

# O consumo indígena do cauim no Brasil colonial: contribuições a uma história não escolar da educação

El consumo de cauim indígena en el Brasil  
colonial: aportes para una historia no  
escolar de la educación

The indigenous consumption of cauim  
in colonial Brazil: contributions for  
a history not school of education

---

**Maria Betânia Barbosa Albuquerque**

*Universidade do Estado do Pará*

*Departamento de Filosofia e Ciências Sociais*

*mbetaniaalbuquerque@uol.com.br*

## Resumo

O artigo analisa as possibilidades de uma história da educação não escolar tomando como objeto os rituais de beberagens dos índios Tupinambá do Brasil colonial, grupo étnico considerado como amante das bebidas fermentadas. Metodologicamente, resulta de uma pesquisa documental, baseada em fontes históricas como Cartas Jesuíticas e os Relatos de Viajantes que estiveram no Brasil nos séculos XVI, XVII e XVIII. As beberagens se inserem no campo epistemológico da história das práticas alimentares. Em tais ajuntamentos sociais, regados à bebida, circulava um conjunto de saberes e regras que configuravam uma *pedagogia do cotidiano indígena* fundamental na constituição da sua identidade cultural incitando-nos à ampliação do olhar sobre o campo da história da educação, marcadamente restrito ao âmbito das práticas educativas de natureza escolar ou das ideias e instituições educativas.

**Palavras-Chave:** Alimentação, cultura, história, educação não escolar.

## Resumen

En este artículo analizo las posibilidades de una historia de la educación no escolar, asumiendo como objeto los rituales de brebajes de los indios Tupinambá del Brasil colonial, grupo étnico considerado

como amante de las bebidas fermentadas. Metodológicamente, se asume como una investigación documental, basada en fuentes históricas como Cartas Jesuíticas y Relatos de Viajeros que estuvieron en Brasil en los siglos XVI, XVII y XVIII. Las brebajes se insertan en el campo epistemológico de la historia de las prácticas alimenticias. En tales reuniones sociales, alrededor de la bebida circulaba un conjunto de saberes y reglas que configuraban una pedagogía del cotidiano indígena fundamental en la constitución de la identidad cultural, que nos impulsa a ampliar la mirada sobre el campo de la historia de la educación, marcadamente restringido al ámbito de las prácticas educativas de naturaleza escolar o de las ideas e instituciones educativas.

**Palabras clave:** Alimentación, cultura, historia, educación no escolar.

## Abstract

*The article analyzes the possibilities of a non-school history education taking as an object the beverage rituals of the Indians Tupinambá of colonial Brazil, ethnic group regarded as lover of fermented beverages. Methodologically, results of documentary research, based on historical sources as Jesuit Letters and Reports of travelers who visited Brazil in the sixteenth, seventeenth and eighteenth centuries. Inserted in the epistemological field of history of feeding practices, in such social gatherings, watered the drink, circulated a set of knowledge and rules which go crucial indigenous pedagogy of everyday life in the formation of cultural identity urging us to look at expansion of the field of history of education, markedly restricted the scope of the educational practices of school nature of ideas and educational institutions.*

**Keywords:** Food, culture, history, non-school education.

## Introdução

Trata-se este artigo de uma análise sobre as possibilidades de uma história da educação não escolar tomando como objeto deste olhar os rituais de beberagens dos índios Tupinambá do Brasil colonial, grupo étnico constantemente referido por cronistas e viajantes como amantes das beberagens.

A bebida predileta dos Tupinambá, o *cauim*, central nas práticas de beberagens, podia ser feita a partir de vários produtos entre os quais os vegetais como a mandioca e o milho, ou ainda de diversos frutos como o ananás e o caju. O termo beberagem remete, portanto, tanto às bebidas em si mesmas, quanto às práticas de seu consumo, interpretadas como acontecimentos sociais que possibilitavam a criação de vínculos essenciais à reprodução cultural e harmonia dos grupos. Argumenta-se que nesses ajuntamentos sociais, regados à bebida, circulava um

conjunto de saberes, regras e interdições que configuravam uma pedagogia do cotidiano indígena.

Inseridas no campo epistemológico da história das práticas alimentares, as bebidas, para além do componente nutricional que encerram, medeiam estruturas valorativas que correspondem a verdadeiras práticas identitárias. Em vista disso, as práticas de beber (ou as beberagens) são compreendidas como acontecimentos sócio-educativos, atuando, ainda, como fator significativo na constituição da identidade social e cultural dos grupos.

Metodologicamente, o artigo resulta de uma pesquisa de natureza documental, baseada em fontes históricas como os *Relatos de Viajantes* que estiveram no Brasil nos séculos XVI, XVII e XVIII e que descrevem sobre a centralidade dessas práticas entre as populações indígenas, em especial os Tupinambá, permitindo uma interpretação delas como acontecimentos sociais imprescindíveis na estruturação da vida cotidiana. A despeito 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 e seus primeiros habitantes no contexto dos séculos mencionados, em particular o XVI e o XVII, quando se produziu uma série de relatos que alertavam sobre o perigo dessas práticas, face ao processo de unificação cultural pela via da religião oficial: o catolicismo.

As obras de cronistas e viajantes possibilitam, ainda, o entendimento das relações de poder que perpassavam essas práticas tidas, em geral, como demoníacas ou infernais, segundo o olhar do colonizador. Foram assim selecionados: Os relatos do artilheiro alemão Hans Staden (1999), do frade franciscano francês André Thevet (1978), do calvinista francês Jean de Léry (1980), dos capuchinhos franceses Claude d'Abbeville (2008) e Yves de d'Évreux (2007), do jesuíta espanhol Cristóbal de Acuña (1994); do colono português Gabriel Soares de Souza (2000); do jesuíta português João Daniel (2004) e ainda a obra do historiador, gramático e cronista português Pero de Magalhães Gandavo (2008).

O artigo baseou-se, ainda, nas *Cartas Jesuíticas*, fontes significativas no registro dos alimentos indígenas, especialmente as frutas. Consideradas "a coluna vertebral do corpo inaciano", as cartas, escritas por missionários espalhados em diversas partes do globo, eram enviadas a Roma, copiadas e distribuídas entre as missões, "de modo que todos soubessem o que todos faziam em lugares tão distantes como o Japão, o Congo, a Índia e o Brasil", configurando uma "rede de comunicação global em pleno século XVI" (Hue, 2006: 14). E dentre as coisas que importava informar estavam o que comem e o que bebem as gentes daqui.

Essas cartas, segundo Hue (2006: 27), começaram a ser impressas em Coimbra em 1550, sendo que as edições de 1551 e 1555 trazem as primeiras cartas do Brasil que nos revelam "o panorama do que aqui ocorria 50 anos após o descobrimento". Funcionando como um instrumento poderoso de divulgação das atividades da Companhia de Jesus, instalada com a missão de civilizar a selvagem terra brasileira, as cartas continuam "as

experiências, as aventuras, os êxitos e as dificuldades enfrentadas pelos missionários em lugares diferentes e exóticos” (Hue, 2006: 14).

