

Capítulo XII

O prazer de beber

Angelina Bulcão Nascimento

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NASCIMENTO, AB. O prazer de beber. In: *Comida: prazeres, gozos e transgressões* [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 203-207. ISBN 978-85-232-0907-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Capítulo XII

O prazer de beber

Bebi muitos anos. Para ficar bêbado. Não posso imaginar outra razão. O bebedor social é coisa de pequeno-burguês. (PAULO FRANCIS)¹

Assim como o prazer de comer, o prazer etílico contribui para a sociabilidade e a comunicação por seu poder de desatar línguas e soltar corpos. Estreita os laços da convivência, estimula conversas, assuntos, idéias, além de alegrar uma refeição. As bebidas alcoólicas são motivos de desculpas para os comportamentos socialmente condenados, atenuam crimes, justificam lapsos ou deslizes, como se sob seu efeito, o mal fosse diferente².

Lima sinalizou o aspecto social da bebida: “o ato de beber possui a contemporaneidade simbólica de um cerimonial. Beber a saúde de alguém, erguer o brinde de honra são atos indispensáveis no protocolo social”³ Vinícius de Moraes costumava dizer que quem não bebe ou é chato ou é mau-caráter. Assim, virou pelo avesso o preconceito tradicional que marginaliza os bebedores e bêbados⁴.

Além de propiciar, para muitos, prazer ao paladar, as vantagens da ingestão do álcool têm sido descobertas e apregoadas. Em tempos de obsessão pela vida saudável, estudos científicos, divulgados pela mídia, tornam o vinho mais do que um prazer, uma medicação. Revelam que uma taça diária protege veias e artérias e auxilia na prevenção de males circulatórios. Essa ação é explicada pela presença de substâncias com ação antioxidante nas uvas, conhecidas como polifenóis⁵. O endocrinologista Geraldo Medeiros, por exemplo, em entrevista à revista *Gula*, afirmou que o vinho possui substâncias e taninos que estimulam os sucos digestivos. Aumenta o colesterol bom e faz declinar o ruim⁶. Pinheiro Machado (1994) citou pesquisa publicada em Londres pela revista científica *The Lancet* divulgada por *O Globo* em 22 de julho de 1994, que reafirma os benefícios do vinho ao sistema cardiovascular.

Mas não é de hoje que o vinho é considerado responsável pelo bem-estar e pela longevidade. O *Livro do Dr. Mirandella*, que ganhou o nome do médico de D. João VI⁷, datado de 1721, já pregava seus efeitos benéficos: “vigora seu calor, ajuda a cozer o estômago, dissipa os flatos, refaz as forças, alegra o coração e

rebate as forças da melancolia”. O *Symposium*, de Xenofonte, perpetuou a opinião de Sócrates: “o vinho, ao regar as almas, adormece os pesares, como a mandrágora adormece as pessoas, ao mesmo tempo que desperta a alegria, como o óleo estimula a mulher”⁸.

Seu papel na culinária também é destacado. Desde remotos tempos vem sendo usado na cozinha. Misturado ao azeite e salmoura, virou receita deixada à posteridade pelo poeta latino Horácio (65 a.C.- 8 d.C.), autor das *Odes*, nas quais celebra as boas emoções da vida. Também temperou a maioria dos pratos inventados por Taillevent⁹. As experiências foram testadas e aprovadas através dos séculos. A tradição garante que o vinho ajuda a temperar e a tornar mais tenras as carnes, dá um gosto especial aos peixes, é a alma de muitos molhos, aromatiza risotos, hidrata e perfuma pratos ao forno. E tem papel decisivo em sobremesas como o bolo inglês e o zabaione italiano¹⁰.

