

Tradição da produção de cerveja em Joinville e transmissão de conhecimento por meio de festas e eventos¹

Tradition of beer production in Joinville and knowledge transmission through parties and events

Tradición de producción de cerveza en Joinville y transmisión de conocimiento por medio de fiestas y eventos

Jean Marcelo Dias²
Patrícia de Oliveira Areas³
Ilanil Coelho⁴

Recebido em: 3 ago. 2021
Aceito para publicação em: 16 mar. 2022

¹ Este artigo não abordará a produção de cerveja caseira.

² Mestre em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade da Região de Joinville (Univille).

³ Doutora em Direito pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

⁴ Doutora em História pela UFSC.

Resumo: A cerveja, como uma das bebidas mais antigas consumidas ainda hoje pela humanidade, faz parte da própria evolução das cidades e das tradições de seus habitantes. Alguns historiadores remetem sua origem à época em que os humanos começaram a abandonar a vida nômade, e a partir de então, nos primórdios da agricultura, surgiram os primeiros traços de plantação e cultivo de campos de cereais na Ásia Ocidental. A cerveja carrega um conjunto de valores sociais e culturais característicos de um local ou de uma sociedade. Partindo desse pressuposto, o presente artigo, que é parte de dissertação de mestrado ainda em desenvolvimento, propõe-se a pesquisar a tradição da produção e do consumo de cerveja artesanal e como esse conhecimento é transmitido na região de Joinville, cidade localizada no nordeste de Santa Catarina. Para tanto, foram adotadas técnicas de pesquisa bibliográfica e documental em fontes primárias para respaldar a parte conceitual e teórica do artigo. A pesquisa, baseada nos resultados obtidos, identificou vetores de preservação dessa tradição e de suas formas de transmissão, que se realizam pelo compartilhamento de memórias da população joinvilense em festas, eventos e concursos ligados à cerveja.

Palavras-chave: cerveja artesanal; tradição; transmissão de conhecimento.

Abstract: Beer is one of the oldest drinks consumed by mankind. It is part of the evolution of cities and the traditions of their inhabitants. Some historians refer to its origin to the time when humans began to abandon nomadic life. From then on, in the early days of agriculture, the first evidence of cereal cultivation fields in Western Asia emerged. Therefore, there is no way to disassociate beer from the evolution of cities and traditions of its inhabitants. It carries a set of social and cultural values of a place or society. This article is a partial result from a master's dissertation which aims to investigate the relationship between tradition of the production and consumption of craft beer and how this knowledge is transmitted in Joinville, a city located in the northeast region of Santa Catarina. To its development, bibliographic and documentary research techniques of primary sources were adopted to support the conceptual and theoretical items. The goal of this work was to demonstrate the mentioned relationship from the point of view of its historicity, evidencing its tradition and by what means this know-how has been transmitted between generations. The research, based on the results obtained, identified the vectors of preservation of this tradition and the means of its transmission, which are centered in the sharing of memories of its population, preserving this culture through the parties, events and contests related to beer.

Keywords: craft beer; tradition; knowledge transmission.

Resumen: La cerveza, como una de las bebidas más antiguas aún consumidas por la humanidad, es parte de la evolución de las ciudades y de las tradiciones de sus habitantes. Algunos historiadores sitúan su origen en la época en que los humanos comenzaron a abandonar la vida nómada. A partir de entonces, en el principio de la agricultura, aparecieron los primeros vestigios de siembra y cultivo de campos de cereal en Asia Occidental. La cerveza porta un conjunto de valores sociales y culturales característicos de un lugar o sociedad. Con base en esa suposición, el presente artículo, que es parte de una disertación en maestría aún en desarrollo, propone buscar la tradición de producción y consumo de cerveza artesanal y cómo se transmite ese conocimiento en la región de Joinville, ciudad ubicada en el noreste de Santa Catarina. Por lo tanto, se adoptaron técnicas de investigación bibliográfica y documental en fuentes primarias para sustentar la parte conceptual y teórica del artículo. La investigación, considerando los resultados obtenidos, identificó vectores para la preservación de esa tradición y sus formas de transmisión, que se realizan compartiendo memorias de la población de Joinville en fiestas, eventos y concursos relacionados con la cerveza.

Palabras clave: cerveza artesanal; tradición; transmisión de conocimiento.

INTRODUÇÃO

O ano era 1852. Sobre as águas da Baía Babitonga, o capitão J. J. Viereck aportou em São Francisco do Sul (SC) o navio *Emma e Louise*⁵, que partira de Hamburgo, na Alemanha, em março do mesmo ano. Além de sua tripulação, desembarcaram 125 imigrantes europeus de diferentes países e com variadas profissões, como comerciantes, marceneiros, lavradores, ferreiros, médicos e um cervejeiro: o suíço Albrecht Schmalz. Após o desembarque do cervejeiro, o *Emma e Louise* seguiu rumo à Colônia Dona Francisca⁶ com os demais passageiros para a colonização das novas terras. Com a chegada de Schmalz teve início a história da tradição da produção de cerveja artesanal em Joinville.