Inicialmente, informa Hue (2006: 16), as cartas circularam em cópias manuscritas, mas logo foram impressas em livros e ganharam enorme publicidade entre leitores curiosos em “saber sobre desconhecidas terras, estranhos povos e sobre os corajosos trabalhos dos homens da Companhia de Jesus para converter os infieis”. Em vista disso, as cartas funcionavam, diz a autora apoiando-se em Serafim Leite, como “uma espécie de jornal daqueles tempos”. Cabe destacar que dentre os assuntos que interessavam a Roma estava a questão da alimentação, isto é, do que comiam ou bebiam todos os que deste lado do globo habitavam. Isto se pode conferir a partir do que foi arrolado por Juan Polanco, secretário do líder da Companhia de Jesus, Inácio de Loyola, como assuntos a serem tratados nas cartas. Elas deveriam informar:

- 1) Em quantos lugares há padres da Companhia, quantos há em cada um e o que fazem;
- 2) dizer como se vestem, o que comem e bebem, em que cama dormem;
- 3) descrever o clima da região em que estão, a localização geográfica, como são os habitantes, o que vestem, o que comem e quais são os seus costumes (Polanco apud Hue, 2006: 19).

Desse modo, argumenta-se neste artigo, que por meio das práticas de alimentação, nas quais podem se inserir as práticas de beber, ensinamentos eram transmitidos e apreendidos configurando-as como uma situação de comunicação e aprendizagem.

Teoricamente, o artigo ensaia uma articulação interdisciplinar entre os domínios da história, educação e da antropologia. Pretende-se com esta reflexão dar visibilidade à prática das beberagens como acontecimentos sócio-educativos vivenciados no Brasil colonial e, com isso, possibilitar uma compreensão da educação no qual os saberes cotidianos estejam contemplados, alargando, com isso, determinada concepção de educação que tende a limitá-la aos saberes formais e sistematizados do mundo escolar. Pretende-se, fundamentalmente, sugerir a necessidade de ampliação do olhar sobre o campo epistemológico da história da educação, marcadamente restrito ao âmbito das práticas educativas de natureza escolar ou das ideias e instituições educativas.

O recorte do período colonial inspirou-se nas considerações feitas por Thaís Fonseca (2003) que, reportando-se às análises correntes na produção historiográfica, ressalta que este é um período muito pouco valorizado pela historiografia da educação brasileira, daí a necessidade de ampliação dos horizontes desses estudos visando à inclusão dos processos educativos mais amplos, não necessariamente escolares, nos quais alguma forma de saber era posta em circulação e apropriada pelos indivíduos. Tal foi o caso das práticas de alimentação e beberagens.

## **Alimentação, história e educação: campo epistemológico do estudo**

Estudioso das relações entre história e antropologia, Adone Agnolin (2005) concebe a alimentação como um discurso sobre o mundo ou prática de comunicação. Ele reconhece que a alimentação representa uma das necessidades primárias da existência humana. Contudo, reconhece também que ela representa “um sistema simbólico através do qual se exprimem aspectos e situações sociais, culturais” (Agnolin, 2005: 214). Para além das necessidades exclusivamente nutritivas, a alimentação expressa escolhas culturais configurando-se, portanto, como elemento essencial da estruturação social dos grupos e de expressão de identidades. Há, nesse sentido, estreita relação entre a sintaxe alimentar e a forma como cada cultura se estrutura e se identifica. A despeito dessa relação, Agnolin (2005) afirma que foi somente nos últimos vinte ou vinte e cinco anos que os historiadores começaram a prestar atenção na alimentação a partir de uma perspectiva culturalista.

Em sintonia com tal perspectiva de análise, as práticas de beber podem ser articuladas ao contexto mais amplo que envolve o campo das práticas alimentares, práticas estas, por sua vez, inseridas nas estruturas do cotidiano dos diferentes grupos humanos. Os gestos de cada dia, afirmam os historiadores da alimentação Jean-Louis Flandrin e Máximo Montanari (2008: 8), transformam-se e levam consigo tudo aquilo que os envolve. Eis a razão pela qual concluem que “as estruturas do cotidiano estão na origem da história”.

Ao procurar decifrar as pistas da investigação historiográfica sobre a alimentação, esses autores informam que antes e depois da Segunda Guerra Mundial os historiadores “dedicaram muita atenção às crises de fome do passado bem como às relações delas com a conjuntura econômica, a oscilação cíclica dos preços, a produção agrícola e a demografia” (Flandrin e Montanari, 2008: 10). Ampliando esse universo, nos anos de 1960-1970 muitos historiadores dedicaram-se a conhecer “as carências e os desequilíbrios alimentares fora dos períodos de crise; [...] os regimes dos diversos grupos sociais, dos diferentes sexos e das diferentes idades; definiram rigorosamente a ração calórica de cada um”, dentre outros aspectos relacionados, sobretudo, aos países europeus entre os séculos XIV e XVIII (Flandrin e Montanari, 2008: 10). Seus cálculos, contudo, sofreram inúmeras reservas e seus métodos foram criticados por diferentes motivos. Desse modo, foi somente no final dos anos 70 e durante os anos 90 do século XX, que especialistas da Idade Média e da época moderna, a partir de uma abordagem culturalista, “estudaram como práticas identificadoras as opções alimentares dos povos ou das diversas classes sociais” (Flandrin e Montanari, 2008: 12-13). É, portanto, no contexto da complexidade do gesto de se alimentar e, em particular, do gesto de beber, que este artigo flagra um outro aspecto das bebidas fermentadas, pouquíssimo visibilizado pela

historiografia da educação, qual seja, a sua capacidade de mediar um saber, fazer circular valores e afirmar identidades.

Como lugares de encontros e relações sociais, esses rituais de consumo funcionavam, ainda, como mediadores culturais significativos na transmissão dos saberes da coletividade e, portanto, significativos à própria sobrevivência posto que constituíam uma situação propícia para transmissão e aprendizagem de tais saberes. A expressão mediadores culturais, tradução do original *passseurs culturels*, 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. Entendida deste modo, a noção de mediadores culturais permite entender a educação na sua dimensão de formação de mentalidades coletivas e de práticas culturais, tal como está sendo compreendida a prática das beberagens.

O estudo da dimensão educativa das beberagens requer, entretanto, um alargamento de determinada noção de educação que, na história da Pedagogia, esteve limitada aos processos formativos de natureza escolar. Trabalhando em outro registro analítico, a concepção de educação em foco entende-a como prática social presente em todas as ocasiões da formação de indivíduos e grupos. Tal perspectiva de análise encontra solidez nas contribuições advindas do campo da História Cultural, cujos estudos evidenciam, segundo Fonseca (2003), um deslocamento do interesse: das instituições para os indivíduos, das políticas governamentais ou do pensamento pedagógico para as práticas cotidianas, abrindo possibilidades para o necessário alargamento da concepção hegemônica de educação. Para a autora, a História Cultural coloca ao pesquisador da educação a necessidade de se "extravasar o mundo da escola, para o enfrentamento de outras dimensões dos processos e das práticas educativas", nas quais pudessem estar envolvidas comunidades e/ou indivíduos periféricos (Fonseca, 2003: 67).

