

Geraldo J. A. Coelho Dias *

As confrarias báquicas: sua natureza e função associativa**

As Confrarias Báquicas são uma realidade do nosso tempo que cada vez mais se espalha nos países produtores de vinho e que não deixa de cativar o público. É que aquilo que, aos olhos desprevenidos do leigo na matéria, poderia não passar dum exibicionismo folclórico e exótico ao contemplar a variedade das vestes, ao examinar as insígnias das confrarias, representa, de facto, um contributo generoso para a promoção e valorização do vinho das diversas terras e, como tal, faz de cada confraria báquica um símbolo vivo da produção vinícola do seu país, uma afirmação da sua identidade regional. Deste modo, logo à partida, ressalta a mais-valia extraordinária que as Confrarias Báquicas dão ao secular cultivo da vitivinicultura, à promoção e venda do vinho que, sendo fruto da terra, da videira e do trabalho do homem, na realidade, também «alegra o coração do homem» (Sl. 103,15), como diz a Palavra inspirada da *Bíblia*, ajudando a estabelecer convívio e a muitos garantindo, socialmente, o trabalho e o sustento.

1. A DIMENSÃO SAGRADA E MEDICINAL DO VINHO

Percorrendo as civilizações antigas, no 3º milénio antes de Cristo, podemos acompanhar a evolução da Europa Mediterrânica através da trilogia da sua alimentação básica: trigo, azeite e vinho.

O vinho era, de facto, uma bebida fortificante, alimentícia, cujo trato e cultivo

* OSB/Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

** Conferência proferida no Euro-Parque da Cidade da Feira, por ocasião da sessão científica do 35º Congresso Mundial das Confrarias Báquicas, no dia 21 de Junho de 1998.

mereceu ao homem mediterrânico particular interesse e carinho, aliás, a exemplo do que se verificara nas civilizações da Mesopotâmia e do Médio Oriente.

Quem, como a *Bíblia*, soube transmitir a mensagem da importância do vinho para a vida do homem? Não podemos deixar de trazer aqui à colação aquele emblemático texto do livro do *Génese* (9,18-27) onde, em aparente anedota etiológica, se faz a defesa da crença do monoteísmo javeísta contra a paganizante divinização das forças da natureza e se tenta desmitologizar a origem do vinho, atribuindo-a à inventiva e trabalho do homem. É nesse sentido que a *Bíblia* projecta para a Proto-História da Humanidade, para o reinício dos tempos pós-diluvianos a história da bebedeira de Noé ou, como se diria hoje, para o começo do Neolítico, quando o homem deixou de ser recolector para se tornar sedentário, cultivando as terras. O patriarca Noé, salvo por Deus do castigo do Dilúvio, terá empreendido para a nova humanidade a tarefa da plantação da vinha. Na alegria da colheita, terá experimentado, pela primeira vez, os efeitos inebriantes deste delicioso néctar. Apesar da narrativa etiológica do *Génese*, o Povo de Israel não deixou de apreciar o vinho e, mesmo reconhecendo os malefícios no excesso do seu consumo, valorizou o vinho em múltiplas dimensões, relacionado com a vida, a alimentação, a alegria, a felicidade, o prazer, tomado como sinal religioso da Aliança de Deus com o Seu povo e símbolo da alegria do banquete escatológico no Reino de Deus. Para o homem bíblico, a idílica expressão «habitar debaixo da vinha» (Mq. 4,4; Zc. 3,10; I Re. 5,5; I Mcb. 14,12) com uma «mulher fecunda» (Sl. 127,3) era símbolo premonitório de felicidade e de paz! O cristianismo não se afastou desta visão quase sagrada do vinho e Jesus elevou-o a elemento sacramental para que o sacrifício do Seu sangue se perpetuasse em rito de eterno memorial: «Bebei todos, porque isto é o meu sangue, o sangue da Nova Aliança» (Mt. 26,27-28).

Mas a Antiguidade também descobriu as qualidades profiláticas e medicinais do vinho, a ponto de S. Paulo recomendar ao seu discípulo Timóteo a conveniência dum moderado copo de vinho «por causa do estômago e das frequentes fraquezas» (I Tm. 5,23).

