



A produção e os usos de bebidas alcoólicas na América Portuguesa e nas praças da África Central Ocidental

The production and use of alcohol in Portuguese América and West Central Africa

RICARDO, Raphael Martins ¹

Resumo: O presente artigo visa analisar, de forma comparativa, como ocorria a produção e os usos de bebidas alcoólicas na América Portuguesa e nas praças da África Central Ocidental. Para tanto, é de interesse refletir como os portugueses se utilizaram desse gosto da população na tentativa de introduzir sua principal bebida alcoólica, o vinho, visando a atingir objetivos distintos em cada localidade.

Palavras-chave: Brasil Colônia; África Central Ocidental; Alcool; Produção; Comércio.

Abstract: This article aims to analyze, in a comparative way, how was the production and use of alcohol in Portuguese America and in West Central Africa. Therefore, it is relevant to analyze how the Portuguese used the taste of these populations in an

1. Doutorando em História - Programa de Pós-graduação em História - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Universidade Nova de Lisboa - Av. de Berna, nº 26-C. Código Postal: 1069-061, Lisboa, Portugal. Bolsista CAPES (processo: 99999.001248/2015-04). E-mail: raphaelm.ricardo@gmail.com

attempt to introduce their main alcoholic drink, the wine, aiming to achieve different objectives at each location.

Keywords: Brazil Colony; West Central Africa; Alcoholic; Production; Trade.

Ao estabelecer os contatos com os nativos dos territórios da África Central Ocidental e da América Portuguesa, principalmente durante os séculos XVI e XVII, os portugueses notaram a produção de bebidas alcoólicas que ali eram realizadas assim como o gosto das populações nativas por estes produtos.

As diferenças culturais e a forma de realização de comércio entre estas duas regiões fizeram com que os portugueses estabelecessem medidas diferentes em relação aos usos atribuídos às bebidas alcoólicas; medidas essas que variavam de acordo com a utilidade e importância das bebidas nativas em cada região.²

As bebidas alcoólicas na região da África Central Ocidental já se faziam presentes antes das chegadas dos portugueses. Os funcionários reinóis e clérigos retrataram nas cartas enviadas à Corte o gosto dos nativos por essas bebidas, assim como por seus significados, usos sociais e comerciais e pelo modo que eram produzidas.

Entre as bebidas nativas, pode ser destacada a presença o *maluvu* (ou *malafu*), *walo* (ou *ovallo*). O primeiro era um vinho extraído das palmeiras de rafia, podendo ser obtido de duas maneiras: perfurando o cume da palmeira, onde os homens subiam e recolhiam a seiva; ou através da derrubada da árvore, fazendo dois furos para a retirada da seiva: um no topo e o outro no “coração” (modo que diminuía o tempo de vida da palmeira) (CURTO, 2002, p. 48-50). Estes processos podem ser notados, também, pela descrição que segue:

[o] vinho da palma faz assim, nos ramos da palmeira buscam onde ela lança filhos de novo então cortam os ramos e buscam os filhos e furam desta maneira. Quando acham o dito filho, que é feito da arte como as dos palmitos de Castela, que por tempo se faz em ramos, e faz um furo em cima de maneira que deixam duas terças em baixo pelo o pé e ali põem um cabaço com buraco pequeno que somente tapa o buraco e o atam com cordas pequenas porque este sempre é muito bem atado de maneira que o sumo não pode sair senão por dentro do cabaz e o sumo sai daquele filho para o cabaz e se destila assim por dia meia canada ou três quartilhos a mais, e é visitada pela manhã e a noite, e a cada vez o que visitam cortam um buraco mais embaixo, e põe ali o cabaz, tanto até que chega ao pé, porque então não tem mais o que destilar. Então assim, aquele destilar daquele filho dura quinze ou vinte dias e este vinho posto primeiro quando abre aquele filho é muito doce e auâte, não é tão bom e se torna cada vez mais com o sabor de vinagre, e este vinho não se tem mais de que um dia para o outro, porque depois se faz mais azedo (*Momumenta Missionária Africana*³, 2ª Série, Vol. I, 1957, p.688).

O seu consumo deveria ser feito no dia da extração, pois a seiva azedava facilmente,

2. O trabalho aqui exposto é parte do resultado da dissertação, desenvolvido com o financiamento da FAPESP – (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) intitulada: A cachaça nos dois lados do Atlântico: produção, comércio e proibição. Defendida em Agosto de 2014 junto ao Departamento de Pós-Graduação em História da Faculdade de Ciências e Letras – Universidade Estadual Paulista - Campus de Assis – Universidade Estadual Paulista.

3. Doravante: MMA.

não podendo ser armazenada e nem transportada a longas distâncias (CURTO, 2002, p. 50)⁴. Já a produção do *walo*, tinha como ingredientes básicos os cereais locais (milho-painço e sorgo), que após a ceifa:

[...] eram joeirados e, depois, imersos em água. A seguir a esta operação, que demorava alguns dias, os grãos de milho e sorgo eram secos ao sol. Acabada esta operação, os grãos eram pilados até transformarem em farinha. De imediato, adicionava-se água à farinha sobre o lume, sendo esta pasta constantemente mexida. Quando apareciam as primeiras bolhas, a mistura era retirada do lume. Após estar em infusão com as raízes para liquidificar a pasta, esta era então colocada em recipientes. Seguia-se um período de fermentação de dois a quatro dias e o *walo* estava pronto para consumo (CURTO, 2002, p. 63).

