MULHERES TUPINAMBÁ E OS SABERES DA FERMENTAÇÃO NA AMAZÔNIA COLONIAL

Maria Betânia Barbosa Albuquerque
Universidade do Estado do Pará (UEPA)

Introdução

É farta a documentação histórica que registra a existência de uma prática cultural amplamente disseminada entre os indígenas da Amazônia, a saber, o consumo de bebidas fermentadas embriagantes.

Genericamente chamadas de *cauim*¹, essas bebidas poderiam ser feitas de frutos ou raízes e utilizadas em diferentes e significativos momentos da vida cotidiana de modo que, na sociedade Tupinambá, “nada ocorria de importância na vida social e religiosa que não fosse seguido de vasto consumo de certa bebida fermentada conhecida pelo nome de *cauim*”, sob pena de não serem bem sucedidos em seus feitos (MÉTRAUX, 1979, p. 171).

Um registro da importância dessa prática encontra-se, por exemplo, nos relatos do capuchinho francês Claude D’Abbeville, que viajou pela Amazônia no início do século XVII:

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 (ABBEVILLE, 1975, p. 237).

Também nos escritos do jesuíta espanhol Cristóbal de Acuña, que integrou a expedição de Pedro Teixeira em sua viagem ocorrida em 1639 pelo rio Amazonas, encontra-se uma descrição dos vários momentos em que as beberagens estavam presentes: “Com esse

¹ De acordo com Noelly e Brochado (1998, p. 118), “cauim em Tupinambá e caguy em Guarany, definem genericamente qualquer tipo de bebida fermentada embriagante, não considerando nem os ingredientes nem a forma de produção”.

vinho celebram suas festas, choram seus mortos, recebem seus hóspedes, fazem suas plantações e colheitas. Enfim, não há ocasião em que se juntem na qual não seja este o azougue que os recolhe e a liga que os une” (ACUÑA, 1994, p. 76).

Como práticas culturais fundamentais para a transmissão e atualização da cultura e dos valores indígenas, as beberagens carregam consigo uma ampla gama de saberes e técnicas. Em vista disso, elas estão sendo compreendidas tendo como referência tanto as bebidas em si mesmas, quanto a prática do seu consumo, interpretadas como acontecimentos sociais que permitiam a criação de vínculos essenciais à reprodução cultural e harmonia dos grupos, atuando, ainda, como fator significativo na constituição da identidade social e cultural.

As ocasiões sociais proporcionadas pelas beberagens, são aqui entendidas de modo análogo à descrição do moinho em que trabalhava Menocchio, personagem central do livro do historiador italiano Carlo Ginzburg (1998, p. 220), isto é, como “um lugar de encontros, de relações sociais [...]. Um lugar de troca de idéias, como a taverna e a loja”. Como lugares de encontros e relações sociais, esses rituais de consumo funcionavam como mediadores culturais significativos na transmissão dos saberes da coletividade e, portanto, na sua própria sobrevivência sendo, portanto, portadores de uma dimensão educativa. A expressão *mediadores culturais* é utilizada pelo historiador Serge Gruzinski (2003) como instrumento analítico dos processos de mestiçagem cultural, das interações entre as culturas e a circulação de saberes, imaginários e representações de um determinado grupo.

A compreensão da rede de saberes que atravessa essas práticas aproxima-se, teoricamente, da acepção de saber popular desenvolvida por Sergio Martinic (1994, p. 73) que o define como um conjunto de

conhecimentos, maneiras de compreender e de interpretar que cotidianamente resultam ser necessários para um adequado desenvolvimento social. É o acervo de conhecimento que, entre os setores populares, garante a reprodução e produção do mundo social ao qual pertence. Este conhecimento proporciona um conjunto de

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

objetivações, certezas e parâmetros que permitem ao sujeito compreender sua experiência e, ainda mais, fazê-la inteligível para os demais.²

Saber popular ou, simplesmente, sabedoria de vida sinaliza, assim, uma forma singular de inteligibilidade do real fincada na cultura com a qual determinados grupos reinventam o cotidiano, criam estratégias de sobrevivência, transmitem seus saberes e perpetuam seus valores e tradições. Essas gentes, escreve Brandão (1985, p. 20), “criam as suas próprias estruturas de socialização, formam e consagram os seus próprios mestres e reproduzem, com os instrumentos e artifícios de sua própria educação, a sua sabedoria”.

