

A cerveja no Brasil Holandês: notas sobre a instalação da primeira cervejaria do Brasil

Tatiana Rotolo¹, Eduardo Marcusso²

Resumo: O artigo discorre sobre a ocupação holandesa no Brasil, a primeira cervejaria fundada em solo brasileiro e os processos de criação do imaginário em torno do período de permanência até hoje, além da desmitificação dessas construções. O foco se dará sobre a questão da alimentação deste período e sobre a instalação da primeira cervejaria do Brasil e uma das primeiras cervejarias das Américas), durante o governo de Maurício de Nassau em Recife no século XVII. A ideia central é contextualizar a abertura da cervejaria como uma parte de um projeto dos holandeses de melhorar o abastecimento das tropas no Nordeste e diminuir as constantes crises em função da dependência de alimentos e bebidas da metrópole. A cervejaria, instalada na casa de descanso de Nassau operou por um período de quatro anos e teve suas atividades encerradas com a partida do governador de Recife. Apesar de pequena na participação da história Brasileira os holandeses marcaram o imaginário do povo pernambucano e a cerveja é parte do movimento que este trabalho percorre de retomada dos aspectos sociais e culturais nos holandeses no Brasil. Desde modo, este é mais um dos elementos que criaram a mística em torno do governo de Nassau no Recife, marcando o imaginário local que perdura até hoje. Tal perspectiva pode ser desenvolvida por uma abordagem da geografia humanística.

Palavras chaves: Ocupação Holandesa, Governo de Nassau, Cerveja, Imaginário, Geografia Humanista

¹ Doutora em Ciência Política pela Universidade de Brasília e professora do Instituto Federal de Brasília (Campus Riacho Fundo).

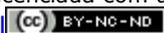
² Geógrafo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Doutorando do programa de pós-graduação em Geografia pela Universidade de Brasília.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 1 – Julho de 2019, 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 história da cerveja no Brasil é mais antiga que podemos imaginar³. Desde tempos remotos, havia entre os povos indígenas uma vasta tradição de produção e consumo de bebidas fermentadas. Tanto o Cauim, como o Caxiri, fermentados a partir da mandioca ou do milho (PINELI; GINANI, XAVIER (2010)), como os fermentados a base de frutas, diversas etnias indígenas cultivavam o hábito de beber, e em algumas, as bebidas fermentadas podiam, tal qual na Europa Medieval, até mesmo substituir o consumo de água (ALMEIDA 2015)⁴.

Ainda que a produção de cerveja em escala maior seja algo que data apenas após a chegada da família real no Brasil, em 1808, o hábito de se beber cerveja já encontrava nas terras brasileiras bem antes desta data. Segundo Houaiss, "D. João VI que, quando veio para cá, não se esqueceu de trazer alguns tonéis de sua bebida preferida" (HOUAISS, 1986, p.76). Contudo, evidências literárias mostram que um inglês chamado Lindley tomou cerveja em um mosteiro em Salvador, no qual existia

³ Para Unger, a história da cerveja revela algo sobre a sociedade e a cultura. Mas não tem sido levada a sério uma vez que sacrificou o rigor acadêmico em função do entretenimento (Cf. "*The history of brewing is often not taken seriously, one reason being that histories of brewing or specific breweries have sacrificed scholarly rigor for entertainment of reader and author*" (Unger, 2001, p. 6).

⁴ Segundo Almeida: "Um dos pontos centrais da interpretação realizada por Viveiros de Castro (2002, p.249) é que a derrocada dos Tupinambá pelos colonos europeus, em especial pelos jesuítas, deu-se à custa de um ataque não só ao ritual canibalístico, mas também às próprias bebedeiras, sendo a tarefa de impedir as bebedeiras muito mais complexa que a de impedir o canibalismo. Nesse sentido, tendo em vista os argumentos quanto aos benefícios do consumo de fermentados, é interessante notar que a sabotagem dos jesuítas à vida ritual e às bebedeiras dos Tupi-Guarani, resultando (entre outros aspectos) na quebra das redes existentes entre os grupos, possui um contraponto ecológico: os Tupi-Guarani (adultos) voltaram a beber água. Aldeados, com escassas possibilidades de movimento e sujeitos às mazelas de uma sedentarização forçada (Coimbra Jr. et al., 2004), os Tupinambá perderam os benefícios vitamínicos dos fermentados e ficaram expostos não só às impurezas de seus dejetos, mas também a um coquetel de doenças europeias, muitas das quais transmitidas pela água" (ALMEIDA, 2015).

grande estoque da bebida, por volta de 1800 e muitas garrafas de cerveja foram encontradas em inventários de Porto Alegre em 1806 (SANTOS, 2004).

O primeiro ato de Dom João no Brasil, logo ao chegar em Salvador, até então capital do país, foi decretar, em 28 de janeiro de 1808, a abertura dos portos às nações amigas, sendo uma clara referência aos ingleses. Este ato punha fim a trezentos anos de sistema colonial e elevava o Brasil a situação de Coroa (FAUSTO, 2006).

Nos próximos meses o coroa se desloca para o Rio de Janeiro e Dom João edita, em 1º de abril de 1808, alvará, que revoga o alvará de 1785 que proibia fábricas e manufaturas que atrapalhavam a produção agrícola. Essa medida liberou a abertura de manufaturas, mas as condições políticas e econômicas daquela época ainda não eram favoráveis para um surto industrial, devido ao grande incentivo dado aos produtos importados, sobretudo da Inglaterra⁵.

O historiador Boris Fausto (2006, p.76) descreve que em agosto de 1808, já existiam na cidade do Rio de Janeiro um importante núcleo de 150 a 200 comerciantes e agentes comerciais ingleses e ainda cita passagem de um desses agentes, John Luccock, que diz "que os ingleses tinham-se tornado senhores da alfândega, que eles regulavam tudo, e que ordens tinham sido transmitidas aos funcionários para que dessem particular atenção às indicações do cônsul britânico".

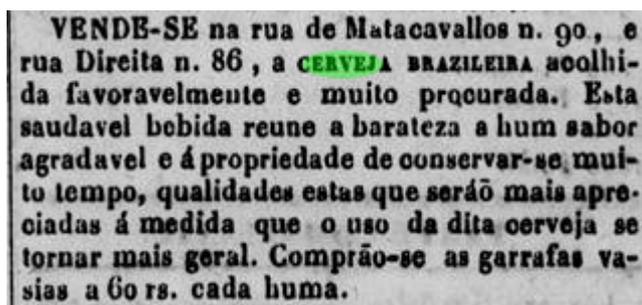
Isso mostra que a influência dos ingleses cresce no Brasil seu hábito também influi no dia a dia do brasileiro. A cerveja inglesa dominou o mercado brasileiro, como a "Porter e a Pale Ale, oriunda de Burton Upon Trent, menos alcoólica" (SANTOS, 2004, p.13). Esse domínio durou até 1870, quando a cerveja alemã, mais clara e suave toma conta do mercado (LIMBERGER, 2016).

A partir dos decretos de 1810 a tarifa de importação de produtos ingleses foi reduzida e começaram a chegar, com mais frequência, outras bebidas importadas, tais como licores vinhos, gim e uísque, além, é claro, a cerveja (COELHO-COSTA, 2015).