Ou ainda, de uma maneira, aparentemente, mais simples:

[o] vinho de milho se faz dessa maneira. Tomam o milho e o pisam muito bem pisado e fazem farinha dele e nesta farinha colocam água quente que o ferve. Então coam por um pano de palma feita para aquilo -. E colocam aquela água em panelas e a deixa cozer por certos dias. E este vinho quanto mais velho melhor é. E deste vinho há mais de que nenhum outro (MMA, 2ª Série, Vol. I, 1957, p.688).

Como é possível notar através das descrições, conseguia-se uma quantidade pequena de bebida, que ainda pouco tempo durava, devendo ser consumida em um curto período, pois muitas vezes, estragava e virava “vinagre” em poucos dias.

O *walo* e *maluvu* foram as bebidas nativas mais consumidas durante os séculos XVI e XVII e seria a quantidade de palmeiras existentes (variando de acordo com as condições climáticas) que definiria qual delas seria produzida/consumida em maior quantidade em cada região. Por exemplo, as regiões do interior do Kongo, que eram mais elevadas e úmidas, favoreciam a produção do vinho de palma (*maluvu*), enquanto nas províncias costeiras secas do reino (Nsoyo e Mbamba), onde as palmeiras eram encontradas em menor número, favoreciam a produção do *walo*.

O consumo da bebida – independentemente de qual fosse - mostrava-se muito presente em vários momentos em tais sociedades, sendo utilizadas para auxiliar na digestão de comida, oferecidas pelos nobres aos missionários (como sinal de hospitalidade), para evocar lágrimas nos funerais, nas transações comerciais e matrimoniais, nas festas, nas venerações aos antepassados, para fazer contato com os mortos (através da embriaguez, transe e da posse espiritual), entre outros (CURTO, 2002, p. 52-61).

O uso de uma bebida ou outra acabava por evidenciar uma hierarquia social. Nota-se que o *maluvu* era quase que exclusivamente destinado às camadas altas da sociedade, enquanto o *walo* era a bebida mais consumida pelas camadas mais baixas. Outra diferença consistia na maneira que eram produzidas, que acabava por realizar uma divisão sexual do trabalho, cabendo às mulheres a produção do *walu* e aos homens a do *maluvu* (CURTO, 2002, p. 63). De qualquer modo, isso não significa que as camadas

4. Este aspecto de durabilidade também se aplica ao *walo* (que devido à sua matéria prima, acaba por receber, também, a denominação de cerveja).

mais baixas não podiam consumir o *maluvu*, a diferença muito se dava pela quantidade que era consumida, pois:

[...] independentemente da quantidade de vinho de palma efetivamente consumida no Kongo e Angola, há um facto a não esquecer: onde quer que a palmeira de ráfia proliferasse, só um grupo de indivíduos bebia quantidades desproporcionais da sua seiva fermentada: os dirigentes que governavam [...] (CURTO, 2002, p. 54)

O *maluvu* destina-se, portando, aos nobres ou às pessoas mais abastadas que possuíam terras onde as palmeiras florescessem, ou às que tivessem recursos para adquiri-lo e consumi-lo em uma maior quantidade, cabendo aos trabalhadores servis a retirada da seiva da palmeira e a produção para o consumo dos nobres.

O hábito dos nobres de beber diariamente e a honra que esta prática representava não passaram despercebidos pelos missionários ou funcionários régios portugueses que também notaram o costume de utilizar a bebida como um sinal de hospitalidades aos visitantes de suas cortes. (MMA, 1^o Série, Vol. II, 1958, p. 500-501; MMA, 1^a Série, Vol. I, 1952, p. 117).

Estas bebidas ainda eram utilizadas como forma de pagamento de tributos. Durante o início do século XVII, nos reinos e províncias da África Central Ocidental (como Kongo, Ndongo, Nsoyo, por exemplo) o vinho de palma - entre outros artigos - era utilizado para realizar o pagamento de seus tributos; além de também ser exigido aos visitantes que passassem pelo seu reino ou pelos traficantes de escravos que queriam ter acesso aos seus mercados (CURTO, 2002, p. 56-61). Todo este processo se torna compreensível, pois, devido ao gosto dos governantes e de sua importância social, era necessário ter à disposição uma quantidade considerável deste produto, adquirindo-o de todas as formas possíveis, uma vez que a quantidade de vinho produzido era limitada pelo número de palmeiras além de não poder ser conservado por muito tempo.

