

A História da Cerveja – A Antiguidade

Não é tarefa fácil determinar em que período terá sido produzida a primeira cerveja. Acredita-se que essa tarefa seja talvez tão antiga como a própria agricultura. De facto, sabe-se que o Homem conhece o processo de fermentação há mais de 10.000 anos e obtinha nessa época, mesmo em pequenas quantidades, as primeiras bebidas alcoólicas. Especula-se que a cerveja, assim como o vinho, tenha sido descoberta acidentalmente, provavelmente fruto da fermentação espontânea de algum cereal. Afirma-se que a descoberta da cerveja se deu pouco tempo depois do surgimento do pão. Os sumérios e outros povos teriam percebido que a massa do pão, quando molhada, fermentava de modo diferente, ficando ainda melhor. Assim teria aparecido uma espécie primitiva de cerveja, como "pão líquido". Várias vezes repetido e até melhorado, este processo deu origem a um género de cerveja que os sumérios consideravam uma "bebida divina", a qual era, por vezes, oferecida aos seus deuses.

Diversos estudos arqueológicos realizados na região do Nilo Azul, actual Sudão, comprovaram que, cerca de 7000 a.C., os povos locais produziam uma bebida a partir de sorgo que seria semelhante à nossa cerveja. Análises químicas efectuadas aos depósitos residuais do fundo de um pote recolhido num campo arqueológico neolítico iraniano, datado de 5500 a.C., confirmaram a existência local de bebidas alcoólicas e especificamente de cerveja. Mas a prova arqueológica mais concreta que temos relativamente à produção de cerveja é proveniente da Mesopotâmia, mais propriamente da Suméria. Trata-se de inscrições feitas numa pedra, relativas a um cereal que se utilizava em algo similar à produção de cerveja. Também desta civilização foi encontrada uma placa de barro (um selo), recolhida em Tepe Gawra e datada de cerca de 4000 a.C., onde se vêem duas figuras que bebem possivelmente cerveja de um pote, utilizando para isso longas palhas, tradicionalmente usadas para aspirar a bebida e evitar a ingestão dos resíduos de cereal. Aliás, o Hino a Ninkasi (c. de 1900-1800 a.C.), a deusa da cerveja dos Sumérios é, na realidade, uma receita de cerveja. Refira-se, por curiosidade, que Ninkasi significa algo como "senhora que enche a boca". A nomeação mais corrente da cerveja suméria é *sikaru*, feita a partir da fermentação de grãos de cereal.

Em geral, a cerveja era feita por padeiros devido à natureza das matéria-primas utilizadas: grãos de cereais e leveduras. Ou melhor, para sermos mais correctos, essa actividade era executada por padeiras. De facto, a produção de cerveja era uma actividade caseira, a cargo das mulheres, que também estavam incumbidas de fazer o pão. Os textos sumérios revelam-nos também a existência de tabernas, geridas por mulheres, locais de divertimento sobretudo masculino, em que se comia e bebia em convívio. A mais célebre das taberneiras foi Siduri, referida na Epopeia de Gilgamesh. Para produzirem a cerveja, deixavam a cevada de molho até germinar e, então, era moída grosseiramente e moldada em bolos aos quais se adicionava a levedura. Os bolos, após parcialmente assados e desfeitos, eram colocados em jarras com água e deixados a fermentar. Esta cerveja rústica ainda é fabricada no Egipto com o nome de *bouza*. O lúpulo, assim como outras ervas aromáticas, tais como zimbro, hortelã e losna, podiam ser adicionados à cerveja para corrigir as diferenças observadas no sabor.

Já no segundo milénio antes de Cristo e enquanto se assistia à queda do Império Sumério, surgia uma nova civilização na Mesopotâmia, descendente da civilização suméria mas mais avançada cultural e tecnologicamente, e que em muito contribuiu para o avanço no processo de fabricação de cerveja: os Babilónios. Documentos dessa altura indicam-nos que a produção de cerveja era uma profissão altamente respeitada, levada a cabo essencialmente por mulheres. A cerveja continuava a ser mais popular do

que o vinho, também já conhecido por aquelas paragens, embora a vinha se reservasse, pelas condições naturais, às regiões montanhosas do Sul da Anatólia e do Cáucaso.

