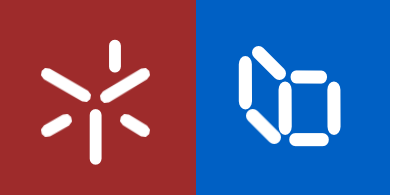




Estudos Comparativos sobre os Utensílios e as Culturas de Vinho na China e em Portugal

Luo Shiyi

UMinho | 2022



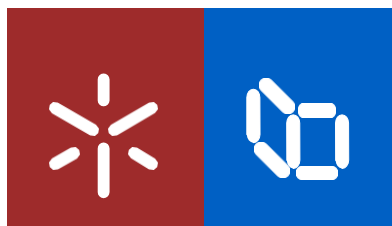
UNIVERSIDADE DO MINHO

Escola de Letras, Artes e Ciências Humanas

Luo Shiyi

Estudos Comparativos sobre os Utensílios e as Culturas de Vinho na China e em Portugal

outubro de 2022



UNIVERSIDADE DO MINHO

Escola de Letras, Artes e Ciências Humanas

Luo Shiyi

**Estudos Comparativos sobre os
Utensílios e as Culturas de Vinho na
China e em Portugal**

Dissertação de Mestrado em Estudos Interculturais
Português/Chinês: Tradução, Formação e Comunicação
Empresarial

Trabalho efetuado sob a orientação da
Professora Doutora Sun Lam e do
Professor Doutor Liu Jie

outubro de 2022

DIREITOS DE AUTOR E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO TRABALHO POR TERCEIROS

Este é um trabalho académico que pode ser utilizado por terceiros desde que respeitadas as regras e boas práticas internacionalmente aceites, no que concerne aos direitos de autor e direitos conexos.

Assim, o presente trabalho pode ser utilizado nos termos previstos na licença abaixo indicada.

Caso o utilizador necessite de permissão para poder fazer um uso do trabalho em condições não previstas no licenciamento indicado, deverá contactar o autor, através do RepositoriUM da Universidade do Minho.

Licença concedida aos utilizadores deste trabalho



Atribuição

CC BY

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

AGRADECIMENTOS

No ano 2019, com muitas saudades de Portugal, ingressei no Mestrado em *Estudos Interculturais Português-Chinês: tradução, formação e comunicação empresarial* da Universidade do Minho. Contudo, durante a pandemia, a vida académica e quotidiana foi significativamente afetada; passámos a maior parte desses três anos em casa, com aulas *online*. Quando havia aulas presenciais, todos tínhamos a cara tapada pela máscara, foi difícil perceber bem o que os professores diziam, sobretudo as suas expressões faciais... Foi um período estranho, com o contacto humano distanciado pelo vírus da Covid-19. Mas foi também um tempo inesquecível... Gostaria de expressar a minha gratidão a todos que me ajudaram na tese e ao longo de dois anos em Portugal.

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer aos meus professores, especialmente à Professora Doutora Sun Lam, pelas suas instruções e paciência. Esta dissertação foi concluída principalmente sob a sua orientação gentil e paciente. A sua paixão pela cultura tradicional chinesa, a sua compreensão da cultura portuguesa, o seu espírito académico rigoroso e estilo de trabalho contagiaram-me e inspiraram-me profundamente. Desde a seleção do tema até a finalização do projeto, a Professora Sun sempre me deu sugestões. Durante mais de dois anos, ela orientou-nos academicamente, revelando também uma grande preocupação com a nossa vida em Portugal, afastados das nossas famílias. Assim, gostaria de expressar os meus sinceros agradecimentos e respeito à Professora Sun.

Gostaria também de agradecer aos meus colegas chineses e portugueses com quem convivi na pós-graduação. Graças à sua companhia e apoio pude superar as dificuldades e concluir a dissertação. Agradecimentos especiais às minhas amigas Li Zhuofan e Dong Jingwen, que ajudaram muito no meu trabalho. Por fim, gostaria de agradecer à minha amiga Mariana Brito, que, com uma atitude cordial e mente aberta, me levou a conhecer o estilo de vida e a cultura de Portugal.

DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE

Declaro ter atuado com integridade na elaboração do presente trabalho académico e confirmo que não recorri à prática de plágio nem a qualquer forma de utilização indevida ou falsificação de informações ou resultados, em nenhuma das etapas conducente à sua elaboração. Mais declaro que conheço e que respeitei o Código de Conduta Ética da Universidade do Minho.

Estudos Comparativos sobre os Utensílios e as Culturas de Vinho na China e em Portugal

RESUMO

Com uma longa história e diversas tipologias, o licor chinês tem-lhe associado requintados e magníficos utensílios, que refletem uma longa tradição cultural. O vinho português é mundialmente renomado, com uma variedade de utensílios requintados e meticulosos, que combinam com vinhos diferentes. Esta dissertação tem como objetivo principal analisar e descrever os utensílios vinícolas da China e de Portugal, de forma a comparar a cultura do vinho dos dois países, concentrando-se sobretudo nos contrastes e apresentando as diferenças culturais subjacentes.

A pesquisa está dividida em três partes: vinho, utensílios e cultura vinícola. Na primeira parte, apresenta-se diferentes bebidas alcoólicas, métodos de fermentação, armazenamento e aproveitamento. A segunda parte mostra, com ilustrações, as formas e padrões de vários copos e garrafas de vinho em diferentes períodos da história das duas nações e a sua adequação a bebidas distintas. Discute-se ainda, num terceiro momento, o papel do vinho nas obras literárias, crenças religiosas e cultura popular.

Diferentes contextos geográficos fazem com que as pessoas dos dois países tenham diferentes preferências em relação a bebidas alcoólicas, garrafas e copos que daí derivam, bem como culturas do vinho muito próprias. No entanto, independentemente da nacionalidade, o vinho surge sempre associado aos momentos felizes da vida, como reuniões familiares, festas de amigos e encontros românticos. O vinho é uma ponte emocional direta que pode transcender a linguagem e a cultura.

Palavras-chave: Aguardente, Cultura, Utensílios vitivinícolas, Vinho.

Comparative Studies on Wine Utensils and Cultures in China and Portugal

ABSTRACT

This dissertation mainly aims to describe the wine vessels of China and Portugal in order to compare the wine culture of the two countries. With a long history and diverse typologies, Chinese liquor has been associated with exquisite and magnificent utensils, which reflect the long tradition and culture of Chinese wine. Portuguese wine is also world-renowned, with an array of exquisite and meticulous utensils matching different wines. This thesis focuses on the contrasts of wines and wine vessels of the two countries presenting the underlying cultural differences.

The research is divided into three parts: wine, wine utensils and wine culture. In the first part, the methods of fermentation, storage and tasting methods are presented. The second part introduces the shapes and patterns of various wine glasses and bottles in different periods of the two nations' history, as well as the combination of wine and wine glasses. The third part further discusses the role of wine in literary works, religious beliefs and folk culture.

The unique features of a local environment give special characteristics to its inhabitants. Different geographical conditions mean that the people of the two countries have different preferences in relation to alcoholic beverages, bottles and glasses and wine cultures with their own characteristics. However, regardless of nationality, wine is always associated with happy moments in life, such as family gatherings, friends' parties and romantic encounters. Wine is a direct emotional bridge that can transcend language and culture.

Keywords: Spirit drinks, Culture, Wine vessels, Wine.

中葡两国器物与酒文化比较研究

摘要

本论文对中葡两国的酒器进行了介绍，从而进一步比较两国的酒文化。中国白酒源远流长，品类多样，其或精致或瑰丽的酒具则是源远流长的中国酒文化的实体表现之一。而葡萄牙的葡萄酒也享誉世界，并有着一系列精致的饮酒器物用以搭配不同的葡萄酒。本论文尝试通过将两国的葡萄酒和酒器加以对比，力图使潜在的文化异同加以呈现。

本研究分为酒、酒器和酒文化三个部分。第一部分介绍了发酵方法、贮藏方法和品尝方法。第二部分介绍了两国历史上不同时期各种酒杯和酒瓶的形状和图案，以及酒和酒杯的组合。第三部分进一步论述了酒在文学作品、宗教信仰和民俗文化中的体现和作用。

地理环境的独特性赋予其居民特殊的特征。不同的地理条件意味着两国人民对酒类、酒瓶酒杯以及各具特色的酒文化有着不同的偏好。然而，无论国籍，葡萄酒总是与生活中的快乐时刻联系在一起，如家庭聚会、朋友聚会和浪漫邂逅。酒是一种直接的情感桥梁，可以超越语言和文化。

关键词：蒸馏酒，文化，酒，酒具

ÍNDICE

Introdução	1
-------------------------	----------

Capítulo I

Categorias de bebidas alcoólicas.....	4
--	----------

I.1 Vinhos e licores chineses	5
I.1.1 Vinho de fruta	5
I.1.1.1 Vinho de espinheiro chinês.....	6
I.1.1.2 Vinho de tâmara vermelha.....	6
I.1.1.3 Vinho de uva	8
I.1.2 Vinho de arroz	9
I.1.3 Aguardente (白酒, <i>Báijǔ</i>).....	13
I.1.4 Vinho medicinal (药酒, <i>yàojiǔ</i>).....	14
I.2 Vinhos e licores portugueses	16
I.2.1 Vinho tinto	16
I.2.2 Vinho verde.....	17
I.2.3 Vinho do Porto	17
I.2.4 Vinho da Madeira	18
I.2.5 Sangria	18

Capítulo II

Os utensílios	19
----------------------------	-----------

II.1 Origem e evolução dos utensílios chineses	20
II.1.1 Vasos de vinho antes da era Qin.....	20
II.1.2 Qin e Han	22
II.1.3 Dinastia Sui e Tang.....	23
II.1.4 Dinastia Song e Yuan	24

II.1.5 Dinastia Ming e Qing.....	24
II.2 Combinações de garrafas, copos e vinhos portugueses	25
II.2.1 Garrafas.....	26
II.2.2 Copos: para vinho tinto, vinho branco, vinho verde tinto e vinho do Porto	28
II.3 Comparação dos utensílios dos dois países	30
Capítulo III	
A cultura do vinho e dos utensílios	32
III.1 O vinho, os utensílios e a religião	33
III.1.1 O vinho e os sacrifícios da dinastia Zhou	33
III.1.2 As lendas gregas sobre o vinho	34
III.1.3 O vinho na Bíblia.....	35
III.1.4 Imagens religiosas nas porcelanas chinesas do século XVII.....	36
III.2 O vinho e os utensílios na literatura	38
III.2.1 Os recipientes de vinho no <i>Clássico da Poesia</i>	38
III.2.2 Os poemas do vinho e dos utensílios na dinastia Tang e Song	42
III.2.3 O Sonho da Câmara Vermelha (红楼梦, <i>hónglóu mèng</i>).....	51
III.2.4 O vinho n' <i>Os Maias</i>	55
III.3 Costumes populares	56
III.3.1 Festivais e casamento	56
III.3.1.1 Festivais.....	57
III.3.1.2 Casamento	58
III.3.2 Os jogos de beber chineses.....	60
III.3.3 O jogo de beber dos jovens portugueses.....	61
Conclusão.....	63
Referências Bibliográficas	67
Web links	71

Anexos	72
Anexo 1: Resumo dos Utensílios de Vinho da China Antiga	73

ÍNDICE DAS FIGURAS

Figura 1 Bagas de espinheiro	6
Figura 2 Tâmaras vermelhas secas.....	7
Figura 3 Produção do vinho de tâmara vermelha.....	8
Figura 4 Produção do vinho de arroz	10
Figura 5 Uma taça de saquê nigori, um vinho de arroz japonês.....	11
Figura 6 Bolinhos de arroz em guiuhajiu.....	11
Figura 7 Vinho amarelo de Shaoxing (绍兴, <i>shào xīng</i>)	12
Figura 8 <i>Hu</i> de cerâmica em forma de barco (船形彩陶壺, <i>chuánxíng cǎitáo hú</i>)	20
Figura 9 <i>Gui</i> de cerâmica branca em forma de mulher (白陶人形鬶, <i>báitáo rénxíng guī</i>)	21
Figura 10 <i>Jue</i> de bronze com padrão de prego redondo (乳钉纹铜爵, <i>rǔdīng wén tóngjué</i>) ...	21
Figura 11 <i>Hu</i> de bronze com padrão de dragão dourado e prateado	22
Figura 12 Frasco branco com pegadas de dragão.....	23
Figura 13 Taça de ágata com ouro incrustado.....	24
Figura 14 <i>Jue</i> e bandeja de ouro	25
Figura 15 Copo <i>jue</i> com bandeja em <i>famille rose</i>	25
Figura 16 Garrafa Bordeaux	26
Figura 17 Garrafa Borgonha.....	26
Figura 18 Garrafa de Champanhe	27
Figura 19 Garrafa Alsácia	27
Figura 20 Garrafa de Porto.....	28
Figura 21 O copo ideal para cada tipo de vinho.....	28
Figura 22 Malga.....	29
Figura 23 Jarra de cerâmica e tigela.....	30
Figura 24 O padrão no copo de Lycurgus.....	35
Figura 25 Jesus transforma água em vinho.....	35
Figura 26 O Cálice Sagrado de Valência	36
Figura 27 Jarra e bandeja para servir vinho, de cerâmica azul e branca	37
Figura 28 Bandeja e taça para servir vinho, de cerâmica azul e branca	37
Figura 29 A comparação da <i>jia</i> e o <i>jue</i>	39
Figura 30 O <i>zun</i> quadrado de quatro cabras.....	40
Figura 31 O <i>You</i> de cobre com padrão de fénix.....	41
Figura 32 Lei com padrão de tartaruga.....	41
Figura 33 Copo Nautilus.....	45

Figura 34 Cheng de ouro com padrão de dois leões.....	46
Figura 35 Taça de prato dourado com padrão de caça das senhoras nobres	47
Figura 36 Copos de jade branco com padrão de madressilva e copo de cristal	48
Figura 37 Copo de Lycurgus sob luzes diferentes	48
Figura 38 Li Qingzhao (1084 –1155).....	49
Figura 39 Copo em forma de folha de lótus (dinastia Song).....	50
Figura 40 Uma garrafa do vinho de Shaoxing (绍兴酒 <i>shàoxīng jiǔ</i>) com o rótulo.....	52
Figura 41 O banquete do vinho das lanternas	57
Figura 42 Dois Jin usados na cerimónia	58
Figura 43 Brinde dos noivos com taças cruzadas das dinastias Song e Qing	59
Figura 44 Brinde no casamento português	59
Figura 45 Um hu usado no piche-pote da dinastia Han.....	60
Figura 46 Tubo de ouro com as varas de prata da dinastia Tang	61
Figura 47 Exemplos das questões do jogo	62

INTRODUÇÃO

Boa é a vida, mas melhor é o vinho. – Fernando Pessoa

*A alegria da vida deve ser celebrada com vinho em taça dourada,
ao luar.* – Li Bai¹

¹ Li Bai (李白 *lǐ bái*), 701-762, foi um dos mais famosos poetas da dinastia Tang. “人生得意须尽欢 *rénshēng déyì xū jìn huān*, 莫使金樽空 *mòshǐ jīnzūn kōng* 对月 *duì yuè*.” TdA.

Como portador da cultura vinícola, o desenvolvimento dos utensílios relacionados reflete também o desenvolvimento de uma civilização. Tanto a China como Portugal criaram utensílios para o vinho sofisticados. A variedade de recipientes na China antiga refletia necessidades de hierarquia, com as formas dos copos de vinho a representarem identidades sociais, diferenças essas que distinguiram e destacavam o estatuto social. Existem também muitos tipos de utensílios vinícolas em Portugal. Não importa o vinho em questão, quase sempre se usa uma taça transparente, pois permite ver a cor, apreciar o aroma e o sabor. Quando os portugueses escolhem um copo, têm exatamente esse propósito: degustar melhor o vinho.

Na história chinesa, os utensílios vinícolas foram, primeiramente, um produto ritual. Mais tarde, os poetas escreveram versos em taças de vinho, ou escolheram materiais que pudessem representar a sua identidade. Por outro lado, os ocidentais acreditam que o vinho faz parte da vida e é um símbolo da salvação de Jesus. A produção de copos pretende, sobretudo, destacar as características do próprio vinho.

Talvez se possa assumir que os chineses atribuem às taças de vinho uma função social, o que é consistente com a estrutura coletivista da sua sociedade. Na conceção mais individualista da sociedade ocidental, o vinho é apenas uma bebida que pode trazer alegria. Compreender as diferenças entre a cultura do vinho chinesa e ocidental contribui para aprofundar a compreensão mútua e promover a comunicação intercultural.

Numa época onde a comunicação intercultural se torna tão frequente, especialmente nos contactos diretos entre os povos, graças ao crescente intercâmbio turístico, comercial, empresarial e cultural, as pessoas não devem apenas ser proficientes numa língua estrangeira, mas também compreender a sua cultura alimentar, da qual o vinho constitui uma parte importante. Utilizar corretamente os copos de vinho e demais utensílios, as regras de beber, são comportamentos que comunicam ideias durante um convívio e podem ser dotados de símbolos culturais únicos.

Estas considerações motivaram a realização de um estudo comparativo nesta área, que parece ser inédito até à data. Ao longo da redação de trabalho, sentimos alguma dificuldade em conduzir um estudo comparado, dada a discrepância cronológica das duas culturas, correndo o risco de apresentar algum desequilíbrio entre as partes. Temos a consciência de tal obstáculo, mas é também nossa esperança de que não há nada melhor que apresentar um fenómeno cultural a um “outro cultural”, no nosso contexto sino-português, sempre com uma perspetiva de um possível “eco”, mesmo este seja de uma escala diferente. O principal objetivo ao escrever sobre este tema é testar a nossa capacidade de expressão em português sobre um fenómeno concreto e discutir as diferenças do papel do álcool nas

civilizações oriental e ocidental. A cultura vinícola é importante no seio da cultura portuguesa. A tentativa de refletir sobre a ocorrência do outro lado, permitirá aprofundar a nossa sensibilidade, capacidade intercultural e interlinguística.

O presente trabalho desenvolve-se em três capítulos. Num primeiro momento, propomo-nos abordar as tipologias de bebidas alcoólicas mais comuns nos dois países em análise, descrevendo, de forma necessariamente breve, o método de produção de algumas delas. No segundo capítulo, descreve-se os tipos de utensílios vitivinícolas criados ao longo da história de Portugal e da China e respetivas conotações culturais, ensaiando-se também uma análise comparativa. O terceiro capítulo faz a ligação entre vinho e religião, literatura e costumes populares. Por fim, na conclusão pretende-se destacar as principais diferenças e aproximações entre os dois países, no que à cultura vinícola diz respeito, deixando ainda pistas para investigação futura.

CAPÍTULO I
CATEGORIAS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

I.1 Vinhos e licores chineses

A maioria de nós pensará primeiro em *baijiu* (白酒 *bái jiǔ*)², quando se fala de bebidas alcoólicas chinesas. Este vinho de arroz destilado é a bebida alcoólica mais popular na mesa chinesa. No entanto, o *baijiu* nem sempre foi a bebida mais desejada ou a mais tradicional da China; o que se bebia antigamente seria muito diferente do que se bebe hoje em dia. Em algumas épocas específicas houve outras opções de bebidas diárias, nomeadamente uma grande variedade de vinhos, licores, destilados e até cervejas. Este capítulo apresenta a origem, produção, características e sabores dessas bebidas alcoólicas, por ordem cronológica.

I.1.1 Vinho de fruta

O vinho de fruta, em chinês *guojiu* (果酒, *guǒjiǔ*), foi a primeira bebida alcoólica inventada pelo ser humano. Trata-se de uma variedade de vinho com baixo teor alcoólico, elaborada a partir de diversas frutas e frutos silvestres, como uvas, peras, laranjas, lichias, cana-de-açúcar, espinheiro-alvar, amoras silvestres, através de métodos de fermentação.

Na China, a história de vinho pode ser rastreada até há 6000 anos. Quanto à sua origem, é geralmente aceite que foi Du Kang (杜康, *dùkāng*) que inventou o vinho, ainda que possa ser uma mera lenda inventada, sem qualquer fundamento científico. As condições de fermentação do vinho são muito rígidas, sendo impossível fazê-lo naturalmente em cavidades de árvores. A idade real do vinho pode ser muito mais longa do que esperado, mais longa até que a história humana. Alguns antigos filósofos chineses admitiam que os chimpanzés descobriram, de forma accidental, o vinho fermentado naturalmente e aprenderam a fazê-lo com frutas:

*Existem muitos macacos nas montanhas no condado de Pingle, no oeste de Guangdong, e são bons na recolha de flores e frutas para fermentar. Os lenhadores que foram para as montanhas encontraram as suas grutas com muitas bebidas fermentadas. Esta bebida tinha um sabor perfumado e delicioso. As pessoas chamavam-lhe vinho de macaco.*³ (LU, Zuofan, 1939, p. 54).

² Bebida destilada chinesa introduzida da Ásia Ocidental.

³ “粤西平乐等府 yuèxī pínglè děng fǔ, 山中多猿 shān zhōng duō yuán, 善采百花酿酒 shàn cǎi bǎihuā niàngjiǔ. 樵子入山 qiáozi rù shān, 得其巢穴者 dé qí cháo xué zhě, 其酒多至数百 qí jiǔ duō zhì shùbǎi, 饮之 yǐn zhī, 香美异常 xiāngměi yì cháng, 名曰猿酒, míng yuē yuánjiǔ.”

