

A MULHER E O VINHO

JÔ BENETTON

*"De fato, sem vinho onde haveria amor?
Que encanto restaria aos homens infelizes?"
Eurípides, As bacantes, Macedônia, 405 aC.*

Dez dias e dez noites Midas cuidou de Sileno, que andara bebendo muito, e depois o devolveu a Dionísio que, agradecido, deu a Midas o direito de escolher a recompensa que desejasse. Midas pediu que tudo em que tocasse fosse imediatamente transformado em ouro. Ao tomar um cálice de vinho, o líquido precioso desceu-lhe pela garganta como se fosse também ouro derretido. Foi neste momento que Midas percebeu sua sorte, ficando consternado e tomado de uma aflição sem precedentes.

Para muitos de nós, a preciosidade do vinho é mais apreciada do que a do ouro. Sendo eu mulher, entretanto, esta escolha pode até parecer estranha. No curso da história, foi permitido às mulheres experimentar sempre o poder embriagador do ouro, mas para a embriaguez do vinho, que libera o amor e cura os infelizes, sempre houve restrições. E elas acontecem desde o "tempo longo" (Braudel, 1979).

Certo dia Dionísio, o filho de Zeus e Semêle, quando ainda era adolescente, colheu alguns cachos de uvas maduros. Depois espremeu as frutas sobre taças de ouro e repetidas vezes bebeu o suco em companhia de sátiros e ninfas. O vinho, recém-nascido, provocou uma dança eufórica ao som dos címbalos, embriagando a todos que, exauridos, caíram por terra desfalecidos.

A partir daí as festas dionisíacas começaram a ser celebradas e a mais antiga delas, a das flores, acontecia nos dias 11, 12 e 13 do mês Antestérion, em fins de fevereiro e início de março. Essa festa primaveril era também denominada de festa sagrada do vinho. No primeiro dia o ritual simbolizava o abrir dos tonéis, no segundo era o de derramar o vinho, para deleite dos beberrões, e por último, no meio do regozijo da festa do vinho novo, acontecia a homenagem aos mortos.

Eram três dias de ékstasis. Brandão (2002) conta que esse êxtase, nas festas dionisíacas, “constituíam uma libertação de interditos, de tabus, de regulamentos e convenções de ordem ética, política e social, o que explica, consoante Mircea Eliade, a adesão maciça das mulheres às festas de Dionísio. E, em Atenas, nada mais reprimido e humilhado que a mulher.” Se o deus nessa orgia libertária se casava com “todas as mulheres da pólis Atenas, apenas as possuídas se apossavam da mania, isto é, da loucura sagrada da comunhão com o deus. As bacantes, adoradoras de Dionísio, eram as mulheres que ipso facto participavam das festas e, para tanto, bebiam o novo vinho. Provavelmente, às demais mulheres de Atenas era dado o direito apenas de sentir a presença do deus através de seus próprios desejos libidinais e de liberdade, pela fantasia e imaginação provocadas pelo simples conhecimento da existência desses bacanais campestres. Trata-se desde aqui de considerar a mulher como capaz de desejar, de poder sair de si e entrar em êxtase e gozo.”

Temos então o começo de uma história que pode ser considerada infeliz pelo simples fato de sabermos que, às mulheres em geral, desde lá longe, não era dado o direito de usufruir do precioso sabor e dos felizes resultados de beber vinho. Tento caminhar para um tempo médio, e descubro que posso ficar tão infeliz como pode ser o resultado deste meu trabalho, pois não encontro em lugar algum uma referência de que as mulheres índias nativas do Brasil, nos idos de 1500, bebiam os vinhos que produziam com as frutas variadas e típicas da terra.

