

Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX

Ricardo Luiz de Souza

Também conhecida como jeribita, a cachaça teve um papel de grande importância no sistema econômico ligado à produção de açúcar, com a produção de regiões como Campos e Parati sendo direcionada para a sua elaboração (Scwhartz, 1994: 17).

Frei Vicente do Salvador (1982: 76), ao escrever nas primeiras décadas do século XVII, já menciona a fabricação do que chama de vinhos – muito provavelmente a cachaça – e já a usa como sinal de autonomia econômica: “Vinhos? De açúcar se faz muito suave, para quem o quer rijo, com o deixar ferver dois dias, embebeda como de uvas”. Também Gabriel Soares de Sousa (1938: 109) assinala a existência de muitas vinhas e a colheita de duas pipas anuais de vinho em São Paulo, ainda nos primórdios da colonização.

Referindo-se à Europa do século XVI, Braudel (1984, vol. I: 214) afirma: “O Norte é a região da cerveja, das bebidas feitas a partir de grãos fermentados. Já assim era na Germânia de Tácito... Para um mediterrânico estas paragens são (tanto como a Polônia) estranhos sítios onde o vinho é produto de luxo, atingindo preços incríveis”. Temos assim uma divisão geográfica, com o vinho imperando na região do Mediterrâneo, enquanto a cerveja “será, durante muito tempo, o símbolo da cultura germânica, e os pagãos usam-na em seus rituais para marcar sua oposição à sacralidade cristã do vinho” (Monatanari, 1998: 286). Diferentemente da Europa, não ocorreu, no Brasil, a criação de áreas geográficas onde predominasse uma determinada bebida alcóolica.

Se não delimitaram-se áreas específicas de consumo, registraram-se, contudo, áreas diferenciadas de produção. Assim é que, na Vila Nossa Senhora do Desterro, atual Florianópolis, Langsdorff constata, na primeira década do século XIX, tanto a má qualidade da cachaça quanto a aparente inexistência de instrumentos de fabricação local:

Para se obter a cachaça e os aparelhos de destilação – aos quais eu nem sequer vi – devem ser muitos indesejáveis, pois o rum (cachaça) é de péssima qualidade. A essência, pelo que eu sei, não é usada para a fabricação de

Nota: Ricardo Luiz de Souza é doutorando em História pela UFMG e professor da FEMM e FACISA.

aguardente, e ambos se poderia e deveria usar, caso fossem de boa qualidade, inclusive para exportação. A cachaça é trazida de Lisboa para cá e aqui é vendida sob o nome de AQUA ARDENTE DO REINO (aguardente do reino). (Langsdorff, 1976-1977: 112)

A produção de aguardente deu-se, normalmente, a partir de pequenos engenhos – as chamadas engenhocas –, e seu consumo foi predominantemente vinculado às camadas mais baixas da população colonial. Em Minas Gerais, por exemplo, a grande produção de aguardente no século XVIII deveu-se ao mercado consumidor constituído pelas comunidades auríferas, mas teve como fator, igualmente, a posição peculiar dos engenhos mineiros: sem acesso ao mercado externo, eles direcionaram sua produção para o comércio local e especializaram-se na produção de aguardente em pequena escala; exatamente o produto requerido por esse mercado.

Assim como o fumo, porém, a cachaça tornou-se moeda de troca no tráfico de escravos, o que inseriu o produto em um circuito econômico que ultrapassou o âmbito doméstico, e colocou, às vezes, proprietários de engenhocas voltadas para a produção de aguardente em contato com o comércio externo.

Criou-se, contudo, uma dicotomia, com os grandes engenhos dedicando-se prioritariamente ao açúcar e tendo em vista o mercado externo, e as engenhocas – na maioria das vezes clandestinas e sem a aparelhagem necessária à produção de açúcar e muito menos o capital para adquiri-lo – dedicando-se exclusivamente à produção de rapadura e cachaça, produtos destinados majoritariamente ao mercado interno.

A cachaça nasceu e consolidou-se como um produto de baixo status não apenas em termos de consumo, mas também de produção. Sua própria distribuição e venda se deu, muitas vezes, às margens da lei ou em pequenos estabelecimentos, agregando, em síntese, os desclassificados e marginalizados do sistema. E essa clivagem nos ajuda a compreender, como salienta Scarano, a relativa escassez de documentos que referem-se a casos de embriaguez ou alcoolismo entre os membros das elites. Escravos e brancos pobres foram os consumidores preferenciais da cachaça brasileira, mas há registros do considerável volume que alcançou a importação de vinhos e aguardentes portugueses, consumidos pela elites coloniais; um consumo no qual não se via nada de condenável. E conclui Scarano (2001: 481), referindo-se ao consumo ético dessas elites: “Desse modo é fácil compreender que não mereceram considerações especiais ou críticas nos documentos compulsados, não há preocupação em relatar problemas trazidos pelo

excesso de bebida em pessoas desses grupos benestantes”. O alcoolismo socialmente condenado era o alcoolismo dos pobres e dos excluídos.

Engenhos onde destilava-se aguardente instalaram-se em Minas já nos primórdios do povoamento, mas a criação de novos engenhos foi proibida pela Coroa por desviarem mão-de-obra da atividade essencial. O decreto, contudo, caiu no vazio, pois, como lembra Frieiro (1966: 241), “multiplicavam-se os engenhos e engenhocas e rara era a fazenda, mesmo pequena, onde não os havia. Vendia-se por isso a aguardente a um preço ínfimo”.

E não foi a única medida restritiva à produção de bebidas alcóolicas no Brasil, já que, ainda no início da colonização, a Coroa proibiu o fabrico de vinho em São Paulo, onde ele era produzido em grandes quantidades, para não prejudicar o comércio metropolitano (Taunay, 1924, vol. I: 29). Finalmente, no Rio de Janeiro, o alvará de 13 de setembro de 1649 também proibiu o fabrico de aguardente para servir aos interesses da Companhia de Comércio. E, novamente, o decreto foi ignorado, inclusive pelo governador D. Luiz de Almeida, que lembrou ser a morte dos engenhos prejudicial à população e à própria Coroa, contestou a alegação de o fabrico diminuir a venda dos vinhos da Companhia, e concluiu com um argumento interessante referente a eventuais excessos etílicos: “Qual é o branco que morre pelo beber que não morra bebendo vinho, porque o excesso nunca tem limites? (Coaracy, 1944: 142).