A proposta deste artigo é apresentar a cerveja artesanal não como produto, mas como uma prática cultural que, num contexto histórico, tem relação com a cidade e seus moradores por meio da produção e do consumo de cerveja artesanal – costumes transmitidos na região por um processo de sociabilidade e partilha de memórias locais.

Nesse contexto, em um primeiro momento será abordada a historicidade da chegada da cerveja artesanal na região com os imigrantes europeus, especialmente a instalação da cervejaria do Sr. Albrecht Schmalz, a primeira do estado de Santa Catarina e uma das dez primeiras do Brasil. Em seguida, o artigo fará menção à tradicional Cervejaria Antártica, que funcionou no município de Joinville até meados da década de 1990 e carregou a fama de produzir a melhor cerveja do país. Por fim, este trabalho apresenta as festas e os eventos cervejeiros tradicionais da cidade que utilizavam e utilizam a cerveja como uma das justificativas para sua realização.

Essa tradição não é imutável; ao contrário: com o passar do tempo as técnicas, os insumos para a produção e os equipamentos se modificam, permitindo que os produtores de cerveja artesanal, desde os pequenos produtores até as modernas cervejarias, se adéquem em relação ao seu local de produção e à época em que se encontram.

A sistematização desta pesquisa teve um caráter de natureza qualitativa com pesquisa bibliográfica, o que permitiu a construção de base teórica para a fundamentação do trabalho. Já a pesquisa documental foi desenvolvida por meio de consulta a fontes primárias no Arquivo Histórico Municipal de Joinville em reportagens de jornais, tipografia de rótulos e acervo de imagens. Dessa forma, o objetivo deste artigo é estudar a relevância da produção e do consumo de cerveja artesanal e compreender sua relação com os grupos sociais locais quanto aos meios de transmissão intergeracional dessa tradição na cidade de Joinville.

A PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL EM JOINVILLE

Segundo historiadores como Morado (2009) e Santos (2013), o início “oficial”⁷ do consumo de cerveja no Brasil teria acontecido com a chegada dos colonizadores na segunda metade do século XVII, porém em épocas anteriores já existia uma bebida fermentada

⁵ Lista de imigrantes de Joinville da Coleção Memórias da Cidade – Carlos Ficker (ARQUIVO HISTÓRICO DE JOINVILLE, 1999).

⁶ Mais tarde a Colônia Dona Francisca se tornaria a cidade de Joinville.

⁷ Há relatos de alguns historiadores, como Santos (2009 apud SANTOS, 2013, p. 54), de que a bebida já circulava por aqui, mesmo em menor quantidade, pois os registros documentais apontam para a existência de comércio ilegal de cerveja e contrabando da bebida por meio de alguns portos brasileiros.

com características de cerveja chamada *cauim*⁸, consumida pelos povos indígenas que aqui habitavam. De acordo com Santos (2013), a cerveja foi introduzida no país pela Companhia das Índias Orientais, no século XVII, por intermédio dos holandeses e ficou ausente por quase 150 anos com a partida deles, reaparecendo somente em 1808, quando a família real portuguesa desembarcou no Brasil e permitiu a abertura dos portos brasileiros para a importação de produtos de nações estrangeiras. Sobretudo com a submissão da coroa portuguesa aos ingleses, a introdução da cerveja na colônia portuguesa começou a ganhar notoriedade em algumas províncias.

Conforme Santos (2013), a cerveja também entrou em Santa Catarina pelas mãos dos primeiros imigrantes europeus a partir do século XIX. Em suas bagagens, além do conhecimento de como fazer a bebida, traziam também equipamentos para a sua produção – como engradados e barris – e, claro, o hábito de consumo, além de alguns exemplares da bebida, uma vez que na Colônia Dona Francisca não havia ou não se encontravam facilmente cervejas que agradassem o paladar dos recém-chegados imigrantes:

Como alguns imigrantes trouxeram o conhecimento e as técnicas de produção da cerveja e de outras bebidas fermentadas (licores, vinhos, aguardentes etc.) de seus países de origem (Alemanha, Áustria, Suíça, Itália, Polônia etc.), aliado com as dificuldades de importação da Europa (preço, transporte, demora etc.) de insumos e equipamentos, fez com que estes imigrantes passassem a produzir artesanalmente sua cerveja e outras bebidas, geralmente em suas próprias casas e somente para consumo próprio (SANTOS, 2013, p. 77).

