

## O CAUIM E AS BEBERAGENS DOS GUARANI E TUPINAMBÁ: EQUIPAMENTOS, TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO E CONSUMO

Francisco Silva Noelli\*  
José Proenza Brochado\*\*

*Só em fazer várias castas de vinhos são engenhosos. Parece certo, que algum Deus Baco passou a estas partes a ensinar-lhes tantas espécies dele...*  
(Simão de Vasconcelos 1977: 106)

NOELLI, F.S.; BROCHADO, J.P. O cauim e as beberagens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. *Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, 8: 117-128, 1998.

**RESUMO:** Trata-se de um estudo sobre os ingredientes, equipamentos, técnicas de preparação e consumo das bebidas fermentadas entre os Tupinambá e os Guarani, através de fontes quinhentistas e seiscentistas, assim como de dados obtidos em análises de vasilhas arqueológicas. Pretende-se, além do estudo de cultura material, estimular pesquisas sobre os contextos sociais onde eram consumidas as bebidas fermentadas alcoólicas, ainda totalmente aberto à pesquisa e a novas interpretações.

**UNITERMOS:** Tupinambá – Guarani – Cauim – Cultura Material – Etnologia – História.

O consumo de bebidas fermentadas alcoólicas é há vários milênios uma prática generalizada entre os povos indígenas do leste da América do Sul (Hartmann 1958, 1960, 1981). Conforme Herbert Baldus (1950: 161), que fez uma das primeiras sínteses sobre a questão, essas bebidas poderiam “ser designadas com propriedade como alimentos ou como embriagantes”.

Desde os primeiros relatos dos europeus do século XVI até o presente têm sido freqüentes as menções a respeito das funções sociais e dos aspectos simbólicos do consumo destas bebidas fermentadas alcoólicas. Nosso objetivo é contribuir para o reconhecimento mais amplo a respeito dos ingredientes, técnicas de preparação, consumo das bebidas fermentadas e do emprego das vasilhas cerâmicas utilizadas pelos Tupinambá e Guarani, visando fornecer informações básicas às pesquisas etnológicas e arqueológicas. Ao mesmo tempo, pretendemos que este trabalho estimule novas análises e interpretações do que foi registrado pelos cronistas que presenciaram as beberagens Tupinambá nos séculos XVI e XVII, e, entre os

(\*) Programa Interdisciplinar de Estudos de População. Laboratório de Arqueologia, Etnologia e Etno-História – Univ. Estadual de Maringá, PR.

(\*\*) Mestrado em Arqueologia (PUCRS). CEPA – PUCRS, Porto Alegre, RS.

Guarani, do século XVI ao XIX, pois esses rituais celebrações ainda são pouco conhecidos. Os dados apresentados também são úteis aos estudos de lingüística histórica, pois a nomenclatura dos ingredientes e equipamentos indicam que a prática da cauinagem ocorre, pelo menos, desde há vários milênios, na época do proto Tupi-guarani.

Constatamos, como se pode ver abaixo, que os ingredientes e equipamentos usados na produção destas bebidas eram utilizados de maneira similar pelos Guarani e Tupinambá. O seu consumo, nas chamadas beberagens, também foi realizado em contextos sociais semelhantes, condicionados, ao que tudo indica, por elementos culturais comuns. Como sintetizou originalmente Alfred Métraux (1928: 171): “Nada ocorria de importância na vida social ou religiosa ... que não fosse seguido de vasto consumo de certa bebida fermentada conhecida pelo nome de cauim”.

As fontes compulsadas formam dois blocos distintos quanto à natureza das informações. Para os Guarani a maioria delas são constituídas por verbetes de dicionários da época dos primeiros contatos, em que os termos indígenas referentes à bebida e ao equipamento estão traduzidos e explicados; porém, existem poucas descrições “etnográficas” do seu preparo e consumo. Para os Tupinambá, ao contrário, existem completas descrições “etnográficas”, mas poucas referências em dicionários.

As descrições históricas e etnográficas também nos mostram que existiam variadas bebidas com diversos graus de fermentação, feitas com os mesmos vegetais comumente consumidos como alimentos (cf. Lima 1990), que podem ser divididas em dois tipos: não-alcoólicas e alcoólicas.

As bebidas **fermentadas não-alcoólicas** são derivadas da fermentação do amido de vegetais como a mandioca, batata doce, milho, podendo durante a sua produção ser mastigados ou não. Pode-se considerar estas bebidas como uma outra maneira de ingerir estes mesmos vegetais que eram consumidos fervidos, assados ou torrados, quebrando a monotonia dietária. Este tipo de fermentação interrompida do amido produzia açúcar, mas não em quantidade suficiente para gerar um teor alcoólico embriagante. Estas bebidas quando azedam não são mais consumidas, por isso devem ser produzidas diariamente, como se constata na etnografia sul-americana.

As bebidas **fermentadas alcoólicas** são produzidas de forma semelhante, porém a fermenta-

ção é mantida até alcançar o teor alcoólico desejado. Às vezes, acrescentavam-se mais açúcares sob a forma de mel ou frutas e, também, fungos e outros vegetais que aumentavam ainda seu conteúdo alcoólico. Podiam ou não ser mastigadas, dependendo da quantidade de açúcares já contida nos ingredientes. Lima (1990: 312-313) considera o cauim como um “pão líquido” ou uma “sopa pré-digerida e fermentada por bactérias e leveduras”.

Devido ao seu efeito embriagador, as bebidas fermentadas alcoólicas dos Guarani e Tupinambá foram freqüentemente traduzidas e registradas por cronistas quinhentistas e seiscentistas como “vinho” e, menos freqüentemente, como “cerveja”. Sem embargo, no século XX, foram vertidas como “água de bêbado” (Stradelli 1929: 407). Seriam, na realidade, diversos tipos de bebidas e o termo genérico talvez indicasse apenas serem todas alcoólicas. Assim, cauim em Tupinambá e caguy em Guarani, definem genericamente qualquer tipo de bebida fermentada embriagante, não considerando nem os ingredientes nem a forma de produção.

