

ANAIS DO
IX SIMPÓSIO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO DOS
PROFESSORES UNIVERSITÁRIOS DE HISTÓRIA

(Florianópolis, 17 a 23 de julho de 1977)
Organizados pelo Prof. Eurípedes Simões de Paula

Publicados pela Profa. Alice Piffer Canabrava
Secretário Geral da ANPUH

O HOMEM E A TÉCNICA

Volume I

SÃO PAULO - BRASIL

1979

A CERVEJA NA ARMÊNIA ANTIGA (*)

YESSAI OHANNES KEROUZIAN

da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

O preparo da cerveja, à base de cevada, e o prestígio dado ao seu consumo, por meio de "canudinhos", estava em prática já no século V antes de nossa era, na Armênia, segundo testemunha uma fonte fidedigna da Antigüidade. Sua origem, porém, remonta às épocas anteriores ao do V século, talvez a mais de um milênio. Quanto à técnica de seu preparo, esta só pode ser reconstituída *grosso modo*, não nos permitindo, os dados histórico-arqueológicos disponíveis, tomar conhecimento dos pormenores das diferentes fases de sua fabricação.

Aborda-se o assunto num breve apanhado, com ênfase à realidade dessa bebida e ao seu consumo na Armênia antiga. Não se trata de uma exclusividade. Povos de uma vasta área do Oriente Médio conheciam-na; para o Egito, a Assíria-Babilônia e o sul mesopotâmico, ela constituiu a bebida nacional, de largo uso; um produto de interesse particular e comercial, na Cilícia e na ilha de Creta; enquanto que para os armênios, uma bebida de classe.

Na reconstituição de sua técnica, admitem-se alguns fenômenos como pressupostos (fermentação, filtragem etc.), impostos pelas leis da natureza e validade para todos os tempos.

* *
*

I. A CERVEJA NA ANTIGÜIDADE ORIENTAL

Ficando como mera afirmação mitológica a asserção dos egípcios, as sinalando o deus-sol Riê como pai da cerveja, nenhum dos países, aci

(*) - Comunicação apresentada na 2a. Sessão de Estudos, Equipe A, no dia 19 de julho de 1977 (Nota da Redação).

ma citados, pode historicamente reivindicar para si a invenção da técnica cervejeira. Contudo, ao reconsiderar a evolução das ciências práticas na Antiguidade, nesses países, vemos o Egito e a região Mesopotâmica competir por este título. Ambos se apresentam como os maiores produtores e consumidores dessa bebida, um consumo básico na economia, sendo a sua comercialização regulamentada por lei em ambos os países. Os dois têm nos legado documentação escrita, respectivamente em hieroglíficos e cuneiformes, em torno da matéria.

Nessas regiões semi-desérticas, ricas em tamareiras e cereais mas inadequadas para a viticultura, os habitantes foram estimulados, pela natureza, a procurar uma outra fonte à bebida de alcance nacional. Foi a cevada esta fonte. Mas quem foi o primeiro a extrair a cerveja? Não se sabe.

A região do Nilo alega sua prioridade no cultivo da cevada, entre 5º e 4º milênio, tendo o mesmo produto aparecido na região mesopotâmica entre o 3º e o 2º milênio (1). Esta última alega, por sua vez, o seu prolapado título de "berço mais antigo" da civilização. A té novas revelações, a disputa continua.

No Egito a cerveja foi, depois da água do Nilo, a bebida nacional, de uso diário: para o faraó, para o pessoal dos templos e a corte e para o trabalhador *felah* e até como oferenda aos mortos. Seu preparo, neste país, vem dos milênios. Aqui os monumentos de Antiguidade, ficando ao abrigo das devastações, nos oferecem gravuras exibindo cenas de processamento da cevada e fabricação da cerveja. Um papiro da XIII dinastia refere a lista das regalias pagas, *in natura*, ao faraó e aos funcionários da corte; nela entre pão, confeites, carne e hortaliças, figura a cerveja. O templo de Medinet-Habu, na região de Tebas, recebia diariamente, no reinado de Rames III, nada menos de 144 jarras de cerveja e apenas algumas de vinho.

