

## Notas sobre cultura e cerveja

*Notes on culture and beer*

*Notas sobre cultura y cerveza*

Tatiana Rotolo | [tatirotolo@gmail.com](mailto:tatirotolo@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-5173-3392>

Instituto Federal de Brasília (IFB), Brasília, DF, Brasil



Recebimento do artigo: 06-abril-2021

Aceite: 03-junho-2022



ROTOLO, T. Notas sobre cultura e cerveja. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2 n. 1, p. 98-112, jun. 2022.

## RESUMO

O trabalho busca relacionar as ideias de cultura e cerveja em dois grandes planos: um primeiro explorando uma conceituação teórica geral, trazendo interpretações da literatura acerca do conceito de cultura, e um segundo buscando compreender como a conceituação de estilos e escolas cervejeiras podem ser interpretadas também como expressão de hábitos e costumes de povos e nações que tem na fabricação e consumo de cervejas um elemento vital da expressão de identidade. A metodologia usada parte da interpretação de fontes primárias, isto é, de uma revisão bibliográfica mais ampla sobre o conceito de cultura e, em seguida, analisa como esta conceituação geral se aplica à interpretação das escolas e estilos cervejeiros. Ou seja, o objetivo da pesquisa é compreender as escolas e estilos cervejeiros não apenas como expressão meramente técnica, mas sim como expressão de cultura. Trata-se de um ensaio teórico que visa apresentar um olhar para as escolas e estilos cervejeiros a partir de conceitos clássicos das ciências humanas sobre a cultura.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Cerveja; Cultura; Estilos e Escolas Cervejeiras;

## ABSTRACT

This work seeks to relate the idea of culture and beer in two great planes: a first exploring a general theoretical conceptualization, bringing interpretations on the literature about the concept of culture, and a second seeking to understand how the conceptualization of brewing styles and schools can be interpreted. Also, as an expression of habits and customs of peoples and nations which have in the manufacture and consumption of beers a vital element of identity's expression. The methodology used starts from the interpretation of primary sources, that is, from a broader bibliographic review on the concept of culture, and then analyzes how this general conceptualization applies to the interpretation of brewing schools and styles. In other words, the objective of the research is to understand brewing schools and styles not only as a merely technical expression, but as an expression of culture. It is a theoretical essay that aims to present a look at brewing schools and styles from classical concepts of the human sciences on culture.

**Keywords:** Gastronomy; Beer; Culture; Beer Styles and Schools;

## RESUMEN

El trabajo busca relacionar la idea de cultura y cerveza en dos grandes planos: un primero explorando una conceptualización teórica general, trayendo interpretaciones de la literatura sobre el concepto de cultura y un segundo buscando comprender cómo la conceptualización de estilos cerveceros y las escuelas pueden interpretarse también como expresión de usos y costumbres de los pueblos y naciones que tienen en la fabricación y consumo de cervezas un elemento vital de la expresión de la identidad. La metodología utilizada parte de la interpretación de fuentes primarias, es decir, de una revisión bibliográfica más amplia sobre el concepto de cultura, para luego analizar cómo esta conceptualización general se aplica a la interpretación de escuelas y estilos cerveceros. En otras palabras, el objetivo de la investigación es comprender las escuelas y estilos cerveceros no solo como una expresión meramente técnica, sino como una expresión de cultura. Es un ensayo teórico cuyo objetivo es presentar

una mirada a las escuelas y estilos cerveceros a partir de conceptos clásicos de las ciencias humanas sobre la cultura.

**Palabras claves:** Gastronomía; Cerveza; Cultura; Estilos y Escuelas Cerveceras;

## INTRODUÇÃO

O texto pretende abordar o tema da classificação de estilos e escolas cervejeiras a partir da noção de cultura. A ideia geral é abordar os estudos sobre a cerveja e seus mais variados estilos não apenas pelos seus aspectos técnicos, que definem parâmetros de análise sensorial, métodos de produção e, em alguns casos, técnicas de serviço. Como tema de estudo das ciências humanas, procura explorar os aspectos culturais em torno das escolas e estilos de cerveja, como tais aspectos são tratados nos guias clássicos de estilos de cerveja (BJCP e BA)<sup>1</sup> e trazer exemplos de locais icônicos em que é possível verificar um elo forte entre a cerveja e a cultura local, como por exemplo a Alemanha e a Bélgica.

A proposta do artigo, que é um ensaio teórico, é abordar a bebida mais sobre os aspectos culturais, procurando compreender as escolas e estilos de cerveja como resultados de arranjos culturais específicos locais. Isso, porque as definições tanto das escolas, como dos estilos de cerveja, estão fundamentalmente relacionadas com seus lugares de origem e sua relação com a cultura local.