É dessa época que temos o primeiro anúncio que fala sobre a venda de cerveja brasileira no Brasil, no *Jornal do Commercio*, da cidade do Rio de Janeiro, em 1836.

⁵ALVARÁ de 1808 que autoriza as fábricas e manufaturas no Brasil. Arquivo Nacional e a História Luso-Brasileira. Disponível em: http://historiacolonial.an.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3675:alvara-de-1808-que-autoriza-as-fabricas-e-manufatu&catid=145&Itemid=280. Acesso em: 13/02/2019.

Figura 1: Anúncio de venda de jornal no Jornal do Commercio do Rio de Janeiro



Fonte: Jornal do Commercio do Rio de Janeiro, Ano X, quinta-feira, 27 de outubro de 1836, n. 234. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>. Acesso em: 15/02/2018

Entretanto, a exceção dos fermentados indígenas, que já estavam presentes no Brasil por muito tempo, o início da produção de cerveja no Brasil remonta à ocupação holandesa no Nordeste durante o século XVII. Foi na cidade de Recife que se instalou a primeira cervejaria do Brasil e uma das primeiras das Américas e que foram realizadas as primeiras execuções de receitas, boa parte delas, advindas da rica tradição de produção de cerveja na Holanda.

Deste modo, este artigo, visa percorrer esta história, buscando entender a instalação da cervejaria no Recife a partir tanto da necessidade frugal de embriagues das tropas holandesas, e também, como um ato que visava acalmar os ânimos holandeses em face às dificuldades advindas do projeto colonizador no nordeste brasileiro, dificuldades estas que envolviam a resistência holandesa em se adaptar a terra, a rejeição da dieta alimentar da colônia e as dificuldades de produção e acesso a alimentos no Recife do século XVII. Em outras palavras, foi da combinação desses fatores que a empreitada de se produzir cerveja no Brasil deve ser entendida.

Isto contribuiu para formar um imaginário dos brasileiros em relação a invasão holandesa. Seus componentes, envolvem diretamente a relação entre os brasileiros e holandeses e a ocupação dos espaços na antiga cidade do Recife, já que durante o governo de Nassau o espaço urbano sofreu transformações significativas⁶.

⁶ Segundo Claval (1999), a Geografia Cultural passou por um movimento de renovação e reforçou seu interesse sobre os aspectos "não-materiais" que envolvem as questões que relacionam espaço e cultura. Dentro dessa ótica entender a criação do imaginário e a relação com o espaço é um dos objetivos da, também chamada, geografia dos imaginários, que em certa medida explica alguns processos da ocupação holandesa em Recife e a construção dos imaginários em torno desse processo.

A criação do imaginário tanto holandês em relação ao Brasil, quanto dos brasileiros em relação a invasão holandesa e seus componentes serão analisadas sob a perspectiva da Geografia Humanista, buscando as relações entre o espacial e social na chamada Geografia dos Imaginários.

Além disso, o desenvolvimento da receita de cerveja realizada em Recife nos leva também a remontar um capítulo da história da cerveja na Holanda, que tem no século XVII um momento importante de transformação que, ao fim e ao cabo, levou ao desaparecimento um *know how* cervejeiro construído durante toda a idade média na Europa. Assim, compreender este fato aparentemente curioso da ocupação holandesa, implica em compreender tanto as condições materiais desta ocupação como também uma parte da história da alimentação tanto no Brasil, como na Holanda.

A ocupação Holandesa em Recife e a alimentação da colônia:

A invasão holandesa no Brasil se deu por meio da Companhia Holandesa das Índias Ocidentais (em holandês: West-Indische Compagnie ou WIC) criada em 1621 com o monopólio do comércio colonial dos Países Baixos e de escravos com o Caribe, Brasil, América do Norte e também partes da África Ocidental. O maior objetivo da nova Companhia era retomar o comércio do açúcar produzido na Região Nordeste do Brasil, que já despontava com uma das principais áreas de produção do mundo. (NASCIMENTO, 2008a).

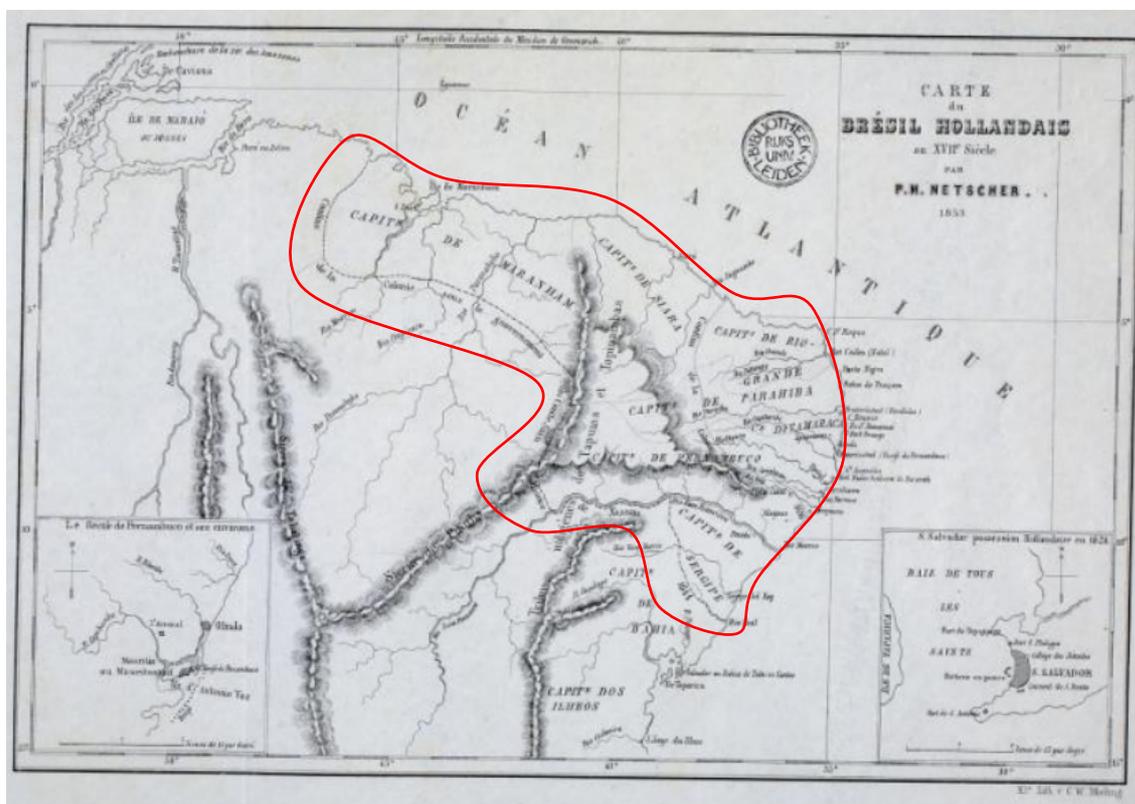
A ocupação do nordeste brasileiro em cinco diferentes ocasiões: 1624-1625 - Invasão de Salvador, na Bahia; 1630-1654 - Invasão de Olinda e Recife, em Pernambuco; 1630-1637 - Resistência ao invasor; 1637-1644 - Administração de Maurício de Nassau; 1644-1654 - Insurreição Pernambucana.

