

Cerveja e sociedade

Beer and society

Hiury Araújo Silva, Maria Alvim Leite, Arlete Rodrigues Vieira de Paula

Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF

Departamento de Nutrição

{hiuryy@hotmail.com, maria_alvim@yahoo.com.br, arlete.paula@ufjf.edu.br}

Resumo. O trabalho teve como objetivo discorrer sobre a história e as características da cerveja, demonstrando sua relação com a cultura, a tradição e os hábitos alimentares das populações. Foi feito um levantamento bibliográfico, baseado na consulta de livros, artigos e sites oficiais que tratavam do tema. Foram descritos os aspectos gerais da história da cerveja desde os primórdios de seu preparo a sua chegada ao Brasil. Constatou-se que a cerveja pode apresentar alguns benefícios à saúde. Observou-se que, no Brasil, adeptos à cerveja artesanal buscam à volta da história, da cultura e da qualidade da bebida. A cerveja é fonte de inúmeras representações sociais, econômicas e culturais.

Palavras-chave: indústria cervejeira, antropologia cultural, comportamento alimentar.

Abstract. *The study aimed to discuss the history and characteristics of beer, showing its relationship with culture, tradition and eating habits of populations. A literature review was made, based on consultation of books, articles and official websites. There were described the general aspects of beer history since the beginning of preparation to arrival in Brazil. It was found that beer may have some health benefits. It was observed that in Brazil supporters of craft beer look for history, culture and quality of the beverage. Beer is a source of many social, economic and cultural representations.*

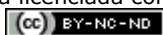
Key words: *brewery, anthropology cultural, feeding behavior.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)



1. Introdução

“A cerveja, se bebida com moderação, torna a pessoa mais dócil, alegre o espírito e promove a saúde.”

(Thomas Jefferson, 1795)

A legislação brasileira (BRASIL, 2009) define cerveja como sendo a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo. Parte do malte de cevada poderá ser substituída por adjuntos cervejeiros, cujo emprego não poderá ser superior a 45 % em relação ao extrato primitivo. Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, maltados ou não maltados, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal.

A fusão de grandes empresas multinacionais no setor cervejeiro, produzindo bilhões de litros anuais, gera a prevalência de algumas marcas no mercado. Na contramão desse processo, estão as cervejarias artesanais que produzem uma bebida de melhor qualidade, com ingredientes selecionados, sem adição de cereais não maltados.

Dada a importância dessa bebida, o presente trabalho tem como objetivo discorrer sobre a história e as características da cerveja, demonstrando sua relação com a cultura, a tradição e os hábitos alimentares das populações.

Como metodologia utilizada foi feito um levantamento bibliográfico, baseado na consulta de livros, artigos e *sites* oficiais que tratam do tema.

2. As origens da cerveja

Ao observar o processo de fabricação da cerveja, acredita-se ter sido descoberta por acaso. Por conterem os mesmos ingredientes, existe uma forte relação entre a história do pão e da cerveja, e em determinada época da evolução das civilizações esses eram produtos que faziam parte da alimentação e da cultura de vários povos.

Registros anteriores à escrita, como desenhos rupestres e símbolos primitivos, remetem à produção de uma bebida semelhante à cerveja. Documentos antigos, encontrados em cidades construídas em 6000 a.C., estão repletos de símbolos que remetem a cerveja como moeda de troca. Para reforçar essa teoria, escavações arqueológicas do século XIX encontraram resquícios de cevada em vasos localizados no interior de tumbas de faraós, tal fato leva algumas pessoas a crerem que a cerveja tenha se originado no Oriente Médio ou no Egito. Bedrich Hrozny, arqueólogo linguista, decifrou algumas tábuas que comprovaram a existência de uma bebida baseada em cereais, que era consumida na região dos Tigres e Eufrates e era utilizada como remédio, salário e oferenda aos deuses (MORADO, 2011).

Segundo o portal *Cervesia* (2015), que traz soluções em tecnologia cervejeira e gestão de processos, a ligação com a bebida no código de Hamurabi, legislação vigente do império mesopotâmico, de 1770 a.C., consta que poderia ser aplicada pena de morte para o cervejeiro que fraudava seu produto para venda. O cervejeiro a partir dessa época se tornou um membro importante na sociedade.