Câmara Cascudo (1898), tratando das “bebidas inebriantes” do Brasil entre os séculos XVI e XVII, conta que o primeiro informe sobre o processo de se obter bebidas fermentadas de frutas nativas foi feito em 1554 pelo prisioneiro alemão Hans Staden. A primeira frase de Staden é altamente significativa a respeito do lugar das mulheres na sociedade indígena: “As mulheres é que faziam também as bebidas.” Elas só não participavam das atividades de caça e de pesca, prerrogativas dos homens. Das demais atividades da aldeia, eram elas as responsáveis diretas.

Câmara Cascudo denomina de “vinhos” as bebidas fermentadas de frutos, sementes e raízes. Havia inicialmente os “vinhos” de caju, ananás, jenipapo e os das raízes da mandioca. O processo de obtenção desses “vinhos” tinha como primeira etapa a mastigação dos frutos pelas mulheres moças e velhas. Segundo Buarque de Holanda, “um

serviço em que empregavam todos que estavam na casa". Quando mastigado, por exemplo, o caju tinha a massa resultante colocada numa vasilha à parte para ser fervida. Após essa primeira fervedura era acrescentada muita água para a segunda fervedura. Colocado em potes vedados, esse líquido era enterrado no solo por alguns dias para a fermentação, tornando-se uma bebida forte e densa denominada de cauim.

Nos primórdios do Brasil, por volta de 1537, o cauim era feito pelos tupinambás com raízes de mandioca, e também eram as mulheres as responsáveis pelo manuseio e fabricação da bebida, de acordo com Léry: "Voltando ao meu assunto, antes de falar nas carnes, peixes, frutas e outros mantimentos bem diversos dos da Europa, direi qual a bebida que usam os selvagens e o modo de fazê-la. Cumpre, desde logo, notar que os homens não se envolvem em maneira nenhuma na preparação da bebida, a qual, como a farinha, está a cargo das mulheres. As raízes de aipim e mandioca, que servem de principal alimento aos selvagens, são também utilizadas no preparo de sua bebida usual. Depois de as cortarem em rodela finas, como fazemos com os rabanetes, as mulheres as fervem em grandes vasilhas de barro cheias de água, até que amoleçam; tiram-nas então do fogo e as deixam esfriar. Feito isso acocoram-se em torno das vasilhas e mastigam as rodela jogando-as depois em outra vasilha, em vez de as engolir, para uma nova fervura, mexendo-as com um pau até que tudo esteja bem cozido. Feito isso, tiram do fogo a pasta e a põem a fermentar em vasos de barro de capacidade igual a uma meia pipa de vinho de Borgonha. Quando tudo fermenta e espuma, cobrem os vasos e fica a bebida pronta para o uso. Esses vasos têm o feitio das grandes cubas de barro nas quais vi fazer-se a lixívia em alguns lugares do Bourbonais e da Auvergne; são entretanto mais estreitos no alto que no bojo. Fazem o mesmo com a avatí, a fim de preparar uma bebida de milho. São as mulheres como já disse, que tudo fazem nessa preparação, tendo os homens a firme opinião de que se eles mastigarem as raízes ou o milho a bebida não sairá boa. Consideram tão indecente ao seu sexo meter-se neste trabalho quanto nós consideraríamos indecente que os camponeses seminus da Bresse ou de outras regiões pegassem na roca para fiar. Os selvagens chamam essa bebida cauim, é turva e espessa como borra e tem como que o gosto do leite azedo. Há cauim branco e tinto tal qual o vinho."

Em todo esse processo, a tarefa é uma ocupação feminina destinada à festas dos homens. Nestas, quando bebiam, os homens assentavam-se ao redor dos potes, enquanto as mulheres ofereciam-lhes a bebida. Semelhante às festas dionisíacas, em três dias de comemoração depois

da colheita, os indígenas bebiam o "vinho" como uma função social, onde a solenidade em si era a motivação indispensável. No havia o desejo íntimo ou individual de consumo da bebida. A diferença em relação aos gregos antigos, entretanto, é que nestas solenidades eles não dançavam com as possuídas, e sim com as que serviam e as que tinham donos.