Dada a importância das palmeiras para o poder/prestígio social e econômico local, bem como, para o cotidiano dos moradores dessas regiões, não era de se estranhar que quando os reinos entravam em guerra, elas se tornassem uns dos principais alvos, sendo destruídas e trazendo grandes prejuízos à população. Os danos causados por estas guerras podem ser notados através das informações dadas ao El-Rei, por Manuel Vogado Sotomaior em 1620, quando aponta que:

Na Quiçama, que é uma província além do rio Coanza para a parte de Benguela, andando como ainda andam hoje alguns jagas, que são salteadores, gente vagabunda, cruéis na guerra, porque comem carne humana e na terra em que encontram não deixam pedra sobre pedra. A esta gente se foi aos poucos dando entrada pelo presidio de Angola sendo nele capitão um Manoel Dias, pelos anos de 1618. A estes se juntaram outros negros, forros e escravos dos moradores portugueses, e foram fazendo guerra e assolando todos aqueles arredores até o tempo presente, que chegaram a cidade del Rei de Angola, que a desamparou de modo que cativaram, comeram e mataram muitas mil almas, cortando-lhes os palmares de que aquela gente colhe vinho e azeite, respeito porque hoje se padecem na povoação grandes faltas de tudo o que dantes havia (MMA, Vol. XIV, 1985, p.476).

Este tipo de tática, também foi adotado pelos portugueses diversas vezes em suas lutas pela conquista de Luanda, entre o final do século XVI e início do XVII. Como exemplifica a queima das terras e palmeiras do Ngola (“rei”) do Ndongo e de seus senhores, quando estes se rebelaram contra os portugueses. Atitudes que somadas, causaram a desorganização da cultura e do comércio do *maluvu* desde o final do século XVI (CURTO, 2002, p. 56 e 62; ALENCASTRO, 2000, p. 311).

A desorganização desta produção foi de suma importância para que os portugueses conseguissem introduzir o vinho, sua principal bebida alcoólica, nas regiões em que se instalavam e comercializavam na África Central Ocidental. Sabendo-se do gosto da população por bebidas alcoólicas e as funções que desempenhavam nestas sociedades, não demoraria muito para o vinho se tornar o produto que lhes proporcionaria a realização de alianças políticas, a aquisição de escravos e demais produtos de seus interesses e, após a fundação de suas conquistas, também a arrecadação de tributos.

O fato de o vinho ser um produto importado lhe proporcionava uma valoração maior frente aos seus concorrentes nativos, sem contar que seu teor alcoólico, superior ao *walo* e *maluvu*, lhe dava grande vantagem no comércio, caindo logo no gosto dos moradores e dos traficantes de escravos africanos.

Ao se comparar os teores alcoólicos dessas bebidas, o do vinho comum chegava a ser duas vezes maior que o do *maluvu* e quatro vezes superior ao do *walo* e se comparado ao vinho da Madeira, esta diferença aumentava para três e a quase nove vezes, respectivamente. (CURTO, 2002, p. 80). No entanto, mesmo possuindo uma durabilidade maior que as bebidas nativas, muitas vezes acabavam por estragar devido ao clima e às longas viagens marítimas e/ou pelo interior do território africano (MMA, Vol. VIII, 1960, p. 307).

Contudo, o vinho não era utilizado apenas como artigo direto na obtenção de novos produtos, também passou a ter a função de moeda de pagamento de tributo, assim como outros artigos, para ter acesso às feiras comerciais e a alguns territórios que ficavam mais no interior. Essas feiras eram de fundamental importância para o andamento dos negócios, principalmente o de cativos, o que fez com que os representantes e comerciantes portugueses aceitassem realizar tais pagamentos.

As funções desempenhadas pelo vinho nestas sociedades, somadas à necessidade de se angariar cada vez mais escravos para o trabalho na produção de açúcar no Brasil, como também nas minas de metais preciosos na América Espanhola, tornaram-se com o tempo, um dos principais produtos nas transações entre comerciantes portugueses e traficantes de escravos nas feiras africanas. Toda essa valorização fez aumentar a cobiça e o interesse sobre o vinho e seu comércio, chegando, até mesmo, a ocorrer furtos dessa mercadoria, para serem vendidos posteriormente (MMA, Vol. VI, 1955, p.105).

Esta bebida também passa a representar uma importante função na defesa daqueles territórios, pois é através do dinheiro arrecado no pagamento de seus tributos que os governantes locais realizam as melhorias necessárias nas fortificações, as quais se tornaram parte do foco de atenção dada pelos portugueses à defesa das conquistas na África passa a ser cada vez mais crescente devido à presença dos holandeses nessas localidades.

Em carta, de 23 de Fevereiro de 1632, do ex-governador de Angola, Fernão de

Sousa, cujo objetivo era dar conta ao rei dos acontecimentos durante o seu governo (de 1624 a 04 de Setembro de 1630), há informações sobre as melhores maneiras para se proceder nas negociações com o Rei do Congo, para que se conseguisse o acesso às minas de cobre e o alertando para um provável prejuízo na retirada de tal minério, que poderia ficar sem lavrar na sua totalidade devido à falta de experiência do “gentio”, pessoas, cabedais e oficias para realizar tal tarefa.

Sousa preocupava-se também, com a possível descoberta dessa atividade por parte dos holandeses que poderiam facilmente apreender as canoas com cobres que iam até a foz do Rio Ambriz e de lá seguiam em embarcações até o porto de Luanda (MMA, Vol. VIII, 1960, p.150-151).