E, nos últimos anos, até os *spas* o estão aproveitando para tratamentos de beleza. A vinoterapia consiste em banhos e massagens utilizando uvas e a bebida delas derivada. Desde que se descobriu nas sementes, na casca da uva e no caule da videira a presença de polifenóis, (substâncias que atuam contra os radicais livres, responsáveis pelo envelhecimento das células), estes passaram a fazer parte da composição de cremes rejuvenescedores, hidratantes, óleos, esfoliantes e sabonetes. O vinho, por sua vez, substitui a água das banheiras de alguns *spas* gaúchos¹¹.

Estudiosos da Bíblia garantem que o vinho é mencionado 450 vezes no Antigo e Novo Testamento. Nas revistas culinárias e informativas, ele também tem sido citado com frequência crescente.

Fenômeno contemporâneo, relacionado ao prazer de beber, são as confrarias dos enólogos. Muitos deles, entretanto, não são motivados a procurar encontros e cursos apenas para beber um bom vinho. O prazer de degustar o líquido é menor do que o prazer de aparentar *finesse*, sucesso econômico. Vinho dá *status*, e as revistas estão repletas de reportagens sobre o assunto. Nomes e fotos de milionários ou pessoas bem-sucedidas profissionalmente estão associados a marcas até bem pouco tempo jamais conhecidas pela população brasileira de classe média.

Pessoas de todas as idades e sexos começaram, então, a aprender a beber. Frequentam, então, cursos onde tomam aulas para apurar o prazer visual e olfativo necessários à degustação de um vinho. Os alunos aprendem que o formato de uma taça e o material com o qual ela é feita influem no prazer obtido pela

bebida. Cristal fino e transparente permite que seja enxergada a verdadeira cor do líquido. A largura da borda contribui para a percepção do aroma¹².

Um enólogo *comme il faut* deve cheirar, sacudir, bochechar a bebida e exigir imensos cálices para permitir que o vinho respire, que suas propriedades sejam melhor enxergadas e seu aroma melhor percebido¹³. Ao exibir estes comportamentos em público, fazendo expressões quase místicas, estará exibindo a sofisticação de seus conhecimentos e sugerindo ter alta conta bancária.

Pinheiro Machado procurou desmanchar o mito de que, para amar e compreender um vinho, é preciso ser enólogo “da mesma forma que eu não preciso ser oculista para me deslumbrar com os belos olhos dessa jovem”¹⁴. O *chef* Ferran Adrià declarou em entrevista à *Época*, que “*de vinhos eu não entendo, apenas bebo*”. E acrescentou categórico: “Acho que cada um deve tomar o vinho de que gosta, não o que ‘combina’”¹⁵.

As bebidas alcoólicas vêm, há algum tempo, saindo das revistas de culinária e enologia e ocupando páginas nas revistas informativas. Nos exemplares pesquisados para este trabalho, encontramos inúmeras referências, algumas estimuladoras, sobre elas, especialmente os vinhos. Estes têm sido associados, no Brasil das últimas décadas, a refinamento e prestígio social.

Como costumavam repetir os redatores do *Pasquim*, “*intelectual não vai à praia. Intelectual bebe*”. E bebe geralmente num bar. É comprida a lista de escritores, poetas, pintores que buscaram na bebida e nos bares inspiração para escrever, como provaram Baudelaire, Hemingway, Pessoa.

Existe certamente uma relação muito íntima entre o prazer do copo e o prazer da arte. E não é exagero dizer que um grande número de intelectuais não conseguiu produzir sem a ajuda do álcool. O jornalista baiano José Olympio da Rocha colecionava histórias, mitos e curiosidades em torno de celebridades amigas do uísque, caipirinha, do champanhe, da vodca... E afirmava que em todo livro de ficção, de viagem ou biografia, há sempre citações à bebida¹⁶.

Não são poucas as referências a personalidades que se destacaram no mundo da literatura e das artes que usaram o vinho como inspiração ou foram inspirados por ele. Michelangelo (1475-1564) pintou a embriaguez de Noé em afresco no teto da Capela Sistina. Quando estava no campo de batalha, Joana d’Arc (1412-1431) colocava vinho na sopa. O escritor Alexandre Dumas (1802-1870)¹⁷ fazia o mesmo. E o chamava “*parte intelectual*” das receitas. As carnes eram o lado material¹⁸.