Não muito diferente disto aconteceu com os escravos trazidos da África, desde o século XVI até o século XIX. Eles trouxeram de lá o "vinho" de milho fermentado e, com a mesma técnica, fizeram um novo "vinho" de cana de açúcar chamado de garapa. Hoje a garapa é o suco fresco da cana, sem a fermentação e o cozimento. As mulheres faziam esses "vinhos", que eram servidos nos rituais de macumbas, candomblés e xangôs. Os cronistas da época relatam que eles não comiam enquanto bebiam e que executavam bailados coletivos, cantando em uníssono. Se as mulheres bebiam, não há referência, mas é certo que participavam como as possuídas das danças e cantos. Nos rituais afro-brasileiros de hoje, homens e mulheres bebem, dançam e cantam até serem possuídos pelas entidades espirituais.

As primeiras parreiras no Brasil datam de 1531, ainda no início da colonização e época das primeiras capitânicas hereditárias, a partir de mudas de vinha originárias das ilhas dos Açores. Há notícias desse cultivo de uvas nas capitânicas de São Vicente e da Bahia, em 1567. A partir daí a fabricação doméstica, de inferior qualidade, pouca quantidade e quase sem nenhuma aceitação, espalha-se pelas regiões Sul e Sudeste do país.

O vinho dos brancos, como escrevem muitos cronistas, chegou ao Brasil com os portugueses e foi hegemônico durante 300 anos. Feitos de uva, fruta não existente no país, atravessavam o Atlântico em barris e pipas, e eram depois acondicionados em frascas e peloreiras, isto é, botijas de barro grosso, grandes e afuniladas. Dizia-se em Portugal que "vinho era sangue" e por isso, eventualmente, era servido aos escravos doentes e nunca aos nativos indolentes.

Ao contrário dos índios e escravos, os portugueses postulavam que beber sem comer era coisa de bêbados. O vinho era então a bebida da mesa e dos homens. Talvez a facilidade de fazer sucos muito saborosos das frutas frescas brasileiras fez com que os homens e principalmente

as mulheres da corte os sorvessem à mesa, como entradas e mesmo no decorrer dos dias quentes do Brasil.

Semelhante à repressão sofrida pelas atenienses, as portuguesas tinham apenas deveres postulados e mesmo impostos pelo catolicismo, em relação aos seus homens, ao reino e ao lar. As poucas referências encontradas sobre as mulheres e o vinho, no período colonial, são relativas à prática da medicina. Por exemplo: Natália Josefa, em 1574, era uma benzedeira portuguesa que cozia beberagens de ervas nativas em vinho branco para tratar das doenças de mulheres. Nos idos de 1700, Antonio Ferreira preconizava que vinho, para as mulheres, só como medicamento, e nunca como alimento.

Na "Ancora Medicinal", dos tempos de Dom João VI, as mulheres amas-de-leite não podiam beber vinho, pois este podia provocar "usagres, comichões e pústulas nos meninos em aleitamento." No máximo o vinho doce, crasso e negro poderia ser usado para engordar pessoas magras, pois contém muitos nutrientes.

Os licores, a maioria deles franceses e vindos de Portugal no século XVIII, também tiveram seus derivados no Brasil, manipulados domesticamente, como o de jenipapo, por exemplo. Não eram considerados "bebidas de homens", eram servidos em garrafinhas, em bailes pobres, para as "damas mais afoitas".

Entre 1890 e 1930, enfrentando muitas dificuldades e resistências, as mulheres brasileiras começaram a sair de casa para o trabalho em fábricas. Em 1888, a primeira leva de imigrantes italianos chega ao Brasil, dirigindo-se especialmente para São Paulo e para o Rio Grande do Sul. Vinham para trabalhar nas lavouras de café, mas logo começaram a desenvolver sua própria lavoura de subsistência em terras cedidas por empréstimo.

