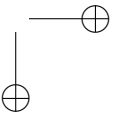
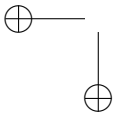
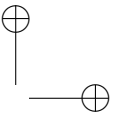
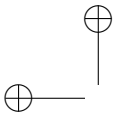


Goles de HISTÓRIA da **CERVEJA**





SÉRGIO BARRA

Goles
de HISTÓRIA da
CERVEJEJA



Copyright © 2024 Sérgio Barra

Editores: José Roberto Marinho e Victor Pereira Marinho

Projeto gráfico e Diagramação: Horizon Soluções Editoriais

Capa: Horizon Soluções Editoriais

Imagem da capa: Adobe Stock Photo

Texto em conformidade com as novas regras ortográficas do Acordo da Língua Portuguesa.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Barra, Sérgio

Goles de história da cerveja / Sérgio Barra. – São Paulo: LF Editorial, 2024.

Bibliografia.

ISBN: 978-65-5563-419-8

1. Bebidas alcoólicas - História 2. Cerveja - História
3. Cervejarias - História I. Título.

24-192988

CDD-641.23

Índices para catálogo sistemático:

1. Cervejas: Alimentos e bebidas 641.23

Tábata Alves da Silva – Bibliotecária – CRB-8/9253

ISBN: 978-65-5563-419-8

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta obra poderá ser reproduzida sejam quais forem os meios empregados sem a permissão do autor. Aos infratores aplicam-se as sanções previstas nos artigos 102, 104, 106 e 107 da Lei n. 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.

Impresso no Brasil • *Printed in Brazil*



LF Editorial

Fone: (11) 3815-8688 / Loja (IFUSP)

Fone: (11) 3936-3413 / Editora

www.livrariadafisica.com.br | www.lfeditorial.com.br

Conselho Editorial

Amílcar Pinto Martins

Universidade Aberta de Portugal

Arthur Belford Powell

Rutgers University, Newark, USA

Carlos Aldemir Farias da Silva

Universidade Federal do Pará

Emmánuel Lizcano Fernandes

UNED, Madri

Iran Abreu Mendes

Universidade Federal do Pará

José D'Assunção Barros

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Luis Radford

Universidade Laurentienne, Canadá

Manoel de Campos Almeida

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Maria Aparecida Viggiani Bicudo

Universidade Estadual Paulista - UNESP/Rio Claro

Maria da Conceição Xavier de Almeida

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Maria do Socorro de Sousa

Universidade Federal do Ceará

Maria Luísa Oliveras

Universidade de Granada, Espanha

Maria Marly de Oliveira

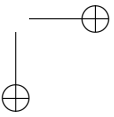
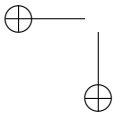
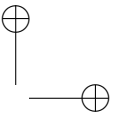
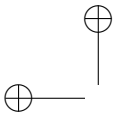
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Raquel Gonçalves-Maia

Universidade de Lisboa

Teresa Vergani

Universidade Aberta de Portugal



SUMÁRIO

Apresentação	9
I. A CERVEJA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL	
1 Cultura Cervejeira, o que é?	15
2 A cerveja belga como Patrimônio Cultural	19
II. ANTIGUIDADE	
3 As misteriosas origens da cerveja	27
III. IDADE MÉDIA	
4 O grande mito medieval da água	35
5 Hildegard von Bingen – a cientista	41
6 Uma bebida dos deuses: a cerveja na cultura nórdica	47
7 As mulheres na história da cerveja	53
IV. IDADE MODERNA	
8 A lei alemã de pureza da cerveja: uma história mal contada	61
9 <i>Oktoberfest</i>: História e curiosidades sobre a festa cervejeira mais famosa do mundo	65
V. CERVEJA E COLONIZAÇÃO	
10 Martyn Cornell e a sua caçada aos “mitos” na história da IPA	71
11 O <i>Halloween</i> e as cervejas de abóbora	77
VI. CERVEJA E REVOLUÇÕES NO SÉCULO XIX	
12 A revolução das Pilsners	85
13 A revolta da lager de Chicago	89

8 Goles de História da Cerveja: Da Antiguidade ao século XX

14 A revolta da cerveja de Munique 93

VII. CONTEMPORANEIDADE

15 A Lei Seca nos Estados Unidos: as consequências do “nobre experimento” 101

Apresentação

FOI DURANTE o curso de *sommelier* de cervejas, feito ao longo do primeiro semestre de 2018, que tive meu primeiro contato com a história da cerveja. Historiador de formação, com quase 20 anos de atuação acadêmica, ainda assim fui surpreendido pelo fato de a História da cerveja fazer parte do currículo de um curso de formação de *sommelier*. A surpresa rapidamente deu lugar à empolgação com uma parte da história que era completamente nova para mim. Ainda que eu já tivesse estudado alguma coisa sobre história da alimentação.