No entanto, esta é apenas uma hipótese. Ninguém sabe quem inventou o vinho: os arqueólogos encontraram as primeiras evidências da produção de vinho em Jiahu (贾湖, *jiǎ hú*), um assentamento neolítico na China. Químicos analisaram os resíduos encontrados em fragmentos de cerâmica de Jiahu e descobriram que continha vinho feito com arroz, mel e fruta, existindo por isso, também, uma indústria elementar de recipientes cerâmicos.

I.1.1.1 Vinho de espinheiro chinês

O vinho de fruta de espinheiro é o mais antigo dos vinhos chineses, com uma história mais longa do que o de arroz. A baga de espinheiro, ou shanzha (山楂, *shānzhā*), é uma fruta pequena que cresce em árvores do género *Crataegus*. Esta fruta é azeda, pelo que, para fazer vinho, é necessário adicionar açúcar.



Figura 1 Bagas de espinheiro

A receita para fazer este vinho é fácil, podendo até ser feita em casa: triture os frutos de espinheiro lavados, coloque-os numa jarra com açúcar, misture bem, tape e coloque num lugar quente. Mexa com frequência, deixe fermentar entre 1 e 2 meses, filtre o líquido com gaze de algodão e o vinho de espinheiro está pronto a beber.

A sua aparência é rosada, por se tratar de uma fermentação caseira, existe uma pequena quantidade de matéria suspensa no vinho; o aroma é especial. Auxiliando a digestão, este vinho é adequado para beber depois do jantar. O teor de álcool geralmente ronda os 10% ~ 11% (v/v)⁴.

I.1.1.2 Vinho de tâmara vermelha

⁴ Percentagem de volume, % (v/v) = (volume de soluto) / (volume de solução) x 100, o soluto nesse caso é álcool.

Tâmara vermelha, ou hongzao (红枣, *hóngzǎo*), é uma fruta chinesa que raramente se come fresca, sendo consumida sobretudo seca. O fruto seco pode ser transformado em vinho, por meio de fermentação. O vinho de tâmara vermelha tem uma história de, pelo menos, dois mil anos, sendo também o mais representativo dos vinhos de fruta chineses. A primeira registação sobre ele remonta à dinastia Song do Norte (北宋, *běisòng*)⁵.



Figura 2 Tâmaras vermelhas secas

O processo de produção deste vinho antigo foi perfeitamente preservado. O seu fabrico utilizando tecnologias modernas, adicionando fermento purificado e taninos, permitiu melhorar o seu sabor. Com base no relatório experimental de Shao (2004), o processo de produção deste vinho pode ser esquematizado da seguinte forma:

⁵960 – 1127 d.C..



Figura 3 Produção do vinho de tâmara vermelha

O vinho de tâmara vermelha é fermentado a partir de hongzao tinta torrada, resultando numa forte fragrância frutada, num sabor suave e um valor nutricional e medicinal exceccionalmente alto. A sua aparência é de cor rubi, límpida e transparente; o aroma é agradável, o aroma da fruta combina bem com o do vinho; o sabor é suave na boca e o gosto residual prolongado. O teor de álcool deste vinho geralmente é de 11% - 12% (v/v).

A medicina chinesa defende que a dieta diária integra o tratamento médico; teoria conhecida como dietoterapia. De acordo com a medicina tradicional chinesa, este vinho permite revigorar o *qi*, nutrir o sangue, estabilizar a mente, reduzir a febre e desintoxicar.

I.1.1.3 Vinho de uva

Os humanos têm uma longa história de cultivo de uvas e produção de vinho, e a China foi um dos primeiros locais de cultivo. Na dinastia Han (漢, *hàn*)⁷, enviados chineses encontraram uma bebida deliciosa feita com uvas, conforme registado na grande obra *Memórias históricas*: “As pessoas em Dayuan (大宛, *Dàyuān*)⁸ usam uvas para fazer vinho. Os ricos podem armazenar mais de milhares de jaras. O vinho envelhecido pode durar décadas sem azedar”⁹. Naquela época, enviados chineses a

⁶ Para a medicina chinesa, *qi* (氣, *qì*) é uma energia que pode ser positiva ou negativa. A medicina tradicional acredita que o *qi* de *yang* (陽, *yáng*) é a primeira linha de defesa da saúde humana. Ele concentra-se no corpo humano e protege os órgãos internos. Esse *qi* pode fluir na superfície da pele e evitar que o *qi* maligno exterior cause doenças.

⁷ De 206 a.C. a 220 d.C..

⁸ Pequeno país da Ásia Central que existiu entre o século IV a.C. e o século III d.C.

⁹ 宛左右以蒲陶为酒 *yuān zuǒyòu yǐ pútáo wéi jiǔ*, 富人藏酒至万余石 *fùrén cáng jiǔ zhì wànyú dàn*, 久者数十岁不败 *jiǔ zhě shùshí suì bú bài*. TdA. Sima, 1959, p. 3173.

Dayuan descobriram que a população local bebia vinho de uva, levando a vinha e também a receita do vinho para a China. Na altura, a fermentação fazia-se de uma forma mais natural e primitiva. À semelhança de Portugal, também se utilizava a uva pisada para fazer o vinho, método ineficaz que se traduz em vinhos tintos com menor teor alcoólico.

Só na dinastia Tang (唐, *táng*)¹⁰ o imperador Taizong de Tang (唐太宗, *táng tài zōng*)¹¹ introduziu o vinho verde de Gaochang (高昌, *gāochāng*)¹². De acordo com o *Novo Livro no Sul*:

*Taizong de Tang derrotou Gao Chang, obteve as uvas verdes, plantou-as no palácio e também obteve a receita para fazer vinho com elas. Ele também melhorou a fórmula da receita. O vinho feito era verde, o cheiro era muito perfumado e forte e o sabor era fresco. Foi a primeira vez que as pessoas em Chang'an conheceram o sabor deste vinho.*¹³

Antes daquela dinastia, os chineses bebiam principalmente vinho de arroz, só na época Tang passaram a ter mais opções de bebidas, preferindo vinho de uva. O teor de álcool de vinho de arroz era muito baixo, o que estimulou o desenvolvimento da produção de vinho de uva.

As pessoas da dinastia Tang costumavam escrever os seus pensamentos e sentimentos sob a forma de poemas, pelo que há muitos belos poemas sobre vinho de uva e taças de vinho, que recolhemos e traduzimos no terceiro capítulo.

1.1.2 Vinho de arroz

A China antiga era uma cultura agrária típica. O vinho feito de cereais sempre foi o mais popular no mercado, pelo que, quando falamos de vinho chinês, este refere-se ao vinho feito a partir de grãos. No fim da Idade da Pedra, a agricultura entrou numa nova fase; na Idade do Bronze, a inovação das ferramentas permitiu colheitas diversificadas. A diversificação das plantações agrícolas forneceu matéria-prima abundante para a vinificação dos povos antigos, resultando em muitos tipos de vinho de cereais, alguns dos quais se perderam.

¹⁰ 618–907 d.C.

¹¹ Taizong (598 – 649 d.C.) foi o segundo imperador da dinastia Tang, sendo Taizong o número do seu templo.

¹² Pequeno reino antigo, que existiu de meados do século V a meados do século VII. As ruínas de Gaochang ficam perto da cidade de Turfán.

¹³ 太宗破高昌 *taizōng pò gāochāng*, 收马乳葡萄种于苑, *shōu mǎrǔpútáo zhōng yú yuàn*, 并得酒法 *bīng dé jiǔfǎ*, 仍自损益之 *rèng zì sǔnyì zhī*, 造酒成绿色 *zàojiǔ chéng lǜsè*, 芳香酷烈 *fāngxiāng kùliè*, 味兼醍醐 *wèi jiān tíhú*, 长安始识其味也 *cháng'ān shǐ shí qí wèi yě*. TdA. Sima, 2002, p. 18.

Entre todos os vinhos feitos de cereais, o mais representativo será o vinho de arroz ou *mijiu* (米酒, *mǐjiǔ*). Essa bebida estava na mesa de todos os chineses, pois era fácil de fazer em casa. Antes da introdução da tecnologia do vinho destilado, o vinho de arroz era o favorito do povo chinês, bebido com maior frequência.

Um artigo de Fu apresenta três hipóteses sobre a origem do vinho de arroz (1992), sendo a mais crível dessas hipóteses a de que o vinho de arroz surgiu na cultura Longshan (龙山, *lóngshān*), entre 3000 e 1900 a.C..

Segundo a pesquisa de Yang (1992), os chineses começaram a fazer vinho de arroz na dinastia Shang (商, *shāng*)¹⁴, com um iniciador de fermentação seco chamado Nie (蘖, *niè*), que melhorou drasticamente a eficiência da produção. Em 1977, foram encontrados na província Hebei dois potes de vinho do tempo dos Reinos Combatentes (战国, *zhàn guó*), no túmulo do rei Zhongshan (中山, *zhōng shān*). Graças à tampa bem fechada, o licor pôde ser preservado e, de acordo com a análise de especialistas em química arqueológica, os potes guardavam um vinho feito de grãos. Para além de constituir um dos vinhos mais antigos preservado no mundo, esta descoberta é uma prova física da existência de vinho de arroz fermentado durante aquele período histórico tão remoto.

De acordo com Zhang (2000), a forma de fazer esta bebida tradicional não mudou muito desde então:

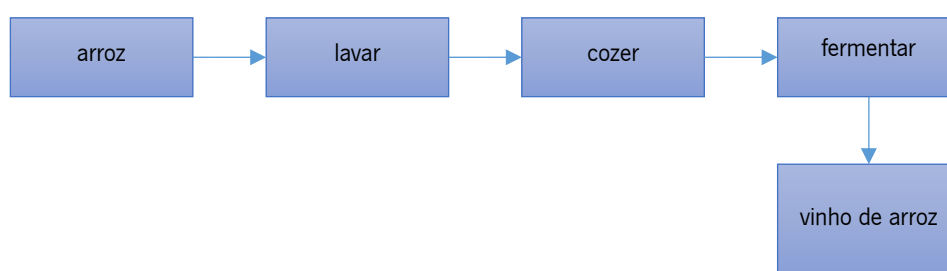


Figura 4 Produção do vinho de arroz

O vinho de arroz feito dessa forma apresenta uma cor branca leitosa, um sabor muito doce e um pouco azedo e um teor de álcool de cerca de 5% (v/v).

¹⁴ Séculos XVII – XI a.C.



Figura 5 Uma taça de saquê nigori, um vinho de arroz japonês

O vinho de arroz era uma bebida relativamente comum; os agricultores pobres do passado podiam fazê-lo facilmente. Se substituirmos o arroz por uma mistura de arroz e milho-painço e o envelhecermos alguns anos, obtém-se outro tipo de bebida: o vinho amarelo (黄酒, *huángjiǔ*), também conhecido como *huangjiu* ou vinho fermentado, normalmente com um teor de álcool de 8% (v/v). Apenas os ricos podiam pagar este vinho envelhecido.



Figura 6 Bolinhos de arroz em guihuaijiu

Mais sabores de vinho de arroz foram inventados. Por exemplo, durante o período dos Reinos Combatentes, as pessoas adicionaram-lhe flores de loureiro, criando o *guihuaijiu* (桂花酒, *guīhuā jiǔ*), um vinho de arroz fermentado com flores de *Osmanthus fragrans*, que ainda é muito popular no sul da China. Este vinho é um dos ingredientes de um doce famoso - os bolinhos de arroz em *guihuaijiu* - bom para a saúde da mulher, especialmente no inverno. Este vinho de arroz com baixo teor de álcool era quase igual à atual cerveja, pelo que nobres o bebiam em abundância durante os banquetes na corte, sem ficarem embriagados.

Antes da dinastia Tang, o vinho de arroz comum também era chamado “vinho turvo”: as pessoas usavam um pano para filtrar os resíduos, antes de beberem.



Figura 7 Vinho amarelo de Shaoxing (绍兴, *shào xīng*)¹⁵

Na dinastia Tang, o processo de vinificação foi melhorado e a qualidade do vinho amarelo aumentou, apresentando uma cor âmbar clara (figura 7). O vinho amarelo tornou-se mais transparente e o teor de álcool aumentou durante o processo de produção, podendo chegar a mais de 15% (v/v), aumentando também as probabilidades dos consumidores se embriagarem. Ora, se grandes poetas como Li Bai escreveram obras famosas quando estavam em estado de embriaguez, Li He escreveu um poema especificamente para descrever este vinho amarelo de alta qualidade: “O pequeno copo de vidro está cheio do vinho âmbar, e as gotas do vinho fluem ao longo da pequena ranhura do copo, como pérolas vermelhas” (Guo, 2009, p. 27).¹⁶

Durante a dinastia Song (宋朝, *sòng cháo*)¹⁷, o comércio e a economia desenvolveram-se, o processo de fabricação do vinho amarelo foi aperfeiçoado e a cor tornou-se um amarelo estável. Naquela época, os vinicultores já podiam usar o método de esterilização por calor de baixa temperatura, técnica que permite que o vinho atinja um teor alcoólico de 10% a 20% (V / V) e seja guardado muitos anos. Uma técnica semelhante só apareceu no Ocidente 800 anos depois (a pasteurização).

As dinastias mudaram, mas a importância do vinho de arroz não. O vinho de arroz comum foi a única bebida alcoólica consumida pelos agricultores, o vinho amarelo continuou a ser a primeira escolha dos nobres e literatos até a receita de *baijiu* (uma bebida destilada) chegar à China na dinastia Yuan (元, *yuán*)¹⁸. Somente em meados da dinastia Qing (清, *qīng*)¹⁹ esta aguardente forte começou a tornar-se popular entre agricultores e trabalhadores. Porém, depois da fundação da República da China²⁰, a aguardente ultrapassou completamente o consumo de vinho de arroz nas classes baixas.

¹⁵ Fotografia da autora.

¹⁶ «将进酒 • 琉璃钟 *qiāng jìn jiǔ • liú lí zhōng*: “琉璃钟 *liú lí zhōng*, 琥珀浓 *hǔ pò nóng*, 小槽酒滴真珠红 *xiǎo cáo jiǔ dī zhēn zhū hóng*.” Tradução original Guo, Changbao. Tradução de chinês para português da autora.

¹⁷ 960–1279 d.C.

¹⁸ 1271– 1368 d.C.

¹⁹ 1644– 1912 d.C.

²⁰ 1912– 1949 d.C.

1.1.3 Aguardente (白酒, *Báijiǔ*)

A aguardente mais conhecida chama-se *baijiu* ou *shaojiu* (烧酒, *shāojiǔ*), podendo também ser traduzido como licor branco. O licor branco é um tipo de aguardente destilado a partir do vinho de cereais. Existem muitas teorias sobre a origem desta bebida. Li Shizhen (李时珍, *lǐ shízhēn*), um médico famoso da dinastia Ming, acreditava que a tecnologia de destilação do álcool foi importada, como descreveu no seu *Compêndio da Matéria Médica* (本草纲目, *běncǎo gāngmù*): “*Shaojiu* não é uma tecnologia antiga da China, apareceu na China na dinastia Yuan” (Li, 1578, p.1567).²¹

O outro nome antigo do licor branco é *Araji* (阿剌吉, *ā là jǐ*), resultando da transliteração da pronúncia da palavra “araq (em árabe: عرق)”, indiciando que a tecnologia de produção terá sido, provavelmente, importada da Arábia. Alguns pesquisadores ocidentais partilham a mesma opinião. Por exemplo, Mason (1970) afirmou que os mongóis levaram a receita de *baijiu* para a China durante a dinastia Yuan. Em junho de 2002, durante a reforma da destilaria Jiangxi Lidu, os trabalhadores descobriram resíduos de uma oficina de *shaojiu* da dinastia Yuan. Arqueólogos identificaram este local como um dos primeiros sítios de destilação de vinho descobertos na China.

A aguardente não foi muito popular até ao fim da dinastia Qing, como mencionado anteriormente. Mas hoje a maioria dos chineses bebe esse licor, a razão desta popularidade é simples: o seu custo de produção é relativamente mais baixo do que a produção do vinho de arroz. Além desse grão, a aguardente também pode ser produzida a partir de matérias-primas mais baratas como sorgo, milho e batata-doce, enquanto a matéria-prima do vinho de arroz e do vinho amarelo não pode ser alterada.

O licor branco tem um alto teor de álcool, geralmente entre 28% e 68% (v/v), permitindo que as pessoas se embebedem rapidamente com um custo baixo. Nas centenas de anos após o seu aparecimento, apenas as classes baixas estariam dispostas a engolir esse álcool barato, a população abastada preferia consumir o vinho amarelo com baixo teor de álcool, à base do arroz. A atual popularidade do licor branco está relacionada com as guerras desde o final da dinastia Qing até à fundação da República Popular da China. Naqueles anos, a comida era escassa e cara, não havendo arroz suficiente para fazer vinho. Além disso, muitos fundadores da república eram de classe social mais baixa. Com o seu sucesso, o licor branco espalhou-se da base da sociedade para todo o país, tornando-se uma moda.

²¹ 烧酒非古法 *shāojiǔ fēi gǔfǎ*, 自元时起始创其法 *zì yuánshí qǐ shǐ chuàng qí fǎ*. TdA. Li, 1975, p. 1567.

Ao mesmo tempo, popularizaram-se as competições de bebida, características das classes mais baixas. Esses costumes são conhecidos como “cultura da mesa do vinho”, fenómeno que se tentará explicar no capítulo três.

Dois pesquisadores chineses publicaram um artigo que apresenta perfeita e detalhadamente a situação atual do licor branco: “Como um produto, o *baijiu* não é apenas uma mercadoria importante, mas também tem uma conexão muito próxima com as atividades sociais e económicas.” (Zheng & Han, 2016, p. 19).

Segundo a sua pesquisa, pode distinguir-se três categorias de licor branco chinês, de acordo com o seu sabor: *baijiu* de sabor picante (酱香型白酒, *jiàngxiāng xíng báijiǔ*), *baijiu* de sabor forte (浓香型白酒, *nóngxiāng xíng báijiǔ*) e *baijiu* de sabor leve (清香型白酒, *qīngxiāng xíng báijiǔ*). Os principais fatores que determinam o tipo de sabor do licor são as matérias-primas e o processo de fermentação.

O *baijiu* de sabor picante, também conhecido como *baijiu* de sabor de molho, é transparente ou ligeiramente amarelado, com uma fragrância semelhante ao molho de soja fermentado. O sabor é delicado, o gosto residual e a fragrância são duradouros. As marcas representativas deste tipo de vinho são *Maotai* (茅台, *máotái*) e *Langjiu* (郎酒, *lángjiǔ*).

O segundo tipo de *baijiu* de sabor forte é transparente. Este licor tem um aroma forte e um sabor ligeiramente adocicado, muito harmonioso e refrescante. O *baijiu* de sabor leve é muito refrescante, tem um gosto natural e enfatiza o aroma de álcool puro. As marcas representativas deste tipo de vinho são *Fenjiu* (汾酒, *fénjiǔ*) e *Erguotou* (二锅头, *èrguō tóu*).

1.1.4 Vinho medicinal (药酒, *yàojiǔ*)

O vinho ou licor medicinal é um medicamento tradicional chinês usado para prevenir e tratar doenças, sendo também uma das fórmulas farmacêuticas mais antigas, ao ser usado como matéria-prima de medicamentos tradicionais. Este tipo de bebida ocupou uma posição importante na história da medicina e ainda desempenha um papel importante na assistência médica moderna. O licor branco tem vários efeitos medicinais, como acelerar a circulação sanguínea, reabastecer a energia Yang²² (阳气, *yáng qì*), aquecer o baço e o estômago, nutrir a pele, dissipar o frio e aliviar a dor.

²² Yang é um conceito da medicina tradicional chinesa, que descreve uma força ou energia positiva no corpo humano.

Antes da dinastia Qin (秦, *qín*)²³, o desenvolvimento da medicina tradicional chinesa atingiu uma extensão considerável. A obra mais representativa desse período é *O Tratado da Medicina Interna do Imperador Amarelo · As Perguntas* (黄帝内经 *huángdì nèijīng*·素问 *sùwèn*), escrito por autores desconhecidos. No capítulo “*aplicação de líquidos de cereais fermentados*” (汤液醪醴论, *tāngyè láolí lùn*), discute-se o papel do vinho na medicina: “Os santos antigos descobriram o uso de sopas de cereais fermentadas... em épocas de epidemia estas bebidas ajudavam as pessoas na cura.”²⁴ (2016, p. 117). Isso prova que os antigos chineses davam grande atenção ao uso medicinal do vinho de arroz.

