

A arqueologia dos fermentados: a ética história dos Tupi-Guarani

FERNANDO OZORIO DE ALMEIDA ¹

Beers are a vital subsistence food. Their consumption can also place the cosmological participant in closer contact to the hidden space. (Stahl, 1984, p.65)

Outra característica que se tornou quase universal, porque satisfaz a uma necessidade biológica, é a manufatura de bebidas ligeiramente alcoólicas. (Meggers, 1987, p.145)

Drunkness also expresses culture in so far as it always takes the form of highly patterned, learned comportment which varies from culture to culture: pink elephants in one region, green snakes in another. (Douglas, 1987, p.4)

Introdução

NESTE ARTIGO será discutido o consumo de bebidas fermentadas, um hábito amplamente difundido nas sociedades indígenas amazônicas. Um tema extenso, que possui uma série de campos analíticos (e.g. cognição, saúde, sociabilidade), muitos já razoavelmente debatidos, em especial pelas ciências médicas e pela antropologia. Na arqueologia, esse é um tema bastante recente (ver exceções em Braidwood, 1953; Katz; Voight, 1986), tendo sido negligenciado pela escola processualista norte-americana e pouco aprofundado até hoje na arqueologia brasileira (vide exceção em Neumann, 2010; Noelli; Brochado, 1998).

O tema dos fermentados não é, de forma alguma, um assunto escolhido de forma aleatória dentro de uma imensidão de possibilidades. Trata-se, sim, para alguém que estuda cerâmica arqueológica, de algo que está presente em (quase) todos os lugares da Amazônia há milhares de anos. Foram os potes que trouxeram o assunto à tona, o que também significa que o viés ceramológico deixará de fora da discussão outros elementos que alteram a mente, comuns a muitas sociedades indígenas sul-americanas, como o tabaco, a coca e o ayahuasca.

Tampouco se pretende argumentar que se trata da resposta para todas as questões da arqueologia amazônica, um *optimum* climático ou uma várzea fértil pós-moderna (ver adiante). Pretende-se apenas discutir um elemento central nas transformações das sociedades amazônicas através do tempo, um elemento que

potencializa o acesso à comunicação com outros grupos e com o lado obscuro, possibilita a compreensão de muitas questões não evidentes, podendo tanto assegurar a estabilidade quanto levar a mudanças (Jennings; Bowser, 2009, p.2). Isto é, não se defende que a produção em grande escala de fermentados levou a um episódio de formação (o período Formativo) das sociedades indígenas amazônicas, e sim a possibilidades ilimitadas de transformação (Goldstein et al., 2009, p.141).

O ser humano não é o único animal que se aproveita dos benefícios do álcool. Durante uma série de experimentos foi observada uma propensão à embriaguez nos chimpanzés dado o livre acesso a bebidas. Constatou-se também que os machos consumiam aproximadamente o dobro do que consumiam as fêmeas, chegando a beber uma quantidade equivalente a quatro garrafas de vinho em um dia. Com o passar do tempo, percebeu-se que as bebedeiras ficaram padronizadas (com horários mais ou menos fixos), mas os chimpanzés permaneciam quase sempre embriagados. Testes com ratos mostraram resultados semelhantes: os animais se reuniam em torno da fonte de álcool sempre algum tempo antes do horário de serem alimentados. A cada três ou quatro dias, os ratos tinham um pico de consumo (McGovern, 2009, p.10).

Além da sensação prazerosa que causa, o álcool pode aliviar a dor, parar uma infecção, saciar a fome e curar doenças. Antes do advento da medicina moderna, o álcool era o principal paliativo do ser humano. No caso da cerveja, o processo de fermentação aumenta o conteúdo proteico e vitamínico (especialmente de vitamina B) encontrado naturalmente no produto-base e adiciona sabor e aroma a esse produto (McGovern, 2009, p.267). A utilização de água fervida no processo de fermentação (que acelera esse processo) permite que se beba um líquido mais seguro do que a água, sujeita a contaminação por dejetos humanos até nas áreas mais escassamente habitadas (Standage, 2005, p.15). Mesmo quando a água não é fervida, o próprio álcool ajuda a eliminar as impurezas.

A cerveja pode ser obtida por meio de uma série de grãos, tubérculos e frutos. As frutas, por exemplo, especialmente em climas tropicais, podem fermentar ainda na árvore, devido ao calor e à umidade (McGovern, 2009, p.7). Esse fenômeno é aproveitado tanto por seres humanos quanto por outros animais frugivorostíferos, como passarinhos e macacos. Outra fonte antiga de álcool utilizada pelo ser humano é o mel, que fermenta se armazenado em água, transformando-se em hidromel. Pode-se especular, então, que qualquer porção mal armazenada de frutas ou mel, sujeita à umidade (e.g. água da chuva), poderia ter fornecido bebidas alcoólicas de forma fortuita na Antiguidade. Entretanto, frutas são sazonais e nem sempre se encontra mel em grande quantidade, o que os torna fontes inconstantes de fermentados (Standage, 2005, p.15).

Mesmo inconstantes, presume-se que os fermentados estavam presentes na “revolução cognitiva” que o ser humano atravessou nos últimos trinta mil anos, como nas pinturas rupestres criadas durante o Paleolítico Superior euro-

peu ou pelos primeiros paleoíndios americanos. Em ambos os casos, as criações “expressivas”, que incluíam uma promissora manipulação de argila (pigmentos) e fogo (Rice, 1999), estão relacionadas a alterações no estado de consciência em eventos festivos (Lewis-Williams, 2002, p.170) possivelmente relacionadas a fermentados. Uma vez que o *hardware* (cérebro) humano estava “pronto” há dezenas de milhares de anos (mais ou menos cem mil anos antes do presente), foram as mudanças no *software*, na interpretação do mundo pelo sistema de crenças e comportamentos ocorrida nos últimos trinta mil anos, que teria levado aos grandes feitos da espécie (Rappaport, 1999; cf. Hayden, 1995; Rice, 1999 sobre o *software horizon* cerâmico).

[...] the driving forces in human development from the Paleolithic period to the present have been the uniquely human trails of self consciousness, innovation, the arts and religion, all of which can be heightened and encouraged by the consumption of an alcoholic beverage, with its profound effects on the human brain. (McGovern, 2009, p.27)

O debate sobre o papel dos fermentados apareceu primeiro entre os egíptólogos e pesquisadores da Mesopotâmia antiga. Entretanto, no começo dos anos 1950, Robert Braidwood (1953) perguntou a uma série de estudiosos se era possível o ser humano ter sobrevivido no passado com uma dieta baseada em cerveja e se a cerveja estaria por trás da domesticação dos alimentos. A resposta, quase unânime, foi “não”. Atualmente, essa perspectiva começa a mudar. Claro que é difícil saber o que veio primeiro, o pão ou a cerveja, talvez o pão, que só precisava ser levado ao sol para ficar pronto (o preparo da cerveja é um pouco mais complicado), ainda que seja cada vez mais comum autores advogarem pela cerveja (e.g. Hayden, 1990, 2001 sobre alimentos festivos). O fato de quase todos os grãos ou tubérculos mais produzidos no mundo, como a cevada (*Hordeum vulgare*), o trigo (*Triticum* spp.), o arroz (espécie *Oryza*), o milho (*Zea mays*), a mandioca (*Manihot esculenta*), a batata doce (*Ipomoea batatas*), o sorgo (*Sorghum bicolor*) e até a batata (*Solanum tuberosum*) possuírem versões alcoólicas deve ter influenciado os especialistas a reverem seus conceitos.¹ Assim como a constatação de que a versão líquida desses alimentos em geral é mais nutritiva do que a versão sólida (possui mais vitamina B) (McGovern, 2009, p.72).

É interessante pensar que tanto o pão quanto a cerveja são respectivamente variáveis sólidas e líquidas de uma “papa” ou mingau. Sabe-se hoje que o contato dos grãos (como os clássicos trigo e cevada do médio Oriente²) com a umidade gera a formação de enzimas de diástase, que convertem o amido do grão em maltose (açúcar). Em seguida, uma variedade de fungos, bactérias e maltes transformam os açúcares em álcool (Jennings; Bowser, 2009, p.15; Stangage, 2005, p.14). Se o “quem veio primeiro?” é ainda incerto, sabe-se que, tanto na Mesopotâmia quanto no Egito antigos, as bebidas fermentadas de trigo e cevada (cerveja) foram muito consumidas (por homens, mulheres e crianças, ricos e pobres).

Mesmo sendo difícil avaliar o papel dos fermentados na domesticação dos alimentos, sabe-se que nos últimos três mil anos eles estão (quase) sempre presentes. A cerveja servia como moeda (líquidos, sendo facilmente divisíveis, são ótimas moedas), pagando inclusive os trabalhadores que construíram as pirâmides do Egito. As placas de barro contendo os primeiros escritos do cuneiforme (3500-3100 a.C.), a mais antiga forma de escrita do mundo (protossumérios ou protolamitas da Mesopotâmia), apresentam uma significativa quantidade de vasos simbolizando a cerveja, o que indica que ela fazia parte da rede de trocas locais e coletas de impostos³ (McGovern, 2009, p.62; Standage, 2005, p.29-37).

Além de servir como pagamento, o que ocorre até hoje em sociedades indígenas amazônicas, os fermentados possuem outros valores simbólicos. Assim como um aperto de mão sinaliza que a mão não está armada (é um sinal de paz), o compartilhamento de um pote de bebida indica que essa não está envenenada nem é imprópria para o consumo (Standage, 2005, p.18). Em outras palavras, dividir uma tigela de fermentado é um símbolo universal de hospitalidade (Jennings; Bowser, 2009, p.4-5). Da mesma forma, oferecer uma festa com uma grande quantidade de fermentados pode ser um sinal de *status*. Segundo Hayden (2001, p.29-30), uma festança alcoólica pode: (I) mobilizar mão de obra; (II) criar relações de cooperação dentro de grupos ou entre grupos; (III) criar relações de cooperação entre grupos sociais diferentes; (IV) criar excedente (possivelmente lucro); (V) atrair potenciais parceiros, mão de obra, aliados ou trocas de bens, assim como divulgar o sucesso do grupo; (VI) gerar poder político (controle de recursos e mão de obra) por meio da criação de uma rede de dívidas recíprocas; (VII) levar ao uso do excedente produzido pela população geral para a manutenção de uma elite; (VIII) propiciar pedidos de favores; (IX) compensar por transgressões (cf. Jennings; Bowser, 2009, p.5-6, para conclusões semelhantes).

Alguns desses aspectos serão abordados adiante, no contexto amazônico. Primeiro, será utilizado um texto como um exemplo ilustrativo da proposta interpretativa. Em seguida, será discutida a possível correlação entre grupos de língua Tupi-Guarani e a chamada Tradição Polícroma da Amazônia (Brochado, 1984, 1989; Lathrap, 1970; Noelli, 1996) à luz das discussões sobre fermentados, incluindo uma comparação preliminar dos vasos (arqueológicos e etnográficos) para preparo e consumo dessas bebidas. Apesar da dificuldade em inserir vasos de diferentes períodos nas categorias “tigela” e “panela” (Brochado, 1991, p.43) e da desproporção nas amostras dos diferentes grupos citados, esse esboço comparativo é válido para pensar nas semelhanças e diferenças entre esses grupos.⁴ Essa proposta é mais voltada a abrir campos explanatórios do que fornecer conclusões substanciais sobre qualquer um dos temas tratados.

