revista CANTAREIRA
criada e mantida por **alunos** da área de **História da UFF**
ISSN 1677 7794

| ler em pdf | imprimir esta entrevista |

7a edição on-line
artigos

por João Azevedo Fernandes

Sobre civilizados e bárbaros: o álcool e as trocas culturais na antigüidade européia

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.[1]

Em um dia qualquer do ano de 616 da nossa era – conta-nos o monge Beda, o Venerável, escrevendo um século após o fato – 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.***[2]

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, pelos colonizadores europeus, 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. O conflito cultural que se desenrolou quando os mundos mediterrânico e nórdico se encontraram, nos estertores da Antiguidade e princípios do Medievo, teve no choque entre o vinho e bebidas como a cerveja e o hidromel uma de suas expressões simbólicas mais acabadas.

Foi neste período de instabilidade criadora que as estruturas sociais e culturais da Europa medieval surgiram e se desenvolveram, e que as bases dos regimes etílicos dos europeus atuais 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 reafirmaram e solidificaram.

A construção destas identidades etílicas estava profundamente marcada pela distinção *civilizado/bárbaro*, distinção que permitia aos gregos e romanos estabelecer sua própria superioridade cultural sobre outros povos. Não se tratava, é importante notar, de uma distinção baseada em um evolucionismo social avant la lettre: para os povos da antiguidade clássica, o termo “bárbaro” tinha uma conotação bastante diferente do termo moderno “primitivo”, significando antes uma relação de alteridade radical, mais do que uma concepção baseada em “estágios” de evolução social. Desta forma, tanto eram bárbaros povos sedentários que praticavam a agricultura e a pecuária, como os celtas, quanto os nômades citas, assim como eram bárbaros povos que haviam construído grandes civilizações, como egípcios, babilônios ou persas. O fator determinante para que um povo fosse considerado bárbaro era a não utilização dos códigos de comportamento social aprovados por gregos e romanos.[3]

Dentre estes códigos, um dos mais sensíveis dizia respeito à forma de consumir alimentos e bebidas, e aos tipos de alimentos e bebidas consumidos por cada sociedade, ou por diferentes grupos dentro destas sociedades. Alimentos e bebidas são importantes “marcadores sociais” que, quando usados positivamente, demonstram a pertença a um determinado grupo e, quando vistos de um ângulo negativo, provêem uma justificativa para a discriminação.[4] Como afirmou, a este respeito, Massimo Montanari, a respeito da oposição alimentar (e etílica, 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 noção de cidade); e podese dizer que ele funda a própria 'diferença' no que diz respeito ao não-civilizado e ao nãocitadino (...).***[5]

Dentro dos cânones desta cultura alimentar (e etílica) mediterrânica, algumas normas de consumo eram cruciais, como a diluição do vinho em água, e os limites (pelo menos em um nível formalizado e idealizado) impostos à prática da embriaguez. Gregos e romanos claramente percebiam a diferença entre estas normas e o fato de que os povos celtas e germânicos bebiam o vinho puro e buscavam ativamente a ebriedade, transformando estas diferenças em um sinal diacrítico e em uma justificação para seus protestos de superioridade.

É claro que, no próprio Mediterrâneo, o vinho havia sido introduzido, não sendo uma invenção original daquela região. Ao que tudo indica, o vinho somente se estabeleceu no território em que se construiria a civilização grega a partir do II milênio a.C., quando cretenses e gregos micênicos começaram a produzir a bebida com base em influências recebidas do Oriente Próximo, onde já se bebia vinho desde, pelo menos, o VI milênio a.C.[6] De todo modo, o que importa notar aqui é que, para os povos do mediterrâneo do período que nos interessa, o vinho era uma bebida que existia desde tempos imemoriais, e que constituía, juntamente com o trigo e o azeite de oliva, uma tríade alimentar carregada de simbolismo, e cuja ausência eventual em outros povos servia como uma justificativa mais do que suficiente para o uso de epíteto "bárbaro".