Em seu auge o Brasil Holandês se estendia, em seu litoral, por todo o Nordeste desde a Bahia até o Maranhão. A primeira invasão em Salvador, capital da colônia, foi expulsa por frota espanhola⁷, já a tomada de Olinda e Recife foi mais duradoura. A resistência aos invasores se concentrou no Arraial de Bom Jesus, mas não resistiu aos holandeses. O período do governo do conde alemão Johann Moritz von Nassau-Siegen, mais conhecido como Maurício de Nassau (1637-1644) foi o tempo de relativa paz.

⁷ Neste momento existia o que a historiografia moderna chamou de União Ibérica, com a junção das monarquias de Portugal e Espanha entre os anos de 1580-1640. Devido a esse fato a Espanha expulsou os Holandeses de Salvador.

Entretanto, após o término do período de Nassau, as disputas pela colônia se intensificaram, e o domínio holandês termina com a insurreição Pernambucana que culminou na Batalha dos Guararapes⁸, em que esses foram definitivamente expulsos do Brasil (MELLO Evaldo de, 1998).

Figura 2: Mapa do Brasil Holandês no século XVII, por P.M. Netscher, Haia 1853



Fonte: BUVE, 2011

A linha marcada reproduz a fronteira da colônia durante o governo de Maurício de Nassau em 1641. O mapa oferece uma boa perspectiva, sobretudo, da região conquistada entre São Luís, no Maranhão e a capitania de Sergipe. Os holandeses avançaram realmente mais do delimitado por Netscher, porque em 1641, exploraram a foz do Rio Para e a *Île de Marajó*, que está registrada como terreno para a cultura do tabaco. O mapa faz parte da coleção Bodel Nijenhuis, Biblioteca da Universidade de Leiden (BUVE, 2011).

Dos períodos destacados acima a permanência de Maurício de Nassau é sem dúvida a mais impactante em termos culturais, arquitetônicos, políticos e

⁸ Essa batalha ocorrida no morro dos Guararapes nos arredores de Recife em 1648 é considerada o marco da criação do exército Brasileiro e a sua data, 19 de abril, é hoje comemorada como o Dia do Exército. Contudo a expulsão dos Holandeses se deu somente em 1654 com a rendição de seus comandantes. Ainda foi necessário o governo português pagar aos Holandeses uma indenização pelo tratado de Haia em 1661.

administrativos. É justamente neste período que a cidade do Recife floresce, e que também a cervejaria é instalada.

O governo de Nassau ficou conhecido pelos avanços urbanísticos da cidade, com a criação do plano urbanístico da ilha de Antônio Vaz (atualmente o centro antigo do Recife), pela liberdade religiosa, a documentação da paisagem local, criação do jardim botânico, zoológico, observatório astronômico. Nassau ainda construiu dois palácios, uma igreja, a primeira ponte⁹ da América Latina, pavimentou ruas; e remodelou urbanisticamente o Recife que passou de 40 para 380 casas, o que na época era um número extraordinário. Os imóveis compridos e estreitos da Rua Imperador Dom Pedro Segundo, no bairro de Santo Antônio, são um exemplo desse legado (SOUZA, 2018).

Nassau ainda trouxe nomes das mais diversas áreas do conhecimento. Destacam-se os pintores Zacharias Wagener, Frans Post e Albert Eckhout, o cientista Willem Piso, que veio à Nova Holanda para estudar as doenças tropicais, o cartógrafo Cornelis Golijath e o astrônomo saxão Georg Marggraf, que, com Piso, seria o autor da *História Naturalis Brasilia* em 1648, esta é considerada a primeira obra de caráter científico sobre a natureza brasileira. Vieram ainda três vidraceiros e um entalhador (SOUZA, 2018). Segundo Freyre:

Com o domínio holandês e a presença, no Brasil, do conde Maurício de Nassau [...] o Recife, simples povoado de pescadores em volta de uma igreja, e com toda a sombra feudal e eclesiástica de Olinda para abafá-lo, se desenvolveu na melhor cidade da colônia e talvez do continente. Sobrados de quatro andares. Palácios de rei. Pontes. Canais. Jardim botânico. Jardim zoológico. Observatório. Igrejas da religião de Calvino. Sinagoga. Muito judeu. Estrangeiros das procedências mais diversas. Prostitutas. Lojas, armazéns, oficinas. Indústrias urbanas. Todas as condições para uma urbanização intensamente vertical. Fora esta a primeira grande aventura de liberdade, o primeiro grande contato com o mundo, com a Europa nova — burguesa e industrial — que tivera a colônia portuguesa da América, até então conservada em virgindade quase absoluta. Uma virgindade agreste, apenas arranhada pelos ataques de piratas franceses e ingleses e pelos atritos de vizinhança e de parentesco, nem sempre cordial, com os espanhóis. (Apud. MELLO, Evaldo de. L. 22-25)

⁹ Na inauguração da ponte, a fim de levantar recursos, Nassau falou ao público que quem fosse ao evento iria ver um boi voar. No dia 28 de fevereiro de 1644 fez um boi andar por entre as casas e as pessoas e quando esse boi fora escondido um couro de boi moldado cheio de palha, amarrado em cordas entre duas torres, sobre roldanas rodou pelos ares de Recife. O evento que arrecadou milhares de florins, o fato gerou fama, virou livro (*O Príncipe Maurício de Nassau, o Holandês do Boi Voador* de Guido Heleno e Jô Oliveira) e inspirou até música (*Boi Voador Não Pode*, Chico Buarque) (MACHADO, 2009). MACHADO, Regina. **Boi Voador**. Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar>>. Acesso em: 24/01/2018.

Para Abdala, os feitos dos Holandeses e principalmente de Nassau criaram marcas na cultura e no imaginário dos brasileiros, especialmente dos pernambucanos. Entretanto, esta memória é apenas no plano imaginativo, uma vez que a herança material sucumbiu, os prédios daquela época não existem mais e nem a ponte original suportou o tempo (ABDALA, 2008).

Assim, podemos lançar luz, neste aspecto, para o campo da geografia humana no que se refere a sua busca pelo entendimento da dimensão espacial dos contextos e fenômenos sociais. A chamada geografia do imaginário, que na visão de Lindón e Hiernaux (2012), se debruça sobre as articulações entre os imaginários espaciais com as respectivas formas espaciais e os contextos sociais. Ou seja, para os autores, há uma dimensão imaginária entre o aspecto social e o aspecto espacial. Esta relação espaço/sociedade, cria representações simbólicas que atravessam o tempo, contribuindo para a visão contemporânea que temos dos elementos do passado

Neste contexto das ideias de uma *geografia do imaginário* que a visão popular sobre a invasão holandesa gera imaginários, que na maioria dos casos estão mais associados a uma construção mitológica que a uma construção real (CLAVAL, 2012). Neste caso, podemos perceber que há muita construção imaginária sobre a ocupação holandesa e pouco resgate dos fatos reais.

O resgate histórico, através de documentos e, narrativas, especialmente em relação a ocupação holandesa, faz-se necessária exatamente porque a relação entre espaço- sociedade- imaginário, no Recife holandês é muito profunda. Nassau foi responsável por transformações significativas no espaço da cidade. Até hoje, ditos como “o melhor prefeito de Recife foi Nassau” ecoam no imaginário popular. É preciso ressaltar que o desenvolvimento urbano e social daquele período, em realidade foi marcado pela exploração extensiva da monocultura, pela exploração do trabalho humano, e por condições degradantes dos habitantes da região, tanto colonizadores, como também os nativos da terra, seja eles os primeiros brasileiros, os diversos grupos indígenas que habitavam o lugar ou africanos que vieram escravizados. A cervejaria no Recife deve ser entendida como um fruto deste processo, em que as inovações urbanas foram construídas em meio a uma situação mais caótica que idílica.

