

NA LÍNGUA

a zine para beber os Brasis



beberû agência
do beber
brasileiro



FEITO NO BRASIL · SAFRA 01 · 2026



Expediente

NA LÍNGUA

Edição nº 1 — 2026

Idealização e coordenação editorial BeberŮ

Aline Smaniotto Tiene
Bia Amorim

Autoras e autor desta edição

Aline Smaniotto Tiene
Bia Amorim
Flavia G. Pinho
Gabriel Ferreira Gurian
Mari Mesquita
Pâmela Queiroz
Raquel Tupinambá

Colaborações Visuais

André Dahmer
Ela Marte
Preah
Renato Gualberto Botelho
Yumi Shimada

Revisão

Gabriela Lando

Projeto Gráfico

Cafecoado Estúdio

Ilustração da capa

Cafecoado Estúdio /
Pedro Cancelliero
Fonte Capa: Brasileiro/ Crystian Cruz

Diagramação

Octávio Augusto - Além do Quê!

Assessoria de Imprensa

OPA Assessoria

Produção

BeberŮ - agência do beber brasileiro

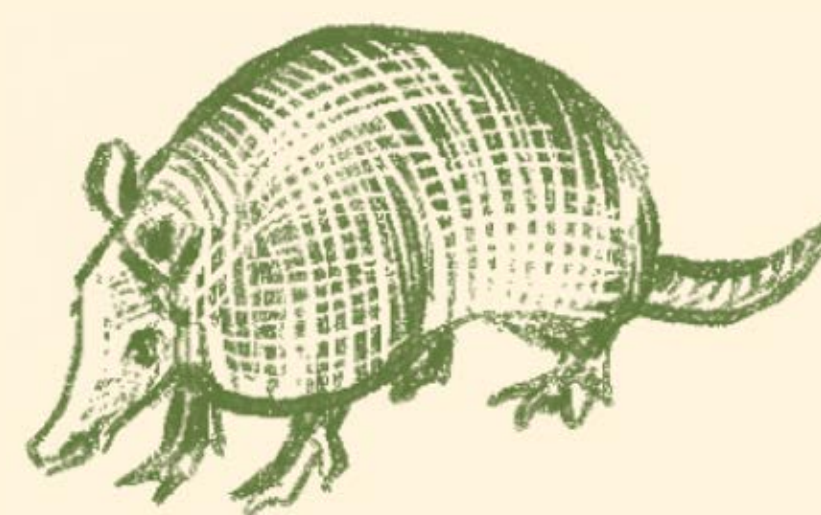
Projeto realizado com o apoio da
AMBEV via Edital Fermenta 2025

Sobre o projeto

Na Língua é uma publicação dedicada à investigação cultural das bebidas brasileiras, reunindo textos, ensaios e experimentações visuais sobre memória, território, fermentações e modos de beber no Brasil. O projeto foi desenvolvido no âmbito do Edital Fermenta 2025.

Direitos autorais

Os conteúdos desta edição, textos, imagens e ilustrações, são de responsabilidade de seus respectivos autores, que mantêm seus direitos sobre as obras. A reprodução total ou parcial deve ser previamente autorizada e acompanhada dos devidos créditos.



Beba com Moderação
Revista para maiores de 18 anos.

© 2026 BeberŮ
Todos os direitos reservados.



Sumário

50. E continua!	5. Editorial
46. Indicações	7. Brasilidade também se fermenta
42. O que foi e o que é cerveja no Brasil	13. Lambidela
39. Michael Jackson, volta aqui!	14. Tarubã, areramó uaé, indeka!
38. Rabiscos de um diário	17. Vitrines de outrora
34. Convite para um serviço à brasileira	23. Entre as borbulhas e o tempo
30. Construção do gosto	25. Pera, uva, maçã, Bebida Mista
	29. Lambidela

Editorial

//*aline*//*bia*//

“Engoli a inspiração para descomê-la em prosa”

CÂMARA CASCUDO

Na Língua é uma zine para beber alguns goles de Brasil. Nasce da vontade de duas *sommelières*, em que de um lado friccionamos a antropologia, do outro a hospitalidade e, por algumas frestas, acessamos olhares e narrativas para o mercado de bebidas brasileiro através do líquido.

Queremos propor uma lambidela, provocar em pequenos e grandes goles, trazer recortes e linhas para instigar através daquilo que é cotidiano, ordinário, em mundos diversos e que nos desperta.

Queremos colocar ideias para fermentar, a fim de alcançar outros campos, vontades, línguas, toda a multiplicidade que habita estas terras e, por isso, achamos que fica ainda melhor quando falamos em Brasis — assim mesmo, no plural.

Ao nomear **Na Língua**, queremos fazer sentir aquilo que arrepia. Conectar sentidos ao degustar vários Brasis em linguagem líquida, desdobrando e (re)descobrimos mundos.

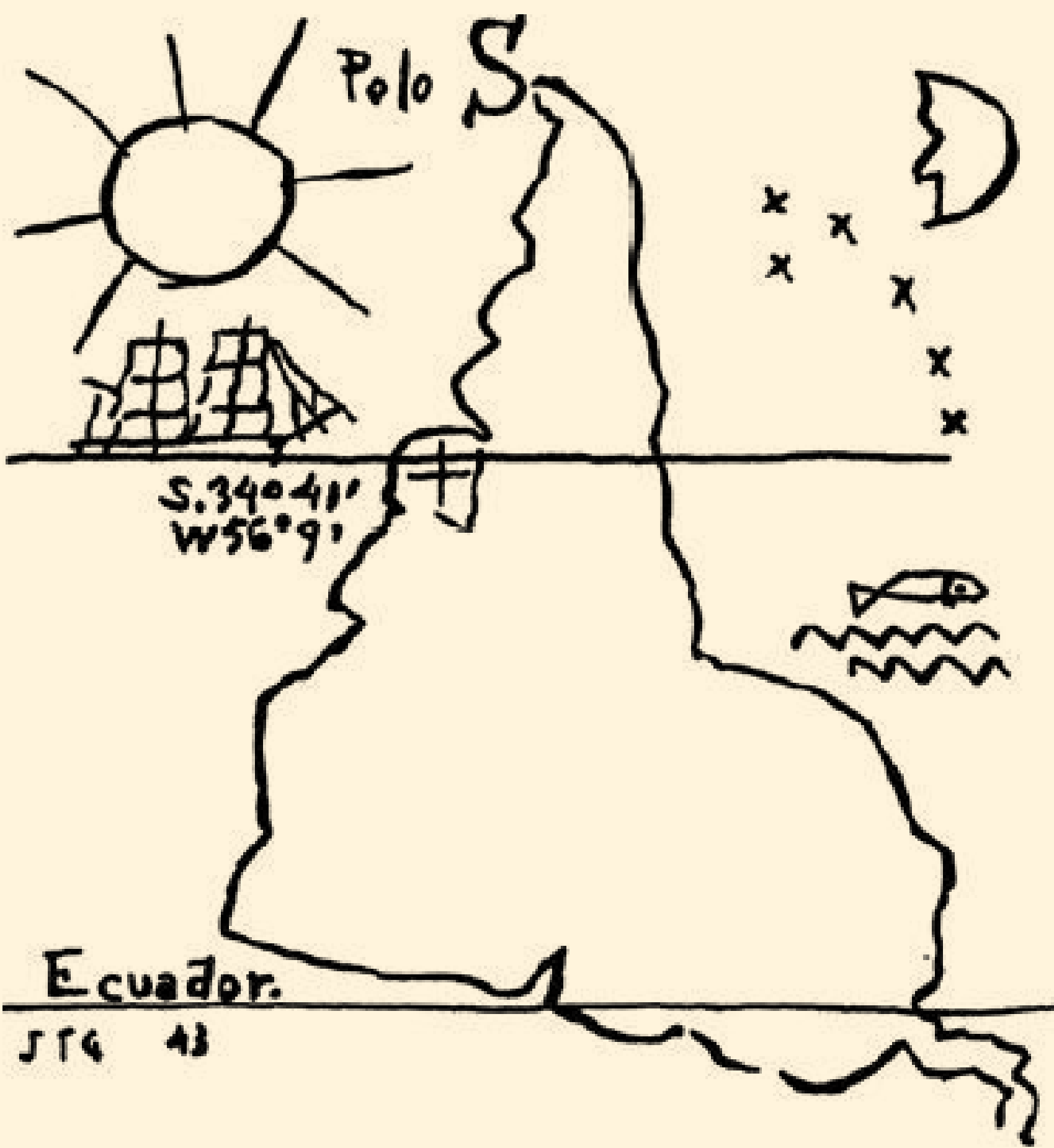
A zine reúne diferentes vozes sobre o beber como prática cultural, afetiva, estética e política. Entre memórias de infância, saberes ancestrais e reflexões sobre o gosto, as diferentes textualidades mostram que o que está no copo vai muito além da bebida: é território, tempo, linguagem e relações.

Pedimos licença para ocupar uma quitinete em sua cabeça com muitas ideias e bebericagens. Vamos usar como fonte a imensidão dos sabores e saberes de um país, esticando pensamentos e deslocando algumas perguntas. Para tanto, fizemos algumas escolhas necessárias e outros tantos recortes. Filosofamos.

Abrasilizar tecendo fios, com tantas camadas de complexidade, é tarefa no coletivo. Convidamos, assim, pessoas que nos cercam, que lemos, que ouvimos, que admiramos e que, assim como nós, são ávidas pelos Brasis.

Abrimos com o texto da Aline, **Brasilidade também se fermenta**, que cria as primeiras frestas sobre o fermentar brasileiro e que traz algumas indagações que tanto nos entrelaçam. Em seguida, André Dahmer desloca o pensamento com um toque de humor em sua charge. Na sequência, Raquel Tupinambá nos convida a conhecermos o Tarubá a partir da sua vivência, no texto **Tarubá, areramó uaé, indeka!**.

Seguimos com o texto do Gabriel Gurian e seu olhar histórico e curioso para as **Vitrines de outrora**. Com Pâmela Queiroz, **Entre as borbulhas e o tempo: Memórias de um Brasil que bebe**, atravessamos sua infância no território do Cariri cearense.



AMÉRICA INVERTIDA
(JOAQUÍN TORRES
GARCÍA, 1943)

Mari Mesquita, em seu artigo **Pera, uva, maçã, Bebida Mista**, fala sobre os aperitivos, as bebidas mistas e quentes, tensionando o fio para um outro olhar dos copos e léxicos em que, na ponta da língua, o gosto vem antes do nome.

Da ilustração do divã da Ela Marte, sentamos para ouvir como se constrói um paladar nas entrevistas de Flávia G. Pinho, que com nomes que são referências do setor da gastronomia, nos traz olhares sobre os tijolos da **Construção do gosto**.

Na fotografia de Preah, em duas imagens do seu portfólio de botecos cariocas, existe uma metáfora distante de experiências concretas. No texto da Bia, um manifesto na forma de um **Convite para um serviço à brasileira**.

Logo, então, abrimos nossas — Bia e Aline — próprias cartas, textos que nasceram em 2023 quando, juntas, criamos o curso *Sommelieria Pindorama*¹. Ao iniciarmos nossa pesquisa sobre o que seria uma sommelieria brasileira, deparamos-nos com presentes, passados e futuros e encerramos o curso com um exercício de escrita para toda a turma. Fica também o convite para esta prática depois de ler e beber desta zine.

Chamamos a Yumi Shimada, que fez um exercício de memória e arte, e na colagem nos trouxe suas referências e memórias de passeios com seu pai e com marcas de algumas das estéticas que traçamos por aqui. E fechamos com uma linha do tempo sobre **O que foi e o que é cerveja no Brasil**, que nos conta como essa bebida vem se moldando nos projetos políticos de uma nação, influenciando os olhares sobre o que temos no copo.

Uma zine. Uma safra.

E isso não é tudo. Estamos ainda sedentas por mais safras e mais debates sobre esse beber brasileiro! Sobre aquilo que é diverso e vivo, é sempre um contínuo. Beber desta primeira safra é provocar os profissionais que estão conectados de todas as formas, para todos os lados e todas as categorias.

Na ponta da nossa língua também tem o agradecimento, pois sabemos que **é preciso uma aldeia inteira** para fazer algo, como nos ensina o provérbio Yorubá. À todas as leituras que nos ajudaram a compôr nossos textos; às amigas e amigos que nos incentivam a continuar falando sobre o assunto; à todas as pessoas que nos cercam e nos ensinam; e ao Edital Fermenta, por ter nos proporcionado a oportunidade de construir esse projeto.

Seguimos convidando nossas leitoras e leitores a ampliar seu repertório e, sobretudo, com licença poética, a sua escuta sensorial pela língua — sentidos, linguagem, respiração, sons.

Abrimos a leitura com uma pergunta: **O que tem NA sua LÍNGUA?**

Obrigada, saúde!

1 • MAS AFINAL, POR QUE PINDORAMA?
AO ESCREVER O NOSSO PRIMEIRO CURSO SOBRE AS NOSSAS INQUIETAÇÕES ATUAIS COM A SOMMELIERIA E O MERCADO DE BEBIDAS BRASILEIRO, NOS DEPARAMOS COM A NECESSIDADE DE RENOMEAR O NOSSO FAZER E AGIR — NOVAS LÓGICAS PRECISAM DE OUTRAS PALAVRAS. A LÍNGUA É ESSE LUGAR FRONTEIRIÇO, QUE TAMBÉM RESULTA DE ESCOLHAS POLÍTICAS E, SOBRETUDO, COLONIZADORAS. SE A NOSSA DISCUSSÃO PARTE DA COMPREENSÃO DE COMO OS REGIMES ETÍLICOS E O PROCESSO QUE OS ATRAVESSARAM DURANTE OS PRIMEIROS SÉCULOS DA COLONIZAÇÃO SÃO O FUNDAMENTO PARA ENTENDER O QUE CHAMAMOS DO GOSTO, DO COMER E DO BEBER BRASILEIRO, ENTÃO FOMOS ATÉ O BRASIL ANTES DE ELE SER INVENTADO: PINDORAMA.

PINDORAMA, NOME TUPI, SIGNIFICA TERRA DE PALMEIRAS E QUE, POR EXTENSÃO OU LICENÇA POÉTICA, PODE TAMBÉM SIGNIFICAR: TERRA DE RIOS, DE ANIMAIS, DE MUITOS POVOS, DE MUITAS GENTES. (GRAÇA GRAÚNA - INDÍGENA POTIGUARA/RN- DOCENTE FEDERAL DE PERNAMBUCO EM: [HTTPS://GRACAGRAUNA.COM/2021/09/07/CARTA-AO-BRASIL-PINDORAMA](https://gracagrauna.com/2021/09/07/carta-ao-brasil-pindorama); ACESSO:19/04/2026/) ◆

 ANA OEHLER





FRUITS DU BRÉSIL [1835], BRASILIANA ICONOGRAFIA

Brasilidade também se fermenta

//aline smaniotto//

(...) Em seguida, Mayowoca começou a organizar o mundo, que o dilúvio tinha tornado inabitável. Só com a força do pensamento, ele fez crescerem as árvores, correrem os rios, nascerem animais. Abriu uma montanha, de onde tirou uma nova humanidade, a quem ensinou as artes da civilização, as cerimônias religiosas e a preparação das bebidas fermentadas que permitem a comunicação com o céu.¹

1 - LÉVI-STRAUSS, C. A ORIGEM DOS MODOS À MESA (MITOLÓGICAS V. 3). COSAC NAIFY EDIÇÕES, 2006. ◆

Os saberes, os fazeres, as técnicas, as tradições, os cultivos e suas histórias constituem o que chamamos de cultura alimentar de um povo. São as narrativas e experiências partilhadas que produzem identidades e tradições, e estas se relacionam numa ampla teia complexa em seus contextos políticos, históricos e geográficos. A partir destes, podemos pensar os gostos e os desgostos de quem os compartilha e o que os constitui, em um território político em constante disputa de apagamentos e resistências.

Ao falarmos de Brasil, precisamos situá-lo enquanto América Latina. Um país entre trópicos, de grandes extensões e de múltiplos biomas. A discus-

são pode ser ainda ampliada pelo tanto de abundâncias disponíveis para os fazeres e as relações que os constituem. “A maior riqueza das Américas, como reconheceu o próprio Colombo, não foram tanto os metais e pedras preciosas, mas, acima de tudo, as suas dádivas vegetais”²:

O Brasil ocupa quase metade da América do Sul e é o país com a maior biodiversidade do mundo. São mais de 124.000 espécies da fauna, mais de 44.000 espécies da flora e mais de 8.000 espécies de fungos conhecidos no País, espalhadas pelos seis biomas terrestres e o sistema costeiro-marinho. [As] diferentes zonas climáticas do Brasil favorecem a formação de biomas (zonas biogeográficas), a exemplo da Floresta Amazônica, maior floresta tropical úmida do mundo; o Pantanal, maior planície inundável; o Cerrado, com suas savanas e bosques; a Caatinga, composta por florestas semiáridas; os campos dos Pampas; e a floresta tropical pluvial da Mata Atlântica. Além disso, o Brasil possui uma costa marinha de 3,5 milhões km², que inclui ecossistemas como recifes de corais, dunas, manguezais, marismas, lagoas e estuários.³

Essa multiplicidade se reflete em pluralidade cultural, nas imensidões de vários Brasis. Quando nos distanciamos de um pensamento antropocêntrico, somos atravessados pela continuidade: a natureza e a cultura experienciadas em colaboração; e já não mais em oposição ou como uma consequência evolutiva. A vida abundante apenas se faz possível na relação — não se concebem mandiocas sem abelhas, sem formigas, ou sem humanos. O diverso é o que alimenta o diverso e essa dinâmica se reflete em outras tantas esferas, como ao cruzarmos as fronteiras e compararmos a diversidade dos espaços geográficos com as diversidades etnico-linguísticas: os dados sobre os povos originários no último [Censo Brasileiro de 2022](#)⁴ mostram que hoje são 391 etnias falantes de 295 línguas diferentes no território nacional — o plural continua resistindo.