Não é, por isso, de admirar que algumas religiões atribuissem aos deuses a sua origem, sobretudo no que toca ao vinho que sustenta, cura e alegra o homem. Assim, para os gregos, Dionísio era o deus do vinho e, para os romanos, lá estava o deus Baco, prazenteiro e folgazão, inebriado com os etílicos aromas e deliciosos sabores do vinho, convidando os mortais para uma experiência gustativa. Em Roma, a aproximação do culto de Baco aos mistérios de Dionísio levou a excessos de licenciosidade e subversão, degenerando nas chamadas orgias de fraternidade e amor, até que, por razões, morais, religiosas e políticas, a ponto de um senato-consulta do ano 186 a.C. proibiu as festas *Bacanais* (Tito Lívio – *Ab Urbe condita*, XXXIX, 8,3-19,7). Desde então, o culto de Baco ficou conotado com erotismo e

subversão moral e social, o que, naturalmente, veio adulterar a imagem e o culto inicial deste deus do panteão romano, mas sem conseguir diminuir o apreço que os romanos tinham pelo vinho.

Os romanos conheciam um verdadeiro ciclo do vinho com as festas respectivas. Em meados de Agosto, a 19, por altura das vindimas, celebravam as *VINALIA RUSTICA*, associando o culto de Júpiter, Pai dos deuses e fonte de todo o bem, a Vénus, deusa do amor e da alegria. A 11 de Outubro festejavam as *MEDITRINALIA*, palavra derivada de *medeor* = curar, quando se provava o vinho novo e se armazenava em grande vasilhas chamadas «*dolia*» e ânforas. Depois, a 23 de Abril, celebravam as *VINALIA PRIORA*, festas das primícias do vinho em honra de Júpiter.

Foram os romanos, sem dúvida, quem mais desenvolveu o cultivo e a técnica de fabricação e conservação do vinho. Ninguém melhor do que eles saboreou o vinho no que ele tem de prazer e de regalo; ninguém como eles explorou e estudou o carácter medicinal e curativo do vinho.

2. O ESPÍRITO ASSOCIATIVO E AS CONFRARIAS

O homem tem como que uma instintiva necessidade associativa, que o leva a fazer a família, a alargar a sociedade.

No longo processo da humanização e da auto-realização, o homem, logo que fez a divisão do trabalho, criou a diversidade das tarefas e profissões. Nelas encontra a satisfação da complementaridade e torna-se, como que por necessidade, senão mesmo por instinto, associativo: associativo no modo de viver em matrimónio para se perpetuar na família; associativo no modo de viver em aldeias ou cidades para se ajudar e defender criando a *Pólis*; associativo no modo de comportar-se para se sentir unido e favorecido dos deuses instituindo religiões; associativo no modo de se realizar em profissões para se complementarizar nos trabalhos e garantir o progresso social.

Gregos e romanos conheceram diversas formas de associação cultural, religiosa, política e profissional. Dos gregos são conhecidas as *liturgias*, os trabalhos assumidos comunitariamente para certas realizações de interesse comum na defesa, no bem público da *Pólis*, isto é da cidade onde habitavam. A palavra *LITURGIA*, enquanto expressão do serviço voluntário em honra de Deus, pelo seu carácter comunitário, mereceu ser assumida pelo culto cristão, como termo técnico a indicar as grandes reuniões religiosas do povo cristão ao serviço e em honra do seu Deus.

Os romanos bem cedo criaram os *Collegia*, agremiações de solidariedade com fins sociais e caixa comum em relação aos membros que os integravam.

Precisavam de aprovação do Senado ou do Imperador para terem personalidade jurídica, que era regida pela «Lex Collegii», mas, na sociedade romana, a ideia associativa acompanhou o progresso da própria civilização. Também lhes davam o nome de «Confraternitates», «Piae causae», que se organizavam em «Collegia Templorum» para o culto dos deuses, «Collegia militum» para os legionários reformados, «Collegia funeraticia» para o serviço dos enterros e «Collegia opificum» para corporações de artífices profissionais. Num belo mosaico da antiga cidade de Óstia, junto à embocadura do Tibre, na zona do porto, lá está a representação dum colégio de marinheiros comerciantes que se dedicavam ao transporte de vinho, bem emblematizado no barco carregado de pipas.

