

A PRODUÇÃO DO CONHECIMENTO NAS CIÊNCIAS HUMANAS

Solange Aparecida de Souza Monteiro
(Organizadora)

 **Atena**
Editora

Ano 2019

Solange Aparecida de Souza Monteiro
(Organizadora)

A Produção do Conhecimento nas Ciências Humanas

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Natália Sandrini e Lorena Prestes

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

P964 A produção do conhecimento nas ciências humanas [recurso eletrônico] / Organizadora Solange Aparecida de Souza Monteiro. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (A Produção do Conhecimento nas Ciências Humanas; v. 1)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: World Wide Web.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-276-0

DOI 10.22533/at.ed.760192404

1. Antropologia. 2. Ciências humanas – Pesquisa – Brasil.
3. Pesquisa social. I. Monteiro, Solange Aparecida de Souza. II. Série.

CDD 301

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Chega mais perto e contempla as palavras.

Cada uma

Tem mil faces secretas sobre a face neutra

E te pergunta, sem interesse pela resposta,

Pobre ou terrível, que lhe deres:

Trouxeste a chave?

Drummond

O livro faz parte da publicação de três volumes reuni trabalhos e pesquisas realizadas por acadêmicos de universidades realizadas na diversas Regiões do Brasil. O rigor metodológico e científico presentes na elaboração do livro revela a seriedade e a profundidade com que os temas foram tratados, por isso, trata-se de uma leitura necessária e obrigatória para quem pretende fazer ciência no Brasil. Faço deslizar lentamente os meus olhos pela linha de palavras que compõem o tema deste livro, sendo o meu primeiro desafio: qual face dessas palavras, entre as mil que possam ter, escolherei para tecer o fio que me permitirá entrar e sair do labirinto deste texto, de saída, que o discurso daquele que analisa não pode ter a aspiração de ser o avesso de discursos outros (do filósofo, do educador, da histeria, do mestre na intenção de passar-lhes a purificado.

Gostaria de me deixar levar pelos pensamentos que me arrebatam no processo que ora início de me haver com a provocativa questão: afinal, qual a importância dos conhecimentos produzidos por nós mesmos na área das chamadas Ciências Humanas?

Contudo, sinto-o agora, o começo de qualquer discurso, como reconheceu Foucault, é angustiante. Ele, que tratou com seriedade e rigor o tema, sentiu o forte o peso que lhe conferia a linguagem em sua aula inaugural no Collège de France. Em sua fragilidade humana confessou:

Ao invés de tomar a palavra, gostaria de ser envolvido por ela e levado bem além de todo o começo possível.(...) (p.5)

Escrever é como falar, uma captação de palavras; encontrar aquelas apropriadas para dar forma ao pensamento promove a obstinação de um arqueólogo. Percebo que a língua é uma matéria prima indócil. Em primeiro lugar, porque quem escreve luta com palavras, como escreveu Drummond (*O lutador*). Em segundo, porque força o autor no confronto com a própria solidão, com a lacuna de “algo que pudesse ter estado sempre aí” e pudesse, simplesmente, deixar-se (con) fundir.

Isso me faz refletir sobre a produção de conhecimento, quase sempre nos referimos à construção de saberes apontados sob a forma escrita. Nos meios acadêmicos essa é, ao mesmo tempo, uma exigência das agências de fomento e uma forma de controle institucional de produção. Somos impelidos a escrever e a estar cada vez mais em

solidão. O risco que corremos: terminarmos por nos afastar do mundo e dos papéis que, nas ruas, nas esquinas, em nossas casas e classes tornam a vida um movimento coletivo de fazer, desfazer e compreender o cotidiano. Meio da cultura viva, que pulsa, lateja, vibra e produz conhecimentos.

Alguns poderiam ajustar que quem fala não escolarizado compartilha e participa da produção do que se indica, carente, despectivo, desdenhativo de “senso comum”. Outros rebateriam, considerando que todo saber produzido coletivamente, nos esforços diários que fazem as pessoas para entenderem a vida, é uma configuração legítima e considerada e qualificada de conhecimento. Alguém, por seu turno, poderia se acelerar em responder: “Mas o que o povo produz são compreensões leigas e estamos, aqui, falando de sistemas de verdades produzidas pelas ciências humanas, produzidos não nas ruas, mas em centros de pesquisas e universidades.” Temos, nesse “esclarecimento”, o desvelamento da divisão bem conhecida entre saber acadêmico e saber popular.