Os fermentados nas sociedades indígenas Amazônicas: um dia na vida dos Jívaro

Durante os anos 1956-1957, o antropólogo americano Michael Harner passou uma longa temporada entre os Jívaro (Achuar), na Amazônia equatoria-

na, o que resultou na criação do livro *The Jívaro: people of the sacred waterfalls* (Harner, 1972). Dentre uma série de didáticas descrições, essa etnografia retrata a quantidade de cerveja de mandioca consumida por esses grupos, especialmente por parte dos chefes das casas. Como exemplo, Harner (1972, p.52-4) descreve o que seria um dia na vida de um chefe de família Achuar:

O marido se levanta da cama de sua esposa em torno das duas horas da manhã, vai até o lado masculino da casa e se senta em um banco. Lava sua boca com água fresca de uma cabaça que está ao seu lado. Chama sua esposa, dizendo: “traga cerveja”. Ela esquenta um pouco de água, mistura com cerveja de mandioca e traz um pote para ele. Ela serve a ele e a um visitante (homem) que porventura tenha pernoitado ali, iluminada pela luz de uma vela de resina. Em seguida, ela retorna para o seu lado da casa e cozinha banana e mandioca. Ela serve para cada pessoa uma tigela dessa comida. Enquanto isso, o marido está fiando um tecido de algodão e conversando em voz baixa com o visitante. A esposa traz mais cerveja e serve. Ela volta para o seu lado da casa e permanece sentada, descansando ao lado do fogo, por aproximadamente uma hora. Ela então retorna trazendo mais cerveja. Como os homens não terminam rapidamente de beber, ela permanece agachada ao lado do marido, escutando a conversa (ela acabou de comer um pouco de mandioca no lado feminino da casa). Ela volta para lá, onde permanece por cerca de meia hora, e traz mais cerveja. Ela retorna para o seu lado da casa de novo e, depois de aproximadamente meia hora, retorna com mais cerveja. Dessa vez ela fica e conversa um pouco como seu marido e depois retorna para sua área. Já está quase amanhecendo.

O marido chama a esposa para trazer cerveja. Ela traz um grande vaso de cerveja e a serve continuamente até o amanhecer. Ele então a informa que está indo caçar e coloca cerveja dentro do seu cantil de cabaça, levando um pouco de mandioca cozida em uma bolsa de rede. Pega sua espingarda e sai para caçar com a esposa e com os seus cães de caça. As crianças ficam em casa.

Eles voltam para casa aproximadamente às duas horas da tarde, tendo matado uma cotia. Assim que chegam, o homem pede à mulher para trazer cerveja, o que ela faz. Ele então descarna a cotia, e ela a cozinha em uma panela (pote). Após ter cozinhado, ela leva a panela para o centro da casa e retira toda a carne, depositando-a sobre folhas frescas de bananeira. Chama os homens (o marido e o eventual visitante) para vir comer. Eles se levantam, pegam seus bancos e se dirigem às folhas de bananeira. Todas as crianças se aproximam e se agacham em volta da comida. A esposa serve um pedaço de carne para cada criança, assim como uma tigela à parte de carne para o visitante.

Quando tudo foi comido, os homens se levantam e retornam com seus bancos para o local onde estavam sentados. Lavam suas mãos e bocas com água da cuia. Então o marido se levanta e pede à mulher para trazer cerveja. Tendo tomado a cerveja, ele se deita na cama do lado masculino da

casa até aproximadamente cinco da tarde, enquanto sua esposa vai até a roça, pega mais mandioca e cozinha. Ele se levanta e pede para sua esposa trazer cerveja. Ela carrega a cerveja em tigelas de cabaça. O marido pede para ela trazer mandioca e carne.

Depois dessa refeição, a esposa traz um pequeno pote de cerveja. Os homens tomam apenas duas porções cada e depois conversam. A conversa dura aproximadamente vinte minutos, e eles se servem de novo de cerveja. A esposa permanece do lado do marido durante a conversa, às vezes participando dela. Depois de servi-los pela segunda vez, a esposa retorna para o seu lado da casa, enquanto os homens conversam até o escurecer. A esposa traz então uma vela de resina e acende. Eles conversam mais e bebem cerveja de novo. Finalmente eles terminam o pote de cerveja, e a esposa retorna para o seu lado da casa com ele. Ela vai para a sua cama, enquanto os homens continuam sua conversa. Ela descansa em torno de meia hora, até que o marido a chama de novo para servir cerveja. Ela traz um pote. Os homens bebem, e ela permanece com eles. Quando eles finalmente terminam a cerveja, a esposa retorna para seu lado da casa, lava os potes e as cabaças de serviço e os guarda. Então ela vai se deitar. Depois de meia hora, os homens também vão para a cama, o marido se juntando à esposa do lado feminino da casa, enquanto o visitante descansa sobre a cama diurna do marido no lado masculino da casa. (tradução nossa)

Segundo a descrição de Harner (1972), os Jívaro não consomem água pura. Essa serve apenas para que as pessoas se lavem e para cozinhar alimentos. O autor enfatiza que os Jívaro consideram a cerveja muito superior à água pura, que eles só bebem em momentos de emergência, como quando os cantis de cerveja secam durante expedições de caça. Conforme visto, não se trata apenas de uma questão de paladar: o processo de ferver a água e o próprio álcool eliminam impurezas que podem causar doenças. O relato também é didático ao apontar que a cerveja é um alimento, refrescante e rico em vitaminas e calorias, e que – pelo menos a consumida no dia a dia – não possui um alto teor alcoólico (Meggers, 1987, p.145). Caso contrário, a caça com certeza não seria muito proveitosa. O que não fica explícito, no entanto, é que os demais membros da casa também consomem uma significativa quantidade de cerveja. Harner (1972, p.52) estima que uma mulher beba de um a dois galões (3,8 a 7,5 L) de cerveja por dia, e uma criança, cerca de meio galão (1,9 L). Os homens beberiam uma nada modesta quantidade de três a quatro galões (11,4 a 15 L) diários.

O relato também revela que outros produtos vegetais (sólidos) são consumidos durante o dia. Entretanto, chama a atenção a imensa desproporção dos demais produtos vegetais ante a onipresença das bebidas fermentadas. Desproporção observada em diversos grupos etnográficos como os Tupari (língua Tupi-Tupari), para os quais o único alimento é a carne – os produtos de roça (com exceção da *chicha*) são acompanhamentos (Soares-Pinto, 2009, p.111) – e os Apiaká (Tupi-Guarani), que têm a caça como o alimento forte, o vegetal como o alimento fraco, e a cerveja como o “*forte que enfraquece*” (Wenzel, 1986, p.56).

O cauim, como era conhecida a cerveja dos grupos Tupi-Guarani, era feito à base de mandioca (doce ou amarga) ou milho, podendo receber ingredientes extras, como mel ou frutas, para aumentar os teores de açúcar e, por consequência, de álcool (Noelli; Brochado, 1998, p.119). Assim como nas sociedades Jívaro, o preparo da bebida⁵ e o cultivo das roças é uma função feminina, traço recorrente em outras sociedades indígenas das terras baixas sul-americanas e das terras altas andinas (Jennings; Chatfield, 2009, p.200). Nas sociedades de quatro das maiores famílias linguísticas da Amazônia – Jívaro, Tupi-Guarani, Carib e Arawak –, o *status* de um chefe de família muitas vezes está relacionado à quantidade de mulheres que “possui” (poligamia e/ou uma grande quantidade de filhas) e, por consequência, à quantidade de cerveja produzida e ao potencial de realizar grandes eventos festivos (cf. Harner (1972, p.80) sobre os Jívaro; Soares-Pinto (2009, p.106) sobre os Tupari; Whitehead (1999, p.402) sobre os Arawak e Carib das Guianas). Fenômeno que se repete em muitas partes do mundo, como nas sociedades Luo, do Kenia:

[...] feasting is gendered asymmetry in terms of labor and benefits. Specifically, female labor (producing and processing the agricultural supplies essential for feasts) often largely supports a system of feasting which men are the primary beneficiaries in the political arena. This is one of the main reasons why there is a linkage between polygyny and male political power [...]. (Dietler, 2001, p.91)

Esse desequilíbrio entre os gêneros é particularmente explícito em alguns grupos, como os Shipibo-Conibo do alto Amazonas, para os quais a principal festa (e bebedeira) celebrava a clitoridectomia (retirada do clitóris) de garotas que chegaram à idade de se casar. Trata-se de uma “precaução” masculina para evitar a volta do tempo mitológico em que os papéis eram invertidos (pré-agricultura?): as mulheres estavam no controle e possuíam pênis (uma versão expandida do clitóris que, por isso, deve ser retirado) (DeBoer, 2001, p.218; Roe, 1982). O fardo feminino ligado ao cultivo de alimentos e ao preparo de fermentados também é retratado na mitologia dos índios Campa (Ashaninka) do sudoeste amazônico. Kashiri, nome dado tanto à Lua quanto à cerveja (em Arawak), apresenta a mandioca e seu cultivo a uma garota (em período de reclusão) do grupo, que engravida de Kashiri, dando luz ao Sol, que a queima viva. É interessante notar que Kashiri, além de ser um símbolo do sofrimento feminino, é o responsável pelo início do canibalismo entre os Campa (Weiss, 1972, p.162-3).

Apesar desse evidente desequilíbrio, não se trata apenas de chegar a uma conclusão marxista de inserir as mulheres na categoria “classe explorada” (Hodder, 1994, p.79), já que, em muitos casos, elas compartilham o prestígio do marido (Dietler, 2001, p.92). Da mesma forma, ao controlar o fluxo de bebidas, as mulheres podem participar e influenciar em importantes decisões políticas, especialmente em debates que ocorrem em âmbito doméstico (Bowser, 2002, p.240, 276; Jennings; Chatfield, 2009, p.216).

Tanto os grupos Tupi-Guarani quanto os demais Tupi parecem se encaixar bem nessa desigual divisão por gênero. Entretanto, ao invés de celebrar a derrota das mulheres, como os Shipibo-Conibo, esses grupos parecem comemorar a “vitória” masculina. Afinal, o clímax ritualístico dos Tupinambá era o ritual antropofágico, uma celebração ao homem guerreiro e caçador, ou melhor, ao homem predador (Viveiros de Castro, 1986). Isso era feito à custa de uma sobrecarga das mulheres (Montaigne, 2009, p.57), o que permite supor que, antes da produção em larga escala dos fermentados, essa balança era menos desigual.

O ritual antropofágico Tupinambá pode ser visto, então, como um símbolo da manutenção do *status quo* desses grupos. Ideia que fica clara ao observar a incrível semelhança entre as crônicas históricas desses grupos (Abbeville, 1975; Évreux, 2002; Soares de Souza, 2001; Staden, 1974; Thevet, 1978). Uma persistência na estrutura desses grupos, incluindo a cultura material, que levou Noelli (1993) a taxá-los de “sociedades prescritivas”, avessas a mudanças.

Essa questão (a)temporal é explorada por Viveiros de Castro (2002, p.248; Cunha; Viveiros de Castro, 2009, p.90), que liga os rituais de bebedeira à memória que, por sua vez, é voltada ao tema da vingança. Trata-se do aspecto comunicativo das bebedeiras: seu excesso, combinado à exaustiva repetição de danças e cantos dias a fio, proporciona condições de alteração de consciência para o diálogo com os antepassados, com o lado obscuro,⁶ a fermentação fornecendo o caminho para ligar as ideias de predação e transformação (Sztutman, 2008, p.235). Segundo Sztutman (2008, p.242), o ritual alcoólico e antropofágico é um momento de abertura com relação ao “outro” e ao mundo, uma vez que é nele que se diluem as fronteiras que separam categorias como as que existem entre o eu e o outro, um parente e um estrangeiro, um humano e um não humano, e um conterrâneo e um inimigo: claro e obscuro se transformam em cromatismo. O ápice dessa busca pela alteridade e atemporalidade ocorreria em uma série de enunciados litúrgicos, quando o prisioneiro a ser morto e devorado declara já ter comido muitos parentes de seus alçózes e que será vingado (Viveiros de Castro, 1986, 2002; cf. Staden, 1974, p.181-2):

Whereas acts and substances represent substantially that which is present, the words of liturgy can connect that which is present to the past, or even the beginning of time, and to the future, or even to time's end. In their invariance itself the words of liturgy implicitly assimilate the current event into an ancient ageless category of events, something that speechless gesture or mortal substance of expendable objects alone cannot. (Rappaport, 1999, p.152)

O ritual Tupinambá era cercado de símbolos (figuras geométricas bidimensionais) que se repetem por toda a parte: no corpo do matador e da vítima, no chocalho xamânico, nas flechas e nos vasos cerâmicos. Depois da reclusão à qual o matador tem de se sujeitar, esses símbolos ganhavam um caráter eterno e tridimensional ao serem cravados (incisos) na pele do matador. Evento que

ocorria, assim como todos os rituais de passagem dos Tupinambá e dos demais Tupi-Guarani, ao sabor de uma imensa quantidade de fermentados (Noelli; Brochado, 1998, p.118; Sztutman, 2008, p.235):

The most abstract products of human thought and feeling are thus made substantial and in being made substantial, are being made comprehensible. When that sign is carved on the body the abstract is not only made substantial but immediate: nothing can be experienced more immediately than the sensations of one's own body – and if the mark is indelible [...] it is ever present. (Rappaport, 1999, p.149)

Um dos pontos centrais da interpretação realizada por Viveiros de Castro (2002, p.249) é que a derrocada dos Tupinambá pelos colonos europeus, em especial pelos jesuítas, deu-se à custa de um ataque não só ao ritual canibalístico, mas também às próprias bebedeiras, sendo a tarefa de impedir as bebedeiras muito mais complexa que a de impedir o canibalismo. Nesse sentido, tendo em vista os argumentos quanto aos benefícios do consumo de fermentados, é interessante notar que a sabotagem dos jesuítas à vida ritual e às bebedeiras dos Tupi-Guarani, resultando (entre outros aspectos) na quebra das redes existentes entre os grupos, possui um contraponto ecológico: os Tupi-Guarani (adultos) voltaram a beber água. Aldeados, com escassas possibilidades de movimento e sujeitos às mazelas de uma sedentarização forçada (Coimbra Jr. et al., 2004), os Tupinambá perderam os benefícios vitamínicos dos fermentados e ficaram expostos não só às impurezas de seus dejetos, mas também a um coquetel de doenças europeias, muitas das quais transmitidas pela água.