No final do século XVI e início do XVII o tradutor do Tupinambá, *no Vocabulário na Língua Brasileira*, foi preciso: caoy (VLB II: 146)<sup>1</sup> “vinho qualquer”. No início do século XVII, Antonio Ruiz de Montoya verteu de modo simplificado no *Tesoro* e *no Vocabulário de la Lengua Guarani: caguy* (T: 86, B: 231)<sup>2</sup> “vinho”. No *Tesoro*, são sinônimos as seguintes traduções: vinho, licor e *chicha* (palavra quichua introduzida pelos europeus). As traduções são similares nos demais cronistas do mesmo período e como não havia regras gramaticais estabelecidas, a grafia foi variável (Cunha 1989: 108): **cauy, caüy, caguy, cauhi, cauin, cauim, kauin, etc.**

## Ingredientes

Os ingredientes eram variados e sua quantidade reflete a intensiva exploração dietária dos vegetais, demonstrando um conhecimento botânico que propiciava múltiplos empregos de uma mesma planta (como bebida, comida, remédio, matéria prima, etc.).

(1) VLB = Vocabulário na Língua Brasileira. VLBII: 146=volume II, p.146.

(2) T: 86 = Tesoro de la Lengua Guarani, p.86. B: 231 = Vocabulário de la Lengua Guarani, p.231.

As bebidas embriagantes podiam ser feitas a partir de um único vegetal ou da mistura de duas ou mais plantas. Frutas e/ou mel eram adicionados às bebidas que tinham como base cereais, raízes e/ou tubérculos amiláceos, para aumentar o teor de açúcares (frutose/glicose) e, pela fermentação, o alcoólico. Fungos também poderiam ter sido acrescentados para diminuir o tempo gasto no processo de fermentação (Hartmann 1958, Lima 1990).

Os ingredientes mais usuais parecem ter sido os cultivares de mandioca e milho, que aparecem com maior frequência nas descrições, principalmente das bebidas consumidas nos rituais antropofágicos. Outros vegetais amiláceos, frutas, fungos e mel também eram utilizados, conforme a época do ano e a motivação da beberagem. Porém, a maioria das informações Guarani e Tupinambá poucas vezes precisam que ingrediente era usado e em qual ocasião, ficando a resolução deste problema aberto às futuras pesquisas.

No século XVII Simão de Vasconcelos (1977: 106-107) apontou uma lista de 32 tipos de cauims entre os Tupinambá, mencionando alguns:

*“Uns fazem de fruta que chamam acaiaí; outros de aipim, e são de duas castas, a uma chamam de cauí caracu, a outra de cauí macaxera; outros de pacoba, a que chamam pacouí; outros de milho, a que chamam de abativi; outros de ananás, que chamam nanavi, e este é mais eficaz, e logo embebeda; outros de batata, que chamam jetivi; outros de jenipapo; outros que chamam bacutingui;<sup>3</sup> outros de beiju, ou mandioca, que chamam tepiocuí; outros de mel silvestre ...; outros de acaju, e deste tanta quantidade, que podem encher-se muitas pipas, de cor a modo de palhete”.*

Para os Guarani não há uma lista assim completa numa mesma crônica, sendo os dicionários de Montoya os repositórios da maior quantidade de ingredientes conhecidos, perdidos entre os milhares de verbetes do **Tesoro**. Existe, também, uma descrição genérica de Cardiel ([1780], 1984: 47): “[os Guarani] têm vinhos de diversas frutas, ervas, raízes e grãos”, que pode representar o reconhecimento e emprego de uma grande variedade

de ingredientes. Há, também, um trecho no longo poema épico de Martin del Barco Centenera (1970: 379), composto no fim do século XVI para descrever a conquista espanhola da Bacia Platina, que relata alguns vegetais empregados no cauim:

*“El vino de maíz y de algarroba,  
de molles, y de murta bien obrado,  
seguro que bebían casí arroba  
que medida a cada cual le estaba dado”*

Em outras fontes, relativas a regiões do leste da América do Sul separadas por enormes distâncias, encontramos referências que atestam o emprego generalizado dos mesmos ingredientes, exceto os fitogeograficamente limitados pelo clima, solo e ambiente (Brochado 1977, Lima 1990).

As referências utilizadas neste trabalho para compor a lista de ingredientes e para definir o nome científico das espécies vegetais citadas foram extraídas de cronistas e das sínteses de Hoehne (1937), para os Tupinambá; e de Gatti (1985) e Noelli (1993, 1994) para os Guarani. Consideramos esta lista incompleta por estes tempos, devido à natureza das fontes utilizadas, sendo provável que os Guarani e Tupinambá empregassem outros ingredientes.

As bebidas podem ser divididas, quanto aos seus ingredientes, entre as produzidas basicamente com **vegetais cultivados** típicos de roça (p. ex. milho, mandioca, batata doce, cará, taioba, abóbora e banana), que possuem mais amido que açúcares; e as produzidas basicamente com frutas, que contêm mais açúcares que amido. Estas **frutas** eram cultivadas (p. ex. jenipapo, abacaxi, caju) nas roças e em áreas manejadas ou coletadas em diferentes ecótonos.

Do primeiro grupo, o milho, a mandioca e a batata doce eram utilizados na produção de bebidas tanto pelos Guarani como pelos Tupinambá. Porém só para os Tupinambá há menção de bebidas preparadas a partir do cará, taioba, banana e o jenipapo, ainda que estes também fossem cultivados pelos Guarani. Por outro lado, só para os Guarani há menção de bebidas feitas com abóboras, apesar de estas serem também cultivadas pelos Tupinambá. Nestes casos em que não há informação, ainda não pudemos concluir se a produção dessas bebidas era pouco freqüente ou inexistente.

Quanto às frutas do segundo grupo, só existe informação de que o abacaxi e o ananás eram usados nas bebidas tanto pelos Guarani como pelos

(3) Planta não identificada.

Tupinambá. Mas, há novamente menção de que apenas os Tupinambá faziam bebidas da mangaba, do caju, do acaiaí (os dois últimos não existiam nos territórios ocupados pelos Guarani; não há notícia de que a mangaba era consumida na forma de bebida pelos Guarani). Por outro lado só os Guarani faziam bebida da alfarroba e da aroeira, embora esta última também fosse consumida pelos Tupinambá.

