dançando com ritmo.⁵⁰

Enquanto que, na Europa central, ocorriam os dramáticos eventos que puseram fim aos complexos culturais da *Papaver* e da *Cannabis*, e que levaram ao surgimento das culturas da cerveja e do hidromel, desenvolviam-se no Mediterrâneo as civilizações que se construíram em torno da tríade formada pelo vinho, o trigo e o azeite. Mais cedo, ou mais tarde, quase todas as sociedades estabelecidas às margens do Mediterrâneo acabaram por se dedicar ao plantio da uva e à fermentação do seu suco. Assim como a América do Sul é a pátria dos cauins e chichas, o Mediterrâneo e áreas próximas, como as margens do Mar Negro e o Cáucaso, são a terra do vinho.

Falar em “terra do vinho”, contudo, não significa dizer que todas as sociedades que produziam e consumiam o fermentado de uvas concediam a ele a mesma posição social ou cultural. Assim como ocorria com as bebidas na América, onde a *chicha* do

⁵⁰ *Íliada*, XVIII, 561-72.

Império Inca e o *cauim* dos Tupinambá poderiam ser elaborados, tecnicamente, da mesma forma, mas possuir sentidos sociais completamente distintos, existiam também enormes diferenças quanto ao lugar, sociológico e cultural, ocupado pelo vinho na Grécia ou em Roma. Seria também um erro imaginar, ao se falar em “terra do vinho”, que gregos e romanos dispusessem unicamente do vinho como bebida embriagante, e que, no interior de suas estratificações sociais, *todos* os indivíduos tivessem um franco acesso a esta bebida. A exploração de algumas das diferenças, e semelhanças, nos lugares ocupados pelo vinho naquelas sociedades, pode representar um bom ponto de partida para a compreensão das representações sociais que se construíram em torno do vinho nas sociedades européias.

Antes de tratar do vinho, contudo, deve-se notar que, também no Mediterrâneo, o vinho foi precedido pela bebida fermentada de mel, o hidromel. Existia uma forte tradição, entre os gregos, que reservava ao hidromel o papel de primeira bebida inebriante conhecida pelos homens, o que não deixou de se traduzir em sua religião e mitologia, como já vimos para o caso do Zeus *Meilikhios*. Este exemplo, aliás, nos alerta para o fato de que os gregos muito deviam a uma civilização mais antiga, e que não era de origem “indo-européia”: a civilização cretense, ou minóica. Afinal, a tradição que ligava o pai dos deuses ao mel era de origem cretense, e parece ter se originado em religiosidades muito anteriores à chegada dos proto-gregos.

De acordo com a versão cretense do mito de Zeus, sua mãe, Réia, o pariu em uma caverna, fugindo da sanha filicida de Cronos. Esta caverna (situada no monte Ida, local considerado como casa de Zeus) era habitada por abelhas sagradas, as quais nutriram a criança divina com seu mel, o qual preenchia toda a caverna. De fato, é bem comprovado, a partir dos dados arqueológicos, que as cavernas eram locais de culto

entre os antigos cretenses,⁵¹ e dizia-se, a propósito da caverna do monte Ida, que, em determinada época do ano, o sangue que havia restado do parto de Zeus “fermentava” (*zein*) e transbordava pela boca da caverna. Segundo Carl Kerényi, este “transbordamento” está claramente relacionado ao *hidrómelī* (“mel misturado à água”), que também transborda dos vasos quando fermenta, e que era preparado, em vários locais da região do Egeu, no interior das cavernas.⁵²

Novamente defrontamo-nos com uma cultura que relaciona a fermentação à fertilidade, ao nascimento e à “doação de vida”, assim como fazem índios como os Araweté e os Arara, quando equiparam o sêmen ao *cauim*, e a fermentação à gestação.⁵³ Um outro mito grego (mas também de origem cretense), o do nascimento do caçador Oríon, esclarece ainda mais esta íntima relação simbólica entre a fermentação do mel e a “doação de vida”. O herói Hirieú não tinha filhos, e os deuses, bem recebidos em sua casa, prometeram-lhe que um filho lhe nasceria de um odre de couro, no qual deixaram “fluir” (em grego *ourêin*, que é um trocadilho com *Oríon*) seu sêmen. Ora, a substância que preenchia o odre, e que recebeu o sêmen do herói, era o mel: *hýron* era o termo cretense para “enxame” e “colméia”, e *hýria* significava “lugar de apicultura”.⁵⁴

A relação feita entre o mel e Oríon – um caçador e, portanto, um “primitivo” – mostra também que os gregos consideravam o hidromel como uma bebida mais primitiva, mais próxima a um “estado natural” da humanidade, visto ser oriunda de um produto da coleta, e não de uma planta cultivada, como era a videira. É importante apontar este fato, já que um dos apanágios da selvageria de “bárbaros”, como os celtas,

⁵¹ Finley, 1990: 45-6.

⁵² Kerényi, 2002: 28-44.

⁵³ Cf. pp. 107-9

⁵⁴ Kerényi, 2002: 39.

era justamente o consumo de bebidas feitas a partir da fermentação do mel e de frutas silvestres.

Esta visão evolutiva das bebidas, por parte dos gregos, transparece ao observarmos que as diferentes gerações dos deuses se relacionavam de formas também diferentes com os inebriantes etílicos. Assim, o velho deus Cronos, um deus da “idade do ouro”, e anterior à existência dos próprios gregos, só dispunha do hidromel, e feito a partir do mel obtido de abelhas selvagens, o qual teria causado sua própria ruína. Seu filho, Zeus, aparece como um deus de transição: nasceu do mel e devia sua própria vida ao mel, por ter assassinado um Cronos embriagado por aquela bebida. Os sacrifícios feitos a Zeus sempre se iniciavam com uma libação de *melīkratos* (“mel misturado”, isto é, misturado à água), e não com vinho.⁵⁵ A um deus mais “recente”, Dioniso, é que estará reservada uma ligação privilegiada com o vinho, como logo veremos.

Os registros burocráticos dos palácios micênicos⁵⁶ mostram que o mel (chamado de *me-ri*: note-se a raiz indo-européia), e seus derivados, eram importantes itens de comércio⁵⁷ e de culto: em um tablete de argila, encontrado em Cnossos, lê-se a inscrição *pa-si-te-o-i / me-ri, da-pu-ri-to-jo / me-ri* (“para todos os deuses, mel... para a

⁵⁵ Sissa e Detienne, 1990: 200. Sacrifícios feitos aos mortos também envolviam o hidromel, em vista de seu componente “subterrâneo”, já que estava ligado às cavernas. Quando Ulisses vai viajar ao reino dos mortos, a feiticeira Circe diz-lhe que deve fazer “libações para todos os mortos: primeiramente de mel misturado (*melīkratos*); depois, de bom vinho (...)”, *Odisséia*, X, 518-9.

⁵⁶ A civilização que se desenvolveu na península grega durante o IIº milênio a.C. é tradicionalmente denominada de *micênica*, para diferenciá-la da civilização grega clássica, que floresceu no milênio seguinte. Embora fortemente influenciada pela civilização, mais antiga, de Creta, a civilização micênica apresentava importantes diferenças: ao contrário dos palácios cretenses (grandes e labirínticas estruturas abertas ao exterior) os centros micênicos eram *palácios-fortaleza*, construídos em terrenos elevados, e que dispunham de grandes armazéns. Também ao contrário dos minóicos, as elites micênicas construía grandes túmulos, recheados de objetos suntuários. Seus registros, feitos em tabletes de argila, eram vazados em uma escrita silábica (derivada da escrita cretense *Linear-A*, ainda não decifrada), chamada de *Linear-B*. Esta escrita só foi decifrada nos anos cinquenta do século passado, quando se demonstrou que representava uma forma arcaica do grego. A partir de c.1400 a.C. os micênicos dominam Creta, cuja civilização já se encontrava em declínio. Os palácios micênicos desapareceram por volta de 1200 a.C., quando o Egeu e o Oriente Próximo foram tragados pelas invasões dos chamados “Povos do Mar”, o que lançou a Grécia no período conhecido como “Idade das Trevas”, em que a escrita desapareceu, e que é conhecido a partir dos poemas de Homero e Hesíodo. Sobre a civilização micênica ver, entre muitos outros, Taylour, 1970; Piggott, 1981; Marazzi, 1982; Vernant, 1987 e Finley, 1990.

⁵⁷ Marazzi, 1982: 45.

senhora do labirinto, mel”)⁵⁸, e outras plaquetas mostram que o mel era bastante usado também nos sacrifícios aos deuses.⁵⁹ De igual modo, as plaquetas micênicas apresentam os primeiros testemunhos escritos a respeito do vinho entre os gregos: são registros de grandes jarros, chamados de *wanaktero* (de *wa-na-ka*, “rei”) que continham vinho ou azeite para o serviço real, e referências a um festival religioso, chamado de *me-tu-wo ne-wo* (“festa do vinho novo”) em honra a uma divindade feminina.

Também aparecem nos tabletes menções a um grupo especial de mulheres “sagradas”, chamadas de *wo-no-wa-ti-si* (“mulheres do vinho”), bem como registros de bois chamados de *wo-no-ko-so* (“cor de vinho”), os quais apontam para uma relação ritual entre este animal e o vinho: tanto entre os minóicos, quanto entre os gregos micênicos, usava-se, para beber o vinho, grandes cornos (naturais e artificiais), os *rhyta*, além de enormes cálices em forma de crânio de boi. Dioniso, o deus do vinho, costumava ser chamado de *bougenés*, “filho da vaca”.⁶⁰

O estudo da cultura material também mostra que o vinho exercia um papel central na vida destes primeiros gregos revelados pela história. A arqueologia aponta, inclusive, a existência de “adegas”, muito bem supridas, localizadas no interior dos palácios-fortaleza. No palácio de Pilos (pátria do mítico herói homérico Nestor), aqueles que participavam dos banquetes e festins etílicos, realizados em um grande recinto construído para este fim, o *megaron*, passavam antes por uma sala onde havia dois enormes vasos (*pithoi*), cheios de vinho, o qual era consumido em um sem número de taças (*kylikes*), encontradas perto dos *pithoi*.⁶¹ Muitas destas taças eram de bronze, o que mostra uma aguda diferenciação hierárquica, já que taças de metal jamais foram

⁵⁸ Kerényi, 2002: 79.

⁵⁹ Marazzi, 1982: 214.

⁶⁰ Kerényi, 2002: 48-9.

⁶¹ Taylour, 1970: 92; Johnson, 1999: 41.

encontradas nas casas modestas dos sítios micênicos. Estas somente contêm taças de cerâmica, que imitam, nas formas e motivos decorativos, as taças de bronze usadas pelos poderosos.⁶²

Os tabletes de argila nos trazem a primeira menção escrita a uma divindade que acompanhará o vinho durante boa parte de sua história, e que marcará esta bebida com um caráter duplo, de fonte de inspiração divina, elitizada e “superior”, e de fonte de desorganização e desordem social: *di-wo-nu-so-jo*, “Dionysioio”.⁶³ A história mítica deste deus, e, portanto, da bebida da qual era patrono, mostra que o vinho chegou aos gregos através de múltiplas origens. Devemos lembrar que os proto-gregos, descendentes daqueles “indo-europeus” oriundos das estepes eurasiáticas, certamente não bebiam vinho, inebriante que só vieram a conhecer quando se instalaram no Mediterrâneo.

Para algumas tradições, Dioniso seria um deus de origem cretense,⁶⁴ enquanto que, para outras, teria vindo da Trácia (região que se localiza, hoje, na Bulgária e na parte européia da Turquia),⁶⁵ cujo povo era considerado, pelos gregos do período clássico, como bárbaros que jamais aprenderam a usar a bebida corretamente, e que se embriagavam até mesmo para ir à guerra,⁶⁶ o que representava, para os inventores das disciplinadas falanges, um sinal inequívoco de selvageria. Como afirma Carl Kerényi, esta confusão mítica é um reflexo da origem diversificada da viticultura egéia, influenciada tanto pelas civilizações egípcia e mesopotâmica, quanto pelas civilizações anatólicas, como os hititas e frígios.⁶⁷

⁶² Tylour, 1970: 124.

⁶³ Kerényi, 2002: 61.

⁶⁴ Kerényi, 2002: 47-109.

⁶⁵ Brandão, 1991 (I): 286.

⁶⁶ Kerényi, 2002: 121.

⁶⁷ Kerényi, 2002: 51.

Nativo do Mediterrâneo o vinho não era. Embora existam variedades nativas de *Vitis vinifera sylvestris* da Península Ibérica ao Cáucaso, estas uvas não domesticadas não possuem uma quantidade de açúcar suficiente para a produção de uma bebida fermentada.⁶⁸ Escavações em Çatal Hüyük (Turquia), Biblos (Líbano), e em outros pontos do Oriente Próximo revelam que a uva, provavelmente ainda silvestre, era consumida por volta de 8000 a.C., e sinais inequívocos de cultivo – modificações nos caroços promovidas pela domesticação - foram encontrados na Geórgia (país ex-soviético do Cáucaso), e datadas de c. 6000 a.C.⁶⁹

Através de análises químicas de depósitos residuais, foi descoberto que a bebida foi armazenada em um jarro (datado de c. 5500 a.C.) encontrado em Haji Firuz, no Irã, sendo este, até o momento, o exemplar mais antigo já encontrado.⁷⁰ Será do Oriente, portanto, que o conhecimento do vinho chegará aos gregos, os quais transformarão esta bebida em um símbolo de sua civilização. Mas chegará através de Creta, como demonstram os aspectos minóicos do culto dionisíaco e a própria arqueologia, que revelou, inclusive, a existência de *villas* especializadas na produção do vinho no IIº milênio a.C.⁷¹

Independentemente do problema das origens, o fato é que os gregos tinham consciência de que o vinho (*oinos*) lhes havia sido dada como um “presente” de um deus específico. Seria impossível tratar de todas as versões míticas acerca da invenção do vinho por Dioniso,⁷² mas o que parece muito claro é o seu caráter “estrangeiro”, com relação às elites guerreiras proto-gregas e gregas, estando seu culto evidentemente

⁶⁸ Andrew Sherratt, *apud* Rudgley, 1995: 32.

⁶⁹ Tannahill, 1988: 63; Johnson, 1999: 20.

⁷⁰ McGovern, 1996; cf. Perlès, 1998: 51.

⁷¹ Kerényi, 2002: 50.

⁷² Também conhecido, entre outros nomes, por Baco (*Bákkhos*), palavra de etimologia desconhecida. Aliás o próprio nome *Dioniso* não foi ainda resolvido em seu significado, mas parece se originar dos termos trácios para “céu” (*Dio*) e “filho” (*Nysa*), portanto, “filho do céu”: Brandão, 1991 (I): 286.

relacionado aos cultos de fertilidade típicos das religiões antigas da “Velha Europa” e do Oriente Próximo. É, também, um deus de caráter marcadamente popular: os poemas homéricos, criados para serem executados nos festins das elites, praticamente o ignoram.⁷³ As várias versões de seu mito são, contudo, concordes em apontar que o vinho exercia nos ritos dionisíacos um papel religioso profundo, provocando em seus participantes uma “embriaguez divina” que poderia alcançar níveis considerados extremamente perigosos para as elites gregas. Como afirmou, a este respeito, E. R. Dodds:

Dioniso oferecia liberdade (...). E suas alegrias eram acessíveis a todos, incluindo até os escravos, bem como àqueles homens livres a quem era impedida a entrada no velhos cultos gentios. Apolo moveu-se apenas na melhor sociedade, desde o tempo em que era patrono de Heitor até quando canonizava atletas aristocráticos; mas Dioniso foi, em todas as épocas, *dêmotikos*, um deus do povo. As alegrias de Dioniso tinham um campo extremamente vasto, desde os prazeres singelo do homem simples, dançando uma giga sobre odres gordurosos, até ao *ômophagos charis* da bacanal extática. Em ambos os níveis e nos níveis intermediários, ele é Lúcio, ‘o Libertador’ – o deus que, através de meios muito simples, ou por outros meios menos simples, habilita uma pessoa a *deixar de ser ela própria* durante algum tempo, e por isso a liberta.⁷⁴

Em Dioniso, o vinho não é apenas um modificador de consciência ou um alimento inebriante, mas um verdadeiro *enteógeno*, isto é, uma substância que traz para o interior daquele que participa do rito uma real experiência de contato com a divindade, sendo, portanto, algo que gera aquilo que os gregos chamavam de *enthūsiasmós*, ou “trazer o deus para dentro de si”.⁷⁵ Esta característica poderosamente mística do vinho já surge de sua própria invenção.

⁷³ Brandão, 1991 (I): 286.

⁷⁴ Dodds, 1988: 88-9.

⁷⁵ *Enteógeno* é um termo composto, e que significa, ao mesmo tempo, algo que “contém a divindade” e que “traz a divindade para dentro”. Sobre a definição de enteógenos ver Furst, 1994: 1-28, e sobre o *enthūsiasmós*, ver Brandão, 1991 (I): 80.

Filho de Zeus com uma mulher mortal, Dioniso foi perseguido, desde seu nascimento, pela esposa do pai dos deuses, Hera, deusa que velava pelos casamentos “corretos” e que estava sempre pronta para vigiar as aventuras de seu divino esposo e punir os frutos destas uniões. A criança foi escondida pelo pai no Monte Nisa, aos cuidados de seres relacionados à natureza, as ninfas, e seres semibestiais, os sátiros. Ali, exilado entre animais selvagens e plantas não-cultivadas, o jovem Baco descobriu a videira, “luxuriante e selvagem”, e “cheia, a ponto de rebentar, de sua carga de sumo fresco”.

Dioniso cavou um orifício na rocha, em forma de lagar, e chamou os Sátiros para que colhessem os frutos da videira. Depois de colhidos, e limpos de seus ramos, os cachos foram colocados no lagar pelo próprio deus. Escrevendo nos estertores da antiguidade pagã (séc. V d.C.), o egípcio Nonnos descreveu o que ocorreu a partir de então:

Depois que depositou a inteira colheita no oco espaço, pôs-se a pisar as uvas com passos de dançador. E os sátiros também, sacudindo ao vento os cabelos, em desvario, de Dioniso o aprenderam. Peles de corço mosqueadas eles nos ombros atavam, e o canto de Baco, altíssimos, descantavam, esmagando os bagos com repetidas pisadas, a gritar ‘Evoé!’ E o vinho esguichava no covo cheio de parras e empurpleciam-se os tanchões. Premidas pelo alternado repisar, borbulhavam as uvas manando o vermelho sumo junto com uma espuma branca. Eles o apanhavam com chifres de touro em vez de copas – coisa que ainda não se tinha visto -, de modo que o próprio vinho misturado depois tirou o seu nome do cantil feito de cornos.⁷⁶

Recolhido o vinho, beberam todos: Dioniso, os sátiros e as ninfas, os quais, embriagados pelo delírio provocado pela bebida, caíram desfalecidos. De posse do vinho, e de seu enorme poder extático e enteogênico, Dioniso retornou, triunfante, ao convívio dos homens e deuses, acompanhado dos sátiros, furiosos de sexualidade, das

⁷⁶ Nonnos, *Dionysiaca*, apud Kerényi, 2002: 52-4. Nonnos fez, neste trecho, um trocadilho entre o vinho misturado (*kerannýmenos*) e o chifre do touro (*kéras*).

feras, agora mansas, e das ninfas, convertidas em acompanhantes do deus, e chamadas de *mênades* ou *bacantes*.⁷⁷

Todos os anos, à época da vindima, celebravam-se festas em honra de Dioniso, nas quais se representavam os eventos míticos que deram origem ao vinho. Impossível descrever aqui todos os passos destas festas, que, aliás, assumiam aspectos diferenciados de acordo com as diferentes tradições regionais.⁷⁸ Em várias cidades, mas principalmente em Delfos, as sacerdotisas de Dioniso, e muitas mulheres que a elas se juntavam, assim como homens de todas as classes sociais, iam para os montes beber e dançar em honra do deus.

Como diz Junito Brandão, nestas cerimônias buscava-se ativamente alcançar o *ékstasis* através da embriaguez e do fascínio exercido sobre as multidões pela música e a dança. A partir do *ékstasis*, as mulheres tornavam-se *mênades*, isto é, “possuídas” pela *mania*, ou “loucura sagrada”, e atingiam um estado de agitação incontrolável, ou *órguia* (daí a nossa “orgia”), até caírem desfalecidos:

É nesse estado, que algo de sério e grave acontecia, porque a embriaguez e a euforia, pondo-os em comunhão com o deus, antecipavam, uma vida do além muito diversa daquela que, desde Homero até os grandes e patriarcais deuses olímpicos, lhes era oferecida. (...) Esse sair de si significava uma superação da condição humana, uma ultrapassagem do *métron*, a descoberta de uma liberação total, a conquista de uma liberdade e de uma espontaneidade que os demais seres humanos não podiam experimentar. (...) A mania e a orgia provocavam uma como que explosão de liberdade e, seguramente, uma transformação, uma liberação, uma distensão, uma identificação, uma *kátharsis*, uma purificação.⁷⁹

⁷⁷ Brandão, 1991: 290.

⁷⁸ Cf. Brandão, 1991: 78-81; Johnson, 1999: 53-65; Ruck, 2001: 6-14; Kerényi, 2002: 250-333.

⁷⁹ Brandão, 1991: 79-80.



*A festa dos pobres: as órgias báquicas.*⁸⁰

Muitos viram nestas cerimônias sintomas de uma “histeria coletiva”,⁸¹ mas é, certamente, desnecessário apelar para qualquer interpretação patologizante deste tipo. Como já vimos em outros momentos deste trabalho, a cultura é, em última instância, a principal responsável pelos efeitos que uma substância ou outra possa ter sobre a consciência humana. Mas é lógico pensar, e os textos dos escritores da antiguidade apóiam esta pretensão, que os vinhos consumidos nos cultos báquicos pudessem ser “fortalecidos” pelo acréscimo de outras substâncias essenciais, como a resina fermentada do pinheiro (poderoso excitante), o ópio (as mênades são, por vezes,

⁸⁰ Bacanal: detalhe de um mural romano (Vila Panfílio, séc. I d.C.), in Toynbee, 1987: 228.

⁸¹ Sobre esta visão cf. Brandão, 1991: 80, Johnson, 1999: 56 e Ruck, 2001: 8.

representadas com coroas de papoulas), cogumelos como o *Amanita muscaria* (que se desenvolve, na Grécia, precisamente na época das orgias báquicas), fungos parasitas da cevada (o mesmo do qual é extraído o LSD) e o olíbano da Síria, que também possui propriedades narcóticas.⁸²

Nos centros urbanos também eram realizadas festas dionisíacas, como as que eram promovidas em Atenas, as Antestérias (“festa das flores”). Embora menos “entusiasmadas” do que as *órguias*, festas como as Antestérias – que duravam vários dias, cada um com uma motivação religiosa específica - carregavam inúmeros significados místicos para o vinho, e motivavam grandes explosões de consumo e embriaguez populares.

Um exemplo desta riqueza simbólica nos é dado pelas cerimônias realizadas no primeiro dia, chamado de *Pithoigía*, ou “dia da abertura dos *pithoi*”, os grandes vasos de barro onde o vinho era armazenado. As tampas dos *pithoi* eram retiradas e os vasos eram deixados abertos, para que as almas dos mortos, as *kéres*, sentissem seu aroma e viessem à terra. Para os atenienses, a cidade ficava cheia de fantasmas neste dia, e a ninguém, incluindo os escravos, era proibido se embriagar.

Esta relação entre os mortos e o vinho parece ser muito antiga no pensamento grego, já que as próprias plaquetas micênicas chamam as almas dos mortos de *di-pi-si-jo-i* (“as sedentas”),⁸³ e considerava-se que os mortos – e tudo que era enterrado, como as sementes – eram os produtores e distribuidores das riquezas: dizia um tratado atribuído a Hipócrates que “é dos mortos que nos vêm os alimentos, os crescimentos e os germes”.⁸⁴ Os mortos vinham à terra para serem recompensados, através do vinho, pelas dádivas que concediam aos vivos. Ao encerrarem-se as Antestérias, costumava-se

⁸² Johnson, 1999: 56; Ruck, 2001: 6-8.

⁸³ Kerényi, 2002: 260.

⁸⁴ *Apud* Brandão, 1991: 79.

dizer “fora, *Kéres*, já não é mais Antestéria!”, e os mortos eram tangidos de volta ao mundo subterrâneo, com as cabeças pesadas de vinho.⁸⁵

Bebia-se muito nestas festas. Havia, inclusive, um concurso em que o vencedor era aquele que bebesse mais rapidamente uma grande *kylix* (taça) de vinho.⁸⁶ Durante as peças de teatro (eventos intimamente relacionados a Dioniso) os próprios espectadores assistiam às representações dos eventos da vida do deus consumindo a *trimma*, um vinho temperado com uma mistura desconhecida de ervas,⁸⁷ e era bastante comum que, à noite, se encontrassem velhos cambaleantes e embriagados, que representavam as peças de um autor arcaico semimitológico, Téspis, um precursor do teatro ateniense do período clássico.⁸⁸

Aos *khrestói*, aos *aristói* - a nobreza aristocrática que dominava as *póleis* helênicas, e que nos legou sua visão de mundo através dos textos que chegaram até nós – todas estas manifestações populares, bastante relacionadas ao substrato “pré-indo-europeu” da cultura grega, pareciam decididamente primitivas e selvagens, especialmente no que tange ao trato com o álcool. Afinal, desde o período dos poemas homéricos, esta nobreza de sangue vinha desenvolvendo um tipo de relação cerimonial com a bebida que se caracterizava justamente pelo comedimento e pelo controle da embriaguez.

Esta relação se dava, privilegiadamente, no seio de uma cerimônia denominada *symposium*, reunião dedicada exclusivamente ao consumo do vinho, e separada da refeição propriamente dita.⁸⁹ Embora representassem uma clara reminiscência dos velhos banquetes dos guerreiros “indo-europeus”, os *symposia* se diferenciavam

⁸⁵ Kerényi, 2002: 261.

⁸⁶ Johnson, 1999: 57; Kerényi, 2002: 268-9.

⁸⁷ Johnson, 1999: 53-4.

⁸⁸ Kerényi, 2002: 281-2.

⁸⁹ Pantel, 1998: 157; Vetta, 1998: 170.

bastante daqueles, especialmente no que se refere às práticas de moderação e refinamento do comportamento étlico. Nos banquetes antigos, *comia-se e bebia-se* à farta, como é demonstrado pelos mitos e pela presença, nos grandes salões (*megara*) dos palácios micênicos, da *eschara*, braseiro circular que ocupava o lugar central.⁹⁰

No período homérico, um outro objeto, a *cratera* - grande vaso em que se diluía o vinho em água, e em que este era, por vezes, misturado ao mel, à farinha, e a frutas como a cereja silvestre⁹¹ - passa a ocupar o lugar central, embora ainda se tratasse de um ato de caráter alimentar, conforme descrito na *Odisséia*, quando Ulisses dirige-se a Alcínoo, rei dos Feácios:

Sim, digo mesmo que a nada se pode aspirar de mais alto
que ver a paz entre o povo e a alegria no rosto de todos,
e, no interior do palácio, os convivas sentados em ordem,
todos o aedo a escutar, tendo mesas na frente, repletas
de pão e carne, no tempo em que o vinho nas grandes crateras
deita o escanção, para os copos de todos encher até às bordas:
eis o que a mim se afigura a mais bela e inefável ventura.⁹²

É somente na obra do poeta lírico Alceu (630-580 a.C.) que a palavra *symposion* (“beber junto”) surge pela primeira vez, aparentemente como uma forma de marcar a identidade de uma aristocracia em um período de grande instabilidade social. Nos *symposia* nada se comia - “quando bebem não comem” poderíamos dizer, parafraseando os relatos sobre os índios – e ninguém que não fosse homem e nobre poderia participar: somente as “companheiras” (*hetairas*), mulheres consideradas dissolutas, eram admitidas, e mesmo assim em um papel francamente secundário.⁹³

⁹⁰ Vetta, 1998: 170.

⁹¹ Maffre, 1989: 86; Johnson, 1999: 49; Kerényi, 2002: 281.

⁹² *Odisséia*, IX, 5-11.

⁹³ Maffre, 1989: 128; Vetta, 1998: 171-2; Johnson, 1999: 50.

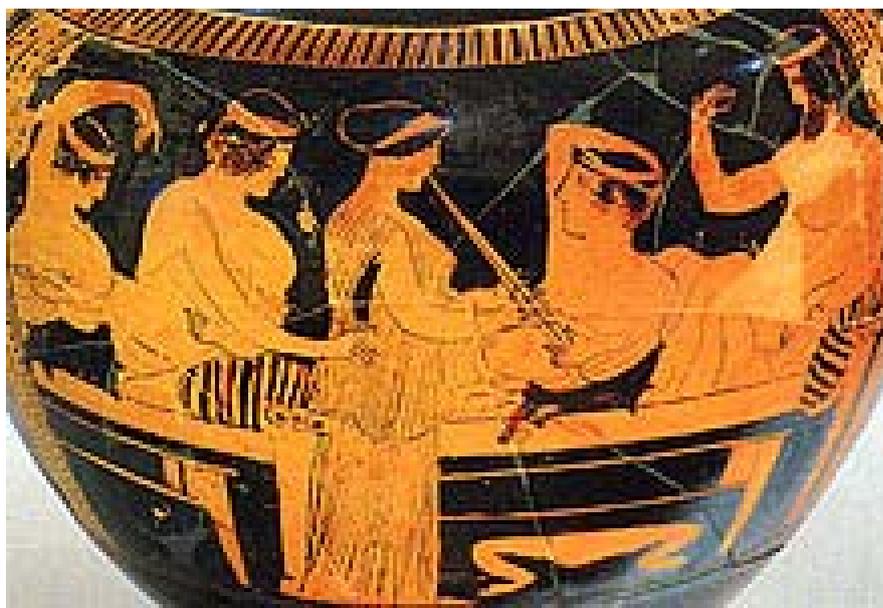
Nos *symposia* celebravam-se acontecimentos especiais, não se tratando, portanto, de eventos corriqueiros. Discursava-se, declamava-se um tipo de poesia especialmente composta para estas ocasiões, discutia-se a política da cidade, formavam-se associações políticas (as *hetairiai*), faziam-se libações aos deuses, fazia-se sexo:

(...) o *symposion* apresenta-se como o principal meio de agregação social. Os bebedores são ligados por sua pertença à classe aristocrática, pela sua formação intelectual e poética, assim como por uma visão comum dos objetivos e das modalidades da luta política. O *symposion* teve, durante muito tempo, um papel importante porque soube aliar, na esfera privada, uma significação religiosa, uma intenção pragmática e um espírito de puro divertimento.⁹⁴

Inúmeras e complexas regras presidiam, nestas cerimônias, o ato de beber. Era justamente este excesso de regulamentações, aliás, que fazia do *symposion* um ato civilizado por excelência, e um progresso cultural. Através destas regras, os homens superiores diferenciavam-se tanto dos *kakói*, dos homens comuns, imersos em seus desregramentos dionisíacos, quanto dos “bárbaros” não-gregos, que bebiam de forma selvagem, ignorando as sutilezas cerimoniais. Dentre estas regras estava a da escolha de um *simposiarca*, o líder que determinava as proporções da mistura do vinho com a água, e a quantidade de bebida que cada participante deveria consumir, para que todos se mantivessem em um mesmo estado de *euphrosyne* (“alegria”). Era o simposiarca, através do controle da mistura e quantidade do vinho consumido, que garantia que o *symposion* se desenrolasse da forma correta: partindo das libações aos deuses, passando pelas discussões políticas e poéticas, e terminando com a alegria dos jogos e práticas eróticas, quando então, muitas vezes, formavam-se cortejos (*kômos*, de onde nos vêm

⁹⁴ Vetta, 1998: 172.

comédia), em que um bando de aristocratas embriagados se deslocava para outras casas, para continuar a beber e se divertir.⁹⁵



*A festa dos nobres: o symposion.*⁹⁶

Uma característica importante dos *symposia* era o grande valor concedido à embriaguez que levava à criatividade poética. Os grandes poetas, quase sempre membros da elite, eram também grandes bebedores: para Demócrito, os melhores poemas eram aqueles compostos “com inspiração e um sopro divino”, isto é, sob efeito da embriaguez, e negava que alguém pudesse ser um grande poeta sem a posse deste *furor* etílico, de origem dionisíaca.⁹⁷ O poeta Anacreonte de Teos, que viveu no século VI a.C., era o visto como um modelo a ser seguido, pelo menos no que diz respeito aos

⁹⁵ Vetta, 1998: 172.

⁹⁶ Cratera ática do século V a.C.,

Disponível em <http://www.iath.virginia.edu/~umw8f/Barbarians/first.html>.

⁹⁷ Dodds, 1988: 95.

seus pendores etílicos, já que sua radical homossexualidade não era tão apreciada. Dizia-se de Anacreonte que ele teria morrido afogado em um grande *pithos* de vinho, e durante toda a antiguidade os poetas cantaram a memória de Anacreonte sem esquecer sua marca de grande bebedor:

Videira, mãe da uva e do vinho que a tudo apaziguas,
 possa a teia de tuas gavinhas tortuosas
 florescer, exuberante, no chão frio e coroar
 a estela da tumba do teano Anacreonte,
 para que ele, festeiro e ébrio do vinho a que é tão dado,
 tangendo sua lira de amante de rapazes
 noite afora, sob a terra, tenha acima da cabeça
 os galhos com o esplêndido racimo maduro,
 e que possa umedecê-lo sempre o sereno da noite
 que sua boca de ancião tão doce respirava.⁹⁸

Ao compararmos os festejos báquicos populares - com suas explosões etílicas de comunhão democrática e democratizante – e os aristocráticos *symposia*, percebemos que o beber álcool representava, para os gregos, muito mais do que uma simples forma de obtenção de um estado alterado de consciência. As formas pelas quais o vinho era consumido identificavam algo fundamental: o lugar que um indivíduo ocupava em uma sociedade que, para além de suas experiências de participação política popular, estava profundamente marcada pela divisão entre os “melhores” e a “turba”, além de determinar as diferenças entre o que era visto pelos helenos como uma verdadeira civilização e aqueles povos que não sabiam como usufruir convenientemente do presente de Dioniso aos homens.

⁹⁸ Simônides, *in* Paes, 2001: 15; mil anos depois, Anacreonte e suas bebedeiras ainda eram lembrados, como mostra este diálogo poético do egípcio Juliano (século VI d.C., *in* Paes, 2001: 93):

“A. Morreste de beber muito, Anacreonte.
 B. Deliciei-me: tu, que não, virás também para o Hades.”

Não era apenas na forma de consumo que as diferenças sociais se manifestavam, mas também nas próprias bebidas consumidas. Os pobres, muito raramente, bebiam vinho: preferiam (ou eram forçados a consumir) o *hidrómelī*, o *kykéon* (bebida feita com cevada cozida e menta), ou a *zurrapa*, feita com o bagaço fermentado das uvas (ou vinagre) acrescido de água. Mesmo quando um camponês pobre era vinhateiro, não costumava consumir o seu próprio vinho, e sim vendê-lo.⁹⁹

Os ricos, por sua vez, tinham à disposição uma infinidade de tipos de vinhos, tintos e brancos, geralmente doces e licorosos, e de fermentação muito lenta. O preferido parece ter sido o da ilha de Quios: suas ânforas – devidamente identificadas – foram encontradas do Egito à França, da Toscana à Rússia. Lesbos e Tasos também eram famosas por seus vinhos de alta qualidade.¹⁰⁰ Todos estes vinhos se caracterizavam por serem bastante espessos, como os *xerez* e *tokay* de hoje, já que eram deixados, após a colheita, a descansar ao sol por alguns dias, a fim de concentrar bastante o seu açúcar.¹⁰¹ O importantíssimo comércio dos vinhos se baseava neste consumo de luxo: em um mundo onde praticamente todos podem produzir seu próprio vinho, o que se comerciava era a variedade e a exclusividade, e os signos de *status* que eram garantidos pela possibilidade de um indivíduo poder servir vinhos caros e de variadas procedências.¹⁰²

Com os gregos do período clássico, encontraremos um tipo de cultura em que o consumo das bebidas alcoólicas é algo extremamente ritualizado, de grande significado religioso, e em que o beber e o comer eram, muitas vezes, considerados como atos que deveriam ser separados, como no caso do *symposion*. Com os romanos, ingressaremos

⁹⁹ Amouretti, 1998: 142-7.

¹⁰⁰ Amouretti, 1998: 144; Johnson, 1999: 45-9; Tannahill, 1988: 64.

¹⁰¹ Johnson, 1999: 47.

¹⁰² Finley, 1986: 185.

em um mundo novo, em que o consumo do álcool - e especialmente do vinho - torna-se um ato cerimonialmente desmarcado, corriqueiro, cotidiano, um mundo que prepara o surgimento de um regime étlico que encara o vinho como um alimento, e a embriaguez como uma prática que deve estar separada da religião. Também com os romanos, veremos algo que, se já é anunciado entre os gregos, alcança níveis nunca vistos antes: o uso do álcool como veículo de intercâmbio cultural e étnico, como símbolo de superioridade cultural, e como um meio de construção e manutenção de identidades.

CAPÍTULO V

O VINHO E A CERVEJA: A FORMAÇÃO DOS REGIMES ETÍLICOS MODERNOS

1. Roma e a Democratização do Vinho.

*O que é um dia? Nada além de um espaço impiedoso.
Mal temos tempo de nos virar, eis que a noite já chega.
Assim nada mais sábio do que passar diretamente da
cama para a mesa.
Não se teve ainda tempo de refrescar e não é preciso
um banho para aquecer.
Porém, uma bebida quente é o melhor dos mantos.
Oh! Bebi como um trácio, de modo que não sei mais o
que pronuncio. O vinho me subiu à cabeça.¹*

Com o estudo do regime etílico dos romanos atingimos um ponto central nesta pesquisa. Apesar da influência do cristianismo, e apesar das modificações ocasionadas pelo contato com os povos celtas e germânicos, é possível afirmar que as bases principais dos modos de beber dos povos mediterrânicos – portugueses incluídos – foram lançadas durante o desenvolvimento da civilização romana. O próprio modo de beber dos nórdicos, aliás, somente se desenvolveu, em sua expressão moderna, como uma contraposição cultural ao regime etílico romano.

¹ Petrônio, *Satíricon*, XLI: 55.

Em Roma, o vinho perderá, em grande medida, o caráter enteogênico que possuía entre os gregos, e se tornará um gênero *alimentar* de primeira necessidade. Fator das alegrias e tranqüilizações quotidianas, o vinho alcançará, entre os romanos, uma importância política e econômica nunca vistas anteriormente. Mesmo quando o Estado romano resolveu, em termos relativos, o enorme problema da água potável - sempre difícil de ser conseguida nos tempos antigos, e mesmo modernos - o povo romano exigia que o vinho estivesse disponível ao consumo quotidiano.

Isto ficou bem claro durante o principado de Augusto (27 a.C. a 14 d.C.), quando seu genro, o cônsul Agripa, executou uma grande quantidade de obras hídricas e aquedutos, levando água potável a toda a cidade, que crescia de forma cada vez mais desordenada. Isto, contudo, não foi suficiente para impedir o povo de solicitar que o *princeps* distribuísse vinho, como parte da tradicional distribuição de trigo gratuito, a *annona*, levando um exasperado Augusto a afirmar que “o meu genro Agripa já vos deu muita água para beber!”.² A irritação de Augusto foi inútil, já que as distribuições de vinho tornaram-se uma forma freqüentemente usada pelos imperadores para conseguir as graças do violento e instável populacho romano.³

Curiosamente, não se pode dizer que este amor ao vinho fosse algo tradicional na cultura romana. Na verdade, o uso do vinho pelos romanos se desenvolveu de forma lenta, conforme a cidade ia se expandindo e conquistando novas terras e povos tributários. Quando se fala em “civilização clássica” ou “civilização greco-romana” - colocando-se gregos e romanos em um mesmo “saco” cultural - comete-se um grande equívoco, pelo menos no que diz respeito ao papel social do vinho: tal como ocorreu na Grécia, os antepassados (de origem lingüística indo-européia) dos romanos também não

² Grimal, 1988: 220.

³ Tannahill, 1988: 71.

traziam consigo o conhecimento do vinho feito de uvas; mas, diferentemente do que ocorreu com os gregos em relação aos cretenses, os proto-latinos não se defrontaram, de imediato, com uma civilização vinícola, que lhes transmitisse as técnicas de fabricação e os prazeres do consumo do vinho.

Os primitivos romanos viviam em comunidades pastoris, que tinha no leite sua bebida principal. Muito lentamente, o conhecimento da vinha foi penetrando na região do rio Tibre, a partir de várias influências. Entre estas, estava a das colônias gregas do sul da Itália, região que já produzia vinho desde c. 800 a.C., e que era chamada de *Oenotria*, ou “terra das videiras escoradas”.⁴ Outra influência veio dos etruscos, que parecem ter obtido as técnicas vitícolas e vinícolas dos gregos itálicos, e que, por volta de 600 a.C., produziam vinho e o comerciavam entre os gauleses do norte da Itália e sul da França.⁵

Como mostram autores como Andrew Sherratt e Rod Phillips,⁶ o vinho somente começa a ser produzido - por uma sociedade que não o fazia tradicionalmente - após esta tê-lo conhecido como uma mercadoria importada (*commodity*), como um item de seu comércio com sociedades que exportam o vinho. É a partir da necessidade de satisfazer o consumo interno que a vinha e a viticultura são introduzidas, e foi exatamente assim que o vinho tornou-se a bebida nacional dos romanos, mas não sem antes ultrapassar uma série de impedimentos culturais.

Estes impedimentos estavam relacionados à prevalência da noção de *virtus*, noção que constituía e dirigia todo o sistema cultural das *gentes*, os clãs tradicionais que formaram a sociedade romana. No mundo das *gentes*, privilegiava-se tudo aquilo que

⁴ Em alguns locais do sul da Itália, as videiras representam mais de 30% da vegetação reconstituída pelos arqueólogos para os séculos IV e III a.C.: Phillips, 2003: 61.

⁵ Johnson, 1999: 66-7; Phillips, 2003: 61.

⁶ Sherratt, 2000: 122; Phillips, 2003: 36.

representasse a *permanência*: a repetição das colheitas, a renovação regular das pessoas e dos animais, a estabilidade da propriedade, a monotonia dos ritmos naturais e sociais. Condenava-se, por outro lado, tudo aquilo que fosse anárquico, inovador, desenraizador.

Condenava-se o *luxus*, termo que designava, originalmente, as ervas que cresciam espontâneas e indisciplinadas, comprometendo as colheitas úteis. Por extensão, *luxus* significava tudo aquilo que excedia as medidas: um vestuário exagerado, um comportamento inovador, uma abundância de prazer. Um verdadeiro homem, um *vir* (daí o termo *virtus*, isto é, a qualidade do homem) em todo o significado do termo, deveria se afastar de tais excessos, que levam à preguiça e à fraqueza, no trabalho e, principalmente, no campo de batalha. Como disse Ovídio, expressando bem o que se entendia por *virtus*: “bem sabes que o ócio deteriora o corpo do indolente. (...) Não sou um homem que se entregue a ócios inativos; a inércia me é mortal. Não gosto de me embriagar até que o dia nasça (...).⁷ Ao homem virtuoso, imerso em sua seriedade e moderação, em sua *gravitas*, só restava condenar e olhar com desprezo a fraqueza, a *impotentia*, que equiparava os homens amantes dos prazeres às mulheres e às crianças.⁸

Durante muito tempo, o consumo do vinho foi incluído entre os atos passíveis de serem considerados um *luxus* e, portanto, desestimulado pelos códigos morais. As mulheres, por exemplo, eram terminantemente proibidas de ingerir bebidas alcoólicas: o marido que encontrasse sua mulher bebendo poderia se divorciar, ou mesmo matá-la. Temia-se a “possessão”, provocada pela embriaguez, que colocaria as fracas mulheres sob o alcance de divindades perigosas, como Líber Pater,⁹ ou Vênus, e as deixaria propensas a cometer adultérios. Séculos mais tarde, o autor satírico Juvenal (c. 55-127

⁷ Ovídio, *Epistulae ex Ponto*, 1997 (I, V): 81-3.

⁸ Sobre a noção de *virtus*, cf. Grimal, 1988: 67-8

⁹ Líber era um antigo deus italiano da criação e da fertilidade, que nada tinha a ver, em princípio, com o vinho, mas que acabou por ser identificado ao grego Dioniso, e tendo obscurecidas suas características originais. Um festival, as *Liberalia*, era realizado em sua honra: Harvey, 1998: 304.

d.C.) ainda criticaria a embriaguez feminina nestes termos: “quando ela está bêbada, o que significa para a Deusa do Amor? Ela não consegue governar seu púbis com a cabeça”.¹⁰

Além destas interdições morais, existiam razões mais prosaicas para a sobriedade da Roma arcaica. Sendo um bem suntuário, adquirido através do comércio internacional, o vinho tinha pouco espaço em uma sociedade marcada pela pobreza e pela frugalidade alimentar. A dieta romana dos primeiros séculos consistia, basicamente, em legumes (couve, acelga, pepino, etc.) cozidos juntamente com um pedaço de carne salgada de porco (os bovinos eram muito preciosos e raramente comidos), e consumidos com maçãs e pêras selvagens e bolotas de carvalho.

A *pièce de résistance*, porém, era uma papa de cereais, chamada *puls*: os gregos, comedores de pão de trigo, costumavam chamar os romanos de *multiphagi* (“comedores de papa”), ou *multiphagonides* (“grandes papa-sopas”).¹¹ O *puls* não era feito de trigo – que não era cultivado no Lácio – e sim de espelta, um grão inferior, muito duro, e que não fermentava, impedindo, assim, a fabricação do pão. Ao *puls* eram acrescentados, comumente, leite, queijo, mel e ovos.¹² O uso da espelta como cereal principal, em aliança com as interdições religiosas, ajuda a explicar o surpreendente fato de que os romanos, sendo uma sociedade consumidora de cereais, e não produzindo o vinho de uvas, não tenham desenvolvido a produção e o consumo da cerveja, como ocorreu com outras sociedades granívoras.

Conforme os romanos, entre os séculos IV e II a.C., iam conquistando a península italiana, sua sociedade paulatinamente sofria radicais transformações, no

¹⁰ *Apud* Phillips, 2003: 77; sobre as interdições ao consumo de vinho pelas mulheres ver também Grimal, 1988: 166 e Johnson, 1999: 67.

¹¹ Sassatelli, 1998: 189.

¹² Corbier, 1998: 229; Phillips, 2003: 77-8; Sassatelli, 1998: 188-9.

sentido de uma riqueza cada vez maior, e de um crescente aumento da complexidade social e da abertura cultural. A conquista da Magna Grécia e a participação nos assuntos políticos e militares do Mediterrâneo oriental solaparam a tradicional rusticidade e o provincianismo da sociedade romana, e trouxeram uma vaga de costumes e influências helênicas e orientais,¹³ possibilitando o surgimento de um mercado de artigos de luxo que, como diz Hugh Johnson, “teria escandalizado os primeiros romanos”. Entre estes artigos de consumo suntuário estava, naturalmente, o vinho.¹⁴

Ao mesmo tempo em que a demanda interna pelo vinho aumentava, Roma ia conquistando as regiões produtoras e trazendo, como escravos, homens de todo o Mediterrâneo que possuíam grande experiência como vinhateiros.¹⁵ As conquistas também revolucionaram a dieta tradicional romana, e isto foi um fator fundamental para a transformação do vinho, de “*commodity*” em gênero de primeira necessidade. Ora, tanto o sul da Itália quanto a Etrúria, ao norte de Roma, eram tradicionais produtoras de trigo, e este se tornou um produto acessível aos romanos: entre 171 e 168 a.C. foram abertas as primeiras padarias em Roma,¹⁶ iniciando um processo que faria de Roma a primeira sociedade a desenvolver uma indústria alimentícia voltada para o consumo das massas urbanas, indústria formada por grandes latifúndios escravistas, moinhos (bastante avançados para os padrões da antiguidade), padarias e sofisticados sistemas de distribuição e comércio internacionais.¹⁷

Embora o *puls* jamais tenha desaparecido completamente da dieta romana, especialmente entre os pobres, o pão passou a ser o alimento principal do dia a dia, marcando uma importante distinção entre aqueles que podiam comprá-lo e os muito

¹³ Lévêque, 1987: 183-192.

¹⁴ Johnson, 1999: 68; Phillips, 2003: 77.

¹⁵ Johnson, 1999: 69.

¹⁶ Johnson, 1999: 68; Phillips, 2003: 78.

¹⁷ Tannahill, 1988: 71-8.

pobres, ou muito avarentos.¹⁸ Como mostra Rod Phillips, esta transformação dietética – de um alimento molhado, como o *puls*, para um seco, que era o pão – foi crucial: era necessário um líquido que acompanhasse a refeição, algo em que se pudesse molhar o pão, e este líquido era o vinho. O desaparecimento das proibições ao consumo por parte das mulheres revela bem o novo *status* alcançado pelo vinho.¹⁹ A partir de então, o pão e o vinho tornaram-se os símbolos máximos da alimentação civilizada, para os romanos e para todas as sociedades que se desenvolveram a partir de sua herança cultural.²⁰

Um dos indícios mais evidentes da popularização do vinho era o seu crescente papel religioso. O vinho tornou-se indispensável aos sacrifícios, que constituíam o evento principal das cerimônias religiosas romanas: a *libatio*, isto é, o ato de derramar algumas gotas de vinho nos altares domésticos,²¹ tornou-se algo tão corriqueiro que até hoje subsiste em nosso costume popular de derramar a bebida “para o santo”. Ao lado das práticas cerimoniais, desenvolveu-se toda uma “metafísica” do vinho que, embora influenciada pelos gregos, tinha decididamente um espírito romano. Pode-se dizer que, enquanto os gregos “bebiam o deus”, isto é, usavam o vinho como um enteógeno, como uma forma de alcançar uma possessão divina ou poética, os romanos “bebiam para si e para o deus”, mantendo, desta forma, o vinho em um nível religioso mínimo, instrumental. Como afirmou, sobre este tema, Florence Dupont:

Cultura sacrificial como a da Grécia, Roma, no entanto, não tem uma cultura do banquete. Os romanos jamais adotaram o *symposion* grego, em que aquele que bebe é possuído pelo vinho e recebe em seu corpo divindades, como Eros, Dioniso ou as Musas. Com efeito, a civilização romana não tem uma tradição de possessão religiosa, quer seja erótica, profética ou poética, e, por conseguinte, não tem um espaço capaz de acolher o culto a Dioniso dos banquetes gregos. Em outras palavras, os romanos não

¹⁸ Corbier, 1998: 228.

¹⁹ Phillips, 2003: 77-8.

²⁰ Dupont, 1998: 200; Montanari, 1998: 278-81; 2003: 19-22.

²¹ Veyne, 1995: 206.

acreditam na possessão dionisíaca e vêem nela apenas charlatanismo. O banquete romano serve aos convivas, ao mesmo tempo, a carne e o vinho; este não é uma bebida sagrada, mas, simplesmente, uma bebida, ainda que um tanto especial.²²

Este aspecto prosaico é evidenciado no papel que os cultos báquicos assumem em Roma. Conquanto Dioniso (ou Baco, denominação preferida pelos romanos), assim como na Grécia, tenha se tornado um deus adorado pelos pobres e desclassificados, jamais possuiu, entre os romanos, o prestígio que obteve junto aos gregos, como demonstra o fato de que, raramente, lhe fossem dedicados sacrifícios ou ex-votos, como se fazia aos deuses domésticos (os *Lares* e *Penates*) ou aos deuses da religião oficial, como Júpiter Pater ou Marte. Era visto como um deus benfazejo e civilizador, que velava pelos pequenos excessos da vida quotidiana, e que era contraposto a Hércules, símbolo da *virtus* cívica e intelectual.

Após um início conturbado, em que os cultos báquicos realizados à moda grega, com suas *mênades* e *órguias*, foram proibidos pelo Senado (186 a.C.), a adoração a Baco se refugiou nos *collegia*, que, como já vimos,²³ eram associações civis voltadas para a sociabilidade (regada a muito vinho) e para a garantia dos ritos funerários de seus integrantes, mais do que associações religiosas, mesmo que fossem dedicadas a um deus. Este papel de “seguro funerário” exercido pelos *collegia* fez de Baco o deus mais representado nas tumbas romanas. Enquanto que, entre os gregos, Baco era uma divindade perigosa e ameaçadora, que poderia levar os homens à loucura orgiástica, e que atraía as almas dos mortos com o aroma do seu vinho, em Roma era um deus do renascimento, que prometia aos homens, aos pobres especialmente, uma vida mais feliz após a morte. Veremos, mais tarde, como este caráter funerário do Baco romano

²² Dupont, 1998: 200.

²³ Cf. p. 16.

influenciou o culto cristão, notadamente no que diz respeito ao papel cerimonial do vinho.

Em Roma, o vinho atingiu um grau de universalidade no consumo jamais atingido em qualquer outra sociedade, inclusive a da Grécia. Enquanto as terras conquistadas pelas legiões transformavam-se em latifúndios, trabalhados por escravos e outros trabalhadores de estatuto mais ou menos dependente,²⁴ a *urbs* romana se enchia de ex-camponeses, de ex-escravos, e de pobres e despossuídos de todos os tipos, todos ávidos por sorver um bom gole de vinho. A prática do *evergetismo*, isto é, a doação, por parte dos muito ricos e do Estado, de alimentos e diversões aos pobres, garantia que todos tivessem acesso, em algum momento, ao consumo do vinho.²⁵

É claro que esta universalidade não pode ser confundida com qualquer espécie de “democracia etílica”. Seja na forma de beber, nos locais onde se bebia, ou na qualidade do que se bebia, as hierarquias sociais se expressavam ativamente através da bebida de Baco. Nem sempre, aliás, se bebia um verdadeiro vinho: os plebeus e os soldados costumavam beber a *posca*, água “acidulada pelo acréscimo de vinagre, ao mesmo tempo desinfetada e azedinha”, com a qual os lábios do Cristo crucificado foram umedecidos,²⁶ ou mesmo a *lorca*, idêntica à *zurrapa* grega.²⁷ Ambas eram bebidas baratas, feitas com os restos da produção vinhateira, e que permitiam aos pobres a fuga aos riscos sanitários da água, sem, contudo, levar à embriaguez.

Quando se queria embriagar, ia-se às *tabernae* ou às *popinae*: as primeiras eram lojas de bebidas, onde também se comia, e as segundas eram lugares onde se comia, e

²⁴ Sobre as transformações no campo ocasionadas pela expansão romana, cf. Anderson, 1987: 51-99; sobre o estatuto social dos trabalhadores do campo, cf. Veyne, 1995: 63-4.

²⁵ Grimal, 1988: 258; Veyne, 1995: 187.

²⁶ Corbier, 1998: 223-4.

²⁷ Johnson, 1999: 79; Phillips, 2003: 80-1.

onde também se bebia.²⁸ Constituíam-se no centro do convívio entre as pessoas, especialmente porque os pobres romanos não se alimentavam em suas próprias casas, que não possuíam cozinhas: vivendo, em geral, nas *insulae*, grandes edifícios de apartamentos minúsculos, e permanentemente sujeitos a incêndios, os romanos evitavam o uso do fogo, e se alimentavam na rua. Encontravam-se com os amigos no Fórum, nas praças e nas termas, e passavam a noite bebendo e fazendo amor com as prostitutas: tal como ocorria com as tabernas medievais, as *popinae* eram lugares mal afamados, nos quais, da mesa ao sexo, caminhava-se muito pouco.²⁹

Nota-se aqui uma das grandes distinções sociais no que diz respeito aos costumes etílicos: os pobres bebiam *fora de casa*, pagando por uma bebida de baixa qualidade, ou recebendo-a como parte da *annona*. É claro que os ricos, nem sempre, podiam ou queriam evitar as *tabernae* e *popinae*: em suas viagens, mesmo eles faziam suas refeições nestes locais, e alguns personagens importantes nutriam grande predileção por estes ambientes, considerados muito pouco apropriados às pessoas de um nível superior, e nos quais as hierarquias sociais eram, por breves momentos, anuladas.

O satírico Juvenal, por exemplo, criticava os ricos frequentadores destes locais populares ao falar de um cônsul que perdeu o seu cargo porque o imperador teve que mandar buscá-lo em uma *popina*: “tu o encontrarás deitado lado a lado com qualquer sicário, misturado com marujos, ladrões e escravos fugitivos, entre carrascos e fabricantes de caixões (...). Lá todos têm as mesmas liberdades; as taças são comuns, o leite não é diferenciado para ninguém, a mesa está à mesma distância de todos”.³⁰

As *tabernae* e *popinae*, (juntamente com os *collegia*) constituíam-se no principal espaço de discussão política disponível à plebe, e, justamente por isso, eram locais

²⁸ Corbier, 1998: 231-2; Veyne, 1995: 186-7.

²⁹ Grimal, 1988: 231-5; Corbier, 1998.

³⁰ *Apud* Corbier, 1988: 232.

olhados com desconfiança pelas autoridades romanas.³¹ Estas tentavam, na medida do possível, controlar aquilo que se dizia sob efeito do vinho: Nero, por exemplo, costumava enviar agentes policiais provocadores, que sentavam junto aos clientes e começavam a falar mal do imperador, prendendo os ébrios incautos que concordassem. Outra prática de Nero era enviar homens, suposta ou efetivamente embriagados, cantar suas músicas nas *tabernae* e *popinae*, e ai de quem não as considerasse como belíssimas composições!³²

Na maior parte dos casos, porém, os ricos bebiam em casa, oferecendo aos convidados o vinho produzido em suas propriedades e produtos de alta qualidade, e variadas procedências, adquiridos no comércio. Ter a riqueza e o bom gosto suficientes para oferecer vinhos de qualidade *em sua própria casa* representava um dos signos mais evidentes de pertença a uma classe social elevada, e todos os que tinham recursos suficientes tratavam logo de organizar banquetes: aceitar um convite destes, e beber às custas de outrem, era conceder ao anfitrião uma mostra, exterior pelo menos, de respeito e consideração.

Um homem rico sempre tinha uma infinidade de visitas, de vários níveis sociais, em especial “amigos” que esperavam ser contemplados no testamento e uma multidão de *clientes*, homens que, por vários motivos, se ligavam a um patrono, e se viam obrigados a fazer-lhe visitas diárias (a *salutatio*), além dos *libertos*, ex-escravos (que poderiam ser muito ricos) que, mesmo após serem libertados, permaneciam ligados ao ex-amo. Quanto maior o número de pessoas recebidas em um *daps*, em um banquete (“tive muitos clientes” era uma frase que indicava uma vida de sucesso³³), maior era o prestígio alcançado por um homem rico. Como diz Paul Veyne: “nada há de

³¹ Veyne, 1995: 186.

³² Grimal, 1988: 235.

³³ Veyne, 1995: 98.

surpreendente no fato de um homem rico ou influente viver cercado de protegidos e amigos interessados, mas entre os romanos tal evidência tornou-se uma instituição e um rito. ‘A arraia miúda’, escreve Vitruvius, ‘são aqueles que fazem visitas e não recebem ninguém’.³⁴

É claro que nem todos obtinham o mesmo nível de respeito: era muito diferente participar de um banquete oferecido por uma grande personagem, um senador ou um cônsul, e uma refeição patrocinada por um ex-escravo, mesmo que este fosse imensamente rico, como o Trimálquio do *Satíricon*, de Petronius, verdadeiro ícone para todos os *nouveaux riches* da história. O desejo de exibir a riqueza deveria, idealmente, ser acompanhado pela elegância: Trimálquio era rico o suficiente para oferecer sempre vinhos oriundos de suas propriedades,³⁵ mas tão grosseiro que não sabia fruí-los convenientemente: “ façamos correr nosso vinho, amigos, e bebamos para que os peixes que comemos tenham onde nadar”.³⁶

A mistura anárquica de comida e bebida servidas sem qualquer ordem hierárquica, indicava a falta de elegância, acidamente apontada por Petronius em sua notável descrição do banquete de Trimálquio. O banquete era uma arte, que deveria ser executada de acordo com uma série de regras de etiqueta e de precedência: as diferentes categorias de convidados recebiam comidas e bebidas também diferentes, respeitando-se seus estatutos sociais distintos.³⁷ Tal como ocorria entre os gregos, bebia-se vinho diluído em água, cabendo ao “rei” do banquete determinar as proporções da diluição, de acordo com o humor e temperamento dos convivas. Vale salientar que os romanos

³⁴ Veyne, 1995: 99.