Com o fim das bebedeiras, acabou, para muitos grupos, a simbiótica e milenar relação dessas bebedeiras com os vasos e as tigelas utilizados para o preparo e consumo dos fermentados presente nas sociedades Tupi-Guarani (ver a seguir). Também acabou o cromatismo que permitia discernir as formas no mundo obscuro e no contato com o outro (Sztutman, 2008, p.243), que se tornava palpável e policrômico, igual às suas tigelas.

Cerâmicas etílicas

As fermented brews are key ritual ingredients enabling access to the hidden world, their receptacles are often emphasized with elaborate and cosmologically significant color and design. (Stahl, 1984, p.102)

Pesquisas arqueológicas apontam que é no leste da Amazônia que se encontram as cerâmicas mais antigas sul-americanas, a cerâmica Taperinha e a Tradição Mina, com datas próximas a 6000 a.C. (Bandeira, 2008, 2010; Simões, 1981; Roosevelt, 1995, 1999; Roosevelt et al., 1991). Entretanto, parece ser no oeste que se encontram os mais antigos vasos ligados ao preparo e ao consumo de fermentados, datados por volta de 3000 a.C. (DeBoer, 2003, p.299-303; Stahl, 1984, p.196-97). Segundo Stahl (1984, p.217), a cerâmica Valdívia, encontrada em áreas próximas ao litoral equatoriano, apresenta vasos com decoração escovada, corrugada e ungulada, assim como tigelas com decoração incisa

elaborada e engobo vermelho (que também aparece na cerâmica Mina). Ou seja, desde os primeiros vasos (dos quais se tem notícia) para consumo de fermentados, ocorre uma divisão (há exemplos do contrário) entre vasos para preparo (corrugados, ungulados, escovados) e tigelas para consumo (pintadas). Essa divisão seria observada com notável constância – abrangendo infinitas variações de formatos e de desenhos plásticos e crômicos – em um universo de falantes de diferentes línguas, dentro e fora da Amazônia.

É incrível como esse duo panela corrugada/tigela pintada sobreviveu ao tempo e ao espaço – uma verdadeira Tradição da Floresta Tropical – enquanto aparentemente a cerâmica rústica Mina foi desaparecendo: mesmo incerta, a ausência de vasos para preparo e consumo de fermentados parece provável (cf. formas Mina em Bandeira, 2010). Portanto, se hoje é reconhecido que a domesticação de alimentos ocorreu por meio de uma relação simbiótica, ou coevolutiva, entre o ser humano e as plantas (Rindos, 1984), pode-se dizer, com certo exagero,⁷ que houve uma relação simbiótica entre a cerâmica (ou determinados tipos de vasos e estilos cerâmicos) e o consumo de fermentados nas sociedades ameríndias pré-coloniais. Suposição que pode, inclusive, fornecer um caminho para a compreensão da imensa variabilidade interna dos Jê do Brasil Central (Robrahn-Gonzáles, 1996) ante certa homogeneidade Tupi-Guarani: a cerâmica Jê não é (tradicionalmente) um componente ritual nem tende a carregar um estilo que está difundido – o *pervasive style* de DeBoer (1991, p.148) – em outros campos da sociedade, como em outros objetos ou no próprio corpo (Müller, 1990).

Também chama a atenção o potencial de separar e dividir grupos pela variabilidade desse duo. Por exemplo, na comunidade multiétnica de Conambo (Equador), formada majoritariamente por grupos de língua Quechua e Jívaro, todas as mulheres (maduras) produziam tigelas pintadas para o consumo de *chicha*, ainda que diferenças estilísticas permitissem distinguir quais tigelas eram ligadas a cada metade (Bowser; Patton, 2008, p.110). Na ocorrência de casamentos entre metades, a esposa, ao mudar para a casa do marido, tendia a mudar de estilo, adotando o padrão da sogra. Um exemplo de que os laços políticos podem ser mais fortes do que os laços étnicos (Bowser, 2002, p.198). Além disso, verificou-se que esses grupos costumavam enterrar seus mortos nos grandes vasos para preparo de fermentados (ibidem, p.138), característica análoga à dos grupos Tupinambá e Guarani. No caso desses Tupi-Guarani, ocorrem exemplos de tigelas para consumo utilizadas como tampa ou acompanhamento das urnas (Buarque, 2010), como se servissem para não faltar bebida ao falecido (Figura 1).

A fabricação de cerâmica, incluindo os vasos de preparo e consumo de cerveja, era uma atividade feminina, tanto nos grupos Tupi-Guarani quanto nos grupos Jívaro. Em ambos, percebe-se que os vasos destinados ao consumo de fermentados eram os que mais recebiam decorações policrômicas. Segundo Harner (1972, p.66), os vasos para o preparo da cerveja – os maiores produzidos pelos Jívaro – possuíam decoração nos seus pescoços, e os grandes vasos de

consumo de cerveja possuíam decoração por toda a face interna. Nos pequenos vasos de consumo, essas decorações ocorriam na face externa do vaso. O autor indica que os motivos pintados seriam simples padrões em zigue-zague. No entanto, tal descrição parece destoar da sofisticada cerâmica policrômica apresentada por Karsten (1935), que esteve com os Jívaro nos anos 1930, o que aponta uma variabilidade interna entre os Jívaro e/ou uma possível simplificação no processo de manufatura dos vasos (Figura 2).

O significado dos motivos pintados nos vasos para preparo e consumo da cerveja está longe de ser aleatório. Por exemplo, na citada comunidade de Conambo o *design* das pinturas é um forte elemento cultural para os grupos Quechua e Jívaro, um marcador de identidade. Foi também observado, nas sociedades Tupi e Tupi-Guarani (Lima, 2005), que os fermentados simbolizavam uma forma de morrer análoga ao ritual canibal, da mesma forma que podem simbolizar o leite materno e a vida (Soares Pinto, 2009). Neste último sentido, não é de estranhar que a saliva – o componente exógeno essencial para a fermentação do milho e da mandioca, ao contrário das frutas, que já possuem maltose – seja vista como elemento vital para os Asurini, já que dá vida tanto ao cauim quanto à própria cerâmica, ao ser utilizada durante o alisamento dos vasos (Müller, 1990, p.183; Neumann, 2008, p.35). Entretanto, um lado mais sombrio e mórbido é frequente nos motivos pintados das vasilhas da Subtradição Tupinambá do litoral, incluindo partes humanas devoradas nos rituais antropofágicos, como representações de intestinos (Buarque, 2010, p.169-70).

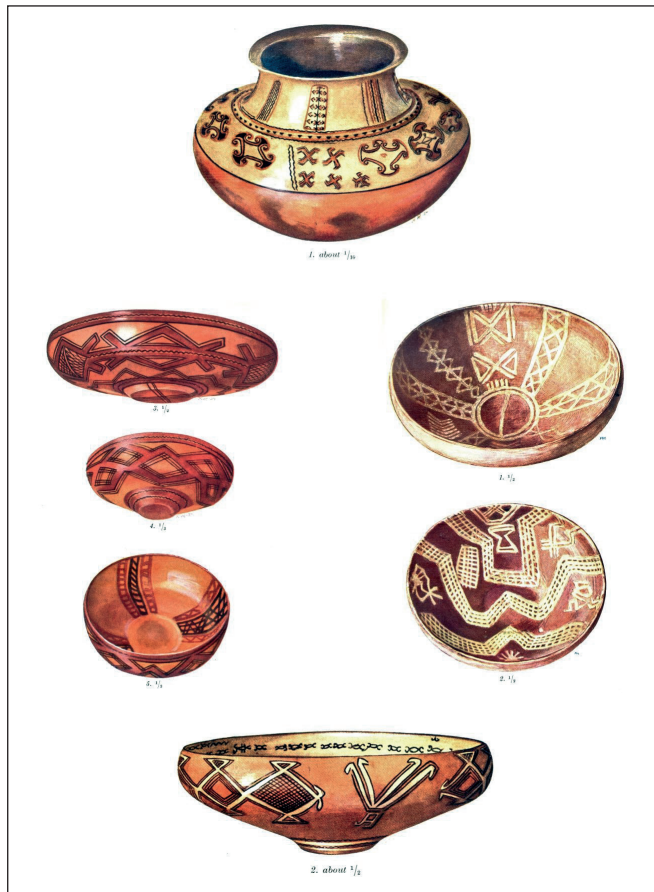
É evidente que nem todos os grupos precisam expressar identidade em vasos e tigelas para o consumo de fermentados. Habitantes da bacia do alto rio Madeira, os grupos de língua Tupi-Arikém, talvez não tivessem tigelas cerâmicas para o consumo de fermentados, e sim cuias (cabaças) com hastes para esse fim (Magalhães, 1916). Outro exemplo da mesma região vem dos Suruí (Tupi-Mondé), que preferem realizar motivos pintados na produção de cestaria do que na cerâmica. Na cerâmica arqueológica “Tupi”, escavada em áreas de interflúvio nas proximidades do alto-médio Ji-Paraná (Zimpel Neto, 2009), tampouco há tigelas policrômicas, e quase não há exemplos de tigelas carenadas (com ombros), nos moldes Tupi-Guarani. O que, ainda assim, não serve para justificar que esses grupos (Tupi não Tupi-Guarani) não tinham suas identidades reafirmadas pelo consumo de fermentados. A própria utilização de uma cuia com haste, caso tenha sido uma antiga tradição, poderia ser um diferenciador cultural dos Arikém em relação aos outros grupos.

A utilização de diferentes formas cerâmicas não decoradas (e.g. entre os Tupari e os Suruí) ou de diferentes termos para designar os vasos e a cerveja, assim como variações no próprio produto vegetal que serve de base para o fermentado, também podem ter servido para antagonizar identidades. Por exemplo, no império andino Wari (600-1100 d.C.), o uso de um vegetal alternativo ao milho, fruto da árvore *Schinus molle*, teria sido um diferenciador desse grupo



Foto Stephen Shennan/Museu de Arqueologia do Rio Grande do Sul

Figura 1 – Vasos Guarani para preparo e consumo de fermentados



Fonte: Karsten, 1935.

Figura 2 – Vaso Jívaro para a preparação (acima) e consumo de cerveja (demais)

em relação aos demais (Goldstein et al., 2009). O que, até certo ponto, pode ter ocorrido na região do alto Madeira, onde alguns grupos optaram pela utilização da mandioca, ali domesticada (Clement, 1999; Clement et al., 2010; Olsen; Schaal, 1999), outros pelo milho, introduzido de fora (por migrantes Arawak?), assim como outros vegetais e outras combinações. A pupunha, por exemplo, a única palmeira domesticada da América do Sul, possui origem genética creditada à região do alto rio Madeira (Olsen; Schaal, 1999) e é fonte de bebidas fermentadas dos índios Campa (Arawak), encontrados na mesma região (Weiss, 1972, p.163).