Nossa intenção aqui não é dar conta de toda essa imensidão, mas sim construir indagações, já que esta conversa se desdobra em outros lugares, de projetos de produção e consumo de alimentos até às políticas públicas de saúde. Nosso olhar aqui se quer como um fio de prosa inicial, traçando linhas pela cultura alimentar brasileira através do líquido, o que pode nos ajudar a trilhar caminhos por outras lógicas na tarefa urgente e tão necessária num universo de crises globais, climáticas e humanas, da exploração extrativista de monoculturas sobre territórios e corpos.

Perdemos a capacidade de imaginar frente ao mundo dito moderno e capitalista. Como, então, encontrar estratégias para narrar e habitar outros mundos para além desse monocultural e pasteurizado? Ao olhar para um universo plural em línguas, tradições, cores e sabores, como reimaginar e constituir novas formas de coexistência com o diverso? Não que exista uma ou poucas resoluções, mas, num mundo que tem se apequenado, é preciso *reflorestar o imaginário*⁶ para que seja possível construir futuros.

Ailton Krenak também nos aponta sobre esse caminhos: “Os rios, esses seres que sempre habitaram os mundos em diferentes formas, são quem me sugerem que, se há futuro a ser cogitado, esse futuro é ancestral, porque já estava aqui.”⁷. E se há um processo ancestral a ser sempre revisitado; que se recusa a entrar na dicotomia natureza e cultura, humanos e não-humanos, unicidades de pensamentos; que é um processo vivo, fugaz; que é devir em fruição; e que na história do universo está presente nos mais diversos tempos e lugares, é a fermentação.

2 • CARNEIRO, H. PREFÁCIO EM: VARELLA, A.C. A EM-BRIAGUEZ NA CONQUISTA DA AMÉRICA: MEDICINA, IDOLATRIA E VÍCIO NO MÉXICO E PERU, SÉCULOS XVI E XVII. ALAMEDA, 2013. ◆

3 • MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO CLIMA. BIODIVERSIDADE E BIOMAS. DISPONÍVEL EM: [HTPS://WWW.GOV.BR/MMA/PT-BR/ASSUNTOS/BIODIVERSIDADE-E-BIOMAS](https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade-e-biomas) ◆

4 • INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). INDÍGENAS: DADOS DEMOGRÁFICOS E DE DOMÍLIOS. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://CENSO2022.IBGE.GOV.BR/PANORAMA/?LOCALIDADE=BR](https://censo2022.ibge.gov.br/panorama/?localidade=BR) ◆

5 • DISPONÍVEL EM: [HTTPS://COMMONS.WIKIMEDIA.ORG/WIKI/FILE:1500_MAP_BY_JUAN_DE_LA_COSA_ROTATED.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:1500_Map_by_Juan_de_la_Cosa_Rotated.JPG) ◆

6 • DOS SANTOS, A.B., PEREIRA, S. A TERRA DÁ, A TERRA QUER. UBU EDITORA, 2023. ◆

7 • KRENAK, A. FUTURO ANCESTRAL. COMPANHIA DAS LETRAS, 2022. ◆

CARTA UNIVERSAL DE JUAN DE LA COSA, 1500.
FONTE: WIKIMEDIA COMMONS⁵



A fermentação é uma manifestação da diversidade de vidas possíveis. Tanto na fermentação literal como na figurativa, o processo consiste em reorganizar formas antigas em novas. Os micróbios germinaram outras formas de se relacionar, deixando legados vitais que continuam a se desdobrar através de nós. A fermentação, um eco da transformação, nos fornece uma metáfora viva para compreendermos o passado e o presente. Ela também revela algo profundo sobre os processos de mudança. A vida é emergente — está constantemente surgindo. Todas as interações entre organismos podem se desdobrar de múltiplas maneiras. Seguindo o professor e filósofo quilombola Nêgo Bispo, os processos da vida não têm fim: são compostos de começos e meios, de meios que se tornam começos. Essa realidade de emergência insistente incorpora culturas que tornam possíveis tapeçarias de vida ainda mais vivas.⁸

Nestas terras onde encontramos tamanha abundância, as leveduras encontram um prato cheio e as possibilidades se expandem ainda mais. Como dizem nossos amigos do projeto Comer História: “Em terra onde tudo dá, tudo que dá fermenta”. Ao nos recusarmos a esvaziar os sentidos socioculturais da fermentação e permitirmos que ela aconteça em todo seu movimento criativo e vibrante, reconhecemos nela um veículo simbólico capaz de orientar e construir relações, uma fonte de sentido representativo e estruturante de pensamento. Podemos, assim, entremear um fio ao permitir que fermentar passe a ser também contar novas histórias através de cada alimento transformado.

Afinal, ao trabalhar a fermentação como meio de múltiplas narrativas aos comensais, estamos esbarrando em conversas sobre sabor, sobre saúde, sobre a produção de alimentos biodiversos, sobre plantios sustentáveis, sobre lógicas de consumo. E apenas ao movimentar nossas representações é possível transformar vivências, como as diversas cosmologias dos povos originários já nos contam.

Em suma, o que o pensamento ameríndio parece sugerir é que essas propriedades tidas como objetivas são, antes de tudo, relações. Assim, ao mesmo tempo em que suportes para uma interrogação sobre o mundo e sobre a condição humana, substâncias como as bebidas fermentadas revelam-se agentes cruciais no processo de fundação e refundação da humanidade e da socialidade.⁹

A provocação que trazemos então é a de que as bebidas fermentadas podem ser esse agente de transformação ao serem **um manifesto da coexistência de saberes, dos mundos vivos de sabores, das cores e dos aromas, da diversidade dos nossos Brasis**. E se é através do comer e beber que encontramos um dos alinhavos dessa conversa borbulhante, por que não trazê-la para inspirar os fazeres de uma bebida fermentada que o Brasil tomou como sua e que hoje é um dos principais ativos econômicos e culturais do país, ao qual convencionamos chamar de cerveja¹⁰?

O Brasil é o terceiro país produtor de cervejas do mundo, sendo também o terceiro maior mercado consumidor. A produção nacional de cerveja cresceu durante as duas décadas do século XXI a uma taxa maior do que a produção mundial. De 2005 a 2021 a produção brasileira de cerveja, em quantidade produzida, cresceu 84%, enquanto que, o crescimento no valor da produção cresceu 230%. No mercado brasileiro passou a circular cervejas de maior valor agregado, não somente pela evolução das microcervejarias fabricantes de cervejas especiais, mas pela produção de cervejas

8 • MARTINA, M. F., VOSKOBOYNIK, D., TRADUÇÃO LIVRE DE CULTIVATING DIVERSITIES AGAINST THE STORM OF UNANIMITY. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.ANCHOAMAGAZINE.COM/EN-PAID-ARTICLES/CULTIVATING-DIVERSITIES-AGAINST-THE-STORM-OF-UNANIMITY](https://www.anchoamagazine.com/en-paid-articles/cultivating-diversities-against-the-storm-of-unanimity) ◆

9 • SZTUTMAN, R., “CAUIM, SUBSTÂNCIA E EFEITO: SOBRE O CONSUMO DE BEBIDAS FERMENTADAS ENTRE OS AMERÍNDIOS.” DROGAS E CULTURA: NOVAS PERSPECTIVAS. SALVADOR: EDUFBA (2008): 219-50. ◆

10 • VER TEXTO “O QUE FOI E O QUE É CERVEJA NO BRASIL”, PÁG. 42 ◆

antes importadas, que se colocam em um nível de qualidade intermediário entre as cervejas tradicionais e as cervejas especiais¹¹.”

Há um Brasil que se celebra no copo. Isso é percebido através dos números de venda do mercado de cervejas, que apontam para um crescimento exponencial, mesmo que ainda menor nos últimos anos comparativamente à década passada. Um mercado que já passou por muitas mudanças, e nos últimos anos reflete todas as crises contemporâneas de consumo. Os dados do Anuário da Cerveja de 2025¹² retratam como se distribuem as escolhas de produção e consumo que, em sua maioria, permanecem numa mesma lógica de sabores das grandes indústrias e de mercados exteriores. Entre os estilos de maior volume declarado, o *Lager Leve Clara* corresponde a 58,3% da produção nacional, seguido de *Pilsners*, com 32,4%, e *outras Lagers*, com mais 8,5% — os três estilos correspondem, juntos, a 99,2% da Cerveja Brasileira. A cerveja dourada se mostra como uma bebida tão nossa, mas será que essa é a única história a ser contada?

Quando falamos no gosto e nas escolhas do comensal, nada é óbvio, nenhum gosto é uma simples escolha individual. Os contextos e os processos históricos são partes importantes da construção das nossas memórias gustativas como manifestações culturais de sentido. A invasão europeia a partir de 1500, com suas práticas sociais e mercadológicas violentas, transformou toda a história que se seguiria do consumo de bebidas nestas terras numa tentativa de apagamento dos povos que aqui habitavam, com a imposição de seus modos e usos das técnicas de fermentação e de seu consumo. Entre regras morais, religiosas, proibições, escravização e imigrações, se deram as tentativas de formação de uma nação sob uma estrutura colonial, tão profundas, que se refletem até os dias atuais.

É preciso propor uma contra-narrativa, rememorando e trazendo o universo das fermentações, manejos e cultivos tradicionais, de sabores nada monótonos e que mantiveram florestas em pé; que confluíram em abundâncias nas cuias e talhas, repletas de raízes, folhas, meles, grãos e seivas, em uma estrutura que fortalece sistemas sustentáveis e profusos em vida, para estes e outros mundos, através de regimes étlicos mais diversos.

No século XVII, Simão de Vasconcelos (1977: 106-107) apontou uma lista de 32 tipos de cauins entre os Tupinambá, mencionando alguns: “Uns fazem de fruta que chamam acaiá; outros de aipim, e são de duas castas, a uma chamam de cauí caracú, a outra de cauí macaxera; outros de pacoba, a que chamam pacouí; outros de milho, a que chamam de abativi; outros de ananás, que chamam nanavi, e este é mais eficaz, e logo embebeda; outros de batata, que chamam jetivi; outros de jenipapo; outros que chamam bacutingui; outros de beiju, ou mandioca, que chamam tepiocuí; outros de mel silvestre outros de acaju, e deste tanta quantidade, que podem encher-se muitas pipas, de cor a modo de palhete¹³”

Não se trata aqui de negar as tradições cervejeiras, mas de beber delas e ao mesmo tempo compreender movimentos que possam nos inspirar a construir outras relações e deslocar o eixo eurocentrado, e inspirar novos fazeres para o mercado de bebidas e alimentos. E se a cerveja brasileira pudesse, ao deglutir e antropofagizar influências, deixar de ser no singular e passar a criar identidades?

Trazer para a mostura técnicas e referências brassadas em panelas brasileiras, enchendo-as de pertencimento, de tudo que faz um País: ingrediente, linguagem, gosto, estética. Isso implica recolocar no centro vozes historicamente marginalizadas e reconhecer outras narrativas, permitindo

11 • MARCUSSO, E., LIMBERGER, S., BARRA, S. CERVEJA, A MAIS POPULAR BEBIDA BRASILEIRA: FORMAÇÃO DA CULTURA CERVEJEIRA NACIONAL. SÃO PAULO: LF EDITORIAL, 2024. ◆

12 • MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). ANUÁRIO DA CERVEJA 2025 – ANO DE REFERÊNCIA 2024. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.GOV.BR/AGRICULTURA/PT-BR/ASSUNTOS/NOTICIAS/BRASIL-TEM-MAIS-DE-43-MIL-CERVEJAS-REGISTRADAS/ANUARIODACERVEJA2025_PDF](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/brasil-tem-mais-de-43-mil-cervejas-registradas/anuario-dacerveja2025.pdf) ◆

13 • NOELLI, F. S., BROCHADO, J. P. O CAUIM E AS BEBERAGENS DOS GUARANI E TUPINAMBÁ: EQUIPAMENTOS, TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO E CONSUMO. REVISTA DO MUSEU DE ARQUEOLOGIA E ETNOLOGIA 8 (1998): 117-128. ◆

que elas inspirem práticas mais conectadas com as pessoas e seus territórios. Construir espaços de equidade, rompendo com a lógica que por tanto tempo privilegiou apenas tradições de fermentações européias e norte-americanas, enquanto, em nossos próprios quintais, outros líquidos tanto quanto saborosos se derramavam.

Se observarmos atentamente, encontraremos muitos produtores já trilhando esse caminho, produzindo pet-nats feitos com mel e frutas nativas, vinhos de caju, cervejas de banana, fermentados contemporâneos de mandioca e chichas de milho. (...) A resposta pode estar na criação de novas experiências alcoólicas, em vez de incorporar bebidas que pertencem a um tempo, etnias e contexto específicos.

A busca por esse delicado equilíbrio é um compromisso com a história, a cultura e o respeito pelas tradições de diferentes etnias, sem a ingenuidade ou o descuido de remover as bebidas ancestrais de seu contexto. Ao unir o passado e o presente, podemos celebrar a rica herança das bebidas ancestrais e dar nova vida a essa parte significativa de nossa identidade, garantindo que ela não seja esquecida, mas sim renovada para as futuras gerações.¹⁴

Começamos por prestar atenção e treinar nosso olhar para a ética e o respeito, entendendo que o conhecimento tradicional também tem propriedade intelectual. O contexto é fundamental, ao honrar cada ingrediente enquanto alimento, medicina e sagrado.

14 • CEREJA, L. CAIUM TATÁ: BEBIDA DE FUEGO. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.ANCHOMAGAZINE.COM/PAID-ARTICLES/CAIUM-TATA-BEBIDA-DE-FUEGO](https://www.anchomagazine.com/paid-articles/caium-tata-bebida-de-fuego) ◆

Podemos, ainda, tornar um lugar de prática o nosso cotidiano, ressignificando o ordinário — ao semanalmente frequentar a feira de rua do nosso bairro; ao procurar saber sobre a horta comunitária orgânica mais próxima; ao ir até o boteco da outra esquina e degustar o licor da casa ou uma cachaça infundada com um ingrediente nativo. Consumir insumos de pequenos produtores agroflorestais e meliponários de abelhas nativas, farinhas de casas com técnicas tradicionais, aprender com o trabalho dos guardiões de sementes crioulas — e não nos esqueçamos de prestar atenção nas receitas das nossas avós. Um bom começo e da maior importância é ouvir o outro, nomear pessoas, tratando com profundo respeito e reverência. O comer e o beber é sobre tudo isso.

Tanto se fala hoje em brasilidade, em construções de Brasil, seja na moda, na música, na política. A América Latina e o Brasil são territórios em disputa de poderes na crise planetária atual que se agrava. Ousemos desafiar essas lógicas. Enchemos nossos copos com saúde e tecnologias de memória, comensalidade e afinidade na multiplicidade das relações. **A brasilidade se fermenta, se coloca na mesa, se serve, se mordisca, beberica e se lambuza.**



ALINE SMANIOTTO É ANTROPÓLOGA PELA UNICAMP E *SOMMELIÈRE* DE CERVEJAS PELO ICB. ATUA HÁ 12 ANOS NO MERCADO CERVEJEIRO, COM FOCO EM COMPORTAMENTO, CONSUMO E CULTURA ETÍLICO-GASTRONÔMICA, DESENVOLVENDO PROJETOS QUE CONECTAM ANÁLISE DE MERCADO E EXPERIÊNCIA. POSSUI ESPECIALIZAÇÃO EM ANTROPOLOGIA DO CONSUMO (ESPM) E INTELIGÊNCIA E PESQUISA DE MERCADO (FGV). É COFUNDADORA DO MOVIMENTO CERVEJA E.L.A. E COAUTORA DO GUIA DA SOMMELIERIA DE CERVEJAS (EDITORA KRATER). ATUALMENTE DESENVOLVE PESQUISAS, PROJETOS E EVENTOS PARA O MERCADO DE ALIMENTOS E BEBIDAS E, JUNTO À BEBERÚ, INVESTIGA O BEBER BRASILEIRO E SUAS EXPRESSÕES.

SE O ÁLCOL FOSSE PROIBIDO





Lambidela

“

(...) estabelecer estratégias de luta, negociação, enfrentamento, drible, ginga, afago, política e poética, a respeito do Brasil. (...) Ando cada vez mais convencido de que o Brasil, na maior parte do tempo, é um empreendimento de ódio. A Brasilidade é ação e reação vital, inovadora, transgressora, contra a mortandade. Muitas vezes, a Brasilidade se manifesta nas diversas formas de construção de vida nas frestas do muro institucional erguido por aqui, produzindo incessantemente cultura.

Ressalto que encaro o campo da cultura como aquele de elaboração constante de modos de vida: formas de nascer, morrer, rezar, dançar, amar, comer, celebrar, cantar, vestir, falar, olhar, cheirar, perceber, brincar, inventar, jogar futebol, bater tambor, dobrar e desdobrar, na viração da aldeia, o terreiro- mundo. (...) como estratégias de jogo e combate contra a mortandade produzida pelo desencanto do mundo.

Luiz Antonio Simas, 2022*

* DISPONÍVEL EM: [HTTPS://LUIZANTIOSIMAS.COM.BR/BLOG/O-MERGULHO-NAS-BRASILIDADES/](https://luizantiosimas.com.br/blog/o-mergulho-nas-brasilidades/) ◆

Tarubá, areramó uae, indeka! Beba você também o nosso tarubá, pode beber!