Paralelamente a isso, na Alemanha, segundo Richter (1992), imperialistas buscavam se estruturar após a Proclamação da República no Brasil, pois acreditavam que haveria um movimento separatista nos três estados meridionais do sul do país e recomendavam o estabelecimento de núcleos políticos entre esses estados e a Alemanha. Assim, no ano de 1849 surgia a Sociedade Colonizadora em Hamburgo⁹. De acordo com Richter (1992, p. 15), durante o período principal da sociedade, os colonos enviados à Colônia Dona Francisca fundaram os núcleos coloniais de Joinville e São Bento do Sul.

Nesse contexto, a predominância da cultura germânica é inegável em toda essa região, que trouxe a tiracolo também suas predileções culturais gastronômicas. Os imigrantes, acostumados ao consumo da cerveja, e tendo em vista a demanda crescente dos novos apreciadores, tiveram de buscar alternativas para o desfrute da bebida. Uma delas, conforme relata Santos (2013), foi a sua produção de forma artesanal, pois detinham o conhecimento de todo o processo, fato que contribuiu para que muitas cervejarias funcionassem junto às residências dos produtores.

A cerveja artesanal, de acordo com Tomasi (2018), destinava-se ao consumo próprio, embora não limitada apenas a esse propósito; teve seu consumo ressignificado, proporcionando ao cervejheiro outras formas de se fazer presente no mundo. A característica desses colonos imigrantes era a formação de pequenas propriedades voltadas à produção doméstica, atendendo ao autoconsumo e ao pequeno comércio, o que solidificava um caráter

⁸ “[...] Um fermentado a base de milho ou mandioca e, em alguns casos, misturado com suco de frutas. Ao contrário das cervejas atuais, a conversão enzimática do açúcar não era feita cozinhando o mosto. Os índios pré-cozinavam a mandioca para torná-la macia. Depois a mastigavam e cuspiam. Deste modo, as enzimas presentes na saliva faziam a conversão do amido em açúcar” (HUGO, 2013, s. p.).

⁹ “Entre 1850 e 1888, a Sociedade Colonizadora de Hamburgo encaminhou à colônia Dona Francisca 17.408 imigrantes, sendo 12.290 (70,6%) alemães, 3.224 (18,5%) austríacos e 1.894 (10,9%) suíços, dinamarqueses, noruegueses, teuto-russos e outros europeus para a colonização dessas terras ao sul do novo mundo” (FERREIRA, 2019, p. 2).

independente entre os colonos, no entanto algumas cervejas ganharam destaque devido à habilidade de seus produtores.

Diante disso, procurando novas oportunidades de trabalho nas Américas, o suíço Albrecht Gabriel Schmalz, natural de Nidau, chegou ao Brasil em 1852, aos 31 anos, acompanhado da esposa, Margaretha Zenger Schmalz, e dos filhos. Na Suíça, que assim como boa parte da Europa sofria com o colapso no mercado de trabalho, o Sr. Albrecht tinha como registro de profissão o ofício de cervejeiro e daria início ao processo da tradição da produção e do consumo da cerveja artesanal na região de Joinville. Trouxe maquinário da Europa, construiu uma casa às margens do Ribeirão Mathias Strass e, junto a ela, a primeira cervejaria artesanal da localidade e de Santa Catarina, a Cervejaria Schmalz, edificação mostrada à direita da figura 1.

Figura 1 – A segunda casa à direita é o prédio da primeira cervejaria de Joinville, denominada Cervejaria Schmalz, fundada em 1852 por Albrecht Gabriel Schmalz (s/d)



Fonte: Arquivo Histórico de Joinville

Unindo as técnicas e os equipamentos trazidos da Europa às necessidades de adaptação ao ambiente da colônia e aos seus conhecimentos de ofício, Schmalz aproveitou outros grãos disponíveis no país, como os que havia plantado em torno de sua propriedade, e produziu uma cerveja à base de milho, provavelmente o único cereal possível de ser malteado¹⁰. As águas do Ribeirão Mathias Strass, onde se localizava a sua residência, eram cristalinas, próprias para a produção da bebida.

Desde a pioneira Schmalz, de 1852, outras cervejarias também surgiram e se extinguíram. Há poucos registros sobre elas, suas produções e seu funcionamento, porém podemos citar alguns nomes como: Perner, Reinold, Kuehne, Tide (ou Thiede), Czernay

¹⁰ “A maltagem (ou malteação) transforma o cereal em malte e é fundamental para a qualidade e a personalidade da cerveja. O malte contribui para a cor e o paladar da bebida. Também influi na espuma e no corpo da cerveja. Além disso, os açúcares obtidos do malte serão transformados em álcool na fermentação. Assim, para uma boa cerveja, o malte deve ter boa qualidade e ser armazenado adequadamente. Os grãos escolhidos para a malteação são selecionados por tamanho, teor de proteína e umidade” (MORADO, 2009, p. 128).