O consumo de aguardente era taxado no período colonial, como se lê na seguinte “Relação dos direitos que paga a aguardente da terra ou cachaça na Capitania da Bahia”:

Pelo contracto real denominado aguardente da terra e vinhos de mel, para 50:000 rs., cada alambique, que destila por hum só cano e 80:000 rs. os que são de 2 canos. Ao senhorios de engenhos, que fabricarão aguardente por alambique de hum só cano, pagão 40:000 rs. e pelo de 260:000 rs., sendo a diminuição a respeito de outros benefícios com que sempre se contemplarão os lavradores. Cada pipa de aguardente que se vende nesta cidade ou sae para fóra, paga 1000 rs. por entrada e as que se vendem nas tavernas, nada pagão por este contracto por haverem já pago na entrada (*Annaes da Bibliotheca Nacional*, 1916: 120).

Tal taxação, contudo, não parece ter produzido efeitos consideráveis, já que o grande consumo de aguardente – ao qual se atribui, como salienta Lapa, excessos

praticados inclusive por religiosos – gerou a necessidade de medidas que visavam restringi-lo. Assim é que, em 1748, El-Rei ordenou ao governador da Bahia que não desse mais licença às engenhocas para fabricarem aguardente e, nove anos depois, as tavernas foram proibidas de abrir durante à noite e nas Ave-Maria, sob pena de 15 dias de prisão e multa de 12\$000 réis (Lapa, 1978: 30).

Da mesma forma, em 1725, uma ordem régia proibiu, em São Paulo, a compra e venda de aguardente de milho, estipulando multa de seis mil reais e pena de trinta dias de detenção para os infratores (Ordens régias, 1936: 101).

E em países da América Latina, finalmente, a dinâmica colonial reproduziu as mesmas contradições. No México, por exemplo, a produção de pulque – o equivalente local da cachaça – foi feita, principalmente, por pequenos produtores, e eram os setores mais pobres da população que, majoritariamente, o consumiam. Lá, o governo colonial incentivou seu comércio devido às taxas que incidiam sobre ele e constituíam-se em expressiva fonte de renda para a administração. Ao mesmo tempo, o comércio clandestino do produto se expandiu, a ponto de existirem 250 pulquerías clandestinas operando na Cidade do México em 1639, o que gerou toda uma regulamentação visando a controlar o consumo de pulque; tentativas, contudo, largamente ineficazes (Taylor, 1979: 368).

A Coroa preocupou-se, igualmente, em garantir o mercado colonial para o vinho português e proibiu, com a criação da Companhia do Brasil, em meados do século XVII, a produção e o comércio de vinho de mel e aguardente, em virtude do monopólio concedido à Companhia, sofrendo confisco quem transportasse e comercializasse os produtos dos quais a Companhia detivesse o estanco (Reis, 1967: 322). E concluiu, em 1648, um assento, ou seja, um contrato com alguns grandes comerciantes de Lisboa, com o objetivo de abastecer a Colônia e escoar a produção reinol. Tais contratos implicaram, por sua vez, privilégios que terminaram por gerar diferentes oposições, desde produtores brasileiros a comerciantes da ilha da Madeira, além de um parecer do embaixador brasileiro em França criticando a medida exatamente por empobrecer “a Madeira, que tinha no Brasil o principal mercado para seus vinhos, sujeitando-se o ramo mais importante do seu comércio aos preços impostos pelos assentistas” (Mello, 1998: 143). O conflito de interesses gerado pela medida deixou patente, de qualquer forma, a importância, no período colonial, da importação de vinhos portugueses para o Brasil.

O século XVIII representou, contudo, um período de mudanças decisivas na produção vinícola portuguesa, com as províncias do norte suplantando as ilhas da

Madeira como principal pólo produtor, e direcionando a produção basicamente para o mercado inglês, destino de nove décimos da produção lusitana no final do século (Maxwell, 1996: 43).

Santos Filho especifica, temporalmente, o momento histórico no qual o consumo de cachaça tornou-se largamente difundido, tomando como ponto de partida o sertão baiano, onde, no início do século XIX, ainda eram raríssimos os alambiques. Segundo ele,

a bebida que veio a tornar-se eminentemente nacional, de largo uso no país, era de consumo restrito em princípios do século XIX. Nessa época, bebiam-na quase que somente os negros e mulatos, a gente do povo. Os burgueses, fazendeiros, senhores de engenho, serviam-se de vinho, segundo o tradicional costume português. Não se usava a aguardente, nesse tempo, nem para veículo de antigas fórmulas, beberagens e mezinhas caseiras. (Santos Filho, 1956: 303)

Não é, contudo, o que afirma Boxer que, descrevendo aspectos do consumo de aguardente no período colonial, destaca a importância do produto como mercadoria utilizada no tráfico de escravos, o consumo excessivo por parte de escravos, soldados e marinheiros no litoral brasileiro, sua importância no cotidiano dos escravos em geral e seu consumo inclusive por crianças, já que “mesmo as crianças brancas, segundo foi insinuado, definhavam e morriam sem o calor revigorante das ‘aguardentes da terra’” (Boxer, 1969: 172).

Mas o alcoolismo no período colonial, lembra ainda o autor, não era um problema generalizado, pouco afetando os portugueses, ao contrário, aliás, dos holandeses, dados a excessos etílicos que horrorizavam o colonizador lusitano e intensificavam o choque cultural. Segundo Boxer, “desde o velho tempo dos romanos os lusitanos se distinguiram pela abstenção do vinho, a bebedeira sendo considerada um pecado sem perdão, ao passo que o assassinio e a luxúria eram tidos como pecados meramente veniais” (Boxer, 1973: 210).

E temos, aqui, um problema de ordem econômica, mas também, e em larga medida, cultural. A Holanda foi, no século XVII, rotulada de nação de beberrões, com o holandês sendo desenhado como um tipo gordo, bêbado de gim e fumando cachimbo, numa época em que, em Amsterdam, havia uma cervejaria para cada duzentos

habitantes, e campanhas de combate ao alcoolismo eram bloqueadas por hábitos nacionais, como os de selar acordos com uma caneca de cerveja, transformar brindes em ritos sociais e definir como atitude antipatriótica a não adesão a bebedeiras generalizadas. Nesse contexto, como lembra Schama (1992: 191-202), beber tornou-se parte da cultura nacional e uma maneira de os holandeses reconhecerem sua identidade comum.

O vinho não chegou a fazer parte – como ainda não faz – do cotidiano nacional, a não ser de setores da elite, e de um ou outro bebedor minoritário. Eram consumidos – os importados de Portugal, especialmente das ilhas portuguesas – basicamente nos engenhos, e apreciados também por seu atribuído valor terapêutico. No período colonial, a bebida usual era mesmo a cachaça, oferecida aos escravos como incentivo ao trabalho, vista como fortificante e mesmo dada como prêmio em ocasiões tidas como meritórias (Casculo, 1983, vol. I: 220). Como define Câmara Casculo (1983, vol. II: 798), “vinho é bebida de cidade, bebida de festa, bebida de rico”, assim como o licor, bebida usual em brindes, mas que “nunca chegou continuamente, pelo preço e ambiente, a ser bebida do povo e das classes médias” (Casculo, 1983, vol. I: 301). Repetiu-se assim, no Brasil, uma dicotomia já cristalizada em outros termos no período medieval, quando os vinhos leves eram bebidos pelos mais pobres, enquanto os vinhos de maior teor alcóolico tinham alcançado maior status e eram consumidos pelos ricos.

