Uma bebida bárbara

O duplo sentido resume, um pouco, o que a cerveja passou pelos últimos 74 séculos

Texto Janaina Medeiros
Ilustração Chris Borges
Fotos Edu Castello e Divulgação

Razão para as reuniões de amigos, desculpa para encontros amorosos, pretexto para animar as rodas de banquetes, alvo de embalo dos almoços de domingo... Essas são apenas algumas das 'funções' da bebida mais apreciada do mundo: a cerveja.

É bem verdade que não há no mundo outra bebida que combine tão bem com tantas circunstâncias diferentes como ela. Mas, se você imagina que a famosa loirinha gelada com sabor refrescante já 'nasceu' a mesma loirinha gelada de sabor refrescante, está completamente enganado. Muitos dos hábitos que atualmente circundam a cerveja, principalmente a brasileira, são resultados de uma longa e lenta evolução - porém, interessantíssima.

Muita gente acredita que a cerveja tenha 'nascido' onde é atualmente a Alemanha, espalhando-se durante a Idade Média para toda a Europa. Não é verdade. Podemos dizer que a história da bebida se confunde com a história da própria civilização, em um processo de evolução. No entanto, existe a certeza de que as civilizações aprenderam a fazer cerveja antes mesmo de saberem como fazer o pão.

Alguns pesquisadores afirmam que nossos ancestrais já consumiam um líquido alcoólico resultante da fermentação de cereais imersos em água nas primeiras aldeias da Mesopotâmia, onde hoje é o atual Iraque. "A origem da cerveja se perde no tempo. A maioria das bebidas elaboradas com cereais nos últimos oito mil anos é hoje considerada cerveja", afirma o mestre-cervejeiro Matthias Reinold, consultor de empresas do segmento cervejeiro.

O PÃO LÍQUIDO

O primeiro registro de como se fabricava a bebida foi deixado pelos sumérios e babilônios. A Pedra Azul, um monumento que se encontra hoje no Museu do Louvre, em Paris, França, com a data das primeiras civilizações sumérias de cerca de seis mil anos antes de Cristo, contém inscrições de como se fabricava a bebida. Segundo os registros, há mais de cinco mil anos, - pasme! - esses povos já dominavam a produção de mais de 20 tipos de cervejas diferentes. Entre eles, um era conhecido por Sikaru, utilizado para honrar os deuses e alimentar os doentes. Isso mesmo, alimentar os doentes! "Os sumérios aperfeiçoaram o processo de fazer cerveja e são reconhecidos como a primeira cultura civilizada a fabricar a bebida", explica o mestre-cervejeiro Carlos Oswaldo Hauser, da cervejaria Baden Baden. "A fabricação da cerveja também é mencionada em um poema sumeriano homenageando a deusa dos cervejeiros, Ninkasi, e contém a mais antiga receita que sobreviveu, descrevendo a produção de cerveja de cevada utilizando pão", destaca o profissional.

Não demorou muito para a cerveja se popularizar entre os povos antigos e ultrapassar os limites da Mesopotâmia. Logo o líquido precioso chegou ao Egito, passando a ser produzido em larga escala. Datada de 5.400 a.C. a primeira cervejaria, que se tem notícia no Egito Antigo, fabricava a cerveja usada como moeda e produto de beleza.

É impossível afirmar como foi feita a primogênita. De acordo com teorias levantadas por estudiosos, é possível supor que algum egípcio descuidado esqueceu ao relento uma tigela com grãos de cevada dentro. Uma chuva teria-os molhado, os feito germinar e o caldo que se formou teria fermentado com a ação das leveduras (fungos). Alguém deve ter provado aquele líquido e gostado. Afinal, daí por diante, nunca mais se parou de produzir a bebida. Por isso, até hoje, ela é conhecida como o pão líquido. "Em sumério, cerveja significa pão líquido. Os ingredientes para a fabricação da cerveja e do pão eram os mesmos. A bebida era servida com uma palha (canudo) para ajudar a filtrar os sedimentos de pão encharcado que fazia parte da fermentação", comenta Hauser.

Há registros de que a cerveja era distribuída aos trabalhadores na época em que erguiam as pirâmides. Adivinha para quê? Para se sentirem relaxados depois de 'pegarem no batente'. Isso comprova que os egípcios, de fato, começaram o hábito de tomar uma cervejinha depois de um dia farto de trabalho.

ESTE MODELO EM BARRO MOSTRA EGÍPCIOS MANIPULANDO PÃO, CARNE E CERVEJA. ENCONTRADO EM UMA TUMBA NA CIDADE DE BENI HASAN, EGITO. DATADO ENTRE 2125-1795 a.C. MUSEU BRITÂNICO, LONDRES, INGLATERRA.

