

## CERVEJA, EMBRIAGUEZ E SOCIEDADE

*Tríade que reúne humanos há séculos*

## BEER, DRUNKENNESS AND SOCIETY

MARCENA, Adriano<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Historiador, escritor e dramaturgo. Entre suas publicações estão Dicionário da Diversidade Cultural Pernambucana (2010), Mexendo o pirão: importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil holandês (2012) e Raspando o tacho – comida e cangaço (2015).  
E-mail: marcena.marcena@gmail.com

**RESUMO** - O objetivo deste ensaio é identificar as evidências históricas que favoreceram o fortalecimento da cerveja como fator de união entre as pessoas em diferentes contextos sociais. A metodologia empregada foi pautada em pesquisa bibliográfica de autores especialistas, contemplando a análise de fontes primárias e secundárias. Na elaboração do texto, tentou-se estabelecer uma analogia, se é que é possível, entre as etapas do ato de bebericar e o desenvolvimento narrativo da linguagem textual. Tal exercício permitiu que o trato com o texto fosse se tornando, lentamente, mais flexível ao longo de seu feito para tornar-se, assim, mais próximo dos leitores. Percebeu-se que a cerveja tem uma estreita ligação com os seres humanos ao longo dos séculos, pontuando relações hierárquicas, econômicas e simbólicas. A conclusão é que o ato de consumir cerveja facilita o exercício do ethos sociológico, reforça laços sociais e permite que alguns grupos humanos conectem-se com suas divindades.  
Palavras-chave: Cerveja. Sociedade. Embriaguez. Fermentação.

**ABSTRACT** - The purpose of this essay is to explain the historical relations between fermentation, drunkenness and society through the beer. The methodology was based on a literature review of expert authors, contemplating the analysis of primary and secondary sources. In preparing the text, we tried to draw an analogy, if that is possible, between the steps of the act of sipping and narrative development of textual language. Such exercise allowed the dealing with the text to slowly become more flexible along its shaping, rendering it closer to the reader. It was noticed that fermented beverages have a close connection to humans for centuries, marking hierarchical, economic and symbolic relationships. The conclusion is that the act of consuming beer facilitates the exercise of the sociological ethos, strengthens social ties and allows some human groups connect with their deities.  
Keywords: Beer. Society. Drunkenness. Fermentation.

Recebido em:  
04/06/2014  
Aceito em:  
20/10/2014  
Publicado em  
05/05/2015

## **BEBIDA: PELO SIM, PELO NÃO**

Que bebida alcoólica, socialmente quente, porém servida bastante gelada entre nós, é mais banal em nossa paisagem social que a cerveja?

Muitas vezes despercebemos os aspectos nutricionais, sanitários e culturais daquilo que decidimos ingerir como alimento. Talvez, por fazermos da ação de comer um feito automatizado que, raramente, encaramos com reflexões mais aguçadas, justo por ser a ingestão de comida e bebida indispensável à existência do indivíduo. Salientamos que há alguns aspectos atrelados ao ato de ingerir alimentos que não podem ser desprezados: saúde, estética, legislação, tabu alimentar, condição econômica, cultura, dentre muitos outros.

Por prescrições médicas ou por ações preventivas, somos impedidos de comer determinados preparos culinários que podem agravar nossas enfermidades ou, simplesmente, para evitar patologias, o que não nos impede de abocanharmos as soluções da gastronomia da substituição;<sup>1</sup> por questões de prazer estético, impomos limites ao que deglutimos nas refeições para sentirmo-nos bem com o nosso corpo e, do mesmo modo, para não fugirmos do padrão estético, socialmente eleito, do que é harmonioso, sedutor e refinado; não temos permissão para nos enlevamos com alimentos-tabu, pois se apresentam como perigosos ou impuros; a proibição de nos refestelarmos com alguns pitéus se manifesta, igualmente, porque apresentam preços exorbitantes e, nesse caso, o gostinho que desejaríamos sentir na boca não condiz com nosso poder de compra; com a proibição do consumo de bebida alcoólica para condutores de veículos, a famosa *Lei Seca*,<sup>2</sup> suspende-se o consumo da bebida quando se está motorizado, desde que não haja alguém para conduzir o veículo. Alguns grupos de amigos e familiares fazem rodízio para que um componente do grupo fique sem ingerir bebida alcoólica e possa conduzir o automóvel. Por fim, negamos a engolição de vários alimentos porque não fazem parte da escolha da nossa coletividade e por não constarem na pauta simbólica da nossa cultura alimentar, apesar de os mesmos alimentos comporem os cardápios de outros grupos sociais.

Estamos cientes que a restrição ao saboreio da cerveja pode estar incluída em quaisquer dos aspectos acima elencados, mas o hábito de consumi-la, todavia, está entranhado na nossa cultura de maneira bastante clara. Que evidências históricas dialogaram entre si para

<sup>1</sup> Procedimento gastronômico que permite a criação de cardápios especiais à base de alimentos funcionais e orgânicos.

<sup>2</sup> A Lei 11.705, de 19 de junho de 2008, do Código de Trânsito Brasileiro, proíbe o consumo da quantidade de bebida alcoólica superior a 0,1 mg de álcool por litro de ar expelido no exame do bafômetro (ou 2 dg de álcool por litro de sangue) por condutores de veículos.

permitir que tal enraizamento se efetivasse e fizesse dessa bebida uma das mais escolhidas para diversos contextos sociais entre os humanos?

## **CERVEJA, EMBRIAGUEZ E SOCIEDADE**

A tríade *cerveja, embriaguez e sociedade* forma categorias que possibilitam inúmeros desdobramentos conceituais e, com isso, empurra-nos a um sem-fim de armadilhas epistêmicas de onde não sairíamos ilesos. Entretanto, é preciso por o calcanhar sobre esse tripé e tentar manter-se equilibrado para arranhar-se o mínimo possível.

### *Cerveja*

Se pensarmos de maneira prática, a fermentação pode ser vista como o processo de transformação dos açúcares das plantas em álcool, ácido carbônico e outros subprodutos (GOMENSORO, 1999, p. 175).

Parece-nos que há um consenso no tocante ao entendimento do que é cerveja. De maneira genérica, é bebida de teor alcoólico, obtida através da fermentação de cereais, especialmente da cevada e do lúpulo. Ou seja, trata-se de um “líquido elaborado a partir de grãos fermentados” (BELTRAMELLI, 2012, p. 55).