Como metodologia de estudo partimos de uma análise centrada em dois grandes blocos. O primeiro procura perfazer uma conceituação geral do termo cultura. Nessa parte, buscamos conceituar o termo desde o seu significado original, quando aparece na tradição teórica ocidental durante a Antiguidade Clássica, passando pela apropriação moderna<sup>2</sup> do tema, que assume uma versão antropológica e, por fim, culminando com as interpretações sobre cultura e identidade nacional. A segunda parte aborda como esta noção de cultura pode ser direcionada para se estudar os aspectos sociais da cerveja. Ou seja, um dos centros da argumentação proposta é que a cerveja, tanto seus estilos, escolas ou serviço específicos são também elementos de cultura. A partir desta perspectiva que compreendemos a classificação dos estilos e escolas. Também tomamos como exemplo da relação entre cultura e identidade local a experiência de visitar lugares como a Alemanha, especialmente as cidades vizinhas de Colônia e de Düsseldorf e a Bélgica, país em que a relação entre identidade nacional e cerveja é

---

<sup>1</sup> O BJCP (*Beer Judge Certification Program*) é uma organização sem fins lucrativos, formada em 1985 nos Estados Unidos da América (EUA). Dentre seus objetivos, está promover uma educação cervejeira visando habilidades de degustação e avaliação de cervejas. O programa conta com um processo da formação de juizes em diversos graus, que são submetidos a uma prova de admissão e uma avaliação e pontuação periódicas. Com o passar dos anos o programa passou a ser referência para cursos de sommelieria e orientação para a produção de cervejas. Já o guia BA (guia da *Brewers Association*) é, como o BJCP, um guia de estilos promovido pela associação de cervejeiros estado-unidenses, uma associação sem fins lucrativos que congrega produtores de cerveja artesanal dos EUA. O guia orienta concursos importantes no mundo, como o Great American Beer Festival ou o Festival Brasileiro de Cerveja.

<sup>2</sup> Buscamos perfazer o caminho tradicional abordado por autores como Norbert Elias (1994), Terry Eagleton (2005) e Erick Hobsbawn (1991).

tão forte que a cultura em torno da cerveja foi declarada patrimônio cultural imaterial pela UNESCO<sup>3</sup>.

## SOBRE A NOÇÃO DE CULTURA

O termo cultura carrega significações diversas. Antropólogos, sociólogos, filósofos e historiadores se debatem com ele constantemente. Cultura é, de alguma maneira, um conceito polifônico, cuja definição não é fácil e nem pode estar restrita apenas a um significado particular. Isso, porque cultura pode ser um conjunto de coisas: um conjunto de hábitos, valores, atitudes, símbolos, ritos, instituições, modos de ser, modos de fazer ou padrões de comportamento. Cultura ainda está relacionada ao acesso e desenvolvimento educacional ou à noção de civilização. Também está relacionada à globalização e ao conflito tradição versus modernidade.

Terry Eagleton (2000) destaca que, embora o termo cultura nasça em contraposição à ideia de natureza, é justamente na natureza que esta palavra tem sua origem. A palavra cultura vem do grego clássico, deriva do verbo grego *colere* (CHAUI, 2002). *Colere* está relacionado ao cultivo e ao cuidado, especialmente o cultivo das plantas. Daí advém, por exemplo, palavras como “agricultura”. A noção de cultura na Antiguidade Clássica tinha um significado muito distante da noção moderna. Entre os gregos antigos, a cultura estava relacionada ao cuidado de algo ou alguém.

Na esfera individual, entretanto, o cuidado dos antigos se relacionava profundamente à ética. *Colere* significava cultivar a si mesmo como um cidadão melhor, um ser humano que atendesse às expectativas da época: participar da vida pública da cidade, debater coletivamente as questões comunitárias e ser um sujeito ponderado e temperante, que sabe ouvir, argumentar racionalmente e decidir coletivamente<sup>4</sup>. O equilíbrio, a harmonia, a prudência, o comedimento são elementos-chaves da ética dos antigos. Tais valores, podem ser percebidos, por exemplo, na Ética de Aristóteles, nos filósofos epicuristas ou nos fundamentos da medicina hipocrática. Ou seja, o cuidado de si, a valorização de um modo de ser e de agir baseados no meio termo e no equilíbrio, eram a chave para o entendimento da cultura para os antigos.

No campo do consumo de bebidas, por exemplo, Carneiro (2010) destaca uma contradição entre os cultos religiosos e a prática diária entre os gregos antigos ou mesmos os romanos: os mesmos povos que cultuavam Dionísio e Baco, deuses do vinho, identificados pelo exagero, pelo excesso e pela embriaguez, eram na realidade muito mais moderados no cotidiano<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> Cf. por exemplo: Tradição belga da cerveja é declarada patrimônio imaterial. In: [www.dw.com](http://www.dw.com). Disponível em: <https://www.dw.com/pt-br/tradi%C3%A7%C3%A3o-belga-da-cerveja-declarada-patrim%C3%B4nio-imaterial-da-humanidade/a-36593857.da> (acesso em 18/09/2017)

<sup>4</sup> Entre os gregos, a finalidade da vida de um ser humano era ser um cidadão, participar da vida política da pólis, das assembleias democráticas e das decisões coletivas. A perspectiva ética de tal sujeito era relacionada aos ideais de temperança. Justa medida e moderação. Isto pode ser verificado em inúmeras passagens dos textos antigos, desde obras sobre a filosofia socrática, aos diálogos de Platão ou as obras sobre ética de Aristóteles.

<sup>5</sup> Ainda para Carneiro (2010), o elogio do excesso e, conseqüentemente da embriaguez, é algo enraizado nas sociedades ocidentais a partir da modernidade.