Ainda nesta mesma carta, Fernão de Sousa informa El-Rei a respeito da discussão entre os das “cazas da Camera todos os da governança e armadores” sobre a imposição dos vinhos na cidade de Luanda e no Reino de Angola, que mesmo ocorrendo certas divergências a respeito deste assunto, os argumentos de que a arrecadação serviria para fortificar e proteger o porto e a cidade contra os holandeses, assim como, defender

[...] a sua terra, suas cazas, mulheres, e filhos; e com estas razões, e com outras os persuadi a que aceitassem a dita imposição dos vinhos, de que se fizeram autos de aceitação pelo escrivão da Câmara, no livro dela, em que assinaram, o Ouvidor Geral, Juiz Ordinário, Vereadores, Procurador do Conselho [...] (MMA, Vol. VIII, 1960, p. 151).

E sendo aceita a imposição, o governador mandou

[...] acabar as casas da Câmara e cadeia e mudar para elas os oficiais e presos, e compor e adereçar as que se havia feito para a Câmara e cadeia, nas quais se agasalhou o Governador Dom Manoel Pereira Coutinho, porque estão e em conveniente sítio para viverem nelas os governadores; com o que se ficou escusando paga V. Majestade cento e cinquenta mil réis cada ano, de bom dinheiro, de aposentadoria ao Governador e o que faltava para se acabarem de todo, se iria fazendo com o direto dos panos, que V. Majestade mandou aplicar a esta obra, e acabada se gastará nas fortificações em que V. Majestade ficou por dar todas as vias bem sentido e os governadores melhor agasalhados [...] (MMA, Vol. VIII, 1960, p.152).⁵

A utilização do vinho na proteção contra o inimigo (holandeses), não ficava restrita à arrecadação vinda das imposições, sendo usado também como presente, para se conseguir alianças e/ou agradar os governantes dos territórios africanos.

Em uma carta enviada para o reino por Diogo Lopes de Faria, em 20 de Maio de 1636, explicava a situação política do Reino do Congo, sobre a presença dos holandeses no porto de Pinda e informava que já havia sido enviado, a pedido do Governador Fernão de Sousa, para negociar com “el rey do Congo” a retirada dos flamengos, onde há anos possuíam feitorias que faziam grande dano àquela costa.

Concretizado este pedido, Diogo aconselha o rei que seria prudente de sua parte,

5. Em outra carta de Fernão de Sousa, de 21/02/1632, com o mesmo objetivo da anterior, encontra-se uma descrição pormenorizada das fortificações e melhorias realizadas em Angola com a imposição dos vinhos (MMA, Vol. VIII, 1960, p. 113-117).

enviar uma carta em agradecimento ao ocorrido e alguns presentes ao “Rey do Congo”, pedindo-lhe também, que mandasse seus vassallos não consentissem que os holandeses tomassem o porto e nem que lhes dessem coisa alguma, e que colocasse “algum número de gente escolhida” entre os rios Dande e Lose para defender esta costa, que é vizinha ao porto de Luanda; além de enviar um “socorro” para ajudar na sua defesa, já que aquele reino carecia de gente, munições e fortificações “e isto não ignoram os naturais, [e] nem se poderá esconder ao inimigo se lá for” (MMA, Vol. VIII, 1960, p. 364-365).

Estas orientações receberam o parecer favorável do Conselho Ultramarino, indicando que

[...] devem dar graças ao Rei de Congo como o suplicante aponta e que lhe mande uma espada, uma adaga, uma cadeira de veludo de cor, chapéu branco, uma capa de Goa e duas pipas de vinho para seu regalo que será de estima e resultará em utilidade do serviço de V. Majestade e que isto deve ir logo na primeira embarcação por todas as razões referidas no papel que deu Diogo Lopes Faria (MMA, Vol. VIII, 1960, p. 364-365).

Neste despacho, fica clara a importância do vinho nas relações e alianças políticas, uma vez que em nenhum momento o autor da carta (Diogo Lopes) faz referência ao envio da bebida, ou seja, isso foi algo indicado pelo Conselho que obviamente era conhecedor do valor de tal produto nessas relações diplomáticas.

A utilidade do vinho também é sentida em assuntos relacionados a fortificação das praças. Em carta de 16 de Outubro de 1638, o Capitão José Martins solicita à Coroa o envio de mais soldados para melhorar a defesa de São Tomé e Axém, assim como, uma maior quantidade de pólvora, armas e também, alimentos, vinho e aguardente para os capitães negros. (MMA, Vol. VIII, 1960, p. 403).

Dada a importância do vinho, não é de se estranhar que produtores e comerciantes portugueses tivessem concorrentes nesse tipo de mercado. Esta concorrência foi sentida pelos portugueses de Luanda através da diminuição de seus lucros nas negociações no Kongo, as quais estavam muito abaixo do que esperavam atingir. Isso correu devido à produção de vinho local pelos traficantes de escravos da região. A medida tomada pelos portugueses para proteger seus interesses foi a destruição completa das vinhas do Kongo “no último quartel do século XVII”, e, com isso, passaram a monopolizar todo o comércio que envolvesse a troca de escravos por álcool naquele reino (CURTO, 2002, p. 93).