No período babilónico contavam-se cerca de duas dezenas de diferentes tipos de cerveja, com base em combinações diversas de plantas aromáticas e no maior ou menor emprego de mel, cevada ou trigo. O Código de Hammurabi, o sexto rei da Babilónia, incluía várias regras relacionadas com a cerveja neste grande código de leis. Entre essas leis encontrava-se uma que estabelecia uma ração diária de cerveja, ração essa que dependia do estatuto social de cada indivíduo. Por exemplo, um trabalhador normal receberia 2 litros por dia, um funcionário público 3 litros, enquanto os administradores e sacerdotes receberiam 5 litros por dia. Outra lei tinha como objectivo proteger os consumidores da cerveja de má qualidade. Ficou assim definido que o castigo a aplicar por se servir má cerveja seria a morte por afogamento! Pelo Código, certas sacerdotisas estavam proibidas de entrar nas tabernas por razões de pureza ritual; por outro lado, estes estabelecimentos preenchiam uma função social para além do fornecimento de comida e bebida (não apenas cerveja mas também álcool de tâmaras fermentadas), pois eram, como já se referiu, locais de reunião e lazer.

Quase todas as cervejas dos babilónios seriam turvas e produzidas sem filtragem. Tal facto, como já vimos, fazia com que bebessem a cerveja através de um predecessor da actual palhinha (no caso dos reis essa palhinha seria de ouro...), o que evitava que ingerissem o resíduo que se acumulava no fundo e que seria bastante amargo. No entanto, essa situação não impedia que a cerveja aí produzida fosse bastante conceituada, chegando os Babilónios a exportar grandes quantidades para o Egipto.

Tal como os Babilónios, os Egípcios produziam cerveja desde tempos ancestrais, sendo que esta fazia parte da dieta diária de nobres e fellahs (camponeses). Para além de bem alimentar, servia também como remédio para certas doenças. Um documento médico, datado de 1600 a.C. e descoberto nas escavações de um túmulo, descreve cerca de 700 prescrições médicas, das quais 100 contêm a palavra cerveja. A sua importância é também visível nos aspectos religiosos da cultura egípcia. Nos túmulos dos seus antepassados, para além dos artefactos habituais como incenso, jóias e comida, era também habitual encontrar provisões de cerveja. E em casos de calamidade ou desastre natural, era frequente a oferta de grandes quantidades de cerveja aos sacerdotes de forma a apaziguar a ira dos deuses.

A extrema relevância da cerveja para os egípcios reflectia-se não só na existência de um alto funcionário encarregado de controlar e manter a qualidade da cerveja produzida, como também na criação de hieróglifos extra que descrevessem produtos e actividades relacionadas com a cerveja. Curiosamente, existem alguns povos que vivem ao longo do Nilo que ainda hoje fabricam cerveja num estilo muito próximo ao da era faraónica. O povo egípcio tinha uma forte apetência pelo *henket* ou *zythum*, verdadeira bebida nacional, preferida por todas as camadas sociais. Ramsés III (1184-1153 a.C.), muitas vezes designado por "faraó-cervejeiro", doou aos sacerdotes do Templo de Amón um total de 466.308 ânforas (cerca de 1.000.000 litros) de cerveja proveniente das suas cervejarias.

Deve-se ao médico Zózimo de Panópolis uma descrição da antiga técnica de brassagem (semelhante para a Mesopotâmia e Antigo Egipto): germinação e maltagem rudimentar do cereal que, depois de seco, era moído e transformado numa massa, por sua vez endurecida; moldava-se então a massa em pequenos pães, que eram aquecidos em seguida mas não em demasia para que restasse alguma humidade no seu interior; depois de arrefecidos, colocavam-se, em pedaços, num recipiente com água açucarada;

juntava-se, como no pão, um pedaço da massa (fermento) do fabrico anterior; terminada a fermentação, o líquido era metido numa cuba com água e posteriormente filtrado; o líquido final era guardado em ânforas num lugar fresco.