³⁵ “Se este vinho não vos agrada, eu o farei substituir por outro. (...) Graças aos céus, eu não o compro. Tudo que aqui sacia nossos gostos provém de uma de minhas quintas, que ainda nem visitei”. Petronius, *Satíricon*, XLVIII: 65.

³⁶ Petronius, *Satíricon*, XXXIX: 52.

³⁷ Veyne, 1995: 99.

eram, neste sentido, bem menos disciplinados do que os aristocratas gregos, sendo bem comum que os banquetes terminassem com todos caindo de bêbados, e carregados para suas casas pelos escravos.³⁸

Esta dessacralização do vinho, promovida pelos romanos de todas as classes, era acompanhada por uma exuberância de tipos e procedências inimaginável pelos gregos do período clássico. Quando os romanos começaram a beber vinho em grandes quantidades, por volta do século II a.C., preferiam os vinhos gregos, mas conforme a demanda interna se expandia, os vinhos do sul da Itália alcançaram o topo da lista dos melhores, e entre estes o mais considerado era o vinho de Falerno, localidade da Campânia. Um *menu*, pintado em uma parede do bar de Hedonus, uma das tabernas de Pompéia, revelava a preferência reservada a este vinho: “por um *as* podes tomar vinho, por dois podes tomar o melhor, por quatro podes tomar Falerno”.³⁹ Com o Falerno, pode-se afirmar, iniciou-se a prática de reconhecer os vinhos por suas safras: os romanos consideravam o Falerno produzido em 121 a.C. (chamado de *opimiano*, em honra de Opimius, cônsul daquele ano) como o melhor vinho já produzido pelo homem, tornando-o um dos objetos preferidos dos falsificadores.

É claro que este vinho, caríssimo, não poderia faltar no banquete do liberto Trimálquio, em que os convidados recebiam ânforas de cristal etiquetadas com a legenda FALERNO DE OPIMIUS, FABRICADO HÁ CEM ANOS, motivando o anfitrião a expressar, em sua linguagem e falta de modos características, todos os componentes de simbolismo hierárquico contidos no vinho: “Muito bem! Muito bem! Então é verdade que o vinho vive mais do que o homem! Portanto, bebamos como esponjas. Meus caros, o vinho é a vida. O que agora vos ofereço é Opímio garantido.

³⁸ Grimal, 1988: 257.

³⁹ Johnson, 1999: 70; Phillips, 2003: 85.

Ontem, embora tivesse jantado em melhor presença, o vinho servido não era tão bom”.⁴⁰

A democratização do uso do vinho, e sua transformação em um produto de uso cotidiano, foram processos que, embora iniciados na Grécia, alcançaram sua expressão mais profunda com os romanos. Tais processos, contudo, não ocorreram apenas por um tipo de “escolha cultural” voluntarista – já vimos que a cultura tradicional dos romanos não favorecia o uso corriqueiro do vinho – mas também foram favorecidos por uma série de inovações agrícolas, industriais e comerciais que permitiram a elaboração de enormes quantidades de vinho, dos mais variados tipos e qualidades, em uma escala jamais vista na história.

Já se calculou que os romanos do século II d.C. consumiam cerca de 250 litros per capita/ano,⁴¹ o que, ainda hoje, representaria um nível de consumo extraordinário,⁴² mas devemos considerar que a maior parte deste vinho era consumida como *posca*, sendo o restante bastante diluído, já que nunca se bebiam puros os dulcíssimos vinhos da antiguidade.⁴³ Para Ruth Engs, esta capacidade da indústria vinícola romana de atender à enorme demanda da população do Império ajuda a explicar a formação de um tipo de regime etílico que se caracterizava pela moderação no consumo, e pela associação do vinho com as refeições, tal como ainda hoje fazem as sociedades mediterrânicas: bebia-se pouco a cada dia, porque era possível beber todos os dias.⁴⁴

Esta transformação do vinho em um produto corriqueiro também mudou a maneira pela qual o vinho era culturalmente apreciado. As formas desenvolvidas pelos

⁴⁰ Petrônio, *Satíricon*, XXXIV: 48.

⁴¹ Engs, 1995: 231; cf. Phillips, 2003: 64.

⁴² Os franceses, por exemplo, consumiram 76,5 litros per capita entre os anos de 1984 e 1986: Engs, 1995: 230.

⁴³ Phillips, 2003: 79-81.

⁴⁴ Engs, 1995: 231; cf. pp. 33-4.

romanos para beber o vinho, nos lugares públicos ou nos banquetes, para além de todas as implicações em termos de hierarquias sociais, revelam alguns importantes pontos em comum, que distinguiam bastante o regime étlico romano do regime grego. Tanto gregos quanto romanos se embriagavam, e tanto gregos quanto romanos lançaram, em muitas oportunidades, um olhar crítico à embriaguez. O que os diferenciava - além de uma presença quotidiana do vinho bem maior entre os romanos do que entre os gregos - era o arcabouço simbólico e ritual que envolvia o ato de se inebriar.

Para os gregos, pobres ou ricos, beber o vinho sempre envolvia a busca de uma possessão, orgiástica no caso dos pobres, intelectual e poética no caso da nobreza. De certa forma, e ressalvadas as muitas diferenças, os gregos mantinham uma relação “indo-européia” com as bebidas: embriagar-se significava entrar em contato com a divindade, não sendo, jamais, uma operação corriqueira ou meramente alimentar. Com os romanos tudo isso muda. Apesar de todas as referências étlicas a Baco, este é sempre visto de uma forma um tanto jocosa, e nenhum romano imaginaria que pudesse entrar em contato com qualquer entidade sobrenatural ao entornar uma ânfora de Falerno. Bebia-se, em Roma, por motivos profiláticos (para evitar a água, sempre arriscada), por motivos nutricionais e pela simples diversão étlica.

O mais importante é que os romanos, ainda mais do que os gregos, radicalizaram o processo de inclusão do vinho na tríade alimentar que se tornou um símbolo das civilizações mediterrânicas, tríade formada também pelo trigo e pelo azeite: os três originários da agricultura, e os três necessitando de transformações culturais suplementares a fim de serem consumidos. Os três produtos, e outros que giravam em torno destes, como as verduras e o peixe, formavam um *sistema alimentar* extremamente coerente, e que se opunha a outros sistemas alimentares, como o dos

povos “bárbaros” do interior e do norte da Europa. Estes se caracterizavam por consumir produtos “selvagens”, oriundos, direta ou quase que diretamente, da natureza, como a carne de caça, o *kumiss* elaborado a partir do leite de jumentas e éguas, a cidra feita de frutos silvestres, e a cerveja, pouco considerada entre gregos e romanos.⁴⁵

Estes sistemas conformavam identidades culturais que se reproduziam e que se opunham: os chamados bárbaros eram diferentes, *e também inferiores*, porque não colocavam uma marca humana (ou o faziam de forma insuficiente) naquilo que consumiam, aproximando-se, desta maneira, dos animais. Como afirma Massimo Montanari:

É este o nó da questão: intervir ativamente na fabricação do alimento, construí-lo artificialmente, ‘inventá-lo’; não se limitar a tomar o que a natureza (mesmo que estimulada pelo homem) pode oferecer. (...) Uma distância abissal separava o mundo dos ‘romanos’ do mundo dos ‘bárbaros’; os valores, as ideologias, as realidades produtivas de um e de outro. Parecia impossível preenchê-la, e com efeito, devemos admitir que dois milênios de história comum não foram o bastante para apagá-la: o caráter da Europa ainda agora é por ela profundamente marcado.⁴⁶

Esta marca de alteridade é uma herança da cultura romana, e de sua extremada atenção aos detalhes dos comportamentos alimentares individuais e étnicos.⁴⁷ Impossível comparar, por exemplo, o doce e refinado Falerno com a *cervogia* dos teutônicos, líquido encorpado e espesso, mais uma papa do que uma bebida verdadeira.⁴⁸ O que se bebia, e como se bebia, era um índice fundamental para a identificação de um indivíduo, ou de uma etnia, como pertencente àquilo que os romanos consideravam como uma vida civilizada: “a regra geral aplicada pelas classes altas romanas e gregas rezava que um povo não era civilizado se não bebesse vinho; se

⁴⁵ Montanari, 2003: 18-25.

⁴⁶ Montanari, 2003: 21.

⁴⁷ Dupont, 1998: 200-1.

⁴⁸ Montanari, 2003: 20.

bebesse vinho puro, sem diluí-lo em água; ou se bebesse em excesso o que quer que fosse”.⁴⁹

Mas os limites entre os regimes alimentares e étlicos eram permeáveis, especialmente no que se refere à expansão dos hábitos romanos para as periferias de seu mundo, mas também no sentido inverso: no século VI d.C., já destruído o império, o médico Antimo, em seu *De observantia ciborum* (“Da observância dos alimentos”), descreve longamente as qualidades medicinais da cerveja, revelando, desta forma, que os produtos e práticas das culturas marginais também possuíam a capacidade de se imiscuírem na cultura latina.⁵⁰

A Antiguidade Tardia e a Alta Idade Média, sob o ponto de vista do estudo das bebidas alcoólicas, são períodos que se caracterizam por um intenso processo de trocas culturais, mas também de constituição de identidades étlicas distintas. Enquanto que o vinho, na esteira dos soldados e comerciantes romanos, e depois dos monges e seus mosteiros, penetrava nas sociedades do centro e do norte da Europa (especialmente enquanto um bem suntuário), a cerveja, o hidromel e a cidra continuavam a ser as bebidas quotidianas das camadas populares, e permaneciam como um item importante na alimentação aristocrática. Por outro lado, os comportamentos étlicos se solidificaram, constituindo-se aquelas distinções que marcarão as identidades étlicas de mediterrânicos e nórdicos na era moderna, aqueles “sóbrios”, estes “bêbados”.

⁴⁹ Phillips, 2003: 100.

⁵⁰ Mazzini, 1998: 263.

2. Vinho e Trocas Culturais no Fim do Mundo Antigo.

*Bebi um pouco do hidromel mágico,
Tomado de Othrorir.
Então eu comecei a saber e me tornei sábio,
E a criar e fazer crescer os poemas.⁵¹*

Em um dia qualquer do ano de 616 – conta-nos o monge Beda, o Venerável, escrevendo um século após – o bispo Mellitus celebrava uma missa em uma igreja de Londres, importante porto fluvial que havia sido transformado em capital pelos saxões, um dos povos germânicos que havia invadido a antiga província romana da Britânia. De repente, três nobres saxões pagãos, e suas comitivas, penetraram na igreja e exigiram beber o vinho da missa. Deixemos Beda descrever o que ocorreu então:

Mellitus recusou, dizendo que somente aqueles que haviam sido batizados poderiam tomar o pão e o vinho. Os três irmãos se enfureceram, mas Mellitus permaneceu firme. Finalmente eles o colocaram para fora da igreja, gritando que ele e seus seguidores deveriam deixar a província.⁵²

Nesta cena estão representados alguns dos principais lugares-comuns da literatura clássica e cristã a respeito dos chamados bárbaros, entre eles a violência, a impiedade e a ânsia pela embriaguez, lugares-comuns que, mil anos mais tarde, também seriam usados para descrever os nativos americanos. Durante a expansão da civilização romana pelo interior da Europa - expansão que, nos braços da Igreja, continuou muito após o próprio Império haver soçobrado –, expandiu-se também o uso de seus principais bens simbólicos, dos quais o vinho era, muito provavelmente, o mais significativo. Os

⁵¹ *Runahal*, tradicional poema nórdico, in Buhner, 1998: 23.

⁵² Beda, o Venerável, *A History of the English Church and People*, (3.2), in Weyer, 1997: 31.

conflitos culturais que se desenrolaram quando os mundos mediterrânico e nórdico se encontraram, nos estertores da Antiguidade e princípios do Medievo, tiveram no choque entre o vinho e a cerveja (além do hidromel) sua expressão etílica mais acabada.

Será neste período de instabilidade criadora, em que as estruturas sociais e culturais da Europa medieval surgiram e se desenvolveram, que as bases dos regimes etílicos dos homens que conquistaram a América foram lançadas. Durante séculos, os dois mundos etílicos se influenciaram e se interligaram, mas mantiveram algumas distinções profundas: as diferenças em relação ao que se bebia, e como se bebia, permaneceram no centro da cena, ajudando a construir as identidades que, no alvorecer da era moderna, com a Reforma Protestante, se afastariam definitivamente.

A expansão do vinho, e sua transformação em principal bebida das novas sociedades europeias que emergiram dos escombros do Império Romano, representou o corolário de um longuíssimo processo, no qual o vinho passou a ser consumido, e produzido, em terras muito distantes daquelas que haviam assistido ao seu surgimento, às margens do Mediterrâneo oriental. Fenícios e gregos, em suas respectivas colonizações do Mediterrâneo ocidental, já haviam apresentado o vinho a povos que não pertenciam ao tronco lingüístico indo-europeu, como os Lígures da Itália e os Iberos da Espanha, e, principalmente, aos celtas, conjunto de povos de língua indo-europeia que, a partir do ano 1000 a.C., ocuparam boa parte da Europa central, e que se expandiram fortemente entre os séculos V e III a.C., tendo, inclusive, saqueado Roma (390 a.C.) e o oráculo de Delfos (273 a.C.), além de ocuparem o atual sul da França, a Península Ibérica e as Ilhas Britânicas, tornando-se um fator fundamental no conjunto das relações políticas europeias.⁵³

⁵³ Powell, 1965: 15-65; Momigliano, 1990: 51-70; Dietler, 1994; Witt, 1997.

Os vários povos que são incluídos no rótulo “celta” compartilhavam diversos traços culturais, entre os quais estava a grande importância conferida aos banquetes etílicos cerimoniais, chamados de *Trinkfest*. Nestes banquetes, fartamente regados pela cerveja de cevada (o *zythus*) e pelo hidromel (o *meddyglyn*), uma aristocracia guerreira disputava precedências e “partes de honra”, sentada em peles de lobo, ouvindo a poesia épica dos bardos (cujo papel se assemelhava ao dos aedos do período homérico grego), e bebendo em chifres ricamente decorados e em vasos e cálices de bronze, os quais acompanhavam seus possuidores até o túmulo.

As bebidas, além deste importante papel cerimonial, também ocupavam um lugar relevante na esfera religiosa. Os celtas possuíam várias divindades e heróis associados ao consumo e à elaboração das bebidas alcoólicas. Os irlandeses, por exemplo, adoravam o deus Gobniu, que utilizava um caldeirão mágico para a fabricação de um *zythus* sagrado, servido aos deuses em festas chamadas de *Fled Gobniu*. Esta cerveja era um elemento fundamental na eterna luta dos deuses contra os perigos do *fomoir* (o mau olhado, o azar).⁵⁴

Um outro mito esclarece ainda mais a função sagrada das bebidas alcoólicas para os celtas, e seu papel como fonte da sabedoria e da criatividade. A deusa dos cereais, Cerridwen, tinha dois filhos, uma bela e radiante menina e Afagddu, um feio e taciturno rapaz. Para diminuir a má sorte de seu filho, Cerridwen resolveu preparar uma cerveja sagrada, que daria a ele a dádiva da inspiração e do conhecimento, e que lhe permitiria conhecer toda as coisas passadas, presentes e futuras. Estas dádivas seriam concedidas àquele que primeiro tomasse da bebida, e que deveria ser, presumivelmente, o triste Afagddu.

⁵⁴ Powell, 1965: 130.

Cerridwen ordenou que dois homens se encarregassem de velar pela elaboração da cerveja mágica. Um velho cego, Morda, deveria manter a fogueira acesa, enquanto um jovem, Gwion Bach, cuidaria de observar o processo de fermentação, durante o tempo necessário (um ano e um dia). Tudo correu bem até o último dia, quando a cerveja, espumando com a fermentação, derramou-se do vaso em que estava sendo elaborada. Três gotas caíram sobre o polegar de Gwion Bach, que, instintivamente, o lambeu. Imediatamente, Gwion Bach passou a ver o futuro, que seria trágico para ele: Cerridwen iria matá-lo.

O jovem, então, fugiu da deusa, furiosa por Gwion Bach ter roubado a cerveja de seu filho. O mito passa a descrever as inúmeras peripécias de Gwion Bach, que se transformava em animais, a fim de escapar de Cerridwen. Transformou-se em lebre, a deusa tornou-se um cão de caça; transformou-se em peixe, a deusa em lontra, e assim sucessivamente. Até que o esperto Gwion Bach se transformou em um grão de trigo, imaginando que não seria visto, mas a deusa tornou-se uma galinha, e comeu o grão.

Ao chegar em casa, Cerridwen descobriu que estava grávida. Nove meses depois deu a luz ao próprio Gwion Bach, tão belo que a deusa não pode matá-lo. Ela fechou o bebê em uma bolsa e a lançou em um rio, sendo recolhida por um humano, Elphin. Extasiado pela beleza da criança, Elphin chamou-o de Taliesin (“sobrancelha radiante”), nome pelo qual a criança passou a ser chamada. Ao crescer, Taliesin tornou-se o mais famoso poeta e sábio de seu tempo.⁵⁵

Através do mito de Gwion Bach é possível perceber que as bebidas possuíam, para os celtas, uma capacidade enteogênica, de veículo para a integração dos homens com as divindades e com seus atributos, tais como a coragem e proficiência guerreira e

⁵⁵ Buhner, 1998: 156-7.

a sabedoria e clarividência. Reencontraremos este papel religioso - muito típico das tradições daquelas sociedades que compartilhavam uma origem lingüística e cultural indo-européia - entre os povos germânicos. Celtas e germânicos também compartilhavam a grande valorização cultural concedida àqueles que comiam e bebiam exageradamente, para além de qualquer medida: “os bárbaros só te consideram homem se és capaz de comer uma montanha”.⁵⁶

Pelo menos no que diz respeito aos celtas – que interagiam culturalmente com os gregos, e depois com os romanos, desde o século VII a.C. – o forte vinho mediterrânico foi aceito com entusiasmo, em substituição ao fraco *zythus* e ao hidromel, que, embora etilicamente potente, era muito sazonal e de difícil obtenção. A colônia grega de Massalia (a atual Marselha), fundada por volta de 600 a.C, e que se especializou na produção de vinho para a exportação, parece ter sido a principal introdutora do vinho entre os celtas, que o adquiriam como um bem de prestígio extremamente valorizado, juntamente com vasos e *crateras* de argila e bronze, trocados por estanho, ferro, escravos, couro, lã e ouro.⁵⁷

Um exemplo desta influência é dado pela gigantesca *cratera* de Vix, um túmulo do sul da França, datado de c. 500 a.C., onde foi enterrada uma mulher da elite, juntamente com uma grande quantidade de bens suntuários, como vasos e jarros para armazenamento e consumo de vinho, todos importados das colônias gregas, da Etrúria, e mesmo da própria Grécia. Entre estes bens estava um vaso de 1.100 litros de capacidade e mais de um metro e meio de altura, o maior vaso grego já encontrado. Enorme e, ao mesmo tempo, delicadamente produzido, o vaso de Vix tinha, claramente,

⁵⁶ Aristófanes, *apud* Montanari, 2003: 37; para os irlandeses, o mínimo que um grande guerreiro deveria comer era um porco inteiro: Powell, 1965: 114.

⁵⁷ Momigliano, 1990: 54-5; Dietler, 1994: 46..

um papel suntuário, já que suas paredes finíssimas não permitiam que fosse completamente cheio.⁵⁸



*A cratera de Vix.*⁵⁹

Os celtas do sul da França não apenas compravam o vinho e os vasos dos gregos, mas também os comercializavam com seus parentes do centro e norte da Europa, como o demonstram os luxuosos serviços para bebidas gregos e etruscos, encontrados em sítios da Alemanha, Inglaterra e Irlanda.⁶⁰ Também aprenderam a produzir o vinho, como afirmou o historiador romano Justino: “com os gregos os

⁵⁸ Eydoux, 1979: 22-7; Johnson, 1999: 46.

⁵⁹ Disponível em <http://www.iath.virginia.edu/~umw8f/Barbarians/first.html>.

⁶⁰ Powell, 1965: 100; Dietler, 1994: 48.

gauleses aprenderam a viver de forma civilizada (...) a cultivar a vinha e a oliveira. Seu progresso foi tão grande que a Gália parecia ter se tornado parte da Grécia”.⁶¹

Apesar destes ensaios de produção autóctone, o comércio (entre os próprios celtas ou com os comerciantes gregos e romanos) era o principal meio de expansão do vinho pelo interior da Europa céltica. No início da Era Cristã os príncipes belgas, ainda independentes, só iam para o tumulto acompanhados de grandes quantidades de vinho acondicionado em ânforas romanas,⁶² e os irlandeses, que jamais foram conquistados pelos romanos, trocavam o vinho por cães ferozes, através de rotas atlânticas de comércio.⁶³ Os celtas chegaram a inovar os aspectos técnicos da produção e consumo do vinho, ao inventar o barril. Grandes artífices da madeira, os celtas consideravam o barril superior às pesadas e frágeis ânforas em que os vinhos eram transportados, e no decorrer do século III d.C. os próprios romanos passaram a se utilizar desta invenção celta.⁶⁴



*Os barris celtas no comércio de vinho romano.*⁶⁵

⁶¹ *Apud* Johnson, 1999: 45.

⁶² Powell, 1965: 114.

⁶³ Paor e Paor, 1958: 26; 50.

⁶⁴ Eydoux, 1979: 144; Johnson, 1999: 92.

⁶⁵ *In* Johnson, 1999: 100.

Que não se veja nisso qualquer processo de popularização do vinho entre os celtas: a bebida mediterrânica era um bem de luxo, reservado ao consumo suntuário das elites, continuando a cerveja como a bebida quotidiana.⁶⁶ Nas regiões mais distantes da influência grega e romana, como o norte de Portugal, o vinho era encontrado muito raramente, como nos revela o geógrafo grego Estrabão, escrevendo no século I d.C a respeito da chamada cultura “castreja” (de origem celta) do norte português.: “geralmente bebem cerveja e raramente vinho, e o pouco que conseguem depressa o consomem em banquetes familiares”.⁶⁷

Vinhos e jarros eram incorporados à vida céltica, mas dentro de suas tradições etílicas, que nada tinham a ver com os banquetes gregos e romanos. Entre os celtas:

(...) o uso do vinho e de implementos para o seu consumo, ambos importados, definitivamente *não* faziam parte de uma desajeitada tentativa bárbara de imitar o mundo mediterrânico. Os bens importados eram incorporados nas práticas e rituais festivos nativos de maneira a se conformar à lógica da cultura e economia política locais. A existência prévia de bebidas nativas (cerveja e hidromel) indicam que os celtas já possuíam instituições de controle do consumo do álcool bem estabelecidas.⁶⁸

Os gregos e romanos tinham, evidentemente, uma opinião menos tolerante. Diodoro da Sicília, escrevendo em fins do século I a.C., descreve como os gauleses consumiam o vinho importado de Massalia e da Itália:

Os gauleses são excessivamente amantes do vinho e se enchem com o vinho que é trazido ao seu país pelos mercadores, bebendo-o puro, e desde que o bebem sem moderação, porque assim o querem, quando estão bêbados caem em um estupor ou em um estado de loucura. Conseqüentemente, muitos dos comerciantes italianos, induzidos pelo amor ao dinheiro que os caracteriza, acreditam que o amor ao vinho mostrado por estes gauleses é uma dádiva dos céus. Suas embarcações sobem os rios navegáveis, suas carroças percorrem as estradas de terra para levar-lhes esse produto, que alcança preços

⁶⁶ Powell, 1965: 114.

⁶⁷ Estrabão, *apud* Silva, 1990: 324.

⁶⁸ Dietler, 1994: 48.

inacreditáveis: por uma ânfora de vinho recebem um escravo, assim trocando a bebida pelo escanção.⁶⁹

Este trecho mostra, com bastante clareza, a importância do comércio na transformação do regime etílico celta. O vinho era a principal moeda de troca entre os romanos e a nobreza guerreira céltica, mesmo antes que a Gália tivesse sido conquistada. As inúmeras guerras entre os próprios celtas produziam grandes quantidades de escravos, que eram trocados pelo vinho romano, que subia o rio Ródano em direção às terras mais ao norte: quando Júlio César chegou ao centro da Gália com suas tropas encontrou, estabelecidos entre os celtas, dois comerciantes de vinho romanos.⁷⁰

Percebe-se, portanto, que seria um equívoco ver nesta expansão do vinho uma simples imposição da conquista militar: os celtas buscavam ativamente obter acesso a este produto, e incluí-lo em suas próprias práticas etílicas, mesmo à custa de guerras intestinas, e mesmo enquanto guerreavam com os próprios romanos. É certo que as relações de poder sempre jogam um papel importante na substituição de hábitos tão arraigados quanto aqueles vinculados à alimentação ou ao uso de substâncias essenciais, mas devemos nos acautelar quanto ao risco de ver nesta substituição uma “arma” de colonização ou conquista: as sociedades pretensamente dominadas sempre dispõem de uma margem de manobra para recusar a importação de determinados itens culturais, especialmente os relacionados às estruturas alimentares. Enquanto César lutava contra os gauleses, entrou em contato com os suevos, povo germânico que recusou frontalmente o uso do vinho, preferindo manter-se com suas cervejas e hidroméis:

⁶⁹ Diodoro da Sicília, *apud* Witt, 1997; cf. Johnson, 1999: 92.

⁷⁰ Johnson, 1999: 95-6.

“proíbem absolutamente a entrada do vinho, por julgarem que com ele se enervam e efeminam os homens para o trabalho”.⁷¹

Como analisar, portanto, o papel do álcool neste tipo de mudança cultural? Mesmo levando em conta as abissais diferenças entre processos ocorridos na Europa pré-histórica ou da antiguidade, e aqueles ocorridos na América colonial, creio que é possível traçar alguns paralelos que podem nos ajudar a compreender o lugar das bebidas em um processo de contato étnico e de choque cultural, para além das visões vitimizadoras e patologizantes, e que desconsideram os aspectos internos das culturas dominadas.

Diferentemente do que ocorreu com a substituição da *Cannabis*, no terceiro milênio a.C., que pode ter ocorrido por meio de conquistas violentas (é impossível saber ao certo), a atração do vinho mediterrânico sobre os povos da Europa interior se deu muito mais como uma imposição *civilizadora* do que militar. Onde quer que fosse possível produzir o vinho, ou onde quer que as populações nativas tenham incorporado hábitos e comportamentos típicos de gregos e romanos, a bebida tradicional das civilizações mediterrânicas impunha-se como o principal inebriante etílico, pelo menos no que diz respeito ao consumo cerimonial e suntuário. Isto não ocorria, certamente, apenas por ter o vinho facilitado “os contatos entre culturas distantes, fornecendo motivos e meios para o comércio e reunindo estranhos na alegria e na cordialidade”, nas palavras de um entusiasmado apologista da bebida.⁷²

Penso que foi Andrew Sherratt, tratando prioritariamente da expansão das civilizações da antiguidade, quem melhor desenvolveu um quadro teórico que nos permite compreender o lugar das bebidas em um processo de mudança histórica. Para

⁷¹ Júlio César, s.d., (IV, II): 74.

⁷² Johnson, 1999: 14.

este autor, os produtos criados nos centros urbanos das civilizações antigas exerciam uma forte atração sobre os chamados bárbaros, mas não apenas por seu valor funcional: na verdade, estes produtos possuíam um valor *ideológico* muito maior do que o meramente utilitário, e era o desejo de se possuir estes bens que mantinha seu sistema de produção em funcionamento.

Para Sherratt, o desenvolvimento externo da produção destes centros urbanos, em direção à periferia do sistema (leia-se: em direção aos “bárbaros”), pode ser descrito como “a expansão de um regime de valores hegemônico, no qual novas práticas de consumo são promovidas”. Tais práticas de consumo se relacionam, tipicamente, com “objetos de metal, têxteis e psicotrópicos consumíveis, tal como as bebidas alcoólicas”, envolvidas em um sistema de crenças e práticas no qual aqueles bens possuem um papel ideológico orgânico e coerente. Como insiste Sherratt, os aspectos ideológicos e materiais estão, neste processo, intimamente interligados: tal como ocorreu na América, os “missionários dizem aos nativos que eles estão nus, e os comerciantes vendem roupas a eles! O fluxo de idéias é tão importante quanto o de produtos”.⁷³

Ora, encontramos aqui uma conclusão extremamente importante para nós: o valor simbólico (ou ideológico, como diz Sherratt), para os “bárbaros”, dos produtos de consumo das civilizações, é tão ou mais importante do que seu valor econômico ou utilitário. Impossível não traçar um paralelo entre esta conclusão e aquilo que sabemos a respeito do valor, conferido pelos nativos americanos, aos bens de consumo das sociedades européias, ou àqueles produzidos pelas sociedades oriundas do processo colonial. Como veremos nos próximos capítulos, os índios também viam nos produtos europeus muito mais do que seu valor utilitário ou, no caso das bebidas, seu potencial

⁷³ Sherratt, 2000: 122.

embriagante. Ao consumir o vinho europeu ou a aguardente, os índios buscavam também superar uma diferenciação, social e cultural, que lhes parecia insuportável.

Os diferentes processos de mudança cultural, ocorridos na Europa (seja a substituição da *Cannabis* pelas bebidas fermentadas no terceiro milênio a.C., seja a transformação do vinho em bebida de alto *status* a partir da expansão greco-romana), nos alertam para o fato de que as substâncias essenciais jamais podem ser vistas como algo separado de um complexo contexto histórico e cultural. É por isso que a expansão do vinho entre os povos do centro-norte europeu não foi acompanhada, automaticamente, pela expansão dos hábitos etílicos de gregos e romanos.

Os “bárbaros” consumiam o vinho a partir de suas próprias idéias a respeito de como se deveria beber e de como se deveria embriagar. Como mostra Andrew Sherratt, o vinho que era levado à periferia do mundo mediterrânico carregava em si uma enorme carga simbólica, mas esta carga tinha, necessariamente, que ser expressa em termos culturalmente aceitáveis para aqueles povos que recebiam esta “*commodity*” tão especial. Ora, se os celtas representam um bom exemplo desta supremacia das culturas locais sobre o arcabouço civilizacional que cercava o vinho, os povos germânicos representam um exemplo ainda mais claro.

Assim como os celtas, os germânicos tinham na produção e no consumo das bebidas fermentadas uma importante prática social e ritual. Também como os celtas, os germânicos possuíam instâncias específicas – os banquetes cerimoniais, chamados de *sumbel* – em que as bebidas eram servidas e consumidas de acordo com as hierarquias sociais e com determinadas ordens de precedência, que eram objeto de disputa entre os chefes guerreiros. Por fim, os germânicos também viam nas bebidas um veículo para a

obtenção de habilidades visionárias e poéticas e para o relacionamento com suas divindades.

Um exemplo deste último ponto é dado pelo mito do Hidromel da Inspiração, que guarda várias semelhanças com o mito celta de Gwion Bach. No princípio dos tempos, os deuses lutavam ferozmente entre si, sem que qualquer um dos lados (os velhos deuses, os *Vanir*, e os jovens, *Aesir*) alcançasse a supremacia. Cansados da disputa, resolveram fazer a paz, através do método tradicional: um grande vaso de argila foi fabricado, e todos cuspiram dentro dele, até que os fluidos de todos se misturassem e enchessem o vaso até a borda. Temerosos de que este símbolo de paz fosse tomado por alguém, transformaram-no em um homem, Kvasir, que tinha o dom da onisciência e que podia responder a qualquer pergunta, tocando a todos com o poder de sua voz e de sua relação com os deuses. Kvasir foi o primeiro dos *skalds*, poetas épicos que eram a versão nórdica dos bardos celtas e dos aedos gregos, e que, dizia-se, possuíam gotas do sangue de Kvasir em seu próprio sangue.

Embora amado pelos deuses, Kvasir era odiado por dois malévolos anões, que invejavam sua sabedoria e proficiência poética. Através de um estratagema, os anões conseguiram prendê-lo e matá-lo, lançando seu sangue em três jarros, e misturando-o com mel. Com esta mistura, fizeram um hidromel mágico, o “hidromel da inspiração”, que permitia àqueles que o bebiam tornarem-se tão sábios quanto o próprio Kvasir. Os anões guardaram ciumentamente o precioso hidromel, mas sua fama chegou aos ouvidos de um gigante, Suttung, que roubou os vasos e os escondeu em um local ermo, Hnitbjorg, onde foram guardados por sua filha, Gundlad.

Então, o líder dos *Aesir*, Odin, soube do ocorrido e resolveu encontrar o hidromel. Após inúmeras peripécias, chegou Odin a Hnitbjorg, e com “voz doce e

coração suave” convenceu Gundlad de suas boas intenções, levando a gigante – há muito tempo solitária - a convidá-lo para sua cama. Depois de três dias, Gundlad, muitíssimo feliz e satisfeita, e totalmente esquecida das recomendações do pai, ofereceu a Odin um pouco do hidromel, para aplacar-lhe a sede. Fingindo que bebia apenas uma gota de cada vaso, Odin acabou por beber todo o conteúdo dos jarros, fugindo em direção à casa dos deuses, Asgard.

Furioso, Suttung perseguiu Odin, ambos transformados em águias. Por muito pouco, Suttung não alcançou Odin, que foi salvo pela ação dos outros deuses. Estes colocaram jarros do lado de fora de Asgard, permitindo que Odin vomitasse o hidromel nestes jarros, escapando desta forma, da vingança de Suttung. Contudo, três gotas escaparam e caíram na Terra. Os homens, que perambulavam pela Terra, colheram as gotas do hidromel mágico e passaram-nas em seus lábios, sentindo, desta forma, o gosto do sangue de Kvasir e do mel produzido pelas abelhas. Este foi o início da poesia e da música, e é por isso que a música era chamada de “presente de Odin”, ou “bebida dos *Aesir*”, e os poetas eram conhecidos como “os portadores do hidromel de Odin”.⁷⁴

Neste mito, tal como no de Gwion Bach, encontramos uma série de temas comuns a vários povos de origem lingüística e cultural indo-européia, especialmente o fato de que a bebida seja um veículo para a expressão artística e para a clarividência e sabedoria, todos estes apanágios divinos, somente acessíveis aos homens através do consumo de substâncias essenciais. Assim como os gregos e celtas, os germânicos viam nas bebidas fermentadas uma metáfora da criação do mundo e da humanidade, concedendo a elas um papel fundamental em seus ritos e em suas cerimônias de caráter alimentar ou festivo. Seria inútil procurar, entre os romanos, uma visão deste tipo, o que

⁷⁴ Buhner, 1998: 21-3.

revela uma discrepância fundamental na apreensão cultural das bebidas, discrepância que estará na base das distinções que se construirão, em torno das bebidas, entre os povos latinos e os nórdicos durante os períodos medieval e moderno.

Outro tema importante encontrado no mito de Kvasir é o do papel criador e fertilizante da saliva. Os europeus que se enojavam, ao ver as índias mastigarem a mandioca para a fabricação do cauim⁷⁵, certamente não imaginavam que, em seu próprio ambiente cultural, a saliva gozasse de um tal prestígio mítico, indicando, aliás, que a saliva deve ter sido efetivamente usada como elemento sacarificante pelos europeus antigos. Não apenas a saliva dos deuses, como no mito germânico, mas também a dos animais: “recolha a espuma dos lábios dos furiosos, dos lábios dos ursos em combate. (...) Encontre os ursos nas montanhas selvagens, de cujos lábios pinga a espuma (...) use a espuma do urso como fermento”, diz o épico finlandês das origens da fermentação, o *Kalevala*.⁷⁶

Os germânicos possuíam um rol de bebidas muito semelhante ao dos celtas. Bebia-se, além do *mjöd* (o onipresente hidromel), a cidra – no inglês antigo *beor*, no nórdico antigo *björ* – e a verdadeira cerveja de cereal, chamada no inglês antigo *ealu*, e no nórdico *öl*, origem da palavra inglesa *ale*.⁷⁷ O *ealu* / *öl* era a bebida do dia-a-dia: no *Colóquio de Ælfric* - obra didática anglo-saxônica do século VII, escrita em inglês antigo – a cerveja era preferida à água. Quando perguntado sobre o que bebia normalmente, o jovem noviço que dá o nome à obra afirma: “*ealu gif ic hæbbe, oþþe wæter gif ic næbbe ealu* (“*ale* se eu a tiver, água se não tiver a *ale*”).⁷⁸

⁷⁵ “A fabricação dessa espécie de aguardente é tão incrível quão repugnante” (Debret, 1975 [1834-9], [I]: 21), cf. pp. 81-2.

⁷⁶ Buhner, 1998: 150-1.

⁷⁷ Ward, 2003; somente mais tarde, durante a Baixa Idade Média, é que *beor/björ* perdeu o significado de “cidra” e tornou-se sinônimo de cerveja, originando os atuais *beer* e *bier*.

⁷⁸ Ward, 2003.

Mas a característica mais marcante dos modos de beber dos europeus do norte, pelo menos aos severos olhos dos romanos, era sua espantosa capacidade de ingerir bebidas fortes, como o hidromel, vários tipos de cervejas, cidras e seivas fermentadas, e, no longo processo de contato cultural e étnico com os romanos, o vinho puro, não-diluído. Para Ruth Engs, este modo de beber estava diretamente relacionado às circunstâncias ecológicas: ao contrário do que ocorria entre os romanos – que dispunham, permanentemente, de grandes quantidades de bebida, o que levava a um tipo de consumo moderadamente distribuído por todo o ano – os nórdicos sofriam com a imprevisibilidade do clima e do fornecimento de grãos e frutas para a fabricação de suas bebidas. Isto levava a um padrão de consumo que Engs chama “*feast or famine*” (“festa ou fome”): bebia-se tudo o que era possível sempre que o álcool estava disponível. Se levarmos em consideração que as cervejas e cidras tinham vida curta, e estragavam com rapidez, veremos que fazia sentido para os germânicos, de um ponto de vista ecológico e cultural, beber muito, e de forma cerimonial e não cotidiana.⁷⁹

Tácito, no século I d.C., foi um dos primeiros a apontar esta característica, decididamente “bárbara”, dos germânicos que habitavam o Reno:

O fato de passar um dia e uma noite bebendo não é desgraça para ninguém. Suas disputas, como seria de se esperar em se tratando de pessoas embriagadas, raramente se limitam aos impropérios, mas comumente acabam em ferimentos e derramamento de sangue. Mas é nestas festas que eles geralmente fazem a reconciliação dos inimigos, formam suas alianças matrimoniais, escolhem seus chefes, fazem a paz e a guerra, porque acreditam que, em nenhum outro momento, está a mente mais aberta à simplicidade de propósitos e favorável às nobres aspirações. Sua bebida é feita de cevada ou outros grãos, e fermentada de maneira semelhante ao vinho. Os habitantes da margem do rio também compram vinho. Sua comida é simples, consistindo de frutas selvagens, carne de caça, e leite coalhado. Satisfazem sua fome sem guloseimas delicadamente elaboradas. Ao matar sua sede são igualmente moderados. Se você

⁷⁹ Engs, 1995: 229-30.

permitir que seu amor pela bebida seja suprido com a quantidade que eles desejam, eles serão vencidos pelos seus próprios vícios tão facilmente quanto pelas armas dos inimigos.⁸⁰

Tácito aponta neste trecho a existência de uma efetiva dicotomia entre os comportamentos étlicos mediterrânicos e germânicos, os quais esperavam que um verdadeiro guerreiro, pleno de seus atributos de virilidade, fosse alguém capaz de beber muito, assim como seu deus guerreiro e beberrão, Thorr. Enquanto que um grego, como Xenofonte, poderia afirmar que “o ponto mais importante na educação de um homem ou de uma mulher” era a sobriedade em relação à comida (e à bebida), os germânicos viam no grande bebedor alguém que exprimia uma “superioridade genuinamente animalasca sobre seus semelhantes”.⁸¹

É, naturalmente, necessário tomar certas cautelas quanto a este tipo de relato. Tal como os relatos dos europeus que entraram em contato com os índios no Brasil, e que também viam em seu comportamento étlico a existência de uma “animalidade” indesejável, os romanos tinham todo o interesse em exagerar determinadas características pouco aceitáveis, segundo o seu código cultural de referências. O próprio Júlio César ao se encontrar, um século antes de Tácito, com o povo germânico dos suevos, afirmou que eles recusaram frontalmente o uso do vinho, preferindo manter-se com suas cervejas e hidroméis: “proíbem absolutamente a entrada do vinho, por julgarem que com ele se enervam e efeminam os homens para o trabalho”.⁸² Além disso, no *Colóquio de Ælfric*, revela-se que a potência étlica do vinho também era considerada, pelos germânicos “beberrões”, como algo perigoso: “vinho não é uma

⁸⁰ Tácito, *Germânia* (I, IV).

⁸¹ Montanari, 2003: 36-7.

⁸² Júlio César, s.d., (IV, II): 74.

bebida para crianças ou tolos, mas para os mais velhos e sábios”.⁸³ Estes exemplos mostram a necessidade de não “essencializar” estes relatos, e ter em mente que os diferentes povos germânicos poderiam construir sua relação com as bebidas de formas diferentes, de acordo com suas próprias histórias particulares.

Não obstante, a documentação histórica não deixa lugar a dúvidas quanto à discrepância entre os dois regimes étlicos, colocados em choque no decorrer do processo de integração e conflito cultural que levou ao desaparecimento do mundo clássico. É sempre necessário observar, contudo, que este processo apresentou um duplo sentido: se o vinho penetrou no mundo germânico enquanto um requisitado bem de prestígio, alguns elementos da cultura alimentar destes povos também invadiram as sociedades mediterrânicas.

Um exemplo disso é dado pela valorização da carne como um alimento de elite, o que não ocorria no mundo clássico, que valorizava fortemente - além da tríade vinho/azeite/trigo - os alimentos vegetais. Com as conquistas germânicas, o lauto consumo da carne deixou de ser considerado como um ato de selvageria, passando a ser considerado como um apanágio das elites guerreiras que conquistaram seu poder através da força das armas. Como afirma, a este respeito, Massimo Montanari:

Na cultura das classes dominantes, principalmente, este valor primário da carne é fortemente considerado e afirmado. A carne surge, aos olhos desses grupos, como um símbolo de poder, o instrumento para obter energia física, vigor, capacidade de combate; qualidades que constituem a primeira e verdadeira legitimação do poder. E vice-versa, abster-se de carne é um sinal de humilhação, de marginalização (mais ou menos voluntária, mas ou menos ocasional) da sociedade dos fortes.⁸⁴

⁸³ *Apud* Phillips, 2003: 103.

⁸⁴ Montanari, 2003: 28.

Encontraremos igualmente, durante a formação dos regimes étlicos modernos, esta tensão entre o excesso e a abstinência, tensão que será extraordinariamente amplificada quando forem inventadas as bebidas destiladas, e o ato de beber for separado de sua íntima relação com os regimes alimentares, relação que vicejava quando aquilo que se bebia era também um alimento, como no caso do vinho e da cerveja.

Embora germânicos e celtas compartilhem, do ponto de vista étlico, um mesmo “fundo cultural”, é necessário atentar para as diferenças nas respostas dadas por cada um destes conjuntos culturais ao contato com as sociedades mediterrânicas, diferenças que se explicam pelos também diferentes modelos de integração e conflito cultural. Os celtas se chocaram com o Império em um momento em que a sociedade romana estava no auge de sua força militar e de seu desenvolvimento cultural e político. Além disso, muitos dos povos celtas habitavam em regiões próximas, ecológica e geograficamente, das áreas centrais da civilização romana. Desta forma, constituiu-se, em regiões como a Provença, uma cultura “galo-romana”, que tinha no vinho - produzido em sua própria região ou importado da Itália - sua bebida principal, acompanhada de bebidas tradicionais dos celtas, como a cidra e o hidromel.⁸⁵

Ora, os germânicos construíram um tipo de integração bastante diferente, baseado em um processo histórico consideravelmente distinto. Germânicos e romanos se chocaram em um momento em que a sociedade romana já estava muito transformada com relação aos tempos de Júlio César e Tácito. Não apenas o Império Romano já não possuía a força militar para se impor aos novos atores oriundos do norte, quanto a própria sociedade romana - até certo ponto - “germanizava-se”. A partir do século III

⁸⁵ Eydoux, 1979: 282; cf. Alarcão (1990b: 420), para o mesmo processo em Portugal.

d.C. era possível ver um imperador de origem germânica (o que jamais ocorreu com um celta), como Maximino (o Trácio), filho de um godo e de uma alana, beber uma ânfora (20 l) de vinho puro por dia, para escândalo dos cronistas romanos.⁸⁶

Apesar destas distinções, é necessário apontar alguns pontos de convergência nos contatos entre os romanos e os “bárbaros”, tanto celtas e germânicos quanto outros povos, como os hunos, oriundos das estepes asiáticas. Em todos estes casos, foi o comércio o principal veículo de expansão do vinho em direção às populações periféricas. Já vimos que as legiões romanas foram, tanto na Gália quanto na Germânia, precedidas pelos comerciantes de vinho, em um processo que se repetiu em outras áreas de fricção interétnica.

Como alertou Andrew Sherratt, este tipo de interação étnica estava sempre marcada pela valorização, concedida pelos chamados bárbaros, aos produtos da civilização, entre os quais o vinho se sobressaía. Na ausência de registros escritos oriundos dos próprios povos “bárbaros”, a evidência arqueológica torna-se crucial, para a compreensão deste fenômeno. Um estudo realizado em sítios nativos na Escócia, datados de 1 d.C. a 400 d.C., no qual foram analisados vasos e cálices de vidro, demonstrou a existência de um importante comércio de vinho e de objetos associados ao seu consumo. Ao contrário dos sítios romanos localizados na Britânia - nos quais existe uma ampla variedade de recipientes, para os mais diversos usos -, os sítios dos nativos escoceses apresentam uma quantidade desproporcional de recipientes voltados para o serviço e o consumo do vinho, recipientes que, por sua qualidade, demonstram ter sido adquiridos em virtude de suas características de bens de prestígio.

⁸⁶ Montanari, 2003: 24.

Para Dominic Ingemark, a motivação principal para estas importações de vinho era política, mais do que comercial. Ao se utilizarem destes bens de origem estrangeira, as elites das sociedades periféricas construía uma esfera de exclusividade que contribuía para a manutenção de sua influência e para a legitimação de seu poder. Estes objetos, e as bebidas que eram consumidas neles, não eram apenas um símbolo de *status*, mas representavam, em si mesmos, instrumentos de poder. As elites nativas usavam estes bens de prestígio, e a possibilidade de distribuí-los, como um meio para garantir o relacionamento entre os chefes e seus guerreiros e para reforçar a lealdade entre estes e aqueles.

Por outro lado, o conhecimento necessário ao “uso correto” deste tipo de objeto, conhecimento que era adquirido juntamente com os próprios objetos, representava uma espécie de barreira contra a ascensão daqueles indivíduos que não dispunham de um acesso privilegiado ao comércio com os romanos, e que não dispunham do mesmo tipo de técnica social desenvolvida para o consumo do vinho e para o uso dos vasos e cálices correspondentes. Não saber como usar os cálices, ou não saber como consumir o vinho da forma apropriada, representava, como afirma Ingemark, uma “falha humilhante”, o que permitia a manutenção, e mesmo a expansão, de distinções hierárquicas cada vez mais agudas.⁸⁷

O Estado romano tentou controlar e limitar este tipo de comércio, e estreitar as possibilidades para que seus súditos entrassem em contato com povos que não estavam sujeitos ao seu controle. Uma lei de 368 d.C., inserida no *Codex Iustinianus*, chegou a proibir totalmente o comércio de vinho e óleo com os “bárbaros” além das fronteiras, com resultados praticamente nulos.⁸⁸ Onde quer que os comerciantes romanos, ou de

⁸⁷ Ingemark, 2003.

⁸⁸ Maenchen-Helfen, 1973: 186.

outras partes do Império, conseguissem acesso às populações bárbaras, o vinho era vendido e consumido de acordo com as regras culturais de cada uma daquelas sociedades.

Os hunos – povo mongólico das estepes asiáticas, que atacou a Europa no século V d.C., provocando uma reação em cadeia que levaria os povos germânicos a penetrar nas fronteiras romanas - representam um exemplo muito claro dos limites e possibilidades do comércio etílico com os povos que se encontravam além das fronteiras do Império. Enquanto que os hunos do distante Mar Negro não bebiam vinho, porque não tinham acesso ao comércio romano, os hunos que se instalaram na atual Hungria, comandados por Átila, tinham largo acesso ao fermentado de uvas.⁸⁹

Através dos hunos podemos vislumbrar a forma pela qual o vinho era utilizado pelos povos “bárbaros”. Os hunos de Átila – na verdade, uma confederação de povos asiáticos, de godos germânicos, de sármatas (citas) e até mesmo de eslavos – importavam, e recebiam como tributo, grandes quantidades de vinho, o que permitia inserir a bebida em seus rituais e práticas cerimoniais em uma posição de destaque. O grego Priscus – que fez parte de uma embaixada enviada a Átila, em 448, por Teodósio II, imperador romano do Oriente – deixou-nos uma notável descrição dos usos etílicos da elite hunica.

Já na chegada ao país dos hunos, Priscus pode perceber a diferenciação hierárquica que era feita através das bebidas, já que enquanto os embaixadores eram recebidos com hidromel, aos seus criados foi oferecida uma bebida feita de cevada, chamada de *kam*, parecendo evidente que, ao hidromel, era conferida uma superioridade em relação à cerveja. Mais tarde, ao entrar em contato direto com o próprio Átila,

⁸⁹ Maenchen-Helfen, 1973: 189.

Priscus pôde observar a forma pela qual o vinho era usado como marcador de diferenciação hierárquica, segundo as normas culturais dos próprios hunos. Ao chegar em uma cidade, Átila era recebido com carne e vinho, oferecidos pelas esposas dos nobres, o que representava, segundo Priscus, “a maior honra que podia ser feita entre os Citas”. Mais tarde, em um banquete, o papel cerimonial do vinho, e as complicadas regras para o seu uso, ficavam ainda mais evidentes. Acompanhemos a descrição de Priscus:

Quando chegou a hora fomos para o palácio (...) e paramos na entrada do salão, na presença de Átila. Os serviçais deram-nos uma taça, de acordo com o costume nacional, para que pudéssemos rezar antes de sentarmos. Tendo bebido da taça, procuramos nossos assentos; todas as cadeiras estavam colocadas junto às paredes, de cada lado do salão. Átila sentava no meio, em um divã (...). Os lugares à direita de Átila eram ocupados pelos mais nobres, e os lugares à esquerda (onde estávamos) pelos segundos em honras. Quando todos estavam sentados, um serviçal deu à Átila uma taça de madeira, com vinho. Ele a tomou, e saudou os primeiros em precedência, os quais, honrados pela saudação, levantaram-se, não podendo voltar a sentar até que o rei, tendo experimentado ou tomado o vinho, retornasse a taça ao escanção. Então, todos os presentes honraram Átila da mesma forma, saudando-o, e bebendo; mas ele não se levantou. Cada um de nós tinha seu próprio escanção, que serviu o vinho depois que o serviçal de Átila se retirou. Quando os segundos em precedência, e aqueles próximos a eles, foram saudados de maneira semelhante, Átila nos saudou da mesma forma, de acordo com a ordem dos assentos. (...) Quando os pratos da primeira leva foram consumidos, todos nos levantamos, e não voltamos a nos sentar até que cada um, na mesma ordem observada anteriormente, bebêssemos à saúde de Átila.⁹⁰

Priscus, e todos os outros estrangeiros, se retiraram após a refeição propriamente dita, deixando os hunos entregues a uma longa sessão de bebedeira pela madrugada. Seria interessante que tivéssemos uma descrição destas bebedeiras, e dos comportamentos sociais associados ao consumo do álcool, já que sabemos que os hunos eram conhecidos por seu pendor para a embriaguez: no século sexto, os masságetas –

⁹⁰ Priscus, “Fragmenta Historicum Graecorum”, fragmento 8, (Disponível em <http://ccat.sas.upenn.edu/jod/texts/priscus.html>).

fração dos hunos que se empregaram como mercenários no exército bizantino – eram conhecidos por serem os bebedores mais destemperados, o que é não é pouca coisa, pois competiam por esse título com os godos.⁹¹ O que é importante notar é que, ao contrário dos preconceitos e lugares comuns lançados pelos romanos ao beber “bárbaro”, estes povos eram perfeitamente capazes de construir suas próprias normas e interdições a respeito do consumo do vinho, afastando-se por completo de qualquer tipo de “animalização” de sua conduta etílica.

Com o fim do Império Romano do Ocidente, ingressaremos em uma nova fase da história etílica européia. Os lautos banquetes regados a vinho dos ricos, e as festas dionisíacas dos pobres romanos deixaram de existir (pelo menos em suas formas tradicionais), mas as dicotomias, construídas secularmente, entre os regimes etílicos mediterrânico e nórdico não desapareceram. Estas diferenças assumiram novas formas, mediadas pela emergência de um novo ator social e cultural, que possuía suas próprias idéias a respeito das bebidas e da embriaguez: a Igreja.

⁹¹ Maenchen-Helfen, 1973: 189.

3. A Idade Média e a Luta pela Moderação

*Olha o vinho de Soissons!
Podeis provar que é bom!
No jardim ou na mesa
É o melhor com certeza!
Bebida, aqui, é pra todo lado.
Bebe o doutor, bebe o soldado,
Bebe o médico, bebe o padeiro,
Mesmo quem não tiver dinheiro...⁹²*

A conquista germânica da Europa ocidental representou uma modificação profunda no panorama étnico e cultural de uma região cuja história é crucial para a compreensão do processo de contato interétnico ocorrido na América da era moderna. Não sendo possível, dados os limites deste trabalho, abordar exaustivamente a história etílica da Europa medieval, lançaremos o foco sobre os paradigmas de apreensão do ato de beber e sobre a formação dos comportamentos etílicos que encontraremos bem estabelecidos entre os europeus do período moderno.

De um ponto de vista etílico, pode-se afirmar que o panorama europeu se enriqueceu na passagem da antiguidade ao medievo, na medida em que a produção do vinho espalhou-se por regiões não alcançadas pelo vinho romano, enquanto que a cerveja permaneceu como um gênero de primeira necessidade em suas áreas tradicionais, sendo consumida até mesmo em regiões que, anteriormente, não se interessavam por ela.

⁹² *Courtois d'Arras*, peça anônima do século XIII, in Lauand, 1998: 220.

A vaga germânica, se não teve a força para fazer a cerveja suplantar o vinho, enquanto bebida considerada universalmente como superior, permitiu que, durante toda a Idade Média, a bebida tradicional dos povos do norte permanecesse extremamente popular e de uso cotidiano naquelas áreas menos romanizadas. A dicotomia *vinho/cerveja*, acompanhada da dicotomia comportamental entre sobriedade e embriaguez, marcará a cultura medieval, servindo como base para a constituição dos regimes étlicos modernos, e para as diferentes abordagens feitas pelos europeus ao modo de beber dos nativos americanos.

Estas dicotomias se desenvolveram em um quadro social marcado pela emergência do cristianismo, o que representa uma virada fundamental na história das bebidas. Com o cristianismo, uniram-se duas perspectivas étlicas que, até então, pareciam ser absolutamente excludentes. Como religião mediterrânica, e oriental, o cristianismo incorporou, em seu próprio cerne doutrinário, o caráter enteogênico das bebidas alcoólicas; ao mesmo tempo, porém, desenvolveu ao máximo a antiga noção romana de *virtus*, condenando a embriaguez e o uso recreativo do vinho e de outras bebidas.

A condenação ao uso imoderado do vinho não é uma novidade do cristianismo, já existindo anteriormente na tradição hebraica.⁹³ É uma condenação, contudo, bastante relativa, na medida em são inúmeras as passagens bíblicas em que o consumo do vinho aparece como algo positivo, e mesmo desejável. Na própria vida de Jesus existe um exemplo claríssimo desta tolerância ao uso imoderado do vinho: durante as bodas de Caná, os convidados acabam com toda a bebida, ficando sem nada. Então Jesus diz aos

⁹³ Phillips, 2003: 94-7; cf. p. 14 desta tese.

serventes para que encham algumas talhas (que eram usadas para a purificação ritual) com água, a qual logo é transformada em um vinho de primeira qualidade.

É interessante observar o que o despenseiro, ao ver a grande quantidade e qualidade do vinho apresentado pelos serventes, e sem saber a sua procedência, diz ao noivo: “todos costumam pôr primeiro o bom vinho e, quando já beberam fartamente, servem o inferior; tu, porém, guardaste o bom vinho até agora”.⁹⁴ Este é um relato um tanto inusitado, quando visto à luz das condenações cristãs ao uso imoderado do vinho: afinal, Jesus transforma a água em vinho *depois* que os convidados já haviam bebido “fartamente”.

O espanto diminui quando percebemos que o cristianismo se desenvolveu em um contexto de rivalidade com outras religiões, inclusive com religiões dionisíacas não-gregas, religiões “do vinho”, que existiam à farta no Oriente Próximo. Não é à toa que Jesus afirma, em determinado momento, que é “a videira verdadeira”,⁹⁵ indicando, portanto, que existiam “videiras falsas”. Segundo Carl Kerényi, estas videiras falsas eram as religiões que percebiam no fermentado de uvas um veículo enteogênico, uma forma de “beber o deus”, e que podem ser discernidas entre os sumérios, hititas, canaanitas, e mesmo nas tradições semíticas mais profundas, que falam de um deus do vinho, *Dusares* ou *Orotalt* (que Heródotos traduz por Dioniso⁹⁶), e de uma “mãe da uva”, *Umm Unkud*, a quem, durante a vindima, se dizia: “ó mãe da uva, perdoa-nos! A uva é morta! Nós não sabíamos!”.⁹⁷

Desta forma, quando os evangelistas fazem Jesus dizer, na última ceia, “isto é o meu sangue, o sangue da [nova] aliança, derramado em favor de muitos. Em verdade

⁹⁴ João, 2: 1-12.

⁹⁵ João, 15: 1.

⁹⁶ Heródotos, 1988 (III, 8): 151.

⁹⁷ Kerényi, 2002: 220-3.

vos digo que jamais beberei do fruto da videira, até aquele dia em que o hei de beber, novo, no reino de Deus”,⁹⁸ eles estavam, não apenas, se integrando às antigas tradições enteogênicas das religiões nas quais se “bebia o deus”, mas também, ao mesmo tempo, afastando-se destas tradições, ao fazer Jesus retirar-se voluntariamente da comunidade dos bebedores, e diferenciando o cristianismo das religiões de tipo dionisíaco. Como afirma Kerényi: “era necessário dissociá-lo da videira ‘falsa’, ou seja daquela que desencaminhava o povo... porque escondia no seu interior um falso deus e uma falsa religião”.⁹⁹

Esta dissociação, contudo, não é capaz de esconder as similitudes entre o cristianismo e os cultos dionisíacos e órficos. Tal como Dioniso (ou Baco), Jesus era filho de um deus com uma mulher mortal, e deve-se recordar¹⁰⁰ que, em Roma, Baco havia se transformado em um deus do além-morte, que tinha o poder de conceder a vida eterna. As representações do Cristo também se confundem com os cultos báquicos, como nesta imagem cipriota, do século V d.C., em que o Baco menino, sentado no colo de Eros e com um halo coroando sua cabeça, recebe uma procissão de adoradores com presentes, em uma clara identificação com a Adoração dos Reis Magos. Túmulos cristãos, como o de Constância, filha do imperador Constantino, também fazem uso de imagens báquicas: neste, em especial, além de vários símbolos da religião dionisíaca, a morta se fez representar com uma grinalda de videira.¹⁰¹

⁹⁸ Marcos, 14: 24-5.

⁹⁹ Kerényi, 2002: 222.

¹⁰⁰ Cf. pp. 172-3.

¹⁰¹ Sobre a identificação do cristianismo com a religião de Dioniso, cf. Johnson, 1999: 63-4 e Phillips, 2003: 96-7.



*O Dioniso menino inspira as representações de Jesus nos primórdios do cristianismo.*¹⁰²

Mesmo após 392, quando o imperador Teodósio baniu o paganismo, a presença báquica no mundo cristão fazia-se sentir com força, especialmente entre os camponeses ocidentais, a população mais refratária à influência cristã, e que mais preservou os antigos costumes pagãos, não sendo ocioso, aliás, recordar que “pagão” vem de *pagus*, palavra que designava um território rural cercado e, por extensão, qualquer localidade situada no campo. Em princípios do século VI, Cesário de Arles (470-543), em um sermão dirigido a uma paróquia rural, era obrigado a criticar a identificação, feita pelos camponeses, entre as festas cristãs e os antigos ritos pagãos:

¹⁰² Mosaico de Pafos, Chipre, séc. V, in Johnson, 1999: 65.