O açúcar procede do malte, obtido através da cevada germinada, quer dizer, o processo está relacionado à quebra enzimática do amido do grão. Já o vinho, procede da fermentação das uvas. Salientamos que nem toda bebida fermentada produz um estado de consciência alterada, de embriaguez, como, por exemplo, os iogurtes, obtidos através da fermentação láctea.

Em uma perspectiva simbólica, poderíamos pensar que uma vez realizado o percurso do qual uma matéria é posta em estado de acidificação e de efervescência, a substância fermentada resultante do processo é capaz de conferir maior influência sobre os seres que sofrem sua ação (CHEVALIER, 1999, p. 422). Com isso, as bebidas fermentadas que contêm álcool, aqui a cerveja, seria a imagem que permite ao espírito “ultrapassar seus habituais limites a fim de alcançar – pela intuição ou pelo sonho – o conhecimento profundo da natureza, o conhecimento do segredo das coisas” (CHEVALIER, 1999, p. 423). Não seria por acaso que várias sociedades agrícolas fizeram do ato de beber cerveja um exercício ritualístico associado à fermentação.

## *Embriaguez*

A *embriaguez* aqui é entendida como condição emocional, psicológica ou moral em dado momento comportamental do sujeito que, uma vez embebido firmemente em seu efeito é capaz de retirar sua *máscara de consciência*, confeccionada com a mais pura carne *moderna* e moldada nas melhores das intenções *racionais*. Uma vez liberto dos *mal-estares modernos*, momentaneamente, o indivíduo possibilitará que seu *ethos* sociológico se manifeste de maneira efusivamente festiva, conversacional, ainda que muitas vezes não consiga ter nenhum domínio sobre suas ações.

A *embriaguez* seria o portal que o levaria a deixar sua irracionalidade dominá-lo em determinados instantes. O homem descobre como é agradável, temporariamente, escapar da razão, pois esta nos impede de vivenciarmos as múltiplas possibilidades de prazer (ROUANET, 1993, p. 105).

Em muitas culturas, a *embriaguez* sagrada é a chave que permite sairmos, simbolicamente, do tempo humano para adentrarmos no mundo dos deuses (CHEVALIER, 1999, p. 364). Tal assertiva não impede que entendamos a *embriaguez*, sagrada ou profana, como elemento capaz de desencadear no indivíduo um comportamento que, da mesma forma, pode ser limitante em suas relações deificadoras e socializantes.<sup>3</sup>

## *Sociedade*

Diante de freqüentes sentenças como ‘fim do social’, ‘morte da sociedade’, ‘fragmentação do sistema social’ ou ‘implosão de formas de sociabilidade’, parece-nos muito arriscado percorrer os labirintos conceituais de *sociedade*, ainda mais, em tempos de *crise aguda de discursos*.

Enveredaremos por um caminho, também mais um discurso, que poderá nos levar a uma conduta vacilante, porém, o que queremos destacar é: por *sociedade* conjectura-se uma convivência de atividades humanas, mais ou menos ordenada ou organizada de maneira pensada, cercada por sistemas de símbolos, valores e normas, movidos pelos interesses individuais e das classes sociais que compõem sua organização.

Evidente que tal definição é uma fórmula velha e enfadonha, porém, serve para pontuar *sociedade* como espaço de uma coletividade formada por indivíduos, em constante

<sup>3</sup> Compreendem-se quatro tipos básicos de *embriaguez*: violenta, excitomotora, convulsiva e delirante.

transformação, assumindo convivências conflituosas e contraditórias, pontuadas pelas relações hierárquicas de ordem política, econômica, sexista, social, cultural e tantas outras.

Creemos que o que vale destacar é que há uma dualidade no conceito de sociedade. Há os que defendem que as formações sócio-históricas se estabelecem como estruturas previamente concebidas, devidamente planejadas e inventadas tal qual o projeto de um carro, de uma casa ou de uma máquina qualquer. Em sentido oposto, outros defendem que o indivíduo não cumpre nenhum papel no âmbito da sociedade. Sendo assim, a sociedade está acima dele. A sociedade, neste caso, tem vida própria.

Ao propor uma nova orientação para a compreensão do conceito de sociedade, Elias lembra que esta é formada por pessoas “movidas por disposições e inclinações básicas que são orientadas umas para as outras e unidas umas às outras das mais diversas maneiras” (ELIAS, 2008, p. 15). Ou seja, a sociedade somos nós, a interação dos vários *eus* (egos) e não estão os indivíduos isolados de um lado, “havendo do outro lado a estrutura social, o «meio ambiente» que me rodeia, a mim e aos outros” (ELIAS, 2008, p. 16).

Para exercerem tais práticas, as pessoas “constituem teias de interdependência ou configurações de muitos tipos, tais como famílias, escolas, cidades, estratos sociais ou estados” (ELIAS, 2008, p. 15). Contudo, o sociólogo ressalta que as dependências recíprocas das pessoas “não são obviamente sempre as mesmas em todas as sociedades nos seus vários estádios de desenvolvimento” (ELIAS, 2008, p. 147).

São com estas feiras sociais e simbólicas que muitos humanos vivem a emaranhar cerveja e embriaguez com o objetivo, ao longo da caminhada humana, de celebrar a tecedura da vida. Mas a cerveja, inicialmente, também era usada como alimento, espécie de *pão líquido*, *pão de beber* e, da mesma forma, como medicamento, por vários agrupamentos sociais. Todavia, sua aceitação nas reuniões humanas se dá, de maneira mais acentuada, por poder possibilitar o sentimento de agrupar os humanos.

## **GOLE INICIAL**

### *A borda do copo e a borda da boca*

Não pretendemos discutir os pressupostos motivacionais que impulsionam o entrelaçamento entre a borda do copo municiado de cerveja e a borda da boca abastecida de desejo, mas antes, tentar percorrer os contextos sociais em que os humanos celebraram a vida com a cerveja nossa de quase todo dia.

A técnica de fermentação e, conseqüentemente, a fabricação de bebidas alcoólicas, datam, aproximadamente, de 5 mil anos. Os povos ditos ‘pré-colombianos’ dominavam a técnica da fermentação de grãos, e, se tratando da América, o milho era o mais usado para a fermentação, porém, na região amazônica, o preparo do cauim, bebida fermentada usada, também pelos indígenas do Nordeste brasileiro<sup>4</sup>, recebia como fermentante a mandioca amarga (*Manihot esculenta*).