O risco do banimento da vida vivida pelos personagens que, incongruente, pretendemos pesquisar, se torna fato abalizado pelas fronteiras geográficas e fixas que criamos para constituir aqueles mesmos centros e universidades. O medo, prenuncio e ameaça, de sofrermos agressões por esse mundo que nos parece exterior, nos fazem idealizar, planejar e criar novas estratégias de confinamento espacial e sendo assim colocamos cercas em todo o espaço que acolhe as construções em que trabalhamos.

“Um acontecimento vivido é finito, ou pelo menos encerrado na esfera do vivido, ao passo que o acontecimento lembrado é sem limites, porque é apenas uma chave para tudo que veio antes e depois.”

Walter Benjamin

Ficamos nós como salvos para estarmos sempre às bordas com nossa produção escrita e com a tarefa de calcular cada novo texto, assim que concluído, nas diversas formas de registro, para, logo em seguida, recomeçarmos o mesmo ciclo. Vemo-nos absorvidos por uma rede de protocolos que consome tempo e nos rouba a vida partilhada com nossos próprios. Se isto só não fosse suficiente, por sermos avaliados pelo que produzimos, nos tornamos “pessoas-produtos”. O próprio jogo institucional nos classifica em pesquisadores melhores e piores, medianos e brilhantes, nos distribui em níveis hierárquicos sob siglas bem definidas pelas agências de fomento. Passamos a no olhar com a discriminação que tais classificações acabam por nos conceber. Separamo-nos assim, vaidosamente, uns dos outros, como se estivéssemos submergidos num encastelamento.

Ainda que o racismo seja uma planta daninha, nociva e abjeta, cuja existência incriminamos, repudiamos e cuja natureza analisamos em nossos textos bem-comportados e politicamente corretos, acabamos por reproduzi-lo em nossas vidas vividas. Emancipamos dele em nossas vidas escritas; estas, codificadas em livros e artigos, que ficam disponibilizados nas universidades e nos meios digitais. Tentamos

sair intatos em nossa consciência, justificando que, afinal, critérios objetivos nos dividem, mas esquecemos que eles, os critérios, atendem a interesses políticos e ideológicos que amparam, nesse período histórico, “isso” que chamamos *de estado democrático de direito*.

Difícil pensar em uma escola *para os outros e para todos*, ou seja, em uma escola inclusiva, quando nós mesmos nos isolamos em circunscritos grupos de relações, tornando-os abalizados, e muitas vezes, intransmissível entre si.

Eis uma questão me assenta em desalento. Vou expô-la aqui: o que, afinal, estamos fazendo com o cuidado de si, a partir do conhecimento que produzimos para outras pessoas? Ou, como nos provoca Foucault (1998)

de que valeria a obstinação do saber se ele assegurasse apenas a aquisição dos conhecimentos e não, de certa maneira, e tanto quanto possível, o descaminho daquele que conhece? (p.13)

O retorno transformador do conhecimento para aquele que conhece deve ser uma prática de bastidores e individual, ou seja, deve estar apartado do processo de produção do conhecimento enquanto tal. Esse pensamento, Foucaultiano (1998) responde:

Mas o que é filosofar hoje em dia – quero dizer, a atividade filosófica – senão o trabalho crítico do pensamento sobre o próprio pensamento? (...) O “ensaio” (...) é o corpo vivo da filosofia, se, pelo menos, ela for ainda hoje o que era outrora, ou seja, uma “ascese”, um exercício de si, no pensamento. (idem, p. 13).

Foucault nos acena a filosofar como um exercício de (re) escrita de si, por meio *de práticas reflexivas e voluntárias através das quais os homens não somente se fixam formas de conduta, como também procuram se transformar, modificar-se em seu ser singular e fazer de sua vida uma obra que seja portadora de certos valores estéticos e responda a certos critérios de estilo*.

A importância das Ciências Humanas na produção de conhecimento, no entanto, não para a Educação, mas para nós mesmos, que habitamos os espaços onde, institucionalmente, conferimos materialidade às Faculdades de Educação. Todavia, já avanço: coloquei-me como membro, escrevo como parte dela. Faço parte do jogo que pretendi desnudar.