Este artigo vai, pois, nessa direção. Volta-se para o estudo histórico de uma prática cultural amplamente disseminada na Amazônia colonial, o consumo de beberagens, embora ainda pouco conhecida. Baseia-se em fontes históricas como os Relatos de Viajantes que descrevem sobre a centralidade dessas práticas entre as populações indígenas, em especial os Tupinambá,³ permitindo uma interpretação delas como acontecimentos sociais imprescindíveis na estruturação da vida cotidiana. Apesar da perspectiva etnocêntrica com que, em geral, esses relatos captam as práticas indígenas, reconhece-se seu profundo valor etnográfico, sobretudo, pela riqueza de detalhes com que descrevem o Brasil, a Amazônia, em particular, e seus primeiros habitantes.

Teoricamente, o artigo ensaia uma articulação interdisciplinar entre os domínios da história, educação e da antropologia apoiando-se, entre outros, nos escritos de Sérgio Martinic (1994) e Carlos Rodrigues Brandão (1985). Pretende-se com este ensaio dar visibilidade à prática das beberagens como acontecimentos sócio-educativos, bem como possibilitar uma compreensão da educação no qual os saberes cotidianos estejam contemplados, alargando,

² Tradução livre.

³ Em sentido estrito, o termo Tupinambá, segundo Fernandes (2003, p. 53 e 55) “refere-se a uma etnia específica que povoava a região da Bahia”. Contudo, acrescenta o autor, “os povos da língua Tupi da costa brasileira – Tupiniquim, Tamoio, Caeté, e outros, compartilhavam uma série de traços culturais”. Em vista disso, o autor acrescenta que o termo Tupinambá pode “designar os falantes de línguas Tupi que habitavam a costa brasileira e outros pontos no interior, como o planalto de Piratininga e áreas próximas ao rio São Francisco – de São Paulo em direção ao norte, até o Maranhão”.

com isso, determinada concepção que tende a limitá-la aos saberes formais e sistematizados do mundo escolar.

O lugar das bebidas na vida das mulheres

Para compreender o cotidiano indígena sob a luz de cronistas e viajantes, vale, de um lado, ressaltar o valor etnográfico dessas narrativas que trazem detalhes significativos da vida indígena colonial e, de outro, alertar para o etnocentrismo de suas interpretações e análises. Conforme explicitou Raminelli, a lógica de suas narrativas

prende-se aos interesses da colonização e da conversão ao cristianismo. Representar os índios como bárbaros (seres inferiores, quase animais) ou demoníacos (súditos oprimidos do príncipe das trevas) era uma forma de legitimar a conquista da América. Por intermédio da catequese e da colonização, os americanos podiam sair do estágio primitivo e alcançar a civilização. Esses princípios formavam uma espécie de filtro cultural que distorcia a lógica própria dos ritos e mitos indígenas (RAMINELLI, 2004, p. 12).

Um olhar de perplexidade sobre as beberagens como práticas demoníacas ou ritos infernais pode ser encontrado, dentre tantos exemplos, em Claude d'Abbeville (1975, p. 239):

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 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 boca 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.

Diante de um tal acontecimento, arremata o autor:

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 pertenceu pela barbárie, pela crueldade e embriaguez, e que somente encontra satisfação em dançar e cauinar quando se apresenta uma oportunidade, durante dois ou três dias em seguidos, sem repouso nem para dormir, até que todos os potes se esvaziem (ABBEVILLE, 1975, p. 239).