Na dinastia Han, o uso de vinho na medicina foi registado pelo famoso historiador Sima Qian: “Quando uma doença está no estômago, esta pode ser tratada com vinho turvo”²⁵. Um diagnóstico de outro médico, Bian Que (扁鹊, *biǎn què*), sugere que o vinho doce pode ser usado para tratar as doenças gastrointestinais. Zhang Zhongjing (张仲景, *zhāng zhòngjǐng*), médico conceituado da dinastia Han Oriental (东汉, *dōng hàn*)²⁶, cozinhava ervas no vinho para fazer diversos tipos de remédios. As instruções de aplicação foram registradas no seu livro *Tratado sobre doenças causadas pelo frio* (伤寒杂病论, *shānghán zábing lùn*). Por exemplo, o vinho com açafrão-bastardo²⁷ aliviava a dor pós-parto. O vinho medicinal foi amplamente utilizado durante a dinastia Tang, como revela a abundância de registos em *Prescrições Qianjin* (千金方, *qiānjīn fāng*) de Sun Simiao (孙思邈, *sūn sīmiǎo*). Deixa-se a fórmula do vinho *tusu* (屠苏酒, *túsū jiǔ*) resumida, como exemplo:

Vinho tusu²⁸

Indicação: Previne a peste, febre ou diarreia.

Composição: Ruibarbo (大黄, *dàhuáng*) 15 *zhu*²⁹, raízes de *Atractylodes macrocephala* (白术, *báizhú*) 18 *zhu*, raízes de *Platycodon* (桔梗, *jiégěng*) 15 *zhu*, frutos de *Zanthoxylum* de Sichuan (蜀椒, *shǔjiāo*) 15 *zhu*, ramo de canela sem casca (桂心, *guìxīn*) 18 *zhu*, raízes de *Aconitum* (乌头, *wūtóu*) 6 *zhu*, raízes de *Smilax china* (菝葜, *báqiā*) 12 *zhu*, Aguardente.

Posologia: Via oral, no primeiro dia da primeira lua do calendário lunar.

Como podemos observar acima, o vinho *tusu* devia ser tomado no Ano Novo Chinês. Aliás,

²³ Qin, 221-207 a. C, foi o primeiro império unificado e centralizado da história chinesa.

²⁴ 自古圣人之作汤液醪醴者 *zìgǔ shèngrén zhī zuò tāng yè láo lǐ zhě*... 邪气时至 *xiéqì shí zhì*, 服之万全 *fúzhī wànquán*. TdA.

²⁵ 其在肠胃 *qízài chángwèi*, 酒醪之所及也 *jiǔ láo zhī suǒ jí yě*. TdA. Sima, 1959, p. 2793.

²⁶ 25 – 220 d.C..

²⁷ Planta da família das asteráceas, com usos semelhantes aos do açafrão, também designada de açafrão.

²⁸ 大黄 *dàhuáng*, 桔梗 *jiégěng*, 蜀椒 *shǔjiāo* 各十五株 *gè shíwǔ zhū*, 白术 *báizhú*, 桂心 *guìxīn* 各十八株 *gè shíbā zhū*, 乌头六株 *wūtóu liù zhū*, 菝葜十二株 *báqiā shíèr zhū*...辟疫气 *pì yìqì*, 令人不染温病及伤寒 *lìng rén bù rǎn wēnbìng jí shānghán*. TdA. Sun, 1998, p. 165.

²⁹ *Zhu* (铢, *zhū*) é uma antiga unidade de peso, 1 *zhu* = 0.65g.

importa mencionar que os chineses têm o hábito de beber vários licores medicinais em ocasiões festivas. Outro exemplo do livro é o vinho de crisântemo (菊花, *júhuā*)³⁰.

I.2 Vinhos e licores portugueses

A produção vitivinícola tem uma antiga tradição: a sua existência encontra-se documentada na Síria e na Palestina. Similarmente, a origem do vinho português remonta à época romana. Alguns vinhos portugueses não são muito conhecidos no mundo, mas têm os sabores únicos e excelentes, pelo que os apreciadores de vinho devem experimentar vários vinhos esplêndidos de Portugal.

Os humanos começaram a fazer vinho tinto no período Neolítico. As primeiras evidências da sua produção apareceram em sítios arqueológicos da China, Geórgia, Irão, Grécia e Arménia. O relevo encontrado no túmulo do vizir egípcio Ptah Hote – num local com seis mil anos - mostra claramente uma cena de antigos egípcios a plantarem, colherem uvas e fazerem vinho. Estudiosos ocidentais acreditam que a indústria do vinho começou há cerca de seis mil anos (Vine, 1981, p. 1). Em 800 a.C., navegadores levaram a uva e as técnicas de vinificação do delta do Nilo para a Grécia, tornando-o o primeiro país da Europa a iniciar a produção. A viticultura grega já era muito próspera antes de 1000 a.C..

Os romanos promoveram o vinho na península italiana em 146 a.C., depois de aprenderem a fazer vinho com os gregos. Mais tarde, a viticultura e a vinificação espalharam-se pelas colónias do Império Romano, incluindo pela Península Ibérica.

Como muitos países europeus, Portugal iniciou um sistema de classificação de vinhos desde muito cedo, com o objetivo de proteger a cultura e o património vitivinícola do país. Em 1756, o Douro tornou-se a primeira área produtora a usufruir do estatuto de Denominação de Origem Controlada (DOC) do mundo. Devido à sua longa história e magnífica paisagem natural, a região do Alto Douro Vinhateiro foi classificada como património mundial da humanidade pela UNESCO em 2001. O sistema de classificação de vinhos de Portugal é semelhante ao sistema francês *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) e está dividido em quatro níveis, nomeadamente Vinho de Mesa equivalente ao *Vin de France* (VDT), Vinho Regional equivalente ao *Vin de Pays* (IGP), Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR) que é equivalente ao *Vin Délimité de Qualité Supérieure* (VDQS) e Denominação de Origem Controlada (DOC) equivalente ao *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC).

I.2.1 Vinho tinto

³⁰ *Chrysanthemum lavandulifolium* é uma flor da origem chinesa.

Ofuscados pelo brilho dos tintos franceses, os vinhos tintos portugueses são, na verdade, produtos excelentes que os amantes de vinho não devem perder. Segundo a experiência pessoal da autora, o vinho tinto da Bairrada DOC é o mais especial entre eles. A área localiza-se no litoral junto ao oceano Atlântico, a sul do Porto, entre o rio Douro e o rio Tejo. O solo na Bairrada é argiloso (uma das teorias defende que o nome deriva de “barro”) e muito adequado para o cultivo de uvas. Esta região utiliza as uvas Baga exclusivas de Portugal para a produção de ricos vinhos tintos: todos os vinhos dessa região devem usar 50% de uvas Baga, alguns requerem até 80%. O vinho tinto de uvas Baga apresenta um sabor azedo com mais taninos, podendo envelhecer mais de cinco anos.

I.2.2 Vinho verde

O melhor vinho verde de Portugal é produzido no Minho, região que fica na fronteira a norte com Espanha. O vinho verde é o mais representativo desta região, seguindo o método tradicional de fermentação em barricas de carvalho. O vinho é engarrafado após o aparecimento das bolhas. Este tipo de vinho é ligeiramente espumante e com um teor alcoólico relativamente baixo, sendo adequado para o verão, uma vez que bebê-lo fresco maximiza as suas características refrescantes. Outro vinho regional popular é o rosé, especialmente o Mateus Rosé, de cor rosada, que consta nos menus dos restaurantes locais mais autênticos.

I.2.3 Vinho do Porto

A popularidade do vinho do Porto é indissociável do amor dos britânicos pelo vinho. A Guerra Anglo-Francesa fez com que os vinhos franceses deixassem de ser exportados para a Grã-Bretanha. Os comerciantes britânicos procuraram assim uma área de produção alternativa, que pudesse substituir a França. Portugal, que sempre teve uma boa relação diplomática com o Reino Unido, tornou-se a primeira escolha dos britânicos. Devido à acidez da uva, os portugueses adicionaram conhaque ao vinho do Porto, aguardente que aumenta a doçura e evita que o vinho se estrague durante as viagens longas de barco.

Portanto, a particularidade da produção de vinho do Porto é a adição de aguardente de alto teor (75% Vol.) quando a fermentação não está ainda completa. O vinho que não foi completamente fermentado tem mais resíduos de açúcar, o que torna o vinho do Porto particularmente doce. O vinho do Porto tem que passar por um longo período de envelhecimento: o vinho do Porto rubi, por exemplo, envelhece em barril de carvalho durante cerca de 2 anos. Este vinho apresenta uma cor viva avermelhada e um forte sabor frutado. O vinho que envelhece durante muitos anos é o Tawny e

apresenta a cor do chá. Ainda hoje, o Reino Unido usa vinho do Porto para brindar à rainha em ocasiões formais.

I.2.4 Vinho da Madeira

Durante o período dos Descobrimentos, a maioria dos marinheiros bebia vinho nos navios. Em 1768, o navegador britânico James Cook embarcou na sua primeira viagem para explorar o Pacífico Sul, apetrechando o veleiro “HMS Endeavour” com 3.032 galões de vinho da Madeira e apenas 2.520 galões de água doce. Acidentalmente descobriu-se que o balanço do navio e a alta temperatura do oceano tropical tornavam o vinho mais saboroso, então os marinheiros começaram a acumular uma grande quantidade de vinho da Madeira para vendê-lo a um preço mais elevado. O vinho de Madeira ganhou a reputação de “vinho de navegação”.

I.2.5 Sangria

A sangria é uma bebida típica na Península Ibérica; em 2014, a União Europeia estipulou que apenas a bebida produzida na Espanha e em Portugal pode ser assim chamada, enquanto as produzidas noutros lugares podem ser chamadas de “bebidas com sabor de vinho”.

Em Portugal, a sangria pode ser vista em churrascos, festas e nos restaurantes, sendo uma das bebidas indispensáveis para os locais. Mergulhar fruta num jarro, adicionar um pouco de gelo e vinho espumante e brindar com os amigos, isto é um momento de verão em Portugal.

CAPÍTULO II

OS UTENSÍLIOS

Beber exige um recetáculo para o vinho: copos, taças, garrafas, vasilhas, potes. As pessoas usam recipientes diferentes em ocasiões diferentes ou para vinhos distintos. Escolher a taça adequada para cada situação também é uma forma de conhecer a cultura de um país. A variedade de formas delicadas e elegantes dos recipientes de vinho é uma manifestação concreta da civilização humana. Um bom vinho e recipientes de vinho requintados complementam-se, um bom copo pode aumentar o prazer de beber. Os vasos de vinho chineses têm uma longa história, os tipos de garrafas de vinho portugueses modernos também se multiplicam, algumas delas notáveis.

II.1 Origem e evolução dos utensílios chineses

Os recipientes chineses para o vinho desempenharam funções importantes ao longo da história, que transcenderam a estética e as funções de uso: foram vasos rituais usados em cerimónias religiosas, também foram símbolo de poder e classe social.

II.1.1 Vasos de vinho antes da era Qin



Figura 8 *Hu* de cerâmica em forma de barco (船形彩陶壺, *chuánxíng cǎitáo hú*)³¹

A cultura Yangshao (仰韶, *yǎngsháo*)³² é a mais representativa da Idade da Pedra na China, altura em que a maioria dos utensílios era feita de cerâmica. A figura 14 mostra um *hu* (壺, *hú*) em forma de barco da época. Trata-se de um recipiente chinês, normalmente com a forma de jarra (alguns têm tampa), usado para servir o vinho de arroz. Du (1995) considerou que esta forma de barco representava a esperança de obter vinho em grande quantidade, comparável à imensidão do mar. Nesse período, a estética começou a ser importante nas vasilhas de vinho.

³¹ Adaptado d' *Os Antigos Conjuntos de Vinho Chinês* 中国古代酒具 *zhōngguó gǔdài jiǔ jù*, p. 3.

³² Cerca de 5.000 – 3.000 a.C..



Figura 9 Gui de cerâmica branca em forma de mulher (白陶人形鬶, *báitáo rén xíng guī*)³³

O *gui* (鬶, *guī*) da cultura Longshan (龙山, *lóng shān*) era feito de acordo com as características do corpo feminino. Trata-se de uma chávena de cerâmica antiga com um bico, uma pega e três pés ocos. A frente da figura feminina está completamente nua, a cabeça é moldada no gargalo do *gui*, apresenta traços faciais completos, as orelhas e a boca aberta são particularmente proeminentes. Existem seios esculpidos no corpo, com mamilos deliberadamente pintados de preto, e um órgão reprodutor feminino colocado exageradamente no centro do corpo, que também é o centro do pote de barro.

A representação do corpo feminino pode dever-se a uma espécie de culto às deusas e ao poder reprodutivo: o abdômen levantado é um símbolo de fertilidade. O pote de barro com uma figura de mulher é portador de conceitos místicos e de culto à vida e à fertilidade, o que o torna um tesouro raro no artesanato pré-histórico chinês.



Figura 10 Jue de bronze com padrão de prego redondo (乳钉纹铜爵, *rǔ dīng wén tóngjué*)

O *jue* (爵, *jué*) representado acima é um copo especial da dinastia Xia (夏, *xià*)³⁴, usado

³³ Retirado de *Os Antigos Conjuntos de Vinho Chinês*, 中国古代酒具 *zhōngguó gǔdài jiǔ jù*, p. 29.

³⁴ 2070 – 1600 a.C.

aquecer e beber vinho de arroz - os três pés são bastante convenientes para colocar uma fonte de calor em baixo. O copo *jue* também era usado em atividades religiosas e ocasiões sociais importantes com convidados nobres. Era símbolo de poder, a palavra “爵位 (*jué wèi*)” é mesmo usada para designar alguém da nobreza, pelo que os cinco graus de nobres hereditários (as “classes de *jue*”)³⁵ usavam copos de *jue* específicos, de acordo com o seu título nobiliárquico.

II.1.2 Qin e Han

A dinastia Qin existiu por um curto período de tempo, pelo que se apresenta junto com a dinastia Han. De uma maneira geral, os recipientes para vinho dessas duas dinastias herdaram o estilo da dinastia Zhou, tanto os vasos de bronze como os copos laqueados.



Figura 11 Hu de bronze com padrão de dragão dourado e prateado

Os chineses do norte costumavam usar um *hu* de bronze para servir o vinho. Por exemplo, os arqueólogos encontraram muitos utensílios em forma de *hu* no túmulo do príncipe de Zhongshan (中山靖王, *zhōngshān jìng wáng*), Liu Sheng (刘胜, *liú shèng*, 154 - 113 a.C.), na província de Hebei. A figura 11 é um dos vasos deste príncipe. Devido ao aprimoramento da técnica de fundição na dinastia Han, esses utensílios tinham incrustações em ouro e prata, alguns com turquesas e outras pedras preciosas, tornando-os altamente luxuosos.

Os sulistas preferiam copos laqueados. Por exemplo, no sítio arqueológico Mawangdui (马王堆, *mǎ wáng duī*), em Changsha, os arqueólogos descobriram muitos vasos e copos desse gênero. Os materiais usados para produzir os laqueados não eram caros, as superfícies pintadas apresentavam cores claras e padrões repletos de elementos culturais.

Além dos utensílios feitos de bronze ou laqueados, que representavam a maioria, havia também alguns vasos e copos de vinho feitos de ouro, prata, jade, porcelana, vidro e marfim. Os recipientes de cerâmica para vinho ainda estavam em uso, mas a maioria eram grandes potes

³⁵ A aristocracia masculina da China antiga tem 5 classes como a Europa: Duke (公 *gōng*), Marquês (侯 *hóu*), Conde (伯 *bó*), Visconde (子 *zǐ*), Baron (男 *nán*).

destinados ao armazenamento de vinho.

II.1.3 Dinastia Sui e Tang

Depois de mais de trezentos anos de unidade nacional nas dinastias Sui (隋, *suí*)³⁶ e Tang, a antiga cultura do vinho desenvolveu características únicas. Nesta época, os utensílios para beber vinho também evoluíram, com destaque para recipientes de porcelana, em primeiro lugar, e de ouro e prata também. Os antigos utensílios de bronze foram basicamente eliminados do uso diário e transformados em vasos rituais.

A dinastia Sui não durou muito, apenas 37 anos, mas como um cometa a cruzar o céu noturno, deixou um rasto brilhante na história vinícola chinesa. Os artesãos criaram novas variedades de esmaltes para a porcelana nessa época, os utensílios de vinho de porcelana branca ou castanha são tesouros da cultura do vinho surgidos neste período.



Figura 12 Frasco branco com pegas de dragão³⁷

Por exemplo, a figura 12 mostra uma requintada garrafa desenterrada de um mausoléu da dinastia Sui, na região de Xi'an. Os contornos suaves traduzem uma beleza refrescante, representando o mais alto nível da tecnologia de produção de utensílios daquela época.

A era Tang foi a idade de ouro dos utensílios vinícolas, com utilização de materiais nobres como ouro, prata e porcelana. Nesse período, surgiu uma nova categoria de porcelana que surpreendeu o mundo: a porcelana Tang Sancai (唐三彩, *táng sān cǎi*), composta por três cores: amarelo escuro, branco e verde-escuro (alguma porcelana pode apresentar ainda a cor azul-turquesa). Esta linda combinação de cores é elegante, concentrando um alto valor quer artístico quer histórico. As taças de porcelana branca e vidro celadon também são bastante famosas.

³⁶ 581 – 619 d.C.

³⁷ Retirado d' *Os Antigos Conjuntos de Vinho Chinês 中国古代酒具 zhōngguó gǔ dài jiǔ jù*, p. 193.



Figura 13 Taça de ágata com ouro incrustado³⁸

Além da porcelana Sancai, os utensílios de vinho feitos com ouro e prata também eram comuns na época, com formas que incluem taças, copos, potes e pratos. A figura 13 revela um magnífico copo de ágata em forma de chifre, considerado uma obra-prima artística.

II.1.4 Dinastia Song e Yuan

A dinastia Song do Norte herdou o estilo da cultura do vinho da era Tang, em termos de forma, padrões decorativos e costumes de beber. No entanto, esta dinastia enfatizava a literatura em detrimento das artes marciais, então os costumes, as formas e padrões decorativos dos recipientes de vinho tornaram-se mais delicados. Vasos de ouro raramente eram vistos, já os de prata com inscrições em ouro estavam na moda, e alguns tinham poemas gravados.

Ainda que a dinastia Yuan durasse um curto período de noventa anos, revelou-se um período essencial na história do desenvolvimento da porcelana. A porcelana azul e branca, que representa as características desta era crítica, conheceu uma prosperidade sem precedentes. Por exemplo, o copo azul e branco típico daquela época melhorou significativamente tanto a forma, como o esmalte. Essa combinação das cores influenciou os árabes através da rota de seda. Depois, os portugueses criaram o azulejo com essa mesma harmonia cromática por influência islâmica.

II.1.5 Dinastia Ming e Qing

O apogeu da antiga porcelana chinesa aconteceu nas dinastias Ming e Qing. No início da época Ming, a indústria de porcelana superou a geração anterior, em quantidade e a qualidade. Jingdezhen, na província de Jiangxi, tornou-se o centro da cerâmica e um importante produtor de porcelana mundial. Em meados desta dinastia, no período Jingtai (景泰, *jǐngtài*), surgiu o esmalte *cloisonné*. Os produtos esmaltados sob essa técnica foram usados principalmente para servir vinho aos imperadores, generais e nobres, constituindo mais uma evolução nos recipientes vinícolas chineses.

³⁸ *Idem*, p. 311.



Figura 14 *Jue* e bandeja de ouro

Além da porcelana, os imperadores Ming também apreciavam artigos em ouro, prata e jade. O *Jintuoyujue* do imperador Wanli, desenterrado no túmulo Dingling, e a taça em jade branco em forma de lótus desenterrada no túmulo do rei Lu, em Shandong, são excelentes exemplos do estilo seguido durante a dinastia Ming. Até o caixão da imperatriz Xiaojing contém um pote de vinho quente feito de ouro. Podemos dizer que as pessoas davam muita atenção à bebida e ao seu papel na preservação da saúde.



Figura 15 Copo *jue* com bandeja em *famille rose*

Durante a dinastia Qing, a indústria de porcelana desenvolveu-se, surgindo por exemplo a tecnologia *famille rose* que é colorida e deslumbrante. Os vasos de vinho da dinastia Qing têm uma característica notável: muitos deles imitam a forma dos antigos vasos de vinho. Por exemplo, a chávina acima foi usada no palácio imperial durante esse período. Trata-se de uma antiguidade típica da dinastia Qing, combinando a tecnologia avançada *famille rose* com a forma do antigo copo *jue*, revelando uma engenhosidade extraordinária.

Olhando para a evolução das vasilhas de vinho chinesas, constata-se que os utensílios mais populares foram, por ordem cronológica, de cerâmica, bronze, ouro e prata e, por fim, porcelana.

II.2 Combinações de garrafas, copos e vinhos portugueses

Diferente da economia agrícola de autossustentância da China antiga, Portugal tem uma história mais longa de mercantilismo. Os comerciantes transportam o vinho do local de produção para

as lojas e outros canais de distribuição, transporte que pode ser longo e acidentado, pelo que as garrafas são os recipientes ideais para transportar o vinho sem estragar o seu sabor. Os copos e cálices modernos também foram desenhados em diferentes formas para servir todos os tipos de vinho.

II.2.1 Garrafas

Não é difícil notar as diferentes formas das garrafas de vinho nas prateleiras dos supermercados. Esses diferentes formatos pretendem fornecer condições mais precisas de armazenamento, transporte e serviço para cada tipo de vinho. A compreensão das garrafas de vinho pode ajudar-nos a identificar e escolher um vinho.