A expansão do vinho, e sua transformação em principal bebida das novas sociedades européias que emergiram dos escombros do Império Romano, representaram 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 como os Lígures da Itália e os Iberos da Espanha - que não pertenciam ao tronco lingüístico indo-europeu - e, principalmente, aos Celtas, conjunto multi-étnico de povos de língua indo-européia que, a partir do ano 1000 a.C., se estabeleceram em 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 européias.[7]

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 fomoire (o mau olhado, o azar).[8]

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 todas as coisas passadas, presentes e futuras. Estas dádivas seriam concedidas àquele que primeiro tomasse da bebida, e que deveria ser, presumivelmente, o triste Afagddu.

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 pôde 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.[9]

Através do mito de Gwion Bach é possível perceber que as bebidas possuíam, para os celtas, uma capacidade enteogênica, isto é, de veículo para a integração dos homens com as divindades e com seus atributos, tais como a coragem e proficiência guerreira e 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.[10]

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.[11] – o forte (em termos de percentual etílico) 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.[12]

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 1.150 l 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, um papel suntuário, já que suas paredes finíssimas não permitiam que fosse completamente cheio.[13]

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.[14] Também aprenderam a produzir o vinho, como afirmou o historiador romano Justino: "com os gregos os 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".[15]

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 tumulo acompanhados de grandes quantidades de vinho acondicionado em ânforas romanas,[16] e os irlandeses, que jamais foram conquistados pelos romanos, trocavam o vinho por cães ferozes, através de rotas atlânticas de comércio.[17] 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.[18]

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.[19] 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".[20]

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.***[21]

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 inacreditáveis: por uma ânfora de vinho recebem um escravo, assim trocando a bebida pelo escanção.***[22]

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, o qual 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.[23]

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 alteradoras da consciência, 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 ou psicoativas. 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: "proíbem absolutamente a entrada do vinho, por julgarem que com ele se enervam e efeminam os homens para o trabalho".[24]

Como analisar, portanto, o papel do álcool neste tipo de mudança cultural? 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.[25]

Penso que foi Andrew Sherratt,[26] 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 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 em que 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".[27]

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. Ao consumir a bebida mediterrânica, os povos do interior da Europa buscavam também superar uma diferenciação, social e cultural, que lhes parecia insuportável.

Não obstante, 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 estacarga 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[28] 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”.[29]

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 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 uma visão deste tipo entre os romanos, que olhavam o vinho como um item nutricional corriqueiro, o que revela uma discrepância fundamental na apreensão cultural do álcool e da embriaguez, 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.

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.[30] 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”). [31]

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 quotidiana.[32]

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 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.**[33]*

Tácito aponta neste trecho a existência de uma efetiva dicotomia entre os comportamentos etílicos 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 animalesca sobre seus semelhantes".[34]

É, naturalmente, necessário tomar certas cautelas quanto a este tipo de relato. 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".[35] Além disso, no Colóquio de Ælfric, revela-se que a potência etílica do vinho também era considerada, pelos germânicos "beberrões", como algo perigoso: "vinho não é uma bebida para crianças ou tolos, mas para os mais velhos e sábios".[36] 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 etílicos, 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.**[37]*

Encontraremos igualmente, durante a formação dos regimes etílicos 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 intima 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 etílico, 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.[38]

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 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.[39]

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 terem sido adquiridos em virtude de suas características de bens de prestígio.

Para Dominic Ingemark, a motivação principal para estas importações de vinho era política, mais do que comercial. Ao utilizarem, e controlarem, estes bens de origem estrangeira, as elites das sociedades periféricas construíam 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.[40]

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.[41] Onde quer que os comerciantes romanos, ou de 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.[42]

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 – deixounos uma notável descrição dos usos etílicos da elite huna.

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, 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. O escanção deu-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, na mesma taça apresentada a ele.***[43]

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 – 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.[44] 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.

