



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



**TÉCNICA E O ARTESÃO:
REFLEXÕES FENOMENOLÓGICAS SOBRE O ARTESÃO
CERVEJEIRO BRASILEIRO**

**TECHNIQUE AND CRAFTSMAN: PHENOMENOLOGICAL
REFLECTIONS ON THE BRAZILIAN BREWER**

Guilherme Rodrigues Oliveira¹, Ariston Azevêdo Mendes², Marcia Dutra de Barcellos³

¹ Universidade federal do Rio Grande do Sul, guilherme.expimp@gmail.com

² Universidade federal do Rio Grande do Sul, ariston.azevedo@ufrgs.br

³ Universidade federal do Rio Grande do Sul, marcia.barcellos@ufrgs.br

Resumo.

Times New Roman, tamanho 10, justificado e conter no máximo 250 palavras.

Palavras-chave: Artífice cervejeiro, Cerveja artesanal, Heidegger, Técnica

Introdução

Assim como o pão, a cerveja, desde seu aparecimento em torno de 8.000 A.C, na Mesopotânea, está envolta com a experiência e o pensamento místico. Alimento fonte de saúde, na cultura egípcia antiga era associada à fertilidade, à morte e à ressurreição, daí ter sido considerada, pelos egípcios, uma criação do Deus Osiri e, pelos Sumérios, obra da Deusa Ninkasi (Hornsey, 2003). Tal fato explica sua presença e importância em rituais religiosos e comemorações em geral. Mas para além dessa vinculação com divindades, a cerveja também esteve *embeddedness* nas esferas da vida humana em que os mistérios místicos eram menos presentes. Por ser um dos ingredientes da dieta alimentar cotidiana daquelas civilizações, a produção e distribuição de grãos para a fabricação de cerveja e panificação era base da econômica antiga, sendo, inclusive, utilizada como moeda corrente para o pagamento por trabalhos realizados (Hornsey, 2003; Jennings et al., 2005; Joffe, 1998).

A princípio mantidas sob grande sigilo e, por conseguinte, de domínio de uma classe de artífices muito restrita, ao longo do tempo os materiais (os constitutivos internos de que a cerveja é feita), os sabores (a essência e os gêneros da cerveja), as instruções formativas de artífices (aqueles que faz vir à tona os sabores) e a própria finalidade da cerveja foram sendo socialmente disseminadas e, conseqüentemente, aprimoradas e revisadas. Uma das conseqüências diretas desse aprimoramento e disseminação foi a ampla diversidade de variações de cerveja que, já na Babilônia havia, conforme relata Esslinge (2009): *black beer, red beer, barley beer, spelt beer, fine white beer, fine black beer, prima beer*, dentre outras. De acordo com os historiadores da cerveja (Bamforth, 2008; Hayashida, 2008; Hornsey, 2003; Jennings et al., 2005), eram utilizadas em sua fabricação ingredientes como frutas, como amora e maçã, e verduras, como aipim. A inclusão do lúpulo e seu status de ingrediente determinante



Third International Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



no sabor e na conservação da bebida foi constatada por volta de 822 d.C. (Poelmans & Swinnen, 2011).

Há que se observar três aspectos: o primeiro diz respeito à universalização da cerveja, fortemente influenciada pelo ímpeto conquistador do Império Romano, pelas Cruzadas e pelas Navegações; o segundo é que o consumo de cerveja estava submetido a um processo de estratificação social, de tal maneira que era destinada ao consumo dos mais pobres; e, o terceiro, diz respeito à centralidade de mulheres no processo de produção de cervejas, centralidade esta que foi, paulatinamente, sendo usurpada por homens, de tal maneira que será o artesão, e não a artesã, que passará, na história da cerveja, a receber todos os créditos pela sua invenção e aprimoramento. (Bamforth, 2008; Hornsey, 2003). Vale notar que o cervejeiro desempenhava o papel de agente econômico local e, em alguns casos, também desempenhava o papel de agente de saúde, pois as qualidades medicinais da cerveja sempre foram exploradas.

Do domínio exclusivo de alguns artesãos, que durante séculos mantiveram sob sua tutela os segredos sobre as técnicas, as ferramentas e os materiais necessários para a produção de modo correto de cervejas, a revolução industrial usurpa esse saber fazer e o transfere para as linhas de produção, dando origem, assim, à conversão do artesão em operário e à fabricação em massa de cervejas.

Nos dias atuais, parece ficar nítido que o movimento de cervejarias artesanais não apenas procura recuperar a figura do artesão engolido pelos processos industriais. A reboque desse movimento está, segundo pensamos, uma nova abertura para se compreender a relação do homem com a técnica. É exatamente sobre esta questão que lançamos, neste texto, nossa perspectiva de compreensão do artífice cervejeiro, à luz de uma reflexão, por um lado, instruída fenomenologicamente a partir das ideias do filósofo Martin Heidegger e, por outro, orientada pelo pensamento resiliente.