A relação entre festas e consumo de bebidas alcóolicas foi usual, criando-se, mesmo, uma festa especificamente ligada ao vinho. Em Pernambuco, foi celebrada até 1869, quando foi proibida, uma festa de Baco ligada à celebração da páscoa, em que Baco era batizado nas águas de um ribeirão que fazia as vezes do Jordão, após o que ele era conduzido em procissão carregando uma garrafa de vinho; evidente e surpreendente mistura, em pleno sertão, de elementos pagãos e cristãos.

E nem só de cachaça e vinho, aliás, compunham-se os hábitos etílicos no período colonial. Popularizou-se, por exemplo, o aluá, nome africano dado à bebida fermentada de milho, de origem indígena. E mesmo o consumo da cachaça ganhou variantes, como o cachimbo, ou meladinha, a cachaça com mel de abelhas.

Mas, enfim, se a cachaça era uma bebida popular e ligada ao cotidiano, o vinho era uma bebida social. Acontecimentos sociais do período, de fato, referem-se insistentemente ao consumo de vinho, ignorando a cachaça. O consumo de vinho não era individual, como era muitas vezes o da cachaça, estando, antes, ligado a ocasiões

festivas, como o coreto, definido por Câmara Cascudo (1984: 253) como “reunião de amigos onde as saudações, com vinho, eram cantadas”.

E, citando Saint Hilaire, Luís Amaral menciona o consumo de bebidas em uma festa:

Não se via água na mesa. Tanto as senhoras como os homens bebiam vinho puro, mas todos em pequena quantidade e não se deixou de observar um costume que tem lugar sempre que se serve o vinho. Cada vez que se toma do copo faz-se um brinde à saúde de um assistente, que responde por um agradecimento. (Amaral, 1939, vol. I: 42)

E seguimos, aqui, tradições imemoriais. Desde muito tempo o consumo de bebidas alcóolicas é objeto de cultos e celebrações, inclusive na esfera religiosa. Segundo Eliade (1998: 230), “a vinha era a expressão vegetal da imortalidade – tal como o vinho tornou-se, nas tradições arcaicas, o símbolo da juventude e da vida eterna (...). As uvas e o vinho continuaram a simbolizar a sabedoria até uma época tardia”. Simbologia expressa literariamente por Omar Kháyám no século XII, quando aconselha: “O vinho dar-te-á o calor que não possuis” (97). E Dante descreve a vontade que a própria Virgem sente de beber vinho nas bodas de Canaã:

Maria (e o seu desejo não se esconde)
Atende mais das bodas à grandeza
Que ao seu gosto; e por vós responde (*Purgatório*, XI, 48).

E, finalmente, como salienta Le Goff (1992: 77), referindo-se ao vinho, “o cristianismo sacraliza uma bebida cujo uso se democratiza e se generaliza na cidade do século XII”.

O vínculo entre religião e vinho expresso por Dante ganha contornos práticos na França medieval, onde, em cidades episcopais, o bispo torna-se o primeiro viticultor, e os mosteiros tornam-se importantes produtores, criando a viticultura monástica (Fourquim, s.d.: 44). Mas trata-se de uma ligação bem mais antiga: Dioniso, o deus do vinho, é, na Grécia, um deus civilizador, e, descrevendo a chegada de Deméter com alimentos de cereais, e dele, com mudas de videira, Detienne (1988: 52) assinala: “chegadas pacíficas de duas grandes potências civilizadoras”.

A celebração do vinho fez parte, também, dos temas versados pelos diplomatas europeus no século XVIII e ocupou um lugar considerável na vida diplomática. Fez parte dos banquetes e ajudou, no consenso geral, o desenvolvimento das negociações e conversações (Bely, 1990: 394).

O consumo etílico foi, enfim, quando não celebrado, sempre visto, historicamente, com certa tolerância, mesmo por um autor tão severo como Rousseau (1993: 115), o qual, ainda que definindo o excesso de vinho como alienante e embrutecedor, faz ressalvas: “Mas, enfim, o gosto pelo vinho não é um crime, raramente faz com que se cometam crimes, torna o homem estúpido e não maldoso. Para cada briga que provoca, cria cem relacionamentos duradouros”.

Por outro lado, bebidas alcóolicas estiveram comumente ligadas à subversão dos valores dominantes, inclusive em termos religiosos, e não foi à toa que, durante a Idade Média, a criação de paródias incluísse a “Liturgia dos Bêbados” e a “Liturgia dos Beberões” (Bakhtin, 1987: 74).

O consumo de vinhos finos importados tornou-se comum, em São Paulo, apenas nas últimas décadas do século XIX, com vinhos portugueses, franceses, italianos e de outras nacionalidades sendo encontrados em hotéis e restaurantes. Ali, também as cervejas finas de procedência alemã tornaram-se comuns, competindo com outras cervejas fabricadas por alemães na própria cidade (Bruno, 1954, vol. III: 1.116). Fabricação recente, contudo, já que em meados do século não se registra, ainda, a existência de nenhuma cervejaria na cidade, e muito menos o hábito de consumir o produto.

Roquette (1997: 222) já viu, porém, a necessidade de descrever em seu manual de boas maneiras, publicado em 1845, a maneira correta de servir vinhos finos durante o jantar: basicamente vinhos estrangeiros, sendo mencionados o madeira ou de xerez, e vinhos franceses. E a família de Helena Morley, em Diamantina, já não tomava o que ela chamou de “vinho azedo”; apenas vinho do Porto, vindo do Rio de Janeiro em grandes barris chamados décimos (Morley, 1999: 98).

Já o consumo de aguardente de cana seguiu, no período, tradição secular, largamente difundida e aceita em todas as camadas sociais, com preferência, ainda, pela aguardente fabricada em regiões específicas. Como Bruno (1954, vol. II: 644) ainda ressalta, “a freguesia de Nossa Senhora do Ó, com suas culturas extensas de cana, sabe-se que foi o lugar de produção da aguardente havida como a melhor de São Paulo”.

Spix e Martius (1938, vol. II: 297), finalmente, registram o volume de exportação de cachaça nas primeiras décadas do século XIX: “Quanto à cachaça são exportadas de 10.000 a 11.000 pipas (cada uma regulando umas 500 garrafas)”.

No mesmo período, contudo, outras bebidas permaneciam praticamente ignoradas pelos brasileiros. Por exemplo, no início do século XIX, o consumo de vinhos franceses era restrito, ao menos em Pernambuco, quase apenas aos estrangeiros, conforme a constatação de um comerciante francês atuante naquela província (Deveza, 1978: 356).