### Sumário de ingredientes

Cauim de milho – *Zea mais* – era chamado de **avati caguy**<sup>4</sup> (T: 86, B: 231) ou abativi (SV: 106)<sup>5</sup> e poderia ser misturado com mandioca (S: 77; Th: 89; C: 175; L: 117; R: 168; Lo: 173; Az: 374; BC: 379; SS: 182; S: 112; An: 398); ou com mel (An: 54).

O cauim dos cultivares de mandioca – *Manihot esculenta* – “amarga” ou tóxica eram denominados de **caracu** (T: 90, B: 231), **cauim pepica** (S: 82), **cauí caracu** e **cauí caraixu**. O cauim feito com as variedades não-tóxicas ou “doces” era chamado de **cauí macaxera** e **aipigig** (SV: 106, 149, VLB II: 146), sendo apenas fervidas e, posteriormente, mastigadas. A mandioca “amarga” tinha que passar antes pelo processo de extração do ácido cianídrico, através da prensagem e do cozimento a seco ou torragem, como na preparação da farinha e do beiju (C: 47; G: 137; SS: 179; L: 117; An: 84; N: 96; A: 238). Esse tipo de mandioca podia ser misturada com milho (S: 77; Th: 89), com batata doce (B: 233) ou cará (B: 233). Os Tupinambá chamavam o cauim, elaborado a partir do beijú, de **tepiocuí** (SV: 106) ou **bejutigig** (VLB II: 146). Na Língua Geral Amazônica, dicionarizada por Ermano Stradelli (1929: 407), o nome de caxiri, também traduz a confecção do cauim de beijú: “*bebida fermentada de qualquer espécie de fécula, mas, de preferência, de farinha*”

(4) Os nomes em negrito correspondem aos Guarani e os sublinhados aos Tupinambá.

(5) Ab = Abbeville; An = Anchieta; Aza e Azb = Azara; B = Bettendorff; Bc = Barco Centenera; Br = Brandão; C = Cardiel; Ca = Cardim; Co = Correia; E = Évreux; G = Gandavo; Gu = Guevara; L = Léry; Lo = Lorenzana; Lz = Lozano; M = Marcgrave; N = Navarro; R = Romero; S = Staden; SC = Schmidl; SV = Simão de Vasc.; SS = Soares de Sousa; Th = Thevet.

*de mandioca, cozida antes em beijú e desmanchada em água fria*”. A menção a qualquer “espécie de fécula” reforça a possibilidade de se empregar variadas espécies de plantas como ingrediente para fazer o cauim.

Os Guarani denominavam o cauim de batata doce – *Ipomoea batatas* de **caracu** (T: 90, B: 231), do mesmo modo que o de mandioca doce. Os Tupinambá chamavam-no de **jetivi** (B: 233; Ca: 41; SV: 106; M: 17).

Os Tupinambá elaboravam cauim de tuberosas como o cará – *Dioscorea sp.* – (Bettendorff, 1990: 233) e a taioba – *Colocasia antiquorum* – (Barleus, 1980: 132). Quanto aos Guarani, não há informações explícitas, apesar de eles também cultivavam essas plantas.

Por outro lado, os Guarani produziam um cauim de abóboras – *Cucurbita maxima* – chamado **curapepe mbi** (T: 109); mas não há descrição de seu emprego entre os Tupinambá, ainda que estes as cultivassem também.

O cauim de abacaxi e ananás – *Ananas bracteatus* e *Ananas comosus* – era chamado pelos Tupinambá de **nanaig** (VLB II: 146; SV: 106). Não temos o nome Guarani da bebida, mas também há descrições do seu consumo (Lz: 249). Os cronistas registraram o conceito que os Tupinambá tinham do cauim de abacaxi, considerando-a uma das frutas mais saborosas e embriagantes (Ca: 63; SS: 201-202). Montoya (T: 234) reproduz um ditado Guarani a respeito do apreço pelo abacaxi: “um abacaxi tem só três coisas, que são a cor, o sabor e o odor”.

**Acajuig** (VLB II: 146), **Caju-cauim** (Ab: 237), como diz seu nome, é a bebida de – *Anacardium occidentale* – muito consumido pelos Tupinambá do Nordeste brasileiro (Ab: 237; Br: 352; SS: 187; E: 196; Ca: 51). Como os outros cronistas, Simão de Vasconcelos (SV: 106-107) chama a atenção para a quantidade com que era produzido e a preferência que merecia, comparando-o com o vinho europeu do tipo palhete: “é este vinho [cauim] entre eles, estimado sobre todos os outros”. Da mesma maneira, Abbeville (1975: 237) escreveu que o cauim de caju era parecido com os vinhos brancos regionais da França. O caju não ocorre na área que foi dominada pelos Guarani (Cavalcante, 1991: 69).

O cauim de banana – *Musa sp.* –, era chamado pelos Tupinambá de **Pacouí** (SV: 106). Não há notícia desta bebida entre os Guarani, embora

consumissem a fruta, que chamavam de **pacova** (T: 260, B: 165).

O cauim de mangaba – *Hancornia speciosa* – era denominado de **Mangabig** (VLB II: 146) pelos Tupinambá. Não há notícia desta bebida entre os Guarani, embora consumissem a fruta, que chamavam de **mangai** (T: 206).

O cauim de **acaiá** (SV: 106) – *Spondias mombim* – também era consumido apenas pelos Tupinambá. Devido à restrição geográfica desta planta, os Guarani não poderiam consumi-la em seus territórios.

Cauim de **Jenipapo** (SV: 106), *Genipa americana*, consumido pelos Tupinambá. Não há descrições do seu emprego como bebida, mas poderia ter sido consumido assim pelos Guarani, que denominavam a fruta como **ñandipava** (T: 242).

Cauim de **ivope** (Aza: 374; Azb: BC: 379; Gu: 525), de alfarroba – *Prosopis juniflora*. Exclusivo dos Guarani, por ocorrer apenas na sua área de ocupação (Cruz, 1985: 37). De acordo com Gatti (1985: 76) eram utilizadas as **puntas de alfarroba**, a vagem, para confeccionar a bebida. Provavelmente, de acordo com Azara (1969: 81), pois não encontramos informação explícita, as vagens eram transformadas em farinha antes de serem ensalivadas (a farinha era chamada de **ivopekuí**, T: 171). Hoehne (1937: 69-70), ao considerar o consumo da alfarroba como bebida, cita as descrições de Ulrich Schmidl para os povos da bacia do Paraguai.