EVIDÊNCIAS

· NO SÉCULO XIX, ARQUEÓLOGOS QUE FAZIAM ESCAVAÇÕES NAS TUMBAS DOS FARAÓS ENCONTRARAM CESTOS E MAIS CESTOS LOTADOS DE CEREAIS UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DE CERVEJA, DATADOS DE 5.400 a.C.

· O ARQUEÓLOGO JEREMY GELLER, EM 1989, NO EGITO, ATRAVÉS DO CARBONO 14, DETERMINOU QUE CACOS DE POTES DE CERÂMICA COBERTOS POR UMA SUBSTÂNCIA ESCURA SE TRATAVAM DE UMA MISTURA DE CEVADA E AÇÚCAR – UMA CLARA INDICAÇÃO DE QUE NAQUELE LUGAR, COM A DATA DE 5.400 a.C., ALGUÉM FABRICAVA CERVEJA.

· EM UM TÚMULO EGÍPCIO, FOI ENCONTRADA UMA ESTÁTUA DE TERRACOTA REPRESENTANDO UM CERVEJEIRO, DE 2.400 ANOS a.C.

· EM 1990, NAS ESCAVAÇÕES DO TEMPLO DO SOL, DA RAINHA NEFERTITI, DESCOBRIU-SE UMA ENORME COZINHA ONDE SE PRODUZIA CERVEJA À BASE DE CEVADA – PRINCIPAL CEREAL USADO NA FABRICAÇÃO DA BEBIDA.

A ABADESSA HILDEGARDA QUE FOI BEATIFICADA, MAS QUE MERECIA SER CANONIZADA

INSPIRAÇÃO VINDA DO CÉU

Na Antiguidade, as bebidas alcoólicas produzidas a partir da fermentação de cereais eram difundidas para todo o mundo. Na África, produziam-se bebidas a partir de gramíneas, como sorgo e milheto. Na China, era fabricada a partir do arroz. A civilização asteca, no atual México, e os primeiros índios do Brasil já faziam suas bebidas fermentadas. No entanto, o processo que desenvolveu a cerveja que conhecemos hoje foi o desenvolvido no Egito e levado pelos conquistadores romanos à Europa, no início da Era Cristã.

Para desmistificar que a Idade Média foi um período de trevas, atenção ao que irá ler daqui para frente, pois nessa época também houve momentos iluminados. Precisamente entre os anos 700 e 800, a cerveja passou a ser produzida nos mosteiros alemães. De sabor amargo, aos poucos, foi se tornando uma bebida nobre.

Os mosteiros mais antigos que iniciaram a fabricação de cerveja foram os Sr. Gallen (Suíça), St. Emmeram e Weihenstephan (Alemanha) – este último que formou a cervejaria mais antiga do mundo em funcionamento. "Na Idade Média, a cerveja era utilizada como mercadoria para comércio, pagamentos e impostos. Os monges aperfeiçoaram a tecnologia cervejeira e serviram, de certo modo, como vendedores por atacado", explica Reinold. "No feriado da Páscoa na quaresma, quando os monges tinham de jejuar, como não podiam ingerir nada sólido, passaram a substituir o pão pelo líquido", conta Hauser.

No entanto, o processo era extremamente rudimentar com um ciclo de vida da bebida curto. A composição da cerveja era de água, malte e alguns aromatizantes, como camomila, coentro, canela, gengibre, zimbro, açafrão e até pêssego. Essa mistura era colocada para fermentar e, a partir daí, se formava o álcool e o gás carbônico. "Os monges fabricavam uma cerveja de boa qualidade, mais encorpada, feita com cevada maltada, que era destinada aos sacerdotes, e uma segunda mais suave, feita de trigo ou aveia, que era servida ao convento. Ainda hoje é usada a expressão cerveja de convento: klasterbier", afirma o profissional da Baden Baden. "Os monges testavam pessoalmente a cerveja produzida na aldeia. Caso a cerveja não estivesse dentro dos padrões aceitos, a pessoa que fabricava era excomungada", aponta a coordenadora de serviços administrativos Maria Luiza Moser Pereira, do Museu da Cerveja, de Blumenau, SC.