O domínio do vinho português neste comércio acaba por ser afetado durante o período da União Ibérica quando em 1590, após a morte de Paulo Dias de Novais (09 de Maio de 1589), foi revogado por Filipe II, o monopólio de recebimento e distribuição do vinho cedido a Novais e aos seus herdeiros e sucessores, na carta de doação para fundação da cidade de Luanda.

Se por um lado essa medida favoreceu os comerciantes portugueses, que aumentaram o envio de seus produtos, por outro, trouxe a concorrência dos vinhos hispânicos, mais alcoolizados, trazidos pelos *asientistas* para adquirir escravos de Angola para o trabalho na América espanhola que passou a conquistar a preferência dos mercadores, chegando a atingir lucros de 500% em suas negociações (CURTO, 2002, p. 108-112; ALENCASTRO, 2000, p. 312-313). Porém, o golpe mais duro neste comércio nas

praças africanas foi a perda de Angola para os holandeses.

Os batavos, assim como os portugueses, perceberam a importância das bebidas alcoólicas, principalmente o vinho, para adquirir escravos levando

[...] os administradores holandeses em Luanda a informar os seus superiores no Recife que, com os negociantes de escravos na África Central Ocidental a pedirem um pouco de tudo, particularmente vinho, em troca dos cativos que traziam para a costa, e com as pipas a esvaziarem-se, não era possível comprar o número desejado de escravos (CURTO, 2002, p. 121).

Com Angola sob o domínio dos holandeses, e a maioria dos portugueses refugiados e praticamente isolados em Massangano, o recebimento de vinho tornou-se quase que inexistente, fazendo com que estes portugueses passassem a produzir sua própria aguardente, usando cereais, frutos, frutos secos e até mesmo de cana-de-açúcar em substituição ao vinho. No entanto, de qualquer forma, o comércio lusitano de escravos acabou sendo bloqueado, mesmo que alguns comerciantes ainda se lançassem nessa atividade ilegal eram ofuscados pela superioridade e pelos preços baixos dos produtos holandeses (CURTO, 2002, p. 118-119).

De qualquer forma, após a reconquista de Angola ocorre o restabelecimento do envio e comércio de vinho, retomando os modos de utilização dessa bebida naquela região⁶. Porém, no outro lado do atlântico a introdução do vinho português ocorre de uma maneira diferente.

A produção de bebidas alcoólicas também era comum na América Portuguesa do século XVI-XVII. Estas eram feitas com a grande variedade de frutas e tubérculos disponíveis na natureza. Dentre elas se destaca aquela derivada da mandioca, o “cauim”, devido a sua importância na cultura das sociedades indígenas, tornou-se objeto de diversos trabalhos que buscavam identificar e compreender o seu modo de produção e utilização.

O cauim era produzido pelas mulheres das tribos que pegavam as

[...] 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 tais vasilhas adequadas, que enterram a meio chão, e que empregam como aqui os toneis para vinho e cerveja. Despejam dentro a massa e fecham 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 grosso e tem bom gosto (STADEN, 1974 (1557), p.166-167 apud FERNANDES,1999, p. 75-76).

Os indígenas do Brasil, assim como os africanos, eram conhecidos como bons

6. É importante salientar que durante a segunda metade do século XVII e, principalmente, início do XVIII passa a ocorrer a introdução da cachaça produzida no Brasil nas praças africanas. Este fato irá modificar a utilização das bebidas alcoólicas no comércio de escravos, tornando-se a cachaça a bebida de maior importância dentro desse cenário. Para uma melhor compreensão do tema, conferir: CURTO, José C. Curto (1999; 2002); e RICARDO, Raphael Martins (2014 – acessar, em especial, o Capítulo IV).

bebedores e também não possuíam o hábito de beber isoladamente. O consumo de bebida alcóolica era realizado em grupos e não tinha apenas o objetivo de atingir especificamente a embriaguez como pode ser notada na passagem abaixo:

Se esses índios são grandes dançarinos são ainda melhores bebedores; em verdade não costumavam beber senão nos dias de reuniões festivas, como quando matam algum 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 (ABBEVILLE, 1975, p. 409-410).

Deste modo, é possível apontar diferenças fundamentais no modo do uso da bebida na América portuguesa que se tornou um empecilho para a introdução do vinho português em tal sociedade.

Primeiramente porque não existia entre os nativos do Brasil o comércio esperado pelos portugueses, ou seja, as mercadorias a eles ofertadas não eram comercializadas, não havia um mercado em torno desses produtos tal qual ocorria nas praças africanas. As bebidas não representavam uma moeda de troca comercial, não geravam tributos, enfim não possuíam as características/funções comerciais que os portugueses estavam acostumados encontrar em outras partes de seu império. Segundo, não era costume dos indígenas beber diariamente (o fazendo em momentos específicos – guerras, ritos de passagens, cerimônias, etc.), as bebidas não representavam uma diferenciação social, ou seja, não existia uma bebida destinada ao cacique ou ao pajé e outra para o restante da tribo, não proporcionando ao uso da bebida um meio de status social.

No entanto, havia uma distinção na hora de sua produção; destinava-se às mulheres a responsabilidade de tal produção, mas de forma alguma isso era um sinal de menosprezo ou de inferioridade, pelo contrário, devido à importância da bebida naquela sociedade era considerado algo de grande prestígio participar dessa atividade.