Acredita-se que a cerveja surgiu espontaneamente em várias partes do planeta, no Período Neolítico, ou Idade da Pedra, marcado pela sedentariedade dos vários grupos humanos que se fixaram em aldeamentos e desenvolveram os primeiros germes da agricultura. A bebida nasceu, muito provavelmente, de mãos femininas, então responsáveis pelo trato com os alimentos.

A cevada brotava em estado selvagem na região do Crescente Fértil, incluindo Mesopotâmia e Egito, permitindo o nascimento da cerveja à base da gramínea. Esse privilégio fez com que a cerveja ganhasse, nas terras dos faraós, honras de bebida nacional.

No antigo “Egito produziram-se fermentados de cevada (*zythum*) e de sorgo (*hacq*), e nas regiões mais meridionais da bacia do Nilo conheceu-se a cerveja de painço (*pombé*)” (CARNEIRO, 2005, p. 28).

As cervejas de milho (*chicha*, da cordilheira dos Andes ou de mandioca (Amazônia) desempenham um papel ritual importante até hoje por serem indispensáveis em todos os ritos de passagem. Tornam-se, às vezes, o alimento único, bebida e comida, a um só tempo, tanto dos anciões como dos sábios (CHEVALIER, 1999, p. 223).

Entre os vários grupos indígenas, antes da presença ibérica nos torrões salgados dos trópicos, a trindade bebida fermentada, embriaguez e sociedade pulsava intensamente no que hoje denominamos Brasil. Muitos deles faziam uso de uma bebida fermentada à base de mandioca ou do caju (*Anacardium occidentale*), denominada *cauim*, *ka’wi*, entre os tupinambás ou *caguy*, entre os guaranis.

Multidão de registros dos cronistas atestou a relação entre bebida fermentada (*cauim*), embriaguez e sociedade no âmago dos amerídeos, desde Caminha, Piloto Anônimo, Gândavo, Lery, Soares de Sousa, Thevet, Staden, Cardim, Fernandes Brandão, passando por Vicente do Salvador, Manoel Calado até os registros da Companhia das Índias Ocidentais. Não foram

<sup>4</sup> Os termos Nordeste ou Nordeste brasileiro e nordestino serão usados no decorrer deste trabalho, apesar de sabermos que se trata de recorte espacial muitas vezes inapropriado, configurando-se tais usos como anacronismo. Salientamos que seus empregos dar-se-ão, exclusivamente, para fins didáticos, visto que o termo Nordeste – e seus desdobramentos semânticos – somente é oficializado, pelo IBGE, em 1940.

poucos os registros que cruzam do século XVI aos oitocentos evidenciando rituais envolvendo as principais bebidas fermentadas entre os ameríndios.

Comemorações envolvendo a bebida fermentada, espécie de cerveja, entre índios amazônicos, seja nos momentos mais íntimos, ‘intra-grupo local’, ou se estendendo a outros grupos sociais, ‘inter-grupos locais’, a ausência da cerveja amerígena seria interpretada como ‘incesto social’: é como se as pessoas não falassem em outra coisa: a tal bebedeira é esperada com certo ar de ansiedade. As atenções se voltam para a grande canoa que contém a bebida, brindam e, enfim, bebem; deixando transparecer a apologia, central em suas culturas, ao estado ébrio. Vislumbra-se, assim, na Amazônia, a grande profusão de culturas da embriaguez (SZTUTMAN, 1998, p. 126).

### *Tulipa dos deuses*

As referências míticas alusivas à origem da cerveja pontuam a história de vários povos. Certa lenda gaélica, confirmada por textos apócrifos, narra que um filho de rei, Ceraint, o Bêbado, filho de Berwyn (*berwi, ferver*), foi quem primeiro preparou a cerveja de malte (*Brag*). Colocou o mosto com flores do campo e mel para ferver. Quando o preparado estava em ebulição, apareceu um javali que deixou pingar dentro dele em pouco de sua baba – e foi por isso que provocou a fermentação (CHEVALIER, 1999, p. 223).

A grande divindade agrária dos astecas, *Tlaloc*, senhor absoluto das chuvas fertilizantes, do trovão e do relâmpago, *chuva de fogo*, é representado, às vezes, por uma jarra de *pulque* (cerveja de agave) efervescente (CHEVALIER, 1999, p. 423).

Entre os sumérios, a cerveja recebia proteção da deusa *Ninkasi*, ‘a dama que enche nossas bocas’, que, mitologicamente, “era filha da deusa-mãe Ninhursag” (BELTRAMELLI, 2012, p. 24). Siduri, ‘mulher jovem’, entidade divina entre os assírios, era responsável pelo preparo da cerveja e do vinho, conforme registro na Epopeia de Gilgamesh (ANÔNIMO, 2001, p. 23).

No âmago celta, *Goibiniu*, é o deus fabricante da *cerveja*; *Osíris*, entre os egípcios, ensinou aos homens a técnica de fabricação de uma bebida feita à base de cereais que, pelas descrições, muito se assemelha às da atual cerveja. *Ceres*, na mitologia romana, está associada à agricultura e à *cerveja*, recebendo homenagens no nome latino da bebida, *Cervisiae*, e na levedura de cerveja através do nome científico *Saccharomyces cerevisiae*.

Foi em forma de um poema dedicado à *Ninkasi*, gravado em pequena placa de barro, datada de quase quatro mil anos, que se encontra a mais antiga receita da cerveja. Eis alguns fragmentos do texto:

Você é a única que rega o malte (...)  
Ninkasi, você é a única que embebe  
o malte em um cântaro (...)  
Você é a única que segura com ambas as mãos  
o magnífico e doce sumo,  
Fermentando-o com mel e vinho (...)  
Quando você despeja a cerveja filtrada  
do barril coletor,  
é como os barulhos dos cursos  
do Tigre e do Eufrates (BELTRAMELLI, 2012, p. 25).

Em sua *Epopéia*, Gilgamesh, grande herói trágico, chora pela morte do amigo Enkidu e, diante dos conselheiros de Uruk, eleva a voz:

Ouvi-me, homens ilustres de Uruk,  
Choro por Enkidu, meu amigo (...)  
Aqueles que trouxeram cereais para conteres  
Choram agora por ti;  
Que o óleo em tuas costas esfregavam  
Choram agora por ti;  
Que te enchiam o copo de cerveja  
Choram agora por ti (...) (ANÔNIMO, 2001, p. 123).