Na região colonial italiana no Estado do Rio Grande do Sul, vindos principalmente da Lombardia, Vêneto e Trentino, os italianos logo implantaram uma pequena produção vinícola, com suas economias alicerçadas na aquisição e produção em pequenas propriedades rurais. Cenni (2003), afirma: "Pão e vinho, trigo e vinha, eis o binômio

sagrado para todo mediterrâneo que os imigrantes italianos transplantaram para o Brasil.”

Com a melhora da qualidade e aceitação do vinho doméstico no Rio Grande do Sul, surgiram as cantinas, os primitivos engenhos movidos a água, as serrarias a vapor e pequenas fabricas metalúrgicas. Os agricultores italianos receberam um importante apoio do governo gaúcho em 1899, com a montagem do primeiro Laboratório Enológico.

Por essa época, os imigrantes italianos de São Paulo, entre os pés de cafés, nas encostas dos montes, plantavam em fileiras suas vinhas, que, pelo clima, pela terra e pelas condições de cultivo resultavam num vinho de pior qualidade que os do Rio Grande do Sul. Mas isto não fez com que o sagrado binômio fosse abandonado. Pelo contrário, ele se espalhou pelas mesas de pobres e ricos, nas cantinas e restaurantes, criando novas solenidades que homenageavam a si próprios, como as festas do vinho, do pão e do vinho, da polenta.

Outras eram as festas dos santos padroeiros da tradição italiana que, regadas a queijo, vinho, massas, polenta, aves e lingüiças, se estendem até hoje por todo o Estado paulista. O mais interessante é que, por tradição, e não só nas festas mas também na mesa, e por motivo de prazer as mulheres bebiam e bebem vinho. Pelo menos foi assim que aprendi a beber, gostar e usufruir os prazeres do vinho.

Sendo eu descendente desses imigrantes, por lado de pai e de mãe, entendo lavoura de subsistência como aquela que tem milho para o fubá, horta para o feijão branco, legumes e verduras, arroz graúdo para o risotto, frutas para as conservas, uva para o vinho, além, é claro, da criação de subsistência das carnes para assados e salsicci, sem esquecer o leite para os queijos e sem falar da farinha para pasti, que só no Rio Grande do Sul, por causa do clima, pode ser cultivada.

Mesmo não sendo ideal para o cultivo da vinha em São Paulo, vivi entre a cultura da vinha e do vinho, como aconteceu com muitos amigos meus. Há entre eles alguns que têm relíquias preciosas em garrafas de vinhos feitos pelos avós ou bisavós, nas primeiras décadas do século passado.

Quem olha para este vértice de nossa história da alimentação é

Câmara Cascudo. O vinho, integrante alimentar de subsistência e resistência do italiano, se "infiltrou pela população brasileira, em todas as paragens, em todas as classes e em todas economias aquisitivas". Entre as delícias introduzidas pelos italianos está o vinho com queijo na hora da sobremesa, tão comum na Europa. As festas elegantes, no inverno de São Paulo, têm como tradição o "queijo e vinho" e só isso. É queijo e vinho de primo, queijo e vinho de secondo, e queijo e vinho de postre.

Onde encontrar entretanto, registros sobre a mulher e o vinho que não sejam de passagem, como se só de passagem, e não por prazer ou gosto, as mulheres bebessem vinho? Procurei em muitos escritos e principalmente na história das mulheres imigrantes italianas, porque sei que elas gostam e bebem vinho. Percorri até panfletos e materiais publicitários, e o que encontrei foi pouco perto do que vivi.