(SANTOS, 2013, p. 83). Segundo a Opa Bier (2021), em 1858 abriu as portas a Cervejaria Kühne ou, como era conhecida em alemão, a *Bierbraunieri Kuehne*, que foi a responsável por batizar a Rua Jaguaruna como *Bierstrasse*.

De acordo com a Opa Bier (2021), podem-se citar alguns marcos importantes na cronologia da Cervejaria Kühne: em 1906 lançou a marca *Progresso 1906*, “alusiva às comemorações de inauguração da estação ferroviária de Joinville”, e em 1958 fundou a Kühne & Cia. e lançou a cerveja Ponte do Diabo.

O início da Cervejaria Berner, conforme Opa Bier (2021), aconteceu após a aquisição de uma importante cervejaria de Blumenau, a Rischbieter Brauerei, por volta de 1875. Depois de uma transição comercial, foi vendida em 1918 para um empresário de Joinville chamado Walter Otto Berner que, ao transferi-la para seu nome, denominou o empreendimento de Cervejaria Berner. O negócio não prosperou e, anos mais tarde, após um período financeiro difícil, encerrou as atividades. Seu maquinário foi adquirido pela Cervejaria Joinvillense para a produção de refrigerantes, licores e xaropes de frutas.

Em 1889, as primeiras garrafas com a marca da Cervejaria Tiede começaram a ser produzidas por Alfred Tiede. Essa cerveja colocaria, futuramente, a produção de Joinville entre as melhores em nível nacional, com a Cia. Antarctica Sulina.

A TRADICIONAL CERVEJARIA ANTARCTICA DE JOINVILLE

A empresa de Alfred Tiede daria origem a uma das mais famosas cervejarias do país e seria a responsável por uma das mais célebres frases que se ouvia nas décadas de 1980 e 1990 nas mesas e nos bares de apreciadores da bebida: “Olha na tampa e vê se é Antarctica de Joinville”. A procedência indicava que era a melhor, pois, de acordo com Dias (2017), era feita com as águas puras que brotavam na região.

A cerveja produzida pela Cia. Antarctica Sulina, a Antarctica de Joinville, fez parte da vida de uma geração e colocou, novamente¹¹, o nome da cidade entre uma das principais produtoras de cerveja no cenário nacional. O início dessa companhia deu-se com o consumo dos produtos da Cervejaria Tiede, que chegaram para os apreciadores em 1889.

De origem prussiana, Alfred Tiede casou-se na colônia com Karoline Mathilde Brand, e os dois estabeleceram residência na Rua *Mittelweg*¹², onde passaram a produzir a bebida nos fundos de sua casa, que mais tarde seria ampliada e se tornaria referência no setor. Porém Alfred Tiede teve outro empreendimento antes de abrir sua própria cervejaria: foi sócio da firma Cervejaria Tiede & Beyerstedt, que acabou sendo fechada. A abertura oficial de seu novo empreendimento ocorreria meses depois, de acordo com Dias (2017) em 1.º de janeiro de 1889, e seria noticiada pelo jornal local *Reform*, que já atestava a qualidade do produto como um dos mais bem produzidos até então.

Com a morte prematura de seu fundador em 1904, vítima de câncer, sem deixar filhos e apenas com um sobrinho adotado, a esposa Lilly Tiede e seu enteado assumiram os negócios da cervejaria por vários anos. Os novos rótulos apontavam a mudança do nome e da direção da empresa: “V.^a de A. Tiede” – Viúva de Alfred Tiede.

¹¹ Conforme informado anteriormente, Joinville foi sede da primeira cervejaria do estado e uma das dez primeiras do Brasil – a Cervejaria Schmalz, de 1852.

¹² De acordo com Dias (2017), *Mittelweg* – em tradução do alemão – significa caminho do meio. Atual Rua 15 de Novembro, em Joinville, no mesmo local onde depois funcionou a Cervejaria Catharinense e a Antarctica, hoje conhecida como Cidadela Cultural Antarctica.

Naquela época, de acordo com Moraes (2020), os avanços tecnológicos da indústria, com utilização de maquinários, novas técnicas e procedimentos, como o uso de garrafas e da força de turbinas a vapor substituindo a força hidráulica, permitiram a expansão da indústria cervejeira, que começava a deixar a fabricação doméstica e artesanal para ascender à produção em escala industrial. E Joinville, em um movimento de urbanização, também começava a receber os avanços do progresso.

