

# MULHERES CERVEJEIRAS: TRADIÇÃO E MEMÓRIA

Leinimar Alves Pires

## RESUMO

Este artigo tem por objetivo ressaltar, através de um problema analisado, o quanto a história dos saberes e fazeres femininos é insistentemente ocultada e apagada da memória coletiva. Para acessarmos produções e heranças femininas legadas para a humanidade, precisamos seguir caminhos nem sempre simples. Um exemplo desse apagamento é a história oculta das mulheres cervejeiras. A produção de cervejas foi uma prática comum entre mulheres de diferentes territorialidades e em distintos momentos da História da humanidade, e continua sendo em algumas comunidades tradicionais. O objetivo deste artigo é trazer à luz um pouco dessa história tão desconhecida e tão instigante de protagonismo feminino que foi masculinizada e apagada pela industrialização.

**PALAVRAS-CHAVE:** Mulheres; cervejas; cervejeiras; memória; apagamento.

## ABSTRACT

This article aims to highlight, through an analyzed problem, how the history of female knowledge and practices insistently has been hidden and erased from our collective memory. To access female production and legacies bestowed on humanity, we need to follow paths that are not always simple. An example of this erasure is the hidden history of women brewers. Beer production was a common practice among women from different regions at different times in the history of humanity and continues to be common in some traditional communities. The objective of this article is to bring to light a little of this unknown and intriguing history of female leadership that was masculinized and erased by industrialization.

**KEYWORDS:** Women; beer, brewers; memory; erasure.

Em uma palestra conferida à TED Talks, uma ONG criada nos Estados Unidos, em julho de 2009, a escritora nigeriana Chimamanda Adichie apresenta a discussão sobre o que denominou História Única e seus perigos. Trata-se de posicionamentos teórico-práticos de poder que delimitam como as histórias serão contadas, por quem, quando e quantas delas. Esse conceito é muito importante para analisar o problema que me propus investigar, a história oculta e quase secreta das mulheres cervejeiras. Uma história praticamente desconhecida, muito pouco debatida, coberta com o véu da invisibilidade que tantas vezes encobre os fazeres e saberes femininos.

No ano de 2016, muito por acaso, um domingo desfolhando a enciclopédia *Larrouse da Cerveja*, organizada por Ronaldo Morado, encontrei um capítulo intitulado “A mulher e a cerveja”. Fui lê-lo, na certeza de que se tratava daquelas besteiras que dizem que mulheres gostam de cervejas leves, de que existem cervejas para homens e mulheres, etc. Mas não: trata-se de um texto de duas páginas e meia que traz, mesmo que brevemente, algo que para mim foi muito revelador e transformador. Ele introduz o tema de que, historicamente, as mulheres foram responsáveis pela produção de cervejas mundo afora, afirmando nossa importância crucial e definitiva na história da cerveja.

Os dados mais antigos conhecidos até agora sobre a produção de cerveja datam de 4 mil a. C., na Suméria (ou 5 mil anos, ou 10 mil anos. Os dados são controversos), e já naquele momento as mulheres cervejeiras eram atuantes, consideradas pessoas especiais e poderosas. Conta a história oficial que aos homens cabia sair para guerrear, caçar, trabalhar fora da residência, enquanto às mulheres estava destinada a produção dos alimentos. Compreendamos aqui alimentos em seu sentido amplo, sejam eles sólidos ou líquidos. No Brasil pouco temos a visão de cerveja como alimento, o que vem mudando lentamente com a introdução das chamadas cervejas artesanais e todo o debate que vem a reboque, mas vejamos que a produção de cerveja conta com os mesmos insumos necessários para a produção de pão (ela ficou até conhecida como pão líquido). Era muito comum, inclusive, que ambos fossem produzidos simultaneamente, utilizando das mesmas instalações e pelas mesmas pessoas: as mulheres.