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

Entretanto, a despeito da animalidade com a qual, em geral, os indígenas eram representados pelos europeus, era possível encontrar neles, conforme afirmação do religioso francês Yves d'Evreux, “vestígios da natureza, como as pedras preciosas se acham nas encostas das montanhas” (2002, p. 133). Um exemplo desse vestígio da natureza ou ordem divina estava em sua organização por classes de “classes de idades”, espécie de ciclo vital explicativo dos diferentes papéis sociais de homens e mulheres. Entre esses graus, destacarei, principalmente, os relativos às mulheres a fim de demarcar o lugar ocupado pelas bebidas em suas vidas.⁴

Primeira classe de idade era comum a homens e mulheres posto que ao nascerem pouco diferiam entre si, sendo chamados desde que saíam do ventre materno de *peitã*.

Segunda classe de idade estendia-se até o sétimo ano após o nascimento, ocasião em que começavam as distinções (“de idade, de sexo, e de dever..”). Chamadas de rapariguinha ou *cunhantim-miri*, as meninas moram com a mãe, mamam um ano a mais que os meninos (às vezes até com seis anos de idade ainda mamam), “embora comam bem, falem e corram como as outras”. Entre os saberes cotidianos que desempenhavam, as meninas ajudavam as mães no trabalho de fiar algodão e as imitavam na feitura de potes e panelas. Cabe ressaltar que os pais consagravam todo seu amor aos filhos do sexo masculino e às raparigas, “apenas acidentalmente”, isto porque, explica o frade: “aqueles conservam o tronco e estas o despedaçam”.

Terceira classe de idade compreende dos 7 aos 15 anos. Nesta idade, a moça chamada *cunhantim* ou rapariga, perde, por “suas loucas fantasias” o que tem de mais caro (a pureza), isto porque viviam se aconselhando com o “autor de todas as desgraças”. Com a perda de sua pureza original, “não podem ser estimadas nem diante de Deus nem dos homens”. Entre os saberes que aprendiam nessa idade estão todos os “deveres de uma mulher”: fiar algodão, tecer redes, cozinhar, cuidar da roça, fazer farinha e, cabe frisar, fabricar o vinho.

⁴ A descrição das classes de mulheres encontra-se em Evreux (2002) entre as páginas 133-136.

Quarta classe de idade vai dos 15 aos 25 anos quando a rapariga passava a se chamar *cunhamuçu*, isto é “moça ou mulher completa” ou “moça boa para casar”. Pelo que se depreende da lacônica descrição dessa classe, nesse momento da vida as práticas sexuais eram constantes. Por isso o frei faz uma opção: “Passaremos em silêncio o abuso que se pratica nestes anos, devido aos enganos de sua nação, reputados como lei por eles”. Dentre as principais tarefas das mulheres estava o cuidado da casa e o casamento. Depois de casadas, sempre acompanhavam os maridos em suas andanças carregando na cabeça e nas costas todos os utensílios e provisões necessários à subsistência durante as jornadas. Em função disso Yves d’Evreux comparou essas mulheres a “burros de carga”.

Quinta classe de idade vai dos 25 aos 40 anos, quando a mulher atinge seu maior vigor recebendo o nome de *cunhã*. De acordo com os relatos de Yves d’Evreux, essas índias conservavam ainda os traços da mocidade, contudo, já “princiavam a declinar sensivelmente, sendo feias e porcas, trazendo as mamas pendentes à semelhança dos cães de caça, o que causa horror...”

A sexta classe de idade vai dos 40 ao final da vida, quando a mulher se chama de *uainuí* e neste tempo, diz o frei, elas ainda parem. Têm o privilégio da mãe de família e ocupam lugar de destaque na *casa-grande*, quando aí vão as mulheres conversar ou quando ensinam às moças o que aprenderam na vida. Em se tratando de ações canibais, eram as velhas as incumbidas de assar bem o corpo da vítima, guardar a gordura extra para fazer o mingau, cozinhar as tripas em panelas de barro misturadas com farinha e couve, dividi-las por escudelas de pau e distribuir entre as raparigas. Desbocadas, são “mais descaradas do que as raparigas e as moças” e, portanto, escreve o frei, “nem me atrevo a dizer o que elas são, o que vi e observei...”. Uma tarefa essencial das mulheres desta última classe estava o fato de *presidirem a fabricação do cauim* como será evidenciado a seguir.