Uma garrafa de vinho tem cinco partes, do topo à base: o gargalo, o pescoço, os ombros, o bojo e a base. Podemos classificar as garrafas de vinho em cinco categorias principais, considerando o tamanho e a forma das partes que compõem o corpo: garrafa Bordeaux, garrafa Borgonhesa, garrafa Champagne, garrafa Alsácia e garrafa Porto.



Figura 16 Garrafa Bordeaux

A garrafa Bordeaux é uma das garrafas de vinho mais comuns e tradicionais no mercado, com um formato reto e ombros altos. O vinho contido nesta garrafa geralmente precisa ser envelhecido por um longo tempo na adega, o que pode produzir os sedimentos. Os ombros largos podem reter parte dos sedimentos ao servir o vinho, deixando-os na garrafa.



Figura 17 Garrafa Borgonha

Os ombros da garrafa Borgonha apresentam um grande arco suave. O bojo é redondo, grosso e forte. Esta garrafa geralmente contém vinhos de edição limitada. Atualmente, a maioria dos vinhos que usam a garrafa Borgonha são famosos pelo sabor requintado e estilo elegante.



Figura 18 Garrafa de Champanhe

Este tipo de garrafa foi especialmente concebido para champanhe. Na verdade, essa garrafa é maior e mais forte do que as usadas no vinho comum, para suportar a pressão do carbono, pelo que fabricantes de espumantes também a usam. Além de serem fortes, regra geral, as garrafas são verdes ou castanhas, para isolar o sol de forma eficaz e evitar a deterioração do vinho.



Figura 19 Garrafa Alsácia

A garrafa Alsácia é ainda mais delicada do que a garrafa Borgonha. A sua forma é muito fina, o que faz com que pareça particularmente alta e elegante. Foi criada especialmente para o armazenamento de Riesling, um vinho branco feito da uva Alemanha.



Figura 20 Garrafa de Porto

A garrafa Porto foi criada para armazenar os vinhos do Porto, Madeira e xerez. Possui ombros e bojo regulares como a garrafa Bordeaux, entretanto, o pescoço é curvo. Esta protuberância no pescoço tem a função de evitar que os sedimentos caiam no copo, ao servir o vinho.

II.2.2 Copos: para vinho tinto, vinho branco, vinho verde tinto e vinho do Porto

Os copos portugueses possuem uma história tão longa como o vinho do país. Os museus nacionais preservam muitos utensílios de vinho romanos, ferramentas de prensagem de uvas de pedra e ânforas de cerâmica, usadas para fermentação e armazenamento de vinho. Por volta do século XV, com o declínio do custo da produção de vidro, os copos desenvolveram-se gradualmente. Nesse período, os copos de vidro produzidos na Europa passaram a assumir o protótipo da atual estrutura dos copos de vinho.

Na década de 1950, algumas vinícolas profissionais aperfeiçoaram o desenho dos copos de vinho, ou seja, personalizaram o tamanho e formato exclusivo para quase todo o tipo de vinho. Estas taças de alta qualidade e formas diferentes podem maximizar o aroma e o sabor de vários vinhos.

Todos os copos têm três partes: o bojo, a haste e a base. Podemos classificá-los de acordo com a diferença dessas três partes.



Figura 21 O copo ideal para cada tipo de vinho

A figura 21 demonstra que a aparência do bojo do copo de vinho branco é quase em forma de “U”. A boca da taça é pequena, para reduzir a área de contato entre o vinho e o oxigênio e desacelerar a emissão da fragrância. A haste longa permite que as mãos mantenham alguma distância do vinho, para evitar que a temperatura do vinho branco suba demasiado depressa.

O bojo do copo Borgonha é grande e pouco profundo. O copo grande conduz o licor para a ponta da língua, permitindo saborear plenamente a fruta e o sabor azedo. A profundidade rasa permite que o olfato participe de todo o processo de degustação do vinho. Esse copo é indicado para vinhos com menos taninos e sabor fortemente frutado.

O copo para servir o vinho do Porto é mais pequeno e redondo (pode ser visto na figura 7, Capítulo I, onde foi usado para o vinho doce de Shaoxing). A doçura e o teor alcoólico do vinho do Porto são relativamente altos, pelo que o tamanho do cálice é menor, para evitar que as pessoas bebam muito de uma vez.

O copo vintage, o *flûte* e o copo tulipa são usados para servir champanhe. O copo vintage tem um passado muito glamoroso associado aos filmes clássicos de Hollywood. No entanto, do ponto de vista puramente técnico, o copo vintage não é ideal para beber champanhe. A área de contato entre o licor e o ar é muito grande e a boca larga acelera a perda de bolhas e aroma. O *flûte*, por outro lado, reserva espaço suficiente para que a espuma suba, a boca e o bojo são estreitos, para manter a espuma durante mais tempo. Tal como o *flûte*, o copo tulipa também tem um bojo mais longo e estreito, mas apresenta uma boca larga que permite apreciar melhor o aroma de champanhe.

O copo ISO (*International Standards Organization*), desenhado na França em 1974, não destaca nenhuma característica do vinho, mostrando diretamente o sabor original do vinho, sendo recomendado e adotado por várias organizações mundiais de degustação de vinho. Qualquer tipo de vinho é igual num copo de degustação ISO. A forma deste copo assemelha-se a meio ovo, o corpo sem padrões e sem gravação facilita a observação da cor do vinho.



Figura 22 Malga

A malga é um recipiente tradicional do norte de Portugal. Segundo Bluteau (1716), essa tigela sem pegas servia para comer a sopa no fim do século XIV, mas, hoje em dia, aparece frequentemente nas mesas minhotas cheia de vinho verde tinto, especialmente nas zonas rurais. Beber vinho verde tinto numa malga com a família e os amigos, a acompanhar pão e presunto, revela proximidade.



Figura 23 Jarra de cerâmica e tigela

Os recipientes comuns de sangria nos restaurantes minhotos são feitos de vidro. Nas zonas rurais, as pessoas também usam jaras de cerâmica para servir esta bebida. A figura da esquerda mostra uma jarra tradicional, de estilo visivelmente português, com padrão azul sobre um fundo branco. A tigela do lado direito, também usada para servir sangra, apresenta uma forma interessante e copos pendurados, garantindo que cada membro da família tem o seu copo.

II.3 Comparação dos utensílios dos dois países

A China possui uma longa história vinícola e criou os utensílios necessários para o beber, com o estilo único da cultura oriental. Portugal criou um sistema moderno de utensílios de vinho com padrões claros e também um sistema de classificação rígido. As diferenças entre os dois países em termos de história, cultura e caráter nacional são vividamente refletidas nos pequenos copos de vinho.

Os portugueses escolhem copos adequados na hora de consumir vinho, promovendo a sua personalização, pois a estrutura alimentar é mais orientada para pratos com carne, ovos e leite. O vinho ajuda a digestão e absorção desses alimentos ricos em proteínas. Assim, o vinho tornou-se uma boa escolha e até uma necessidade para os portugueses, sendo que estes prestam mais atenção ao processo de beber, ao sabor e à apreciação do vinho. Portanto, diferentes vinhos devem ser combinados com copos e comida que possam melhorar as suas características.

A China é uma sociedade agrícola e o povo chinês come menos carne, então beber vinho não é tão essencial de um ponto de vista da saúde. Em muitos casos, beber é apenas uma desculpa para os chineses se reunirem, assumindo um papel coadjuvante na festa. As pessoas não procuram provar

as delícias do vinho, mas aproveitar o ambiente onde podem conversar com os amigos e embebedarem-se.

Similarmente, beber juntos também é sinal de amizade para os portugueses. Podemos dizer que não importa qual seja a nacionalidade e formação cultural, os seres humanos têm um âmago idêntico.

CAPÍTULO III

A CULTURA DO VINHO E DOS UTENSÍLIOS

III.1 O vinho, os utensílios e a religião

O vinho mantém uma relação estreita com a religião desde tempos antigos. Os seres humanos primitivos temiam o divino e atribuíam todo o incognoscível e inexplicável à Sua vontade. Em tempos, oferecia-se o vinho mais precioso aos deuses com reverência, para os satisfazer e pedir-lhes bênçãos para a humanidade. Foi-se assim formando um vínculo indissolúvel entre vinho e religião. No politeísmo mais primitivo da China, o vinho era visto como uma ponte entre o homem e os deuses. Na mitologia grega, o vinho era apresentado como um prazer oferecido à humanidade pelos deuses. Os católicos usam o vinho para simbolizar o Sangue Sagrado.

III.1.1 O vinho e os sacrifícios da dinastia Zhou

Na dinastia Zhou, o pensamento chinês não tinha ainda sido unificado sob o Confucionismo; a religião ocupava uma posição dominante na vida espiritual das pessoas, com várias atividades religiosas a serem registradas no livro *Clássico da Poesia* (诗经, *shī jīng*). Na altura usava-se o vinho para alcançar o estado de unidade entre as divindades e o homem. As pessoas oravam frequentemente aos deuses, aos fantasmas e aos seus ancestrais fazendo oferendas e sacrifícios para que abençoassem o ano seguinte com bom tempo, uma boa colheita e prosperidade.

A descrição mais detalhada das oferendas que consta na obra mencionada é *Hinos da Corte Menor · Abrolhos Densos*³⁹, poema com seis capítulos, todos sobre o vinho e rituais religiosos. O primeiro capítulo começa com os preparativos para a cerimónia: “O nosso depósito estava cheio de comida e o nosso celeiro estava cheio de grãos. Usaram-nos para fazer vinhos e iguarias, como sacrifício aos nossos ancestrais.”⁴⁰ Este poema descreve a preparação de vinho ritual para Deus, não um vinho normal, mas de qualidade superior, feito com arroz preto selecionado e misturado com ervas. Este tipo de vinho devia ser fabricado com uma autorização especial do imperador. O segundo e o terceiro capítulos descrevem o processo de preparação dos pratos para o banquete cerimonial:

*Algumas pessoas mataram touros e ovelhas, algumas cozinham a carne, algumas dividiram a comida em tigelas e outras colocaram os pratos na mesa... Os chefes assavam a carne, as rainhas e as nobres damas comportavam-se de maneira respeitosa e educada. A comida nos pratos era tão deliciosa, e todos os convidados se reuniram à mesa. O anfitrião e os convidados continuaram a brindar.*⁴¹

³⁹ «小雅 xiǎo yǎ · 楚茨 chǔ cí». TdA. 1985, p. 425.

⁴⁰ 我仓既盈 wǒ cāng jì yíng, 我庾维亿 wǒ yǔ wéi yì. 以为酒食 yǐ wéi jiǔ shí, 以享以祀 yǐ xiǎng yǐ sì. TdA. Idem.

⁴¹ 或剥或亨 huò bō huò pēng, 或肆或将 huò sì huò jiāng... 或燔或炙 huò fān huò zhì, 君妇莫莫 jūn fù mò mò. 为豆孔庶 wéi dòu kǒng shù, 为宾为客 wéi bīn wéi kè, 献酬交错 xiàn chóu jiāo cuò. TdA. Idem.

Em seguida, do quarto ao sexto capítulo, descreve-se as orações dos sacerdotes, implorando aos deuses e ancestrais que abençoassem as gerações futuras. No final deste poema, surge a cena da oferenda e do banquete: “Todos comeram muito e ficaram bêbados, os velhos e os jovens baixaram a cabeça para agradecer aos deuses. Os deuses também gostam de saborear estes vinhos e pratos deliciosos, eles podem abençoar todos com uma vida longa.”⁴² Na época acreditava-se que até os deuses adoravam beber, demonstrando assim o importante papel do vinho para os simples mortais.

Registe-se ainda outro poema, *Elogios de Zhou · Cortando as ervas daninhas*, onde se lê: “Preparamos vinho de arroz doce e claro, para os ancestrais saborearem”⁴³. Tomar os antepassados como principais destinatários dos rituais de sacrifício reflete a importância da adoração aos ancestrais na dinastia Zhou. O vinho usado devia ser o melhor, muitas vezes, era acompanhado por sacrifícios de porcos, touros ou ovelhas.

III.1.2 As lendas gregas sobre o vinho

A identidade profunda da cultura portuguesa e de todas civilizações europeias tem uma matriz marcadamente greco-romana. A mitologia grega antiga teve um impacto profundo em todos os aspetos da cultura ocidental, incluindo na literatura, história, filosofia, política e arte. Para compreender a cultura do vinho em Portugal, importa assim ter algum conhecimento sobre mitologia grega.

Ora na mitologia grega, o culto a Dionísio surge inseparável do vinho. De acordo com Burkert (1985), no seu livro *Religião Grega*: “Concursos musicais aparecem principalmente em homenagem a Apolo e Dionísio”.

Segundo Aristóteles, o drama é a imitação da adoração e dos rituais de sacrifício a Dionísio. Ele claramente afirmou no seu livro *Poética*: “... tanto a tragédia como a comédia, uma a partir dos autores de ditirambos, outra dos autores de cantos fálicos” (2008, 1449a). O culto a Dionísio – depois identificado como Baco na mitologia romana - era marcado por rituais que envolviam o consumo desenfreado de vinho, transes e orgias, bem como ditirambos, isto é, odes a Dionísio.

Os artesãos romanos do século IV fizeram a taça de vidro abaixo, conhecida como o copo de Licurgo ou *Lycurgus*, cujo padrão conta uma história de Dionísio, o deus grego do vinho⁴⁴.

⁴² 既醉既饱 jì zuì jì bǎo, 小大稽首 xiǎo dà qǐ shǒu. 神嗜饮食 shén shì yǐn shí, 使君寿考 shǐ jūn shòu kǎo. TdA. *Idem*.

⁴³ 《周颂 zhōu sòng · 载芣 zài fū》: “为酒为醴 wéi jiǔ wéi lǐ, 烝畀祖妣 zhēng bì zǔ bǐ.” TdA. *Idem*.

⁴⁴ A taça (ou copo) de Licurgo foi esculpida em jade e é considerada um dos objetos de vidro tecnicamente mais sofisticados produzidos antes da era moderna. Com uma aparência verde, quando se coloca uma fonte de luz no interior, ela muda de cor.



Figura 24 O padrão no copo de Lycurgus

III.1.3 O vinho na Bíblia

Com a expansão de Roma, o vinho espalhou-se por todos os cantos do império, e o seu consumo diminuiu com o declínio do império. No entanto, com a ascensão da fé cristã, o papel do vinho na religião floresceu .



Figura 25 Jesus transforma água em vinho

Muitas passagens da Bíblia indicam que o vinho pode refrescar o corpo e a mente e é bom para a saúde. Na parábola de Jotão, a videira, ao ser convidada para reinar sobre a floresta, responde desta forma, aludindo à alegria que o vinho traz: “Porém a videira lhes disse: Deixaria eu o meu mosto, que alegra a Deus e aos homens, e iria pairar sobre as árvores?” (Juizes 9:13, Nova Versão Transformadora). Também Jesus, que realizou o primeiro milagre num casamento em Caná, transformando água em vinho, concordava que o vinho podia trazer alegria e curar ferimentos, se se recordar a história que contou sobre um homem ferido de Jerusalém, salvo por um samaritano com óleo e vinho (Lucas 10:30-34).



Figura 26 O Cálice Sagrado de Valência

Se por um lado a Bíblia elogia os efeitos do álcool, por outro alerta que o seu abuso pode conduzir a desastre e pecado. Portanto, o livro sagrado fornece orientações detalhadas sobre como usar o álcool. Quando Jesus entregou vinho aos discípulos na Última Ceia, disse que este era o seu sangue, usado como promessa para que os pecados humanos fossem perdoados (Mateus 26:26-28). A Igreja considera o vinho tinto como “Sangue de Cristo” e usa-o, por isso, nas missas. Esse vinho especial, juntamente com a hóstia que representa o corpo de Jesus, constitui a Eucaristia.

O quarto Concílio de Latrão determinou que somente após a confissão se pode receber a Eucaristia na missa, pois somente por meio da confissão os crentes com o pecado original podem receber a graça de Deus. Essa crença existe há muito tempo. O apóstolo Paulo advertiu os coríntios: “Examine-se, pois, o homem a si mesmo, e assim coma deste pão, e beba deste cálice. Porque o que come e bebe indignamente, come e bebe para sua própria condenação, não discernindo o corpo do Senhor.” (I Coríntios 11:28-29).

A visão da Bíblia sobre o vinho difere da daqueles que proíbem completamente as bebidas alcoólicas. Está registrado nos Salmos que o vinho é um presente de *Yavé*, que pode agradar às pessoas. Na verdade, a atitude incorporada nas Escrituras é que se as pessoas apreciarem o vinho com moderação, este pode alcançar propósitos bons e valiosos (Salmos 104:14-15).

III.1.4 Imagens religiosas nas porcelanas chinesas do século XVII

Existem ricas imagens religiosas na porcelana do reinado de Shunzhi (顺治, *shùn zhì*)⁴⁵, nomeadamente de eremitas, figuras mitológicas, santos e imortais do taoísmo, *arhat* e deuses indianos do budismo, bem como paisagens do país das fadas emprestadas de pinturas antigas. Esses elementos religiosos e personagens com significados emocionantes apareciam com frequência nos

⁴⁵ 1644-1661 d.C.

vasos de porcelana com um elegante esmalte azul claro. Analise-se brevemente alguns exemplos, para revelar os vários significados religiosos e origens culturais que essas porcelanas podem transmitir.



Figura 27 Jarra e bandeja para servir vinho, de cerâmica azul e branca⁴⁶

O reinado do imperador Shunzhi decorreu no final da dinastia Ming e início da era Qing. Os literatos que cresceram da dinastia Ming usavam pinturas ou inscrições para contarem as histórias dos eremitas que fugiam da cidade para a natureza: as pinturas nos copos de vinho constituíam uma espécie de conforto. Por exemplo, a jarra de vinho com tampa acima data de 1644. O desenho e respetiva inscrição baseiam-se na vida do eremita Tao Yuanming (陶淵明, *táo yuānmíng*), famoso na história chinesa. A bandeja da direita remonta ao ano de 1650 e tem igualmente um eremita pintado. Os dois utensílios têm cenários naturais como fundo, simbolizando simplicidade e calma, estilo profundamente influenciado pelo Taoísmo.



Figura 28 Bandeja e taça para servir vinho, de cerâmica azul e branca⁴⁷

A imagem religiosa mais famosa na porcelana chinesa do século XVII foram os *Oito Imortais*, que constam na bandeja circular da esquerda (figura 28) e fazem parte dos mitos e lendas taoistas. De facto, os oito deuses transcenderam o âmbito religioso e tornaram-se figuras culturais conhecidas em todo o país. Em particular, Lyu Dongbin (吕洞宾, *lǚ dòng bīn*), o homem desenhado na bandeja com

⁴⁶ Retirado de Wu, Bin 伍彬 (2003). O Imortal do Vinho: Imagens Religiosas nas Porcelanas Chinesas do Século XVII 酒中仙：十七世纪中国瓷器上的宗教图像 *jiǔ zhōng xiān: shíqī shìjī zhōngguó cíqì shàng de zōngjiào túxiàng*. *Orientations*, (3), p. 93.

⁴⁷ *Idem*. p. 94.

uma longa espada, assumiu um significado especial após o fim do império Ming. Diz-se que Lyu Dongbin, um estudioso da dinastia Tang, sonhou que uma fada lhe mostrou a efemeridade da fama e da riqueza. Depois de acordar, Lyu Dongbin desistiu das suas ambições políticas, não participou do exame oficial e passou a estudar o Taoísmo.

No lado direito da figura 28 há uma taça usada para adorar os deuses taoistas. O seu texto revela que é uma “taça de vinho puro” usada para consagrar uma das mais importantes divindades do Taoísmo na dinastia Ming: o imperador dos deuses Xuantian (玄天上帝, *xuántiān shàngdì*). Xuantian é considerado um deus especial relacionado com a família imperial Ming, já que o imperador Yongle (永乐大帝, *yǒnglè dàdì*)⁴⁸ declarou que a sua entronização tinha sido designada pelo imperador do céu, iniciando depois um projeto de construção em grande escala na montanha Wudang (武当山, *wǔdāng shān*), com palácios e templos, transformando toda a montanha num reino de fadas.

Segundo literatura do início da dinastia Qing (Chen, 2016), os manchus invadiram o território Ming, massacraram civis da etnia Han e criaram uma nova dinastia. Devido aos seus hábitos étnico-culturais, os manchus não respeitavam a classe intelectual. Essa destruição nacional e cultural fez com que os alfabetizados que sobreviveram à guerra evitassem atividades políticas. Desesperados, os literatos do início da dinastia Qing procuraram alívio para a tristeza no vinho e na religião.

III.2 O vinho e os utensílios na literatura

III.2.1 Os recipientes de vinho no *Clássico da Poesia*

O *Clássico da Poesia* é a primeira coleção de poemas da China, marcando por isso o início da poesia chinesa antiga. Os autores são anónimos, a história não conseguiu desvendar a identidade da maioria. Esses poemas antigos escritos por trovadores populares ou dignitários foram compilados e editados por Confúcio (551 – 479 a.C.). São textos ricos em conteúdo, versando muitos temas, do trabalho ao prazer, guerra e servidão, opressão e resistência, costumes e casamento, adoração aos ancestrais e banquetes. Eles são um testemunho da vida das pessoas de todas as classes durante a dinastia Zhou.