A cerveja era tão importante para a sociedade suméria que havia uma deusa dedicada à bebida, Ninkasi, que talvez seja a mais antiga das deusas cervejeiras. Principal deusa da antiga Suméria – região que, hoje, é parte do sul do Iraque –, além de ter proporcionado ao mundo cerveja, foi ela mesma cervejeira dos deuses. Uma das obras literárias mais antigas do mundo é o *Hino à Ninkase*: duas canções sumérias de bebida, datadas do século XVIII a.C. A primeira parte é uma espécie de receita, que descreve como pode ter sido produzida a cerveja mesopotâmica. Já a segunda “louva Ninkasi por fornecer aos consumidores de cerveja a oportunidade de alcançar um ‘estado feliz’, com alegria interior

e um ‘fígado feliz’”, segundo Ian Hornsey para o *Guia Oxford da Cerveja* (2020, p.699-700). Ainda sobre a deusa suméria, ele afirma:

Ninkasi era considerada a mãe de toda criação. [...] No mundo do além, ela estava encarregada da produção de toda cerveja (e possivelmente de produzir todo o vinho também) para o grande deus En-lil e seu séquito divino. Na Terra, ela era venerada como a deusa da fertilidade, o que, estranhamente, a colocava no comando não só da colheita, da cerveja e da produção da cerveja, mas também da embriaguez e da sedução, da arte apaixonada do amor carnal e da arte cruel da guerra. [...] Seu emblema era uma espiga de espelta ou cevada, e na primavera ela provocava o crescimento do cereal. (Idem, p.699)

Retomamos à Suméria não para falar de um nascimento da cerveja, pois as mais variadas sociedades humanas produziam suas cervejas com as tecnologias e insumos disponíveis, logo, é possível que sempre encontremos uma experiência cervejeira mais antiga. Acessamos os dados mais remotos a que temos acesso hoje sobre a produção de cerveja para ressaltarmos como desde esse momento as mulheres já eram preponderantes nesse fazer. E assim sucessivamente nossa pesquisa foi encontrando a presença feminina no mundo cervejeiro.

Na África, encontramos referências ao povo kemético, às mulheres keméticas como as primeiras a produzirem a admirada bebida de forma mais próxima aos moldes que conhecemos hoje, o que se deve ao fato de terem usado tecnologias que permitiram separar as partes sólidas das líquidas, diferentemente do modo de produção das sumérias. Vale ressaltar que Kemet era como o povo egípcio chamava sua terra. Foram os gregos que nomearam o território de Egito, como podemos conferir no livro *História preta das coisas*, de Bárbara Carine Soares Pinheiro.

Joshua J. Mark escreveu para a *Enciclopédia de História Antiga* o artigo “Cerveja no Egito antigo”. Ele ressalta a não predileção dos gregos por cerveja, citando inclusive uma observação feita pelo general e historiador grego antigo Xenofonte:

Considerando o valor que os antigos egípcios davam a aproveitar a vida, não é surpresa que eles sejam conhecidos como a primeira civilização a aperfeiçoar a arte de fabricar cerveja. Os egípcios eram tão conhecidos como cervejeiros que, de fato, sua fama eclipsou os verdadeiros inventores do processo, os sumérios, mesmo nos tempos antigos. Os gregos, que não eram grandes fãs da bebida, escreveram sobre a habilidade dos egípcios, ignorando em grande parte os mesopotâmicos. O general grego e escritor Xenofonte (430-354 a.C.), no entanto, em sua obra **Anábese**, faz uma crítica da versão mesopotâmica que ele provou na região da Armênia, observando que “a bebida sem mistura de água era muito forte e tinha um sabor delicioso para certos paladares, mas o gosto deve ser adquirido” (4.5.27). A bebida mesopotâmica na narrativa de Xenofonte era servida em grandes tigelas, e as pessoas a bebiam por meio de um canudo para evitar o malte que flutuava na

superfície. Essa era a maneira usual de beber cerveja na Mesopotâmia. O canudo, na verdade, foi inventado pelos sumérios especificamente para beber cerveja. A cerveja mesopotâmica era espessa, com a consistência do mingau moderno e não podia ser apenas sorvida.