Na Idade Média, as mulheres assumiram a responsabilidade pela produção caseira da cerveja, que era servida para toda família, inclusive no desjejum. Era uma opção barata e acessível, diferente do vinho, que era caro e de difícil acesso para os menos afortunados. Nesta época, os mosteiros do século VI tiveram uma importância fundamental no desenvolvimento de técnicas e receitas que melhoraram muito a qualidade da cerveja. Por dominarem a leitura, os monges podem ser considerados os primeiros pesquisadores da bebida e sua produção foi a primeira em grande escala, sendo doada ou vendida para a população. Com o passar dos tempos, a Igreja Católica sempre esteve ligada à história da cerveja. O imperador Carlos Magno contribuiu bastante para consolidação da cerveja como mercadoria e obteve importância na economia da época. Ao decretar um conjunto de regras, o *Capitular de Villis*, reconhece os cervejeiros como artesãos especializados, e ocupantes de uma posição de destaque entre a organização dos vilarejos (MORADO, 2011).

3. A cerveja no Brasil

A cerveja chegou ao Brasil junto com as colônias europeias: inúmeros comerciantes se instalaram no país e começaram a vender a bebida que até então era desconhecida, influenciando os costumes da época. O início da produção de cerveja no Brasil não pode ser datado com precisão, porém o primeiro documento conhecido é um anúncio de venda de cerveja brasileira no Jornal do Comércio do Rio de Janeiro, de 27 de outubro de 1836. Nessa época, havia poucas cervejarias, todas artesanais, com produção em pequena escala. A partir de 1860, novas cervejarias surgiram e a produção da bebida aumentou até a Primeira Guerra Mundial, em que não era possível obter malte e lúpulo, oriundos da Alemanha e Áustria. Com a dificuldade de se encontrar matéria prima no Brasil, como alternativa os cervejeiros usavam milho, arroz, trigo – o que diminuía a qualidade do produto. O controle da fermentação era precário, fazendo com que houvesse uma grande variação de pressão. As rolhas eram, portanto, presas com barbante, daí a origem da marca *Barbante* (SANTOS, 2003).

Segundo Santos (2003), a primeira cervejaria que produzia em escala industrial surgiu entre 1870 e 1880, em Porto Alegre. Com o surgimento das primeiras máquinas compressoras frigoríficas no Rio de Janeiro e São Paulo, foi possível criar gelo, possibilitando um maior controle da temperatura no processo de fermentação e este fato levou a migração das fábricas. Nessa época, foram fundadas duas empresas, a *Companhia Cervejaria Brahma* e a *Antarctica Paulista*, que mais tarde vieram a se fundir e dominar o mercado até os dias de hoje, tornando-se a *AB InBev*. A *AB InBev* é a empresa que possui o maior número de marcas de cerveja no mundo.

O investimento do setor cervejeiro em 2013 foi de R\$ 4.3 bilhões, de acordo com cálculo preliminar da *CervBrasil* (2015), Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. Segundo essa mesma associação, em 2014, o setor cervejeiro gerava 2,7 milhões de empregos, respondia por 2 % do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro e 15 % da indústria de transformação. A produção atingia 14 bilhões de litros de cerveja e eram gerados R\$ 21 bilhões em impostos.

Paralelamente, cervejeiros caseiros, procurando se organizar, criaram a *ACervA Brasil* – Associação dos Cervejeiros Caseiros Artesanais do Brasil – com o objetivo de discutir técnicas, trocar experiências, disseminar a cultura cervejeira e promover eventos ligados à bebida. O que difere a cerveja artesanal da industrial, além do tamanho da produção, é a melhor qualidade da matéria prima e a adição de produtos regionais, que gera sabores mais robustos e únicos (FERREIRA *et al.*, 2011)

Segundo a *ACervA Brasil* (2016), o movimento de cervejarias artesanais ganha espaço no setor cervejeiro brasileiro. Os adeptos desse estilo buscam à volta da história, da cultura e da qualidade da bebida. Visto como uma grande oportunidade de negócio, atrai muitos interessados em investir na produção.