O termo cultura começa a deixar de ser relacionado ao campo individual, isto é, à noção de cuidar de si mesmo, somente a partir da Idade Moderna. Neste período este termo começa a assumir uma acepção semelhante ao nosso entendimento atual. Se entre os gregos e romanos a cultura estava ligada a uma ética pessoal, que prezava, principalmente, pela moderação e a prudência, na modernidade tal significado deixa de ter sentido. A cultura, para os modernos, está mais ligada ao conjunto de elementos característicos que dão sentido às mais distintas formações sociais (ELIAS, 1994). Do passado remoto até os dias atuais, a cultura vai se emancipando da esfera pessoal e se tornando elemento fundamental de coesão social, responsável pelos sentimentos de identidade e reconhecimento. Em outras palavras, a cultura vai deixando de ser individual e passa a ser coletiva, deixa de ser exclusiva do campo da ética e passa a ser entendida como um elemento fundamental que dá características a grupos sociais e sociedades determinadas (ANDERSON, 2008).

A cultura, segundo esta definição, não é apenas relacionada a um ou outro aspecto da vida coletiva. Ao contrário, é a própria cultura que fundamenta e dá significado à vida coletiva. Não há sociedade que não tenha uma cultura. Neste sentido, ressalta Santos (2006), não se pode falar de cultura no singular, mas sempre de culturas, uma vez que são muitas e são também diversas. Para Santos:

Cultura é uma dimensão do processo social, da vida de uma sociedade. Não diz respeito apenas a um conjunto de práticas e concepções, como por exemplo se poderia dizer da arte. Não é apenas uma parte da vida social como por exemplo se poderia falar da religião. Não se pode dizer que cultura seja algo independente da vida social, algo que nada tenha a ver com a realidade onde existe. Entendida dessa forma, cultura diz respeito a todos os aspectos da vida social, e não se pode dizer que ela exista em alguns contextos e não em outros (SANTOS, 2006, p. 44).

Segundo Marx (1989), a cultura é um marco elementar que diferencia a natureza da humanidade. Para ele, a capacidade de produzir cultura permitiu aos homens o domínio sobre a natureza. A cultura é, por um lado, a invenção da técnica e da tecnologia, mas também das instituições sociais e políticas e da divisão do trabalho. É graças a cultura que o ser humano se emancipou do seu estado de mero animal e pôde ir além das suas limitações impostas pela natureza. Isto é, é a cultura, e não a natureza, o elemento central da humanidade. Podemos inclusive afirmar que, para Marx, somos seres eminentemente culturais.

Por outro lado, Laraia (2010, p. 254) nos apresenta a gênese moderna do conceito de cultura. Para este autor, "o conceito de Cultura, pelo menos como utilizado atualmente, foi, portanto, definido pela primeira vez por Edward Tylor"<sup>6</sup>. Ele escreve sobre Tylor:

Tomado em seu amplo sentido etnográfico é este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade. Ou seja, a cultura não pode ser representada em um objeto definido. Ao contrário, ela pertence a uma ordem simbólica, imaginária, que institui significados fundamentais aos sujeitos. O conjunto de representações diversas constrói um sentido para os membros de uma determinada comunidade (LARAIA, 2010, p. 258).

Tylor, ao ser pioneiro na definição do termo, nos aponta que a cultura é um conceito ligado a um conjunto de estruturas sociais diversas, criadas por uma espécie de imaginário

---

<sup>6</sup> Edward Tylor foi um antropólogo inglês do século XIX. É considerado o pai do conceito moderno de cultura.

coletivo. É a cultura, segundo este autor, que dá forma a realidade coletiva. Neste sentido é que ele nos apresenta este termo como relacionado a uma “ordem simbólica”.

A ideia de cultura como sendo elemento fundamental de identidade nacional foi abordada nos trabalhos cruciais de Benedict Anderson (2008) e Norbert Elias (1994). Conforme nos mostra Elias, no século XVIII, os alemães<sup>7</sup> criaram o termo *Kultur*, como representação “a obras de arte, livros, sistemas religiosos ou filosóficos, nos quais se expressa a individualidade de um povo” (ELIAS, 1994, p. 24). Ainda segundo Elias, a noção de *Kultur* enfatiza, sobretudo, as diferenças nacionais e a identidade particular de determinados grupos (ELIAS, 1994, p. 25). A *Kultur* difere, para este autor, da noção de civilização. A noção de civilização, para o autor, relaciona-se a um conjunto de hábitos e costumes gerais próprios das sociedades ocidentais. A *Kultur*, por sua vez, está relacionada à identidade nacional. Assim, para Elias:

O conceito adquiriu em campos como a pesquisa etnológica e antropológica um significado muito além da área linguística alemã e da situação em que se originou o conceito. Mas esta situação e aquela de um povo que, de acordo com os padrões ocidentais, conseguiu apenas muito tarde a unificação política e a consolidação e de suas fronteiras, durante séculos ou mesmo até o presente, territórios repetidamente se desprenderam ou ameaçaram se separar. Enquanto o conceito de civilização inclui a função de dar expressão a uma tendência continuamente expansionista de grupos colonizadores, o conceito de *Kultur* reflete a consciência de si mesma de uma nação que teve de buscar e constituir incessante e novamente suas fronteiras, tanto no sentido político como espiritual, e repetidas vezes perguntar a si mesma: “Qual é, realmente, nossa identidade?” (ELIAS, 1994, p. 25).