Porém, tão rapidamente quanto, a empolgação deu lugar à decepção. Foi ainda durante o curso de *sommelier* que percebi que, diante de todas as outras áreas que compõem o universo cervejeiro (como a produção, a harmonização, o serviço ou a tão amada análise sensorial), a história da cerveja ocupa, na maior parte do tempo, um discreto papel secundário.

Essa menor atenção concedida ao tema se expressava, por exemplo, na baixa qualidade das informações que eu encontrava em livros e sites a respeito do assunto. Em primeiro lugar, era uma história da cerveja composta, na sua maior parte, pela repetição de afirmações, interpretações e tópicos que vem sendo reproduzidos acriticamente há muito tempo em livros, vídeos e sites. Repetições de afirmações como a de que “se bebia mais cerveja na Idade Média do que se bebe hoje porque a água não era potável” ou de que “a Lei Seca moldou o paladar dos norte-americanos, abrindo caminho para a disseminação da American Lager”. Que, pela sua ampla reprodução acabaram se transformando em verdades inquestionáveis. Quando, na verdade, muito pelo contrário, são afirmações que não encontram qualquer suporte documental.

Outra característica que me chamava a atenção nessa escrita da história da cerveja era por exemplo, a sua organização em forma de cronologias simples e incompletas que privilegiam alguns fatos

10 Goles de História da Cerveja: Da Antiguidade ao século XX

e “esquecem” de outros. Ao mesmo tempo que fazem grandes saltos temporais. As cronologias são ferramentas muito importantes no trabalho do historiador, ajudam a organizar um processo histórico de forma a compreender causas e consequências, por exemplo. Mas de jeito nenhum elas resumem aquilo que é a História. Seu maior problema é nos fazer perder a noção do movimento da história. Nelas, os eventos aparecem como fotos estáticas e isoladas do contexto em que foram tiradas. Quando, na verdade, a História se assemelharia muito mais a um vídeo sempre em movimento

Uma característica ainda pior era a apresentação da história da cerveja como uma coleção de fatos curiosos, engraçados ou exóticos, a serem contados na mesa do bar, depois de uma boa dúzia de cervejas. É justamente essa apresentação que alimenta muitas daquelas afirmações erradas a que eu me referi antes. Em uma reprodução daquela máxima que diz que “se a lenda é mais interessante do que o fato, publique-se a lenda”. E, se contentar com esse tipo de “história” só faz do público cervejeiro um público muito exigente com aquilo que bebe, mas pouquíssimo exigente com o que ouve ou lê sobre a história da sua bebida preferida.

Foi a minha insatisfação com a forma como era escrita a História da cerveja que me levou a produzir conteúdo sobre o tema, unindo a formação de historiador à de *sommelier* de cervejas. Primeiramente por meio do perfil Profano Graal no Instagram, Facebook e Youtube e, depois, colaborando com sites como o Guia da Cerveja e a Farofa Magazine.

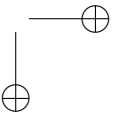
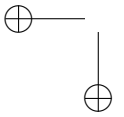
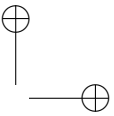
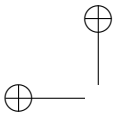
A minha produção de conteúdo nas redes sociais teve desde o seu início (e tem ainda hoje) o objetivo de suprir as carências, sobretudo metodológicas, que eu encontro em muitos textos sobre história da cerveja. E que eu atribuo, ao menos em parte, à falta de uma formação profissional em História por parte dos autores que produzem a maior parte desse conteúdo. Dessa forma, procuro visitar temas e acontecimentos “clássicos” da história da cerveja (a descoberta da cerveja, a produção de cerveja por mosteiros na Idade Média, a Reinheitsgebot, etc.) por meio da pesquisa

histórica, realizada de acordo com os padrões metodológicos estabelecidos pela academia, de modo a corrigir informações e interpretações erradas. Mas também tenho a intenção de trazer novos fatos para essa história. Mostrando que a história da cerveja vai muito além daqueles tópicos amplamente repetidos e é muito maior, e muito mais complexa, do que qualquer apostila de curso pode nos fazer crer.