A Idade Média cristã, herdeira de muitas instituições romanas, introduziu uma nota diferencial e mental, tirada da própria religião. Prevaleceu o nome de «Confraternitas», entre os de «Congregatio», «Sodalitas», «Pia unio» e daí deriva a nossa designação de «Confraria» ou «Irmandade» para indicar o vínculo cristão da união de todos em Cristo como irmãos. Quem não conhece a Confraria ou Irmandade da Misericórdia, figura emblemática cristã da ideia de bem-fazer e praticar as obras de misericórdia?

Como não recordar as Confrarias de Mesterais ou de Mesteres? Foi entre os sécs. XII-XV, tempo das cidades e das grandes construções góticas, que ganharam força essas associações de trabalhadores especializados, corporações de ofícios, autênticas organizações profissionais. Cada confraria tinha seu santo padroeiro, sua capela ou igreja, sua bandeira, suas insígnias, sua festa, quando não sua rua. Funcionavam como sociedades de socorro mútuo, com fins temporais e espirituais, em casos de incapacidade profissional, doença, velhice e funeral. Tinham organização hierarquizada, com receitas de entradas, cotizações anuais ou mensais, e ofertas, de modo a funcionar como associações de socorro mútuo e sindicato «avant la lettre». Em França, porque também tinham dimensão política, foram proibidas aquando da Revolução Francesa, em 1891. Na nossa cidade do Porto medieval eram instituições de prestígio, tinham mesmo hospital ou hospício, participavam, de forma hierárquica, de bandeira alçada, na célebre Procissão do «Corpus Christi» e estão, de certa forma, assinaladas na toponímia do velho burgo, algumas conservando ainda precioso recheio documental: Confraria dos Alfaiates, sob o patrocínio de Santa Catarina, com sede na Capela do Sol, Confraria dos Caldeireiros e Ferreiros na Capela da Senhora da Silva, Rua dos Caldeireiros; Confraria de Sapateiros e Correeiros na Capela de S. Crespim e Crispiniano, transferida da velha Rua das Cangostas para o alto da Rua Santos Pousada; Confraria dos Ourives com altar na Igreja de S. Nicolau.

Depois apareceram as Confrarias ou Irmandades de tipo meramente religioso e espiritual, como Confrarias do Subsigno, do Santíssimo Sacramento, do Rosário, e de tantos e tantos santos de devoção popular, sobretudo após o Concílio de

Trento, no séc. XVI. No seu carácter organizativo, estas associações antigas são, portanto, os modelos precursores da Confrarias Báquicas.

3. CONFRARIAS BÁQUICAS: SUA NATUREZA E OBJECTIVOS

No Portugal moderno, a partir do séc. XIX, perpassou uma onda de associativismo laical, que começou com as lojas maçónicas, numa espécie de independência face ao domínio autoritário e mental da Igreja. Estendeu-se, por força de iniciativas da sociedade civil, a variadas actividades artísticas, culturais, desportivas, recreativas, sociais. Com a liberalização contemporânea, então, o associativismo ganhou foros de reinação, mesmo ao nível das associações de gastronomia e vitivinicultura. De resto, o trabalho da vinha e do vinho sempre assumiu uma dimensão associativa, bem patente no trabalho das vindimas.

É, pois, neste contexto que devemos inscrever as «Confrarias Báquicas». Por sua natureza, estão orientadas para ser associações de confraternização e amizade no sentido de promover o vinho, emblematizado no deus Baco, em todas as suas dimensões: alimentar, medicinal, honorífica, religiosa. Se o nome BACO ainda traz o estigma da depreciação romana, que proibiu as bacanais, na realidade, as Confrarias Báquicas, também chamadas enófilas, têm importância comercial, social e cultural. Nada de as confundir com clubes de amigalhões para uma noitada de farra no sabor duns bons copos de vinho. Elas asseguravam a importância do vinho, quando, nos banquetes reais de tempos passados, ele se prestava a todo um delicado ritual que, ainda hoje, transparece nas provas vinícolas. É ver a delicadeza com que os escanções tiram a rolha da garrafa, o jeito com que baldeiam o vinho no copo e lhe aspiram o «bouquet», a mestria amaneirada como o provam.