Pode-se supor, então, que uma composição de elementos ligados ao consumo de fermentados pode ter, em muitos casos, permitido aos diversos grupos Tupi do sudoeste amazônico se diferenciar uns dos outros e de outros grupos não Tupi, mesmo sem a ocorrência de tigelas policrômicas. A presença das panelas para preparo de fermentados, todavia, aparece no registro etnográfico dos Suruí e dos Tupari (Tabela 1), assim como nos sítios arqueológicos do alto curso dos rios Ji-Paraná e Roosevelt (Miller, 2009, p.125-6), na forma de urnas funerárias. Como a cronologia dessa região (alto Ji-Paraná e alto Roosevelt) é bastante recuada, com datas de até 2000 a.C. (Zimpel Neto, 2009), há fortes indícios de que as urnas, e provavelmente as decorações corrugadas encontradas nos sítios onde essas foram recuperadas, são elementos comuns a todos (ou quase todos) os grupos Tupi. Nesse sentido, as urnas dos Tupi-Guarani parecem muito mais próximas das de seus parentes linguísticos do tronco Tupi do que de seus parentes estilísticos (no campo policrômico) Arawak ribeirinhos (Almeida, 2013; Tabela 1). Isso parece significar que, mesmo antes da dispersão dos Arawak para formar uma série de núcleos amazônicos (Heckenberger, 2002), pouco antes do início da era cristã, os antigos falantes de línguas Tupi vinham colonizando a Amazônia meridional em meio às festas e aos rituais antropofágicos que caracterizam essas sociedades (Figura 3).

A vida de interflúvio não era elementar. Dados históricos (Hornborg; Hill, 2011; Taylor, 1999) e arqueológicos (Almeida, 2013; Lathrap, 1970) sugerem uma rede de contatos perpendiculares aos existentes nos cursos dos grandes rios amazônicos. Na Amazônia meridional pré-colonial, essa rede seria formada principalmente por grupos do tronco Tupi – no sudoeste Amazônico – e da família Tupi-Guarani – no sudeste –, assim como produtores de cerâmica Inciso-Modela (não Tupi). No interflúvio Xingu-Tocantins, por exemplo, o contato desses grupos confundiu e ainda confunde os estudiosos, como a fase Carapanã, uma suposta cerâmica híbrida entre a Tradição Tupi-Guarani e a cerâmica Inciso-Modelada (Figueiredo, 1965; Simões et al., 1973), reavaliada por Garcia (2012) como apenas Inciso-Modelada. Nas regiões de interflúvio da Amazônia ocidental, o cenário é ainda mais heterogêneo, uma verdadeira confusão corrugada, uma vez que esse elemento é encontrado tanto em grupos de língua Tupi quanto de língua Pano, Arawak e Jívaro (cf. Steward; Métraux, 1948),

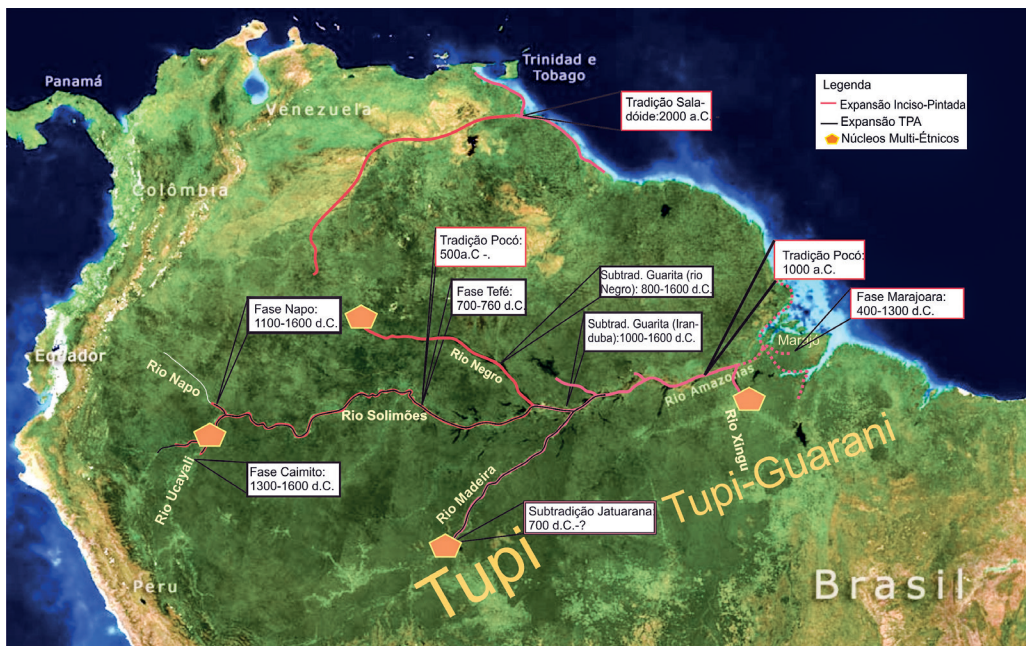


Figura 3 – Supostos núcleos multiétnicos orquestrados por grupos Arawak por volta do início da era cristã.

um forte indício de relações entre esses grupos. É o que argumentam autores como Santos-Granero (2002, p.31-32) e Hornborg e Hill (2011, p.135), que sugerem que, enquanto os grupos Pano ribeirinhos adotaram um modo de vida (dos também ribeirinhos) Arawak do rio Uçayali (no alto Amazonas), os grupos Pano dos interflúvios (como os Cashibo e Setebo) teriam uma cultura muito mais próxima da dos Arawak de terra firme (como os Campa), com quem priorizavam relações de interação. O que poderia nesse caso ser traduzido no duo paradoxal “corrugado multiétnico de terra firme” *versus* “policrômico multiétnico ribeirinho”. Um cenário, para algum tupinólogo acostumado apenas com os arqueologicamente isolados e bem definidos Tupinambá do litoral e Guarani do Sul, de imenso caos. Assim, é necessário retornar a um terreno mais seguro.

Foi observado que as tigelas (em geral pintadas) para consumo e as panelas (em geral corrugadas) para preparo são os elementos que menos variam na Tradição Tupi-Guarani. Vasos com forma de tigela, com “ombro” e pintura vermelha sobre engobo branco, são característicos das Subtradições Tupinambá da Amazônia,⁸ Tupinambá do litoral e Guarani (i.e. da Tradição Tupi-Guarani), assim como as grandes vasilhas angulosas e por vezes com decoração corrugada. Exemplos de variações (entre Subtradições) seriam a baixa frequência de corrugados nas panelas Tupinambá e a baixa frequência de panelas com fundos cônicos na Subtradição Tupinambá da Amazônia, o que pode ser decorrente do reduzido número de vasos completos encontrados nessa Subtradição. Outro exemplo são as tigelas quadrangulares nos sítios relacionados aos Tupinambá do litoral, supostamente ausentes nas demais Subtradições. Entretanto, Lorena

Garcia (comunicação pessoal) indica a existência de tigelas quadrangulares no baixo Xingu. Nesse sentido, é bastante comum os pesquisadores do sudeste amazônico verem na Subtradição Tupinambá da Amazônia elementos recorrentes em apenas uma das demais Subtradições, o que remete ao sudeste amazônico como possível local pelo qual os Tupinambá e os Guarani começaram a se dispersar (Almeida; Neves, não publicado). A cronologia dos sítios arqueológicos dessa região, com datas entre 200 d.C. e 1700 d.C., precisa ser mais recuada para confirmar tal hipótese (Almeida, 2013).

Nesse sentido, o da busca pelas “origens”, pode-se dizer que a comparação dos vasos etílicos vai contra a mais elegante hipótese até hoje formulada para explicar a dispersão dos grupos Tupi-Guarani: a de que a cerâmica dos grupos Tupinambá e Guarani seria uma ramificação da chamada Tradição Polícroma da Amazônia (Brochado, 1984; Lathrap, 1970; Figura 4).

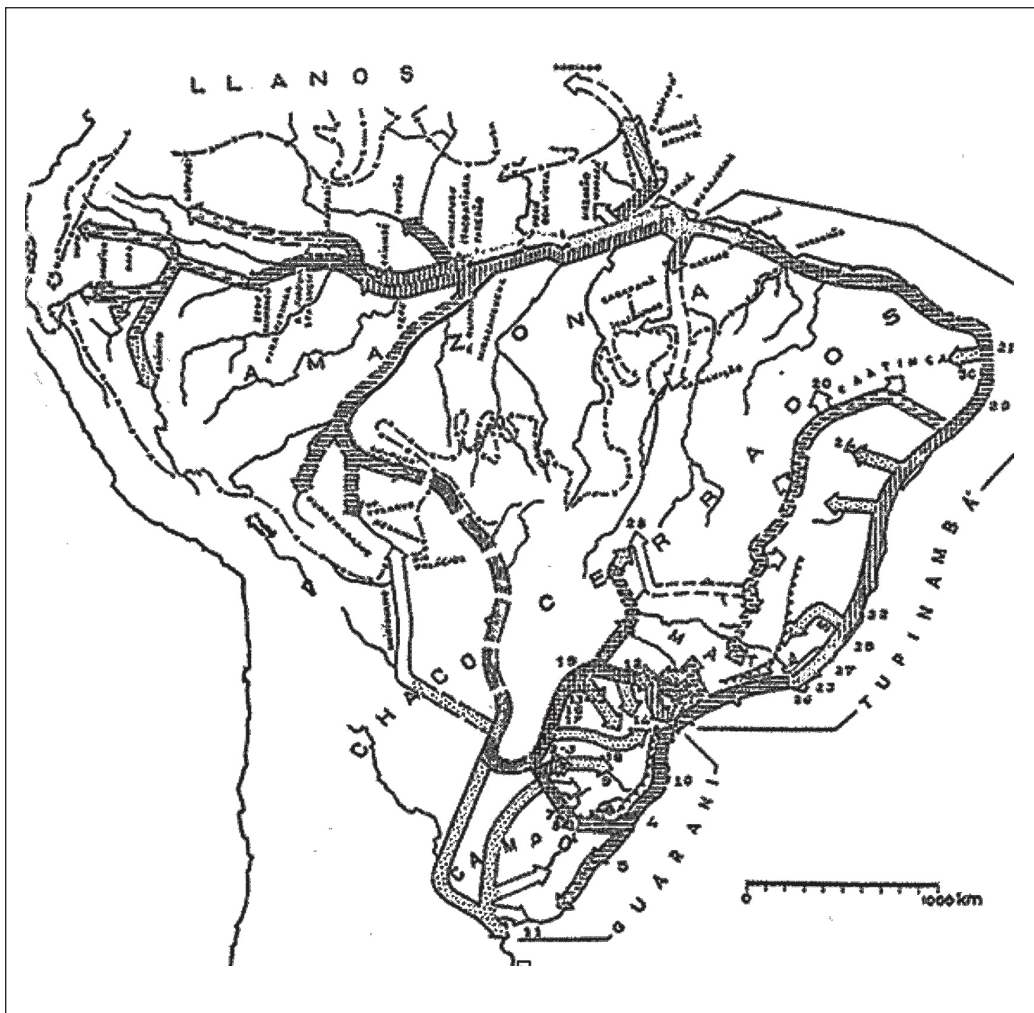


Figura 4 – Ramificação dos Tupinambá e dos Guarani pela Tradição Polícroma da Amazônia.

Ao olhar para a cerâmica da Tradição Polícroma da Amazônia (TPA) – tendo em mente a variabilidade de elementos das tigelas e panelas para fermentados da Tradição Tupi-Guarani – fica claro que se trata de dois agrupamentos distintos (Tabela 1). Primeiro (I), não há um padrão de tigelas com ombros e decorações pintadas sobre os ombros na TPA. Na verdade, é difícil apontar qual seria a tigela para consumo de bebidas na TPA. Essas tigelas com decoração policrômica só aparecem com grande frequência no alto Amazonas, ainda que, nesse caso, assemelhem-se às produzidas por outros ocupantes dessa região como as da Fase arqueológica Cumancaya e as dos atuais Jívaro. Além disso (II), as urnas funerárias TPA (as supostas panelas para preparo de fermentados) possuem formato distinto da Tradição Tupi-Guarani: as urnas TPA em geral possuem formato cilíndrico, com um bojo inferior avantajado, ao passo que os *yapepó* (panelas Guarani) tendem a ter o bojo superior avantajado (Tabela 1). Por fim (III), muitas panelas-urna Tupi-Guarani possuem decoração corrugada, elemento ausente na cerâmica TPA. É raro, no entanto, as urnas Tupi-Guarani possuírem decoração policrômica e, mesmo quando está presente, essa decoração é encontrada apenas na parte superior do vaso (Prous, 2010). Essa rica utilização da policromia na TPA, muitas vezes combinada com apliques modelados com desenhos antropomorfos, permite pensar se essas urnas de fato eram também levadas ao fogo (como no caso Tupi-Guarani). Ao que parece, esse tipo de vaso TPA nasceu com apenas um uso em vista, o de ser urna funerária, ao passo que os Tupi-Guarani fizeram valer mais o esforço manufatureiro desses grandes vasos e os teriam utilizado em mais de uma função.