Como em tudo na vida e nas descobertas há tentativas de acertos e erros, não iria ser diferente com a nossa querida cerveja. Para formar a sua composição, os monges – como em uma inspiração vinda dos céus – descobriram que o lúpulo, além de conferir o sabor amargo que caracteriza a bebida nos dias de hoje, é capaz de estender a sua validade. Por isso, pode-se dizer que foi nos mosteiros que se deu o passo mais importante no aperfeiçoamento e na conservação da bebida. "O mais antigo escrito remanescente a registrar o uso do lúpulo na cerveja data de 1.067 d.C. pela Abadessa Hildegarda de Bingen", conta o mestre-cervejeiro da Baden Baden.

Graças a esse descobrimento, a cerveja se disseminou e, com o tempo, foi se aperfeiçoando e recebendo características regionais. No século I d.C., a cerveja já estava sendo espalhada por todo o continente europeu formando os primeiros berços de seu nascimento: Alemanha, Bélgica, Inglaterra, Irlanda e Holanda.

Brasil

1808 A CERVEJA CHEGA AO BRASIL, TRAZIDA DA EUROPA PELA FAMÍLIA REAL PORTUGUESA.

1836 PRIMEIRA NOTÍCIA SOBRE A FABRICAÇÃO DA BEBIDA NO PAÍS, PUBLICADA NO JORNAL DO COMMERCIO DO RIO DE JANEIRO.

1846 GEORG HEINRICH RITTER CRIA UMA CERVEJARIA E INTRODUZ A MARCA RITTER COMO UMA DAS PRECURSORAS DO RAMO CERVEJEIRO.

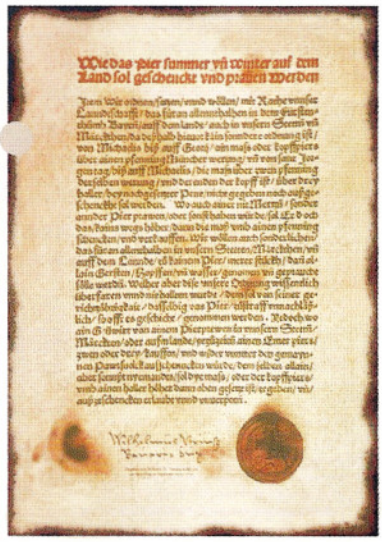
1848 É FUNDADA A IMPERIAL FÁBRICA DE CERVEJA NACIONAL DE HENRIQUE LEIDEN & CIA, NA RUA MATACAVALLOS, NO RIO DE JANEIRO.

1849 JOÃO BAYER FUNDA UMA CERVEJARIA NA LAGOA DE FREITAS, NO RJ.

1852 O SUÍÇO ALBRECHT SCHMALZ INSTALA SEU MAQUINÁRIO E DÁ INÍCIO A PRIMEIRA CERVEJARIA EM JOINVILLE, EM SC. A PARTIR DESSA DÉCADA, MUITAS CERVEJARIAS FORAM INSTALADAS NO PAÍS.

NOVOS SABORES

Para tentar colocar ordem e a bebida ter características uniformes entre um barril e outro, as autoridades da Alemanha decretaram algumas normas. Uma delas foi a Reinheitsgebot, a Lei da Pureza, firmada no dia 23 de abril de 1516, pelo Duque Guilherme IV, da Baviera. Nela dizia que apenas três ingredientes seriam permitidos: água, malte e lúpulo. O mais interessante é que essa lei está em vigor até hoje na Alemanha, contendo uma alteração em relação ao passado: a permissão de adição de fermento. “Na época da implantação dessa lei, houve uma drástica mudança de procedimentos, uma vez que a cerveja era elaborada com os mais diversos ingredientes, muitos deles inadequados, o que adulterava o produto”, destaca Reinold.



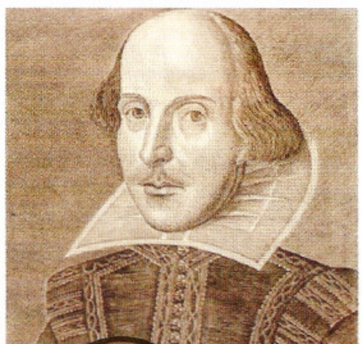
Outra lei importante foi conhecida alguns anos depois. No verão, o calor acelerava o processo de fermentação. Dessa forma, as altas concentrações de gás carbônico provocavam explosões de barris que armazenavam cerveja. O problema acontecia constantemente, principalmente na região da Baviera. Por isso, no ano de 1533, o príncipe Maximiliano I baixou um decreto considerando que a fabricação de cerveja entre 23 de abril e 29 de setembro - período entre o início da primavera e o término do verão no Hemisfério Norte - precisava de uma licença especial para ser realizada.