Para Elias, a noção de *Kultur*, indica que cultura está relacionada aos pré-requisitos imateriais capazes de dar subsídios aos Estados Nacionais que estavam surgindo na época. Esses pré-requisitos incluíam um mito de origem, um conjunto de características comuns (língua, religião, alimentação) e uma série de aptidões espirituais (modos de ver o mundo, hábitos, costumes, incluindo-se os hábitos à mesa). Em outras palavras, a tese defendida por Elias é que a cultura não tem a ver com um conjunto de conhecimentos acumulados pela humanidade, ao grau de instrução ou a desenvoltura de determinados hábitos civilizados.

É justamente neste aspecto que o trabalho do historiador Benedict Anderson (2008) se insere. Para este autor, a identidade nacional e a cultura operam na criação de uma ordem simbólica. A nação, para ele, é uma “comunidade imaginada”. Imaginada porque os membros da mesma nação, por menor que seja, não se conhecem por completo e mesmo assim se compreendem numa espécie de fraternidade coletiva (ANDERSON, 2008). Anderson (2008) ressalta que os sujeitos imaginam que o pertencimento à esta nação confere um certo sentimento comum de camaradagem, um vínculo afetivo entre sujeitos diversos, mesmo quando os conflitos e exploração nesta comunidade são profundas e injustas. Há neste sentimento comum uma espécie de espírito que diferencia uma dada comunidade da humanidade em geral. Ele escreve:

Em um espírito antropológico, proponho a seguinte definição da nação: é uma comunidade política imaginada - e imaginada como intrinsecamente limitada e soberana. Imagina-se porque os membros da própria nação, desde as menores, jamais conhecerão a maioria dos seus companheiros. Não se pode conhecê-los, ou até mesmo

---

<sup>7</sup> Vale lembrar que este termo foi criado no contexto da unificação da Alemanha, momento em que era necessário cunhar um sentido ideológico para a nação recém-nascida.

ouvir sobre eles, ainda que na mente de cada um exista a imagem de uma comunhão (ANDERSON, 2008, p. 6).

E, mais a frente:

A nação é imaginada como limitada, porque mesmo a maior delas, que abrange talvez um bilhão de seres humanos vivos, tem limites finitos. Mesmo quando elásticos são outras nações. Nenhuma nação se imagina como a humanidade por completo. Os nacionalistas mais messiânicos não sonham com o dia em que todos os membros da raça humana se juntarão à sua nação, da maneira que seja possível em certas épocas, por exemplo, os cristãos poderem sonhar com um planeta completamente cristão (ANDERSON, 2008, p. 8).

A nação, para Anderson, é uma invenção baseada em laços fraternos e que forja uma determinada cultura. Isto é, para haver uma nação, é preciso um sentimento de coletividade. Este sentimento é construído de diversas maneiras: por um mito de fundação, pela língua nacional, pelos sistemas de crenças, mas também por símbolos de reconhecimento: roupas, arquitetura, adornos, alimentos e bebidas, por exemplo.

Disso decorre que: a noção de cultura, como vimos no início, é um conceito que abarca inúmeras definições. Cultura possui uma dimensão ética, uma social, uma psíquica, linguística, identitária além de uma ordem política e econômica. É pela cultura que tecemos uma ordem na realidade.

A cultura é também o modo como organizamos as nossas instituições sociais (família, igrejas, sistemas de ensino), as instituições políticas (o Estado e os sistemas de poder), a economia (divisão do trabalho e modo de produção). Além disso, a cultura cria e organiza nossos sistemas de crenças, nossa concepção de moral e as leis sociais. A cultura também é expressa nas línguas. É pela cultura que as nações são construídas e que se sustentam pelo sentimento de identidade nacional. Nesta ordem simbólica complexa que mobiliza diversos elementos, os alimentos e as bebidas também participam desta construção imaginária. Através deles, povos e nações tecem suas identidades e os instituem como emblemas de reconhecimento coletivo.

Por fim, vale ressaltar as contribuições do filósofo greco-francês Cornelius Castoriadis para este conceito. Em "A Instituição Imaginária da Sociedade" (CASTORIADIS, 1982), Castoriadis defende que a realidade da vida humana é nada mais nada menos que uma constituição imaginária. Ou seja, o que chamamos de real é apenas expressão do que imaginamos como tal. Em outras palavras, para Castoriadis, tudo aquilo que nos rodeia, seja nossas crenças, valores, hábitos e organização social advém não de alguma força externa que institui a vida tal qual ela se organiza, mas, sobretudo, da maneira como nós mesmos criamos a nossa realidade. A tal ato de criação, em todas as suas nuances mais diversas, podemos chamá-lo de cultura.

## A CULTURA E A CULTURA CERVEJEIRA

Em entrevista concedida em 2005 para o Jornal Folha de São Paulo, o cozinheiro catalão Santi Santamaria defendeu a seguinte questão:

Para mim, a questão da identidade se apoia na língua e, logo em seguida, na culinária. Cada país apoia aí a sua riqueza. Perder um idioma é perder uma riqueza muito grande.