O método fenomenológico de Heidegger funda-se no módulo binário *ocultamento/desocultamento*, considerando fundamental para a sua composição duas palavras gregas, *phainómenon* (fenômeno) e *logos*, que por estarem intimamente relacionadas, são primordiais para o esclarecimento do que seja a fenomenologia. Para o autor, fenomenologia significa “deixar e faz ver por si mesmo aquilo que si mostra, tal como si mostra a partir de si mesmo” (Heidegger, 2013, p. 66). Coerentemente com essa definição, o autor explana sobre a técnica, afastando-se da noção comum de técnica como instrumento, ou seja, como um meio para determinado fim, assumindo que esta é, em verdade, uma maneira de desocultamento. Ao assim proceder, a essência da técnica passa a ser vista como “a verdade do relacionamento do homem com o mundo”, como uma “maneira de o homem apropriar-se e aproximar-se da natureza” (Brüseke, 2001, p. 62). É neste sentido que lançaremos nossas questões ao artesão cervejeiro, numa tentativa de compreensão deste enquanto, ele próprio, uma técnica. Ao mesmo tempo, sob o auxílio da noção de resiliência pessoal, procuraremos compreender este mesmo agente enquanto um ser que transita entre a transformação e a permanência de sua identidade.

Tecnologia cervejeira – breve aproximação histórica

Dentre os mais diversos alimentos, talvez a cerveja seja um dos mais populares. Transitando entre vilão e mocinho nos estudos científicos modernos, droga ou bebida, e em outras discussões, a cerveja é milenar. Os primeiros indícios de produção de cerveja são do



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



período neolítico, em torno de 8000 AC, na região da Mesopotâmia. (DIETLER, 2006; ESSLINGE, 2009; HORNSEY, 2003; JOFFE, 1998). Faz parte de um conjunto de transformação de hábitos do seres humanos da época. A constituição de povoados junto a rios possibilitou o desenvolvimento de técnica de cultivo de cereais.

A cerveja é um subproduto do cultivo de cereais: uma bebida fermentada, não induzida, a base de cereais. Como o pão, a cerveja está envolvida com experiências místicas. Uma fonte de saúde na cultura do Antigo Egito está associada com fertilidade, morte e ressurreição; sendo obra divina do Deus Osiris. Já para os Sumérios, atrelava seu surgimento para a Deusa Ninkasi. (HORNSEY, 2003). Esses fatos explicam sua presença e importância em rituais religiosos e celebrações em geral.

Além dessa conexão com as divindades, a cerveja também estava incrustada nas esferas da vida humana, nas quais os mistérios místicos estavam menos presentes. A cerveja era considerada um alimento do cotidiano com baixos índices álcool em sua composição e altos níveis de perecibilidade. Como era um dos ingredientes da dieta diária dessas civilizações, a produção e distribuição de grãos para fabricação de cerveja e panificação era a base da velha economia. A cerveja também foi usada como moeda para pagar pelo trabalho realizado (HEATH, 1987; JOFFE, 1998). Ian Hornsey (2003) destaca a importância da cerveja no Egito: *“os cervejeiros foram empregados pelo Estado ou Templo, e foram membros de alta classe na comunidade – alguns deles eram conhecidos por terem possuíam escravos”*.

A técnica cervejeira tornou-se popular e, por exemplo, na região da Babilônia, havia uma ampla diversidade de variações de cerveja: *“black beer”, “red beer”, “barley beer”, “spelt beer”, “fine white beer”, “fine black beer”, “prima beer”*, dentre outras. Em sua manufatura, havia indícios da inclusão de frutas. Nesta região, as mulheres eram responsáveis pela produção da cerveja. Historiadores destacam, nos áureos períodos do Império Romano, havia indícios das primeiras organizações de produtores e distribuidores de cerveja: guildas (ESSLINGE, 2009).

Na Idade Média, empresas privadas e guildas de profissionalização de cervejeiros mestres emergiram, com provas documentadas de sua existência em Londres (1200 DC), Regensburg em 1230 e Munique em 1280 (CABRAS; HIGGINS; PREECE, 2016; HEATH, 1987; HORNSEY, 2003). As corporações, além de seus propósitos educacionais, ajudam na estruturação de operações produtivas em certas regiões. Aprendizes foram realocados para regiões específicas para desenvolvimento pessoal e para garantir o abastecimento local de acordo com os recursos naturais.

As grandes navegações europeias influenciaram na difusão e desenvolvimento da tecnologia cervejeira. A intensificação do comércio mundial induziu a manufatura de um tipo de cerveja que pudesse ser conservado por longo período. Esta cerveja ganhou uma característica própria, sendo designado como um estilo: *Indian Pale Ale (IPA)*. Cerveja marcante com amargor intenso, este é resultado de uma necessidade dos marinheiros ingleses no período de colonização da Índia. Devido ao longo percurso marítimo, havia-se necessidade de uma maior conservação; para tanto, na bebida foi incorporado uma quantidade superior de lúpulo na formulação. (HORNSEY, 2003; POELMANS; SWINNEN, 2011; SCHOLLIERS, 2001; STRONG; ENGLAND, 2015).