4. Cerveja e cultura

Segundo o historiador José Carneiro (2005), os alimentos que não só alimentam o corpo, mas também o espírito, são chamados de alimentos-droga. Para o autor, alimentos-droga são aqueles que possuem efeitos psicoativos e as bebidas alcoólicas se enquadram nessa definição. Esses alimentos foram considerados sagrados e divinizados em diversas religiões.

A cerveja sempre esteve presente na cultura das antigas civilizações. Segundo Bresciani (2009), em um dado momento, a levedura utilizada na massa dos pães no Egito Antigo, era proveniente da fermentação da cerveja. A bebida descrita pela autora era de alto teor alcoólico, semelhante à "bouza", bebida produzida até hoje no Sudão e no Egito, fazendo parte da tradição do local e produzida com técnicas semelhantes às de milhares de anos atrás.

Por ser uma bebida resultante de um processo de esterilização e esses métodos serem desconhecido para tornar a água potável – as doenças transmitidas pela água eram responsáveis por altos índices de mortalidade –, fazendo com que a cerveja se tornasse segura para consumo e muito popular. Na Idade Média, a bebida era reconhecida pelo seu valor nutricional e pelas suas propriedades medicinais por conterem ervas, raízes, cascas de árvores e especiarias. Alguns povos diferenciavam a cerveja dos pobres e a dos nobres, a dos pobres mais aguada e suave a dos nobres eram aromatizadas com gengibre, tâmara e mel (MORADO, 2011).

Flandrin (2009) descreve a cerveja da Europa dos séculos XIV a XVIII, como uma bebida de menor teor alcoólico que o vinho, nutritiva e mais barata para produzir. Era consumida em grandes quantidades, principalmente nos países do norte e leste Europeu, onde o vinho era uma bebida de elite. O lúpulo como ingrediente fez com que a cerveja se tornasse um produto semi-industrializado, já havendo especialistas para produção, e esse fato fez com que a bebida ganhasse espaço no cenário europeu. Em algumas regiões, a cerveja era um produto associado a tabernas, desvalorizado culturalmente, porém pertencente à economia de mercado. Com o preço do vinho em alta, a cerveja consegue se firmar no campo e entrar no cotidiano do camponês.

Ainda segundo Flandrin (2009), as bebidas fermentadas, com o passar do tempo, viraram tradição e fizeram parte da cultura europeia. O vinho, dominante na França e Itália, e a cerveja, na Inglaterra e Alemanha. Na Inglaterra, a fabricação caseira de cerveja subsistiu por muito tempo, e a produção de malte fazia parte da economia do país. Em tempos de crise, em todo o mundo, houve declínio de consumo e produção de cerveja, o mesmo aconteceu com o vinho e o chá. O mercado se abriu para outras bebidas, e a cerveja ganhou espaço nos países onde o vinho dominava, como aconteceu na França no século XVIII. A cerveja vivia um ótimo momento nessa transformação do consumo alimentar, enquanto a sidra duplicou a produção de litros por ano, a cerveja multiplicou por 22 seus números.

De acordo com Teuteberg e Flandrin (2009), por consequência do desenvolvimento rápido de todas as bebidas alcoólicas no século XX, o seu consumo aumentou consideravelmente. No entanto, com o domínio de técnicas para elevar o teor de etanol presente no vinho, o alcoolismo se tornou um problema social. Esse fato provocou uma forte reação antialcoólica, favorecendo o aumento do consumo de cerveja e sidra, que continham um teor de álcool menor. Houve, também, a criação de diversos movimentos contra as bebidas alcoólicas, favorecendo o aumento de consumo de outras bebidas como chá, café, sucos.

5. Processos básicos da produção cervejeira

O portal *Cervesia* (2015), define que os ingredientes que fazem parte da composição da cerveja sempre foram: água, cereais e levedura. Em 1516, o Duque Guilherme IV,

instituiu uma lei, conhecida como Lei de Pureza, *Reinheitsgebot*, que determinava que os únicos ingredientes utilizados na elaboração fossem a água, malte e lúpulo.