Na transição para o século XX, porém, o consumo de bebidas alcoólicas sofisticou-se em mais de um sentido. Desta forma, bares e cabarés receberam, no início do século, influência francesa, e o Chat Noir, famoso cabaré parisiense da época, ganhou imitadores no Rio de Janeiro – onde tornou-se centro de peregrinação de estetas cariocas, até fechar por pressão policial – e no longínquo sertão goiano – onde Vila Bela, antiga capital goiana, ganhou sua versão do Chat Noir (Broca, 1992: 250).

No mesmo período, no Rio de Janeiro, por influência de negociantes estrangeiros, bem como de brasileiros de regresso da Europa, tornaram-se elegantes bebidas como “o vermouth, o cocktail, o gin fizz, o whisky, o Pick me up, o Sherry-Cobbler, sem que o Porto e o champagne perdessem seu prestígio nessas e noutras rodas esnobes” (Freyre, 1959, vol. II: 418). O consumo de bebidas diversificou-se, sofisticou-se e tornou-se, cada vez mais, um instrumento de criação de distinções sociais. Não se esquecendo, porém, que, já no século XIX, ele exercia tal função, em ritual assim descrito por Schnoor:

A representação do senhor rural passa pela fidalguia de receber seus convidados. As bebidas acompanhavam a tendência de ser a Corte na província. Para o cotidiano, duas dúzias de copos para água. Para a intimidade do proprietário, oito copos de conhaque e, para receber seus convidados, oferecem-se champagne e vinhos, respectivamente, em cinco dúzias e meia de cálices para cada bebida. (Schnoor, 1995: 48)

Se o consumo de bebidas passou por esse processo referente às elites, membros dessas mesmas camadas sociais iniciaram, algumas décadas depois, uma campanha contra o consumo de bebidas alcólicas que faria barulho, mas não levaria a nenhum resultado prático. Desta forma, nos anos 1920, foi criada a Liga Contra o Álcool, e a

Liga Nacionalista declarou, em banquete promovido por estudantes de Direito, o “primeiro grito de guerra contra o álcool”. Relatando tais episódios, Sevcenko (1992: 84) ressalta, contudo, o fato de tais campanhas dirigirem-se, preferencialmente, contra o consumo de bebidas baratas, o que o leva a concluir: “Era menos a embriaguez em si que incomodava, pois, que a embriaguez do ‘outro’”.

Alertas quanto ao consumo excessivo de aguardentes já haviam sido feitos, porém, um século antes, por José Bonifácio, que ressaltava a necessidade de livrar os índios do vício, substituindo a cachaça por vinho de uvas ou jaboticabas, e aproveitava para lembrar que “em São Paulo morrem infinitos brancos hidrópicos pelo demasiado uso da cachaça” (Silva, 1998: 130).

De qualquer forma, a “embriaguez do outro” ocorria, principalmente a partir do século XIX, em quiosques e vendas. Estes exerceram no Brasil, nesta época, um papel análogo ao exercido pelos cafés na Europa da transição do século XVIII para o XIX: eram locais de discussão, onde questões eram debatidas e membros de setores sociais subalternos encontravam um espaço de reunião e expressão. Mannheim (1974: 111) define as tertúlias dos cafés desse período como sendo, em certo sentido, “as associações mais livres da história ocidental; nunca foi a opinião tão fluida e socialmente independente como nesse período”. Um pouco dessa liberdade em relação a uma sociedade rigidamente excludente reapareceu nos quiosques e vendas brasileiras. Não por acaso, as vendas, no período colonial, foram definidas por Joaquim Manoel de Macedo em *As vítimas-algozes* – romance de tese publicado em 1869 – como um local potencialmente perigoso, onde os escravos tramavam suas rebeliões.

Já os quiosques – armações de madeira erguidas em plena calçada – proliferaram no início do século XX. Não pagavam impostos e reuniam uma freguesia numerosa e de poucos recursos que consumia café, bacalhau, fumo, broas de milho e muita cachaça. Uma freguesia turbulenta, pouco higiênica e fora dos padrões de modernidade aos quais as grandes cidades – principalmente o Rio de Janeiro – buscavam adequar-se. Por isso, foram suprimidos.

Em oposição a eles, o botequim era passível de controle – o que dificilmente ocorria com o quiosque –, além de estar limitado a quatro paredes, não interferindo tão diretamente no espaço urbano. Nele, os movimentos e diálogos dos frequentadores eram vigiados pelos proprietários, que transformaram-se – zelosos da integridade do capital por eles investidos no estabelecimento – em defensores da ordem pública, em conflito potencial com seus próprios clientes. Segundo Chalhoub (1986: 175),

Restringir os hábitos populares de conversar e bebericar ao espaço interno do botequim significa, então, tornar mais explícito o antagonismo entre o pequeno proprietário e seus fregueses, transformando o primeiro num aliado mais efetivo da força policial na vigilância contínua que se quer exercer sobre os homens pobres – aqueles que devem ser submetidos à condição de trabalhadores assalariados.

E, finalmente, o consumo e a produção de cerveja ganharam impulso apenas nas últimas décadas do século XIX, podendo ser tomada como exemplo a cidade de Juiz de Fora, onde apenas entre 1880 e 1886 foram inauguradas três cervejarias (Giroletti, 1988: 77).

Popular por definição, o consumo de cachaça foi visto de forma diferenciada e ambígua. Tal consumo foi evidentemente relacionado ao alcoolismo e combatido por isso, retomando, aliás, uma preocupação comum, por exemplo, na Inglaterra vitoriana, onde movimentos de combate ao consumo de bebidas alcoólicas foram criados, o combate ao alcoolismo era uma questão apaixonada e objeto de debates eleitorais, e o alcoolismo era, de fato, um problema candente (Clark, 1996: 127).

E tais movimentos, diga-se de passagem, fracassaram. Não apenas a indústria cervejeira era uma das principais de Londres, e fornecia, portanto, meios de subsistência para uma parcela do público alvo das campanhas de moderação, mas também os bares faziam parte da cultura operária inglesa em geral, e londrina em particular. Era o abstinêio, normalmente, e não o alcoólatra, o alvo de críticas e gozações por parte de membros dessa classe (Jones, 1989: 194).

Smelser (1959: 285) acentua o aumento no consumo de bebidas a partir de 1830, na Inglaterra – embora recuse o quadro de degeneração moral e psicológica da classe trabalhadora descrito por moralistas ligados à burguesia –, e coloca como um dos motivos prováveis para esse aumento o crescente número de irlandeses no seio da classe operária inglesa. Já Thompson (1987, vol. II: 183) ressalta o acentuado aumento no consumo de gim e de uísque entre 1820 e 1840, enquanto o consumo de cerveja, entre 1800 e 1830, decaiu devido a um imposto sobre o malte altamente impopular, o que levou à criação de inúmeras cervejarias clandestinas, até o imposto ser revogado em 1830, gerando o surgimento, em cinco anos, de 35 mil cervejarias.