No séc. XVIII, a revolução industrial tem grande impacto na tecnologia cervejeira. Reflexo de uma transformação da mentalidade da sociedade, novas ferramentas e equipamentos



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



permitiram a expansão produtiva. E a tecnologia cervejeira no século XIX foi melhorada industrialmente e cientificamente (ESSLINGE, 2009). A transformação produtiva também acompanhou uma transformação social da cerveja. Adler (1991), em seu ensaio, destaca que as tradicionais tecnologias de produção de bebidas alcoólicas foram usurpada para fins industriais e o simbolismo da cerveja tem se degradado ao longo do tempo.

O auge da produção industrial cervejeira está no pós-crise de 1929 e pós-segunda guerra mundial. Ocorreu diversos avanços em transporte e comunicação, transformação dos hábitos de indivíduos, consolidação de metrópoles, dentre outros que permitiram uma expansão industrial. Principalmente a partir da 1970, megacorporações cervejeiras foram criadas Europa e Estados Unidos. Isto representam um processo de transformação de produção pulverizado e de atuação regional para consolidação de um setor industrial com características oligopolista e de organização vertical do setor (CABRAS; HIGGINS, 2016; CABRAS; HIGGINS; PREECE, 2016). A tecnologia cervejeiras que era equipara ao seu mestre cervejeiro, cede lugar a uma estrutura de cadeia produtiva que, desde a produção dos insumos até na distribuição nos pontos de venda, [...] *restringe a escolha da cerveja [...]* (HIGGINS; TOMS; UDDIN, 2016, p.667), porém proporciona alta lucratividade.

A indústria cervejeira brasileira é reflexo da tecnologia industrial. Esta bebida não fazia parte dos hábitos de seu povo e sua inserção, no século XIX, devia-se exclusivamente pela importação de seus colonizadores (KÖB, 2000). No século XX, motivado por migração de europeus (destacando os alemães e italianos) para Brasil e a imposição de restrições transacionais do governo brasileiro, diversas produções surgiram nas regiões sudeste e sul. De atuação regional, tinham propósito de abastecimento de sua localidade e contam com seus recursos naturais para criação característicos estilos de cervejas. As regiões de clima mais tropicais favoreciam a produção de estilos de cerveja de alta fermentação (ALE), já as regiões mais ao sul destacavam-se as de baixa fermentação (LAGER) (KÖB, 2000). O movimento do desenvolvimento de tecnologias industriais alinhado com fechamento dos portos nacionais favoreceu a consolidação de uma indústria nacional de característica oligopolista (LIMBERGER, 2013), em uma evolução similar, todavia radicalmente mais intensa, aos movimentos encontrados nos EUA e Reino Unido.

A tecnologia industrial teve um grande impacto na popularização desta bebida e consolidação de uma das mais relevantes indústrias da humanidade. No entanto, essa forte industrialização é criticada por seu caráter de ocultação do significado da tecnologia cervejeira a partir do reducionismo material que gera, pela imposição de produto homogeneizados pelos players (CABRAS; HIGGINS, 2016). O trabalho, não-acadêmico de Steeve Hindy (2015) explorou a “revolução” da produção de cervejas artesanais nos EUA e dentre suas contribuições está esta crítica. O movimento da cerveja artesanal é um contra modelo industrial que tem privilegiando um resgate do tradicionalismo alinhado com modernos equipamentos de produção para reconstruir este mercado (CABRAS; HIGGINS, 2016; CABRAS; HIGGINS; PREECE, 2016; CIVIL, 1991; LAMERTZ et al., 2016; MCGAHAN, 1998; POELMANS; SWINNEN, 2011, 2011, 2011; STACK, 2000; TORO-GONZALEZ, 2017; WHITE, 2016). Pluralidade é o substantivo que pode representar este crescimento de estilos e marcas de cerveja no mercado. Presentes nos EUA e Europa, este movimento pode ser acompanhado em outras nações, dentre elas o Brasil (ARANHA, 2014; BARBOZA, 2014; BECK, 2014; MARTINS, 2014; NOBRE, 2014; NOBRE, 2015) que tem apresentado números impactantes para uma reconfiguração mercadológica (EUROMONITOR INTERNATIONAL, 2014).



Third International Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



***Causa efficiens* - O artífice cervejeiro**

A provocação Heideggeriana sobre a técnica e tecnologia deve ser trabalhada sobre olhar epistemológico instigador da sua essência. No moderno contexto de sociedade de orientação econômico capitalista, a tecnologia é tratada com um meio de interação que possibilita sua manutenção e desenvolvimento (Schumpeter). Alimentos, bebidas, dispositivos móveis, dentre outros são resultados e reflexo da tecnologia e seus novos saberes. Porém, na mesma medida que tecnológico material avança, crescem as críticas e desconfianças para com a mesma. O posicionamento crítico da sociologia e filosofia pontua a relação da humanidade com tem causado um ciclo de constantes malefícios para sociedade. Por exemplo, a manutenção de um estado de guerra para satisfazer o mercado bélico e um sistema de pesquisa e desenvolvimento.