Evitai as danças organizadas nas festas religiosas, com suas canções torpes e obscenas (...). Esses infelizes e miseráveis que, sem vergonha e sem temor, promovem seus bailes e danças bem diante das próprias basílicas dos santos, tendo vindo à igreja como cristãos, dela saem como pagãos: pois tais bailes são restos do paganismo.¹⁰³

Ainda em 691-2, durante o II Concílio de Constantinopla, a Igreja tinha que proibir elementos religiosos relacionados a Baco, como as danças públicas de mulheres (“fonte de todos os males e ruínas”), o canto coral e os mistérios (“costumes antigos inteiramente alheios à vida cristã”). Também proibiu que os camponeses, durante a pisa das uvas, e seguindo um costume ancestral, invocassem o nome de Baco e usassem máscaras de sátiros e silenos.¹⁰⁴

Para realizar esta “auto-conversão”, de um culto de base enteogênica para uma religião crítica ao uso das bebidas e à embriaguez, o cristianismo se apoiou na própria ética das classes médias e pobres da sociedade romana. Como mostra Peter Brown, os primeiros cristãos herdaram dos despossuídos romanos a valorização da “simplicidade do coração”, e a crítica ao uso supérfluo dos alimentos e bebidas, tão comum entre os ricos.¹⁰⁵ Esta sobriedade (“comemos tanto quanto a fome exige; bebemos tanto quanto a sobriedade permite”¹⁰⁶), absolutamente simétrica à condenação ao *luxus* feita pelos antigos romanos, serviu de base para a percepção cristã a respeito das bebidas, e de seu uso “incontrolado”, por toda a Idade Média e pela Era Moderna.¹⁰⁷

Esta postura - que buscava a sobriedade e, no limite, a abstinência do consumo de bebidas alcoólicas – tinha boas possibilidades de se enraizar no ambiente cultural das áreas mais tradicionais da civilização romana, como a Itália, a Provença e a Península

¹⁰³ In Lauand, 1998: 46.

¹⁰⁴ Johnson, 1999: 64; Kerényi, 2002: 60.

¹⁰⁵ Brown, 1995: 250-1.

¹⁰⁶ Tertuliano, *apud* Thébert, 1995: 355.

¹⁰⁷ Cf. pp. 17-20.

Ibérica. Mais para o norte, contudo, a posição crítica da Igreja a respeito do consumo do álcool chocava-se frontalmente com a valorização, conferida pelos germânicos, ao grande bebedor, e com o valor cerimonial das bebedeiras e comilanças. Como afirmou, a este respeito, Michel Rouche: “as refeições – sendo a da noite sempre mais importante que a do meio-dia – constituem verdadeiros rituais religiosos. Partilhar uma refeição com outrem torna a pessoa intocável. Participar dos banquetes une a comunidade e coloca-a em comunicação com os deuses, pois eles são regeneração e fonte de vida”.¹⁰⁸

Esta importância cerimonial, e religiosa, dos alimentos e bebidas fez com que a esfera alimentar, e etílica, surgisse como uma importante arena para a luta da Igreja pela conversão dos germânicos. Esta luta dirigia-se não apenas ao comportamento etílico, mas à própria escolha do que se deveria beber: para a Igreja da Alta Idade Média, a única bebida aceitável era o vinho, símbolo etílico máximo do Cristo e de seus seguidores. Em um contexto de conquista de corações e mentes dos germânicos, era necessário combater o complexo cultural construído em torno da cerveja, a bebida mais tradicional daqueles povos.

No início do século VII, o missionário irlandês Columbano (543-615), posteriormente canonizado, visitou os suevos – o mesmo povo que, seis séculos antes, havia se recusado a beber o vinho de César¹⁰⁹ - e encontrou-os em meio a uma celebração sacrificial, em torno de um enorme vaso de cerveja. Perguntando a eles o motivo daquela festa, Columbano ouviu que se tratava de um sacrifício em honra do deus Wotan (Odin). O monge Giona, que escreveu, em 643, uma *Vita Columbani*, nos diz o que fez o missionário: “Columbano, então, soprou dentro do vaso, que se fez em mil pedaços com um horrível estrondo; e, junto com a cerveja, dele saiu a força

¹⁰⁸ Rouche, 1995: 428.

¹⁰⁹ Cf. p. 198.

maléfica, uma vez que no vaso estava escondido o demônio, que por meio do líquido sacrílego queria apoderar-se da alma dos sacrificantes”.¹¹⁰

Introduzir o vinho no regime etílico germânico, enquanto portador de um caráter religioso, retirando da cerveja este mesmo caráter, representava uma forma de transmissão da mensagem religiosa cristã aos “bárbaros”, significando também, para aqueles germânicos que aceitavam o vinho e seu simbolismo, um importante fator de legitimação e santificação de seu poder, recente e belicosamente conquistado. Além disso, o vinho se apresentava também como um veículo para a ação direta de Deus sobre os homens, incorporando os milagres que justificavam a escolha do cristianismo – uma religião anti-bélica, poder-se-ia dizer - por parte dos chefes guerreiros.

Quando, no século V, o rei franco Clóvis preparava-se para entrar em batalha contra o visigodo Alarico – que professava o arianismo, sendo, portanto, um herege – recebeu do bispo de Reims, Remígio, uma benção na forma de um frasco de vinho, que lhe daria força para combater os inimigos da fé verdadeira. Clóvis, então, bebeu “com toda a família real, e uma grande multidão; e se saciaram com abundância, mas o vinho não tinha mais fim: brotava sempre do frasco, como de uma nascente”, e naturalmente, alcançou a vitória.¹¹¹

É claro que a Igreja não tinha o poder suficiente para alterar por completo os milenares regimes etílicos dos germânicos, os quais possuíam, inclusive, vigor suficiente para influenciar as próprias sociedades mediterrânicas, como lembra Massimo Montanari, ao apontar a importância da cerveja na cultura alimentar ibérica. Montanari também nos mostra que, mesmo com o poder ideológico assumido pelo vinho após a ascensão do cristianismo, a bebida não foi aceita com facilidade pelos germânicos:

¹¹⁰ Giona, *Vita Columbani*, apud Montanari, 2003: 33.

¹¹¹ Hincmar de Reims (século IX), *Vita Remigi*, apud Montanari, 2003: 32.

ainda no século XII, um príncipe da Inglaterra se recusava a beber vinho, considerando-o uma “bebida estrangeira”.¹¹²

No século VIII, o monge inglês Alcuíno – secretário de Carlos Magno e homem devotado (tanto quanto se poderia ser na Alta Idade Média) à cultura clássica, tendo sido um dos responsáveis pelo chamado “renascimento carolíngio” – teve várias oportunidades para se defrontar com o vigor dos regimes etílicos germânicos. Em 780, a serviço do imperador, visitou a Frísia (a atual Holanda), sendo recebido pelo bispo Alberico, homem, diz Alcuíno, “poderoso em vacas” (*vaccipotens*). No frugalíssimo banquete, além dos alimentos sólidos, apenas mel, “porque a Frísia não possui azeite nem vinho”.¹¹³ Durante uma visita de dois anos à Inglaterra, o latinizado monge germânico deplorava a falta de vinho em sua terra natal, ao escrever a um amigo na corte carolíngia: “lamenta-me, homem de Deus! O vinho desapareceu de nossos odres e a amarga cerveja ruge em nosso estômago. Assim, bebe em nosso nome e passa um dia alegre; manda-nos (vinho), pois não temos com que nos alegrar, nem com que nos revigorar”.¹¹⁴

O cristianismo, contudo, acabaria por incorporar a cerveja ao rol dos alimentos aceitáveis, após a extirpação de seus aspectos pagãos mais evidentes. O próprio São Columbano, aliás, é responsável por alguns milagres relacionados à bebida bárbara, entre eles um caso de multiplicação de pães e cerveja, similar ao milagre de Jesus, o que, como diz Massimo Montanari, “confere à bebida do norte uma singular e inesperada dignidade evangélica”.¹¹⁵ Não poderia ser de outra forma, na medida em que a cerveja se constituía em um item crucial da dieta dos povos do norte, de todas as

¹¹² Montanari, 2003: 34.

¹¹³ Doehaerd, 1974: 26.

¹¹⁴ *Apud* Johnson, 1999: 123.

¹¹⁵ Montanari, 2003: 34.

classes, posto que o vinho - conquanto tenha alargado em muito sua área de utilização durante o medievo - tenha permanecido, pelo menos entre os nórdicos, como uma bebida de elite, e reservada a ocasiões mais especiais.¹¹⁶

Este papel central da cerveja, para além de suas qualidades nutricionais, estava relacionado ao velho problema da água potável, de obtenção sempre complexa. Desconfiava-se profundamente da água, e o hábito de misturá-la com o vinho revela não apenas a necessidade de diminuir a densidade ou a acidez da bebida fermentada, como também de minimizar as possibilidades de contaminação.¹¹⁷ Para Hildegarda von Bingen, religiosa alemã do século XII, a água só poderia trazer “mais dano que utilidade”, sendo especialmente contra-indicada para os enfermos, que deveriam beber vinho ou cerveja:

O vinho cura e torna a pessoa alegre, com seu bom calor e sua grande força. A cerveja pode fazer com que os tecidos do indivíduo voltem a ser adiposos, e dá ao semblante uma boa cor por causa de sua força e da boa seiva do cereal. A água, entretanto, debilita o organismo (do enfermo)... porque é débil e não tem riqueza (poder) especial; mas se a pessoa se encontra saudável a água não prejudica, se for bebida de vez em quando.¹¹⁸

No mesmo século, os médicos italianos do rei da Inglaterra desaconselhavam a ingestão da água pura, a qual provocaria desarranjos intestinais e dificultaria a digestão, recomendando que o monarca bebesse vinho, especialmente o branco suave.¹¹⁹ As frutas, cujos sumos poderiam aliviar a necessidade de água potável, também eram vistas como patogênicas e prejudiciais à digestão, devendo, aliás, serem acompanhadas de

¹¹⁶ Montanari, 1998: 286-7.

¹¹⁷ Montanari, 1998: 287.

¹¹⁸ *Apud* Lima, 1990: 392.

¹¹⁹ Riera-Melis, 1998: 395.

vinho, para diminuir seus riscos¹²⁰, e sendo usadas, geralmente, apenas para a fabricação de bebidas, como a cidra.¹²¹

Neste contexto, as bebidas fermentadas assumiam um lugar central, em especial a nutritiva e pouco alcoólica cerveja, ideal para ser consumida no dia a dia. É claro que as hierarquias sociais, e as culturas alimentares de cada região, influenciavam agudamente na escolha das bebidas. Desta forma, enquanto o vinho permanecia como bebida quotidiana nas sociedades mediterrânicas, era pouco acessível aos pobres do norte. Aliás, quando se era muito pobre, beber água era a única alternativa possível. Na novela alemã do século XIII, *Helmbrecht*, um camponês recomenda a um filho ambicioso, e pouco realista, que se contente com a água: “tu deves viver daquilo que eu vivo, daquilo que tua mãe te dá. Bebe água, meu querido filho, antes de comprar vinho com roubalheira”, ao que responde o filho: “podeis beber água, meu pai, eu quero beber vinho”.¹²²

Não obstante, mais do que combater as bebidas que tradicionalmente eram consumidas pelos povos germânicos, a Igreja medieval tentou alterar as práticas étlicas que incentivavam e glorificavam o consumo excessivo e a embriaguez, com resultados, vale dizer, modestíssimos. Pode-se afirmar, a propósito, que quando os religiosos na América lamentavam e combatiam a embriaguez dos índios tinham atrás de si uma longa trajetória, na própria Europa, de crítica e combate aos excessos étlicos.

Como já vimos em outros momentos, os povos germânicos compartilhavam com seus antepassados de origem indo-européia a visão da embriaguez como um ato de coragem e de virilidade. Na Europa central e setentrional, as bebedeiras públicas – com

¹²⁰ Cf., p. ex., o provérbio inglês: “*after a pear, wine or a priest*” (“depois da pêra, o vinho ou o pároco”): Flandrin, 1998b: 494.

¹²¹ Flandrin, 1998c: 595.

¹²² Wernher der Gartenaere, *Helmbrecht*, apud Montanari, 2003: 77.

as conseqüentes cenas de embriaguez, vômitos, e violência - eram freqüentes, e a sobriedade, tão louvada pelos Padres da Igreja, era vista como um sinal certo de fraqueza e de falta de masculinidade. O amor à embriaguez comprova-se pelas inúmeras taças encontradas em túmulos da França e sul da Alemanha, muitas com resíduos de vinho ou cerveja, e que apresentavam inscrições do tipo “encha toda, chefe, derrame” e “alegre-se, estou cheio de alegria”.¹²³

A *Historia Francorum*, de Gregório de Tours (539-594), importante obra da historiografia medieval, está repleta de casos de embriaguez, dos mais variados tipos, envolvendo os nobres - e prelados - francos. A respeito de Eberulf, *chambellan* (camarista) do rei franco Childeberto II, disse que “estava continuamente ocupado com bebedeiras e vaidades; e quando um padre recusou-lhe vinho, porque ele já estava visivelmente bêbado, arremessou-o contra um banco e bateu nele com os punhos e outros golpes, de forma que ele parecia ter morrido”.¹²⁴

Bebia-se, literalmente, até cair, como ocorreu ao final de um banquete: “tirada a mesa, de acordo com os costumes dos francos, todos ficaram nos bancos onde se haviam instalado; beberam tanto vinho e se empanturraram de tal modo que até os escravos ficavam bêbados em todos os cantos da casa, segundo o lugar onde cada um tinha caído”.¹²⁵ E não eram apenas os nobres e seus escravos que se entregavam à *mutantrinken*,¹²⁶ mas também muitos religiosos, como o padre bretão Vennoc:

Era tão dado à abstinência que vestia apenas roupas feitas de pele, só comendo ervas selvagens cruas e apenas tocando o vinho com os lábios, de forma que se poderia pensar que ele o beijava, mais do que bebia. Mas os devotos, em sua generosidade, freqüentemente lhe davam vasos desta bebida, e é triste dizer que ele aprendeu a beber

¹²³ Phillips, 2003: 113-4.

¹²⁴ Gregório de Tours, *Historia Francorum*, VII, 22.

¹²⁵ Gregório de Tours, *Historia Francorum*, X, 27.

¹²⁶ Cf. p. 141.

tão imoderadamente que era visto sempre bêbado. E sua embriaguez ficou cada vez pior, até que ele foi tomado por um demônio, e tornou-se tão violento que usava facas, pedras, ou quaisquer outros tipos de armas que lhes caíam nas mãos para atacar outros homens, em uma raiva insana. Foi necessário atá-lo com correntes e prendê-lo em uma cela. Enraivecido, após dois anos morreu.¹²⁷

É claro que não era apenas no território franco que alguns religiosos seguiam os passos de seus compatriotas e entregavam-se às bebedeiras: na Inglaterra do século VII, “até os padres cristãos estavam mais freqüentemente bêbados do que sóbrios”.¹²⁸ No século X, na Renânia, o monge Regino de Prüm (840?-915), a serviço do arcebispo de Trier, escreveu uma *De ecclesiasticis disciplinis*, em que estavam contidas recomendações várias e um questionário que deveria ser aplicado pelos agentes do arcebispado para avaliação da conduta moral dos clérigos da região. Entre as perguntas que deveriam ser feitas pelos inquiridores, estavam a de se saber se os padres celebravam missas “de casa em casa, fora da igreja”, se eram “dados a jogos com cães e pássaros”, se “permitiam que mulheres se aproximassem do altar e tocassem o cálice do Senhor”, ou se “coletavam usura”, entre muitas outras.

Os hábitos étlicos, naturalmente, não estavam ausentes do questionário. Os agentes deveriam estar atentos à possibilidade dos padres serem “dados a bebidas ou brigas”, se costumavam “beber nas tabernas”, e se “celebravam missa depois de ter comido e bebido”. Através da obra de Regino ficamos sabendo que alguns padres ficavam bêbados, e influenciavam outros a beber, em honra dos mortos, o que era um costume pagão, além de permitir que se cantassem músicas pagãs, e que as mulheres dançassem, dentro das igrejas.¹²⁹

¹²⁷ Gregório de Tours, *Historia Francorum*, VII, 34.

¹²⁸ Beda, o Venerável, *A History of the English Church and People*, (1. 11), in Weyer, 1997: 18.

¹²⁹ Regino de Prüm, *De ecclesiasticis disciplinis*, v. I, in Adams, 1969: 104-9.

A necessidade de controlar os maus hábitos étlicos dos clérigos fazia com que, nas obras de caráter disciplinar, sempre constassem recomendações contra a embriaguez, e isto desde os princípios do cristianismo. Já na *Monosticha Catonis*, obra moralista do século IV, constavam os versos *convivare raro, vino tempera* (“não abuses de festas, usa do vinho com moderação”).¹³⁰ Os fundadores das ordens monásticas insistiam na moderação ética, e esta mesma insistência mostra que esta tarefa era bastante difícil. Basílio de Cesaréia, um dos fundadores do monasticismo oriental, no século IV, aceitava o prazer do vinho, mas dizia que “o Senhor deu-nos o vinho para a alegria do coração e não para a embriaguez”.¹³¹

No Ocidente, Bento de Nórcia admitia que era impossível evitar que os monges bebessem, mas pregava a moderação: “o vinho não é uma bebida para monges; mas como hoje em dia os monges não se convencem disso, vamos ao menos chegar a um acordo: bebamos moderadamente sem buscar a saciedade”.¹³² A Igreja não se limitou a pedir que os monges moderassem seu consumo: durante todo o medievo várias normas, das mais variadas procedências, buscavam punir aqueles que exagerassem nas bebedeiras. O Concílio de Aix, em 816, regulamentou a quantidade diária de vinho (1 l) e de cerveja (5 l) que os monges poderiam consumir, medida que visava não apenas a moderação ética mas também tentava evitar que os mosteiros – grandes produtores de vinho e de cerveja - formassem estoques e especulassem com as bebidas. As normas disciplinares dos mosteiros também puniam os bebedores inveterados: o manual de penitências do mosteiro de Silos (Espanha) obrigava os que se embriagavam a se

¹³⁰ In Lauand, 1998: 51.

¹³¹ In Lauand, 1998: 148.

¹³² Apud Phillips, 2003: 105.

penitenciar por 20 dias; se vomitassem, a pena subiria para 40 dias; e se o monge tivesse o desprante de vomitar durante a eucaristia, sua penalidade seria de 60 dias.¹³³

Apesar destas tentativas de controle, os religiosos medievais ficaram marcados pela fama de grandes bebedores, o que estava plenamente de acordo com as práticas sociais e com o fato de que a Igreja, secular ou regular, dispunha de grandes quantidades de bebidas, seja a título de presentes e tributos, seja por conta da produção no interior das propriedades eclesiásticas. No século XII, o historiador Hughes d'Orléans exprimia em versos aquilo que todos pensavam a respeito dos clérigos:

Eis enfim promovido o monge a bispo:
 Pálido e emagrecido pelo jejum,
 Com um dente incansável e ruidoso,
 Em breve ele consegue, em seis bocados,
 Engolindo seis peixes dos maiores,
 No jantar devorando um lúcio enorme,
 Em menos de dois anos ganhar peso e banha,
 À imagem dos porcos esfaimados
 Ele que, no claustro, bebia no rio,
 Hoje faz com o vinho um tão grande dilúvio,
 Que o levam para a cama pelo braço, bêbado (...).¹³⁴

¹³³ Phillips, 2003: 116.

¹³⁴ *In* Duby, 1988: 17.



*O monge beberrão assalta o barril do mosteiro...*¹³⁵

O que fica claro, a partir dos fatos descritos acima, é que existia um flagrante descompasso entre um ideal de comportamento ético moderado e o fato de que as bebidas ocupavam um lugar central na vida quotidiana da Europa medieval. Para além das necessidades nutricionais e recreativas, o vinho e a cerveja eram produtos cruciais para a vida econômica e social, bastando, para comprová-lo, notar que o vinho e a cerveja (acompanhados do trigo) eram os principais itens do comércio medieval.¹³⁶ Em um período (a Alta Idade Média) tradicionalmente considerado como de decadência das

¹³⁵ Iluminura satírica inglesa do século XIII, in Johnson, 1999: 121.

¹³⁶ Doehaerd, 1974: 189.

rotas comerciais, os reis francos da dinastia merovíngia compravam, tal como os ricos gregos e romanos na antiguidade, os dulcíssimos vinhos de Quios e Gaza.¹³⁷

Para os nobres medievais, aliás, as bebidas alcoólicas representavam um instrumento crucial para a constituição de seu poder, seja como itens de suas relações com outros nobres, posicionados acima ou abaixo na série hierárquica, seja como meios de manutenção de seu domínio sobre as pessoas comuns. Esta importância se expressava no alto *status* ocupado pelos indivíduos que exerciam funções que, para nós, parecem “triviais”: o *sinis kalk* (o senescal, mordomo-mor) era, ele próprio, um nobre, assim como era um nobre o escanção que preparava e servia o vinho. Nos túmulos da nobreza franca dos séculos V e VI, encontraremos inúmeras garrafas, copos e taças de vinho e cerveja, demonstrando, desta forma, o papel central ocupado pelas bebidas.¹³⁸

Por outro lado, as bebidas serviam como meios de intercâmbio, econômico e simbólico, entre a nobreza e os camponeses e artesãos. Estes poderiam, em determinadas situações, como nas guerras, serem obrigados a buscar refúgio nos castelos, ocasião em que estratos sociais tão diferentes se viam reunidos sob o mesmo teto, permitindo que os camponeses praticamente assaltassem a adega do senhor, bebendo do seu vinho e da sua cerveja.¹³⁹ No quotidiano, é claro, as coisas se passavam de forma muito diferente: as bebidas eram usadas para o pagamento das taxas e obrigações devidas pelos camponeses aos nobres e aos mosteiros. Uma lei bávara do século VII obrigava os servos a pagarem “15 siclos de cerveja ao ano para o senhor”, enquanto os colonos que queriam terra tinham que pagar por ela em cerveja.¹⁴⁰

¹³⁷ Doehaerd, 1974: 183.

¹³⁸ Rouche, 1995: 411-5.

¹³⁹ Duby, 1992: 39.

¹⁴⁰ Doehaerd, 1974: 101-4.

A Igreja, e principalmente os mosteiros, também sugavam à vontade a produção etílica das aldeias e comunidades camponesas. No século IX, a abadia de Prüm, na Baviera, recebeu, de dois mil *mansos* (lotes cultivados), a extraordinária quantidade de 272.000 l de vinho,¹⁴¹ enquanto que a vila de St. Riquier, na Picardia, era obrigada a entregar ao mosteiro local, a cada semana, 32 galões de vinho, e 60 galões de cerveja *por dia*.¹⁴²

Tal abundância era fartamente utilizada para cimentar as relações entre os dois principais setores – Igreja e nobreza – que constituíam a elite medieval. Os nobres costumavam pedir bebidas às abadias, a fim de poderem exercer seus deveres de hospitalidade. Os reis, por seu turno, recebiam periodicamente da Igreja presentes de vinho. A necessidade de possuir grandes estoques fazia com que abadias e famílias nobres trocassem terras: as abadias do norte europeu, por exemplo, situadas em regiões não apropriadas à produção do vinho, cediam territórios nortistas em troca de terras no sul, onde poderiam produzir o vinho que necessitavam.¹⁴³

É sempre importante recordar que, ao falarmos em “Idade Média”, estamos nos referindo a um período bastante longo (cerca de mil anos) e multifacetado. Durante este milênio, as formas como os homens se relacionaram com as bebidas alcoólicas sofreram várias alterações, de acordo com as diferentes regiões e períodos estudados. Seria, por certo, impossível dar conta de todas estas alterações, mas é necessário apontar alguns dos processos mais importantes, que deram forma aos regimes etílicos e aos paradigmas de abordagem da experiência etílica que encontraremos bem estabelecidos no alvorecer da era moderna.

¹⁴¹ Doehaerd, 1974: 117.

¹⁴² Tannahill, 1988: 98.

¹⁴³ Doehaerd, 1974: 147-8.

O primeiro destes processos é o da expansão do vinho como uma bebida de uso cotidiano, em regiões e em classes sociais que não costumavam consumi-lo. Até princípios do século XIV, a Europa ocidental experimentou um grande desenvolvimento econômico, expresso principalmente na enorme expansão das fronteiras agrícolas – realizada às custas das florestas virgens e dos pântanos – e no aumento da população.¹⁴⁴ Especialmente nos séculos XII e XIII, os europeus viveram em um mundo de relativa abundância alimentar, cujos efeitos, em maior ou menor grau, alcançaram todas as classes sociais. Como afirma, acerca deste ponto, Massimo Montanari:

Sem dispensar tensões, contradições e contrastes, a sociedade européia parece ter atingido, na primeira metade do século 13, uma situação de difuso, ainda que não generalizado, bem-estar: o crescimento econômico, mesmo que com os custos que todo crescimento comporta em termos de marginalização e de desigualdade social, não deixou de produzir efeitos benéficos sobre a ordem global das cidades e dos campos. O equilíbrio entre populações e recursos continua frágil, instável; a sucessão de desmatamentos e de obras de colonização agrária, sinal de uma necessidade alimentar crescente e sempre insatisfeita, talvez seja a melhor prova. Mas tudo isso produz também riqueza, difunde entre os extratos mais amplos da população possibilidades de consumo, e até mesmo de luxo, que nos séculos precedentes eram decisivamente mais limitados.¹⁴⁵

Este desenvolvimento econômico trouxe profundas alterações no panorama etílico europeu. Uma destas alterações foi o progressivo desaparecimento do hidromel como bebida cotidiana, fenômeno que está, provavelmente, relacionado ao desflorestamento e à crescente dificuldade para a obtenção da matéria-prima, o antes abundante mel das abelhas silvestres.¹⁴⁶ Por outro lado, o hidromel foi superado, enquanto bebida forte, pelo próprio vinho de uvas: boa parte do desenvolvimento agrário, durante os séculos de abundância, foi promovido pelos senhores feudais e pelos

¹⁴⁴ Anderson, 1987: 177-90.

¹⁴⁵ Montanari, 2003: 75-6.

¹⁴⁶ Lima, 1990: 209-10.

mosteiros,¹⁴⁷ os quais, como já vimos, eram grandes produtores e armazenadores de vinho, e dedicavam suprema atenção ao desenvolvimento da vinicultura.

Com esta expansão, o vinho tornou-se uma bebida cada vez mais popular, em um processo - guardadas as diferenças - semelhante ao que ocorreu entre os romanos: a grande oferta acabou por introduzir o vinho, antes uma bebida unicamente reservada às elites, na dieta dos mais pobres. O vinho possuía, para estes, uma série de vantagens, em especial sua capacidade nutritiva, suas propriedades anti-sépticas e, é claro, seus efeitos euforizantes.¹⁴⁸ Pode-se afirmar, portanto, que durante este período de crescimento econômico, o vinho, e a embriaguez que se poderia obter com ele, se democratizaram.

A figura do grande beerrão, antes tão associada à nobreza e ao valor militar, acabou por se tornar um apanágio do camponês “que não sabia beber”, como vemos no *Courtois d’Arras*, peça anônima do século XIII, baseada na parábola do filho pródigo, na qual um jovem camponês abandona o lar paterno e vai ser embriagado e “depenado” por espertalhões da taberna da cidade. Uma das espertalhonas, Pourette, assim incentiva o ingênuo Courtois:

Bebe, garoto, cai na festança,
Que Deus abençoe teu olhar de criança
Que já não será mais tão inocente.
Vai, garoto, vai em frente...
Esvaziem a taça teus lábios de mel
Que ainda tem muito vinho no tonel...
Vai, vai bebendo, meu jovem rapaz
Ao final, de nossa turma serás.¹⁴⁹

A mesma Pourette, mais tarde, e sem ser ouvida pelo jovem, mostrava o fim reservado a quem se embriagava em um local e com as companhias erradas:

¹⁴⁷ Anderson, 1987: 180.

¹⁴⁸ Riera-Melis, 1998: 405.

¹⁴⁹ *Courtois d’Arras*, in Lauand, 1998: 222.

Caipira idiota, tapado,
 Quero vê-lo bem embriagado.
 E aí vou fazer esse bicho-do-mato
 Pagar boa lebre e comer mau gato.
 Vou abocanhar a bolsa de dinheiro
 Que o trouxa amarrou ao traseiro.
 A Pourette, aqui, vai é metê a mão...
 (...) Temos aqui, pronto para depenar,
 (E não será difícil de fato...)
 Um tolo apaixonado, um pato
 Com uma bolsa muito recheada...¹⁵⁰

O filho pródigo acaba, depois de muitas peripécias e sofrimentos, por retornar à casa, sem roupa, sem dinheiro, e com o gosto amargo da ressaca provocada pelo vinho barato e pela humilhação. Mais do que uma história moralista, as desventuras de Courtois revelam uma importante modificação no comportamento étlico das massas européias, modificação que foi percebida pelas elites.

Para estas, o excesso, alimentar ou étlico, já não representava um sinal diacrítico, uma forma de se diferenciar das pessoas comuns, como ocorria nos princípios do período medieval. Era necessário se diferenciar a partir dos tipos de bebidas consumidas e da etiqueta étlica. Os vinhos da nobreza se diferenciavam daqueles consumidos pelo *popolo minuto*, pelos pobres. Eram vinhos mais encorpados e doces, diferentes dos vinhos jovens e ácidos disponíveis aos camponeses e pobres urbanos.¹⁵¹

Tão importante quanto a qualidade do que se bebia era o comportamento étlico. Neste sentido, o fim da Idade Média marcou uma mudança fundamental, que aproximou os modelos de comportamento das elites daqueles pregados pela Igreja desde o início do cristianismo. Na antiguidade, e na Alta Idade Média, era importante que os grandes

¹⁵⁰ Courtois d'Arras, in Lauand, 1998: 226.

¹⁵¹ Montanari, 2003: 120.

senhores distribuíssem, à farta, alimentos e bebidas entre seus seguidores, e que participassem dos seus excessos, o que era crucial para a manutenção dos laços de solidariedade e dependência entre os guerreiros. No fim do medievo, contudo, as coisas se passavam de maneira bem diferente: as diferenciações entre as categorias sociais estavam mais marcadas, e era necessário estabelecer um tipo de relação com os alimentos e bebidas que deixassem estas diferenciações bem claras.

Neste período, surgem as *festas cortesias*, nas quais se desenvolvia um tipo de comportamento que, por seu refinamento e exclusividade, marcava diacriticamente as diferenças sociais. As bebedeiras coletivas dos povos germânicos eram importantes para demonstrar a existência de relações de amizade entre os indivíduos, necessidade que os grandes senhores da Baixa Idade Média já não possuíam: a embriaguez não era uma boa forma de manifestar um laço de dependência senhorial.¹⁵² Quando o excesso se democratizou, as elites passaram a investir na diferenciação qualitativa e no refinamento comportamental: a dimensão qualitativa passou a ser “o sinal de uma identidade social, que se é levado a observar corretamente para não minar a justeza dos equilíbrios e das hierarquias existentes”.¹⁵³

Como vimos no capítulo I,¹⁵⁴ o final da Idade Média assiste ao surgimento de uma nova etiqueta à mesa, e de uma visão da embriaguez como um ato indigno de um homem “superior”.¹⁵⁵ Um autor catalão do século XIV, Francesc Eiximenis, nos mostra como um homem deste tipo deveria tratar um copo de bebida: “cumpre segurar a taça corretamente, com a mão, levando-a à boca, e não a boca à taça. (...) Alguns bebem sem levantar o cotovelo da mesa (...) assemelhando-se a (...) porcos”. Apesar deste elogio ao

¹⁵² Althoff, 1998: 307.

¹⁵³ Montanari, 2003: 111.

¹⁵⁴ Cf. p. 19.

¹⁵⁵ Romagnoli, 1998: 507.

refinamento, Eiximenis não aceita que se cometam excessos neste campo, criticando os italianos que agem como esnobes. Sua crítica mostra que nas elegantes cidades da renascença italiana desenvolvia-se um modo de comportamento étlico diametralmente oposto àquele que era valorizado nos princípios da Idade Média: “(os italianos) bebem por etapas, ingerindo pequenas quantidades de cada vez. Examinam e reexaminam o vinho como os médicos fazem com a urina e provam-no repetidas vezes, mastigando-o devagar por entre os dentes até acabar de tomá-lo”.¹⁵⁶

Desta forma, encontraremos no final do medievo uma configuração ética que se assemelhava ao ideal vigente no mundo clássico: aos homens superiores, a moderação; aos “bárbaros internos” (os camponeses e pobres de todos os tipos) e “externos” (os povos da periferia da Europa, como os eslavos), a embriaguez desmedida. Ao desembarcarem na terra que se tornaria o Brasil, os europeus encontraram povos decididamente “selvagens”, que andavam nus, que praticavam o canibalismo e que, tal como faziam os “bárbaros” que destroçaram o mundo clássico, bebiam alegre e excessivamente. A história da colonização europeia no Brasil é também a história do choque entre estas duas concepções a respeito do beber e da embriaguez, e é esta história que investigaremos nos próximos capítulos.

¹⁵⁶ *Apud* Johnson, 1999: 139.

CAPÍTULO VI

DA ÁFRICA AO BRASIL: O APRENDIZADO ETÍLICO DA COLONIZAÇÃO

1. Portugal e a Civilização do Vinho.

*Em Lixboa sobre lo mar
barcas novas mandei lavar,
ai mia senhor velida!
Em Lixboa sobre lo lés
barcas novas mandei fazer,
ai mia senhor velida!
Barcas novas mandei lavar
e no mar as mandei deitar,
ai mia senhor velida!
Barcas novas mandei fazer
e no mar as mandei meter,
ai mia senhor velida!*¹

Durante o desenvolvimento desta tese, abordamos os regimes etílicos indígenas e europeus enquanto experiências isoladas. De fato - para além das óbvias distinções ecológicas, históricas e culturais entre os continentes americano e europeu – os regimes etílicos aqui tratados apresentam inúmeras diferenças, quer nos aspectos mais técnicos (no que diz respeito às matérias-primas e aos processos de elaboração) quer nos lugares sociais e culturais ocupados pelas bebidas naquelas sociedades.

¹ Poema do século XIII, atribuído a João Zorro. Sobre o autor, cf. Spina, 1991: 24.

Estes mundos isolados foram, contudo, subitamente conectados a partir do século XV, com conseqüências que, para alguns dos atores envolvidos, foram catastróficas. No seio destas catástrofes, o mundo assistiu a um processo de intercâmbio, biológico e cultural, sem paralelos em qualquer lugar ou época. Plantas e animais foram transferidos e aclimatados a lugares estranhos, e milhões de pessoas foram, voluntária ou forçadamente, trasladadas para outras terras, carregando consigo suas culturas e práticas sociais.

Não obstante, seria um equívoco ver este processo unicamente através de um prisma que privilegie os aspectos de conquista e de destruição de culturas nativas ao redor do mundo, por parte de uma Europa que se expandia. Tomando de empréstimo as palavras de Serge Gruzinski, “a dilatação dos espaços europeus é um processo complexo, porque é acompanhado constantemente da descoberta simultânea de outras sociedades e de outros saberes”.²

Naquilo que nos interessa mais de perto, tradições e experiências éticas muito distintas foram colocadas em choque e em interação, com resultados que se revelaram fundamentais para a construção do mundo contemporâneo.³ Para melhor compreender este ponto, contudo, é necessário reconhecer que as relações éticas que seriam construídas entre os nativos americanos e os europeus não se formaram em um “vazio” histórico e cultural, mas foram plasmadas pela história de todas as etnias envolvidas. Neste sentido, é importante observar mais de perto a experiência histórica dos portugueses, principais responsáveis pelo contato ético com os nativos americanos, no território que se tornaria o Brasil.

² Gruzinski, 2001: 94.

³ Mancall, 1995: 170.

A história etflica de Portugal seguiu, em suas linhas mais gerais, os caminhos típicos daquelas regiões submetidas ao domínio romano, e que puderam desenvolver, por conta de suas características ecológicas, a tríade mediterrânica do vinho, do azeite e do trigo.⁴ Ainda antes da conquista romana, no século I a.C., os povos que habitavam a região que se tornaria o Portugal atual cultivavam a vinha,⁵ além de importar o vinho da Itália e da Bética (Andaluzia), como um artigo de luxo, a ser utilizado nas festas das famílias poderosas⁶ e como um bem de consumo para a elite.⁷

Com a conquista romana, grandes e ricas *villae* no Alentejo se especializaram na produção da bebida⁸, a qual era, inclusive, exportada para a própria Itália.⁹ De forma razoavelmente rápida, a Lusitânia tornou-se auto-suficiente em vinho, como mostra a súbita diminuição das importações da Itália e da Bética, a partir do primeiro século da era cristã.¹⁰ Apesar do torvelinho de invasões godas e revoltas camponesas que marcou o declínio do Império Romano do Ocidente, a produção vinícola portuguesa viu-se preservada pelos próprios guerreiros que haviam desferido o golpe de misericórdia no Império. A lei visigoda, por exemplo, punia severamente quem destruísse vinhedos, e no século IX o rei godo Ordono determinou que os vinhedos de Coimbra fossem colocados sob a proteção de uma ordem monástica.¹¹

⁴ Engs, 1995: 235-6.

⁵ Silva, 1990: 313. A constituição étnica destas sociedades representa um problema bastante complexo, mas é provável que elas tenham se formado a partir das inter-relações entre uma população mais antiga (que não era de origem lingüística indo-européia), e migrantes celtas: cf. Alarcão, 1990a: 352-9. A vinha pode ter sido introduzida em Portugal pelos gregos, a partir do século VIII a.C, mas isto é controverso: os fenícios também são bons candidatos, assim como a hipótese de que a cultura da vinha tenha se desenvolvido de forma independente na Península Ibérica: Phillips: 2003: 61.

⁶ Silva, 1990: 310.

⁷ Alarcão, 1990a: 356.

⁸ Alarcão, 1990b: 420.

⁹ Alarcão, 1990b: 431.

¹⁰ Alarcão, 1990b: 437.

¹¹ Phillips, 2003: 101-2.

A conquista muçulmana também não parece ter trazido prejuízos graves à produção vinícola do Portugal medieval¹², na medida em que as proibições religiosas quanto ao consumo do vinho, emanadas do próprio Maomé, foram bastante matizadas quando os povos islâmicos conquistaram regiões tradicionalmente vinícolas, como era o caso da Península Ibérica.

O *Alcorão*, aliás, é um tanto contraditório quando trata das bebidas alcoólicas, parecendo antes proibir a embriaguez do que o consumo moderado. Em um de seus primeiros versículos, o vinho aparece como uma das boas coisas dadas por Deus aos homens: “Nós vos damos os frutos da palmeira e da vide, dos quais tirareis bebidas inebriantes e alimentos saudáveis”. Mais tarde, o livro sagrado dos muçulmanos adverte – de forma semelhante às leis judaicas¹³ - contra a embriaguez durante os atos religiosos: “fiéis, não rezeis quando estiverdes embriagados, mas esperai até poderdes compreender o significado de vossas palavras (...)”.¹⁴

Até mesmo Maomé parece ter bebido costumeiramente o *nabidh*, uma bebida de baixo teor alcoólico, feita de tâmaras ou de uvas, que se fermentava em odres de couro, como afirmam suas próprias mulheres neste versículo: “costumávamos preparar *nabidh* em peles de animais. Pegávamos um punhado de tâmaras ou um punhado de uvas, colocávamos dentro de um recipiente e adicionávamos água. O *nabidh* era assim preparado de manhã e bebido por ele à tarde; e quando preparávamos à tarde, ele bebia na manhã seguinte”.¹⁵

Esta postura contraditória, além de ter promovido debates teológicos infundáveis acerca dos limites da interdição às bebidas, permitiu também o surgimento de várias

¹² Johnson, 1999: 116.

¹³ Cf. pp. 94-6.

¹⁴ *Apud* Johnson, 1999: 109.

¹⁵ *Apud* Phillips, 2003.

escolas de poesia báquica a partir do século VIII, que floresceram no ambiente das elites das regiões islamizadas, muitas vezes adeptas dos prazeres étlicos. Em seus banquetes, muito semelhantes aos *symposia* gregos¹⁶, os nobres muçulmanos ouviam homens como o poeta do séc. IX Abu Nuwas (“você me fez temer a Deus, seu Senhor... Se você não beber comigo por ter medo da punição [divina], beberei sozinho”.¹⁷), ou Omar Khayyam, que no século XI cantava seu amor ao vinho:

Sabeis, meus amigos, há quanto tempo em minha casa
 Novas bodas celebrei:
 Divorciei de meu leito a velha razão estéril
 E a filha da vinha por esposa tomei
 Pode a uva, com lógica absoluta,
 As setenta de suas seitas dissonantes refutar:
 É o sutil alquimista que, num instante,
 O plúmbeo metal da vida em ouro transmuta.¹⁸

Ao conquistarem a Península Ibérica, os mouros islâmicos foram, geralmente, bastante tolerantes com a produção e o consumo do vinho, especialmente na Andaluzia e na região em torno de Coimbra, tolerância que se justificava, entre outros motivos, pela possibilidade da cobrança de impostos sobre esta atividade.¹⁹ É bem verdade que alguns governantes islâmicos não foram tão tolerantes: no século X, o califa Ozman mandou destruir dois terços dos vinhedos de Valência, permitindo apenas o consumo de uvas frescas ou passas.²⁰ Descontadas estas exceções, o fato é que os mouros não apenas bebiam como incentivavam o cultivo da vinha nas terras que conquistaram:

¹⁶ Johnson, 1999: 113-4; Phillips, 2003: 119-20.

¹⁷ Phillips, 2003: 120.

¹⁸ Johnson, 1999: 112.

¹⁹ Phillips, 2003: 119.

²⁰ Phillips, 2003: 120.

como um crepúsculo que amanheceu em cima de uma aurora.
 Saía o sol do vinho, e era sua boca o poente, o oriente a mão do copeiro,
 que ao despejar o vinho pronunciava fórmulas cortesias.
 E, ao pôr-se no delicioso ocaso de seus lábios,
 deixava o crepúsculo nas maçãs de seu rosto.²³

Com o avanço da Reconquista, o vinho volta a ocupar, de uma forma bem “mediterrânica”, um lugar cultural de proa nas sociedades ibéricas. A embriaguez, contudo, continua a ser mal vista, principalmente quando sua prática impedia a consecução dos papéis sociais, notadamente os reservados aos homens da aristocracia. As cantigas de escárnio e de mal dizer são pródigas em reprovações aos maus comportamentos étlicos: é o caso do poema – composto pelo rei Afonso de Castela e Leão, por volta de 1272 – que critica os nobres que deixam de cumprir suas obrigações na guerra contra os mouros de Granada, como aquele “que se foi con medo dos martinhos e a sa terra foi beber los vinhos”.²⁴

Em outra cantiga da mesma época, o poeta Martin Soárez critica acerbamente o comportamento do trovador Afonso Eanes do Cotom, conhecido por sua fidelíssima dedicação à vida boêmia. Seguindo as convenções da época, Soárez escreve como se as palavras saíssem da boca do próprio trovador beberrão:

Nostro Senhor, com’ eu ando coitado
 con estas manhas que mi quisestes dar:
 sō[o] mui gran putanheir’ aficado
 e pago-me muito dos dados jogar;
 des i ar ei mui gran sabor de morar
 per estas ruas, ond’ and’ apartado.
 Podera-m’ eu ben, se foss’ avegoso,
 Caer em bom prez e onrado seer;
 mais pago-m’ eu deste foder astroso

²³ Al-Taliq, *A Formosa na Orgia*, in Spina, 1972: 371.

²⁴ Lapa, 1965: 49; os *martinhos* eram soldados livres mouros, muito temidos dos cristãos (Lapa, 1965: 713).

e destas tavernas e deste beber;
 (...) E pois, quando me vej[o] en meu lezer,
 merendo logo; e pois vou mia via;
 e leix[o] i putas de mi bem dizer,
 e de mias manhas e de mia folia.²⁵

Apesar destas recriminações ao “beber supérfluo”, a vinicultura se expandiu e o vinho se tornou um importante item de comércio: são comuns, a partir do século XII, os contratos de exploração agrícola em que aparece a obrigação de cultivar a vinha. A fórmula legal *casas, vineas, sautos, pumares, terras ruptas vel inruptas*²⁶, que descrevia as propriedades rurais e que era freqüentemente encontrada nas escrituras deste período, revela bem a importância dos vinhedos na paisagem rural portuguesa, em particular, e ibérica, em geral.²⁷

Dentro de certos limites, o comércio de vinho também era protegido pela ação do Estado português. Em 1308, por exemplo, o rei D. Dinis (1279-1325) determinava que os estudantes de Coimbra pudessem adquirir livremente os produtos dos vinhateiros – os quais eram premidos por uma infinidade de taxas e impostos locais – “sob pena dos corpos e dos averes” daqueles que os impedissem.²⁸ No contexto do esforço de D. Dinis pela centralização administrativa e fiscal,²⁹ era importante fazer com que a capacidade de tributar ficasse concentrada na Coroa, o que era uma tarefa extremamente difícil, especialmente no que dizia respeito ao vinho e “outras viandas”, tradicionais objetos da tributação local.

Não é à toa, portanto, que o rei tenha sido obrigado, por várias vezes, a repetir suas ordens de manter os estudantes de Coimbra livres dos impostos sobre os vinhos: “e

²⁵ Lapa, 1965: 433.

²⁶ “Casas, vinhas, sautos, pomares, terras arroteadas e por arrotear”.

²⁷ Saraiva, 1988: 70; acerca do mesmo caso em Aragão, cf. Phillips, 2003: 120.

²⁸ “Carta de D. Dinis determinando que os escolares do Estudo Geral de Coimbra possam ter açougues, carnicheiros, vinhateiros, etc.” (27/11/1308), in Moreira de Sá, 1966: 42-3.

²⁹ Saraiva, 1988: 89.

vos devedes de saber que eu tenho por bem das viandas se correrem todas pollo meu Senhorio (...).³⁰ Veremos, mais tarde, que a questão tributária, e a ânsia do Estado português em auferir lucros da cobrança de impostos sobre as bebidas, é absolutamente vital para a compreensão da história ética brasileira, notadamente no que tange à cachaça.

Portugal, durante o século XIII e princípios do XIV, era um importante entreposto para os navios que faziam o comércio entre o Mediterrâneo e a Europa setentrional, os quais costumavam parar nos portos do Tejo e do Minho, abastecendo-se, entre outros produtos, de vinho.³¹ Os próprios portugueses participavam ativamente deste comércio, enviando seus barcos, e seus vinhos, aos portos do Atlântico, do Mar do Norte e do Báltico.³² Segundo os testemunhos coevos, os vinhos portugueses eram ácidos e rascantes, e próprios para o consumo dos indivíduos mais pobres dos países importadores.³³

Este desenvolvimento sofreu um duro golpe durante o século XIV. As grandes mudanças climáticas ocorridas neste século³⁴ (entre outras causas), levaram à crise nas lavouras e, como consequência, à inflação e à fome. A Europa ocidental viu-se, em vários momentos da primeira metade deste século, à beira da catástrofe alimentar. Em 1302 ocorreu uma carestia tão grande na Península Ibérica que, talvez, um quarto da

³⁰ “Carta de D. Dinis ordenando que deixem levar os mantimentos para os escolares do Estudo Geral de Coimbra” (01/12/1311), in Moreira de Sá, 1966: 42-3.

³¹ Os cruzados oriundos do norte europeu, em suas viagens para a Terra Santa ou para as lutas contra os infiéis na Espanha, eram grandes compradores dos vinhos portugueses: Johnson, 1999: 181.

³² Braudel, 1995: 208; Coelho, 1998: 124-5.

³³ Johnson, 1999: 181.

³⁴ Durante o chamado Período de Aquecimento Medieval (800-1200), a Terra tinha temperaturas que eram de um a dois graus centígrados superiores às atuais. Por conta disso, a agricultura européia foi extraordinariamente produtiva nestes quatro séculos, o que representou uma das bases do grande crescimento econômico que marcou a fase áurea da Europa feudal (Montanari, 2003: 75). A partir de 1300, tem início a Pequena Era do Gelo (1300-1900), em que as temperaturas desabam subitamente, arrastando com elas o desenvolvimento agrícola. Sobre estas mudanças climáticas cf. Baliunas e Soon, 2001.

população tenha perecido: segundo a crônica de Fernando IV de Castela, “nunca, em nenhum tempo, a humanidade tinha conhecido um flagelo de tão grandes proporções”, flagelo que se repetiu em 1314-9 e 1331-4.³⁵ Apesar de certa melhoria climática em meados dos trezentos, a Peste Negra atingiu Portugal em 1348, matando pelo menos um terço de uma população que não ultrapassava o milhão e meio de pessoas.³⁶

Importantes modificações sociais resultaram destas catástrofes econômicas e demográficas, modificações que deram forma ao Portugal que se lançaria ao Atlântico e à África durante o século seguinte. A diminuição da população e da atratividade da economia agrícola levou ao abandono dos campos pelos pequenos agricultores e pelos trabalhadores livres, com um conseqüente aumento da concentração fundiária em mãos da nobreza e da Igreja. Ambas as ordens viram seu poder político e social consideravelmente aumentado, no que Maria Helena Coelho chamou de “recrudescimento do senhorialismo”, o qual havia sido, anteriormente, contido pelas reformas centralizadoras do reinado de D. Dinis.³⁷

Por outro lado, os pobres do campo migraram para as cidades, em um fenômeno que acabou por beneficiar a comerciantes e mesteirais urbanos, que viram aumentados o seu mercado consumidor, sua força de trabalho e seus lucros. As crises do século XIV favoreceram a formação de uma elite comercial – na qual se incluíam alguns “cavaleiros-mercadores”, nobres que se dedicavam ao comércio – a qual, em proporções cada vez maiores, vendia para o norte da Europa produtos rentáveis como o vinho, o azeite e o cânhamo.³⁸ Conforme os domínios ibéricos dos muçulmanos iam minguando,

³⁵ *Apud* Montanari, 2003: 92; cf. Coelho, 1998: 126.

³⁶ Coelho, 1998: 126; em alguns locais a mortandade foi ainda maior, como nos diz uma crônica monástica da época: “pelo S. Miguel de Setembro se começou esta pestilência. Foi grande a mortandade pelo mundo, assim que igualmente morreram duas partes das gentes” (*apud* Saraiva, 1988: 101).

³⁷ Coelho, 1998: 128; Saraiva, 1988: 89.

³⁸ Coelho, 1998: 127; Blackburn, 2003: 125-7.

e a navegação pelo Estreito de Gibraltar se tornava menos arriscada, a maior parte do comércio entre o Mediterrâneo e os ricos mercados da Europa do norte desviou-se das rotas comerciais da Europa central em direção ao Atlântico, beneficiando sobremaneira os portos e comerciantes portugueses.³⁹

Os produtores e comerciantes de vinho portugueses também foram favorecidos por uma importante mutação do gosto europeu, na direção de vinhos muito doces e refinados. Com a recuperação dos efeitos das crises do século XIV, a Europa se viu em um novo período de (relativa) abundância alimentar e etílica.⁴⁰ No que concerne ao consumo do vinho, as pesquisas apontam para cifras elevadas, distribuídas por todas as classes sociais, em um consumo *per capita* que poderia alcançar o triplo, e mesmo o quádruplo, do consumo atual em países “enófilos”, como a Itália e a França.

Mesmo reconhecendo que o vinho era visto como um alimento quotidiano indispensável, alguns números impressionam: os *familiares* do bispo de Arles, em 1442, receberam, cada um, a quantidade de oitocentos litros de vinho. É claro que nem todos tinham, à sua disposição, quantidades semelhantes, mas mesmo os pobres urbanos - de Florença, por exemplo - dispunham de duzentos e sessenta litros anuais.⁴¹ A partir do século XV o vinho tornou-se, com alguns altos e baixos, um alimento barato, especialmente no que diz respeito aos vinhos jovens e de baixa qualidade.⁴²

Como vimos no capítulo anterior,⁴³ esta abundância etílica trouxe importantes modificações no que diz respeito à hierarquia das bebidas. Enquanto os vinhos jovens e ácidos⁴⁴ eram consumidos pelos pobres, os ricos e a nobreza preferiam os vinhos

³⁹ Coelho, 1998: 131.

⁴⁰ Montanari, 2003: 97.

⁴¹ Cortonesi, 1998: 417-8.

⁴² Braudel, 1995: 210.

⁴³ Cf. pp. 219-23.

⁴⁴ Estes eram feitos com cepas tradicionais, sendo chamados, muito apropriadamente, de “latinos”.

encorpados e doces.⁴⁵ O poeta Cecco Angiolieri, escrevendo em fins do século XIV, mostrou bem a divisão, socialmente construída, de opiniões a respeito dos diferentes tipos de vinho:

E eu quero somente gregos e vernaccia,
Porque o vinho latino é mais intragável
Do que a minha mulher quando me aborrece.⁴⁶

Os vinhos doces eram, em geral, bastante embriagantes, tendo em vista que podiam alcançar um teor alcoólico de até 17%.⁴⁷ Eram oriundos do Mediterrâneo Oriental, sendo apreciados, pelas elites europeias, não apenas por seu dulcíssimo sabor, mas também pela exclusividade do consumo, garantida por preços elevadíssimos. Seu comércio estava em mãos de genoveses e venezianos, que dominavam as regiões produtoras, como o porto grego de Monemvasia (de cuja corruptela surgiram os termos *Malmsey* e *Malvasia*) e Candia (Creta), que produzia vinhos de sabor mais suave a partir da variedade *muscat*. Os próprios italianos, aliás, também produziam vinhos doces, chamados coletivamente de *vernaccia*.⁴⁸

O monopólio italiano, e seus altos preços, incomodavam sobremaneira os principais importadores de vinho (ingleses e outros povos do norte da Europa⁴⁹), que passaram a buscar novas fontes. A partir da década de 1380, com o fortalecimento das relações anglo-portuguesas,⁵⁰ novos vinhos doces, oriundos da Península Ibérica, surgiram nos mercados do norte europeu. Entre eles estava o “Osoye”, que vinha do

⁴⁵ Braudel, 1995: 207.

⁴⁶ Phillips, 2003: 148.

⁴⁷ Mais do que o dobro da maioria dos vinhos europeus e sendo, por vezes, elaborado a partir de uvas passas, o que aumentava a quantidade de açúcar disponível para a fermentação: Johnson, 1999: 169; Phillips, 2003: 132.

⁴⁸ Phillips, 2003: 130.

⁴⁹ “Os flamengos, os ingleses, os hibernios e dinamarqueses não fabricam vinho, contentam-se com cerveja, e se querem beber vinho abrem a bolsa, e aí vão os melhores vinhos do universo”: Evreux, 2002 (1615): 235.

⁵⁰ Recorde-se que arqueiros ingleses apoiaram a pretensão de João de Avis ao trono, e que o futuro João I casou-se com a neta do rei da Inglaterra, Filipa de Lencastre, em 1387.

porto de Azoia, ao sul do Tejo, e que era elaborado a partir de uvas *muscat* contrabandeadas (possivelmente por ingleses) do Oriente, sendo o ancestral dos atuais vinhos Moscatel de Setúbal. Os portugueses também vendiam o *bastardo*, uma versão mais barata feita de vinho comum misturado com mel. Além do sabor e da força embriagante, estes vinhos doces eram muito valorizados por sua resistência à acidificação (e conseqüente transformação em vinagre), fator muito importante quando se dependia do comércio marítimo, em um momento em que ainda não eram usadas garrafas, rolhas e conservantes.⁵¹

De forma gradual - e apesar da importante concorrência com as bebidas que compunham o regime etílico nórdico, como a sidra, o hidromel e a cerveja⁵² - os portugueses⁵³ tornavam-se grandes exportadores de vinho refinado para os importantes mercados norte-europeus (notadamente o inglês), especialmente depois de 1453, com a queda de Constantinopla, e o profundo golpe que este evento produziu nos comerciantes italianos.⁵⁴ Os mercados do norte foram inundados pelos vinhos doces ibéricos, cuja potência alcoólica era bastante apreciada por aqueles povos nórdicos que tinham na embriaguez, como vimos anteriormente, uma característica vital de sua cultura etílica, e isto em um momento em que as bebidas destiladas apenas começavam sua inebriante trajetória. Como diria o bebereão shakespeariano Falstaff:

A habilidade no manejo das armas de nada vale sem o *sherry*, que é o que a põe em movimento. O saber não é mais do que uma mina de ouro guardada por um demônio, que só vale depois que o *sherry* a explora e a põe em obra e uso (...). Se eu tivesse mil

⁵¹ Braudel, 1995: 209; Johnson, 1999: 210-5; Tannahill, 1988: 243.

⁵² Cortonesi, 1998: 418.

⁵³ E também os espanhóis, com o *saca*, produzido na região de Jerez, e chamado pelos ingleses contemporâneos de *sack*. Posteriormente, passou a se chamar *sherry*, corruptela do espanhol *xerez*.

⁵⁴ Johnson, 1999: 175-93; Phillips, 2003: 131-2.

filhos, o primeiro princípio humano que lhes inculcava, seria absterem-se de bebidas fracas e entregarem-se ao *sherry*.⁵⁵



*Os homens do norte recebem os vinhos doces do Mediterrâneo.*⁵⁶

Como se vê, aqueles homens que, durante o século XV, iniciaram o périplo africano e alargaram as fronteiras do conhecimento geográfico e etnológico europeu, estavam profundamente imbuídos de uma cultura etílica na qual a produção, o consumo e o comércio do vinho de uvas ocupavam um lugar de proa. Esta característica econômica e cultural dos portugueses influenciou decisivamente os rumos de sua expansão marítima e as formas pelas quais se relacionaram com os novos povos e

⁵⁵ Shakespeare, *Henrique IV* (ato IV, cena III); cf. Johnson (1999: 192) e Phillips (2003: 163).

⁵⁶ Porto de Antuérpia, ilustração de um livros de orações flamengo do séc. XVI, in Johnson, 1999: 125.

culturas que seriam descobertos. Os povos da costa atlântica africana seriam os primeiros a sentir o impacto desta expansão, e durante este riquíssimo processo de contato construíram-se muitas das práticas sociais e culturais que fizeram das bebidas alcoólicas um dos principais meios de contato interétnico e de controle (e descontrole) social no mundo moderno.

2. A Bebida dos Outros: Álcool e Alteridade no Desvendar do Mundo

MARINHEIRO: Tomastes vós hoje a altura,
por saberdes onde estais?

(...) Quem vos houve a pilotagem
pera a Índia, desta nao?

Porque um piloto de pao
Sabe mais na marinhagem.

PILOTO: Fernão Vaz, verdade é
que me acho eu cá reboto:
porque nunca fui piloto
senão lá pera Guiné.

MARINHEIRO: Esta é ùa errada,
que mil erros traz consigo:
ofício de tanto perigo
dar-se a quem não sabe nada (...).⁵⁷

Nos documentos que descrevem as primeiras décadas das navegações na costa da África, o vinho surge muitas vezes como um importante instrumento de contato comercial e diplomático com os povos africanos. Além disso, os portugueses também demonstraram um especial interesse na descrição dos costumes étlicos daqueles povos, realizando um aprendizado dos sentidos que seria crucial para a formação do seu olhar sobre os regimes étlicos dos índios no Brasil. Será interessante, portanto, explorar o papel das bebidas durante as navegações portuguesas do século XV.

Além disso, deve-se notar que o termo “contato” é geralmente entendido como o conjunto de interações que se estabeleceram *entre europeus e indígenas*, mas isto é algo profundamente inexato. O mundo atlântico foi formado a partir de vários processos de

⁵⁷ Gil Vicente (1471?-1537?), *Triunfo do Inverno*, in Paula e Ferreira, sd.: 146.

contato, incluindo o contato entre *africanos e índios*, sendo importante lembrar que a expansão européia no continente americano é, também, uma expansão africana, expansão que forneceu parte considerável dos novos habitantes do continente e que tornou possível o empreendimento europeu. Por outro lado, a expansão africana trouxe conseqüências importantes no que concerne à formação dos regimes étlicos modernos. A abordagem das relações étlicas entre europeus e africanos pode ajudar a iluminar as relações euro-índigenas, bem como aprofundar a compreensão a respeito do contexto onde estas relações se desenvolveram.⁵⁸

Após a conquista de Ceuta (1415), os lusos procuraram, de forma persistente e metódica, o contato marítimo com a África negra, de onde vinham produtos exóticos, como o marfim, vários tipos de especiarias, o ouro que cobria os palacetes de Ceuta e (como os portugueses logo vieram a descobrir) escravos.⁵⁹ Nesta busca, Portugal executou dois movimentos articulados de expansão, ambos cruciais para a história das bebidas: um movimento de colonização das ilhas atlânticas, fundamentais para a formação histórica da agricultura de *plantation* que viria a se instalar no Brasil; e um movimento de contato, comércio e conquista no continente africano, através do qual os portugueses entraram em contato com uma grande variedade de povos e culturas, e no qual se forjou a instituição que marcaria profundamente a história brasileira: a escravidão.⁶⁰

Nas ilhas atlânticas, notadamente na Ilha da Madeira, colonizada a partir de 1419, os portugueses buscaram implantar culturas agrícolas rentáveis, como o trigo, e um corante, a urzela. Ali também iniciaram sua carreira como produtores comerciais de açúcar, produto altamente valorizado e que era, assim como os vinhos doces, produzido

⁵⁸ Altman e Butler, 1994: 480.