Os egípcios alteraram os métodos de fabricação sumérios para criar uma bebida mais suave e mais leve, que poderia ser despejada em uma caneca ou copo para consumo. A cerveja egípcia, portanto, é mais citada como a “primeira cerveja” do mundo, porque tem mais em comum com a bebida moderna do que a receita mesopotâmica, embora poucos entusiastas modernos da cerveja reconheçam a fermentação antiga como sua bebida preferida.<sup>1</sup>



Imagem de mulher produzindo cerveja. Museu do Cairo, Egito.

Disponível em: <https://apaixonadosporhistoria.com.br/artigo/135/cerveja-no-egito-antigo>. Acessado em 17/09/2023.

É muito comum ouvirmos referências à relação praticamente exclusiva dos gregos antigos com o vinho. No decorrer desta pesquisa, no entanto, comecei a desconfiar de tal assertividade e do pouco debate sobre o tema. Foi quando consultei a professora Miriam Sutter, especialista da PUC-Rio em cultura greco-latina. Ela me sugeriu pesquisar o mito de Deméter (denominação grega para a divindade romana Ceres, ou Cereal para os falantes de língua inglesa; a deusa maternal da Terra, do

---

<sup>1</sup> Tradução (parcialmente alterada) do site Apaixonados por História, disponível em: <https://www.apaixonadosporhistoria.com.br/artigo/135/cerveja-no-egito-antigo>. Original, disponível no site: <https://www.ancient.eu/article/1033/beer-in-ancient-egypt/>

trigo, das searas e colheitas), pois a mesma, em uma situação específica em que buscava sua filha, recusou-se a tomar vinho e pediu uma bebida que, muito provavelmente, tratava-se de uma cerveja.

Conta o mito que Deméter estava percorrendo o mundo inteiro em busca de sua filha Perséfone, que fora raptada por Hades, e dirigiu-se a Elêusis, sob o aspecto de uma velha. Foi convidada a cuidar de Demofonte, filho da rainha Metanira:

Ao penetrar no palácio, todavia, sentou-se num tamborete e, durante longo tempo, permaneceu em silêncio, com o rosto coberto por um véu, até que uma criada, Iambe, fê-la rir, com seus chistes maliciosos e gestos obscenos. Deméter não aceitou o vinho que lhe ofereceu Metanira, mas pediu que lhe preparassem uma bebida com sêmola de cevada, água e poejo, denominada [...] kykeón, cuja fonte é o verbo [...] kykân, “agitar de modo a misturar, perturbar agitando”, donde *κύεον*, além de “mistura”, significa também “agitação, perturbação”. Trata-se, ao que parece, de uma bebida mágica, cujos efeitos não se conhecem bem. (Brandão, p. 273)<sup>2</sup>

Seria essa bebida mágica uma cerveja, feita de sêmola de cevada (lembrando que sêmola é o resultado da moagem incompleta de cereais, assim como preparamos hoje os maltes, moendo-os incompletamente, para a produção de cerveja), água (principal e indispensável ingrediente para a produção cervejeira desde sempre) e poejo, uma planta aromática, espécie de menta (aromatizador? saborizador?)? Pelos insumos utilizados, é possível que fosse sim uma cerveja. Espero que um dia as e os helenistas nos tirem essa dúvida. O pedido de Deméter chama atenção e nos deixa uma provocação: somos insistentemente informados que os gregos antigos, aqueles que têm as histórias e feitos descritos, estudados e analisados há tanto tempo mundo afora, não eram fãs de cerveja, mas talvez as gregas, de quem pouco sabemos (o que conhecemos sobre o matriarcado na Grécia, por exemplo?), gostassem, sim. Um debate importante para trabalhar com o tema do apagamento da história feminina é refletir sobre os trabalhos artesanais, os relatos históricos e os registros de memória.

Os trabalhos artesanais foram e continuam em grande medida sendo afazeres femininos. A expressão “afazeres domésticos”, inclusive, é muito popular e diretamente associada às mulheres. Como ressaltam as autoras Márcia Alves da Silva e Edla Eggert na obra *Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul*<sup>3</sup>: “o artesanato é compreendido [...] como um dos trabalhos

---

<sup>2</sup> BRANDÃO, Junito. Dicionário Mítico-Etimológico, p. 273 (S/D, S/L).