Entre os anos de 2020 e 2023 escrevi alguns textos sobre história da cerveja para os sites Guia da Cerveja e Farofa Magazine. Os textos que você está prestes a ler são uma coletânea desses textos. Que organizei não na ordem em que foram originalmente publicados, mas em ordem cronológica histórica (por assim dizer), da Antiguidade ao Século XX. A coletânea se inicia com dois textos de caráter um pouco mais “teórico” (por assim dizer) sobre a cerveja como um patrimônio cultural. O processo cronológico da História da cerveja inicia na Antiguidade com um texto inédito sobre a descoberta da fermentação e da cerveja: As misteriosas origens da cerveja. Seguem-se quatro textos sobre a cerveja na Idade Média. A Idade Moderna está representada por dois textos que enfocam o panorama cervejeiro alemão e outros dois que falam sobre a cerveja na colonização do Novo Mundo. O século XIX é abordado por meio de três “revoltas”. E, finalmente, nossa viagem termina com aquele que talvez tenha sido o fato mais marcante da história da cerveja no século XX: a Lei Seca, nos Estados Unidos.

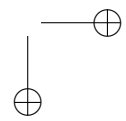
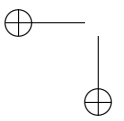
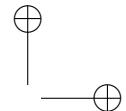
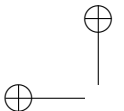
Daqueles textos já publicados anteriormente, o corpo dos textos é praticamente o mesmo. E, por isso, você vai encontrar, muitas vezes, alguma referência à data em que foi publicado ou a algum outro texto publicado anteriormente. Na revisão feita para essa edição apenas corriji algumas informações incorretas e atualizei as referências bibliográficas, onde necessário. No final de cada texto, inclui as informações sobre onde e quando foi originalmente publicado.

Abra uma cerveja e boa leitura!



A CERVEJA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL





Cultura Cervejeira, o que é?

TODO MUNDO já ouviu o termo “cultura cervejeira”. Mas será que todo mundo sabe o que isso significa de fato? Cultura não é um conceito de fácil definição. E pode se referir tanto ao acesso à educação formal e sua transmissão, à produção artística e à língua de um determinado grupo social; quanto ao seu conjunto de crenças, valores, hábitos, ritos, mitos e instituições. Esses são elementos que dão coesão e identidade a esse grupo.

Não há dúvidas de que a cerveja é um importante elemento cultural de diversas sociedades onde a sua produção e consumo estão disseminados há mais ou menos tempo. Os hábitos alimentares de um povo são uma expressão da sua cultura enquanto elemento que contribui para a construção de uma identidade coletiva, atuando como elemento de conexão entre as pessoas, criando comportamentos e hábitos passados de geração a geração. E a cerveja, enquanto parte dos hábitos alimentares de um povo, é também parte da sua cultura. Sim, é importante não esquecer de que cerveja é gastronomia. E o fato disso não parecer evidente à primeira vista (a ponto de termos que reafirmá-lo), é uma característica da nossa cultura cervejeira. Mas, estou me adiantando.

Algumas grandes cervejarias têm implementado *setores de cultura e educação cervejeira*. Na maioria das vezes esse setor não faz mais do que apresentar as cervejas da empresa para o público consumidor ou para os pontos de venda, explicando as características de cada produto e as diferenças entre eles. Ainda assim, de algum

16 Goles de História da Cerveja: Da Antiguidade ao século XX

modo essas empresas estão educando o seu público e contribuindo para a construção do conhecimento sobre cerveja. Sem dúvida é uma ação necessária e, até mesmo, um avanço em relação a tempos passados não muito distantes. Mas, ao final, as ações promovidas por esses setores estão submetidas ao imperativo das vendas. Estando vinculados ao setor comercial ou de comunicação institucional. Se, no meio do caminho, for possível gerar algum conhecimento, tanto melhor. Mas não é esse o seu objetivo principal.