De fato, um volume crescente de estudos historiográficos contemporâneos na área da educação tem se preocupado em analisar as práticas educativas a partir de conceitos como representações, apropriações, imaginário, mediadores e práticas culturais. A utilização destes conceitos na História da Educação configura um distanciamento da perspectiva historiográfica tradicional e uma aproximação com os pressupostos teórico-metodológicos da História Cultural.

Nos últimos balanços sobre a produção em História da Educação no Brasil, Fonseca (2003) constatou que há uma forte e já reconhecida tendência das pesquisas em direção da Nova História, especialmente da História Cultural. Para ela, esta renovação na História da Educação significa uma busca por novos objetos e novas abordagens de investigação, fato que pode ser observado nas referências crescentes à produção de Roger Chartier e seus conceitos de *representação* e *apropriação*. Fonseca ressalta que, entre os chamados *novos*

*objetos*, têm predominado “a história da leitura e dos impressos, sobretudo os escolares, a história da profissão docente, os processos de escolarização, a cultura escolar e as práticas educativas e pedagógicas” (Fonseca, 2003: 61). Observa-se, entretanto, que a despeito das mudanças operadas, o âmbito do *escolar* tem predominado nas pesquisas, fato facilmente observável no conteúdo das Revistas e no teor dos Eventos científicos voltados para o campo da História da Educação no Brasil.

Tomando como exemplo as pesquisas sobre o período colonial, em que predominam análises sobre “a presença dos jesuítas na América portuguesa e a política mais sistemática implantada pela administração pombalina”, a autora enfatiza a importância de ampliar o horizonte das análises “para outras dimensões desse processo que não incluem, necessariamente, a chamada escolarização formal” (Fonseca, 2003: 69).

Da mesma forma, para Falcon (2006: 332), referindo-se a estudos historiográficos sobre a educação que tomam a História Cultural como matriz teórica, a intervenção educativa deve ser compreendida no sentido da práxis humana. É que o fato educativo se inscreve na história da sociedade, da transmissão cultural, da formação e transformação de mentalidades e, portanto, “não se esgota no escolar”.

Tais considerações implicam, portanto, o questionamento de certa noção de educação, ainda bastante em voga nos meios educacionais, que tende a restringir seu foco ao âmbito dos processos e saberes escolares. A ampliação do olhar sobre a experiência pedagógica é, portanto, uma necessidade, pois, como afirma Brandão (2002: 151), “talvez o mundo das políticas, das práticas e dos estudos sobre educação tenha fechado e siga estreitando demais o círculo das suas questões”. Deste modo, entende-se a educação como prática social que se inscreve na tessitura da vida cotidiana, para além dos domínios sistematizados do mundo escolar, a exemplo do estudo histórico-educacional de uma prática cultural amplamente desenvolvida no Brasil, embora ainda pouco conhecida: o consumo de bebidas fermentadas embriagantes.

Há, aqui, a vontade de uma antropologia e de uma história da educação bem próxima do que propõe Brandão (2002: 156), isto é, “uma espécie de passagem do *cotidiano da escola* para a *educação do cotidiano*”. Isto significaria, complementa o autor:

o abrir as portas da escola e sair a buscar compreender os mundos circunvizinhos, antagônicos, próximos e remotos onde estão, onde vivem e convivem com suas culturas do cotidiano os próprios personagens da vida escolar. Significaria, em seguida, o trazer para o campo da educação todas as interligações possíveis com todos os outros eixos internos e exteriores das experiências sociais e simbólicas da vida da pessoa, da sociedade e da cultura. Significaria, portanto, um re-centrar da educação (Brandão, 2002: 156-157).

Na direção da abordagem de Brandão, a pesquisa de Cunha *et al.* (2007), sobre as práticas educativas das irmandades leigas mineiras do século XVIII a partir da análise de imagens produzidas por Debret e Rugendas, é um exemplo de estudo historiográfico interessado em analisar a educação no cotidiano social. Trata-se de uma investigação sobre as irmandades religiosas como espaço de ocorrência de práticas educativas, entendendo este conceito como “toda relação em que há transmissão de conhecimento de qualquer espécie, seja de caráter moral, religioso, técnico ou até mesmo escolar” (Cunha *et al.*, 2007: 2). Assim, ao se abordar as práticas educativas em referência à produção cultural, compreende-se a educação no jogo de diferenças que demarcam as relações entre grupos culturais diversos.

Para Gruzinski, embora a globalização seja um fenômeno que acelera processos interculturais e trocas recíprocas nas esferas local e mundial, a mistura de culturas não é uma realidade inaugurada por ela. A mistura cultural cobre “fenômenos díspares e situações extremamente diversas que podem se inscrever tanto no caminho da globalização como em margens menos estritamente vigiadas” (Gruzinski, 2001: 17).

Ao analisar a colonização do imaginário indígena no México espanhol, nos séculos XVI, XVII e XVIII, Gruzinski (2003) recusa uma visão reducionista da dominação cultural e da aculturação. Para ele, os grupos subordinados não são passivos e pacíficos à dominação. Ao contrário, empreendem resistências de várias formas, sendo uma das mais importantes a mobilização de seu repertório de sentidos, capaz de atribuir significados diversos e, às vezes, oposto ao pretendido pelos grupos dominantes. Tal foi o ocorrido com a prática das beberagens tupinambá, as quais, vistas com horror por colonos e missionários, acabaram por funcionar como instâncias educativas e de resistência aos ditames da colonização e da catequese.

Considerar as formas de intercâmbio e as trocas recíprocas entre diferentes culturas significa ampliar, também, a noção de *cultura* utilizando –a no plural– algo que, segundo Burke (2005), é uma das aprendizagens mais significativas dos historiadores culturais em relação ao pensamento antropológico. Nessa perspectiva, Carlo Ginzburg (1998), um dos principais representantes da chamada micro-história, lança mão do termo *circularidade* para designar a relação contínua entre a cultura das classes dominantes e a cultura popular.

Em *O queijo e os vermes*: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição, seu livro clássico, Ginzburg (1998) demonstra que existiu na Europa pré-industrial um relacionamento circular feito de influências recíprocas, que se movia de baixo para cima e de cima para baixo, referindo-se às interações entre a cultura das elites e a das classes subalternas. Com isso, o historiador traz para reflexão a ambiguidade do conceito de *cultura popular* sugerindo sua utilização em uma perspectiva contrária às duas tendências dominantes: uma que atribui à cultura popular uma condição de passividade e subalternidade absoluta em



relação às culturas dominantes e a outra que, contrariamente, concebe a cultura popular como totalmente autônoma e independente das formas culturais das elites.