Cauim de **aguara yva** (T: 197) – *Schinus molle*, *Schinus terebentifolius* (Az: 374; BC: 379; Lo: 249). Somente encontramos descrições para os Guarani, embora os Tupinambá de São Paulo pudessem tê-la transformado em bebida alcoólica.

Os Guarani tinham um nome genérico para o cauim de uma fruta qualquer: **yva'y** (T: 166) “vinho de fruta”. Da mesma maneira os Tupinambá.

Os cronistas referiam-se ao emprego de muitas espécies frutíferas, sem discriminá-las, apenas citando que havia cauim feito de muitas frutas (CC: 47; Ca: 146; An: 398; SV: 106). Neste caso, os 32 tipos referidos por Simão de Vasconcelos (1977: 106) podem ser um exemplo da variedade de vegetais empregados. Se considerarmos somente as espécies nativas que ocorrem no Brasil, é possível que se elaborasse mais de 140 tipos diferentes de cauim de frutas, pois este é o número aproximado de espécies consumidas, referidas na documentação sobre os Guarani (Gatti 1985, Noelli 1993) e Tupinambá (Hohene 1937, VLB).

**Ey caguy** (T: 124, B: 231), cauim de mel. Esta era uma das bebidas alcoólicas mais difundidas na América do Sul (Handbook 1946a, 1946b, 1948a, 1948b; Hartmann 1958). Alguns cronistas citam explicitamente seu emprego no cauim (SC: 63; Lo: 173; Az: 374; BC: 379; SV: 106; E: 77), enquanto outros deixam subentendido seu emprego. O mel era frequentemente adicionado em cauims de ingredientes predominantemente amiláceos, com objetivo de aumentar o teor alcoólico.

Finalmente, a exemplo de grupos Tupi contemporâneos, os Guarani e Tupinambá também poderiam ter empregado sementes piladas de algodão, abóbora, amendoim e outras plantas cultivadas, misturados ao milho e aos outros vegetais básicos do cauim (Balduz 1970: 198, Lima 1990).

O vinho europeu era distinguido do cauim, recebendo a designação Guarani, **uva caguy** (T: 86, B: 231) “vinho de uvas”. Entre os Tupinambá, segundo Anchieta (1988: 459) o vinho era denominado como **cãoy áyà** (“vinho agro”) em comparação ao **cãoy eté**, o “cauim verdadeiro”, confeccionado com equipamentos e ingredientes tradicionais que estamos descrevendo neste trabalho.

## O equipamento

Para elaborar as bebidas, os Guarani e Tupinambá utilizavam basicamente o mesmo tipo de equipamento. Os não-perecíveis, como as vasilhas cerâmicas e os implementos líticos, e os perecíveis, como as ferramentas e utensílios de madeira, osso, concha, dente, etc., podem ser estudados a partir dos cronistas mencionados e dos achados arqueológicos. Os restos das plantas usadas como ingredientes também podem ser resgatados nos contextos arqueológicos, contribuindo decisivamente para definir regionalmente quais as espécies que eram empregadas.

As vasilhas cerâmicas arqueológicas Guarani e sua funcionalidade foram intensamente estudadas por La Salvia & Brochado (1989), Brochado, Monticelli & Neuman (1990), Brochado & Monticelli (1994). As vasilhas Tupinambá e sua funcionalidade descrita pelos cronistas começaram a ser estudadas por Brochado (1991) e Assis (1995). Teríamos que considerar também os raladores, pilões, tipitis, facas, furadores e raspadores de pedra, concha, dente, osso e madeira, cestos, estruturas de suporte para o tipiti, fogões, áreas cobertas anexas

ou no interior das casas (cf. exemplos etnográficos dos equipamentos In: Ribeiro 1988).

O uso deste equipamento também seguia uma mesma seqüência de operação nos dois grupos, depois que os ingredientes haviam sido coletados, transportados em cestos para aldeia, limpos, descascados e preparados para iniciar a elaboração das bebidas.

O processamento inicial dos ingredientes, dependendo do tipo de vegetal, tinha etapas diferentes: lavá-los para remover os sedimentos agregados ou descascá-los com facas de pedra lascada ou de carapaça de moluscos ou com ossos. Algumas espécies, como a alfarroba, ou partes das plantas, como as sementes, poderiam ser ralados ou triturados em pilões de pedra ou madeira, com mãos-de-pilão igualmente confeccionados de pedra ou madeira. Outras poderiam ser seccionadas em várias partes com as facas ou raladas em raladores feitos em pranchas de madeira com centenas de pequenas lascas de pedra incrustadas. A mandioca tóxica tinha um processo e equipamentos exclusivos, como já mencionamos acima, para extrair o ácido cianídrico, sendo prensada no tipiti ou outros tipos de prensa, pré-cozida, torrada, transformada em farinha ou beijú, para depois seguir a mesma seqüência das outras espécies (cf. prensas e sua distribuição In: Dole 1960).

Quando a preparação e limpeza dos ingredientes estava concluída, a etapa seguinte consistia no cozimento dentro das vasilhas com função específica de preparar alimentos por fervura, diretamente sobre o fogo, denominadas **yapepo** (T: 188, B: 118) pelos Guarani e **nhaempepo** (VLB II: 63) pelos Tupinambá. Este tipo de vasilha não possui um tratamento de superfície pintado, sendo simplesmente corrugadas, alisadas, escovadas e, mais raramente, unguladas (glossário In: La Salvia & Brochado 1989: 35-108). Tinham tamanhos variados, que poderiam conter até mais de 250 litros, como é possível conferir nos exemplares arqueológicos inteiros existentes em diversas coleções museológicas do Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai.