Martin Heidegger não recusa a proposição instrumental (meio para atingir um fim) da tecnologia, porém, evidencia a preocupação com a humanidade. Não temos com pensar a sociedade sem as tecnologias, por mais simples ou complexas. No seu ensaio *A Questão da Técnica*, o autor consegue evidenciar o seu esforço para diferenciar o modo de imposição da técnica. A eficiente distinção entre a técnica clássica (artesanal) e moderna está na transformação da sociedade.

A tecnologia clássica é popularmente identificada a partir do método artesanal. Conforme enfatizado, a classificação a partir de modos de produção não consegue explicar a sua essência. Para Heidegger, o que distingue o homem da era clássica é o modo de desvelar; ou seja, como mostra a verdade. A verdade está imersa na relação do artesão com a tecnologia, ou seja, a verdade da tecnologia se mostra pelo artesão.

O sociólogo Richard Sennett (2012, 2013) tem dedicado parte de suas pesquisas dentro da sociologia do trabalho para um recorte histórico de artesão da Era Medieval. Para este indivíduo, a tecnologia estava próxima da arte; a ciência clássica era o desenvolvimento da destreza do homem. Não se trata de um dom individual, inatos. O artesão é artista, dentro de um organização social, que se dedica a um saber, a uma verdade.

Na antiguidade, a guilda é o lar do conhecimento. Eram oficinas, estabelecidas regionalmente, que cultivam e desenvolviam saberem (técnicas e tecnologias) com propósito da manutenção das organizações sociais. Para tornar-se mestre de um ofício há uma intensa jornada de anos que passa por três etapas: aprendiz, jornaleiro e mestre. Ser artesão é relação de compromisso consigo, com próximo, com a comunidade e com a saber. A verdade da técnica e/ou tecnologia somente poderia ser alcançado por meio deste.

Já na Era moderna é um período de transformação do ofício. O produzir artesanal ganhou um aliado (ou inimigo). Os complexos equipamentos e a nova ciência da natureza são reflexos de uma ruptura com o pensamento tradicional. A tecnologia moderna que se consolida da dominação da natureza pelo homem em prol de uma organização produtiva. Mais do que os avanços científicos das práticas, a modernidade é centrada no produtivismo e sua lucratividade. Karl Marx (1996) é o autor que consegue efetuar tal reflexão em um período de grandes transformações produtivas. São as produções do homem (as mercadorias) que intermediam as relações entre os indivíduos e grupos, porém é com o surgimento do capital que a produção é intensificada. A industrialização é tratada como a tecnologia, o meio, que é capaz de expandir a produção e, por consequência, do sistema capitalista. As guildas e oficinas anteriormente



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



conhecidas como um centro de fins sociais para consolidações de conhecimentos tecnológicos cedem lugar para organizações com fins econômicos. O artesão torna-se uma ferramenta, mão de obra, para estas novas cooperações (ROMERO, 2005). Os ofícios como uma relação com a sociedade tem assim seu significado transmutado com a centralidade do capital.

Apesar de contexto e configurações distintas do exposto por Marx, contemporaneamente, tal situação não se apresenta tão diferente. O modelo produtivo capitalista, espelhado no sistema Taylorista, possibilita uma eficiência produtiva a partir da divisão das tarefas. Grandes corporações econômicas são os agentes de produção e controle social. Os indivíduos são provocados por essas organizações para um novo produzir. As máquinas e ferramentas que auxiliavam o artesão medieval, agora ditam a rotina do indivíduo. A guilda, como ambiente de difusão tecnologia, tem sua transformação moderna: universidades e centros de pesquisas são agentes do saber e da pesquisa aplicada; a indústria é o local de aplicação do saber e interação com população; o mercado é o local dos indivíduos consomem os produtos.

O aspecto material da tecnologia moderna é utilizado pelo capital para manutenção da estrutura econômica social. Marx argumentava que o indivíduo deixa de ser o dono do ofício. A estrutura da interação social é constantemente alterada, visto a necessidade do capital e suas mercadorias. O indivíduo moderno é uma peça da sua estrutura social econômica. As atividades são fragmentadas e extremamente especializadas; há pouca apropriação do todo. (SENNETT, 2008). O artesão virtuoso que cultivava seu ofício dá lugar para o operário que tem por caráter a excelência do trabalho executado. (HOOFT, 2013; WEBER, 2013).

Ao entendermos que a tecnologia cervejeira está em constante transformação. Qual o motor da transformação cervejeira? Seria uma reconfiguração capitalista ou poderíamos pensar que há uma causa *efficiens* por trás?

A tecnologia industrial possibilitou para a alquimia cervejeira uma popularização desta bebida, porém o custo pago por este movimento é o *esquecimento da sua essência* (ADLER, 1991). No entanto, na história da tecnologia cervejeira, um novo capítulo começa a ser escrito. A década de 1980 nos Estados Unidos e Europa (principalmente, Reino Unido) as grandes corporações encontram novos competidores (CABRAS; HIGGINS, 2016; CABRAS; HIGGINS; PREECE, 2016; THURNELL-READ, 2014; WHITE, 2016). Surgem empreendimentos de pequeno porte que resgatam os tradicionais métodos de produção de cerveja. O que dele emerge?

