**Notas sobre a noção de cultura e a cultura cervejeira**

**Notes on the notion of culture and beer culture**

**Notas sobre la noción de cultura y cultura cervecera**

**Resumo**:

O artigo busca abordar a noção de cultura como uma dimensão privilegiada da vida social, capaz de moldar e dar sentido as comunidades e criar identidade entre os habitantes de uma nação. A cultura, segundo o texto, é um conceito complexo que envolve inúmeras facetas: gera sentidos, molda instituições sociais, expressa hábitos, crenças e costumes. Neste aspecto, este conceito é multifacetado e não se reduz a um só significado. Sendo assim, após o desenvolvimento da ideia geral de cultura, o texto busca compreender como que a cerveja contribui neste caldeirão, tanto na criação e desenvolvimentos dos seus diversos estilos, seja na criação de identidades sociais ou como parte da identidade nacional de um país.

**Palavras- Chave**: Cerveja, Cultura, Cultura cervejeira

***Abstract***:

*The article seeks to approach the notion of culture as a privileged dimension of social life, capable of shaping and giving meaning to communities and creating national identity. Culture, according to the text, is a complex concept that involves many facets: it generates meanings, shapes social institutions, expresses habits, beliefs and customs. In this respect, this concept is multifaceted and not reducible to a single meaning. Thus, after the development of the general idea of culture, the text seeks to understand how beer contributes in this cauldron, both in the creation and development of its various styles, in the creation of social identities or as part of the national identity of a country.*

***KEY- WORS****: Beer, Culture, Brewing Culture*

***Resumén:***

*El artículo busca abordar la noción de cultura como dimensión privilegiada de la vida social, capaz de moldear y dar sentido a las comunidades y crear identidad entre los habitantes de una nación. La cultura, según el texto, es un concepto complejo que involucra innumerables facetas: genera significados, da forma a instituciones sociales, expresa hábitos, creencias y costumbres. En este sentido, este concepto es multifacético y no se puede reducir a un solo significado. Por ello, luego de desarrollar la idea general de cultura, el texto busca comprender cómo la cerveza contribuye a este crisol, tanto en la creación y desarrollo de sus diferentes estilos, ya sea en la creación de identidades sociales como en el marco de la nacionalidad de un país. identidad.*

***Palabras clave****: cerveza, cultura, cultura cervecera.*

1. Introdução

O texto pretende abordar o tema da cerveja a partir da noção de cultura e em especial, da cultura nacional. A ideia geral é colocar a cerveja e seus mais variados estilos também como tema de estudo na gastronomia e das ciências humanas de sociais. Em geral, quando nos deparamos com estudos sobre a cerveja há inúmeras publicações focadas em aspectos técnicos de produção e pouquíssimas abordam-na a partir de seus aspectos culturais e históricos.

Desta maneira, proposta do artigo visa compreender a bebida mais sobre os aspectos culturais, especialmente aqueles relacionados as ideias sobre formação de nação e identidade nacional. Isto 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.

Deste modo, propomos como metodologia de estudo a divisão do trabalho em dois grandes blocos: o primeiro focado conceituação geral do termo cultura. E o segundo abordando como esta noção maior de cultura pode ser direcionada para se estudar os aspectos sociais da cerveja. Tanto no primeiro ponto, como no segundo, o foco central está na noção de identidade nacional e regional. Ou seja, um dos centros da argumentação proposta é que a cerveja, tanto seus estilos como serviço específico são um dos elementos que contribuem para a identidade nacional.

Para tanto, propomos a seguinte metodologia: a definição do termo cultura desde suas origens na Antiguidade Clássica, passando pela apropriação moderna do tema, na acepção antropológica e por fim, culminando com as interpretações sobre cultura e identidade nacional.

A partir desta conceituação, pretende-se compreender como que a definição de escolas e dos diversos estilos de cerveja estão intimamente relacionados à construção de identidade de grupos e de povos em específico.

