



O Vinho, o Romano e o Bárbaro

João Victor Lanna de Freitas
Graduação em História (UFOP)

Orientador: Prof. Doutor Fábio Faversoni (LEIR)

Resumo

O vinho foi um alimento predominante na sociedade mediterrânea, fazendo parte tanto das práticas nutritivas, quanto sociais, religiosas e culturais desses povos. O presente artigo visa estabelecer uma relação do vinho como um integrador e diferenciador cultural e social entre os romanos e os chamados bárbaros e entre os próprios romanos. Além disso, busca-se também estabelecer o papel do vinho na sociedade bárbara, discutindo sobre a aceitação deste na mesma.

Palavras-chave: Vinho; Sociedade romana; Sociedades bárbaras, Tácito.

Este texto apresenta uma análise de uma representação literária da adoção do vinho na sociedade bárbara, relacionando-o com o seu papel entre os romanos. A fonte selecionada para análise foi a *Germânia*, de Caio Cornélio Tácito. Essa análise procurará levar em conta o papel da bebida como um integrador social e cultural. De acordo com Massimo Montanari:

o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e, sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: “Nós não nos sentamos à mesa para comer – lemos em Plutarco – mas para comer junto.”¹

Na antiguidade clássica, o vinho se tornou tão importante que era frequentemente caracterizado como uma dádiva dos deuses, e tal importância religiosa pode ser vista através dos inúmeros registros de rituais dedicados ao deus Baco, que, nos imaginários grego e romano, foi aquele que trouxe a bebida e ensinou sua forma de preparo aos mortais.

Apesar de o culto a Baco ter sido mais presente nas comunidades de cultura grega, onde era mais comumente chamado de Dioniso, sendo Baco um epíteto do deus, ele foi reverenciado nas cidades romanas, principalmente na parte sul da península itálica. Diferentemente da forma helênica, em Roma o culto podia ser realizado tanto por homens como por mulheres, posição que foi motivo de diversos protestos as autoridades romanas.²

Quem quisesse promover um bacanal – nome dado as festas em honra a este Deus – deveria conseguir permissão de um pretor urbano. Como observamos ao ler o seguinte *Senatus Consultum*:

Daqui em diante, ninguém será levado a conspirar, ou a fazer votos e promessas de fidelidade entre si. A nenhum deles será permitido fazer rituais sagrados em segredo, de forma privada,

¹ MONTANARI, Massimo. *Sistemas alimentares e modelos de civilização*. Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.). *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998. pp. 108-120.

² HORNBLOWER, Simon. SPAWFORTH, Antony. *The Oxford Classical Dictionary*, 3^a Edition. Oxford University Press, Oxford, England, 1996. Página 229.

pública, ou ainda, fora da cidade sem a permissão de um pretor urbano em conformidade com a decisão do Senado sendo que pelo menos cem senadores devem estar presentes quando o assunto for discutido.”³

De acordo com a fonte, as orgias em reverência a Baco foram proibidas em 186 a.C. A partir daí, o vinho começou a ter sua conotação religiosa restrita, controlada diretamente pelo Estado. Assumiu assim um valor mais dietético e social ao restante da população.

Identifica-se o vinho como uma invenção dos fenícios, que se propagou pelo mundo devido à influência dos gregos, que introduziram na Europa a vinicultura. Boa parte dos costumes gregos foram herdados pelos romanos, entre eles estava à chamada tríade nutritiva.

A tríade era formada pelo trigo, o vinho e o azeite, produtos típicos da região mediterrânea e que acabaram assumindo a forma de definidores sociais, tanto nas relações entre romanos, como entre romanos e estrangeiros. Nas palavras de João Azevedo Fernandes:

Durante a expansão da civilização romana pelo interior da Europa - expansão que, nos braços da Igreja, continuou muito após o próprio Império haver soçobrado -, expandiu-se também o uso de seus principais bens simbólicos, dos quais o vinho era, muito provavelmente, o mais significativo. O conflito cultural que se desenrolou quando os mundos mediterrânicos e nórdicos se encontraram, nos estertores da Antiguidade e princípios do Medievo, teve no choque entre o vinho e bebidas como a cerveja e o hidromel uma de suas expressões simbólicas mais acabadas.⁴