O mesmo com a culinária. Perder pratos tradicionais, com histórias de elaboração que às vezes tem mais de 600 anos, perder uma forma de cozinhar é uma perda muito grande para um país e para uma nação (O Filósofo da Gastronomia, Folha de São Paulo, 06/02/2005).

A culinária de um país é expressão de cultura. Como vimos, uma ordem simbólica, constituída por uma série de instituições sociais, hábitos e costumes, que participa da construção do imaginário de um país. Isto é, o modo como se cozinha, os preparos, os pratos, ingredientes ou hábitos à mesa, são elementos que contribuem para a identificação nacional.

Podemos incluir nesta esfera também as bebidas em geral ou as alcóolicas, uma vez que elas também são elementos da culinária, da gastronomia e da comensalidade. Especialmente a cerveja, uma vez que sua história é extremamente ligada ao desenvolvimento de povos, à construção de nações e a afirmação da identidade nacional. Segundo o mestre cervejeiro e sommelier de cervejas Garret Oliver:

A cerveja tem sua própria forma de *terroir*, os ingredientes necessários para a fabricação de cerveja viajaram pelo mundo há centenas de anos. Nesse aspecto, a fabricação de cerveja é como cozinhar- os ingredientes e as influências culturais podem vir de muitas fontes (OLIVER, 2011, p. 8)

A cerveja é uma bebida muito antiga. Os historiadores remontam a história da cerveja à própria história da descoberta da agricultura, pois o fundamento da cerveja é nada menos que um fermentado a base de cereais (MORADO, 2010). Tendo sido provavelmente criada na Mesopotâmia, a cerveja era bebida popular entre os sumérios, babilônios e especialmente os egípcios. Era bebida vastamente consumida ao longo da Antiguidade<sup>8</sup>.

A partir da expansão do Império Romano, a fabricação de cerveja alcança o norte de Europa, França e Inglaterra, se tornando bebida popular entre os vikings, bretões e gauleses, por exemplo (HORNSEY, 2014). Quando a cerveja, tão popular entre as civilizações antigas da África Mediterrânea entra em declínio, na Europa continental ela se fixa e se torna parte da realidade de toda a miríade de povos que habitavam a região (MORADO, 2010).

O desenvolvimento da cerveja na Europa Ocidental frutificou especialmente em países do Norte. Hoje, das quatro grandes escolas cervejeiras, três delas estão nesta região: Bélgica, Alemanha e Grã-Bretanha<sup>9</sup>. São consideradas escolas cervejeiras as regiões do mundo que contribuíram para o desenvolvimento dos estilos através de um conjunto de técnicas específicas, da introdução de determinados ingredientes, bem como o manejo desses ingredientes.

Cada estilo cervejeiro é relacionado a uma escola de origem. Sobre os estilos de cerveja, podemos dizer que eles são determinados por um conjunto de parâmetros sensoriais que conferem cor, aroma, volume alcóolico, sensação de boca, espuma etc. Segundo Garret Oliver (2020), os estilos são formalizações, estruturas básicas, o ponto de partida do trabalho do cervejeiro. O autor define estilos de cerveja da seguinte maneira: "é, essencialmente, a

<sup>8</sup> A exceção dos gregos e dos romanos, em que muitos relatos históricos mostram que preferencialmente eles bebiam vinho. Ainda assim, estudos recentes mostram que na Grécia Antiga e em Roma, a cerveja era consumida pelas classes mais baixas, uma vez que era mais barata e de mais fácil fabricação que o vinho (FLANDRIN, 1998).

<sup>9</sup> A quarta Escola é a dos EUA. Usaremos o termo Grã-Bretanha por englobar também cervejas tradicionalmente desenvolvidas, além da Inglaterra, na Escócia, Irlanda e País de Gales.

codificação de todos os parâmetros que agrupam certas cervejas, de modo que possam ser reconhecidas, reproduzidas, discutidas e compreendidas” (OLIVER, 2020, p. 394).

Um estilo pode ser reproduzido em qualquer região do planeta, porém a criação de um estilo determinado sempre estará profundamente ligada a características históricas, sociais e culturais de uma região. Neste aspecto Oliver aponta outro elemento para a definição de um estilo para além dos parâmetros técnicos: a memória. Ele escreve: “o estilo de uma cerveja abrange sua coloração, seu grau de carbonatação, aroma, aspectos do seu sabor, técnica cervejeira utilizada para produzi-la, a geralmente rica história que lhe deu origem” (OLIVER, 2020, p. 394).

As escolas cervejeiras, por sua vez, estão intimamente relacionadas com processos de produção locais, com determinações climáticas e geográficas, com espaços sociais distintos de consumo (*brasserie*, *PUBs*, bares ou *biergardens*). Cada escola, de algum modo, incorpora em si um conjunto de representações sociais e históricas das suas regiões de origem. São, desta maneira, como vimos acima, expressões de cultura nacional. A cerveja, suas escolas e estilos, bem como seus modos de consumo, carregam consigo não apenas uma história longa, mas um conjunto de símbolos e ritos capazes de despertar a sensação de pertencimento ou de fraternidade.