Percebemos que a bebida fermentada, neste caso a cerveja, está associada aos humanos há milênios quer seja atrelada à produção de alimentos, quer seja mencionada nas tragédias humanas, nas artes ou na relação dos grupos com os festejos das suas deidades. Inicialmente e, em muitos casos, a fabricação da cerveja estava reservada às mulheres, precisamente às deusas, longe de ser bebida exclusiva dos *machos*, como por muito tempo, posteriormente, esteve associada.

Através dos hieróglifos, os antigos egípcios faziam grande uso da cerveja a ponto de jarras cheias da bebida ser enterradas juntas com seus mortos. Era o alimento que deveria ser saboreado quando o falecido despertasse na essência da outra vida. Foram os egípcios que levaram a bebida para o Mediterrâneo e, de lá, para a Europa, ganhando, posteriormente, todo o Ocidente.

#### *Cerveja nas bocas alheias*

Se a cerveja tinha a predileção entre a elite mesopotâmica, egípcia e gaulesa, não se pode dizer o mesmo entre a nata grega e romana. A preferência ao vinho dionisíaco e bacante, bebida reservada a estes deuses, impôs à cerveja um ‘rótulo’ de baixa classificação social. A

Grécia não costumava impor muito dos seus hábitos culturais às populações conquistadas, diferente de Roma que, de certa maneira, impôs o vinho a muitos povos conquistados. O fato é que a cerveja não estava atrelada a uma divindade do panteão greco-latino, passando a ser um mero fluido fermentado à base de cevada que inebriava as classes menos favorecidas em Grécia e Roma, antigas. Em síntese, a cerveja era vista como ‘bebida de bárbaro’.

Após a derrocada do Império Romano no Ocidente, a única instituição importante que resta de pé é a Igreja Católica. Esta, não vê muita graça na bebida, devido ao fato dela associar-se diretamente aos costumes barbarescos e, por extensão, ao Demônio. Tal postura leva a desencadear campanhas contra o uso da cerveja por esta identificar-se com as práticas dos cultos ditos pagãos. Contudo, os médicos receitavam “cerveja para adultos e crianças, sãos ou doentes” (CARNEIRO, 2005, p. 29).

Ao despejar-se na boca dos mosteiros, a cerveja lentamente vai caindo no gosto dos religiosos enclausurados, o que lhe permite uma constante reelaboração nos barris das mongias católicas. Todavia, era preciso despaganizá-la, torná-la imaculada da presença dos bárbaros.

Lembremos que o sangue de Cristo é representado pelo vinho, fermentado de uvas, de grande uso pelas elites romanas. Fora com o vinho que, segundo o Evangelho de Lucas, 22:19, Jesus realizou a famosa Última Ceia com seus discípulos. Vinho de segunda ou não, cremos que, no entender dos formuladores da nova religião, a imagem da maior divindade do cristianismo não poderia ser representada pela bebida dos bárbaros, mas sim, pelo vinho que, além da colorística encarnada que lembrava o sangue, era bebida da elite romana. Jesus Cristo, pelo vinho, se distanciaria do paganismo ancestral e se aproximaria das autoridades romanas, agora, cristianizadas.

Enquanto o processo de imaculabilidade da cerveja fermentava nos mosteiros, a bebida era usada como moeda viva, sendo aceita, na Europa cristã, como pagamento de dízimos e até de impostos (MARCENA, 2010, p. 285).

A vida monástica da cerveja permitiu que recebesse novos significados diante da sociedade medieval e, sua ingestão, não se limitava a embriagar diariamente os religiosos. De certo, a produção da cerveja monastical, por ser bebida nutritiva, reservava-se ao consumo interno dos mosteiros, principalmente durante a prática jejuante, em que era permitido ingerir líquidos, mas destinava-se, também, a aplacar os famintos estômagos peregrinos (BELTRAMELLI, 2012, p. 34).

Os mosteiros mais antigos que iniciaram a produção de cerveja foram os de St. Gallen (San Gallo), na Suíça e os alemães Wihenstephan, em Freising e St. Emmeran, em

Regensburg. Os monges beneditinos de Wihenstephan foram os primeiros a receber, oficialmente, a autorização para fabricação e venda profissional da cerveja. Com isso, Wihenstephan, na Alemanha, é o marco da indústria da cerveja, sendo a mais antiga cervejaria do mundo, datando, sua fundação, do ano de 1040.

Longe do medievo ocidental, a fermentação da cerveja não se dava apenas pela cevada. O *peote* (*Lophophora williamsii*), nativo dos terrenos argilo-arenosos do México, apresenta formação mamilar e mede cerca de sete centímetros de altura, pode ser consumido cru e serve de matéria-prima para uma bebida fermentada. Seu princípio ativo é a mescalina, substância alucinógena cujo uso deu origem ao *peotismo*, celebração em que a droga é ministrada como sacramento e leva seus adeptos a estado de transe; no Oriente, chineses e japoneses ainda fazem cervejas através da fermentação do arroz (*saguê*); etnias africanas preparavam suas bebidas fermentadas, espécie de cerveja, usando broto de sorgo (chamada *sèkètè*) e milhete (batizada de *sapalo*) em celebração à divindade Nanã Burucu; os russos transformavam pão de centeio em uma cerveja pouco alcoólica chamada *kwas* (MARCENA, 2010, p. 285).

O uso de vários tipos de ingredientes na composição da cerveja medieval e nos primeiros anos do século XVI, na Europa, ocasionava inúmeros problemas de saúde nos usuários, levando alguns, inclusive, a óbito. Cada fabricante que usasse o que fosse mais apropriado para os seus interesses, sem preocupações com as consequências da inclusão de perniciosos ingredientes em seus produtos cervejeiros.

Na Baviera, região alemã onde está Munique, Alemanha, “cal e fuligem” (BELTRAMELLI, 2012, p. 82) eram utilizados como ingredientes na fabricação da cerveja. Para conter o eminente perigo à saúde dos germanos, contido nos inventivos e não menos descabidos receituários dos cervejeiros, o Duque Guilherme IV, da Baviera, regulamenta, através de decreto de 23 de abril de 1516, a famosa *Lei de Pureza, Reinheitsgebot*, também conhecida como *Lei de Pureza da Cerveja*.