Os saberes da fermentação

Vem do relato do missionário francês Jean de Léry, em sua obra *Viagem à Terra do Brasil* (1961), os detalhes acerca dos hábitos alimentares dos índios brasileiros, deixando claro ao leitor os papéis de gênero que marcam a feitura das bebidas. No caso específico do *cauim*, Lery (1961, p. 117) relata: “Cumpre, desde logo, notar que os homens não se envolvem de maneira nenhuma na preparação da bebida, a qual, como a farinha, está a cargo das mulheres”. A intromissão dos homens nesses afazeres é vista como um fato “indecente” que compromete à qualidade da bebida:

São as mulheres como já disse, que tudo fazem nessa preparação, tendo os homens a firme opinião de que se eles mastigarem as raízes ou o milho a bebida não sairá boa. Consideram tão indecente ao seu sexo meter-se neste trabalho quanto nós consideraríamos indecente que os camponeses seminus da Bresse ou de outras regiões pegassem na roca para fiar (LÉRY, 1961, p. 118).

Assim, o estudo das práticas nutricionais do passado pode revelar aspectos importantes das relações de gênero entre os indígenas. Observa-se, a propósito, que a feitura das bebidas era uma tarefa exclusivamente feminina, não devendo os homens nela intrometer-se. Entretanto, como procurei mostrar na divisão das mulheres por classes de idade, apenas as mais jovens e belas (segundo alguns relatos), estavam incumbidas dessa nobre tarefa. Cabia às velhas, contudo, presidirem sua produção, evidência provável de sua confiabilidade na transmissão desse saber. Mas, de que matéria prima eram feitas essas bebidas e como eram produzidas? Claude d’Abbeville dá detalhes da cultura material que envolve as beberagens e sua produção. Segundo ele:

Apanham as mulheres raízes da 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 até que se reúnam todos para caunar (ABBEVILLE, 1975, p. 238).

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

De acordo com os estudos arqueológicos de Noelli e Brochado (1998), há registro de uma variedade de bebidas possuindo diversos graus de fermentação, feitas com os mesmos vegetais comumente consumidos como alimentos. Essas bebidas, segundo os autores, podem ser divididas em dois tipos:

As *fermentadas não-alcólicas* que derivam da fermentação do amido de vegetais como a mandioca, batata doce, milho e podem, durante sua produção, ser ou não mastigadas e as *fermentadas alcoólica* produzidas de forma semelhante às primeiras, porém mantinha-se a fermentação até alcançar o teor alcoólico desejado. Era possível, também, se acrescentar mais açúcares, sob a forma de mel ou frutas, além de fungos e outros vegetais que potencializavam seu conteúdo alcoólico. De acordo com Noelli e Brochado (1998), em função de seu efeito embriagador, as bebidas fermentadas alcoólicas dos Guarani e Tupinambá foram traduzidas e registradas por cronistas quinhentistas e seiscentistas com o nome de “vinho”.

Vale lembrar, que as frutas e raízes representavam uma importante fonte de matérias-primas para a produção de bebidas alcoólicas, sobretudo para aquelas nações que não praticavam a horticultura. Segundo Fernandes (2004), algumas das migrações dos chamados “tapuias” estavam diretamente ligadas à procura destas frutas que eram coletadas pelas mulheres. Mas, afirma o autor, eram os Tupinambá os grandes consumidores de vinho de frutas sendo o de ananás um de seus preferidos, como também o era pelos europeus. O mais afamado dos vinhos era, contudo, o de caju, comparado, inclusive, ao famoso vinho francês.