Os produtores (ou a maior parte deles) de cerâmica da Tradição Polícroma da Amazônia não parecem ter utilizado os vasos para preparo e consumo de bebidas fermentadas como elementos de identidade,⁹ ao contrário do que ocorreu com os produtores (ou a maior parte deles) de cerâmica da Tradição Tupi-Guarani, da fase Cumancaya (Shipibo-Conibo) e os Jívaro. *Portanto, do ponto de vista de uma análise preliminar que usa cerâmicas arqueológicas para preparo e consumo de fermentados, não há uma ligação direta entre a Tradição Polícroma da Amazônia e a Tradição Tupi-Guarani.* O que se propõe aqui é que os elementos cerâmicos comuns à TPA e à Tradição Tupi-Guarani são fruto de contatos em diferentes locais e momentos com uma vasta rede pan-amazônica, provavelmente orquestrada por grupos de língua Arawak (Almeida, 2013, Figura 1). Rede que também teria influenciado o estilo cerâmico de uma série de grupos de línguas diferentes, como os atuais grupos Jívaro e os Shipibo-Conibo (Fase Cumancaya).

Como essa rede teria ocupado lugares específicos, os chamados lugares significativos (Zedeño; Bowser, 2009, p.6), como áreas de cachoeiras de encontros de grandes rios e não toda a extensão desses rios, é natural que alguns grupos tenham participado e sido influenciados por essa rede e outros não. Claramente deficitária de estudos mais intensivos para “comprová-la” essa hipótese


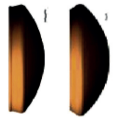



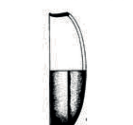




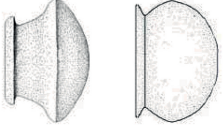
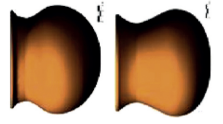
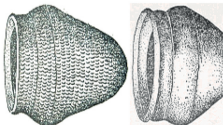
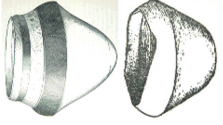
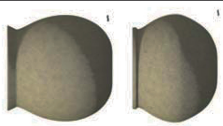
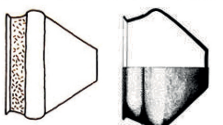

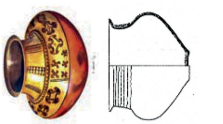
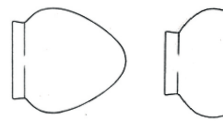

possui como maior mérito a habilidade em explicar como grupos do alto Amazonas (e.g. os Shipibo-Conibo e os Jívaro) e do baixo Amazonas (e.g. os grupos Tupi-Guarani) possuem tamanha semelhança estilística, sem que provavelmente nunca tenham tido contato direto: possuíam, sim, um ancestral estilístico em comum. Além disso, tal hipótese explica porque alguns membros de grupos linguísticos (como os Tupi-Guarani e os Shipibo Conibo) possuíam tigelas policrômicas para o consumo de fermentados enquanto grande parte de seus parentes linguísticos não (i.e. grande parte das demais famílias do Tronco Tupi e da família Pano, respectivamente). Se estiver correta, essa proposta pode inclusive “datar” o início do estilo cerâmico dos Tupi-Guarani, a ser consagrado no tempo como uma Tradição. Ou seja, indicar quando a família linguística e a Tradição arqueológica passaram a caminhar juntas. Sugere-se aqui (ver a seguir) que essa “sincronização” tenha ocorrido pouco tempo antes do início da era cristã, provavelmente no sudeste amazônico (área de maior variabilidade linguística e estilística entre os Tupi-Guarani).

A diferenciação estilística entre a TPA e a Tradição Tupi-Guarani, no entanto, não desqualifica a possibilidade de a TPA estar relacionada a grupos de língua Tupi. Pelo contrário, uma futura confirmação do alto Madeira como local de origem da dispersão dos grupos TPA, um local historicamente ligado a grupos Tupi (Menéndez, 1981/1982), somada ao caráter belicoso dessa dispersão e à sua “ponta de lança” Kokama-Omágua,¹⁰ levará à conclusão de que a TPA era relacionada, sim, a grupos de língua Tupi.

No caso Tupi-Guarani, sugere-se o contato desses grupos com uma das ramificações dos grupos com cerâmicas Inciso-Pintadas (dos antigos Arawak), provavelmente em data próxima ao início da era cristã. Se essa hipótese estiver correta, significa que as mais antigas cerâmicas da Tradição Tupi-Guarani não se encontram no alto Ji-Paraná (sudoeste amazônico), conforme postulou Miller (2009), uma vez que a cerâmica da região do rio Ji-Paraná não apresenta a policromia característica da Tradição Tupi-Guarani, e a presença de falantes Tupi-Guarani (Kagwahiva) nessa região data do período colonial.

No entorno do baixo Xingu, há presença de policromia na cerâmica da Tradição Tupi-Guarani, com datas relativamente antigas (atingindo 280 ± 80 d.C.), em regiões não muito distantes (Figueiredo, 1965; Garcia, 2012; Pereira et al., 2008; Silveira et al., 2008) e uma grande variedade de grupos falantes de Tupi-Guarani (Mello; Kneip, 2006; Rodrigues, 1984/1985). Dessa forma, e com esse possível panorama que coloca a região de entorno do baixo Xingu como centro de origem da dispersão dos Tupi-Guarani, seria de vital importância reconsiderar as datas mais antigas (anteriores ao início da era cristã) obtidas por Silveira et al. (2008), que poderiam resolver a questão (Almeida; Neves, manuscrito não publicado).

A hipótese de que a formação do Estilo (posteriormente Tradição) Tupi-Guarani aconteceu no entorno do baixo rio Xingu (em rituais de cachoeira?) e

Grupo	Fase Açutuba (Tradição Pocó)	Subtr. Tupinambá da Amazônia	Subtr. Tupinambá à Litoral	Subtrad. Guarani	Subtrad. Jaturana (TPA)	Fase Cumancaya	Subtrad. Guarita (TPA)	Jivaro	Tupari	Suruí
Família Linguística Relacionada	Arawak ?	Tupi-Guarani	Tupi-Guarani	Tupi-Guarani	Tupi ?	Pano (Shipibo-Conibo)	Tupi?	Jivaro-Achuar	Tupi-Tupari	Tupi-Mondé
Localização	Médio Solimões ao baixo Amazonas	Rios Tocantins, Xingu, Tapajós e interflúvios	Litoral brasileiro	Centro-sul da América do Sul	Alto e Médio Madeira	Rio Ucayali (Alto Amazonas)	Amazônia Central	Médio Guaporé (alto Madeira)	Médio Guaporé (alto Madeira)	Rio Branco (Médio Madeira)
Cronologia	1000 a.C.-300 d.C.	200-1600 d.C.	300-1600 d.C.	300-1600 d.C.	700 d.C. (?) - 1500 d.C.	800-1600 d.C.	800-1600 d.C.	? - Presente	? - Presente	? - Presente
Tigelas de Consumo										
Decoração	Acanalado, Policromia	Pintura Vermelha e Branca	Pintura Vermelha e Branca	Pintura Vermelha e Branca	/	Pintura Vermelha, preta e branca	Acanalado	Pintura Vermelha, preta e branca	/	/
Panelas de Preparo										
Decoração	?	Pintado/Corrugado	Pintado/Corrugado	Pintado/Corrugado	Rara: Incisão o pintura	Corrugado	Pintura Vermelha, Preta e Branca	Corrugado/Pintura	/	?
Tigelas de Consumo	Sim	Provável	Sim	Sim	?	Sim	Sim	Sim		?

Fonte: Almeida (2008), Casper (1953, 1958), Corrêa (2009), Figueiredo (1965), Hilbert (1968), Karsten (1935), Lima (2008), Neumann (2008), Noelli (1999-2000), Lathrap (1970), Roe (1973), Simões e Araújo Costa (1987), Zeidler (1983)

Tabela 1 – Comparação entre panelas e tigelas de diferentes grupos arqueológicos e etnográficos

que esse local pode, assim, estar ligado à dispersão dos grupos Guarani e Tupi-nambá, possui o atrativo extra de não ser apenas mais um dentro de um histórico de palpites de tupinólogos em busca da glória de acertar o “local de origem” desses grupos. Trata-se exatamente do local de origem sugerido por um dos primeiros tupinólogos, Karl von den Steinen (1942; cf. Noelli, 1996), apenas com uma calibragem do trecho central desse fenômeno (o baixo Xingu, ao invés do alto, como pensara Steinen):

Será, portanto, de importância decisiva para o problema da emigração tupi, saber se nas cabeceiras do Xingu, no Planalto Central, onde mais ou menos se encontra o ponto geográfico central da irradiação tupi, ainda existam tribos tupi. Admitindo que ali ainda elas existam, será necessário saber quais dialetos tupi se aproximam principalmente dessas tribos incólumes de qualquer civilização até hoje, através de sua linguagem, se colocam numa categoria próxima *dos primeiros tupinambás*, encontrados antigamente pelos descobridores. (Steinen, 1942, p.374, grifo nosso)

Em movimento

Carneiro (1961, 1995) apontou para a possibilidade de grandes aldeias sedentárias em áreas de interflúvio, sobrevivendo à base de uma agricultura de coivara (corte e queima). Apesar da viabilidade dessa vida mais sedentária, Carneiro (1995, p.63-4) argumenta pela predisposição ao movimento por parte dos grupos de interflúvio, principalmente em virtude do modo de vida caçador que esses grupos mantiveram, mesmo após começarem a cultivar alimentos. Por trás dessas constatações, Carneiro realiza uma elegante equalização entre propostas antagônicas. De um lado, encontrava-se a visão ecológica defendida por Meggers (1987), em que o ambiente amazônico era restritivo quanto ao desenvolvimento de populações humanas. De outro lado, havia uma série de outras interpretações ecológicas, como as de Lathrap (1970) e Roosevelt (1999), em que as várzeas amazônicas possuiriam condições quase ilimitadas para o desenvolvimento de sociedades humanas.

Essa dicotomia está igualmente presente em um debate quanto aos movimentos de grupos Tupi-Guarani para fora da Amazônia. Por um lado, autores como Meggers (1977, 1982), Miller (1983, 2009) e o mais conciliador Schmitz (1991) defenderam que eventos climáticos (como o *Optimum Climaticum*) de contração e expansão da floresta tropical amazônica teriam levado à *migração* dos grupos Tupi-Guarani para o sul, sudeste e nordeste brasileiro, a partir do sudoeste amazônico. Por outro lado, autores como Lathrap (1970), Brochado (1984, 1989), Brochado e Lathrap (1982) e Noelli (1996, 1998) creditavam a dispersão de grupos Tupi-Guarani a movimentos de *expansão* ligados a processos de aumento populacional, partindo da Amazônia Central e gradualmente ocupando as margens dos grandes rios dentro e fora da Amazônia, incluindo os rios Madeira, Paraguai e Paraná, assim como o litoral brasileiro e, a partir deles, colonizando áreas de interflúvio. Segundo Noelli (1996, p.10), o termo

migração “seria mais adequado para definir as movimentações que os mesmos (Tupi-Guarani) realizaram, motivados pela pressão de outros grupos, como por exemplo após 1500, dos europeus”.

Apesar das evidentes contribuições feitas por Lathrap, Brochado e Noelli – sendo a mais importante delas a retomada de bases etnográficas e etno-históricas para a interpretação dos dados arqueológicos –, esses autores acabaram por adotar uma posição demasiadamente antagônica com relação à visão determinista de Meggers e Miller, extrapolando para o lado oposto (ilimitadas possibilidades de processos de desenvolvimento social, econômico e político por parte dos Tupi-Guarani). Entretanto, ao contrário do que ocorreu com o debate pan-amazônico entre Meggers e Lathrap, e depois entre Meggers e Roosevelt, que foi equalizado por autores como Carneiro (1995) e Neves (2008, 2012), a arqueologia Tupi-Guarani ainda carece de uma reavaliação dos prós e contras dessas diferentes propostas.