A história do Menocchio –o moleiro perseguido pela Inquisição da obra citada de Ginzburg– demonstra que processos interculturais perpassam o cotidiano social, com suas redes de relações interpessoais, formas de pensamento e práticas culturais. O sentido da educação transparece nessa obra a partir da descrição do moinho onde trabalhava Menocchio, apresentado como “um lugar de encontros, de relações sociais [...]. Um lugar de troca de idéias, como a taverna e a loja” (Ginzburg, 1998: 220). Na esteira desse raciocínio, os ajuntamentos sociais induzidos pelas beberagens são entendidos de modo análogo à descrição do moinho, pois, diferentemente da educação escolar, o acontecimento educativo, vivenciado tanto nas beberagens quanto no moinho, inscreve-se na tessitura da vida cotidiana, na convivência social, no relacionamento direto entre os indivíduos. É com base nessas considerações que o lugar da educação é situado no âmbito das relações interculturais que perpassam as práticas sociais cotidianas, em particular, o consumo de bebidas fermentadas.

## **Beberagens e circulação de valores entre os Tupinambá**

Uma vasta documentação histórica registra a existência de uma prática cultural amplamente disseminada entre os indígenas do Brasil colonial, em particular, os Tupinambá, a saber, o consumo de bebidas fermentadas feitas, em geral, de frutos ou raízes e utilizadas em diferentes e significativos momentos da vida cotidiana.

De Salvador, o padre espanhol João de Azpilcueta Navarro, integrante da primeira missão jesuítica que chegou ao Brasil em 1549, relatou em carta enviada aos seus irmãos de Coimbra os enormes perigos vivenciados nestas terras, tais como a iminência de seu afogamento nas corredeiras de um rio ou as caminhadas noturnas por entre matos, onças e outras feras. Em uma de suas desconsoladas andanças, na qual via “tão pouco conhecimento de Deus e gente tão indisposta e incapaz para receber a fé”, relata a embriaguês dos índios, ocasionada pelos *vinhos*:

Assim, chegamos a uma aldeia onde achamos os gentios todos embriagados, porque aqui têm uma maneira de vinho de raízes que embriaga muito, e quando eles estão assim bêbados ficam tão brutos e feros que não perdoam a nenhuma pessoa e, quando não podem mais, põem fogo na casa onde estão os estrangeiros (Navarro, 2006: 78-79).

O consumo dessas bebidas também chamou atenção do padre José de Anchieta que chegou ao Brasil, em 1553, com o terceiro grupo de jesuítas acompanhando o governador geral de então, Duarte da Costa. Em seu relato, registrou a existência de “índios que têm por sumo deleite comerem-se uns aos outros”, além da prática de se meterem em constantes beberagens por ocasião da vitória nas guerras:

E, muitas vezes, vão à guerra e, havendo andado mais de cem léguas, se cativam três ou quatro, regressam com eles, e com grandes festas e cantares os matam usando de muitas cerimônias gentílicas e assim os comem, bebendo muito vinho que fazem de raízes (Anchieta, 2006: 117).

A prática indígena das beberagens também foi descrita por religiosos franceses que, no século XVII, viajaram a estas terras acompanhando a missão francesa de fundar uma colônia na Amazônia, a chamada França Equinocial. Dentre os religiosos cuja missão era assegurar “o elemento espiritual com a propagação da fé cristã entre os infelizes americanos”, estava Claude d’Abbeville (2008: 17). Chegando ao Maranhão em 1612, o relato de Abbeville atesta a centralidade das beberagens no cotidiano indígena:

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 cauinassem à vontade (Abbeville, 2008: 320).

Nos relatos de Abbeville, como de tantos outros viajantes que percorreram o Brasil e presenciaram os costumes indígenas, há inúmeras referências ao consumo dos fermentados alcoólicos, conhecidos, em geral, pelo nome de *cauim*. São referências aos diversos momentos em que as beberagens ocorriam, à diversidade de tipos de bebidas e de seus ingredientes, às técnicas de fabricação, entre outras. Por seu caráter embriagador, essas bebidas foram registradas pelos cronistas por meio da expressão “vinho”. Entretanto, segundo os estudos arqueológicos de Noelli *et al.* (1998: 118), “seriam na realidade, diversos tipos de bebidas (fermentadas) e o termo genérico [cauim] talvez indicasse apenas serem todas alcoólicas”, não se considerando, desse modo, “nem os ingredientes nem a forma de produção”.

O consumo de bebidas fermentadas alcólicas como um marcador de “ritos de passagem” no calendário ritual ou na vida diária das pessoas é um fenômeno conhecido entre estudiosos do tema. Mas, para além desse aspecto, o conteúdo dos relatos também serve de indício de que o consumo de bebidas embriagantes era uma prática central na estruturação do cotidiano indígena funcionando, ainda, como instâncias de socialização fundamentais. No interior

dessa prática, presente em diversos momentos da vida cotidiana Tupinambá, um conjunto de saberes era posto em circulação, valores eram afirmados e a memória coletiva ativada, características essas que lhe confere um caráter eminentemente educativo.

As diversas ocasiões em que índios e índias se juntavam para festejar suas bebidas são indícios significativos de sua centralidade na vida cotidiana, motivo pelo qual eram investidas de um caráter religioso (Raminelli, 2005). Elas estavam presentes nos festejos do nascimento, na primeira menstruação das moças, no ritual de perfuração do lábio inferior dos jovens, nos momentos anteriores e posteriores à guerra; nas cerimônias canibalescas, no trabalho coletivo da tribo na roça do chefe, nas reuniões políticas ou na consulta aos espíritos. Cada ocasião dessa configura-se como momento educativo em que uma diversidade de valores são transmitidos e apreendidos pela comunidade.

No que se refere ao nascimento, por exemplo, Alfred Métraux (1979: 96) afirma que “quando todas as práticas concernentes ao nascimento tinham sido realizadas, os tupinambás organizavam uma bebedeira, da qual participava a tribo inteira”. Um fato digno de registro são os presentes ofertados aos meninos e meninas após o nascimento. De acordo com Fernandes (2003), em sendo menino, ofertavam-se flechas, garras de onças ou aves de rapina, pequenos *tacapes* (instrumento de madeira utilizado ritualmente para executar prisioneiros), cujo objetivo era a afirmação, desde então, de valores como a valentia e o espírito vingativo. Às meninas ofertavam-se jarreteirinhas, cabaças e ainda dentes de capivara a fim de que tivessem dentes fortes e hábeis à mastigação necessária a fabricação do *cauim*.

A afirmação da virilidade, importante valor Tupinambá constituía outra ocasião em que as beberagens estavam presentes, segundo relatou o capuchinho francês Claude d’Abbeville:

Ao atingirem seus filhos a idade de quatro a seis anos, preparam os índios um festim (o *cauim*), para o qual convidam todos os parentes e amigos do menino, além de todos os habitantes da aldeia e circunvizinhanças. Depois de *cauinar* bastante e de dançar durante três dias consecutivos, segundo seu costume, mandam vir o menino e dizem-lhe que lhe vão furar o lábio para que se torne um guerreiro valente e prestigiado. A criança assim encorajada apresenta espontaneamente o lábio, com satisfação e decisão (Abbeville, 2008: 289).