Para tanto, toma-se como exemplo lapidares a cultura da cerveja nas cidades de Colônia e Dusseldorf e a cultura da cerveja na Bélgica, que ressentimento teve a sua cultura da cerveja reconhecida como patrimônio cultural imaterial pela UNESCO.

1. Sobre a noção de cultura

O termo cultura carrega significações diversas. Antropólogos, sociólogos e cientistas sociais em geral se debatem com este termo constantemente. Este termo, que é de alguma maneira um conceito polifônico, não é de fácil definição e nem pode estar restrito apenas a um significado restrito e particular. Isto 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, à noção de civilização. Também está relacionado à globalização e ao conflito tradição *versus* modernidade.

O termo cultura, remonta à Antiguidade Clássica. Contudo, entre o significado original e o que concebemos hoje, há uma grande distância. Desde a antiguidade clássica até a contemporaneidade os sentidos da palavra cultura foram sendo reinterpretadas e ganharam novos matizes. Nos gregos e romanos a cultura estava ligada a uma ética pessoal, que prezava, principalmente, pela moderação e a prudência. No entanto, na modernidade tal significado deixa de ter sentido. A cultura, para os modernos, está mais ligada ao conjunto de elementos característicos que dão sentido as mais distintas formações sociais. Do passado remoto até os dias atuais, a cultura vai se emancipando de sua esfera pessoal e se tornando elemento fundamental de coesão social, responsável pelo sentimento 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 torna-se objeto de interesse das ciências sociais.

No sentido etimológico a palavra cultura deriva do verbo grego *colere* (CHAUÍ, 2002). *Colere* está relacionado ao cultivo e ao cuidado, especialmente das plantas. Daí, por exemplo, a origem da palavra “agricultura” ou da palavra puericultura (o cuidado com os recém-nascidos).

Assim, na acepção antiga, a noção de cultura, não significava alguma relação ao contexto social. Ao contrário, relacionada aos atos de cuidado e cultivo, possuía uma acepção mais técnica, quer dizer, cultura não era uma “obra” ou um “produto”, mas sim um modo de agir e um modo de ser. Este cuidado, de deu o significado original ao termo, não era apenas cuidado com aspectos externos e materiais, como na agricultura, por exemplo. Poderia ser entendido também como um cuidado na esfera pessoal: o cuidado e cultivo de si mesmo, baseados na noção de temperança e moderação. 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, no equilíbrio e na ponderação, eram a chave para o entendimento da cultura para os antigos.

Segundo Carneiro (2010), os mesmos povos que cultuavam Dionísio ou Baco, deuses identificados pelo exagero, pelo excesso e pela embriaguez, eram na realidade muito mais moderados no cotidiano[[1]](#footnote-1).

Ou seja, entre os antigos e os modernos, os sentidos da palavra de cultura assume significados fundamentalmente diferentes. Para os primeiros, era ligada a valorização do sujeito e ao aperfeiçoamento de determinadas características pessoais. Já para os modernos, o conceito de cultura toma outra dimensão

Na acepção moderna, por sua vez, a cultura engloba todos os aspectos da vida social. 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)

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, não se pode falar de cultura no singular, mas sempre de culturas, uma vez que são muitas e são também diversas.

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 intempéries da 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 pode 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, como base nas ideias de Marx, que somos seres eminentemente culturais.

Por outro lado, Laraia 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”[[2]](#footnote-2) (LARAIA, 2010, p. 254). Ele escreve sobre Taylor:

“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” (Idem. p. 254-256). 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 (Idem, p. 258).

Tylor, ao ser pioneiro na definição do termo, nos aponta que a cultura é um conceito ligado a um conjunto de estrutura sociais diversas, criadas por uma espécie de imaginário 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 Benectic Anderson[[3]](#footnote-3) e Norbet Elias[[4]](#footnote-4).