De acordo com a análise de Wan (2017), a palavra “酒 (vinho, *jiǔ*)” aparece 63 vezes no *Clássico da Poesia*: ao todo, há 36 poemas relacionados com o tema representando 11% dos 311 poemas da coleção. A frequência da palavra no *Clássico da Poesia*, muito alta, mostra a importância do vinho de arroz daquela época. Existem 13 tipos de recipientes de vinho envolvidos no *Clássico da*

⁴⁸ 1402–1424 d.C..

Poesia: *jia* (罍, *jiǎ*), *zun* (尊, *zūn*), *jue* (爵, *jué*), chifre (角, *jiǎo*), pote (壺, *hú*), *you* (卣, *yǒu*), *lei* (罍, *léi*), *yi* (彝, *yí*), *gong* (觥, *gōng*), *dou* (斗, *dǒu*), garrafa (瓶, *píng*), *zan* (瓚, *zàn*) e *pao* (匏, *páo*).

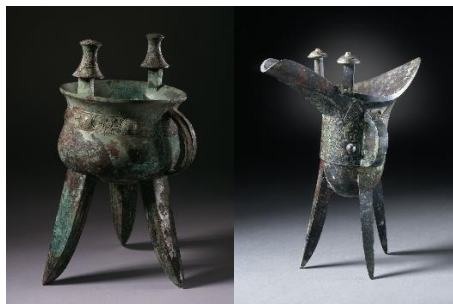


Figura 29 A comparação da *jia* e o *jue*

Tanto a *Jia* (罍, *jiǎ*) como o *jue* (爵, *jué*) são copos para beber vinho quente. A *jia* tem a mesma aparência do *jue*, mas um tamanho maior. O poema *Hinos Principais da Corte · O Juncos*, que descreve um grande banquete oferecido por uma família nobre na dinastia Zhou, registrou a etiqueta de utilização destes dois copos e dos brindes dos nobres: “O anfitrião brinda, e o convidado responde, o anfitrião limpa o *jue*, e o convidado levanta a *jia*.”⁴⁹ Lavar os copos era um ritual na dinastia Zhou: o anfitrião devia primeiro lavar o copo com água limpa e, em seguida, enchê-lo com vinho e entregá-lo ao convidado. O convidado também devia usar o mesmo método para responder ao brinde do anfitrião, depois de beber, devia levantar o copo no ar e colocá-lo na mesa.

Vale a pena analisar a outra frase deste poema: “O anfitrião do banquete preparou vinho delicioso. Encheu a taça com uma grande colher e ofereceu-a ao idoso, desejando-lhe uma vida longa e saudável.”⁵⁰ Este poema, que descreve um banquete com parentes, pretende descrever não apenas os vinhos e hierarquias, mas também a etiqueta e os rituais. Sob a etiqueta moral de respeitar os idosos, os poemas sobre vinho da dinastia Zhou dividiam as pessoas em nobres e humildes, mas também em idosos e jovens. Esta hierarquia rígida e os conceitos de clã estão profundamente enraizados no caráter nacional há mais de dois mil anos.

Assim, o *gong* (觥, *gōng*) e o chifre (角, *jiǎo*) são copos para beber vinho diretamente, mas o primeiro é para os nobres e o segundo para os pobres. O *gong* é um pote com forma de animal e o chifre tem a forma de um corno de animal (Wan, 2017).

O *zun* (尊, *zūn*), o pote (壺, *hú*), o *you* (卣, *yǒu*), o *yi* (彝, *yí*) e o *gong* 觥 (*gōng*) são todos potes para servir o vinho, com formas diferentes, que simbolizam a identidade social dos seus utilizadores.

⁴⁹ 《大雅 dà yǎ · 行苇 xíng wěi 》: “或献或酢 huò xiàn huò cù, 洗爵奠斚 xǐ jué diàn jiǎ.” TdA, 1985, p. 529.

⁵⁰ “曾孙维主 zēng sūn wéi zhǔ, 酒醴维醕 jiǔ lǐ wéi lóng, 酌以大斗 zhuó yǐ dà dòu, 以祈黄耇 yǐ qí huáng gǒu.” TdA. Idem.



Figura 30 O zun quadrado de quatro cabras

Como a figura mostra, o *zun* parece um vaso grande. Um verso de *Elogios de Lu*⁵¹ · *O Templo* menciona o seu uso numa cerimónia real: “Os zuns sacrificiais batem juntos e fazem um som estridente. Há leitões assados e caldo de carne no banquete” (1985, p. 664)⁵². O *zun* era, portanto, um pote para ser utilizado pelas classes altas, como se percebe pela utilização do carácter na palavra “respeito” em chinês (尊敬, *zūn jīng*), cujo significado deriva do ato de servir vinho a alguém importante com um pote *zun*.

Os potes das dinastias Shang e Zhou têm significados e funções semelhantes aos de hoje, podendo ser usados tanto para vinho como para água. Desde os tempos antigos que o pote tem sido usado enquanto utensílio relativamente diário. Recordemos, a este propósito, o poema *Hinos Principais da Corte · As Montanhas no Han*⁵³: “Os sábios prepararam um banquete de despedida, com centenas de potes do vinho doce e transparente. Que pratos acompanham o vinho? Tartarugas cozidas e peixes frescos.”⁵⁴

⁵¹ Lu (鲁, *lǔ*) foi um estado vassalo durante a dinastia Zhou, localizado na província Shandong, 1042 – 249 a.C.

⁵² 《鲁经 礼 jīng·閼宫 bīgōng》: “牺尊将将 *xīzūn jiāngjiāng*, 毛罍载羹 *máoǒu zǎigēng*.”TdA.

⁵³ Han (韩, *hán*) foi um estado vassalo durante a dinastia Zhou, 403 – 230 a.C..

⁵⁴ 《大雅 dà yǎ ·韩奕 hán yì》: “显父饯之 *xiǎnfù jiàn zhī*, 清酒百壶 *qīngjiǔ bǎi hú*. 其肴维何 *qí yáo wéi hé*? 烹鳖鲜鱼 *pōng biē xiānyú*.”TdA. 1985, p. 596.



Figura 31 O You de cobre com padrão de fénix⁵⁵

O *you* (卣, *yǒu*) é um pote com pega, um corpo grande e redondo, um bico oval e uma tampa, usado para guardar vinho de arroz temporariamente durante o processo de transporte. Podemos ler em *Hinos Principais da corte · O Rio Yangtze e o Rio Han*, poema que conta a história do general Zhao Bohu (召伯虎, *shào bóhǔ*) que viveu na dinastia Zhou, ganhou a guerra contra os rebeldes de Chu⁵⁶ (楚, *chǔ*) e foi recompensado pelo rei Zhou Xuan Wang (周宣王, *zhōu xuān wáng*): “Vou recompensá-lo com uma colher de jade e um pote de vinho de arroz preto”⁵⁷.



Figura 32 Lei com padrão de tartaruga⁵⁸

A *lei* (壺, *léi*) é um jarro grande para conservar o vinho durante um período de tempo longo. Esse recipiente é mencionado muitas vezes na literatura, surgindo pela primeira vez no poema *Sul de Zhou · Coletar os Carrapichos*: “Eu pego num copo de vinho *lei* de ouro para aliviar temporariamente a

⁵⁵ Retirado d' *Os Antigos Conjuntos de Vinho Chinês*. (1995), p. 129.

⁵⁶ Chu (楚, *chǔ*) foi um estado vassalo durante a dinastia Zhou.

⁵⁷ «大雅 dà yǎ · 江汉 jiāng hàn»: “厘尔圭瓚 *lí ěr guīzàn*, 秬鬯一卣 *jùchàng yī yǒu*.” TdA. 1985, p. 602.

⁵⁸ Retirado d' *Os Antigos Conjuntos de Vinho Chinês*. (1995), p. 45.

minha tristeza e saudades da minha terra natal”⁵⁹ Noutro poema, *Hinos da Corte Menor · Artemísia Alta*, escrito após a morte dos pais do poeta para expressar a sua dor, o uso da *lei* equivale ao da garrafa: “A garrafa está vazia, é a vergonha da *lei*”⁶⁰. O poeta compara-se a uma jarra e os seus pais a garrafas, expressando a dor de não poder sustentá-los, o que prova a utilização deste utensílio para preservar o vinho.

O *dou* (斗, *dǒu*), o *zan* (瓚, *zàn*) e o *pao* (匏, *páo*) são colheres de vinho. O *dou* é uma “grande colher”, normalmente feita de bronze e mencionada anteriormente, no poema *Hinos Principais da Corte · O Juncos*.

O *zan* é uma colher feita de jade, usada para recolher o vinho claro durante as cerimónias religiosas, também já mencionada como “uma colher de jade” no poema *Hinos Principais da Corte · O Rio Yangtze e O Rio Han*. Essa colher de jade só podia ser usada pelo rei de Zhou, a sua utilização em quaisquer outras circunstâncias era considerada arrogante.

O *pao* era uma colher feita de cabaça, um utensílio comum das famílias pobres, segundo o poema *Hinos Principais da Corte · Gongliu*: “Pegou um porco no curral para fazer a iguaria e bebeu o vinho diretamente com uma colher.”⁶¹

Foi na dinastia Zhou Ocidental e no Período de Primaveras e Outonos, descritos nesses poemas, que o sistema ritual chinês foi estabelecido e prevaleceu. Os diferentes níveis sociais e as ocasiões para uso desses recipientes de vinho testemunham as regras dos rituais. Na dinastia Zhou, as festas regulavam as relações sociais hierárquicas, aprofundavam o parentesco entre os clãs, harmonizavam a relação entre pai, filho e irmãos, distinguindo ainda homens e mulheres. Portanto, não eram simples momentos de lazer de bebida e diversão, mas um meio essencial de comunicação entre superiores e subordinados, mantendo a ordem social e fortalecendo as ligações entre os membros da família.

III.2.2 Os poemas do vinho e dos utensílios na dinastia Tang e Song

A cultura do vinho registou um desenvolvimento sem precedentes na dinastia Tang, altura em que surgiu uma geração de grandes poetas como Li Bai e Du Fu (杜甫, *dù fǔ*). Segundo estatísticas, mais de seis mil dos 42.863 poemas da “Coleção Completa dos poemas de Tang” (全唐诗, *quán táng shī*) estão relacionados com vinho. Os poetas da dinastia Song também usaram o vinho para expressar os seus sentimentos e escreveram poesia sobre isso. Foi o caso de Yan Shu (晏殊, *yàn shū*),

⁵⁹ «周南 zhōu nán · 卷耳 juǎn ěr»: “我姑酌彼金罍 wǒ gū zhuó bǐ jīnléi, 维以不永怀 wéi yǐ bù yǒng huái.” TdA. 1985, p. 7.

⁶⁰ «小雅 xiǎo yǎ · 蓼莪 lù é»: “瓶之罄矣 píng zhī qìng yǐ, 维罍之耻 wéi léi zhī chǐ.” TdA. 1985, p. 405.

⁶¹ «大雅 dà yǎ · 公刘 gōng liú»: “执豕于牢 zhí shǐ yú láo, 酌之用匏 zhuó zhī yòng páo.” TdA. 1985, p. 540.

Su Shi (苏轼, *sū shì*), Xin Qiji (辛弃疾, *xīn qíjì*) e Li Qingzhao (李清照, *lǐ qīngzhào*), cujos poemas refletem a cultura do vinho da dinastia Song, os costumes, os tipos de vinho e os utensílios usados para beber.

O vinho sempre foi fonte de inspiração para a literatura e a arte, principalmente para os poetas. Du Fu escreveu *Os Oitos Imortais de Vinho* (饮中八仙歌, *yǐn zhōng bā xiān gē*), para os oito grandes poetas da dinastia Tang, a saber, He Zhizhang, Li Jin, Li Shizhi, Cui Zongzhi, Su Jin, Li Bai, Zhang Xu e Jiao Sui:

He Zhizhang (贺知章, hè zhīzhāng) montou um cavalo depois de ficar bêbado e balançou como se estivesse num barco. Ele caiu num poço com os olhos turvos e adormeceu no fundo do poço.

O príncipe de Ruyang, Li Jin (李璿, lǐ jīn), visitou o imperador depois de beber três baldes de vinho. Ele viu uma carruagem carregada de vinho na estrada. O cheiro do vinho fê-lo babar, e ele lamentou não ser o príncipe de Jiuquan, onde a água tem o gosto de vinho.

Li Shizhi (李适之, lǐ shìzhī), o vice-primeiro-ministro, gasta incontável dinheiro todos os dias para comprar vinho. Ele bebe como uma baleia engolindo centenas de rios. Ele alega que bebe vinho para escapar dos assuntos do governo.

Cui Zongzhi (崔宗之, cuī zōngzhī) é um jovem bonito. Quando ele brinda e bebe, muitas vezes ele olha para o céu. A sua bela postura é como uma árvore feita de jade ao vento.

Embora Su Jin (苏晋, sū jìn) acredite no budismo, ele esquece-se frequentemente dos preceitos do budismo quando bebe vinho.

Li Bai pode escrever centenas de poemas imediatamente após beber. Ele vai aos bares nas ruas de Chang'an e costuma dormir bêbado nos bares. O imperador organizou um banquete à beira do lago e ordenou-lhe que escrevesse um prefácio a um poema. Ele não queria embarcar no barco porque estava bêbado e dizia que era um deus do vinho.

Zhang Xu (张旭, zhāng xù) era capaz de escrever caligrafia depois de beber três taças de vinho. As pessoas chamavam-no de mestre da escrita cursiva. Ele não se importava com a etiqueta. Ele tirou o chapéu e mostrou a sua careca aos nobres, e escreveu belas personagens como se deuses o ajudassem. A sua caligrafia era como

nuvens e neblinas no papel.

Jiao Sui (焦遂, jiāo suì) só se refresca depois de beber cinco taças de vinho. Ele sempre fala com sabedoria e espanto no banquete.⁶²

He Zhizhang era uma pessoa talentosa. Ele tinha um temperamento desenfreado, gostava de falar e rir enquanto bebia. O príncipe de Ruyang, Li Jin, era sobrinho do imperador Xuanzong da dinastia Tang (唐玄宗, *táng xuánzōng*)⁶³. Li Jin e He Zhizhang eram amigos, costumavam beber e escrever poemas juntos.

Li Shizhi, vice-primeiro-ministro e primo do imperador Xuanzong, foi incriminado pelo primeiro-ministro Li Linfu (李林甫, *lǐ línfǔ*) e deposto no ano 746 d.C. A partir de então, passou a usar vinho como alimento espiritual e tornou-se um poeta.

Cui Zongzhi herdou o título de duque do estado de Qi, ocupando uma posição importante no governo central antes de ser enviado para a cidade Nanjing. Ele tinha um pensamento ágil e um temperamento extraordinário.

Su Jin era brilhante, ficando entre os melhores no exame nacional de seleção de talentos aos 20 anos. Ele acreditava no Budismo, mas bebia porque pensava que apenas as pessoas bêbadas podiam ver a essência das coisas.

A vida de Li Bai, o poeta mais notável da China, era inseparável do vinho. Aos 42 anos, ele foi contratado para escrever poemas especificamente para o imperador. Ele escreveu poemas embriagado (ainda hoje famosos) para o imperador Xuanzong. A nossa capacidade limitada impede-nos de traduzir a rima dos poemas de chinês para português, mas procuramos traduzir as informações básicas nos parágrafos seguintes. Ele escreveu centenas de poemas sobre vinho que se tornaram um tesouro literário da dinastia Tang.

Zhang Xu foi um calígrafo, nascido na cidade Suzhou, cujas obras foram todas escritas depois de beber vinho. Por fim, Jiao Sui foi um pensador com um problema de gagueira. Não era fácil para ele falar em público, mas, uma vez bêbado, tornava-se eloquente e falador, provando que o vinho pode estimular o talento e é um catalisador para a criação literária.

⁶² «饮中八仙歌 yǐn zhōng bāxiān gē»: “知章骑马似乘船 zhīzhāng qímǎ sì chéngchuán, 眼花落井水底眠 yǎnhuā luò jǐng shuǐ dǐ mián. / 汝阳三斗始朝天 rǔyáng sāndǒu shǐ cháotiān, 道逢麴车口流涎 dào féng qūchē kǒu liú xián, 恨不移封向酒泉 hèn bù yǐfēng xiàng jiǔquán. / 左相日兴费万钱 zuǒxiāng rì xīng fèi wànqián, 饮如长鲸吸百川 yǐn rú chángjīng xī bǎichuān, 衔杯乐圣称避贤 xiánbēi lèshèng chēng bìxián. / 宗之潇洒美少年 zōngzhī xiāosǎ měishàonián, 举觞白眼望青天 jǔshāng bǎiyǎn wàng qīngtiān, 皎如玉树临风前 jiǎo rú yùshù lín fēngqián. / 苏晋长斋绣佛前 sū jìn chángzhāi xiùfó qián, 醉中往往爱逃禅 zuìzhōng wǎngwǎng ài táochán. / 李白斗酒诗百篇 lǐ bái dòujiǔ shī bǎipiān, 长安市上酒家眠 chángān shìshàng jiǔjiā mián, / 天子呼来不上船 tiānzǐ hū lái bù shàngchuán, 自称臣是酒中仙 zìchēng chén shì jiǔzhōngxiān. / 张旭三杯草圣传 zhāng xù sānbēi cǎoshèng chuán, 脱帽露顶王公前 tuōmào lùdǐng wánggōng qián, 挥毫落纸如云烟 huīháo luòzhǐ rú yúnyān. / 焦遂五斗方卓然 jiāo suì wǔdǒu fāng zhuórán, 高谈雄辩惊四筵 gāotán xióngbiàn jīng sìyán.” TdA. Du, 1980, p. 2259.

⁶³ Xuan Zong (685—762 d.C.) é o número do templo do imperador cujo nome é Li Longji (李隆基, *lǐ lóngjī*).

Além de fonte de inspiração literária, o vinho também encorajava os guerreiros no campo de batalha. Muitos poemas descrevem como o vinho fez os heróis avançarem e matarem o inimigo com bravura. Veja-se a *Canção de Liangzhou* (凉州词, *liángzhōu cí*) de Wang Han (王翰, *wáng hàn*):

*O vinho de uvas encheu a taça de jade que brilhava à noite,
Queria beber, mas ouvi o som da pipa no cavalo a chamar-nos à guerra.
Não se ria de mim se eu me deitar bêbado no campo de batalha,
Quantos guerreiros já voltaram vivos?*³⁴

O autor, um general, escreveu este poema numa fortaleza de fronteira, remota e desolada, em Liangzhou (nome antigo de uma região na província de Gansu), descrevendo um banquete antes da expedição. Prestes a enfrentar o campo de batalha e um destino imprevisível, bebeu vinho com os soldados para obter alívio e coragem. Os dois últimos versos – o brinde – não significam que tinha medo da guerra, antes coragem para enfrentar a morte com calma. Os soldados ergueram as taças e beberam o vinho, esquecendo momentaneamente o horror da guerra. Os versos sobre estar bêbado e deitar-se no campo de batalha enquanto os soldados se riam, revela que este não foi um banquete triste.

O vinho inspirou os antigos poetas chineses e uma nova cultura do vinho chinês. Esses poemas deixam também antever os copos que as pessoas usavam e a forma de beber da época. O famoso poeta Li Bai escreveu muitos poemas sobre o vinho, alguns deles tomando-o como assunto principal, onde menciona vários recipientes usados naquela época, registros que são muito úteis para a nossa pesquisa.



Figura 33 Copo Nautilus

³⁴ 《凉州词 liáng zhōu cí》: “葡萄美酒夜光杯 pútáo měijiǔ yèguāngbēi, 欲饮琵琶马上催 yù yǐn pípa mǎshàng cuī. / 醉卧沙场君莫笑 zuì wò shāchǎng jūn mò xiào, 古来征战几人回 gǔlái zhēngzhàn jǐ rén huí? ”. TdA. Wang, 1980, p. 1605.

Li Bai preferia o copo nautilus (鹦鹉杯, *yīngwǔ bēi*), mencionado no poema *Canção de Xiang Yang*. “Eu carreguei a colher de corvo-marinho (鸛鹑杓, *lúcí sháo*) para encher o vinho e levantei o copo nautilus para beber / São 36.000 dias em 100 anos e quero beber trezentos copos de vinho todos os dias”⁶⁵.

A colher de corvo-marinho é feita de metal e tem um cabo com a forma deste pássaro. O copo era feito da concha desse molusco com incrustações de ouro ou sobre um prato⁶⁶. Graças à estrutura da casca do nautilus, o vinho fluía para cada compartimento através dos pequenos orifícios ao colocar o vinho no copo, mas apenas uma pequena quantidade era libertada a cada gole, divertindo quem o usava. O objeto raramente foi encontrado pelos arqueólogos porque as conchas se decompõem rapidamente. No entanto, temos a certeza que esta taça existia, pois muitos poetas da mesma época a mencionaram nos seus poemas. Bai Juyi (白居易, *bái jūyì*) descreveu: “Dormi com uma colcha de brocado quente à noite. De manhã, levantei-me para derramar o vinho medicinal no copo *nautilus*.”⁶⁷. Zhang Ji (张籍, *zhāng jì*) também escreveu um poema sobre este copo: “Vinho verde no *nautilus* branco, flutuando para frente e para trás com a corrente ”⁶⁸. Esta taça de vinho feita de concha espalhou-se pela Europa, através da rota marítima da Holanda e tornou-se popular entre as famílias reais europeias no Renascimento. O copo da figura 33 pertence à coleção do Museu Het Prinsenhof na Holanda, constituído por um prato dourado, concha do nautilus e joias.