Longe desta área geográfica, a China desde cedo desenvolveu técnicas de preparação de bebidas do tipo da cerveja, obtidas a partir de grãos de cereais. A "*Samshu*", fabricada a partir dos grãos de arroz e a "*Kin*" já eram produzidas cerca de 2300 a.C. As técnicas utilizadas eram algo diferentes das dos povos mesopotâmicos e egípcio. De facto, o desenvolvimento da cerveja até à forma pela qual hoje a conhecemos deve-se mais a estes dois últimos povos do que à civilização chinesa. Foram mesmo os egípcios que ensinaram os gregos a produzir cerveja. Já no Japão, subsiste o milenar *saké*, uma cerveja de arroz, frequentemente confundida no Ocidente com uma bebida destilada. Bebe-se quente ou fria, de acordo com o gosto e o contexto.

Apesar de ser considerada menos importante que o vinho, a cerveja evoluiu durante o período grego e romano. Atente-se nos escritos de Sófocles (450 a.C.) relativamente a recomendações sobre o consumo de cerveja, incluindo esta numa dieta que considerava equilibrada. Outros autores gregos como Heródoto e Xenofontes também mencionaram o acto de beber cerveja nos seus escritos.

Assim como o tinham aprendido com os egípcios, os gregos ensinaram a arte de produzir cerveja aos romanos. Todavia, em 500 a.C. e no período subsequente, gregos e romanos deram preferência ao vinho, a bebida dos deuses, tutelada por Baco. A cerveja passou então a ser a bebida das classes menos favorecidas, muito apreciada em regiões sob domínio romano, principalmente pelos germanos e gauleses. Muitos romanos consideravam a bebida desprezível e típica de povos bárbaros. Tácito, na sua descrição dos germanos, referiu-se a uma bebida "horrrível", fermentada de cevada ou trigo. Foi nessa época que as palavras *cervisia* ou *cerevisia* passaram a ser utilizadas pelos romanos, em homenagem a Ceres, deusa da agricultura e da fertilidade. Plínio foi um dos autores clássicos que escreveu sobre o assunto, descrevendo a evolução do processo de fabrico da cerveja e os hábitos dos povos celtas e germânicos da Bretanha e Europa Central.

Na Gália (conquistada totalmente no ano 52 a.C.), tradicionalmente consumidora de cerveja, a influência do vinho romano atingiu sobretudo as elites. De acordo com Possidónio, "a bebida consumida nas casas ricas é vinho trazido de Itália (...). Porém, entre os habitantes mais necessitados, é bebida uma cerveja feita de trigo, à qual é acrescentado mel; a massa do povo bebe-a sem mistura. Chamam-lhe *corma*." Contudo, os gauleses passaram de importadores a produtores de vinhos de novas qualidades e muito apreciados em Roma; em 91 d. C., o imperador Domiciano chegou a ordenar a destruição de metade das vinhas gaulesas para proteger a produção romana.

O vinho das legiões romanas não se impôs aos povos que ficaram fora do Império. A cerveja permaneceu a bebida eleita nas regiões nórdicas, algo que é confirmado pelas lendas e mitologias locais. Na saga poética finlandesa *Kalevala* contam-se 400 versos dedicados à cerveja; no *Edda*, outro relato épico nórdico, o vinho é apresentado como a bebida dos deuses, a cerveja reservada aos mortais e o hidromel próprio dos habitantes do reino dos mortos. Já no leste europeu, confinante com as estepes asiáticas, de terras ácidas, providas de centeio e aveia, o *kvass*, tipo de cerveja ligeiramente alcoólica, obtida pela fermentação daqueles cereais, ancorou-se nos hábitos dos camponeses eslavos. A tradição do *kvass* familiar e campesino mantém-se ainda hoje um pouco por toda a Rússia e países ex-soviéticos. A *braga* é outro tipo de cerveja aparentada ao *kvass* e com muitas tradições no leste europeu.

Findo o Império Romano do Ocidente, após o século V, estavam estabelecidas as geografias da cerveja e da vinha. A produção de cerveja, doméstica e frequentemente a cargo de mulheres - embora fosse, sobretudo, para consumo masculino -, obedecia aos condicionantes naturais que marcavam a economia agrícola e daí o seu carácter sazonal. Durante muito tempo, a cerveja seria, ainda, de difícil conservação, ao contrário do vinho que, se guardado em boas condições, podia até melhorar com a idade. O vinho, que se tornara a bebida consagrada na liturgia católica, afirmara-se sobretudo nas regiões do sul da Europa e entrava selectivamente nas mesas mais abastadas do norte europeu, onde a cerveja permanecia a bebida dos pobres, se bem que não deixasse de ser apreciada por todas as classes.