Para melhorar as condições de segurança na época mais quente, os monges buscavam gelo nas montanhas e resfriavam as câmaras de armazenagem dos barris, o que tornava o processo de fermentação mais lento. Daí, nasceu uma nova bebida. Mais leve que a fabricada em temperatura ambiente, poderia ser estocada por mais tempo. Foi denominada de Lager, que em alemão significa depósito.

Mas foi com o descobrimento do microscópio em 1883, por Emil Christian Hansen, que se descobriu as células de fermento de baixa fermentação, pois antes só eram conhecidas as leveduras de alta fermentação. “Hansen conseguiu isolar uma célula que foi se multiplicando em cultura pura. Essa descoberta permitiu constância da qualidade e do sabor da cerveja”, complementa o mestre-cervejeiro da Baden Baden.

ATÉ WILLIAN SHAKESPEARE?

ATÉ O DRAMATURGO INGLÊS FAZ MENÇÕES À CERVEJA EM SUAS OBRAS. CITA 14 MENÇÕES À PALAVRA ALE E CINCO À PALAVRA BEER. ENTÃO, PODEMOS CONCLUIR QUE NO TEMPO DE SHAKESPEARE (ENTRE 1564 E 1616) A CERVEJA JÁ ERA POPULAR.



A DOURADINHA

No ano de 1838, o mestre-cervejeiro Josef Groll foi convidado a trabalhar na cidade de Pilsen, na região da Boêmia, atualmente parte da República Checa, e, em 1842, por acidente, Groll produziu uma cerveja diferente: em vez da tonalidade opaca conhecida dos tipos Lagers, a que ele criou era translúcida e dourada. A descoberta ganhou o nome da cidade onde foi criada, Pilsen, e foi determinante para o crescimento da indústria cervejeira na região. Assim, se firmou o processo conhecido de baixa fermentação, que junto à excelente água do local, pobre em sais, contribuiu para o surgimento da loira gelada mais espumante que mais vende em todo o planeta.

Não se sabe ao certo se esse fato foi acidente ou não. O fato é que essa invenção também foi resultado de uma grande coincidência. A região da Boêmia também é conhecida por abrigar uma das mais famosas indústrias de cristal. Assim, o tom dourado da cerveja criada por Groll, a Pilsen, pôde ser nobremente apreciado do interior de um copo transparente, e não mais em tradicionais canecas de cerâmica, ganhando apreciadores ao redor do mundo.

JOSEF GROLL, O “VERDADEIRO DONO” DE TODAS AS NOSSAS PILSENS

1853 APARECE PELA PRIMEIRA VEZ A FÁBRICA DE CARLOS REY & CIA EM PETRÓPOLIS, RJ, EM ESCALA INDUSTRIAL.

1854 FUNDADA A IMPERIAL FÁBRICA DE CERVEJA NACIONAL DE HENRIQUE LEIDEN EM PETRÓPOLIS, RJ.

1858 A IMPERIAL FÁBRICA DE CERVEJA NACIONAL DE HENRIQUE LEIDEN PASSA A TER COMO RESPONSÁVEL HENRIQUE KREMER, MODIFICANDO O NOME DA INDÚSTRIA. ASSIM, SEGUE APARECENDO MUITAS PEQUENAS FÁBRICAS ATÉ O ANO DE 1888, QUANDO ENTÃO SURGIRAM AS GRANDES INDÚSTRIAS DE CERVEJAS.

COMPANHIA CERVEJARIA BRAHMA

1888 JOSEPH VILLIGER REGISTRA A CERVEJARIA MANUFACTURA DE CERVEJA BRAHMA VILLIGER & CIA. JOAQUIM SALLES E LOUIS BÜCHER CRIA A ANTARCTICA PAULISTA - FÁBRICA DE GELO E CERVEJARIA, EM SÃO PAULO.

ANTARCTICA

OLHO POR OLHO, DENTE POR DENTE

EM 1.755 A.C. HAMURABI, REI DA BABILÔNIA, INTRODUZIU NO CÓDIGO DE LEIS A CERVEJA COMO RAÇÃO DIÁRIA PARA O POVO. "UM FUNCIONÁRIO DO ESTADO RECEBIA TRÊS LITROS DE CERVEJA POR DIA. UM TRABALHADOR BRAÇAL, DOIS LITROS POR DIA. JÁ CARGOS RELIGIOSOS E ADMINISTRADORES ATÉ CINCO LITROS", AFIRMA HAUSER.