<sup>3</sup> EGGERT, Edla, organizadora. **Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul** [recurso eletrônico] - 1. ed. - Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2011.

das mulheres, apontado em nossa pesquisa como trabalho invisível.”<sup>4</sup> O trabalho artesanal, quando feminino, assim como foi por tanto tempo o das cervejeiras artesanais no âmbito doméstico, também sofre invisibilidade. Por isso há tão poucos registros do mesmo e é tão difícil pesquisá-lo e conhecê-lo. As autoras enfocam que, por mais que as mulheres produzam conhecimento, cultura e produtos, seus trabalhos permanecem invisíveis, inclusive em seu próprio cotidiano, sobretudo para a sociedade e o Estado.

Aqui entramos na seara da memória, dos relatos históricos. Como indaga Chimamanda, qual história é contada? Por quem? Como? Para que? As narrativas legadas foram feitas por homens, a maioria absoluta brancos, ocidentais e ainda hoje são eles os sujeitos que registram majoritariamente o que ficará para a posteridade. Quando voltamos ao passado, percebemos que os detentores de papel e pena pouco valorizaram relatar os feitos, os produtos, a cultura e os conhecimentos femininos que os circundavam, relacionados à vida doméstica, mas não apenas a ela; menos ainda se interessaram em enfatizar as feitura e os saberes das mulheres escravizadas, negras e indígenas. Márcia Alves da Silva e Edla Eggert discorrem sobre o assunto:

Muitas vezes, as próprias mulheres se encarregam de apagar seus vestígios por desvalorizarem suas produções. Afinal, por serem “apenas” mulheres, pensam que suas vidas não valem muito. Isso não significa dizer que não se escreve sobre elas, mas o que acontece é que, muitas vezes, são os homens que fazem essa escrita, demonstrando representações idealizadas, muitas vezes generalizadas e reduzidas a estereótipos [...].

Outra característica do silenciamento se refere ao *relato*. O relato histórico geralmente se refere aos “homens políticos” e valorizando-se os espaços públicos: são fatos sobre guerras, reinados, homens “ilustres”, enfim, “grandes” acontecimentos. Isso não significa que as mulheres não participaram dos grandes acontecimentos históricos, pelo contrário. No entanto, o que ocorre é que sua participação acaba sendo obscurecida. Conforme Célia Amorós<sup>5</sup> [...], “os homens têm mantido o pacto de reciprocidade entre eles” e todos os fatos em que eles estão se traduzem politicamente. Já com as mulheres “ocorrem coisas curiosas”, pois, ao comprovarem que conseguem ser desde secretárias a operárias e guerrilheiras, elas seguem não tendo registro sobre essas participações. [A autora] desenvolve a ideia de que é a partir do público que as pessoas se reconhecem e são reconhecidas como sujeitos. De acordo com essa lógica, no espaço público os sujeitos se encontram como cidadãos, o que não ocorre nos espaços privados. Isso acontece porque as atividades socialmente mais valorizadas, as que possuem maior prestígio, são realizadas por homens. E são exatamente essas atividades que constituem o espaço público.

---

<sup>4</sup> “Descosturar o doméstico e a ‘madresposa’ – a busca da autonomia por meio do trabalho artesanal”, Idem, p. 40, in: EGGERT, Edla, organizadora. **Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul** [recurso eletrônico] - 1. ed. - Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2011.

<sup>5</sup> Celia Amorós Puente é uma filósofa, ensaísta e defensora da teoria feminista espanhola.

Portanto, para uma atividade ser valorizada há a necessidade de ela se tornar pública e, portanto, visível.