Em seguida, os ingredientes eram retirados da panela para que uma parte fosse mastigada e cuspidada em outra vasilha, onde estaria pronta para iniciar a fermentação. A outra parte poderia ser amassada com as mãos ou em pilões, antes de ser agregada junto com a porção mastigada (A: 237-239; SS: 311). Entre os Guarani, as mulheres que mascavam os ingredientes eram chamadas de *caguy*

*nduhara* (T: 86) “as que mascam ... para vinho”. Para os Tupinambá, em vez da denominação para as mulheres que mascam, existem várias descrições e iconografias da cena (SS: 311; Th: 89; SV: 149). As citações de Staden e, abaixo, de Léry, podem representar as várias descrições:

“As mulheres fazem as bebidas. Tomam raízes de mandioca e cozinham em grandes paneladas cheias. Uma vez cozida, retiram a mandioca da panela profunda, passam-na em outras, ou em vasilhas não profundas, e deixam-na esfriar um pouco. Então se assentam as meninas perto, mascam-na, colocando-a numa vasilha especial. Quando todas as raízes cozidas estão mastigadas, põem de novo a massa na panela, deitam-lhe água, misturam ambas e, aquecem de novo. Têm para tal vasilhas adequadas, que enterram a meio no chão, e que se empregam como aqui os tonéis para vinho e cerveja” (Staden 1963: 126).

“fervem em grandes vasilhas de barro cheias d’água, até que amoleçam; tiram-nas então do fogo e as deixam esfriar ... acocoram-se em torno das vasilhas e mastigam ... jogando-as depois em outra vasilha ... para uma nova fervura, mexendo-as com um pau até que tudo esteja bem cozido. Feito isso, tiram do fogo a pasta e a põem a fermentar em vasos de barro de capacidade igual a uma meia pipa de vinho” (Léry 1941: 117).

Por outro lado, a iconografia de Staden (1974: 166) representa abaixo parte da confecção da bebida. O cozimento na panela funda (acima, direita), a mastigação e cuspidada no bacio (acima, esquerda) e a deposição nas talhas, também profundas (abaixo, esquerda), usadas primeiro para a fermentação e depois para servir.

Assim, depois de fervidos em panelas, amassados ou mastigados, os ingredientes eram colocados e cuspidos em outras vasilhas, para serem reaquecidos até 50° C ou 60° C durante algum tempo, sendo a fervura evitada, pois interromperia o início do processo de fermentação (Ab: 238; L: 117; S: 165). Estas vasilhas tinham por função um uso similar ao das panelas, porém, conforme com os exemplares arqueológicos inteiros, tinham o formato diferente, aproximadamente tronco-cônico e de altura menor que as panelas. Entre os Guarani recebia o nome de *ñaetá* (T: 241, B: 210), traduzido por Montoya como



*Mulheres trabalhando na fabricação de bebidas*

“cazuela” (caçarola). Os Tupinambá o denominavam *nhaen* (VLB I: 50), sendo traduzido como “bacio qualquer ou prato”.

Nestas vasilhas, sem chegar o ponto de fervura, a bebida em preparação era espessada através do revolvimento sistemático com uma colher ou um instrumento de madeira, chamado de *caguy pibuhaba* (T: 290) “colher com que revolvem o vinho ou o mingau” pelos Guarani e de *ybigrâpece* (VLB I: 76) “colher com que as índias mexem seus vinhos ou mingaus”, pelos Tupinambá. O cauim era revolvido para misturar os ingredientes e para ficar mais espesso, de acordo com as expressões *amomyro canguy* (T: 343) “revolver o vinho”, *amouu* (B: 366) “espessar licor, vinho ou chicha” e *amouu ngatuque ra caguy* (T: 161) “revolver o vinho (ou a chicha) para que ele fique espesso”. Em seguida deixavam a mistura esfriar até aproximadamente 25° C, onde os fermentos (leveduras) em suspensão na atmosfera caíam na superfície do líquido exposto, ocorrendo, então, a fermentação do açúcar que se transforma parcialmente em álcool etílico e dióxido de carbono.

Concluído o espessamento e recozimento, o líquido era transferido para um recipiente onde fermentaria e obteria o teor alcoólico desejado. Estas vasilhas eram, entre os Guarani, as talhas denominadas *cambuchi* (T: 87, B: 226, 234) Entre os Tupinambá eram as *igaçaba* (VLB II: 83) “potes em que fazem os vinhos”. O outro nome desta vasilha era *camuci* (VLB II: 83, 142), cuja tradução é dada como “talha ou pote qualquer e vaso qualquer”, e que parece ter servido também para armazenar cauim e outros líquidos.

Estas talhas podiam ser pintadas externamente, da boca até a porção superior acima do seu maior diâmetro, podendo conter grande volume de bebida, como se pode atestar diante das vasilhas arqueológicas depositadas nos museus ou do testemunho dos cronistas: “fazem alguns tamanhos que levam tanto como uma pipa” (SS: 312); “capacidade igual a uma meia pipa de vinho” (L: 117); “potes para vinhos, tão grandes que cada um levará uma pipa” (Ca: 161). Essas comparações permitem estimar, segundo as informações dos cronistas, a existência de talhas com capacidade para

conter mais de 450 litros de cauim entre os Tupinambá (cf. Brochado 1991). Entre as talhas arqueológicas Guarani depositadas em museus, podemos encontrar exemplares com capacidade para conter mais de 300 litros.

A partir desta fase, devido à fermentação, haveria uma produção de gases e uma elevação natural (sem fogo) da temperatura até aproximadamente 40° C, fazendo com que a bebida borbulhasse (cf. exemplo In: Baldus 1970: 200-201). Para que este processo fosse possível, as vasilhas eram “bem fechadas” (S: 165) para que a fermentação fosse concluída. Conforme os dicionários, as talhas poderiam ser vedadas com uma tampa (outra vasilha) e barro: amobapi peteg, amobapi mou ou amobapi chi (B: 335) “embarrar la boca del vaso” e açobapigtec (VLB I: 52) “barrar como as painéis em que se guarda o vinho”. Deveria haver um pequeno orifício na vedação para que o excesso de gases pudesse escapar, pois, caso contrário, a vedação de barro não seria suficiente para suportar a pressão interna da vasilha. As manifestações físicas do aumento da pressão, receberam dos Guarani as expressões caguy ochiriri ou ochiriri caguy (T: 86, 120), que significavam “ferve o vinho”.