Como já foi mencionado o interesse da Holanda no Brasil era o comércio do açúcar. Enganam-se, contudo, aqueles que pensam que Pernambuco seria melhor se

os Holandeses governassem por mais tempo no lugar dos Portugueses¹⁰. O objetivo de ambos os governos era o lucro¹¹.

Contudo, ainda que durante a administração de Nassau alguns avanços tivessem sido realizados, a vida cotidiana tanto dos habitantes de Recife quanto dos colonizadores holandeses, não era fácil. Segundo Gonsalves de Mello, era comum ver soldados holandeses maltrapilhos pelas ruas do Recife, os preços dos víveres eram altos, assim como dos alugueis (causando uma crise de moradia). Eram constantes as crises de abastecimento, as doenças e a miséria entre as tropas holandesas (MELLO, Gonsalves de, 1947)¹². Para Gonsalves de Mello,

“o período da dominação holandesa no Brasil foi uma época de altos e baixos: períodos de prosperidade em que o Recife, segundo a expressão de certo documento, era “um monte de ouro”, sucediam e antecediam outros de miséria negra, em que se morria de fome pelas ruas. A palavra “fome” é uma das mais comuns nas Generale Missiven. Apesar da remessa constante de víveres da Holanda, no Recife e em Maurícia os burgueses e o povo passaram momentos de fome” (Idem, p. 186).

Em termos alimentares, os problemas se repetiam. Para Freyre, o colonizador holandês não revelou no Brasil jeito especial para se adaptar ao meio diferente (FREYRE, 1947). Ao contrário do Português, que tão logo chegou ao Brasil aprendeu com os índios como se alimentar e como cultivar a terra, os holandeses permaneceram presos aos seus hábitos mais arraigados. Mello destaca que os holandeses permaneceram rigidamente dentro das mesmas atitudes, com a mesma dieta, o mesmo tipo de casa.

¹⁰ Vale lembrar das outras experiências coloniais holandesas. Nas Antilhas, África do Sul ou Indonésia, por exemplo, temos um legado bastante negativo da colonização holandesa.

¹¹ Essa tese, por exemplo, é defendida pela historiadora Virginia Almoedo e pelo arquiteto José Luiz de Menezes. Menezes comenta que os holandeses tinham a Guiana Holandesa (Suriname), terras na África, e que tudo foi desaparecendo (mesmo hoje as possessões holandesas não estão bem (SOUZA, 2017)). Isto indica mais um insucesso da experiência colonial holandesa que uma experiência frutífera. É deste modo que a ocupação holandesa no Nordeste Brasileira deve ser compreendida.

¹² Mello transcreve um trecho de uma carta datada de 1650: “é uma lástima e uma vergonha para o Estado ao qual os soldados prestaram juramento, vê-los ir pelas ruas, todos esmolambados, com os trapos arrastando, muitos sem poder cobrir o corpo, mais parecendo mendigos que soldados. Apanham as imundícies das ruas, que nem os porcos querem comer, para acalmar sua grande fome; e como lhes falta o imprescindível para o sustento são levados a condições abjetas; apanham trapos nas ruas e nos canais e consideram sorte quando encontram algum farrapo ou graveto (stockje) para lenha no caminho. Procura cada um ao romper do dia, anteceder os outros em percorrer as ruas e a praia a ver se encontra algo que lhe possa servir” (MELLO, 186-187).

Mesmo a dieta do exército holandês era proveniente da metrópole. Ele escreve: "Da Holanda vinha-lhes todo o necessário à subsistência: a carne de boi e de carneiro salgada, toucinho, presunto, salmão, bacalhau salgado e seco, arenque, farinha de trigo, vinhos da Espanha, francês e do Reno, cerveja, queijo, manteiga, azeite, azeitonas, alcaparras, figos, passas, amêndoas, etc" (MELLO, Gonsalves de, 1947: 144). Até os soldados do interior eram alimentados com esta dieta.

Evaldo Cabral, por sua vez, destaca os problemas de abastecimento no Brasil Holandês, "sobretudo no tocante à farinha de mandioca e à carne, não foram jamais resolvidos pelo governo holandês, a despeito das suas tentativas de obrigar os proprietários rurais a plantarem determinado número de covas" (MELLO, Evaldo de. L. 4067-4069).

Em 1639, Adriaan van der Dussen, membro do Alto Conselho que administrava o Brasil relatava as crises de abastecimento e a dependência holandesa de víveres da metrópole: "E se bem que a falta de todos os outros víveres seja difícil de suportar, a falta de farinha [de trigo] foi a que causou maior indignação. Suportamo-la por muito tempo e tivemos de procurar uma solução para isto. Taxamos os moradores de todo o Brasil em certa quantidade de farinha de mandioca a ser entregue, toda semana ou quinzenalmente, aos nossos comissários em cada guarnição. Assim poupamos por muito tempo a farinha de trigo" (Apud. MELLO, Evaldo de. L. 2242). Tal passagem ilustra a inadequação holandesa à alimentação no Brasil, conforme a hipótese de Freyre, bem como as dificuldades de acesso aos víveres europeus.

Outra situação que reforça essa não adaptação dos holandeses à terra e aos costumes brasileiros são os relatos dos viventes daquela época, como o do soldado da WIC, Peter Hansen Hajstrup, que em 18 de maio de 1646 chegando a Recife vindo da Paraíba recebeu apenas uma ração para o sustento de meses contendo bacalhau, farinha de trigo, azeite, vinagre. Com isso vários holandeses passaram para o inimigo ou morreram. Peter ainda relata que cavalos, cachorros, gatos e ratazanas foram a melhor comida que podiam ter nos tempos de escassez (TEENSMA; MIRANDA; XAVIER, 2016).

Ainda que a situação de abastecimento da cidade fosse bastante complexa, Nassau, por outro lado não abria mão de determinados luxos. Recebia os comensais com muita fartura. Conforme descrito no documento de 1644, para orientar o dispenseiro do Palácio de Vrijburg, uma das casas de Nassau no Recife, eram entregues diariamente na cozinha do palácio:

"100 libras de carne verde ou 50 de carne salgada e 50 de carne verde; 20 ou 25 libras de toucinho, segundo a necessidade; 4 galinhas e pombos, segundo a necessidade; 2 litros de vinho

espanhol; 4 litros de cerveja; 11/2 litros de azeite; 4 litros de vinagre; 14 pãezinhos brancos e para cada uma das mesas tantos pãezinhos quantas pessoas houver, exceto a mesa de S. Exa., onde haverá pão e bebida sem conta certa. 2 litros de aveia; 5 litros de ervilha; 12 libras de carne de fumeiro” (MELLO, Gonsalves de, 1947, p. 144-145).