Segundo Noelli e Brochado (1998, p. 118), as bebidas podiam ser feitas a partir de um único vegetal ou da combinação de duas ou mais plantas. Esses ingredientes variavam bastante, fato que evidencia a “intensiva exploração dietária dos vegetais, demonstrando um conhecimento botânico que propiciava múltiplos de uma mesma planta (como bebida, comida, remédio, matéria-prima, etc)”. Constata-se, assim, o arsenal de saberes e técnicas de que se cercava a mulher indígena para possibilitar a vida cotidiana. Tal fato, por sua vez, evidencia que, contrariamente ao que apregoa o discurso moderno que tende a desconsiderar os saberes da experiência ou do senso comum, tais saberes são impregnados de uma lógica tão complexa que nada deve à lógica científica posto que são capazes de ordenar a experiência

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

segundo certas regras e princípios de pensamento (MARTINIC, 1994). Um pouco desse arsenal técnico é o que será mostrado a seguir.

Cultura material das beberagens

É recente o interesse dos historiadores culturais pela cultura material, pois conforme afirma Peter Burke (2005), tradicionalmente, esses historiadores preocuparam-se mais com as idéias, deixando o campo da cultura material para os historiadores econômicos. Entretanto, nas décadas de 1980 e 1990, alguns historiadores culturais se voltaram para esse tipo de estudo “e assim se viram próximos dos arqueólogos, curadores de museus e especialistas em história do vestuário e do mobiliário, que há muito vinham trabalhando nessa área” (BURKE, 2005, p. 90-91). Dentre os principais temas, relacionados ao estudo da cultura material, estão o clássico trio: a moradia, o vestuário e a alimentação, onde se insere o consumo de bebidas.

O domínio do *vinho*, na linguagem dos cronistas, para se referir ao *cauim* Tupinambá e a parafernália técnica que envolvia sua produção, é parte do interesse deste artigo. Subjaz a esse interesse a ideia de que os objetos materiais são portadores de uma significação social e simbólica, exprimem processos de comunicação não verbal e práticas de sociabilidades, práticas estas, muitas vezes inconcebíveis sem a embriaguez alcoólica.

A análise da cultura material do *cauim* evidencia que para a sua produção eram utilizados vasilhas de cerâmica, ferramentas e utensílios de madeira, osso, concha, dente, etc. O papel da cerâmica, também uma esfera feminina privilegiada na sociedade Tupinambá, é destacado no estudo de Fernandes. Segundo o autor:

Percebidas, muitas vezes, como indicadores culturais passivos, ou como ferramentas para a construção de séries cronológicas relativas, as técnicas de produção e decoração de cerâmicas poucas vezes são relacionadas às vidas dos indivíduos que as produzem, geralmente mulheres. Muitas vezes alijadas dos discursos sociais dominantes, as mulheres se valem da produção e decoração das cerâmicas como um discurso *técnico*, dirigido ao seu próprio grupo, ou como uma negociação doméstica de poder simbólico com os homens (FERNANDES, 2003, p. 68).

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

A capacidade técnica de fabricação de cerâmicas bem como o conhecimento da arte de decorá-las, na qual vigorava uma infinidade de motivos e temas, eram, segundo o autor, “cruciais para a obtenção de um *“status social elevado por parte das mulheres”* (FERNANDES, 2003, p. 72), além de um requisito para obtenção de um bom marido. Contudo, as cerâmicas são também artefatos significativos na sociedade Tupinambá pelos usos a que se destinavam, isto é, a fabricação e o consumo das bebidas fermentadas o que fez este autor referir a existência de um complexo *cerâmica-bebida fermentada* (FERNANDES, 2003).