Desta maneira, para a realização de festas e rituais, tais como a “cauinagem” (ritual no qual se bebia o cauim) deveria haver uma grande quantidade dessa bebida, para que toda a tribo e seus convidados pudessem beber à vontade, possibilitando que o vinho pudesse ocupar o lugar do cauim nas cerimônias e festividades deveria haver uma grande quantidade disponível na colônia, algo que não acontecia, ora devido as condições impróprias para o cultivo das uvas, ora pela irregularidade dos comboios da Companhia de Comércio do Brasil que tornava os vinhos escassos e demasiados caros para esta realização.

Os comerciantes de vinho, portanto, não obtiveram as condições favoráveis para a introdução e comercialização do seu produto esbarrando nas especificidades culturais da população local, não conseguindo ter o êxito comercial que almejavam. Todavia, não foram somente estes comerciantes que enxergavam o cauim como um empecilho. Outro grupo também passaria a ter dificuldades em desenvolver suas atividades, os jesuítas.

A grande quantidade de bebida consumida pelas indígenas durante seus rituais e o estado de embriaguez que alcançavam chamava a atenção desses religiosos devido a diferença que se estabelecia com o modo europeu/português de consumo de bebida/vinho (hábito diário, durante as refeições e nos rituais religiosos –missas- feito em pequenas quantidades).

Este fato fez com que ocorresse um processo de tentativa de moderação do uso da bebida. Moderação que “[...] transformou-se em valor ideológico, isto é, em instrumento de dominação que forneceu uma representação prescritiva aos membros da sociedade colonial acerca de como deve ser o comportamento alcoólico dos seus integrantes” (AVELAR, 2010, p. 91).

Os jesuítas viam nos rituais de embriaguez dos indígenas a presença do demônio a ser extirpado e ao mesmo tempo também os utilizavam para atingir seus objetivos de colonização. Para tanto, os próprios religiosos participavam dos rituais e faziam uso de tais bebidas para entendê-los e contrapô-los aos costumes europeus, de modo a menosprezar a bebida e sua forma de consumo, além de promover o afastamento dos diferentes grupos étnicos para que não se unissem contra o domínio português. Foi por meio dessa moderação que se estabeleceram os padrões para uso do álcool na colônia. Embebedar-se, portanto era realizar uma transgressão do modelo de expectativa social (AVELAR, 2010, p. 66-114).

A cauinagem se mostrava assim um empecilho ao trabalho de catequização dos jesuítas, pois, quando realizada, reforçava os laços dos indígenas com seus antepassados, seus deuses, com sua tradição, se contrapondo ao modelo religioso português. Para os jesuítas “[...] extinguir a cauinagem era o meio de viabilizar a catequização e prosseguir a expansão da cristandade [acabando-se com] o motor da tradição [indígena], promotor das resistências e tão inimigo dos padres quanto o rei dos diabos” (RAMINELLI, 2005, p. 42). Foi a partir desse pensamento que esses religiosos travaram inúmeras “guerras” com o objetivo de pôr fim a cauinagem e substituir tal bebida pelo vinho europeu, tarefa muito difícil de cumprir devido as peculiaridades supracitadas.

Bem distante do que esperavam os jesuítas, não foi o vinho, mas sim outra bebida nativa que passou a ser a substituta do cauim, a cachaça. Isto ocorre devido a suas vantagens de produção em comparação ao vinho, pois a cachaça era uma mercadoria brasileira tida caracteristicamente como um subproduto da produção açucareira (o que a tornava de fácil acesso e disponível em grande quantidade) manufaturado pela mão de obra escrava (o que reduzia seus custos de produção) e destilado, possuindo, desta forma, maior teor alcoólico e melhor resistência às condições climáticas em comparação ao vinho (CASCUDO, 1968, p. 12; CURTO, 1999, p.72)⁷. A cachaça era, então, um produto fermentado, produzido fora da colônia, mais suscetível às condições climáticas (tanto durante o transporte ultramarino, como no terrestre), tinha um custo de produção maior e somado a irregularidade de navios para a realização de seu comércio possuía um preço mais elevado.

A substituição do elemento alcoólico nos rituais indígenas não representou a solução dos problemas dos jesuítas, pelo contrário, agora a cachaça passava a ser o empecilho à sua tarefa. As reclamações dos religiosos foram expressas em inúmeras cartas, e por vezes resultavam em cartas oficiais que solicitavam a proibição da venda desse produto aos índios, como a Portaria passada por Antônio Luiz Gonçalves da Câmara Coutinho, que visava atender aos pedidos do Padre João da Rocha, Superior da Aldeia do Espírito Santo, datada na Bahia, em 07 de Setembro de 1691, alertando que as ordens eram:

7. De acordo com os dados analisados por José Curto, o teor alcoólico do vinho metropolitano poderia atingir um pouco mais que 11% e o da Madeira até 17%, enquanto a aguardente poderia atingir 67% (CURTO, 2002, p. 80-81).