É contrastante a fartura do Palácio de Nassau com as restrições enfrentadas pelas tropas e os colonos. De certo modo, as medidas tomadas por Nassau e pelo Alto Conselho se mostraram tímidas e muitas vezes inócuas. Em 1641, por exemplo, é publicado norma proibindo a derrubada de cajueiros¹³, em 1640, torna-se norma o plantio de roça de mandioca numa parte das terras dos engenhos com fins de alimentação da Colônia (ainda que, como vimos, os holandeses resistissem ao consumo da mandioca e seus derivados).

Para Gonsalves de Mello, tanto Nassau como o Alto Conselho fizeram esforços em administrar a crise de abastecimento da cidade. No entanto, esses esforços não foram muito frutíferos. Mello escreve: “apesar dos esforços de Nassau e do Alto Conselho, nunca se chegou a um período de equilíbrio em que o Nordeste pudesse atender suas próprias necessidades. A monocultura sempre foi o principal entrave a este equilíbrio. Em certa ocasião o açúcar foi distribuído a população do Recife e Maurícia em substituição a farinha, que faltara completamente. Diz a Dagelijksche que a cada morador foi distribuída 1 libra de açúcar. Açúcar no lugar de pirão” (Idem, p. 182).

Podemos verificar que a imagem que os holandeses tinham do Brasil não era das melhores, já que não conseguiram se adaptar a terra (espaço) e os costumes (alimentação). Por outro lado, se firmou um forte imaginário na população local sobre o comando dos holandeses no nordeste brasileiro que se mostra até hoje, sobretudo em Recife.

A cerveja no Brasil holandês

Durante a administração de Nassau no Recife é instalada a primeira cervejaria do Brasil e uma das primeiras das Américas¹⁴. A cervejaria foi instalada em uma das

¹³ “resolveu-se tornar pública a proibição de que nenhum senhor de engenho, queimadores de cal, oleiros, fabricantes de cerveja (“brouwers”) ou quem quer que seja, permita-se derrubar algum cajueiro, sob multa de cem florins” (MELLO, Gonsalves de, 1947, p. 160).

¹⁴ Em 1613 o Holandês Adrian Block fundou a primeira cervejaria das Américas na Nova Amsterdã, atual Nova York (BAMFORTH, 2011). BAMFORTH, Charles. **Vinhos versus** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 6 no 2 – de 2019

casas de Nassau, o palácio La Fontaine. Segundo Mello, "o cervejeiro chegou ao Recife em outubro de 1640 e trazia permissão do Conselho do XIX para instalar aqui a sua fábrica "na aldeia de Sua Excelência, utilizando para tal a casa da Companhia, com o rio e o mais que se encontra nas proximidades e a lenha de que tiver necessidade, tudo pelo tempo de seis anos próximos futuros". O cervejeiro em questão era Dirck Dicx, proveniente de uma tradicional família de produtores de cerveja da cidade de Haarlem, um dos centros cervejeiros mais importantes da Holanda na época. A casa da Companhia, que seria a La Fontaine de Nassau, foi realmente entregue pelo prazo de quatro anos e pelo aluguel global de 1.500 florins¹⁵. A cerveja começou a ser fabricada e distribuída depois de abril de 1641, constando ser "uma cerveja forte" (MELLO, Gonsalves de, 1976, p. 32-33).

Diversos estudos sobre a história da cerveja no Brasil relatam a instalação da cervejaria na ocupação holandesa no Brasil (SANTOS, 2004; MORADO, 2009; BELTRAMELLI, 2014), porém apenas de maneira superficial e sem olhar em uma perspectiva maior o contexto da época, neste sentido tendo uma visão holística do processo podemos inferir que a abertura da cervejaria pudesse ser para aplacar as necessidades das tropas, para ter um produto mais fresco e de melhor qualidade disponível (uma vez que no século XVII o transporte por longas distâncias acarretava na deterioração da cerveja), ou se para abastecer seus próprios jantares no Palácio Vrijburg.

A cervejaria funcionava na casa de descanso de Nassau e devido ao seu nome, La Fontaine, diversas sites e fontes no Brasil assim denominam a cervejaria, porém isso não se está documentado. Segundo Mello, a casa de La Fontaine era usada como casa de descanso de Nassau, até que em outubro de 1640, passou a ser usada como espaço para uma fábrica de cerveja: "Nassau provavelmente deixou de usá-la após a construção do parque de Vrijburg, de vez que desde outubro de 1640 ela passou a ser utilizada por uma fábrica de cerveja (MELLO Evaldo de. Nassau governador do Brasil.

Cerveja: uma comparação histórica, tecnológica e social. São Paulo: Editora Senac, 2011.

¹⁵ Atualmente junto do grande crescimento no número de cervejarias no Brasil, passando de quase 200 em 2008 para mais de 800 dez anos depois (MARCUSO; MÜLLER, 2019), também se verifica com o aumento das cervejarias chamadas ciganas, aquelas que sem uma indústria aluga a planta cervejeiro de terceiros. Neste contexto seria, então, a primeira cervejaria do Brasil uma cigana.

MARCUSO, Eduardo. MULLER, Carlos. **Anuário da Cerveja 2018**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-2018>. Acesso em: 24/03/2019.

L. 1194-1195). Segundo o mapa de mapa de Cornelis Golijath impresso em 1648 (figura 5), onde vê-se a indicação "Het Dorp Aldea hier is een Brouwerye en Suycker Pas" o que traduzido seria "A vila Aldeia; aqui há uma fabricação de cerveja e um passo de açúcar".

Figura 3: Mapa de Cornelis Golijath impresso em 1648 intitulado "TPerfect Caerte der Gelegen theyt van Olinda de Pharnambuco Mauritsstadtendet'Reciffo"