A legislação sistematiza todas as etapas do processo de fabricação da bebida, determinando, inclusive, os ingredientes que devem ser usados na fabricação de cerveja:

Em especial, desejamos que daqui em diante, em todas as nossas cidades, nas feiras, no campo, nenhuma cerveja contenha outra coisa além de cevada, lúpulo e água. Quem, conhecendo esta ordem, a transgredir e não respeitar, terá seu barril de cerveja confiscado pela autoridade judicial competente, por castigo e sem apelo, tantas vezes quantas acontecer (BELTRAMELLI, 2012, p. 82).

A levedura, fungo unicelular responsável por grande parte dos processos de fermentação, à época desconhecida, somente fora incluído no texto da lei posteriormente.

No Brasil, entende-se por cerveja, conforme Decreto no 2.314/97, Art . 64.: “bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo”.<sup>5</sup>

### *Um gole de cerveja entre nós*

Foi no Recife, período holandês (1630-1654), que se deu o primeiro contato entre a fabricação de uma bebida fermentada, de feitio não-indígena, e os brasileiros, com fórmula mais próxima do que hoje conhecemos como cerveja. A Companhia das Índias Ocidentais, ao invadir as atuais terras do Nordeste do Brasil, no século XVII, deixou os primeiros registros da fabricação, não-artesanal, da cerveja em terras brasílicas.

Em resolução, do então governo holandês, de 11 de julho de 1641, aparece, nitidamente, a expressão *fabricantes de cerveja*, registrada por José Antônio Gonsalves de Mello:

Resolveu-se tornar pública a proibição de que a nenhum senhor de engenho, queimadores de cal, oleiros, fabricantes de cerveja (*brouwers*) ou quem quer que seja, permita-se derrubar algum cajueiro, sob multa de cem florins por árvore, visto que o seu fruto é um importante sustento dos índios. (MELLO, 1987, p.79).

Apesar das limitações tecnológicas, ter *fabricantes de cerveja*, em 1641, aliás, *brouwer* é cervejeiro em holandês, é porque havia quem a produzisse e quem a saboreasse. Ao que nos parece, tal afirmação é justificável, visto que o costume de servir cerveja nas festividades, entre outras bebidas, foi mais de uma vez registrado pelo Frei português Manoel Calado, presente em uma delas.

Certa feita, o religioso registrou a cerveja ao presenciar uma *pequena* refeição que fora servida aos convidados do Príncipe Nassau, em sua residência, palácio de Friburgo (Vrijburgh), na atual Recife, antes de sepultarem seu irmão, João Ernesto, que falecera em alto mar:

<sup>5</sup> Decreto no 2.314, de 4 de setembro de 1997, regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. No Capítulo II - Das bebidas alcoólicas fermentadas, Seção I - Das cervejas. Diário Oficial da União nº 171, de 05/09/1997, p. 21. Disponível in < <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/1429432/pg-17-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-05-09-1997/pdfView>>. Acesso em: 02 de jun. de 2014.

antes que levassem o corpo para enterrar, estava posta uma mesa na casa do Príncipe, sem toalhas, mas com muitos pratos cheios de carne cozida, e assada, e peixe de escabeche, outros com pedaços de queijo, outros com manteiga, e muito pão partido em fatias, e muitos frascos de vinhos de Espanha e França, cerveja, e aguardente, aonde cada um ia tomar sua refeição. (CALADO, 2004, p. 152)

A cerveja transborda pela documentação do período holandês conforme o espião batavo Adriaen van der Drussen informa ao Conselho dos XIX, na Câmara de Amsterdã, em 4 de abril de 1640. Diz ele que os moradores dos engenhos e seus aderentes, procuravam, entre outros produtos, o desejo de ter “vinhos, cervejas, azeites” (Fontes para a história do Brasil holandês: a economia açucareira, 2004, p. 191). Ao que nos parece, a primeira reunião de trabalho dos membros da Câmara dos Escabinos, ainda durante a administração de Nassau, foi “à sombra dos frascos de vinho e cerveja” (CALADO, 2004, p. 126).

Os europeus dos Países Baixos, quando ainda não podiam saborear a cerveja fabricada em Pernambuco, solicitavam-na em cartas enviadas ao Conselho dos XIX, na Holanda. Uma delas, datada de Olinda, 2 de abril de 1630, da autoria de Pieter de Vroe, secretário do Conselho Político do Brasil holandês, relaciona os alimentos que os ocupantes desejavam receber da Holanda: “Queiram VV.SSas. enviar-nos juntamente com o vinho de Espanha, um forte vinho francês [...] alguma cerveja... [...] cevada [...] grande quantidade de farinha de trigo” (MELLO, 1987, p. 42).

A coroa portuguesa não demonstrava interesse no desenvolvimento da produção de cerveja no Brasil, provavelmente porque seria um concorrente comercial dos vinhos lusos. Todavia, o príncipe-regente, Dom João VI, ao chegar ao Brasil em 1808, trouxe dois tonéis de cerveja de Portugal que rapidamente se esvaziaram. Mas, logo depois de 1808, com a abertura dos portos da colônia, as cervejas europeias, procedentes da Alemanha, Holanda, Dinamarca, Inglaterra e Noruega “invadiram o mercado do Rio de Janeiro, S. Paulo, Bahia, Recife. John Luccock em 1809 refere-se à predileção brasileira, pela cerveja forte (CASCUDO, 2004, p. 783).

Com a chegada dos ingleses, ao Brasil, ainda no século XIX, é que a cerveja ganhará força industrial, pois a poderosa Inglaterra, maior produtora mundial da bebida, exercia forte influência econômica e social na vida da corte portuguesa e, por consequência, em toda a elite brasileira.

A cerveja europeia, ao que tudo indica, parece ter conquistado o paladar de muitos brasileiros, considerando que

por volta de 1830, os anúncios comerciais nos jornais referiam-se exclusivamente à venda da bebida, nunca à sua produção. Data de 1836 a primeira propaganda de uma

cerveja fabricada no Brasil, publicada no *Jornal do Commercio*, do Rio de Janeiro (...) Essa saudável bebida reúne a barateza a um sabor agradável e à propriedade de conservar-se por muito tempo (...) (BELTRAMELLI, 2012, p. 187).