Um marco significativo dessas cerimônias é a perfuração dos lábios dos meninos a fim de introduzir-se o *tembetá*, cujo objetivo era a afirmação da coragem e valentia conforme o mesmo relato:

pega-o então o índio incumbido de furá-lo e e atravessa-o com um osso pontiagudo fazendo um grande buraco. Se o menino grita ou chora – o que raramente acontece –, dizem-lhe que não prestará para nada, que será sempre um covarde, um

homem sem coragem. Se, ao contrário, como ocorre comumente, se mostra corajoso e forte, tiram da cerimônia bom augúrio e afirmam que será mais tarde grande, bravo e valente guerreiro (Abbeville, 2008: 290).

Prous (2007: 103), em seus estudos arqueológicos acerca da indústria Tupiguarani, informa que os *tembetá* eram adornos de alto valor simbólico, "inseridos na boca, atravessando o lábio inferior ou as bochechas". O ritual de perfuração dos lábios constituía ocasião importante em que se faziam prognósticos sobre o comportamento futuro do menino com base na forma como suportava corajosamente, ou não, a dolorosa operação.

Como definidora de vários ciclos da vida, as beberagens também 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. Nessas ocasiões, "a tribo festejava com bebedeiras o primeiro fluxo menstrual de qualquer uma de suas moças" (Métraux, 1979: 101).

A menstruação habilitava as jovens para o casamento e a vida sexual, sendo nesta fase que perdiam "por suas loucas fantasias, o que o sexo tem de mais caro, e sem o que não podem ser estimadas nem diante de Deus, nem dos homens" (Evreux, 2007: 81). Isto ocorre, explica Yves d' Evreux, porque essas raparigas pensam, "aconselhadas pelo autor de todas as desgraças, que não devem ser mais puras quando chega esse tempo". Nesta fase da vida, de 7 a 15 anos, as *kugnatin*, como eram chamadas, aprendiam alguns valores sociais estabelecidos como importantes pelos Tupinambá, a saber "guardam completo silêncio quando se acham em reuniões onde há homens, e em geral falam pouco se não estão com outras da mesma idade" (Evreux, 2007:81). Também nesta fase, assumiam responsabilidades sociais importantes, entre as quais a fabricação das bebidas fermentadas, conforme afirma Staden:

São as mulheres que preparam as bebidas. Usam raízes de mandioca e cozem-nas em grandes panelas. Quando está cozido, retiram a mandioca das panelas, despejam-na em outras panelas ou vasos e deixam que esfrie um pouco. A seguir, meninas sentam-se ao redor e a mastigam; colocam o mastigado num vaso especial (Staden, 1999: 98).

Também as festas de casamento eram comemoradas com grandes beberagens. Somente depois de casados os homens tornavam-se efetivamente adultos, fato marcado por grande bebedeira. Eram, contudo, aconselhados a beber com prudência, evitando falar coisas ruins, conforme advertência dos pais, para evitar que o vinho fizesse mal:

Ao tempo de lhe entregarem a mulher faziam grandes vinhos, e acabada a festa ficava o casamento perfeito, dando-lhe uma rede lavada, e depois de casados começavam

a beber, porque até ali não o consentiam seus pais, ensinando-os que bebessem com tento, e fossem considerados e prudentes em seu falar, para que o vinho não lhe fizesse mal, nem falassem coisas ruins (Cardim, 1978: 104).

Durante essas festas, os índios mais velhos assumiam a tarefa de ajudar o noivo a beber sua primeira cuia de *cauim* posto que acreditavam que nenhuma gota poderia ser perdida, comprometendo, assim, o maior dos ensinamentos transmitidos nessa ocasião que era a valentia. A coragem e a valentia eram avaliadas a partir da capacidade de ingestão de uma cuia cheia de *cauim*: "e então com uma cuia lhe davam os velhos antigos o primeiro vinho, e lhe tinham a mão na cabeça para que não arreesassem, porque se arreesava tinham para si que não seria valente, e vice-versa" (Cardim, 1978: 104).

Conforme o estudo de Florestan Fernandes (1989: 267), os Tupinambá conheciam vários meios pelos quais um homem poderia ter seu prestígio ampliado: as aptidões para o trabalho agrícola, a caça e a pesca; o número de mulheres; o incremento de bens pessoais (ornamentos plumários ou de pedras, colares e outros); o domínio de conhecimentos musicais, a capacidade de vingança contra os inimigos, esta, aliás, "a maior fonte de prestígio e de elevação de status" e a capacidade discursiva ou os "dotes oratórios" os quais, entretanto, "parece ter merecido maior reputação". Para o autor, "a educação tribal e as situações existenciais da vida comunitária apresentavam estímulos constantes ao desenvolvimento da ambição do homem nas direções indicadas" (Fernandes, 1989: 265).

Contudo, é preciso lembrar que a capacidade discursiva era ativamente induzida pelo consumo do *cauim* e do *petum* (tabaco), conforme certa "idéia supersticiosa que fazem dessa erva e de sua fumaça" (Évreux, 2007: 116). Segundo este cronista, os índios "crêem que a fumaça os torna sensatos, judiciosos e eloqüentes, de forma que jamais começam algum discurso sem usar dela". Em clara alusão ao processo de circularidade cultural mediado pelo fumo do tabaco, Évreux confirma pessoalmente essa opinião ao constatar que "a sua fumaça desanuvia o entendimento, dissipando os vapores dos órgãos do cérebro, fortalece a voz secando a umidade e escarros da boca, permitindo assim facilidade à língua para bem exercer suas funções" (Évreux, 2007: 117).

O estudo das práticas de beber pode, portanto, revelar a estrutura dos valores indígenas do passado, entre os quais: a força, a coragem e a valentia. A avaliação dessas capacidades era feita pelos próprios índios que utilizavam como critério tanto a capacidade de ingestão de *cauim*, sem nada desperdiçar, além da disposição para beberem até esgotar o último pote. Desse modo, as práticas alimentares, na qual se inserem as práticas de beber, para além do componente nutricional que encerram, podem, portanto, revelar estruturas valorativas as quais conformam o conteúdo fundamental desse tipo de educação de natureza não escolar. Segundo informa Agnolin, a atenção "relativamente nova" dos historiadores para a história

da alimentação tem revelado “a importância das práticas alimentares que correspondem a verdadeiras práticas identitárias (de povos ou classes sociais)” (Agnolin, 2005: 222).

Como práticas identitárias, os hábitos alimentares indígenas trazem indícios dos papéis de gênero que marcavam, por exemplo, a fabricação das bebidas. Em sua obra *Viagem à Terra do Brasil*, o missionário francês Jean de Léry apresenta os detalhes sobre tais papéis. No caso específico do *cauim*, Léry relata: “Cumpro, 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 era vista como um fato “indecente” que poderia, até mesmo, comprometer a 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” (Léry, 1980: 129-130). A fabricação das bebidas era, portanto, uma tarefa exclusivamente feminina, não devendo os homens nela intrometer-se.

Como práticas culturais fundamentais para a transmissão e perpetuação dos saberes indígenas, as beberagens carregavam consigo uma ampla gama de saberes e técnicas os quais, de domínio das índias, garantiam a elas uma parcela significativa de poder na sociedade tupinambá. A análise desse domínio exercido pelas mulheres, contraria, entretanto, determinadas interpretações históricas que tendem a desconsiderar o lugar que elas ocupavam nessa sociedade.