Figura 34 Cheng de ouro com padrão de dois leões

No poema *Canção de Xiang Yang*, Li Bai também descreve outro utensílio especial para o vinho: o cheng (铛, *chēng*). “Pegando na colher de vinho de Shuzhou e levantando o enorme cheng, eu, Li Bai, viverei e morrerei com vocês.”

Como mostrado na figura, o cheng é uma bacia de ouro com três pés e uma pega. A forma de usar é muito simples, basta colocar o vinho na panela e aquecer por alguns minutos. Noutro poema do mesmo autor lemos uma passagem que descreve o processo de prensagem: “o vento sopra as flores

⁶⁵ «襄阳歌 *xiāngyáng gē*»: “鸛鹑杓 *lúcí sháo*, 鹦鹉杯 *yīngwǔ bēi*. / 百年三万六千日 *bǎi nián sānwàn liùqiān rì*, 一日需饮三百杯 *yī rì xū yǐn sānbǎi bēi*.” TdA. Li, 1999, p. 369.

⁶⁶ Nautilus é um género de molusco cefalópode marinho característico dos oceanos Índico e Pacífico ocidental, que possui uma grande concha externa calcária de espiral convoluta, dividida em câmaras.

⁶⁷ «酬梦得见喜疾瘳 *chóu mèngde jiàn xǐ jí chōu*»: “暖卧摩绵褥 *nuǎn wò mó mián rù*, 晨倾药酒螺 *chén qīng yào jiǔ luó*.” TdA.

⁶⁸ «流杯渠 *liú bēi qú*»: “绿酒白螺杯 *lǜ jiǔ bái luóbēi*, 随流去复还 *suí liú qù fù huán*.” TdA. Zhang, 1988, p. 223.

dos salgueiros e toda a adega está cheia de fragrâncias, a empregada da adega espreme o vinho para os convidados provarem”. Prensar era um passo necessário antes de beber vinho de arroz, pois este retinha uma grande quantidade de resíduos da fermentação. Usava-se um tubo específico para prensar o conteúdo do tanque, filtrar o vinho e depois o servir aos clientes.



Figura 35 Taça de prato dourado com padrão de caça das senhoras nobres⁶⁹

Os copos de vinho de ouro e prata eram populares na dinastia Tang. O poeta Han Yu (韩愈, *hán yǔ*) também acompanhou essa tendência, como se percebe na correspondência para o seu amigo Cui Li (崔立, *cūi lì*):

Tenho dois copos, feitos de prata da montanha Zhuti.

Ele usa ouro para representar várias imagens, e a arte da escultura é ainda mais requintada do que a dos artesãos das lendas antigas.

Isso fez com que a vasta baleia, se reduzisse ao tamanho de um verme.

Ele também esculpe uma lua brilhante, parece distante e profundo.⁷⁰

A dinastia Tang foi uma época próspera de abertura e confiança, quando várias culturas se misturaram, o que se reflete nas formas e padrões das taças de vinho de ouro e prata. Este tipo de copo tem um estilo Sogdiana⁷¹, pois tem uma pega, que não é o formato chinês tradicional; o desenho de Capricórnio no fundo do copo reflete uma influência da cultura indiana, enquanto a imagem das mulheres aristocráticas segue totalmente o estilo chinês. Essas mulheres de corpos roliços, coques altos e saias longas refletem o padrão de beleza típico da dinastia Tang. Em suma, uma pequena taça de vinho integra harmoniosamente três culturas de diferentes regiões, mostrando a integração eclética e o artesanato requintado da época Tang.

Os copos de vinho de pedras preciosas também são representativos daquela dinastia. Por exemplo, a taça de vinho que brilha à noite, mencionada no poema traduzido anteriormente *Canção de*

⁶⁹ 鎏金仕女狩猎纹八瓣银杯 *liújīn shìnǚ shòulìè wén bābān yínbēi*. *Idem*.

⁷⁰ 《寄崔二十六立之 *jì cūi èrshíliù lì zhī*》: “我有双饮盏 *wǒ yǒu shuāng yǐnzhǎn*, 其银得朱提 *qí yín dé zhūti*. / 黄金涂物象 *huángjīn tú wùxiàng*, 雕铸妙工倕 *diāo juān miào gōng chuí*. / 乃令千里鲸 *nǎi líng qiānlǐ jīng*, 么麽微蠡斯 *yāo mó wēi zhōngsī*. / 犹能争明月 *yóu néng zhēng míngyuè*, 摆掉出渺泓 *bǎi diào chū miǎohóng*.” TdA. Han, 1980, p. 5200.

⁷¹ Sogdiana foi uma antiga civilização da Ásia Central, que existiu entre 1000 a.C. – 739 d.C. e se tornou importante na Rota de Seda.

Liang Zhou, era feita de um material transparente. De facto, o poema de Wang Han tornou esta taça misteriosa famosa.



Figura 36 Copos de jade branco com padrão de madressilva e copo de cristal

A maioria dos arqueólogos defende que este tipo de copo luminoso seria feito de cristal ou de jade, pois esses materiais naturais brilham em contacto com vinho, parecem uma pérola a brilhar, ou seja, são transmissores de luz. As duas antiguidades acima – cuja forma tem influência persa - foram encontradas em 1970 na vila Hejiacun (何家村, *hé jiā cūn*), província de Xi'an, juntamente com mais de mil outras relíquias, enterradas em duas grandes urnas de cerâmica e um pote de prata.



Figura 37 Copo de Lycurgus sob luzes diferentes⁷²

Outros acreditam que o copo descrito por Wang Han era de vidro, tecnologia introduzida na China através da Rota da Seda, usada também no copo de Lycurgus (figura 37). À luz do sol, parece um copo de vinho comum, opaco e verde-escuro, com um padrão em relevo feito à mão não extraordinário. No entanto, se colocarmos uma fonte de luz no interior, o corpo muda imediatamente de verde-escuro para vermelho-púrpura, ficando com a aparência de um copo cheio de vinho tinto. Esse tipo de utensílio, cuja cor muda com a posição da luz, é chocante.

Existe a possibilidade de os comerciantes da Rota da Seda terem introduzido esse tipo de taça na China e o poeta Wang Han a ter comprado. Não importa como a tecnologia teria sido introduzida na China, é quase certo que os utensílios de vidro para vinho já fossem bastante comuns nas mesas dos nobres e ricos na dinastia Tang. A *Ode ao Vidro*, de Wei Yingwu (韦应物, *wéi yīngwù*), elogiou a beleza

⁷² Retirado de Arvizo et al (2012). "Intrinsic Therapeutic Applications of Noble Metal Nanoparticles: Past, Present and Future". *Chemical Society reviews*. 41, p. 10.

deste material: “A cor é a mesma do gelo, e é transparente como o ar nas mãos da beleza.”⁷³

O vinho é uma das imagens mais frequentes nas frases da dinastia Song (宋词, *sòng cǐ*)⁷⁴, mas a disposição é menos heroica e mais melancólica, se comparada com a dinastia Tang. Com o fim da era Song do Norte, os governantes mudaram-se para o sul, preocupados com a distância da sua terra natal e sofrendo com a perda dos seus territórios. Face ao caos da guerra e turbulência do país, eles procuraram consolo no vinho. Também os escritores da época sentiram a subjugação nacional. As melodias cantadas da dinastia Song descreviam o uso, a textura e a forma dos utensílios de vinho, refletindo a diferença entre estes e os usados durante a dinastia Tang.



Figura 38 Li Qingzhao (1084 –1155)

Li Qingzhao, a mais representativa das poetisas chinesas, nasceu numa família de intelectuais e viveu bem nos seus primeiros anos. O seu pai colecionava muitos livros, então ela teve uma base académica e um bom ambiente familiar quando criança. Quando o exército Jin (金, *jīn*) invadiu o norte controlado pelos Song, Li Qingzhao fugiu para o sul, passando a viver na solidão e pobreza. Na sua obra, ela descreve a vida despreocupada da infância e lamenta a vida miserável posterior, num estilo que recorre a linguagem concisa para desenhar imagens vívidas. Numa das suas passagens menciona um utensílio típico de vinho, o *zhan* (盞, *zhǎn*): “Como podem duas chávenas ou três *zhan* de vinho trazer-me o calor contra os ventos frios do anoitecer?”⁷⁵. O *zhan* é um pequeno copo característico da dinastia Song, altura em que as pessoas bebiam devagar para saborear o vinho.

Outra canção dela fala da combinação do vinho e chá: “Depois de beber o vinho, prefiro provar o sabor forte e amargo da bola do chá. Depois de acordar de um sonho, é especialmente adequado sentir o aroma refrescante do borneol.”⁷⁶ A bola do chá, feita com chá e ervas secas em forma de esfera ou cilindro plano, era bastante popular, sendo necessário esmagar o cilindro para preparar o

⁷³ 《咏琉璃 yǒng liúli》: “有色同寒冰 yǒu sè tóng hánbīng, 无物隔纤玉 wú wù gé xiānyù.” TdA. Wei, 1980, p. 1985.

⁷⁴ As frases que combinavam com música foram populares na dinastia Song.

⁷⁵ 《声声慢 shēngshēng màn · 寻寻觅觅 xúnxún mìmì》: “三杯两盏淡酒 sānbēi liǎngzhǎn dànjiǔ, 怎敌他 zěn dī tā、晚来风急 wǎn lái fēng jí?” TdA. Li, 2002, p. 161.

⁷⁶ 《鹧鸪天 zhègū tiān · 寒日萧萧上琐窗 hán rì xiāoxiāo shàng suǒchuāng》: “酒阑更喜团茶苦 jiǔ lán gèng xǐ tuánchá kǔ, 梦断偏宜瑞脑香 mèng duàn piān yí ruǐnǎo xiāng.” TdA. Li, 2002, p. 101.

chá.

O *zhan* tem muitas formas, por exemplo Ouyang Xiu (欧阳修, *ōuyáng xiū*) usou um *zhan* em forma de flor de pera num banquete: “As belezas persuadiram-me a beber o vinho na taça de flor de pera, as dançarinas estavam cansadas e o movimento das suas cinturas alabastrinas e saias era lento.”⁷⁷



Figura 39 Copo em forma de folha de lótus (dinastia Song)

Falando de literatos que gostam de beber e realmente entendem a cultura do vinho, devemos apresentar Su Shi. Na introdução de um dos seus poemas diz: “Eu fui rebaixado para Hainan e vendi todos os recipientes de vinho para comprar roupas e comida. Havia apenas um copo em forma de folha de lótus que não vendi. O copo era requintado e maravilhoso, e deixei-o para me dar prazer ao beber.”⁷⁸ Ele não menciona o material, mas, noutro poema, descreve o artesanato do copo de folha de lótus: “Derreteu o chumbo e aqueceu-o junto com a pedra branca, e o produto acabado é como jade. Cortou-o numa taça de vinho e a forma imitou a porcelana de Dingzhou. O fundo da chávena de folha de lótus é muito raso e pequeno; parece um espelho e uma superfície de água, lisa e brilhante”⁷⁹. Os versos descrevem o processo da produção de vidro, de acordo com a tecnologia de produção da Roma Antiga.

Ensaíamos ainda a tradução de outro poema que fala de um tipo de vinho feito de mel:

O vinho feito com pérolas e jade branco, é fruto do suor dos agricultores em junho.

Prefiro preparar o hidromel perfumado com a urna de vinho na primavera, usando o mel cultivado pelas abelhas das flores em vez do arroz.

⁷⁷ «玉楼春 yùlóu chūn»: “美人争劝梨花盏 měirén zhēng quàn líhuāzhǎn, 舞困玉腰裙缕慢 wǔ kùn yù yāo qúnǚ màn.” Ouyang, 2001, p. 2025.

⁷⁸ «和陶连雨独饮二首 hètáo liányǔ dúyǐn èrshǒu»: “吾谪海南 wú zhé hǎinán, 尽卖酒器 jìn mài jiǔqì, 以供衣食 yǐ gōng yīshí, 独有一荷叶杯 dúyǒu yī héyèbēi, 工制美妙 gōngzhì měimào, 留以自娱 liú yǐ zìyú.” TdA. Su, 2010, p. 3858.

⁷⁹ «独酌试药玉滑盏 dúzhuó shì yàoyù huázhǎn, 有怀诸君子 yǒuhuái zhū jūnzǐ. 明日望夜 míngri wàngyè, 月庭佳景不可失 yuètíng jiājīng bùkě shī, 作诗招之 zuòshī zhāozhī»: “熔铅煮白石 róngqiān zhǔ bái shí, 作玉真自欺 zuòyù zhēn zìqī. / 琢削为酒杯 zhuóxiāo wéi jiǔbēi, 规摹定州瓷 guī mó dìngzhōu cí. / 荷心虽浅狭 héxīn suī qiǎnxiá, 镜面良渺弥 jìngmiàn liáng miǎomí.” TdA. Su, 2010, p. 3791.

Fervo o líquido no primeiro dia em que borbulha como se houvesse peixes pequenos nele, e imediatamente fica claro no dia seguinte.

No terceiro dia abro a jarra de vinho e o aroma enche toda a cidade; podia servi-lo suavemente na garrafa de prata sem mexer.

Deve custar muito para comprar uma jarra deste hidromel espesso, com poucos resíduos.

O enxame de abelhas colhendo mel no jardim é denso como uma chuva forte. Até mesmo Deus indicou que eu deveria usar o mel para fazer vinho para beber.

No final do ano, eu era pobre e não conseguia nem implorar um pouco de arroz.

Todas as coisas neste mundo são ridículas; beber este vinho de mel é muito melhor do que ser rico.⁸⁰

No prefácio, Su Shi declara que este método de fazer hidromel segue a receita de Yang Shichang (杨世昌, *yáng shì chāng*), um sacerdote taoista no país Shu (蜀国, *shǔ guó*) no período dos Três Reinos⁸¹. Su Shi fora deportado para Huangzhou (黄州, *huáng zhōu*), vivia na pobreza e não tinha dinheiro para comprar arroz para fazer o vinho, pelo que optou pelo hidromel, cujos ingredientes estavam mais disponíveis.

III.2.3 O Sonho da Câmara Vermelha (红楼梦, *hónglóu mèng*)

O Sonho da Câmara Vermelha, um dos quatro romances clássicos chineses, descreve a ascensão e queda de famílias poderosas da perspectiva do protagonista Jia Baoyu, um filho nobre, cujos servos tinham acesso a comida e bebida mais requintadas do que as pessoas comuns. A história foi inspirada na infância do autor Cao Xueqin (曹雪芹, *cáo xuěqín*), então as descrições gastronômicas do livro refletem a realidade dos nobres antigos.

⁸⁰ «蜜酒歌 *mìjiǔ gē*»: “真珠为浆玉为醴 *zhēnzhū wéijiāng yù wéilǐ*, 六月田夫汗流泚 *liùyuè tiānfū hàn liú cǐ*. / 不如春瓮自生香 *bùrú chūnwèng zì shēngxiāng*, 蜂为耕耘花作米 *fēng wéi gēngyún huā zuò mǐ*. / 一日小沸鱼吐沫 *yīrì xiǎo fèi yú tùmò*, 二日眩转清光活 *èr rì xuàn zhuǎn qīngguāng huó*. / 三日开瓮香满城 *sānrì kāiwèng xiāng mǎnchéng*, 快泻银瓶不须拨 *kuài xiè yín píng bùxū bō*. / 百钱一斗浓无声 *bǎiqián yīdǒu nóng wúshēng*, 甘露微浊醍醐清 *gānlù wēi zhuó tíhú qīng*. / 君不见南园采花蜂似雨 *jūn bùjiàn nányuán cǎihuā fēng sì yǔ*, 天教酿酒醉先生 *tiān jiào niàngjiǔ zuì xiānshēng*. / 先生年来穷到骨 *xiānshēng niánlái qióng dào gǔ*, 问人乞米何曾得 *wèn rén qǐ mǐ hécéng dé*. / 世间万事真悠悠 *shìjiān wànshì zhēn yōuyōu*, 蜜蜂大胜监河侯 *mìfēng dàshèng jiānhéhou*.” TdA. 2010, p. 2350.

⁸¹ 220– 280 d.C.



Figura 40 Uma garrafa do vinho de Shaoxing (紹興酒 *shàoxīng jiǔ*) com o rótulo⁸²

As personagens deste romance adoravam beber vinho amarelo, com um baixo teor de álcool e sabor adocicado. Este vinho é adequado para os idosos, as crianças e mulheres. O vinho de Huiquan (惠泉酒, *huìquán jiǔ*) e o vinho de Shaoxing encontrado na câmara de Jia são todos produtos famosos e caros de vinho amarelo. O vinho de Huiquan é doce, fabricado com água mineral da montanha Huishan (惠山, *huì shān*), em Wuxi, e arroz glutinoso de alta qualidade. O vinho de Shaoxing, o vinho amarelo mais famoso na China, é feito com arroz glutinoso e água do lago Jian (鉴湖, *jiàn hú*). Comprámos uma garrafa de vinho de Shaoxing, constatando que tem um sabor muito doce e uma fragrância de arroz, sendo hoje produzido com os seguintes ingredientes: água do lago Jian, arroz glutinoso, trigo e caramelo.

O vinho feito de uva, muito valioso e chamado de vinho ocidental, também aparece na história.

*Eles viram que Fang Guan pegou numa pequena garrafa de vidro de 5 cun⁸³ de altura. De frente para a luz, podia ver-se que dentro havia meia garrafa de sumo vermelho como rouge. Elas pensaram que fosse o vinho ocidental que Baoyu bebia. A mãe e a filha disseram apressadamente: “Vamos pegar um xuanzi (旋子, *xuànzi*) e ferver a água, sente-se.”⁸⁴*

O *xuanzi* era uma bacia de metal para aquecer o vinho, que se enchia com água quente para colocar a garrafa de vinho (de vidro) dentro. A dinastia da história é fictícia, mas muitos utensílios têm características da dinastia Qing, de materiais como metal, jade, porcelana e chifre. No terceiro capítulo da obra, Cao Xueqin descreve os móveis e a decoração da sala de estar da mansão:

⁸² Fotografias da autora.

⁸³ *Cun* (寸 *cùn*) é uma antiga unidade de comprimento, 1 cun = 3.33cm.

⁸⁴ 见芳官拿了一个五寸来高的小玻璃瓶来 jiàn fāngguān nále yīgè wǔcùn lái gāo de xiǎobōlípíng lá, 迎亮照着 yíng liàng zhàozhe, 里面有半瓶胭脂一般的汁子 lìmiàn yóu bànpíng yānzhi yībān de zhī zi, 还当是宝玉吃的西洋葡萄酒 hái dāng shì bǎoyù chīde xīyáng pútáo jiǔ. 母女两个忙说 mǔnǚ liǎnggè máng shuō: “快拿旋子烫滚了水 kuài ná xuànzi tàngǔn le shuǐ, 你且坐下 nǐ qiě zuòxià.” Cao, 2005, p. 826.

Numa grande mesa de madeira de sândalo vermelho esculpida com o padrão do dragão sem chifres, no meio da mesa há um ding (鼎, dǐng) de bronze verde de um metro de altura. Um relógio de água de cobre e uma grande pintura de dragão negro estão pendurados na parede. De um lado da mesa é colocado um yi de bronze entalhado com um ornamento de macaco, e um hai (盒, hǎi) de vidro é colocado do outro lado.⁸⁵

Esses utensílios não servem para beber vinho, sendo antes vasos rituais e símbolos de poder e estatuto. O *ding* era um caldeirão sem tampa e com 3-4 pés altos, usado pelos nobres da dinastia Zhou, que depois se tornou um símbolo de poder. O *yi*, como explicado no capítulo II, era um recipiente sumptuoso usado para armazenar vinho, que só os membros da família real podiam usar na dinastia Shang. Estes utensílios implicam que a família Jia era nobre e proeminente.

O título do quinto capítulo do livro é o “Encher o copo de vidro de cor da pedra da lua com vinho precioso; encher o copo de âmbar com vinho de jade”⁸⁶. O autor mencionou ali uma chávena de âmbar, um fóssil da resina, semitransparente e de cor castanho-avermelhada ou amarelo ceroso. As damas nobres consideravam o âmbar um material auspicioso, acreditando que continha o poder de evitar desastres e trazer boa fortuna. A taça feita com esta pedra preciosa era, pois, adequada ao estatuto da casa Jia.