O processo que envolvia a coleta dos ingredientes, a fabricação e fermentação das bebidas, foi detalhado nos estudos arqueológicos de Noelli e Brochado (1998). Segundo os autores, as bebidas eram armazenadas em vasos de barro confeccionados pelas mulheres exclusivamente para as solenidades, ocasião em que preparavam entre 15 a 20 potes, os quais poderiam conter “até mais de 250 litros”. Depois de coletados, os ingredientes eram transportados em cestos para aldeia onde seriam limpos, descascados e preparados para iniciar a fabricação das bebidas. A próxima etapa consistia no cozimento dentro das vasilhas diretamente sobre o fogo, preparado pelas próprias mulheres para aquecer as bebidas, uma vez que eram consumidas em estado morno. Na seqüência, os ingredientes eram retirados da panela para que uma parte pudesse ser, para horror dos europeus, *mastigada e cuspada* em outra vasilha, momento em que teria início a fermentação. A outra parte poderia ser amassada com as mãos ou em pilões, antes de se juntar à porção mastigada.

A bebida era então espessada por meio de revolvimento com uma colher ou instrumento de madeira (caguy pibuhaba). Em seguida, deixavam a mistura esfriar, momento em que “os fermentos (leveduras) em suspensão na atmosfera caíam na superfície do líquido exposto, ocorrendo, então a fermentação do açúcar que se transforma parcialmente em álcool etílico e dióxido de carbono” (NOELLI; BROCHADO, 1998, p. 123).

Ao final desse processo, o conteúdo era transferido para um recipiente bem tampado onde fermentaria (entre 2, 3 ou 4 dias dependendo dos ingredientes utilizados) e obteria o teor alcoólico desejado. Para evitar que o excesso de gases escapasse, deveria haver um pequeno

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

orifício na vedação. Caso contrário, “a vedação de barro não seria suficiente para suportar a pressão interna da vasilha” (NOELLI; BROCHADO, 1998, p. 124).

Após o *cauim* obter a temperatura e consistência adequada, explicam Noelli e Brochado (1998, p. 124), “esperava-se que os pedaços e fibras dos ingredientes estivessem decantados conforme as expressões *fazer assentar o vinho*”. Informam, ainda, que todo um cuidado deveria existir para que não se revirasse bruscamente a bebida a fim de que a borra não suspendesse do fundo da talha e, desse modo, se misturasse ao conjunto comprometendo a pureza do vinho.

O ritual das beberagens: saberes, regras e interdições

O ritual propriamente das beberagens tinha início com o trabalho das mulheres de servir o vinho que era retirado das igaçabas por meio de cabaças ou conchas e servido em recipientes de cabaças (cuia) ou de cerâmica. Nessa tarefa, não esqueciam, contudo, de “bebericar sofrivelmente e isso tantas vezes quantas fossem necessárias para que na centena de potes ali enfileirados não fique uma só gota de *cauim*” (ABBEVILLE, 1975, p. 239).

As bebidas eram consumidas em vários momentos da vida social e religiosa Tupinambá demarcando as principais etapas da vida social. Eram consumidas no nascimento, na primeira menstruação das moças e na perfuração do lábio inferior dos mancebos. Eram também consumidas em cerimônias mágicas realizadas nos momentos anterior e posterior à guerra; nas cerimônias canibalescas, no trabalho coletivo da tribo na roça do chefe e nas assembléias. Em função de sua centralidade na vida cotidiana indígena as beberagens eram investidas de um caráter religioso (RAMINELLI, 2005).

Nos festejos, os adultos bebiam durante vários dias. Esgotado o *cauim* da primeira cabana, passava-se às seguintes. Cada cabana preparava sua própria bebida que seria consumida por toda a aldeia até que todos os potes fossem consumidos (RAMINELLI, 2005). O significado social desses festejos, entretanto, transcendia, e muito, a simples diversão.

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

Como bem esclareceu o naturalista português Alexandre Rodrigues Ferreira (*apud* FERNANDES, 2004, p.112): “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”.

Contudo, se na sociedade Tupinambá, como já mencionado, nenhuma deliberação importante se efetivava sem que antes muitas cabaças de *cauim* fossem ingeridas, esse consumo deveria obedecer algumas regras entre as quais estava à idade ou fase da vida, pois, para beber, segundo Raminelli (2005), era preciso atingir a puberdade. O consumo do *cauim* era expressamente proibido às crianças.