Na Mesopotâmia a cerveja data de cerca do 3º milênio. Acontece, aqui, fenômeno idêntico ao do Egito. As águas dos rios Eufrates e Tigre substituem a do Nilo, e a cerveja era tida como bebida nacional. O "vinho das tâmaras" não gozava de muito prestígio (2). O *Código de Hamurabi* (3) regulamenta a produção do "vinho de tâmara", o consumo da cerveja e a comercialização dessa última por parte de

mulheres (4). Aqui, também, a cerveja é oferenda aos mortos e deuses.

As cervejas egípcia e mesopotâmica eram fracas e isentas daquele sabor meio amargo, que constitui sua agradável característica. Por ser demasiadamente adocicada e aromatizada, a egípcia era, segundo Diodoro Sículo (I século a.C.) "*muito pouco inferior ao vinho*" (5). No Egito, como na Mesopotâmia, havia mais tipos de cerveja, diferentes em sabor e cores. Em ambos os países preferia-se, na fabricação da cerveja, a cevada "descascada" através de batidas (6).

A Cilícia figura nas fontes egípcias como produtora e exportadora de cervejas aromáticas, conhecidas no Egito como "cerveja dos portos", imitadas no Egito pelos imigrantes sírios (7).

A descoberta em Cossos, na ilha de Creta, de uma jarra, trazendo na parte externa gravuras em relevo de espigas de cevada, toma-se como indício da existência ali da produção cervejeira, sob a civilização Cretense e Micênica (8), integrando esta ilha no Clube de Cerveja daquelas épocas.

Os gregos, esses sabidos, embora não desconhecêssem a cerveja, preferiram o vinho dos "fortes" a esta bebida pouco alcoólica e de "gente mole". Num trecho de *Suplicantes* (verso 953) de Ésquilo, se referindo aos egípcios tropicais, lê-se:

"Nesta terra (Grécia - N.R.) há homens de verdade e não dos que tomam vinho de cevada" (9).

Julgaram-se úteis essas notas introdutivas, para podermos avaliar melhor a atuação da Armênia neste ramo. Geograficamente integrada no contexto dos países do Oriente Médio, certos fenômenos de sua história e civilização não devidamente esclarecidos pelas próprias fontes, sendo essas destruídas durante as devastações que assolaram o país, podem encontrar explicações num ou noutro canto desta região.

* * *

II. A CERVEJA NA ARMÊNIA ANTIGA

O cultivo dos principais cereais (trigo, cevada, centeio) aparece no planalto armênio, desde o 5º milênio a.C., na Idade Neolítica

(da Pedra polida, dos fins do 7º ao fim do 4º). Atestam-no os grãos meio queimados desses cereais, encontrados na localidade de Shengavit e num túmulo de Nakhidjevan(10). São do tipo selvático.

A cevada, em questão, pertence a qualidade de *hordeum sativum*, de espigas curtas, sem aresta e com grãos arredondada. Nesta época cultivava-se ainda de forma misturada ao trigo e ao centeio (11). Nos séculos X a VIII a cevada arredondada desaparece, dando lugar à o val, com aresta e espiga cumprida; utiliza-se na panificação (12) e no preparo da cerveja (13).

A Armênia, país de vinhedos e pomares, devido às condições favoráveis de solo, clima e acidentes geográficos, optou para uma solução intermediária, entre os egípcios-mesopotâmicos, simpatizantes da cerveja, e os gregos, do vinho. A cerveja, produzida aqui, fora a bebida de uma classe restrita; uma especialidade consumida elegantemente por meio de canudinhos, nos brindes com amigos e hóspedes. Mas, foi o vinho, "abundante" na expressão de Xenofonte, e "sempre presente nos jantares da corte, nas referências dos historiadores armênios (14), que gozou do título da bebida nacional.

* *
*
*
*

III. FONTES

A fonte fidedigna da Antigüidade, a que se referiu acima, em testemunha da cerveja armênia, é o livro *Anabasis* (retirada) do Xenofonte.

O general grego descreve nele a aventura de cerca de 15.000 mercenários gregos-anatolianos, a soldo de Ciro-o-Moço, que foram sob a sua chefia, de Sartilê até Cunaxa (na Mesopotâmia), para combater, ao lado de Ciro, contra Artaxerxe II da Pérsia e o irmão mais velho de Ciro. Ciro-o-Moço é derrotado. Xenofonte bate em retirada. Para chegar ao porto Trapezonte, no Mar Negro, e continuar daí, via marítima, rumo a Bizâncio, atravessa o "território dos armênios".