Em meio a esse contexto de industrialização, conforme Dias (2017), em 1915 o filho adotivo, Alfred Carl Tiede, assumiu os negócios da madrastra e incorporou um sócio. Sendo assim, a cervejaria passou a chamar-se Tiede, Seyboth & Cia. A empresa, segundo a autora, fabricava produtos de alta fermentação¹³ e então resolveu investir em um processo de baixa fermentação¹⁴, que possibilitava a fabricação de cerveja *Lager*, exigindo tecnologia e maquinário diferentes. Essa mudança de processo permitiu uma maior produtividade, no entanto a empresa contraiu um endividamento. A cervejaria precisou de aporte financeiro, o qual foi conseguido com empresários e firmas da região, como Henrique Douat, Eugênio Fleischer, Colin & Co, Böhm, H. Zimmermann e Werner Metz, Max e Georg Keller (DIAS, 2017, p. 15). A nova reformulação na produção de cerveja transformou a Tiede, Seyboth & Cia. em Cervejaria Catharinense, em 1926. Jornais destacaram sua estrutura e capacidade produtiva de forma imponente e, segundo Moraes (2020, p. 104), eram recorrentes as chamadas de publicidade da cervejaria como parte da tradição cervejeira local.

De acordo com Moraes (2020), com a conclusão de obras de ampliação ocorridas em 1942, exibidas na figura 2, a Cervejaria Catharinense foi reinaugurada e o nome Tiede deixou oficialmente de existir no empreendimento. Aproveitando o bom momento econômico pelo qual passava o país entre 1950 e 1970, a Companhia Antarctica Paulista adquiriu uma série de subsidiárias, com intenção de aumentar sua produção nos estados de Pernambuco, Minas Gerais, São Paulo, Paraná e Santa Catarina. E nesse movimento, em 1948, a Cervejaria Catharinense foi absorvida pela Companhia Antarctica e funcionou até o ano de 1998. Foi naquela época que a “Antarctica de Joinville” ganhou fama e notoriedade nacional e, de acordo com Moraes (2020), o maquinário e a forma de fazer cerveja mantiveram-se sem grandes alterações, sendo, talvez, essa a razão de o sabor e a qualidade da cerveja se destacarem ao longo dos anos.

¹³ “Cervejas de fermentação de superfície, ou *Ale*, ou de alta fermentação (em inglês, *top fermented*), cuja fermentação acontece em temperaturas entre 15°C e 25°C, durante três a cinco dias. As leveduras *Ale* sobrenadam na cerveja, na maioria dos casos. As cervejas *Ale* tendem a ser mais densas, mais escuras, de paladar acentuado e mais aromáticas que as *Lager*” (MORADO, 2009, p. 120).

¹⁴ “Cervejas de fermentação de fundo, ou *Lager*, ou de baixa fermentação (em inglês, *bottom fermented*), cuja fermentação acontece em temperaturas entre 9°C e 15°C e dura entre 10 e 14 dias. A baixa fermentação leva em geral a cervejas de aromas menos frutados e condimentados (com menos aromas de fermentação). Essas cervejas tendem a ser douradas, leves e brilhantes” (MORADO, 2009, p. 120).

Figura 2 – Fachada da Cervejaria Catharinense, que mais tarde se tornaria a Cia. Antarctica Sulina, a Antarctica de Joinville (data estimada entre 1940 e 1950)



Fonte: Arquivo Histórico de Joinville

O fechamento da Cervejaria Antarctica em Joinville, no ano de 1998, deu-se em razão de um outro movimento no mercado cervejeiro, de acordo com Moraes (2020): a fusão de duas gigantes indústrias cervejeiras do Brasil, a Companhia Antarctica Paulista e a Companhia Cervejaria Brahma, que formou o maior conglomerado de bebidas do país – a Companhia de Bebidas das Américas (Ambev), em 1999. Conforme Dias (2017), as instalações foram transferidas para a Bebidas Antarctica Polar, que as vendeu à Prefeitura de Joinville em 2001, e mais tarde elas dariam origem à Cidadela Cultural Antarctica¹⁵.

De acordo com Moraes (2020), as instalações tiveram seu processo de patrimonialização iniciado em 2007 e foram reconhecidas oficialmente como Patrimônio Cultural de Joinville em 2010. Porém em 19 de março de 2021 um incêndio tomou conta de boa parte do complexo, que vinha se deteriorando há anos com a falta de manutenção e revitalização.

FESTAS E EVENTOS CERVEJEIROS TRADICIONAIS

Joinville, além de abrigar diversas cervejarias, mantém outros costumes e tradições que conservam viva a tradição cervejeira na cidade, como eventos, concursos e festas típicas que giram em torno da cerveja, entre os quais a extinta Festa Nacional e Internacional do Chopp (Fenachopp) e o Festival Nacional da Cerveja Caseira (Fenacerca) (COELHO, 2010, p. 122).