Conforme nos mostra Elias, no século XVIII, os alemães[[5]](#footnote-5) 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 grupo (Idem, 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:

“Principalmente em virtude disto, 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?” (Idem. Ibdem).

Ou seja, para Elias, a noção de *Kultu*r, fundamentalmente distinta da ideia de civilização, indicava que cultura estava 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 a 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. A cultura está intimamente relacionada à identidade nacional.

É justamente neste aspecto que o trabalho do historiador Benedict Anderson 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 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 mais pequenas, jamais conhecerão a maioria dos seus companheiros. Não se pode conhece-los, ou até mesmo ouvir sobre eles, ainda que na mente de cada um exista a imagem de uma comunhão” (ANDERSON, 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, 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. E, este sentimento é construído de diversas maneiras: por um mito de fundação, que estabelece uma origem comum, 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, 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), 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.

Por fim, vale ressaltar as contribuições do filósofo greco- francês Cornelius Castoriadis para este conceito. Em *A Instituição Imaginária da Sociedade*, sua opera magna, 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 chama-lo de cultura.

1. A cultura e a cultura cervejeira

Em uma 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, e que participa da construção do imaginária de um país. Isto é, o modo como se cozinha, os preparos, os pratos, ingredientes ou hábitos a mesa, são elementos que contribuem para esta identificação nacional.

Podemos incluir nesta esfera também as bebidas em geral ou alcóolicas, uma vez que elas também são elementos da comensalidade. Especialmente a cerveja, uma vez que sua história é extremamente ligada ao desenvolvimento de povos, a 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). Sendo 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[[6]](#footnote-6).

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 vinkings, bretões e gauleses, por exemplo (HORNSEY, 2014). Enquanto que a cerveja tão popular entre as civilizações antigas da África Mediterrânea entra em declínio, na Europa continental ela se fixa e torna-se parte da realidade de toda a miríade de povos que habitavam esta região.

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[[7]](#footnote-7). É considerada uma escola cervejeira as regiões do mundo que contribuíram para o desenvolvimento dos estilos através de um conjunto de técnicas específicas, da introdução e ingredientes determinados, bem como o manejo desses ingredientes.

A tabela abaixo resume de maneira sucinta as principais Escolas Cervejeiras e suas características:

**Tabela 1. Escolas Cervejeiras**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Escola Inglesa** | **Escola Alemã** | **Escola Belga** | **Escola Americana** |
| **História** | - Muito antiga (remonta aos povos celtas, por exemplo).  - Ligada a cultura das tavernas e mais recentemente às Public Houses (PUBs) | - Muita antiga (remosta aos povos habitantes do norte da Europa)  - Ligada às raízes camponesas medievais  - Ligada às práticas de fabricação desenvolvidas em determinadas cidades | - Muito antiga (Remonta tanto aos povos do norte da Europa como às influências trazidas pela expansão do Império Romano)  - Ligada a cultura dos monastérios (cervejas de abadia)  - Ligadas a características climáticas regionais (cervejas da região da Valônia, de Flanders ou de Bruxelas)  - Ligada a ritos e ao consumo também ritualizado (cafés e Brasseries) | - Muito recente (remonta a 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.  - Ligada a cultura do homebrew (ou cervejeiro caseiro) |
| **Características sensoriais** | - Cervejas de alta fermentação (ale)  - Matiz de cor variando do dourado ao negro profundo  - Utilização de maltes pale ale, maltes torrados e variedade de lúpulos ingleses (resinosos e terrosos)  - Balanço entre malte e lúpulo e presença moderada da levedura | - Grande maioria de cervejas de baixa fermentação (lager)  - Matiz de cor do amarelo palha ao negro profundo  - Utilização de malte pilsen, malte de trigo, malte caramelo e maltes torrados  - Lúpulos continentais (florais e condimentados)  - Ligada a Lei da Pureza  - Presença marcante do malte e caráter limpo de levedura lager | - Cervejas de alta fermentação (ale)  - Vasta utilização de barris de madeira para envelhecimento  - Baixa presença de lúpulo  - Utilização de adjuntos e especiarias  - Exemplares de fermentação espontânea  - Presença maciça da levedura em diferentes técnicas de fermentação | - Cervejas de alta fermentação (com alguns exemplares híbridos)  - Vasta utilização de variedades de lúpulos americanos (frutados e cítricos)  - Criação e inovação em processos consolidados  - Presença maciça de lúpulos, mediana da levedura, em especial leveduras ales  -Recentemente desenvolve-se também técnicas de fermentação mista ou selvagem. |