Um dos registros de um vinho diz de um qualificado de "feminino" encontrado no Brasil é do Nordeste do país, onde existe, segundo Souto Maior, o vinho de laranja que, inacreditavelmente, não tem teor alcoólico algum. Em Comeres e bebes do Nordeste, é citada uma receita recifense, de Denise Wanderley Cadete: "Espremem-se 50 laranjas do tipo comum e coa-se o suco num pano ralo. Põe-se, em seguida, o caldo das laranjas num pote de barro com um quilo de açúcar. Amarra-se um pano na boca do pote e deixa-se ficar durante 25 dias. Depois, filtra-se o vinho que, se ficar guardado durante alguns meses, fica da mesma cor e com o mesmo gosto do vinho feito com uva."

Sem melhores registros, recorro então à minha memória e aos longos papos depois de manjarem, mas ainda regado a vinho, com minhas tias Lourdes, Gina e Tere, as irmãs do meu pai e do tio Archimédes, marido de minha tia Lourdes.

Resta-me fazer com alegria e entusiasmo relatos compostos nesses encontros, um estudo de caso. Um caso localizado no tempo curto, fins do século XIX e início do século XX, quando o Brasil recebeu as

mulheres italianas fortes e consistentes de corpo e caráter tanto para a construção dos Estados do Sul e do Sudeste do Brasil, como para deixar de herança para nós, mulheres da terceira geração, podermos usufruir o gosto e o gozo do vinho.

Tudo começa quando, nos idos de 1950, "comíamos vinho". A expressão mais correta para o que acontecia é essa mesma. Na grande mesa da cozinha, que cabia quase todos os doze filhos, noras e genros, a polenta na grande tábua redonda e os grandes pães sovados feitos no dia, por isso ainda mornos, ocupavam grande parte do centro da mesa, onde se espalhavam também as carnes, principalmente as de porco e as aves. As garrafas de vinho, quando existiam, não ocupavam muito espaço, mas o enfeitavam entre os vários tons de verdes das múltiplas saladas de verduras. Quando elas não estavam aparentes era porque ninguém tinha tido tempo ou vontade de passá-lo do garrafão de cinco litros para as garrafas, esses ficavam no chão apoiados nos pés do meu avô ou nos de algum dos filhos mais velhos.

Como todos os alimentos, o vinho era feito em casa. Num terreno de 70.000 metros quadrados, cuidadosamente preparado para resistir ao calor (a constituição do solo era pouco calcário e com muita chuva), eram cultivadas as vinhas do tipo Jaca, Americana e Santa Maria. Segundo minhas tias Lourdes e as lindas gêmeas Tere e Gina, minhas "memórias" as das contadeiras de "causos", a quantidade de uvas colhidas era tanta que os vizinhos, também imigrantes italianos, mas pouco determinados a plantar uvas em condições tão difíceis, roubavam parte desse plantio que lhes dava uma boa porção de vinho para ser consumido durante um ano. O nosso vinho, quando de safra boa, era deixado para envelhecer na "cantina", cômodo da casa que funcionava como despensa e adega.

O vinho feito em casa, como dizemos até hoje, era encorpado, seco e de buquê frutado, e era bebido por homens e mulheres. Lembro-me de recentemente, isto é, há uns vinte anos, quando minha avó, já perto dos 90 anos, por queixar-se muito de dores e das coisas "erradas" que fazíamos, teve um psiquiatra chamado à sua residência e que insistiu em que ela deixasse de beber vinho e café, e que fizesse atividades, numa proposta de terapia ocupacional. Dizem que nessa hora ela perguntou a ele se conhecia Jô Benetton e ele disse que sim, e devolveu a ela a pergunta, ao que ela respondeu que eu era sua neta e que ela iria se consultar comigo. Bem a receita da terapeuta ocupacional foi que ela não precisava aumentar sua produção de

croché, nem das colchas de patchwork, e tratamos desse assunto num daqueles almoços de domingo regado a muito vinho e concluído com um café forte que se repetiu às três horas, acompanhado de crostole.