Tal consumo provocou, contudo, uma reação moralista por parte da burguesia, moralismo assumido, contudo, também, por setores da classe operária inglesa. A família operária seria, na opinião desses setores, destruída pelo alcoolismo, contrário, por definição, à respeitabilidade burguesa almejada pelos operários. Como acentua Hall (1999: 73), “o movimento pela sobriedade absoluta nasceu entre os que tinham uma consciência de classe, próximos principalmente do movimento cartista. Mas a crença no aprimoramento possível de cada indivíduo muitas vezes levou à adoção de modelos culturais da burguesia”. Daí, ainda, o sentido exemplar tomado pelos movimentos de abstinência, tal como acentuado por Hobsbawn (1977: 246): “Não era um movimento para abolir ou mesmo para limitar o alcoolismo de massa, mas para definir e separar a classe dos indivíduos que tivessem demonstrado pela força pessoal do seu caráter que eram distintos dos pobres não respeitáveis”.

Criou-se uma perspectiva dicotômica, porém: as elites viram, na origem do alcoolismo, a imoralidade operária, enquanto o movimento operário viu a miséria de seus membros como a causa principal do problema, além de acusar o alcoolismo de frear a organização operária, sendo o álcool o novo ópio do povo (Corbin, 1999: 579).

Já no Brasil, o alcoolismo tornou-se um problema especialmente entre determinadas colônias de imigrantes, como lembra Willens (1946: 143), referindo-se à imigração alemã: “entre os fatores patogênicos, o alcoolismo tem exercido, desde os começos da colonização alemã, influências seletivas de não pouca importância”. Gerou-se, assim, um problema registrado em diferentes partes do país onde as colônias instalaram-se. Em Petrópolis, por exemplo, o uso imoderado de bebidas alcoólicas por parte de membros das colônias americanas, britânicas e germânicas levou um pastor protestante recém-chegado ao país a mandar buscar, em Londres, folhetos sobre o alcoolismo e a formar uma sociedade de temperança (Vieira, 1980: 117).

Mas onde o alcoolismo tornou-se de fato endêmico foi entre os irlandeses importados em 1830 para trabalhar nos engenhos baianos, a ponto de um deputado bradar, nesse ano, na Câmara dos Deputados: “Paga-se um dinheirão a esses homens e eles não querem trabalhar; não há um ano em que não morram 30 a 40, e todos eles tem pesado sobre o hospital nacional para onde vão com hidropisias etc. porque tem dado na cachaça que se tem regalado; ainda não vi beberrões maiores” (Freyre, 1979: 112).

Já a sobriedade do brasileiro foi reconhecida e elogiada comparativamente, ainda, por Rugendas, embora ele ressalte ser ela menos aplicada às “classes inferiores”. De qualquer forma, ele afirma: “Raramente se encontram bêbados, mesmo entre os

brasileiros da mais baixa categoria; tais excessos são mais frequentes entre negros e índios” (Rugendas, 1949: 137). E, em relação a estes últimos, o autor é especialmente crítico: “Bebem sem medida, a aguardente e os licores são tão perigosos para eles quanto para os outros selvagens. Fazem eles próprios um álcool embriagante com o suco de milho, a que chamam chica. Mastigam o milho e recolhem o suco num recipiente” (Rugendas, 1949: 110).

Richard Burton, por outro lado, referiu-se ao depoimento de outros viajantes, como Gardner, Saint-Hillaire e Maximiliano, para contestar tal imagem de sobriedade, afirmando ter ficado surpreso com a frequência da embriaguez entre os brasileiros. É difícil, segundo ele, encontrar trabalhadores livres e escravos que não se excedam na bebida, embora busque diferenciar padrões em termos geográficos e sociais:

Minha experiência é a seguinte. Nas cidades do Atlântico, a sobriedade é a regra, especialmente entre as pessoas instruídas, e o clima dificilmente permite que o abuso de estimulantes dure muito. No interior, porém, a dieta vegetal, a facilidade de se encontrar bebida forte e barata, a falta de estímulo e o exemplo de exilados, que encontram na garrafa seu melhor amigo, tornou as classes inferiores, como as regidas pela “Lei de Bebidas Alcoólicas de Maine”, uma raça de grandes bebedores. (Burton, 1976: 332)

O alcoolismo assumiu proporções especialmente graves também entre os índios, sendo comumente agravado a partir do contato com o homem branco e, às vezes, deliberadamente incentivado por este. Muitas vezes, por exemplo, os índios residentes nas comunidades criadas a partir da instalação do Diretório, em 1755, foram pagos com aguardente pelos seus diretores (Raminelli, 2000: 187).

E, descrevendo o consumo etílico dos índios no final do século XVIII, Oliveira Mendes (1977: 356) trata da produção do que chama de aluá, caracterizando-o como “uma espécie de cerveja quase avinagrada” com a qual eles embriagam-se frequentemente; mas, ressalta logo depois: “porém quando nos seus sertões aparece a cachaça, aguardente do Brasil, a que chamam giribita, preferem esta bebida a outra”.

Não é possível, aparentemente, falar num alcoolismo ligado a determinadas profissões, como ocorreu, por exemplo, na Europa Oriental, onde “a embriaguez era, na realidade, uma espécie de doença profissional dos sapateiros. A expressão ‘bêbado como um sapateiro’ faz parte de quase todas as línguas faladas na Europa Oriental”

(Deutscher, 1970, vol. I: 3) mas, pelo menos entre os marinheiros e os policiais, o alcoolismo foi um problema sério. Casos de brigas e insubordinações estiveram, na primeira categoria, constantemente ligados a situações de embriaguez (Nascimento, 2001: 51), enquanto, no caso dos policiais, a imprensa paulista noticiou, durante décadas a fio, casos de policiais alcoolizados envolvendo-se em brigas e confusões, e bebendo sem pagar nos botequins em decorrência do prestígio do cargo e do temor de eventuais represálias (Santos, 2000: 285). E, finalmente, os capitães-do-mato sempre foram notoriamente reconhecidos como beberrões, o que serviu para consolidar sua fama de indivíduos ao mesmo tempo estigmatizados e tidos como socialmente indispensáveis.