//*raquel tupinambá*//

O tarubá é um alimento da culinária indígena do povo Tupinambá do baixo Tapajós, Amazônia, Brasil. É comida (sólido) e bebida (líquido) alcoólica, que une a agrobiodiversidade e a ciência indígena, o saber e o fazer ancestral presente na sua produção. Um delicioso fermentado proveniente das raízes da mandioca (*Manihot esculenta*).

Esta, que é a principal cultura vegetal manejada pelos povos indígenas e comunidades tradicionais em seus sistemas produtivos, em roças e quintais, dos que vivem no interior da floresta Amazônica, distante dos centros urbanos, evidenciando sua importância cultural e econômica para estes povos. Trata-se de uma espécie domesticada pelos povos originários no sudoeste da região Amazônica (Rondônia e sul do Amazonas) a cerca de 8 mil anos antes do presente, como pode ser comprovado por evidências genéticas¹ e arqueológicas^{2,3}. São esses povos os principais mantenedores da diversidade genética da mandioca, que geram e amplificam a variabilidade da espécie em um processo contínuo através do manejo e de suas coleções locais.

A relação entre povos indígenas e mandioca é considerada como uma coevolução entre humanos e plantas, evidenciada pela diversidade de variedades manejadas pelos diferentes povos em seus quintais e roças, associadas a questões culturais, ambientais e sociais e pela diversidade de usos. Das raízes se prepara uma diversidade de derivados, tais como a farinha de mandioca, tapioca, tucupi, os diferentes tipos de beijos, as massas, como o carimã, a crueira, o polvilho e as bebidas fermentadas, a exemplo do tarubá, nosso foco aqui. E as folhas se utilizam para o preparo da maniçoba, a “feijoada” amazônica. O uso também evidencia como esses povos desenvolveram tecnologias que possibilitaram tornar uma raiz tóxica, com alto teor de ácido cianídrico, em alimento — comidas e bebidas.

Mandioca — tarubá! Beber, comer e trabalhar!

Nós, povo Tupinambá do Tapajós, não diferente dos indígenas das diferentes etnias e regiões da Amazônia, produzimos e consumimos bebidas alcoólicas, principalmente as fermentadas, seja a base de mandioca, como é o caso do tarubá, seja a base de outras raízes ou tubérculos — como o caxiri ou caxará, da batata-doce, e a mangaratibá, da mangarataia (gingibre) — e dos frutos, como o abacaxi, que preparamos o aluá, dentre outros.

Para nós, o tarubá, assim como as outras bebidas que produzimos, não é apenas mais uma bebida alcoólica, mas um alimento que faz parte da cultura. Ele está presente nos rituais sagrados, nas oferendas e nas festas de santo, principalmente no ritual do mastro (em que dançamos em volta de um tronco de árvore enfeitado com frutas), nas festas juninas, nos festivais culturais, nas assembleias do povo, e nos puxiruns (mutirão de trabalho). Seja para o preparo do plantio e colheita da roça de mandioca ou em ou-

1 • OLSEN, K. M., SCHAAL, B. A. "MICROSATELLITE VARIATION IN CASSAVA (*MANIHOT ESCULENTA*, EUPHORBIACEAE) AND ITS WILD RELATIVES: FURTHER EVIDENCE FOR A SOUTHERN AMAZONIAN ORIGIN OF DOMESTICATION." *AMERICAN JOURNAL OF BOTANY* 88.1 (2001): 131-142. ◆

2 • CLEMENT, C. R., ET AL. "THE DOMESTICATION OF AMAZONIA BEFORE EUROPEAN CONQUEST." *PROCEEDINGS OF THE ROYAL SOCIETY B: BIOLOGICAL SCIENCES* 282.1812 (2015): 20150813. ◆

3 • PIPERNO, D.R., HOLST, I. "THE PRESENCE OF STARCH GRAINS ON PREHISTORIC STONE TOOLS FROM THE HUMID NEOTROPICS: INDICATIONS OF EARLY TUBER USE AND AGRICULTURE IN PANAMA." *JOURNAL OF ARCHAEOLOGICAL SCIENCE* 25.8 (1998): 765-776. ◆

tros puxiruns, ele se faz presente, sendo preparado anteriormente para ser apreciado nessas ocasiões. No caso da roça, ele está presente desde seu início: da roçagem e derrubada da floresta ao plantio e colheita da mandioca.

A bebida é fonte de energia para o trabalho do corpo e do espírito — beber/comer o tarubá e depois trabalhar — mas também pode ser consumido no dia a dia, sem que haja um motivo especial, como mostrado na foto ao lado de meu avô materno, Hemetério Costa, de 87 anos, com sua cuia, recipiente em que o tarubá é servido¹.

Tarubá, o alimento do corpo e do espírito

Das mãos das mulheres indígenas vem o preparo do curumim, a massa que dará origem ao tarubá após o processo de fermentação da mandioca que acontece de forma espontânea, com microrganismos (fungos e bactérias) nativos. Após cinco dias se tem um alimento semi-sólido, de cor esbranquiçada, sabor adocicado e aroma intenso. Ele pode ser consumido por todos, incluindo crianças a partir de seis meses. Para tanto, é necessário um processo de cozimento (para sua esterilização, ou pasteurização) que é feito de forma tradicional em folhas de banana ou na caaponga, as primeiras palheiras da palmeira curuá, em que é preparada a pokeka — uma espécie de trouxa em que o tarubá fica dentro para ser levado ao fogo. Com o passar do tempo e o processo de fermentação continuado, logo temos uma bebida alcoólica muito apreciada por nós. O uso é para além da fonte de energia para o trabalho, passando a ser energia e recreação para a vida.



RAQUEL TUPINAMBÁ

FOTO 1 • ANCIÃO TUPINAMBÁ SENTADO COM A CUIA DE TARUBÁ NA MÃO.

1 • **FONTE:** ACERVO PESSOAL, PRODUZIDA EM 12 DE ABRIL DE 2026, NA ALDEIA SURUCUÁ RESEX TAPAJÓS-ARAPIUNS, SANTARÉM, PA.

Dia 1

No amanhecer do dia, quando a temperatura ainda está baixa, as mulheres saem de suas casas até a roça para coletar as raízes da mandioca, que são trazidas para a casa de farinha em paneiros de cipó-ambé. Na casa de farinha, coberta com a palha do curuá e o chão batido, as raízes são descascadas e limpas pelas mãos firmes das mulheres guerreiras. Em seguida, as raízes são por elas raladas (trituradas) com auxílio de ralador de metal ou pelo caititu — a máquina dos povos-floresta, feita para cortar a mandioca. Agora, a massa gerada neste processo vai para a garreira, utensílio indispensável em uma casa de farinha, feita a partir de uma árvore oca (que tem um buraco natural em seu centro) retirada da floresta, cortada ao meio e aumentando-se o buraco, e que é usada como bancada de trabalho. Ali, o curumim (o termo faz referência a uma criança do sexo masculino) é colocado para descansar até o dia seguinte.

Dia 2

Quando o sol nasce por de trás das árvores da aldeia, já é hora de voltar ao trabalho na casa de farinha. Agora, da massa — o curumim — é retirado o tucupi (o caldo ou suco da mandioca) com auxílio do tipiti, instrumento feito da tala do curuá ou da palmeira bacaba — tecnologia ancestral. Depois, a massa é peneirada para separar da crueira, os talos e partes maiores da mandioca que acabaram ficando. A massa

pronta é assada em forno de barro ou de metal. Ela retorna novamente ao paneiro de ambé que carregou as raízes que lhe deram origem. É chegada a hora de banhar o curumim, que é carregado até o igarapé, onde é mergulhado nas águas que nascem em meio a floresta e correm fluidas ao longo do território. Com o corpo frio, ele é colocado na cama preparada com palhas do curuá pelas mesmas mãos que o banharam, aí ele é novamente embebido pelas águas frias do igarapé, e também perfumado com o pó da puçanga (restos de folhas e massa de um antigo tarubá). Depois é coberto com folhas verdes e palhas do curuá, e nesta “cama” ele dorme — ou seria ganha vida (fermenta) — por três dias e três noites.

Dia 5

Ao final do quinto dia, as mulheres se reúnem para acordá-lo e retirá-lo de onde estava descansando. Ele está coberto por uma “nuvem branca”, que são o micélio dos fungos que o colonizaram para torná-lo saboroso, de sabor adocicado e perfume intenso. Nesse momento ele já pode ser servido e apreciado. Agora, também, o tarubá pode ser condicionado e colocado em frascos grandes de vidro, onde a fermentação continua — quanto mais dias permanecer ali, maior será o seu teor alcoólico. Para o consumo, a bebida é diluída em água potável — aprecie com moderação.

O tarubá é uma bebida que coloca a cosmovisão dos povos indígenas (no caso, aqui, do meu povo) no centro do processo de produção e consumo de um alimento/bebida — de humanos a não humanos —, uma oferenda aos espíritos da roça, presente também nos rituais sagrados e no dia a dia do povo. Ele é parte de nossa cultura, ao contrário das bebidas alcoólicas exógenas que chegam até o território e o povo desconhece sua história, sua forma de preparo, seu conteúdo, seus benefícios e malefícios. As bebidas produzidas e consumidas nos territórios indígenas e tradicionais fortalecem a cultura e ancestralidade desses povos e sua relação com as águas e as matas, conservam a natureza e a vida dos povos-floresta.

 RAQUEL TUPINAMBÁ



RAQUEL TUPINAMBÁ É INDÍGENA, PESQUISADORA, BIÓLOGA, MESTRE EM BOTÂNICA E DOUTORANDA EM ANTROPOLOGIA SOCIAL. LIDERANÇA E MILITANTE DO MOVIMENTO SOCIAL, EMPREENDEDORA E AGRICULTORA.

Vitrines de outrora: feiras, exposições e variedades nos primórdios da indústria cervejeira brasileira

//gabriel ferreira gurian//

Muitas coisas do nosso tempo parecem novas, frutos de um presente que não tira os olhos do futuro. Impressão essa que floresce sobretudo numa época que, há pelo menos 30 anos, dá à luz avanços tecnológicos surpreendentes e parece transformar vertiginosa e sequencialmente as formas como nos relacionamos com outras pessoas, com o trabalho, com o tempo livre, com o nosso corpo, com nossas identidades etc. Todavia, não é raro que vejamos, ao olharmos para o passado, contextos e comunidades confrontados com dilemas ou necessidades parecidas com as que enfrentamos em nossos dias, propondo, diante disso, soluções análogas ao que apresentamos no presente.

Se pensarmos em cervejas, certamente o espectro de dilemas e os contextos, no tempo e no espaço, estabelecem quadros bastante diferentes ao compararmos o Brasil contemporâneo com o que se via nos centros urbanos do mesmo país em meados do século XIX. As diferenças em tecnologia produtiva são grandes; as demandas e os hábitos antigos de consumo eram calibrados por outras necessidades e outros diálogos, com tradições ora locais, ora exógenas; os sabores preferidos eram, sem dúvida, um tanto diferentes. Ainda assim, bebia-se em público, como forma de socialização; brindava-se; as libações eram usualmente acompanhadas de conversas, por vezes até de música, que catalizavam alegrias reunidas. Partilhavam-se as garrafas, as prosas e os momentos.

E tal partilha não se restringia aos balcões dos botequins, restaurantes, cafés e quiosques. Havia também compartilhamento de saberes, de técnicas, de ingredientes, de referências, em prol de um avanço — o que se entendia por avanço à época, muito ligado aos aspectos técnicos e econômicos — que se pretendia o coletivo. Falo aqui, especificamente, dos primeiros cervejeiros e dos partidários da lavoura e da indústria no Império.

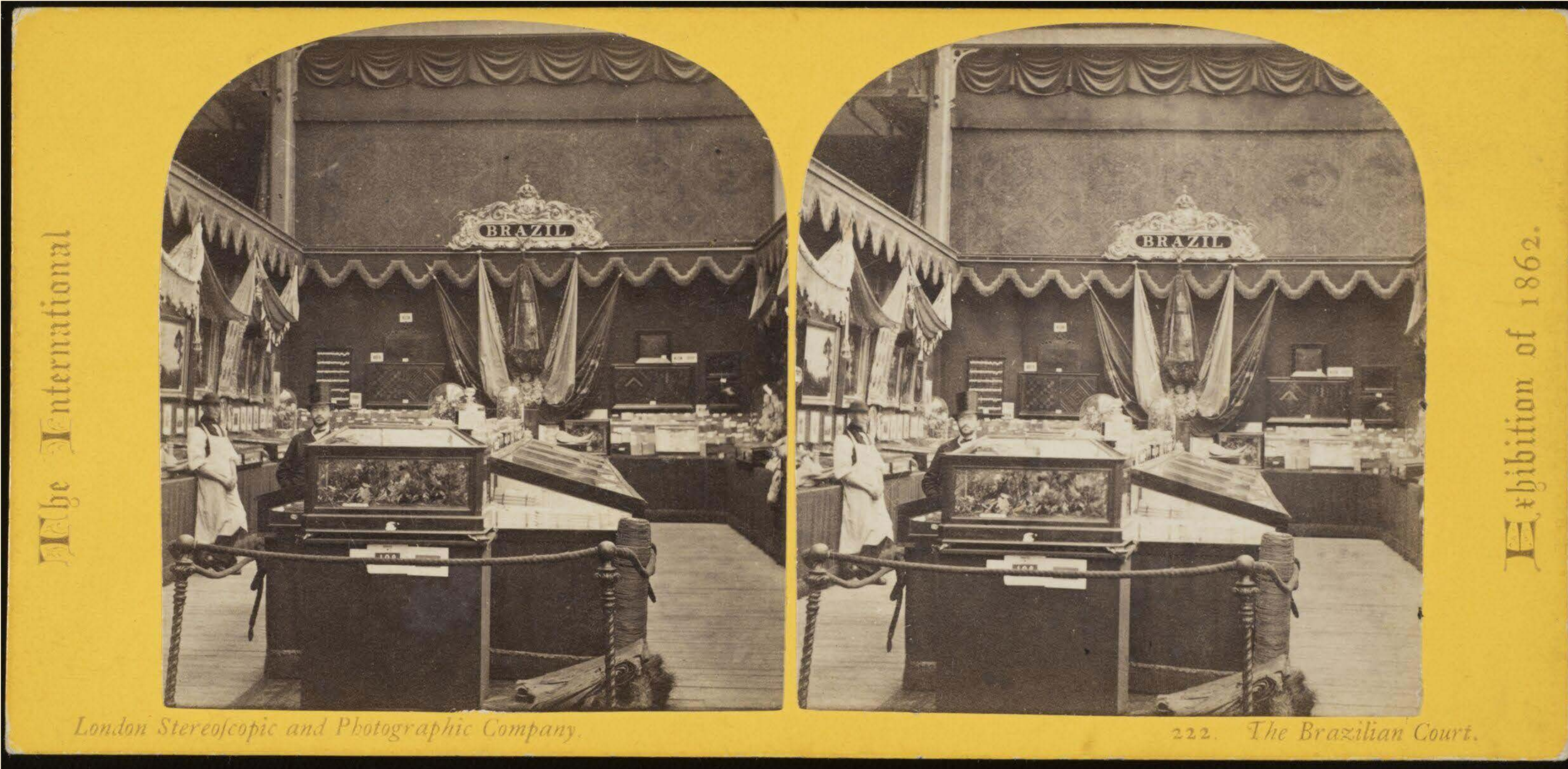
Assim, para essa partilha de saberes, havia situações e espaços específicos, nomeadamente os eventos que contavam com a exibição e avaliação de amostras cervejeiras, tal como ocorre nos concursos dos nossos dias. Eram as feiras e exposições, que iam do nível local, restrito a uma cidade ou a uma província — como eram denominados os territórios que se tornariam estados com a Proclamação da República, em 1889 — ao internacional, diante dos olhos do mundo. Claro que eventos similares, calcados em tecnologia ou em produtos típicos de um lugar, ainda existem hoje, mas aquelas ocasiões eram então termômetros muito cruciais a partir do que se almejava para o futuro visto daquele tempo, nas porções ocidentais do globo.

Tais exposições, festas, feiras, que muitas vezes ganhavam até o escopo de “universais”, eram eventos ambiciosos, promovidos por diversos países a partir da metade dos 1800. Funcionavam duplamente como construtores e propagadores de uma certa ideia de progresso, tanto técnico quanto social. Em certa altura, falou-se até em “um inventário comparativo da atividade humana”¹, com enfoque nos avanços da Ciência. A edição inaugural, efetivamente internacional, teve lugar em Londres, em 1851. O Brasil, com apenas décadas de independência política e almejando se inserir e se projetar como “nação civilizada” — apesar da manutenção do sistema escravista², já incoerente com os ideais de civilização da época —, participou pela primeira vez de outra edição londrina, a de 1862³.

1 • JUIZO CRITICO DO JORNAL DO COMMERCIO SOBRE A EXPOSIÇÃO PREPARATORIA UNIVERSAL DE PARIZ. O AUXILIADOR DA INDUSTRIA NACIONAL. VOL. LVII. RIO DE JANEIRO: TYPOGRAPHIA UNIVERSAL DE LAEMMERT, 1889, P. 4. ◆

2 • MARTINS, M. DE S. N. O ESPETÁCULO DA ECONOMIA: A PRIMEIRA EXPOSIÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA NO IMPÉRIO DO BRASIL, EM 1861. TOPOI, RIO DE JANEIRO, V. 21, N. 44, MAI./AGO. 2020, P. 498. ◆

3 • NA CRÍTICA DO EVENTO VEICULADA NA IMPRENSA BRITÂNICA, OS REDATORES CONCLUEM QUE O QUE FOI LEVADO A LONDRES PELO BRASIL “DEU UMA IDEIA FAVORÁVEL DOS RECURSOS INTERNOS DO IMPÉRIO BRASILEIRO”. THE INTERNATIONAL EXHIBITION. THE ILLUSTRATED LONDON NEWS (SUPPLEMENT), LONDON, NOV. 15, 1862, P. 529. ◆



Em um artigo de 1888, veiculado no Jornal do Commercio e republicado n’O Auxiliador da Industria Nacional, vê-se o sentimento de que a então jovem nação não poderia “deixar de tomar parte no inventário comparativo do globo, pois a simples recordação das condições em que” o Brasil “estava nos últimos anos” do século XVIII deveria “dar-nos o maior prazer em apresentar as provas do nosso adiantamento”. Participar seria o equivalente a mostrar as “habilitações do país à mais nobre assimilação da civilização ocidental”⁴. Assim, a esperança era, acima de tudo, de que “as exposições” destruiriam “muitos preconceitos” e despertariam “felizes emulações”⁵, lá fora, do que havia de melhor por aqui.