Um dos problemas nas interpretações realizadas por Lathrap, Brochado e Noelli reside no caráter demasiadamente processual, de longa duração, das explanações. Sabe-se que, apesar de o *know-how* em estudos de longa duração ser o maior atrativo das pesquisas arqueológicas, essa mesma capacidade pode se tornar uma maldição, à medida que as possibilidades contingenciais, de eventos, são descartadas em prol de explanações ligadas apenas a processos de longa duração (Morris, 2000, p.5). Como ensinam os múltiplos exemplos de bebedeiras Tupi-Guarani, basta uma discussão trivial durante uma festa para alterar o *status quo* de uma hora para outra, separando famílias, tornando amigos em inimigos, transformando cunhados em alvos para rituais canibais, levando a mudanças na economia e na política e, é possível, forçando grandes mudanças territoriais.

Tendo em mente questões como a quebra do monopólio da longa duração, é possível contribuir para reestabelecer um equilíbrio epistemológico e avançar dentro de macrodiscussões sobre os Tupi e os Tupi-Guarani. Até o momento, a maior dessas contribuições é um novo olhar sobre os grupos de interflúvio (Almeida, 2008, 2013; Almeida; Garcia, 2008; Garcia, 2012; Pereira et al., 2008; Silveira et al., 2008). Outra questão que avançou muito com os trabalhos de Lathrap, Brochado e Noelli, mas que necessita ser reavaliada, é a da oposição entre migração e expansão.

Conforme apontado, na visão desses autores, a história Tupi-Guarani é uma história de expansão, sendo as migrações muito mais ligadas à catástrofe pós-contato. Ao falar dessas migrações, Noelli (1996) se refere aos famosos movimentos messiânicos ocorridos durante os primeiros séculos da colonização europeia (séculos XVI e XVII), realizados por grupos Tupi-Guarani, em busca da chamada *terra sem mal* (Clastres, 1978; Métraux, 1979). Nessas ocasiões, muitos grupos Tupi-Guarani teriam sido coagidos por líderes religiosos a fugir dos europeus. Talvez rios tenham sido utilizados, mas a migração Tupinambá entre o Pernambuco e o Maranhão (Abbeville, 1975 [1614]) e a migração Gua-

rani para o Peru (Clastres, 1978, p.61) foram feitas basicamente a pé, por terra. Exemplos de migrações amazônicas dos Tupi-Guarani seriam a discutível viagem dos Tupinambá do litoral para a ilha de Tupinambarana (Cypriano, 2007; Henriarte, 1874; Menéndez, 1981/1982) e a migração dos Waiãpi, do rio Xingu para a região do rio Oiapoque, no atual estado do Amapá (Gallois, 1986, p.59, 78).

Em todos esses casos, o que chama a atenção é o fato de diferentes grupos, geograficamente distantes (com exceção dos dois exemplos Tupinambá), adotarem a mesma estratégia em face de um eminente colapso: migrar para longe. Tal recorrência não deve ser desprezada e pode ser uma pista para a compreensão desses grupos, ainda mais se levado em consideração o seu modo de vida predador, no qual o “sucesso” de um grupo – ocupação de melhores territórios (Balée, 1987) ou captura de mulheres (Clastres, 1998) – ocorria, muitas vezes, à custa do infortúnio de outro. Além disso, durante uma longa história de ocupação amazônica, não faltariam concorrentes, Tupi ou não Tupi, levando a tensões que, em momentos agudos e na eminência do colapso, levariam grupos a se fragmentar e/ou migrar, talvez guiados pelo “antídoto cosmológico” que esses Tupi-Guarani possuíam para esses momentos: buscar a *terra sem mal*.

Um incremento na mobilidade não necessariamente levaria a movimentos de longa distância. Os exemplos etnográficos dos Guajá, dos Urubú-Ka’apor (Balée, 1994) e dos Parakanã ocidentais e orientais (Fausto, 2001) refletem eventos recentes que com certeza ocorreram também no passado (Neves, 2012, p.68). A etnografia Parakanã é didática inclusive para mostrar que a adoção de uma estratégia mais móvel por parte dos grupos orientais lhes forneceu uma vantagem sobre os grupos ocidentais, fazendo que sofressem menos baixas.

Assim, quando arqueólogos e linguistas simplesmente não conseguem responder perguntas como “Por onde os Guarani se expandiram na Amazônia?” (o que também vale para os Tupinambá do litoral) ou “Como é possível que os Guarani possuam datas tão próximas aos grupos Tupi-Guarani amazônicos, se estão tão distantes?”, talvez seja o caso de cogitar a hipótese da migração. Essa hipótese só pode ser comprovada pela maneira mais difícil, a ausência de outras opções, o que não é alento para os estudiosos, mas serve de estímulo para pesquisas detalhadas.

Além disso, outro benefício de pensar que curtos momentos de migração podem ter intercalado longos momentos de expansão é que esse viés ajuda a compreender questões como a do porquê do sucesso expansivo dos Tupinambá do litoral e dos Guarani frente aos Tupinambá da Amazônia e dos demais grupos Tupi, mesmo esses grupos possuindo modos de vida tão semelhantes. *Se são tão semelhantes aos demais, a razão do sucesso dos Tupinambá do litoral e dos Guarani deve estar ligado a um processo de deriva, uma descolagem dos demais grupos por meio de uma ou mais migrações*. Descolados para regiões nas quais os habitantes possuem modos de vida distintos, como os sambaquieiros do litoral sul-sudeste brasileiro, os migrantes Tupi-Guarani teriam se beneficiado de um processo de

seleção natural (para manter a terminologia darwinista), beneficiando-se (entre outros) das terras férteis do sul e do sudeste para cultivar grandes plantações e, portanto, fazer grandes festas e grandes bebedeiras. Sem a pressão de pares amazônicos, tendo que lidar apenas com grupos despreparados para suportar com grupos “predadores” (que chegaram “de repente”), os Tupi-Guarani finalmente passaram a executar os processos expansivos tão caros às propostas de Lathrap, Brochado e Noelli. Além disso, outra probabilidade é que a própria separação dos Tupi-Guarani do antigo núcleo Tupi da bacia do alto rio Madeira em direção ao sudeste amazônico também tenha ocorrido em decorrência de uma migração ou de um processo de deriva.

Esse viés interpretativo serve para desmontar (a exemplo de Neumann, 2008) de vez a caracterização feita por Noelli (1993), de que os Guarani (como os demais Tupi-Guarani) seriam sociedades prescritivas, avessas a mudanças. Etnograficamente pode-se citar o exemplo dos Tenetehara do interior maranhense, que possuíam um padrão circular de aldeia (imitando os vizinhos Timbira) e passaram a copiar as alinhadas vilas coloniais (Ladeira, 1983), fenômeno análogo ao descrito para grupos Munduruku do Tapajós (Arnaud, 1974) e Kagwahiva do alto Jamari (França, 2012, p.157). Mediante o contexto arqueológico do sudeste amazônico, foi possível observar uma série de influências dos grupos Inciso-Modelados nas cerâmicas Tupi-Guarani (e.g. Garcia, 2012). Nessa região, também é possível citar o contexto etnográfico do alto Xingu, com a adoção de elementos Arawak pelos Tupi-Guarani (Heckenberger, 2002, 2005). Também no sudeste amazônico, foi sugerido que grupos Tupi-Guarani teriam se apropriado de elementos estilísticos de portadores de antigas cerâmicas Inciso-Pintadas (antigos falantes de Arawak?), na constituição do que viria a ser conhecido como Tradição Tupi-Guarani. É possível que um evento análogo tenha ocorrido no alto Madeira, com grupos Tupi se apropriando de elementos estilísticos de (outras) antigas cerâmicas Inciso-Pintadas, na constituição do que viria a ser conhecido como Tradição Polícroma da Amazônia. Portanto, mesmo que nem todas essas hipóteses se concretizem em futuros estudos, é possível ter certeza de que, mesmo que os diversos grupos Tupi não tenham mudado incessantemente através do tempo, eles tampouco eram grupos prescritivos.

A razão para a baixa variabilidade das Subtradições Guarani e Tupinambá do litoral é a mesma que tornou possível o sucesso expansivo desses grupos: a deriva. Em geral isolados de grupos com modos de vida semelhantes (canibais, guerreiros, cervejeiros), os Tupinambá e Guarani não tiveram alternativa a não ser se voltar para si próprios (quem se interessaria em ir a uma abstinente festa Jê?), fortalecendo as organizações estruturantes, tendo menos possibilidades de mudar por não ter com quem beber.

Conclusão

Por milhares de anos as bebidas alcoólicas constantemente acompanharam os seres humanos. Nessa longa convivência, elas se tornaram atores de grande

importância na história da maioria das sociedades. De certa forma, os fermentados modelaram as sociedades, facilitaram o relacionamento entre as pessoas, permitiram o contato com o mundo oculto e, portanto, contribuíram de forma decisiva para caracterizar o que se conhece hoje como ser humano moderno. Foi apresentado aqui um estudo de caso sobre a utilização dos fermentados pelos grupos Tupi-Guarani, um didático exemplo de como essas bebidas estão ligadas a processos e eventos que podem simultaneamente gerar estabilidade e mudanças.

Dentre muitas possibilidades desse assunto palatável, o presente artigo objetiva demonstrar o potencial do estudo do consumo de bebidas fermentadas para a interpretação de processos e eventos históricos de grupos indígenas das terras baixas da América do Sul. Dos tópicos abordados, cinco podem ser destacados: (I) a presença pré-colonial de panelas (geralmente corrugadas) para preparo e tigelas (geralmente pintadas) para consumo de bebidas fermentadas por toda a extensão da Amazônia por grupos cultural e linguisticamente distintos; (II) a relação entre os fermentados e as cerâmicas para preparo e consumo com a identidade dos grupos; (III) a relação entre o desequilíbrio de gênero e a produção e consumo dos fermentados; (IV) o esboço de uma diferenciação interna entre os diferentes grupos Tupi pré-coloniais, em especial dos antigos falantes de Tupi-Guarani frente às demais famílias linguísticas desse Tronco; e (V) a contestação do modelo que aponta uma relação diacrônica entre a Tradição Polícroma da Amazônia e a Tradição Tupi-Guarani. O potencial de trabalhar esses temas e muitos outros ainda foi pouco explorado pela arqueologia. Uma disciplina, ironicamente, com muitos apreciadores dos fermentados.

Agradecimentos

Aos colegas do Arqueotrop (Laboratório de Arqueologia dos Trópicos, MAE-USP), em especial a Eduardo Neves e Cristiana Barreto, assim como a Nigel Smith, que forneceu parte da bibliografia alcoólica. À Lavínia Fávero e à Jaqueline Carou pela revisão.

Notas

- 1 Muitos desses alimentos possuem uma variação de espécies e uma série de nomes científicos, sendo apenas citados os mais comuns.
- 2 O processo é praticamente idêntico para o milho e para a mandioca nas Américas.
- 3 Testes químicos realizados em vasos cerâmicos da mesma época, com forma semelhante à simbolizada nas placas, confirmaram que esses eram utilizados para o consumo de cerveja (McGovern, 2009, p.69).
- 4 Para uma discussão sistemática sobre forma e função dos vasos Tupinambá e Guaranii, ver Corrêa (2009).
- 5 Autores como Viveiros de Castro (2002) e Sztutman (2008) indicam que as crianças Tupinambá não beberiam cauim, uma vez que só as pessoas casadas têm essa permissão.

Entretanto, esses autores talvez tenham cometido uma generalização errônea dos cronistas, uma vez que há exemplos de crianças Tupinambá consumindo cauim, como em um dos retratos clássicos produzidos por de Bry (apud Buarque, 2010, p.169).

- 6 É curioso que o aspecto da comunicação com os antepassados não figura na lista de Hayden (2001) das possibilidades geradas pelas festanças.
- 7 Os Jê são um exemplo de grupos que produziam cerâmica, mas (em geral) não bebidas fermentadas (Sztutman, 2008, p.222). Os grupos Jê do Sul (e.g. Kaingang e Xokleng) seriam uma exceção uma vez que produziam tais bebidas.
- 8 Relacionada aos grupos Tupi-Guarani do sudeste amazônico, nas áreas de entorno, incluindo os interflúvios, do médio e baixo curso dos rios Xingu e Tocantins.
- 9 A não ser que o tradicional vaso com contorno complexo e flange mesial tenha sido utilizado para esse propósito.
- 10 Grupos de língua Tupi que possuem relatos históricos (Acuña, 1994) que os ligam à TPA.