O sociólogo Richard Sennett (1999, 2013) tem uma robusta e pragmática discussão sobre o capitalismo moderno e seu impacto no indivíduo. Discípulo de Hannah Arendt, ele apresenta sua preocupação com as metamorfoses do capitalismo e não esconde preocupações sobre o impacto negativo para o indivíduo: qualidade de vida e corrosão do caráter. A característica do produzir moderno centra-se no manufaturar. Em seu significado industrial e na capacidade de reprodução de uma fórmula. O indivíduo é uma peça da engrenagem industrial que efetua partes de um produzir, mas nunca o tudo.

No entanto, seguindo a citação poética que Heidegger efetuiu em “A Questão da técnica” (2007): “*Mas onde há perigo, cresce também a salvação.*”. Para Heidegger a salvação do perigo moderno está em uma nova leitura da arte poética. (HEIDEGGER, 1990). Richard Sennett, ao escrever sobre o Artífice não tem um cunho histórico, retrata o artífice contemporâneo. Sua pesquisa envolvia os usuários do *software* Linux®. Uma plataforma aberta



Third International Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



permitia que os usuários pudessem efetuar alterações no programa para melhor utilização de ferramenta. Sua pesquisa pode constatar que há uma comunidade *online* de usuário que cultivam o software como uma prática social. O artífice busca *querer fazer bem*; ou seja, uma aproximação da poética

Estudos internacionais (CABRAS; HIGGINS, 2016; GARAVAGLIA; SWINNEN, 2017; HINDY, 2015; SWINNEN, 2011; THURNELL-READ, 2014; TORO-GONZALEZ, 2017), apontam que o mestre cervejeiro (*artífice cervejeiro*) não deve ser compreendido única e exclusivamente por seu caráter científico de especialista que adota métodos pré-industriais. Este indivíduo resgata o significado relacional da tecnologia cervejeira, um desvelar que aproxima o pensamento Heideggeriano do homem clássico, um desvelar o ser do trás do ente; o que para Richard Sennett expõe é o *fazer bem*. O simbolismo da cerveja tem uma transmutação conforme a tecnologia, ou seja, o saber que ele quer transmitir. Richard Sennett demonstra a preocupação com *animal labor* da era capitalista contemporânea: a imposição do sistema capitalista para com os indivíduos e a deterioração do seu caráter. Dentro desta perspectiva, a cerveja somente reflete a racionalidade instrumental-econômica.

A mudança paradigmática da produção cervejeira surge, no exterior, a partir de micro e pequenos empreendimentos que tem propósitos de resgatar a virtude do ofício cervejeiro. Thurnell-Read (2014), preocupado com a sociologia do trabalho, enfatiza que no Reino Unido o produzir cerveja é mais do que um profissão no contexto de mercado: cerveja é uma paixão. O desvelar da verdade cervejeira não deve trata de uma simples ação de reprodução de uma fórmula. É um trabalho árduo que envolve prática, erros e reflexões; uma construção mais coletiva do que individual; uma construção de um todo e não uma divisão de atividades; mestre cervejeiro não provoca a natureza, ele é provocado por ela para mostrar o real; ele está preocupado em compreender *o que é* a cerveja. O maestro de uma orquestra traduz ao público a verdade que não está em si, mas no coletivo; ele não é o dono da cerveja, ele desvela a verdade escondida. Esta visão esconde um romantismo pré-industrial. Mas mais do que isso ele transmite a virtude do ofício bem executado em um produto. Este movimento tem propósitos conceituais distintos da indústria de produção em massa. Este fenômeno não tem origem de uma demanda da indústria cervejeira, porém a mesma utilizá-la como estratégia de segmentação.

A produção de cerveja brasileira tem passado por intensas e rápidas transformações. Não sendo um produto nativo, sua produção é influenciada por estrangeiros, alemães e italianos, que fugiram da Segunda Guerra Mundial (KÖB, 2000). Com a estipulação de políticas protecionistas no Governo de Vargas, a indústria local surgiu com produções locais e, posteriormente, com a evolução do maquinário industrial teve o *boom* de fusões. Esta posição bem oligopolista é encontrada contemporaneamente e a história da cerveja brasileira, até o presente, reflete a evolução do capital.

O século XXI é marcado por uma mudança no paradigma industrial da produção cervejeira nacional. O surgimento de cervejas conhecidas por artesanais tem recebido destaque por uma distinção qualitativa da cerveja de produção em massa (ARANHA, 2014; BARBOZA, 2014; BECK, 2014; MARTINS, 2014; NOBRE, 2014; NOBRE, 2015; MARCUSSO; MÜLLER, 2017). Reflete um movimento contra industrial (ocultamento) de alcance nacional, ou seja, um desocultamento da verdade sobre a esta bebida.