[...] As obras consultadas a respeito do tema [...], especialmente aquelas que tratam da “cultura gaúcha” e do “artesanato gaúcho”, ao descreverem o “trabalho feminino”, não tecem comentários para além do que é feito por elas e, muitas vezes, parecem valorar, em inúmeras páginas, aquilo que é realizado pelo “homem gaúcho”, explicitando seu trabalho como artesão e suas habilidades manuais. Sobre a mulher, ficam poucas páginas, sendo necessário buscar, nas entrelinhas e em breves descrições, os seus afazeres cotidianos, uma tentativa de assim pô-los à luz e refletir sobre seu valor histórico, social e pedagógico.<sup>6</sup>

Podemos até considerar que encontramos mais detalhadamente descrições sobre o estilo de vida, tarefas cotidianas e técnicas utilizadas pelas mulheres indígenas, por exemplo, nos relatos dos viajantes que por aqui passaram<sup>7</sup> do que por parte de homens brasileiros sobre as mulheres brasileiras com quem conviviam, diretamente ou não. Graças a esses registros dos cronistas do Brasil colônia, por exemplo, hoje conhecemos aspectos sobre as mulheres indígenas cervejeiras, que já produziam e dominavam a técnica de produção de cervejas antes do início da colonização do Brasil. Obviamente, temos que analisar tais relatos de cronistas europeus em relação aos povos nativos com lente crítica. Há uma imensa carga de misoginia cristã, estereótipos e distorções variadas a respeito do modo de vida indígena, especialmente das mulheres, vistas insistentemente como “seres de sexualidade priápica”, como tão bem desenvolve Cristiane Lasmar em seu artigo “Mulheres indígenas: representações”<sup>8</sup>.

Cervejas são produzidas ao redor do mundo com os insumos disponíveis, e com as mulheres indígenas não foi diferente. Havia vários tipos de cervejas indígenas no Brasil pré e colonial, mesmo antes do Brasil ser forjado: Paiauaru, Caxiri, Chicha, Cauim. Produzidas com raízes como aipim ou macaxeira, batata-doce e/ou cereais como milho, arroz, também eram afazeres das mulheres, assim como em outras regiões do mundo.

As cervejas faziam parte do cotidiano das sociedades indígenas brasileiras. Há alguns relatos sobre as cauinagens: bebedeiras à base de cauim, que foi definido no artigo “Bebidas alcoólicas indígenas”, de Rosane Schwan, Cíntia Ramos, Claudia Cristina Santos e Disney Dias, como:

bebida fermentada produzida pelos [indígenas] a partir de diversas matérias-primas tais como milho (verde), arroz, mandioca (puba), amendoim, banana, semente de algodão, bacaba, abóbora e semente de banana brava, que envolve adição de saliva

---

<sup>6</sup> “Descosturar o doméstico e a ‘madresposa’ – a busca da autonomia por meio do trabalho artesanal”, Idem, p. 54 e 61.

<sup>7</sup> STADEN, Hans. **Duas Viagens ao Brasil** – Primeiros registros sobre o Brasil. Tradução de Angel Bojadsen. Porto Alegre, RS: L&PM Pocket, 2008.

<sup>8</sup> Disponível em <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/11989/11264>.



(insalivação) como etapa do processo. As índias mastigam os substratos, mandioca, milho ou batata-doce e adicionam esse líquido aos recipientes contendo a matéria-prima, que será então fermentada.<sup>9</sup>

O Cauim era consumido em festas e reuniões; antes de tomar decisões era necessário ingerir generosas quantidades da cerveja; ela estava presente de casamentos a funerais. Se alguém precisava de ajuda para trabalhos agrários, a promessa era de que ao fim do árduo expediente bebidas seriam oferecidas aos trabalhadores. A convocação e captação de homens para guerras eram conquistadas por meio da hospitalidade, ou seja, do oferecimento de comidas e bebidas alcoólicas. Para aqueles que tinham o desejo de se tornar grandes líderes,urgia ter várias esposas e, conseqüentemente, muitas produtoras de cauim à disposição. Assim sendo, mulheres produtoras tinham destaque na sociedade, por produzirem a bebida que regia as interações sociais.