Mas, voltando ao "comer vinho", na minha família, homens, mulheres e crianças bebiam e bebem vinho por prazer. Ele pode ser servido a qualquer hora e por qualquer motivo. No café da manhã, é uma delícia misturar o vinho branco e seco na calda grossa do doce de pêra, muito cozida, a ponto de ficar vermelha, e degustá-la aos bocados com uma colher grande, para sorver juntos o vinho e a calda. Na ceia, no fim de noite, entre os preparativos para os prazeres da cama e os bons sonhos, um vinho leve completa a última refeição de peixes em conserva, azeitonas, cebolas, tomates e queijos.

Agora, enfim o comer vinho. Em casa de meus nonos não me lembro de ter tomado sangrias ou vinhos misturados à sucos de frutas. Lembro-me sim, não de mim mesma, mas dos irmãos e primos menores, antes da primeira dentição, de ter nacos de pão de peito, molhados em vinho tinto e dado para chupar as pontinhas amolecidas. Com certeza todos nós comemos vinho assim, tanto é que em casa de meus pais todos até hoje fazemos isso, até com uma certa "fissura". Quando o vinho é muito bom e bastante frutado e incorporado, com um bom Bourdeaux por exemplo, não resistimos a esta desfeita aos mais elegantes experts franceses.

Há também as formas de comer vinho que conservamos até hoje. Nosso principal tempero para as carnes e aves é a vinha d'alho. Todas as minstras no inverno são temperadas na mesa com vinho e no preparo dos molhos para saladas a proporção entre vinho e vinagre é de 50%. Os risotos e ragus, molhos para as pastas, tem desde o início da preparação o vinho pingado, da mesma forma que se usa a brodo.

Assim comemos e bebemos vinhos. Talvez em algum momento tenha havido alguma censura em relação ao bebe-lo e provavelmente não tenha sido com meu pai, pois o que me lembro que a primeira vez que fiquei bêbada foi com ele numa mesa de jogo de cartas. Talvez tenha sido minha mãe, pois estava sempre preocupada com alcoolismo, alias com qualquer coisa que fugisse ao seu controle. Porém, ao mesmo tempo, ela tinha papilas gustativas absolutas. Comparávamos assim o seu dom em relação ao vinho com o ouvido absoluto para a música.

Ela era quem provava e para nós qualificava os vinhos. Entretanto, não concordávamos muito com seu gosto pessoal, sua preferência era para os vinhos franceses da Alsacia.

Em casa dos nonos, houve restrições para meu nono que passou a ficar bêbedo a partir de começar a beber cachaça. Esta sim sempre sofreu restrições de toda a família.

Felizmente não havia controle, após os grandes almoços e festas, pois com a desculpa de ajudar a fazer a limpeza, nós, quando crianças e adolescentes, "limpávamos" os restos de vinho das taças dos adultos.

O vinho era mais do que ai esta. Até hoje as mulheres da família bebem vinho do Porto durante o período da amamentação. Em casa como somos em seis filhos, três ou quatro caixas de vinho eram importadas por ano durante um período de 10 ou 12 anos.

Tia Lourdes me conta que no período do inverno, na fazenda, quando a lavagem de roupas grandes era ainda feita no ribeirão suas irmãs e ela roubavam uma garrafa de vinho da cantina para esquentar o corpo uma vez que a friagem das pernas era impossível de aguentar com as saias levantadas presas na cintura e com água até as coxas.

Tia Gina apesar de muito discreta decidiu um pouco envergonhada que deveria fazer para mim uma revelação do que até então era segredo. Diz ela que era a única piolhenta da família e como naquela época não havia solução química para esse vergonhoso mal, Sua mãe tinha que retirar as lendias uma a uma à mão. Processo segundo ela muito doloroso, pois tinham que ser retiradas as lendias que ficavam no couro cabeludo e puxadas por toda e extensão dos longos cabelos. Para obter um pouco de conforto ela usava o vinho, "que a deixava um tanto inebriada".