O quadro 1 resume de maneira sucinta as principais Escolas Cervejeiras e suas principais características, buscando relacionar os seguintes aspectos: história e características sensoriais gerais relacionadas a cada escola.

A classificação do quadro resumo nos mostra que a definição de um estilo de cerveja é profundamente enraizada em sua escola de origem e que, portanto, um estilo possui uma história, um conjunto de técnicas que na sua origem estavam ligadas às condições geográficas, a contextos históricos determinados ou conjunturas específicas<sup>10</sup>. Em geral, um estilo de cerveja representa um símbolo social para a região. Neste aspecto, como ressalta Oliver, “o estilo de cerveja é um fenômeno cultural” (OLIVER, 2011, p. 8).

Um estilo de cerveja pode carregar consigo uma ordem simbólica expressando laços identitários. É o caso, por exemplo, da Alemanha, em que a cerveja é uma representação da identidade alemã. No caso alemão, a cerveja é a representação material de algo espiritual, que forja o reconhecimento entre os bebedores, dando subsídios para que eles se vejam como membros fraternos de uma mesma comunidade. Isto está no fundamento da ideia de nação (ANDERSON, 2008) e a produção e o consumo de cerveja, neste contexto, é um elemento essencial capaz de fortalecer esta identidade.

Tomemos como exemplo dois casos icônicos da ligação entre estilos de cerveja e cultura: as escolas alemãs e belgas. A escola alemã de cervejas é extremamente ligada às cidades e regiões. Cada cidade possui sua gama própria de cervejas e boa parte delas é abastecida por cervejarias locais. Assim como parte dos estilos desenvolvidos ali são relacionados a processos que levam em consideração fatos históricos, climáticos ou festividades locais. Um exemplo da ligação entre a cultura alemã e seus estilos de cerveja é o

---

<sup>10</sup> Por exemplo, não se pode imaginar a cultura da cerveja na Alemanha sem as festas típicas dos anos (a mais conhecida delas é a Oktoberfest), sem suas condições climáticas ou sem a Instituição da Lei da Pureza de 1516. Isso vale para as demais escolas. Não se pode pensar a escola belga sem as cervejas de monastério ou as cervejas acidificadas e envelhecidas em barril, ou a cerveja americana sem a cultura do “craft”, ou seja, o impulso para produzir cerveja “pelas próprias mãos”.

**Quadro 1.** Escolas Cervejeiras e suas principais características históricas e sensoriais

	<b>História</b>	<b>Características sensoriais</b>
<b>Escola da Grã-Bretanha</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito antiga (remonta aos povos celtas, por exemplo).</li> <li>• Ligada a cultura das tavernas e mais recentemente às <i>Public Houses</i> (PUBs)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervejas de alta fermentação (ale)</li> <li>• Matiz de cor variando do dourado ao negro profundo</li> <li>• Utilização de maltes <i>pale ale</i>, maltes torrados e variedade de lúpulos ingleses (resinosos e terrosos)</li> <li>• Balanço entre malte e lúpulo e presença moderada da levedura</li> </ul>
<b>Escola Alemã</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muita antiga (remonta aos povos habitantes do norte da Europa)</li> <li>• Ligada às raízes camponesas medievais</li> <li>• Ligada às práticas de fabricação desenvolvidas em determinadas cidades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grande maioria de cervejas de baixa fermentação (<i>lager</i>)</li> <li>• Matiz de cor do amarelo palha ao negro profundo</li> <li>• Utilização de malte <i>pilsen</i>, malte de trigo, malte caramelo e maltes torrados</li> <li>• Lúpulos continentais (florais e condimentados)</li> <li>• Ligada à Lei da Pureza</li> <li>• Presença marcante do malte e caráter limpo de levedura <i>lager</i></li> </ul>
<b>Escola Belga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito antiga (remonta tanto aos povos do norte da Europa como às influências trazidas pela expansão do Império Romano)</li> <li>• Ligada à cultura dos mosteiros (cervejas de abadia)</li> <li>• Ligadas a características climáticas regionais (cervejas da região da Valônia, de Flanders ou de Bruxelas. Neste último caso, se inserem as cervejas Lambic)</li> <li>• Ligada a ritos e ao consumo também ritualizado (cafés e Brasseries)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervejas de alta fermentação (ale)</li> <li>• Vasta utilização de barris de madeira para envelhecimento</li> <li>• Baixa presença de lúpulo</li> <li>• Utilização de adjuntos e especiarias</li> <li>• Exemplares de fermentação espontânea</li> <li>• Presença maciça da levedura em diferentes técnicas de fermentação</li> </ul>
<b>Escola Americana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito recente (remonta à imigração de holandeses, irlandeses e ingleses a partir do século XVII). Ela é dividida entre o antes e o depois da Lei Seca que durou entre 1920 e 1933.</li> <li>• Ligada a cultura do homebrew (ou cervejeiro caseiro) e às práticas de inovação.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervejas de alta fermentação (com alguns exemplares híbridos)</li> <li>• Vasta utilização de variedades de lúpulos americanos (frutados e cítricos)</li> <li>• Criação e inovação em processos consolidados</li> <li>• Presença maciça de lúpulos, mediana da levedura, em especial leveduras ales</li> <li>• Recentemente desenvolve-se também técnicas de fermentação mista ou selvagem.</li> </ul>

Fonte: elaborado pela autora com base no Guia de Estilos do BJCP (2015).

da cidade de Düsseldorf<sup>11</sup>.

