

GUIA DE SABORES

HISTÓRIA DA CERVEJA



CERVEJARIA
BERGGREN

face + insta: /berggrenbier

www.berggrenbier.com.br



HISTÓRIA DA CERVEJA



Historicamente, a cerveja já era conhecida pelos antigos sumérios, egípcios, mesopotâmios e ibéricos, remontando, pelo menos, a 6000 a.C. A agricultura surgiu na Mesopotâmia em um período entre a revolução do Neolítico e a Idade dos Metais.

A mais antiga lei que regulamenta a produção e a venda de cerveja é a Estela de Hamurabi, que data de 1760 a.C. Nela, se condena à morte quem não respeita os critérios de produção de cerveja indicados. Incluía várias leis de comercialização, fabricação e consumo da cerveja, relacionando direitos e deveres dos clientes das tabernas.

O Código de Hamurabi também estabelecia uma ração diária de cerveja para o povo da Babilônia: dois litros para os trabalhadores, três para os funcionários públicos e cinco para os administradores e o sumo sacerdote. O código também impunha punições severas para os taberneiros que tentassem enganar os seus clientes.



A notícia mais antiga que se tem da cerveja vem de 2600 a 2350 a.C. Desta época, arqueólogos encontraram menção no Hino a Ninkasi, a deusa da cerveja, de que os sumérios já produziam a bebida. Já na Babilônia dá-se conta da existência de diferentes tipos de cerveja, originadas de diversas combinações de plantas e aromas, e o uso de diferentes quantidades de mel.

Posteriormente, no antigo Egito, a cerveja, segundo o escritor grego Ateneu de Náucratis (século III d.C.), teria sido inventada para ajudar a quem não tinha como pagar o vinho. Inscrições em hieróglifos e obras artísticas testemunham o gosto deste povo pelo henket ou zythum, apreciado por todas as camadas sociais.

Até um dos faraós, Ramsés III (1184-1153 a.C.), passou a ser conhecido como “faraó-cervejeiro” após doar aos sacerdotes do Templo de Amon 466.308 ânforas ou aproximadamente um milhão de litros de cerveja provenientes de suas cervejeiras.





Praticamente qualquer açúcar ou alimento que contenha amido pode, naturalmente, sofrer fermentação alcoólica. Assim, bebidas semelhantes à cerveja foram inventadas de forma independente em diversas sociedades em redor do mundo.

Na Mesopotâmia, a mais antiga evidência referente à cerveja está numa tábua sumeriana com cerca de 6.000 anos de idade na qual se veem pessoas tomando uma bebida por meio de juncos de uma tigela comunitária. A cerveja também é mencionada na Epopeia de Gilgamesh. Um poema sumeriano de 3.900 anos homenageando a deusa dos cervejeiros, Ninkasi, contém a mais antiga receita que sobreviveu, descrevendo a produção de cerveja de cevada utilizando pão.

A cerveja teve alguma importância na vida dos primeiros romanos, mas durante a República Romana o vinho destronou a cerveja como a bebida alcoólica preferida, passando esta a ser considerada uma bebida própria de bárbaros.





Tácito, em seus dias, escreveu depreciativamente acerca da cerveja preparada pelos povos germânicos. Na Idade Média, vários mosteiros fabricavam cerveja, empregando diversas ervas para aromatizá-la, como mirtica, rosmaninho, louro, sálvia, gengibre e o lúpulo, este utilizado até hoje e introduzido no processo de fabricação da cerveja entre os anos 700 e 800.

O uso de lúpulo para dar o gosto amargo da cerveja e para preservá-la é atribuído aos monges do Mosteiro de San Gallo, na Suíça. Houve um tempo em que o papel da levedura na fermentação era desconhecido. Na época dos Vikings, cada família tinha sua própria vara de cerveja que eles usavam para agitar a bebida durante a produção.

Estas varas de cerveja eram consideradas herança de família, porque era o uso da vara que garantia que a cerveja daria certo. Hoje em dia, sabe-se que estas varas continham uma cultura de levedura.





A Lei da Pureza Alemã de cerveja de 1516 – a Reinheitsgebot – definia os únicos materiais permitidos para fabricação de cerveja como sendo malte, lúpulo e água. Com a descoberta do fermento e de sua função no final da década de 1860 por Louis Pasteur, a lei teve que ser alterada.

A maior parte das cervejas, até tempos relativamente recentes, era do tipo que agora chamamos de Ales. As Lagers foram descobertas por acidente no século XVI, quando a cerveja era estocada em frias cavernas por longos períodos; desde então, elas ultrapassaram largamente as cervejas tipo Ale em volume. O lúpulo é cultivado na França desde o século IX. O mais antigo escrito remanescente a registrar o uso do lúpulo na cerveja data de 1067 pela abadessa Hildegarda de Bingen: “Se alguém pretender fazer cerveja da aveia, deve prepará-la com lúpulo.”

No século XV, na Inglaterra, a fermentação sem lúpulo podia dar origem a uma bebida tipo Ale – o uso do lúpulo torná-la-ia uma cerveja. A cerveja com lúpulo era importada para a Inglaterra (a partir dos Países Baixos) desde cerca de 1400, em Winchester. O lúpulo passou a ser cultivado na ilha a partir de 1428.





A Companhia dos Fabricantes de Cerveja de Londres foi longe a ponto de especificar que “nenhum lúpulo, ervas, ou coisa semelhante será colocado dentro de nenhuma Ale ou bebida alcoólica enquanto a Ale estiver sendo feita – mas somente um licor (água), malte e uma levedura”. Contudo, por volta do século XVI, “ale” veio a referir-se a qualquer cerveja forte, e todas as Ales e cervejas continham lúpulo.

No idioma eslavo, a cerveja é chamada piwo (pronuncia-se “pivo”), do verbo pic (pronuncia-se “pítch”), “beber”. Por isso, piwo pode ser traduzido como “bebida”, o que demonstra a importância que lhe é concedida. O Kalevala, poema épico finlandês coligido na forma escrita no século XIX mas baseado em tradições orais seculares, contém mais linhas sobre a origem da fabricação de cerveja do que sobre a origem do homem. Em 2013, foram desenvolvidos pela primeira vez sorvete e ovo de páscoa a partir de cerveja.





CERVEJARIA

BERGGREN

**VIVA A
EXPERIÊNCIA**

face + insta: /berggrenbier | www.berggrenbier.com.br

Avenida Industrial Oscar Berggren, 200
Distrito Industrial II, Nova Odessa/SP