O alcoolismo pode, contudo, ser delimitado, em relação ao Império, por áreas de incidência e por classe social. Segundo Mauro, ele afetava mais as zonas rurais que as cidades marítimas, onde a burguesia primava pela maior sobriedade. E conclui o autor: “Os excessos só ocorriam por ocasião das bebedeiras nos brindes durante os banquetes nos engenhos de açúcar ou nas fazendas de café. Os pobres bebiam muito mais, e além disso bebiam mal, cachaças de má qualidade e vinhos falsificados” (Mauro, 1991: 234). Tais costumes não impediram, contudo, que surgissem rodas de boêmios, como a existente no Recife e descrita por Júlio Bello, roda de beberrões que terminou sendo obrigada pelo presidente da Câmara a converter-se, temporariamente, em uma Sociedade de Temperança, desfeita, afinal, para felicidade geral de seus membros. De qualquer forma, Bello (1994: 94) assinala: “Faziam troças divertidíssimas. Bebiam. Naquele tempo se bebia muito no Recife... Bebia-se assim na roda de boêmios daquele tempo, mais do que hoje, porém os terríveis entorpecentes modernos eram a bem dizer desconhecidos”.

O alcoolismo, porém, revelou-se um problema grave no Rio de Janeiro do início do século XX, cidade onde, em 1911, existiam 3.579 casas que vendiam bebidas alcólicas e onde, em 1912, dos 19.950 presos, processados, suicidas, mortos de tuberculose e internos em hospícios, 14.750 eram alcoólatras (Fiorentino, 1979: 92).

O consumo de bebidas alcólicas foi relativamente alto, também, entre os escravos. Ao serem presos, por um motivo ou outro, eles freqüentemente justificavam a transgressão cometida alegando estarem embriagados no momento em que a cometeram, o que, como lembra Wissenbach, poderia ser a saída mais fácil, ou poderia ser determinado pelos curadores indicados pelos interesses senhoriais, mas que deixa transparecer, de qualquer forma, “o consumo abundante de bebidas alcólicas pelos

trabalhadores escravos, senão diariamente pelos menos nos dias de folga” (Wissenbach, 1998: 120).

E tal comportamento não passava impune: a máscara de flandres – máscara de metal que cobria todo o rosto e tapava a boca – era o castigo usual aplicado em escravos alcoólatras. Além disso, a fama de bebedor passou a acompanhar o negro, e gerava versos como esses:

Todo branco, quando morre,
Jesus Cristo é quem levou.
Mas o negro quando morre
Foi cachaça quem matou (Goulart, 1971: 71)

O amplo consumo de cachaça por negros e escravos foi ressaltado ironicamente, ainda, por Kidder e Fletcher (1941, vol. I: 190), que mencionam o hábito de tomar um pouco de cachaça “para matar o bicho”, e concluem: “Que terrível animal é esse, nunca me disseram, mas certamente, a julgar pelo grande esforço que requer para ser morto, deve ser de notável resistência à morte – uma espécie de fênix entre os animais”.

A justificação do uso de bebidas alcoólicas pelo escravos tomou como base, contudo, o próprio tratamento a eles infligido; foi como se eles precisassem delas para sobreviverem a ele. É a conclusão, pelo menos, a que chega o médico cubano Francisco Barrera y Domingo, em 1797. Segundo Friginals (1988, vol. I: 123), “em suas análises sobre as doenças dos negros, apontou como fundamentais as provocadas pela falta de comida. E reconheceu que, se não fossem a garapa e a cana, ‘morreriam de pura míngua, pela fome’”. Uma conclusão, talvez, não muito distante da que ele chegaria se tomasse o Brasil como objeto de análise.

Em Roma, os escravos não podiam consumir bebidas alcoólicas. Segundo Mazzarino (1991: 166), “a eles é reservada a lora, mistura feita com vinhaços, que não é alcoólica, e deveria servir de sucedâneo, incapaz de excitar o protesto”. E o alcoolismo constituiu, ali, um problema de grandes proporções, se tomarmos a sociedade como um todo, numa perspectiva temporal mais ampla. Segundo Rousselle (1993: 176), “os corpos dos homens da Antiguidade, em certas classes, são corpos de alcoólatras crônicos, tendo absorvido vinho desde a infância, num regime pobre em proteínas”.

Já no Brasil, o consumo etílico por parte dos escravos foi visto de forma ambígua pelas elites; ora criticado por servir como incentivo à rebeldia, ora visto com

benevolência exatamente por servir como consolo para o escravo e antídoto contra veleidades de rebelião.

A ambigüidade da postura das elites coloniais em relação ao consumo de bebidas alcoólicas por índios e escravos repetiu-se, aliás, na América espanhola. Lá como cá, os índios tornaram-se vítimas preferenciais do alcoolismo, e a reação do homem branco foi um misto de crítica, repressão e cumplicidade. Como salienta Wachtel (1998: 219),

em face dessa disseminação do alcoolismo, os espanhóis adotaram uma atitude altamente ambígua. De um lado, condenavam-no por razões morais (embora seus castigos, como o chicoteamento, fossem incomparavelmente mais suaves que os da era pré-colombiana); de outro, incentivavam-no por evidentes razões econômicas: vendiam vinho aos índios.

Mas o consumo de bebidas alcólicas era visto, também, a partir de outras perspectivas: elas não eram vistas apenas como bebidas; muitas vezes, eram encaradas como remédios a serem utilizados em diferentes ocasiões, além de servirem como fortificante (a ser tomado tanto de manhã quanto em situações que exigiam grande esforço físico), e, finalmente, protegerem o organismo em situações específicas.

A medicina popular, de fato, tomou a cachaça como base para diferentes medicamentos e para diferentes males. Ela era usada com diversas misturas e era vista como elemento protetor contra a malária. O hábito de bebê-la converteu-se em crença, como salienta Câmara Cascudo (1983, vol. II: 723): “Nascera no séc. XVI o mata-bicho contemporâneo, renitente e vulgar em Portugal e Brasil (...). Não se trata de aperitivo. É remédio supersticioso”. Uma crença, aliás, não restrita ao Brasil, e compartilhada pela medicina de outros países em outras épocas, já que, na França, no início do século XVIII, um médico “atribuía à aguardente o poder de proteger contra as doenças, cicatrizar feridas, facilitar a digestão, proteger do frio e da fadiga dos trabalhos pesados e, principalmente, de fazer com que se comece bem o dia” (Flandrin, 1998: 606).

A cachaça era consumida muitas vezes, também, por seu alegado valor nutritivo, à maneira que Bates (1944, vol. I: 299) descreve, na região amazônica, “segundo o costume universal do Amazonas, onde parece aconselhável, por causa da alimentação fraca de peixe, cada qual tomava meia xícara de cachaça, o abre, como eles chamam”.