Há descrição de moradia dos armênios, "bonitas" nas cidadezinhas (15) e meio "soterradas" nas grandes alturas, destinadas essas ao abrigo do inverno, com aposentos para os moradores e seus animais domésticos e de carga, adega, celeiro e dispensa abastecida de "provições de toda sorte" (16).

Os armênios oferecem hospitalidade e abrigo aos "dez mil" so brevementes esfaimados e às suas bestas de transporte. A "abundância de víveres e bebidas", a "abundância de cerveja e vinhos aromatizados", a presença "de toda sorte de bens", com frutas frescas e secas e hortaliças e "jantares nunca com menos de cinco espécies de carne (carneiro, cabrito, leitão, vitela e frango) e com pães de trigo e cevada", em plena estação invernal, causam espanto ao general e a seus homens (17). Impressiona-o o comportamento dos armênios, de não deixar ninguém partir "sem antes servir-lhe a mesa", as sim como o hábito de "brindar para a saúde do hóspede" a cada copo de vinho ou de cerveja.

Em dois trechos de seu livro (*Anabasis*), Xenofonte se refere a cerveja armênia, por ele qualificada como "vinho de cevada" (*oínos krittinos*). No primeiro, na ocasião de um jantar oferecido-lhe na ca sa do chefe da região, diz:

"Encontramos aí trigo, cevada, hortaliças e vinho de cevada dentro dos cântaros (krater no texto grego - N.R.). Na superfície nada vam grãos de cevada, misturados aos canudinhos, uns mais alongados, outros mais curtos. Toda vez que a gente estava com sede, era preciso por em boca estes canudinhos e chupar. Era uma bebida muito forte, se não lhe acrescentasse água. Uma vez acostumado, ela era muito de agrado" (18).

No segundo trecho, se referindo a um passeio, que ele faz, alguns dias depois, em várias localidades junto com o chefe da região, fala de outros jantares e da vida diária dos habitantes:

"Em cada localidade que atravessamos, este homem (o chefe da região - N.R.) visitava os moradores. Havia festa e alegria em toda a parte. Não nos deixavam partir sem antes nos convidar para o jantar. Não havia lugar, onde na mesma mesa não fossem oferecidas carne de cordeiro, cabrito, leitão, vitela, frango, pães a vontade, sendo uns de trigo, outros de cevada. Toda vez que era preciso externar sentimentos de amizade, era preciso brindar a saúde de alguém da mesa, se servindo dos cântaros inclinando a cabeça; era preciso tomar cerveja com goles prolongados, a maneira dos bovinos. Ofereceram ao chefe da região que levasse o que quizesse. Ele nada quis receber" (19).

As expressões de Xenofonte deixam de entender, de que para os vi

sitantes a cerveja era uma novidade, ou pelo menos não de agrado "antes de acostumado". Justifica a aversão dos gregos para com esta bebida "de gente mole", lhe oferecida num país de vinho.

* *
* *

IV. ACHADOS ARQUEOLÓGICOS

Estes confirmam os referidos pelo historiador Xenofonte.

Procedem das escavações do antigo forte de Teishebaini (hoje *Karmir-Blouz*: Colina-Vermelha; do século VII a.C., a leste de Erevan), realizadas desde 1939 pela Academia Armênia de Ciências, em co laboração do Museu Ermitage de Leningrado.

Construída com a finalidade estratégica, sob o reino da Dinstia dos Urartus, o forte abrangia quadras para a classe governante e para o povo, bem como aqueduto, celeiros, lojas, oficinas para a fundição de metais, para a fabricação de artefatos em olaria e cerâmica e para a ourivesaria, localizadas nas áreas extremas do forte, longe do núcleo residencial.

Entre os que vieram à luz, notam-se grandes salas para a extração do óleo de sêsamo, com restos de "bolos" do mesmo; entrepostos com seis celeiros; artefatos em pedra para a moagem do trigo, cevada e milho, mantidos em estado perfeito; potes e jarras de barro cozido, destinadas à água, leite e vinho, em número 400, com capacidade de 80 a 120 litros; encontravam-se soterradas, trazendo na parte externa indicações, em cunçiforme e hieroglífo, sobre o conteúdo. A divisão das repartições e o material de construção apresentam aspectos comuns com as construções congêneres da Mesopotâmia.