Um anúncio nas proximidades do Carnaval recifense de 1844, proclama: “Vende-se cerveja branca em barricas de 4 dúzias, em grande e pequenas porções; em casa de J. D. Elster na rua do Trapiche n. 19” (DP, 1844, p. 3). Ainda sobre o Carnaval recifense, um dos privilégios oferecidos para quem participasse do grande Baile de Máscaras do Teatro de Santo Antônio, no Recife, era a presença de algumas bebidas, dentre elas a cerveja:

Ainda regalias. O João tem em seu afamado, reformado, pintado e enfeitado botequim os melhores refrescos, doces, vinhos e serveja (*sic*) dos mais afamados fabricantes, à disposição das algibeiras dos fregueses. (DP, 1875, p.5)

Início do século XIX, após a Independência, uma parte da elite pernambucana não quis aceitar viver sob as ordens de Pedro I, qualquer manifestação popular que fosse regada pelo espírito libertário, a cerveja era uma das bebidas que servia de combustível para saudar a liberdade, além de ter grande aceitação popular:

No meio da farra que se estendia pela madrugada, aquêle que se ausentava para casa, para descansar o sono assim que se dava pela falta, mandava-se buscar prêso debaixo de boa união, e pagava uma condenação de vinho e cerveja e tornava a entrar na função. (COSTA, 1984, p. 460).

As primeiras cervejas brasileiras oitocentistas, produzidas com método artesanal, concentravam acentuado grau de fermentação, a ponto de produzirem grande quantidade de gás carbônico. O jeito era improvisar e, para tal, colocavam-se “rolhas eram presas com barbante a fim de que não saltassem inadvertidamente, atingindo e ferindo o incauto botequeiro” (BELTRAMELLI, 2012, p. 188).

As famosas *jinjibirras* ou *gengibirras*, cervejas feitas de gengibre, do tipo que a rolha voava inadvertidamente, foram desaparecendo das nossas paisagens sociais nas primeiras décadas do século XX, perdendo espaço para as *gasosas*, sodas de frutas (uva, maçã e de pera) e também para a cerveja industrializada. Popularmente, eram as *jinjibirra*, também chamadas *cerveja de barbante*, *cerveja de cordão*, *champanha de cordão*, todas pertencentes à famosa e jocosa *marca barbante*.

A primeira linha nacional de produção de cerveja se deu no Rio Grande do Sul, pela iniciativa do “alemão Georg Heinrich Ritter, que instalou, em 1846, sua pequena fábrica na cidade de Nova Petrópolis (RS)” (BELTRAMELLI, 2012, p. 186). Houve também uma

fábrica de cerveja “no Rio de Janeiro, em 1848, a Vogelín & Bager, de curta duração” (CARNEIRO, 2005, p. 30).

Pelos meados do século XIX, os Estados Unidos começam a competir com os produtos europeus no mercado exterior, a ponto da cerveja estadunidense, importada para o Brasil em 1848, deter preferência entre os nativos dos trópicos, começando a tomar o lugar da cerveja inglesa que dominara o mercado brasileiro.

Desde então, novas cervejarias, montadas por famílias, foram surgindo em Joinville (SC), Porto Alegre (RS), Niterói e Petrópolis (RJ), esta última, fez surgir a primeira grande indústria cervejeira em 1853, a Companhia Cervejaria Bohemia. Os dados que garantem a instalação, em 1846, da cervejaria de Georg Heinrich Ritter, na cidade de Nova Petrópolis (RS), desbanca a falaciosa sentença de ter sido a Bohemia a primeira cerveja fabricada no Brasil. A “Bohemia”, salienta Mauricio Beltramelli, “pode, isso sim, ser o rótulo *mainstream* mais longo da história da cervejaria nacional” (BELTRAMELLI, 2012, p. 189), mas não a primeira cerveja do Brasil.

Em São Paulo, surge a marca Antártica Pilsen, em 1888, ano em que também apareceu a Brahma. A partir do século XX, a indústria nacional da bebida passa a ganhar muitas fábricas em todas as regiões da Federação. Com a chegada das cervejas importadas em larga escala comercial, os produtores nacionais certamente precisarão rever métodos, ingredientes, como a forte incorporação do milho na sua fórmula, e preço final da cerveja.

## **OUTRO GOLE: CERVEJA E UMA POSSÍVEL FERMENTAÇÃO SOCIAL**

A cerveja não se limitou à condição de bebida gelada, visto que se estendeu para além da função de ingrediente promotor do contentamento social. No Brasil, durante os anos de 1960 e 1970 foi intensa a moda do uso do laquê (*laqué*), fixador de penteados, sobretudo, femininos. Na falta do produto de procedência francesa, tornou-se comum substituí-lo pela cerveja diluída em um pouco d'água e aplicada aos cabelos para fixá-los conforme o propósito dos arranjos feitos nos cabelos.

Basta lembrar que em tempos passados, em partes do interior do Nordeste brasileiro, adicionava-se açúcar à cerveja para retirar o amargo da bebida que, nessas ocasiões, poderia servir de alimento e medicamento.

A *cerveja escura*, *cerveja preta* entre os nordestinos, tem pouca apreciação como bebida, gozando muito mais da sua função medicinal, quando do surgimento de hematoma após pancada, que para ser saboreada. Outrora, era tomada pelas mães para facilitar a soltura

do leite materno. Se bebida com ovos, *Caracu com ovos* é clássico, é composto rico em nutrientes. Na cozinha é ótimo ingrediente para preparos de galinha, carnes e peixes.

No cangaço,<sup>6</sup> especificamente no bando de Lampião, apesar da proibição de bebida alcoólica em algumas de suas fases, os cangaceiros não as dispensavam sua ingestão quando tinham autorização dos chefes do bando. De acordo com a hierarquia constituída e da predileção dos mais graduados, bebia-se cachaça, gim, uísque, licor e conhaque, todavia, “a cerveja atendia democraticamente ao gosto de todos” (MELLO, 2004, p. 301).

Na atualidade brasileira, são difíceis as festividades sociais como carnaval, futebol, São João, Natal, Páscoa, aniversário, casamento, grandes encontros de velhos amigos, festas, churrasco, feijoada, batucada, forró, pagode, shows, festa da padroeira, feriado prolongado ou não, surfe ou uma ida rápida à praia, que não tenha a cerveja como bebida de enlace social.