⁵⁹ Thornton, 1992: 26-7; Alencastro, 2000: 44-9.

⁶⁰ Thornton, 1992: 29-36; Alencastro, 2000: 44-57; Blackburn, 2003: 127-43

no Mediterrâneo oriental e traficado pelos monopolistas italianos.⁶¹ Em uma descrição da ilha, contida no “Manuscrito Valentim Fernandes”, de princípios do século XVI, afirmava-se que a terra era “muito fértil, onde há trigo com fartura (...), canas de açúcar, de que fabricam açúcar em tal quantidade, que é exportado para as regiões orientais e ocidentais”.⁶²

Logo se percebeu que algumas ilhas, em especial a Madeira, eram propícias à viticultura. Os portugueses aclimataram nesta ilha uvas *malmsey*, vindas de Creta, na tentativa de produzir, também ali, seus *ozoyes* e *bastardos*. O “Manuscrito Valentim Fernandes” afirma que a ilha possuía “ótimo vinho de Malvasia”,⁶³ e até mesmo o italiano Alvise de Cadamosto – que em 1455, a serviço de D. Henrique, chegou à altura de Cabo Verde e escreveu um relato circunstanciado de tudo o que viu – rendeu-se ao vinho “grosso e bom” da Madeira.⁶⁴ O sucesso dos portugueses com este “vino grasso” foi total: o vinho da Madeira era mais durável, intenso e suave do que os europeus, e tornou-se, entre os séculos XV-XVII, um bem de consumo dos mais importantes, antecipando, em vários aspectos, a revolução dos destilados.⁶⁵

⁶¹ Blackburn, 2003: 127-9.

⁶² Valentim Fernandes, “Relações do descobrimento da Guiné de Diogo Gomes” (1507?), in Brásio, 1958 (2ª ser., v. I, doravante denominado como *MMA* [I.]): 211. Valentim Fernandes era um impressor morávio, radicado em Portugal desde o fim do século XV, que recolheu e organizou vários relatos de viagens à costa africana, tendo sido um dos maiores divulgadores, para o resto da Europa, dos descobrimentos portugueses. Estes relatos foram reunidos em um manuscrito, conhecido como “Manuscrito Valentim Fernandes”, possivelmente concluído em 1507: cf. Pina Martins, 1998: 186; Garcia, 2000: 44; e p. 75 desta tese.

⁶³ Valentim Fernandes, “Relações...” (1507?), *MMA* (I): 211.

⁶⁴ “Primeira Viagem de Cadamosto” (1455), *MMA* (I): 295; os espanhóis também produziram vinho doce nas Canárias, chamado pelos ingleses de *canary sack*. O francês André Thevet, escrevendo em meados do século XVI, elogiou sobremaneira os novos vinhos doces produzidos por portugueses e espanhóis nas ilhas atlânticas, apontando-nos, ademais, sua extraordinária potência embriagante: “hoje em dia (...), contudo, os vinhos que estão adquirindo reputação cada vez maior são os da Madeira e os da Ilha da Palma, uma das Canárias, onde se produz vinho branco, tinto e clarete, dos quais se faz considerável tráfico com a Espanha e outros países. No seu lugar de fabricação, os melhores são vendidos a nove ou dez ducados a pipa. Ao serem transportados para outra parte, entretanto, tornam-se excepcionalmente fortes. Então, se não forem tomados com grande moderação, serão antes veneno que alimento” (Thevet, 1978 [1556]: 37).

⁶⁵ Johnson, 1999: 189-90; Phillips, 2003: 205-7.

Na África continental, contudo, os portugueses se depararam com uma miríade de povos belicosos, que não permitiam ocupações permanentes por parte dos europeus. Os lusos, imersos na mentalidade da reconquista e da cruzada contra os infiéis mouros (além, é claro, de interesses comerciais mais chãos, mas não menos importantes),⁶⁶ tentaram, de início, combater e escravizar estes povos, com resultados pouco animadores. Mortes como a do fidalgo Nuno Tristão e mais dezoito “hómeões de sangue e que de móços se criáram na cámara do jnfante (*D. Henrique*), e assi outros scudeiros e hómeões de pé de sua criáçam”,⁶⁷ mostraram aos portugueses que estes teriam mais a ganhar estabelecendo um comércio regular e pacífico com sociedades que, claramente, possuíam a capacidade de resistir aos seus ataques.⁶⁸

O próprio D. Henrique incentivava seus capitães a estabelecer relações pacíficas com os africanos. Como afirmou o cronista João de Barros: “(...) o jnfante encomendáua muyto aos capitães que nam rompessem guerra com os moradóres da térra que descobrissem se nam muy forçados, e isto depois de lhe fazer suas amoestações e requerimentos da fé, paz, e amizade”.⁶⁹ A principal intenção do Infante, ainda segundo o cronista das *Décadas da Ásia*, era “(...) buscar gēte desta térra tam remóta da jgreja e a trazer ao baptismo: e depois tér cõ elles cõmunicáçam e cõmércio pera honra e proueito de reyno”.⁷⁰

Descontados os aspectos “róseos” desta apreciação,⁷¹ o fato é que uma das principais formas de se tentar estabelecer “cõmunicáçam e cõmércio” era através do

⁶⁶ Santos, 1998: 148-52.

⁶⁷ João de Barros, *Ásia de Ioão de Barros dos factos que os portugueses fizeram no descobrimento & conquista dos mares & terras do Oriente* (1552: 1ª década, I, XIV), *MMA* (I): 135.

⁶⁸ Thornton, 1992: 38.

⁶⁹ João de Barros, *Ásia...*, (1552: 1ª década, I, XIV), *MMA* (I): 136.

⁷⁰ João de Barros, *Ásia...*, (1552: 1ª década, I, VI), *MMA* (I): 93.

⁷¹ Deve-se recordar que o Infante foi o maior beneficiário do primeiro grande carregamento de escravos vindos da África, em 1444: Gomes Eanes de Zurara, *Chronica do Descobrimento e Conquista de Guiné* (1453): xxv, *MMA* (I): 18-20; Blackburn, 2003: 130-5.

oferecimento de comida e bebida aos nativos. É possível perceber, a partir dos relatos acerca do périplo africano, que as bebidas ocuparam um lugar de grande importância no jogo de palavras e gestos que configurava os primeiros contatos entre os europeus e os nativos, os quais, aos olhos dos marinheiros, pareciam saídos dos bestiários medievais.⁷² Participar de uma refeição em comum e, portanto, estabelecer uma relação de comensalidade, representava um passo importante para anular, ou ao menos minimizar, uma alteridade que parecia, à primeira vista, insuperável.

Em um primeiro momento, enquanto os portugueses desciam a costa africana na altura do deserto do Saara, este tipo de relação era extremamente difícil, até mesmo por conta das circunstâncias ecológicas⁷³, as quais impediam que se penetrasse pelo interior, em busca das rotas de comércio que se cruzavam em Timbuktu, no Mali. Além disso, os nativos da região - beduínos muçulmanos, chamados pelos lusos de *azanegues* – tinham pouco a oferecer para o estabelecimento de relações de comensalidade ética. Eram “maometanos e inimicíssimos dos cristãos”, e não possuíam bebidas alcoólicas, bebendo apenas “leite de camelo e outros animais”.⁷⁴

Foi somente quando os portugueses chegaram à Guiné, a “terra dos negros”,⁷⁵ é que tais relações se tornaram possíveis. Os primeiros povos negros a serem contatados pelos portugueses viviam na região conhecida atualmente como Senegâmbia,⁷⁶ estrategicamente situada entre o Saara (e suas rotas comerciais manejadas pelos “infieis” muçulmanos) e a floresta tropical, com suas valiosas especiarias, como a noz-

⁷² Alencastro, 2000: 53.

⁷³ “Por razom das muytas areas (*areias*) que hi há, e desy verdura que em ella nõ parece, e esto hé pollo fallecimẽto das auguas que geera ã ella grande segura” (Zurara, *Chronica...*(1453), lix, *MMA* [I]: 25).

⁷⁴ “Primeira Viagem de Cadamosto”, *MMA* (I): 302.

⁷⁵ “E esta gente desta terra verde, hé toda negra, e porem hé chamada terra dos negros, ou terra de Guinee, por cujo aazo os homeẽs e molheres della som chamados guineus, que quer tanto dizer como negros”: Zurara, *Chronica...*(1453), lx, *MMA* (I): 27-8; cf. Duarte Pacheco Pereira (“assi que no rio de Çanagá são os primeiros negros [...] e tem os cabelos curtos e crespos feitos como frisa de pano”), *Esmeraldo de Situ Orbis* (1504: I, 27), *MMA* (I): 633.

⁷⁶ Alencastro, 2000: 46; Priore e Venâncio, 2004: 96-110.

de-cola e o índigo, além do ferro. Subindo os grandes rios que desembocam em sua costa – o Senegal e o Gâmbia – alcançavam-se os grandes centros comerciais do Império Mali, como Timbuktu, mercado que para o qual convergiam inúmeras rotas de comércio.

À época da chegada dos portugueses, a região era o centro de vários reinos, como o dos “idólatras” uolofes (chamados de jalofos nos relatos coevos), confederação de Estados comandados por um “rei dos reis”, o *burba* de Jalof, além de reinos vizinhos, como os dos mandingas e felupes, os quais, embora mais ou menos islamizados, mantinham uma grande identidade cultural com os jalofos.⁷⁷

Estes povos formavam sociedades altamente hierarquizadas, com linhagens aristocráticas e uma nobreza guerreira, um campesinato livre e uma série de castas profissionais de artesãos, artistas e comerciantes. Na base da hierarquia situava-se um complexo estamento de escravos, que reunia desde militares altamente treinados e valorizados, usados como uma guarda “pretoriana” dos reis, até indivíduos colocados para trabalhar na lavoura⁷⁸ (sobre os quais tinham os senhores direito de vida e morte), passando por uma categoria intermediária de escravos domésticos que poderiam, em certos casos, ser integrados às famílias de seus donos.⁷⁹

Adquiridos por guerra e por comércio,⁸⁰ os escravos eram objeto de um intenso tráfico com os beduínos do Saara, trocados que eram por várias mercadorias, especialmente tecidos e cavalos, “muyto prezados porque os alcança cõ grãde[s]

⁷⁷ Priore e Venâncio, 2004: 96.

⁷⁸ “E destes scravos hã de rouçar semear e colher ã suas quintaãs” (Valentim Fernandes, “Descripção da costa ocidental de Africa do Senegal ao Cabo do Monte” [1507 ?], *MMA* [I]: 672).

⁷⁹ Priore e Venâncio, 2004: 101.

⁸⁰ “(...) esses povos, quando guerreiam uns com os outros, vendem os prisioneiros”: Jerônimo Münzer, *Itinerarium* (1494), *MMA* (I): 234.

difficultades (...) e taãbẽ porque nõ podẽ viuer muyto pella grãde quẽtura (...).⁸¹ Para os lusos, penetrar neste mercado representava uma importante fonte de lucros: afinal, “em troca dum cavalo velho” ou de “cavalos que pouco prestavam”, os portugueses recebiam de vinte e cinco a trinta escravos.⁸² O aparecimento dos navios europeus representou, para os jalofos, a abertura de uma alternativa à rota do deserto e, para os portugueses, a porta de entrada e um aprendizado para o tráfico de escravos.⁸³

Ao estabelecer relações com os jalofos – e, a partir destes, com toda a costa da África Atlântica - os portugueses também travaram contato com sociedades que desenvolveram regimes alimentares e étlicos muito distintos do regime europeu mediterrânico, tão bem representado pelos ibéricos. Os jalofos, afinal de contas, comiam “em terra sobre huã pelle de vaca bestialmẽte, os grãdes cõ seus clerigos, os outros de x ou xij jũtos de huã gamella, e comẽ muytas vezes no dia. Em toda Ethyopia nõ nace trigo nõ ceuada nõ cẽteo nõ vinho de uvas”, em uma descrição que sublinha as incompatibilidades alimentares e étlicas entre os dois povos.⁸⁴

Também no que concerne aos regimes étlicos, as diferenças eram inúmeras, servindo estas, muitas vezes, para reforçar as identidades de cada um dos atores deste processo de formação do mundo atlântico. Tanto nos materiais e técnicas utilizados na produção das bebidas, quanto no lugar ocupado pela experiência da embriaguez em suas culturas, os africanos mostravam-se para os portugueses como um “novo mundo étlico”. Este mundo foi explorado com o uso das chaves de interpretação desenvolvidas durante a antiguidade e o medieuo europeus, chaves que organizavam simbolicamente

⁸¹ Valentim Fernandes, “Descrição...”, (1507 ?), *MMA* (I): 673.

⁸² Jerônimo Münzer, *Itinerarium* (1494), *MMA* (I): 235-6.

⁸³ Alencastro, 2000: 47; Priore e Venâncio, 2004: 102.

⁸⁴ Valentim Fernandes, “Descrição...”, (1507 ?), *MMA* (I): 676.

os diferentes modos de beber, em escalas de maior ou menor “civilização” ou “barbárie”, de acordo com *o quê* se bebia e *como* se bebia.

Desta forma, os relatos dos portugueses combinam um cuidadoso olhar sobre as práticas de elaboração e distribuição das bebidas, com uma abordagem crítica de todas as formas de consumo que se afastavam daquilo que era considerado como a forma “correta” de se utilizar o álcool, tal como definida na Europa mediterrânica. Como vimos anteriormente, as culturas mediterrânicas desenvolveram um paradigma de apreensão dos prazeres inebriantes que percebia o vinho como parte das refeições, e a embriaguez “supérflua” como algo reprovável, mesmo que as práticas sociais reais frequentemente se afastassem deste ideal de comportamento.

Esta visão da embriaguez como algo a ser repreendido foi bem explicitada por Duarte Pacheco Pereira, ao elogiar, em 1504, a vida de donzelo do casto príncipe D. Henrique: “viveu sempre tão virtuosa e castamente que nunca conheceu mulher nem bebeu vinho nem foi achado em outro vício que de repreender fosse, trazendo continuamente cilício a redor de suas carnes (...)”.⁸⁵ Um outro exemplo coevo, acerca do carácter moralmente negativo da embriaguez, é dado pelo cronista Fernão Lopes, ao desenhar um retrato de Eirea Gonçalves do Carvalhal, mãe do Condestável Nuno Álvares Pereira. Esta “muy boã e muy noble molher (...) viveo em grande castidade e abstinencia, nom comendo carne nem bebêdo vinho per espaço de quarenta annos, fazendo grandes esmolos e grandes jejuũs, e outros muytos beẽes”.⁸⁶

Dentro de tal perspectiva, não é de se estranhar que as práticas éticas dos africanos (a começar dos jalofos e outros povos da Senegâmbia e Mali) fossem observadas com severidade e espírito crítico, características que também encontraremos,

⁸⁵ Duarte Pacheco Pereira, *Esmeraldo...* (1504: I, 22), *MMA* (I): 254-5.

⁸⁶ Fernão Lopes, *Cronica do Condestabre* (séc. XV), in Vasconcellos, 1959: 83.

posteriormente, nos relatos a respeito dos modos de beber dos nativos americanos. Os jalofos, por exemplo, foram vistos pelos exploradores do século XV como grandes adeptos da embriaguez: “os gyloffos som grãdes bebados (...) e bebem vinho de palma, e vinho de mel de abelhas e vinho de milho”.⁸⁷

Os mandingas, que possuíam hábitos alimentares e étlicos semelhantes aos dos jalofos,⁸⁸ também foram descritos desta maneira. O mesmo Duarte Pacheco Pereira, que tanto elogiou a pia abstinência do Infante, não poderia deixar de criticar a alegre propensão aos prazeres étlicos demonstrada pelos mandingas: “esta gente toda é viciosa, de pouca paz uns com os outros, e são muito grandes ladrões e mentirosos, que nunca falam verdade, e grandes bêbados e muito ingratos, que bem que lhe façam não no agradecem, e muito desavergonhados que nunca deixam de pedir”.⁸⁹

Em outro trecho, o autor do *Esmeraldo de Situ Orbis* repete o julgamento, acrescentando a luxúria à lista de pecados dos mandingas, em um tipo de acusação praticamente idêntica às que serão, mais tarde, dirigidas aos índios no Brasil: “são gente de muitos vícios, tem as mulheres que querem, e a luxúria antre eles totalmente é comã; são muito grandes ladrões, bêbados, e mentirosos e ingratos, e tôdolos males que há-de ter um mau, eles os tem”.⁹⁰ É importante notar que os mandingas estavam,

⁸⁷ Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 687. A palavra “milho” não significa aqui, como é óbvio, o milho originário da América, *Zea mays*. A palavra é oriunda do latim vulgar *millium*, e estava relacionada a qualquer gramínea que apresentasse um grande número de sementes. Várias formas eram usadas durante a Idade Média, como *millio*, *minho* e *mjlho*. Os portugueses utilizaram o termo, ao descreverem gramíneas africanas como o sorgo e o painço, entre outras, que eram (e ainda são) amplamente utilizadas para a elaboração de cervejas na África (Lima, 1990: 389-90). É somente quando da introdução da planta americana em Portugal, a partir de 1520 (Montanari, 2003: 132), que a palavra passou a designar, exclusivamente, o *Zea mays*: cf. o verbete “milho”, no *Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa* (Houaiss e Villa, 2001). Deve-se apontar que, também na língua inglesa, a palavra “milho” (*corn*) significava, antes da descoberta da América, qualquer tipo de grão. Com a chegada do milho americano, *corn* começa a ser usada exclusivamente para o novo cereal: Buhner, 1998: 155-6.

⁸⁸ “Seus manjares som como os de Gyloffã”: Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 706.

⁸⁹ Duarte Pacheco Pereira, *Esmeraldo...*, (I, 27), *MMA* (1): 633.

⁹⁰ Duarte Pacheco Pereira, *Esmeraldo...*, (I, 29), *MMA* (1): 644.

durante o século XV, vivendo um período de intenso proselitismo religioso islâmico,⁹¹ o que não os impediu de manter um papel central para as bebidas em sua cultura, a ponto do impressor Valentim Fernandes afirmar que o ato de beber era “ho principal delles”.⁹²

Os portugueses não se limitaram a lamentar o ardor ético dos povos da Guiné. Os documentos que narram a expansão marítima na costa africana são pródigos em descrições muito detalhadas das técnicas de elaboração e das formas pelas quais as diferentes bebidas circulavam pelas complexas estruturas sociais africanas. Nestes relatos se estabeleceram formas “canônicas” de narrativa acerca da alteridade ética, formas estas que seriam, posteriormente, aplicadas aos regimes éticos dos nativos no Brasil.

Juntamente com as condenações aos modos nativos de beber, os relatos descreviam minuciosamente o quê e como se bebia. E os africanos - tal como os índios no Brasil – foram extremamente criativos em se aproveitar de todas as muitas oportunidades que suas circunstâncias ecológicas abriam para a experiência ética. Uma das principais fontes de material para as bebidas era a seiva retirada de várias espécies de palmeiras (como o dendezeiro e o coqueiro, entre outras⁹³), a qual, depois de fermentada, tornava-se a bebida que os primeiros documentos chamam de *minhol*. No “Manuscrito Valentim Fernandes” encontra-se uma descrição precisa da técnica de obtenção da seiva fermentada pelos mandingas:

Em estas terras fazê vinho de palma nesta maneyra .s. a palmeyra no olho em cima lança huüs cachos muy grãdes á feyçã de pinha, e se daquelle cacho querê tirar vinho

⁹¹ “Ha muytos nesta terra que tem a secta de Maffoma e assy andã muytos bisserijs, que sã clerigos mouros, por esta terra, que ensynã sua fé a esta gête. E toda outra gête som ydolatras do modo e maneyra de gylloffos (...)”: Valentim Fernandes, “Descrição...”, (1507 ?), *MMA* (I): 705.

⁹² Valentim Fernandes, “Descrição...”, (1507?), *MMA* (I): 704.

⁹³ Buhner, 1998: 133-4; Câmara Cascudo, 1998: 346-7; Lima, 1990: 80-3.

(...) cortã aquelle cacho eçima no pee, e poem alli huũ cabaz pella manhã e á noyte, e tanto stilla de dia como de noyte, e esto atee xv dias, e este vinho he tã doçe e tã saboroso como Maluesia e brãco como leyte, e embebeda como o nosso e se fica per huũ dia pera outro logo se faz azedo como vinagre”.⁹⁴

Existem várias informações relevantes neste pequeno trecho. Os homens da Guiné - ao contrário da maioria dos índios no Brasil, que geralmente destroem a palmeira para fabricar o vinho⁹⁵ - preservavam as palmeiras durante o processo de retirada da seiva, em uma prática de conservação que, certamente, contribuía para que Valentim Fernandes pudesse chamar a Guiné de terra “muyto abastada de todolos mâtijmêtos e vinhos”.⁹⁶

Os vinhos de palmeira dos mandingas (e de outros povos da África Atlântica), doces e leitosos, certamente agradaram aos paladares dos europeus, como se depreende da entusiasmada comparação feita com o valorizado Malvasia. O veneziano Alvise de Cadamosto, aliás, não deixou por menos: o *minhol* era um “boníssimo licor”, que embriagava “como vinho não misturado com água” e que, se consumido no primeiro dia, era “tão doce quanto o vinho mais doce do mundo”. Cadamosto confessa que bebeu o *minhol* “várias vezes no tempo em que estive naquele país e eu o preferia ao do nosso país”.⁹⁷

Conforme os portugueses desciam a costa africana, entrando em contato com outras etnias e culturas, percebiam que os vinhos de palma exerciam um papel muito importante na vida econômica, política e espiritual de povos muito diferentes. Apesar destas diferenças, o vinho de palma - chamado, conforme a região, de vários nomes, como *tope* (Guiné Equatorial), *malafo* (Congo-Angola) e *tembo* (Zanzibar), entre

⁹⁴ Valentim Fernandes, “Descrição...”, (1507?), *MMA* (I): 711.

⁹⁵ Com algumas exceções, como os Guató, que utilizavam técnica virtualmente idêntica à africana: cf. pp. 61-2 desta tese.

⁹⁶ Valentim Fernandes, “Descrição...”, (1507?), *MMA* (I): 712.

⁹⁷ “Primeira Viagem de Cadamosto” (1455), *MMA* (I): 330.

outros⁹⁸ - era sempre obtido da mesma forma, preservando-se a planta para coletas posteriores. Esta característica técnica acarretava marcantes conseqüências sociais e econômicas, especialmente no que se refere à valorização das áreas em que se localizavam os palmeirais.

O potencial embriagante do *minhol*, embora inferior ao dos Malvasias - que podiam alcançar, como vimos, os 17% de concentração alcoólica -, era próximo aos dos vinhos comuns europeus, já que alcançava, em média, os 10% de concentração.⁹⁹ Diferentemente do vinho de uvas, contudo, o *minhol* acidulava com extrema rapidez,¹⁰⁰ aspecto dos mais importantes, na medida em que abriu caminho, dentro das complexas redes comerciais africanas, para bebidas mais duráveis e embriagantes, como os vinhos e aguardentes europeus.

Teremos a oportunidade, mais adiante, de discutir outros aspectos importantes do papel ocupado pelas bebidas tradicionais nas culturas da África, e do impacto das novas bebidas em suas estruturas econômicas e sociais. Seria interessante, neste momento, observar algumas das formas pelas quais os inebriantes foram usados, no contexto das navegações e explorações do século XIV, como lubrificantes das relações interétnicas. Deve-se ter em mente o fato de que, quando os portugueses chegaram ao Brasil, agiram em relação aos índios com base na experiência acumulada em décadas de contato com os povos da África Atlântica, inclusive no que diz respeito às bebidas alcoólicas.

No seio deste complexo processo de contato, em que se alternavam relações amistosas e de conflito, a *comensalidade* emergia como uma das principais instâncias de

⁹⁸ Lima, 1990: 80; Alencastro, 2000: 311-2; cf. 42-4 desta tese.

⁹⁹ Buhner, 1998: 133.

¹⁰⁰ Como afirma, a respeito do *minhol* dos jalofos, o impressor Valentim Fernandes: “(...) este vinho ñ se tẽ mais que de huĩ dia pera o outro, cá despois se faz muyto azedo”: Valentim Fernandes, “Descrição...”, (1507 ?), *MMA* (I): 688.

neutralização das diferenças culturais. Usavam-se os alimentos e bebidas para atrair os ariscos e apaziguar os hostis, permitindo assim que os portugueses se imiscuissem nas redes de troca locais em posição de vantagem, na medida em que controlavam uma grande quantidade de mercadorias atraentes, como panos, cavalos e armas. Não obstante, para além destes tradicionais produtos de tráfico (que também eram adquiridos dos beduínos), os ibéricos logo perceberam que os africanos se interessavam sobremaneira por um produto que suas redes comerciais endógenas não poderiam suprir: o vinho de uvas, produzido em Portugal ou nas ilhas atlânticas.

Em sua importante viagem de exploração (1458),¹⁰¹ o “caravelista do infante” Diogo Gomes conseguiu, com a crucial ajuda dos presentes de vinhos, estabelecer relações pacíficas com os nativos da Guiné, deixando-nos (através do impressor Valentim Fernandes) um relato que é exemplar quanto ao papel do vinho como facilitador das relações com os povos que seriam tragados pela expansão colonial. Tendo entrado em contato com um certo Batimansa, senhor da margem sul do rio Gâmbia, Gomes iniciou aquele que seria um dos principais negócios da era moderna: a troca de álcool por gente.

De acordo com o relato contido no “Manuscrito Valentim Fernandes”, o luso encontrou-se, “em uma grande selva de árvores”, com o próprio rei, o qual trazia consigo “gente infinita armada com setas venenosas, e azagaias e espadas e adagas”:

E eu caminhei para ele levando-lhe eu minhas ofertas e biscoito e vinho nosso, porque não têm vinho senão de palmeira, isto é, das árvores das tâmaras.

E ele deu-me três negros, duas mulheres e um homem.

¹⁰¹ Importante por ter sido dos primeiros a tratar pacificamente com os africanos ao sul do Saara, mas também por ter-lhe permitido negar, e até ridicularizar, a idéia de que existisse uma “zona tórrida”, na qual seria impossível a sobrevivência de europeus: Bennassar, 1998: 87.

E ficou muito contente e muito agradecido, folgando comigo e jurando-me por Deus vivo e uno, que mais não faria guerra aos cristãos, e que seguros podiam ir pela sua terra tratando da sua mercadoria.¹⁰²

Posteriormente, o capitão tratou com outro rei, ainda mais hostil aos portugueses, com sucesso semelhante. Para falar com o recém-chegado, veio o rei “à margem do rio com grande poder, e assentando-se na praia mandou que me aproximasse, o que eu fiz com as minhas cerimónias, do melhor modo que pude”. Satisfeito com os resultados da conversação – na qual o chefe nativo prometia (ou fingia prometer...) abandonar o islamismo em troca do batismo – o luso convidou o rei,

(...) com os seus doze cortesãos mais velhos, e oito mulheres que fossem comigo à caravela comer, o que todos fizeram sem armas. E dei-lhes galinhas e carnes preparadas ao nosso uso e vinho branco e tinto quanto quiseram beber, e eles diziam e repetiam que nenhuma outra gente era melhor que a dos cristãos.¹⁰³

Na viagem de retorno, Diogo Gomes continuou usando o vinho para travar relações amistosas com os africanos. Tendo cruzado com duas embarcações, “tomou” os ocupantes (cerca de oitenta) e levou-os a bordo da caravela, onde lhes deu “de comer e beber e presentes”. O discurso do capitão português, acerca da hostilidade dos nativos da região, é lapidar quanto àquilo que os lusos esperavam de suas relações com os africanos:

E eu disse-lhe: Porque é ele (*o chefe nativo*) tão mau para os cristãos? Era melhor para ele fazer a paz com os cristãos, e que uns e outros trocassem as suas mercadorias, e teria cavalos, etc., como faz Burbruke e Budumel e outros senhores dos negros. E digam-lhe lá que eu vos tomei neste mar, e que por amor dele vos deixo ir livres para terra.¹⁰⁴

¹⁰² Valentim Fernandes, “Relações...” (1507?), *MMA* (I): 197.

¹⁰³ Valentim Fernandes, “Relações...” (1507?), *MMA* (I): 200.

¹⁰⁴ Valentim Fernandes, “Relações...” (1507?), *MMA* (I): 200.

Deve-se notar, neste trecho, a “naturalidade avassaladora”¹⁰⁵ com que os europeus seqüestravam (“tomavam”) os nativos a seu bel-prazer, prática que reencontraremos na viagem de Cabral. A tranquilidade com que os lusos se apoderavam dos corpos nativos demonstra, à saciedade, que seu olhar e suas práticas com relação ao outro se caracterizavam por um viés hierarquizante, que dedicava aos “bárbaros” um lugar irremediavelmente subalterno, enquanto *objetos* da ação conquistadora e colonizadora.

Como mostra Robin Blackburn, este tipo de raciocínio é parte integrante, e crucial, do processo de constituição das identidades modernas dos povos europeus, e da “crescente consciência racial cristã, européia ou “branca”, que tanto protegia os europeus dos rigores da total escravidão quanto apontava os africanos ou negros como vítimas adequadas”.¹⁰⁶

Ao afirmar isso, não quero dizer que os próprios “bárbaros” não agissem, eles próprios, com violência contra os europeus, sempre que isto fosse possível, conforme demonstrado pelo destino de Nuno Tristão e seus homens. A história do fidalgo escandinavo Vallart (ou Valarte, ou ainda Balarte, conforme a fonte) é ainda mais explícita quanto aos riscos que os europeus corriam em mãos africanas, e também quanto ao papel ocupado pelas bebidas alcoólicas no processo de contato. Este gentil-homem da corte do rei da Dinamarca, “cobyçoso de veer mundo”,¹⁰⁷ conseguiu do

¹⁰⁵ Giucci, 1993: 39.

¹⁰⁶ Blackburn, 2003: 26. É de se notar, a propósito (e guardadas as devidas proporções e diferenças temporais), a semelhança entre este processo de criação de um tipo de ideologia que reservava a alguns – “bárbaros”, “selvagens”, “negros”, “índios”, e quejandos – o lugar de objetos da ação e do poder de outros, e aquilo que ocorreu quando da criação da escravidão-mercadoria na antiguidade clássica, em que o surgimento da noção de “cidadão” caminhou, *pari passu*, com o nascimento da noção do escravo como uma “coisa” que podia ser manipulada ao bel-prazer do senhor. Como afirmou Moses Finley: “qualquer tentativa de obter mais direitos e privilégios para um homem, para uma classe ou para um setor da população implica necessariamente uma redução correspondente dos direitos e privilégios de outros” (Finley, 1989: 85).

¹⁰⁷ Zurara, *Chronica...*(1453), IRiv, MMA (I): 74.

infante autorização de ir à África, em 1447 (em navio comandado pelo cavaleiro da Ordem de Cristo, Fernando Afonso), para, entre outras coisas, “vér hũ elefante viuo”.¹⁰⁸

Ao chegar à Guiné, Vallart pareceu ter entrado em boas relações com os africanos, que lhe prometeram, senão o tal elefante vivo, ao menos “a pelle e os dentes e os ossos com algũa parte da carne”, em troca de “hũa tenda de pano de linho, na qual se possã alloiar de xxv ataa xxx homeês, tã leue que huũ a possa leuar ao pesçoço”.¹⁰⁹ Segundo João de Barros, os homens da Guiné pareceram aceitar a transação: “os négros como lhe prometéram preço: disséram que lógo lhe trariam hũ elefante a lugar onde o visse, e tornádos dhy a tres dias, viéram chamar Balárte, dizendo trazerem o que lhe tinham prometido”.¹¹⁰

Tudo não passava, contudo, de um ardil, em tudo semelhante àqueles que os lusos e outros europeus usariam, em tantas oportunidades, com os próprios africanos ou com os nativos da América. Assim prosseguia, em sua descrição, o cronista das *Décadas da Ásia*:

Balárte entrádo no batél do nauio sómente com os marinheiros que o remáuam chegou a terra: e sobre tomar hũa cabáça de vinho de palma que hũ négro dáua a hũ marinheiro,¹¹¹ debruçouse tanto no bórdo da batél que cayo o marinheiro ao már. E na préssa de recolher o marinheiro, descuidaranse do batél, de maneira que déram as ondas com elle em terra por o már andar hũ pouco empolládo. Os négros véndo que os nóssos nam podiam ser socorridos do nauio, derã sobrelles: dos quáes nam escapou mais que hũ que sabia nadar, o qual deu razam deste caso: e que vindo nadando oulhára pera trás e vira estar Balárte em a pópa do batél pelejando como homem esforçado. Per esta maneira acabou este gentil hómem cõ desejo de ganhar honra fóra de sua patria: tam remõtádo anda o desejo dos hómeeês, que sendo este Balárte nascido em Dinamarca, veo

¹⁰⁸ João de Barros, *Ásia...*, (1552: 1ª década, I, XV), *MMA* (I): 140.

¹⁰⁹ Zurara, *Chronica...*(1453), IRiv, *MMA* (I): 78.

¹¹⁰ João de Barros, *Ásia...*, (1552: 1ª década, I, XV), *MMA* (I): 140.

¹¹¹ Zurara (*Chronica...*(1453), IRiv, *MMA* (I): 78) descreve assim esta passagem: “e seêdo acerca de terra pareceo hi huũ negro que trazia hũa cabaça com vinho ou augua, fíngêdo que lha querya dar, e Vallart disse aos que remauã que se chagassem (...)”.

buscar per própria vontáde sua sepultura em Guiné, terra a ella tã contraria em totalas cousas.¹¹²

Nota-se, neste trecho, o uso apaziguador – conquanto “traíçoeiro” – do oferecimento da bebida, desta feita por parte dos africanos. O que importa ressaltar é o fato de que portugueses e africanos compartilhavam a noção de que era possível, dentro de limites muito estreitos, conviver com o inimigo a ponto de dividir o alimento com este. Mesmo que os objetivos de cada um dos lados fossem muito diferentes, e até contraditórios, os atores do drama da colonização da África eram suficientemente próximos, em suas práticas sociais, para que a comensalidade pudesse se constituir em um espaço de neutralização (provisória, por certo) de suas profundas diferenças.

Neste contexto, o vinho de uvas parece ter sido, como vimos, muito bem recebido nos primeiros contatos entre os lusos e os africanos: “os gyloffos som grãdes bêbados e folgam muyto cõ nosso vinho quãdo ho podẽ auer”.¹¹³ O vinho de uvas acabou por se integrar ao mundo etílico das sociedades da África Ocidental, já pródigo em diversos tipos de bebidas. Além de sua bebida mais valorizada, o vinho de palma, os africanos produziam cervejas de sorgo ou de painço - denominadas de *walu*, *pombe*, *dolo*, *pito*, e uma infinidade de outros nomes, de acordo com a região,¹¹⁴ e chamadas, pelos portugueses, de “vinho de milho”¹¹⁵ - além de uma importante produção de hidroméis¹¹⁶ e de uma grande variedade de vinhos de frutas.¹¹⁷

¹¹² João de Barros, *Ásia...*, (1552: 1ª década, I, XV), *MMA* (I): 140; cf. Zurara, *Chronica...*(1453), *IRiv*, *MMA* (I): 78-9.

¹¹³ Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 687.

¹¹⁴ “Vinho de milho fazê desta maneyra. Tomã o milho e pisã no muy bem pisado e fazem farinha dello e a esta farinha deytam agoa quête que ferue. Emtã coã no per huũ pano de palma feito pera aquello. E aquella agoa deitã em panellas e a deixã cozer por certos dias. E este vinho quãto mais velho tãto melhor”: Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 688; cf. Lima, 1990: 379-82.

¹¹⁵ Cf. p. 252.

¹¹⁶ “Vinho de mel fazê assi. Tomã o mel cõ sua cera, e entã tomã agoa .s. tres terços, e delinhã aquelle mel em aquella agoa, e deytã na em panellas ou cabaças grãdes, e çarrã nas muy bem as suas bocas e deixã as estar por dias, porẽ cada dia as leuã ao sol. E assi ferue cõ [a] quêtura do sol. E despois que passa [m] vij ou xv dias abrem aquella penella e tyrã lhe a çera que se veo toda açyma. E aquelle vinho bebem,

Todas estas bebidas eram objetos de intenso comércio nas feiras e mercados africanos.¹¹⁸ Os portugueses se surpreenderam com a riqueza das feiras dos Banhuns (povo da atual Guiné Bissau), e elogiaram sua grande organização, apontando, ademais, sua importância, não apenas comercial, mas como um espaço central de sociabilidade, no qual o consumo das bebidas ocupava um papel crucial:

Vem a esta feyra muyta gête de 15 e 20 leguas em derrador e ordenaçã delrey da terra he que nenguê emtra nesta feyra cõ armas e se alguê emtra cõ ellas perdeas. Grade ordenaçõ delrey he nesta feyra assi que todallas mercadorias que aqui vem ter cada hũa tem seu prop[r]io lugar pera ella deputado e nõ mesturados, saluo em tẽpo que se faz ho vinho de mõpatás, do qual fruto já se fez mençã;¹¹⁹ este vinho se vende per toda a feyra e assi vinho de mel, porque os outros vinhos se vendẽ ã seu lugar. Vem a esta feyra sete e oyto mil pessoas e trazẽ de todallas cousas pera esta feyra que há em suas terras pera vender e assi daquellas que vem de Portugal. E assi andã nesta feyra dous alcaydes delrey da terra, os quaes oulhã que se no faz nenhũa cousa maa a nenhũa pessoa de fora que vem; e isso mesmo vem a esta feyra muytos fidalgos, homẽs e molheres sem terẽ que venderẽ, saluo pera beberẽ, porque hũas das principaes mercadorias que nella se guasta he o vinho (...).¹²⁰

Tal como ocorria à sociedade como um todo, a percepção cultural das bebidas estava marcada por um agudo viés hierarquizante. Aos nobres cabia o vinho de palma, enquanto que as cervejas eram consideradas como bebidas baratas e consumíveis por qualquer um. Esta dicotomia *malafu* :: *walu* (para usar os termos de Congo e Angola) reproduzia fielmente a própria dicotomia social - entre uma elite (e seus agregados e

e sabe muy bẽ porque ha alguũs que ho sabẽ fazer muy bem, porque nesta terra naçe muyto mel, e tem muytas abelhas”: Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 688; cf. Lima, 1990: 204-7.

¹¹⁷ Lima, 1990: 255-7.

¹¹⁸ Alencastro, 2000: 311.

¹¹⁹ “Outra aruore ha em Mãdinga como enzyna e dá fruto tã grãde como pessigos e dura todo ãno e sempre dá fruto. Esta fruyta elles chamã mabijs e nós mẽpatagẽs, e desta fruita tambẽ fazẽ vinho e tem sabor de mançãas bayonesas”: Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 710.

¹²⁰ Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 718.

escravos) e os homens comuns - das sociedades estatais ou proto-estatais com os quais os europeus se defrontaram na África Atlântica.¹²¹

Além deste valor simbólico, o vinho de palma era um dos mais importantes itens dos tributos coletados pelos reis africanos, como o Mansa Falup, rei dos felupes: “esta gẽte de quãto cria assy das vacas como doutras animálias e vinhos e azeites, de todo dam ho quarto a seu rey, e nenhuñ rey de toda Ethiopia he tã bem pagado do seu tributo como este e esto por ser muy cruel e muy temjdo”. O consumo da bebida era parte central do ritual de apresentação de Mansa Falup: “este rey ão come se ão á tarde, porem des da manhaã atee noyte sempre está hũu cabaz apar delle de vinho de palma e scassamẽte pode dizer tres palavras, alça o cabaz e bebe”.¹²²

Na medida em que os portugueses alcançavam outras regiões da África, percebiam a ubiquidade da utilização do vinho de palma como índice de status e de poder real. Em 1560, quando o embaixador português, Paulo Dias de Novais, rendia as homenagens de praxe ao *ngola* de Ndongo (atual Angola) - um importante chefe tributário do *Mani* (rei) do Congo – foi recebido com toda a pompa e circunstância. O *ngola* estava vestido com roupas coloridas e portava os símbolos de seu poder: um chifre de antílope na mão esquerda e uma cabaça de vinho de palma na direita.

Como afirmou, sobre esta cena, Marina de Mello e Souza: “como sempre, o chefe cercava-se de insígnias e rituais que legitimavam e apresentavam ao público seu poder, construído sobre bases diversas: linhagens e alianças matrimoniais, conhecimentos religiosos e acúmulo de indicadores de prestígio”.¹²³ Este poder, contudo, não residia apenas no acúmulo destes bens suntuários, mas também na sua distribuição: os chefes e reis da África Atlântica deviam mostrar reciprocidade fazendo

¹²¹ Ferreira, 2001: 348-9.

¹²² Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 715.

¹²³ Souza, 2002: 101.

doações de comidas e bebidas aos súditos, revelando-se, desta forma, como “grandes homens” redistribuidores.¹²⁴

O vinho de palma também era um item fundamental nos cultos religiosos e funerários. Apesar das grandes diferenças existentes entre, por exemplo, os povos sudaneses da Senegâmbia e os bantos do Congo-Angola (para não falar nos povos islamizados, que costumavam manter parte de seus cultos pré-islâmicos), alguns pontos em comum podem ser vislumbrados em suas estruturas religiosas. O principal destes pontos era a presença de um importante culto aos ancestrais, representados por estatuetas e máscaras possuidoras de uma força mágica, manipulada por sacerdotes especializados.¹²⁵ Por ocasião dos funerais, ou durante os cultos reservados aos mortos, o ato de beber e de distribuir o vinho de palma revestia-se de importância crucial.

A grande hierarquização da maioria destas sociedades revelava-se – como sói acontecer durante a formação dos Estados – com força durante os funerais de reis e nobres, inclusive com a presença de sacrifícios humanos. O jesuíta Baltasar Barreira, escrevendo da Serra Leoa, em 1607, afirmava que era costume enterrar os mortos de alto status em “huã coua a modo de aboboda, e sobre ella lhe armaõ huã casa a modo de ermida, aonde uaõ falar cõ o defunto e emcomendarlhe suas cousas; assentaõ o corpo em seu assento, e se he alguã pessoa nobre mataõlhe escrauos e escrauas, pêra que os uaõ seruir a outra uida”. Ao enterrar (à moda cristã) uma velha nobre que havia se convertido, Barreira percebeu que os nativos ficaram “marauilhados de naõ fazerẽ por ella os prantos que por elles costumaõ fazer, os quaes cõ mor rezaõ lhe podẽ chamar

¹²⁴ Priore e Venâncio, 2004: 29.

¹²⁵ Priore e Venâncio, 2004: 24-30.

festas, porque cõforme a calidade da pessoa que morre, assi cõcorre a gẽte de diuersas partes, mais por cerimonia e por comer e beber, que por chorar”.¹²⁶

As bebidas também tinham um lugar especial nos cultos “ao diabo”, como diziam os missionários europeus ao se referirem aos sacrifícios de animais e outros ritos religiosos africanos. O capuchinho espanhol Filipe de Yjar, visitando o Benim, em 1654, afirmou que: “en este tiempo pudimos ver muy bien sus Ritos y Çerimonias diauolicas, que son muchas e muy grandes (...), tienem casas propias dedicadas al Diablo, em donde le offrezzen sacrificio de vino, frutos e diuersos animales de su tierra”.¹²⁷

Nestes sacrifícios de animais ficava bem patente a importância cerimonial do vinho de palma, como perceberam os portugueses, já no século XIV. O “Manuscrito Valentim Fernandes” traz uma copiosa descrição de um destes sacrifícios, feito pelos Banhuns, povo da atual Guiné Bissau. Os nativos adoravam “hũu pao a que chamã hatichina” para o qual era escavada uma cova, na qual era colocado “hũu cabaz de vinho de palma que leuará tres ou quatro canadas”, além de azeite e arroz. Derramava-se, dentro da cova, o vinho, o azeite e o arroz, sacrificando-se, em seguida, um cão. Deixavam, então, “correr todo o sangue do cam em a dita coua sobre o vinho, azeite e arroz”.¹²⁸

Como é possível perceber, a partir destes relatos, as bebidas africanas eram diferenciadas em função de seus lugares sociais de produção e consumo. Ao vinho de palma estava reservado, de forma bastante explícita, o lugar de proa, de bebida mais valorizada, tanto como índice de alto status social, quanto como veículo para a comunicação com os mortos e com os deuses. Neste contexto, não é de se estranhar que

¹²⁶ “Carta do Padre Baltasar Barreira ao Provincial de Portugal” (09/03/1607), *MMA* (IV): 238.

¹²⁷ “Carta do Padre Filipe de Yjar ao Núncio Apostólico em Madrid” (02/06/1654), *MMA* (XI): 366.

¹²⁸ Valentim Fernandes, “Descrição...” (1507?), *MMA* (I): 719.

o vinho europeu tenha assumido uma posição crucial entre os povos africanos que se relacionaram mais intimamente com os europeus. Sendo raro, e caro, o vinho de uvas possuía um carácter de exclusividade que o fazia altamente desejado pelas elites africanas, tendo se tornado, por conseguinte, um dos bens mais valorizados no trato com os europeus, pelo menos até a entrada em cena da cachaça brasileira, a partir do século XVII.¹²⁹

Fornecer o vinho aos nobres africanos representava, para os europeus, um meio indispensável para o estabelecimento de relações amistosas e de tratos comerciais com povos suficientemente poderosos para negociar suas lealdades com os estrangeiros que lhes trouxessem maiores vantagens. O padre Baltasar Barreira, por exemplo, percebeu este poder do vinho de uvas durante sua viagem a Serra Leoa. Ao “convencer” o rei Fatema (“dos mais principaes destas partes”) a se batizar, notou o jesuíta que havia duas dificuldades: o rei tinha “alguã dificuldade o deixar as molheres que tem, que segũdo dizem seraõ oitocentas”, e fazia questão de receber bens europeus: “o anno passado escreui que estando este Rey pera se baptizar, hũ homem dos que uieraõ á colla lhe persuadio que se detiuesse algũs dias, porque logo auia de tornar e lhe traria uestidos ricos e vinho de Portugal e outras cousas pera a festa do seu baptismo”.¹³⁰

Era simplesmente impossível tratar com os africanos sem que se fizessem presentes deste tipo. Durante as obras de restauração da fortaleza de São Jorge da Mina (duramente atingida pelos canhões de uma armada holandesa), em 1607, os portugueses foram obrigados a dar “aos capitães dos negros que ajudaraõ á defençaõ (...) quatro

¹²⁹ Curto, 1999: 69-70; Alencastro, 2000: 312.

¹³⁰ “Carta do Padre Baltasar Barreira ao Provincial de Portugal” (09/03/1607), *MMA* (IV): 233.

pipas de vinho, e huã cabaya descarlata a cada hum, porque com isso se animaraõ a pelear em semelhante occasiaõ, se se offereçer (...).¹³¹

Os europeus, em especial os portugueses, tiveram, na África, um espaço de “aprendizagem” das práticas de exploração e de colonização que seriam largamente utilizadas na América. Dentre estas práticas destacava-se o uso das bebidas alcoólicas enquanto lubrificantes e facilitadoras das relações interétnicas, além de itens vitais no comércio com os povos nativos. Esta experiência, contudo, estava marcada pelas características específicas das sociedades e culturas da África. Portugueses, e outros europeus, tiveram que adaptar estas experiências anteriores ao novo mundo surgido a partir da descoberta da América e de seus povos nativos, que possuíam um tipo de relação muito diferente com as bebidas. Tal diferença, como veremos, foi determinante para os rumos tomados pela história étnica no primeiros tempos do Brasil.

¹³¹ “Carta Régia ao Conselho da Índia” (30/10/1607), *MMA* (V): 355; “cabaia” era um tipo de túnica, confeccionada à moda turca..

3. Vinho e Contato na Colonização do Brasil

Devo agora falar do vinho que, entre todos os alimentos úteis e necessários à vida humana, se não ocupa o primeiro lugar, garanto que mereceria pelo menos o segundo, por sua excelência e perfeição.¹³²

Anoitecia, quando o piloto Afonso Lopes saltou em um esquife e pôs-se a investigar o porto no qual a frota de Pedro Álvares Cabral havia fundeado. Na praia, algumas dezenas de homens nus observavam a cena. Lopes havia sido escolhido para a tarefa por ser “homem vivo e destro para isso”, e confirmou esta apreciação, ao “tomar” e trazer a bordo dois daqueles homens, “mancebos e de bons corpos”.

A partir deste ponto, o escrivão Caminha fez o que pode ser considerada como a primeira “etnografia” dos índios brasileiros. Descreveu os cabelos “corredios” e “tosquiados”, os “bons rostos e bons narizes, bem feitos”, e os “ossos de osso branco”, enfiados nos seus beiços. Surpreendeu-se com a sem-cerimônia com que os índios exibiam suas “vergonhas”, e com a falta de cortesia para com o capitão e os outros notáveis da frota portuguesa.

O mais interessante, contudo, é a descrição do comportamento alimentar dos dois rapazes. Ao contrário do que os portugueses poderiam esperar, os índios nada comeram, recusando o pão e pescado cozido, os “confeitos e fartéis” (que devem ter

¹³² Thevet, 1978 (1556): 37.

parecido algo estranhíssimo aos jovens) e o mel e passas de figo. Quanto à água que lhes foi oferecida, “não beberam; somente lavaram as bocas e (a) lançaram fora”.¹³³

Talvez o que mais tenha chamado a atenção dos portugueses, porém, foi a reação dos nativos ao vinho europeu: “trouxeram-lhes vinho per uma taça, puseram-lhe assim a boca tão malaves e não gostaram dele nada, nem o quiseram mais”.¹³⁴ Alguns dias depois, mesmo que os nativos estivessem mais à vontade entre os portugueses, continuavam resistindo ao vinho: Sancho de Tovar levou, ao seu navio, “dous mancebos, despostos”, que comeram tudo que lhes foi oferecido (inclusive presunto), mas não receberam vinho “por Sancho de Tovar dizer que o não bebiã bem”.¹³⁵

Herdeiros da longa tradição européia de trocas culturais mediadas pelas bebidas alcoólicas, nas quais o vinho de uvas ocupou, na maior parte das vezes, um lugar privilegiado, os portugueses devem ter se surpreendido bastante com aquela reação de asco e desaprovação à sua bebida nacional. Devem ter imaginado o quão diferentes eram aqueles selvagens dos negros da Guiné, que pareciam adorar o vinho.

Ora, na recusa dos índios aos alimentos e bebidas oferecidos já ficava patente a radical diferença entre os significados conferidos àquele encontro pelas duas culturas. No contexto dos sistemas culturais nativos do Brasil, o ato de comer e beber com o outro jamais se constitui em uma operação “neutra”, ou (como no caso dos europeus) “instrumental”. Só é possível compartilhar o alimento (ou a bebida) com aqueles indivíduos com os quais se compartilha a mesma “substância”, ou com os inimigos cujo potencial de risco esteja colocado em um nível mínimo através de relações de afinidade. Como afirmou Aparecida Vilaça, a respeito dos Wari’ (RO):

¹³³ Carta de Pero Vaz de Caminha, *in* Garcia, 2000: 20-2.

¹³⁴ Carta de Pero Vaz de Caminha, *in* Garcia, 2000: 22.

¹³⁵ Carta de Pero Vaz de Caminha, *in* Garcia, 2000: 30-1.

A comensalidade, para os Wari', caracteriza de forma tão marcada as relações de consubstancialidade, que aqueles que comem os mesmos alimentos são concebidos como formando parte de um grupo de substância, que em seu limite mínimo é constituído pelos pais, filhos e irmãos, além do cônjuge – os cônjuges são tornados consubstanciais com o casamento, pois seus sangues se misturam.¹³⁶

Ingerir qualquer alimento, ou bebida, com aqueles estranhíssimos personagens (que só poderiam ser associados a inimigos, visto não serem nem parentes nem afins) constituiria, para os rapazes levados a bordo do navio de Cabral, um ato bastante inusitado. Os índios observaram os portugueses com enorme interesse (principalmente por conta das ferramentas européias), mas buscaram, durante todo o tempo em que a frota cabralina permaneceu em praias brasileiras, manter-se a uma distância segura dos recém-chegados.

Esta tentativa de apartação é bem revelada por sua atitude para com os degredados: por diversas vezes, mandou o capitão que aqueles homens, condenados por crimes em Portugal, passassem a noite com os índios, mas estes sempre os mandavam de volta: “e mandou (*o capitão*) com eles, pera ficar lá, um mancebo degradado (...), a que chamam Afonso Ribeiro, pera andar lá com eles e saber de seu viver e maneira. (...) Tornamos e eles mandaram o degradado e não quiseram que ficasse lá com eles”.¹³⁷

Para os portugueses, por outro lado, o oferecimento daqueles víveres representava não apenas um ato de aproximação com aquela alteridade radical, mas também um meio de aferir sua própria superioridade em relação a homens que, para os lusos, se afiguravam como verdadeiros selvagens, ainda mais “bárbaros” do que os negros da Guiné. Os marinheiros esperavam, certamente, que os índios aceitassem suas oferendas com alegria e, quem sabe, até com gratidão, diferentemente do que havia

¹³⁶ Vilaça, 1992: 34.

¹³⁷ Carta de Pero Vaz de Caminha, in Garcia, 2000: 22-3. Sobre este primeiro encontro entre os portugueses e os índios no Brasil cf. Giucci, 1993: 27-76; Fernandes, 2003: 207-9.

ocorrido, dois anos antes, quando os representantes do Samorim de Calicute riram e desprezaram os paupérrimos presentes oferecidos por Vasco da Gama.¹³⁸

Não se imaginava que aqueles pobres homens, “nus, sem nenhuma coisa que lhes cobrisse as vergonhas”,¹³⁹ agissem da mesma forma que os orgulhosos orientais. Os portugueses, muito provavelmente, esperavam dos índios uma atitude semelhante àquela tomada pelos povos da costa ocidental africana, os quais vinham sendo contatados, guerreados e escravizados pelos europeus durante as décadas precedentes. Todas as atitudes dos portugueses com relação aos índios, naquele primeiro encontro, eram coerentes com a sua experiência africana, seja o ato de “tomar” os nativos e levarem-nos a bordo, seja o de fazer-lhes oferendas de comida, de bebida e daquilo que era considerado, pelos europeus, como “bugigangas”.

Ao oferecer suas dádivas, os portugueses “testavam” os índios, aferindo o seu grau de civilização e, principalmente, a possibilidade de usufruir seus corpos e eventuais riquezas que possuíssem. Aliás, no final da estadia da frota em águas brasileiras, alguns índios já aceitavam a comida que lhes era oferecida: alguns deles, que passaram a noite com os portugueses, foram “mui bem agasalhados, assim de vianda como de cama, de colchões e lençóis, polos mais amansar”.¹⁴⁰ E, o mais importante, alguns já se aventuravam a saborear o vinho: “traziam alguns deles arcos e setas, e todolos deram por carapuças e por qualquer coisa que lhes davam. Comiam connosco do que lhes dávamos e bebiam alguns deles vinho, e outros o não podiam beber, mas parece-me que se lho avezarem (*acostumarem*), que o beberão de boa vontade”.¹⁴¹

¹³⁸ Velho, 1998 (1838): 84.

¹³⁹ Carta de Pero Vaz de Caminha, in Garcia, 2000: 19.

¹⁴⁰ Carta de Pero Vaz de Caminha, in Garcia, 2000: 32.

¹⁴¹ Carta de Pero Vaz de Caminha, in Garcia, 2000: 31.

A aceitação das ofertas representava, como percebeu argutamente o escrivão da frota cabralina, o início de um processo de “amansamento” que seria crucial para o futuro sucesso dos lusos na terra recém-descoberta. Este sucesso se daria em bases profundamente distintas daquelas sobre as quais se construiu a presença portuguesa na África. Diferentemente do que ocorria na Guiné, os índios pareciam singularmente desprovidos de uma mentalidade mercantil, que reconhecesse na aceitação da dádiva o estabelecimento de uma relação de reciprocidade e, principalmente, *de dívida*.

Enquanto que, na África, a reciprocidade se expressava na cessão de informações, de ouro, de escravos, ou o que fosse, por parte dos nativos, os índios, à primeira vista, pareciam querer simplesmente pegar os presentes de roupas ou contas e voltar à praia, sem qualquer mostra de compreensão dos princípios de uma reciprocidade que, para os portugueses, era essencial para o estabelecimento de uma relação de dívida, a qual, como afirmou Guillermo Giucci, só era visível “para quem distribui para subjugar”.¹⁴²

Os nativos que habitavam o território que se tornaria a América Portuguesa, ao contrário dos povos da África Atlântica, não possuíam mercados onde as mercadorias européias pudessem ser trocadas e postas em circulação, nem elites governantes que usufríssem os bens suntuários europeus. Em virtude de sua extraordinária capacidade de reconhecer, nas culturas nativas, espaços de exercício de poder, portugueses e outros europeus logo perceberam que o estabelecimento de relações de dependência com os índios no Brasil deveria se dar a partir de bases adaptadas às condições e culturas locais.

Como em outras regiões do continente americano, os índios no Brasil utilizaram estratégias de comportamento, com relação aos europeus, extremamente variadas, e

¹⁴² Giucci, 1993: 45; cf. Monteiro, 1994: 63..

fortemente determinadas por suas próprias percepções a respeito de quem eram aqueles recém-chegados. Em alguns casos, como o dos Tupinambá da costa brasileira, os índios mostraram-se extremamente plásticos, estabelecendo com os europeus laços de aliança e afinidade que levaram-nos, inclusive, a combater e escravizar outros índios. Outros nativos, por seu turno, como os Mbayá-Guaicuru do Pantanal, tudo fizeram para se apartar das influências e contatos com os portugueses e outros europeus. Entre estes dois extremos, uma miríade de formas de relacionamento foi construída, de acordo com as circunstâncias históricas e culturais particulares.¹⁴³

Ora, refletir sobre tais diferenças representa, por certo, um passo fundamental para compreender as formas pelas quais europeus e indígenas se relacionaram em torno da experiência etílica. Seria de todo impossível, contudo, abordarmos estas diferenças sem nos perdermos na infinidade de casos e processos particulares que envolveram (e ainda envolvem) o contato interétnico no Brasil. Mais proveitoso, presumo, seria observar aquilo que existe de comum entre os diferentes casos, sempre reconhecendo a impossibilidade de, em um único trabalho, abranger toda a gama de experiências possíveis em um tema tão complexo.

É claro que este ponto em comum é a presença européia, com seus produtos e instrumentos, e suas práticas sociais e culturais de exploração e de “improvisação de poder”, isto é, “a habilidade européia de insinuar-se várias vezes dentro das estruturas políticas, religiosas e também psíquicas preexistentes dos nativos e utilizá-las em proveito próprio”.¹⁴⁴ É sempre necessário, não obstante, reafirmar que o processo de contato não representa, em qualquer hipótese, uma via de mão única: “a mudança cultural sofrida pelos povos nativos americanos não teve apenas um lado, e nem foi

¹⁴³ Wilson e Rogers, 1993: 4; Monteiro, 1994: 30-1; Fernandes, 2003: 205-6.

¹⁴⁴ Stephen Greenblatt, *apud* Giucci, 1993: 207.

comandada unicamente pelas intenções e estratégias européias”, sendo antes “um extenso *processo* de descoberta mútua (...) que continua até os dias de hoje”.¹⁴⁵

Um exemplo importante da centralidade das percepções nativas dentro do processo de contato interétnico é dado pelo papel dos bens e instrumentos de origem européia. Assim como ocorreu na África Atlântica, o vinho apareceu para os nativos no Brasil como mais um daqueles utensílios maravilhosos, que aqueles homens que vinham do mar pareciam possuir de forma inesgotável. É necessário, para compreendermos a maneira pela qual o vinho foi visto pelos índios, que analisemos um pouco o papel que os bens de origem européia tiveram no processo de contato.