A Fenachopp continua viva na memória da população quando se fala em festas e cerveja. Conforme Coelho (2010), a festa tinha o objetivo de preservar as tradições germânicas trazidas pelos imigrantes e mostrar a hospitalidade e a alegria dos moradores da região, tendo como mote principal a cerveja e integrando o calendário de eventos das festas de outubro, desenvolvido pelo governo do estado de Santa Catarina. A festa foi realizada por 15 anos consecutivos, de 1988 a 2003, nos pavilhões da Expoville (EXPOVILLE, 2021),

¹⁵ Conforme Dias (2017), o complexo onde funcionava a Cidadela Cultural Antarctica foi adquirido pela prefeitura de Joinville com a intenção de transformá-lo em um local para abrigar vários projetos culturais.

e era considerada a maior do estado no que se refere à duração, pois iniciava um dia antes e terminava um dia depois da Oktoberfest¹⁶.

Outro exemplo dessa interação, ainda de acordo com Coelho (2010), era a Fenacerca, idealizada pelo empresário Laércio Beckhauser, o qual possuía uma estreita relação com a cerveja, pois também era um dos idealizadores da Fenachopp, além de cervejeiro caseiro e pesquisador da produção da bebida de forma artesanal. Para sua realização, a Fenacerca contava com o apoio da prefeitura e de outras entidades sociais da cidade, e pretendia-se, com a sua popularização, alcançar outros grupos.

A Festa da Cerveja de Joinville (Bierville) teve sua primeira edição em 2015 e contou ainda com mais duas edições. Segundo Kardauke (s/d), marcava o retorno da cidade ao calendário das tradicionais festas de outubro de Santa Catarina. A Bierville vinha suprir a lacuna de 12 anos deixada pela Fenachopp e prometia ser a nova marca joinvilense, sendo lembrada pela “alegria das tradições germânicas, acompanhadas pela gastronomia típica e muito chope” (WALENDOWSKI in KARDAUKE, s/d). A festa viria a ser um evento tradicional com o objetivo de rememorar as histórias e os costumes dos colonizadores:

Além de ser a maior cidade de Santa Catarina, Joinville mostra um enorme potencial turístico e cultural, sem falar nas tradições germânicas, presentes no DNA dos joinvilenses. A Bierville será uma das novas marcas da cidade, assim como foi a Fenachopp, durante muitos anos (WALENDOWSKI in KARDAUKE, s/d).

Os festivais chamados de *craft beer*¹⁷ também acontecem em Joinville e tiveram início em 2017. São eventos voltados à divulgação e à promoção da bebida artesanal e contam com a participação de cervejarias locais. Entre os festivais desse segmento podem ser citados: Joinville Craft Beer, Craft IPA¹⁸, Festival de Cervejas (ou 1.º Garten Beer Week), que são eventos organizados pelas cervejarias. De acordo com o portal NSC Total (2.º JOINVILLE..., 2018), em eventos desse tipo são realizadas ações como brassagens¹⁹ coletivas, encontro de cervejeiros da Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina (ACervA Catarinense) e *workshop* de produção de estilos. Conforme Pellin (2016), a participação de entidades formadas por cervejeiros como a ACervA contribui para a manutenção da cultura cervejeira, pois elas têm forte impacto na região em que estão centralizadas:

A associação desenvolve várias atividades relacionadas à cerveja artesanal e suas ações têm capilaridade em todas as regiões do Estado, graças a suas diretorias regionais, que contribuem para disseminação da cultura cervejeira na região (PELLIN, 2016, p. 201).

¹⁶ “Em 1984, o poder público, empresários e entidades de classe de Blumenau se uniram para idealizar um evento para celebrar a cultura alemã, sempre viva na cidade desde a colonização. Inspirada na festa homônima alemã, em Munique, no seu primeiro ano a Oktoberfest Blumenau reuniu mais de 100 mil pessoas nos dez dias de celebrações. Desde lá, a festa vem crescendo a cada ano e consolidou-se como a segunda maior Oktoberfest do mundo, além de um dos maiores eventos turísticos do país, recebendo mais de 500 mil visitantes anualmente. Todo o festejo às tradições é regado a muita música, dança, gastronomia típica e, claro, um bom chope” (OKTOBERFEST, 2021).

¹⁷ Termo em inglês para cerveja artesanal – *craft beer* (CRAFT BEER, 2021).

¹⁸ IPA (*Indian Pale Ale*) é uma cerveja conhecida pela alta concentração de lúpulos que dão sabor, amargor e aroma à bebida. Nesse festival são oferecidas apenas cervejas desse estilo, com variações da versão clássica.

¹⁹ Brassagem, ou fabricação de mosto, consiste em uma sequência de etapas que transformam o amido contido no malte em uma solução de açúcares chamada mosto (MORADO, 2009, p. 161).