Os registros do tempo gasto neste processo de fermentação variavam, dependendo possivelmente dos ingredientes empregados: entre 2 dias (A: 330; S: 165); 3 ou 4 dias (G: 55); “alguns dias depois de seu preparo” (Th: 89). Esse período, a exemplo do que Coimbra Jr. (1985: 76) constatou entre os Suruí no início da década de 1980, poderia ser esticado até entre 7 e 10 dias para fermentar suas bebidas.

Dos processos de fervura e fermentação, formava-se na superfície da bebida a espuma e, decantada no fundo da vasilha, a borra. Ambas poderiam servir como alimento adicional. Os Guarani chamavam a espuma de tyjýi (B: 368) e os Tupinambá de yjuya (VLB I: 124). Quando o líquido estava em ebulição, formando a espuma na superfície da bebida, os Tupinambá diziam atigjuyoc, atigjuyâr (VLB I: 124) “escumar como panela”, e os Guarani: aytyjýiog (B: 368) “espumar”. No Vocabulário na Língua Brasileira a expressão caoyee (VLB II: 43) é traduzida como “mosto”, significando a bebida em fermentação. Thévet (Th: 89) compara o cauim espesso com o mosto de vinho.

A espuma era retirada, conforme o verbo ay tyjýi og (T: 391) “tirar espuma”, pois muitas vezes

formava uma crosta coloidal na superfície da bebida (todavia, esta crosta também poderia ser eventualmente ingerida). Os Guarani possuíam uma escumadeira, chamada de tyjýi ogkava (T: 391), para retirar a espuma e fragmentos dos ingredientes. Da mesma maneira, os Tupinambá também deviam possuir uma, embora não tenhamos encontrado descrição.

Para iniciar o consumo, isto é, a beberagem, após o cauim atingir a consistência e temperatura adequadas, esperava-se que os pedaços e fibras dos ingredientes estivessem decantados, conforme as expressões huy a (B: 189) “assentar-se os licores”; amoneuu acaguy ou amboipiapi caguy ruunguera (T: 161) “fazer assentar o vinho”.

Encontramos diversos verbetes que retratam o cuidado de não mexer ou revolver bruscamente a bebida, para não suspender a borra depositada no fundo da talha, deixando o líquido livre de partículas flutuantes: ereco reco ime cambuchi huungue nemonani ey haguama (T: 34) “não meneies o vaso, para que não se turve o licor”; ereco reco ime caguy riru (T: 340) “não meneies o vinho”. Qualquer movimento brusco na talha ou na atividade de retirar a bebida ao servir, poderia pôr a borra em suspensão. Existe uma expressão que parece qualificar a bebida pela quantidade de resíduos flutuantes: caguy yeheapirey (T: 192) “vinho puro, sem surrapas”.

A bebida era servida por mulheres, que a retiravam dos cambuchis e igaçabas com cabaças partidas pela metade, denominadas pelos Guarani como yvyrakuipe (T: 106) e com conchas denominadas yta guasu (T: 180) “colher grande”. Entre os Tupinambá seria de forma similar: “moças solteiras da casa andam dando o vinho em uns meios cabaços” (SS: 311). Cardim (1931: 90) faz referência aos moluscos usados como cuias entre os Tupinambá, comumente encontrados nos sítios arqueológicos do litoral carioca.

Os recipientes usados para beber podiam ser de cabaças ou de cerâmica. Os recipientes confeccionados com meia cabaça, semi-elipsoidais ou semi-esféricos que, dependendo da região, eram de crescentias (Crescentia kujete) e de lagenárias (Lagenaria sp.). Entretanto, na região de ocorrência das crescentias, estas eram as preferidas (especialmente no Norte e Nordeste do Brasil). O nome Guarani era iapua (T: 166) “cabaça grande para vinho”; o Tupinambá era cuia (VLB I: 61) “cabaço de grande casta partido pelo meio” (Cunha, 1989: 116-117).

Os recipientes confeccionados em cerâmica eram chamados tanto pelos Guarani, como pelos Tupinambá pela designação caguaba (T: 86) “vaso em que se bebe vinho” e caguaba (VLB II: 123) “taça ou copo” (figura 5). Conforme as coleções arqueológicas, poderiam ter a forma de tigela com borda infletida e receber pintura nas faces internas e externas das paredes, da boca até a porção superior acima do seu maior diâmetro, podendo conter em média 2 ou 3 litros (as maiores continham até 10 litros). Estas eram acompanhantes quase que obrigatórios dos restos funerários Guarani (para os Tupinambá ainda não há estudos suficientes). A respeito do uso dessas vasilhas encontramos em Montoya dois ditos sugestivos, expressos entre companheiros, cunhados durante as beberagens coletivas: *aguiyetei tecatu piaeremboapi caguaba ndeyurupe!* (T: 22) “ó que bem empinas a cuia de vinho!”; *erembo api tecatu caguaba!* (T: 51) “ó que bem empinas o vaso de vinho!”

Não conseguimos ainda definir se os copos eram de uso exclusivo ou se eram compartilhados entre parentes e/ou aliados. Em outro estudo que vimos desenvolvendo, pretendemos verificar a relação entre as proporções das tigelas de beber cauim e o posicionamento do seu proprietário dentro do grupo local, constituindo um conjunto de dados que nos permitam estabelecer e testar a hipótese de que as lideranças políticas e religiosas seriam as proprietárias das maiores tigelas de beber. Essas tigelas maiores poderiam representar tanto a capacidade de beber grandes volumes de cauim, que era uma qualidade individual muito prezada, quanto servir aos fins de laços de reciprocidade entre amigos e/ou aliados políticos. O estudo de frequência, se vier a revelar uma reduzida proporção de grandes tigelas de beber intra e inter-sítios, poderá contribuir positivamente para o estudo do prestígio e das lideranças regionais entre os Guarani e Tupinambá.

### Considerações finais

As informações históricas e etnográficas sobre os ingredientes, equipamentos e beberagens entre os Guarani e Tupinambá, graças as suas qualidades e quantidade, constituem um poderoso elemento para orientar a elaboração de projetos arqueológicos e para servir à interpretação de contextos locais ou regionais, bem como para estudos

etnológicos e históricos com diversos objetivos, pois ainda é necessário esclarecer com maior precisão as motivações e significados relacionados com a cauinagem. Essas informações também contribuem decisivamente para o estabelecimento de problemas ecológica e sociologicamente orientados em torno da cultura material, da nutrição, da exploração dos recursos naturais e manejados do ambiente de inserção das aldeias, da organização social, das alianças políticas, dos calendários anuais e dos diversos rituais e festas desses dois povos Tupi.