Como demarcadora de vários ciclos da vida, as beberagens estavam presentes entre as moças as quais não conheciam homens antes da menarca, ocasião festejada com grande festa e bebidas, rito que as introduzia ao mundo adulto. Casamentos e funerais também eram marcados pelo consumo do *cauim*. Uma regra importante da etiqueta Tupinambá era que durante todo o festejo, índios e índias nada comiam. A ingestão de sólidos era proibida e somente era permitido festejar o vinho o qual era considerado bom na medida em que pudesse rapidamente embriagar (EVREUX, 2002).

Durante o consumo do *cauim*, os índios mais velhos recebiam tratamento especial posto que desfrutavam da honraria de valentes guerreiros. Eram, portanto, os primeiros a serem servidos pelas mulheres. Estas, por sua vez, permaneciam com os maridos não havendo fronteiras entre ambos. Nesta ocasião, faziam um “barulho inacreditável” (ABBEVILLE *apud* RAMINELLI, 2005, p. 37).

A prática das beberagens também possuía um papel significativo na coesão social entre homens e mulheres. Um exemplo disso estava no fato de constituírem o único momento em que ambos dançavam juntos. Conforme relata Claude d’Abbeville (1975, p. 236), “raparigas e mulheres não dançam nunca com os homens, a não ser durante as cauinagens”, ocasião em que “as mulheres colocam somente as mãos sobre os ombros de seus maridos”.

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

As *cauinagens*, como acontecimentos sociais, possuíam uma forma e um conteúdo marcadamente estético. Elas eram animadas pela dança e pelo canto dos índios que iam de casa em casa conclamando a vizinhança a participar. Acompanhados pelo ritmo dos maracás esses cantos eram “em louvor de uma árvore, de um pássaro, de um peixe ou de qualquer outro animal ou cousa [...] mas, principalmente, cantam seus combates, suas vitórias, seus triunfos e outros feitos guerreiros, tudo no sentido de exaltar o valor militar” (ABBEVILLE, 1975, p. 237).

Dentre os principais valores que se destacam estava o encorajamento e a exortação da força, da coragem e da guerra.

Considerações Finais

Como procurei evidenciar neste artigo, as mulheres Tupinambá tinham um papel significativo no cotidiano indígena no que se refere à efetivação de uma prática cultural amplamente valorizada: a produção das bebidas fermentadas, produção essa marcada prática e simbolicamente pela feminilidade.

De domínio exclusivo das mulheres índias, os saberes que envolviam essa produção garantiam a elas uma parcela significativa de poder na sociedade Tupinambá, contrariando, assim, determinadas interpretações históricas que tendem a desconsiderar o papel das mulheres. Desse modo, no contexto de uma sociedade essencialmente masculina, como a Tupinambá, o valor do trabalho das mulheres, e em especial a produção das bebidas, sugere a necessidade de um olhar mais alargado sobre sua condição, muitas vezes reduzida a simples objetos de troca ou à sujeição masculina.

De um modo geral, a produção das bebidas é atravessada por um conjunto de saberes que têm suas próprias regras e códigos de conduta. Obedece, também, a uma concepção particular de conhecimento cuja elaboração pauta-se em parâmetros de classificação, experimentação e controle que nada devem à ciência oficial. A lógica em que se inscrevem

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

esses saberes envolve diferentes etapas, tais como o conhecimento apropriado das plantas com suas múltiplas modalidades de uso, a coleta, as técnicas de preparo, bem como a prescrição de tabus de gênero e alimentares que condicionam a própria qualidade da bebida.