Mas, uma cultura cervejeira vai além do conhecimento sobre estilos de cerveja ou sobre as suas técnicas produtivas e degustativas. A partir de um ponto de vista antropológico, ela pode ser entendida como a relação estabelecida entre os produtores / consumidores e a bebida em um determinado contexto histórico e geopolítico. Essa relação inclui não só as dimensões da produção (o que e como se produz), comercialização (onde e como se comercializa) e consumo (ocasiões e quantidade de consumo), mas também a atribuição de significados simbólicos para cada uma dessas dimensões. Ela é histórica (quer dizer, construída ao longo do tempo) e geopoliticamente localizada porque ela muda de país para país, assim como em um mesmo país em diferentes momentos. Não há dúvidas de que a cultura cervejeira belga é diferente da cultura cervejeira alemã, por exemplo. Assim como a cultura cervejeira norte-americana de meados do século XIX era diferente da cultura cervejeira norte-americana de meados do século XX, pós-Lei Seca (1920-1933).

Na minha coluna anterior, abordei como a UNESCO incluiu a cultura cervejeira belga na lista de Patrimônios Culturais Imateriais da Humanidade. Ressaltando a presença e a importância da cerveja na vida cotidiana das comunidades belgas, seja como forma de lazer, seja como trabalho e fonte de renda, seja como ingrediente culinário. Presença consolidada ao longo do tempo e que torna inseparáveis a história da cerveja na Bélgica e a própria história cultural daquele país.

Se você já fez algum curso de degustação de cerveja, deve ter ouvido falar em “harmonizações culturais”. Uma harmonização que não se baseia necessariamente em princípios como semelhança, contraste ou equilíbrio de forças, mas sim nos usos e costumes de um determinado povo. Harmonizações que, muitas vezes, vão mesmo contra aqueles princípios. Como, por exemplo, a harmonização de cervejas de trigo com salsichão branco, na cultura bávara. Ou de ostras e *dry stout*, na cultura irlandesa.

Mas então, o que caracteriza a cultura cervejeira brasileira? Um país onde a produção e o consumo de cerveja estão disseminados entre a população há muito menos tempo do que na Alemanha ou na Bélgica. A primeira característica, que eu considero a mais significativa, é aquela que se refere as *ocasiões de consumo*. Na relação que consumidores brasileiros estabeleceram com a cerveja, a bebida ficou associada a momentos de lazer, diversão e confraternização. Momentos que escapam à rotina cotidiana. Um trabalhador brasileiro não pensaria em beber um copo de cerveja no seu intervalo de almoço durante a semana. Um trabalhador alemão o faz sem nenhum peso na consciência. Assim como um italiano bebe um cálice de vinho. É justamente essa característica que nos impede de enxergar a cerveja como alimento (como afirmei antes) ou como uma “bebida de mesa”. A explicação para isso pode ser encontrada na forma como os cervejeiros encontraram para disseminar o consumo da bebida ainda no século XIX, frente à concorrência de bebidas já enraizadas no cotidiano da população local, como o vinho e a cachaça. Sempre associando-a a outras formas de entretenimento. Seja ao circo, ao teatro ou, mais recentemente (no começo do século XX) ao futebol e ao carnaval.

Essa primeira característica influencia a segunda: a sua *forma de consumo*. Uma vez que o seu consumo se faz, prioritariamente, em momentos de fuga da rotina, a cerveja é bebida sempre em grandes quantidades a cada sessão. Muitas vezes, chegar à embriaguez parece ser não uma consequência, mas um objetivo. Uma ida ao bar não tem hora para terminar. Quem nunca “fechou um

18 Goles de História da Cerveja: Da Antiguidade ao século XX

engradado” de cerveja no bar com os amigos que atire a primeira pedra. O lema da cerveja artesanal, “beba menos, beba melhor”, vem se contrapor justamente à essa característica da nossa relação com a cerveja.

A terceira, e última, característica tem relação com as duas anteriores. Me refiro aos *estilos preferidos* pelos consumidores: cervejas leves, claras, pouco alcoólicas e pouco amargas. As nossas conhecidas *American Lagers*. Cervejas que permitem que se beba em grandes quantidades e que agradam a um maior número de pessoas. Ou, como dizemos, cervejas de alta bebabilidade. Nesse caso há um outro aspecto importante a ser considerado: o aspecto econômico. O público consumidor busca a cerveja mais barata, para que possa consumir mais. E a indústria cervejeira investe nas cervejas de produção mais barata. Atendendo ao gosto do público, vendendo mais e, assim, maximizando o seu lucro.