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



Seguindo o desafio teórico questiona-se a origem deste movimento brasileiro/regional a partir de movimentos capitalistas ou de uma aproximação de movimentos artesanais encontrados no exterior, que valorizam mestre cervejeiro. Desafiar a tecnologia cervejeira tradicional é buscar uma resposta pragmática para os novos desafios da modernidade e novas posições epistemológicas de pesquisa.

O mestre cervejeiro brasileiro tem um direcionamento conceitual desassociado com a utilização de métodos primitivos e/ou não automatizados. Para a compreensão deste indivíduo, há necessidade de enfatizar peculiaridades na história brasileira: (1) a tecnologia cervejeira não é originária da cultura brasileira. A cerveja conhecida pelo seu caráter utilitarista e foi imputada pelos colonizadores, faz parte de uma estrutura primeiramente econômica e posteriormente de impacto social. A produção de cerveja somente surge no Brasil com o fechamentos dos portos no final do século XIX e começo do século XX com fins comerciais; esta tecnologia era aplicado, fundamentalmente, para fins econômicos de um mercado em intensa expansão. O que, ao longo da história do Brasil, culmina em uma consolidação de uma das mais intensas (2) indústrias produtivas. A produção em massa, talvez, seja o grande marco da tecnologia cervejeira, pois com seu aparato (máquinas e equipamentos) foi capaz de fazer chegar aos mais longínquos cantos da humanidade a cerveja, porém a mesmo tempo que popularizou esta bebida igualmente teve um papel de reduzir-la uma definida imagem: *light beer*, ou seja uma cerveja comercial, estilo *standader lager*, com preço acessível e de baixa concentração de insumos. O modelo de negócio baseado em produção em massa de produto homogeneizado é tão rentável no Brasil que é capaz de suprimir produtores de cervejas de qualidade superior. A tecnologia cervejeira é usurpada para os fins econômicos. A cultura cervejeira nacional é, em grande parte, reflexo de uma cultura do consumo.

O mestre cervejeiro no Brasil emerge desta compreensão da realidade histórica brasileira que está centrada no consumo e deste ponto de vista que emerge o questionamento. Um mercado em que os *players* oferecem com uma carga de similaridade alta tem provocado questionamento. A insatisfação somente materializa-se com quando em contato com produtos de qualidade, subjetivamente, superior e ofertados em mercado fora da realidade nacional. O mestre cervejeiro é estes indivíduos “inquietos”, parafraseando de Richard Sennett, buscam a “verdadeira” cerveja.

A “verdadeira” cerveja esbarra na questão do enraizamento da cultura de consumo de cerveja brasileiro. Há uma intensa pesquisa por cervejas: sabores, texturas, aromas, etc. Descobre-se que a cerveja pode ser definida a partir de marcas, como Skol®, Itaipava® ou Heinken®, e nem por um estilos, visto que há mais de 80 registrados. Esta inquietação provoca um movimento de engajamento produtivo. O indivíduo provoca a técnica para produzir a bebida e a partir, desse movimento repetitivo, a técnica o provoca.

O mestre cervejeiro surge de uma pura relação com a tecnologia. Livre dos parâmetros de mercado, há um produzir em que o indivíduo vai desvendando as nuances deste saber, redesenhando os conceitos subjetivos desta bebida; este processo repetitivo ao mesmo tempo redesenha virtuosamente a essência este ser que emerge como artífice. Ou seja, trata-se de um duplo movimento interno e externo, mente e corpo: há um processo reflexivo de implementação da técnica para atingir o resultado material (cerveja) e suas verdades (características das cervejas) e, igualmente, há uma recíproca visto que o constante trabalho com a tecnologia possibilita uma reconfiguração do sentido de viver. Este ciclo incessante vem construindo o



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



que compreendemos pelo movimento do mestre cervejeiro e que extrapola as dimensões da oficina para atingir a sociedade a partir dos novos empreendimentos cervejeiros.

A partir deste movimento nacional de mestres cervejeiros que podemos alçar algumas compreensões sobre tecnologia e a história da cerveja, principalmente, um novo capítulo para a realidade brasileira. O modelo organizacional centrado na produção em massa um importante influencia para a consolidação do conceito instrumental para tecnologia sendo um meio de fortalecimento de premissas econômicas de desenvolvimento e progresso (BRÜSEKE, 1998; PINTO, 2005A, 2005B; ROMERO, 2005; RÜDIGER, 2014; SELL ET AL., 2012). Mesmo essas premissas são questionadas pelo impacto social: redução de empregos e deterioração do conhecimento (BENJAMIN, 2014; BRÜSEKE, 1998, 2014; ELLUL, 1968; SELL ET AL., 2012; SENNETT, 1999, 2008).

Segundo Rivers (2002), nem todo progresso tecnológico deve ser vinculado aos seus aspectos instrumentais. O ambiente cervejeiro, no Brasil, está passando por uma transição tecnológico sobre a perspectiva conceitual. A revolução da fabricação de cerveja, que está materializada nas novas ofertas de produtos nos principais mercados, cervejarias especializadas e bares, demonstra uma transformação em sua essência da relação do artífice com o tecnologia. Steve Hindy (2015) aponta que nos EUA esse movimento tem sido visto como uma crítica aos padrões institucionais globais do mercado de cervejas, pois estes tem ocultado o simbolismo desta bebida que emerge com sua pluralidade sensações e experiências (CABRAS & HIGGINS, 2016; CABRAS ET AL., 2016; SWINNEN, 2011).