CONSTA TAMBÉM NA LEI QUE SE FOSSE FEITA CERVEJA ADULTERADA OU DE MÁ QUALIDADE, O RESPONSÁVEL SERIA AFOGADO EM SEUS PRÓPRIOS TONÉIS DE CERVEJA. O CÓDIGO DE LEIS TAMBÉM DECLARAVA QUE A PENA DE MORTE PODERIA SER IMPOSTA AOS QUE DILUÍAM A CERVEJA QUE VENDIAM.

O CÓDIGO DE LEIS DE HAMURABI, ACIMA E NO DETALHE AO LADO, FOI DESCOBERTO EM 1901 NO ATUAL IRÃ. DATA DE APROXIMADAMENTE 1760 a.C., HOJE ENCONTRA-SE NO MUSEU DO LOUVRE, PARIS, FRANÇA.

PASTEURIZAÇÃO

EM 1876, LOUIS PASTEUR FEZ UMA REVOLUÇÃO NA INDÚSTRIA DA CERVEJA. SEUS ESTUDOS SOBRE FERMENTAÇÃO DE MICROORGANISMOS RESULTARAM NA PASTEURIZAÇÃO – TÉCNICA HOJE TAMBÉM UTILIZADA NA FABRICAÇÃO DE CERVEJA, A QUAL PROPORCIONA MAIOR DURABILIDADE AO PRODUTO, PERMITINDO TAMBÉM O TRANSPORTE EM GRANDES DISTÂNCIAS.

DEPOIS DO DESCOBRIMENTO...

Já nos tempos da escola você aprendeu que Pedro Álvares Cabral trouxe inúmeros 'pertences' portugueses ao Brasil, certo? A cerveja também? Não, definitivamente a cerveja não estava em algum dos navios com a tripulação portuguesa. Mas, se há pelo menos 1.500 anos já se fabricava a bebida na Europa, por que ela não veio ao Brasil tão logo os portugueses chegaram aqui?

A cerveja demorou para chegar ao País porque os portugueses tinham medo de perder o grande filão de venda: o vinho. Entre mitos e lendas, de acordo com Reinold, alguns estudiosos afirmam que Maurício de Nassau, quando chegou a Recife, PE, em 1637, trouxe a primeira fábrica de cerveja das Américas - uma fábrica desmontada. No entanto, quanto à cerveja, ao produto mesmo, à bebida, ninguém sabe dizer ao certo se compunha a sua bagagem.

Bem, os portugueses não trouxeram a cerveja ao País na época do descobrimento, mas três séculos depois... Quem diria que os navios que trouxeram a Família Real portuguesa para o Brasil em 1808 também trouxeram os primeiros barris de cerveja para o nosso País! Sabe-se que um notório apreciador da bebida, o príncipe regente Dom João, foi um dos responsáveis por sua difusão, pois não podia ficar sem consumir a bebida. Em vez do líquido dourado e leve, o príncipe saboreava os tipos mais morenos e encorpados, mais difundidos na Inglaterra, talvez porque desconhecia as outras possibilidades da bebida.

A cerveja trazida ao País era do tipo Ale (fabricada na Inglaterra), de cor mais escura, alta fermentação, mais forte e encorpada que a Lager, descoberta nos mosteiros alemães, era restrita a uma pequena parcela da população, pois só havia marcas importadas.

Até o final de 1830, a cerveja já era produzida no Brasil, mas em um processo caseiro realizado por famílias de imigrantes. Em 1836, houve a primeira notícia sobre a fabricação da cerveja no País. O anúncio no Jornal do Commercio, do Rio de Janeiro, dizia: "Na rua Matacavalos, número 90, e rua Direita, numero 86, da Cervejaria Brazileira, vende-se cerveja, bebida acolhida favoravelmente e muito procurada. Essa saudável bebida reúne a barateza a um sabor agradável e à propriedade de conservar-se por muito tempo."

E FOI CRESCENDO

A partir de 1840, os imigrantes começaram a usar escravos e trabalhadores livres para produzir a bebida e comercializá-la. A venda era feita em balcão e na cervejaria. Os proprietários espalhavam convites aos bares e realizavam festas dentro da cervejarias. E as entregas eram feitas por carroças.

Na década de 50, o imigrante alemão Henrique Kremer assumiu a cervejaria de Henrique Leiden e resolver fabricar, em Petrópolis, RJ, a cerveja descoberta por Joseph Groll: a Pilsen.

Da fabricação artesanal, o negócio cresceu. Henrique Kremer investiu todas as suas economias numa fábrica maior. Em homenagem a região onde foi o berço da cerveja dourada, em 1853, batizou-a com o nome de Bohemia.