³ Extraído do site http://www.forumromanum.org/literature/sc/sc_bacch.html
Neiquis eorum [B] acanal habuisse velet. seiques esent, quei sibeí deicerent necesus ese Bacanal habere, eeis utei ad pr(aitore) urbanum Romam venirent, deque eeis rebus, ubei eorum v[e]r[b] a audita esent, utei senatus noster decerneret, dum ne minus senator[i]bus C adesent, [quom e] a res cosoleretur. Bacas vir nequis adiese velet ceivis Romanus neve nominus Latini neve socium quisquam, nisei pr(aitore) urbanum adiesent, isque [d]e senatuos sententiad, dum ne minus senatoribus Cadesent, quom ea res cosoleretur, iousisent.

⁴ AZEVEDO FERNANDES, João. *Sobre civilizados e bárbaros: o álcool e as trocas culturais na antigüidade européia*. Revista Cantareira, página 2. Rio de Janeiro, Brasil, 2005.

Entretanto, com base em estudos das ânforas⁵ podemos afirmar que o comércio do vinho era maior e mais antigo que o do azeite. Tendo como exemplo a cidade de Marselha, fundada no século VII a.C, pelos jônios, que tinha no vinho, seu maior produto de exportação, dinamizando todo o comércio deste no Mediterrâneo⁶. Esse comércio atinge seu ápice na *pax romana* no principado de Augusto e declina fortemente sob a dinastia dos Flávio.⁷

É a partir do fim do século I, com a conquista do noroeste europeu, que a cultura do vinho começa a se espalhar pelas outras populações da Europa. Isso se deu, ao contrário do que se pensa, mais por predileção dos povos celtas, que por imposição dos romanos. O vinho, assim, se torna um identificador natural, e um diferencial importante entre um povo bárbaro e um romanizado. De acordo com Norberto Guarinello:

Nesse longo processo de civilização do vinho, ele tornou-se, igualmente, um agente civilizador. Criou uma “civilização do vinho”, pelo papel central que assumiu na conformação das diferentes culturas que desenvolveram as margens do Mediterrâneo antigo. Diz um ditado alemão que o homem é aquilo que se come. E o vinho, em particular, é muito mais que bebida, ou alimento. Os antigos o consideram, ao mesmo tempo, como bebida divina, remédio poderoso, alimento especial, instrumento de sociabilidade, fonte inigualável de prazer e vício, símbolo de status, mas também de degradação.⁸

Os celtas absorveram o vinho e mais tarde o trigo e o azeite em sua cultura, e os próprios romanos admitiram em sua dieta alguns alimentos celtas importantes como a carne é por exemplo.⁹ Entretanto, por que, para os romanos,

⁵ Recipientes onde o vinho era guardado. No século II d.C os celtas inventam o barril, mais leve e móvel.

⁶ DUTHEL, J.M & FORMENTI, Françoise. *The Analysis of Wine and Other Organics inside Amphoras of the Roman Period*. MCGOVERN, Patrick, FLEMING, Stuart, KATZ, Solomon. *Origins of the Ancient History of Wine*, página 79. London, England, 2004.

⁷ SOUSA, Luis. NUNES, Manuel. GONÇALVES, Carlos. *O vinho na Antiguidade Clássica: Alguns Apontamentos sobre Lousada*. Revista Oppidum, número 1. Portugal, 2006.

⁸ GUARINELLO, Norberto. Luiz. *A Civilização do Vinho*. Anais do Museu Paulista, São Paulo, Brasil. Volume 5, p. 275-278, 1998.

⁹ AZEVEDO FERNANDES, João. *Sobre civilizados e bárbaros: o álcool e as trocas culturais na antiguidade europeia*. Revista Cantareira. Número I. Volume II, página 17. Rio de Janeiro, Brasil, 2005.

os hábitos alimentares dos celtas eram considerados bárbaros?