O trigésimo oitavo capítulo menciona outros dois utensílios preciosos: “Daiyu largou a cana de pesca, caminhou até o assento, pegou no *hu* de prata preta com o padrão de flor de ameixa e escolheu um pequeno copo de pedra-sabão, em forma de flor de begónia com padrão de folha de bananeira”⁸⁷. O *hu* de prata e o copo de pedra-sabão eram extremamente requintados e valiosos para aquela época. Ao descrever os vasos de vinho, este parágrafo assume um sentido mais profundo, sobre a heroína Lin Daiyu (林黛玉, *lín dàiyù*). Numa sociedade feudal altamente hierarquizada, o tipo de copo que uma pessoa usava refletia a sua classe social. As senhoras aristocráticas, como Daiyu, eram muito exigentes sobre a escolha dos utensílios de vinho. O copo em forma de flor, normalmente pequeno, era destinado a senhoras nobres, para que pudessem beber com elegância. Pelo contrário, os recipientes para beber dos homens deviam ser grandes. No vigésimo sexto capítulo, Jia Baoyu bebe com dois amigos, Xue Pan (薛蟠, *xuē pán*) e Feng Ziyi (冯紫英, *féng zǐyīng*), usando um utensílio especial:

⁸⁵ 大紫檀雕螭案上 dà zǐtán diāochī àn shàng, 设着三尺来高青绿古铜鼎 shèzhe sānchǐlái gāo qīnglǜ gǔtóng dǐng, 悬着待漏随朝墨龙大画 xuánzhe dàilòusuícháo mòlóng dàhuà, 一边是金蜼彝 yībiān shì jīnwèi yí, 一边是玻璃盒 yībiān shì bōlǐ hǎi. TdA. Cao, 2005, p. 43.

⁸⁶ 琼浆满泛玻璃盏 qióngjiāng mǎn fàn bōlǐzhǎn; 玉液浓斟琥珀杯 yùyè nóng zhēn hǔpòbēi. TdA.

⁸⁷ 黛玉放下钓竿 dàiyù fàngxià diàogān, 走至座间 zǒuzhì zuòjiān, 拿起那乌银梅花自斟壶来 náqǐ nà wūyín méihuā zìzhēnhú lái, 拣了一个小小的海棠冻石蕉叶杯 jiǎnle yíge xiǎoxiǎode hǎitáng dòngshí jiāoyè bēi. TdA. Cao, 2005, p. 508.

Feng Ziyi disse: “Se vocês persistem em persuadir-me a beber, tragam-me alguns copos grandes então. Posso beber duas taças de vinho.” Todos ouviram as suas palavras e decidiram consentir. Xue Pan segurava uma jarra de vinho e Jia Baoyu pegou nas taças de vinho. Eles encheram dois hai com o vinho. Feng Ziyi levantou-se e bebeu todo o vinho num piscar de olhos.⁸⁸

O caracter *hai* (海, *hǎi*), que também significa mar, é homófono e sinónimo da palavra *hai* (盃, *hǎi*), um copo grande. Esse tipo de chávena tem uma grande capacidade, algumas são do tamanho de uma bacia, daí a utilização do primeiro caracter.

Além dos recipientes de vinho, a obra também menciona alguns hábitos relacionados com o consumo de bebidas, por exemplo, os jogos de beber. Quando Jia Baoyu e os seus amigos bebiam, eles jogavam um jogo para o efeito: “não é divertido beber assim sem um jogo e é fácil ficar bêbado. Eu bebo um *hai* grande primeiro e depois darei uma ordem. Se alguém não obedecer à minha ordem, será punido a beber dez *hai* e servir o vinho a todos.”⁸⁹ A ordem de Baoyu foi que todos fizessem quatro versos sobre a tristeza, preocupação, alegria e prazer de uma menina, explicando o motivo de cada um. Em seguida, eles deveriam beber um copo de vinho, cantar uma nova canção e recitar um verso de um antigo poema ou uma frase dos *Quatro Livros* ou dos *Cinco Clássicos*⁹⁰ relacionada com um objeto na mesa. Esse jogo de beber chama-se a Regra de Beber (酒令, *jǔ lìng*), pressupõe a existência de uma pessoa a comandar (todos se revezam para tal) e de outras que seguem as suas ordens. O castigo de quem desobedece ou perde o jogo é beber mais vinho. Estes jogos também contam com utensílios especiais, como abordaremos adiante.

No oitavo capítulo, Xue Baochai (薛宝钗, *xuē bǎochāi*) persuadiu Baoyu a não beber o vinho frio, pois não é bom para a saúde.

Baochai disse com um sorriso: “Baoyu, gostas de investigar diversos estudos inúteis, mas não sabes que o vinho tem a propriedade medicinal mais rápida? Depois de bebê-lo, ele dispersa rapidamente no corpo humano. Quando bebes o vinho frio, o qi frio acumula-se no seu corpo. Aquecê-lo com os seus cinco órgãos internos, seria

⁸⁸ 冯紫英道 *féngzǐyīng dào*: “若必定叫我领 *ruò biding jiào wǒ lǐng*, 拿大杯来 *ná dàbēi lái*, 我领两杯就是了, *wǒ lǐng liǎngbēi jiù shìle*.” 众人听说 *zhòngrén tīng shuō*, 只得作罢, *zhǐdé zuòbà*. 薛蟠执壶 *xuēpán zhí hú*, 宝玉把盏 *bǎoyù bǎ zhǎn*, 斟了两大海 *zhēnle liǎng dàhǎi*. 那冯紫英站着 *nà féngzǐyīng zhànzhē*, 一气而尽 *yīqì ér jìn*. TdA. Cao, 2005, p. 357.

⁸⁹ 听我说来 *tīng wǒ shuō lái*: 如此滥饮 *rúcǐ làn yǐn*, 易醉而无味 *yì zuì ér wúwèi*. 我先喝一大海 *wǒ xiān hē yīdàhǎi*, 发一新令 *fā yī xīn lìng*, 有不遵者 *yǒu bù zūn zhě*, 连罚十大海 *lián fá shídàhǎi*, 逐出席外与人斟酒 *zhú chū xí wài yǔ rén zhēnjiǔ*. TdA. Cao, 2005, p. 381.

⁹⁰ Quatro Livros e Cinco Clássicos são sete livros essenciais aos estudiosos nas dinastias anteriores. Os Quatro Livros são: “O Grande Ensino” (大学, *dà xué*), “A Doutrina do Meio” (中庸, *zhōng yōng*), “Analectos de Confúcio” (论语, *lún yǔ*) e “Mêncio” (孟子, *mèngzǐ*). Os Cinco Clássicos incluem: “Livro das Mutações” (易经, *yì jīng*), “Clássico dos Documentos” (尚书, *shàng shū*), “Clássico da Poesia” (诗经, *shī jīng*), “Clássico dos Ritos” (礼记, *lǐ jì*), “Os Anais de Primavera e Outono” (春秋, *chūn qiū*).

prejudicial. Não beba mais o vinho frio!”⁹¹

A teoria de Baochai de que “vinho frio faz mal a saúde” era um consenso social. O vinho amarelo quente foi servido em todos os banquetes na mansão Jia, nomeadamente no aniversário de Wang Xifeng (王熙凤, *wáng xīfèng*) e no banquete de Ano Novo Chinês. Era comum beber vinhos especiais e medicinais nos festivais, por exemplo o vinho *tusu* no Ano Novo Chinês, cuja fórmula foi apresentada no capítulo I. As pessoas bem-educadas seguiam um regime a pensar na saúde, o álcool não era consumido cegamente.

III.2.4 O vinho n’ *Os Maias*

Os Maias é uma obra que conta a queda de uma antiga família nobre, então, na minha opinião, pode ser considerada uma versão portuguesa de *O Sonho da Câmara Vermelha*. Nesse romance, Eça retrata bem o estilo de vida das classes altas portuguesas no final do século XIX, com uma escrita realista. De seguida, destacamos as preferências e detalhes de consumo de bebidas alcoólicas relatadas no livro.

As três bebidas alcoólicas mais frequentes na mesa dos Maias eram o vinho, a genebra e o champanhe. O vinho, enquanto bebida tradicional, é um símbolo da atividade social na mesa dos portugueses. Nessa obra, o vinho português é um ícone de classicismo e elegância, tal como os antigos edifícios de Portugal, que contêm uma identidade cultural de origem latina. No início do capítulo III, quando o avô Afonso jantou com Brown, o professor inglês de Carlos da Maia, o vinho de Bucelas é apresentado como um dos orgulhos do povo português, capaz de maravilhar os britânicos:

O administrador ergueu o copo, depois de cheio, admirou-lhe à luz a cor rica, provou-o com a ponta do lábio, e piscando o olho para Afonso:

- É do nosso!

- Do velho – disse Afonso. Pergunte ao Brown... Hein, Brown, um bom néctar?

- Magnificante! – exclamou o preceptor com uma energia fogosa.⁹²

Champanhe ou *champagne* era outra preferência da alta sociedade na época. O autor nasceu e cresceu no século XIX, quando o hábito e a etiqueta da alta burguesia portuguesa foram

⁹¹ 宝钗笑道 *bǎochāi xiàodào*: “宝兄弟 *bǎo xiōngdì*, 亏你每日家杂学旁收的 *kuī nǐ měirìjiā záxué pángshōu de*, 难道就不知道酒性最热 *nándào jiù bùzhīdào jiǔxìng zuìrè?* 若吃下去 *ruò chīxiàqù*, 发散的就快 *fā sǎn de jiù kuài*; 若冷吃下去 *ruò lěng chīxiàqù*, 便凝结在内 *biàn níngjié zàinèi*. 以五脏去暖它 *yǐ wǔzàng qù nuǎn tā*, 岂不受害 *qǐbù shòuhài?* 从此还不快不要吃那冷的呢 *búyào chī nà lěngde ne!*” TdA. Cao, 2005, p. 123.

⁹² Eça de Queiroz, 2003, p. 42.

influenciados pela França, portanto o champanhe também era comum nas festas. Este espumante francês no romance de Eça é muito apreciado pelas personagens femininas, especialmente Maria:

Começara então uma existência festiva e luxuosa, que, segundo dizia o Alencar, o íntimo da casa, o cortesão de Madame, «tinham um saborsinho de orgia distinguee como os poemas de Byron.» Eram realmente as soirées mais alegres de Lisboa: ceava-se à uma hora com Champagne; talhava-se até tarde um monte forte; inventavam-se quadros vivos, em que Maria se mostrara soberanamente bela sob as roupas clássicas de Helena ou no luxo sombrio do luto oriental de Judith. ⁹³

O champanhe está sempre ligado à festa, aos ambientes luxuosos e às mulheres sedutoras nas obras de Eça. O gin foi criado sob inspiração da genebra, a bebida holandesa. O alto teor de álcool desta bebida destilada é considerado a “origem da brutalidade” que provoca crime e tragédia (Medeiros, 2011). Na história de Eça, essa bebida é relacionada com as emoções fortes das personagens masculinas; foi a última bebida de Pedro antes do seu suicídio:

Não, não queria tomar nada...

- O Teixeira que me leve um cálice de genebra... Ainda cá está o Teixeira, coitado!

E vendo Afonso sentado, repetiu, já impaciente:

- Vá jantar meu pai, vá jantar, pelo amor de Deus... ⁹⁴

III.3 Costumes populares

O desenvolvimento e a evolução da cultura do vinho tiveram um impacto considerável no dia-a-dia das pessoas. Muitas atividades folclóricas são inseparáveis das bebidas alcoólicas. Neste subcapítulo discute-se a relação entre o vinho e o folclore chinês e português, para estudar as diferenças culturais e personagens nacionais.

III.3.1 Festivais e casamento

Os festivais e casamentos são momentos especiais, quando família e amigos se reúnem e o vinho é indispensável nessas ocasiões. Há muitas regras especiais de beber e vários utensílios de vinho relacionados com estes momentos festivos desde tempos antigos, na base dos rituais modernos de

⁹³ *Idem*, p. 25.

⁹⁴ *Idem*, p. 34.

bebida.

III.3.1.1 Festivais

Diz-se que beber vinho *tusu* durante o Ano Novo Chinês tem um efeito positivo na prevenção das doenças infecciosas; acreditava-se que se uma pessoa o bebesse, ninguém na família ficaria doente, se toda a família o bebesse, ninguém da sua vila adoeceria. Sun Simiao, um famoso médico da dinastia Tang, promoveu o costume de beber esse tipo de vinho medicinal, cuja fórmula foi apresentada no primeiro capítulo. Devido a mudanças socioculturais, apenas algumas regiões da China ainda mantêm esse hábito. Mas esse costume foi bem preservado no Japão, porque os japoneses estudaram a cultura chinesa da época Tang: o vinho *toso*⁹⁵ é uma parte crucial no Ano Novo Japonês.



Figura 41 O banquete do vinho das lanternas

No 15º dia do primeiro mês do calendário chinês assinala-se o Festival das Lanternas, altura em que os chineses realizavam a cerimónia do vinho das lanternas (灯酒, *dēng jiǔ*), na dinastia Han Oriental. Esta tradição ainda hoje é observada na província de Cantão.

As famílias com filhos deviam acender lanternas nas suas casas e nos templos ancestrais. Os pais ofereciam gengibre e ovos ao idoso que tinha mais descendentes na família. O mais velho reunia então todos os homens da família para beberem juntos. Após o banquete, as famílias recebiam um pouco de porco, gengibre, ovo e um grande envelope vermelho cheio de dinheiro como presente para os bebés recém-nascidos. Os dois caracteres chineses “灯 (*dēng*, lanterna)” e “丁 (*dīng*, população)” eram homófonos no chinês antigo. Além disso, acender uma lâmpada significa que uma nova vida nasceu; algumas pessoas acreditavam que as lanternas e o vinho faziam a comunicação entre humanos e deuses, então esta festa servia para pedir proteção dos deuses e ancestrais.

O Festival do Barco-Dragão (端午, *duān wǔ*) festeja-se no 5º dia do quinto mês lunar -trata-se do festival tradicional mais importante do verão na China. Este dia assinala o aniversário do suicídio do

⁹⁵ Pronúncia do vinho *tusu* no Japão, que em japonês se escreve 屠蘇 (とそ) .

grande poeta Qu Yuan (屈原, *qū yuán*), sendo essencial o vinho de realgar (雄黄酒, *xiónghuáng jiǔ*). Li Shizhen descreveu os efeitos médicos deste composto químico no *Compêndio da Matéria Médica*: “O realgar pode eliminar as coisas venenosas, resistir ao *qí* maligno e efetivamente matar os insetos venenosos... Quando as pessoas cruzam o rio com ele, os animais venenosos no rio não se podem aproximar e ferir as pessoas”⁹⁶. O festival do Barco-Dragão realiza-se no verão, quando há muitos insetos, então as pessoas bebiam este tipo de vinho como desinfetante e repelente dos insetos.

O Festival de Duplo Nove assinala-se no 9º dia do nono mês, data em que os chineses bebem vinho de *juhua* depois de escalarem a montanha (receita e efeitos desse vinho no primeiro capítulo). O costume de beber este vinho feito de flores surgiu na dinastia Han, segundo as *Histórias Diversas da Capital Ocidental* (西京杂记, *xījīng zájì*): “Quando as flores de *juhua* estão em plena floração, devem ser colhidas junto com o caule e as folhas, misturadas com o painço para fazer o vinho, e esperar até dia 9 do nono mês do ano seguinte para estarem prontas a beber, por isso é chamado de vinho de *juhua*.”⁹⁷

III.3.1.2 Casamento

Nas cerimónias de casamento da dinastia Han, a testemunha cortava uma cabaça em duas, cada um dos noivos segurava uma metade e bebia o vinho dela. Depois de beber, a metade do noivo devia ser colocada em cima da metade da noiva. Este ritual foi influenciado pelo culto da reprodução nos tempos antigos: as duas metades da cabaça juntas pareciam uma mulher grávida, significando que o homem e a mulher se uniam para criar filhos e formar uma nova família. Esse utensílio feito da cabaça chama-se *jin* (𪗇, *jǐn*) e essa cerimónia é conhecida como a combinação dos *jin* ou *hejin* (合𪗇, *hé jǐn*).



Figura 42 Dois Jin usados na cerimónia

⁹⁶ 雄黄能杀百毒 *xiónghuáng néng shā bǎidú*, 辟百邪 *pì bǎixié*, 杀蛊毒 *shā gǔdú* ...涉川水 *shè chuānshuǐ*, 毒物不敢伤 *dúwù bù gǎn shāng*. TdA. Li, 1975, p. 536.

⁹⁷ 菊花舒时 *júhuā shū shí*, 并采茎叶 *bìng cǎi jīngyè*, 杂黍为酿之 *zá shǔ wéiniàng zhī*, 至来年九月九日始熟 *zhì lái nián jiǔ yuè jiǔ rì shǐ shú*, 就饮焉 *jiù yǐn yān*, 故谓之菊花酒 *gù wèizhī júhuājiǔ*. TdA. Liu, 1985, p. 20.

O *hejin* continua a ser popular até hoje, mas os copos que os noivos usam são diferentes. *A Capital Oriental: um Sonho de Esplendor* (东京梦华录, *dōngjīng mèng huá lù*)⁹⁸ menciona os utensílios utilizados nos casamentos da dinastia Song do Norte. “Com duas chávenas ligadas com uma linha colorida, os noivos bebiam o vinho juntos. Esse processo chamava-se “Vinho de Taças Cruzadas”. Depois de terminarem a bebida, os copos deviam ser colocados debaixo da cama juntamente com a coroa da noiva. O copo do noivo era colocado de pé e o da mulher de cabeça para baixo.”⁹⁹



Figura 43 Brinde dos noivos com taças cruzadas das dinastias Song e Qing

Depois da dinastia Ming, a linha vermelha que prendia os copos dos noivos desapareceu e o ritual ficou mais simples, somente com os braços cruzados. Beber o vinho com as taças cruzadas continua a ser um hábito nos casamentos, o que ilustra o importante significado simbólico dessa etiqueta.

Os brindes nos casamentos portugueses envolvem mais pessoas. O casamento em Portugal é uma mistura de tradição e modernidade, é possível fazer apenas uma cerimónia civil ou também a religiosa, na igreja. Depois da cerimónia, uma festa inicia-se com muita bebida, vinho, champanhe e cerveja. A família e os amigos dos noivos reúnem-se no banquete, também chamado de copo-de-água.



Figura 44 Brinde no casamento português

⁹⁸ *A capital oriental: um sonho de esplendor* é uma narrativa de Meng Yuanlao (孟元老, *mèng yuánlǎo*), escrita no segundo e também último ano da era Song do Norte (1127 d.C.). A cavalaria dos nómadas do norte atacou diretamente a capital Bianjing (汴京, *biàn jīng*) e capturou todos os membros da família imperial, incluindo o imperador Qinzong (钦宗, *qīn zōng*). A magnífica metrópole desapareceu depois da invasão, junto com o estilo de vida luxuoso do povo. O autor foi uma das pessoas que fugiu para o sul. Ele muitas vezes sentia falta dessa cidade desaparecida nos sonhos dele, portanto, escreveu o livro para comemorar a vida próspera dos nobres e dos cidadãos comuns em Bianjing.

⁹⁹ 然后用两盏以彩结连之 *ránhòu yòng liǎngzhǎn yǐ cǎijié liánzhī*, 互饮一盏 *hù yǐn yīzhǎn*, 谓之“交杯酒”, *wèizhī “jiāobēijiǔ”*. 饮讫掷盏 *yǐnqì zhìzhǎn*, 并花冠于床下 *bīng huāguānzǐ yú chuángxià*, 盏一仰一合 *zhǎn yīyǎng yīhé*, 俗云“大吉” *súyún “dàjí”*. TdA. Meng, 1982, p. 34.

Durante o banquete, os vinhos devem ser bem escolhidos para se harmonizarem com os pratos e as sobremesas. Vinho tinto combina com leitão, o vinho verde serve-se mais com marisco. Para combinar com as sobremesas, o vinho do Porto é a melhor opção.

III.3.2 Os jogos de beber chineses

O piche-pote (投壺, *tóu hú*) era um jogo de beber muito popular na China. A *Regra de Beber* que Jia Baoyu jogava com os amigos assume muitas formas e tipos de uso. Além de compor poemas, existem outros métodos de jogar, como o piche-pote, concurso de desenho, sorteios, etc. As pessoas podem jogá-lo nos casamentos, aniversários, festas de amigos e outras receções festivas.



Figura 45 Um hu usado no piche-pote da dinastia Han

O piche-pote é uma competição de flechas num *hu* (壺, *hú*) grande, como o na figura 45, normalmente de bronze. O livro *Histórias Diversas da Capital Ocidental* indica que as flechas eram feitas de madeira.

Durante o reinado do imperador Wu da dinastia Han (漢武帝, hàn wǔ dì)¹⁰⁰, Guo Sheren (郭舍人, guō shě rén) era bom no jogo piche-pote, usando as flechas de bambu em vez de ramo. Antigamente, as pessoas não queriam que a flecha saltasse fora quando ele atingisse o pote, então enchiam o recipiente com pequenos grãos para manter as flechas no interior. Guo Sheren deliberadamente deixou as flechas de bambu pularem de volta. Uma flecha pode ser atirada repetidamente centenas de vezes... cada vez que ele apresentava o jogo ao imperador, ele recebia recompensas

¹⁰⁰ O reinado do imperador Wu de Han, Liu Che (劉徹 *liú chē*) durou 54 anos, entre 141 a.C. – 87 a.C..

em ouro e seda.¹⁰¹

Após o jogo, o vencedor daria vinho ao perdedor, e este deveria confessar a penalidade, ajoelhando-se para beber todo o vinho como punição.