[...] que deste Governo se tem passado em diversos tempos para os moradores circunvizinhos não venderem aguardente aos índios, continuam ainda em o fazerem; pedindo-me que para se evitarem os danos que podem resultar de se excederem as ditas ordens por se haverem relaxado, mandasse passar outras em confirmação das primeiras, e com novas penas aos transgressores delas; respeitando eu o prejuízo que podem receber os índios que com aguardente se costumam perturbar. Mando que nenhuma de qualquer qualidade que seja, venda nem possa vender aquele gênero de bebida aos índios da dita aldeia, nem levar a ela, pena de perder a aguardente, e vinte dias de cadeia [...] (DHBN, Vol. XXXII, p. 302-303).

Percebe-se que os pedidos de proibição da venda de cachaça para os indígenas era algo recorrente, visto que esta Portaria tinha como objetivo reiterar as ordens anteriores e ainda reforçá-las com penas aos transgressores. Contudo, a comercialização e o uso da bebida estavam tão disseminados na colônia e no gosto dos gentios da terra que estas ordens praticamente não surtiam efeito; como pode ser notado na Ordem direcionada aos Juizes de Ilhéus, que comprova a continuidade deste comércio, datada na Bahia em 20 de Agosto de 1692, para que:

[...] os juizes da Câmara da Vila de S. Jorge dos Ilhéus não consintam que pessoa alguma que tratem em águas ardentes da terra, a possam vender aos índios da administração dos Religiosos da Companhia, pelos inconvenientes que disso resultam à conservação da dita Aldeia, castigando os que se acharem transgressores desta ordem que guardarão pontualmente (DHBN, Vol. XXXII, p. 299).

Mesmo sendo a maior preocupação dos jesuítas a conservação da saúde e das almas dos indígenas, eles também se mostravam preocupados com a catequização dos negros, chegando a entrar em conflito com senhores de engenho que os obrigavam a trabalhar aos domingos e dias santos, para não prejudicar a produção açucareira. O interessante dos argumentos utilizados pelos senhores de engenho era que os escravos, quando não trabalhavam nestes dias, se entregavam às festas, danças e aos vinhos e acabam por se envolver em pendências (brigas), nas quais feriam ou saíam feridos (BENCI, 1977, p. 178 e 192).

Como os vinhos não se encontravam em abundância e tinham um preço elevado, pode-se inferir que seria mais comum a utilização da cachaça pelos escravos nestas festas, já que era um produto mais barato e de fácil acesso, sendo produzido no próprio engenho. O uso da cachaça pelos escravos poderia ainda representar outros prejuízos aos senhores de engenho em função da embriaguez causada pela bebida e o maior risco de sofrerem algum tipo de acidente. Como pode ser visto na passagem abaixo:

[...] porque e por desgraça a escrava que mete a cana entre os eixos ou por força do sono, ou por cansada, ou qualquer outro descuido mete desatentamente a mão mais adiante do que devia, arrisca-se a passar moída entre os eixos se lhe não cortarem logo a mão [...] E este perigo é ainda maior no tempo da noite, em que moem igualmente como de dia, posto que se revezem as que metem a cana por suas esquipações, particularmente se as que andam nessa ocupação forem boçais ou acostumadas a se emborracharem” (apud FERLINI, 1988, p. 119).

Na tentativa de chamar a atenção da Coroa para os malefícios da cachaça os religiosos utilizavam do argumento que o seu consumo causava a degeneração social, física e espiritual dos indígenas e escravos tendo a esperança de que alguma medida drástica colocasse fim a produção dessa bebida, algo que não ocorreu efetivamente.⁸

Ao se tratar a produção e utilização/função das bebidas nativas nessas regiões de forma comparativa é possível notar os diferentes tipos de entraves encontrados pelos portugueses nos seus domínios.

Na África, a introdução do vinho e o estabelecimento de uma inserção comercial e social ocorreram, de certo modo, sem muitos problemas, o que se deve às funções atribuídas às bebidas alcoólicas aquelas localidades. Como era costume realizar trocas comerciais, fazer pagamentos de tributos, presentear autoridades com bebidas antes mesmo das chegadas dos portugueses a introdução do vinho passou a ser algo mais lógico/aceitável, tornando-se um substituto natural, o qual ainda dava mais prestígio a quem o usufruísse, pois representava um produto estrangeiro, ou seja, que não era produzido naquela região. Portanto, a principal preocupação dos produtores e comerciantes metropolitanos era regular o seu comércio, tributá-lo, criar mecanismo que o protegesse de uma concorrência interna e/ou externa para que assim pudessem manter o máximo de controle nesse tipo de comércio.

Já no outro lado do Atlântico os produtores e comerciantes de vinho se depararam com uma realidade totalmente diferente. Os nativos dessa região não possuíam formas de comércios iguais aos demais povos do Império Português, pois, para eles, a bebida não possuía uma função comercial, seu uso estava ligado a questões socioculturais. Não havia, portanto, o consumo diário, fazendo-o em rituais religiosos ou em ocasiões especial e sempre em grandes quantidades. Estas características fizeram com que o vinho tivesse dificuldade em se inserir no gosto e, principalmente, no costume dos nativos.