Da tabela acima, podemos ver que as escolas cervejeiras são determinantes na produção dos estilos. Cada estilo cervejeiro é relacionado a uma escola de origem. E 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, como descreve Anderson. Desta maneira, podemos afirmar que a bebida, não se restringe apenas a um hábito individualizado ou a uma opção de um sujeito determinado. Os variados estilos, pertencentes às escolas específicas, são também representações do todo social que está profundamente imbricado nas culturas das nações. Neste contexto, as escolas cervejeiras e os estilos, são, mas que agrupamentos com finalidades técnicas, mas são, sobretudo, elementos de cultura.

As classificações recentes de estilos, mesmo as de caráter eminente técnicos, como as duas mais importantes publicações na área, também operam segundo a organização das escolas e os respectivos estilos, respeitando as origens históricas e culturais. Os dois guias mais conhecidos, o BJCP[[8]](#footnote-8) e o guia da *Brewers Association* (também chamado de guia da BA)[[9]](#footnote-9), são responsáveis por criar balizas essenciais para a produção dos estilos de cerveja. Ambos, ao classificarem os estilos de cerveja, primeiramente agrupam-nos em grandes regiões produtoras (as escolas cervejeiras). Entre as *ales* e *lagers*, elas são organizadas da seguinte maneira: 1) por regiões produtoras e 2) Por subcategorias a partir de uma categoria geral. Ou seja, primeiro se classifica se são “British” ou “*German*” (ou continental *beers*, como no BJCP, que também engloba também áreas de influência germânica, como a República Tcheca e a Áustria), “*Belgiam*” e “American”. A partir deste agrupamento geral por região, os guias de estilos abordam os estilos específicos. Por exemplo, entre *British beer*, as diferenças entre as *Stouts*, *Porters* e *Bitters*, ou entre as belgas, as diferenças entres as ale e as cervejas de fermentação espontânea, ou entre as *German*, as diferenças entre as leves e claras, as escuras, ou as de trigo.

**Figura 1- Regiões e Estilos**

Fonte: BJCP (cf. www.bjcp.org)

Tal classificação nos mostra que a definição de um estilo de cerveja é profundamente enraizada na escola de origem, e que, portanto, um estilo possui uma história, um conjunto de técnicas que na sua origem estavam ligadas às condições geográficas, à contextos históricos determinados, ou conjunturas específicas[[10]](#footnote-10). 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 que entre os membros de uma dada comunidade expressa seus laços indenitários. Um estilo de cerveja seria, a partir das ideias de Elias e Anderson, a representação material de algo espiritual, que forja o reconhecimento entre os bebedores de tal cerveja, dando subsídios para que eles se vejam como membros fraternos de uma mesma comunidade. Isto está no fundamento da ideia de nação, 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. Como ressalta Beltramelli:

“Na Alemanha, até hoje, tudo o que se relaciona a cerveja possui dimensões grandiosas, refletindo a devoção que o povo alemão nutre pela bebida. Se no Brasil cada cidade tem seu time de futebol, na Alemanha cada aldeia possui pelo menos uma cervejaria, que se torna “do coração” e é “defendida” por toda a vida por quem nasce ali. Imagine-se viajando pelas estradas vicinais do interior de Minas Gerais, onde a cada quilômetro se avista uma casa de fazenda com seu respectivo alambique de cachaça. Pois na Baviera o mesmo acontece, só que com pequenas cervejarias, muitas delas familiares, nas quais o mestre-cervejeiro, à moda dos velhos e bons tempos, ainda é uma mulher (BELTRAMELLI; APUD. GIORGIO, p.154).