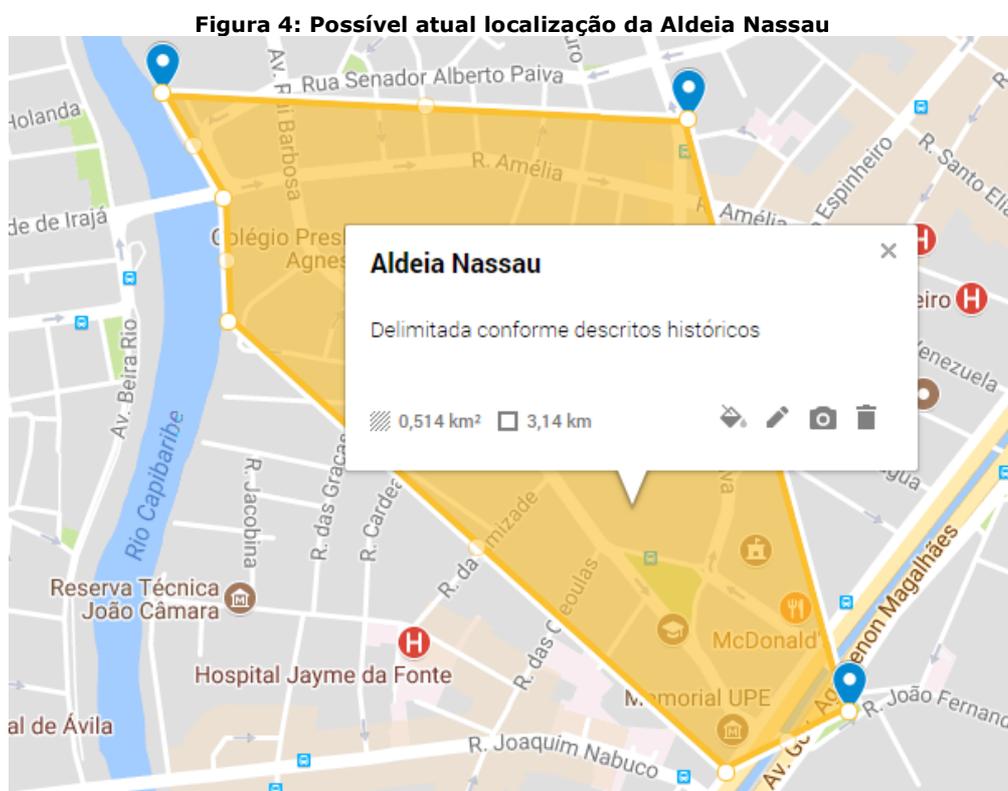


Fonte: http://acervo.bndigital.bn.br/sophia/index.asp?codigo_sophia=14

O destaque no mapa mostra aparentemente onde se localizava a "aldeia Nassau"¹⁶ e a cervejaria de Dirck Dicx. Outros mapas da época mostram que a aldeia de Nassau ficava entre São José do Manguinho (Atual Parque Amorim) e o antigo Sítio das Freiras (Atual Bairro dos Aflitos). Essa região viria a ser denominada de Bairro da

¹⁶ A casa de La Fontaine era também chamada de aldeia Nassau por ficar muito próxima de uma aldeia de índios Tapuias.

Capunga¹⁷ no século XIX. A figura abaixo mostra onde seria a cervejaria no traçado urbano recente do Recife:



Fonte: Elaboração própria a partir do site MyMaps do Google.
<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1DQ3g7mZUfCwQIO4wVP6tdPv2btS3i4S7&ll=-8.04604633684232%2C-34.899208550000026&z=16>

Contudo, em diversos autores podemos encontrar relatos do consumo de cerveja durante a ocupação holandesa no Recife, tanto pelas tropas da Holanda, como por habitantes holandeses ou mesmo portugueses. Segundo Evaldo de Mello, “Ainda são procurados aqui cobre, ferro, aço, breu, óleo de peixe, mas sobretudo os seguintes gêneros alimentícios: vinhos, cervejas, azeite, manteiga, queijo, farinha de trigo fina, bacalhau, toucinho, presunto, línguas, carnes de fumeiro, peixes da Terra Nova, sardinhas e tudo de bom que aparece” (MELLO, Evaldo de. L. 4161-4163).

¹⁷ “[...] na área do primitivo sítio que começava na Camboa do Manguinho (Parque do Amorim) e se estendia até à margem do Capibaribe, em área limitada pela Estrada do Manguinho (Avenida Rui Barbosa), Rua da Baixa Verde e Rua da Ventura (Rua Joaquim Nabuco). O sítio veio a ser dividido em dois, denominados de “Capunga Velha” (que tinha por eixo a atual Rua Joaquim Nabuco) e “Capunga Nova”, com início nos Quatro Cantos e tendo por eixo a atual Rua das Pernambucanas”. DANTAS, Leonardo. Capunga (bairro, Recife). Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 25/01/2018. Foi fundada em 2015 em Recife, a cervejaria Capunga que homenageia o Bairro em função da provável localização da cervejaria de Nassau.

Entretanto, ainda que hajam relatos de procura e de consumo de cerveja no Brasil Holandês, era ainda um produto caro e de difícil acesso e cuja preferência estava mais ligada aos hábitos holandeses que dos portugueses. Podemos ver nestas passagens de Evaldo de Mello: “O que se fornece de ração em carne e farinha é consumido muito mais rapidamente do que se a pensão [do funcionário da WIC] e o rancho [do soldado] fossem pagos em dinheiro, porque os soldados quando recebem dinheiro compram pouca carne, arranjam-se com um pouco de farinha e algumas frutas e o que podem dispensar empregam em garapa para beber, porque cerveja e vinho são caros para eles” (IDEM. L. 4098-4101).

E: “As coisas tinham subido a um preço incrível: a libra de carneiro ou de vitela estava a quarenta soldos; a de porco, que neste lugar é a mais sã e mais delicada, custava três libras; um ovo fresco, dez soldos; uma galinha, dez libras; um leitão, quinze libras; um peru, 25 libras; o par de pombos, três libras; o vinho de Espanha, da França e a boa cerveja, cinco libras a pinta, a medida de Amsterdã, que não é senão o quartilho de Dijon; o pano grosso, cinquenta soldos ou três libras. (Idem. L 4342-4345).

A vinda do cervejeiro Dirk Dicx também é um capítulo bastante curioso. Dirk era filho dos donos da cervejaria 't Scheepje, na cidade de Haerlem, na Holanda. Seu pai era membro do conselho da cidade e um dos membros da guilda dos cervejeiros locais. Além disso, Dirk também trabalhou na de Halve Maen't, outra célebre cervejaria da região. Dirck tinha patente militar, o que talvez justifique seu aparecimento nas telas do pintor neerlandês Franz Hals¹⁸. Em 1640 Dirck autoriza a venda de sua casa em Haarlem e parte para o Brasil (fonte: Noord-Hollands Archief, consulta em dezembro de 2017).

A cervejaria 't Scheepje foi uma das mais duradouras e tradicionais da cidade de Haarlem, no norte da Holanda. Fundada no século XVI, a 't Scheepje se tornou uma das maiores e mais reconhecidas cervejarias da região. A importância histórica desta cervejaria advém, em especial, do fato de que até 1913, quando ela encerrou as atividades, a 't Scheepje guardou processos, ingredientes e receitas do modo tradicional de se fazer cerveja na Holanda¹⁹.

¹⁸ Segundo Unger: “In many cases brewers were part of civic government in Holland from the fourteenth through the seventeenth century. The frequency of brewers taking public positions can be explained in part by their prosperity and by their being tied to the town” (Unger, 2001, p. 6).

¹⁹ Boa parte deste material está preservado no arquivo público da Holanda do Norte. Algumas cervejarias atuais já acessaram essas receitas antigas e reproduziram cervejas de época. O caso mais conhecido é da cervejaria Jopen, situada também na cidade de

O século XVII, também conhecido como século de ouro na Holanda, é um ponto de virada na história da cerveja e dos processos cervejeiros neste país²⁰. Desde a baixa idade média, o fabrico de cerveja no que veio a se tornar o território holandês, era atividade recorrente. Segundo o historiador R. W. Unger:

“A fabricação de cerveja era rural na Holanda até o final do século XIII, quando surgiram as primeiras cervejarias urbanas. A indústria foi transformada no século XIV pelas mudanças técnicas que inauguraram a era de ouro da fabricação de cerveja no país. Esse período de prosperidade durou do final do século XIV até meados do século XVII. Embora o desempenho e a prática não fossem uniformes durante toda a idade de ouro, era uma era em nítido contraste com o longo declínio estabelecido por volta de 1650, um declínio que só foi aliviado quando a indústria passou por uma segunda grande transformação nas décadas de 1860 e 1870. , estabelecendo as bases para a próspera indústria cervejeira holandesa contemporânea” (UNGER, 2001, p. 7. *Tradução nossa*).