O consumo de bebidas alcoólicas, por outro lado, só era socialmente aceitável quando feito por homens; portanto, mulheres e bebidas formam um par historicamente visto com desconfiança. Eurípides faz Penteu recriminar, em *As bacantes*, a participação de mulheres em rituais e festas regados a álcool, afirmando: “Quando as mulheres tomam parte num festim onde jorra o sumo das uvas, já não existe nada de sagrado nessas orgias” (Primeiro Episódio). Na Grécia, o *symposium*, ocasião na qual os homens se reuniam para conversar, cantar e beber, reclinados em seus leitos, excluía as mulheres como convivas, mas incluía-as como companheiras alugadas para a ocasião (Lissarrague, 2000: 257). Já na Idade Média, no *Roman de silence*, escrito por Hêldris da Cornualha no século XIII, a mulher é definida como uma tagarela inata, especialmente se estiver embriagada (Régnier-Bohler, 1999:550). No Brasil, a figura da mulher embriagada sempre foi vista como algo socialmente inaceitável: algo fora da ordem e dos padrões de consumo de bebida alcoólica, padrões estes cujos sentidos e aspectos busquei definir, mesmo sem a pretensão de exauri-los.

Referências bibliográficas

- AMARAL, Luís. 1939. *História geral da agricultura brasileira*. São Paulo, Nacional.
- BAKHTIN, Mikhail. 1987. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. São Paulo/Brasília, Hucitec/UnB.
- BATES, Henry Walter. 1944. *Um naturalista no Rio Amazonas*. São Paulo, Nacional.
- BELLO, Júlio Maria. 1944. *Memórias de um senhor de engenho*. Rio de Janeiro, José Olympio.
- BELY, Lucien. 1990. *Espion et ambassadeur au temps de Louis XIV*. Paris, Fayard.
- BOXER, C. R. 1969. *A idade de ouro do Brasil (dores de crescimento de uma sociedade colonial)*. São Paulo, Nacional.
- _____. 1973. *Salvador de Sá e a luta pelo Brasil e Angola, 1602-1686*. São Paulo, Nacional.
- BRAUDEL, Fernand. 1984. *O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época de Filipe II*. São Paulo, Martins Fontes.
- BROCA, Brito. 1992. *Horas de leitura: primeira e segunda séries*. Campinas, Unicamp.
- BRUNO, Ernani da Silva. 1954. *História e tradições da cidade de São Paulo*. Rio de Janeiro, José Olympio.

- BURTON, Richard. 1976. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.
- CASCUDO, Luís da Câmara. 1983. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.
- _____.1984. *Dicionário do folclore brasileiro*. Belo Horizonte, Itatiaia.
- CHALHOUB, Sidney. 1986. *Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da belle époque*. São Paulo, Brasiliense.
- CLARK, G. Kitson. 1996. *The making of victorian England*. Methuen, London.
- COARACY, Vivaldo. 1944. *O Rio de Janeiro no século XVII*. Rio de Janeiro, José Olympio.
- CORBIN, Alain. 1999. “Bastidores”, em PERROT, Michelle. *História da vida privada. Vol. 4: Da Revolução Francesa à Primeira Guerra*. São Paulo, Cia. das Letras.
- DEUTSCHER, Isaac. 1970. *Stálin: a história de uma tirania*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.
- DEVEZA, Guilherme. 1978. “Um precursor do comércio francês no Brasil”. *Perspectiva*, São Paulo, vol. 5, n. 11.
- DETIENNE, Marcel. 1988. *Dioniso a céu aberto*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar.
- ELIADE, Mircea. 1998. *Tratado de história das religiões*. São Paulo, Martins Fontes.
- FIORENTINO, Teresinha Aparecida Del. 1979. *Utopia e realidade: o Brasil no começo do século XX*. São Paulo, Cultrix.
- FLANDRIN, Jean-Louis. 1998. “A alimentação camponesa na economia de subsistência”, em _____ & MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.
- FOURQUIM, Guy. S.d. *História econômica do Ocidente Medieval*. Lisboa, Edições 70.
- FRAGINALS, Manuel Moreno. 1988. *O engenho; complexo sócio-econômico cubano*. São Paulo, Hucitec.
- FREYRE, Gilberto. 1959. *Ordem e progresso*. Rio de Janeiro, José Olympio.
- _____. 1979. *O escravo nos anúncios de jornais brasileiros do século XIX*. São Paulo, Nacional.
- FRIEIRO, Eduardo. 1966. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte, Centro de Estudos Mineiros.
- GIROLETTI, Domingos. 1988. *Industrialização em Juiz de Fora: 1850 a 1930*. Juiz de Fora, EDUFJF.

- GOULART, José Alípio. 1971. *Da palmatória ao patíbulo (castigo de escravos no Brasil)*. Rio de Janeiro, Conquista.
- HALL, Catherine. 1999. *Sweet home*, em PERROT, Michelle. *História da vida privada. Vol. 4: Da Revolução Francesa à Primeira Guerra*. São Paulo, Cia. das Letras.
- HOBBSAWN, ERIC. 1977. *A era do capital (1848-1875)*. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- INVENTÁRIO DOS DOCUMENTOS RELATIVOS AO BRASIL EXISTENTES NO ARQUIVO DE MARINHA E ULTRAMAR DE LISBOA. 1916. *Annaes da Bibliotheca Nacional do Rio de Janeiro*. Oficinas Graphicas Bibliotheca Nacional, Rio de Janeiro, vol. XXXVI.
- JONES, Gareth Stedman. 1989. *Lenguajes de clase: estudios sobre la historia de la clase obrera inglesa*. Madrid, Siglo Veintiuno.
- KIDDER, D.P.&FLETCHER, J.C. 1941. *O Brasil e os brasileiros*. São Paulo, Nacional
- LANGSDORF, George Heinrich von. 1978. “Anotações de uma viagem em volta do mundo nos anos de 1803-1807”. *Anais do Museu de Antropologia da UFSC*, Florianópolis.
- LAPA, José Roberto do Amaral. 1978. “Apresentação”, em *Livro da visitação do Santo Ofício da Inquisição ao Estado do Grão-Pará (1763-1769)*. Petrópolis, Vozes.
- LE GOFF, Jacques. 1992. *O apogeu da cidade medieval*. São Paulo, Martins Fontes.
- LISSARRAGUE, François. 2000. “A figuração das mulheres”, em VEYNE, Paul (org.). *História da vida privada*, vol. I. São Paulo, Cia. das Letras.
- MANNHEIM, Karl. 1974. *Sociologia da cultura*. São Paulo, Perspectiva.
- MAURO, Frédéric. 1991. *O Brasil no tempo de Pedro II*. São Paulo, Cia. das Letras.
- MAXWELL, Kenneth. 1996. *Marquês de Pombal: paradoxo do iluminismo*. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- MAZZARINO, Santo. 1991. *O fim do mundo antigo*. São Paulo, Martins Fontes.
- MELLO, Evaldo Cabral de. 1998. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654*. Rio de Janeiro, Top Books.
- MENDES, Luiz Antônio de Oliveira. 1977. *Memória a respeito dos escravos e tráfico da escravatura entre a costa d’África e o Brasil apresentada à Real Academia das Ciências de Lisboa em 1793*. Lisboa, Escorpião.
- MONTANARI, Massimo. 1998. “Estruturas de produção e sistemas alimentares”, em FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (org.). *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.
- MORLEY, Helena. 1999. *Minha vida de menina*. São Paulo, Cia. das Letras.