A outra parte dos achados diz respeito ao preparo e consumo da cerveja. Consistem em duas salas de fermentação da cevada e de fabricação da cerveja; grande recipiente em basalto, contendo cevada em estado de malte, e de numerosas jarras grandes, de formas alongadas e base arredondada, destinadas à conservação da bebida (20).

* *
* *

V. A TÉCNICA ARMÊNIA NO PREPARO DA CERVEJA

Os processos químicos para a obtenção da cerveja através da cevada, que são a germinação, fermentação e maturação, continuam a ser basicamente os mesmos dos nossos dias. Mudou-se apenas a técni-ca dos meios de processamento.

As referências das fontes e os achados arqueológicos, que atestam sobre a fabricação e o consumo da cerveja de cevada na Armênia, não são suficientes para reconstituir os pormenores deste processamento. Há indícios convincentes de que a técnica usada seria, por razões supra expostas, mais ou menos igual à aquela empregada na região do Oriente Médio, e mais precisamente com aquela da região mesopotâmica, com que a Armênia tinha ligações histórico-mitológicas e culturais (21), como comerciais, esta última efetuada por via fluvial-terrestre, conforme refere Herodoto (22).

Como matéria-prima, para a extração da cerveja, dá-se preferência, na Armênia, para a cevada "não descascada"; contrariamente à usada no Egito e na Mesopotâmia, onde se preferia a "descascada"(23). As fases, que atravessa a cevada e a técnica nelas usada, para chegar ao estado de CERVEJA, são:

- 1a. fase: GERMINAÇÃO: poderia ser efetuada misturando os grãos da cevada com água. É o preparo do MALTE, a matéria elaborada para a produção da bebida;
- 2a. fase: SECAGEM: seguia após um intervalo da primeira fase; os grãos germinados devem, nessa fase, estar protegidos da luz direta do sol;
- 3a. fase: TRANSFORMAÇÃO em "MASSA" ou "BOLO": o produto fermentado (malte), depois de molhado, pisoteado e, talvez, acrescido de sal, é transformado em massa ou "bolo" ("pão", na versão egípcia), destinado a fermentar o líquido. Numa gravura de um túmulo de Tebas (Alto Egípto), cerca do ano 1.500 a.C., XVIII pode ver a preparação deste "bolo" ("pão") sob a Dinastia (24).
- 4a. fase: AGITAÇÃO DO LÍQUIDO E SUA CONVERSÃO EM "GLICOSE": é realizada em recipiente adequado para fermentação. O

líquido pastoso é mexido, agitado e deixado "descansar" por três ou quatro dias, coberto de palhas, a fim de preveni-lo do resfriamento brusco e indevido. No entanto, a "enzima" (fermento solúvel) converte o "amilo" (suco alcoólico vegetal) em "glicose". A temperatura do local, nesta fase, presume-se ser de 40 a 45 graus;

5a. fase: SEDIMENTAÇÃO: o líquido é despejado em outros tonéis, para que as substâncias em suspensão fossem depositadas;

6a. fase: FILTRAGEM: consiste em purificação e clarificação do líquido. Procedese com muito cuidado, para não turvã-lo com os sedimentos grossos depositados;

7a. fase: PRÉ-MATURAÇÃO: no líquido purificado e clareado acrescenta-se a "lupulina" em pó, de cor amarela, extraída do lúpulo, uma planta da família das canabáceas ou moráceas; é a lupulina que dá à cerveja aquele sabor amargo-agradável. A bebida está pronta para a estocagem;

8a. fase: ESTOCAGEM: o líquido é despejado em jarras (ou "crateras": do grego *krater*, vaso com duas asas, semelhante ao cântaro) (25). que vêm fechadas com barro ou com rolhas-tampas de pedras. No Egito e na Mesopotâmia as jarras eram fechadas com barro. A CERVEJA está pronta para ser servida.

Na Armênia consumia-se a cerveja por meio de "canudinhos" finos, feitos de caules de cereais (cevada e trigo) e mantidos juntos às jarras. Além de proporcionar maior sabor, o canudinho prevenia o consumo dos eventuais resíduos da cevada ou de seus grãos, deixadas propositalmente na superfície do líquido (26).

Semelhante hábito havia no noroeste mesopotâmico e na Síria; os canudos porém provinham de plantas grosseiras, conforme se pode ver numa gravura Síria (27).