Basicamente a produção da cerveja se dá em seis etapas: mosturação, filtragem, fervura, fermentação, maturação e envase. Os cervejeiros chamam de brassagem o processo que vai da mosturação à fervura, passando pela filtragem.

A mosturação consiste no cozimento do malte, previamente selecionado e moído adequadamente, a fim de extrair os açúcares necessários para nutrir posteriormente os microrganismos responsáveis pela fermentação. O controle da temperatura é essencial para a conversão do amido presente no cereal em substâncias digeríveis pelas leveduras e para inativação das enzimas que podem extrair substâncias não desejáveis no produto final. Na filtragem o objetivo é separar o bagaço da cevada do líquido rico em açúcares. Para isso utiliza-se um elemento filtrante (peneira ou filtro). Nesta etapa é indicado fazer a recirculação deste líquido que tem como o objetivo aumentar a eficiência do processo (HUGHES, 2014).

A etapa da fervura é essencial para esterilização da cerveja, como é um processo que dura em média uma hora e meia, a evaporação da água resulta na concentração do líquido. Nesta etapa é adicionado o lúpulo, responsável pelo amargor e aroma, além de auxiliar na conservação da cerveja. O processo de fermentação é o mais delicado de toda a produção, tratando de microrganismos vivos, sensíveis à contaminação, qualquer tipo de interferência pode alterar o aroma e sabor desejado na bebida. O objetivo desta etapa é a conversão dos açúcares presentes no mosto em etanol e dióxido de carbono. Na maturação, as substâncias químicas se estabilizam e se associam, o resultado é uma acentuação de sabor e aroma da cerveja. Nessa fase separa-se o fermento do mosto (MORADO, 2011).

O mestre cervejeiro Hughes (2014) destaca a fase final da produção, como sendo uma etapa que requer cautela na higienização e sanitização dos recipientes que receberão o líquido. Podem ser utilizados vários métodos e produtos. Esterilizações por calor ou utilizando ácidos ou qualquer outro sanitizante são comuns. O envase pode ser feito mecanicamente ou manualmente, sendo o primeiro mais seguro. O gás carbônico formado durante o processo de fermentação se perde para o meio nas etapas posteriores, por isso é fundamental realizar um passo chamado de primming, que consiste na adição de um preparado de açúcar, água e limão. Sua função é fornecer substrato para que os microrganismos presentes na cerveja consumam e gerem gás carbônico (carbonatação) e etanol a níveis desejados.

6. Cerveja e saúde

Procurando atender à demanda dos consumidores que apreciam cerveja, porém não podem consumir álcool, a indústria de bebidas procurou elaborar produtos isentos de álcool ou com baixo teor alcoólico. A primeira cerveja com baixo teor alcoólico foi fabricada no Brasil no ano de 1991, chamava-se *Kronenbier* e pertencia ao grupo *Antarctica*. Mais tarde, outras onze marcas apareceram no mercado (SILVA, 2009).

Para reduzir ou eliminar o conteúdo de etanol são utilizadas técnicas em algumas etapas de produção. Entre as mais comuns tem-se: a retirada de moléculas de álcool de uma cerveja através de procedimentos físico-químicos, parar a fermentação assim que atingir o teor de álcool desejado ou diminuir a quantidade de açúcares do mosto, fazendo com que reduza o substrato para as leveduras produtoras de etanol. A legislação vigente no Brasil permite ao fabricante de bebida alcoólica rotular como "sem álcool" a bebida que contenha até 0,5 % em volume alcoólico, não sendo necessário declarar o teor alcoólico presente na bebida. Esta lei vigora na maioria dos países e o Reino Unido é um dos poucos lugares onde a classificação é mais rigorosa. E pode-se considerar "sem álcool" a bebida que não ultrapasse 0,05 % de álcool por

volume. Mesmo com o aprimoramento desse tipo de cerveja, ela detém menos de 1 % da venda no mercado consumidor global da bebida (MORADO, 2011).