Referências

ABBEVILLE, C. d' *História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975 [1614].

ACUÑA, C. *Novo descobrimento do Grande Rio das Amazonas*. Rio de Janeiro: Agir, 1994 [1641].

ALMEIDA, F. O. *O Complexo Tupi da Amazônica Oriental*. 2008. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008.

_____. *A Tradição Polícroma no Alto Rio Madeira*. 2013. Tese (Doutorado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2013.

ALMEIDA, F. O.; GARCIA, L. G. Aspectos do Espaço Tupinambá. *Revista de Arqueologia*, Belém, v.21, n.2, p.97-119, 2008.

ALMEIDA, F. O.; NEVES, E. G. *Evidências arqueológicas para a origem dos Tupi-Guarani no leste da Amazônia*. Manuscrito não publicado.

ARNAUD, E. Os índios Munduruku e o Serviço de Proteção aos Índios. *Boletim do MPEG, Antropologia*, Belém, v.54, p.1-60, 1974.

BALÉE, W. The ecology of ancient Tupi warfare. In: FERGUSON, R. B. (Ed.) *Warfare, Culture and Environment*. Orlando: Academic Press, 1987. p.241-65.

_____. *Footprints of the Forest: Ka'apor Ethnobotany – the historical ecology of plant domestication by an Amazonian people*. New York: Columbia University Press, 1994.

BANDEIRA, A. M. *Ocupações humanas pré-históricas no litoral maranhense: um estudo de caso sobre o sambaqui Bacanga na ilha de São Luís – Maranhão*. 2008. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008.

_____. Ocupações pré-históricas de pescadores-coletores-caçadores e ceramistas no litoral equatorial amazônico: a antiguidade cerâmica em foco. In: PEREIRA, E.; GUA-

- PINDAIA, V. (Org.) *Arqueologia amazônica 2*, Belém: MPEG, 2010. p.147-72.
- BARTON, C. M. et al. Long term sociology and contingent landscapes. *Journal of Archaeological Method and Theory*, v.11, p.253-95, 2004.
- BOLIAN, C. E. *Archaeological excavations in the Trapecio of Amazonas: the Polychrome Tradition*. 1975. Thesis (PhD. in Anthropology) – University of Illinois. Urbana Champaign, 1975.
- BOWSER, B. J. *The perceptive potter: an ethnographical study of pottery, ethnicity, and political action in Amazonia*. 2002. Thesis (PhD. in Anthropology) – University of California. Santa Barbara, 2002.
- BOWSER, B. J.; PATTON, J. Q. Learning and the transmission of pottery style. In: STARK, M.; BOWSER, B. J.; HORNE, L. (Ed.) *Cultural transmission and material culture*. Tucson: University of Arizona Press, 2008. p.105-29.
- BRAIDWOOD, R. J. (Org.) Did Man Once Live By Beer Alone? *American Anthropologist*, v.55, p.515-34, 1953.
- BROCHADO, J. P. *An ecological model of the spread of pottery and agriculture into Eastern South America*. 1984. Thesis (PhD. in Anthropology) – University of Illinois. Urbana Champaign, 1984.
- _____. A expansão dos Tupi e da cerâmica da Tradição Policroma Amazônica. *Déda-lo*, São Paulo, v.27, p.65-82, 1989.
- _____. What did the Tupinambá Cook in their Vessels? A humble contribution to ethnographic analogy. *Revista de Arqueologia*, v.6, p.40-88, 1991.
- BROCHADO, J. P.; LATHRAP, D. W. *Chronologies in the New World*. Manuscrito não publicado, 1982.
- BUARQUE, A. As estruturas funerárias das aldeias Tupinambá da região de Araruama, RJ. In: PROUS, A.; LIMA, T. A. (Org.) *Os ceramistas Tupiguarani, volume III – eixos temáticos*. Belo Horizonte: Superintendência do Iphan de Minas Gerais, 2010. p.172-79.
- CARNEIRO, R. L. Slash-and-Burn Cultivation among the Kuikuru and its Implications for Cultural Development in Amazon Basin. In: WILBERT, J. (Ed.) *The evolution of cultural systems in native South America: causes and consequences, a symposium*, Antropologica, supplement Publication, 2. Caracas: Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, 1961. p.47-67.
- _____. The History of Ecological Interpretations of Amazonia: does Roosevelt have it right? In: SPONSEL, L. (Ed.) *Indigenous peoples and the future of Amazonia: an ecological anthropology of an endangered world*. Tucson: Tucson Arizona Press, 1995. p.45-70.
- CLASTRES, H. *Terra sem mal*. São Paulo: Brasiliense, 1978.
- CLASTRES, P. *Chronicle of the Guayaki indians*. London: Faber and Faber, 1998.
- CLEMENT, C. R. 1492 and the Loss of Amazonian Crop Genetic Resources II: crop biogeography at contact. *Economic Botany*, v.53, n.2, p.203-16, 1999.
- CLEMENT, C. R. et al. Origin and Domestication of Native Amazonian Crops. *Diversity*, v.2, p.72-106, 2010.

- COIMBRA JUNIOR, C. A. et al. *The Xavante in transitio: health, ecology, and bioanthropology in entral Brazil*. Ann Arbor: University of Michigan Press, 2004.
- CORRÊA, A. A. *Tetama nas matas mineiras: sítios Tupi na microrregião de Juiz de Fora – MG*. 2009. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.
- COSTA, B. L. *Levantamento arqueológico na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã - Estado do Amazonas*. 2012. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2012.
- CUNHA, M. C.; VIVEIROS DE CASTRO, E. B. Vingança e temporalidade: os Tupi-nambá. In: CUNHA, M. C. *Cultura com aspas*. São Paulo: CosacNaify, 2009.
- CYPRIANO, D. A. C. A. Almas, corpos e especiarias: a expansão colonial nos rio Tapajós e Madeira. *Pesquisas – Antropologia*, v.65, p.1-170, 2007.
- DEBOER, W. R. The decorative Burden: design, medium, and change. In: LONGACRE, W. (Ed.) *Ceramic ethnoarchaeology*. Tucson: University of Tucson Press, 1991. p.144-61.
- DEBOER, W. R. The big drink: feast and forum in the upper Amazon. In: DIETLER, M.; HAYDEN, B. (Ed.) *Feasts: archaeological and ethnographical perspectives on food, politics and power*. Tuscaloosa: University of Alabama Press, 2001. p.215-39.
- _____. Ceramic assemblage variability in the Formative of Ecuador and Peru. In: RAYMOND, S.; BURGER, R. L. (Ed.) *Archaeology of Formative Ecuador*. Washington DC: Dumbarton Oaks Research Library and Colletion, 2003. p.289-336.
- DIETLER, M. Theorizing the Feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts. In: DIETLER, M.; HAYDEN, B. (Ed.) *Feasts: archaeological and ethnographical perspectives on food, politics and power*. Tuscaloosa: University of Alabama Press, 2001. p.65-114.
- DOUGLAS, M. A distinctive anthropological perspective. In: DOUGLAS, M. (Ed.) *Constructive drinking: perspectives on drink from anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1987. p.3-15.
- ÉVREUX, Y. d'. *Viagem ao Norte do Brasil*. Rio de Janeiro: Leite Ribeiro, 2002 [1615].
- FAUSTO, C. *Inimigos fiéis: história, guerra e xamanismo na Amazônia*. São Paulo: Edusp, 2001.
- FIGUEIREDO, N. A. Cerâmica arqueológica do rio Itacaiúnas. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Antropologia*, Belém, v.27, p.1-17, 1965.
- FRANÇA, L. B. C. *Caminhos cruzados: parentesco, diferença e movimento entre os Kgwahiva*. 2012. Tese (Doutorado em Antropologia) – Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2012.
- GALLOIS, D. T. *Migração, guerra e comércio: os Waiãpi na Guiana*. São Paulo: FFLCH /USP, 1986. (Série Antropologia, n.15).
- GARCIA, L. G. *Arqueologia na Região dos Interflúvios Tocantins-Xingu: os Tupi do Cateté*. 2012. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2012.
- GOLDSTEIN, D. J. et al. You are what you drink: a sociocultural reconstruction of

Pre-Hispanic Fermented Beverage Use at Cerro Baúl, Moquegua, Peru. In: JENNINGS, J.; BOWSER, B. J. (Ed.) *Drink, power, and society in the Andes*, Gainesville, University Press of Florida, 2009. p.133-66.

HARNER, M. *The Jívaro: people of the Sacred Waterfalls*. Berkeley: University of California Press, 1972.

HAYDEN, B. Nimrods, piscators, and planters: the emergence of food production. *Journal of Anthropological Archaeology*, v.9, p.31-69, 1990.

_____. The emergence of prestige technologies and pottery. In: BARNETT, W. K.; HOOPES, J. (Ed.) *The emergence of pottery*. Washington DC: Smithsonian Institution Press, 1995. p.257-65.

_____. Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting. In: DIETLER, M.; HAYDEN, B. (Ed.) *Feasts: archaeological and ethnographical perspectives on food, politics and power*. Tuscaloosa: University of Alabama Press, 2001. p.23-64.

HECKENBERGER, M. J. Rethinking the Arawakan diaspora: hierarchy, rationality, and the Amazonian Formative. In: HILL, J.; SANTOS-GRANERO, F. (Ed.) *Comparative Arawakan Studies: rethinking language family and culture area in Amazonia*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2002. p.99-122.

_____. *The ecology of power: culture, place, and personhood in the southern Amazon, A.D. 1000-2000*. New York: Routledge, 2005.

HERIARTE, M. *Descrição do estado do Maranhão, Pará, Corupá e Rio das Amazonas*. Viena: Carl Gerold, 1874.

HILL, J.; SANTOS-GRANERO, F. Introduction. In: HILL, J.; SANTOS-GRANERO, F. (Ed.) *Comparative Arawakan Studies: rethinking language family and culture area in Amazonia*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2002. p.1-22.

HODDER, I. *La interpretación in arqueología: corrientes actuales*. Barcelona: Critica, 1994.

HORNBORG, A.; HILL, J. H. Introduction: ethnicity in ancient Amazonia. In: _____. (Ed.) *Reconstructing past identities from archaeology, linguistics, and ethnohistory*. Boulder: University of Colorado Press, 2011. p.1-27.

JENNINGS, J.; BOWSER, B. J. Drink, power and society in the Andes: an Introduction. In: _____. (Ed.) *Drink, power and society in the Andes*. Gainesville: University Press of Florida, 2009. p.1-27.

JENNINGS, J.; CHATFIELD, M. Pots, brewers, and hosts: women's power and the limits of Central Andean Feasting. In: JENNINGS, J.; BOWSER, B. J. (Ed.) *Drink, power and society in the Andes*. Gainesville: University Press of Florida, 2009. p.200-31.

KARSTEN, R. *The head-hunters of western Amazonia*. Helsingfors: Finska vetenskaps-societeten, 1935.

KATZ, S. H.; VOIGHT, M. M. Bread and beer: the early use of cereals in human diet. *Expedition*, v.28, n.2, p.23-34, 1986.

LADEIRA, M. E. Uma aldeia Timbira. In: NOVAES, S. C. (Org.) *Habitaciones indígenas*. São Paulo: Nobel; Edusp, 1983.

LATHRAP, D. W. *The upper Amazon*. Southhampton: Themes & Hudson, 1970.