Mas, até a bebida se tornar uma paixão nacional, muita água rolou. Ou melhor, muita cerveja. Antes de Kremer montar sua cervejaria em Petrópolis, havia uma série de ten-

Brasil

1892 É INAUGURADA A CERVEJARIA BAVÁRIA, DE HENRIQUE STUPAKOFF & CIA.

1898 É CRIADA A CERVEJARIA BOHEMIA QUE FICA COM OS BENS DA ANTECESSORA, A IMPERIAL FÁBRICA DE CERVEJA NACIONAL, E COM OS MESMOS DIRETORES, KREMER E BRADAC.

CIA. CERVEJARIA BOHEMIA PETRÓPOLIS CERVEJA PILSEN

1899 É CRIADA A CERVEJARIA RIO CLARO, EM RIO CLARO, SP, PELO MAJOR CARLOS ROIZ PINTO, LANÇANDO COMERCIALMENTE UMA CERVEJA PRETA TIPO STOUT.

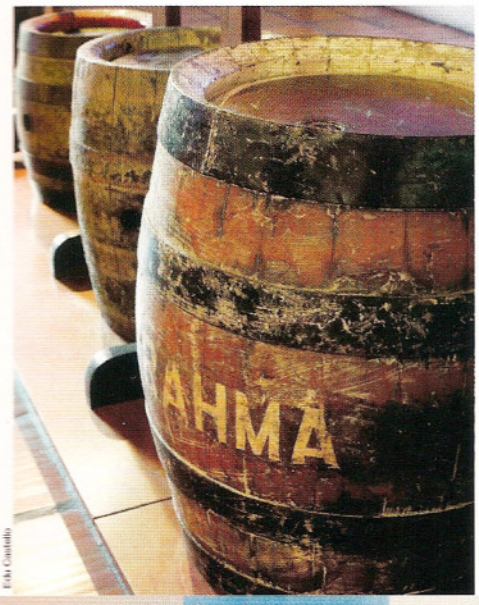
tativas para se produzir cerveja de qualidade no Brasil. Em 1836, o alemão Georg Heinrich Ritter e o suíço Albercht Schmalz montaram cervejarias artesanais no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, introduzindo a marca Ritter como uma das precursoras do ramo cervejeiro. Logo em seguida, foram criadas mais cervejarias no Rio de Janeiro, em São Paulo e em Santa Catarina.

Mas Kremer montou sua fábrica em uma região de clima mais temperado, favorecendo a qualidade da bebida. Por estar situada no Rio de Janeiro, chegava fresca ao paladar do principal mercado consumidor do País e foi ganhando a preferência de apreciadores, deixando para trás algumas marcas trazidas por Dom João, além outras brasileiras mais escuras e de teor alcoólico mais alto, que viriam a surgir depois. Em 1876, a Imperial Fábrica de Cerveja Nacional, criada por Kremer, se tornaria a fornecedora do imperador Dom Pedro II, conferindo a cerveja, então, ares de majestade.

Muitas fábricas pequenas se espalharam pelo País e conquistaram muita gente. As primeiras marcas nacionais foram a Logos, Guarda Velha, Gabel, Vesosso, Stampa, Olinda e Leal da Rosa. Mas nem todas fabricavam a cerveja que conhecemos hoje. Até que essa situação não tardou a mudar. Felizmente!

Segundo a coordenadora do Museu da Cerveja, em 1888, no Rio de Janeiro, a Manufatura de Cerveja Brahma Villiger & Companhia foi criada pelo suíço Joseph Villiger e os brasileiros Paul Fritz e Ludiwig Mack e produzia 12 mil litros por dia de cerveja. Dizia-se que o nome escolhido, Brahma, fazia referência ao deus que compunha a tríade das divindades do hinduismo junto aos deuses Vishnu e Shiva.

Em 1889, a Companhia Antarctica Paulista, que antes era uma fábrica de gelo em São Paulo, contratou mão-de-obra européia para transformá-la em uma grande cervejaria. Segundo Carlos Hauser, há historiadores que consideram que as primeiras indústrias brasileiras (indústrias mesmo!) surgiram em 1889, na época da Proclamação da República.