LONDON STEREOSCOPIC COMPANY. THE BRAZILIAN COURT AT THE 1862 GREAT EXHIBITION (1862). VICTORIA & ALBERT MUSEUM, LONDRES, REINO UNIDO.

4 • JUIZO CRITICO [...] OP. CIT., 1889, P. 4. ◆

5 • IBID., P. 5. ◆

Dessarte, atentemo-nos ao que informam os eventos preparatórios para as Exposições Universais, como o de 1861, já mencionado, sediado no Rio de Janeiro. Em geral, eles reuniam produtores de todas as províncias, em vias de selecionar o que havia de melhor para ser remetido às edições estrangeiras; uma congregação que se pretendia criteriosa para melhor entender e, conseqüentemente, melhor exhibir o potencial produtivo do Império do Brasil. Através da documentação produzida a partir desses encontros, temos informações sobre os ingredientes utilizados e referenciais emulados ou adaptados por produtores de maior destaque nos lados de cá, dando contornos mais nítidos ao fazer cervejeiro no país de então: eram, sim, bebidas geralmente preparadas com cevada e lúpulo, itens importados prontos para utilização; e, à primeira vista, parecia-se seguir um modelo assimilado da Europa, nem sempre recorrendo a ingredientes e insusmos nacionais, como outros cereais que não a cevada.

De modo que as cervejas submetidas à Exposição Nacional de 61, consideradas agradáveis e satisfatórias tanto pela comissão julgadora quan-

to pelo público, foram avaliadas por uma régua cujos padrões de excelência eram os produtos vindos de fora. Uma das amostras, por exemplo, “estava muito bem preparada, tinha gosto agradável, boa cor e satisfazia aos apreciadores”, além de ser vendida a bom preço; já outra imitava “a de produção inglesa, chegando a tomar uma por outra entre muitas os entendedores, alguns [deles] dentre os [próprios] fabricantes de cerveja do Rio de Janeiro”⁶. Não há dúvida, pois, quanto à principal influência seguida por boa parte dos cervejeiros em grandes centros urbanos brasileiros oitocentistas; a primazia dos produtos britânicos, antes mesmo da dos germânicos, se refletia nos rótulos elaborados no país.



HEINRICH FLEUISS. DETALHE DO PALÁCIO DA EXPOSIÇÃO NACIONAL DO RIO DE JANEIRO EM 2 DE DEZEMBRO DE 1861 (18--). BIBLIOTECA NACIONAL, RIO DE JANEIRO, BRASIL.

A partir das avaliações dos juízes, vê-se que o panorama produtivo nacional lhes parecia promissor. Eles exaltam a capacidade dos cervejeiros brasileiros em contraste com a dificuldade na obtenção dos insumos básicos, nomeadamente cevada e lúpulo, necessariamente importados e caros; e pregam, inclusive, o incentivo aos lavradores do país para que cultivassem tais itens, especialmente o cereal.⁷ Mas eram esses os únicos ingredientes possíveis, ou de fato utilizados, para se fazer cerveja no Brasil à época?

6 • DA CUNHA, M. “RELATÓRIO DO JURY ESPECIAL DO PRIMEIRO GRUPO”. EM: DA CUNHA, A. L. F. (ORG.). RELATÓRIO GERAL DA EXPOSIÇÃO NACIONAL DE 1861 E RELATÓRIO DOS JURYS ESPECIAES. RIO DE JANEIRO: TYPOGRAFIA DO DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 1862, P. 123. ◆

7 • IBID., P. 123-125. ◆

Aparentemente, houve espaço para discussões sobre e incentivos à utilização de insumos alternativos. Isto é, “alternativos” para as tradições estrangeiras assimiladas, mas não atípicos para os repertórios ao redor de bebidas já feitas por aqui desde muito antes do século XIX. Também não faltaram iniciativas, de portes diferentes, do caseiro à fábrica licenciada, que explicitaram a elaboração de cervejas com ingredientes que não a cevada e o lúpulo.

Como, por exemplo, o milho, esse cereal ainda tão contencioso, mas que, histórica e culturalmente, é incontornável nos repertórios alimentares e etílicos brasileiros. Ele foi um insumo ao qual recorriam vários fabricantes desde a primeira metade do século XIX, no Rio de Janeiro, no Rio Grande do Sul, em Minas Gerais, demonstrando pouco preconceito com o ingrediente ou com a bebida dele resultante. A família Hermsdorff, de Nova Friburgo, na província fluminense, é um caso interessante, relatado pelo farmacêutico e naturalista alemão Theodoro Peckolt no seu conhecido História das plantas alimentares e de gozo do Brasil, publicado entre 1871 e 1878: aqueles teuto-brasileiros produziam cervejas de milho e fubá, feitas com inoculação de leveduras ou através de fermentação selvagem.⁸ Ainda naquela época, no Jornal do Agricultor, defendeu-se que “o milho, tão excelente como o nosso, presta-se muito bem para a fabricação de cervejas econômicas”⁹.

8 • PECKOLT, T. HISTORIA DAS PLANTAS ALIMENTARES E DE GOZO DO BRASIL. MILHO - MANDIOCA. RIO DE JANEIRO: EDUARDO & HENRIQUE LAEMMERT, 1878, P. 33-35. ◆

9 • INDUSTRIAS AGRICOLAS. JORNAL DO AGRICULTOR, RIO DE JANEIRO, ANO II, T. III, JUL.-DEZ. 1880, P. 376. ◆

10 • CF. CARNEY, J. “WITH GRAINS IN HER HAIR”. RICE IN COLONIAL BRAZIL. SLAVERY & ABOLITION, WARWICK, V. 25, N.1, 2004, P. 1-27. ◆

11 • ASSEMBLEIA LEGISLATIVA PROVINCIAL. DIARIO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, A. XXVI, N. 7465, 29 MAR. 1847, P. 2.376. ◆

Outro exemplo é o arroz, com espécies de origens múltiplas¹⁰, tendo desempenhado papel de grande importância na subsistência de populações escravizadas, bem como na de pessoas pobres, sendo mobilizado também na feitura de bebidas. Pelos idos da década de 1840, vez ou outra apareciam menções, ou até requerimentos, como o da empresa de José Paulino Baptista e Cia., que pediu à Comissão da Fazenda da província do Rio para “estabelecer em Niterói uma fábrica de cerveja branca e preta feita de grão de arroz”¹¹.

Assim, não deve espantar que, no mesmo decênio, mais precisamente em 6 de fevereiro de 1843, na Câmara dos Deputados, uma discussão trouxe ambos os cereais à baila. Com a aproximação da data de caducidade de acordos comerciais firmados com a Inglaterra por Portugal e herdados pelo Brasil — particularmente desiguais, especialmente no que dizia respeito à imposição da importação de certos produtos britânicos e aos altos



impostos pagos por aqui para adquiri-los —, os parlamentares argumentavam em favor do estabelecimento de paridade e reciprocidade em qualquer contrato futuro. De acordo com as atas, em meio a protestos diante das percebidas iniquidades, foram defendidas a capacidade e a independência da produção nacional em várias frentes, entre elas a cervejeira. E então o pernambucano Manuel Joaquim Carneiro da Cunha afirmou: “no Brasil podemos fazer muita cerveja do milho, do arroz etc.; que necessidade, pois, temos de receber a cerveja inglesa? Pague a cerveja inglesa, pois, 60% [...]” do seu valor em impostos¹². Política internacional à parte, havia por aqui, como se vê, um costume já reconhecido e até louvado, se é que podemos colocar nesses termos, de se fazer cerveja com ingredientes distintos da cevada; insumos culturalmente significativos e produzidos localmente.

No rol variado dessas versões brasileiras no Oitocentos, é possível citar ainda receitas com “a composta carqueja [...], tônico amargo, aromático e antifebril, muito usado na fabricação da cerveja teuto-brasileira¹³”, sobretudo em Minas Gerais, como atestaram os ingleses Richard Burton e James Wells, em diferentes momentos entre as décadas de 1860 e 1880. Este último, quando visitou Juiz de Fora, cidade já então “famosa” pela fabricação de cerveja “leve e saudável”, ao comentar sobre tal produção, dedicou algumas linhas a “uma planta indígena silvestre” que era “usada como substituto do lúpulo em sua manufatura, a carqueja”, classificada por ele como “bitter aromático e antifebril, e uma das plantas mais comuns em Minas Gerais¹⁴”. Comum a ponto de não escapar das brassagens.

Em outras receitas entrava a rapadura, que podia incrementar o potencial fermentativo e, conseqüentemente, alcoólico da bebida, tornando-a “um tanto mais capitosa que o mais picante dos maltes escoceses”, e que, também em partes de Minas, vinha derrubando “muito sujeito robusto, com tanta facilidade quanto faria uma bala dos russos^{15”16}. Defendeu-se ainda, em outras porções do país, o uso da batata-doce, cuja fécula, “transformada em glucose”, era considerada “muito conveniente para fabricar cerveja”¹⁷. Falou-se do sumo do buriti, que “dá precioso líquido, que se pode beber como vinho, ou fazer fermentar como cerveja”¹⁸. Em alguns lugares, como Goiás, anunciava-se “cerveja de ananás, caju, tamarindos, gengibre” a 400 réis a garrafa¹⁹. Bebidas classificadas assim, como cervejas, da mesma forma que ocasionalmente eram os aluás de milho, arroz ou abacaxi²⁰. Vê-se, então, que o conceito de “cerveja” também foi expandido no Brasil de outros tempos, da mesma forma que o rol de ingredientes e técnicas possíveis.

Certo, mas o que as feiras e exposições tiveram a ver com isso? Ora, elas serviram para divulgar, dinamizar e validar essa variedade da cena cervejeira — bem como a de outros produtos, incluindo outras bebidas alcoólicas²¹. Dos louros às avaliações críticas, esses eventos serviram de vitrine e de provação frutífera para os produtores. Na exposição provincial de Pernambuco em 1875, por exemplo, duas fábricas foram premiadas com a medalha de prata — não se tratava de um pódio, mas sim de um determinado nível de excelência escalonado, havendo múltiplos ganhadores nas diferentes categorias de premiação — por suas cervejas “brancas”, claras, e uma delas pelos vinagres, muito provavelmente de cevada. Ambas, no entanto, mesmo laureadas, receberam a indicação do júri para que melhorassem “o fabrico da cerveja preta²²”; cerveja essa que poderia ser produzida com cereais tostados, mas também escurecida com extratos, melado de cana, açúcar preto ou outros ingredientes. Assim como os concursos de hoje em dia, sabia-se do valor pedagógico de se submeter ao crivo dos especialistas e entendedores nesses eventos.

12 • ANNAES DO PARLAMENTO BRASILEIRO. CÂMARA DOS SRS. DEPUTADOS. PRIMEIRO ANNO DA QUINTA LEGISLATURA. PRIMEIRA SESSÃO DE 1843. RIO DE JANEIRO: TYPOGRAPHIA DE HIPPOLYTO J. PINTO, 1881, P. 543. ◆

13 • BURTON, R. VIAGEM DO RIO DE JANEIRO A MORRO VELHO. BRASÍLIA: SENADO FEDERAL, CONSELHO EDITORIAL, 2001, P. 108. ◆

14 • WELLS, J. W. EXPLORANDO E VIAJANDO TRÊS MIL MILHAS ATRAVÉS DO BRASIL - DO RIO DE JANEIRO AO MARANHÃO. VOL. I. BELO HORIZONTE: FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, CENTRO DE ESTUDOS HISTÓRICOS E CULTURAIS, 1995, P. 68. ◆

15 • A CERVEJA EM QUESTÃO, PRODUZIDA NO ESTABELECIMENTO DE UMA FAMÍLIA DE INGLESES EM CONGO-NHAS-MG, ERA CHAMADA DE “INKERMAN”. A BATALHA DE INKERMAN, OCORRIDA EM NOVEMBRO DE 1854, FOI UM EVENTO-CHAVE NA GUERRA DA CRIMEIA (1853-56), UM COMBATE DE ALIADOS BRITÂNICOS E FRANCESES CONTRA OS RUSSOS. POR ISSO, A REFERÊNCIA À ARTILHARIA DAS FORÇAS DOS CZARES. ◆

16 • BURTON, R. OP. CIT., 2001, P. 244. ◆

17 • A PROVINCIA DE MINAS. JORNAL DO AGRICULTOR, RIO DE JANEIRO, ANO II, T. IV, JAN.-JUN. 1881, P. 160. ◆

18 • MOSAICO AGRICOLA. JORNAL DO AGRICULTOR, RIO DE JANEIRO, ANO III, T. VI, JAN.-JUN. 1882, P. 395. ◆

19 • ANNUNCIOS. CORREIO OFICIAL DE GOYAZ, GOYAZ, A. XXXVIII, N. 72, 02 OUT. 1875, P. 4. ◆

20 • CF. GURIAN, G. F. BEBIDAS FERMENTADAS BRASILEIRAS: CONSIDERAÇÕES HISTÓRICO-SEMÂNTICAS SOBRE ALUÁS. BOLETIM DO MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI. CIÊNCIAS HUMANAS. BELÉM, V. 18, N. 2, 2023, P. 4-6. ◆

21 • DISCUSSÃO QUE PODE SER CONFERIDA EM OUTRO TEXTO DESTA PUBLICAÇÃO, INTITULADO “AMPLIANDO ENTENDIMENTOS PRESENTES ATRAVÉS DO PASSADO: O CASO DOS VINHOS NO BRASIL”. ◆

22 • EXPOSIÇÃO PROVINCIAL DE PERNAMBUCO. ACTA DA SESSÃO DO JURY GERAL PARA JULGAMENTO DOS PRODUCTOS. DIARIO DE PERNAMBUCO. RECIFE, A. LI, N. 287, 15 DEZ. 1875, P. 8. ◆

As feiras, como dito, também acabavam expondo participantes e seus produtos de maior destaque para públicos mais amplos e validando iniciativas cervejeiras, ora mais alinhadas com os referenciais estrangeiros, ora distintamente locais, nacionais. Foi o caso da firma Viúva²³ & Schmitz, de Joinville-SC, que, na 1ª Exposição de Produtos de Agricultura e Indústria daquela cidade, ocorrida entre 16 e 23 de agosto de 1874, recebeu o 2º prêmio, como uma medalha de prata, por sua cerveja de milho. Tal evento, com seus respectivos vencedores, foi repercutido pelo Ministério da Agricultura em seu relatório anual, e os resultados ainda circularam em alguns dos principais jornais do país, como o *Diário do Rio de Janeiro*²⁴.



SEÇÃO COM GARRAFAS DE BEBIDAS E FRASCOS VARIADOS (1866). DO ÁLBUM RECORDAÇÃO DA EXPOSIÇÃO NACIONAL DE 1866.

Tendo apresentado um pouco do que foram essas feiras e exposições, e estabelecido alguns paralelos entre elas e os concursos cervejeiros do presente no que tange às virtudes das situações de trocas, de aprendizado, de evolução e de validação, outro ponto pode ser decantado dessa pequena incursão que fizemos. Se já foi possível beber de referenciais locais, destoar de padrões aprendidos a partir de repertórios exógenos, e ainda triunfar, “medalhar” em situações de competição; se já foi razão de orgulho e de busca pela proteção dos modos de fazer e da produção de insumos e misturas nacionais diante de abusos e artimanhas estrangeiros; se alguns ingredientes perderam a posição paradigmática para que outros brilhassem e abrissem o leque de possibilidades do que poderia ser uma cerveja, será que não podemos nos inspirar nesse passado e, quem sabe, expor uma vitrine mais variada e mais brasileira do que bebemos?

Creio que sim. Conseguimos brilhar com o já estabelecido domínio primoroso dos cânones de escolas estrangeiras consagradas, bem como podemos expor um repertório de tradições longevas e diversas dos nossos modos de fazer e beber, perfeitamente aliado à pulsante criatividade que os brasileiros sempre exibem. O nosso gole agradece.