Ao contrário da maioria dos *gourmets*, Dalí era um amante da mesa, mas pouco chegado aos prazeres da bebida. “Depois de quatro ou cinco copos parecia-me descobrir idéias sublimes, que me apressava em anotar. No dia seguinte, tinha vergonha da pobreza dessas notas. Parei de beber, pois sou fundamentalmente ligado à inteligência.”¹⁹

E foi um filósofo que comparou a nossa cachaça a uma sinfonia. Em viagem ao Brasil, o autor de livros nos quais enalteceu o hedonismo, Michel Onfray, declarou à reportagem de *O Globo*: “a doçura do açúcar e a acidez do limão acrescentam tons diferentes ao tema musical da cachaça. O resultado dá uma percepção rápida e imediata. A caipirinha é quase uma propedêutica hedonista”²⁰.



REPORTAGENS SOBRE O PRAZER DE BEBER

Encontramos inúmeras referências, algumas estimuladoras, sobre bebidas alcoólicas, o estímulo ao prazer de degustar, especialmente os vinhos. Estes têm sido associados, no Brasil das últimas décadas, a refinamento e prestígio social.

As reportagens sobre vinhos repetiram-se com frequência nas páginas de revistas informativas, que declinam os nomes dos maiores colecionadores e as fabulosas quantias despendidas²¹, as mudanças do paladar brasileiro que, mais exigente, e graças a preços mais em conta, trocou os sabores adocicados pelos de maior qualidade²².

O leitor pode saber quais vinhos tomam os poderosos, quanto dinheiro é preciso gastar para degustar uma marca famosa, que as vinícolas brasileiras estão aprimorando as safras²³, e que, se quiser não ser cafona não deve gostar do conteúdo das ‘garrafas azuis’, e, sim, o que os *sommeliers* aprovam²⁴.

Diversas reportagens referem-se ao aumento do consumo de vinho no país e a “sensível evolução no paladar”²⁵. Os cursos de enologia que se multiplicam parecem contribuir para maior sofisticação dos gostos.

O estímulo ao consumo do vinho também se fez notar em matérias que conjugavam o prazer à saúde. “Médicos das celebridades” são entrevistados com frequência. Um deles aconselha, para beneficiar as coronárias, dois cálices por dia²⁶. O vinho tem propriedades terapêuticas graças à uma substância chamada flavonóide, capaz de proteger o coração contra o acúmulo de placas de gordura e, assim, evitar o infarto. Outro elemento, o resveratrol, encontrado no bagaço das uvas, teria o poder de combater processos inflamatórios e ajudar na prevenção de alguns tipos de câncer. Propriedades antioxidantes, por sua vez, ajudariam a combater reumatismo, sendo, segundo especialistas, mais poderosas do que as vitaminas C e E na ação contra os radicais livres, principais causadores do envelhecimento da pele. Essas descobertas passaram a justificar a introdução da bebida em alguns regimes, e até em tratamentos de beleza.

Uma reportagem feita por *VEJA* é um convite a um internamento em um *spa* na região de Bordeaux, França. O hós-

pede tem direito a banhos de vinho tinto dentro de um autêntico barril de carvalho, em cabine panorâmica. É uma das matérias capaz de alucinar desejos megalomaniacos para os leitores das classes médias²⁷.

A mudança de hábitos alimentares em termos de sofisticação se estendeu, pois, para hábitos etílicos. Consumidores mais exigentes investem em adegas residenciais. Algumas reportagens são verdadeiras aulas²⁸.

As garrafas azuis, segundo um especialista em vinhos, perderam o prestígio com a apuração do paladar brasileiro, frase que sugere que quem as compra tem mau gosto e serve de alerta aos que desejam exibir conhecimento em vinhos, um dos sinais contemporâneos de elegância e sofisticação²⁹.