Conforme encontramos no *Beer Judge Certification Program* (BJCP), a história da *Kölsh* é recente, datada do final de 1800 “para combater a invasão de cervejas de baixa fermentação *lagers* claras” (GUIA BJCP, 2008, p. 11-12). Já a *Altbier* é um: “estilo tradicional de Düsseldorf. “Alt” refere-se à “velha” forma de fazer cerveja (ou seja, usando leveduras de fermentação alta), que era comum antes de as *lagers*, de baixa fermentação, ficarem populares. É anterior ao isolamento de linhagens e cepas de levedura de baixa fermentação, embora se aproximem em muitas de suas características. Muitos dos exemplos clássicos podem ser encontrados em cervejarias do setor de *Alistad* (“Cidade Velha”) de Düsseldorf” (GUIA BJCP, 2008, p. 12-13).

As cidades estão separadas por 40 km e ambas estão à margem do Rio Reno. Entretanto, os estilos desenvolvidos em cada uma são completamente distintos entre si tanto em características sensoriais ou parâmetros técnicos. O serviço também é completamente distinto. A *Kölsh* é servida em pequenos copos cilíndricos, chamados *Stange*, e em volumes bem pequenos. Já *Altbier* é servida em *Stanges* maiores, com volume diferenciado. O consumo de uma ou de outra é apenas local. O estilo *Kölsh* é vastamente encontrado em Colônia, enquanto a *Altbier* é encontrada maciçamente em Düsseldorf. Apesar da curta distância, não há oferta da cerveja de uma cidade na outra<sup>12</sup>. Ou seja, ainda que sejam de uma região próxima, ambos os estilos adquiriram um status cultural distinto.

A *Kölsh* é símbolo da cidade de Colônia e a *Altbier*, de Düsseldorf. A cerveja, em ambos os casos, não é apenas uma bebida alcoólica. Ela assume um status diferenciado uma vez que através dela se articula também todo um aparato de identificação cultural entre os habitantes de cada cidade. Em outras palavras, o exemplo da *Kölsh/Altbier* demonstra que o que está em jogo neste contexto não é apenas a cerveja, mas a identidade e afirmação cultural de duas cidades próximas, uma espécie de senso de reconhecimento distinto. Neste caso, a cerveja é um dos elementos da ordem simbólica que constitui a identidade cultural do lugar.

Figura 1. Cervejas Altbier e Kölsh



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017

<sup>11</sup> Tanto a *Kölsh* como a *Altbier* são cervejas que diferem da grande maioria dos estilos da escola alemã. São cervejas de alta fermentação, isto é, a temperatura ideal de fermentação é um pouco mais alta (em torno de 18° a 25°). A escola alemã tem como uma de suas características principais as cervejas de baixa fermentação (entre 9° a 15°), também chamadas de *lagers*.

<sup>12</sup> Há inclusive registro de que as cidades disputam entre si para saber qual dos dois estilos é o melhor.

Já a Bélgica, por sua vez, possui uma tradição profunda e distinta da alemã. Alguns estilos de cerveja são locais, como por exemplo as *Lambics* em Bruxelas, ou as *Flanders* na região Flamenca no norte de Bélgica. Entretanto, o que caracteriza a cerveja belga é, além a sua imensa variedade, a presença na vida cotidiana do país.

**Figura 2.** Cerveja Lambic da região de Bruxelas, servida em copo da própria cervejaria



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018

Recentemente foi concedido à cerveja belga o título de Patrimônio Imaterial da Humanidade pela UNESCO. A concessão de tal título se dá em função das tradições herdadas e preservadas por gerações e pela amplitude de uma tradição para os laços sociais de um povo. As cervejas belgas tradicionalmente produzidas em mosteiros (sejam mosteiros trapistas ou não), são cervejas condimentadas que, em muitos casos, levam especiarias ou frutas (como as *witbier* ou *fruitbiers*) ou passam por processos de fermentação mista ou espontânea e por envelhecimento na madeira (como as *lambics* de Bruxelas ou as *Flanders Red Ale*, da região Flamenca).

**Figura 3.** Barricas para envelhecimento de cerveja na cervejaria Rodenbach, na Bélgica



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018

A cerveja na Bélgica, além de questões acerca dos processos de produção, está ligada a vida dos habitantes do país. A tradição e hábito de se beber cerveja é incorporada à paisagem, sendo hábito desde habitantes mais jovens como os mais velhos. As cidades belgas, em geral, possuem uma gama de cafés e “brasseries”, ou seja, bares especializados em cervejas. Outro fato notável da identificação dos belgas com a cerveja é o serviço, sempre utilizando taças específicas para cada estilo, de preferência taças que são produzidas pelas próprias cervejarias. Há inclusive, Restobières, que são restaurantes especializados em pratos típicos belgas, muitos com preparos que levam cervejas em sua composição. A característica dos Restobières é servir a comida belga sempre acompanhada com cervejas do país.