Dentre os valores mais relevantes que perpassavam a prática cultural das beberagens estavam a exortação da força, da coragem e da guerra. A embriaguez, ocasionada pelas bebidas, induzia a renovação das memórias, sobretudo a memória da valentia nos campos de batalha e da vingança aos inimigos. Durante as *cauinagens*, sob o poder de cuias e cuias de *cauim*, discursos eram proferidos em altos brados atualizando a tradição e forjando identidades. Nelas, toda a cultura se expressava entusiasticamente, seja por meio de discursos, seja por meio do canto, da dança, ou da ostentação de instrumentos e ornamentos plumários e corporais, configurando esses ritos como práticas eminentemente educativas.

Os missionários católicos foram extremamente hábeis em decifrar o poder que tinham as beberagens no ajuntamento e coesão social entre os índios. Foi a consciência desta coesão, bem como do potencial educativo que encerrava, que levou ao questionamento e hostilização dessas práticas, vistas como obstáculo ao próprio projeto pedagógico da Igreja de catequização e conversão das almas. Em vista disso, toda uma contra-estratégia foi mobilizada pela empresa colonizadora, no sentido de desmontar as práticas étlicas dos índios, entendidas como entraves à catequização e ao projeto civilizador colonial. Extinguir as *cauinagens* era, assim, a condição de viabilização da catequese, da expansão da cristandade e da imposição do projeto pedagógico cristão, em substituição às formas nativas de socialização.

Acontecimentos que possibilitavam a coesão social indígena, as beberagens - ao transmitirem a memória coletiva, incutirem valores, perpetuarem a tradição e promoverem a resistência indígena aos ditames da colonização -funcionavam, portanto, como instâncias de socialização ou como mediadores culturais que atuavam como catalisadores dos saberes da coletividade, estruturando os principais eventos do cotidiano. Elas tinham, portanto, uma finalidade essencialmente pedagógica e a tarefa de sobrevivência da cultura cabia às mulheres, agentes por excelência desses saberes.

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

Referências

ABBEVILLE, Claude. **História da Missão dos padres Capuchinhos na ilha do Maranhão**. São Paulo: Martins Fontes, 1975. (Coleção Biblioteca histórica brasileira).

ACUÑA, Cristóbal de. **Novo descobrimento do Rio Amazonas**. Rio de Janeiro: Agir, 1994.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. A cultura do povo e a educação popular: sete canções de militância pedagógica. In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A questão política da educação popular**. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1985, p. 122-135.

BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Tradução de Sérgio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

D'EVREUX, Yves. **Viagem ao norte do Brasil feita nos anos de 1613 a 1614**. São Paulo: Editora Siciliano. 2002.

FERNANDES, João Azevedo. **De cunhã à mameluca: a mulher tupinambá e o nascimento do Brasil**. João Pessoa: Editora Universitária, UFPB, 2003.

_____. **Selvagens bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial**. 2004. Tese (Doutorado em História), Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2004.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

GRUZINSKI, Serge. **A colonização do imaginário: sociedades indígenas e ocidentalização no México espanhol, séculos XVI-XVIII**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

LÉRY, Jean de. **Viagem à Terra do Brasil**. Rio de Janeiro: Editora da Biblioteca do Exército, 1961.

MARTINIC, Sérgio. Saber popular y identidad. In: GADOTTI, Moacir; TORRES, Carlos Alberto. **Educação popular: utopia latino-americana**. São Paulo: Cortez; EDUSP, 1994. pp. 69-88.

MÉTRAUX, Alfred. **A religião dos Tupinambás**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1979.

NOELLI, Francisco Silva; BROCHADO, José P. O cauim e as beberagens dos guarani e Tupinambá: Equipamentos, técnicas de preparação e consumo. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, v. 8, p. 117-128, 1998.

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*

RAMINELLI, Ronald. Eva Tupinambá. In: DEL PRIORE, Mary (Org.). **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2004, pp.12-44.

_____. Da etiqueta canibal: beber antes de comer. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique. **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: ALAMEDA; Belo Horizonte: Editora PUCMinas, 2005, pp. 29-46.

*Texto apresentado no IV Encontro Internacional de História Colonial,
Belém, 3 a 6 de setembro de 2012*