23 • APÓS A PROMULGAÇÃO DO PRIMEIRO CÓDIGO COMERCIAL DO IMPÉRIO, EM 1850, MULHERES ENVIUVADAS PASSARAM A PODER HERDAR E DIRIGIR OS NEGÓCIOS DOS FALECIDOS MARIDOS. ASSIM, ENTRE O COSTUME DA ÉPOCA QUE SUPRIMIA A INDIVIDUALIDADE FEMININA APARTADA DO MATRIMÔNIO E A ESTRATÉGIA DE MANTER O NOME DO DEFUNTO PARA PRESERVAR CERTA CREDIBILIDADE E FAMILIARIDADE EM UM NEGÓCIO PRÉ-EXISTENTE, MUITAS MULHERES ADOTARAM O “VIÚVA” NAS ALCUNHAS DE SEUS EMPREENDIMENTOS. FOI ASSIM QUE UMA PORÇÃO DELAS TAMBÉM ESTEVE À FRENTE DE NEGÓCIOS CERVEJEIROS EM VÁRIAS LOCALIDADES DO PAÍS. ◆

24 • ACTOS OFFICIAES. DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, A. 58, N. 16, 16 JAN. 1875, P. 3. ◆

GABRIEL GURIAN É DOUTOR EM HISTÓRIA PELA UNESP, COM PÓS-DOUTORADO PELA USP, E SE DEDICA À HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DAS INGESTÕES, INTERESSADO SOBRETUDO NAS BEBIDAS ALCOÓLICAS, EM CONTEXTOS DE DIFERENTES TEMPORALIDADES, MAS SEMPRE BRASILEIROS. ATUALMENTE INTEGRA ALGUNS GRUPOS ACADÊMICOS DE PESQUISA, COMPÕE O COLETIVO COMER HISTÓRIA E É PESQUISADOR DO INSTITUTO ARADO. ASSINA OS LIVROS BEBIDAS E BEBEDORES NO BRASIL HOLANDÊS, 1624-1654, DE 2019; E DO CONFLITO E DO CONVÍVIO: AS OCUPAÇÕES HOLANDESAS NO BRASIL E EM ANGOLA SOB A PERSPECTIVA LUSA (1624-1680), LANÇADO EM 2025.





Entre as borbulhas e o tempo: Memórias de um Brasil que bebe

//pâmela queiroz//

Pelo menos uma vez ao ano entro em um desafio pessoal: parar de beber refrigerante. Em geral, consigo até o próximo aniversário. Porque há algo de profundamente coletivo na mistura de bolo e refrigerante; uma coreografia quase obrigatória do parabéns no Brasil. Não sou apaixonada por refrigerante, mas também não desgosto. Ele está por aí e eu estou por aqui, orbitamos.

Mas antes das bebidas com gás industrializado, havia outros líquidos atravessando minha infância.

Cresci numa casa onde beber também era um gesto de cuidado. Minha introdução alimentar aconteceu cedo, numa creche, mas foi dentro de casa que aprendi o que significava, de fato, se alimentar. Família grande, pais trabalhadores, pouco dinheiro e, ainda assim, uma mesa organizada com o básico: arroz, feijão, legumes, carnes, frutas. O Brasil mais essencial cabia ali.

E nos copos também.

Tomávamos muitos chás e sucos feitos com frutas dos quintais vizinhos. Havia um fazer líquido que respeitava o tempo das estações: acerola quando dava, caju quando vinha, ervas arrancadas do chão ainda com cheiro de terra. Beber era, de alguma forma, ser parte do território.

Minha mãe sabia que o preço baixo de certos produtos escondia futuros questionáveis. Por isso, refrigerante, macarrão instantâneo e suco de pozinho não eram proibidos, mas também não eram bem-vindos. Não eram encontrados nos nossos armários. Existiam no mundo, nas festas, nas casas dos outros, mas não faziam parte da nossa rotina.

Ainda assim, éramos crianças. E queríamos aquilo que enchia os copos alheios.

Foi então que minha mãe inventou uma fricção: o “suco de Fanta”.

Cenoura, acerola, laranja, limão. Tudo batido, coado, adoçado. Gelado. Doce o suficiente para enganar a língua e a imaginação. Para nós, aquilo era refrigerante. Na verdade: era o nosso refrigerante.

Na adolescência, eu e minha irmã fomos além: acrescentamos água com gás. O experimento virou hábito. E, sem saber, a gente já estava mexendo com uma ideia fundamental para quem pensa bebidas: essa sensação de vida acontecendo dentro do copo.

Mas nem todo gás vem da indústria. Há um outro Brasil que bebe fermentação.

Trago notícias do Cariri cearense que preserva suas tradições e, ao mesmo tempo, é absolutamente contemporâneo. A *Renovação* é uma tradição da religiosidade popular — as pessoas realizam nas suas casas uma reza coletiva, seguida por um momento de partilha de comidas e bebidas. É nesse fluxo que encontro o aluá: uma bebida afro-indígena, fermentada, levemente gasificada. Um refrigerante antes do refrigerante.

Na região, ele ganha outras camadas: cascas de abacaxi, pão, cravo, gengibre, erva-doce e rapadura. Ingredientes que se encontram num pote de barro e, ao longo de dias, se transformam. Fermentar é dar tempo ao tempo, permitir que o invisível trabalhe — “na força da lua nova”, como disse Dona Estela, a matriarca da Renovação que eu mais frequentei na infância.

Se o refrigerante é pressa e padronização, o aluá é espera e ação coletiva.

E talvez seja nesse olhar para o movimento que a gente possa pensar no futuro das bebidas no Brasil.

Cresci entendendo o valor do que é feito em casa, do que nasce da terra, do que respeita o tempo. Aprendi que beber também é partilhar: é festa, é encontro, é terra.

Hoje, quando bebo, penso menos em escolher lados e mais em reconhecer linhagens.

Quais histórias são contadas pelo que tomamos?

Se a cerveja de grãos fermentados é uma linguagem, talvez o Brasil precise lembrar que é poliglota. Que fala em chás, em sucos, em garapas, em xaropes, em aluás.

E que sabemos transformar escassez em invenção e invenção em sabor.



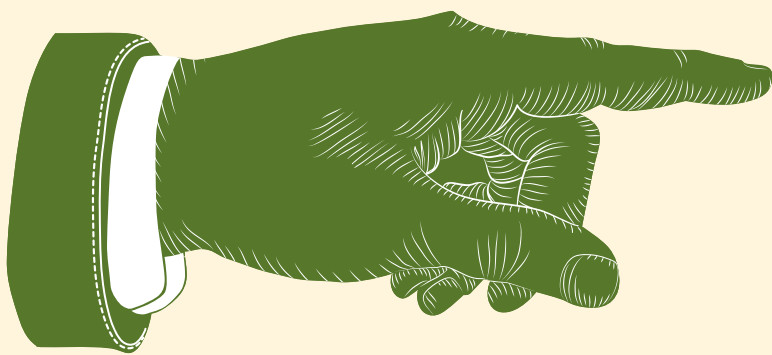
PÂMELA QUEIROZ É JORNALISTA (UFCA) E MESTRANDA EM ARTES E PRÁTICAS CULTURAIS (PUC-SP). ATUA COM NARRATIVAS SONORAS, FOTOGRAFIA E ESCRITA, COM FOCO EM CULTURA, CIÊNCIA E SABERES POPULARES. É CRIADORA DE PODCASTS QUE INVESTIGAM TERRITÓRIOS, BIOMAS E IDENTIDADES, ARTICULANDO MEMÓRIA, ESCUTA E EXPERIMENTAÇÃO ESTÉTICA.

Pera, uva, maçã, Bebida Mista

//mari mesquita//

Com o perdão da referência geracional pra começar esse texto, acho que o saber sobre o gole e o gosto a respeito dos quais versam esses parágrafos está tão introjetado num pedaço oculto da cabeça do brasileiro quanto a letra dos hits lúdicos da rainha dos baixinhos. Da mais alta botecagem à mais alta das coquetelarias com suas taças garimpadas em leilão, “bebida mista” e seus primos mais chegados estão presentes nos mais distintos ambientes — a gente não costuma usar esse nome no cardápio porque não precisa, mas por menos memorável que ele seja, nós conhecemos os rótulos e os sabores de diversos exemplos dessas garrafas nas prateleiras do bar.

É que o nome “bebida mista” parece com o conjunto do “outros” na hora de preencher o gênero em um formulário, ou a letra “e)” nas questões objetivas de uma prova em que a última alternativa é a tentativa de dar contorno e nome a tudo que escapa à taxonomia clássica; “planta, bicho e... outros reinos” — faz parte da nossa necessidade de nomear. A definição no parâmetro *mais legal possível* parece uma indicação de público-alvo do picadeiro: “destinado ao respeitável público entre 9 dias e 99 anos de idade”. Abaixo, compartilho a principal legislação sobre a categoria Bebidas Alcoólicas Mistas que vigora hoje:



Art. 73. Bebida alcoólica mista ou coquetel alcoólico ou cocktail alcoólico é a bebida com graduação alcoólica de 0,5% (cinco décimos por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Celsius), elaborada a partir da mistura de bebida alcoólica com outra bebida alcoólica, com bebida não alcoólica, com ingrediente de origem animal, com outro ingrediente que esteja apto ao consumo humano como alimento, quando autorizado em ato normativo complementar editado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), ou com a mistura de um ou mais destes ingredientes.

Isso diz que, para uma bebida alcoólica com mais de um ingrediente se enquadrar nessa definição *coração de mami*, é um pulo. Essa “pau-pra-toda-obra” é mais que uma definição guarda-chuva, é quase um conceito-canivete; acolhe o cynar, o fernet, o paratudo, diversos amaros e, se pedir muito, o vermute, umas garrafadas e coquetéis alcoólicos que tem uma parte de álcool e outra também. Viu como você conhece e lembra do gosto sem nunca ter precisado saber o sobrenome?

BAR CAMBUÍ
BRASÍLIA

 ERIVALDO CASADO



tamente porque ela representa o nome menos adorado por muitos dos meus colegas. Para muita gente, bebida mista soa como um produto menos puro e, na sua menor pureza, menos importante. Acontece que, para o consumidor, sabendo ele ou não o nome que damos, ela — a bebida mista — é parte constituinte do bar. E eu não conheço ninguém que queira menos consumidores, então por que não baixamos um pouco a guarda do nosso léxico e nossa forma de dar nomes e deixamos o gosto pelas coisas tomar espaço? É que nomear é gostoso demais, achar caixinhas é reconfortante, eu assumo, mas penso que talvez possamos nos dar ao luxo de não precisar caber nelas o tempo todo.

Já ouvi Diego, que produz na Cozalinda belezas como sidras e litros de doidera em meio ácido, assistir alguém provando sua chicha e elogiando com um “uau, que cerveja surpreendente”, e devolvendo com algo como: “chame do que quiser, mas prove”. Eu gosto dessa forma de abordar. Acho que nós, que vivemos dessa microbiota criadora dos sabores que ainda não conhecemos, temos uma urgência grande de nomear, de descrever com precisão cada descritivo sensorial e de enquadrar no que já existe, mas advogo para que não deixemos que essa nossa sede de enquadramento tire o foco e reduza a importância da descoberta do gosto.

O que escapa e transborda das letras miúdas do enquadramento categórico é o gesto do comensal que aproxima o indicador do dedão ao pedir uma dose. O bebedor gosta do que bebe antes de precisar saber o nome completo; é só aí que temos a chance de apresentar o CPF, de contar orgulhosamente o nome pelo qual batizamos o líquido. É o consumo que confere o certificado de existência à bebida. A materialidade da bebida se dá nesse espaço sagrado do discurso em torno do líquido — para o sábio Preah, o *não-lugar*, nosso boteco. No balcão existe bebida quente, aperitivo, dose; existe como o cliente chama, acompanha cerveja e petisco, abre os trabalhos e nunca fecha discussões.

Em um dos meus diálogos favoritos de uma novela velha, um casal cujas famílias não se suportam discute a diferença entre a natureza das coisas e o nome que damos a elas, em um diálogo que sintetiza o que eu venho sentindo sobre as nossas bebidas e suas codificações: “Meu inimigo é apenas o teu nome. Continuarias sendo o que és, se acaso Montecchio tu não fosses. Que é Montecchio? (...) Sê outro nome. **Que há num simples nome? O que chamamos rosa, sob uma outra designação teria igual perfume.** Assim Romeu, se não tivesse o nome de Romeu, conservaria a tão preciosa perfeição que dele é sem esse título.”

Se essa rua fosse minha, aliás, se Verona fosse boteco, Romeu diria, “Dá-me o nome apenas de ~~amor~~ aperitivo, que ficarei rebatizado.”



AI - ADOBE FIREFLY

MARI MESQUITA É BARISTA E BARTENDER, ATUA NO SEGMENTO DO CAFÉ ESPECIAL HÁ 10 SAFRAS E DESENVOLVE CONSULTORIAS DEDICADAS AO SERVIÇO BARISTA E BARTENDER, ATUA HÁ 10 SAFRAS NO CAFÉ ESPECIAL. DESENVOLVE CONSULTORIAS, TREINA EQUIPES E CRIA CARDÁPIOS DE CAFÉ E COQUETÉIS. PARTICIPA DE COMPETIÇÕES COMO COMPETIDORA E JUÍZA (COFFEE IN GOOD SPIRITS E BREWERS CUP) E APRESENTA O PODCAST BLOCO DO CATUAÍ. É PROFESSORA DE BEBIDAS BRASILEIRAS NO SENAC-SP E JURADA EM CONCURSOS DE BEBIDAS, COM DESTAQUE PARA A CACHAÇA. TRABALHA COM CAFÉ E COQUETELARIA, EXPLORANDO TÉCNICAS, INGREDIENTES BRASILEIROS E SUAS INTERSEÇÕES.

DIVÃ
BRASILEIRO

ela marte



**“O gosto
gostoso e
nenhuma
obviedade.”**

Sommelieria Pindorama, 2023

Construção do gosto

//flávia g pinho//

Tenho um paladar meio fora de moda. Gosto dos doces muito doces, à portuguesa, e prefiro café de torra escura, amansado por uma colherinha de açúcar. São preferências que atraem olhares de reprovação, certamente não é o que se espera de uma jornalista de gastronomia. Na bolha em que transito, quanto mais amargo e menos doce, melhor — sinal de paladar evoluído, trabalhado conforme as tendências. Mas, quem disse?

São muitos, quase infinitos, os tijolos que constroem o gosto de uma pessoa, de uma família, de uma região ou de uma nação inteira. O primeiro deles, a gente traz de fábrica. Foi o que descobri anos atrás, quando entrevistei a nutricionista Carina Carlucci Pallazzo, do Laboratório de Práticas e Comportamento Alimentares da Universidade de São Paulo. A pauta era o sabor amargo, que o ser humano é programado para rejeitar por ser um possível sinal de alimento estragado ou envenenado.

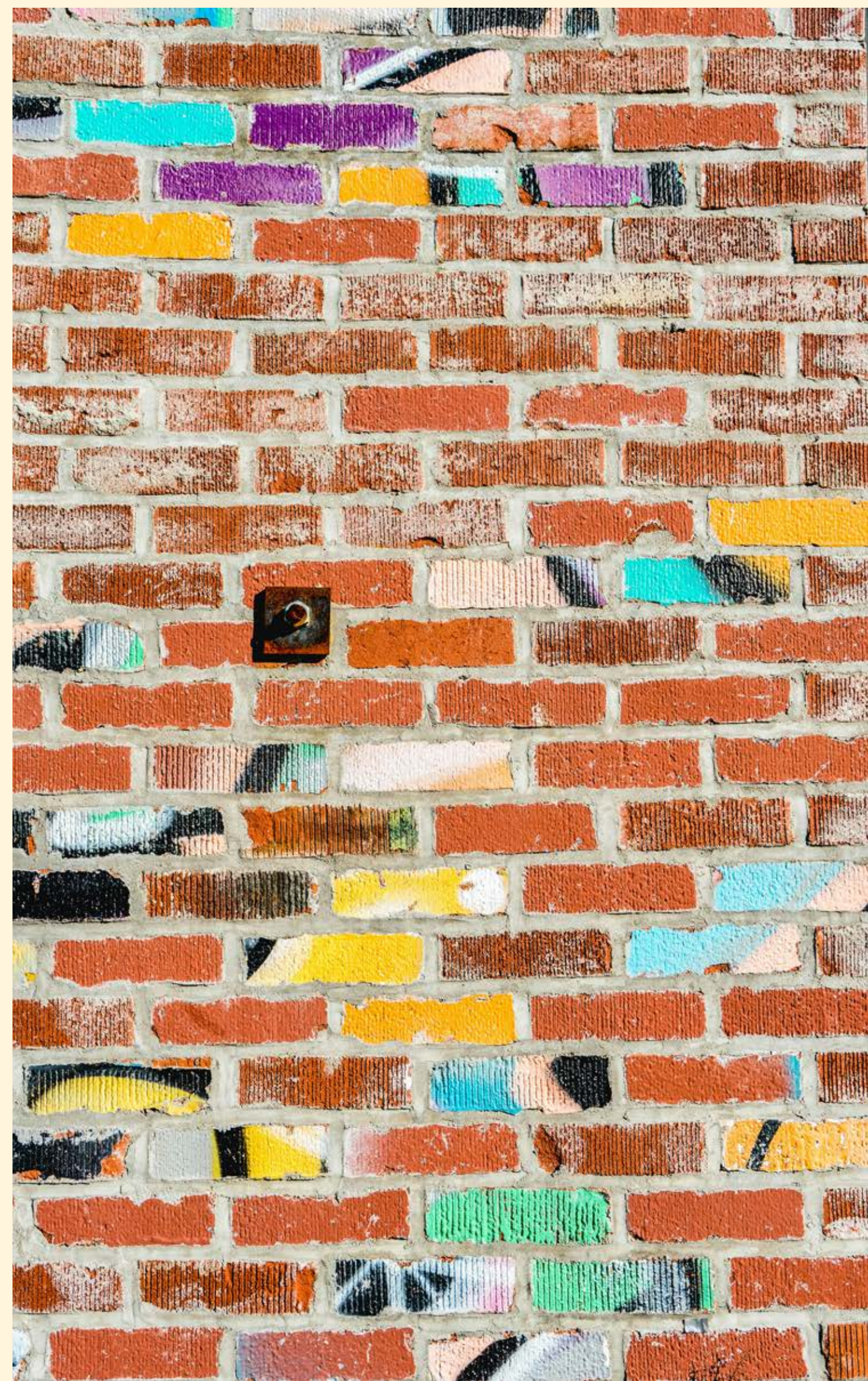
O que explica, então, que o amargor tenha entrado no repertório de chefs de cozinha e bartenders? Chegamos ao segundo tijolo, a construção social. Gostar de alimentos e bebidas que poucos conhecem e apreciam vira sinal de distinção. *Bar manager*, Rachel Louise comprova a tese no dia a dia do balcão. “O gosto é uma categoria socialmente construída. As pessoas aprendem, em sociedade, que algumas coisas são mais importantes do que outras. Se você sabe reconhecer um sabor mais elaborado, está na turma dos entendidos”, descreve.