Em *A organização social dos Tupinambá*, Florestan Fernandes (1989: 250), citando Claude d’Abbeville, refere-se a determinados valores e qualidades que caracterizam esses índios. Estes, embora “não tenham leitura, nem estudos, nem educação de espécie alguma, conservam um espírito e um julgamento natural tão bons quanto possíveis”. Para Fernandes, tais atributos e, em especial, os valores guerreiros que marcavam o sistema sócio-cultural tupinambá, caracterizavam o “indivíduo adulto do sexo masculino”.

A ênfase que a documentação disponível atribui aos valores masculinos, sobretudo os valores da guerra, silencia, contudo, o papel fundamental que as mulheres exerceram em tais sociedades. Afinal, à exceção da caça, da atividade guerreira, da derrubada das árvores e preparo da terra e da pesca, a quase totalidade das demais funções necessárias à vida cotidiana era exercida pelas mulheres, conforme se constata no próprio Florestan Fernandes que, com base nos cronistas, arrola uma extensa lista das atividades femininas. A autonomia das mulheres no desempenho de uma diversidade de tarefas levou, inclusive, o sociólogo a afirmar que elas “poderiam passar grandes privações sem o apoio dos homens”, ao contrário destes que permaneciam em “situação precária” quando “não dispunham de mulheres (mãe, irmã ou esposa)” (Fernandes, 1989: 114).

João Fernandes (2003: 65), que analisou as relações de gênero entre os Tupinambá, ressalta que as diferenças na quantidade de trabalho despendido por homens e mulheres

constituem “um importante índice cultural e de gênero”, fato que chamou atenção de vários cronistas como foi o caso de André Thevet (1978: 137):

E diga-se, a bem da verdade, que as mulheres trabalham incomparavelmente mais que os homens, pois é a elas que cabem as tarefas de colher raízes, preparar a farinha e as bebidas, apanhar os frutos, cultivar os campos, e tudo o mais que se refira à faina doméstica. Enquanto isso, apenas eventualmente vão os homens pescar ou caçar alguma coisa nos matos, sendo que alguns se ocupam somente com a confecção de arcos e flechas, deixando todo o restante do trabalho às mulheres.

Desse modo, se o domínio masculino na sociedade Tupinambá, sobretudo dos índios mais velhos, é uma evidência da documentação quinhentista, esse fato não pode ser interpretado de forma determinista, pois, como bem reconheceu Gilberto Freyre (2006), o trabalho dessas mulheres enriqueceu a cultura brasileira de diversos modos, seja na produção de alimentos, na fabricação de utensílios de cerâmicas, no conhecimento e uso de diversas drogas e remédios caseiros utilizados para a cura de diversos males. Todas essas características evidenciam a singularidade das mulheres como agentes fundamentais na produção e circulação de saberes entre os indígenas do Brasil colonial.

Dentre as inúmeras ocupações que as mulheres exerciam, incluía-se aquela sem a qual a própria estrutura social dos Tupinambá estaria ameaçada: a fabricação das bebidas. Era, portanto, na fabricação das bebidas fermentadas embriagantes que as mulheres tinham seu poder claramente demarcado, uma vez que apenas a elas cabia essa função e sem a qual nada de sério se decidia naquela sociedade conforme se constata nas palavras do etnólogo Alfred Métraux (1979: 171): “nada ocorria de importância na vida social ou religiosa dos tupinambá que não fosse seguido de vasto consumo de certa bebida fermentada conhecida pelo nome de cauim”.

Entendendo-se por saberes o conteúdo próprio da educação indígena, cabe ressaltar que a fabricação das bebidas envolvia uma gama complexa deles que abarcavam: a coleta dos materiais; os diversos tipos de bebidas; os ingredientes utilizados; o processo de fabricação propriamente dito; a fabricação das vasilhas; o armazenamento; as funções sociais e simbólicas e os rituais de consumo. Esta complexidade de saberes pode ser constatada a partir das descrições de cronistas e viajantes que atestaram a existência de uma diversidade de bebidas alcoólicas produzidas de diferentes formas e matérias-primas. São bebidas extraídas do mel, da seiva vegetal, de frutas, da ação de micro-organismos e da insalivação das moças, cuja materialidade será explicitada a seguir.

## Cultura material, regras e interdições no ritual de Beberagens

É relativamente 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: 90-1).

De fato, afirma o arqueólogo Jean-Marie Pesez (2005: 275), a arqueologia, como “a ciência dos objetos”, é a via privilegiada para o estudo da cultura material, campo este que se explica pelas fontes que utiliza, isto é, as fontes materiais.

O interesse pela cultura material, entendida como “a relação entre o homem e os objetos sendo aliás o próprio homem, em seu corpo físico, um objeto material”, começou a ser despertado com a Escola dos Annales (Pesez, 2005: 242). Para o autor, com Marc Bloch houve a descoberta da paisagem rural e a atenção às técnicas medievais, ao moinho de água, ao arado. Com Lucien Febvre e seu interesse pela etnologia e geografia há uma história relacionada ao solo, meio ambiente dos homens. Mas foi sem dúvida com Fernand Braudel, em seu clássico *Civilização material e capitalismo* (1970) que se realizou a “primeira grande síntese sobre a história da cultura material” (Pesez, 2005: 246). Para Braudel, diz Pesez (2005: 246-247), “a vida majoritária é constituída pelos objetos, as ferramentas, os gestos do homem comum; só essa vida lhes diz respeito na cotidianidade; ela absorve seus pensamentos e seus atos”. Dentre os principais temas relacionados ao estudo da cultura material estão o clássico trio: a moradia, o vestuário e a alimentação, em particular o vinho.

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 o consumo dos fermentados.

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.

As cerâmicas eram 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, *et al.* (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, *et al.*, 1998: 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 orifício na vedação. Caso contrário, “a vedação de barro não seria suficiente para suportar a pressão interna da vasilha” (Noelli, *et al.*, 1998: 124).

Segundo esses autores, do processo de fermentação formava-se uma espuma na superfície da bebida, assim como, no fundo da vasilha, formava-se uma borra. A espuma era retirada, embora também pudesse ser eventualmente ingerida. Após o *cauim* obter a temperatura e consistência adequada, “esperava-se que os pedaços e fibras dos ingredientes estivessem decantados conforme as expressões *fazer assentar o vinho*” (Noelli, *et al.*, 1998: 124). 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 vasilha e, desse modo, se misturasse ao conjunto comprometendo a pureza do vinho.

Para a fabricação das bebidas eram utilizados vários equipamentos: vasilhas ou potes de cerâmica, ferramentas e utensílios de madeira, osso, concha e dentes. As bebidas eram armazenadas nas talhas ou potes (*igaçabas*), confeccionados exclusivamente para as solenidades. Assim, “quando se prestam para alguma reunião solene, como já disse, fazem suas mulheres, dias antes, grande quantidade (quinze a vinte) desses vasilhames e os guardam em suas cabanas” (Abbeville, 2008: 322). Esses vasilhames, como afirmou Jean de Léry (1980: 129), tinham “capacidade igual a uma e meia pipa de vinho”.