Para ser considerado civilizado, não bastava comer os alimentos corretos. O modo como se comia e a forma de preparo do alimento, era essencial na diferenciação que os romanos faziam entre si mesmos e entre eles e os bárbaros. A adoção do vinho na cultura celta era na maioria das vezes algo conveniente, já que esse povo via na bebida tanto um aspecto religioso quanto um integrador cultural.¹⁰ Tácito, descreve em sua obra *Germânia* a relação que os celtas tinham com a bebida:

O fato de passar um dia e uma noite bebendo não é desgraça para ninguém. Suas disputas como seriam de se esperar em se tratando de pessoas embriagadas, raramente se limitam aos impropérios, mas comumente acabam em ferimentos e derramamento de sangue. Mas é nestas festas que eles geralmente fazem a reconciliação dos inimigos, formam suas alianças matrimoniais, escolhem seus chefes, fazem a paz e a guerra, porque acreditam que, em nenhum outro momento, está à mente mais aberta à simplicidade de propósitos e favorável às nobres aspirações. Sua bebida é feita de cevada ou outros grãos, e fermentada de maneira semelhante ao vinho. Os habitantes da margem do rio também compram vinho. Sua comida é simples, consistindo de frutas selvagens, carne de caça, e leite coalhado. Satisfazem sua fome sem guloseimas delicadamente elaboradas. Ao matar sua sede são igualmente moderados. Se você permitir que seu amor pela bebida seja suprido com a quantidade que eles desejam, eles serão vencidos pelos seus próprios vícios tão facilmente quanto pelas armas dos inimigos.¹¹

Podemos perceber que, para Tácito, os diferentes povos bárbaros tinham uma relação extremamente singular com a bebida. Em alguns contextos, álcool para o bárbaro assumia um papel cerimonial e religioso em sua cultura. Diferentemente da sociedade romana, a ingestão excessiva de

¹⁰ AZEVEDO FERNANDES, João. *Sobre civilizados e bárbaros: o álcool e as trocas culturais na antiguidade européia*. Revista Cantareira. Número I. Volume II. Rio de Janeiro, Brasil, 2005.

¹¹ TÁCITO, Públio Cornélio. *Germânia*. Edições e Publicações Brasil Editora S.A, São Paulo, Brasil, Página 22. 2001.

bebidas alcoólicas era um símbolo de virilidade e bebidas tradicionais, como o hidromel e o *zythu*, eram consideradas sagradas, responsáveis por dar coragem e inspiração aos homens. O padrão dos homens do norte quanto à ingestão de bebida é chamado por Engs de *feast or famine* (festa ou fome), e que se bebia todo tipo de álcool que estava disponível, o que era uma forma dos bárbaros não desperdiçarem bebida, já que tanto o hidromel, quanto o *zythus*, estragavam muito rápido.¹²

Assim a aceitação do vinho, uma bebida extremamente forte, foi expressiva na época, pois o *zythus* continha pouco álcool, e o hidromel, apesar de ter um grau etílico alto, eram sazonal o que tornava difícil sua obtenção. Entretanto, o consumo do vinho não era universal. Era consumido apenas pelas elites ou em rituais religiosos, pois, apesar de ser apreciado, era um produto importado e considerado uma iguaria. Somente com o tempo houve uma ampliação no consumo do vinho, entretanto:

A difusão do consumo, ao menos entre a plebe das cidades do Império Romano, apenas reforçou seu papel como instrumento de classificação social, como parâmetro de refinamento e riqueza. Em pleno banquete, local de confraternização e convivialidade, os diferentes vinhos marcavam a proximidade maior ou menor dos convidados com o dono da festa. Num mundo obcecado pela hierarquia, o vinho permitia diferenciar as pessoas.¹³

Outros fatores que caracterizavam os povos bárbaros era a inaptidão ao usar os utensílios que os romanos usavam para ingerir a comida, no caso do vinho, o cálice, ou taça e a forma como o próprio era preparado. O não uso do cálice ou sua utilização de forma incorreta era uma falha humilhante, e uma forma de expandir as distinções culturais e a ingestão de forma pura, era considerada um ato de selvageria.¹⁴ Tais costumes dificilmente eram absorvidos pelos bárbaros, pois estes não conseguiam ver neles uma utilidade e nem adaptá-los aos seus costumes.