Ela foi responsável pela coquetelaria de um dos poucos restaurantes brasileiros biestrelados pelo Guia Michelin, Rachel é referência para a turma dos entendidos. Mas nem sempre foi assim. Ela lembra que chegou crua à faculdade de Filosofia, onde começou a ser apresentada a novos códigos. “Era uma turma meio esnobe, que tomava um café horroroso no trailer de lanches, mas sem açúcar.” Aos poucos, a cachaça com tônica e mel, pedido rotineiro no boteco, foi cedendo lugar para o amargo Cynar com tônica, até que Rachel fosse apresentada ao Negroni. O restante da história, a gente pode imaginar.

A trajetória da bartender teria sido a mesma se, em vez de São Paulo, tivesse tido lugar em Belém? Para a pesquisadora de culturas alimentares Patty Durães, o recorte territorial é o terceiro tijolo determinante na construção do gosto. “Há regiões onde a comida tem sutileza, como o Pará, que grita sabores autênticos sem carregar no sal ou no açúcar, e há a cozinha mineira, da coragem de temperar”, exemplifica. O que a gente come em casa — desde o leite materno, que arrasta em si as notas da dieta da mãe — é um molde do qual podemos escapar, mas nem todo mundo consegue.

Além da geografia, a história entra na conta. O açúcar, Patty alega, não fazia parte da dieta dos indígenas e dos quilombolas. Só virou objeto de desejo por ser um luxo exclusivo da elite — e quem não sonha em subir de vida? “O açúcar branco, bonito e refinado, foi introduzido com furor pela doçaria portuguesa, através dos colonizadores, e ficava restrito às casas dos senhores. A população aprendeu a gostar porque queria comer que nem eles. Até hoje é assim. A gente acha que o hambúrguer norte-americano e a pizza italiana são mais desenvolvidos do que nosso arroz com feijão.”

UNSPASH



Não dá para falar sobre a construção do gosto sem considerar um quarto tijolo: a influência de fatores econômicos. Fernanda Lazzari, sócia-fundadora da Morada Cia Etílica, defende que ter dinheiro na mão é fundamental para viajar, experimentar, criar repertório. Se não acontece, realidade que a maior parcela dos brasileiros conhece bem, a indústria ocupa esses espaços e determina o que gostamos ou não de comer e beber. “A generalização do paladar do brasileiro está sendo construída pela indústria, cujo interesse é simplificar o que nos é entregue. A gente só desenvolve gosto para o que conhece.”



UNSPLASH

Essa frase da Fernanda me fez voltar no tempo. Eu cursava a faculdade, no comecinho dos anos 1990, quando caiu a reserva de mercado e o Brasil pôde, finalmente, importar o que bem quisesse. De uma hora para a outra, iguarias que só chegavam por aqui dentro das malas de poucos privilegiados, aqueles que podiam viajar para o exterior, foram se espalhando pelas prateleiras dos empórios paulistanos e delicatessens cariocas. Não demorou para que tomassem conta também das gôndolas dos supermercados. Fomos apresentados ao arroz arbóreo, ao cuscuz marroquino e ao doce de leite argentino.

Entendo que o movimento que se deu a seguir, ainda em curso, foi reflexo direto daquela canetada do ex-presidente Collor. Nos abrimos para o mundo e descobrimos que cerveja não era só a Pilsen do *mainstream*. Que café não precisa ter gosto de queimado. Que queijos podem entregar a complexidade do território onde são produzidos. Que porcos, vacas e galinhas têm o sabor do lugar onde vivem e daquilo que comem. Que pães fermentados devagarinho passam longe da neutralidade. Que azeites variam o teor de amargor e picância conforme a variedade da azeitona, e lembram aroma de grama recém-cortada quando extraídos com cuidado. Pena que esse quarto tijolo fundamental na construção do gosto, o aprendizado que se acumula a partir da experiência e do acesso, ainda seja acessível a tão pouca gente.



FLÁVIA G PINHO É JORNALISTA DA VELHA GUARDA, QUE NÃO USA IA. PESQUISA, ESCRIVE E PENSA SOBRE COMIDA HÁ MAIS DE DUAS DÉCADAS. COMO FREELANCER, JÁ TIVE MEUS TEXTOS PUBLICADOS PELOS PRINCIPAIS VEÍCULOS DE COMUNICAÇÃO DO PAÍS. ATUALMENTE, ESCRIVO REGULARMENTE PARA OS JORNAIS FOLHA DE S.PAULO E VALOR ECONÔMICO, AS REVISTAS ELLE E AZUL E O PORTAL DE NOTÍCIAS NEOFEED.



“ O botequim:
de território
compulsório de
consumo a espaço
de escolha e
memória..

Preah, 2025



Convite para um serviço à brasileira

//bia amorim//

Desce uma GELADA!

“TODO MUNDO”.

Parte do serviço de bebidas no Brasil começa com um pedido parecido com esse. E com as letras GARRAFAS e o ponto de exclamação ao final, dando ênfase mesmo.

É quase clichê, mas é verdadeiro. O Brasil é um lugar onde beber cerveja é o verbo que a gente conjuga no coletivo. Um hábito que se atualiza junto aos movimentos sociais, políticos e culturais. Mas é também um verbo que muitas vezes é solitário, sem ritual e alegria. Nestes casos, é preciso conjugar moderação e a ressignificação do beber.

O calor atravessa o território inteiro em boa parte do ano e a cerveja é a bebida alcoólica preferida pelos brasileiros, respondendo pela [maior parte do mercado em volume](#)¹. O Brasil é hoje o [terceiro maior produtor de cerveja do mundo](#)², com uma produção altamente concentrada em estilos leves e de ampla escala, como mostram os dados do [Anuário da Cerveja de 2025](#)³, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Cerca de 61% dos adultos do país consomem cerveja, o que representa um universo próximo de 100 milhões de pessoas, segundo estimativas a partir de dados do [IBGE](#)⁴ e da [Fiocruz](#)⁵. Mas esse número só ganha sentido quando olhamos com mais cuidado: a maior parte desse consumo acontece em um país ainda marcado por desigualdades de renda, onde mais da metade da população vive com até dois salários mínimos. Ou seja, falar de cerveja no Brasil não é falar apenas de estilo ou preferência, mas de acesso, de contexto e, sobretudo aqui nesse texto, de como se constrói o serviço — um serviço à brasileira, que precisa caber na vida real de quem bebe.

Mesmo a cerveja não sendo uma bebida originária daqui, se adaptou, e muito bem. Virou “**a bebida dos brasileiros**”⁶. Ainda que esteja em formação no seu conceito de brasilidade e na sua técnica, a cerveja nacional tem uma fonte inesgotável, um poço de memórias e fartos exemplos do que já foi feito, além de profissionais muito dedicados ao tema deste abraçar contemporâneo. Cá estamos. Cadê tua cerveja na mão? Puxa o divã comigo e aquele copo latino americano trincando.

Quando, no projeto Sommelieria Pindorama, resolvemos investigar o Brasil (ou melhor, os muitos “Brasis”) em sua trajetória líquida, o projeto que hoje se transformou nesta fanzine engatinhava em sua busca. Agora, dá pequenos golinhos ainda curiosos. E pergunto: onde está o Brasil líquido para se estudar? Como entender o consumo de cerveja e outras bebidas na cultura? A resposta, não tenho, mas é preciso continuar olhando sobre o que é beber o Brasil em uma taça, em um copo, uma cerâmica ou em uma cuia e como servir isso sem grandes explicações, como algo comum e sem grandes firulas.

1 • **EUROMONITOR**. BEER IN BRAZIL. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.EUROMONITOR.COM/BEER-IN-BRAZIL/REPORT](https://www.euromonitor.com/beer-in-brazil/report) ◆

2 • **KIRIN HOLDINGS**. GLOBAL BEER CONSUMPTION BY COUNTRY IN 2024. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.KIRINHOLDINGS.COM/EN/NEWSROOM/RELEASE/2025/1222_01.PDF](https://www.kirinholdings.com/en/newsroom/release/2025/1222_01.pdf) ◆

3 • **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA)**. ANUÁRIO DA CERVEJA 2025 – ANO DE REFERÊNCIA 2024. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.GOV.BR/AGRICULTURA/PT-BR/ASSUNTOS/NOTÍCIAS/BRASIL-TEM-MAIS-DE-43-MIL-CERVEJAS-REGISTRADAS/ANUARIODACERVEJA2025.PDF](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/brasil-tem-mais-de-43-mil-cervejas-registradas/anuario-dacerveja-2025.pdf) ◆

4 • **RENAUX, PEDRO**. POPULAÇÃO ESTIMADA DO PAÍS CHEGA A 213,4 MILHÕES DE HABITANTES EM 2025. AGÊNCIA DE NOTÍCIAS IBGE, 28/08/2025. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://AGENCIADENOTICIAS.IBGE.GOV.BR/AGENCIA-NOTICIAS/2012-AGENCIA-DE-NOTICIAS/NOTICIAS/44305-POPULACAO-ESTIMADA-DO-PAIS-CHEGA-A-213-4-MILHOES-DE-HABITANTES-EM-2025](https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/44305-populacao-estimada-do-pais-chega-a-213-4-milhoes-de-habitantes-em-2025) ◆

5 • **CETAB/ENSP/FIOCRUZ**. BEBIDAS ALCOÓLICAS NO BRASIL: DISPONIBILIDADE, MARKETING E DESAFIOS REGULATÓRIOS. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.GOV.BR/MJ/PT-BR/ASSUNTOS/SUA-PROTECAO/POLITICAS-SOBRE-DROGAS/FIOCRUZ-PROJETO-ALCOOL-DIAGRAMACAO-F-PAGINA-SIMPLES.PDF](https://www.gov.br/mj/pt-br/assuntos/sua-protecao/politicas-sobre-drogas/fiocruz-projeto-alcool-diagramacao-f-pagina-simples.pdf) ◆

6 • **MACHADO, M**. CERVEJA REPRESENTA MAIS DE 90% DO MERCADO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS NO BRASIL. ESTADO DE MINAS, 2025. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://WWW.EM.COM.BR/ECONOMIA/2025/12/7306728-CERVEJA-REPRESENTA-MAIS-DE-90-DO-MERCADO-DE-BEBIDAS-ALCOOLICAS-NO-BRASIL.HTML](https://www.em.com.br/economia/2025/12/7306728-cerveja-representa-mais-de-90-do-mercado-de-bebidas-alcoolicas-no-brasil.html) ◆



 CAMILA SUGAI

Mergulhar nessas pesquisas de brasilidades foi, para mim, como uma conciliação. Percebi o quanto é importante ter uma certa liberdade em relação aos conceitos antigos, como quando nos diziam que tudo que vinha de fora (majoritariamente europeu e depois, estadunidense) era melhor — e que tem lá sua importância, pois fazem parte de uma herança miscigenada que carregamos e tem muito em qualidade, mas não sozinhos.

Precisamos de mais educação e muita cultura sobre a formação do país, com histórias vindas de todos os lados e de todos os povos que aqui existem e existiram. Comidas e bebidas são preservação dessas culturas ao longo dos milênios.

Tive sede de beber de tudo e de todos daqui. Você também tem essa sede?

M. M. Izidoro, criativo pensador brasileiro, nos questiona: “[quem está sonhando o Brasil, de cabo a rabo, que a gente quer ser?](#)”⁷.

Essa inquietação não é nova. Nas cartas trocadas entre Câmara Cascudo e Mário de Andrade ao longo de vinte anos de amizade (1924–1944), já aparecia a tentativa de entender o Brasil a partir de si mesmo. Havia ali uma busca constante pelo que era nosso; não como algo fixo, mas como algo em construção. Entre dúvidas, trocas e observações, surgia um incômodo produtivo: como reconhecer uma identidade própria em meio a tantas influências? Especialmente algo ORIGINAL. Mário disse, certa feita, que era uma “*perguntaria* que não acaba mais”. E Câmara, em outro momento, comenta que “*o que ataranta é o linguajar brasileiro*.”⁸

A gente tem que mergulhar tão profundamente em algo para entendê-lo, que é preciso voltar para buscar um tanto de ar na superfície para dar conta de tantas camadas e “perguntarias” que nos surgem.

Aqui, proponho uma reflexão que, às vezes, é difícil de ser feita, pois é preciso, sabemos, debruçar-nos sobre tantos assuntos que o mercado demanda nossa atenção ao mesmo tempo. Para além das questões culturais, existe uma estrutura que sustenta o mercado, um tripé de forças as quais eu diria serem excelência (ESG), inovação (futuro) e cultura (prazer), mantendo essas três dimensões tensionadas por igual.

Na tese “[Da cerveja como cultura aos territórios da cerveja: uma análise multidimensional](#)”, de Eduardo Fernandes Marcusso⁹, a cerveja é observada para além do copo e revela seu papel como elemento cultural e territorial, conectando produção, consumo e relações sociais.

Seja no bar, numa festa, um dia qualquer de calor ou um encontro cotidiano com pessoas de quem gostamos, tudo é motivo para um bom copo e uma boa conversa. Quais opções temos disponíveis na prateleira, na geladeira, nos cardápios e até nos isopores? As cervejas do tipo Pilsen e Light Lager são a grande produção nacional, sabemos disso. A provocação é fazer coisas diferentes, não concorrentes.

Eu defendo, assim como tantas outras pessoas, que a temperatura da cerveja gelada no Brasil é quase um ingrediente! As cervejas mais leves são servidas mais geladas por aqui, mas na verdade é sempre ao gosto do freguês. Isso é parte do que nos serve a hospitalidade da casa.

LÍNGUA DEFUMADA, SERVIDA COM PICLES, COM A CERVEJA DO PROJETO BIOTA – DA FLOR DE LÍRIO, CERVEJARIA ZALAZ. [EVENTO 5 ATOS](#), LOBOZÓ, SÃO PAULO, 2022.

7 • IZIDORO, M. M. POR QUE É DIFÍCIL SONHAR UM BRASIL? SUBSTACK, 2026. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://MMIZIDORO.SUBSTACK.COM/P/POR-QUE-E-TAO-DIFCIL-SONHAR-UM-BRASIL](https://mmizidoro.substack.com/p/por-que-e-tao-difcil-sonhar-um-brasil) ◆

8 • MORAES, M. A. DE, ET AL. “CÂMARA CASCUDO E MÁRIO DE ANDRADE: CARTAS, 1924-1944.” (2010). ◆

9 • MARCUSO, E. F. DA CERVEJA COMO CULTURA AOS TERRITÓRIOS DA CERVEJA: UMA ANÁLISE MULTIDIMENSIONAL. 2021. TESE DE DOUTORADO - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA (POSGEA), UNB, BRASÍLIA. DISPONÍVEL EM: [HTTP://REPOSITORIO2.UNB.BR/BITSTREAM/10482/41414/1/2021_EduardoFernandesMarcusso.pdf](http://repositorio2.unb.br/bitstream/10482/41414/1/2021_EduardoFernandesMarcusso.pdf) ◆

O serviço, a hospitalidade e suas composições também são ingredientes de brasilidade. O que vem junto na bandeja, quem carrega a bandeja, o tipo de copo, o que vai junto à mesa — o jiló frito, a coxinha recheada, a mandioca salgada, o amendoim descascado, a calabresa acebolada. A vitrine do bar e seus acepipes. Ou o prato montado e chique. A conversa fiada. A TV ligada. A bola chutada. A esquina agitada.

Me distraí; é isso, mas é muito mais.

Se pensar o Brasil já é um desafio, servir o Brasil é um passo além. Como beber o Brasil? Quais os códigos de identificação do que estamos servindo? É no serviço que a cultura deixa de ser discurso e passa a ser experiência, hábito.

Servir à brasileira não se limita ao ato final do serviço, mas se estrutura ao longo de toda a cadeia produtiva, do campo às decisões que definem o que chega ao copo. Há um repertório vasto, já presente no território, inscrito nas técnicas, nos modos de fazer e na diversidade de ingredientes. Não se trata de ausência de possibilidades, mas de um exercício contínuo de reconhecimento, articulação e escolha. As possibilidades, disse-ram, são infinitas.

Se queremos criar interesse pelo que é brasileiro, precisamos provocar esse movimento em toda a cadeia: da terra à prateleira, da prateleira ao copo. E servir passa, inclusive, por quem pesquisa, por quem comunica que aquilo existe, da responsabilidade de quem recomenda e gera curiosidade, desejo, demanda. E só então chega a quem consome. Cada etapa dessa cadeia constrói ou limita o que entendemos como sabor brasileiro. Reconhecer valor no que é nosso é um movimento coletivo, uma construção.

E depois, no topo das importâncias, precisamos entregar qualidade, acima da satisfação. Algo inebriante, sensorial, gastronômico, único. *Molhar os beijos de mel*. Algo original nasce do transformar, substituir, agregar e derivar.

É preciso agir. Agitar. Demandar. Caminhar em alguns debates, pular algumas cercas que estão ali para apenas delimitar tradições passadas, geopolíticas e fronteiras invisíveis. Vamos renovar e renomear se for preciso, fazer uma força conjunta para provocar o consumidor que, curioso, em grande maioria, quer sim fazer novas descobertas.