Um exemplo da ligação entre a cultura alemã e seus estilos de cerveja é o caso das cervejas de tipo *Kölsh* e *Altbier*. A *kölsh*, proveniente da cidade de Colônia e a *Altbier* da cidade de Dusseldorf. Ambas são cervejas são uma linha fora da curva entre os vastos estilos alemães. São cervejas fermentadas em temperaturas mais altas que as cervejas *lagers*, tão tradicionais na Alemanha. Conforme encontramos no 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 que as *lagers*, de baixa fermentação, ficaram populares. É anterior ao isolamento de linhagens e cepas de levedura de baixa fermentação, embora se aproximem em muitas das 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 40km 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. Enquanto 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 Dusseldorf. Apesar da curta distância, não há oferta da cerveja de uma cidade na outra[[11]](#footnote-11). 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 Dusseldorf. Os bares e biergardens tanto de Colônia coo de Dusseldorf servem litros dos estilos respectivos, acompanhado de um serviço específico. A cerveja, em ambos os casos, não é apenas uma bebida alcóolica. Ela assume um status diferenciado uma vez que através dela se articula também todo um aparado 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.





**Cerveja estilo Kölsh de Colônia e Altbier, de Dusseldorf (foto da autora).**

Já a Belgica, por sua vez, possui uma tradição profunda e distinta da Alemã, por exemplo. 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 a sua imensa variedade somado à presença na vida cotidiana do país.



**Cerveja Lambic, da região de Bruxelas, servido em copo da própria cervejaria.**

**(foto da autora)**

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).



**Barricas para envelhecimento de cerveja da cervejaria belga Rodenbach.**

**(foto da autora)**

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 especificas para cada estilo, de preferência taças que são produzidas pelas próprias cervejarias. 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, num 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.



**Cerveja trapista servida em copo da própria cervejaria em um Restobiére (restaurante especializado em servir pratos acompanhados de cervejas locais).**

**(foto da autora)**

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. O que vestimos, como falamos, nossos relacionamentos, como e o que comemos e bebemos. A gastronomia e a cultura possuem uma ligação íntima e profunda, bem como as bebidas. A cerveja, como uma entidade de representação cultural, define escolas, estilos e hábitos diversos dos diferentes bebedores. Gera sentidos e identidade cultural para povos e nações

Desta maneira, pensar culturalmente a cerveja significa, sobretudo, não reduzir esta bebida aos ditames do mercado de grandes indústrias somente, que em geral, por sua produção massificada e em volumes grandiosos, reduz o universo da cerveja em praticamente um único estilo[[12]](#footnote-12). Ressaltar o universo cultural da cerveja, é também buscar a diversidade desta bebida, compreende-la no seu processo histórico, nos seus lugares de origem, a partir de seus contextos sociais e culturais. A cerveja possui mais de 120 estilos catalogados em guias e compêndios. Além disso, é um universo em movimento. Assim como a cultura possui um fluxo contínuo, que se atualiza e se reatualiza constantemente, a cerveja, como um produto eminentemente cultural, também opera segundo está lógica[[13]](#footnote-13). 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 o caldeirão cultural que forma uma nação. A cerveja, e seus inúmeros estilos, ligados às escolas, é um dos fatores da ordem simbólica da cultura. E neste aspecto, seu estudo aprofundado, não em termos técnicos dos processos de produção, pode ser também uma das facetas possíveis para se compreender uma organização cultural e histórica 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.

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.

ELIAS, Norbert. 0 Processo Civilizador. Vol. I Rio de Janeiro. Zahar, 1994.