As cervejas contêm vitaminas do complexo B, polifenóis, folatos, minerais, ácidos orgânicos e nucleicos. É fonte de nutrientes e fibras solúveis e não contém gordura. São consideradas boas fontes dos nutrientes que são encontrados no malte e no lúpulo. O lúpulo é considerado uma erva com propriedades medicinais, usado como antibiótico e anti-inflamatório. O estudo das propriedades de alguns compostos presentes no lúpulo revelou efeitos bioativos em grande parte de seus metabólitos (SIQUEIRA; BOLINI; MACEDO, 2008).

7. Conclusão

O comer e o beber, além de necessidades biológicas, envolvem significados sociais, políticos, religiosos, éticos, entre outros. A cerveja fez parte de muitos momentos da evolução da sociedade, marcando a identidade de muitos povos e culturas por todo o mundo. Essa bebida está relacionada ao prazer, às reuniões familiares, festas, banquetes e comemorações.

A cerveja está enraizada na cultura dos países ocidentais e movimenta vários mercados econômicos no cenário mundial. Por ser uma das bebidas mais consumidas no mundo, desperta interesse de grandes empresas. No Brasil, é considerada a bebida de preferência nacional, por ser leve e refrescante, agradando o paladar da maioria dos consumidores de bebidas alcoólicas.

Apesar de todo o desenvolvimento da indústria de alimentos, a crescente importância da cerveja artesanal no mercado segue um fluxo contrário, em que são valorizados a tradição, os trabalhos manuais, a cultura e a identidade de um povo. Esse resgate comprova que a relação do homem com o alimento – ou com a bebida – vai muito além de um processo fisiológico, sendo fonte de inúmeras representações sociais, econômicas e culturais.

Referências

- ACERVA Brasil – Associação dos Cervejeiros Caseiros Artesanais do Brasil. Disponível em: <<http://acerva.com.br/>>. Acesso em 06 fev. 2016.
- Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. CervBrasil lança primeiro anuário do Setor Cervejeiro. Disponível em: <<http://cervbrasil.org.br/2014/12/cervbrasil-lanca-primeiro-anuario-setor-cervejeiro/>>. Acesso em 20 maio 2015.
- BRASIL. Decreto n. 6871, de 04 de junho de 2009. Regulamenta a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
- BRESCIANI, E. Alimentos e bebidas do antigo Egito. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Editora Estação Liberdade Ltda. 6 ed, São Paulo, 2009. p. 68 – 79.
- CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba. Editora UFPR. n. 42, p. 71 – 80, 2005.
- Cervesia – Soluções em tecnologia cervejeira e gestão de processos. A cerveja e sua história. Disponível em: <<http://www.cervesia.com.br/historia-da-cerveja/76-a-cerveja-e-sua-historia.html>>. Acesso em 24 mar. 2015.

FERREIRA, R. H. et al. Inovação na fabricação de cervejas especiais na região de Belo Horizonte. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 16, n. 4, dez. 2011. p. 171-191

FLANDRIN, J. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Editora Estação Liberdade Ltda. 6 ed, São Paulo, 2009. p.478 - 495.

HUGHES, G. Cerveja Feita em Casa: Tudo sobre os ingredientes, os equipamentos e as técnicas para produzir a bebida em vários estilos. **Publifolha**. 1 ed. São Paulo, 2014.

MORADO, R. Larousse da Cerveja. **Larousse do Brasil**. 1 ed, São Paulo, 2011.

SANTOS, S. P. **Os Primórdios da Cerveja no Brasil**. Ateliê Editorial. 1 ed, Cotia, 2003.

SILVA, A. E. Elaboração de Cervejas com Diferentes Teores Alcoólicos Através de Processo Artesanal. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara v.20, n.3 p. 369-374, jul./set. 2009.

SIQUEIRA, P. B.; BOLINI, H. M. A.; MACEDO, G. A. O processo de fabricação da cerveja e seus efeitos na presença de polifenóis. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara. v.19, n.4, p. 491-498, out./dez. 2008.

TEUTEBERG, H. J.; FLANDRIN, J. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Editora Estação Liberdade Ltda. 6 ed, São Paulo, 2009. p.708 - 729.

Recebido em 22/09/2015 e Aceito em 04/03/2016.