Outras festas, eventos, bailes e concursos ligados à cerveja também fizeram parte do cotidiano do joinvilense ao longo dos anos. Eles revelam o passado da cidade ligado à tradição cervejeira, a exemplo da própria Fenachopp, que ainda é viva na memória da população quando se fala nesse assunto. Apesar de a população mais jovem não ter vivenciado a festa, sabe de sua existência pelos relatos de pessoas de convívio próximo.

AS RELAÇÕES ENTRE A CERVEJA E A COMUNIDADE

De acordo com Halbwachs (2004), a memória coletiva não se constitui numa opinião geral. Os costumes e as tradições não são baseados na opinião individualizada, mas, sim, formados a partir de um senso coletivo de unanimidade de indivíduos que convivem em grupos ou sociedade.

Para Hobsbawm e Ranger (1997), as tradições são por vezes pensadas como algo antigo, quando na verdade podem pertencer a um passado recente, a exemplo da realização dos festivais com brassagens coletivas, dos *workshops* ou um estilo de cerveja que na atualidade pode ser considerado como novo, mas que outrora era visto como tradicional. Todas as tradições, segundo os autores, são inventadas; elas podem se originar por meio de grupos ou gerações em um determinado momento da história e muitas vezes não se anunciam como tradição, mas recebem essa indicação ou são ressignificadas e passam a fazer parte da tradição daquele grupo.

Sendo assim, conforme Halbwachs (2004), esses festivais e eventos vão construindo suas próprias memórias e moldando lembranças à medida que os participantes ouvem e coletam informações externas. O mesmo pode acontecer com pessoas que não necessariamente moram na região, mas que a visitam por alguma ocasião, neste caso especialmente com o intuito de participar de algum evento direcionado ao movimento cervejeiro: ao ouvirem histórias, assistirem a *workshops* de produção ou até mesmo conversarem sobre a cerveja, retornam para seus locais de origem com a memória desses acontecimentos. A reprodução de tais costumes faz com que tanto nativos quanto visitantes contribuam para que esses movimentos se tornem habituais.

As ações compartilhadas por pessoas de um mesmo grupo, neste caso os cervejeiros, contribuem para que as tradições sejam preservadas. É na memória desse grupo que a tradição é reforçada, conforme o assunto se torna relevante e passa a fazer sentido e os membros desse grupo se sintam mais pertencentes a ele. Os eventos tradicionais em torno da cerveja despertam essas lembranças e, a cada nova visita ou nova participação, o indivíduo pertencente àquele grupo se recorda da história vivida e a reproduz para outros. Esse processo de rememorar, conforme Halbwachs (2004), é contínuo, pois vamos moldando nossas lembranças por meio de fragmentos externos, e esses vestígios, por menores que sejam, vão se afirmando e ganhando um tom mais preciso quando ouvimos outras pessoas contando a mesma história.

Com base nesta análise e explanação da história da produção de cerveja em Joinville (SC), pode-se dizer que a cidade sempre teve forte ligação com a tradição da bebida, ainda que os colonizadores e seus sucessores não a vissem dessa forma, pois o modo de fazer cerveja era prática comum de seu cotidiano. Tal historicidade expressa a existência de um conhecimento coletivo que, pelo predomínio dos grandes conglomerados de cerveja comercial, fez com que essa tradição tivesse, de alguma forma, ficado inerte em um período. O passado da tradição da cidade como produtora de cerveja artesanal é novamente evocado pelas representações contemporâneas para evidenciar essa história, justificada, por exemplo, na realização de festas e eventos com a alcunha cervejeira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo se propôs a pesquisar a tradição da produção e do consumo de cerveja artesanal em Joinville e como esse conhecimento é transmitido na região. Para tanto, tratou-se do assunto sob o ponto de vista da historiografia, desde a chegada do primeiro mestre cervejeiro na região, e fez-se uma cronologia das primeiras cervejarias, incluindo o caso da Cia. Antartica Sulina, a Antartica de Joinville, que ganhou notoriedade nacional. Também foram relatadas as festas e eventos que possuíam uma alcunha cervejeira e que colaboraram com a tradição desse passado cervejeiro.

Nesse contexto da historicidade, festivais e eventos da bebida fazem com que os cervejeiros contemporâneos percebam que a cidade já possuía uma tradição em produzir cerveja. Para os iniciantes desse ofício ou do consumo de cerveja artesanal, tais ações permitem conhecer a história que permeia a cidade, pois, além das cervejarias de sua época, já ouviram ou participaram de outros costumes e tradições que remetem ao passado e permitem pensar essa produção como um patrimônio vivo da cidade que vai se reinventando e pode ser pensado para além da tradição nomeada pelos órgãos oficiais.

Portanto essa tradição de um passado cervejeiro faz sentido à medida que percebemos que as histórias contadas sobre ela na cidade, seja por avós, pais, parentes ou amigos, corroboram o sentimento de coletividade.