No Brasil, o movimento de cervejas artesanais está escrevendo seu próprio capítulo. Os cervejeiros são artífices ao fundirem-se com tecnologia são reconhecidos como meio para que a verdade sobre a cerveja venha à tona. Esta bebida é tão plural quanto o seu saber e tanto quanto a essência da mestre cervejeiro. As grandes corporações nacionais, a partir de sua estratégia industrial, expressão uma das faces da tecnologia da cerveja. O mestre (artífice) cervejeiro nacionais, igualmente, tenta alcançar o consumidor, pois sua arte somente é completa se compreendida pela sociedade. Para tanto, são duas a principais estratégias encontradas: (1) individualmente ou em associações e (2) ou na constituição de uma pequena ou média empresa. Essas formas de organização privilegia o consumidor inserir-se na virtude cervejaria e aprender com a tecnológica. Seu resultado está em diversos estilos de cerveja que harmonizam a relação entre consumidor, mestre cervejeiro e ambiente social.

Conclusão

A revolução tecnológica cervejeira no Brasil é reflexo da transformação do mestre cervejeiro. Esta pesquisa aponta que a produção de cerveja no Brasil sempre esteve associado a fins econômicos e sua cultura tem suas bases a partir do consumo. A grande quebra paradigmática emerge, peculiarmente, a partir deste ponto: insatisfação com o consumo. Essa insatisfação, a luz do pensamento Heideggeriano reflete o ocultamento da verdade tecnológica.

O Estado do Rio Grande do Sul tem-se destacada pela consolidação de um polo cervejeiro (MARCUSO; MULLER, 2017) não somente por questões empresariais, mas pelo engajamento deste povo com as potencialidades que a tecnologia cervejeira pode oferecer. O mestre cervejeiro, em especial o gaúcho, é aquele indivíduo que ao relacionar-se com o fazer cervejeiro “torna-se” a tecnologia: ele representa toda a virtude que este saber tem a oferecer. Seu compromisso é produzir (levar a luz) o que cada estilo de cerveja proporciona (a verdade). Ou seja, desocultamento.



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



Esta pesquisa teve como objetivo provocar uma reflexão mais ampla sobre os movimentos tecnológicos. O mestre cervejeiro é a técnica e a partir desta a verdade vem à tona. O paradigma econômico clássico, baseado na lógica positivista, enfatiza somente as relações comerciais em torno da tecnologia. Todavia, é a partir deste pensamento, alinhado com a exclusão da relações sociais que a filosofia da tecnologia tem influenciado (BRÜSEKE, 1998; ELLUL, 1968; HABERMAS, 2014; MARCUSE, 2011; MARX, 1996; PINTO, 2005; RADDER, 2008; RAPP, 1974; RIVERS, 2003, 2002).