A Europa mediterrânica é região privilegiada de vinhos de excelente qualidade. Como a união faz a força, a promoção e defesa dos vinhos levou à criação das regiões vinícolas e, naturalmente, provocou o associativismo dos produtores e vendedores. Deste modo, um pouco por toda a Europa e em diversas partes do mundo, apareceram as Confrarias Báquicas, hoje tão numerosas e activas, que até possibilitam em 1998 a realização dum Congresso Mundial com cerca de setenta confrarias nesta nossa cidade do Porto, tão nobre e emblematicamente ligada ao saboroso e divinal vinho fino ou tratado da região duriense.

Talvez a França tenha sido o primeiro país a promover este tipo de confrarias. Tipicamente báquica deve ter sido a «Ordre de la Méduse», criada em Marselha por volta de 1683 com a divisa legendária «Laetificando petrificat». Em 1703 apareceu a «Ordre de la Boisson» que, em 1812, dava origem à «Ordre du

Boisson» em Beaune, na Borgonha. Destas, como que de embrião, aparecia em 1934 a «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» para promoção dos vinhos da Borgonha.

Em Portugal, depois que se criaram as regiões demarcadas de vinho e a qualificação de VQPRD, as Confrarias Báticas foram aparecendo, sobretudo, para defender e divulgar o vinho das suas regiões, exaltar as suas qualidades, promover a sua venda e salvaguardar o património cultural, etnográfico e social que lhes está inerente. Adquirem um estatuto social hierarquicamente organizado com Grão-mestre ou Comendador-mor e seus dignitários, formalizam vestes ou hábitos, adornam-se de emblemas e organizam rituais de adesão mais ou menos enobrecidos. Assumem ainda um certo protagonismo cultural que credite a sua acção e assegure a eficácia da sua influência. Na realidade, não se podia ignorar a dimensão cultural da vinha e do vinho nas artes e na música, que os medievais poemas dos *Carmina Burana* bem como o entusiasmado ditirambo «Viva il vino spumeggiante» da ópera *Cavaleria Rusticana* de Mascagni e o «Bebe, bebe» do Otelo bem testemunham. As Confrarias Báticas têm, hoje, por isso, uma orientação cultural, nobre e generosa, de certo modo, até elitista. De mãos dadas foram-se associando amigos e apreciadores do vinho, atraíram-se autarcas, enólogos e enófilos, médicos e estudiosos, todos unidos pelo mesmo interesse do vinho, no que ele tem de bom, útil, conveniente e até necessário.

A nível internacional, existe até a «Federação Internacional das Confrarias Báticas», fundada em França, com um número significativo de associados, que, segundo os estatutos, se propõe coordenar e associar as diversas organizações para uma acção comum na promoção do vinho, organizando congressos, dando maior conhecimento dos tipos e qualidades vnicas e salvaguardando mesmo os interesses dos vicultores face ao aparecimento de novas bebidas, tecnicamente mais elaboradas e sofisticadas.

Em Portugal, segundo as zonas de vinho, aí temos uma série de Confrarias Báticas, que, na variedade onomástica e sem se pretender apresentar de forma exaustiva, mostram a vitalidade desta iniciativa, recente entre nós apesar de sermos um país estruturalmente vinícola. A primeira confraria com estatutos aprovados foi a Colegiada de S. Martinho (Alvará do Governo Civil de Lisboa de 7/IV/1965), para promoção dos vinhos nacionais na sua globalidade. Em seguida, começaram a aparecer confrarias, colegiadas ou ordens, mais ou menos reguladas por estatutos em que se definia a constituição, objectivos, categorias de associados e órgãos sociais. Contam-se, desse modo: Confraria dos Enófilos da Bairrada (1979), Confraria do Vinho do Porto (1982), Confraria dos Amigos de J. P. Vinhos (1987), Confraria do Vinho da Madeira (1988), Confraria do Vinho Verde (1988), Colegiada dos Enófilos de S. Vicente (1989), Confraria dos Jornalistas Enófilos (1989), Confraria dos Enófilos de Macau (1990), Confraria dos Enófilos da