Tradicionalmente, os índios aparecem como receptores passivos de bens de baixo valor (“bugigangas”), alegremente recebidos em troca de produtos tropicais altamente valorizados, como o pau-brasil. A noção de que o álcool servia como uma “arma da colonização” se enquadra bem neste tipo de pressuposição, ao imaginar que os índios simplesmente não podiam recusar ou manejar o perigoso “presente etílico” oferecido pela cobiça européia.¹⁴⁶

Na verdade, está cada vez mais claro nos dias de hoje que os bens europeus jamais são incorporados pelas sociedades nativas de forma passiva ou “inconsciente”, antes pelo contrário: o desejo nativo por estes bens é algo que, além de extremamente variável, é totalmente determinado por suas próprias percepções culturais. A noção de “utilidade”, por exemplo, é bastante estranha às culturas nativas, e não pode responder pela aceitação de tal ou qual bem de origem européia, ou neo-européia. Como afirmou, sobre este tema, Terence Turner:

¹⁴⁵ Wilson e Rogers, 1993: 3.

¹⁴⁶ Hemming, 1995: 6.

O desejo kaiapó por mercadorias brasileiras se deve apenas em parte à sua maior eficiência e utilidade frente aos produtos nativos, e muito pouco a uma competição por prestígio fundada no ‘consumo conspícuo’. O valor primordial da posse de mercadorias, para os Kaiapó, - especialmente objetos próprios para ser exibidos, como roupas, casas e gravadores - reside na neutralização simbólica da desigualdade entre eles e os brasileiros, na medida em que esta é definida em termos da posse dos produtos mais complexos e eficazes da indústria ocidental, e da capacidade de controlar a tecnologia a eles associada. O valor das roupas, rádios e aviões para os Kaiapó, em outras palavras, reside acima de tudo na negação do contraste humilhante entre eles como seres ‘selvagens’ e os brasileiros como ‘civilizados’, contraste que os Kaiapó experimentam como se definindo, da maneira mais simples e óbvia, em termos da posse e uso de tais bens. Isto é verdadeiro, acima de tudo, para as roupas, visto ser a nudez o signo fundamental da selvageria aos olhos dos brasileiros.¹⁴⁷

A exterioridade contida nos bens europeus representava, por si própria, um valor a ser alcançado,¹⁴⁸ mas isto não significa, por certo, que os índios fossem infensos ao caráter de utilidade ou eficiência dos objetos e instrumentos europeus. Segundo frei Vicente do Salvador, os índios agradeciam aos portugueses por terem trazido “todas as coisas boas (...) de que êles dantes careciam e agora as têm em tanta abundância, como são machados, foices, anzóis, facas, tesouras, espelhos, pentes e roupas (...)”.¹⁴⁹

Em todos os testemunhos a respeito do contato interétnico, tanto os do passado quanto os do presente, percebe-se claramente o fascínio demonstrado pelos ameríndios em relação às maravilhosas ferramentas européias, que se assemelhavam, aos olhos dos nativos, às obras de seus heróis culturais, chamados de *maí* ou *karaiva*. Este fascínio fica claro, por exemplo, na descrição feita por Caminha da confecção de uma cruz:

E enquanto nós fazíamos a lenha, faziam dous carpinteiros uma grande cruz, dum pau que se ontem pera isso cortou. Muitos deles vinham ali estar com os carpinteiros, e creio que o faziam mais por verem a ferramenta de ferro, com que a faziam, que por verem a cruz, porque eles não têm cousa que de ferro seja, e cortam sua madeira e paus com

¹⁴⁷ Turner, 1993: 61; cf. Altman e Butler, 1994: 491.

¹⁴⁸ Viveiros de Castro, 2002a: 223.

¹⁴⁹ Salvador, 1975 (1627): 141; cf. Monteiro, 1994: 63.

pedras feitas como a cunhas, medidas em um pau antre duas talas, muito bem atadas (...).¹⁵⁰

Em princípios do século XVII, durante o empreendimento francês no Maranhão (a “França Equinocial”), o chefe Tupinambá Japi-açu, em discurso aos franceses, ofereceu-nos uma notável racionalização mítica das diferenças técnicas entre índios e europeus, entendidas em termos de uma maior proximidade entre os recém-chegados e os *mair*:

Éramos uma só nação, vós e nós; mas Deus, tempos após o dilúvio, enviou seus profetas de barbas para instruir-nos na lei de Deus. Apresentaram êsses profetas ao nosso pai, do qual descendemos, duas espadas, uma de madeira e outra de ferro e lhe permitiram escolher. Êle achou que a espada de ferro era pesada demais e preferiu a de pau. Diante disso o pai de quem descendestes, mais arguto, tomou a de ferro. Desde então fomos miseráveis, pois os profetas, vendo que os de nossa nação não queriam acreditar nêles, subiram para o céu (...).¹⁵¹

Quando o Padre Luiz Figueira exerceu sua atividade missionária na Serra de Ibiapaba, em 1608, percebeu com bastante clareza o caráter metafísico que os bens europeus possuíam para os nativos no Brasil, por mais “ordinários” que fossem. Os “tapuias” do Ibiapaba, por exemplo, deliciaram-se com uma “boceta de Flandres que lhe mandamos cheia de fumo”, mas se extasiaram com alguns calções: “(...) todos os vestidos que levava lhe pediram, e todos deu, mas tinha pouco que dar, e um a quem ele dera os calções, depois de os calçar se lhe ajuntaram as mulheres a roda a pranteá-lo por vestir os feitiços de branco como elas diziam (...)”.¹⁵²

Os europeus souberam utilizar-se muito bem deste tipo de racionalização, mostrando aos índios que estes deveriam manter uma relação de dependência, se quisessem continuar a ter acesso aos “feitiços de branco”. Um dos comandantes

¹⁵⁰ Carta de Pero Vaz de Caminha, in Garcia, 2000: 32.

¹⁵¹ Abbeville, 1975 (1614): 60-1.

¹⁵² Luiz Figueira, *Relação da Missão do Maranhão* (c. 1609), in Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 274.

franceses no Maranhão, Charles des Vaux, deixou isto muito evidente, respondendo a um discurso do chefe Tupinambá Momboré-uaçu, em que este manifestava dúvidas quanto às boas intenções dos franceses:

E não sabes quanto seria infeliz a tua nação sem o auxilio dos franceses? (...) Que seria de vós, se os franceses não vos tivessem procurado para trazer-vos machados, foices, e outros gêneros que vos são necessários e sem os quais não podeis preparar vossas roças e viver? Que faríeis se não atravessassem o mar todos os anos, não só para vir ver-vos, mas ainda trazer-vos novas mercadorias destinadas à substituição das antigas já gastas? Onde obteríeis outras?¹⁵³

Esta dependência dos índios, tão bem explorada por europeus como Charles des Vaux, deve ser vista de forma matizada. Afinal, os nativos sempre podiam jogar com as rivalidades entre as nações européias, ou entre os indivíduos de uma mesma nação. Os primeiros povoadores (portugueses, em sua maioria), além de depender fortemente dos nativos para a obtenção de mantimentos, também dependiam da repressão da metrópole, de forma a mantê-los como os únicos a terem acesso às trocas com os nativos.

Não é por acaso que, desde muito cedo, a Metrópole tenha reservado o comércio com os índios aos colonos. Esta determinação é bem explicitada no Foral da Capitania de Porto Seguro, cujo donatário era Pero do Campo Tourinho. Este documento proibia que qualquer pessoa “de meus Reinos, e Senhorios, como de fóra delles” pudesse tratar, comprar ou vender “cousa alguma com os gentios da terra”, somente tratando com “o Capitão, e povoadores della”, sob pena de perder “em dobro totalas mercadorias, e cousas, que com os ditos gentios contratarem”, proibição que era estendida a “todo vizinho e morador , que houver na dita Capitania, e for feitor, ou tiver companhia com alguma pessoa, que viver fóra de meus Reinos, e Senhorios”.¹⁵⁴

¹⁵³ Abbeville, 1975 (1614): 116.

¹⁵⁴ “Traslado do Foral e Privilegio da Capitania de Porto Seguro do Brasil, que é de Pero do Campo” (23/09/1534). *DH*, XXXVI: 274-5.

Neste contexto, no qual os bens e mercadorias representavam um passaporte vital para o estabelecimento de relações com os índios, o vinho surgiu como mais uma daqueles produtos que deixavam tão evidente a inferioridade técnica e simbólica dos nativos. Grandes especialistas na produção de bebidas fermentadas, como eram os índios no Brasil (e especialmente os Tupinambá, primeiros a sentir o impacto da invasão europeia), não poderiam deixar de se extasiar com a capacidade embriagante do vinho. À sensação de asco demonstrada no primeiro encontro com o *cãoy áyà*,¹⁵⁵ logo se seguiu o desejo de possuir aquele bem tão prestigiado pelos *pero* e *mair*, e tão mais potente que suas próprias bebidas tradicionais.

Um exemplo disso é dado pela descrição, feita pelo calvinista Jean de Léry, da tomada de uma caravela portuguesa, por parte dos índios, em meados do século XVI. No contexto de uma discussão acerca do amor que os Tupinambá dedicavam à embriaguez, Léry nos apresenta uma história que lhe foi contada por um velho Tamoio:

Antes de terminar este assunto, e a fim de que os leitores se convençam de que se tivessem vinho à vontade enxugariam galhardamente o copo, vou contar uma história tragicômica que em sua aldeia me contou um *mussacá*, isto é, um bom e hospitaleiro pai de família. “Surpreendemos uma vez, disse ele na sua rude linguagem, uma caravela de *pêros*, (isto é, portugueses, que como já referi são inimigos mortais dos nossos tupinambás) na qual, depois de mortos e comidos todos os homens e recolhida a mercadoria existente, encontramos grandes *caramemos* (tonéis e outras vasilhas de madeira) cheios de bebida que logo tratamos de provar. Não sei que qualidade de *cauim* era, nem se o tendes no vosso país; só sei dizer que depois de o bebermos ficamos por três dias de tal forma prostrados e adormecidos que não pudemos despertar”. É verossímil que fossem tonéis de bom vinho da Espanha, com os quais os selvagens, sem

¹⁵⁵ “Vinho agro”: José de Anchieta, “Informação dos Casamentos dos Índios do Brasil” (1584), in Anchieta, 1988: 459; Fernão Cardim (1978 [1625]: 178) diz que os índios chamavam o vinho português de *cagui-été* (“vinho verdadeiro”), mas Anchieta (fonte lingüística mais confiável), no trecho já citado, afirma que o “vocabulo *eté*, que quer dizer legítimo, usam eles nas coisas naturais da sua terra, e assim a seu vinho chamam *cãoy etê*, vinho legítimo verdadeiro (...)”. O vinho de uvas também era chamado de *cauim piranga* (“cauim vermelho”): Rodolfo Garcia, em nota a Anchieta, 1988: 464; Ferdinand Denis, em nota a Evreux, 2002 (1615): 409.

o saber, festejaram a Baco. Não é pois de admirar que o nosso homem se tivesse sentido tão repentinamente atordado.¹⁵⁶

Apesar desta demonstração entusiasmada de aceitação do vinho por parte dos índios, a bebida europeia tinha pouquíssimas possibilidades de se tornar um item importante de comércio, ou “resgate”, entre europeus e nativos. Ao contrário do que ocorreu na África, o lugar social reservado às bebidas e à embriaguez pelos índios deixava um espaço reduzido para uma bebida fermentada de difícil obtenção, como era o caso do vinho. Uma rápida comparação entre o que ocorreu no Brasil e na África Atlântica pode ser muito útil, para compreendermos as razões do relativo fracasso do vinho em se estabelecer como um eficiente “lubrificante” das relações interétnicas na América Portuguesa, papel que foi mais bem ocupado por ferramentas e instrumentos de trabalho.

Como vimos, na seção anterior, as sociedades africanas dispunham de um “ranking” dos inebriantes alcoólicos, o que lhes permitia manter um determinado tipo de bebida, o vinho de palma, como um item exclusivo, para uso das elites e dos rituais religiosos. O vinho penetrou neste mundo como um substituto (ainda mais valorizado, por certo) desta bebida de elite, enquanto que, às massas, continuavam reservados os fermentados de obtenção mais fácil, as cervejas de sorgo e painço e os hidroméis, pelo menos até o século XVII, quando a cachaça brasileira foi introduzida no continente africano.

Ao chegarem ao litoral brasileiro, contudo, os portugueses encontraram povos que possuíam hierarquias sociais muito pouco marcadas, o que se refletia diretamente no tipo de utilização que se fazia do álcool. Entre aqueles nativos – os Tupinambá, Guarani e vários grupos “tapuias” – não existiam “bebidas de elite”, por não existirem

¹⁵⁶ Léry, 1960 (1578): 120-1.

elites de qualquer tipo. As bebidas fermentadas, de uma forma geral, eram consumidas por todos os membros do grupo, respeitadas as interdições de idade (transitórias) e de gênero (frouxas). Além disso, consumiam-se estas bebidas (muito suaves, do ponto de vista da potência embriagante) em grandes quantidades e em um espaço de tempo bastante reduzido, durante os dias em que se realizavam festas de casamento, cerimônias de iniciação (como a perfuração dos lábios dos meninos, entre os Tupinambá) e rituais antropofágicos.

Desta forma, seria impossível que uma bebida fermentada de origem estrangeira, mesmo que mais potente, ocupasse um lugar importante nas relações euro-índigenas no Brasil. Para isso, teria sido necessário que esta bebida estivesse disponível em grandes quantidades, de forma a substituir, com vantagem, as bebidas nativas. Isto jamais aconteceu. O vinho sempre teve uma distribuição relativamente restrita no Brasil colonial, e nunca esteve disponível, em grandes quantidades, aos índios.

Mesmo quando se percebia, em função do contato como os europeus, a formação de “proto-elites” entre os relativamente igualitários índios no Brasil, o vinho de uvas, assim como outros bens de origem européia, mostrava-se inadequado como veículo de diferenciação social. Os chefes nativos, para permanecerem nesta posição, deviam se mostrar como redistribuidores generosos, não havendo, entre os índios do litoral brasileiro, e do sertão mais próximo, qualquer coisa que se assemelhasse a um “sistema tributário”, que justificasse que alguns bens estivessem disponíveis apenas a uma elite.

O intérprete Roulox Baro, atuando, em 1647, como embaixador da Companhia das Índias Ocidentais junto aos “tapuias” do sertão do atual Nordeste, teve a oportunidade de observar as limitações do uso dos bens europeus enquanto estratégia de

cooptação da fidelidade de uma “elite” indígena. O famoso chefe Janduí, um dos mais importantes aliados nativos dos holandeses, reclamava acerbamente da reduzida quantidade de presentes recebidos dos holandeses, e que não lhe permitiam exercitar, a contento, seu papel de grande redistribuidor:

(...) um capitão dos tapuias, chamado Vvariju, veio visitar Janduí, com sua gente conduzida por trinta e quatro chefes e regalaram-se com farinha, ratos e milho, que tinham trazido. (...) No dia 3 de junho, o velho (*Janduí*) deu a Vvariju uma parte dos presentes que eu lhe trouxera, sob a promessa de seguir o seu partido, que é o nosso, e despediu-o. Depois disse-me: - “Vês, meu filho, como é necessário que eu dê aos tapuias parte do que ofereceste? Pois, de outro modo, eu ficaria só: não tenho o suficiente para distribuir aos outros chefes.” Prometi-lhe que, dali em diante, eu me abasteceria de presentes suficientes para todos.¹⁵⁷

O problema, portanto, estava na capacidade europeia de satisfazer a demanda nativa pelo fermentado de uvas, e não na falta de desejo pelo vinho por parte dos nativos. Pelo contrário, estes apreciavam muitíssimo a bebida europeia, como nos diz o jesuíta Fernão Cardim. Ao acompanhar, em 1583, o padre Cristóvão de Gouveia em sua visitação à Bahia, Cardim pôde observar com clareza o valor concedido ao vinho pelos índios Tupinambá: “o padre lhes dava das cousas de Portugal, como facas, tesouras, pentes, fitas, gualteiras, *Agnus Dei* em nominas de seda; mas o com que mais folgavam era com uma vez de *cagui-été*, sc. vinho de Portugal”.¹⁵⁸

O vinho não era usado apenas na troca de presentes durante as ocasiões festivas. Durante o processo de conquista do território aos índios, o vinho foi utilizado, em algumas ocasiões, para dirimir tensões com os índios “aliados” ou para travar relações pacíficas com os índios “brabos”. Em princípios do século XVII, no contexto das guerras de conquista da Paraíba e do Rio Grande do Norte aos franceses e seus aliados

¹⁵⁷ Baro, 1979 (1651) 101; cf. Pompa, 2003: 254.

¹⁵⁸ Cardim, 1978 (1625): 178.

nativos, o vinho era frequentemente oferecido ao turbulento chefe Zorobabé. Este *principal* dos Potiguar havia passado para o lado luso-espanhol, após a derrota dos franceses no Rio Grande, em 1598, tendo prestado grandes serviços aos colonizadores ibéricos, inclusive ao fazer, junto com 1500 flecheiros, guerra (1603) aos Aimoré que atacavam engenhos e povoações na Bahia.¹⁵⁹

Era uma aliança das mais instáveis, não apenas por conta da tradicional “inconstância” dos nativos, mas também pelo fato de Zorobabé ser um indivíduo “inquieto e revoltoso”, principalmente nas ocasiões em que se embebedava, o que não impedia os “brancos da Paraíba” de fazer-lhe freqüentes visitas com “boas peroleiras de vinho e outros presentes, ou por seus interêsses de índios por seus serviços e empreitadas, ou por temor que tinham da sua rebelião, por o verem tão pujante”. Tais presentes não foram suficientes para atrair a fidelidade absoluta do *principal*, que acabou por ser preso em 1608 e enviado a Portugal, onde morreu.¹⁶⁰

Os Potiguara não eram os únicos a serem “amaciados” com presentes de vinho. Apesar das inumeráveis violências cometidas contra os povos indígenas durante o processo de colonização, era política da Coroa portuguesa - e espanhola, durante o período da União Ibérica (1580-1640) – e, muitas vezes, dos próprios administradores locais, buscarem formas de se relacionar com os nativos sem fazer uso da guerra aberta, sempre perigosa e imprevisível. O governador Diogo de Menezes (1608-12) resumiu bem, em carta a Filipe II, a estratégia preferida (embora nem sempre praticada) para o contato com os índios:

O terceiro ponto he a forma em que se deve fazer a jornada e conquista a qual me pareço sempre se não devia fazer com grandes custos nem exercitos de gente por que

¹⁵⁹ Salvador, 1975 (1627): 333-4; cf. Vainfas, “Zorobabé”, in Vainfas, 2000: 592.

¹⁶⁰ Salvador, 1975 (1627): 351-2; cf. Vainfas, “Zorobabé”, in Vainfas, 2000: 592.

como a gente que se vai conquistar se não pode sugeitar pela força, senão por invenção e manha, quanto menos poder ver o gentio em nos e nos que o vão conquistar, tanto mais se fiarão do que dissermos, e assi se redusirão facillissimamente porque não he gente que se deffenda por força, senão por fugir de nos fazendo que a falta das cousas nos desbarate, e sem elle mal se podera remediar nem povoar tão larga costa assi pera remedio de a deffender aos estrangeiros como de a cultivarem e assi a força moderada não ficara espantado o gentio pêra se afastar de nos e a gente que for ira segura de lhe poder acontecer hum desastre.¹⁶¹

Aliás, naquela mesma guerra, já referida, contra os Aimoré da Bahia (1603), os ibéricos exercitaram à farta as estratégias de guerra (com o apoio de Zorobabé) e de “manha”, esta com a sempre bem vinda ajuda do vinho da Europa. Tendo tomado “com o seu gentio em um assalto” a uma mulher Aimoré, Álvaro Rodrigues¹⁶² ensinou-lhe:

A língua dos nossos tupinambás, e aprendeu e fêz a alguns nossos aprender a sua. Fêz-lhe bom tratamento, praticou-lhe os mistérios da nossa santa fê católica, que é necessário crer um cristão, batizou-a e chamou-lhe Margarida. Depois de bem instruída e afeta a nós, vestiu-a de sua camisa ou saco de pano de algodão, que é o traje das nossas índias, deu-lhe rêde em que dormisse, espelhos, pentes, facas, vinho e o mais que ela pôde carregar, e mandou-a que fosse desenganar os seus, como fêz, mostrando-lhes que aquêle era o vinho que bebíamos, e não o seu sangue, como eles cuidavam, e a carne que comíamos era de vaca e outros animais e não humana; que não andávamos nus, nem dormíamos pela terra, como êles, senão em aquelas rêdes, que logo armou em duas árvores e nenhum ficou que se não deitasse nela e se não penteasse e visse no espelho. Com o que, certificados que queríamos sua amizade, se atreveram alguns mancebos a vir com ela à casa do dito Álvaro Rodrigues na cachoeira do rio Paraguaçu, donde êle os trouxe a esta cidade ao capitão-mor Álvaro de Carvalho, que logo os mandou vestir de pano vermelho e mostrar-lhes a cidade, onde não havia casa de venda ou taverna em que não os convidassem e brindassem. Com o que mui certificados foram acabar de desenganar os companheiros, e se fêz paz com os aimorés em tôda esta costa. Queira nosso Senhor conservá-la e que não demos ocasião a outra vez se rebelarem.¹⁶³

¹⁶¹ “Carta de D. Diogo de Menezes a Filipe II, dando-lhe parecer sobre a conquista do Maranhão e divisão das terras” (Bahia, 01/03/1612), in Saragoça, 2000: 323.

¹⁶² Experimentado sertanista, que já havia se notabilizado na guerra aos Caeté de Sergipe, quando se fez acompanhar de três mil “frecheiros tapuias”: Bandeira, 2000: 112.

¹⁶³ Salvador, 1975 (1627): 334.

Apesar destes exemplos, seria um grande erro, repito, afirmar que o vinho de uvas representou um papel dos mais importantes nas relações interétnicas na América Portuguesa, pelos motivos já referidos anteriormente. Ao contrário do que pensa John Hemming – imerso em uma perspectiva norte-americana, na qual as bebidas alcoólicas representaram, efetivamente, uma “arma da colonização”, utilizada contra nativos despreparados para resistir ao rum e ao *corn whiskey* – os índios brasileiros pouco sofreram com “a arma mais poderosa do colonialismo”,¹⁶⁴ pelo menos se considerarmos, como faz Hemming, que esta arma era o vinho de uvas.

Nas listas de mercadorias e bens oferecidos aos índios durante todo o período tratado nesta tese, o vinho de uvas raramente aparece. O que existe é uma sucessão, quase que monótona, de referências a itens de tráfico mais prosaicos, em especial objetos e instrumentos de trabalho e vestimentas, pontuados por alguns itens um pouco mais valiosos, cedidos aos chefes nativos. Havia o cuidado de não dar aos índios objetos que pudessem ser utilizados contra os próprios colonizadores: no regimento de Tomé de Souza (c. 1549) foi feita uma lista dos bens que estavam vetados ao tráfico com os nativos. Estava proibida a entrega de

artilharia, arcabuzes, espingardas, pólvora nem munições para elas, bestas, lanças, espadas e punhais nem machis, nem foices de cabo de pau, nem facas da Alemanha (*facas de boa qualidade*), nem outras semelhantes, nem algumas outras armas de qualquer feição que forem assim ofensivas e defensivas, e qualquer pessoa que o contrário fizer morra por isso morte natural e perca todos seus bens a metade de seus cativos e a outra metade para quem o acusar.¹⁶⁵

O Regimento definia o que poderia ser comercializado com os índios. Eram produtos de baixo preço e qualidade (para os europeus), e de baixo ou nulo potencial

¹⁶⁴ Hemming, 1995: 6.

¹⁶⁵ “Primeiro Regimento que levou Tomé de Souza Governador do Brasil” (c. 1549), in Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 146.

ofensivo, tais como “machadinhas, machados, (...) facas pequenas de foices de cabo redondo, podões de mão, cunhas, (...) facas pequenas de tachas e tesouras pequenas de dúzias”.¹⁶⁶ Nem uma palavra sobre o vinho, ou sobre qualquer outra bebida. Outras relações seguem por esta linha: davam-se “pentas, facas, machados, espelhos, miçangas e outras bugigangas”,¹⁶⁷ ou “duas dúzias de tesouras (...), dez maços de miçangas (...), uma dúzia de espelhos pequenos, 400 anzóis de tamanho médio, 4 dúzias de facas de baixa qualidade (...)”.¹⁶⁸

Tais determinações legais, emanadas de um contexto muito distante da vida prática da colônia, raramente eram seguidas à risca. Os colonos, e especialmente seus descendentes com as mulheres nativas, os *mamelucos*,¹⁶⁹ frequentemente escapuliam destas proibições. Os *mamelucos*, agindo como mediadores culturais entre os mundos europeu e indígena, e transitando entre sentidos e práticas muito díspares entre si, sentiam-se bastante livres para, por um lado, andarem nus, praticarem o canibalismo e a poliginia, e participar das cauinagens e, por outro lado, agirem como facilitadores e agentes da dominação européia, guiando tropas de colonos à caça de índios escravizáveis e comandando guerras contra nativos hostis.

Por vezes, *mamelucos* e índios criavam uma prática “mestiça” de relações, em que aqueles adquiriam prisioneiros e mulheres em troca de bens vedados pela legislação portuguesa, como cavalos, pólvora, armas de fogo, espadas, facas de boa qualidade... Como afirmou, acerca deste ponto, Ronaldo Vainfas, “o movimento de aculturação – processo complexo e de mão dupla – acabava, no limite, por armar os índios contra a

¹⁶⁶ “Primeiro Regimento que levou Tomé de Souza Governador do Brasil” (c. 1549), in Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 146.

¹⁶⁷ “Relação da viagem do Capitão de Gonneville às Novas Terras das Índias” (1505), in Perrone-Moisés, 1992: 23.

¹⁶⁸ “Relación de lo recebido y pagado por Enrique Montes em la isla de Santa Catalina” (1527), in Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 131.

¹⁶⁹ Cf. Vainfas, 1995: 141-51, e Vainfas, “Mamelucos”, in Vainfas, 2000: 365-7.

colonização escravocrata”.¹⁷⁰ A confissão do mameluco Domingos Fernandes *Tomacaúna*, feita ao visitador do Santo Ofício na Bahia (1592), mostra bem esta fluidez das práticas da vida colonial. Disse o mestiço ao visitador que “haverá vinte anos, no sertão de Pernambuco no Rio de São Francisco deu uma espada e rodela e adagas e facas grandes de Alemanha e outras armas aos gentios que são inimigos dos cristãos, e os matam e guerreiam, quando tem lugar para isso”.¹⁷¹

Apesar destas importantes exceções, é importante ressaltar que, sempre que a Coroa e seus agentes mais diretos possuíam alguma margem de controle sobre as relações com os povos nativos, observamos uma grande coerência no que se refere aos tipos de mercadorias que eram usados. Esta coerência não se dava apenas em função da disponibilidade dos próprios europeus: os índios somente aceitariam aqueles produtos que lhes interessassem.

Quando a Coroa Ibérica determinou, em 1637, que fossem dadas aos “índios do Camarão” (de papel crucial na luta contra os invasores neerlandeses) mercadorias para obrigá-los “a assistir na guerra”, estas se constituíram em “panno de linho, pentes, facas, thesouras, espelhos e velerios, e outras, cousas semelhantes (...)”.¹⁷² Quando o Conde de Óbidos, governador do Brasil entre 1663 e 1667, mandou aparelhar uma entrada ao sertão de Jacobina, na Bahia, não teve dúvidas em ordenar que fosse entregue o sortimento tradicional de “seis milheiros de anzoos, e seis duzias de facas de resgate (*isto é, facas de baixa qualidade*) para os Índios amigos”.¹⁷³

¹⁷⁰ Vainfas, 1995: 147.

¹⁷¹ “Confissão de Domingos Fernãdes, Nobre de alcunha tomacauna mestiço cristão-velho no tempo da graça do Recôncavo no último dia dela” (11/02/1592), in Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 245.

¹⁷² “Registo de uma carta de Sua Magestade escripta a Mathias de Albuquerque sobre os Índios e Camarão” (22/07/1637), *DH*, XVI: 466.

¹⁷³ “Portaria para se darem anzoos e facas para o resgate do Sertão” (19/09/1664), *DH*, VII: 193.

É claro que, em muitas oportunidades, as condições práticas da vida na colônia levavam à elisão deste tipo de norma. Mesmo um representante direto da Coroa portuguesa poderia armar os índios, na medida em que esta providência se afigurasse como uma necessidade para a defesa do sistema colonial, seja contra as outras potências européias, seja contra os índios “bárbaros” que atacassem povoações e fazendas. Foi o que ocorreu, por exemplo, com o visconde de Barbacena (Afonso Furtado de Castro do Rio Mendonça, governador-geral e vice-rei do Brasil entre 1671 e 1675), quando este se viu às voltas com os ataques de “topins” contra os estabelecimentos coloniais baianos. Em 1671, o governador-geral mandou aprestar uma tropa – composta de paulistas e índios “mansos” – para fazer o combate a estes índios do sertão, ordenando que se desse “assim à gente branca como aos índios, ferramentas, Machados, foices, Armas de fogo, Pólvora e balas”.¹⁷⁴ De todo modo, esta era sempre uma medida tomada com extrema relutância e má-vontade pelos administradores coloniais.

Os ibéricos não eram os únicos a limitar o tipo de bens que poderiam ser fornecidos aos índios. Em seu livro de 1615, o capuchinho francês Yves d’Evreux instruía “aos que vão pela primeira vez às Índias” a levarem uma série de utensílios e mercadorias, sem as quais a viagem e a vida no Brasil seriam muito difíceis, quiçá impossíveis. Ao fazer sua lista, o missionário deixava bem evidente que os bens deveriam ser divididos “por duas formas, uma para si e outra para os selvagens”. Sendo quem era (um missionário dos mais dedicados), a divisão de Evreux denota sua visão acerca do que seria apropriado ceder aos índios, tendo em vista sua evangelização e “civilização”.

¹⁷⁴ Juan Lopes Sierra, *Vida ou Panegírico Fúnebre. Ao Senhor Afonso Furtado de Castro do Rio Mendonça (...)*, 1676, in Schwartz e Pécora, 2002: 101. Sobre esta expedição cf. Puntoni, 2002: 110-6.

Entre as provisões que os franceses deveriam levar, para si próprios, na viagem, estavam a “aguardente forte” e o “melhor vinho de Canária, em bons frascos de estanho, bem arrolhados e acondicionados numa frasqueira fechada a chave, e esta tão bem guardada como o seu coração, para servir nas necessidades e moléstias que podem aparecer”.¹⁷⁵ Neste trecho, transparece com muita clareza o tipo de olhar que era lançado às bebidas antes que se desenvolvesse a ideologia do “álcool como problema e patologia”:¹⁷⁶ as bebidas eram vistas como gêneros de primeira necessidade, e mesmo como um remédio para uma série de males.¹⁷⁷

Destas qualidades nutricionais e médicas das bebidas européias, contudo, os índios não deveriam participar. Ao explicitar as mercadorias que poderiam ser entregues aos nativos, Evreux deixou de fora as bebidas (no que não foi acompanhado por seus compatriotas leigos, como veremos mais tarde), construindo um rol de produtos em tudo semelhante às listas portuguesas e luso-espanholas:

As mercadorias pelas quais dos índios obtereis em troca víveres e outros gêneros do país, e escravos para servir-vos e cultivar vossas roças, são as seguintes: facas de cabo de pau, de que usam os magarefes, e muito apetecidas pelos selvagens, muitas tesouras de bolsa de couro, muitos pentes, contas de vidro verde-gaio, a que chamam miçangas, foices, machados, podões, chapéus de pouco valor, fraques, camisolas, calções de adelos, espadas velhas, e arcabuzes de pouco preço. Dão muito apreço a tudo isto, e assim tereis escravos e bons gêneros. Não esqueçais também panos verdes-gaios e vermelhos de pouco valor, porque não fazem grande diferença dos estofos, rosetas, assobios, campainhas, anéis de cobre dourado, anzóis, alicates de latão chatos, com um pé de comprimento e meio de largura, tudo isto por eles muito apreciado.¹⁷⁸

É de se notar a presença, entre os bens reservados ao comércio com os índios, das “espadas velhas, e arcabuzes de pouco preço”, terminantemente proibidos pela

¹⁷⁵ Evreux, 2002 (1615): 239.

¹⁷⁶ Cf. pp. 11-23.

¹⁷⁷ Goubert, 2001.

¹⁷⁸ Evreux, 2002 (1615): 240.

legislação portuguesa. Para os europeus que invadiam terras formalmente lusas, era fundamental armar seus aliados nativos, mesmo que apenas com o rebotalho de suas próprias tropas. Os holandeses, aliás, nos oferecem muitos exemplos desta prática, principalmente quando se tratava de atrair a boa vontade dos chefes, e sempre procurando construir, entre os igualitários nativos, hierarquias sociais que facilitassem seus contatos e seus acordos.

Quando Mathias Beck realizou sua expedição em busca das minas do Ceará, em 1649, recebeu, por escrito, uma lista preparada pelo *principal* Potiguar Amunijú-pitanga, em que este arrolava os bens que desejava, a fim de auxiliar os holandeses em sua busca: “sendo a mesma lista escrita em língua brasílica e traduzida para o holandês pelo ministro Kempis; constava dos seguintes objetos: para cada principal um bom vestido com todo o ornato necessário da cabeça aos pés, um mosquete, uma espada e um tambor grande”, sem esquecer, é claro, os tradicionais “machados e facões” para os índios “comuns”.¹⁷⁹

Os documentos holandeses, por sinal, são pródigos em referências a acordos com os nativos em torno da quantidade e qualidade dos presentes e mercadorias de trato. Ao contrário da documentação portuguesa, na qual tudo aparece como uma “concessão” – necessária, por certo, mas rigidamente controlada pelos agentes da colonização – europeia, nos documentos holandeses fica claro que os índios possuíam grande margem de manobra para determinar o rol de mercadorias que lhes interessavam. Em suas relações com o inconstante Janduí, os holandeses eram

¹⁷⁹ Mathias Beck, “Diario da minha viagem ao Siara comprehendida, ao serviço da Patria e da Companhia das Índias Occidentaes, de accordo com a comissão e as instrucções dos Nobres e Poderosos Senhores, communicando-lhes todo o occorrido e relisado na mesma viagem”, 1649, *in* Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 363.

obrigados a agir com extremo cuidado, sempre procurando saber o que agradava ou não ao poderoso chefe “tapuia”.

No momento em que os neerlandeses se preparavam para conquistar a Paraíba, era importante angariar o apoio de Janduí. Para isso, os comandantes batavos entraram em contato com o “rei Tararyon” para “combinarmos o que lhe devemos dar, cada vez que elle vier até nós com o seu povo para combater os Portuguezes, pois não gostamos de saber que elle e o seu povo não partiram satisfeitos do Rio Grande (...)”. O controle de Janduí sobre os “seus” índios era bastante relativo: os holandeses diziam que não poderiam entregar muitas mercadorias naquele momento, por não disporem de índios “que quizessem ir pelo sertão, onde ha tão pouca agua”, e porque não ousavam confiar os presentes “á sua gente, sabendo que abriram e violaram uns pacotes que lhe mandamos da outra vez”.

Não se poderia, apesar destes senões, deixar de entregar presentes a Janduí, e estes se constituíram em “um vestido hungaro carmezim e outro côr de laranja, alguns fardos de vestuários menores, duas duzias de camisas, tres alabardas pequenas douradas, tres facões prateados, uma duzia de machados, 200 navalhas e grande quantidade de contas de coral e muitas bugigangas”. Neste trecho, de Johannes de Laet (1644), ficam evidentes as diferenças entre as atitudes dos diferentes colonizadores: enquanto são raríssimas as menções portuguesas à entrega de vinho aos índios – limitando-se, em geral, a iniciativas particulares¹⁸⁰ - os holandeses não deixavam de usar as bebidas como um meio de contato com os índios: “a cada Tapuya que tinha vindo ao Rio Grande, deram uma camisa, algumas navalhas e uma bôa quantidade de vinho para dous dias de viagem”.¹⁸¹

¹⁸⁰ Cf. p. 281.

¹⁸¹ Laet, 1919-20 (1644): 87.

É o momento de voltarmos a analisar as possibilidades de que o vinho de uvas se tornasse um meio privilegiado de contato com os nativos brasileiros. Em virtude das grandes variações que seu abastecimento sofria na América Portuguesa, o vinho não poderia exercer o papel que seria ocupado, a partir do século XVII, pela cachaça. Muito embora se fabricasse vinho no Brasil, especialmente em São Paulo,¹⁸² sua quantidade jamais foi suficiente sequer para suprir a demanda dos colonos, quanto mais para servir de “arma da colonização”, à maneira de John Hemming.

Estes vinhos de São Paulo eram produzidos desde meados do século XVI.¹⁸³ Entre os produtores estava Brás Cubas, que afirmou (em 1567) ter, em sua fazenda no planalto de Piratininga, “um lugar e aldeia de índios que chamão Pequeri” e “que na dita fazenda a muitos anos tem vinhas e q. ha vinho, com q. se dizem missas nesta Capitania, quando não há vinho do Reino”.¹⁸⁴ O fundador de Santos aponta, neste trecho, a possibilidade de que seus vinhos estivessem reservados, preferencialmente, ao serviço religioso - que não poderia ser suspenso em virtude das limitações do abastecimento do Brasil do século XVI - preferindo-se o vinho reinol para o consumo, quando este estava disponível.

Não resta dúvida que os colonos preferiam o vinho português, dada a baixa qualidade do vinho produzido no úmido planalto de Piratininga.¹⁸⁵ As uvas davam bem: “nunca vi em Portugal tantas uvas juntas, como vi nestas vinhas”,¹⁸⁶ disse o jesuíta Fernão Cardim, que também apontou a grande variedade de cepas cultivadas em São

¹⁸² Anchieta, 1988: 432.

¹⁸³ Ou talvez antes: o pesquisador Inglês de Souza acredita que Brás Cubas já produzia vinho em sua sesmaria de Jeribativa, recebida em 1536 (cf. Santos, 1998: 18).

¹⁸⁴ *Apud* Santos, 1998: 18.

¹⁸⁵ Santos, 1998: 18-9.

¹⁸⁶ Cardim, 1978 (1625): 214.

Paulo: “ferraes, boas, bastarda, verdelho, galego, e outras muitas”.¹⁸⁷ O excesso de umidade, contudo, não permitia que os frutos alcançassem o grau de sacarificação necessário, o que causava problemas insuperáveis de conservação: “já começão de fazer vinhos, ainda que têm trabalho em o conservar, porque em madeira fura-lha a broca logo, e talhas de barro, não nas têm; porem buscão seus remedios, e vão continuando, e cedo haverá muitos vinhos”.¹⁸⁸

Entre os “remedios” estava o uso da fervura: “(...) os moradores da vila de S. Paulo têm já muitas vinhas; e há homens nela que colhem já duas pipas de vinho por ano, e por causa das plantas é muito verde, e para se não avinagrar lhe dão uma fervura no fogo (...)”,¹⁸⁹ expediente que nos permite duvidar da veracidade do veredicto do próprio Gabriel Soares de Souza, quando este afirma que se faz “em algumas partes (...) vinho muito bom”,¹⁹⁰ opinião devida, possivelmente, ao caráter de propaganda da obra do senhor de engenho da Bahia, homem rico o suficiente¹⁹¹ para dispor dos melhores vinhos da Madeira.

Um autor mais crítico, como o cristão-novo Ambrósio Fernandes Brandão, traça um quadro menos colorido, nos *Diálogos das Grandezas do Brasil* (1618). Depois de elogiar bastante as parreiras do Brasil, que davam “muitas uvas ferrais e outras brancas maravilhosas, com levarem duas e ainda três vezes fruto no ano”, o quase sempre otimista *alter ego* do autor, Brandônio, tem que responder à questão de Alviano, sempre crítico quanto às qualidades da América Portuguesa: “pois, se as uvas se dão com tanta facilidade e em tão breve tempo, como se não usa delas para vinho?”.

¹⁸⁷ Cardim, 1978 (1625): 67.

¹⁸⁸ Cardim, 1978 (1625): 68.

¹⁸⁹ Souza, 2000 (1587): 77.

¹⁹⁰ Souza, 2000 (1587): 2.

¹⁹¹ Ronaldo Vainfas, “Gabriel Soares de Souza”, in Vainfas, 2000: 260-1.

“Não se usa delas para vinho...”. Através da pergunta de Alviano, Brandão revela que o ensaio português de aclimação de uvas e de produção vinícola em São Paulo já havia se encerrado, pelo menos enquanto empreendimento comercial relevante. Brandônio ainda chega a afirmar que “neste Brasil se poderia colher mais vinho que em Portugal”, indicando a Serra da Copaoba “distante das Capitâneas de Pernambuco e da Paraíba cousa de 15 até 18 léguas” e “terra fresca, fria e sem nenhuma formiga”, como excelente lugar para a sua produção.

Ainda assim, Brandônio é obrigado a admitir que o vinho não era fabricado no Brasil por conta da incúria e desinteresse dos habitantes, situação que somente se alteraria “quando a curiosidade excitar aos que cá vivemos, os quais nos não sabemos aproveitar do que temos entre as mãos”.¹⁹² Um século depois, o missionário jesuíta João Daniel, escrevendo da Amazônia, repetia a mesma reclamação quanto à falta de iniciativa dos colonos: “é lástima a preguiça daquelas terras! pois sendo tão férteis nos víveres, e nas uvas, não haja curiosidade de as cultivar, e fazer vinhos!”.¹⁹³

Exageraram na crítica, os dois últimos autores. Produzir vinho na Amazônia, convenhamos, teria sido um verdadeiro *tour de force*, tão extraordinária quanto inútil. As regiões mais propícias à vinicultura no Brasil somente seriam aproveitadas, para este fim, a partir dos séculos XIX (Rio Grande do Sul) e XX (Vale do São Francisco). Durante o período que nos interessa, a América Portuguesa se viu forçada a depender do vinho do Reino, muito caro, extremamente tributado, e sujeito às vicissitudes do comércio marítimo, à propensão do vinho reinol a se estragar na longa viagem para o Brasil, e à incapacidade portuguesa de satisfazer à demanda brasílica pela bebida,

¹⁹² Brandão, 1997 (1618): 160-2.

¹⁹³ Daniel, 1976 (II) 253.

especialmente após o tratado de 1703, com a Inglaterra, que lhe garantiu um enorme e ávido mercado consumidor.¹⁹⁴

O vinho produzido no Brasil não representou um papel significativo na vida cotidiana da colônia, e pouca relevância teve nos contatos entre os colonizadores e os índios. O vinho europeu, por caro e relativamente raro, somente serviu para fazer esporádicos mimos a um ou outro chefe nativo. A história etílica do contato interétnico no Brasil, em seus primeiros tempos, não seria feita para introduzir o vinho entre os “bárbaros”, enquanto item de comércio, como se fez na África, mas seria voltada ao combate contra as onipresentes bebidas nativas, guerra que se dirigia aos próprios fundamentos culturais das sociedades indígenas.

¹⁹⁴ Johnson, 1999: 242-52; Phillips, 2003: 247-50.

CAPÍTULO VII

A GUERRA DO CAUIM: A DESTRUIÇÃO DE UM REGIME ETÍLICO

1. O Brasil e o Pecado da Embriaguez.

Brandônio: Eu não disse absolutamente que no Brasil não havia doenças, porque isso seria querer encontrar a verdade, mas o que quis dizer é que as doenças que há nele são tão leves e fáceis de curar que quase se não podem reputar por tais. E senão vede quanto gentio habita por toda esta costa, o qual com viver tão brutalmente, fazendo tanto excesso no comer e beber em suas borracheiras, que só uma noite das muitas que gastam nelas era bastante para matar a mil homens, contudo a ele não faz dano, e vivem sãos e bem dispostos.¹

Como vimos no capítulo anterior, os portugueses tiveram grandes dificuldades em tornar o vinho de uvas, sua bebida nacional, um alicerce relevante para as suas relações com os índios no Brasil. Este é um fato que deve nos deixar de sobreaviso contra as tentações, sempre presentes, de considerarmos o contato interétnico durante o período colonial como um processo comandado unicamente pelo lado europeu da equação. Isto é tanto mais verdadeiro quando abordamos este contato através do estudo das bebidas

¹ Brandão, 1997 (1618): 21.

alcoólicas e da prática da embriaguez, técnicas e práticas em que a maioria dos povos indígenas possuía tradições extremamente ricas e complexas.

Antes de qualquer coisa, é preciso atentar para as circunstâncias específicas de cada situação de contato, na medida em que cada uma delas representa uma experiência cultural inteiramente original, que não pode ser subsumida com facilidade em processos mais amplos. Os diferentes processos de colonização que se abateram sobre os povos indígenas representam *situações de contato étílico* únicas. Em cada momento, e local, uma determinada combinação de povos europeus e nativos se construía, criando regimes étílicos que, por vezes, eram provisórios e instáveis, e que tiveram, por conseguinte, impactos diferenciados nos destinos de cada sociedade indígena em particular.

No caso do território que se tornaria o Brasil, não se pode falar, por certo, na constituição de uma única situação de contato étílico. Afinal, de acordo com cada região, diferentes colonizadores europeus, carregando consigo seus distintos regimes étílicos, entraram em contato com sociedades indígenas que manipulavam o *savoir-faire* do álcool e da embriaguez de maneiras as mais variadas, como vimos nos capítulos II e III. Não obstante, é evidente que uma situação de contato específica logo se impõe à análise, pelo menos inicialmente, e sem excluir a comparação com outras situações. Refiro-me, naturalmente, ao contato ocorrido entre os portugueses e os Tupinambá, conjunto de povos nativos, do tronco lingüístico Tupi, que habitavam grande parte do litoral brasileiro e que foram os primeiros a sofrer o impacto da expansão européia.

Nesta situação de contato se encontraram duas tradições étílicas muito diferentes e, o que é mais importante, duas visões muito diversas acerca da embriaguez. Os portugueses tinham nas bebidas alcoólicas um item básico de sua dieta diária, dentro daquilo que era corriqueiro no regime étílico mediterrânico. Os nativos, por seu turno, também utilizavam

versões pouco alcoolizadas de suas bebidas (do tipo *masato*), como parte de sua dieta básica, mas as semelhanças terminam aí. Os índios raramente, ou nunca, consumiam suas bebidas juntamente com as refeições (“não comem quando bebem” é um lugar comum nas descrições dos hábitos alimentares dos nativos), o que era algo percebido com extrema estranheza pelos europeus.

O que mais diferenciava os dois regimes étlicos, contudo, era a existência, para os índios, de uma cerimônia dedicada à obtenção da embriaguez, a *cauinagem*, realizada em eventos como o sacrifício canibal, os rituais de passagem dos jovens à idade adulta, em casamentos e funerais, entre outros. Nestas versões nativas das *Trinkfest* ou dos *sumbel*, os participantes bebiam o máximo possível, buscando deliberadamente a ebriedade, *uma ebriedade social e culturalmente delimitada*, é verdade, mas afastando-se, desta forma, do ideal de moderação alcoólica que era a marca de uma milenar visão mediterrânica acerca do ato de beber, e aproximando-os do tipo de regime étlico que caracterizava os povos do norte da Europa (guardadas as muitas diferenças). Esta semelhança aparente de hábitos étlicos foi percebida com sagacidade por Jean de Léry, no século XVI: “(...) seja-me permitido à guisa de prefácio, embora não aprove o vício, dizer que nem alemães, nem flamengos, nem soldados, nem suíços, todos enfim que se dedicam à bebedeira em França, nada sabem do ofício em comparação com os nossos americanos aos quais tem que ceder a primazia”.²

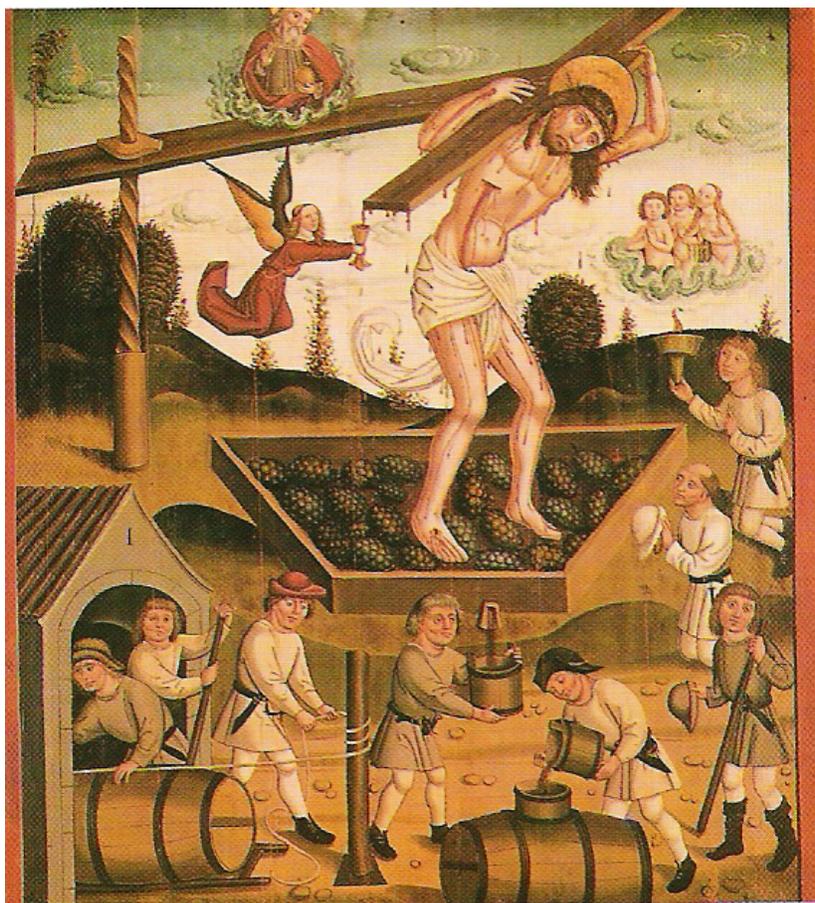
Ao iniciar-se a experiência histórica de exploração colonial da América por parte dos europeus, repetia-se nestas plagas um conflito étlico semelhante – novamente guardando as devidas diferenças - àquele que havia oposto os mundos romano e bárbaro durante a antiguidade tardia, ou àquele que havia, durante a Idade Média e princípios da

² Léry, 1960 (1578): 118.

Idade Moderna, colocado em campos opostos uma elite que incorporava novos padrões de consumo e de etiqueta (os quais envolviam a moderação no beber) e uma massa que agia de forma “grosseira”, exibindo, por exemplo, padrões desbragados de consumo alcoólico.

Contudo, ainda mais importante do que esta diferenciação de identidade étnica ou social, construída em torno dos regimes étlicos, estava a noção de que o beber em demasia configurava uma falha de natureza religiosa, um pecado. O beberrão contumaz não realizava apenas um ato contrário à boa ordem civilizacional, mas cometia uma falha grave enquanto membro da comunidade cristã. Não era uma visão que condenasse, em si mesmo, o ato de beber, que fique bem claro. Condenar a bebida de forma radical seria um absurdo para uma “civilização do vinho”, que dependia do presente de Baco até mesmo para substituir a água, sempre perigosa e pouco confiável, e que tinha na produção e no comércio do fermentado de uvas uma de suas atividades mais essenciais e lucrativas.

Não havia – notadamente nas regiões europeias em que se cultivava a uva e se fabricava o vinho - qualquer incompatibilidade entre o consumo da bebida e a adoração à divindade, como demonstrado pelas representações medievais do Cristo como um trabalhador das vinhas e dos lagares, e pela identificação do vinho ao seu sangue, dogma da religião cristã desde seus primórdios, conforme revelado nesta representação bávara de c.1500, em que o Cristo crucificado pisa os racimos, sua cruz é uma prensa e seu sangue é bebido pelos anjos.



O Cristo, como trabalhador da uva, verte o vinho sagrado.³

O que se buscava evitar era a perda do autocontrole individual, indispensável à boa consciência cristã. Durante a Idade Média – e principalmente após a revolução teológica promovida por São Francisco de Assis – desenvolveu-se a idéia de que a salvação não se alcança pela simples participação nos atos religiosos, mas deve ser atingida através de um esforço pessoal de autotransformação. Como afirma Sonia de Mancera, “os atos morais

³ Detalhe, *in* Johnson, 1999: 89

começam a ‘interiorizar-se’ na Europa a partir do século XIII, inclinando a balança para um espaço privado que a cada dia tem menos implicações comunitárias”.⁴

Na busca desta introspecção, uma das principais armas era a temperança. No século XIII, Santo Tomás de Aquino desenvolveu a idéia da temperança como uma forma privilegiada de alcançar o “termo médio” dos comportamentos, evitando-se os extremos do excesso. Os hábitos alimentares, sexuais e étlicos eram as principais arenas na luta pela temperança: “os prazeres da mesa ou do sexo pertencem à virtude da temperança (...) a moderação da comida é a abstinência; da bebida é a sobriedade e a do prazer produzido pelo coito, é a castidade”.⁵

Munidos desta definição da virtude da temperança, os europeus, notadamente aqueles ligados à esfera eclesiástica e à empresa missioneira, defrontaram-se com sociedades e culturas que tinham noções completamente diferentes de categorias como “indivíduo” e “excesso”, e que valorizavam sobremaneira as bebedeiras comunitárias e a capacidade de se embriagar como um signo de honradez e de respeito pelo anfitrião: “gostam tanto de vinho, a ponto de ser considerada a embriaguez por eles, e até mesmo pelas mulheres, como uma grande honra”.⁶

Quase como se tivessem lido Santo Tomás de Aquino, mas com o sinal trocado, os índios se excediam alegremente no beber e no copular (já que no comer eram bastante moderados, segundo alguns relatos⁷), fazendo dos próprios corpos estandartes de uma relação com a natureza que se caracterizava por uma liberdade, por uma ausência de

⁴ Mancera, 1991: 73.

⁵ Santo Tomás de Aquino, *Suma Teológica*, apud Mancera, 1991: 86.

⁶ Evreux, 2002 (1615): 124; cf. p. 27.

⁷ “Isto (*o amor aos vinhos*) é tanto mais estranho quanto os índios são ao contrário extremamente sóbrios no comer. É verdade que não tem horas certas para comer, como nós, e não se incomodam com fazê-lo a qualquer momento, de dia ou de noite; mas não comem sem ter fome e assim mesmo com muita sobriedade” (Abbeville, 1975 [1614]: 239).

“polícia” que era absolutamente inaceitável para o olhar dos missionários europeus.⁸ Era necessário *reduzir* os índios, isto é, conduzi-los ao “bom governo” de seus próprios corpos, no sentido cristão (exposto por Santo Tomás), mas também conduzi-los a um aprimoramento civil dos costumes, o qual dependia, entre outras coisas, do abandono do “beber supérfluo” e da idéia de “honra” associada às proezas étlicas.⁹

Este esforço, e esta esperança, em civilizar os índios foi bem explicitado pelo capuchinho Yves d’Evreux, quando afirmou, no início do século XVII, que os Tupinambá seriam “mais fáceis de serem civilizados do que os aldeões de França (*os quais*) estão de tal sorte enraizados em sua rusticidade, que em qualquer conversação (...) sempre mostram sinais de camponeses”. Para o capuchinho – exercitando o raciocínio da *tabula rasa* - seria fácil ensinar aos Tupinambá, que “nunca tiveram idéia alguma de civilização” a “tirar o chapéu”, a “beijar as mãos”, a “assentar-se à mesa, estender a toalha diante de si, a lavar as mãos, a pegar na carne com três dedos, a cortá-la no prato e a beber em comum (...) todos os atos de civilidade e delicadeza, que se costuma a praticar entre nós (...)”.¹⁰

O fato, porém, é que na luta contra “lo que más los tiene ciegos”, isto é, “el mucho vino que beven”,¹¹ jesuítas e outros missionários encontraram um dos maiores, senão o maior, obstáculo à sua ação, como apontou, em 1557, José de Anchieta: “(...) êste costume de beber, ou por melhor dizer, natureza, mui dificultosamente se lhes ha de extirpar, o qual permanecendo, nem se poderá plantar a fê de Cristo”.¹² Três décadas depois, o missionário canarino ainda apontava as dificuldades advindas da grande adesão dos Tupinambá ao seu

⁸ Baêta Neves, 1978: 54-5.

⁹ Pompa, 2003: 70.

¹⁰ Evreux, 2002 (1615): 116.

¹¹ Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma (Bahia, 27/12/1554) in Leite, 1954 (II): 132-3; cf. p. 46.

¹² “Quadrimestre de setembro até o fim de dezembro de 1556, de Piratininga, abril de 1557”, in Anchieta, 1988: 110.

regime etílico, ao afirmar que entre “seus costumes inveterados” estavam os “vinhos em que são muito continuos e em tirar-lhos ha ordinariamente mais dificuldade que em todo o mais”.

Coerente com seu *background* mediterrânico, Anchieta não via sentido em retirar totalmente os “vinhos” – isto é, as cervejas insalivadas e os vinhos de frutas – dos índios, por serem “como seu mantimento, e assim não lhos tiram os Padres de todo”, localizando o pecado no “excesso que neles ha, porque assim moderado quasi nunca se embebedam nem fazem outros desatinos”.¹³

“Quase nunca se embebedam”... Nas próprias palavras do inaciano é possível perceber que o problema trazido aos religiosos pelo regime etílico dos nativos não estava na constância com que se embriagavam,¹⁴ mas antes no *sentido* com que fruíam esta embriaguez. Como mostraram antropólogos como Manuela Carneiro da Cunha e Eduardo Viveiros de Castro,¹⁵ todo o sistema cultural dos Tupinambá girava em torno da guerra e da vingança contra os inimigos, em um interminável ciclo de vendetas que constituía uma temporalidade, a qual era sempre atualizada nas festas e rituais regados ao cauim. “Assim que os vinhos são os memoriais e crônicas de suas façanhas”,¹⁶ disse o jesuíta Jácome Monteiro, e era justamente esta “memória”, isto é, esta *cultura*, que deveria ser destruída através da luta contra as cauinagens.

Em vista do lugar central ocupado pelas bebidas fermentadas na vida cotidiana e cerimonial dos Tupinambá, não é de surpreender que a tarefa que se deparava aos missionários fosse hercúlea, sendo necessário dizer que, para a sua consecução, a ajuda

¹³ “Informação do Brasil e de suas Capitanias – 1584”, in Anchieta, 1988: 341.

¹⁴ “(...) não se excedem no comer e no beber”, disse André Thevet (1978 [1556]: 152).

¹⁵ Carneiro da Cunha e Viveiros de Castro, 1985; Viveiros de Castro, 2002a.

¹⁶ Monteiro, 1949 (1610): 410; cf. p. 47.

obtida junto à parcela laica da população foi mínima. As imensas dificuldades na obtenção do vinho de uvas – europeu ou fabricado no Brasil – levaram a que os colonos, se não aderissem às cauinagens, pelo menos incluíssem, em alguma medida, as bebidas nativas em sua dieta básica, para o quê também concorria a dificuldade na obtenção de água potável nos nascentes centros urbanos brasileiros, como apontou Frei Vicente do Salvador, nos anos 1620.¹⁷

O Brandônio dos *Diálogos das Grandezas do Brasil*, escrito quase na mesma época, não deixou de apontar a ausência de pejo dos colonos em se aproveitar dos “vinhos” nativos:

Não pára aqui, porque outras muitas cousas tenho ainda que vos mostrar neles, das quais a primeira quero que seja quantidade grande de vinhos que se acham pelos seus matos, posto que não do nosso de Portugal, que se faz de uvas (...) mas de outros, que se acham em grande quantidade (...) vinho de mel de abelhas misturado com água, de muito gosto e assaz proveitoso para a saúde de quem o costuma beber. Outro vinho, que se faz de uma fruta chamada *caju*, de que abundam os campos, do qual se aproveita muita gente branca (...).¹⁸

Alguns anos antes, em 1587, o senhor de engenho Gabriel Soares de Souza também havia se referido à facilidade com que os portugueses e os mamelucos se aproveitavam da fartura alcoólica permitida pela proficiência indígena: “este milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não desprezam dele, e bebem-no muito valentemente”.¹⁹

¹⁷ “Pois o que é fontes, pontes, caminhos e outras coisas públicas é uma piedade, porque, atendo-se uns aos outros, nenhum as faz, ainda que bebam água suja e se molhem ao passar dos rios ou se orvalhem pelos caminhos, e tudo isto vem de não tratarem do que há de cá ficar, senão do que hão de levar para o reino”: Salvador, 1975 (1627): 59.

¹⁸ Brandão, 1997 (1618): 147.