As informações quinhentistas e seiscentistas sobre a variedade de ingredientes e tipos de cauim alcoólico, assim como as centenas de peças arqueológicas existentes em museus, superam com larga vantagem em quantidade (das vasilhas) e volume (litros) as informações que temos de grupos Tupi atuais, como os Suruí, Tapirapé, Wayampi e Araweté. Existem alguns exemplares de vasilhas arqueológicas Tupinambá ou Guarani que poderiam conter, por exemplo, toda a produção do cauim dos 135 Araweté, estimada em cerca de 300 litros por Viveiros de Castro no início dos anos 80 (1986: 328). Isto é um alerta para que se evite comparações simplistas e diretas entre o povos dos séculos XVI e XVII e os atuais. Todavia, em que pesem essas diferenças, eles compartilham diversos elementos práticos e simbólicos originados na mesma matriz cultural, possibilitando cuidadosas comparações e analogias que possam ampliar e/ou explicar as questões mais variadas.

Embora não seja interesse específico de estudo neste trabalho, é importante que sejam desenvolvidos estudos históricos e etnológicos sobre os contextos onde a cauinagem poderia ocorrer. As fontes históricas, apesar de seu aspecto fragmentário, podem vir a possibilitar interpretações razoavelmente substanciais sobre os aspectos sociais, políticos, sazonais e simbólicos de sua realização. O caso Araweté, detalhadamente descrito e interpretado por Viveiros de Castro (1986), constitui o estudo mais completo sobre a cauinagem de um povo Tupi e pode servir como exemplo para se estabelecer um parâmetro a ser alcançado nas futuras análises e interpretações dos casos Tupinambá e Guarani.

Por fim, ressaltando um aspecto relevante para a etnologia sul americana, cabe mencionar que os dados sobre a cultura material envolvida com a produção de cauim estão diretamente relacionados com a questão temporal, revelando práticas alimentares e sociais reproduzidas ao longo de pelo menos

dois milênios (lista de datas obtidas através de carbono 14 In: Brochado 1984). Unificando dados históricos, lingüísticos e arqueológicos, existe a possibilidade de se estabelecer consistentes modelos explicativos para se entender aspectos gerais da

estrutura cultural comum aos Tupinambá e Guarani, bem como aspectos específicos devidos à historicidade de cada grupo local e à configuração ambiental das diversas regiões onde os sítios arqueológicos e/ou aldeias estão inseridos.

NOELLI, F.S.; BROCHADO, J.P. The cauim and the beverages among the Guarani and the Tupinambá: equipments, preparation techniques and consumption. *Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, 8: 117-128, 1998.

**ABSTRACT:** This is an study of the ingredients, equipments, consumption and preparation techniques of alcoholic beverages among the Tupinambá and the Guarani, based on 16th and 17th-century texts and on data obtained from the analysis of archaeological vessels. The aim of this paper, besides the analysis of material culture, is to stimulate research into the social context of consumption of alcoholic beverages.

**UNITERMS:** Tupinambá – Guarani – Cauim – Material Culture – Ethnology – History.

### Referências bibliográficas

- ANCHIETA, J. de  
1988 *Cartas. Informações, Fragmentos Históricos e Sermões*. São Paulo, Itatiaia/EDUSP.
- ASSIS, V. S.  
1995 A classificação da cerâmica Tupinambá através da analogia etnográfica. *Anais do VIII Congresso de Arqueologia Uruguaya*: 455-457.
- AZARA, F. de  
1904 Geografía física y esférica de las Provincias del Paraguay y Misiones Guaraníes. Compuesta por Don Félix de Azara, Capitán de Navio de la Real Armada. En la Asunción de Paraguay. Año de MDCCXC. Montevideo, *Anales del Museo Nacional de Montevideo*, vol. 1.  
1969 *Viajes por la América Meridional*. Madrid, Espasa-Calpe.
- BALDUS, H.  
1950 Bebidas e narcóticos dos índios do Brasil. *Sociologia*, 12 (2): 161-169.  
1970 *Tapirapé*. São paulo, Cia. Editora Nacional.
- BARCO DE CENTENERA, M.  
1970 Argentina y conquista del Río de la Plata, con otros acaecimientos de los Reynos del Perú, Tucumán, y estado del Brasil. *Colección Pedro de Angelis*. vol. 3. Buenos Aires, Editorial Plus Ultra.
- BARLEUS, G.  
1980 *História dos Feitos Recentemente Praticados Durante Oito Anos no Brasil*. Recife, Fundação da Cultura da Cidade do Recife.
- BETTENDORFF, J.F.  
1990 *Crônicas dos Padres da Companhia de Jesús no Estado do Maranhão*. 2ª Ed. Belém, SECULT/CEJUP.
- BRANDÃO, A.F.  
1968 *Diálogos das Grandezas do Brasil*. Rio de Janeiro, Ediouro.
- BROCHADO, J.P.  
1991 What did the Tupinambá cooking in their vessels? *Revista de Arqueologia*, 6: 40-89.
- BROCHADO, J.P.; MONTICELLI, G.; NEUMAN, E.  
1990 Analogia etnográfica na reconstrução gráfica das vasilhas Guarani arqueológicas. *Veritas*, 35 (140): 727-743. Porto Alegre.
- BROCHADO, J.P.; MONTICELLI, G.  
1994 Regras práticas na reconstrução gráfica das vasilhas cerâmicas Guarani a partir dos fragmentos. *Estudos Ibero-Americanos*, 20 (2): 107-118. Porto Alegre.
- CARDIEL, J.  
1984 *Compendio de la Historia del Paraguay*. Buenos Aires, FECIC.
- CARDIM, F.  
1939 *Tratado da Terra e Gente do Brasil*. Brasileira, 168. São Paulo, Cia Editora Nacional.
- CAVALCANTI, P.  
1991 *Frutas Comestíveis da Amazônia*. 5ª Ed. Belém, CEJUP/SCT/CNPq/MPEG.