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

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

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

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

HORNSEY,I. *A History of Beer and Brewing*. Cambrige, Royal Society of Chemistry, 2003.

LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro, Zahar, 2001.

MARX, K. 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

SANTOS, José Luiz. O que é Cultura. São Paulo. Brasiliense, 2006 (Coleção Primeiros Passos).

SANTI SANTAMARIA. O filósofo da gastronomia. Entrevista Folha de São Paulo, 06/02/2005

1. Ainda para Carneiro, o elogio do excesso, e consequentemente da embriaguez, é algo enraizado nas sociedades ocidentais a partir da modernidade (Carneiro, 2010). [↑](#footnote-ref-1)
2. Edward Taylor foi um antropólogo inglês do século XIX. É considerado o pai do moderno conceito de cultura. [↑](#footnote-ref-2)
3. ANDERSON, Benedict. *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism.* Verso. Edição do Kindle. [↑](#footnote-ref-3)
4. ELIAS, Norbert. 0 Processo Civilizador. Vol. I Rio de Janeiro. Zahar, 1994. [↑](#footnote-ref-4)
5. 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. [↑](#footnote-ref-5)
6. A exceção dos gregos e dos Romanos, em que muitos relatos históricos mostram que preferencialmente eles bebiam vinho. Ainda assim, estudos recentes mostram que ao longo da Grécia Antiga e em Roma, a cerveja fosse consumida pelas classes mais baixas, uma vez que era mais barata e de mais fácil fabricação que o vinho (FLANDRIN, 1998). [↑](#footnote-ref-6)
7. A quarta Escola é os EUA. Entretanto, ainda que a maioria dos especialistas considere a escola americana como uma escola cervejeira, isto não é consenso. [↑](#footnote-ref-7)
8. BJCP é a sigla para *Beer Judge Certification Program*. Trata-se de um programa, desenvolvido nos EUA desde 1998, de formação de juízes capacitados para avaliação de cervejas. O BJCP produz e organiza um guia de estilos com identificação dos estilos mais representativos de cervejas no mundo. Tais guias são atualizados de tempos em tempos. Foram produzidos dois grandes, um em 2008 e o segundo revisado em 2015. O guia classifica e organiza os estilos segundo parâmetros específicos, como aspectos sensoriais (aroma, aparência e sabor), aspectos técnicos (como extrato original e extrato final, cor, amargor e teor alcóolico) e a história da cerveja (cf. www.bjcp.org) [↑](#footnote-ref-8)
9. O guia da *Brewers Association* é produzido pela associação de cervejeiros norte-americanos (BA). Desde 1979, ano de fundação da BA, tem havido um grande esforço na classificação de definição dos estilos para competições e para auxiliar os cervejeiros e cervejarias na confecção de suas receitas (cf. www.brewersassociation.org) [↑](#footnote-ref-9)
10. 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. O mesmo 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”. [↑](#footnote-ref-10)
11. Há inclusive registro de que as cidades disputam entre si para saber qual dos dois estilos é o melhor. [↑](#footnote-ref-11)
12. Em geral, este estilo é chamado de American Standard Lager. [↑](#footnote-ref-12)
13. Como exemplo, podemos citar a criação de um novo estilo que vem sendo difundido no Brasil: a Catarina Sour. Trata-se de uma cerveja ácida, como parâmetros técnicos distintos das demais cervejas ácidas já catalogadas e adição de fruta. A utilização de frutas brasileiras tem sido amplamente difundida (ainda que o estilo aceite qualquer tipo de fruta). A invenção, surgida por um grupo de cervejeiros de Santa Catarina em 2015, tem sido difundida e está fazendo com que os guias de estilo comecem a enxerga-las. Além disso, a Catarina Sour tem sido saudade por cervejeiros brasileiros como um estilo 100% nacional, num país em que a expressividade da cultura da cerveja artesanal é bastante recente. [↑](#footnote-ref-13)