A fabricação da cerâmica que, como o *cauim*, também era uma esfera feminina privilegiada na sociedade tupinambá, guarda, contudo, significação que extrapola as dimensões

utilitárias, técnicas e estéticas, posto que um indício das diferenças e relações de poder entre as próprias mulheres. Exemplo disso era o fato de que a maestria na sua fabricação, bem como o conhecimento da arte de decorá-las eram “cruciais para a obtenção de um *status* social elevado por parte das mulheres” (Fernandes, 2003: 72), além de um requisito essencial para obtenção de um bom marido. Citando Claude Lévi Strauss, Fernandes (Ibidem) lembra que entre os Jivaro, “para merecer um marido bom caçador, uma mulher tem que saber fabricar uma louça de qualidade [...]. Mulheres incapazes de fazer cerâmica seriam, realmente, criaturas malditas”.

Reitera-se, assim, as possibilidades da cultura material como fontes significativas para a compreensão das estruturas mentais e valores dos grupos humanos, bem como das formas, não necessariamente escolares, de produção e circulação de saberes e representações dos grupos. É assim que, como afirma o arqueólogo-historiador Jean-Marie Pesez (2005: 276):

Um vaso não é apenas uma técnica e uma função utilitária. Ele também corresponde – por sua forma, eventualmente, por sua decoração – a escolhas que não são mais de ordem infra-estrutural; ademais, ele pode ter uma significação social e pode ser testemunha de um sistema de relações econômicas.

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 necessárias para que na centena de potes ali enfileirados não fique uma só gota de *cauim*” (Lery, 1980: 131).

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, posto que eram consideradas como algo muito sério e importante.

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 e interdições 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 considerado bom na medida em que pudesse embriagar rapidamente. O vinho que não embriagava era tido como preguiçoso (Evreux, 2007).

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: 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 (2008: 319), “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”.

As *cauinagens*, como acontecimentos sociais e educativos, 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, instrumento musical de origem indígena, esses cantos demarcam saberes e valores cujos conteúdos 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, 2008: 320).

Dentre os principais valores que se destacavam estava o encorajamento e a exortação da força, da coragem e da guerra. Referindo-se ao papel da embriaguês na cultura tupinambá, Florestan Fernandes (1989: 253) afirma que elas configuravam um “estado de permissão” aos protagonistas os quais, nesse estado, poderiam cometer delitos como brigas ou ateamientos de fogo na própria maloca. Esse estado de permissão facilitava “a livre eclosão de emoções recalcadas, desempenhando importante função na conservação do equilíbrio psíquico dos Tupinambá” (Fernandes, 1989: 254).

A permissividade ocasionada pela embriaguês facilitava, ainda, o avivamento da memória, dimensão educativa por excelência, pois era por meio dela que a coletividade revivia seus mitos, valores e ideais. Ao analisar “o temperamento e as qualidades psíquicas dos Tupinambá”, Florestan Fernandes (1989: 246) ressalta a memória como a faculdade que mais impressionou os capuchinhos franceses. Contudo, vale destacar que era o *vinho* e o fumo que ataçavam a memória indígena permitindo, assim, a transmissão de suas histórias e a perpetuação da cultura.

Corroborando o processo de circularidade cultural mediado pelo fumo do tabaco, o padre Yves de d'Évreux (2007: 117) confirma: "eu mesmo a experimentei, e reconheci que a sua fumaça desanuvia o entendimento, dissipando os vapores dos órgãos do cérebro, fortalece a voz secando a umidade e escarros da boca, permitindo suas funções". Eis, portanto, como plantas, transformadas em bebidas ou em fumo, adquirem significados simbólicos e educativos que transcendem os aspectos puramente naturais ou nutricionais que lhes são peculiares.

## Considerações Finais

Este artigo procurou demonstrar a existência de uma prática cultural amplamente disseminada entre os Tupinambá do Brasil colonial isto é, o consumo de bebidas fermentadas embriagantes feitas, em geral, de frutos ou raízes e utilizadas em diferentes momentos da vida cotidiana. Tanto nos momentos que marcavam a passagem de um estágio ao outro da vida (o nascimento, a primeira menstruação...), quanto nas decisões sobre assuntos importantes como as guerras, a antropofagia ou os funerais, o *cauíim* não poderia faltar. A centralidade do consumo de bebidas entre os índios, sempre que estava em jogo os interesses da coletividade, dava-lhe um status de prática cultural sagrada, sem o que as bases da sociedade ficariam abaladas. A bebida fermentada tinha, assim, a qualidade de um produto ou artefato divino, portanto, superior aos demais alimentos.

As mulheres tinham um papel significativo na fabricação das bebidas, produção essa marcada prática e simbolicamente pela feminilidade. De um modo geral, a fabricação das bebidas era perpassada por um conjunto de saberes que tinham suas próprias regras e códigos de conduta. A lógica em que se inscrevem esses saberes envolvia diferentes etapas, tais como o cultivo e 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 condicionavam a própria qualidade da bebida.

Ao evidenciar as beberagens como espaços de circulação e apropriação de saberes, procurei evidenciar, também, que a educação encerra significados bastante amplos e pode ocorrer em diversos lugares e instâncias da vida social. Assim, paralelo aos saberes escolares, existe uma dimensão da educação, alicerçada no cotidiano e na experiência, ainda bastante esquecida pela ciência pedagógica, comumente restrita a uma visão ocidental do fato educativo.

A redução da educação aos saberes escolares é facilmente verificável nas publicações e eventos da área, nos quais a escola é a categoria central a estruturar as discussões dos grupos de trabalho. Tal estratégia tem sido timidamente denunciada pela historiografia da educação, motivo pelo qual permanece o desconhecimento e o silenciamento das diversas práticas

cotidianas sociais, pelas quais homens e mulheres transmitem seus saberes e se reproduzem socialmente. Este silêncio torna-se mais premente quando se tratam dos processos educativos não contemporâneos, como os vivenciados no contexto do Brasil colonial, a despeito da diversidade de fontes disponíveis.

Dentre as formas de educação, praticamente desconhecidas da Pedagogia, estão os rituais de beberagens. Considerando, particularmente, o *cauim*, procurei demonstrar que, se é possível compreender o seu consumo como parte essencial da dieta alimentar dos Tupinambá, é possível, também, compreender outras dimensões desse consumo que ultrapassam a perspectiva puramente nutricional. São ao mesmo tempo dimensões simbólicas, sociais, estéticas, políticas, religiosas e educativas. Esta multiplicidade de sentidos foi a razão pela qual as beberagens chegaram mesmo a ser vistas como honrosas ou revestidas de um significado místico.

Inseridas no contexto das práticas alimentares, as práticas de beber, para além dos seus significados nutricionais, encerram, assim, dimensões simbólicas e educativas, configurando-se como estratégias significativas de entendimento das formas como homens e mulheres ordenam o mundo e lhe atribuem sentido. Eram, contudo, as mulheres, as agentes por excelência da produção e transmissão desses saberes, razão pela qual a historiografia indígena precisa ser refinada em sua análise da condição feminina naquelas sociedades, dando a elas o status de mulheres-educadoras.