Essa transmissão de conhecimento, sobretudo do modo de fazer cerveja, continua sendo repassada de geração a geração, confirmando a ideia de que esse fazer serve como fator de identificação, de ações e de memórias do conhecimento de um grupo que possui algo em comum: a produção e o consumo de cerveja artesanal. Tais ações convidam os produtores, apreciadores e entusiastas a revisitar o passado como forma de repassar e fomentar ainda mais essa tradição.

REFERÊNCIAS

ARQUIVO HISTÓRICO DE JOINVILLE. **Lista de imigrantes de Joinville – Coleção Memórias da Cidade – Carlos Ficker**. 1999. Disponível em: <https://www.joinville.sc.gov.br/wp-content/uploads/2016/06/Listas-de-imigrantes-de-Joinville-de-1851-a-1891-e-de-1897-a-1902.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2021.

BIERSTRASSE – Rua da Cerveja. Tradução do alemão para o português. **Google Tradutor**. Disponível em: <https://translate.google.com.br/?hl=pt-BR&sl=de&tl=pt&text=BIERSTRASSE&op=translate>. Acesso em: 27 jul. 2021.

COELHO, Ilanil. **Pelas tramas de uma cidade migrante (Joinville, 1980-2010)**. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

CRAFT BEER – cerveja artesanal. Tradução do inglês para o português. **Google Tradutor**. Disponível em: <https://translate.google.com.br/?hl=pt-BR&sl=en&tl=pt&text=craft%20beer&op=translate>. Acesso em: 27 jul. 2021.

DIAS, Maria Cristina. Pausa para um gole. **Hekademeia 4 – Nossos Historiadores**, Joinville, v. 2, n. 2, 2017.

EXPOVILLE – um centro de exposições em Joinville, às margens da BR-101. Disponível em: <https://expoville.com.br>. Acesso em: 27 jun. 2021.

FERREIRA, Luiz Mateus da Silva. Estrutura fundiária e concentração da posse da terra na colônia de imigrantes Dona Francisca (Joinville), Santa Catarina, 1850-1920. In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPEC, 47., 2019. Disponível em: https://www.anpec.org.br/encontro/2019/submissao/files_I/i3-9a8b2c103a4ca3b2f4fce4e08d723a04.pdf. Acesso em: 1.º ago. 2021.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HUGO, Victor. **A cerveja no Brasil**. 2013. Disponível em: <http://www.engenhariadacerveja.com.br/2013/a-cerveja-no-brasil/>. Acesso em: 5 ago. 2021.

KARDAUKE, Tamires. 1.ª Bierville marca retorno de Joinville as festas de outubro. **Oficina das Palavras**. Disponível em: <https://grupoodp.com.br/1a-bierville-marca-o-retorno-de-joinville-as-festas-de-outubro/>. Acesso em: 15 mai. 2021.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja**. São Paulo: Lafonte Ltda., 2009.

MORAES, Tiago Castaño. Patrimônio, indústria e cerveja: olhares sobre a antiga Cervejaria Antártica em Joinville/SC, Brasil. **Cadernos do Arquivo Municipal XIII**, jun. 2020.

OKTOBERFEST. Disponível em: <https://www.oktoberfestblumenau.com.br/>. Acesso em: 1.º ago. 2021.

OPA BIER. **A Opa Bier**. 2021. Disponível em: <https://opabier.com.br/quem-somos-cervejaria-especial-opa-bier/#>. Acesso em: 1.º ago. 2021.

PELLIN, Valdinho. **Indicações geográficas (IGs), políticas públicas e desenvolvimento territorial sustentável**. 2016. 320 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional) – Centro de Ciências Humanas e da Comunicação, Departamento de Ciências Sociais e Filosofia, Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, 2016. Disponível em: https://bu.furb.br/docs/TE/2016/361446_1_1.pdf. Acesso em: 19 abr. 2021.

RICHTER, Klaus. **A sociedade colonizadora hanseática de 1897 e a colonização do interior de Joinville e Blumenau**. Florianópolis: UFSC, 1992.

SANTOS, Rafael dos. **As microcervejarias catarinenses: da gênese à dinâmica atual**. 2013. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

2.º JOINVILLE Craft Beer Festival acontece entre os dias 5 e 6 de maio na Expoville. **NSC Total**, 1.º maio 2018. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/2o-joinville-craft-beer-festival-acontece-entre-os-dias-5-e-6-de-maio-na-expoville>. Acesso em: 15 set. 2022.

TOMASI, Alessandro Rodrigo Pedroso. **Da panela ao copo: a produção de cerveja caseira como prática de lazer**. 190 f. 2018. Tese (Doutorado em Estudos do Lazer) – Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2018.