Mulheres (indígenas) preparando as bebidas (**Dois viagens ao Brasil**, Hans Staden)

E por que nunca ouvimos falar da forte cultura cervejeira tradicional que existe, ainda hoje, em vários países da África? A devastação colonial não foi nem nunca será absoluta. A herança dos

---

<sup>9</sup> Bebidas indígenas alcoólicas”, in: FILHO, Waldemar Gastoni Venturini (coordenador), **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**, 2.ed., São Paulo: Blucher, 2016, p. 30.

conhecimentos e da cultura africana é vivíssima no Brasil. Mas se podemos pensar em algo que desapareceu por completo por aqui foi o conhecimento cervejeiro das mulheres africanas. As escravizadas que chegaram ao Brasil perderam totalmente esse conhecimento e não foi por acaso. Produzir cerveja é um processo longo e trabalhoso. Exige muita disponibilidade, calma e tempo livre, liberdade inimaginável para aquelas que tinham seus corpos e mentes dominados. Felizmente, ainda hoje a cultura cervejeira tradicional, artesanal, caseira, do âmbito privado e feminina continua presente em países como Gana, Nigéria, Ruanda, Mali. E para que não pensemos que foram os colonizadores europeus que levaram a cerveja para a África, as palavras de Anda Lincoln no *Guia Oxford da Cerveja* são muito esclarecedoras:

A produção de cerveja nesse continente possui longa história. Os egípcios antigos já produziam cerveja e tribos em todo continente africano também a produziam muito antes que qualquer colono europeu trouxesse suas técnicas cervejeiras para a África. A cerveja na África, atualmente, possui duas influências principais: as cervejas tribais passadas de geração a geração durante séculos e a colonização europeia. Os europeus, principalmente holandeses e ingleses, trouxeram diferentes técnicas e conhecimentos de produção de cerveja a partir dos séculos XV e XVI. Os tradicionais métodos tribais de produção de cerveja são, ainda, no entanto, uma parte forte da cultura cervejeira africana.<sup>10</sup>

A produção de cerveja tradicional e autêntica no continente africano é imemorial. No livro *Beer in Africa – Drinking Spaces, States and Selves* encontramos a seguinte afirmação acerca da presença há séculos da cerveja na Nigéria: “Os nigerianos fermentavam sua própria cerveja muito antes da chegada dos colonialistas britânicos, antes mesmo da chegada dos traficantes de escravos.”<sup>11</sup> Equivoca-se fortemente quem pensa que cerveja é uma produção exclusiva ou mesmo inventada por homens europeus e brancos ou que essa cultura ainda não permanece viva na África.

O programa alemão *Produzir e beber cerveja pelo mundo*, no episódio “Distantes da Lei de Pureza Alemã”, mostrou a produção em várias localidades do mundo onde o decreto (que prega que os únicos ingredientes possíveis de uma cerveja devem ser cevada, lúpulo e água, já que os mistérios da

---

<sup>10</sup> **O guia Oxford da cerveja.** Editora Edgar Blücher Ltda. 2020, p. 57.

<sup>11</sup> “Nigerians had fermented their own beer long before the British colonialists arrived, even before coming of the slave traders.” “Os nigerianos fermentavam sua própria cerveja muito antes da chegada dos colonialistas britânicos, antes mesmo da chegada dos traficantes de escravos.” Tradução livre da autora. Simon Heap, “Beer in Nigeria: a social brew with an economic head”, in: Steven von Wolputte, Mattia Fumanti, **Beer in África – Drinking spaces, states and selves**, Berlin: Lit Verlag, 2010, p. 110.

fermentação ainda eram desconhecidos em 1516, quando a lei foi criada) encontrou a cervejeira Margareth Agbalah em Accra, capital de Gana.

Margareth Agbalah fermenta sua própria cerveja, arte que aprendeu desde criança. A cerveja tradicional de Painço (que é sem glúten, já que o grão não o contém) convive com aquelas produzidas em grande quantidade nas imensas cervejarias industriais e masculinas. É um trabalho que permanece artesanal, caseiro, doméstico e faz parte da renda familiar de Margareth e suas companheiras de brassagem. Ela mantém um bar ao lado de sua casa-cervejaria, onde a cerveja Pito é comercializada, nos moldes dos fashion brew-pubs da atualidade (produção e consumo no mesmo espaço).