Antônio Bispo, poeta e intelectual brasileiro, sugere que façamos uma contra-colonização, um movimento na prática para ressignificar a nossa matriz cultural. Que tal reestruturar a forma como estamos cultivando o paladar? Ouvir, ler e reconhecer coisas que são nossas, de origens diferentes, e valorizar tantas visões. *Confluência*, diria Nêgo Bispo.

Pensando assim, o sabor do Brasil não é uma abstração e também não é exótico. Ele está nos ingredientes disponíveis, nas técnicas já existentes, nas pessoas que vêm experimentando, adaptando e criando o que cha-

 CAMILA SUGAI



O SOMMELIER JAYRO
P. NETO FAZENDO
SOMMELIERIA
BRASILEIRA EM EVENTO
5 ATOS, LOBOZÓ, SÃO
PAULO, 2022.

mamos de cultura nacional. Não nos falta repertório — falta valorizar e tornar acessível. Agir, nesse contexto, é testar, incluir, substituir, insistir. É abrir espaço para o que ainda não está consolidado. É provocar o consumidor sem afastá-lo. Sem romper com tudo que já é tradicional ou comum, mas ampliar o que já temos, mostrando essa identidade tão única.

Tem uma penca de gente trabalhando atualmente para tornar mais palatável toda essa conversa. Não é algo que não exista, não é inédito. E não é só dentro da gastronomia — e a gastronomia não é só a culinária. Dá para olhar para as cozinhas e tirar muita inspiração do que vem sendo feito e como o país está sendo reconhecido pelo que vai ao prato. Que tal o que vai ao copo?

Facilitar que as pessoas possam tomar essas decisões é também ter na bandeja toda essa brasilidade de sabores. Vamos, então, devorar tudo o que sabemos e transformar em uma linguagem que os consumidores possam escolher, pensando o que mais lhes serve na cabeça ou, no nosso caso, na língua. O prazer não depende apenas do gosto, mas também do que sabemos e do que pensamos, como argumenta o psicólogo Paul Bloom.



É preciso investir para nos tornarmos celebrados, por nós mesmos, pensando em diferentes propostas, sem uniformizar, ampliando os horizontes. É preciso nos vermos como produtos-símbolos de biomas, sermos cuidadores da biodiversidade, diversos e coerentes.

Servir e beber essa cultura também é uma forma de pensar o Brasil.

Um sorriso e uma prece:

— **SAÚDE!**

FRANGO CAIPIRA FRITO
SERVIDO COM MAIONESE
DE PEQUI E MOLHO
DE TAMARINDO, COM
A WEST COAST IPA -
CHINOOK, CENTENNIAL,
MOAIC E CASCADE 7%.
EL CABULOSO RESGATE
DE NED GONZÁLES.
CERVEJARIA JUAN
CALOTO. EVENTO 5 ATOS,
LOBOZÓ, SÃO PAULO,
2022.



BIA AMORIM É HOTELEIRA PELO SENAC E SOMMELIÈRE DE CERVEJAS PELA DOEMENS. ATUA HÁ 25 ANOS NA GASTRONOMIA E HÁ 15 NO MERCADO CERVEJEIRO, CONECTANDO SOMMELIERIA, CULTURA E MERCADO EM PROJETOS, EVENTOS E CONTEÚDO. É ORGANIZADORA DO LIVRO GUIA DA SOMMELIERIA DE CERVEJAS (EDITORA KRATER) E DESENVOLVE PESQUISAS E INICIATIVAS SOBRE O BEBER BRASILEIRO CONTEMPORÂNEO. À FRENTE DA CONSULTORIA POR OBSÉQUIO E VIA O PROJETO BEBERÚ, INVESTIGA O BEBER BRASILEIRO E SUAS EXPRESSÕES CULTURAIS.

Rabiscos de um diário

//*aline smaniotto*//

Pindorama, 28 de agosto de 2024

Porque aprender-a-viver é o que é o viver mesmo.

**O sertão Brasil me produz, depois me engoliu,
depois me cuspiu do quente da boca...**

O senhor crê minha narração?

GUIMARÃES ROSA, GRANDE SERTÃO VEREDAS

Hoje quero apenas me lembrar da potência que é habitar Pindorama, apesar de um mundo caindo sobre nossas cabeças. Urgências no corpo, no chão, do que dá sede. Sede daquelas coisas que preenchem a gente com encantamento e felicidade, daquelas que nem sei se tem nome.

Quero me lembrar da suculência doce do Jenipapo, da acidez altiva do cupuaçu e do cambuci, do terroso frutado do açaí juçara, da mordida suculenta e amarrada num caju, do amargor do barbatimão, do herbal amadeirado da jurema, da salivação de beber a mandioca, da infusão mentolada de arnica, do mel ácido da urucu...

Quero me lembrar do gosto gostoso de se sentir atravessada pelos alinhavos das histórias e das canções que contam, de um tempo que talvez ninguém mais queira ouvir. Para quebrar as amarras dessa sommelieria de gente careta e cafona, que só tem ouvidos para aves que não gorjeiam como aqui.

Encher de sentido, intencionalidade, magias e encantos, de cura.

Para e Sente.

É sobre pessoas e vivências.

Hoje, quero apenas me lembrar que ainda tem tanto.

Tantos outros, tantos eu.

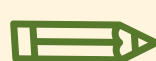
Afetos de presente com pretérito, fazedores de futuro,

feitos de uma contação de copos

transbordando os Brasis.

Se lembra, ainda tem tanto.



 RENATO GUALBERTO

Michael Jackson, volta aqui!

//bia amorim//

Pindorama, setembro de 2024.

“Um homem é o que são suas cartas.”

ALCEU AMOROSO LIMA

Oi, Michael. Quanto tempo, como vai?

Tenho uma confissão a fazer. Um tempo atrás, estava muito interessada nas cervejas inglesas e todo esse mundo de histórias e sabores que são muito legais de se estudar. Beber cervejas inglesas me fez conhecer sua história, e aí rolou aquele evento com a Pri Colares... já me senti apegada, bem coisa de brasileiro.

Bom, devido à intimidade que eu criei com seu personagem na minha cabeça, agora eu te escrevo para contar sobre outra fase da minha vida de *sommelière*. Comecei meio que em uma busca de identidade (você sabe, né, são os 40 anos...) e acabei esbarrando comigo mesma, no quintal de casa, tendo que olhar para mim, para o chão que eu pisava, para os goles que eu dava e para os personagens da história daqui, brasileira e pindorâmica.

Na tentativa de fazer uma sommellerie mais brasileira, cá estamos falando sobre a história do nosso território, esse lugar cheio de biomas, invisibilizado e hipócrita, delicioso, caloroso, saboroso, tropical e tantas outras qualidades e defeitos.

Aline e eu ficamos com tudo isso frutificando na cabeça, principalmente depois da Semana Selvagem e o lançamento das cervejas Manipueiras do Brasil, no ano passado. No começo deste ano fizemos a Garrafada da Jurema, que chamamos de Urucum Ale, lá na Cervejaria Nacional. Os feitos vão se acumulando na memória do sabor.

Mas agora, com o curso Pindorama e o exercício de escrever para alguém, fiquei pensando que, se você viesse novamente para o Brasil do século XXI, para este ano, aqui e agora, o que eu serviria para você? Onde te levaria? Como faria a apresentação do que se tem aqui?

Caramba, você teria que passar um mês inteiro e a gente iria gastar suas libras esterlinas todas com o rolê. Tem muita coisa para apresentar!

Por onde a gente começaria? Que roteiro deveria seguir? Organizaríamos por biomas ou de forma regional? No café, no almoço, no lanche da tarde e no jantar, iríamos nos empanturrar de sabores, falando sobre os saberes e rindo até o fim da noite, embriagados por uma cachaça armazenada em jacuira, um coquetel com cajuína, uma cerveja com butiá, um vinho de uvas Lorena — um mundo de possibilidades e intenções.

Poderíamos seguir de forma mais histórica, olhando para as bebidas que têm a influência dos povos nativos. Provar o Caxiri, degustar um Aluá, borbular com os vinhos de frutas daqui, fora as diversas modalidades de Cauim, produzidos por diferentes etnias.

Se a gente sentasse em um bar qualquer, sem pensar muito, talvez não encontrássemos brasilidade, desse jeitinho que eu queria te apresentar, acredita? Estamos nessa fase cheia de coisas acontecendo, mas ainda em um coletivo que está se estruturando. E essa tem sido a nossa gana, a vontade de expandir esses métodos, sabores, técnicas e ingredientes brasileiros para muito mais gente e lugares. Orgulho nacional e sensorial. Talvez seja esse o grande movimento do século XXI que o pessoal vai olhar, bem lá na frente, como olhamos agora, aqui, os séculos passados.

Eu sei que você não vem. Nem sei porquê te escolhi para escrever esta carta! Já não sinto que precisamos de “gringos” para trazer um “vai lá, faz mesmo, legal issoaê”. Ia escrever para o Câmara Cascudo ou o Mário de Andrade, mas, mesmo de forma fictícia, senti que teria que me explicar um pouco mais, caprichar na escrita um cadinho aqui e ali... Pensei em você porque o trabalho que fez, durante os anos em que olhou para as bebidas ao seu redor, com seus movimentos e textos, viagens, filmes e muitos encontros que promoveu, mudou o mundo. E quero me sentir assim também, ajudando a construir o gosto e “adiar o fim do mundo”, como disse o Krenak. Essa parte é a mais difícil.

Você iria gostar demais do que estamos fazendo. Tenho certeza que falaria da gente pro mundo mais uma vez, e com outro espanto. E tenho certeza que todo mundo que tá lendo essa carta comigo, agora, também vai fazer parte dessa mudança, e que mesmo quando a gente não estiver mais aqui, as coisas vão seguir se transformando, pra melhor, evoluindo, como sempre a fermentação fez.

Saúde, com um brinde bem brasileiro, cheio de emoção, um punhado de orgulho e fé, porque a gente brinda é assim, cheio de ritual e pedido, transbordando sentimento como se fosse espuma.

abs

Bia

O TEXTO REFERE-SE
AO MICHAEL JACKSON
ESCRITOR INGLÊS
ESPECIALISTA EM
CERVEJA, QUE ADORAVA
BRINCAR COM SEU
HOMÔNIMO.





O que foi e o que é cerveja no Brasil

Um olhar regulatório sobre a bebida

//bia amorim//

Se existe uma pergunta aparentemente simples no universo cervejeiro, ela é: **o que é cerveja?**



A resposta, porém, nunca foi apenas técnica. Ela também é legal, cultural e histórica. Em cada país, e em cada momento, a legislação ajuda a definir quais ingredientes, processos e classificações são reconhecidos oficialmente como cerveja. No Brasil, esse entendimento foi sendo construído ao longo de décadas, acompanhando tanto a evolução da indústria quanto as mudanças no próprio consumo.

Os primeiros marcos regulatórios ligados às bebidas aparecem ainda no final do século XIX e início do século XX, quando a jovem República começa a estruturar normas sanitárias para alimentos industrializados. Mais do que discutir estilos ou ingredientes, o objetivo naquele momento era combater fraudes e garantir regras de tributação e padrões mínimos de qualidade em um país em rápida urbanização.

A base moderna da legislação alimentar brasileira surgiria apenas décadas depois, com o [Decreto-Lei nº 986 de 1969](#), que estabeleceu normas gerais para alimentos e bebidas. Embora não tratasse especificamente da cerveja, esse decreto criou o arcabouço que permitiria, posteriormente, a construção de padrões técnicos para bebidas fermentadas.

Um passo decisivo ocorreu em 1994, com a promulgação da [Lei nº 8.918](#), conhecida como Lei das Bebidas. Essa legislação estrutura o sistema de registro, classificação, inspeção e fiscalização de bebidas da planta industrial ao produto final, atribuindo ao Ministério da Agricultura, Pecuária



e Abastecimento (MAPA) — hoje denominado Ministério da Agricultura e Pecuária — a responsabilidade central pela organização do setor.

É também nesse momento que a cerveja passa a ser claramente enquadrada dentro de um sistema regulatório nacional. Diferentemente do vinho — que possui legislação própria desde a [Lei nº 7.678 de 1988](#), dedicada especificamente à produção vitivinícola — a cerveja é incluída em um conjunto mais amplo que reúne as chamadas “demais bebidas”. Neste grupo estão destilados, fermentados diversos e outras bebidas industrializadas.

Um marco importante nesse processo ocorreu em 2001, quando o Ministério da Agricultura publicou a **Instrução Normativa nº 54**, estabelecendo um dos primeiros regulamentos técnicos de identidade e qualidade da cerveja no Brasil. A norma reconheceu explicitamente a possibilidade de utilização dos chamados **adjuntos cervejeiros**, como milho, arroz e outros cereais.



A aplicação prática da Lei das Bebidas foi detalhada posteriormente pelo [Decreto nº 6.871 de 2009](#), que regulamentou a produção, classificação e registro das bebidas no país. Esse decreto estruturou o funcionamento do sistema regulatório durante um período particularmente importante para o setor cervejeiro brasileiro, coincidindo com o crescimento acelerado das microcervejarias e com a diversificação do mercado a partir dos anos 2000.

Paralelamente às mudanças regulatórias, o próprio Estado brasileiro passou a observar com maior atenção o crescimento do setor. A partir de **2018**, o Ministério da Agricultura e Pecuária iniciou a publicação anual do [Anuário da Cerveja](#), documento que reúne dados sobre número de cervejarias, produção, distribuição geográfica e evolução do mercado nacional. O Anuário marca uma nova etapa de acompanhamento institucional da cerveja no Brasil, revelando a dimensão econômica e cultural que a cerveja passou a ocupar no país.

Do ponto de vista regulatório, a cerveja é definida por meio dos chamados **Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs)**, estabelecidos em Instruções Normativas do MAPA. Esses documentos técnicos detalham ingredientes, processos e classificações da bebida. Entre eles, destaca-se a [Instrução Normativa nº 65 de 2019](#), que atualiza o que pode ser considerado cerveja no Brasil.

A atualização dos padrões de identidade da cerveja não foi um processo repentino. Segundo o próprio MAPA, a revisão da norma foi resultado de um processo iniciado em 2012, com consultas públicas e participação do setor produtivo. Isto evidencia a importância de um setor que caminha junto das transformações de seu tempo, contribuindo para uma legislação mais coerente, atualizada e orientada pelo interesse coletivo e bem comum.

Segundo essa regulamentação, a cerveja é definida como a bebida obtida pela fermentação do mosto produzido a partir de malte de cevada, com adição de lúpulo. Ao mesmo tempo, a própria norma reconhece a possibilidade de utilização de **adjuntos cervejeiros**, como milho, arroz e outros cereais, além de permitir diferentes ingredientes de origem vegetal e animal, reconhecidamente seguros para o consumo humano. Isso abriu espaço para o uso de ingredientes nativos e para a construção de um paladar cervejeiro mais brasileiro e menos preso a modelos tradicionais.

Esse ponto se tornaria, anos depois, um dos debates mais conhecidos dentro da cultura cervejeira contemporânea. Enquanto algumas tradições europeias defendem interpretações mais restritas da bebida, a legislação brasileira adotou uma abordagem mais aberta, naquele momento, reconhecendo que a cerveja pode assumir diferentes composições, técnicas e perfis sensoriais.

Tal abertura técnica se tornaria ainda mais evidente com o crescimento do movimento de microcervejarias no país. A partir dos anos 2000, novas cervejarias passaram a explorar frutas, mel, café, especiarias e uma série de outros ingredientes que ampliaram o repertório sensorial da bebida. No entanto, nem sempre essas produções eram reconhecidas legalmente como cerveja. Em muitos casos, acabavam enquadradas como **bebidas alcoólicas mistas**, o que gerava ruídos de rotulagem e dificultava a comunicação com o consumidor.

A legislação brasileira foi, aos poucos, se ajustando a essa realidade. Em **2019**, o [Decreto nº 9.902](#) e a **Instrução Normativa nº 65** consolidaram essa mudança ao reconhecer de forma mais clara a possibilidade de utilização desses ingredientes dentro da própria definição de cerveja, refletindo um mercado muito mais diverso do que aquele de décadas anteriores.

Ao longo dos anos, a regulamentação das bebidas também se tornou cada vez mais complexa, envolvendo leis, decretos, instruções normativas e resoluções sanitárias complementares. Parte dessa estrutura foi recentemente reorganizada pelo próprio Ministério da Agricultura e Pecuária por meio de um grande compêndio regulatório conhecido informalmente como **Cartilhão de Bebidas**, consolidado na [Instrução Normativa nº 140 de 2024](#), que reúne e sistematiza diversas normas aplicáveis ao setor.



Mais recentemente, uma nova atualização ocorreu com o [Decreto nº 12.709 de 2025](#), que substituiu o decreto anterior e modernizou o sistema regulatório das bebidas no Brasil. Além de simplificar procedimentos administrativos e atualizar regras técnicas, a nova regulamentação reafirma a capacidade de adaptação da legislação diante de um mercado cada vez mais complexo.

Essa atualização também teve repercussões em projetos que investigam ingredientes e fermentações brasileiras e que passaram a enxergar nesse novo ambiente regulatório um espaço mais claro para suas interpretações da bebida. Entre eles está a **Manipueira Selvagem**, experimento fermentativo que parte da mandioca para imaginar uma expressão cervejeira profundamente conectada ao território. A atualização da legislação foi celebrada quase como um sinal de que o sistema regulatório começa a acompanhar algo que já vinha acontecendo nas panelas e tanques de muitas cervejarias: a vontade de explorar a cerveja a partir de ingredientes e saberes locais.