Erly Custódio

A PARTIR DE 1894, A BRAHMA APERFEIÇOA SUA FABRICAÇÃO, IMPORTANDO EQUIPAMENTOS

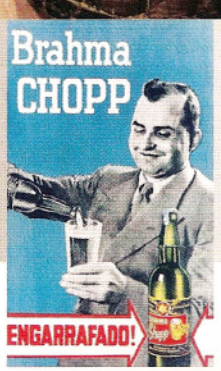
PATRONO E PADROEIRO

CONSIDERA-SE SÃO GAMBRINUS O PATRONO DOS CERVEJEIROS. HÁ VÁRIAS TESES SOBRE A RELAÇÃO DESSE PATRONO COM A CERVEJA. ENTRE AS MAIS ACEITAS SOBRE A SUA ORIGEM VEM DO NOME DE JAM PRIMUS, DUQUE DE BRABANT, QUE VIVEU NO SÉCULO XIII. "OS CERVEJEIROS DA BÉLGICA TERIAM CONFERIDO A ELE A POSIÇÃO DE MEMBRO HONORÁRIO DA ASSOCIAÇÃO. DIZ-SE QUE ELE ACEITOU O QUE FOI UMA GRANDE HONRA PARA OS CERVEJEIROS", DESTACA REINOLD. ALÉM DE PATRONO, O MUNDO CERVEJEIRO TAMBÉM TEM UM PADROEIRO. TRATA-SE DE SÃO FLORIANO, CUJO DIA SE COMEMORA EM 4 DE MAIO (DIA DO CERVEJEIRO).

TRABALHO PARA MULHERES

NA IDADE MÉDIA AS MULHERES QUE TRABALHAVAM NA PRODUÇÃO DE CERVEJA ERAM CONHECIDAS COMO "ALE WIVES". NA ALEMANHA E NA GRÃ-BRETANHA OS PRIMÓRDIOS DA ARTE CERVEJEIRA COMPUNHAM UM TRABALHO DOMÉSTICO DOMINADO POR MULHERES.

1934
A CERVEJA BRAHMA PASSOU A SER ENGARRAFADA E SE CHAMAR BRAHMA CHOPP. A NOVIDADE FOI O LANÇAMENTO DA BEBIDA EM GARRAFA.



1939 É FUNDADA, EM ITU, SP, A PRIMO SCHINCARIOL INDÚSTRIA DE CERVEJAS E REFRIGERANTES S/A, QUE NO INÍCIO SE LIMITOU À PRODUÇÃO DE REFRIGERANTES.

SCHINCARIOL

1941 A CERVEJARIA CONTINENTAL INSTALA O PRIMEIRO CAMPO EXPERIMENTAL DE CEVADA NO BRASIL, EM GRAMADO, RS.

1964 É CRIADA NA EUROPA A SKOL POR UM GRUPO FORMADO POR SEIS CERVEJARIAS, DENTRE ELAS A SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJARIAS PORTUGUESAS.

ABAIXO, FOTOS ORIGINAIS DA CERVEJARIA GUINNESS, EM DUBLIN, IRLANDA. OS BARRIS ERAM CONFECCIONADOS COM VÁRIAS PEÇAS DE MADEIRA E MONTADOS ARTESANALMENTE. PARA EVITAR QUE A CERVEJA "VAZASSE" ENTRE OS ESPAÇOS, OS ARTESÃOS INSERIAM UMA SUBSTÂNCIA COMBURENTE E 'ATEAVAM' FOGO DENTRO DOS BARRIS. A CERVEJA ERA PRODUZIDA EM TANQUES DE CARVALHO. O MOSTO ERA FERVIDO POR MEIO DO FOGO.

Divulgação/Guinness

FÁBRICAS, NÃO INDÚSTRIAS

No ano de 1830, quando as primeiras fábricas (não indústrias) foram instaladas no Brasil, a produção de cerveja era empírica. As garrafas não traziam rótulos, mas os consumidores conheciam por meio dos fornecedores quem as produzia. Todos os serviços eram executados pela prática. "As tinas de fermentação e os tanques eram de carvalho ou madeira que não transmitisse gosto, como a pereira, por exemplo, assim como os barris e grande parte dos utensílios usados", aponta Hauser.

De acordo com ele, até 1910, além dos equipamentos para a produção da bebida, a construção civil na (agora) indústria cervejeira dependia de materiais importados: cimento, pisos e revestimentos. Para que as tinas e tonéis fossem limpos, uma pessoa tinha de entrar dentro e, com escovão e mangueira de água, efetuar a limpeza. "Hoje a limpeza de um tanque com capacidade de até 1.200 mil litros é limpo e esterilizado, apertando simplesmente um botão", conta o profissional da cervejaria.

A temperatura era controlada por operações manuais mecânicas. A fervura do mosto nas pequenas fábricas era feita por meio de fogo de lenha direto sob a tina da fervura. Segundo Hauser, a lavagem das garrafas era efetuada manualmente uma por uma. "Hoje existem máquinas 'enchedoras' que produzem 120 mil unidade por hora."