Figura 46 Tubo de ouro com as varas de prata da dinastia Tang¹⁰²

Outro jogo antigo consistia em tirar a sorte com varas da fortuna (酒筹, *jiǔ chóu*), sobretudo feitas de madeira, mas registando-se também algumas de metal como na figura acima. A regra desse jogo é tirar a sorte, sendo que cada vara tem uma ordem. Existiam cinquenta varas com seis tipos de ordens no total, incluindo “bebe um copo”, “bebe com a outra pessoa”, “persuade uma pessoa a beber”, “punição de acabar toda a bebida”, “não bebe”, “manda uma pessoa beber”.

III.3.3 O jogo de beber dos jovens portugueses

Os jovens de Portugal introduziram o jogo de beber “Eu nunca” dos Estados Unidos. A regra é simples, o iniciador começa por uma experiência pessoal que ele nunca teve, quem fez perde e tem de beber um copo sem dizer nada. O tema pode envolver relacionamentos, passatempos e experiências pessoais. As frases começam sempre com “Eu nunca”, tal como os exemplos selecionados do *Dicionário Popular*¹⁰³, na tabela que se segue.

¹⁰¹ 武帝时 *wǔ dì shí*, 郭舍人善投壶 *guō shě rén shàn tóu hú*, 以竹为矢不用棘也 *yǐ zhú wéi shǐ bù yòng jí yě*. 古之投壶 *gǔ zhī tóu hú*, 取中而不求还也 *qǔ zhōng ér bù qiú huán yě*, 故实小豆于中 *gù shí xiǎo dòu yú zhōng*, 恶其矢之跃而出也 *wù qí shǐ zhī yuè ér chū yě*. 郭舍人则激令还 *guō shě rén zé jī lìng huán*, 一矢百余反 *yī shǐ bǎi yú fǎn*... 每为武帝投壶 *měi wéi wǔ dì tóu hú*, 辄赐金帛 *zhé cì jīn bó*. TdA. Liu, 1985, pp. 37-38.

¹⁰² 唐龟负论语玉烛酒筹鎔金银筒 *táng guī fù lún yǔ yù zhú jiǔ chóu liú jīn yīn tǒng*.

¹⁰³ Um dicionário online, <https://www.dicionariopopular.com/perguntas-eu-nunca-jogo/>, 03.12.2021.

Relacionamentos	Passatempos	Experiências Pessoais
Eu nunca flertei com o(a) namorado(a) de algum amigo	Eu nunca andei a cavalo	Eu nunca fui parado por polícias
Eu nunca disse «amo-te» a alguém que eu não amava de verdade	Eu nunca cantei num karaoke	Eu nunca passei mais de dois dias sem tomar banho
Eu nunca me apaixonei à primeira vista	Eu nunca toquei piano	Eu nunca comi comida que caiu no chão
Eu nunca trai um(a) namorado(a)	Eu nunca tentei vôlei de praia	Eu nunca segurei a mão da pessoa errada na rua
Eu nunca tive um(a) namorado(a) virtual	Eu nunca gostei mais de um filme do que do seu livro	Eu nunca dormi na rua
Eu nunca beijei o meu melhor amigo	Eu nunca joguei um jogo de consola	Eu nunca parti um osso
Eu nunca duvidei da minha orientação sexual	Eu nunca tive a oportunidade de esquiar	Eu nunca fiquei preso no elevador

Figura 47 Exemplos das questões do jogo

Este jogo também é popular no Brasil, onde o relacionamento entre as pessoas é mais aberto e casual. A lista acima relata exemplos comuns desse jogo. Normalmente cada pessoa segura um copinho com uma bebida forte como vodka, tequila ou whisky. Quem fez a coisa que o iniciador mencionou bebe um *shot*; quem não fez, vai repetindo “Eu nunca...” e não precisa de beber. A ordem é determinada pela posição em que o grupo está sentado e o jogo não termina até que o último jogador fique bêbado.

CONCLUSÃO

As bebidas alcoólicas têm a mesma idade que a humanidade, este líquido especial e maravilhoso é parte importante da nossa cultura. Bebemos vinho para celebrar festivais, para convivemos com os nossos amigos, para aliviar a tristeza e inspirar as nossas mentes. O vinho desempenha um papel importante na história dos homens, portanto os recipientes do vinho também têm um lugar considerável na cultura humana.

O consumo de álcool faz parte da cultura de ambos os países em análise: em Portugal está associado ao vinho e na China ao *baijiu*. Nas atividades de comunicação intercultural entre os dois países, como as pessoas cresceram em contextos sociais diferentes, as suas crenças culturais, religiosas e os seus pensamentos também são diferentes. Essas diferenças podem facilmente causar desentendimentos e erros específicos durante o processo de comunicação. Contudo, beber vinho é uma forma de socializar ou negociar comum às duas culturas.

Este artigo aborda principalmente as diferenças entre as culturas vinícolas da Chinesa e de Portugal, para ser mais preciso, compara os tipos de vinho, os utensílios e a etiqueta de beber. Este tipo de análise comparativa foi já feito por Liu Cong (2012) e Li Zhiwei nos seus estudos sobre a cultura do vinho na China e em Portugal. Li, Z. (2018) mencionou a maioria dos tipos de vinho e *baijiu* na sua pesquisa, categorizados por origem e sabor, classificando também os vinhos chineses de acordo com os grupos étnicos que os produziram. Ele rompeu as fronteiras geográficas ao fazer isso, permitindo que leitores não chineses compreendessem melhor este contexto cultural específico. O presente estudo baseia-se nas suas pesquisas, continuando a analisar e comparar as categorias, história e costumes de beber nos dois países.

Os pesquisadores anteriores já esclareceram de forma adequada a variedade de vinhos e as suas origens culturais, não havendo necessidade de uma abordagem detalhada. Portanto, no primeiro capítulo, selecionámos as categorias mais importantes e as que não mereceram particular atenção antes. Por exemplo, a China também tem vinho feito de uva. Na dinastia Han, os enviados chineses introduziram a tecnologia de vinificação da Ásia Ocidental, provando que a origem e o desenvolvimento do vinho de uva na China e no Ocidente foram paralelos.

Uma grande parte do primeiro capítulo analisa as bebidas mais populares em diferentes épocas. Listámos os tipos de bebidas mais consumidas, incluindo vinho feito de uva, arroz, frutas e outros cereais. Esta parte serve de base para os dois capítulos seguintes, que se debruçam sobre a cultura e os utensílios do vinho.

No Capítulo II, pesquisámos mais informações sobre os recipientes do vinho para aprofundar o tema, uma área relativamente vazia na pesquisa sobre a cultura do vinho. O livro *Antigos Conjuntos de Vinho Chinês*, de Du Jinpeng (1995), providenciou valiosos exemplos de figuras de copos, vasos, jarros e outros recipientes antigos da China. Também recolhemos informações básicas sobre a aparência e como as pessoas usavam esses recipientes, nomeadamente através de obras literárias e poesia. Na parte de Portugal, concentrámo-nos sobretudo em copos de vinho modernos e outros equipamentos.

Muitos pesquisadores fizeram ótimos trabalhos de investigação na literatura, história e origem do vinho, pelo que nos focámos sobretudo na conexão entre as taças de vinho e a cultura. Durante a pesquisa, encontrámos padrões nos antigos copos e potes de vinho, que contêm informações das lendas, costumes e caracteres antigos. A lenda é a história oral dos tempos antigos, a única maneira de registrar o que aconteceu enquanto nós, seres humanos, não inventámos a literatura. A mitologia é a memória coletiva de um evento específico que aconteceu há milhares de anos e que as pessoas passaram de geração em geração, até a verdade por trás dos mitos se tornar obscura. A história do vinho é tão longa que só podemos encontrar a sua origem nos mitos. Há muitas histórias de como acidentalmente inventámos o vinho, tanto no mundo ocidental quanto no oriental. Essas lendas são como enigmas que requerem raciocínio cuidadoso para destrinçar realidade e fantasia.

Já a literatura é relativamente fixa, escrita no papel com palavras. Podemos encontrar grandes obras da literatura sobre o vinho, como poemas e romances. Escritores e poetas usaram a imaginação ao criar essas obras-primas, de modo que o seu conteúdo também poderia ser impreciso. Ainda assim podemos usar fragmentos e detalhes para compreender a forma como as pessoas bebiam na época, o tipo e o sabor do vinho e os utensílios usados. Mais importante ainda, a imagem do vinho na cultura de um país é composta por esses mitos e obras literárias. Portanto, estudámos algumas lendas, romances e poemas relacionados com o vinho e os utensílios relacionados na terceira parte do Capítulo III. Traduzimos algumas descrições sobre o vinho nos poemas da dinastia Tang e Song. O romance é um género literário que retrata as personagens e reflete a vida social por meio de tramas de história complexas e descrições ambientais. O enredo do romance é fictício, mas o seu conteúdo também reflete a realidade. Por exemplo, a descrição do ambiente e do comportamento da personagem de um romance pode registrar o estilo de vida e os costumes de uma época específica. Existem muitas novelas relacionadas com o vinho, ele pode promover o desenvolvimento da história, pode moldar a imagem da personagem e enriquecer os detalhes do ambiente. Neste contexto, propusemo-nos

analisar as imagens do vinho e os utensílios em dois romances representativos, um português (*Os Maias*) e um chinês (*O Sonho da Câmara Vermelha*).

Também resumimos os costumes de beber nos festivais e casamentos, momentos inseparáveis das bebidas alcoólicas. Discutimos, por fim, a relação entre o vinho e o folclore, para estudar as diferenças culturais e personagens nacionais dos dois países. Este estudo ajuda chineses e portugueses a compreenderem-se melhor, na vertente da cultura do vinho, podendo ser útil para aumentar e motivar a comunicação comercial e educacional entre os dois países.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aristóteles. (2008), *Poética*. Edição da Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Bai, Juyi 白居易 et al. (1980). *A Coleção Completa dos Poemas da Dinastia Tang 全唐诗 quán táng shī*. Chung Hwa Book Company, Beijing.
- Barros, M. S. G. Q. D. (2010). *Estudo sobre a Consumidora Portuguesa de Vinhos: o Impacto das Crenças na sua Opção de Beber Vinho*. Doutoramento. Instituto Universitário de Lisboa.
- Bluteau, R. (1716). *Vocabulario portuguez, e latino...: autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes, e latinos..* (Vol. 5), 267. Collegio das artes da companhia de Jesu.
- Burkert, W. (1985). *Greek religion*. Harvard University Press, 106.
- Cao, Xueqin 曹雪芹 (2005). *O Sonho da Câmara Vermelha*. People's Literature Publishing House, Beijing.
- Chen, Dandan 陈丹丹 (2016). “Auto luto e Auto pesar: a Auto Escrita dos Literatos no Início da Dinastia Qing 自悼与自伤：清初文人的自我书写”. *Chinese Language and Literature Research*, 7(1), 50-56.
- Chen, Xigang 陈习刚 (2013). “Pesquisa sobre a História e Cultura do Vinho Chinês (Pré-Dinastia Song) 中国葡萄酒 (宋前) 历史文化考 zhōngguó pútaojiǔ (sòng qián) lishǐ wénhuà kǎo, Parte Três A Economia do Vinho 第三部分 葡萄酒经济 disān bùfèn pútaojiǔ jīngjì”. *Wine World*, (3), 78-80.
- Cheng, Junying 程俊英 (1985). *Tradução e Notação do Clássico da Poesia 诗经译注 shījīng yì zhù*. Shanghai Guji Press, Shanghai.
- Du, Jinpeng 杜金鹏 (1995). *Os Antigos Conjuntos de Vinho Chinês 中国古代酒具 zhōngguó gǔdài jiǔ jù*. Shanghai Culture Publishing House, Shanghai.
- Eça de Queiroz (2003). *Os Maias*, Atelie Editorial, São Paulo.
- Feng, Shihua 冯时化 (1936). *História do Vinho 酒史 jiǔ shǐ*. The Commercial Press, Shanghai.
- Fu, Jinquan 傅金泉 (1992). “A Origem do Vinho Amarelo Chinês 中国黄酒的起源 zhōngguó huángjiǔ de qǐyuán”. *Liquor-Making Science & Technology* (4), 58.
- Guo, Changbao 过常宝 (2009). “Análise 1 de Li He “Qiang Jin Jiu””. *Literary and historical knowledge*, (6), 27-30.
- He, Manzi 何满子 (2001). *Cultura do Vinho Chinês 中国酒文化 zhōngguó jiǔ wénhuà*. Shanghai Guji Press, Shanghai.

- Jiang, Yanfeng 蒋雁峰 (2012). *Estudo da Cultura do Vinho Chinês 中国酒文化研究 zhōngguó jiǔ wénhuà yánjiū*. Central South University Press, Changsha.
- Li, Bai 李白 (1999). *Coleção Completa de Li Bai 李太白全集 lǐ tàibái quánjí*. Chung Hwa Book Company, Beijing.
- Li, Qingzhao (2002). *Coleção e Explicação das Obras de Li Qingzhao 李清照集笺注 lǐ qīngzhào jí jiānzhù*. Shanghai Classics Publishing House. Shanghai.
- Li, Shizhen (1975). *Compêndio da Matéria Médica 本草纲目 běncǎo gāngmù*. People's Medical Publishing House. Beijing.
- Li, Zhiwei (2018). *A cultura do Vinho na China e em Portugal: Breve estudo comparativo*. Mestrado. Universidade de Aveiro.
- Liu, Cong (2012). *A Cultura do vinho, China e Portugal*. Mestrado. Universidade do Minho.
- Liu Xin (1985). *Histórias Diversas da Capital Ocidental 西京杂记 xījīng zájì*. Chung Hwa Book Company, Beijing.
- Lu, Zuofan 陆祚蕃 (1939). *Cultura do Vinho Chinês 粤西偶记 yuèxī ǒujì*. Imprensa Comercial da República da China, Shanghai.
- Magalhães, D. M. D. G. (2000). *Vinho: práticas, elogios, cultos e representações em questão na sociedade portuguesa*. Doutoramento. Universidade do Porto.
- McGovern, P. E., Fleming, S. J., & Katz, S. H. (Eds.) (2003). *The origins and ancient history of wine: food and nutrition in history and antropology*. Routledge.
- Mason, S. F. (1970). "The idea of progress and theories of evolution in science". *Centaurus*, 3(1), 90-106.
- Medeiros, S. B. (2011). *Vinho, Genebra e champanhe: pedaços da vida no Realismo queirosiano*. Doutoramento. Universidade de Coimbra.
- Meng, Yuanlao (1982). *A Capital Oriental: Um Sonho de Esplendor*. China Commercial Publishing House, Beijing.
- Niming 匿名(Ed.) (2016). *Princípio interno do imperador amarelo-As Perguntas 黄帝内经·素问 huángdì nèijīng·sùwèn*. China Medical Science Press, Beijing.
- Ouyang, Xiu 欧阳修 (2001). *Coleção completa de Ouyang Xiu 欧阳修全集 ōuyáng xiū quánjí*. Chung Hwa Book Company, Beijing.
- Qian, Yi 钱易 (2002). *Novo livro no sul 南部新書 nánbù xīnshū*. Chung Hwa Book Company, Taipei.

Raposo, E. M. D. C. C. (2009). *Fundamentos históricos da poesia luso-árabe (no século de almutâmide) na nova música portuguesa o amor e o vinho*. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa.

Shao, Weiping 邵威平 (2004). *O processo de produção do vinho de tâmara vermelha 红枣酒 的生产工艺 hóngzǎo jiǔ de shēngchǎn gōngyì*. Doutoramento. Universidade Agrícola de Gansu.

Silva, A. P., Jager, G., Van Zyl, H., Voss, H. P., Pintado, M., Hogg, T., & De Graaf, C. (2017). “Cheers, proost, saúde: Cultural, contextual and psychological factors of wine and beer consumption in Portugal and in the Netherlands”. *Critical reviews in food science and nutrition*, 57(7), 1340-1349.

Sima, Qian 司马迁 (1959). *Memórias históricas 史记 shǐ jì*. Chung Hwa Book Company, Shanghai.

Su, Shi 苏轼 (2010). *As obras completas de Su Shi com interpretação 苏轼全集校注 sū shi quánjí jiào zhù*. Hebei People's Publishing House, Shijiazhuang.

Vine, R. P. (1981). *Commercial winemaking: Processing and controls*. AUI Publishing Co, Westport.

Sun, Simiao 孙思邈 (1998). *Fórmulas preciosas 千金方 qiānjīn fāng*. Chinese Medicine Press, Beijing.

Wan, Zhiyi 万志祗 & Wang, Jinxiang 王金香 (2017). “Uma investigação das funções culturais dos poemas de vinho no *Clássico da Poesia* 诗经酒诗的文化功用考察 shījīng jiǔ shī de wénhuà gōngyòng kǎochá”. *Bulletin of Chinese Language Teaching*, (9), 61-64.

Wang, Nianshi 王念石 (2009). *Livro pictórico dos utensílios antigos do vinho chinês 中国历代 酒具鉴赏图鉴 zhōngguó lidài jiǔjù jiànshǎng tújiàn*. Editora dos textos clássicos chineses de Tianjin, Tianjin.

Xin, Zhong 忻忠 (2009). *Cultura do vinho chinês*

中国酒文化 zhōngguó jiǔ wénhuà. Shangdong Editora da Educação, Jinan.

Yang, Zhao 杨钊 (1992). “A vida e a dieta da China no período pré-Qin 中国先秦时期的生活 饮食 zhōngguó xiānqín shíqī de shēnghuó yǐnshí”. *Journal of Historical Science* (1), 3-10.

Zhang, Ji 张籍” (1988). *As obras de Zhang Wenchang 张文昌文集 zhāng wén chāng wén jí*. Xinwenfeng Editora, Taipei.

Zheng, X. W., & Han, B. Z. (2016). “*Baijiu* (白酒), Chinese liquor: History, classification and manufacture”. *Journal of Ethnic Foods*, 3(1), 19-25.

Zhang, Xuesong 张雪松 & Zhang, Bing 张兵 (2000). "A tecnologia de fabricação de vinho de arroz 米酒酿制技术 *mǐjiǔ niàngzhì jìshù*." *Anhui Science and Technology*, (9), 29.

WEB LINKS

- <https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/362264> (Consultado em 24.08.2021)
- <https://link.springer.com/article/10.1007/s10584-012-0538-x> (Consultado em 21.09.2021)
- <https://www.meijiu.com/zhishi/28070/> (Consultado em 21.09.2021)
- https://k.sina.cn/article_2955387502_b027a26e00100d39i.html?from=society (Consultado em 30.09.2021)
- <https://folclore.pt/jarra-para-vinho-usos-e-costumes-da-beira-alta/> (Consultado em 21.10.2021)
- <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/187634> (Consultado em 01.11.2021)
- <https://blog.artdescaves.com.br/tipos-de-garrafas-de-vinho> (Consultado em 03.11.2021)
- <http://www.uni.pt/lib/homepages/docentes/delfim/CulturaPort/SusanaGuerra960177/default.html> (Consultado em 07.11.2021)
- <https://blog.artdescaves.com.br/conheca-importancia-vinho-crencas-religiosas> (Consultado em 11.11.2021)
- http://blog.sina.com.cn/s/blog_a6638ec90102wlho.html (Consultado em 14.11.2021)
- <https://storystudio.tw/article/gushi/lycurgus-cup-the-british-museum-part1/> (Consultado em 17.11.2021)
- <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/187634> *Conhecimento na taça: degustação de vinhos e espumantes* (Consultado em 17.11.2021).

ANEXOS

Anexo 1: Resumo dos Utensílios de Vinho da China Antiga

Período	Materiais	Categorias	Característica	Contexto social
Antes da dinastia Qin	Cerâmica, bronze	<i>Jue, hu, gui</i> , copo e jarro	Os recipientes de vinho são principalmente de cerâmica e bronze. A sua forma tem um forte significado religioso.	A cultura do bronze é altamente desenvolvida e as interações culturais entre várias regiões são ativas e frequentes.
Dinastia Qin e Han	Cerâmica, bronze, laqueados, ouro e prata	<i>Jue, hu</i> , copo e jarro	Ouro e prata começaram a ser materiais para fazer os copos de vinho.	Beber tornou-se uma atividade mais secular.
Dinastia Sui e Tang	Porcelana, bronze, laqueados, ouro e prata, material de animais	Utensílios com forma exótica	Materiais de origem animal foram frequentemente usados nos copos de vinho.	A China recebeu mais influência externa nesta época.
Dinastia Song e Yuan	Porcelana, laqueados, ouro e prata, material de animais	Taças de ouro e prato não foram tão comuns como na dinastia anterior	Copos de porcelana tornaram-se mais populares.	Guerras constantes tornaram os metais preciosos mais raros e a tecnologia da porcelana foi desenvolvida.
Dinastia Ming e Qing	Porcelana, laqueados, ouro e prata	A porcelana passou a ser considerada um material adequado para servir vinho	Os padrões nas taças de vinho contêm mais fatores ocidentais	A exportação da porcelana cresceu