No Brasil houve um aumento significativo do acesso a cervejas artesanais e a produção independente de cervejas também vem ganhando força. Dentro desse movimento como um todo, as mulheres cervejeiras e as cervejarias de mulheres também aparecem. Nem todas as mulheres, no entanto, conhecem a preponderante história feminina nesse universo. Muitas mulheres sentem-se “invadindo” um espaço masculino quando se propõem a fazer cerveja. Pouco ou nada se discute sobre o papel da mulher no mundo da cerveja.

Mesmo assim, toda vez que uma mulher produz uma cerveja, ela está indo além da simples produção em si. Ela está retomando um saber ancestral das mulheres mundo afora, nas mais distintas temporalidades e espacialidades. Trata-se de um ato político, portanto. Um saber que foi apropriado pelos homens quando houve interesse financeiro e de protagonismo, a produção sendo retirada da ambiência doméstica e privada e trazida para o mundo industrial e público. Por isso sabemos tão pouco, a história feminina relacionada a esse saber foi sendo cada vez mais e mais invisibilizada, apagada. Cerveja é um substantivo feminino. Ela não é masculina, ela foi masculinizada. E, como essa história, quantas outras nos foram ocultadas?

Notamos hoje alguns movimentos que reivindicam nossa história cervejeira. Citando apenas alguns exemplos, coletivos como a Cerveja Libertária, Subversivas MST, Cerveja Sem Rótulo, Cerveja da Mulher Guerreira – Artesanal e Feminista aliam produção, debate e releitura da memória das mulheres cervejeiras, para que se faça jus às artes, técnicas, saberes e fazeres legados por nossas ancestrais e que não podemos deixar morrer, jamais. Não permitamos que a história única apague o que fomos, nem que ela exclusivamente diga quem somos. Que cada vez mais mulheres sejam responsáveis pelos relatos históricos. Mulheres diferentes, diversas, para que tenhamos relatos plurais e abrangentes, que deem cada vez mais conta de nossa pluralidade e multiplicidade. E sempre que formos tomar nossa cervejinha, lembremos que, se não fossemos nós, mulheres, esse prazer e alegria seriam impossíveis.

## REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Junito. **Dicionário Mítico-Etimológico**. (S/D, S/L).

EGGERT, Edla, organizadora. **Processos educativos no fazer artesanal de mulheres do Rio Grande do Sul** [recurso eletrônico] - 1. ed. - Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2011.

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras** – álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI e XVII). São Paulo: Alameda, 2011.

LASMAR, Cristiane. **Mulheres indígenas: representações**. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/11989/11264>

MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Lafonte Ltda., 2009.

OLIVER, Garret. **O guia Oxford da cerveja**. São Paulo: Blucher, 2020.

PINHEIRO, Bárbara Carine Soares. **História preta das coisas**. 50 invenções científico-tecnológicas de pessoas negras. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2021.

PIRES, Leinimar. **“Sobre cerveja, mulheres e feminismo”**. Jornal do Brasil, Quinta-feira, 7 de junho de 2016.

SCHWAN, RAMOS, Cíntia, SANTOS, Claudia Cristina e DIAS, Disney. “Bebidas indígenas alcoólicas”, in: FILHO, Waldemar Gastoni Venturini (coordenador), **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**, 2.ed., São Paulo: Blucher, 2016.

STADEN, Hans. **Duas Viagens ao Brasil** – Primeiros registros sobre o Brasil. Tradução de Angel Bojadsen. Porto Alegre, RS: L&PM Pocket, 2008.

STEVEN VAN WOLPUTTE and MATTIA FUMANTI (eds). **Beer in África – Drinking spaces, states and selves**. Berlin: LitVerlag, 2010.

CERVEJA no Egito antigo. **Site Apaixonados por História**. Disponível em: <https://www.apaixonadosporhistoria.com.br/artigo/135/cerveja-no-egito-antigo>. Original, disponível no site: <https://www.ancient.eu/article/1033/beer-in-ancient-egypt/>.