Região Demarcada do Douro (1990), Ordem dos Companheiros de São Vicente (Bélgica) – Confraria dos Vinhos de Portugal (1990), Confraria de Santo Onofre (1990), Confraria dos Enófilos do Alentejo (1991), Confraria dos Enófilos do Dão (1991), Confraria do Vinho Verde dos Biscoitos (Açores, 1993), Confraria do Periquita (1993), Confraria dos Enófilos da Estremadura (1994), Ordem dos Enófilos de Santiago (Palmela, 1994), Confraria de Jornalistas dos Vinhos Portugueses (1997). Cada confraria destas tem os seus estatutos, os seus trajes e emblemas, a sua estrutura hierárquica e todas procuram, naturalmente, ganhar adeptos para realçar as qualidades e características dos vinhos das suas terras, associando, não raro, confrarias gastronómicas, como a «Confraria Gastronómica da Panela ao Lume», «Associação Cultural Confraria Gastronómica de S. Gonçalo de Aveiro» e ainda a «Confraria do Queijo de S. Jorge», que, com seus contributos, prodigalizam o presigo adequado para um real e apropriado saborear dos vinhos.

Em Portugal, para além das Confrarias Báquicas, como seu suplemento de alma, apareceu no Porto a LASVIN (Liga dos Amigos da Saúde e do Vinho, 1994) a retirar o que o designativo Báquico poderia sugerir de menos nobre e a dar-lhes uma mais valia de cientificidade e credibilidade, que já um antigo prolóquio queria exaltar quando afirmava: «*In vino veritas* ».

Em tom jocoso, uma quadra velhinha da sabedoria popular portuguesa, há muito nos advertia, de forma significativa e premonitória, para os tradicionais perigos do vinho, tal como os experimentara o patriarca bíblico Noé:

*«O vinho alegre e conforta
Aquele que dele bem usa.
Nascido da cepa torta,
Entorta quem dele abusa».*

4. CONCLUSÃO

Ninguém poderá pôr em causa a conveniência, utilidade e necessidade das Confrarias Báquicas apesar do classicismo do nome, apesar do espalhafato da hierarquização dos associados, apesar do exotismo das vestes, apesar do exibicionismo dos emblemas. Conforme o sentido óbvio das palavras, elas são instituições associativas que têm como referência a vitivinicultura e, embora emblematizadas por Baco, o ancestral deus romano do vinho, elas traduzem, na modernidade da sua existência, todo o apreço e cuidado artístico, cultural, comercial, técnico, político e social que o tratamento da vinha e do vinho merece. São, por isso, instituições meritórias e de utilidade pública, que, pelo seu polifacetado carácter associativo, muito podem ajudar à manutenção da qualidade do

vinho, à sua valorizada comercialização e à política de trabalho com ele relacionada. Instituições oficializadas como «Instituto da Vinha e do Vinho», «Casa do Douro», «Instituto do Vinho do Porto», Comissões Vitivinícolas Regionais têm, sem dúvida, a sua função, mas as Confrarias Báticas, dentro do seu âmbito cultural e regionalista, não lhes diminuem utilidade. Pelo contrário, sabendo nós como regiões inteiras têm na vinha e seus produtos o suporte da vida de milhares de pessoas, a estas, de forma concreta, não lhes podemos negar, igualmente, uma função sócio-política em vista duma melhorada política vitivinícola nacional frente à concorrência internacional e dentro dos méritos da tão propalada regionalização do país.

Que um encontro de natureza tão privilegiada como este Congresso Mundial ajude as Confrarias Báticas a evidenciar a sua dimensão enobrecedora num país de tanto peso vinícola como Portugal e, ao mesmo tempo, lhes dê o dinamismo associativo necessário para despertar o interesse de produtores e consumidores, porque «a força concentrada é o segredo dos explosivos»!