Na reportagem "Toque feminino faz diferença" no respeitado jornal brasileiro, Gazeta Mercantil de 20/06/04, jornalista Marcelo Copello, afirma que a presença feminina foi constante e fundamental em toda a história da bebida. No setor historicamente dominado por homens,

neste meu texto mesmo podemos saber que as mulheres eram responsáveis ou participavam diretamente da confecção do vinho.

Minhas tias contam-me que todas as fazes da cultura do vinho eram diretamente dirigidas por minha nona. Desde o plantio da vinha até o amadurecimento do vinho sua presença era a constante e determinante para a direção dos procedimentos. Elas também dizem que a dedicação e cuidados de nona eram tão grandes que não se lembram de um litro de vinho que tenha azedado.

Será então que pode ser percebido um traço feminino no vinho? Dizem que na França se diz que o vinho de Bourdeaux é masculino e os Borgonhas são femininos. No Piemonte esta associação é comumente feita com as uvas Nebbiolo e Barbera, com a tendência de chamar as primeiras no masculino e os segundas no feminino.

Maria Borio, presidente da Associazione Nazionale LeDonne Del Vino, entidade que congrega 150 mulheres proprietárias ou mulheres de proprietários de vinícolas da Itália, diz que o principal objetivo desse grupo é divulgar o vinho entre as mulheres. Ela particularmente se preocupa com detalhes femininos na apresentação dos vinhos como por exemplo as garrafas rótulos. As primeiras confrarias femininas brasileiras existem à partir da última década e fazem a mesma coisa que as masculinas, se reúnem para degustação.

Bem, quando Jean-Pierre, honrosamente convidou-me para aqui estar, em nenhum momento a partir daí passou-me pela cabeça escrever sobre as mulheres que fazem o mesmo que os homens: vendem vinho. Pensei em algo mais luxurioso como falar de uma relação direta entre a mulher e o vinho. Nas festas na minha casa e de Sonia Ferrari, minha melhor amiga e sócia a três décadas, nos preocupamos com o whisk e cerveja para os homens e o vinho a gosto de cada uma das mulheres e seu prazer. Algumas perguntas ficaram remoendo-me. Será que as mulheres bebem menos e são menos exigentes em relação ao vinho? Nas nossas casas com certeza não.

Perguntas de outra ordem para as mulheres, queria também ver respondidas. Principalmente às que talvez já tenham passado por situações como a minha: a e se apaixonar pelo homem que serviu um determinado vinho, demonstrando com isso todo o seu "interesse". De entrar em euforia pelo prazer provocado por um determinado vinho, extremamente saboroso. Pela lembrança de um gosto que será sempre comparado e nunca esquecido. Pelo gozo enfim, tanto no sentido de propriedade como no de prazer, direito e alegria da mulher e o vinho, num encontro de encantamento.

REFERÊNCIAS

Brandão, J. S. – Mitologia Grega. Editora Vozes, Petrópolis, 2002

Braudel, F., - Civilisation Matérielle, Économie et Capitalisme, XVe-XVIIIe siècle, Armand Colin, Paris, 1979.

Bulfinch, T. – O Livro de Ouro da Mitologia. Ediouro, Rio de Janeiro, 1999.

Cascudo, L. da C. – História da Alimentação no Brasil. 2 vols., Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1983.

Henriquez, F.F. – Âncora Medicinal, para conservar a vida e a saúde. Ateliê Editorial, Cotia, 2004.

LÉRY, Jean de – Viagem à Terra do Brasil. Editora Itatiaia; Editora da Universidade de São Paulo; Belo Horizonte; São Paulo, 1980.

Priore, M. D. (Org.) – História das Mulheres no Brasil. Editora Contexto e Editora Unesp, São Paulo, 1997.

Souto Maior, Mário – Comes e bebes do Nordeste. Edições Bagaço, Recife, 1995.

Vianna, H. – História do Brasil. Editora Melhoramentos, São Paulo, 1970.