Assim, Unger destaca que compreender a passagem do processo de fabrico de cerveja desde o final da idade média até a consolidação deste processo como atividade industrial é também compreender a passagem de uma atividade doméstica para um empreendimento industrial. Este processo vive seu auge durante os séculos XV e XVI e encontra os primeiros sinais de esgotamento na metade do século XVII, justamente o período que Dix veio para o Brasil. Neste caso, a indústria cervejeira holandesa entre os séculos XIV, XV, XVI e XVII se constituía numa importante atividade econômica, sendo capaz até mesmo de patrocinar parte do chamado “Século de Ouro na Holanda”²¹.

Harlem. A Jopen já produziu uma versão de uma cerveja lupulada a base de maltes de cevada, trigo e aveia, cuja receita é datada de 1501. Além disso, a própria fundação da cervejaria, em 1995, se deu em função da reprodução de uma das receitas tradicionais preservadas no arquivo público, produzida para o aniversário de 750 anos da cidade de Harleem (Cf. www.jopenbier.nl).

²⁰ Pouco se conhece sobre a história da cerveja na Holanda. Tradicionalmente, a grande maioria dos estilos de cerveja existentes no mundo são divididos e classificados em quatro grandes escolas: a inglesa, a alemã, a belga e mais recentemente, a norte-americana. Entretanto, é preciso considerar que a Bélgica apenas passou a existir como país em 1830 e boa parte de seu território era de domínio holandês. Além disso, a Holanda faz fronteira com a Alemanha. Ou seja, podemos dizer que a história da cerveja na Holanda é um híbrido entre as formações da cervejaria belga e território de influência da cervejaria Alemã.

²¹ Unger escreve: “*They formed the basis for the prosperity of the Dutch economy in the seventeenth century, the 'Golden Age', and indeed for the prosperity of all of Europe in the years before the Industrial Revolution. Traders imported raw materials from overseas, they were worked up in combination with domestic materials by native workers and the final products were then exported by traders to markets throughout*”

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – de 2019

Entre os séculos XV a XVII a indústria cervejeira holandesa ainda vivia um crescimento expressivo. Entretanto, ainda que com um volume de produção bastante elevado, as altas taxações às cervejas produzidas produziram, em alguns momentos, crises e instabilidade neste setor (Cf. UNGER, 70-78).

Sabe-se também que o consumo per capita na Holanda era bastante elevado. Os holandeses se orgulhavam de ser um país de "bebedores de cerveja". Segundo Unger, cada adulto na Holanda consumia em torno de quatro litros de cerveja por dia²² (Idem, p. 89). O consumo de cerveja, em muitos casos, substituída até mesmo o consumo de alimentos à base de grãos e outros sólidos. Unger ainda destaca que boa parte das safras de grãos eram preferencialmente destinadas a produção de cerveja que de pão (Idem. Ibidem).

Muitos foram os estilos e processos de cervejas holandesas que foram ficando para trás desde o século XVI e XVII até o século XIX, quando a revolução industrial trouxe, além de maquinário e tecnologia, estilos ligados à escola de cerveja da Alemanha²³. As cervejas tradicionais holandesas, no período do século XVII, estão praticamente extintas e salvo raríssimas exceções, como a cervejaria Jopen, por exemplo, apenas são resgatadas em edições especiais ou comemorativas. Estilos de cerveja como a Kuit²⁴, as Luiks, ou cervejas claras e escuras fabricadas na Holanda já não existem mais. Há ainda relatos de cervejas tipo witbier (também chamadas de

Europe. To understand the success of the Dutch economy, its character and structure, and indeed to understand the pattern of economic development from the late Middle Ages to the Industrial Revolution some appreciation of what happened in brewing is a necessity" (Unger, 2001, p. 7).

²² A título de comparação em 2016, olhando a população em geral, o maior consumo per capita diário de cerveja, na República Checa, chega perto de 400ml e na Holanda quase 200ml (KIRIN, 2016). Kirin Beer University Report Global Beer Consumption by Country in 2016. Disponível em: https://www.kirinholdings.co.jp/english/news/2017/1221_01.html. Acesso em: 25/03/2019.

²³ A Heineken, por exemplo, foi fundada em 1864.

²⁴Esse estilo de cerveja consta no guia de estilos da Brewers Association (mais conhecido como Guia do BA), editado em 26 de abril de 2017. O Guia do BA mantém um "dutch style" que pode ser chamado de Kuit, Kuyt ou Koyt. Na descrição fala em cor do ouro ao cobre (SRM 5-12.5 ou 10-25 EBC); com turbidez média por conta de proporção dos cereais utilizados; corpo de baixo para médio; aroma maltado por conta do uso de 15% de aveia e 20% de trigo, além do malte de cervada; notas de lúpulo são baixas quando utilizado no lugar do gruit, os ésteres frutados são baixos, é aceitável baixo diacetil, mas não DMS e acidez. A densidade original varia de 1.050-1.080 (12.4-19.3 °Plato) e final 1.006-1.015(1.5-3.7 °Plato); o ABV varia de 4.7%-7.9% e o IBU de 25-35 (Cf. <https://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/>). O estilo também foi contemplado no VI Concurso Brasileiro de Cervejas, ocorrido em 4 a 6 de março de 2017 na cidade de Blumenau-SC.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – de 2019

whitebiers). O uso de variados tipos de grãos também era comum na época. Além do malte de cevada, os mestres cervejeiros usavam malte de trigo, aveia, espelta e centeio. A adição de lúpulo na cerveja, elemento praticamente obrigatório nas cervejas atuais, era também de uso bastante discreto no século XVII (Cf. www.lostbeers.com)²⁵. O uso de especiarias na cerveja era prática comum na Holanda. Esta prática está na origem ao que hoje chamamos de *gruit biers*²⁶. Na Holanda, eram adicionadas diversas especiarias as cervejas, no intuito de conferir sabor: cardamomo, semente de coentro, anis, lavanda, alcaçuz, *gagel*²⁷ e um infinidade de raízes, ervas e especiarias eram amplamente usadas, especialmente até em torno do século XVII²⁸. Unger destaca o uso de ingredientes como mel, açúcar e especiarias como cravo e canela (cf. Unger, p. 111).

No Brasil não há relatos de que tipo de cerveja poderia ter sido feita na cervejaria operada por Dix. Contudo, Unger destaca que em Nova Amsterdam, hoje a cidade de Nova Iorque, algumas cervejarias que começaram a operar por imigrantes holandeses no século XVII usavam ingredientes regionais, destacando uma espécie de lúpulos que se desenvolveu naquela região (Unger, p. 88).

Sabemos que chegava trigo ao Brasil. Mas quanto aos demais insumos cervejeiros, não existe referência. Entretanto, se somarmos as dificuldades enfrentadas para o abastecimento na colônia, a vasta produção de açúcar no nordeste brasileiro, a experiência de um mestre cervejeiro como Dix e a tradição de cervejas na Holanda do XVII, talvez a primeira cerveja brasileira tenha contido uma quantidade de malte de trigo e algum açúcar para facilitar a fermentação, o que de certa forma justifica o fato da cerveja holandesa no Brasil ser considerada uma "cerveja forte"²⁹. As próprias

²⁵ Vale lembrar que em 1516 é promulgada na Alemanha a *Reinheitsgebot*, ou a Lei da Pureza, que impunha que a cerveja deveria ser fabricada apenas com malte, lúpulo e água (apenas no século XX a Lei acrescentou a levedura). Esta lei favoreceu muito o comércio cervejeiro holandês, que se tornou o principal centro exportador de cervejas com uso de *gruit*, proibidas na Alemanha a partir da Lei da Pureza.