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 estéticas e educativas.

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.

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 encerravam 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. Estavam, assim, em disputa dois projetos de educação. Contudo, a despeito dos preconceitos e das perseguições sofridas, as práticas de consumo de bebidas fermentadas sobreviveram no tempo, estando presentes ainda hoje, no século XXI, entre inúmeros grupos indígenas brasileiros, configurando uma modalidade de educação não escolar praticamente silenciada pelo campo histórico-educacional.

## Fontes

- Abbeville, Claude (2008), *História da Missão dos padres Capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinha*, Tradução de Sérgio Milliet, Brasília, Edição do Senado Federal.
- Acuña, Cristóbal de (1994), *Novo descobrimento do Rio Amazonas*, Rio de Janeiro, Agir.
- Agnolin, Adone (2005), *O apetite da antropologia, o sabor antropofágico do saber antropológico: alteridade e identidade no caso Tupinambá*, Associação Editorial Humanitas, São Paulo.
- Anchieta, José de (2006), "Carta do irmão José, que escreveu do Brasil aos padres e irmãos da Companhia de Jesus em Portugal (1555)" in Sheila Moura Hue (org.), *Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, pp.111-129.
- Brandão, Carlos Rodrigues (2002), *A educação como cultura*, Campinas, Mercado de Letras.
- Burke, Peter (2005), *O que é história cultural?*, [Tradução de Sérgio Goes de Paula], Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor.
- Cardim, Fernão (1978), *Tratado da terra e da gente do Brasil*, São Paulo, Companhia Editora Nacional.
- Cunha, Paola Andrezza Bessa & Thaís Nívea de Lima Fonseca (2007), *Educação e religiosidade: as práticas educativas nas irmandades leigas mineiras do século XVIII nos olhares de Debret e Rugendas*, [s.n.], Belo Horizonte, pp. 1-13. (Mimeografado).
- Daniel, João (2004), *Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas*, vol. 1, Rio de Janeiro, Contraponto.
- Évreux, Yves d' (2007), *Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614*, [Tradução de César Augusto Marques], Brasília, Edições do Senado Federal.
- Falcon, Francisco José Calazans (2006), "História cultural e história da educação", *Revista Brasileira de Educação*, n. 32, maio/ago., pp. 328-339.
- Fernandes, Florestan (1989), *A organização social dos Tupinambá*, São Paulo, Huicitec/Edunb.
- Fernandes, João Azevedo (2003), *De cunhã à mameluca: a mulher tupinambá e o nascimento do Brasil*, João Pessoa, Editora Universitária da UFPB.
- Flandrin, Jean-Louis & Massimo Montanari (2008), *História da Alimentação: dos primórdios à Idade Média*, 2. ed., [Tradução de Maria da Graça Pinhão], Lisboa, Terramar.
- Fonseca, Thaís Nívea de Lima (2003), "História da Educação e história cultural" in Cynthia Greive Veiga, Thaís Nívea de Lima Fonseca (orgs.), *História e historiografia da educação no Brasil*, Belo Horizonte, Autêntica, pp. 43-75.
- Freyre, Gilberto (2006), *Casa grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*, [51. ed.], São Paulo, Global.

- Gandavo, Pero de Magalhães (2008), *Tratado da terra do Brasil; história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil*, Brasília, Editora do Senado Federal.
- Ginzburg, Carlo (1998), *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*, São Paulo, Companhia das Letras.
- Grúzinski, Serge (2003), *A colonização do imaginário: sociedades indígenas e ocidentalização no México espanhol, séculos XVI-XVIII*, São Paulo, Companhia das Letras.
- \_\_\_\_\_. (2001), *O pensamento mestiço*, Tradução de Rosa Freyre d'Aguiar, São Paulo, Companhia das Letras.
- Hue, Sheila Moura (2006), *Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor.
- Léry, Jean de (1980), *Viagem à Terra do Brasil*, [Tradução integral e notas de Sérgio Milliet. Notas Tupinológicas de Plínio Airoso. Belo Horizonte: Itatiaia], São Paulo, Editora da USP.
- Métraux, Alfred (1979), *A religião dos Tupinambás*, São Paulo, Companhia Editora Nacional.
- Navarro, João de Azpilcueta (2006), "Outra enviada da cidade de Salvador aos irmãos de Coimbra (1551)" in Sheila Moura Hue (ed.), *Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, pp. 77-86.
- Noelli, Francisco Silva & José Proenza Brochado (1998), "O cauíim e as beberagens dos guarani e Tupinambá: Equipamentos, técnicas de preparação e consumo", *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, vol. 8, pp. 117-128.
- Pesez, Jean-Marie (2005), "História da cultura material" in Jacques Le Goff, *A história nova*, [Tradução de Eduardo Brandão], São Paulo, Martins Fontes, pp. 237-285.
- Prous, André (2007), *O Brasil antes dos brasileiros: a pré-história de nosso país*, [2. ed.], Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor.
- Raminelli, Ronald (2005), "Da etiqueta canibal: beber antes de comer" in Renato Pinto Venâncio & Henrique Carneiro, *Álcool e drogas na história do Brasil*, São Paulo-Belo Horizonte, Alameda-Editora da PUC, pp. 29-46.
- Souza, Gabriel Soares de (2000), *Tratado descritivo do Brasil em 1587*, Recife, Fundação Joaquim Nabuco.
- Staden, Hans (1999) *Primeiros registros escritos e ilustrados sobre o Brasil e seus habitantes*, [Tradução de Angel Bojadsen], São Paulo, Terceiro Nome.
- Thevet, André (1978), *As singularidades da França Antártica*, [tradução de Eugênio Amado], São Paulo-Belo Horizonte, Editora da USP.

**MARIA BETÂNIA BARBOSA ALBUQUERQUE.** Pesquisadora da Universidade do Estado do Pará – Departamento de Filosofia e Ciências Sociais. Doutora em Educação com Estágio de Pós-Doutoramento. Linha de Pesquisa: Saberes Culturais e Educação na Amazônia. Líder do Grupo de Pesquisa: História da Educação na Amazônia (GHEDA). Publicações recentes: Albuquerque, Maria Betânia B. & Marilene M. A. C. de Barros (2013), "A formação de mulheres na Amazônia: entre o rigor dos saberes científicos e o refinamento dos saberes à mesa", *Revista Cocar*, vol. 7, núm. 13, jan-jul, pp. 59-68. Disponível em: <<http://paginas.uepa.br/seer/index.php/cocar/article/view/242>>; Albuquerque, Maria Betânia B. & Rafael G. Barbosa (2013), "Mapas da Filosofia da Educação a partir do EPENN – 2001-2011", *Anais do XXI Encontro de Pesquisa Educacional do Norte e Nordeste (EPENN)*, Recife, pp. 1-22. Disponível em: <<http://www.epenn2013.com.br/encomendados.html>>.

*Recibido: 6 de octubre de 2014*

*Aceptado: 18 de febrero de 2015*