Referências

- ADLER, Mariana. From Symbolic Exchange to Commodity Consumption.pdf. In: BARROWS, Susanna; ROOM, Robin (Orgs.). *Drinking: Behavior and Belief in Modern History*. Berkeley: University of California Press, 1991, p. 381–403.
- BAMFORTH, Charles. *Grape vs. Grain: A Historical, Technological, and Social Comparison of Wine and Beer*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008.
- CABRAS, Ignazio; HIGGINS, David M. Beer, brewing, and business history. *Business History*, v. 58, n. 5, p. 609–624, 2016. Disponível em: <<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/00076791.2015.1122713>>.
- CABRAS, Ignazio; HIGGINS, David; PREECE, David. *Brewing, Beer and Pubs*. London: Palgrave Macmillan UK, 2016. Disponível em: <<http://link.springer.com/10.1057/9781137466181>>.
- CIVIL, Miguel. Modern brewers recreate ancient beer. *The Oriental Institute*, n. 132, p. 1–11, 1991.
- DIETLER, Michael. Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives. *Annual Review of Anthropology*, v.35, n. 1, p. 229–249, 2006. Disponível em: <<http://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123120>>. Acesso em: 25 set. 2014.
- ESSLINGER, Hans Michael. *Handbook of Brewing*. Freiberg: WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, 2009.
- GARAVAGLIA, Christian; SWINNEN, Johan. The Craft Beer Revolution: An International Perspective. *Choices*, v. 32, n. 3, p. 1–8, 2017.
- HAYASHIDA, Frances M. Ancient beer and modern brewers: Ethnoarchaeological observations of chicha production in two regions of the North Coast of Peru. v. 27, p. 161–174, 2008.
- HEATH, D B. Anthropology and Alcohol Studies: Current Issues. *Annual Review of Anthropology*, v. 16, n. 1, p. 99–120, 1987. Disponível em: <<http://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.an.16.100187.000531>>.
- HEIDEGGER, Martin. *A Origem da Obra de Arte*. Rio de Janeiro: Edições 70, 1990.
- HEIDEGGER, Martin. *Ser e tempo*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- HIGGINS, David; TOMS, Steven; UDDIN, Moshfique. Vertical monopoly power, profit and risk: The British beer industry, c.1970–c.2004. *Business History*, v. 58, n. 5, p. 667–693, 2016. Disponível em: <<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/00076791.2015.1041381>>.
- HINDY, Steve. *A revolução da cerveja artesanal: como um grupo de microcervejeiros está transformando a bebida mais apreciada do mundo*. São Paulo: Tapioca, 2015.
- HOOFT, Stan Van. *Ética da viturde*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- HORNSEY, Ian S. *A History of Beer and Brewing*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2003.
- JENNINGS, Justin; ANTROBUS, Kathleen L.; ATENCIO, Sam J.; et al. “Drinking Beer in a Blissful Mood” Alcohol Production, Operational Chains, and Feasting in the Ancient World. *Current Anthropology*, v. 46, n. 2, p. 275–303, 2005. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/10.1086/427119>>. Acesso em: 15 dez. 2014.
- JOFFE, Alexander H. Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia. *Current Anthropology*, v. 39, n. 3, p. 297–322, 1998. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/10.1086/204736>>.
- KÖB, Edgar. Como a cerveja se tornou bebida brasileira: a história da indústria de cerveja no Brasil desde o início até 1930. *Revista do Instituto Histórico e Geografia Brasileiro*, v. 161, n. 409, p. 29–58, 2000.
- LAMERTZ, Kai; FOSTER, William M.; CORAIOLA, Diego M.; et al. New identities from remnants of the past: an examination of the history of beer brewing in Ontario and the recent emergence of craft breweries. *Business History*, v. 58, n. 5, p. 796–828, 2016. Disponível em: <<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/00076791.2015.1065819>>.
- LIMBERGER, Silvia Cristina. O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução. *Rev. CaderNAU - Cadernos do*



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



- Núcleo de Análises Urbanas, v. 6, n. 1, p. 1–17, 2013.
- MARX, Karl. *O Capital - Volume I*. São Paulo: Editora Nova Cultura Ltda., 1996.
- MCGAHAN, Anita M. *The Dynamics of the International Brewing Industry Since 1800*. [s.l.: s.n.], 1998.
- POELMANS, Eline; SWINNEN, Johan F. M. A Brief Economic History of Beer. In: SWINNEN, Johan F. M. (Org.). *The Economics of Beer*. London: Orford University Press, Inc., 2011, p. 400.
- POELMANS, Eline; SWINNEN, Johan F.M. From Monasteries to Multinationals (and Back): A Historical Review of the Beer Economy. *Journal of Wine Economics*, v. 6, n. 02, p. 196–216, 2011.
- POELMANS, Eline; SWINNEN, Johan F.M. A Brief Economic History of Beer. In: SWINNEN, Johan F.M. (Org.). *The Economics of Beer*. [s.l.]: Oxford University Press, 2011, p. 3–28. Disponível em: <<http://www.oxfordscholarship.com/view/10.1093/acprof:oso/9780199693801.001.0001/acprof9780199693801-chapter-1>>.
- ROMERO, Daniel. *Marx e a técnica: Um estudo dos manuscritos de 1861-1863*. São Paulo: Expressão Popular, 2005.
- SCHOLLIERS, Peter. *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford,: Berg, 2001.
- SENNETT, Richard. *A corrosão do caráter*. Rio de Janeiro: RECORD, 1999.
- SENNETT, Richard. *A cultura do novo capitalismo*. 2 ed. Rio de Janeiro: RECORD, 2008.
- SENNETT, Richard. *Juntos: os rituais, os prazeres e a política da cooperação*. Rio de Janeiro: Record, 2012.
- SENNETT, Richard. *O Artífice*. 4 ed. Rio de Janeiro: Record, 2013.
- STACK, Martin. Local and Regional Breweries in America's Brewing Industry. *The Business History Review*, v. 74, n. 3, p. 435–463, 2000.
- STRONG, Gordon; ENGLAND, Kristen. *Beer Style Guidelines*. [s.l.]: Beer Judge Certification Program, 2015.
- SWINNEN, Johan F.M. *The Economics of beer*. London: Orford University Press, Inc., 2011.
- THURNELL-READ, Thomas. Craft, tangibility and affect at work in the microbrewery. *Emotion, Space and Society*, v. 13, n. November, p. 46–54, 2014. Disponível em: <<http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1755458614000164>>. Acesso em: 14 nov. 2014.
- TORO-GONZALEZ, Daniel. The Craft Brewing Industry in Latin America. *Choices*, v. 32, n. 3, p. 1–5, 2017.
- WEBER, Max. *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Martin Claret, 2013.
- WHITE, Richard. Death and re-birth of Alabama beer. *Business History*, v. 58, n. 5, p. 785–795, 2016. Disponível em: <<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/00076791.2015.1024230>>.