Reservando ao vinho as especiarias aromatizantes, os armênios

preferiram a cerveja de sabor amargo-gradável.

* *
*
*
*

NOTAS

- (1) SARDARIAN, p. 233.
- (2) CÓDIGO DE HAMURABI; opinião contrária do comentarista, ver nas notas das páginas 55, 65, 105, 110.
- (3) Versão armênia; ver em Bibliografia.
- (4) CÓDIGO DE HAMURABI, coluna 18 (no verso), p. 67 (versão armenia).
- (5) ENCICLOPÉDIA ITALIANA, II, p. 81.
- (6) ENCICL. ITAL. II, p. 81; SINGER, I, p. 286; ver nota 23.
- (7) ENCICL. ITAL. II, p. 82.
- (8) ENCICL. ITAL. II, p. 82.
- (9) ENCICL. ITAL. II, p. 82.
- (10) SARDARIAN, p. 231-233.
- (11) SARDARIAN, p. 231.
- (12) XENOFONTE, IV, cap. V, 31.
- (13) XENOFONTE, IV, cap. IV, 26, 32; PIOTROVSKY, p. 153.
- (14) FAUSTO DE BIZÂNCIO, livro V, caps. 7, 32.
- (15) XENOFONTE, IV, cap. II, 2.
- (16) XENOFONTE, IV, cap. V, 25.
- (17) XENOFONTE, IV, cap. II, 22; cap. IV, 2. 9; cap. V, 29-31 so bre a "Armênia" em geral, livro IV a V, cap. I-VI; sobre os *Cardouques*, livro IV, cap. I-III; sobre os *Khalibes*, livro IV, cap. VI-VII, I - 17.
- (18) XENOFONTE, IV, cap. V, 26-27.
- (19) XENOFONTE, IV, cap. V, 30-32.
- (20) PIOTROVSKI, p. 140-154.
- (21) KEROUZIAN, p.
- (22) HERODOTO, vol. I, p. 188-190, sobre o comércio por via fluvial (rio Eufrate) e terrestre (retorno para a Armênia).
- (23) SINGER, I, p. 286; ver nota 6.
- (24) SINGER, I, p. 278.
- (25) XENOFONTE, IV, cap. V, 32; o autor por "crateras" entende as jarras, que serviam tanto para a estocagem, na adega, de

maneira soterrada, como na mesa.

(26) XENOFONTE, IV, cap. V, 26-27.

(27) SINGER, I, p. 280, fig. 182.

* *

*

BIBLIOGRAFIA

1. CÓDIGO DE HAMURABI, do rei Hamurabi da Babilônia, nos anos 1792-1750 a.C.; versão armênia de ANUSHAVAN ZEGHCHANIAN, Ed. Gráfica do mosteiro San Tiago de Jerusalem, 1953. Gravado em cuneiforme numa estela de 2,25(altura) X 1,65 (circunferência superior) X 1,95 (circ. inferior), foi descoberto em 1901 (dez.)/1902(jan.), em Susa, por Jacques De Morgan.
2. ENCICLOPÉDIA ITALIANA, do Instituto Treccani, Roma, 19 volume em 1929.
3. FAUSTO DE BIZÂNCIO (Pavstos Biuzandatsi, século V), *História da Armênia*, Grãf. Arm. Mekhitarista, Veneza, 1933.
4. HERODOTO (c. 480-c. 425 a.C.), *História*, texto grego com tradução francesa, anotada de Ph. E. Legrand, ed. Belles Lettres, Paris, 1946-1949.
5. KEROUZIAN (Yessai Ohannes), *Os documentos mais antigos da literatura armênia*, em "Estudos Orientais" nº 1, Gráfica da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 1978.
6. PIOTROVSKY (Boris), *Ouvartou*; trad. francesa de Anne Metzger, Ed. Nagel, Genève, 1969.
7. SARDARIAN (S.H.), *A Sociedade Primitiva na Armênia* (em armênio), Ed. Mitk, da Universidade de Erevan, 1967.
8. SINGER (Charles), *A History of Technology*, vols. I-II, em colaboração de E.J. Holymard e A.R. Hall, Oxford University Press, Oxford, 3th. ed. 1954.
9. XENOFONTE (c. 427-355 a.C.), *Anabasis*, em 7 livros, texto grego com tradução francesa, anotada, de P. Masqueray, Ed. Belles Lettres, Paris, 1949.