¹⁹ Souza, 2000 (1587): 143; portugueses e mestiços também bebiam o vinho de ananás com muito gosto: cf. p. 68.

Para desânimo de homens como José de Anchieta, muitos portugueses e seus descendentes pareciam ter feito mais do que simplesmente aderir às bebidas da terra, passando também a gostar da forma “excessiva” com a qual os índios se dedicavam aos prazeres etílicos e alimentares:

É terra desleixada e remissa e algo melancolica e por esta causa os escravos e os Indios trabalham pouco e os Portugueses quasi nada e tudo se leva em festas, convivios e cantares, etc., e uns e outros são mui dados a vinhos e facilmente se tomam dele e os Portugueses não o têm por afronta e deshonra e os convivios que se dão nesta terra, além de serem muitos e ordinarios, são de grande custo e neles se fazem muitos excessos de comeres exquisitos, etc.²⁰

Fazendo justiça aos portugueses, deve-se notar que outros colonizadores também se dispuseram a experimentar os cauins e as chichas, e mesmo a introduzir estas bebidas em seu repertório etílico. Segundo Francisco Vásquez, cronista da expedição de Pedro de Ursua e Lope de Aguirre à busca do Eldorado (1560-1),²¹ os espanhóis e seus acompanhantes negros e índios aproveitaram bem as bebidas (“um tipo de vinho (...) tão forte que embriaga”) de um grupo indígena do Alto Amazonas: “tinham os índios nesse povoado grandes adegas (‘bodegas’) dele, e os espanhóis, negros e índios do acampamento o tomaram em poucos dias. É todo saboroso e da cor do vinho tinto claro (‘vino alogue’).”²²

Ainda com relação aos espanhóis, é importante apontar que estes – assim como os portugueses no Brasil - também não tinham um acesso fácil ao vinho europeu, e nem conseguiam produzi-lo em quantidade e qualidade suficientes, o que os impelia a beber e mesmo produzir bebidas à moda indígena, como se depreende das lamúrias de um jesuíta

²⁰ “Informação da Provincia do Brasil para nosso Padre” (1585), in Anchieta, 1988: 433.

²¹ Cf. pp. 82-3 desta tese.

²² “Relação verdadeira de tudo o que sucedeu na Jornada de Omagua e Dorado que o Governador Pedro de Ursua foi descobrir... Por um Rio que chamam das Amazonas...” (1909), in Porro, 1992: 91.

anônimo acerca dos espanhóis que habitavam a região do Guairá (no atual estado do Paraná): “(...) en muchos años no oyen palabra de dios y assi son sus costumbres poco menos que de idolatras, olgazanes, deshonestos, borrachos, porque aunque el vino que cojen es moderado, pero haçenle de mais, de miel, de cañas y de avejas y de otras cosas segun la costumbre de los indios”.²³

Até mesmo os franceses das França Antártica e Equatorial acabaram por superar suas resistências e experimentar (e até mesmo gostar) das bebidas da terra. Para isso, contudo, se viram obrigados a abandonar a ojeriza - sempre presente em todos os textos dos cronistas franceses - à insalivação, com a qual as índias fermentavam as matérias-primas dos cauins de milho e mandioca. André Thevet, por exemplo, afirmou que “não podia ver fabricarem essa bebida sem enjôo; mas afinal, cansado de beber água, e doente, experimentei-a a instâncias de amigos; e achei-a boa”.²⁴ Yves d’Evreux, por seu turno, asseverava que a cerveja dos índios da França Equinocial, “feita com milho bom” era “muito mais saborosa e saudável, por causa do contínuo calor, do que o vinho e a aguardente”.²⁵

Claude d’Abbeville, no Maranhão de princípios do século XVII, mostrou menos coragem, e só bebeu um cauim com a garantia (muito duvidosa, deve-se acrescentar) de que este não havia sido preparado pelas índias:

Bem sei que muita gente há de se espantar com o processo da cauinagem; muitos dirão sem dúvida que os índios são pouco asseados e que, quanto a eles, prefeririam morrer de sede a experimentar essa bebida mastigada pelas mulheres indígenas. Confesso que assim pensei durante algum tempo. Mas certa vez, em Junipará, um francês de nossa companhia trouxe

²³ “Relación en que se da cuenta de las ciudades de la gobernaçion del Paraguay y de sus indios y del estado q tienem por el mês de desiembre de 1620 años en respuesta de lo q a cerca desto pregunto su magestad”, in Cortesão, 1951: 173.

²⁴ *Apud* Léry, 1960 (1578): 122.

²⁵ Evreux, 2002 (1615): 164.

um pouco dessa bebida ao sr. de Rasily e a mim, asseverando-nos não ser a mesma, mas sim outra que êle próprio fizera. Bebeu o sr. de Rasily e garantiu-me que era excelente; provei-a e achei-a ótima, saborosa, com um gôsto picante nada desagradável. Creio que coada seria ainda melhor.²⁶

Caberia a Jean de Léry, no seu “breviário de etnólogo” - conforme a definição de sua obra por Frank Lestringant²⁷ - a defesa mais pungente da maneira indígena de fazer bebidas. Comparando a insalivação das índias com as pisas das uvas dos europeus, Léry conclui pela superioridade higiênica da técnica nativa:

Às pessoas que, em vista do que disse acima acerca da mastigação das raízes e do milho no preparo da bebida, enjoem e engulhem, lembro o modo pelo qual entre nós se fabrica o vinho. Pois se tivermos em vista que nos lugares onde crescem os bons vinhedos os vinhateiros, no tempo da vindima, metem-se dentro das tinas e das cubas e com os lindos pés, às vezes calçados de sapatões, machucam as uvas e ainda as enxovalham na lagariça, veremos que nesse mister se passam muitas coisas talvez menos aprazíveis do que a mastigação das mulheres americanas. Pode-se dizer que o vinho ao azedar e fermentar lança fora de si toda a impureza; em verdade o *cauim* também se purga...²⁸

Ora, se muitos europeus gostavam dos cauins, mais ainda apreciavam-nos os seus descendentes com as mulheres nativas, os mamelucos,²⁹ indivíduos marcados pelo hibridismo cultural e pela inadequação às regras de comportamento que os missionários gostariam de ver impostas na Terra de Santa Cruz: “trata-se de uma casta de Índios misturados (*hibridi*) com Lusitanos, que as pessoas de nossa terra chamam Mamelucos (...) eles se insinuem junto ao povo e persuadem-no a não acreditar no Padre”.³⁰

²⁶ Abbeville, 1975 (1614): 238.

²⁷ Lestringant, 1997: 37.

²⁸ Léry, 1960 (1578): 121-2; os Tupinambá levados à França fabricaram o cauim para Montaigne, que assim descreveu a bebida: “(...) sua bebida extrai-se de certa raiz; tem a cor de nossos claretes e só a tomam morna. Conserva-se apenas dois ou três dias, com um gosto algo picante, sem espuma. É digestiva e laxativa para os que não estão acostumados e muito agradável para quem se habitua a ela”: Michel de Montaigne, “Dos Canibais” (1572), in Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 164.

²⁹ Cf. Vainfas, 1995: 141-51, e Vainfas, “Mamelucos”, in Vainfas, 2000: 365-7.

³⁰ *Annua Littera provinciae brasiliae*, 1581: 106, in Pompa, 2003: 205.

Sempre dispostos a disputar com os padres a gestão das relações entre os índios e o mundo europeu, eram “homens culturalmente ambíguos: meio índios, meio brancos. Um pouco tupi, outro tanto cristãos, quer em busca de sua identidade ameríndia, quer em defesa do colonialismo que os havia gerado”.³¹ Eram homens como Domingos Fernandes *Tomacaúna*, que costumava ir ao sertão, “fazer descer gentios para o povoado”, e que acabava por permanecer entre os índios, recebendo deles “sete mulheres gentias que lhe deram os gentios e as teve ao modo gentílico”, bebendo “seus vinhos” e fazendo “seus bailes e tangeres e cantares tudo como gentio”.³²

Esta integração cultural entre etnias tão diferentes, realizada através das cauinagens, não se dava sem conflitos e incompreensões mútuas, nem sem traduções equivocadas dos sentidos que cada lado conferia ao ato de beber e de se inebriar. Para os nativos, como vimos anteriormente,³³ os cauins eram exo-bebidas que lançavam pontes à exterioridade social e cimentavam laços políticos com indivíduos de fora da esfera da consubstancialidade.

As festas de consumo do cauim, portanto, eram extremamente valorizadas enquanto espaço de interação com os europeus, não sendo de estranhar que muitos dos primeiros contatos entre índios e europeus – incluindo os padres - tenham se dado sob o signo dos “vinhos”. Os franceses no Maranhão, por exemplo, eram comumente recebidos nas aldeias com “aplausos, choros, lágrimas e danças de dia e de noite”, sendo servidos com “vinhos em abundância”, além de “porcos-do-mato e outras caças” e “raparigas das mais bonitas”.³⁴

³¹ Vainfas, 1995: 145.

³² “Confissão de Domingos Fernãdes, Nobre de alcunha tomacauna mestiço cristão-velho no tempo da graça do Recôncavo no último dia dela” (11/02/1592), in Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 245.

³³ Cf. pp. 117-8.

³⁴ Evreux, 2002 (1615): 91.

Mesmo os rigorosos Manuel da Nóbrega e José de Anchieta viram-se agraciados com este tipo de recepção, ao pousar em uma aldeia de índios aliados, no caminho de sua viagem à aldeia inimiga de Iperoig (1565), na baía de Guanabara. Chegando à localidade amiga, perceberam que o chefe já lhes havia preparado “uma casita pequena, em meio dela, para dizer missa”, sendo recebido por ele e pelas mulheres da aldeia “como se ressuscitáramos áquela hora”. O chefe foi então a uma aldeia vizinha “convidar aos outros que viessem beber á sua, onde lhes tinha grandes vinhos, e andando bebendo e bailando com grande festa, lhes disse que não queria que ninguém nos fizesse mal, nem falasse alguma palavra áspera”.³⁵

Sabedores deste papel central dos cauins nas relações dos Tupinambá com seus “outros”, os próprios jesuítas podiam – dentro de limites bastante estreitos – driblar suas restrições às bebidas e promover seu consumo como forma de aprimorar os laços com os índios. Foi o que ocorreu, por exemplo, durante a viagem do visitador Cristóvão de Gouveia (1583-5) aos aldeamentos inacianos, viagem descrita por Fernão Cardim. Diferentemente da prática jesuítica das primeiras décadas – bem mais repressiva quanto aos costumes etílicos indígenas, como se verá adiante – os padres da Companhia demonstravam nesta época uma maior abertura para a cultura nativa, antes por reconhecimento de que seria impossível reprimir totalmente os “maus hábitos” do que por qualquer tipo de relativismo cultural *avant la lettre*, embora seja de justiça lembrar que muito do que sabemos a respeito de todo este processo de contato se deve a um legítimo esforço de compreensão do outro exercitado pelos jesuítas, mesmo que seus motivos tenham sido instrumentais.

³⁵ Ao Geral Diogo Lainez, de São Vicente, janeiro de 1565, *in* Anchieta, 1988: 223.

Chegando ao aldeamento baiano do Espírito Santo, o visitador foi recebido calorosamente pelos índios, retribuindo a recepção com uma “festa corporal”, e um jantar a todos os da aldeia:

Os homens comiam a uma parte, as mulheres a outra: no jantar se gastou uma vacca, alguns porcos mansos e do mato, com outras caças, muitos legumes, fructas, e vinhos feitos de várias fructas, a seu modo. Emquanto comiam, lhes tangiam tambores, e gaitas. A festa para elles foi grande, pelo que determinaram á tarde alegrar o padre, jogando as laranjadas, fazendo motins e suíças de guerra a seu modo (...). Andam tão inflamados em braveza, e mostram tanta ferocidade, que é cousa medonha e espantosa (...). Não se lhes entende o que cantam, mas disseram-me os padres que cantavam em trova quantas façanhas e mortes tinham feito seus antepassados (...) e tudo isto fazem para se embravecer (...).³⁶

Esta violência ritual poderia, eventualmente, transformar-se em violência efetiva com alguma facilidade. Para os colonos leigos, as cauinagens eram vistas com uma tolerância diretamente proporcional à sua capacidade de controlá-las, mantendo a violência resultante dentro dos limites das aldeias, ou utilizando esta violência para a consecução de seus próprios objetivos. No interior das fazendas em que se utilizava o trabalho indígena, era comum que se permitisse a realização de suas festas e suas cauinagens, até mesmo para aliviar as tensões resultantes do fardo de seu trabalho, as quais poderiam provocar fugas ou revolta. Ambrósio Fernandes Brandão, por meio de seus célebres *Diálogos*, deu testemunho inequívoco acerca disto no limiar do século XVII pernambucano:

Alviano: Os dias passados, indo visitar um amigo meu à sua fazenda, me não deixaram dormir toda uma noite uns índios que andavam nas suas borracheiras, na qual formavam uns cantos, qual eu nunca outros semelhantes vi.

Brandônio: Esse é o seu costume mais ordinário (...) e, juntos em roda todo um dia e noite inteira, sem dormirem, bebendo sempre de ordinário muito vinho, até caírem todos por terra sem acordo, e às vezes saem também dali alguns não pouco escalavrados.³⁷

³⁶ Cardim, 1978 (1625): 184-5.

³⁷ Brandão, 1997 (1618): 233

No contexto da luta pela conquista do território e pela sujeição ou desbaratamento da resistência nativa, não foram poucos os casos em que os portugueses utilizaram as cauinagens para fomentar rivalidades entre os grupos indígenas. É claro que, por vezes - e especialmente nos princípios da ocupação portuguesa, quando os lusos ainda estavam em processo de “aprendizado da colonização” – a interferência nos rituais etílicos dos índios poderia trazer conseqüências não desejáveis e perigosas, como mostram alguns fatos ocorridos durante a conquista de Pernambuco.

O vianês Afonso Gonçalves, um dos primeiros povoadores de Pernambuco, trouxe de Portugal para a vila de Igarauá vários de seus parentes e conterrâneos, que passaram a produzir mantimentos e cana-de-açúcar, em meio a relações aparentemente amistosas com os nativos: “(...) e em tudo os ajudavam os gentios que estavam de paz, e entravam e saíam da vila, com seus resgates ou sem eles, cada vez que queriam”.³⁸ Tais relações, não obstante, podiam revelar-se bastante instáveis:

Mas, embebedando-se uma vez, uns poucos se começaram a ferir e matar, de modo que foi necessário mandar o capitão alguns brancos com seus escravos que os apartassem, ainda que contra o parecer dos nossos línguas e intérpretes, que lhe disseram os deixasse brigar e quebrar as cabeças uns aos outros, porque, se lhe acudiam, como sempre se receiam dos brancos, haviam cuidar que os iam prender e cativar, e se haviam de pôr em resistência. E assim foi, que logo se fizeram em um corpo e com a mesma fúria que uns traziam contra os outros se tornaram todos ao nossos, sem bastar vir depois o mesmo capitão com mais gente para os acabar de aquietar.³⁹

Apesar destes riscos, os conflitos originados das bebedeiras também podiam ser manipulados em função dos interesses dos conquistadores. Jerônimo de Albuquerque, governando Pernambuco na ausência de Duarte Coelho – que havia viajado para Portugal

³⁸ Salvador, 1975 (1627): 115.

³⁹ Salvador, 1975 (1627): 115-6.

em 1553 - utilizou-se do amor às cauinagens para fazer com que os próprios habitantes originais da Nova Lusitânia, os índios Caeté, acusassem alguns dentre eles por terem matado e comido uns portugueses e seus escravos.

Aconselhado por Vasco Fernandes de Lucena, homem de enorme prestígio entre os nativos, Albuquerque “(...) mandou fazer vinhos e, eles feitos, mandou chamar os principais das aldeias dos gentios e, tanto que vieram, os mandou agasalhar pelos línguas ou intérpretes, que o fizeram ao seu modo, bebendo com eles, porque não suspeitassem ter o vinho peçonha e o bebessem de boa vontade”.⁴⁰ Estando os índios já embriagados, Lucena discursou de forma habilidosa, convidando-os a fazer guerra contra seus inimigos tradicionais, os Tabajara, deixando claro, porém, que deveriam nomear os responsáveis pelas mortes de portugueses e escravos índios, já que os culpados poderiam atacar suas casas e famílias enquanto estivessem na guerra:

E, como eles (deve ser pela virtude do vinho, que entre outras tem também esta) nunca falam a verdade senão quando estão bêbados, começaram a nomear os culpados, e sobre isto vieram às pancadas e frechadas, ferindo-se uns aos outros, até que acudiu o governador Jerônimo de Albuquerque e os prendeu e, depois de averiguar quais foram os homicidas dos brancos, uns mandou pôr em bocas de bombardas e dispará-las à vista dos mais, para que os vissem voar feitos pedaços, e outros entregou aos acusadores que os mataram em terreiro e os comeram em confirmação da sua inimizade (...).⁴¹

Durante o processo de conquista da Bahia os portugueses também fizeram uso das cauinagens, e de ritos guerreiros como a quebra de crânios dos inimigos, como forma de acirrar as desavenças entre os diferentes grupos de Tupinambá, evitando, desta forma, que os índios se unissem contra os próprios colonizadores:

⁴⁰ Salvador, 1975 (1627): 120.

⁴¹ Salvador, 1975 (1627): 121.

E em tempo que os portugueses tinham já povoado este rio de Jaguaribe, houve na sua povoação grande ajuntamento de aldeias dos índios ali vizinhos, para quebrarem caveiras em terreiros, com grandes festas, para os quebradores de cabeças tomarem novos nomes, as quais caveiras foram desenterrar a uma aldeia despovoada para vingança de morte dos pais ou parentes dos quebradores delas, para o que as enfeitavam com penas de pássaros ao seu modo; nas quais festas houve grandes bebedices, o que ordenaram os portugueses ali moradores para se escandalizarem os parentes dos defuntos, e se quererem de novo mal; porque se temiam que se viessem a confederar uns com os outros para lhe virem fazer guerra, o que foi bastante para o não fazerem, e se assegurassem com isto os portugueses que viviam neste rio.⁴²

Não era apenas em busca do controle e no uso da violência que os colonizadores se imiscuíam nas práticas étlicas nativas. Já abordamos anteriormente o papel das bebidas fermentadas nos métodos de trabalho da sociedade Tupinambá, especialmente no que diz respeito à reunião dos homens para a participação nos mutirões.⁴³ Os colonos souberam se aproveitar destas práticas tradicionais e utilizaram ativamente as cauinagens como meio de obter acesso, de forma consensual e não-violenta, à capacidade de trabalho dos índios: “(...) a troca de vinho fazem quanto querem (...) e deste modo usão os brancos prudentes, e que sabem a arte e a maneira dos Indios, e quanto fazem por vinho, por onde lhes mandão fazer vinhos, e os chamão ás suas roças e canaveaes, e com isto lhes pagão”.⁴⁴

Apesar da informação de Yves d’Evreux acerca de proibições das cauinagens por parte dos portugueses (“por minha vontade, os franceses deviam fazer o que fizeram os portugueses, isto é, proibir todas estas cauinagens [...]”⁴⁵), a documentação é muda quanto a isso, pelo menos no que se refere às autoridades seculares. Talvez o capuchinho estivesse se referindo aos aldeamentos dos jesuítas. É bem verdade que, em 1583, o conselho municipal de São Paulo proibiu que os brancos visitassem as aldeias “para beber e dançar

⁴² Souza, 2000 (1587): 261.

⁴³ Cf. pp. 116-7.

⁴⁴ Cardim, 1978 (1625): 109.

⁴⁵ Evreux, 2002 (1615): 276.

segundo seu costume”, mas o que se buscava era mais impedir que alguns brancos obtivessem, através destas táticas de aproximação, um acesso privilegiado à mão-de-obra indígena, à custa de outros menos abertos a um contato tão íntimo com os nativos.⁴⁶

Algumas outras determinações exaradas pela administração colonial são ambíguas: em 1735 o governador-geral José da Serra ordenou ao Capitão-mor da Capitania de Sergipe que prendesse alguns índios da aldeia de “(...) tuba”,⁴⁷ que haviam faltado com o “respeito e a obediência” ao missionário capuchinho Anselmo de Adorno, por conta de “algumas desordens originadas das bebidas e folguedos em que se ocupam”, afirmando o governador que somente o “castigo os fará reprimir para viverem como católicos, e vassalos de Sua Magestade”.⁴⁸ O mais provável, porém, é que esta ordem se refira à aguardente, já que, alguns dias depois, Serra ordena ao mesmo Capitão-mor que também castigue os vizinhos das aldeias, por “perturbar e arruinar o sossêgo da missão com bebidas (*a cachaça, certamente*) e fogos pelas suas lavouras”.⁴⁹

As proibições explícitas somente se dariam no contexto da entrada da cachaça nas aldeias, mas deve-se notar que a Coroa e as autoridades coloniais buscaram, de todas as maneiras, proibir a cachaça *aos próprios colonos*, e não apenas aos índios. Se os cauins e, especialmente, as cauinagens desapareceram, isto se deveu, fundamentalmente, à ação dos missionários, e não do Estado, muito embora este tenha tido, em alguns momentos, um papel de apoio àqueles. Do choque de culturas e etnias que deu origem à sociedade brasileira emergiu um regime etílico que se construiu, em sua parcela mais importante, em torno de uma bebida destilada, e não das velhas bebidas fermentadas nativas, ao contrário

⁴⁶ Dean, 1996: 87.

⁴⁷ Japarutuba ou Pacatuba; o documento está ilegível neste trecho.

⁴⁸ “Portaria para o Capitão-mor da Capitania de Sergipe de El-Rei” (07/03/1735). *DH*, LXXVI: 73.

⁴⁹ “Portaria para o Capitão-mor da Capitania de Sergipe de El-Rei” (28/03/1735). *DH*, LXXVI: 85.

do que ocorreu em outras áreas de colonização européia – como o Peru e o México - onde bebidas como a chicha e o pulque mantiveram um lugar importante nas culturas e sociedades resultantes do contato.

Em termos de regimes etílicos, a colonização no Brasil e a posterior expansão da sociedade nacional parecem ter tido o condão de dissolver modelos e usos tradicionais com grande facilidade, e nisto se enquadram, claramente, às técnicas de fermentação com base na insalivação. Como afirmou Câmara Cascudo: “os ‘vinhos’ indígenas fermentados, na base do sumo de frutas ou raízes, desapareceram do uso normal da sociedade que se ampliava”;⁵⁰ persistindo apenas na Amazônia, onde a insalivação “resistiu entre a população mestiça do interior até finais do século XIX”.⁵¹

Restarão vestígios tênues destas técnicas nativas, como é o caso da *catimpuera* (ou *catambruera*), que o *Novo Aurélio* define como “espécie de bebida fermentada, feita com aipim cozido e amassado, de mistura com água e mel de abelha”, mas que não é citada no *Dicionário do Folclore Brasileiro*, de Câmara Cascudo, nem nas obras de Oswaldo Gonçalves de Lima, e que Nunes Pereira associa, na Amazônia, ao *beiju-açú*, matéria-prima dos *caxiris* e *paiaurus*, não estando relacionada, portanto, a cervejas insalivadas como o cauim.⁵²

No século XVIII encontraremos referências à *catimpuera* (enquanto sinônimo de cauim) no poema *Caramuru*, de frei José de Santa Rita Durão (1722-1784), o qual se refere às festas feitas pelos “selvagens” ao naufrago Diogo Álvares nestes termos:

Mimosas carnes mandam, doces frutas
O araçá, o caju, coco, e mangaba;
Do bom maracujá lhe enchem as grutas

⁵⁰ Câmara Cascudo, 1967: 115.

⁵¹ Câmara Cascudo, 1967: 104.

⁵² Cf. p. 83.

Sobre rimas, e rimas de guaiaba:
 Vasilhas põem de vinho nunca enxutas,
 E a imunda catimpuera, que da baba
 Fazer costuma a bárbara patrulha,
 Que só de ouvi-lo o estômago se embrulha.⁵³

Em seu clássico sobre a cultura mameluca, *Caminhos e Fronteiras*, Sérgio Buarque de Holanda mostra que as técnicas de insalivação ainda eram praticadas em Minas Gerais, durante o setecentos. Referindo-se à catimpuera, Holanda diz que seu fabrico era “competência de mulheres, que mascavam o milho de canjica, lançando-o depois no caldo da mesma canjica: já no dia seguinte tinha seu azedo e estava perfeita”, e que a massa “para ser mais saborosa, deveria ser mascada por alguma velha, e quanto mais velha melhor”. Holanda cita um informante anônimo, que diz que isto se fazia “por lhe aproveitar a baba, e assim dela gostam os de bom estômago, que os nojentos a levam a socar ao pilão, e aqueçam-na com água”.⁵⁴

Esta questão das velhas é mais complexa do que pensou Sérgio Buarque, e parece de um conteúdo claramente simbólico, já que nem sempre eram elas as únicas a fazerem estes últimos cauins. Em sua expedição científica ao interior do Ceará (1859-1861), o botânico Freire Alemão observou a fabricação do cauim de mandioca pelos caboclos, “descendentes dos Pitiguares de Filipe Camarão”, que ainda praticavam os “restos destas usanças, fragmentos dispersos”, em meio a um “embrutecimento maior, a que uma administração cega quer dar o nome de civilização”, e bebendo a “cerveja tapuia”.

O processo de fabricação era exatamente aquele que “o ignóbil ignorante vulgo tacha de asqueroso e nojento e que os descendentes dos adeptos, e dos alquimistas admiram e aplaudem”, ou seja, a insalivação: “sentam-se à roda dos coches as mulheres (...) cada mulher tira do fundo do coche pequena porção de massa, e mastiga-a bem, não para

⁵³ Santa Rita Durão, *Caramuru: Poema Épico do Descobrimento da Bahia* (1781), canto XXXII.

⁵⁴ Holanda, 1994 (1956): 184.

subdividi-la, mas para misturá-la com saliva o mais que possível; depois bota-a na mão e a desfaz inteiramente no caldo do coche (...)”. Segundo Freire Alemão (1797-1874), eram as jovens a fazerem o trabalho:

Dizem por êsse mundo que só as velhas é que têm êsse privilégio; podemos asseverar que isso é pura calúnia; pois a primeira condição para ter assento em roda do coche são bons dentes, a segunda boca limpa; o sarro do cachimbo é prejudicial ao fabrico do cauim. Já se vê por essas exigências que as tais matronas remoçam consideravelmente.⁵⁵

Simbólica ou real, esta preferência pelas velhas representa uma inversão curiosa e reveladora: a bebida que deveria, idealmente,⁵⁶ ser mascada por meninas virgens, passa a ser fabricada, séculos após os primeiros contatos, preferencialmente por velhas, “e quanto mais velhas, melhor”. Esta inversão de preferências parece mostrar que a fabricação dos cauins - estrutura nutricional, etílica e simbólica básica da vida dos Tupinambá e de outros povos indígenas – deixou de ser algo vivo e cotidiano e passou a ser, dentro da sociedade brasileira, um “conhecimento tradicional” exercido pelas pessoas mais velhas e em vias de desaparecimento, e vista mais como um remédio (“passava por medicinal e própria para cortar as febres”⁵⁷) do que como um alimento ou uma substância essencial, voltada à alteração da consciência. Neste processo de substituição cultural, uma corrente de mudança exerceu um papel fundamental: o proselitismo religioso dos missionários - jesuítas e de outras ordens religiosas – contra as cauinagens e a embriaguez cerimonial dos índios, como veremos na próxima seção.

⁵⁵ Francisco Freire de Alemão Cisneiros, “Papéis da Expedição ao Ceará”, in Damasceno e Cunha, 1961: 347-50.

⁵⁶ Idealmente, mas não exclusivamente: “(...) as velhas mastigam as raízes picadas de *aipimacaxera*, depois a cospem na panela e a denominam suco de caraçu. Em seguida deitam-lhe água e aquecem em fogo lento (...) depois separam o licor que denominam *cauicaracu*.”: Marcgrave, 1942 (1648): 273.

⁵⁷ Holanda, 1994 (1956): 184.

2. Os Jesuítas e a Luta Contra as Cauinagens.

É esta gente tanto mais fácil em aceitar a fê do verdadeiro Deus, quanto menos empenhada está com os falsos; porque nenhum conhece, ou ama, que possa roubar-lhe a afeição. Seus ídolos são os ritos avessos de sua gentilidade, multidão de mulheres, vinhos, ódios, agouros, feitiçarias, e gula de carne humana; vencidos estes, nenhuma repugnância lhes fica para as coisas da fê (...).⁵⁸

Ao tocar em terra brasileira, em 29 de março de 1549, depois de dois meses de viagem, o jesuíta Manuel da Nóbrega estava otimista. Ao que tudo indicava, seu único problema seria tratar com os povoadores portugueses, cerca de cinqüenta pessoas, que viviam, em sua maioria, em “hum grande peccado”, que era “terem os homens quasi todos suas negras por mancebas, e outras livres que pedem aos negros por molheres, segundo ho costume da terra, que hé terem muitas molheres”.⁵⁹ Quanto aos “negros”, isto é, os índios, apesar de serem “gente ton inculta e que tan poco lo conosco” e se regerem “por inclinación

⁵⁸ Vasconcelos, 1977 (1663), v. II: 15.

⁵⁹ Carta do P. Manuel da Nóbrega ao P. Simão Rodrigues, Lisboa (Bahia, 09/08/1549) in Leite, 1954 (I): 119.

(...) e por apetite sensual”,⁶⁰ possuíam uma enorme, e decisiva, qualidade: era “gente que nenhum conhecimento tem de Deus, nem ídolos” e que “fazem tudo quanto lhe dizem”.⁶¹

Não encontrando, entre os índios no Brasil, os templos, sacerdotes e ídolos com os quais deveriam se defrontar e, gloriosamente, derrotar,⁶² os inacianos sentiram-se livres para tratar os índios como o *genus angelicum* das profecias milenaristas que os inspiraram, um povo virgem sobre o qual seria possível refundar o mundo cristão. De todo modo, era necessário imputar-lhes algum tipo de “crença”, de “falsa religião” com a qual se pudesse estabelecer um diálogo epistemológico com base na dicotomia *verdadeiro/falso*, o que foi feito ao se conceder o estatuto de “sacerdotes” do demônio aos *caraibas* - os pajés nômades dos Tupinambá - e a seus rituais o epíteto de *santidades*, a falsa religião que deveria ser derrotada pelo Deus da verdade e por seus soldados.⁶³

Seria ocioso retomar, nesta tese, a discussão acerca do tema da luta dos jesuítas contra a “religião” ou “falta de religião” dos Tupinambá, tema admiravelmente trabalhado por autores como Eduardo Viveiros de Castro, Ronaldo Vainfas e Cristina Pompa. O que interessará a mim será perceber como os cauins e as cauinagens se enquadram no contexto da luta dos jesuítas (e de outros missionários que, de forma deliberada ou não, tomaram os inacianos como modelo para o seu próprio proselitismo) contra os “maus costumes” dos índios.

Faltando a religião, deveriam os soldados de Cristo lutar contra as “gentilidades” – a poligamia, o canibalismo, a nudez, as bebedeiras... – trazendo os bárbaros à civilização. Somente após a transformação daqueles seres – vistos, alternativamente, como “infantis”

⁶⁰ Carta do P. Manuel da Nóbrega ao Dr. Martín de Azpilcueta Navarro, Coimbra (Salvador [Bahia], 10/08/1549) in Leite, 1954 (I): 136.

⁶¹ Carta do P. Manuel da Nóbrega ao P. Simão Rodrigues, Lisboa (Bahia, 10/04/1549) in Leite, 1954 (I): 111.

⁶² Vainfas, 1995: 28-9.

⁶³ Pompa, 2003: 35-56.

ou “bestiais” – em *homens*, em seres “policidados” e “reduzidos” (pelo controle de corpos e mentes) à condição de *súditos*, sujeitos a um padre, a um rei, a um Deus. Não perceberam (ou não puderam perceber), os jesuítas, que os tais “maus costumes” e “gentilidades” eram “sua verdadeira religião, e que sua inconstância era o resultado da adesão profunda a um conjunto de crenças de pleno direito religioso”.⁶⁴

Era a religião da guerra, mas não como belicosidade, e sim como *devir histórico*: os Tupinambá matavam os inimigos (e eram mortos por eles) para manter em funcionamento um ciclo infindo de vinganças, ciclo que constituía sua própria memória. Memória que era permanentemente atualizada nos discursos e nas perorações dos “senhores da fala”, dos grandes guerreiros a cantarem seus feitos, e de seus antepassados, pelas madrugadas das aldeias, durante os rituais do sacrifício canibal e, notadamente, durante as cauinagens, “a suma festa deste gentio”, como disse Jácome Monteiro, na qual somente se ouvia “a prática da guerra, como mataram, como entraram na cerca dos inimigos, como lhe quebraram as cabeças. Assim que os vinhos são os memoriais e crônicas de suas façanhas”.⁶⁵

“Os memoriais e crônicas de suas façanhas...” Se a religião dos Tupinambá era a sua crônica de vinganças, de inimigos devorados e de crânios estraçalhados, as cauinagens eram o seu *templo*, e se os índios não tinham templos de pedra a serem destruídos, tinham os “vinhos” a serem extirpados, por cumprirem estes a mesma função que, entre os pagãos idólatras, cumpriam aqueles. Como aponta Eduardo Viveiros de Castro, “os Tupinambá bebiam para *não* esquecer, e aí residia o problema das cauinagens, grandemente aborrecidas

⁶⁴ Viveiros de Castro, 2002a: 192.

⁶⁵ Monteiro, 1949 (1610): 410.

pelos missionários, que percebiam sua perigosa relação com tudo aquilo que queriam abolir”.⁶⁶

Não se deve deixar de apontar a extraordinária capacidade dos jesuítas de se adaptarem às condições locais e de criarem formas de luta apropriadas a pagãos que não possuíam, ou que aparentavam não possuir, religiões organizadas às quais os inacianos pudessem se contrapor. A mais importante destas adaptações foi, sem dúvida, a criação dos aldeamentos, instituição que estava em contradição direta com o espírito da “catequese itinerante”, que constituía a norma da ação jesuítica na Europa, mas que parecia ser a única forma de arrancar os nativos do ambiente (as aldeias) propício aos “maus costumes” e, principalmente, retirá-los do convívio com os colonos leigos, somente interessados em escravizá-los, em se amancebar com suas mulheres e - na contramão de uma suposta “aculturação” - participar e aceitar seus costumes, entre eles as cauinagens, como ocorria com os mamelucos, e mesmo com os reinóis.⁶⁷

Deve ser notado, por outro lado, que os jesuítas traziam da Europa toda uma informação relativa à luta de outras ordens religiosas contra a embriaguez e os regimes etílicos dos nativos americanos, e as implicações e conexões destes regimes para as religiões e sistemas de pensamento dos índios, com os quais os missionários cristãos tinham que lidar. O exemplo da Nova Espanha (México) rapidamente se apresenta, e isto por vários motivos, não sendo o menor o fato de que alguns dos inacianos que vieram para o Brasil, como José de Anchieta ou Azpilcueta Navarro, eram espanhóis e foram formados como religiosos na Espanha.

⁶⁶ Viveiros de Castro, 2002a: 248.

⁶⁷ Pompa, 2003: 68-9.

Para além das origens individuais, portugueses e espanhóis possuíam regimes étlicos praticamente idênticos, compartilhando, portanto, visões semelhantes a respeito do ato de beber, e daquilo que deveria ser feito para extirpar os maus atos étlicos dos nativos, na busca de transformá-los em verdadeiros cristãos e homens “civilizados”. E o mais importante: em ambos os casos coloniais, uma impressão inicial de otimismo quanto à evangelização daqueles povos transformou-se em uma visão pessimista, de uma América atolada no pecado e na presença do Diabo, modificação de perspectiva para a qual concorreu decididamente a dificuldade em extirpar a prática do “beber supérfluo”.⁶⁸

Os missionários que exerceram seu ministério no México desenvolveram toda uma reflexão acerca do pecado da embriaguez que, provavelmente, influenciou de alguma forma a mentalidade dos jesuítas no Brasil, embora este seja um fato de difícil análise, até mesmo por conta do caráter relativamente iliterato da colonização portuguesa, como bem disse Sérgio Buarque de Holanda.⁶⁹ Ao chegarem os jesuítas ao Brasil, em 1549, já haviam sido publicadas obras como as várias *Doctrinas* de Juan de Zumárraga (primeiro bispo do México, inquisidor e grande “caçador” de bruxas), Alonso de Molina e Pedro de Córdova, que propunham as linhas de atuação para a evangelização dos povos nativos do México, e que davam especial atenção ao pecado da embriaguez.⁷⁰

A par destas prováveis influências, os jesuítas no Brasil estavam, certamente, em contato com as reflexões acerca da embriaguez feitas pelo respeitado teólogo espanhol Martín de Azpilcueta Navarro (1491-1586), correspondente de Manuel da Nóbrega - que havia sido seu aluno em Coimbra e do qual havia recebido o grau de Bacharel em Cânones,

⁶⁸ Sobre esta modificação no México cf. Mancera, 1991: 11; 239-56.

⁶⁹ Holanda, 1979 (1936): 61-87.

⁷⁰ Mancera, 1991: 154-60.

em 1541⁷¹ - e que era tio de um de seus companheiros de viagem e de missão, o padre Juan de Azpilcueta Navarro (1521?-1557).⁷² O doutor Martín era autor de uma das melhores definições acerca do pecado da embriaguez, definição que estava perfeitamente de acordo com a prática ibérica de consumo quotidiano e moderado do vinho, enquanto parte das refeições e da nutrição quotidiana. Para Navarro, só havia pecado se houvesse premeditação na embriaguez, se o indivíduo bebia “conociendo que se había de embeodar, se hizo daño a sí mismo o a otro, privándose del uso de la razón. Si bebió sin creer que se iba a embeodar, no hay pecado mortal”.⁷³

É claro que havia uma distinção marcante entre as situações de contato no Brasil e no México, mas é possível traçar alguns paralelos, e contrastes, entre os regimes étlicos nativos das duas regiões. As grandes e complexas civilizações nativas da Mesoamérica possuíam formas de relacionamento com a bebida e a embriaguez que refletiam diretamente a profunda hierarquização e estratificação de seus sistemas sociais, e que, portanto, se diferenciavam bastante de sociedades relativamente igualitárias como a dos Tupinambá.

De todo modo, e tal como ocorria entre os Tupinambá, é impossível exagerar a importância do *octli* (ou *pulque*⁷⁴) na sociedade asteca, seja ao nível do quotidiano (a seiva não fermentada do maguey – o *huitztli* - era uma bebida de uso comum, e que substituía a

⁷¹ Serafim Leite, em nota à Carta do P. Manuel da Nóbrega ao Dr. Martín de Azpilcueta Navarro, Coimbra (Salvador [Bahia], 10/08/1549) in Leite, 1954 (I): 134.

⁷² Leite, 1954 (I): 38

⁷³ Martín de Azpilcueta Navarro, *apud* Mancera, 1994: 53.

⁷⁴ “Pulque” é um barbarismo criado pelos espanhóis, já que a palavra tem origem no náhuatl *poliuhqui* (“corrompido”), que só era aplicado ao *octli* que já havia se estragado (*octli poliuhqui*) e não ao *iztac-octli*, o “vinho branco”, bebida que havia sido corretamente fermentada e que possuía um sabor agradável. Sendo obtida a partir da seiva do agave conhecido como *maguey*, e fermentada e “fortificada” com o uso da casca de uma *Acacia* (*ocpatli*), o *iztac-octli* estragava rapidamente (entre vinte e quatro e trinta e seis horas), como todos os fermentados deste tipo (cf. pp. 60-4 e 247-50). Desta forma, em pouco tempo o *iztac-octli* já estava sendo chamado pelos índios de *poliuhqui*, levando os espanhóis a imaginarem que fosse este o nome da bebida (Lima, 1986: 13-4; Mancera, 1991: 20).

água quando necessário⁷⁵), seja na vida social e econômica (boa parte dos tributos exigidos pelos astecas aos povos dominados era paga com a bebida⁷⁶), seja na esfera religiosa, enquanto bebida relacionada ao culto de Mayáhuel (humana divinizada como deusa da fertilidade e da seiva não-fermentada), de Pahtécatl (também um herói cultural divinizado, inventor e senhor da fermentação), e de inúmeros outros deuses, conhecidos como *centzontochtin* (quatrocentos coelhos), os quais representavam as inumeráveis formas possíveis de se embriagar.⁷⁷ Entre estes deuses associados ao *octli* estava Tezcatlipoca (“espelho fumegante”), deus da alegria enganosa e da insegurança, e de uma embriaguez que parecia, aos astecas, algo contraditório em sua essência e ameaçador em seus efeitos.⁷⁸

De maneira geral, não era permitido aos homens comuns um contato livre, não mediado pelas autoridades religiosas, com a esfera divina. Sendo o *octli* apanágio de uma série de divindades, ingeri-lo significava obter acesso a um tipo de possessão enteogênica que estava vedada aos homens comuns, os *macehuales*. Contudo, existiam numerosos festivais e ritos religiosos em que estas proibições ficavam relaxadas, e nos quais todos acabavam por encontrar oportunidades de escapar aos rígidos controles impostos pelas normas sociais.

Entre os ritos em que se exigia o consumo da bebida alcoólica estava o sacrifício humano. Dedicados ao deus solar, e protetor dos guerreiros, Huitzilopochtli, tais sacrifícios envolviam a morte de cativos de guerra que eram chamados de “filhos do sol” e muito bem tratados. Vigados e cuidados por um velho sacerdote, os prisioneiros recebiam – para o combate mortal com seus vencedores - escudos e clavas orladas de penas, inúteis

⁷⁵ Taylor, 1979: 30.

⁷⁶ Taylor, 1979: 32.

⁷⁷ Lima, 1986: 100-8; 1990: 157-8; Mancera, 1991: 23.

⁷⁸ Mancera, 1991: 21-2.

contra as clavas guarnecidas de obsidiana, portadas por seus inimigos. Aos prisioneiros, e aos sacerdotes envolvidos no sacrifício, era oferecido um *octli* especial, o *teoctli*, “pulque de deus”, bebida sagrada à qual eram acrescentados ingredientes (alucinógenos?) que a fortificavam, e com a qual os prisioneiros se preparavam para o momento em que seus corações seriam arrancados pelos sacerdotes *tlamacazque*.⁷⁹

Durante as festas a Huitzilopochtli era permitido que algumas outras pessoas também se embriagassem, como era o caso dos fabricantes do pulque ou dos “velhos águias”, guerreiros anciãos. Dependendo do deus ao qual se dedicava uma festividade, outras categorias sociais podiam se dedicar à embriaguez: desta forma, durante a festa da deusa do sal, os comerciantes de sal podiam beber livremente.⁸⁰ Em festas como a de *Izcalli* (“crescimento”) – realizada a cada quatro anos e dedicada ao deus do fogo *Ixcozauhqui* – na qual se furavam as orelhas das crianças, todos bebiam o pulque de maneira aberta e livre, embriagando-se à vontade e sem recriminações.⁸¹ De forma geral, aos velhos e doentes era permitido que se dedicassem à embriaguez, mesmo fora das muitas ocasiões especiais.⁸²

Afora estas ocasiões, as sociedades do México central tendiam a reprimir e a ver com maus olhos a embriaguez, possuindo várias instâncias formais e informais nas quais o excesso no beber era punido, com maior ou menor severidade. O Códice Florentino - conjunto de mitos recolhidos pelo missionário Bernardino de Sahagún, e no qual está descrita a penosa migração que trouxe os “bárbaros” ancestrais dos astecas ao México central, vindos do norte desértico - é pródigo em demonstrações de desagrado contra a

⁷⁹ Lima, 1986: 49; Mancera, 1991: 25-6.

⁸⁰ Mancera, 1991: 26-7.

⁸¹ Mancera, 1991: 29.

⁸² Taylor, 1979: 33.

embriaguez desmedida, como é o caso da história de Cuextécatl, verdadeiro “mito de origem” de todo o mal que poderia ser provocado pela embriaguez, e que tem um paralelismo muito interessante com o mito de Noé, já que Cuextécatl também se despe e revela seus *maxtlex* (órgãos sexuais), assim como fez o patriarca bíblico:

*Auh in itoca cuextécatl / in inlatocauh centlamantin tlaca
amo çan navi yn quic / in oconic navi
oc quimitlani occe / ic macuilli yn quic
ic vel yvintic vel xocomic / aocmo quima yn quenin nen
auh oncan teixpan quítlaz in imaxtli / yn vel ivintic...*⁸³

Em um trecho deste códice os antigos mexicanos revelam com clareza sua visão acerca da ebriedade, ao dizer que o *octli*:

(...) é raiz e princípio de todo o mal e de toda a perdição porque este *octli* e esta embriaguez são causa de toda a discórdia e dissensão e de todas as revoltas e desassossegos dos povos e reinos: é como um torvelinho que a tudo revolve e desbarata, é como uma tempestade infernal que traz consigo todos os males juntos.⁸⁴

Percebe-se, portanto, que, apesar de todas as suas diferenças com os europeus, os índios mexicanos possuíam sua própria ideologia antialcoólica, tão complexa, aliás, quanto aquela formulada pelo cristianismo, o que os afastava bastante da visão Tupinambá acerca do álcool. Apesar disso, tanto uns quanto outros, guardadas as diferenças, possuíam uma forma de *embriaguez ritual*, de *possessão enteogênica*, que, no entender dos cristãos, igualava seus regimes étlicos enquanto espaços para a ação do “demônio”, e enquanto esferas da vida nativa que deveriam ser extirpadas pela ação missionária. Tanto espanhóis quanto portugueses procuraram reprimir estas formas enteogênicas de embriaguez a partir

⁸³ “E um homem de nome Cuextécatl / rei de um povo numeroso / que bebeu somente quatro (jarras) / depois que já havia bebido quatro / exigiu uma mais / e bebeu a quinta (jarra) / por isso ficou totalmente ébrio, totalmente bêbado / e não sabia como deveria se comportar / e ali, diante do povo se despiu / porque estava completamente ébrio...”. Poema Mexica de origem do *pulque* e da embriaguez, in Lima, 1990: 148.

⁸⁴ *Apud* Mancera, 1991: 27.

de um ponto de vista que vê na ebriedade um atentado à temperança, noção central no cristianismo pós-tomista.

Durante o século XVI, desenvolveu-se na Europa católica uma visão do bêbado como alguém que tem sua razão ofuscada pelos vapores da bebida, e que se põe a rir com liberdade e sem controle, desrespeitando a autoridade que o observa, vigia e censura. Como afirmou Sonia de Mancera: “o bêbado não diz *o que se espera que diga*, o que é previsível, o que a autoridade quer ouvir, senão aquilo que desejou expressar à margem do que é aceito e permitido. Não faz o que é correto, senão aquilo que deseja fazer. Neste sentido, o riso é a perfeita e maravilhosa loucura da liberdade”.⁸⁵

Será de posse desta visão da embriaguez, como “loucura da liberdade”, liberdade que deveria ser reprimida ao ponto da sujeição e da *redução*, que os religiosos irão se relacionar com a “loucura” Tupinambá. Relação sempre perigosa: aos jesuítas, e a outros missionários (como os capuchinhos franceses do Maranhão), as cauinagens pareciam uma verdadeira “traça de inferno”,⁸⁶ um ritual demoníaco e relacionado ao canibalismo e à imundície, que colocava em risco a própria vida dos missionários, que jamais se sentiam seguros “entre gente que a nada sabe ter respeito nem obediência, e que quasi sempre anda quente de vinho, no qual gastavam os mais dos dias bebendo e cantando todo o dia e noite, com grandes gritos, homens e mulheres misturados, de maneira que, nem em casa nem fóra podíamos estar sem ouvir e ver suas borracharias”.⁸⁷

Esta falta de ordem, este afastamento da razão, da moderação e do “termo médio”, que tanto aborrecia aos religiosos, é uma constante nas descrições das cerimônias etílicas

⁸⁵ Mancera, 1994: 45.

⁸⁶ Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma (Bahia, 27/12/1554) in Leite, 1954 (II): 132-3; cf. p. 46.

⁸⁷ José de Anchieta, “Ao Geral Diogo Lainez, de São Vicente, janeiro de 1565”, in Anchieta, 1988: 223.

dos índios no Brasil. Fernão Cardim, por exemplo, aponta a confusão reinante durante as cauinagens voltadas ao sacrifício canibal, quase que mostrando um horror maior ao barulho e ao comportamento dos índios quando bebiam do que ao próprio ato de comer o inimigo aprisionado:

A este tempo estão os potes de vinho postos em carreira pelo meio de uma casa grande, e como a casa não tem repartimentos, ainda que seja de 20 ou 30 braças de comprido, está atulhada de gente, e tanto que começam a beber é um lavarinto ou inferno ve-los e ouvi-los, porque os que bailão e cantão aturão com grandissimo fervor quantos dias e noites os vinhos durão: porque, como esta é a propria festa das matanças, ha no beber dos vinhos muitas particularidades que durão muito, e a cada passo ourinão, e assim aturão sempre, e de noite cantão e bailão, bebem e fallão cantando em magotes por toda a casa, de guerras e sortes que fizerão, e como cada um quer que lhe oução a sua historia, todos fallão a quem mais alto, afora outros estrondos, sem nunca se calarem, nem por espaço de um quarto de hora.⁸⁸

Os capuchinhos franceses do Maranhão também se horrorizaram com a *folie* etílica dos índios brasileiros, e descreveram suas cauinagens em cores vívidas, apontando em especial o caráter orgíaco destas cerimônias. Foi este o caso de Yves d'Evreux, que dizia ser

(...) horrível espetáculo ver essas gentes em reuniões, parecendo antes congresso noturno de feiticeiros do que ajuntamento de homens. Achei-me apenas uma só vez nestas reuniões, para deles poder falar, e nunca mais lá tornei. Via aqui uns deitados em suas redes vomitando com muita força, outros(s) caminhando ou marchando em diversos sentidos com o juízo perdido pelo vinho, ali outros gritando, fazendo mil trejeitos, estes dançando ao som do maracá, aqueles bebendo com muito boa vontade, aqueloutros fumando para mais se embriagarem, e o que é ainda pior é estarem mulheres e moças aí misturadas, parecendo bem difficil a presença de Baco sem Vênus.⁸⁹

⁸⁸ Cardim, 1978 (1625): 116.

⁸⁹ Evreux, 2002 (1615): 275-6.

O companheiro de Evreux, Claude d'Abbeville, também se impressionou fortemente, ao ver os sátiros e mênades da América executarem suas tropelias, ao sabor do cauim e do tabaco e ao som dos maracás:

Nunca senti tamanho espanto como quando entrei numa dessas cabanas onde estava havendo uma cauinagem; no primeiro plano se achavam êsses grandes vasilhames de barro cercados de fogo e com a bebida fumegando; mais adiante, inúmeros selvagens, homens e mulheres, alguns completamente nus, outros descabelados, outros ainda revestidos de penas multicores, uns deitados expirando a fumaça do tabaco pela bôca e pelas narinas, outros dançando, saltando, cantando e gritando. E todos tinham a cabeça enfeitada e a razão tão perturbada pelo cauim que reviravam os olhos a ponto de parecer encontrar-me em presença de símbolos ou figuras infernais. E se na verdade o Diabo se deleita na companhia de Baco e busca por meio da dança perder as almas, há de por certo comprazer-se infinitamente nas reuniões desse miserável povo, que sempre lhe pertenceu pela barbárie, pela crueldade e embriaguez, e que somente encontra satisfação em dançar e cauinar quando se apresenta uma oportunidade, durante dois a três dias seguidos, sem repouso nem para dormir, até que todos os potes se esvaziem.⁹⁰

Parecemos ver, nesta descrição dos religiosos portugueses e franceses, o mesmo tipo de recriminação que as elites gregas ou romanas faziam à *embriaguez divina* dos cultos dionisiacos, e a mesma censura ao caráter libertário que a alegria provocada pela bebida e pela festa trazia.⁹¹ Já foi discutido, no decorrer desta tese, que é *a cultura* que, em última instância, determina os efeitos que uma substância essencial provoca naqueles que a consomem, e isto é tanto mais verdadeiro quando se trata de uma substância de fraca capacidade de alteração da consciência, como era o caso dos cauins.

O que faziam os participantes das cauinagens, tal como faziam os das *órguias* helênicas, ou das *bacchanalia* romanas, era atingir o *enthūsiasmós*, mas não “trazendo o deus para dentro”, como aqueles, já que não havia qualquer Deus a trazer. No *enthūsiasmós*

⁹⁰ Abbeville, 1975 (1614): 239.

⁹¹ Cf. pp. 158-62.

Tupinambá buscava-se o *aligeiramento*, a *leveza* do corpo (através, por exemplo, dos vômitos, tão mal vistos pelos observadores, ou da extenuação provocada pelas danças intermináveis) e, mais do que tudo, o escapar – ao menos por algumas horas – de uma humanidade que era uma condição temporal, e não uma essência, ou uma natureza.⁹²

Os missionários perceberam muito bem que os índios, ao se embriagar de forma tão aparentemente louca, deixavam de ser homens, e o fato de que pensassem que aqueles se tornavam demônios (ou bestas), e não deuses (ao contrário do que pensavam os próprios Tupinambá), em nada altera a perspicácia (em vista de seus próprios fins) de seu olhar. Para inverter o sentido da transformação provocada pela embriaguez - de demônios para homens, mas homens *reduzidos e sujeitos* - era necessário combater as cauinagens, aquele “templo” virtual, líquido e espumante dos selvagens.

Na luta contra o pecado mortal da intemperança alcoólica, os vários missionários, e mais ainda os jesuítas, tiveram que se haver com os problemas trazidos pelos colonos leigos. Era fundamental separar os nativos da má influência destes colonos, sem o quê a missionação seria uma tarefa mais do que hercúlea, e sim impossível. Entre estes problemas, não era o menor o fato de que os índios, de posse dos instrumentos de ferro fornecidos pelos europeus, melhoraram substancialmente a eficiência de seu trabalho, e sua capacidade de intervenção em seu ambiente.

Este aumento de eficiência permitiu que o jesuíta Pero Correia criticasse os hábitos étlicos dos nativos com base em uma generalização de cunho universalizante, ao afirmar, em 1553, que os índios “*tienen las casas llenas de heramientas*”, o que lhes permitia ter as roças que quisessem, com resultados diretos na ocorrência das cauinagens e das guerras: “*aora (...) comen y beben de continuo, y ándanse siempre a beber binos por las aldeas,*

⁹² Viveiros de Castro, 2002a: 205; 256.

ordenando gueras y hazie(n)do muchos males, lo que hazen todos los que son muy dados al vino por todas las partes del mundo”. O inaciano propunha que se parasse de dar instrumentos e ferramentas aos índios, para que dessem obediência a quem as tivesse, “y a conocer señorío”, voltando aos tempos em que era “la hambre tanta entre ellos, que morían de hambre e vendían um sclavo por una cuña (...), y también vendían los hijos y hijas, y ellos mismos se entregavan por sclavos”.⁹³

Seria nos aldeamentos - espaço que, ao menos idealmente, estava localizado além do *sæculum* – que os jesuítas construiriam sua estratégia de luta contra as cauinagens. É bem verdade que os aldeamentos não estavam alheios à lógica do sistema colonial, mantendo-se permanentemente em uma posição ambígua quanto ao conflito entre jesuítas e colonos.⁹⁴ Por um lado, a própria Companhia de Jesus, através de seus superiores em Roma, nutria sérias dúvidas quanto à conveniência de que a administração temporal das aldeias ficasse em mãos inacianas, e de que os missionários ficassem tão expostos aos perigos do convívio íntimo com os índios (e especialmente com as índias), enquanto que os jesuítas no Brasil tinham toda a certeza de que somente assim a missão no Brasil seria bem sucedida.⁹⁵

Por outro lado, os aldeamentos representavam uma instituição crucial para a boa ordem do sistema colonial, na medida em que cumpriam a função básica de “civilizar” os índios, e torná-los obedientes vassalos da Coroa.⁹⁶ Além disso, os índios aldeados, e *sujeitos*, representavam uma verdadeira “polícia” (no sentido moderno do termo) do sistema, como afirmou um jesuíta anônimo: “(...) porque elas assombram aos inimigos

⁹³ Carta do Ir. Pero Correia [ao P. Simão Rodrigues, Lisboa] (S. Vicente, 10/03/1553) in Leite, 1954 (I): 445-6; sobre este tema ver Monteiro, 1994: 30-1.

⁹⁴ Almeida, 2003: 103.

⁹⁵ Pompa, 2003: 73.

⁹⁶ Almeida, 2003: 101-19.

estrangeiros, fazem rosto aos aimorés, refocão (sic) aos negros da Guiné que se não levantem, e aos salteadores dos caminhos e fugitivos tomam e prendem e os entregam aos seus senhores (...).⁹⁷

De todo modo, o fato de que o poder interno aos aldeamentos estivesse adscrito aos inacianos permitiu-lhes impor regras rígidas quanto ao uso das bebidas fermentadas nativas, pelo menos no que diz respeito ao seu consumo na forma de cauinagens: afinal, o que se queria impedir eram as cerimônias e os riscos associados a elas, e não o consumo moderado de bebidas que “eram o seu sustento”. Não foi algo fácil, especialmente por conta da resistência daqueles indivíduos mais comprometidos com as “gentilidades”, geralmente os anciãos das aldeias, velhos guerreiros de corpos riscados (que já haviam matado e comido muitos inimigos), e velhas “feiticeiras”, que já haviam mascado muita mandioca (ou milho) e fabricado muito cauim para os “congressos noturnos”.

Estas velhas incomodaram muito aos jesuítas, e colocaram inúmeros obstáculos à repressão às cauinagens, o que não deve surpreender, tendo em vista que toda a produção dos cauins era uma atividade profundamente relacionada às mulheres. Além disso – e ao contrário da visão androcêntrica da sociedade Tupinambá popularizada pelas obras de Florestan Fernandes – estas velhas podiam ocupar importantes posições de poder dentro do mundo indígena,⁹⁸ como revela esta carta do inaciano Antônio Blázquez, acerca de seu trabalho nas aldeias do Recôncavo baiano:

Huma hora antes do sol, se toca outra vez a campainha pera que venhão as velhas e velhos que em estremo são preguisosos, aos quais torna outra vez a ensinar a doutrina. A estas trabalha o Irmão polas ter mais benevolas porque as Aldeas regem-se cá polas velhas feiticeiras e com ellas se toma o conselho da guerra, e se ellas quisessem persuadir aos mais

⁹⁷ Anônimo, *Algumas advertências para a província do Brasil* (1609?), apud Pompa, 2003: 74.

⁹⁸ Fernandes, 2003: 32-4.

a que viessem à doutrina, sem duvida que se fizesse mais proveyto e ouvera mais numero de índios, mas hé tudo polo contrario, que totalmente estrovão a que não ousão a doutrina e siguão nossos costumes, e por isso se tem quaa por averiguado que trabalhar com ellas hé quasi em vão (...).⁹⁹

Os tenazes padres não se intimidavam com estas resistências, colocando claramente para os índios que não havia acordo possível entre a aceitação do cristianismo (ou o que quer que esta “aceitação” significasse para os nativos) e determinadas práticas, como o canibalismo, a nudez, a poliginia e, por certo, as bebedeiras. Um bom exemplo deste tipo de imposição é dado pela chegada dos jesuítas à aldeia de Santo Antônio, em Arembepe, na Bahia. Escrevendo aos padres e irmãos de Portugal, o padre Antônio Pires informava que os índios daquela localidade há muito esperavam que os inacianos os visitassem, o que foi feito quando o provincial Luis da Grã inspecionou as aldeias daquela região, em 1560.

Pires informa que os nativos receberam os padres da mesma forma “como costumavão fazer em outro tempo a seus feiticeyros”, colocando “huma ramada com sua rede para o Padre descansar e comer”. O *principal* da aldeia, um “senhor da fala” como costumavam ser os chefes Tupinambá, discursava em sua honra, dizendo: “vinde, muyto folgo com vossa vinda, alegre-me muyto com isto; os caminhos folgão, as hervas, os ramos, os passaros, as velhas, as moças, os meninos, as agoas, tudo se alegra, tudo ama a Deos”.

Muito enternecidos com tal recepção, mas muito práticos em seus objetivos, os padres logo trataram de impor suas exigências para “deixar aly quem os doutrynasse”. Luis da Grã informou aos *principais* “os pontos mais essenciais que avião de goardar”, e entre eles estavam: “(...) que ninguem avya de ter mais [de huma molher], e outro que não avião

⁹⁹ Quadrimestre de setembro de 1556 a janeiro de 1557 pelo Ir. Antonio Blázquez (?) (Bahia, 01/01/1557) in Leite, 1954 (II): 352.

de beber até se embebedar [como cus]tumavão, e que não avião de consentir os feiticeyros, e que avião todos de aprender, e que não avião de matar nem comer carne humana: isto foy supérfluo porque já o eles agora não fazem”.