²⁶ Ainda que as *Gruits* não constem nos manuais de estilos, são conhecidas como as cervejas fabricadas e que não levavam adição de lúpulo, sendo usado um conjunto de ervas e especiarias para saborizar a cerveja.

²⁷ Um tipo de erva aromática bastante comum na Holanda e no norte da Europa. Também é conhecida como *Myrica Gale*

²⁸ Este período em alguns casos podia se estender também para o século XVIII ou início do XIX (Cf. www.lostbeers.com).

²⁹ A produção de cerveja em La Fontaine se iniciou em abril de 1641 e era além de forte uma cerveja encorpada do tipo *swaar* fermentada com açúcar (PEREIRA, 2018). PEREIRA, Levy. "Acajúapáie". In: *BiblioAtlas - Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa*. Disponível em: <http://lhs.unb.br/atlas/Acaj%C3%BAap%C3%A1ie>. Data de acesso: 24 de janeiro de 2018.

dificuldades com o abastecimento em Recife podem ter sido um fator que dificultou a produção em escala da cervejaria de Nassau.

Conclusão

A invasão dos holandeses no nordeste brasileiro foi uma estratégia militar, econômica e, sobretudo no governo de Nassau, social. Porém os grandes lucros auferidos pelo açúcar da cana não superaram as dificuldades de adaptação dos holandeses ao espaço brasileiro e seus costumes.

Uma tentativa de adaptação foi a aventura cervejeira holandesa no Brasil, porém essa também enfrentou seus próprios percalços. A pouca habilidade holandesa em solucionar os dilemas da colonização, somados as várias formas de restrição da colônia em termos de alimentação dos colonizadores, e a dependência da metrópole, foram, provavelmente os fatores definidores do pouco sucesso da cervejaria.

Em termo de imaginário os holandeses não criaram uma boa relação com o espaço nacional, por outro lado o imaginário o povo de Pernambuco, sobretudo o recifense, em relação ao comando holandês foi tão marcante que perdura até hoje. Mesmo ele sendo erguido sobre mais mitos que fatos.

Ademais ainda que o projeto de Brasil Holandês e sua cerveja tenha sido pontual e não tivesse sido levado a diante, Recife guarda hoje o título do lugar em que um europeu pela primeira vez fez uma cerveja no Brasil.

Bibliografia

ABDALA, Vitor. **Relações entre Brasil e Holanda começaram há quase 400 anos.** Empresa Brasileira de Comunicação. 2008. Disponível em: <http://memoria.etc.com.br/agenciabrasil/noticia/2008-04-09/relacoes-entre-brasil-e-holanda-comecaram-ha-quase-400-anos>. Acesso em: 24/01/2017.

ALMEIDA, Fernando Ozório. A arqueologia dos fermentados: a etílica história dos Tupi-Guarani. Revista Estudos Avançados. Vol. 29. Nº 83. São Paulo, Jan/Apr. 2015.

BELTRAMELLI, Mauricio. **Cerveja, brejas e birras:** um guia completo para a desmistificar a bebida mais popular do mundo. São Paulo: Yeda, 2014.

BUVE, Raymond. **Mapas neerlandeses do Brasil conquistado 1624-1654 do Arquivo Nacional, da Biblioteca Real e da Universidade de Leiden.** Anais do 1º Simpósio Brasileiro de Cartografia Histórica: Passado Presente nos Velhos Mapas: Conhecimento e Poder, Paraty, 10 a 13 de maio de 2011.

CABRAL DE SOUZA, George. "Capitania de Pernambuco". In: **BiblioAtlas - Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa.** Disponível em: http://lhs.unb.br/atlas/Capitania_de_Pernambuco. Data de acesso: 20 de janeiro de 2018.

CLAVAL, Paul. A Geografia Cultural: O estado da arte. In: ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (orgs.). **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999.

_____. Mitos e imaginários em geografia. In: LINDÓN, Alicia.; HIERNAUX, Daniel (org.) **GEOGRAFÍAS de lo imaginário**. Barcelona, Anthopos; México: Universidad Autónoma Metropolitana. Iztapalapa, 2012.

COELHO-COSTA, E. R. A bebida de Ninkasi em terras tupiniquins: O mercado da cerveja e o Turismo Cervejeiro no Brasil. **RITUR** - Revista Iberoamericana de Turismo, v. 5, n. 1, p. 22-41, 2015.

FREYRE. **Casa Grande e Senzala**. São Paulo: Global, 2006.

HOUAISS, Antônio, **A Cerveja e seus Mistérios**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1986.

LIMBERGER, S. O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução. **CaderNAU** - Cadernos do Núcleo de Análises Urbanas (FURG), v.6, n.1, 2013.

LINDÓN, Alicia.; HIERNAUX, Daniel (org.) **GEOGRAFÍAS de lo imaginário**. Barcelona, Anthopos; México: Universidad Autónoma Metropolitana. Iztapalapa, 2012.

MELLO, Evaldo Cabral DE. **O Brasil Holandês**. Penguin/ Cia das Letras. Versão Kindle.

_____. Nassau. **Governador do Brasil Holandês**. Penguin/ Cia das Letras. Versão Kindle.

MORADO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

NASCIMENTO, Rômulo. **O desconforto da governabilidade**: aspectos da administração no Brasil Holandês (1630-1644). Tese (Doutorado) Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Departamento de História, 2008a.

NASCIMENTO, Eliane. **Olinda**: uma leitura histórica e psicanalítica da memória sobre a cidade. Tese (Doutorado) Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 2008b.

PINELI, Livia; GINANI, Verônica; XAVIER, Rafaela. Caxiri in: VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord.) **Bebidas alcoólicas**: Ciências e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.

SANTOS, Sergio de Paula. **Os Primórdios da Cerveja no Brasil**. Cotia: Ateliê, 2004.

SOUZA, Alice. Herança holandesa: o Recife de Maurício de Nassau. **Diário de Pernambuco** de 11/06/2017, disponível em: http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/vidaurbana/2017/06/11/interna_vidaurbana,708131/heranca-holandesa-o-recife-de_mauricio-de-nassau.shtm. Acesso em: 23/01/2018.

UNGER, R. W. **History of brewing in Holland, 900-1900**: Economy, technology and the state. BRILL, 2001. ProQuest Ebook Central

TAVARES, Vitor. Especialistas analisam legado deixado pelos holandeses em Pernambuco, **G1** de 30/05/2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2015/05/especialistas-analisam-legado-deixado-pelos-holandeses-em-pernambuco.html>. Acesso em: 21/01/2018.

TEENSMA, Benjamin Nicolas; MIRANDA, Bruno Romero Ferreira; XAVIER, Lucia Furquim Werneck. **Peter Hansen Hajstrup Viagem ao Brasil (1644-1654)**. Pernambuco: Cepe, 2016.

Sites consultados:

www.jopenbeer.nl. Acesso em 20/01/2018

www.brewersassociation.org. Acesso em 19/01/2018

www.bjcp.org. Acesso em 23/01/2018

www.lostbeers.com. Acesso em 23/01/2018

www.fundaj.gov.br. Acesso em 18/01/2018

www.bndigital.bn.gov.br/acervodigital/. Acesso em 19/01/2018