Um detalhe curioso da legislação brasileira é que, apesar de definir ingredientes, processos e parâmetros técnicos da bebida, ela não determina estilos de cerveja. Termos amplamente conhecidos no universo cervejeiro — como Pilsen, IPA, Stout ou Saison — não fazem parte da definição legal da bebida no país. A legislação se ocupa de estabelecer padrões de identidade e qualidade, limites técnicos e regras de rotulagem, mas não organiza a cerveja a partir de estilos. Essas categorias pertencem muito mais à

cultura cervejeira, à tradição histórica e ao repertório sensorial construído por produtores e consumidores ao longo do tempo que ao próprio texto da lei.

O percurso nos revela algo importante: a definição de cerveja nunca foi estática. Ela se constrói a partir de diferentes camadas normativas e acompanha transformações tecnológicas, culturais e econômicas. À medida que a indústria — grande ou pequena — experimenta novos caminhos, a legislação precisa encontrar formas de enquadrar essas práticas dentro de um sistema regulatório coerente. Olhar para a história regulatória da cerveja no Brasil é perceber que a bebida sempre foi mais plural do que muitas vezes se imagina. Entre leis, decretos e instruções normativas, vemos uma categoria em permanente construção.

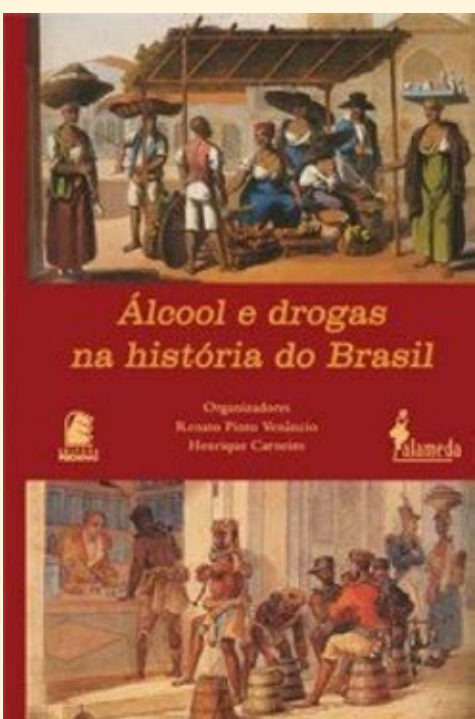
Indicações de leitura, escuta e pesquisa

Referências sugeridas para aprofundamento nos temas de cultura alimentar, bebidas, fermentação, antropologia e identidade brasileira.

LIVROS



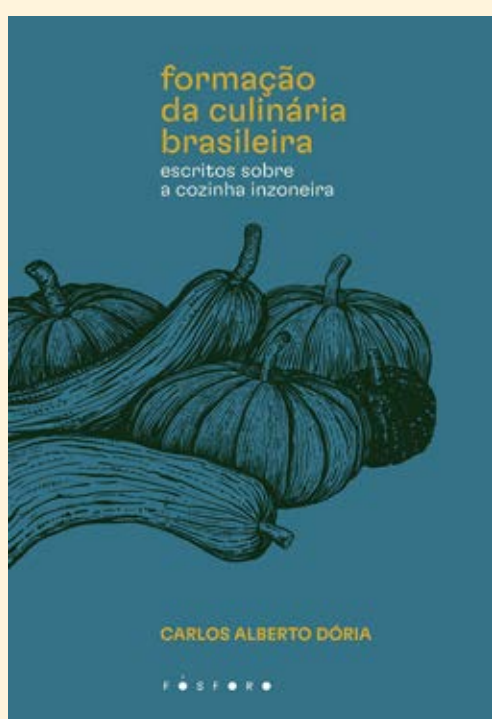
AMORIM, Bia (org.)
Guia da Sommelieria de Cerveja
Porto Alegre: Krater, 2022.



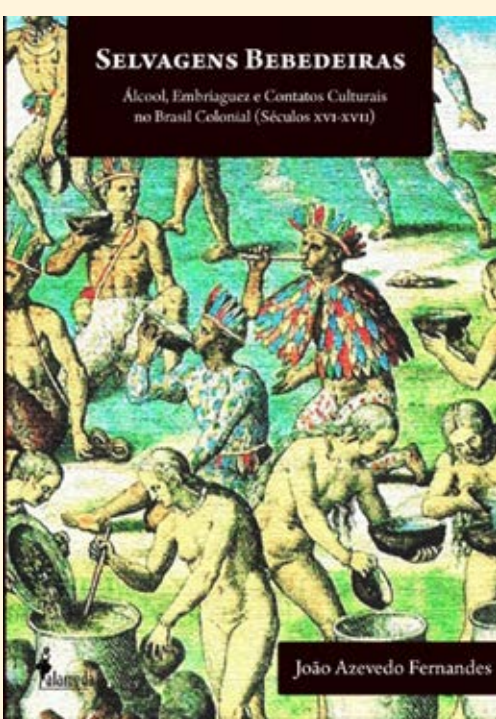
CARNEIRO, Henrique; VENÂNCIO, Renato P.
Álcool e Drogas na História do Brasil
São Paulo: Alameda, 2005.



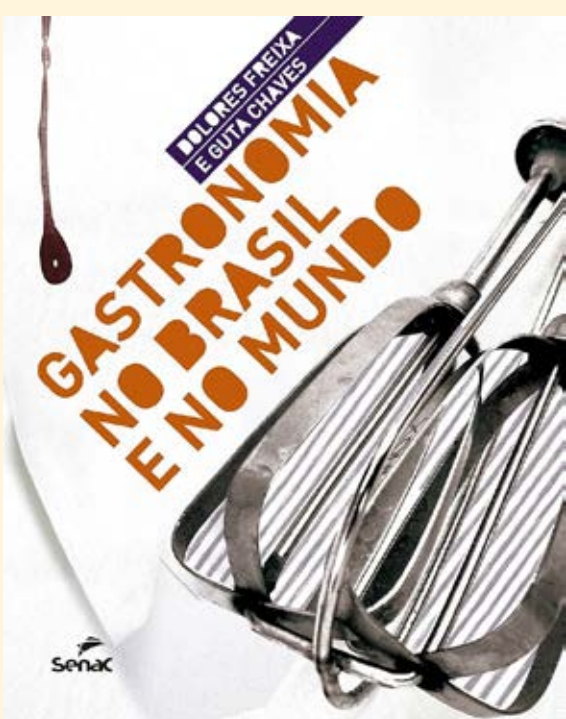
CUNHA, Manuela Carneiro da
Cultura com aspas e outros ensaios
São Paulo: Cosac & Naify, 2009.



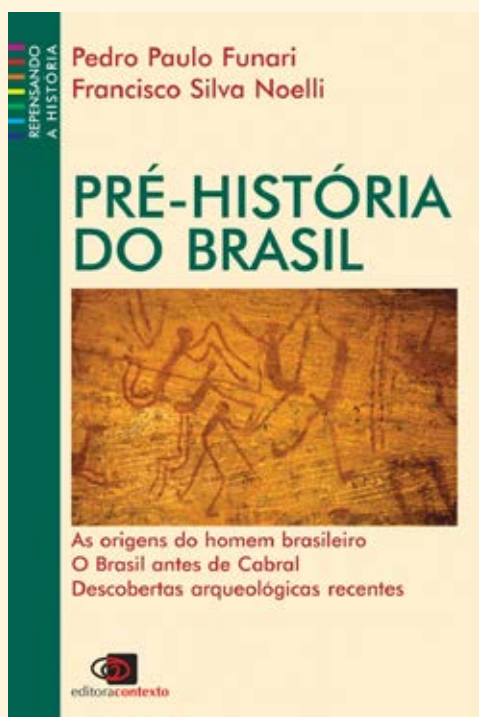
DÓRIA, Carlos Alberto
Formação da culinária brasileira
São Paulo: Fósforo, 2021.



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



FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta
Gastronomia no Brasil e no mundo
São Paulo: SENAC São Paulo, 2017.



FUNARI, Pedro Paulo; NOELLI, Francisco Silva
Pré-história do Brasil
São Paulo: Contexto, 2002.



HALES, Steven D. (org.)
Cerveja e Filosofia
Rio de Janeiro: Tinta Negra Bazar Editorial, 2010.



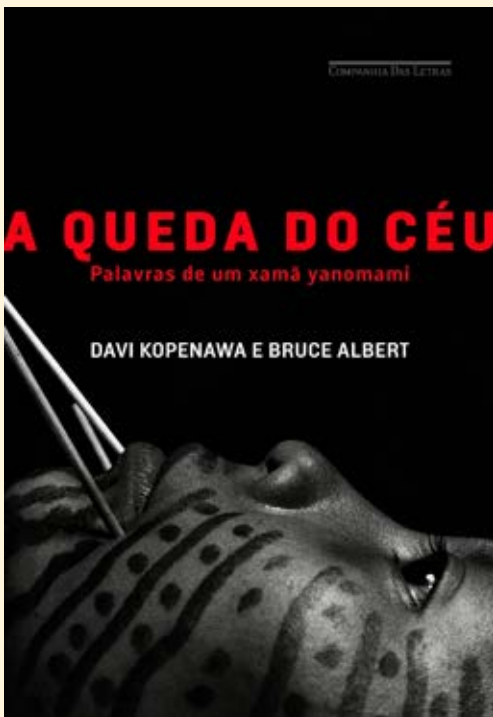
HUE, Sheila Moura
Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI
Rio de Janeiro: Zahar, 2008.



JECUPÉ, Kaká Werá
A terra dos mil povos: história indígena do Brasil contada por um índio
 São Paulo: Peirópolis, 2020.



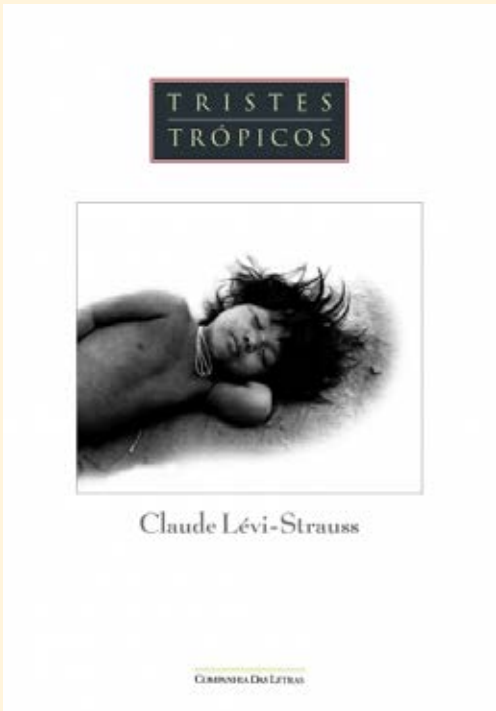
KATZ, Sandor Ellix
A arte da fermentação
 São Paulo: Tapioca, 2014.



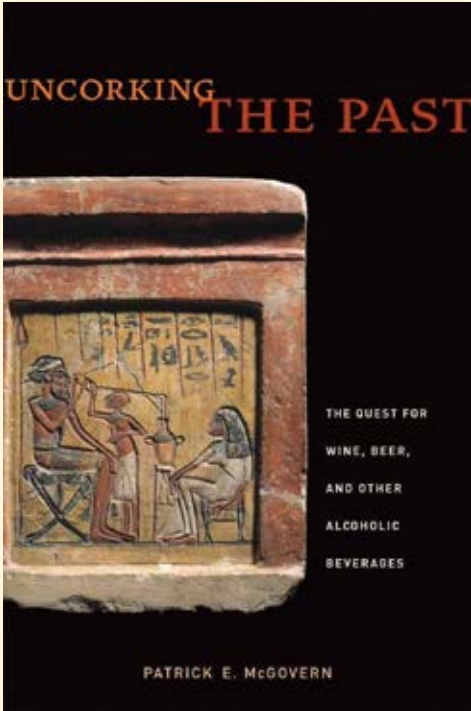
KOPENAWA, Davi; ALBERT, Bruce
A queda do céu: palavras de um xamã yanomami
 São Paulo: Companhia das Letras, 2015.



KRENAK, Ailton
Ideias para adiar o fim do mundo
 São Paulo: Companhia das Letras, 2019.



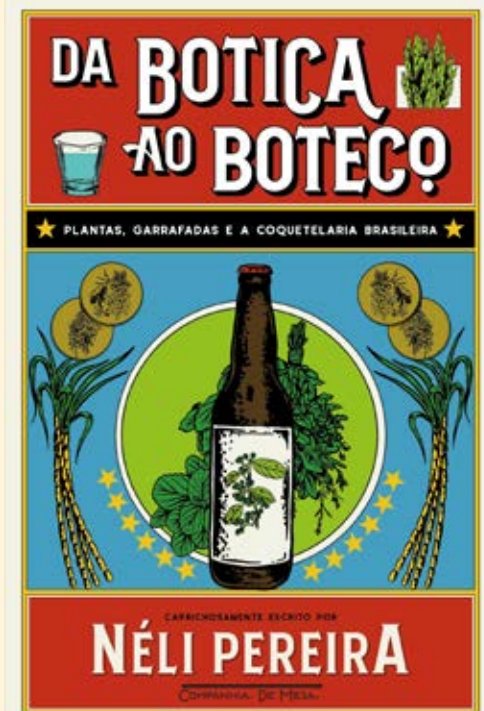
LÉVI-STRAUSS, Claude
Tristes trópicos
 São Paulo: Companhia das Letras, 1996.



McGOVERN, Patrick E
Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer and Other Alcoholic Beverages
 Berkeley: University of California Press, 2009.



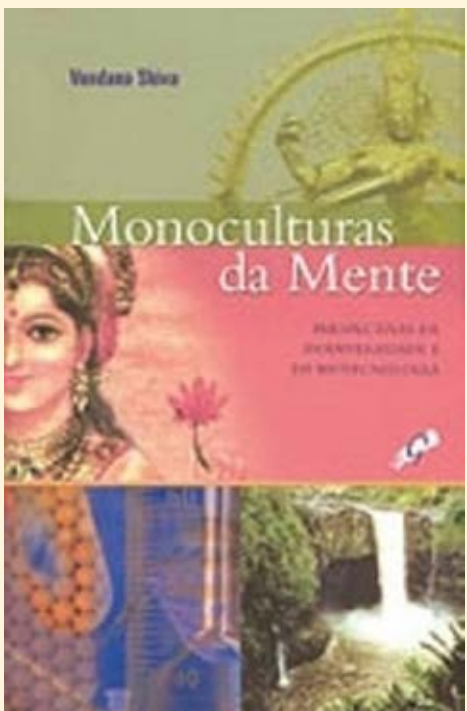
MONTANARI, Massimo
Comida como cultura
 São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.



PEREIRA, Néli
Da botica ao boteco. Plantas, garrafadas e a coquetelaria brasileira
 São Paulo: Companhia de Mesa, 2022.



PERULLO, Nicola
O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento
 São Paulo: SESI-SP, 2013.



SHIVA, Vandana
Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia
 São Paulo: Gaia, 2003.



SIMAS, Luiz Antonio
Almanaque Brasilidades
 Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2018.



STADEN, Hans
Duas viagens ao Brasil
 Porto Alegre: Garnier, 2020.

ARTIGOS ACADÊMICOS

ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.
Beberagens Tupinambá e processos educativos no Brasil Colonial.
Educação em Revista 27.1 (2011): 19-43.

NOELLI, Francisco S.; BROCHADO, José P.
O cauim e as beberagens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo.
Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia 8 (1998): 117-128.

SZTUTMAN, Renato.
Cauim pepica: notas sobre os antigos festivais antropofágicos.
Campos 8.1 (2007): 45-70

BARGUINI, Alessandro.
Cauim: entre comida e ebriedade.
Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas 13.3 (2018): 561-571.

DOCUMENTÁRIOS E VÍDEOS

Amazônia, Arqueologia da Floresta.
SESC TV, 2022.
Disponível em: <https://youtu.be/EG8xXLEhmrQ?si=zLwXQkWKZlrZwBNM>



A floresta que você não vê – Narrativas do Médio Xingu
Synergia Socioambiental e TPF, 2024.
Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=JIUCjjJQmPw>



Comida Ancestral
Festival Indígena União dos Povos – Fiup e Aboim Produções e Arteso, 2023.
<https://spcine.com.br/documentario-comida-ancestral-de-nicole-allgranti-estreia-na-spcine-play/>



TEDx Amazônia – Tainá Marajoara
TEDx Talks, 2025.
Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=PckLkF3w2RU>



PODCASTS

Beber História
Caatingueira Podcast
Casa Floresta (ISA)
Copiô Parente – Políticas e Lutas Político-Ambientais dos Povos Tradicionais
Criado Solto
Culturas Indígenas do Brasil
Prato Cheio
Surra de Lúpulo



ARTIGOS, ENSAIOS E REPORTAGENS

Revista Selvagem, diversos autores.

Disponível em: <https://abracerva.com.br/wp-content/uploads/2024/07/REVISTA-SELVAGEM.pdf>

A New Generation of Sommeliers Is Rewriting the Language of Wine, de Kate Dingwall.

Disponível em: https://www.wineenthusiast.com/culture/rewriting=-the-language-of-wine/?srsltid=AfmBOorUQlk_s5KG-4p5LLHUVpTdzt6MuktOd1HdMU5NXvNB--Wg89rO

Ampliando entendimentos presentes através do passado: o caso dos vinhos no Brasil, de Gabriel Ferreira Gurian.

Disponível em: <https://semanaselvagem.wordpress.com/2024/07/10/ampliando-entendimentos-presentes-atraves-do-passado-o-caso-dos-vinhos-no-brasil/>

Se foi uma leitura gostosa, vamos nos conectar.

A zine termina, a conversa não.

Se algo te provocou, incomodou ou inspirou queremos saber e continuar essa troca. Se quiser ficar por dentro dos cursos e novos conteúdos da Beberú, temos o nosso formulário para a inscrição.



Clique aqui



b

b

O  BRASIL 
 TAMBÉM
SE  BEBE 