Ambivalente, diurna, notívaga, madruganta e de grande aceitação na urbe e na zona rural, cerveja e sociedade estão entrelaçadas de tal forma que são quase socialmente indissociáveis. Sexta-feira à noite, batizado de *Dia mundial da cerveja*, ou sábado no final da tarde, comemora-se o fim da jornada semanal de trabalho, do uso padronizado do uniforme, da rotina fatídica, do imparcial cartão de ponto, do chefe quase sempre muito exigente, do trânsito infernal.

Logo cedo, ainda no calor do expediente, se combina com os amigos para se *tomar uma* e, depois do expediente, restaurante, barzinho, barraca, espetinho ou o *pega-bebo* mais perto do trabalho, vira templo para se comemorar mais uma semana vivida. É com cerveja que se brinda *para lavar* a alma da sujeira da semana que tanto desgastou ou *para saudar* as conquistas. Muitas vezes até o chefe, chato, áspero, fica manso, dócil depois de três copos.

Sábado é festa, dia de diversão, um convite para muita gente tomar uma *gelada* até tantas horas da madrugada. Domingo é diurno, praia, piscina, peladinha, futebol no campo e na TV, feijoada, churrasquinho na laje, batucada, encontros que sempre convidam a cerveja para fazer parte da festa.

Há os que ficam em casa, repondo as energias e, mesmo assim, se bebe uma *geladinha* a lentos goles para saborear o fim de semana que rapidamente se vai e a cruel segunda-feira já se ergue mostrando suas garras.

Poucos são os que bebem solitariamente, em silêncio profundo de exercício egocêntrico ou patológico; mesmo em mesa sem ninguém ou quina de balcão, as amizades

<sup>6</sup>De maneira genérica, se entende por cangaço o tipo de vida nômade que homens e mulheres levavam, armados pelo sedentário sertão do Nordeste brasileiro, sozinhos ou em bandos, atingindo seu auge entre o final do século XIX e primeira metade do século XX.

logo se formam; beber é atitude social, gera conversa sobre os problemas da atualidade, o que está nos jornais, nos noticiários da TV, na *boca do povo*. Trocam-se experiências, ideias, exemplos, reflexões críticas. Se forem lembradas depois, é outra conversa...

Qualquer aposta para valer mesmo, para quem bebe, é feita com cerveja: *vamos apostar uma grade que o Pássaro Preto dá uma goleada na Cobrinha?* Os mais cautelosos preferem apostar *meia-grade...* Cerveja de aposta todo mundo bebe. Pagar, somente o perdedor. Dentro do universo dos *cervejeiros-apostadores* existe o *bico-seco*, que é a pessoa que aposta a bebida, normalmente cerveja, perde a disputa, paga, mas não bebe.

O chope, bebida fermentada e envasada em barris, apesar de se prestar para reunir pessoas e contribuir para momentos de confraternização, pela perspectiva da partilha do líquido, têm lá seu lado insociável, egoísta.

Pode até parecer contraditório, mas nos referimos a diferença na repartição entre as bebidas. A cerveja permite ser partilhada entre muitas pessoas, latinha ou *long neck*, se espalhando, liquida e socialmente, entre grupos de amigos, familiares e no seio daqueles que defendem as mesmas causas, a ponto de qualquer um servir o outro, permitindo, assim, a solidariedade entre todos que estão à mesa. O chope é bebido por um único ser e, por esse aspecto, seria expressivamente irrepartível e, diríamos mais, socialmente aguado.

No tocante a um servir o outro sem se importar com subjetivações, a hora de parar de encher o copo de cerveja entre nós, é quase sentença clássica, visto que poucos são os que bebem *dois dedinhos* de cerveja ou a misturam com outros ingredientes, a maioria reabastece o copo sempre até a borda ou próximo a ela, pleno, cheio, verdadeiramente encorpado do precioso líquido, sob a proteção da espuma. Tal procedimento não acontece com frequência com a cachaça – *gelada* ou *natural, pura* ou *com mel, meia banda de limão, suco, refrigerante...* – e nem com o uísque – *pouco gelo, muito gelo, duas pedras, água de coco, caubói...*

No Brasil, quem popularizou a bebida gelada foi a cerveja, saindo o hábito das cidades e espalhando-se devagar em direção ao interior. *Geladinha*, devidamente consolidada no paladar nacional, é impensável, nos dias de hoje, com o mormaço que cozinha boa parte deste país, tomar cerveja *quente*, à beira do purgante, a causar insólita crespidão na boca. É ato inesperado, quase insano...

Mas outrora, em partes do sertão, a quentura brutal da cerveja era quebrada no pé do pote, a famosa jarra, ou dentro desta, conforme diálogo entre o Cantor e Samarica, personagens da canção *Karolina com K*, composição e gravação de Luiz Gonzaga:

-Samarica, tem cerveja?  
-Bote um cálice!  
-Cerrejinha é essa, Samarica?! Só tem espuma!  
-Oxente! Cerveja quente é assim mermo!  
-Apois bote duas encangada aí no fundo do pote, que eu vorto mais tarde!  
(GONZAGA, 1977).

O hábito de apreciar a cerveja *esfriada na jarra* foi mudando lentamente devido à expansão da rede elétrica e, posteriormente, a popularização do aparelho refrigerador nas cidades mais distantes da capital. Aos poucos, no Brasil, oferecer cerveja em temperatura ambiente, a famosa *cerveja quente*, é atitude descabida, para não dizer, insulto incomensurável, pois o ato de preparar e servir, comida e bebida, é permeado por uma relação respeitosa, afável e afetiva que entrelaçam quem elabora, serve e devora.

Já no espaço comercial, ou reclama-se de imediato do atendimento descabido ou deixa-se de frequentar o recinto, passando a não indicá-lo a quem solicitar referências.

Se o pão é o alimento cultural da humanidade, podemos dizer o mesmo da cerveja, enquanto bebida alcoólica mais consumida entre os humanos. Seu grande salto em produção foi dado no século XX, tornando o setor cervejeiro um dos mais significativos da indústria alimentícia, com quantidade superior a 20 mil tipos de cervejas no mundo.

O Nordeste brasileiro foi área onde a cachaça reinou absoluta por séculos entre a maioria da população, então nutrida dos lucros e cheiros da civilização do açúcar, porém, a cerveja é a única que consegue disputar espaços em mesas e copos de forma consistente, por isso é tão importante quanto às próprias aguardentes.