- LEWIS-WILLIAMS, D. *The mind in the cave: consciousness and the origins of art*. London: Thames & Hudson, 2002.
- LIMA, T. S. *Um peixe olhou para mim: o povo Yudjá e a perspectiva*. São Paulo: Unesp; Rio de Janeiro: ISA/NuTi, 2005.
- MAGALHÃES, A. B. B. *Relatório apresentado ao Sr. Coronel Candido Mariano da Silva Rondon, Chefe da Comissão Brasileira / pelo capitão Amílcar Armando Botelho de Magalhães*. Rio de Janeiro: s. n., 1916.
- McGOVERN, P. E. *Uncorking the past: the quest for wine, beer, and other alcoholic beverages*. Berkley: University of California Press, 2009.
- MEGGERS, B. J. Vegetation fluctuation and prehistoric cultural adaptations in Amazonia: some tentative correlations. *World Archaeology*, v.8, n.3, p.287-303, 1977.
- _____. Archaeological and ethnographic evidence compatible with the model of forest fragmentation. In: PRANCE, G. (Ed.) *Diversification in the tropics*. New York: Columbia University Press, 1982. p.483-96.
- _____. *Amazônia: a ilusão de um paraíso*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1987.
- MELLO, A. A. S.; KNEIP, A. Evidências linguísticas que apontam para a origem dos povos Tupi-Guarani no leste amazônico. In: INTERNATIONAL CONGRESS OF AMERICANISTS, 52; Sevilha, 2006.
- MENÉNDEZ, M. Uma contribuição para a etno-história da Área Tapajós-Madeira. *Revista do Museu Paulista*, v.XXVIII, p.289-388, 1981/1982.
- MÉTRAUX, A. *A religião dos Tupinambá: e suas relações com as demais tribos Tupi-Guaranis*. São Paulo: Nacional, 1979.
- MILLER, E. T. *História da cultura indígena do Alto-Médio Guaporé (Rondônia e Mato Grosso)*. 1983. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Pontifícia Universidade Católica. Porto Alegre, 1983.
- _____. A Cultura cerâmica do tronco Tupi no alto Ji-Paraná, Rondônia, Brasil: algumas reflexões teóricas, hipotéticas e conclusivas. *Revista Brasileira de Linguística Antropológica*, Brasília, v.1, n.1, p.35-136, 2009.
- MONTAIGNE, M. *Dos canibais*. São Paulo: Alameda, 2009.
- MORRIS, I. *Archaeology as cultural history*. Oxford; Malden: Blackwell, 2000.
- MÜLLER, R. P. *Os Asurini do Xingu: história e arte*. Campinas: Editora da Unicamp, 1990.
- NEUMANN, M. A. *Ñande Rekó: diferentes jeitos de ser Guarani*. 2008. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2008.
- _____. Distribuição das marcas de uso e especificidades funcionais para a cerâmica Guarani Pré-Colonial. *Revista de Arqueologia*, v.1, p.52-65, 2010.
- NEVES, E. G. Ecology, ceramic chronology and distribution, long-term history, and political change in amazonian floodplain. In: SILVERNAN, H.; ISBELL, W. H. (Ed.) *Handbook of South American Archaeology*. New York: Springer, 2008. p.359-78.
- NEVES, E. G. *Sob os tempos do Equinócio: oito mil anos de história na Amazônia Cen-*

- tral (6.500 AC – 1.500 DC). 2012. Tese (Livre-Docência) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2012.
- NOELLI, F. S. *Sem Tekohá não há Tekó: em busca de um modelo etnoarqueológico da Aldeia e da Subsistência Guarani e sua aplicação a uma Área de Domínio no Delta do Rio Jacuí-RS*. 1993. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Pontifícia Universidade Católica. Porto Alegre, 1993.
- _____. As hipóteses sobre o centro de origem e rotas de expansão dos Tupi. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v.39, n.2, p.7-53, 1996.
- _____. The Tupi: explaining origin and expansions in terms of archaeology and the historical linguistics. *Antiquity*, v.72, n.2, p.648-63, 1998.
- NOELLI, F. S.; BROCHADO, J. P. O Cauim e as beberragens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. *Revista do MAE*, São Paulo, v.8, p.117-28, 1998.
- OLSEN, K.; SCHAAL, B. Evidence on the origin of cassava: phylogeography of *Manihot esculenta*. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, v.96, p.5586-91, 1999.
- PEREIRA, E. et al. A tradição Tupiguarani na Amazônia. In: PROUS, A. P.; LIMA, T. A. (Org.) *Os ceramistas Tupiguarani, I*. Belo Horizonte, Sigma, 2008. p.49-66.
- PROUS, A. P. A pintura em cerâmica Tupiguarani. In: PROUS, A. P.; LIMA, T. A. (Org.) *Os ceramistas Tupiguarani, II*. Belo Horizonte: Sigma, 2010. p.113-216.
- RAPPAPORT, R. A. *Ritual and religion in the making of humanity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.
- RICE, P. On the origins of oottery. *Journal of Archaeological Method and Theory*, v.6, n.1, p.1-54, 1999.
- RINDOS, D. *As origens da agricultura: uma perspectiva evolutiva*. Orlando: Academic Press, 1984.
- ROBRAHN-GONZÁLEZ, E. M. *A ocupação ceramista pré-colonial do Brasil central: origens e desenvolvimento*. 1996. Tese (Doutorado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 1996.
- RODRIGUES, A. D. Relações internas na família linguística Tupi-Guarani. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v.27-28, p.33-53, 1984/1985.
- ROE, P. G. *Cumancaya: archaeological excavation and ethnographic analogy in the Peruvian Montaña*. 1973. Dissertation (PhD in Anthropology) – University of Illinois. Urbana-Champaign, 1973.
- ROE, P. G. *The cosmic zygote: a cosmology in the Amazon Basin*. New Brunswick: Rutgers University Press, 1982.
- ROOSEVELT, A. C. Early pottery in the Amazon: twenty years of scholarly obscurity. In: BARNETT, W. K.; HOOPES, J. W. (Ed.) *The emergence of pottery: technology and innovation in ancient society*. Washington; London: Smithsonian Institution Press, 1995. p.115-31.
- _____. The maritime-highland-forest dynamic and the origins of complex society. In: SALOMON, F.; SCHWARTZ, S. (Ed.) *History of the native peoples of the Americas: South America*. New York: Cambridge University Press, 1999. p.264-349.

- ROOSEVELT, A. C. et al. Eighth Millennium pottery from Prehistoric Shell Midden in the Brazilian Amazon. *Science*, v.254, p.1621-24, 1991.
- SANTOS-GRANERO, F. The Arawakan Matrix: ethos, language, and history in native South America. In: HILL, J.; SANTOS-GRANERO, F. (Ed.) *Comparative Arawakan studies: rethinking language family and culture area in Amazonia*. Urbana; Chicago: University of Illinois Press, 2002. p.25-50.
- SCHAAN, D. P.; SILVA, W. F. V. O povo das águas e sua expansão territorial: uma abordagem regional de sociedades pré-coloniais na Ilha de Marajó. *Revista de Arqueologia*, Belém, v.17, p.13-32, 2004.
- SCHMITZ, P. I. Migrantes da Amazônia: a tradição Tupiguarani. *Arqueologia do RGS, Brasil – Documentos*, São Leopoldo, v.5, p.31-66, 1991.
- SILVEIRA, M. I. et al. Sequência cronológica de ocupação na área do Salobo (Pará). *Revista de Arqueologia*, Belém, v.21, n.1, p.61-84, 2008.
- SIMÕES, M. F. Coletores-pescadores do litoral do salgado (Pará): nota preliminar. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goedi, Antropologia*, Belém, v.78, p.1-26, 1981.
- SIMÕES, M. F. et al. Achados arqueológicos no baixo rio Fresco (Pará). *Publicações Avulsas*, Belém, v.20, p.113-41, 1973.
- SOARES DE SOUZA, G. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2001 [1587].
- SOARES-PINTO, N. S. *Do poder do sangue e da Chicha: os Wajurú do Guaporé (Rondônia)*. 2009. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2009.
- STADEN, H. *Dois viagens ao Brasil*. São Paulo: Edusp, 1974 [1557].
- STAHL, P. *Tropical forest cosmology: the cultural context of the early Valdivia occupations at Llama Alta*. 1984. Thesis (PhD. in Anthropology) – University of Illinois. Urbana-Champaign, 1984.
- STANDAGE, T. *A history of the world in 6 glasses*. New York: Walker, 2005.
- STEINEN, K. von den. *Brasil Central*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1942.
- STEWART, J.; MÉTRAUX, A. Tribes of the Peruvian and Equatorial Montaña. In: STEWARD, J. (Ed.) *Handbook of South American Indians III*. Washington: Government Printing Office, 1948. p.535-656.
- SZTUTMAN, R. Cauim, substância e efeito: sobre o consumo de bebidas fermentadas entre os ameríndios. In: LABATE, B. C. et al. (Ed.) *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: EDUFBA, 2008. p.219-50.
- TAMANAHARA, E. K. *Ocupação policroma no baixo e médio rio Solimões, Estado do Amazonas*. 2012. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2012.
- TAYLOR, A. C. The Western Margins of Amazonia from the early Sixteenth Century to the early Nineteenth Century. In: SALOMON, F.; SHWARTZ, S. B. (Ed.) *The Cambridge history of native peoples of the Americas, v.III: South America (pt. 2)*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. p.188-256.
- THEVET, A. *As singularidades da França Antártica*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.

- VIVEIROS DE CASTRO, E. B. *A inconstância da alma selvagem*. São Paulo: Cosac & Naify, 1986.
- _____. *Araweté: os deuses canibais*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.
- WEBER, R. L. R. *Caimito: an analysis of the late prehistoric culture of the central Ucayali*. 1975. Thesis (PhD in Anthropology) – University of Illinois. Urbana-Champaign, 1975.
- WEISS, G. Campa cosmology. *Ethnology*, v.11, n.2, p.157-72, 1972.
- WENZEL, E. G. *Em torno da Panela Apiaká*. 1986. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 1986.
- WHITEHEAD, N. L. Native people confront colonial regimes in Northeastern South America (c. 1500-1900). In: SALOMON, F.; SHWARTZ, S. B. (Ed.) *The Cambridge history of native peoples of the Americas, v.III: South America (pt. 2)*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. p.382-442.
- ZEDEÑO, M. N.; BOWSER, B. J. The Archaeology of Meaningful Places. In: BOWSER, B. J.; ZEDEÑO, M. N. (Ed.) *The archaeology of Meaningful Places*. Salt Lake City: University of Utah Press, 2009. p.1-14.
- ZEIDLER, J. A. La etnoarqueología de una vivienda Achuar y sus implicaciones arqueológicas. *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, v.3, p.155-93, 1983.
- ZIMPEL NETO, C. A. *Na direção das periferias extremas da Amazônia: Estudo da Arqueologia na Bacia do Rio Jiparaná, Rondônia*. 2009. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

RESUMO – O consumo de bebidas fermentadas é geralmente negligenciado pela literatura arqueológica, que trata a questão como tema de interesse secundário (recreativo) na história das populações humanas. Entretanto, a literatura etnográfica das sociedades indígenas das terras baixas sul-americanas indica exatamente o oposto: é o alimento vegetal sólido e não alcoólico que tende a possuir um papel secundário na vida cotidiana e ritualística de diversos coletivos. Os dados arqueológicos aprofundam temporalmente essa relação entre o ser humano e os fermentados. Além disso, os vasos cerâmicos arqueológicos utilizados para o preparo e consumo desses fermentados são fundamentais para a compreensão de processos e eventos históricos que modelaram a dispersão de uma série de grupos pelo continente.

PALAVRAS-CHAVE: Bebidas fermentadas, Cerâmica arqueológica, História dos Tupi-Guarani.

ABSTRACT – The consumption of alcoholic beverages is traditionally neglected in the archaeological literature, which treats the issue as a theme of secondary interest in the history of human populations. However, the ethnographic literature of the indigenous populations of the South American lowlands points exactly to the opposite: it is the solid non-alcoholic vegetal food which has a secondary role in daily and ritualistic life

of various collectives. The archaeological data provides chronological depth to the relation between the human being and alcoholic beverages. Moreover, the archaeological pots used for the preparation and consumption of these beverages are fundamental to the understanding of historical processes and events which modeled the dispersion of a series of groups across the continent.

KEYWORDS: Fermented drinks, Archaeological pottery, History of the Tupi-Guarani.

Fernando Ozorio de Almeida é docente do Departamento de Arqueologia da Universidade Federal de Sergipe (Darq-UFS). Bacharel em História (FFLCH-USP), mestre e doutor em Arqueologia (Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo). É membro do Arqueotrop (Laboratório de Arqueologia dos Trópicos, MAE-USP). @ – fernandozorio@hotmail.com

Recebido em 20.2.2015 e aceito em 12.3.2015.

¹ Departamento de Arqueologia, Universidade Federal de Sergipe, Aracaju/SE, Brasil.