Embora surpresos em perceber os índios tão dispostos a abandonar “semelhantes cousas”, fato que, anteriormente, consideravam “a mayor impossibilidade do mundo”, os padres ficaram muito satisfeitos em ver que a aceitação das exigências ia ao ponto dos nativos quererem “cumprir toda a ley que lhe puserem”, inclusive levantando “tronco para castigo dos roins”. Afoitos para ganhar o apreço dos jesuítas, alguns dos *principais*, no papel de “meirinhos”, foram logo “à cidade (...) para terem cuydado de prenderem os roins”.¹⁰⁰

Conceder a alguns dos índios mais importantes, e mais cooperativos, o papel de meirinhos representou uma das estratégias mais úteis no sentido de atrair apoios entre os *principais* nativos. Afinal, os índios eram bastante sensíveis à concessão de honrarias por parte dos europeus, mesmo que estas fossem de valor irrisório. Em carta a El-Rei D. Sebastião, datada de 31 de março de 1561, o governador-geral Mem de Sá informava que havia nomeado, na Capitania do Espírito Santo, “um meirinho dos do gentio em cada vila, porque folgam eles muito com estas onrras e contentam-se com pouco: com os vestirem cad’anno e às molheres huma camisa d’algodam bastará”. O objetivo do governador era, justamente, auxiliar a catequese dos jesuítas, ao “fazer tronco em cada vila e pelourinho, por lhes mostrar que tem tudo o que os cristãos tem, e para o meirinho meter os moços no

¹⁰⁰ Carta do P. António Pires aos Padres e Irmãos de Portugal ([Aldeia de Santiago] Bahia, 22/10/1560), in Leite, 1954 (III): 312-3.

tronco quando fogem da Escola (...) com autoridade [de] quem os ensina¹⁰¹ e reside na vila. D[isto] são muito contentes, e recebem melhor o castigo que nós”.¹⁰²

Nem todos os índios nomeados como meirinhos pareciam compreender totalmente o alcance de suas responsabilidades, pelo menos do ponto de vista dos jesuítas. Era o caso do *principal* da Vila de São João, na Bahia, que apesar de ter sido nomeado meirinho “não ajudava, mas estorvava e desobedecia muytas vezes ao Governador e aos Padres”, especialmente por continuar a fazer guerra contra os inimigos.¹⁰³ Era o que ocorria também com os “novamente christianos” (recém convertidos) Garcia de Sá e Bastião de Ponte, meirinhos em aldeias na Bahia, a respeito dos quais o Irmão Antonio Rodrigues pedia a Manuel da Nóbrega que os obrigassem a se por em “órden y policia christiana”.¹⁰⁴

Outros, porém, exerciam com eficiência o papel que lhes havia sido destinado, entre eles o “alcaide” de Piratininga, mencionado por Anchieta, que obrigava os índios a entrar na Igreja para ouvir a pregação dos padres.¹⁰⁵ Nenhum deles, contudo, se mostrou mais disposto a auxiliar os jesuítas no combate aos vinhos da terra do que Urupemaíba, *principal* da Aldeia do Espírito Santo (Bahia), o qual, como afirmava Antonio Rodrigues, era “muy buen yndio”, e que sempre vinha “com los braços abiertos abraçarme, diciendo que siempre nos avía favorecido y que siempre lo avía de hazer”.¹⁰⁶ Ainda que Urupemaíba não tivesse “a vara” – ou seja, não tivesse sido oficialmente nomeado – mas “solamente la esperança de lo ser” (ou, talvez, justamente por isso...), foi um dia com um martelo “a la media noche y

¹⁰¹ Isto é, os padres da Companhia: Leite, 1954 (III): 172, nota 9.

¹⁰² Carta de Mem de Sá Governador do Brasil a D. Sebastião Rei de Portugal (Rio de Janeiro, 31/03/1560), in Leite, 1954 (III): 172.

¹⁰³ Carta do P. Manuel da Nóbrega ao P. Miguel de Torres e Padres e Irmãos de Portugal (Bahia, 05/07/1559), in Leite, 1954 (III): 59.

¹⁰⁴ Carta do Ir. António Rodrigues ao P. Manuel da Nóbrega, Baía ([Aldeia do Espírito Santo] Bahia, 08[?]/08/1559), in Leite, 1954 (III): 122.

¹⁰⁵ Ao Geral Diogo Lainez, de São Vicente, a 16 de Abril de 1563, in Anchieta, 1988: 196.

¹⁰⁶ Carta do Ir. António Rodrigues ao P. Manuel da Nóbrega, Baía ([Aldeia do Espírito Santo] Bahia, 08[?]/08/1559), in Leite, 1954 (III): 122.

quebró quantas tinajas halló llenas de vino, porque se tiene mandado que no bevan de noche por se evitar muchas ocasiones de peccados y dissoluciones que entonces se hazen. De todo sale mucho loor al Señor. Que será después que el Governador le hiziere la solennidad devida?”¹⁰⁷

É claro que não se poderia contar apenas com o concurso de alguns *principais* mais dispostos a auferir vantagens de suas relações privilegiadas com os padres da Companhia ou com as autoridades laicas. Para a peleja contra uma estrutura tão central na vida dos Tupinambá, como eram os cauins e cauinagens, era fundamental que as noções de moderação e temperança, e a idéia de que a embriaguez voluntária constituía um pecado, fossem divulgadas e praticadas para a sociedade como um todo, alcançando-se aquele estado de coisas que o padre Leonardo Nunes percebia, ou imaginava existir, entre os Guarani (*carijós*), os quais não bebiam “vino hasta emborracharse como éstos (*os Tupinambá*), antes uma Aldea bebe um solo cántaro o dos de vino, y esto raramente, lo que es gran cosa, porque el mucho beber destes es cousa de muchos males, como ya V. R.^a terná experimentado”.¹⁰⁸

Era necessário fazer algo mais. Os inacianos precisavam atingir - com sua pregação, ou com outras formas de pressão - as mulheres, para as quais eram os cauins uma instância central na obtenção de prestígio e honra.¹⁰⁹ Parece-me, aliás, que o sucesso dos jesuítas em obter a colaboração das mulheres nesta missão representou um de seus logros mais extraordinários: tomando de empréstimo o que disse Eduardo Viveiros de Castro a respeito do abandono do canibalismo, poderíamos dizer que o abandono das cauinagens representou

¹⁰⁷ Carta do Ir. Antônio Rodrigues ao P. Manuel da Nóbrega, Baía ([Aldeia do Espírito Santo] Bahia, 09[?]/08/1559), in Leite, 1954 (III): 126.

¹⁰⁸ Carta do P. Leonardo Nunes ao P. Manuel da Nóbrega, Baía (S. Vicente, 29/06/1552), in Leite, 1954 (I): 340.

¹⁰⁹ Cf. pp. 103-9.

“uma derrota, sobretudo, da parte feminina da sociedade Tupinambá”.¹¹⁰ É um sucesso que se inscreve em um movimento mais amplo, que fez das mulheres um dos esteios mais importantes da ação jesuítica, tema que abordei em um trabalho anterior.¹¹¹

Ora, se foi importante, para os jesuítas, contar com *principais* ambiciosos, mais ainda o foi atrair o apoio de mulheres e meninos, como apontou, com agudeza, o provincial Luís da Grã, em carta ao próprio Inácio de Loyola: “de los niños tenemos mucha esperanza, porque tienen habilidad y ingenio, y tomados ante que vaian a la guerra, ado van y aún las mugeres, y antes que bevan y entiendan em desonestidades”.¹¹² Eram mulheres como aquelas descritas por Anchieta, que escondiam os vasos em que os índios comiam e bebiam “porque não usem deles as outras”, quando se preparavam para matar e comer algum inimigo.¹¹³ E, o que é ainda mais importante, as mulheres cristãs permitiam que seus filhos fossem levados (seqüestrados, diria Viveiros de Castro¹¹⁴) e internados nos colégios dos padres, onde a visão de embriaguez como pecado pudesse lhes ser inculcada.

Acertaram em cheio os jesuítas, ao atacar justamente as clivagens centrais da sociedade Tupinambá, que envolviam as diferenças de idade e de gênero. Construída *pela e para* a guerra, enquanto mecanismo de criação de memórias e de temporalidades, a sociedade Tupinambá reservava um lugar necessariamente subalterno aos jovens e às mulheres, pelo menos nos discursos dominantes, os quais, nos fim das contas, fundavam o próprio *ser* Tupinambá.

A centralidade da guerra fazia com que, em relação aos jovens, esta clivagem fosse provisória e superável pela proeza guerreira. Desta forma, os relatos dos jesuítas oscilavam

¹¹⁰ Viveiros de Castro, 2002a: 259.

¹¹¹ Fernandes, 2003: 253-64.

¹¹² Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma (Bahia, 27/12/1554), in Leite, 1954 (II): 133.

¹¹³ Ao Geral Diogo Lainez, de São Vicente, janeiro de 1565, in Anchieta, 1988: 211.

¹¹⁴ Viveiros de Castro, 2002a: 261.

permanentemente entre o entusiasmo e a esperança na conversão dos meninos, e a desilusão e o desânimo ao ver que, assim que se tornavam adultos, os doces catecúmenos tornavam-se tão “selvagens” quanto seus pais. O próprio Luís da Grã, apenas dois anos após manifestar suas esperanças na conversão dos meninos, reconhecia que o otimismo havia sido exagerado:

(...) sus contriciones, sus desseos de seren buenos, todo es tan remisso, que no puede hombre certificar del. Lãs mugeres tienen más biveza en ello y mucho más se aplican a lo bueno, los hombres hasta 18 y 20 annos dan buena muestra, dende adelante comiençan a beber y házense tan rudos y tan ruínes que no es de creer. Este es el peccado de que parece menos se emendarán, porque mui poco es el tiempo que no estén beodos, y en estos vinos, que ellos hazen de totalas cosas, se tratan totalas malicias e deshonestidades (...).¹¹⁵

Apesar dos percalços, o grande alvo da ação jesuítica sempre esteve voltado para os meninos, cuja plasticidade permitia que trafegassem com maior facilidade entre os diferentes códigos culturais, e cuja imaturidade social – não mataram inimigos, logo não podiam beber - permitia, aos jesuítas, atingir um público “virgem” dos prêmios concedidos pela sociedade Tupinambá aos seus heróis, como a honra de serem considerados *principais*, os riscos no corpo ou a poliginia.¹¹⁶ Desde os primeiros anos os inacianos trataram de “enseñarlos a ler y a escrever, y a algunos dellos a cantar”, pressionando todo aquele que fosse “perezoso” a ir para a escola. Diz Pero Correia que alguns dos meninos eram “tan vivos y tan buenos y tan atrevidos, que quiebran las tinajas llenas de vino a los suyos para que no bevan”.¹¹⁷

Alguns destes meninos, comemorava Anchieta, eram “bem instruidos em leitura, escrita e em bons costumes”, abominando “os usos de seus progenitores”. Meninos que,

¹¹⁵ Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma (Piratininga, 08/06/1556), in Leite, 1954 (II): 294.

¹¹⁶ Sobre a estratégia jesuítica em relação aos meninos, cf. Gomes, 1990/1.

¹¹⁷ Carta do Ir. Pero Correia [ao P. Brás Lourenço, Espírito Santo] (São Vicente, 18/07/1554), in Leite, 1954 (II): 70.

com toda a certeza, auxiliavam os jesuítas na censura à “fraqueza” da conversão de seus pais, já “mui diferentes nos costumes dos de outras terras”, mas sempre sujeitos a recaídas, como aqueles que foram a uma terra vizinha de Piratininga,, onde havia um festim canibal, “não para comer carne humana, mas por beber e ver a festa”, após o que tiveram que ser “disciplinados” para poderem voltar a entrar na igreja.¹¹⁸

Bastaram cinco anos para Anchieta cair na realidade, e perceber que as “gentilidades” tinham razões que a temperança e a “polícia” desconhecem. Escrevendo em 1560, o missionário canarino era forçado a reconhecer que o trabalho de conversão teria que ser muito mais intenso, talvez exigindo o concurso mais incisivo do poder temporal, e o afastamento mais radical dos colonos:

Dos moços que falei no princípio foram ensinados não só nos costumes Cristãos, cuja vida quanto era mais diferente da de seus pais, tanto maior ocasião dava de louvar a Deus e de receber consolação, não queria fazer menção por não refrescar as chagas, que parecem algum tanto estar curadas; e daqueles direi sòmente, que chegando aos anos da puberdade, começaram a apoderar-se de si, vieram a tanta corrupção, que tanto excedem agora a seus pais em maldade, quanto antes em bondade, e com tanta maior senvergonha e desenfreamento se dão ás borracheiras e luxurias, quanto com maior modestia e obediencia se entregavam dantes aos costumes Cristãos e divinas instruções. Trabalhamos muito com eles, para os reduzir ao caminho direito, nem nos espanta esta mudança, pois vemos os mesmos Cristãos procederem da mesma maneira”.¹¹⁹

Os mesmos meninos nos quais “se fazia algum fruto” estavam agora “totalmente remetidos aos seus antigos e diabolicos costumes, exceto o de comer carne humana”, mas fazendo “grandes festas na matança dos seus inimigos” e “bebendo grandes vinhos como antes eram acostumados”, juntamente com seus pais.¹²⁰ Quando bêbados, e “enraivecidos”, provavelmente agiam como os índios não convertidos, que “passavam por nós outros sem

¹¹⁸ Carta de São Vicente, a 15 de Março de 1555, *in* Anchieta, 1988: 89.

¹¹⁹ Ao Padre Geral, de São Vicente, a 1de Junho de 1560, *in* Anchieta, 1988: 166.

¹²⁰ Ao Padre Geral Diogo Lainez, de São Vicente, a 12 de Junho de 1561, *in* Anchieta, 1988: 176.

nos falar, nem olhar senão de través, como homens que não nos conheciam, e assim todas as noites, maximè quando bebiam e cantavam (...)”.¹²¹

Com a persistência das vinhaças, os jesuítas não se arriscavam apenas a sofrerem violências físicas, para as quais, verdade seja dita, estavam psicologicamente muito bem preparados. Mais sérios eram os riscos para a ortodoxia religiosa. Embora os índios se mostrassem quase sempre bem dispostos a ouvir as pregações, parecia aos padres que os vinhos turvavam-lhes a compreensão do que lhes era dito. “Holgavan de oyrlas” disse Azpilcueta Navarro, “mas luego se les olvidan, mudando el sentido em sus vinos y guerras”.¹²²

Mais do que apenas lamentar os equívocos dos índios, preocupavam-se os inicianos com a proliferação das *caraimonhagas*, ou *santidades*, ritos relacionados às atividades dos pajés itinerantes, os *caraíbas*, “feiticeiros” que inventavam “bailes e cantares novos” e que faziam os índios “beber e bailar todo o dia e noite, sem cuidado de fazerem mantimentos”, dizendo “que as velhas se hão de tornar moças”,¹²³ prometendo abundância, sucesso militar e o fim das doenças, entre outras coisas que perturbavam grandemente o bom andamento do proselitismo jesuítico,¹²⁴ muito embora os índios dedicassem aos caraíbas a mesma falta de firmeza e de constância que mostravam pelos dogmas cristãos: “(...) no hai em esta tierra idolatria, sino ciertas sanctidades que ellos dizen que ni creen ni dexan de creer”.¹²⁵

Apesar deste laxismo dos índios quanto a seus “santos”, é fato que os caraíbas gozavam de enorme prestígio,¹²⁶ sendo considerados como grandes “heróis” (os heróis

¹²¹ Ao Geral Diogo Lainez, de São Vicente, janeiro de 1565, in Anchieta, 1988: 239.

¹²² Carta do P. Juan de Azpilcueta Navarro aos Padres e Irmãos de Coimbra (Porto Seguro, 24/06/1555), in Leite, 1954 (II): 248.

¹²³ José de Anchieta, “Informação do Brasil e de suas Capitánias – 1584”, in Anchieta, 1988: 339.

¹²⁴ Cf. Vainfas, 1995; Metcalf, 1995; Pompa, 2003.

¹²⁵ Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma (Piratininga, 08/06/1556) in Leite, 1954 (II): 292.

¹²⁶ Vainfas, 1995: 61.

culturais míticos, detentores do conhecimento xamânico, eram também chamados de *karaiba*¹²⁷), e “senhores da fala”, o que fazia com que os nativos lhes proporcionassem - e aos seus “ídolos”, os maracás - grandes festas, e “muchos cantares (...) biviendo muchos vinos assi hombres como mugeres, todos juntos, de día y de noche, haziendo armonías diabólicas”.¹²⁸

Sendo também os jesuítas “senhores da fala”, foram logo identificados, e buscaram se identificar, com eles: os padres também discursavam pelas madrugadas, e prometiam abundância e vitória sobre os inimigos, além de curar (ou tentar curar) suas doenças, muitas vezes trazidas por eles próprios. Mais interessante ainda do que esta “conversão” dos jesuítas às práticas dos caráibas, contudo, foi o movimento contrário: a aceitação por parte destes de partes e imagens do discurso e da liturgia cristã, fenômeno de que a Santidade do Jaguaripe, estudada por Ronaldo Vainfas, foi o exemplo mais extraordinário, embora não o único.

Sem querer repetir aqui os argumentos e conclusões de Ronaldo Vainfas ou de Cristina Pompa, entre outros, acerca da Santidade do Jaguaripe – religião híbrida que floresceu por volta de 1585, e cujas informações nos chegaram, basicamente, através da documentação inquisitorial - é importante apontar, como fez Vainfas, que as festas à moda nativa representavam o centro do culto mestiço ao ídolo Tupanasu, que se realizava em terras baianas. Não obstante, e talvez por conta do viés da documentação – depoimentos de indivíduos mais do que dispostos a apagar suas culpas e diminuir o número de seus pecados – os cauins estão singularmente ausentes. As descrições dos rituais da *caraimonhaga* do Jaguaripe são extremamente vagas e genéricas.

¹²⁷ Viveiros de Castro, 2002a: 202.

¹²⁸ Carta do Ir. Pero Correia [ao P. João Nunes Barreto, África] (S. Vicente, 20/06/1551) in Leite, 1954 (I): 225.

Se nos atermos, contudo, à documentação, é forçoso reconhecer que, na mistura entre elementos da cultura Tupinambá e da liturgia cristã, o papel do tabaco foi grandemente inflado, às expensas das bebidas fermentadas. É possível que a “derrota da parte feminina da sociedade”, expressa na progressiva perda de prestígio das cauinagens, tenha chegado ao ápice quando os caraíbas assumiram (embora por pouco tempo) o papel dos misóginos “padres”, colocando aquilo que era um apanágio dos xamãs nativos, o uso do tabaco, como o foco central do rito.

Em sua arguta análise do papel do *petum* nas santidades, Ronaldo Vainfas mostra que aquela configuração cultural específica que se construiu no Jaguaripe foi mais importante do que qualquer potencialidade “neurológica” das substâncias essenciais envolvidas no ritual da Santidade, e esta configuração não parece ter dedicado um papel relevante às cauinagens. O veículo enteogênico privilegiado daquele culto foi, de fato, o tabaco:

Seria equivocado buscar-se no maior ou menor poder alucinógeno do tabaco a fonte do transe ameríndio (...). O transe místico é mais do que um problema de beberagem ou ingestão de alucinógenos, inserindo-se, na verdade, em teia cultural mais complexa. Mais do que embriagante, o fumo da santidade era divino, conforme exclamou, com fervor, certo adepto da seita: ‘Bebamos o fumo, que este é o nosso Deus que vem do Paraíso’¹²⁹.

Conforme disse antes, é possível que a ausência dos cauins esteja relacionada a um determinado viés documental. O jesuíta Fernão Guerreiro, escrevendo em 1609, diz de uma outra santidade que os índios andavam “tão cegos com aquela que chamam a sua santidade, que totalmente teem para si que não há outra e que eles só são os que acertam (...). Usam da cruz, mas com pouca reverência, e teem outras cerimonias ao modo da igreja (...)”. A demonstração mais cabal de que o cristianismo era “lido” de forma totalmente

¹²⁹ Vainfas, 1995: 135-7.

idiossincrática pelos nativos era o discurso do “padre” desta santidade: “ele estava como quem ensina a doutrina, misturando mil desbarates, como era dizer *Santa Maria, tupana, remireco*, que quer dizer *Santa Maria, mulher de deus*, e outros despropósitos semelhantes”.¹³⁰

É difícil imaginar que nestas “cerimonias ao modo da igreja” não se imitasse, com o uso dos cauins, o papel do vinho como o “sangue” do Cristo, mas este é um vôo especulativo que a falta de lastro documental me impede de fazer. Infelizmente não temos, para a missionação entre os Tupinambá, elementos documentais que apontem casos semelhantes ao do cacique Guarani Miguel Atiguaye, que se fazia de padre, vestindo roupa branca e “mitra” de penas, e bebendo a *chicha* de milho em uma cabaça multicolorida.¹³¹ No que diz respeito aos primeiros índios a sofrerem o impacto da expansão portuguesa, o papel social e cultural das bebidas fermentadas parece ter diminuído conforme a colonização lusa se estabilizava e os aldeamentos da Companhia de Jesus atingiam seus objetivos.

Ao se encerrar o primeiro século da colonização, o discurso dos jesuítas acerca da embriaguez dos Tupinambá já era bem mais otimista. Fernão Cardim, por exemplo, afirmava em 1584, os índios das aldeias “(...) honram-se muito de chegarem a commungar, e por isso fazem extremos, até deixar seus vinhos a que são muito dados, e é a obra mais heróica que podem fazer (...)”,¹³² enquanto que Anchieta, em 1585, dizia que os índios deixavam com facilidade “os costumes depravados” como o de “embriagar-se de ordinario com os vinhos”.¹³³ O nome de José de Anchieta, aliás, ficará marcado indelevelmente

¹³⁰ *Apud* Pompa, 2003: 54.

¹³¹ Haubert, 1990: 160.

¹³² Cardim, 1978 (1625): 191.

¹³³ “Informação da Provincia do Brasil para nosso Padre (1585)”, *in* Anchieta, 1988: 443.

como o maior e mais tenaz inimigo das cauinagens, especialmente por conta de seu *Auto de São Lourenço*,¹³⁴ notável peça teatral em que todos os preconceitos dos padres contra os vinhos da terra, e todos as estratégias utilizadas para desmoralizar os adeptos das cerimônias etílicas foram utilizados.

No auto, os principais personagens são Guaixará – chefe Tamoio de Cabo Frio, que atacou os portugueses em 1566-7 – que é identificado ao Diabo, e seus dois auxiliares, Aimbirê e Saravaia. Guaixará inicia seus discursos reclamando da chegada dos jesuítas à sua terra, e se apresentando como campeão dos “maus costumes” dos Tupinambá :

Esta virtude estrangeira
 Me irrita sobremaneira.
 Quem a teria trazido,
 com seus hábitos polidos
 estragando a terra inteira?
 (...)
 Quem é forte como eu?
 Como eu, conceituado?
 Sou diabo bem assado.
 A fama me precedeu;
 Guaixará sou chamado.
 Meu sistema é o bem viver.
 Que não seja constrangido
 o prazer, nem abolido.
 Quero as tabas acender
 com meu fogo preferido

 Boa medida é beber
 cauim até vomitar.
 Isto é jeito de gozar
 a vida, e se recomenda
 a quem queira aproveitar.

¹³⁴ Disponível em <http://virtualbooks.terra.com.br>.

A moçada beberrona
 trago bem conceituada.
 Valente é quem se embriaga
 e todo o cauim entorna,
 e à luta então se consagra.
 (...)
 Vêm os tais padres agora
 com regras fora de hora
 prá que duvidem de mim.
 Lei de Deus que não vigora.

As velhas que fabricavam o cauim, e que tantos problemas causaram aos inácianos,
 não foram esquecidas:

O diabo mal cheiroso,
 teu mau cheiro me enfastia.
 Se vivesse o meu esposo,
 meu pobre Piracê,
 isso agora eu lhe diria.
 Não prestas, és mau diabo.
 Que bebas, não deixarei
 do cauim que eu mastiguei.
 Beberei tudo sozinha,
 até cair beberei.

O diabo Guaixará envia seu auxiliar, Saravaia, para assolar as aldeias e aprisionar os
 índios que haviam se afastado da pregação cristã:

GUAIXARÁ
 Demorou menos que um raio!
 Foste mesmo, Saravaia?

SARAVAIA
 Fui. Já estão comemorando
 os índios nossa vitória.

Alegra-te!
 Transbordava o cauim,
 o prazer regurgitava.
 E a beber, as igaçabas
 esgotam até o fim.

GUAIXARÁ

E era forte?

SARAVAIA

Forte estava.

E os rapazes beberrões
 que pervertem esta aldeia,
 caiam de cara cheia.
 Velhos, velhas, mocetões
 que o cauim desnorteia.

São Sebastião chega à cena e pergunta aos demônios quem havia lhes dado o direito de comandar os índios:

SÃO SEBASTIÃO

Quem foi que insensatamente,
 um dia ou presentemente?
 os índios vos entregou?
 Se o próprio Deus tão potente
 deste povo em santo ofício
 corpo e alma modelou!

O auxiliar do Diabo, Aimbirê, responde, mostrando quem era o verdadeiro vilão, o verdadeiro instrumento da ação demoníaca entre os nativos:

AIMBIRÊ

Bebem cauim a seu jeito,
 como completos sandeus
 ao cauim rendem seu preito.

Esse cauim é que tolhe

sua graça espiritual.
 Perdidos no bacanal
 seus espíritos se encolhem
 em nosso laço fatal.
 (...)

 Têm bebida aos desperdícios,
 cauim não lhes faltará.
 De ébrios dão-se ao malefício,
 ferem-se, brigam, sei lá!

Não faltam, também, novas recriminações contra as velhas “feiticeiras”, que fabricavam os cauins e perturbavam, com seus feitiços, a cabeça e a sexualidade dos jovens, retirando-os da esfera de influência dos padres:

GUAIXARÁ
 Eu que te ajude a explicar.
 As velhas, como serpentes,
 injuriam-se entre dentes,
 maldizendo sem cessar.
 As que mais calam consentem.

 Pecam as inconstantes
 com intrigas bem tecidas,
 preparam negras bebidas
 pra serem belas e ardentes
 no amor na cama e na vida.

AIMBIRÊ
 E os rapazes cobiçosos,
 perseguindo o mulhério
 para escravas do gentio...
 Assim invadem fogosos...
 dos brancos o casario.

O auto irá terminar, como não poderia deixar de ser, de uma forma edificante, com Guaixará arrasado no inferno, e com Aimbirê (que na história real bandeou-se para o lado

dos portugueses) atuando como algoz infernal dos imperadores romanos, Décio e Valeriano, perseguidores dos cristãos. Ironicamente, o inferno anchietano reunia índios e romanos, pecadores, os dois, por perseguirem e matarem os filhos de Deus, e pecadores, os dois, por fazerem da bebida, e dos prazeres étlicos, parte essencial de sua relação com o mundo e com a vida. Nos improvisados palcos das aldeias jesuíticas, representava-se toda a luta cristã contra o álcool e a embriaguez: reunia-se, a um só tempo, o princípio e o fim da história. Ali, em meio às matas brasileiras, o sonho milenarista de refundar o mundo se realizava, em meio à guerra contra a expansão da consciência e dos sentidos, e contra a liberdade e o riso, permitidos pela ebriedade.

3. O Fim do Antigo Regime Étílico.

(...) Outro trabalho diário, e de toda a attenção é a colheita do mel, do qual fazem um pessimo vinho, para as suas continuadas bebedeiras e festas (...). Em julho o apparecimento das Pleyadas ou Sete Estrelas, é uma das principais festas (...). Tudo é uma festa e uma beberria (...) nas quais se pintam, mascaram e ornam extraordinariamente, e ella é completa só quando todos ficam bebados até cahir.¹³⁵

Ao se espalhar pelo território que se tornaria o Brasil, a colonização européia também ia espalhando suas formas de relacionamento com a experiência étlica. Colonos leigos e missionários, soldados e funcionários, portugueses e de outras nações européias, todos tinham que adaptar suas práticas étlicas ao novo mundo que ia sendo descoberto, alguns optando por se abrir à experiência advinda do consumo de bebidas elaboradas de forma muito diferente daquelas conhecidas na Europa, outros lutando para combater estas

¹³⁵ Ricardo Franco de Almeida Serra, “Sôbre o aldêamento dos indios uaicurus e guanás, com a descrição dos seus usos, religião, estabilidade e costumes” (1803). *Revista Trimestral de Historia e Geographia ou Jornal do IHGB*, XIII: 354-5, 1872.

bebidas e a embriaguez provocada por elas, considerada como uma porta aberta ao pecado e à degradação dos povos nativos, além de um potencial perigo para os próprios europeus.

Seria impossível, contudo, fazer agora o que fiz com os Tupinambá, na seção anterior. Não existe, para outras situações de contato, um conjunto de informações e documentos que nos permita – em quantidade e qualidade comparáveis ao que se pode fazer em relação aos Tupinambá – traçar uma história coerente e razoavelmente detalhada das relações que nativos e europeus estabeleceram em torno das bebidas fermentadas tradicionais. De qualquer forma, existem algumas indicações, dentro de uma documentação muito variada e de qualidade desigual, que mostram que a experiência dos jesuítas com os Tupinambá serviu, como um modelo para as relações dos próprios jesuítas, e de outros europeus, com outros povos nativos.

Antes de chegar a estas outras experiências, contudo, deve-se recordar que os portugueses não foram os únicos a se relacionar com os Tupinambá. Franceses e holandeses também tiveram a oportunidade de estabelecer um contato íntimo, embora fugaz, com os povos deste conjunto étnico. Nestes contatos, tanto franceses quanto holandeses se defrontaram, muitas vezes, com os mesmos problemas com que se houberam os portugueses, escolhendo (ou sendo forçados a escolher) soluções que nos dizem muito a respeito de suas próprias visões a respeito da experiência ética.

Já vimos que os franceses, assim como os portugueses, se surpreenderam e, muitas vezes, de horrorizaram com um modo de beber que lhes parecia algo extremamente selvagem, ou mesmo inspirado pelo demônio. Os missionários franceses, especialmente durante a tentativa frustrada de colonização no Maranhão, em princípios do século XVII, tentaram fazer o mesmo que fizeram os jesuítas no território dominado por Portugal, isto é,

controlar ou mesmo extinguir as cauinagens, com resultados muito diferentes daqueles alcançados pelos inacianos.

Os capuchinhos franceses compartilhavam com os jesuítas da mesma visão a respeito da embriaguez: aceitavam a necessidade de manter a álcool como produto de uso cotidiano, mas com moderação, respeitando-se a necessidade da temperança, e condenavam a embriaguez voluntária. E, o mais importante: condenavam a embriaguez cerimonial e enteogênica, à moda indígena, percebendo naquelas cerimônias um aspecto “religioso” que lhes era absolutamente inaceitável.

Diferentemente dos jesuítas, porém, os franceses jamais puderam contar com o apoio do “braço secular” em um nível semelhante ao dos inacianos. Não puderam, por exemplo, separar, em aldeamentos, os índios da influência dos europeus laicos, o que permitia que os intérpretes (*truchement*) normandos e bretões que já viviam há décadas no Brasil, conhecendo a língua e aderindo a muitos dos costumes nativos (inclusive de rituais antropofágicos), tivessem livre acesso aos índios, solapando, muitas vezes, a obra catequética dos capuchinhos.

Apesar destas diferenças, os franceses enfrentaram também se viram às voltas com as questões típicas do contato com os Tupinambá, especialmente a proliferação de “leituras” nativas, e positivamente heterodoxas, do cristianismo, leituras que eram, muitas vezes, realizadas pelos *pajé-açu*, os caraíbas que tanto trabalho deram aos jesuítas. Yves d’Evreux foi um grande observador destes caraíbas, percebendo que eles “ocupavam entre os selvagens o lugar de mediadores entre os espíritos e o resto do povo”, colocando-se, portanto, como opositores naturais da empresa evangelizadora. Possuíam enorme prestígio entre os índios, até mesmo por conta de seu comportamento diferenciado:

Quanto mais progressos fazem nos abusos, mais graves se mostram: falam pouco, buscam a solidão, evitam o mais que podem as companhias, com o que alcançam mais honra e respeito, são mais procurados depois dos principais, e estes lhes falam com atenção ai usada, e ninguém os maltrata.¹³⁶

Como em outros lugares, os pajés eram os grandes divulgadores, através dos seus discursos, dos pecados que os religiosos queriam ver extintos: “(*só falam em*) matar, comer, assar, e secar a carne dos seus inimigos, e nas suas incontinências, libertinagens e loucuras”. Usavam do *petun*, do tabaco, para “comunicar seu espírito aos outros”, mas também imitavam as cerimônias cristãs, como a aspersão da água benta: “(...) de ordinário enchem d’água grandes potes de barro, proferindo em segredo algumas palavras sobre eles, deitando também fumaças de *petun* (...), p[õe]m-se a dançar, e depois o feiticeiro toma um ramo de palmeira, mete dentro do pote, e com ele asperge a companhia”.¹³⁷

Além de imitar as cerimônias, os pajés também procuravam interpretar os discursos que as fundamentavam, em termos muito diferentes daqueles dos missionários. Afirmavam, por exemplo, referindo-se aos padres, que estes os faziam sair das igrejas¹³⁸ para que Tupã “(*descesse*) diante deles, e então se ajoelham todos os *caraibas* (*os brancos*). Bebe e come Tupã em belos vasos de oiro, e em mesa bem preparada e ornada de belos estofos, e bonitos panos de linho (...)”.¹³⁹

Era uma crença profundamente arraigada essa: os índios tinham certeza que, durante a eucaristia, “Tupã descia sobre os altares, bebendo e comendo” com os padres. Para os índios, e sua visão enteogênica, Deus estava *realmente* naquele rito, e sua vinda estava obviamente relacionada à bebida e à comida que lhe era oferecida. Não é por acaso que,

¹³⁶ Evreux, 2002 (1615): 301.

¹³⁷ Evreux, 2002 (1615): 320-1.

¹³⁸ Os índios que ainda não haviam sido batizados, e que não podiam assistir a missa, estranhavam bastante esta discriminação: “julgaram isto uma afronta e mostraram-se ofendidos (...)”: Evreux, 2002 (1615): 376.

¹³⁹ Evreux, 2002 (1615): 253.

certa vez, uma índia tenha manifestado verdadeiro horror a receber a hóstia e a beber o vinho diretamente no cálice: “(...) tão grande secura da língua e boca proveio da grande timidez dela em receber tão santo manjar”, o que me parece estar relacionado à total inadequação deste ato no contexto da cultura Tupinambá, já que somente os grandes pajés podiam entrar em contato tão direto com os espíritos, e ainda mais com o maior espírito de todos.¹⁴⁰

Os missionários franceses também procuraram estabelecer limites ao consumo do álcool e a reprimir a ocorrência das cauinagens, mandando, por exemplo, “atirar no mato a comida, a bebida e o fogo que costumamos dar aos nossos parentes defuntos (...)”.¹⁴¹ Um dos principais índios convertidos, um *principal* e pajé da aldeia de Tapuitapera, chamado Marentim (que recebeu o nome cristão de Martim Francisco), e que era chamado de *pai-mirí* (padre pequeno, ou “vigário” dos padres), insistia com os índios para que deixassem os cauins. Aqueles que o ouviam, diz o padre d’Evreux:

Nunca iam aos cauins e reuniões, conforme costumavam os Tupinambás: era um dos pontos principais que Martim Francisco gravava no coração dos convertidos, isto é, que os cauins eram inventados por Jeropari (*o diabo*) para semear a discórdia entre eles, e fazer com que praticassem toda a espécie de males os que os freqüentassem, sendo impossível amar a Deus quem gostasse de cauins, porque, dizia ele, “quando descubro que alguns dos meus semelhantes se retiram das cauinagens, agouro que bem depressa serão cristãos, e vou procurá-los; mas não tenho ânimo para fazer o mesmo aos que freqüentam tais orgias”.¹⁴²

Os holandeses, em seu curto período no domínio de Pernambuco e regiões vizinhas (1630-54), também travaram relações profundas com os Tupinambá da costa brasileira, em especial os Potiguara da Paraíba e Rio Grande do Norte. Assim como os outros europeus,

¹⁴⁰ Evreux, 2002 (1615): 327.

¹⁴¹ Evreux, 2002 (1615): 253.

¹⁴² Evreux, 2002 (1615): 275.

os holandeses também lamentaram a mudança de comportamento apresentada pelos índios conforme estes se embriagavam nas cauinagens:

Bastante tranquilamente vivem entre eles exceto quando se comprazem com as bebidas, porque então passam os dias e as noites pulando e cantarolando. Porquanto se entregam excessivamente à embriaguez tanto as mulheres como os homens: nem facilmente podem ser dissuadidos dêsse vício, o qual é para eles o máximo, do qual nascem brigas e outros maus costumes.¹⁴³

Muito embora fossem os holandeses – de regime ético decididamente nórdico - reconhecidos mundialmente como excepcionais bebedores,¹⁴⁴ não deixaram de criticar o vício da embriaguez dos nativos, notadamente quando tentaram convertê-los à sua religião reformada. Os índios “brasilianos” (os Tupinambá) foram reunidos em aldeias, comandadas por “commandeurs” civis até 1645, quando o medo da revolta levou o Conselho dos XIX (*Herren XIX*) - órgão máximo de governo da Companhia das Índias Ocidentais – a reconhecer sua liberdade e nomear regentes índios para governá-las, entre os quais Antônio Paraupaba e Domingos Fernandes Carapeba.¹⁴⁵

Segundo os holandeses, os índios pouco haviam aprendido da religião católica “a não ser recitar padre-nossos e ouvir missas”, o que significava dizer que a catequese jesuítica havia deixado poucas marcas entre eles. O Conselho Político do Recife determinou, em 1636, que os meninos fossem afastados de seus pais e educados na língua e na religião holandesa, porque os adultos estavam esquecendo a “verdade” e retornando “às suas antigas superstições e idolatrias”. A língua portuguesa deveria ser proibida nas aldeias, e quando fossem os índios “senhores da língua holandesa ser-lhe-ia ensinado o catecismo

¹⁴³ Marcgrave, 1942 (1648): 269.

¹⁴⁴ Beber, advertia Antônio Vieira, escrevendo da Holanda, “nesta terra não é pecado nem desonra”: “Carta ao Marquês de Nisa” (Haia, 12/01/1648), in Vieira, 2003: 348.

¹⁴⁵ Mello, 1978 (1947): 209-10.

da igreja reformada com as suas perguntas e respostas e, em seguida, pelos mestres, iniciados nos fundamentos da verdadeira religião cristã”, além dos “costumes civis”.¹⁴⁶

O plano todo se revelou um grande fracasso, não apenas pela difícil condição militar do domínio holandês, mas também por conta da dificuldade em separar os meninos de seus pais, insistência que chegou a produzir levantamentos nas aldeias e massacres de holandeses, como ocorreu no Ceará, em fevereiro de 1644. Sem esta separação, reconheciam os flamengos (tal como fizeram os jesuítas antes deles) seria impossível conseguir qualquer resultado com os índios, já que os adultos não abandonavam “seus vícios inveterados, prostituição, alcoolismo e preguiça”.

Em 1645 era pedido ao Conselho dos XIX que fossem enviados ao Brasil “pessoas honradas para servir de mestres-escolas, não sendo pessoas inclinadas a bebidas já que os índios são muito chegados a este vício”. Deve-se notar que o próprio Supremo Conselho do Recife, comumente, enviava “presentes de aguardente” aos índios. Em 1644, os holandeses desistiam, oficialmente, de seu ensaio de catequização.¹⁴⁷ Como diz Gilberto Freyre, “o Recife holandês (...) foi um burgo de beberrões. Pessoas da melhor posição social eram encontradas bêbadas pelas ruas”,¹⁴⁸ fato que, certamente, não contribuía em nada para extinguir o “alcoolismo” dos índios.

Quanto aos chamados tapuias, grandes aliados militares dos holandeses, jamais aceitaram o discurso evangelizador dos pregadores reformados,¹⁴⁹ e também se mantiveram firmes com seus costumes étlicos. Os Kariri, por exemplo, reuniam-se periodicamente para consumir “acauî” e “aiipiî”, começando pela manhã e, entregando-se “à bebedeira,

¹⁴⁶ “Instruções dadas a Servaes Carpentier por parte do Conselho Político, o qual vai em missão do mesmo Conselho ao Conselho dos XIX a expor a situação do Brasil” (20/02/1636), *apud* Mello, 1978 (1947): 212.

¹⁴⁷ Mello, 1978 (1947): 223.

¹⁴⁸ Freyre, 2003 (1936): 280.

¹⁴⁹ Mello, 1978 (1947): 207.

cantarolam e dansam quasi sem interrupção. Quando algum se sente repleto, demasiadamente de bebida, provoca o vômito e bebe novamente. Desta maneira, quem pode vomitar mais e beber de novo, é tido pelo melhor e mais poderoso dos beberrões”.¹⁵⁰

A relativa lassidão no combate ao beber indígena, por parte dos holandeses, e a desorganização provocada pela ocupação neerlandesa nos aldeamentos jesuíticos, contribuíram para que a luta contra os regimes etílicos nativos sofresse uma grave (do ponto de vista dos jesuítas) interrupção. Para piorar, muitos índios que apoiaram e lutaram junto aos flamengos, entre os quais Antônio Paraupaba, refugiaram-se na Serra do Ibiapaba, no Ceará, conhecida como a “Genebra de todos os sertões do Brasil”, por conta da influência dos índios refugiados de Pernambuco, “nascidos e criados entre os Holandeses, sem outro exemplo nem conhecimento da verdadeira religião”. Antônio Vieira dizia que Ibiapaba era uma verdadeira “República de Baco (...) por serem as borracheiras contínuas de noite e de dia”.¹⁵¹

De todo modo, a expulsão dos holandeses contribuiu para estabilizar o domínio luso sobre os Tupinambá, ou sobre aquilo que restava deles. Estes Potiguara “neerlandizados” (com o perdão do neologismo desajeitado), que se refugiaram em Ibiapaba, representaram apenas o final de uma longa história dos portugueses com suas cauinagens. A guerra de jesuítas, e outros missionários, contra cauinagens e outras formas nativas de beber seria transferida para outros espaços e outras nações indígenas, nos sertões e na ocupação da Amazônia.

Ao expandir os limites de sua colônia pelos sertões do Brasil, os portugueses encontraram outros povos, outras bebidas e outros modos de se embriagar. Já possuíam,

¹⁵⁰ Marcgrave, 1942 (1648): 273-4.

¹⁵¹ Antônio Vieira, “Relação da Missão da Serra de Ibiapaba” (1660), *in* Ribeiro e Moreira Neto, 1992: 276.

contudo, o *know how* necessário para lidar com estas situações, acumulado em décadas de aldeamentos e pregações de jesuítas e outros missionários. Ao entrar no século XVII, os próprios jesuítas já não consideravam necessário lutar com tanto empenho contra os “vinhos”, provavelmente porque o arcabouço místico que envolvia as cauinagens estava em franco processo de enfraquecimento (ou, seria mais prudente dizer, “esmaecimento”), juntamente com a proeminência social de seus maiores representantes, os feiticeiros “caraíbas”.

Nas *Advertências* de 1609, o jesuíta anônimo mostra que os anos de catequese haviam suavizado as táticas de conquista espiritual dos nativos brasileiros, fazendo com que se aceitasse tudo aquilo que não representasse uma ameaça exagerada ao bom governo das aldeias, e que não fizesse com que os índios as abandonassem ou se revoltassem contra os padres. Permitia-se, inclusive, que os índios pudessem mudar suas aldeias de lugar, “porque assim se conservão mais”. Este documento é revelador quanto à mudança no paradigma missionário dos inacianos, e representa um extraordinário exemplo da vitória jesuítica em implementar a visão católica mediterrânica sobre a embriaguez, pelo menos dentro das aldeias: “como os indios para morrerem basta tomarem melancolia ec. parece que não he bem tirar-lhes os nossos seus costumes que se não encontrão com a lei de Deus, como chorar, cantar e beberem com moderação. E se alguns se desmandarem, dar-lhes a sua penitência. E não quebrar-lhes os nastos de vinho (...)”¹⁵²

A alteração dos regimes étlicos nativos era tão patente que a própria produção dos cauins parece ter sido, paulatinamente, abandonada entre aqueles grupos que estavam em contato com os europeus há mais tempo. Antônio Vieira, em 1654, demonstrava surpresa ao perceber que, em determinada aldeia no Maranhão, depois do anoitecer, “em todas as

¹⁵² Anônimo, *Algumas advertências para a província do Brasil* (1609?), *apud* Pompa, 2003: 75.

(*casas*) se falava alto e que estava toda a aldeia acordada”. Os padres estranharam o fato, bastante inusitado, imaginando que isto se devia à presença do vinho. O trecho a seguir é, a meu ver, importantíssimo, porque mostra que, naquela aldeia, embora os “senhores da fala” ainda se aproveitassem da embriaguez para fazerem os seus discursos, *já não se produzia o cauim*, dependendo aqueles índios, se quisessem se embriagar, do comércio com os cristãos (os itálicos são meus):

Estranharam o modo de inquietação, e muito mais àquelas horas, porque, como os índios são naturalmente de pouca conversação, o grande silêncio que há nas ditas aldeias, principalmente de noite, em que parece que não há nelas cousa vivente, julgaram os padres pela experiência que devia de ser vinho, *o qual se não vende entre os índios, e em o havendo em alguma casa se expõe a todos os que querem ir beber*, e ordinariamente querem todos, e ele é o que faz falar os mudos, e não há história dos passados, nem obrigação ou queixa dos presentes, que então não venha a prática, em que gastam as noites inteiras.¹⁵³

Pelo visto, tinham pouca fé os padres em sua pregação, já que os índios estavam acordados rezando e ensinando as orações e declarações do catecismo, “todos deitados em suas redes”. Vieira aproveita para elogiar o novo paradigma jesuítico de conversão:

Não crera isto destes homens quem de antes os conhecera, e vira quão inclinados são a gastar as noites em seus brincos e passatempos, mas tanto pode a graça sobre a natureza. Nem nós lhe tiramos ou proibimos o seu cantar e bailar, nem ainda beber e alegrar-se, contanto que seja com a moderação devida, por lhe não fazermos a lei de Cristo pesada e triste, quando ela é jugo suave e leve.¹⁵⁴

Durante a longa catequese dos tapuias do sertão do Nordeste, processo complexo e entremeadado por guerras e conflitos com os colonos, os missionários repetiram os passos de sua luta contra a embriaguez cerimonial e o beber supérfluo. Como demonstrou, de forma brilhante, Cristina Pompa, em *Religião como Tradução*, a missionação junto aos povos do

¹⁵³ Antônio Vieira, “Carta ao padre provincial do Brasil” (1654), in Vieira, 2003: 172.

¹⁵⁴ Antônio Vieira, “Carta ao padre provincial do Brasil” (1654), in Vieira, 2003: 172-3.

sertão se apropriou de vários elementos e experiências da catequese realizada com os Tupinambá,¹⁵⁵ inclusive quanto à necessidade de criação de uma “religião tapuia” com a qual os missionários pudessem duelar, e isto é verdadeiro também no que diz respeito à postura dos religiosos quanto aos regimes étlicos dos povos tapuias.

Neste campo, aliás, os missionários tiveram bastante com o que se ocupar. Entre os Kariri, por exemplo, as sessões de embriaguez constituíam parte importante no culto daquilo que os jesuítas viam como “deuses”. Em uma ânua datada de 1679, o irmão Felipe Coelho informava que os índios “cultuavam e veneravam duas falsas divindades, ou Numes, cujos nomes eram Vuankidzan (sic) e Potidzan, que festejavam, um dia estabelecido durante o ano, com várias ofertas e dádivas, danças, bebedeiras e ritos profanos, e enfim, guardavam pequenos objetos como se tratasse de relíquias para o culto divino.¹⁵⁶

No culto destas “divindades” era comum que os índios realizassem uma cerimônia (que o jesuíta Jacques Cockle chama de “danças sagradas” ou “jogos”) em que a embriaguez ocupava um lugar central: “para cuidar destas coisas há alguns homens e mulheres que chamam Pais e Mães do jogo ou de Varakidzan. Se eles conduzirem bem as cerimônias, os mais velhos predizem muita coisa boa. Terminam os jogos bem cheios e bêbados, por isso as mais jovens mulheres trabalham alguns dias fazendo vinho”.¹⁵⁷

Entre os tapuias Moriti (também do grupo Kariri), havia uma cerimônia que se realizava quando as Plêiades surgiam no céu, e que consistia em “meterem-se no rio para colherem muitos frutos, fazer uma festa, do tipo supersticioso com bebida, para terem muitos filhos, lavar os filhos recém-nascidos na água em que tinham cozido a caça, para

¹⁵⁵ Cf. Fernandes (2004), acerca do livro de Pompa.

¹⁵⁶ *Annuae Litterae provinciae brasiliensis ab anno 1670 usque ad 1679, apud Pompa, 2003: 364-5.*

¹⁵⁷ Carta do P. Jacques Cockle ao P. Geral Oliva (20/11/1673), *apud Pompa, 2003: 366.*

que eles fossem bons caçadores; enterrar os corpos dos mortos dentro de grandes potes (...)”.¹⁵⁸

A ação dos jesuítas contra a embriaguez cerimonial inspirou os *Catecismos* em língua Kariri, escritos pelo jesuíta Luis Vicente Mamiani (1698), e pelo capuchinho Bernard de Nantes (1709), nos quais a luta contra as bebidas nativas ocupa um lugar dos mais importantes. No catecismo de Mamiani são apresentados as principais atitudes e costumes que eram consideradas pelos missionários como pecados, entre eles “esfregar uma creança com porco do mato e lavalá com Aloá para que, quando for grande, seja bom caçador & bom bebedor” e “fazer vinho, derramado no chão e varrer o andro da casa para correr com as bexigas”.¹⁵⁹ No catecismo de Bernard de Nantes são feitas perguntas a respeito da firmeza com a qual se respeitava o primeiro mandamento: “fostes cantar o Sophoniu? (he cantar dissoluto, & barbaro, quando banquetão). Toldastes vos de vinho nelle?”.¹⁶⁰

A experiência anterior com os índios do litoral fazia ver aos missionários, e à administração colonial, que a estratégia de reunir os tapuias em aldeias era a melhor forma de trazê-los para o âmbito da “civilização”, como o demonstra a determinação do governador-geral Matias da Cunha, na qual ordena que os “Índios Cariris” que fossem achados fora de sua aldeia fossem levados de volta à Missão, já que, ao se ausentarem dela, evitavam

(...) por este modo a educação da doutrina Christã que lhes ensina, e os bons costumes com que pretende livrar de seus antigos ritos, e tel-os domesticados e promptos para o serviço de Deus e de Sua magestade, que é o principal fim a que se dirige a dita Missão, e todas as

¹⁵⁸ *Annuae Litterae ex Brasilia Anno 1693*, apud Pompa, 2003: 373.

¹⁵⁹ Luis Vicente Mamiani, *Catecismo da doutrina christã na lingua brasilica da Naçam Kiriri* (1698), apud Pompa, 2003: 398.

¹⁶⁰ Bernard de Nantes, *Catecismo da lingua kiriri* (1709), apud Pompa, 2003: 398.

mais que Sua Magestade tão particularmente encarrega a este Governo, e porque convem que os ditos índios se reduzam á dita Aldeia, e se conservem nella sem que pessoa alguma os possa divertir (...).¹⁶¹

Para os missionários, e especialmente para os jesuítas mais experientes nas coisas do sertão, não restava dúvida de que esta era a forma adequada de tratar das “abusões” dos índios. Em 1667, o padre João de Barros escrevia da aldeia de S. Francisco Xavier de Jacobina, na Bahia, defendendo esta estratégia (contra aqueles que defendiam que a atuação jesuítica deveria se limitar aos colégios), e elogiando a atuação do padre flamengo Jacob Roland junto aos “Tapuyas”. Afirmando que os padres no sertão viam tudo com seus próprios olhos, “m.^{to} difernte de que no Coll.^o se pratica”, defendia a prática de agir com suavidade com os índios “que cordialmente nos amão, e desejão em tudo faser a vontade, deixando por amor de nos cousas que parecem (?), como são o beber vinhos azedos cõ q. se embebedam, não cumdescender cõ algũa molher mã q. os incita (...)”.¹⁶²

E desta forma, com avanços e recuos de acordo com cada situação em particular, a guerra contra as bebidas nativas ia sendo vencida, “por amor de nos” ou com a ajuda crucial da Coroa ou da administração colonial. Não apenas os jesuítas, mas outras ordens religiosas, como franciscanos e oratorianos, percebiam nestas bebidas, e no tipo de embriaguez que se praticava entre os índios no Brasil, um risco para a transformação daqueles povos em verdadeiros súditos de Deus e da Coroa, e tratavam de extinguir tais práticas, pelo menos quando estas ocorriam em um nível exagerado.

A administração colonial participava deste esforço, sempre que solicitada, inclusive chamando a atenção dos padres, quando estes não cumpriam com a tarefa a contento, talvez por “suavizarem” demais o trato com os nativos, e sendo excessivamente condescendentes

¹⁶¹ “Ordem para os Capitães dos districtos donde forem achados Indios Cariris pertencentes á Aldeia do Capitão Fernando os obriguem e entreguem ao Missionario della” (19/11/1687). *DH*, XXXII: 270-1.

¹⁶² Carta do P. João de Barros ao P.^e Comissário Antão Gonçalves (11/09/1667), *apud* Pompa, 2003: 320.

com as “gentilidades”. Em um Regimento datado de 1734, o capitão-general e governador de São Paulo, o Conde de Sarzedas, ordenava aos superiores das aldeias da Capitania que estes deveriam: “(...) por serviço de D.^s evitar-lhe as bebediças á q. são costumados pello seu pouco governo atalhando a que nas Aldeyas não fabriquem bebidas de q. nascem as suas pendencias e muitas vezes o perderem o resp.^{to}, e a seus off.^{es} e todos os superiores, fazendosse depois persizos haver castigos q. se devem evitar tirando as occasiões”.¹⁶³

A própria Coroa poderia ser acionada a evitar “as occasiões”, na medida em que isso se fizesse necessário. Logo após a sua instalação, em 1642, o Conselho Ultramarino já era instado a impedir que os índios tivessem a oportunidade de se envolver em problemas em virtude das bebidas. Neste importante documento,¹⁶⁴ datado de 1643, e constante das caixas de Pernambuco do Arquivo Histórico Ultramarino, o Conselho ordena (a pedido do missionário oratoriano João Duarte do Sacramento) que os soldados do sertão não vendessem vinho e aguardente aos índios, pelos problemas que isso ocasionava ao serviço de Deus e da Coroa. Por ser documento inédito, transcrevo-o na íntegra:

**Sobre o que pede João Duarte do Sacramento acerca de
se prohibir que os soldados do sertão levam os índios
para os seus quartéis, e que por aquellas Aldeias se não deve
a vender vinho ou aguardente pellos certões e Aldeias, donde a-
sistem os índios pello grande prejuízo que isso resulta.**

Por decreto de 16 de Março deste presente anno ordeno Vossa Alteza se veja e consulte neste concelho hera petição do Padre João do Duarte do Sacramento Prepositto da Congregação do Oratório, e por feito apostollico das missões em que representa que o dita Congregação tem naquelle estado que elle e seos companheiros

¹⁶³ “Registo de hũ Regim.^{to} p.^a todas as Aldeyas desta Capp.^{nia} p.^a os Índios dellas” (10/05/1734). *Documentos Interessantes para a História e Costumes de São Paulo*, XXII: 74-5.

¹⁶⁴ AHU, Documentos de Pernambuco, Códice 19, fls. 19-20.

trabalhão com zello incansável na concervação das almas do gentio mais bárbaro e mais remoto daquellas capitánias donde tendo trazido grande numero a fee a obdiencia de Vossa Alteza acabarão muitas mil com os Sacramentos da Igreja as quaes todas perecerião no paganismo se lhr não assistirão os ditos missionários de sua ordem, como desde o tempo refferido o que há vinte dous annos o forão contunhando, com excesso trabalho, por andarem, nesta nonção vinte e seis relligiosos repartidos por aquelles imensos certões donde habitão ao presente, para contenuarem do mes-

mo modo o presente para continuarem do mesmo modo pello tempó adiante, elles ditos relligiosos sremos que assistem, aos Tapuyas pagões e os capuchinos franceses, em quem com coversa, as mesmas razões do emprego neste exersissio tendo as Aldeias entre elles distates mais de sento e sincoenta legoas ao certão de Pernambuco com os Tapuias Sucuras e Jandois os mais ferrozes de todo aquelles gentio com o que tem franqueado todos aquelles certões e descubertos notáveis campos donde haja grande quantidade de gados como que (ersser) a fazenda real nos dízimos e os moradores na oppulencia tendo todos aquelles certões comonicação com o Rio de São Francisco e Parahiba donde tem outra residencia com os Tapuias Careris, e na capitania do Seara tem sete Aldeias de Índios aos campos e os de Tapuyas, sem numero, e para comservação e se fazer colher fructo detão delatada Seara he preciso acodir, ao que se propõem, como remedeio seguinte.

Que nenhuma pessoa de qualquer calidade que seja tire nem ocupe índios, nem Tapuyas de hum (borrado) (borrado) sem licença dos Padres missionários os quaes não poderão dar nenhus Tapuias se não por tempo os ignorados com forma a necessidade dos moradores, sendo obrigados os taes moradores (borrado) ditos as Aldeias donde pertencessem. Comquanto estiverem em sua companhia lhe insinarem a por ações lhe pagarão seu trabalho e que elles ditos Padres por rasões que tem, para isso não queiram administração temporal dos taes genyios que só (borrado) aos governadores e capitães mayores com declaração que os capitães mores particularmente o do Seara querão o mandarem fazer gente, as Aldeias para o serviço de Vossa Alteza que actual ordem em ano curão os Padres missionários que logo a derão e execução particularmente e que nenhuma pessoa mande nem leve vinho, ou aguardente, as Aldeias para contratar como os Indios pellas grandes offenças de Deos, e ruínas que cauzão para também por este caminho se evitarem as desordens que so se dera com tanto escandalo na capitania do Seara tendo os mais ordinários, e os mais trazerem os soldados por forsa para os seus quartéis compre texto de o mandar o capitão mor para fiarem o fio de algodão para as redes de ração dos soldados em tal forma que procurando os missionários prohibir tamanho exercício lhes puserão as espingardas nos peitos pondosse a perigo de serem martiris

(borrado) de catholicos, portugueses o que se refere e ou o vos ensino com admiração e para se atalhar tantas a dolorosos esturpos esuxateis (borrado) e perigo, evidente do missionário com notável perigo na fee, com cuja primeira atuação se acharão (borrado) formais as plantas terras do que elles miseráveis gentios, pedem a Vossa Alteza seja servido mandar que fio que houver de fiar para as redes nomeo o capitão mor o numero dos a orates(SIC) para que os Padres missionários os mandem a partir pellos Índios em suas mesmas cazas de que se lhe dará alguma cousa em pagamento de seu trabalho e que se prohibi levarem a vender vinho ou ahardentes as Aldeias dos Índios, atendendo ao mais que reffere, em sua petição com espera da piedade e grandeza de Vossa Alteza

Ao Conselho parece que no toca a queixa que fazem estes relligiozos da forma com que procedem os soldados do presidio do Seara levando os Índios por forssa das Aldeias para lhe fazerem o algodão para as suas redes se deve escrever ao governador de Pernambuco que elle mande, ao

capitão do Seara de que estes soldados, não tirem mais por se evitarem escandalo, e mão procedimento que muito tem, e quando quiserem algum fiado para as suas redes, se entregue aos relligiozos para elles o mandarem obrar o que for necessario tais tando se lhe sempre por este trabalho o que merecer e for estillo, e nos mais pontos que comthem, esta petição deve Vossa Alteza ser servido mandar que enforme com o seu parecer o governador de Pernambuco e sobre tudo outros sy que alega nesta petição

Lixboa 20 de Março de 643. O Conde//Malheiro//Telles Dourado//Cardoso//

Entre os vários aspectos interessantes deste documento, um se destaca: a presença da aguardente –de cana, certamente, por não poderem os soldados adquirir a aguardente do reino, e muito menos vendê-la aos índios – no comércio com o trato com os índios do sertão. Muito embora não se pretenda fazer nesta tese um estudo da aguardente de cana e de seu papel no contato interétnico no Brasil colonial – tema que merece, e que permite, uma outra tese – é importante apontar aqui que sua expansão entre as sociedades indígenas somente se tornou possível quando suas bebidas tradicionais foram atacadas e extintas pela ação missionária e administrativa.