Verdade seja dita: a cachaça é mais popular no Brasil, escorre fácil na boca do povo, sinônimo de qualquer bebida alcoólica, visto que quem bebe muita cerveja, dificilmente será chamado *cervejeiro*, mas sim, *cachaceiro*. Contudo, é a cerveja, a bebida alcoólica mais consumida pelos brasileiros.

Aliás, às vezes, a cerveja se transforma em purificante da confraria dos cachaceiros, servindo de tira-gosto final para os degustantes de cachaça, porque mesmo sendo a cachaça bebida nacional, até quando se está bebendo esta última, é com cerveja que se lava a *farra*, na famosa frase: *tomar uma pra lavar*.

## SAIDEIRA

Aos poucos, percebemos que a cerveja foi perdendo sua importância religiosa, porém, não ritualística entre os grupos humanos. Passou a ganhar novos significados dentro dos

grupos sociais modernos a ponto de abrandar a sede festiva das sociedades industrializadas e pós-industrializadas de forma contundente como o fez nas várias sociedades em diferentes épocas. Considerada por alguns grupos sociais como bebida de herege e de bárbaro, a cerveja extrapolou seus aspectos pejorativos, nutritivos e purgativos até consolidar-se como símbolo dos encontros étlicos da sociabilização comunitária. Carrega em si, uma dupla característica simbólica enquanto líquido litúrgico de natureza profana capaz de fundir vinho (fermentado embriagador) e pão (fermentado nutritivo) em única essência metafórica a nutrir e embriagar corpo e alma sociais.

Se o pão é alimento universal, as cervejas foram as bebidas fermentadas que mais agruparam, reuniram, festejaram e irmanaram os humanos durante o percurso histórico da civilização.

Apesar de correremos os riscos de sentenciar uma arguição fomentada em mesa de bar, tentamos propor que os humanos, através da fermentação e, conseqüentemente da embriaguez, proporcionadas pela cerveja, se juntaram, ao longo do tempo, para celebrarem o espaço social da vida.

Ao saborearmos uma cerveja com familiares, amigos ou colegas de trabalho, não nos esqueçamos que estamos diante da bebida mais utilizada pelos grupos sociais para a celebração da vida. Em sua simbologia histórica, este simples líquido fermentado guarda inúmeros momentos de sociabilidade, tornando-se importante invenção cultural expressa em forma de ancestralidade líquida.

Sobre a mesa menos engordurada ou balcão mais imundo, a cerveja aguarda incólume, aprisionada em garrafa ou lata, o momento para se derramar em copos, canecas, tulipas e bocas, como bebida onde se fundem *fermentação, embriaguez e sociedade* e, assim, quem sabe, repetir a secular façanha de propiciar a reunião dos humanos em festejo pela vida.

Só para lembrar que gênio não foram os que descobriram, aperfeiçoaram ou depuraram a consistência, o sabor, a encorpadura da cerveja, gênio mesmo foi quem botou ela para gelar.

## REFERÊNCIAS

A EPOPEIA de Gilgamesh. 2.ed. Tradução Carlos Daudt de Oliveira. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BELTRAMELLI, M. **Cervejas, brejas e birras**: um guia completo para desmistificar a bebida mais popular do mundo. São Paulo: Leya, 2012.

CALADO, F. M. **O valeroso Lucideno e o triunfo da liberdade**. Organização e estudo introdutório Leonardo Dantas Silva. 5. ed. Recife: CEPE, 2004. V.1. (Série 350 anos. Restauração pernambucana, 1).

CARNEIRO, H. **Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas**: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CHEVALIER, J. **Dicionários de símbolos**: (mitos, sonhos, costumes, gestos, formas, figuras, cores, números). Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, com a colaboração de: André Barbault. et al.; coordenação Carlos Sussekind; Tradução Vera da Costa e Silva. [et al.] 14.ed. - Rio de Janeiro: José Olympio, 1999.

COSTA, F. A. P. da. **Anais Pernambucanos. 1818-1823**. Prefácio Nilo Pereira. Aditamentos e correções de José Antônio Gonsalves de Mello. Recife: Fundarpe. Diretoria de Assuntos Culturais, 1984. V. 8 il. (Coleção Pernambucana – 2ª fase, 9). Fac-simile da edição de 1962 do Arquivo Público Estadual.

COZINHEIRO nacional, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européias: para preparação de sopas, molhos, carnes... / revisão Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac São Paulo, 2008.

DIARIO DE PERNAMBUCO, Recife, p. 3, 04 abr. 1844.

DIARIO DE PERNAMBUCO, Recife, p. 5, 04 fev. 1875.

ELIAS, N. **Introdução à sociologia**. Tradução Maria Luísa Ribeiro Ferreira. Edições 70: Lisboa, 2008. (Biblioteca 70 ; 16).

**FONTES PARA A HISTÓRIA DO BRASIL HOLANDÊS**: a economia açucareira / [textos editados por José Antônio Gonsalves de Mello; organização e estudo introdutório Leonardo Dantas Silva; apresentação Dorany Sampaio. 2.ed. Recife: CEPE, 2004. V.1 (Série 350 anos. Restauração pernambucana; 8).

GONZAGA, Luiz. **Karolina com K**. Composição: Luiz Gonzaga. Disco Chá cutuba. RCA, 1977, lado B, faixa 6, vinil, (06m40).

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

MARCENA, A. **Dicionário da Diversidade Cultural Pernambucana**. Recife: O autor, 2010.

MELLO, F. P. de. **Guerreiros do sol**: violência e banditismo no Nordeste do Brasil. Prefácio Gilberto Freyre; coordenação Estúdio Sabiá. São Paulo: A Girafa, 2004.

MELLO, J. A. G. de. **Tempo dos Flamengos**: influência da ocupação holandesa na vida e na cultura do Norte do Brasil. 3.ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/Massangana, 1987.

ROUANET, S. P. **Mal-estar na modernidade**: ensaios. São Paulo. Cia. das Letras, 1993.

SZTUTMAN, R. **Cauinagem, uma comunicação embriagada**. Apontamentos sobre uma festa tipicamente ameríndia. Disponível em: Sexta feira. nº 02, ISSN 1415-689X, p. 126. Abril de 1998.