Desta forma, é importante perceber que as descrições das práticas alimentares e etílicas constituem uma dimensão fundamental de qualquer processo de choque de culturas e de contato interétnico. Tais descrições estão sempre marcadas por um viés de estranhamento e pela tentativa de estabelecer a superioridade das práticas "civilizadas" sobre atos que, muitas vezes, parecem "selvagens" e "nauseantes".[45] Aquilo que se come, ou bebe, e as formas de consumo de alimentos e bebidas representam uma das chaves para a formação do olhar sobre as novas culturas que sociedades em expansão – como os romanos na antiguidade ou como os europeus durante o período colonial – encontraram, e representam uma importante estratégia de pesquisa para todos os que se interessam pelos processos de contato e intercâmbio étnico e culturais.

notas

1 Runahal, tradicional poema nórdico, apud Stephen H. Buhner. Sacred and Herbal Healing Beers: The Secrets of Ancient Fermentation, Boulder, Brewers Publications, 1998, p. 23.

2 Beda, o Venerável, A History of the English Church and People, (3.2), in Robert Van de Weyer (ed.), Bede: Celtic and Roman Christianity in Britain, Berkhamsted, Arthur James, 1997, p. 31.

3 "Bárbaros", in Claude Mossé, Dicionário da Civilização Grega, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2004, pp. 54-5.

4 Igor de Garine, "Views about food prejudice and stereotypes". Social Science Information, vol. 40, nº 3, London, 2001, pp. 487-507.

5 Massimo Montanari, "Sistemas alimentares e modelos de civilização", in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (dir.). História da Alimentação. São Paulo, Estação Liberdade, 1998, p. 108.

6 De acordo com análises químicas de depósitos residuais de um jarro encontrado em Haji Firuz (Irã), e datado de 5.500 a.C.: Patrick E. McGovern, "Vin Extraordinaire: Archaeochemists sniff out the oldest wine in the world", The Sciences, vol. 36, nº 6, New York, 1996, pp. 27-31.

7 T. G. E. Powell, Os Celtas, Lisboa, Verbo, 1965, pp. 15-65; Arnaldo Momigliano. Os Limites da Helenização: a interação cultural das civilizações grega, romana, céltica e persa, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1991, pp. 51- 70; Michael Dietler, "Quenching celtic thirst", Archaeology, vol. 47, nº 3, New York, 1994, pp. 44-48.

8 Powell, op. cit., p. 130.

9 Buhner, op. cit., pp. 156-157.

10 Para os antigos irlandeses, o mínimo que um grande guerreiro deveria comer era um porco inteiro: Powell, op. cit., p. 114.

11 Daphne N. Briggs. "Metals, Salt, and Slaves: Economic Links Between Gaul and Italy from the Eight to the Late Sixth Centuries BC". Oxford Journal of Archaeology, nº 22, vol. 3, Oxfordshire, 2003, pp. 243–259; Jesús R. Álvares-Sanchís. "The Iron Age in Western Spain (800 BC-AD 50): An Overview". Oxford Journal of Archaeology, nº 19, vol. 1, Oxfordshire, 2000, pp. 65-89.

12 Piggott, Stuart. A Europa Antiga: Do Início da Agricultura à Antiguidade Clássica, Lisboa, Calouste Gulbenkian, 1981, p. 245, Briggs, op. cit., Momigliano, op. cit., pp. 54-55; Dietler, op. cit., p. 46.

13 Knüsel, Christopher J., "More Circe than Cassandra: The Princess of Vix in Ritualized Social Context". European Journal of Archaeology, nº 5, vol. 3, London, 2002, pp. 275–308; cf. Piggott, op. cit., pp. 245-6, Henry-Paul Eydoux, A Ressurreição da Gália, Rio de Janeiro, Otto Pierre, 1979, pp. 22-27; Hugh Johnson, A História do Vinho, São Paulo, Cia. das Letras, 1999, p. 46.