- NASCIMENTO, Álvaro Pereira do. 2001. *A ressaca da marujada: recrutamento e disciplina na Armada Imperial*. Rio de Janeiro, Arquivo Imperial.
- ORDENS RÉGIAS (1721-1730). 1936. *Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, vol. XIX.
- RAMINELLI, Ronald José. 2000. “Diretório”, em VAINFAS, Ronaldo (org.). *Dicionário do Brasil colonial*. São Paulo, Objetiva.
- RÉGNIER-BOHLER, Danielle. 1999. “Vozes literárias, vozes místicas”, em DUBY, Georges (org.). *História da vida privada. Vol. 2: Da Europa feudal à Renascença*. São Paulo, Cia. das Letras.
- REIS, Arthur César Ferreira. 1967. “O comércio colonial e as capitanias privilegiadas”, em HOLANDA, Sérgio Buarque de. *História geral da civilização brasileira*, tomo I, vol. II. São Paulo, Difel.
- ROQUETTE, J. I. 1997. *Código do bom tom, ou, regras da civilidade e de bem viver no século XIX*. São Paulo, Cia. das Letras.
- ROUSSEAU, Jean-Jacques. 1993. *Carta a D’Alembert*. Campinas, Unicamp.
- ROUSSELLE, A. 1993. “Corpo”, em BURGUIÈRE, André (org.). *Dicionário das ciências históricas*. Rio de Janeiro, Imago.
- RUGENDAS, João Maurício. 1949. *Viagem pitoresca através do Brasil*. São Paulo, Martins.
- SALVADOR, Frei Vicente do. 1982. *História do Brasil (1500-1627)*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/Edusp.
- SANTOS FILHO, Lycurgo. 1956. *Uma comunidade rural do Brasil antigo (aspectos da vida patriarcal no sertão da Bahia nos séculos XVIII e XIX)*. São Paulo, Nacional.
- SANTOS, Marco Antônio Cabral dos. 2000. “Polícia: homens da lei na metrópole do café”, em DEL PRIORE, Mary (org.). *Revisão do Paraíso: os brasileiros e o estado em 500 anos de história*. Rio de Janeiro, Campus.
- SCARANO, Julita. 2001. “Bebida alcóolica e sociedade colonial”, em JANCSÓ, István & KANTOR, Iris. *Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa*. São Paulo, Hucitec/Edusp/Fapesp/Imprensa Oficial.
- SCHAMA, Simon. 1992. *O desconforto da riqueza: a cultura holandesa na época de ouro*. São Paulo, Cia. das Letras.
- SCHNOOR, Eduardo. 1995. “Das casas de morada à casa de vivenda”, em _____ & CASTRO, Hebe Maria Mattos. *Resgate: uma janela para o Oitocentos*. Rio de Janeiro, TopBooks.

- SCWHARTZ, Stuart. 1994. “Fabrico do açúcar”, em SILVA, Maria Beatriz Nizza da (org.) *Dicionário da história da colonização portuguesa no Brasil*. São Paulo, Verbo.
- SEVCENKO, Nicolau. 1992. *Orfeu extático na metrópole: São Paulo, sociedade e cultura nos frementes anos 20*. São Paulo, Cia. das Letras.
- SILVA, José Bonifácio de Andrada e. 1998. *Projetos para o Brasil*. São Paulo, Cia. das Letras.
- SMELSER, Neil J. 1959. *Social change in the industrial revolution: an application of the theory to the british cotton industry*. Chicago, The University of Chicago Press.
- SOUSA, Gabriel Soares de. 1938. *Tratado descritivo do Brasil*. São Paulo, Nacional.
- SPIX, J. B. von & MARTIUS, C. F. P. von. 1938. *Viagem pelo Brasil*. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional.
- TAUNAY, Affonso de E. 1924. *História geral das bandeiras paulistas*, vol. I. São Paulo, Typographia Ideal H. L. Canton.
- TAYLOR, William B. 1979. *Drinking, homicide and rebellion in colonial mexican villages*. Stanford, Stanford University Press.
- THOMPSON, E. P. 1987. *A formação da classe operária inglesa*. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- WACHTEL, Nathan. 1998. “Os índios e a conquista espanhola”, em BETHEL, Leslie (org.). *História da América Latina: A América Latina Colonial*, vol. I. São Paulo/Brasília, Edusp/Fundação Alexandre Gusmão.
- WILLENS, Emilio. 1946. *A aculturação dos alemães no Brasil*. São Paulo, Nacional.
- WISSENBACH, Maria Cristina Cortez. 1998. *Sonhos africanos, vivências ladinas: escravos e forros em São Paulo (1850-1888)*. São Paulo, Hucitec.
- VIEIRA, David Gueiros. 1980. *O protestantismo, a maçonaria e a questão religiosa no Brasil*. Brasília, UnB.

(Recebido para publicação em dezembro de 2003 e aceito em março de 2004)

Resumo

O texto define alguns aspectos e sentidos da produção e consumo de bebidas alcoólicas no Brasil, do período colonial ao início do século XX. Estuda costumes sociais e culturais ligados a este consumo, demonstrando como ele sempre foi visto com certa ambigüidade, sendo ora aceito, ora criticado. Analisa alguns padrões de consumo historicamente definidos e traça paralelos com outros padrões existentes em diferentes épocas e países.

Palavras-chave: bebidas alcoólicas, festa, alcoolismo.

Abstract

The text defines some aspects and meanings of the production and consumption of alcoholic beverage in Brazil, from the colonial period to the beginning of 20th century. It studies social and cultural customs related to this consumption, showing how it has always been seen with certain ambiguity, sometimes being accepted, sometimes being criticized. It analyses some standards of consumption historically defined and compare them to other standards of other times and countries.

Key words: alcoholic beverages, party, alcoholism.

Résumé

L'article définit quelques sens et aspects de la production et de la consommation de boissons alcooliques au Brésil, depuis la période coloniale jusqu'au début du XX^e siècle. Il étudie des coutumes sociales et culturelles liées à cette consommation, en démontrant comment on les a toujours vues avec un certaine ambiguïté, parfois en les acceptant, parfois en les critiquant. Il analyse quelques normes de consommation historiquement définies et les compare à d'autres normes existantes en d'autres temps et lieux.

Mots-clés: boissons alcooliques, fête, alcoolisme.