- COIMBRA Jr., C.E.A  
1985 Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Aspectos alimentares (1). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, Antropologia, 2 (1): 57-87.
- CRUZ, G.L.  
1985 *Dicionário das Plantas Úteis do Brasil*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.
- CUNHA, A.G.  
1989 *Dicionário Histórico das Palavras Portuguesas de Origem Tupi*. 3ª Ed. São Paulo, Melhoramentos.
- D'ABBEVILLE, C.  
1975 *História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circumvizinhas*. 2ª Ed. São Paulo, Itatiaia/EDUSP.
- D'EVREUX, I.  
1929 *Viagem ao Norte do Brasil, feita nos anos de 1613 e 1614*. Rio de Janeiro, Livraria Leite Ribeiro.
- DOLE, G.; GANDAVO, P. de M.  
1980 *Tratado de Terra do Brasil. História da Província de Santa Cruz*. São Paulo, Itatiaia/EDUSP.
- GATTI, C.  
1985 *Enciclopedia Guarani-Castellano de Ciencias Naturales*. Asunción, Arte Nuevo Editores.
- GUEVARA, J.  
1969 *Historia del Paraguay, Rio de la Plata y Tucumán. Colección Pedro de Angelis*, vol 1. Buenos Aires, Editorial Plus Ultra.
- HANDBOOK OF SOUTH AMERICAN INDIANS  
1946/48 vols. 1, 2, 3, 4. Washington D.C., Smithsonian Institution.
- HARTMANN, G.  
1958 *Alkoholische Getränke bei den Naturvölkern Südamerikas*. Berlin, Universidade Livre de Berlin.  
1960 *Gegorene Getränke bei den Naturvölkern Südamerikas. Baessler-Archiv*, n.s., 7: 77-91. Berlin.  
1981 *Alkoholische Getränke bei südamerikanischen Indianern*. Gisela Völger (Org.) *Raush und Realität. Drogen im Kulturvergleich*. Köln, Rautenstrauch-Joest-Museum für Völkerkunde der Stadt Köln: 152-161.
- HOEHNE, F.C.  
1937 *Botânica e Agricultura no Brasil (século XVI)*. São Paulo, Cia Editora Nacional.
- LÉRY, J.  
1941 *Viagem à Terra do Brasil*. São Paulo, Livraria Martins.
- LIMA, O.G.  
1990 *Pulque, balché y pajauru. En la etnobiología de las bebidas y de los fermentados*. México D.F., Fondo de Cultura Económico.
- LORENZANA, M.  
1951 Informe de um jesuíta anônimo sobre as cidades do Paraguai e do Guairá espanhóis, índios e mestiços. Dezembro, 1620. Jaime Cortesão (Org.) *Jesuítas e Bandeirantes no Guairá (1594-1640)*. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional: 162-174.
- LOZANO, P.  
1876/74 *Historia de la conquista del Paraguay y Tucumán*, 5 Tomos. Buenos Aires, Casa Editora "Imprenta Popular".
- MARCGRAVE, J.  
1942 *História Natural do Brasil*. São Paulo, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo.
- MÉTRAUX, A.  
1928 *La Religion des Tupinambá*. Paris, École des Hautes Études, Sciences Religieuses.
- MONTOYA, A.R.  
1876 *Arte, Vocabulário, Tesoro y Catecismo de la Lengua Gvarani* por Antonio Ruiz de Montoya, publicado nuevamente sin alteración alguna por Julio Platzmann. 4 Tomos. Leipzig. B.G. Teubner.
- NÓBREGA, M.  
1988 *Cartas do Brasil*. Coleção Cartas Jesuíticas, 1. São Paulo, Itatiaia/EDUSP.
- NOELLI, F.S.  
1993 *Sem Tekohá Não Há Tekó*. Porto Alegre, IFCH-PUCRS. (Dissertação de Mestrado).  
1994 El Guarani agricultor. *Acción*, 144: 17-20. Asunción.
- RIBEIRO, B.G.  
1988 *Dicionário do artesanato indígena*. Belo Horizonte, Itatiaia.
- RODRIGUES, J.  
1940 A missão dos Carijós - 1605-1607. Serafim Leite (Org.) *Novas Cartas Jesuíticas (de Nóbrega a Vieira)*. São Paulo, Companhia Editora Nacional: 196-246.
- ROMERO, P.  
1969 Carta ânua das missões do Paraná e do Uruguai, relativa ao ano de 1633, pelo padre Pedro Romero. Jaime Cortesão (Org.) *Jesuítas e Bandeirantes no Tape (1615-1641)*. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional: 33-95.  
1970 Cartas ânuas das reduções do Paraná e Uruguai de 1634. Hélio Vianna (Org.) *Jesuítas e Bandeirantes no Uruguai (1611-1758)*. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional: 80-144.
- SCHMIDL, U.  
1944 *Derrotero y Viaje a España y las Indias*. Buenos Aires, Espasa-Calpe, S.A.
- SOARES DE SOUZA, G.  
1987 *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo, Companhia Editora Nacional.
- STADEN, H.  
1963 *Zwei Reisen nach Brasilien (1548-1555)*. Marburg an der Lahn, Trautvetter & Fischer Nachf.  
1974 *Duas Viagens ao Brasil*. São Paulo, Itatiaia/EDUSP.
- STRADELLI, E.  
1929 Vocabulário... *Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro*, 104 (158): 5-768.

NOELLI, F.S.; BROCHADO, J.P. O cauim e as beberagens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. *Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, 8: 117-128, 1998.

THEVET, A.

1979 *As Singularidades da França Antártica*. São Paulo. Itatiaia/EDUSP.

VASCONCELOS, S.

1977 *Crônica da Companhia de Jesus*. 3ª Ed. Petrópolis, Vozes/MEC.

VIVEIROS DE CASTRO, E.B.

1986 *Araweté: Deuses canibais*. Rio de Janeiro, ANPOCS/Zahar.

VLB I

1952 *Vocabulário na Língua Brasileira*. Carlos Drummond (Org.) São Paulo, Boletim 137 da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da USP.

VLB II

1953 *Vocabulário na Língua Brasileira*. Carlos Drummond (Org.) São Paulo, Boletim 164 da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da USP.

*Recebido para publicação em 30 de março de 1998.*