Dessa forma, a nossa cultura cervejeira está longe de ser um dado natural. Em um país onde o desenvolvimento da indústria cervejeira é relativamente recente (se compararmos com a Alemanha ou a Bélgica), essa cultura não encontra suas origens na nossa trajetória histórica ligada ao consumo de bebidas alcoólicas. Ou, melhor, não apenas. Ela foi construída, em grande parte, por interesses dessa mesma indústria. Podemos afirmar, dessa forma, que a indústria cervejeira moldou o gosto do público às suas necessidades. Determinando, ainda lá nos seus primórdios, as ocasiões para se beber cerveja. Ou, ao longo do século XX, os estilos mais consumidos. O nosso toque pessoal, nesse amplo sistema que é a nossa cultura cervejeira, fica por conta do volume consumido. Talvez influenciado pelo clima ou por nosso caráter festivo. Esse sim, um traço cultural original. Mas do qual a indústria cervejeira prontamente se apropriou e impulsionou.

*Publicado originalmente em Farofa Magazine,
em 29 de março de 2023.*

A cerveja belga como Patrimônio Cultural

QUANDO FALAMOS em “patrimônio cultural” a primeira ideia que vem à nossa cabeça é a de monumentos, obras de arte ou prédios antigos que são considerados dignos de preservação pelo seu valor, artístico (estético/estilístico) ou histórico. Mas esses bens, que chamamos de “bens materiais” ou “patrimônio construído” é só uma parte de todo o patrimônio cultural.

Ao seu lado existe também o “patrimônio imaterial ou intangível”, que é preservado por outros valores que não têm a ver com o seu aspecto material. Mas sim por seu valor identitário. Ou seja, porque faz parte da identidade de um determinado grupo social. Podem ser, por exemplo, formas de expressão (como danças e rituais), modos de fazer (como o modo de fazer uma panela de barro, por exemplo), línguas (sejam as línguas nacionais ou dialetos regionais) e hábitos alimentares. Em 2003 foi adotada pela UNESCO a *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Esse documento define o patrimônio cultural imaterial da seguinte maneira:

Práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu Patrimônio Cultural. Este patrimônio cultural imaterial que se transmite

20 Goles de História da Cerveja: Da Antiguidade ao século XX

de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Em 2016, na 11ª reunião do Comitê de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Intangível da UNESCO, decidiu-se incluir entre os bens culturais dignos de preservação a *cultura cervejeira belga*. É importante ressaltar que não são os estilos de cerveja belga, ou as cervejas trapistas ou o modo de produção da cerveja belga que foram declarados Patrimônio Cultural. Mas a *cultura cervejeira*. Que é algo maior do que um estilo ou um modo de produção. No site da UNESCO, a *cultura cervejeira belga* é definida da seguinte maneira:

“Fazer e apreciar a cerveja faz parte da herança viva de uma série de comunidades em toda a Bélgica. Desempenha um papel na vida diária, bem como nas ocasiões festivas. Quase 1.500 tipos de cerveja são produzidos no país por diferentes métodos de fermentação. Desde os anos 80, a cerveja artesanal se tornou especialmente popular. Existem certas regiões, que são conhecidas por suas variedades particulares, enquanto algumas comunidades trapistas também se envolveram na produção de cerveja, dando lucros para instituições de caridade. Além disso, a cerveja é usada para cozinhar, inclusive na criação de produtos como o queijo lavado na cerveja e, como no caso do vinho, pode ser combinada com alimentos para complementar os sabores. Existem várias organizações de cervejeiros que trabalham com as comunidades em um nível amplo para defender o consumo responsável de cerveja. A prática sustentável também faz parte da cultura com o incentivo a embalagens recicláveis e novas tecnologias para reduzir o uso de água nos processos produtivos. Além de serem transmitidos no ambiente doméstico e social, conhecimentos e habilidades também são transmitidos por mestres cervejeiros que ministram aulas em cervejarias, cursos universitários especializados voltados