Na cidade de Poperinge, que tem na produção de lúpulos sua principal atividade econômica, o festival de cervejas que acontece a cada três anos possui desfile escolar com crianças vestidas de lúpulos, elegem-se as rainhas do lúpulo, em um grande festival de cerveja que acontece em praça pública. Além disso, a catedral de Poperinge, cuja construção data do século XIX, possui vitrais com lúpulos desenhados em seu altar.

**Figura 4.** Cerveja Trapista servida em copo da própria cervejaria



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

Destarte, o que esses exemplos trazem à tona, é o caráter cultural da cerveja e dos seus mais diversos estilos. Como vimos, a cultura é um conceito generoso, capaz de abarcar inúmeras facetas. Está relacionada ao plano da imaginação e sua representação não está associada apenas um único objeto. Ao contrário, a cultura está em todos os locais da nossa vida, como o que vestimos, como falamos, nossos relacionamentos, como e o que comemos e bebemos. A cerveja, como uma entidade de representação cultural, define escolas, estilos e hábitos diversos dos diferentes bebedores, além de gerar sentidos e identidade cultural para povos, regiões ou nações.

Dessa maneira, pensar culturalmente a cerveja significa, sobretudo, não reduzir esta bebida apenas às determinações de grandes conglomerados industriais que, em geral, por sua produção massificada e em volumes grandiosos, reduz o universo da cerveja em praticamente um número limitado de estilos, subtraindo a sua diversidade e características regionais.

Ressaltar o universo cultural da cerveja, é também buscar a pluralidade desta bebida, compreendê-la em seu processo histórico, em seus lugares de origem, a partir de seus contextos sociais e culturais. Esta diversidade está atrelada à processos culturais bastante específicos.

Portanto, disso decorre que, há entre a cerveja e a cultura laços bastante profundos. Tanto na definição das escolas e dos estilos de cerveja, enraizados em contextos regionais bastante específicos, como na capacidade que a cerveja, bem como o seu universo em geral (festejos, bares e formas de consumo), tem em personificar os laços identitários mais diversos, que contribuem para a formação de um caldeirão cultural. A cerveja, e seus inúmeros estilos, ligados às escolas, é um dos fatores da ordem simbólica da cultura. Neste aspecto, seu estudo aprofundado, pode ser uma das facetas possíveis para se compreender uma organização cultural e histórica de um grupo social, de um povo ou de uma região. Neste contexto, mais do que bebida festiva e embriagante, a cerveja é também e sobretudo, cultura.

## REFERÊNCIAS

ANDERSON, Benedict. **Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism**. Verso. Edição do Kindle. 2008.

BELTRAMELLI, Maurício. **Cervejas, brejas e birras. Um guia completo para desmistificar a bebida mais popular do Brasil**. Leya, São Paulo, 2014.

CARNEIRO, Henrique. **Bebida, Abstinência e Temperança na história antiga e moderna**. São Paulo, SENAC, 2010.

CASTORIADIS, C. **A Instituição Imaginária da Sociedade**. Rio de Janeiro. Paz e Terra, 1982.

CHAUÍ, M. **Introdução à História da Filosofia. Dos Pré Socráticos a Aristóteles**. Cia das Letras. São Paulo, 2002.

DEUTSCHE WELLE. **Tradição belga da cerveja é declarada patrimônio imaterial**. In: www.dw.com. Disponível em: <https://www.dw.com/pt-br/tradi%C3%A7%C3%A3o-belga-da-cerveja-declarada-patrim%C3%B4nio-imaterial-da-humanidade/a-36593857.da> Acesso em: 18 de setembro de 2017.

EAGLETON, T. **A Ideia de Cultura**. São Paulo, Editora UNESP, 2005.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. Vol. I Rio de Janeiro. Zahar, 1994.

FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GIORGI, V. JÚNIOR, Jorge de Oliveira. A produção de cerveja como patrimônio intangível. **Cultura Histórica & Patrimônio**, Vol. 3, Número 2, 2016.

Guia do Beer Judge Certification Program (BJCP). Disponível em: [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org) Acesso em: 02 de novembro de 2017.

Guia do Brewers Association (BA). Disponível em [www.brewersassociation.org](http://www.brewersassociation.org) Acesso em: 02 de novembro de 2017.

HOBBSAWN, E. RANGER, T. **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro. Paz e Terra, 1997.

- HORNSEY, I. **A History of Beer and Brewing**. Cambridge, Royal Society of Chemistry, 2003.
- LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro, Zahar, 2001.
- MARX, Karl. **A Ideologia Alemã**. São Paulo, Hucitec, 1989.
- MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja**. São Paulo. Larrousse do Brasil, 2009.
- OLIVER, Garret (Ed.). **The Oxford Companion to Beer**. Oxford. Oxford University Press, 2011.
- OLIVER, Garret. **O guia Oxford da Cerveja**. São Paulo. Blucher, 2020.
- SANTI SANTAMARIA. O filósofo da gastronomia. **Entrevista Folha de São Paulo**, 06/02/2005.
- SANTOS, José Luiz. O que é Cultura. **Coleção Primeiros Passos**. São Paulo. Brasiliense, 2006.