O “vácuo etílico” provocado pela extinção, ou desvalorização simbólica, das bebidas nativas abriu espaço para a introdução de uma bebida muitíssimo mais potente, e para a criação de um espaço de ebriedade que superava em muito os limites da antiga embriaguez cerimonial, e que lançava os índios no mundo do etilismo moderno, com o qual os europeus e os africanos também estavam se havendo, e que marcaria, para sempre, a visão que a sociedade ocidental nutria acerca dos povos indígenas. Nesta mudança, e apesar de todos os discursos acerca da moderação e da temperança, os missionários tiveram um papel decisivo. No momento em que se fazia necessário atrair os índios para o espaço cultural europeu, ou euro-brasílico, os padres não pestanejavam em se utilizar do grande atrator dos povos indígenas a partir do século XVII: a cachaça.

Em 23 de novembro de 1653, às margens do Rio Tocantins, o padre Antônio Vieira observava a chegada de “um principal e um seu filho e alguns outros índios do sertão”, índios que estavam em vista de serem guerreados e escravizados, “para que se veja com que neste país se resolvem semelhantes empresas”. Naquele dia, o maior dos defensores dos índios contra a escravidão e o trabalho extenuante, e aquela que se tornaria uma das maiores responsáveis por atrair os índios à escravidão e ao trabalho extenuante, se encontrariam às margens daquele rio:

Passaram estes índios novos por uma capitania deste Estado, cujo capitão-mor os acompanhou com uma carta em que aconselhava ao governador que àquelas quatro aldeias rebeldes se lhes fosse logo dar guerra, porque, além do serviço que nisso fazia a S.M., seria de grande utilidade do povo, que por esta via teria escravos, com que se servir (...). No mesmo dia em que chegaram os índios novos, os mandou o capitão-mor que nos viessem ver. Nós os festejamos e brindamos; e, posto que estranharam a aguardente, que é o vinho da cana, que cá se usa, eles nos prometeram com muita graça que se iriam se acostumando, e nós o cremos.¹⁶⁵

¹⁶⁵ Antônio Vieira, “Carta ao padre provincial do Brasil” (1654), *in* Vieira, 2003: 151.

A partir de encontros deste tipo, raramente tão bem documentados, os índios brasileiros seriam lançados ao mundo moderno, não como os homens civilizados das vãs esperanças de Yves d'Evreux, que sabiam “beijar a mão” e “tirar o chapéu”, mas como os índios “fracos e pusilânimes” de Charles-Marie de La Condamine. Inebriados pela aguardente, os índios tornar-se-iam os ícones de uma diferença insuperável, muito maior do que aquela que opunha o vinho europeu, e suas formas moderadas de consumo, e aquelas bebidas, feitas com a saliva de moças gentis, que molhavam as carnes dos inimigos, e que transportavam os homens ao encontro das vitórias e dos espíritos dos seus avós.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Hoaipe chegava com muita cachaça e distribuía a bebida para todos os pirahã. Primeiro, dava somente para as mulheres até todas ficarem de porre; depois, bebia e ficava de porre também. Aos homens não dava nada. Quando Hoaipe estava muito bêbado, queria brigar com os pirahã; eles ficavam com medo e corriam para o mato.¹

“Hoaipe” foi o nome dado pelos índios Pirahã² a Marco Antonio Gonçalves, antropólogo que preparava uma etnografia sobre eles. Gonçalves ficou surpreso ao ver-se, no sonho de Ahoapatsi, como um bêbado violento, que colocava em risco a vida dos índios. Afinal, quando da chegada do antropólogo (que não bebia) à aldeia, era o próprio Ahoapatsi quem estava bêbado (de cachaça) e violento. Confrontado com esta inversão dos fatos, Ahoapatsi respondeu: “Hoaipe nunca bebeu, mas no dia em que beber, vai querer ficar com nossas mulheres e matar os homens pirahã”.³

Através dos sonhos, muitas vezes utilizados de forma claramente instrumental, os Pirahã discutem seu cotidiano, suas práticas sociais, e seus medos e esperanças quanto aos vários aspectos de suas vidas. Ao realizar uma evidente inversão em relação ao uso da bebida, e ao comportamento enquanto bêbado, Ahoapatsi fazia, na verdade, um discurso acerca do contato entre os Pirahã e o mundo dos brancos, no qual estes apareciam como uma fonte de violência e de destruição para os índios, violência e destruição corporificados

¹ Sonho de Ahoapatsi, índio Pirahã, *apud* Gonçalves, 2001: 271.

² Povo da família lingüística Mura, do estado do Amazonas.

³ Gonçalves, 2001: 272.

em uma bebida, a cachaça, e em uma forma de utilizá-la, a embriaguez violenta e destrutiva.

Conquanto seja esta uma inversão interessante, e bastante reveladora do papel dos brancos e de seus produtos no contato com as sociedades indígenas atuais, ao historiador é flagrante a existência de uma outra inversão, talvez ainda mais reveladora: a figura do “bêbado violento” e ameaçador, durante séculos lançada aos índios pelos colonizadores europeus e pela sociedade nacional, agora é utilizada pelos próprios índios para caracterizar os perigos de sua relação com uma sociedade branca que os envolve de maneira cada vez mais totalizante.

Durante o percurso desta tese, procuramos estudar os primeiros momentos deste processo de inversões simbólicas e reais. Desde o princípio, insistimos na idéia de que não se pode considerar os índios como vítimas passivas de um impacto que lhes era imposto a partir de fora, de um “sistema mundial” que a tudo levava de roldão, sem maiores resistências. Ao contrário do que ocorreu em outros contextos coloniais, como na América do Norte e na Austrália (onde os nativos não conheciam as bebidas e onde se pode falar, dentro de muitos limites, de um “presente envenenado” do álcool), os povos nativos no Brasil possuíam todo um mundo de experiências e práticas etílicas, as quais determinaram, em última instância, o papel que as bebidas alcoólicas ocuparam durante o contato interétnico, inclusive após a invenção da cachaça, como nos ensina Ahoapatsi.

Nos primeiros capítulos, mostramos a variedade técnica e ecológica dos processos indígenas de elaboração das bebidas fermentadas, e suas muitas práticas sociais de consumo. Ao contrário do que diziam os primeiros colonizadores, e ao contrário de uma percepção contemporânea vulgar, os “primitivos” e “preguiçosos” indígenas eram extremamente proficientes no uso das matérias-primas de seu mundo natural, aproveitando-

as, como material para suas bebidas, das formas mais variadas. Apesar da importância, técnica e simbólica, do “nauseante” método da insalivação, esta era apenas uma das técnicas de fermentação disponíveis aos índios, técnicas que iam desde a fermentação simples de seivas e sucos até o complexo processo de sacarificação provocado por fungos, base dos caxiris e paiaurus amazônicos.

Também abordamos a imensa complexidade social das bebidas fermentadas, e o papel crucial das festas e cerimônias etílicas nas sociedades indígenas, concentrando o foco na sociedade Tupinambá e suas cauinagens canibais, principal *topos* da reflexão européia acerca do beber indígena. O lugar central ocupado pelas bebidas no sistema de relações de gênero, e seu papel como exo-bebidas, como instrumentos de interação com a exterioridade social, mostraram que os cauins e as cauinagens representavam muito mais do que um meio de obtenção de estados alterados de consciência, mas agiam como esferas simbólicas vitais, e como espaços de exercício da memória e da temporalidade, instâncias estreitamente relacionadas à participação em cerimônias que dependiam totalmente, para a sua efetivação, da produção (feminina) e do consumo (basicamente masculino) das bebidas fermentadas.

Passando para o lado europeu, observamos que os regimes etílicos dos colonizadores tinham uma história tão complexa quanto a dos índios, e eram tão carregados de contradições, em relação ao que era visto como o “modo correto de beber”, quanto os regimes etílicos nativos. Jesuítas, e outros missionários, combatiam as cauinagens com base em pressupostos e fórmulas imagéticas que foram construídas pelas sociedades européias durante milênios: ao tratar o beber indígena como um conjunto de atos bárbaros, homens como José de Anchieta ou Yves d’Evreux utilizavam de luta das civilizações mediterrânicas contra os “bárbaros do norte”, e suas forma enteogênicas de embriaguez,

além de repetir as perorações que as elites da antiguidade clássica, e dos primórdios do mundo moderno, lançavam às formas populares, e “descontroladas”, de usufruto dos prazeres etílicos, tratando a luta contra as cauinagens como verdadeiro “processo civilizador”, como se tivessem lido Norbert Elias com o olhar do feitor e com a palmatória nas mãos.

Vimos também que as estruturas sociais e econômicas dos povos indígenas no Brasil possuíam autonomia suficiente para impedir que a colonização portuguesa, tal como fizera na África, introduzisse sua bebida nacional, o vinho de uvas, como uma “mercadoria civilizadora” ao estilo do que foi feito por gregos e romanos junto aos povos celtas. Os índios recusaram o vinho, não “porque não o sabiam bem” como disse Caminha, mas porque os portugueses jamais conseguiram garantir um fornecimento suficiente para que o vinho assumisse o lugar dos cauins enquanto veículo eficiente para as suas festas, e enquanto um bem que pudesse circular pelas extensas redes de trocas simbólicas das sociedades indígenas, ao contrário do que ocorreu nas hierarquizadas sociedades africanas, em que o vinho, embora raro e caro, podia ser absorvido como um artigo de luxo e reservado às elites.

Por fim, aprendemos que a luta contra os “vinhos” dos índios, foi, provavelmente, a tarefa mais difícil com a qual se depararam os missionários no Brasil. Além de terem os próprios colonos, muitas vezes, como adversários, já que vários entre eles bebiam e gostavam dos cauins e de participar das “demoníacas” cauinagens, os missionários foram forçados a reconhecer que as cauinagens eram o próprio palco onde se efetivavam, e se reproduziam, os “maus costumes” que eram a verdadeira religião de índios que, sem templos ou sacerdotes, pareciam não ter religião alguma. A relativa, e até surpreendente, vitória contra as cauinagens, representou o grande sucesso da catequese no Brasil, até

mesmo por ter conseguido o apoio das mulheres, principais responsáveis pela produção dos cauins e pela própria existência das cauinagens. Com esta vitória - talvez uma vitória de Pirro para alguns, como Yves d'Evreux, que queriam os índios agindo como *gentilhommes* - os missionários estabeleceram um “vazio étílico” que seria ocupado por uma bebida muito mais potente, e muito mais destrutiva para os planos de transformar, ou trazer de volta, os índios à condição do *genus angelicum* das profecias milenaristas.

Resta-nos, agora, abordar os desdobramentos possíveis desta pesquisa. Um destes desdobramentos é óbvio: é necessário estudar o impacto da cachaça nas sociedades indígenas durante o período colonial. Este estudo – que ainda não foi feito, permanecendo a historiografia, nas raras vezes em que toca no assunto, nas platitudes da “arma da colonização” - não pode ser feito, porém, dentro do ponto de vista que coloca os índios como vítimas passivas, até porque eles não o foram. Quando os Suruí, por exemplo, recusavam a cachaça durante os anos sessenta,⁴ repetiam, dois milênios depois, a recusa dos suevos ao vinho oferecido por César, repetindo também (guardadas as diferenças) a recusa ao controle e à destruição prometidas por aquele “presente envenenado” e pela civilização que o acompanhava.

Regina Celestino mostrou em seu trabalho, *Metamorfozes Indígenas*, que os índios aldeados do Rio de Janeiro agiram ativamente no sentido de lutar contra os efeitos que a introdução da aguardente trouxe para as suas comunidades: em princípios do oitocentos, alguns índios da aldeia de Mangaratiba apresentaram requerimento solicitando a expulsão dos brancos de suas aldeias e o fim “das tabernas que há em a dita aldeia, pelas consideráveis desordens que se seguem por causa das espirituosas bebidas, pelas quais se

⁴ “(...) os Suruí por diversas vezes relataram o seu horror pelo fato de terem visto os regionais se embriagarem. Todos estão convictos de que podem morrer se tomarem qualquer quantidade de cachaça. Por isso, sentem-se bastante ofendidos quando alguém lhes oferece bebidas”: Matta e Laraia, 1978: 108.

deixam relaxar muitos dos miseráveis daquele distrito”.⁵ É um tipo de documento que mostra as potencialidades do estudo da introdução, mas também da recusa à bebida que se apresentava como substituta dos “vinhos”.

Esta pesquisa revela, ademais, a premente necessidade de se estudar a própria cachaça, bebida que permeia, há séculos, a vida das camadas populares da sociedade nacional, que representou um dos principais produtos comercializados durante o período colonial, que serviu como estopim de vários conflitos em torno de sua tributação e privilégios de comércio, e que jamais foi estudada de forma profunda, permanecendo o pequeno livro de Câmara Cascudo, *Prelúdio da Cachaça*, como uma peça solitária. Recentemente, Luís Felipe de Alencastro, em seu *O Trato dos Viventes*, mostrou o lugar central ocupado pela “aguardente da terra” nas relações entre o Brasil e a África, mas não existem estudos de conjunto sobre o significado da bebida no próprio Brasil. Este é um estudo imprescindível para que possamos entender o impacto da cachaça nas sociedades indígenas e seu papel no contato interétnico.

Estudar como se formou o “vazio étlico”, como fiz neste trabalho, representa um passo inicial, mas o tema não se esgota aí. Ao contrário do pensava Câmara Cascudo (e a maioria das pessoas), que associa a origem da cachaça aos negros escravizados nos engenhos de açúcar, imagino que os índios do passado tenham muito mais a dizer a este respeito. Primeiros trabalhadores da cana, é difícil imaginar que os índios, que fermentavam tudo que podia ser fermentado, não tivessem sido eles próprios os criadores dos “vinhos de mel”, que frei Vicente do Salvador queria ver substituir aos vinhos de Portugal e da Madeira. Ambrósio Fernandes Brandão aponta fortemente para esta possibilidade, ao dizer que os índios, em suas “borracheiras”, que eram “seu costume mais

⁵ *Apud* Almeida, 2003: 165.

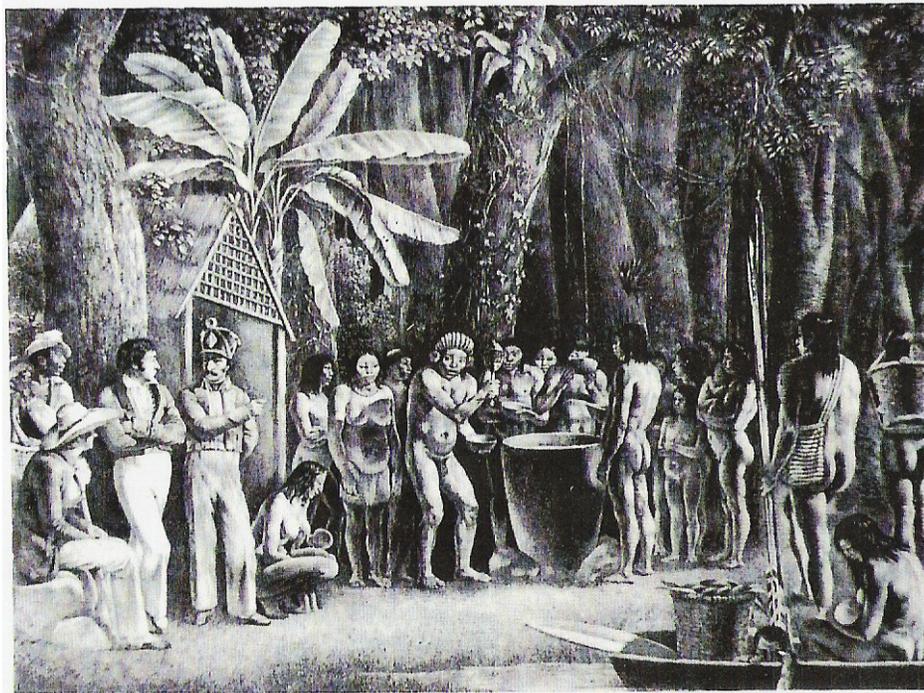
ordinário”, aparelhavam “muitos vinhos que fazem do sumo de canas de açúcar, que vão buscar pelos engenhos (...)”.⁶ Se isto é verdadeiro, os nativos brasileiros tiveram participação fundamental em uma das mais importantes modificações ocorridas no mundo moderno: a “revolução dos destilados”, que alterou toda a percepção do homem acerca da experiência etílica.

Por fim, mas não menos importante, não se pode esquecer que as cauinagens não desapareceram com os jesuítas, e outros missionários dos primeiros séculos da colonização. A cada vez que os europeus se internavam mais pelo território que se tornaria o Brasil, iam encontrando novos povos indígenas, e novas bebidas e festas. Não obstante, a cada vez que os poderes coloniais, ou os da sociedade nacional, aumentavam a capacidade de intervir, destruir e controlar os povos nativos, alterava-se também sua visão acerca das “borracheiras” nativas. Aquilo que, nos primeiros tempos, era encarado com horror e preocupação por parte dos europeus, é visto, com o passar do tempo, como um item dos “gabinetes de curiosidades” que os europeus iam formando com os restos e troféus que iam retirando dos povos nativos que caíam sob seu domínio. Os viajantes estrangeiros do século XIX olhavam para estas festas com uma percepção completamente distinta daquela dos primeiros colonizadores, e esta percepção é, ela própria, merecedora de uma outra tese.

É com um rápido olhar sobre esta diferença que encerro este trabalho. Nesta ilustração, do livro de Johann von Spix e Carl von Martius, *Viagem pelo Brasil* (1817-20), toda a mudança na maneira pela qual os europeus viam os povos nativos, e suas formas de relacionamento com o mundo através da experiência etílica, ficam gritantemente explicitadas. Longe de temerem o caráter “demoníaco” daquela festa, observada entre os índios “Coroados”, os europeus estão relaxados, em uma posição de superioridade e

⁶ Brandão, 1997 (1618): 233.

controle, e que denota um misto de curiosidade e desprezo pelo aspecto pouco convidativo da bebida insalivada de milho e pela etiqueta etílica dos índios.⁷ O canto da festa, que para Jean de Léry (ouvindo os Tupinambá do século XVI) era “tão harmonioso que o medo passou e tive o desejo de tudo ver de perto”,⁸ para os orgulhosos alemães era apenas “uma cantiga monótona”, “destinada a esconjurar e afastar o mau espírito”.⁹



Em única imagem, toda uma história de poder e de conquista. Em um único olhar, de um europeu de braços cruzados, e preguiçosamente encostado a uma árvore, toda uma metáfora do domínio sobre o mundo indígena. Não se ouviriam mais os cantos sobre os antepassados, sobre cabeças quebradas, sobre o sabor da carne do inimigo: com o fim das cauinagens, todo um mundo de sonho e de conquista havia desaparecido para sempre.

⁷ *Festa de embriaguez dos Coroados*, in Spix e Martius, 1976 (1828/1829) : 185.

⁸ Léry, 1960 (1578): 191.

⁹ Spix e Martius, 1976 (1828/1829) : 200.

BIBLIOGRAFIA

a) Obras dos Séculos XVI a XIX.

Abbeville, Claude d'. 1975 (1614). *História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.

Anchieta, José de. 1988. *Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.

Baro, Roulox. 1979 (1651). *Relação da Viagem ao país dos Tapuias*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.

Belmont, François Vachon de. 1840. *Histoire de l'eau-de-vie en Canada (d'après un manuscrit récemment obtenu de France)*.

Disponível em <http://www.canadiana.org/ECO/mtq?id=60d54d621d&doc=42998>

Brandão, Ambrósio F. 1997 (1618). *Diálogos das Grandezas do Brasil*. Recife, Fundação Joaquim Nabuco / Ed. Massangana.

Cabeza de Vaca, Alvar Nuñez. 1999 (1555). *Naufragios e Comentarios*. Porto Alegre, L&PM.

Cardim, Fernão. 1978 (1625). *Tratados da Terra e Gente do Brasil*. São Paulo/Brasília, Cia. Ed. Nacional/INL.

Casal, Manuel Aires de. 1976 (1817). *Corografia Brasílica ou Relação Histórico-Geográfica do Reino do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.

Colombo, Cristóvão. 1999. *Diários da Descoberta da América*. Porto Alegre, L&PM.

Cortesão, Jaime. 1951. *Manuscritos da Coleção de Angelis (Vol. I: Jesuítas e Bandeirantes no Guairá (1549-1640))*. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional.

_____. 1969. *Manuscritos da Coleção de Angelis (Vol. III: Jesuítas e Bandeirantes no Tape (1615-1641))*. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional.

Daniel, João. 1976. "Tesouro Descoberto no Rio Amazonas", *Anais da Biblioteca Nacional*, v. 95 (2 t.).

Debret, Jean Baptiste. 1975 (1834-9). *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. São Paulo / Brasília, Martins / INL, (2 t.).

Documentos históricos da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro. 1928-55. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional, 110 vols.

Evreux, Yves d'. 2002 (1615). *Viagem ao norte do Brasil feita nos anos de 1613 a 1614*. São Paulo, Siciliano.

Ferreira, Alexandre R. 1983 (1787). *Viagem Filosófica ao Rio Negro*. Belém, Museu Paraense Emílio Goeldi.

Herckman, Elias. 1982. *Descrição Geral da Capitania da Paraíba – 1639*. João Pessoa, A União.

La Condamine, Charles-Marie de. 1992 (1745). *Viagem pelo Amazonas (1735-1745)*. Rio de Janeiro/São Paulo, Nova Fronteira

Laet, Johannes de. 1912-19/20 (1644). “História ou Annaes dos Feitos da Companhia Privilegiada das Indias Occidentaes”. *Anais da Biblioteca Nacional*, (vv. XXX, XXXIII, XXXVIII e XLI-II).

Leite, Serafim. 1949. *História da Companhia de Jesus no Brasil*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira (v. VIII).

_____. 1954. *Cartas dos Primeiros Jesuítas do Brasil*. Coimbra, Tipografia da Atlântida, Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo (3 v.).

Léry, Jean de. 1960 (1578). *Viagem à Terra do Brasil*. São Paulo, Martins.

_____. 1975 (1578). *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil*. Genebra, Droz.

Lisboa, João Francisco. 1976 (1855). *Crônica do Brasil Colonial (Apontamentos para a História do Maranhão)*. Petrópolis, Vozes.

Marcgrave, Jorge. 1942 (1648). *História Natural do Brasil*. São Paulo, Museu Paulista / Imprensa Oficial.

Monteiro, Jácome. 1949 (1610). “Relação da província do Brasil, 1610”, in Leite, 1949: 393-425.

Moreau, Pierre. 1979 (1651). *História das últimas lutas no Brasil entre Holandeses e Portugueses*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.

Piso, Guilherme. 1948 (1648). *História Natural do Brasil*. São Paulo, Cia. Ed. Nacional.

Ribeiro, Francisco de Paula. 1841 (1819). “Memória sobre as Nações Gentias, que presentemente habitam o Continente do Maranhão...”. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, 3 (10, 11, 12): 184-97; 297-322; 442-56.

Salvador, Vicente do. 1975 (1627). *História do Brasil (1500-1627)*. São Paulo/Brasília, Melhoramentos/INL.

Silveira, Simão Estácio da. 1976 (1624). “Relação Sumária das cousas do Maranhão”. *Anais da Biblioteca Nacional*, v. 94 (edição fac-similar).

Souza, Gabriel Soares de. 2000 (1587). *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. Recife, Fundação Joaquim Nabuco / Ed. Massangana.

Staden, Hans. 1974 (1557). *Duas Viagens ao Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.

Spix, J. B. von e **Martius**, C. F. P. von. 1976 (1828/1829). *Viagem pelo Brasil (1817-1820)*. São Paulo, Melhoramentos / IHGB / Imprensa Nacional (três volumes).

Thevet, André. 1978 (1556). *As Singularidades da França Antártica*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.

Varnhagen, Francisco A. de. 1975 (1854-7). *História Geral do Brasil*. São Paulo, Melhoramentos, (5 v).

Vasconcelos, Simão de. 1977 (1663). *Crônica da Companhia de Jesus*. Petrópolis/Brasília, Vozes/INL (2 v.).

Velho, Álvaro. 1998 (1838). *O Descobrimento das Índias: O Diário da Viagem de Vasco da Gama (escrito por Álvaro Velho)*. Rio de Janeiro, Objetiva.

Vieira, Antônio. 2003. *Cartas do Brasil*. São Paulo, Hedra.

b) Bibliografia Geral

Adams, Jeremy d. 1969. *Patterns of Medieval Society*. Englewood Cliffs, Prentice-Hall.

Alarcão, Jorge de. 1990a. "O Reordenamento Territorial", in Alarcão, (coord.), 1990: 352-82.

_____. 1990b. "A Produção e a Circulação dos Produtos", in Alarcão, (coord.), 1990: 409-41.

_____. (coord.). 1990. *Portugal: Das Origens à Romanização* (volume I de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.). 1990. *Nova História de Portugal*). Lisboa, Presença.

Alencastro, Luiz F. de . 2000. *O Trato dos Viventes: Formação do Brasil no Atlântico Sul (Séculos XVI e XVII)*. São Paulo, Cia. das Letras.

Almeida, Luís S. de; **Galindo**, Marcos e **Elias**, Juliana L. 2000. *Índios do Nordeste: temas e problemas* (v. 2). Maceió, Edufal.

Almeida, Maria R. Celestino de. 2003. *Metamorfoses Indígenas: Identidade e cultura nas aldeias coloniais do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro, Arquivo Nacional.

Almeida, Rita H. de. 1997. *O Diretório dos Índios: um projeto de "civilização" no Brasil do século XVIII*. Brasília, Edunb.

Althoff, Gerd. 1998. "Comer compromete: refeições, banquetes e festas", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 300-10.

Altman, Ida e **Butler**, Reginald D. 1994. "The Contact of Cultures: Perspectives on the Quincentenary". *The American Historical Review*, 99 (2): 478-503.

Alvim, Clóvis de Faria. 1975. "Alcoolismo no Brasil Colonial". *Revista da Associação Médica de Minas Gerais*, 26 (1 e 2): 43-53.

Amouretti, Marie-Claire. 1998. "Cidades e campos gregos", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 137-54.

Anderson, Perry. 1987. *Passagens da Antiguidade ao Feudalismo*. São Paulo, Brasiliense.

Araújo, Alceu M. de. 1979 (1959). *Medicina Rústica*. São Paulo, Editora Nacional (Brasiliana; v. 300).

Baêta Neves, Luiz F. 1978. *O Combate dos Soldados de Cristo na Terra dos Papagaios: colonialismo e repressão cultural*. Rio de Janeiro, Forense-Universitária.

Baliunas, Sally e **Soon**, Willie. 2001. "Climate History and the Sun". Washington Roundtable on Science & Public Policy, The George C. Marshall Institute, 05/06/2001. Disponível em <http://www.ipcc.ch>.

Bandeira, Luiz A. Moniz. 2000. *O Feudo – A Casa da Torre de Garcia d'Ávila: da conquista dos sertões à independência do Brasil*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.

Bauer, Arnold J. 1999. “La cultura material”, in Carmagnani, Chávez e Romano (coords.) 1999: 404-97.

Bennassar, Bartolomé. 1998. “Dos mundos fechados à abertura do mundo”, in Novaes, 1998: 83-93.

Bennion, L. J. e **Li**, T. K. 1976. “Alcohol metabolism in American Indians and whites. Lack of racial differences in metabolic rate and liver alcohol dehydrogenase”. *The New England Journal of Medicine*, 294 (1): 9-13.

Bethell, Leslie (org.). 1998. *História da América Latina: A América Latina Colonial (v. I)*. São Paulo/Brasília, Edusp/Funag.

Blackburn, Robin. 2003. *A construção do escravismo no Novo Mundo, 1492-1800*. Rio de Janeiro, Record.

Boogaart, Ernst van den. 2000. “Infernal Allies: The Dutch West India Company and the Tarairiu (1631-1654)”, in Almeida, Galindo e Elias (orgs.). 2000: Maceió, Edufal, pp. 101-28.

Bouzon, Emanuel. 1986. *O Código de Hammurabi*. Petrópolis, Vozes.

Brandão, Junito. 1991. *Dicionário Mítico-Etimológico da Mitologia Grega*. Petrópolis, Vozes (2 v.).

Brásio, Antônio (col.). 1958. *Monumenta Missionaria Africana (2ª serie, v. I, África Ocidental, 1342-1499)*. Lisboa, Agência Central do Ultramar.

Braudel, Fernand. 1995. *Civilização Material, Economia e Capitalismo (v. I: As Estruturas do Cotidiano)*. São Paulo, Martins Fontes.

Brown, Peter. 1995. “A Antiguidade Tardia”, in Veyne (org.), 1995: 225-299.

Buhner, Stephen H. 1998. *Sacred and Herbal Healing Beers: The Secrets of Ancient Fermentation*. Boulder, Brewers Publications.

Câmara Cascudo, Luis da. 1967. *Folclore do Brasil (Pesquisa e Notas)*. Rio de Janeiro / São Paulo / Lisboa, Ed. Fundo de Cultura.

_____. 1986 (1968). *Prelúdio da Cachaça: Etimologia, História e Sociologia da Aguardente*. Belo Horizonte, Itatiaia.

_____. 1998 (1954). *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Rio de Janeiro, Ediouro.

Carmagnani, Marcello, **Chávez**, Alicia H. e **Romano**, Ruggiero (coords.) 1999. *Para uma história de América (I. Las estructuras)*. México (D. F.), El Colegio de México / Fideicomiso Historia de las Américas / Fondo de Cultura Económica.

Carneiro, Henrique. 1993. “Mezinhas, Filtros e Triacas: Drogas no Mundo Moderno (XVI ao XVIII)”. Mestrado em História Social, USP, Dissertação de Mestrado.

_____. 2002. *Amores e sonhos da flora: afrodisíacos e alucinógenos na botânica e na farmácia*. São Paulo, Xamã.

Carneiro da Cunha, Manuela L. 1992. “Introdução a uma história indígena”, in Carneiro da Cunha (org.), 1992: 17-8.

- _____. (org.). 1992. *História dos Índios no Brasil*. São Paulo, Cia. das Letras.
- _____. e **Viveiros de Castro**, Eduardo B. 1985. “Vingança e Temporalidade: Os Tupinambá”, in Menget (org.), 1985: 191-208.
- Carvalho**, Edgar Assis (org.). 1978. *Antropologia Econômica*. São Paulo, Ciências Humanas.
- Cavalli-Sforza**, Luigi L. 2003. *Genes, Povos e Línguas*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Cereceda**, Juan D. (org.). 1964. *Exploradores e Conquistadores de Índias: Relatos Geográficos*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Chaim**, Marivone M. 1983. *Aldeamentos Indígenas (Goiás 1749-1811)*. São Paulo (Brasília), Nobel (Pró-Memória/INL).
- Coelho**, Maria H. da C. 1998. “Na barca da conquista. O Portugal que se fez caravela e nau”, in Novaes, 1998: 123-43.
- Cooper**, John M. 1986. “Estimulantes e narcóticos”, in Ribeiro (org.). 1986: 101-18.
- Corbier**, Mireille. 1988. “A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma”, in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 217-37.
- Cortesão**, Jaime. 1951. *Manuscritos da Coleção de Angelis (Vol. I: Jesuítas e Bandeirantes no Guairá [1549-1640])*. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional.
- _____. 1969. *Manuscritos da Coleção de Angelis (Vol. III: Jesuítas e Bandeirantes no Tape [1615-1641])*. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional.
- Cortonesi**, Alfio. 1998. “Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média”, in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 409-21.
- Crosby**, Alfred W. 1993. *Imperialismo Ecológico: A Expansão Biológica da Europa, 900-1900*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Curto**, José C. 1999. “Vinho verso Cachaça: A Luta Luso-Brasileira pelo Comércio do Alcool e de Escravos em Luanda, c. 1648-1703”, in Pantoja e Saraiva, 1999: 69-97.
- Damasceno**, Darcy e **Cunha**, Waldir da. 1961. “Os Manuscritos do Botânico Freire Alemão (Catálogo e Transcrição)”. *Anais da Biblioteca Nacional*, v. 81.
- Davis**, Natalie Z. 1997. *Nas Margens: Três Mulheres do século XVII*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Denemark**, Robert A. (ed.). 2000. *World-System History: The Social Science of Long-Term Change*. Londres, Routledge.
- Descola**, Philippe. 1999. “A selvageria culta”, in Novaes (org.). 1999: 107-24.
- Dietler**, Michael. 1994. “Quenching celtic thirst”. *Archaeology*, 47 (3): 44-8.
- Dodds**, E. R. 1988. *Os Gregos e o Irracional*. Lisboa, Gradiva.
- Doehaerd**, Renée. 1974. *Occidente durante la Alta Edad Media: economías e sociedades*. Barcelona, Labor.
- Duby**, George. 1988. *A Europa na Idade Média*. São Paulo, Martins Fontes.
- _____. 1992a. “Poder privado, poder público”, in Duby, 1992: 19-46.
- _____. (org.). 1992. *História da Vida Privada (v. 2: Da Europa feudal à Renascença)*. São Paulo, Cia. das Letras.

- Dudley**, Robert. 2000. "Evolutionary Origins of Human Alcoholism in Primate Frugivory". *The Quarterly Review of Biology*, 75 (1): 3-15
- Dumas**, Véronique. 2003. "Le tabac". *Historia*, 84 : 32-3.
- Dupont**, Florence. 1998. "Gramática da alimentação e das refeições romanas", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 199-216.
- Eliade**, Mircea. 1998 (1951). *O Xamanismo e as técnicas arcaicas do êxtase*. São Paulo, Martins Fontes.
- Engs**, Ruth C. 1995. "Do Traditional Western European Practices Have Origins In Antiquity?". *Addiction Research*, 2 (3): 227-239.
- _____. 2000. "Protestants and Catholics: Drunken Barbarians and Mellow Romans?" Disponível em: <http://www.indiana.edu/~engs/articles/cathprot.htm>.
- Escotado**, Antonio. 1999. *A Brief History of Drugs: From the Stone Age to the Stoned Age*. Rochester, Park Street Press.
- Eydoux**, Henry-Paul. 1979. *A Ressurreição da Gália*. Rio de Janeiro, Otto Pierre.
- Fausto**, Carlos. 2001. *Inimigos Fiéis: história, guerra e xamanismo na Amazônia*. São Paulo, Edusp.
- Fernandes**, João A. 2003. *De Cunhã a Mameluca: A Mulher Tupinambá e o Nascimento do Brasil*. João Pessoa, Ed. UFPB.
- _____. 2004. Recensão de Cristina Pompa. 2003. *Religião como tradução: missionários, Tupi e Tapuia no Brasil colonial*. Bauru, Edusc/Anpocs. *Mana: Estudos de Antropologia Social*, 10 (1): 210-3.
- Ferreira**, Roquinaldo. 2001. "Dinâmica do comércio intracolônial: Geribitas, panos asiáticos e guerra no tráfico angolano de escravos (século XVIII)", in Fragoso, Bicalho e Gouvêa, 2001: 339-78.
- Finley**, Moses I. 1986. *A Economia Antiga*. Porto, Afrontamento.
- _____. 1989. "A liberdade do cidadão no mundo grego", in Finley, Moses I. *Economia e Sociedade na Grécia Antiga*. São Paulo, Martins Fontes.
- _____. 1990. *Grécia Primitiva: Idade do Bronze e Idade Arcaica*. São Paulo, Martins Fontes.
- Flandrin**, Jean-Louis. 1998a. "A humanização das condutas alimentares", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 26-35.
- _____. 1998b. "Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 478-95.
- _____. 1998c. "A alimentação camponesa na economia de subsistência", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 580-610.
- _____. e **Montanari**, Massimo (dir.). 1998. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.
- Fleischmann**, Ulrich, **Assunção**, Matthias R. e **Ziebell-Wendt**, Zinka. 1990-1. "Os Tupinambá: Realidade e Ficção nos Relatos Quinhentistas". *Revista Brasileira de História*, 21: 125-45.
- Flexor**, Maria H. O. 1995. "Núcleos urbanos planejados do século XVIII e a estratégia de civilização dos índios do Brasil", in Silva (coord). 1995: 79-88.

- Fontana**, Riccardo. 1995. *O Brasil de Américo Vespúcio*. Brasília, Linha Gráfica / Ed. UNB.
- Forsyth**, Douglas W. 1983. "The Beginnings of Brazilian Anthropology: Jesuits and Tupinamba Cannibalism". *Journal of Anthropological Research*, 39: 147-178.
- Fragoso**, João, **Bicalho**, Maria F. e **Gouvêa**, Maria de F. (orgs.). 2001. *O Antigo Regime nos Trópicos: A Dinâmica Imperial Portuguesa (Séculos XVI-XVIII)*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.
- Freyre**, Gilberto. 2003 (1936). *Sobrados e Mucambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano*. São Paulo, Global.
- Furst**, Peter T. 1994. "Introduction: An Overview of Shamanism", in Seaman e Day (eds.), 1994: 1-28.
- Garcia**, José M. 2000. *O Descobrimento do Brasil nos Textos de 1500 a 1571*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- Gerbi**, Antonello. 1996. *O Novo Mundo: história de uma polêmica (1750-1900)*. São Paulo, Companhia das Letras.
- Gimbutas**, Marija. 1975. *Os Eslavos*. Lisboa, Verbo.
- _____. 1991. *The Civilization of the Goddess*. San Francisco, Harper.
- Giucci**, Guillermo. 1993. *Sem Fé, Lei ou Rei: Brasil 1500-1532*. Rio de Janeiro, Rocco.
- Glausiusz**, Josie. 2000. "Homo Intoxicatus". *Discover*, 21 (6): 17.
- Gomes**, Plínio F. 1990-1. "O Ciclo dos Meninos Cantores (1550-1552): Música e Aculturação nos Primórdios da Colônia". *Revista Brasileira de História*, 21: 187-198.
- Goubert**, Jean-Pierre. 2001. "La dive bouteille: voyages, alcools et remèdes dans les deux hemispheres XVI^e – XX^e". *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, VIII (suplemento): 945-58.
- Gow**, Peter. 1999. "A geometria do corpo", in Novaes (org.). 1999: 299-315.
- Grimal**, Pierre. 1988. *A Civilização Romana*. Lisboa, Ed. 70.
- Gruzinski**, Serge. 2001. "Les Mondes Mêlés de la Monarchie Catholique et Autres 'Connected Histories'". *Annales HSS*, jan.-fév. 2001 (1): 85-117.
- Hamer**, John H. 1965. "Acculturation Stress and the Functions of Alcohol among the Forest Potawatomi". *Quarterly Journal of Studies on Alcohol*, 26 (2): 285-301.
- Harvey**, Paul (comp.) 1998. *Dicionário Oxford de Literatura Clássica Grega e Latina*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar.
- Haubert**, Maxime. 1990. *Índios e Jesuítas no Tempo das Missões (Séculos XVII-XVIII)*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Heath**, Dwight B. 1987. "Cultural studies on drinking: definitional problems", in P. Paakkanen and P. Sulkunen (eds.), *Cultural Studies on Drinking and Drinking Problems*. Report on a conference: Social Research Institute of Alcohol Studies.
- Heckenberger**, Michael. 1999. "O enigma das grandes cidades: corpo privado e Estado na Amazônia", in Novaes (org.). 1999: 125-52.
- Hemming**, John. 1995. *Red Gold: The Conquest of Brazilian Indians*. Chatham, Papermac.
- Heródotos**. 1988. *História*. Brasília, Edunb.
- Holanda**, Sérgio B. de. 1979 (1936). *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro, José Olympio.

- _____. 1994 (1956). *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Houaiss**, Antonio e **Villa**, Mário de S. 2001. *Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro, Objetiva.
- Ingemark**, Dominic. 2003. "Glass, alcohol and power in Roman Iron Age Scotland — a study of the Roman vessel glass from non-Roman/native sites in north Northumberland and Scotland". Doctoral Dissertation, Lund University.
Disponível em http://www.lub.lu.se/cgi-bin/show_diss.pl?db=global&fname=hum_228.html.
- Joannès**, Francis. 1998. "A função social do banquete nas primeiras civilizações", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 54-67.
- Johnson**, Hugh. 1999. *A História do Vinho*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Júlio César**. s/d. *Comentários Sobre a Guerra Gálica*. Rio de Janeiro, Ediouro.
- Katz**, Solomon e **Voigt**, Mary. 1986. "Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet". *Expeditions*, 28 (2): 23-34.
- Kavanagh**, Thomas W. 1994. "Archaeological Parameters for the Beginnings of Beer". *Brewing Techniques*, set-out.
- Kerényi**, Carl. 2002. *Dioniso: imagem arquetípica da vida indestrutível*. São Paulo, Odysseus.
- Lapa**, Manuel R. 1965. *Cantigas d'Escarnho e de Mal Dizer dos cancioneiros medievais galego-portugueses*. Coimbra, Galaxia.
- Lasmar**, Cristiane. 1999. "Mulheres Indígenas: Representações". *Estudos Feministas*, 7 (1/2): 143-56.
- Lauand**, Luiz J. (org.). 1998. *Cultura e Educação na Idade Média: textos do século V ao XIII*. São Paulo, Martins Fontes.
- Leroi-Gourhan**, André. 1984 (1943). *Evolução e Técnicas (v. II: O Meio e as Técnicas)*. Lisboa, Ed. 70.
- Lestringant**, Frank. 1997. *O Canibal: Grandeza e Decadência*. Brasília, Ed. UNB.
- Lévêque**, Pierre. 1987. *O Mundo Helenístico*. Lisboa, Ed. 70.
- _____. (dir.). 1990. *As Primeiras Civilizações (v. III – Os Indo-Europeus e os Semitas)*. Lisboa, Ed. 70.
- Levine**, Harry G. 1979. "The Discovery of Addiction: Changing Conceptions of Habitual Drunkenness in America". *Journal of Studies on Alcohol*, 15: 493-506.
- Lévi-Strauss**, Claude. 1964-1971. *Mythologiques I-IV*. Paris, Plon.
- _____. 1970. *El Origen de las Maneras de Mesa*. México (DF), Siglo Veintiuno.
- _____. 1986. *Tristes Trópicos*. Lisboa, Ed. 70.
- _____. 1986b. *A Oleira Ciumenta*. São Paulo, Brasiliense.
- Lima**, Oswaldo G. de. 1986 (1956). *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. México, Fondo de Cultura Económica.
- _____. 1990 (1975). *Pulque, Balché y Pajauaru. En la etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*. México, Fondo de Cultura Económica (edição original: 1975, Recife, UFPe).

- Lima**, Tânia S. 1996. "O dois e seu múltiplo: reflexões sobre o perspectivismo em uma cosmologia tupi". *Mana*, 2 (2): 21-47.
- Litaiff**, Aldo. 1996. *As Divinas Palavras: identidade étnica dos Guarani-Mbyá*. Florianópolis, Editora da UFSC.
- Maenchen-Helfen**, Otto J. 1973. *The World of The Huns: Studies in Their History and Culture*. Berkeley, University of California Press.
- Maffre**, Jean-Jacques. 1989. *A Vida na Grécia Clássica*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar.
- Mancall**, Peter C. 1995. *Deadly Medicine: Indians and Alcohol in Early America*. Ithaca and London, Cornell University Press.
- Mancera**, Sonia C. de. 1991. *El fraile, el indio y el pulque: Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. México (D. F.), Fondo de Cultura Económica.
- _____. 1994. *Del amor al temor: Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*. México (D. F.), Fondo de Cultura Económica.
- Marazzi**, Massimiliano. 1982. *La Sociedad Micénica*. Madrid, Akal.
- Masur**, Jandira. 1978. "Conjecturas sobre o uso milenar de bebidas alcoólicas". *Ciência e Cultura*, 30 (5): 531-534.
- Matta**, Roberto da e **Laraia**, Roque de B. 1978. *Índios e Castanheiros: a empresa extrativista e os índios no Médio Tocantins*. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- Mazzini**, Innocenzo. 1998. "A alimentação e a medicina no mundo antigo", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 254-265.
- McGovern**, Patrick E. 1996. "Vin Extraordinaire: archaeochemists sniff out the oldest wine in the world". *The Sciences*, 36 (6): 27-31.
- Mello**, Evaldo Cabral de. 2001. *A Ferida de Narciso: Ensaio de História Regional*. São Paulo, Ed. SENAC.
- _____. 2002. *Um Imenso Portugal: história e historiografia*. São Paulo, Ed. 34.
- Mello**, José A. Gonsalves de. 1978 (1947). *Tempo dos Flamengos: Influência da Ocupação Holandesa na Vida e na Cultura do Norte do Brasil*. Recife, Governo do Estado (Coleção Pernambucana).
- Menget**, Patrick. (org.) 1985. "Guerre, Sociétés et Vision du Monde dans les Basses Terres de l'Amérique du Sud". *Journal de la Société des Americanistes*, LXXI: 129-208.
- Menon**, Shanti. 1995. "Chariot Racers of the Steppes". *Discover*, 16 (4): 30-1.
- Metcalf**, Alida C. 1995. "Os limites da troca cultural: o culto da Santidade no Brasil colonial" in Silva (coord.), 1995: 35-52.
- Miceli**, Sérgio (org.). 1999. *O Que Ler na Ciência Social Brasileira (1970-1995)*. São Paulo/Brasília, Sumaré; ANPOCS/CAPES.
- Mindlin**, Betty (e narradores indígenas). 1999. *Terra Grávida*. Rio de Janeiro, Record/Rosa dos Tempos.
- Mintz**, Sidney W. 2001. "Comida e Antropologia: Uma breve revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16 (47): 31-41.

Momigliano, Arnaldo. 1991. *Os Limites da Helenização: a interação cultural das civilizações grega, romana, céltica e persa*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar.

Montanari, Massimo. 1998a. “Sistemas alimentares e modelos de civilização”, in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 108-20.

_____. 1998b. “Estruturas de produção e sistemas alimentares”, in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 282-91.

_____. 2003. *A Fome e a Abundância: História da Alimentação na Europa*. Bauru, Edusc.

Monteiro, John M. 1994. *Negros da Terra: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo*. São Paulo, Cia. das Letras.

Moore, Jerry D. 1989. “Pre-Hispanic Beer in Coastal Peru: Technology and Social Context of Prehistoric Production”. *American Anthropologist*, 91: 682-95.

Moreira de Sá, Artur (comp.). 1966. *Chartularium Universitatis Portugalensis (v. I, 1288-1377)*. Lisboa, Instituto de Alta Cultura, Universidade de Lisboa.

Moreno, Humberto B. 1998. “A Idade Moderna entre luzes e sombras”, in Novaes, 1998: 163-77.

Morin, Edgar. 1992. *O Método IV. As Idéias: a sua natureza, vida, habitat e organização*. Lisboa, Publicações Europa-América.

Müller, Regina P. 1993. *Os Asuriní do Xingu: História e Arte*. Campinas, Editora da Unicamp.

Musto, David F. 1996. “Alcohol in American History”. *Scientific American*, 274 (4): 64-9.

Noblecourt, Christiane D. 1994. *A Mulher no Tempo dos Faraós*. Campinas, Papirus.

Novaes, Adauto (org.). 1998. *A Descoberta do Homem e do Mundo*. São Paulo, Cia. das Letras.

_____. (org.). 1999. *A Outra Margem do Ocidente*. São Paulo, Cia. das Letras.

Oliveira, Jorge E. de. 1996. *Guató: Argonautas do Pantanal*. Porto Alegre, Edipucrs.

Oliveira F^o, João P. de. 1998. “Uma etnologia dos ‘índios misturados’? Situação colonial, territorialização e fluxos culturais”. *Mana*, 4 (1): 47-77.

Ovídio. 1997. *Poemas da Carne e do Exílio*. São Paulo, Cia. das Letras.

Paes, José P. 2001. *Poemas da Antologia Grega ou Palatina (Séculos VII a.C. a V d.C.)*. São Paulo, Cia. das Letras.

Pain, Stephanie. 1999. “Grog of the Greeks”. *New Scientist*, 164 (2214): 54.

Pantel, Pauline S. 1998. “As refeições gregas, um ritual cívico”, in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 155-69.

Pantoja, Selma e **Saraiva**, José F. S. (orgs.). 1999. *Angola e Brasil nas Rotas do Atlântico Sul*. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil.

Paor, Máire de e **Paor**, Liam de. 1958. *Early Christian Ireland*. New York, Frederick Praeger.

Paula, Beatriz M. e **Ferreira**, M. Ema T. (orgs.). sd. *Textos Literários: Século XVI*. Lisboa, Aster.

Peele, Stanton. 1990. “Addiction as a Cultural Concept”. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 602: 205-220.

_____. e **Brodsky**, Archie. 1996. "Alcohol and Society: How Culture Influences the Way People Drink". Pamphlet prepared for The Wine Institute, San Francisco: CA (July, 1996).

Pereira, Maria D. Fajardo. 1999. "Catolicismo, protestantismo e conversão: o campo de ação missionária entre os Tiriyo", in Wright, (org.). 1999: 425-445.

Pereira, Nunes. 1974. *Panorama da Alimentação Indígena: Comidas, Bebidas e Tóxicos na Amazônia Brasileira*. Rio de Janeiro, Livraria São José.

Perlès, Catherine. 1999. "As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 36-53.

Perrone-Moisés, Leyla. 1992. *Vinte Luas: Viagem de Paulmier de Gonneville ao Brasil: 1503-1505*. São Paulo, Cia. das Letras.

Phillips, Rod. 2003. *Uma Breve História do Vinho*. Rio de Janeiro, Record.

Piggott, Stuart. 1981. *A Europa Antiga: Do Início da Agricultura à Antiguidade Clássica*. Lisboa, Calouste Gulbenkian.

Pina Martins, José V. de. 1998. "Descobrimientos portugueses e Renascimento europeu", in Novaes, 1998: 179-92.

Pompa, Cristina. 2003. *Religião como Tradução: missionários, Tupi e Tapuia no Brasil colonial*. Bauru, Edusc / Anpocs.

Porro, Antônio. 1992. *As Crônicas do Rio Amazonas: tradução, introdução e notas etno-históricas sobre as antigas populações indígenas da Amazônia*. Petrópolis, Vozes.

Porto Alegre, Maria S. 1992/1993. "Cultura e história: sobre o desaparecimento dos povos indígenas". *Revista de Ciências Sociais*, XXIII/XXIV (1/2): 213-25.

Powell, T. G. E. 1965. *Os Celtas*. Lisboa, Verbo.

Priore, Mary Del (org.). 1997. *História das Mulheres no Brasil*. São Paulo, Contexto.

_____. e **Venâncio**, Renato P. 2004. *Ancestrais: uma introdução à história da África Atlântica*. Rio de Janeiro, Elsevier.

Prous, André. 1992. *Arqueologia Brasileira*. Brasília, Edunb.

Puntoni, Pedro. 2002. *A Guerra dos Bárbaros: Povos indígenas e a Colonização do Sertão Nordeste do Brasil, 1650-1720*. São Paulo, Fapesp/Hucitec/Edusp.

Raminelli, Ronald. 1994. "Imagens da Colonização: a representação do índio de Caminha a Vieira". Universidade de São Paulo, Tese de Doutorado.

_____. 1997. "Eva Tupinambá", in Priore (org.). 1997: 11-44.

Ribeiro, Berta. 1986 (org.). *Suma Etnológica Brasileira* (v. 1). Petrópolis, Vozes/FINEP.

_____. 1995. *Os Índios das Águas Pretas*. São Paulo, Cia. das Letras / Edusp.

Ribeiro, Darcy e **Moreira Neto**, Carlos de A. (orgs.). 1992. *A Fundação do Brasil: Testemunhos 1500-1700*. Petrópolis, Vozes.

Riera-Melis, Antoni. 1998. "Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII)", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 387-408.

Rocha, Leandro M. 1998. *O Estado e os Índios: Goiás, 1850-1889*. Goiânia, Ed. UFG.

Romagnoli, Daniela. 1998. “Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa”, in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 496-508.

Rouche, Michel. 1995. “A vida privada na conquista do Estado e da Sociedade”, in Veyne (org.), 1995: 405- 35.

Ruck, Carl A. 2001. “Bacchus Amongst Us”, in Carl A. Ruck, Blaise D. Staples e Clark Heinrich. *The Apples of Apollo: Pagan and Christian Mysteries of the Eucharist*. Durham, Carolina Academic Press, pp. 6-14.

Rudgley, Richard. 1995. *Essential Substances: A Cultural History of Intoxicants in Society*. New York, Kodansha.

_____. 1999. *The Lost Civilizations of the Stone Age*. New York, The Free Press.

Sahlins, Marshall. 1978. “A Primeira Sociedade da Afluência”, in Carvalho (org.). 1978: 7-44.

_____. 1979. *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro, Zahar.

_____. 1990. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar.

Saggers, Sherry e **Gray**, Dennis. 1998. *Dealing with Alcohol: indigenous usage in Australia, New Zealand and Canada*. Cambridge, Cambridge University Press.

Santos, Fernando S. D. dos. 1995. “Alcoolismo: a invenção de uma doença”. Dissertação de Mestrado, IFCH-UNICAMP.

Santos, João M. dos. 1998. “A expansão pela espada e pela cruz”, in Novaes, 1998: 123-43.

Santos, Sérgio de P. 1998. *Vinho e História*. São Paulo, Dórea.

Saragoça, Lucinda. 2000. *Da “Feliz Lusitânia” aos Confins da Amazônia (1615-62)*. Lisboa / Santarém, Cosmos / Câmara Municipal de Santarém.

Saraiva, José H. 1988. *História Concisa de Portugal*. Lisboa, Europa-América.

Sassatelli, Giuseppe. 1998. “A alimentação dos etruscos”, in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 186-198.

Scarano, Julita. 2001. “Bebida Alcoólica e Sociedade Colonial”, in Jancsó, István e Kantor, Íris (orgs.). 2001. *Festa: Cultura e Sociabilidade na América Portuguesa*. São Paulo, Edusp / Fapesp / Imprensa Oficial, v. II, pp. 467-83.

Schwartz, Stuart B. e **Pécora**, Alcir (orgs.). 2002. *As excelências do governador. O panegírico fúnebre a D. Afonso Furtado, de Juan Lopes Sierra (Bahia, 1676)*. São Paulo, Cia. das Letras.

Seaman, Gary e **Day**, Jane S. (eds.). 1994. *Ancient Traditions: Shamanism in Central Asia and the Americas*. Niwot, University Press of Colorado / Denver Museum of Natural History.

Sergent, Bernard. 1990. “Os Indo-Europeus. Gênese e expansão de uma cultura”, in Lévêque (dir.), 1990: 9-144.

Sherratt, Andrew. 2000. “Envisioning global change: a long-term perspective”, in Denmark (ed.), 2000: 115-31.

- Silva**, Armando C. F. da. 1990. "A Idade do Ferro em Portugal", in Alarcão (org.), 1990: 259-341.
- Silva**, Maria B. Nizza da (coord). 1995. *Cultura Portuguesa na Terra de Santa Cruz*. Lisboa, Estampa.
- Sissa**, Giulia e **Detienne**, Marcel. 1990. *Os Deuses Gregos*. São Paulo, Cia. das Letras.
- Soler**, Jean. 1998. "As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas", in Flandrin e Montanari (dir.). 1998: 80-91.
- Souza**, Marina de M. e. 2002. *Reis Negros no Brasil Escravista: História da Festa de Coroação de Rei Congo*. Belo Horizonte, Editora UFMG.
- Spina**, Segismundo. 1972. *A Lírica Trovadoresca*. Rio de Janeiro/São Paulo, Grifo/Edusp.
- _____. 1991. *Presença da Literatura Portuguesa (Era Medieval)*. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil.
- Suess**, Paulo (org.). 1992. *A Conquista Espiritual da América Espanhola*. Petrópolis, Vozes.
- Tannahill**, Reay. 1988. *Food in History*. London, Penguin Books.
- Taylor**, William B. 1979. *Drinking, Homicide and Rebellion in Colonial Mexican Villages*. Stanford, Stanford University Press.
- Taylor**, William. 1970. *Os Micénios*. Lisboa, Verbo.
- Teixeira-Pinto**, Márnio. 1997. *Ieipari: Sacrifício e Vida Social entre os índios Arara (Caribe)*. São Paulo, Hucitec/Anpocs/Ed. UFPR.
- Thébert**, Yvon. 1995. "Vida privada e arquitetura doméstica na África romana", in Veyne (org.), 1995: 301-97.
- Thompson**, Stephen I. 1977. "Women, Horticulture and Society in Tropical America". *American Anthropologist*, 79: 908-10.
- Thornton**, John. 1992. *Africa and Africans in the making of the Atlantic world, 1400-1680*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Toynbee**, Arnold. 1987. *Um Estudo da História*. Brasília / São Paulo, Edunb / Martins Fontes.
- Turner**, Terence. 1993. "De Cosmologia a História: resistência, adaptação e consciência social entre os Kaiapó" in Viveiros de Castro e Carneiro da Cunha (orgs.), 1993: 43-66.
- Unrau**, William E. 1999. *White Man's Wicked Water: The Alcohol Trade and Prohibition in Indian Country, 1802-1892*. Wichita, University Press of Kansas.
- Vainfas**, Ronaldo. 1995. *A Heresia dos Índios: catolicismo e rebeldia no Brasil colonial*. São Paulo, Cia. das Letras.
- _____. (dir.) 2000. *Dicionário do Brasil Colonial (1500-1808)*. Rio de Janeiro, Objetiva.
- Vasconcellos**, José L. de. 1959. *Textos Arcaicos*. Lisboa, Livraria Clássica.
- Vernant**, Jean-Pierre. 1987. *Origens do Pensamento Grego*. Lisboa, Teorema.
- Vetta**, Massimo. 1998. "A cultura do symposion", in Flandrin e Montanari (dir.), 1998: 170-85.
- Veyne**, Paul. 1995. "O Império Romano", in Veyne (org.), 1995: 19-223.
- _____. (org.). 1995. *História da Vida Privada (v. I: Do Império Romano ao ano mil)*. São Paulo, Cia. das Letras.

Vilaça, Aparecida. 1992. *Comendo Como Gente: formas do canibalismo Wari'*. Rio de Janeiro, EDUF RJ/ANPOCS.

Viveiros de Castro, Eduardo B. 1986. *Araweté: os deuses canibais*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar/ANPOCS.

_____. 1992. "Apresentação" in Vilaça, 1992: XI-XXVI.

_____. 1993. "Alguns Aspectos da Afinidade no Dravidiano Amazônico" in Viveiros de Castro e Carneiro da Cunha (orgs.), 1993: 149-210.

_____. 1999. "Etnologia Brasileira", in Miceli, 1999: 109-223.

_____. 2002. *A inconstância da alma selvagem - e outros ensaios de antropologia*. São Paulo, Cosac & Naify.

_____. 2002a. "O Mármore e a Murta: Sobre a Inconstância da Alma Selvagem", in Viveiros de Castro, 2002, pp. 183-264.

_____. 2002b. "Perspectivismo e multinaturalismo na América indígena", in Viveiros de Castro, 2002, pp. 347-99.

_____. e **Carneiro da Cunha**, Manuela L. (orgs.). 1993. *Amazônia: Etnologia e História Indígena*. São Paulo, NHII-USP/FAPESP.

Ward, Christie. 2003. "Drinking Customs of The Viking Age".

Disponível em <http://www.vikinganswerlady.com/index.html>.

Wachtel, Nathan. 1998. "Os Índios e a Conquista Espanhola", in Bethell, (org.) 1998: 195-239.

Weyer, Robert Van de. 1997. *Bede: Celtic and Roman Christianity in Britain*. Berkhamsted, Arthur James.

Williams, Patrick R. 2000. "An Intoxicating Ritual: A Sacrament of Drunkenness Built Loyalty in the Andes". *Discovering Archaeology*, 2 (2): 72.

Wilson, Samuel M. e **Rogers**, J. Daniel. 1993. "Historical Dynamics in the Contact Era", in J. Daniel Rogers e Samuel M. Wilson (eds.). *Ethnohistory and Archaeology: Approaches to Postcontact Change in the Americas*. New York, Plenum Press, pp. 3-15.

Witt, Constanze M. 1997. "Barbarians on the Greek Periphery? Origins of Celtic Art". PhD Dissertation, University of Virginia.

Disponível em <http://www.iath.virginia.edu/~umw8f/Barbarians/first.html>.

Wright, Robin M. (org.). 1999. *Transformando os Deuses: Os múltiplos sentidos da conversão entre os povos indígenas no Brasil*. Campinas, Ed. da Unicamp.