Entretanto não podemos generalizar a vinicultura a todos os povos

¹² ENGS, Ruth Clifford. *Romanization and drinking norms: A model to explain differences in western society*. Paper presented Society of American Archaeology, Annual Meeting, New Orleans, 1991.

¹³ GUARINELLO, Norberto. Luiz. *A Civilização do Vinho*. Anais do Museu Paulista, São Paulo, Brasil. Volume 5, p. 275-278, 1998.

¹⁴ Os romanos misturavam o vinho com água, suco de outras frutas ou com mel.

bárbaros. Os germânicos das regiões nórdicas, por exemplo, se recusaram a adotar o vinho em sua sociedade, pois consideravam que ele deixava as pessoas fracas e afeminadas, em uma crítica clara ao “modo de ser romano”.¹⁵

Percebe-se, portanto, que é um equívoco ver a expansão do vinho como uma imposição cultural, resultado da conquista militar romana. Os povos bárbaros que adotaram a bebida a buscaram, adaptando seu uso a bebida às suas formas de sociabilidade e também às suas estratégias de construção das relações com outros povos. Mesmo quando ainda lutavam contra os romanos a ingeriram. O que podemos afirmar foi que com a conquista das Gálias, da Bretanha e da Espanha, a cultura do vinho se espalhou por todo mundo ocidental, se adaptando de maneira diferente entre as culturas que a assimilaram e produzindo padrões também diferenciados de relações e reconhecimento entre elas.

Referências bibliográficas

AZEVEDO FERNANDES, João. *Sobre civilizados e bárbaros: o álcool e as trocas culturais na antiguidade européia*. Revista Cantareira. Número I. Volume II. Rio de Janeiro, Brasil, 2005.

CORBIER, Mireille. “*A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma*”, in Flandrin e Montanari. 1988.

DUTHEL, J.M & FORMENTI, Françoise. *The Analysis of Wine and Other Organics inside Amphoras of the Roman Period*. MCGOVERN, Patrick, FLEMING, Stuart, KATZ, Solomon. *Origins of the Ancient History of Wine*. London, England, 2004.

ENGS, Ruth Clifford. *Romanization and drinking norms: A model to explain differences in western society*. Paper presented Society of American Archaeology, Annual Meeting, New Orleans, 1991.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe, in *Comida: uma história*. Editora Record, Rio de Janeiro, Brasil, pp. 161-199. 2004

¹⁵ MORAIS, Rui Manuel Lopes de Souza. *Sobre a hegemonia do vinho e a escassez do azeite no Noroeste Peninsular nos inícios da romanização*. Cadernos de Arqueologia. Universidade do Minho, Portugal, pp.175-182. 1997.

GUARINELLO, Norberto. Luiz. *A Civilização do Vinho*. Anais do Museu Paulista, São Paulo, Brasil. Volume 5, p. 275-278, 1998.

HORNBLOWER, Simon. SPAWFORTH, Antony. *The Oxford Classical Dictionary*, 3ª Edition. Oxford University Press, Oxford, England, 1996

MONTANARI, Massimo. *Sistemas alimentares e modelos de civilização*. Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.). *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, pp. 108-120. 2008.

MORAIS, Rui Manuel Lopes de Souza. *Sobre a hegemonia do vinho e a escassez do azeite no Noroeste Peninsular nos inícios da romanização*. Cadernos de Arqueologia. Universidade do Minho, Portugal, pp - 175-182. 1997.

SOUSA, Luis. NUNES, Manuel. GONÇALVES, Carlos. *O vinho na Antiguidade Clássica: Alguns Apontamentos sobre Lousada*. Revista Oppidum, número 1. Portugal, 2006.

HORNBLOWER, Simon. SPAWFORTH, Antony. *The Oxford Classical Dictionary*. Hardcover

TÁCITO, Públio Cornélio. *Germânia*. Edições e Publicações Brasil Editora S.A, São Paulo, Brasil, 2001.



Recebido em Outubro 2009

Aprovado em Dezembro 2009