Naquele tempo, a boca das garrafas produzidas nas pequenas cervejarias era enrolada com barbante. Como as técnicas eram rudimentares e impediam o controle da quantidade de gás carbônico no interior das garrafas, sem o barbante a rolha poderia se desprender e sair voando no rosto de algum desprevenido, machucando-o e desperdiçando a bebida. "Em torno de 1870 era comum designar uma mercadoria de origem desconhecida de 'Marca Barbante', expressão que perdurou até o século seguinte", aponta Hauser.

Divulgação/Guinness

Brasil

1966 NASCE A CERPA (CERVEJARIA PARAENSE) EM BELÉM, PA.

1967 A SKOL SE ASSOCIA AO GRUPO SCARPA, DONO DE QUATRO CERVEJARIAS E PASSA A CHAMAR-SE INDÚSTRIAS REUNIDAS SKOL-CARACU S/A.

1971 A SKOL LANÇA A PRIMEIRA CERVEJA EM LATA DO BRASIL.

1978 A BRAHMA LANÇA EM CURITIBA, PR, O PRIMEIRO CURSO DE CERVEJEIRO PRÁTICO DA AMÉRICA LATINA.

1982 É LANÇADA A CERVEJA KAISER.

CERVEJA, CEREVISIA, CERVOISE...

A origem das denominações atuais da cerveja vêm da Antiguidade. "Platão, na antiga Grécia, a denominava de *cerialis liquor*. Os ilíricos e os panômios a chamavam de *sabaja*. Plínio menciona o uso da cerveja na Península Ibérica com o nome de Célia e Céria e na Gália com o nome de *cerevisia*, em homenagem à deusa Ceres, da fertilidade e da agricultura", explica Hauser.

Do latim *cerevisia*, vem o nome cerveja em português, *cerveza* em castelhano e *cervoise* em francês arcaico. Do latim, *biber* ou *biberis* derivam os termos *peor*, *bior* e *pier* em alemão arcaico que, por sua vez, originaram as palavras *birra*, em italiano, *biere* em francês, *bier* em alemão e *beer* em inglês.

A ROTA DA CERVEJA

Divulgação/Guinness

ELETRODOMÉSTICO FUNCIONAL

EM 1853, O AUSTRALIANO JAMES HARRISON INVENTOU O EQUIPAMENTO QUE MUDARIA A HISTÓRIA DA CERVEJA, PRINCIPALMENTE NO BRASIL: A GELADEIRA. É PRATICAMENTE IMPOSSÍVEL PENSAR EM CERVEJA LONGE DELA E IMAGINAR UMA GELADEIRA SEM CERVEJA É UM TANTO QUANTO ESTRANHO.

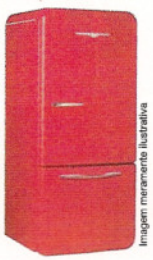


Imagem meramente ilustrativa

MUSEU DA CERVEJA, EM BLUMENAU, SC. LÁ, POR MEIO DE DIVERSOS OBJETOS EXPOSTOS, É POSSÍVEL CONHECER UM POUCO MAIS SOBRE A HISTÓRIA DA CERVEJA. À ESQUERDA, DISTRIBUIÇÃO DE BARRIS DE CERVEJA DA CERVEJARIA GUINNESS.

Edu Castello

1983 É FUNDADA A CERVEJARIA BELCO.

1984 A COCA-COLA INTERNACIONAL COMPRA 10% DA CERVEJARIA KAISER.

1989 A SKOL LANÇA A PRIMEIRA CERVEJA EM LATA DE ALUMÍNIO.

1991 A ANTARCTICA LANÇA A PRIMEIRA CERVEJA SEM ÁLCOOL DO BRASIL: A KRONENBIER.

1993 É CRIADA A CERVEJARIA PETRÓPOLIS S/A, NA CIDADE DE MESMO NOME.

2000 NASCE A AMBEV ASSOCIANDO A SKOL, BOHEMIA, CARACU, KRONENBIER, CARLSBERG, MILLER, POLAR E SERRAMALTE. SURGE A BADEN BADEN EM CAMPOS DO JORDÃO, SP.

2002 A CANADENSE MOLSON INC. COMPRA A CERVEJARIA KAISER. É INAUGURADA A CERVEJARIA SUDBRACK, PRODUZINDO AS CERVEJAS EISENBAHN.

2006 O GRUPO FOMENTO ECONÔMICO MEXICANO (FEMSA) ADQUIRE 68% DA CERVEJARIA BRASILEIRA KAISER, FICANDO PARTES COM A MOLSON COORS E COM A HOLANDESA HEINEKEN.