14 Powell, op. cit., p. 100; Dietler, op. cit., p. 48.

15 Apud Johnson, op. cit., p. 45.

16 Powell, op. cit., p. 114.

17 Máire de Paor e Liam de Paor, Early Christian Ireland, New York, Frederick Praeger, 1958, p. 26; p. 50.

18 Eydoux, op. cit., p. 144; Johnson, op. cit., p. 92.

19 Powell, ibid., p. 114.

20 Estrabão, Geografia, (3, 3, 7), disponível em http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Strabo/3C*.html; cf. Armando C. F. da Silva, "A Idade do Ferro em Portugal", p. 324, in Jorge de Alarcão, (coord.), Portugal: Das Origens à Romanização (volume I de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dir.), Nova História de Portugal), Lisboa, Presença, 1990, pp. 259-341.

21 Dietler, op. cit., p. 48.

22 Diodoro da Sicília, Biblioteca Histórica (V. 26. 3), apud Constanze M. Witt, "Barbarians on the Greek Periphery? Origins of Celtic Art", PhD. Dissertation, University of Virginia, 1997, p. 89; Johnson, op. cit., p. 92.

23 Johnson, op. cit., p. 95-6.

24 Júlio César, Comentários Sobre a Guerra Gálica, Rio de Janeiro, Ediouro, s.d., (IV, II), p. 74.

25 Johnson, op. cit., p. 14.

26 Andrew Sherratt. "Envisioning global change: a long-term perspective", in Robert A. Denemark (ed.), World- System History: The Social Science of Long-Term Change, Londres, Routledge, 2000, pp. 115-31.

27 Sherratt, op. cit., p. 122.

28 Uso "germânico" no sentido tradicional dado pela historiografia, mas é importante notar que, tal como "celta", "germânico" é uma generalização que encobre uma infinidade de diferenças e que servia, para os romanos, como um meio útil de simplificar uma realidade étnica bastante complexa: cf. Hans J. Hummer, "The fluidity of barbarian identity: the ethnogenesis of Alemanni and Suebi, AD 200-500", Early Medieval Europe, vol. 7, nº 1, Oxford, 1998, pp. 1-27.

29 Buhner, op. cit., pp. 21-3.

30 Christie Ward. "Drinking Customs of The Viking Age", disponível em http://www.vikinganswerlady.com/index.html, 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.

31 Ward, op. cit.

32 Ruth C. Engs. "Do Traditional Western European Practices Have Origins In Antiquity?". Addiction Research, nº 2, vol. 3, Oxfordshire, 1995, pp. 227-239.

33 Tácito, Germania (22-3), disponível em http://perseus.uchicago.edu/cgi-bin/ptext?lookup=Tac.+Ger.+22 passim.

34 Massimo Montanari, A Fome e a Abundância: História da Alimentação na Europa, Bauru, Edusc., 2003, pp. 36-7.

35 Júlio César, op. cit., (IV, II), p. 74.

36 Apud Rod Phillips, Uma Breve História do Vinho, Rio de Janeiro, Record, 2003, p. 103.

37 Montanari, op. cit., p. 28.

38 Eydoux, op. cit., p. 282; cf. Jorge de Alarcão, "A Produção e a Circulação dos Produtos", in Jorge de Alarcão, (coord.), op. cit., pp. 409-41, para o mesmo processo em Portugal.

39 Montanari, op. cit., p. 24.

40 Dominic Ingemark. "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, Sweden, 2003.

41 Otto J. Maenchen-Helfen, The World of The Huns: Studies in Their History and Culture. Berkeley, University of California Press, 1973, p. 186.

42 Maenchen-Helfen, op. cit., p. 189.

43 Apud J. B. Bury, History of the Later Roman Empire, New York, Dover Books, 1958, v. I, pp. 286-7

44 Maenchen-Helfen, op. cit., p. 189.

45 Robert Launay, "Tasting the World: Food in Early European Travel Narratives". Food & Foodways, nº 11, Oxfordshire, 2003, pp. 27-47.

[design por:: sheilavasconcelos]