Uma das maneiras da Coroa tentar solucionar este problema foi através dos trabalhos dos religiosos que passaram a travar “guerras” contra a utilização dessa bebida, pois representavam um grande entrave para a conversão dos nativos ao catolicismo. De qualquer forma, esta luta também se mostrou inútil, não sendo possível realizar a introdução do vinho nessas sociedades e muito menos extinguir a produção das bebidas nativas.

De qualquer modo, durante este período ocorre a predominância de uma bebida no comércio dos dois lados do Atlântico, a cachaça (subproduto da produção açucareira, obtida inicialmente dentro dos engenhos e não pelos nativos da região). Esta bebida estabeleceu o elo entre as duas colônias durante a segunda metade do século XVII e

8. Os argumentos dos jesuítas somaram-se aos argumentos dos produtores/comerciantes de vinho e senhores de engenhos que também tinham a cachaça com um empecilho para as suas atividades, pois, segundo os primeiros, esta concorria no comércio do vinho (tanto em África como na América Portuguesa) e, já os segundos, a acusavam de fazer concorrência no comércio da lenha e da cana, o que aumentava os custos da produção açucareira nos momentos de crise (meados do século XVII). A soma dessas reivindicações fez com que a Coroa proibisse tal produção em dois momentos: 1649 e 1679. No entanto a importância que a cachaça adquiriu durante este período fez com que essas leis (proibições) fossem revogadas. Para uma melhor compreensão dos entraves causados pela produção e comercialização da cachaça conferir: Ricardo, Raphael Martins: “A cachaça nos dois lados do Atlântico: produção, comércio e proibição (1640-1695)” (2014).

início do XVIII, período em que suas funções dentro do império português estavam bem definidas, enquanto uma se constituiria com o maior produto de açúcar, a outra se tornaria a fonte de mão de obra indispensável para a manutenção e continuidade de tal atividade, portanto, nestes dois lados do Atlântico estabeleceu-se uma forte interdependência baseada, em grande parte nos interesses comerciais em torno da cachaça, que passava a ter uma relevante importância para a Coroa portuguesa na manutenção destes domínios.

Referências

ABBEVILLE, Claude d'. *História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975.

ALENCASTRO, Luis Felipe de. *O trato dos viventes. Formação do Brasil no Atlântico-sul*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

AVELAR, Lucas Endrigo Brunozi. *A moderação em excesso: estudo sobre a história das bebidas na sociedade colonial*, 2010. Dissertação de Mestrado. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-08022011-151118/pt-br.php>>. Acesso em: 18 de maio de 2012.

BENCI, Jorge. *Economia Cristã dos Senhores no Governo dos Escravos*. São Paulo: Editorial Grijalbo, 1977.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Prelúdio da Cachaça: Etnografia, História e Sociologia da aguardente no Brasil*. Rio de Janeiro: IAA, 1968.

CURTO, José C. A luta Luso-Brasileira pelo comércio do álcool e de escravos em Luanda c. 1640-1703. In: PANTOJA, Selma; SARALVA, José Flávio (Orgs.). *Angola e Brasil nas rotas do Atlântico Sul*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

_____. *Álcool e Escravos: o comércio luso-brasileiro do álcool em Mpinda, Luanda e Benguela durante o tráfico atlântico de escravos (C.1480-1830) e o seu impacto nas sociedades da África Central Ocidental*. Lisboa: Vulgata, 2002.

Documentos Históricos da Biblioteca Nacional. Rio de Janeiro. Provisões, Patentes, Alvarás, Mandados. (1651- 1693), Vol. XXXII.

FERLINI, Vera Lúcia Amaral. *Terra, Trabalho e Poder: O mundo dos engenhos no Nordeste Colonial*. São Paulo: Brasiliense, 1988.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial (séculos XVI-XVII)*. Niterói: UFF, 2004. Alameda, 2011. 386 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: <http://www.historia.uff.br/stricto/teses/Tese-2004_FERNANDES_Joao_Azevedo-S.pdf>.

Monumenta Missionária Africana: África Ocidental. (1471-1531). 1ª Série. Vol. I. Agência do Ultramar: Divisão de Publicações e Biblioteca. Lisboa, MCMLII (1952).

_____. (1532-1569). 1ª Série. Vol. II. Agência do Ultramar: Divisão de Publicações e Biblioteca. Lisboa, MCMLLIII (1958).

_____. (1342-1499). 2ª Série. Vol. I. Agência do Ultramar: Divisão de Publicações e Biblioteca. Lisboa, MCMLVII (1957).

_____. (1686-1699) - Suplemento (Sécs. XV, XVI, XVII). Vol. XIV. Academia Portuguesa de História. Lisboa, MCMLXXXV (1985).

_____. (1611-1621). Vol. VI. Agência do Ultramar: Divisão de Publicações e Biblioteca. Lisboa, MCMLV (1955).

_____. (1631-1642). Vol. VIII. Agência do Ultramar: Divisão de Publicações e Biblioteca. Lisboa, MCMLX (1960).

RAMINELLI, Ronaldo. Da etiqueta canibal: beber antes de comer. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique Soares (Org.). Álcool e drogas na história do Brasil. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2005.

RICARDO, Raphael Martins. *A cachaça nos dois lados do Atlântico: produção, comércio e proibição*. Assis: UNESP, 2014. 129 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/113814/000803440.pdf?sequence=1>>.