Perseguindo ainda a ideia de que nossa produção, às vezes, se torna uma compulsão que não nos permite ter tempo de deleitar-se o que produzimos, tento pensar como, usualmente, saímos desse impasse.

Creio que, às vezes, nos iludimos pensando que, quanto mais aprendemos, mais afinados teoricamente ficamos, mais temos o que ensinar às novas gerações. Segunda armadilha: se já sabemos o que ensinar, qual o espaço de criatividade que damos ao aluno? Temos alguma garantia sobre o que, de fato, ensinamos?

A ideia não é nova, basta lembrar Paulo Freire. Todavia, o desejo como o movimento do amante em direção ao preenchimento de uma falta não passível de objetivação pelo amado.

Portanto, a aprendizagem é algo que escapa, que não se pode controlar de fora mas que se pode propiciar no jogo amoroso de buscas recíprocas de atendimento de desejos, também recíprocos, do professor e do aluno em necessária parceria afetiva.

Arrisco concluir que aquilo que produzimos pode, apenas em parte, atender ao aluno. E, naquilo que atende, talvez não possamos nunca precisar em quê. O que sabemos é ponto de partida de nossa oferta, não é a satisfação da demanda daquele que busca conhecer.

Com isso, o saber e a ciência adquirem um papel ainda mais relevante do que tinham em tempos atrás. As concepções de produção do conhecimento sofrem alterações a cada época, pois cada momento histórico tem seus próprios modelos e suas próprias maneiras de ver, agir e sentir, acompanhados de um novo conceito de produção do conhecimento e, conseqüentemente, do que venha a ser válido e reconhecido. O conhecimento está sempre associado à situação transitória de evolução em que se encontram as sociedades em variadas épocas, determinando e sendo pela situação determinado. Para esse trabalho de reflexão sobre a produção de conhecimento na sociedade da informação abordaremos, inicialmente, o processo de construção de conhecimento, o conhecimento científico e a pesquisa em ciências humanas, mais especificamente em educação, contextualizando, em seguida, com a sociedade da informação e as novas discussões emergentes sobre o conhecimento científico.

Com a perspectiva de Walter Benjamin de que “o acontecimento lembrado é sem limites, porque é apenas uma chave para tudo que veio antes e depois”, fizemos essa pequena inserção empírica no sentido de acrescentar outras vozes na interlocução que viemos fazendo. Conscientes dos limites e desafios que precisamos assumir para aprofundamento deste tema, ficou para nós que: “escrever é isso aí: interlocução”.

No artigo **ISABEL O MUERTE!**: **O APOIO DA EXTREMA-DIREITA PERONISTA AO GOVERNO DE MARÍA ESTELA MARTÍNEZ DE PERÓN ATRAVÉS DA REVISTA *EL CAUDILLO* (1973-1975)**, a autora Nádia Cristiane Coelho da Silva Kendzerski, busca investigar procuramos demonstrar como a revista *El Caudillo de la Tercera Posición*, mesmo não se declarando como uma publicação da direita peronista, possuía um discurso pró-Isabel e de aniquilação dos infiltrados e traidores. Seu tom ameaçador através do slogan “*el mejor enemigo es el enemigo muerto*”. No artigo **OS DOIS LADOS DO ESPELHO – PROTESTOS DE JUNHO DE 2013 E A CONSTRUÇÃO DO DISCURSO DE PODER** o autor ou autora CLAUDIA PEIXOTO CABRAL, buscam abordar a relação de dominação e controle, exercida pelo Estado, no contexto histórico dos protestos de junho de 2013, a partir da concepção de construção discursiva em ocorre a criação de uma imagem que instaura uma representação estereotipada discriminatória da ação coletiva e do sujeito manifestante. No artigo **A BELEZA DO TEMPO: NARRATIVAS DO ENVELHECER FEMININO**, os autores Camila Cuencas Funari Mendes e Silva Mariele Rodrigues Correa Leonardo Lemos de Souza buscam analisar o envelhecer feminino na contemporaneidade. A velhice têm sua história e,

esta, é determinada em cada época e em cada cultura de forma diferente. No artigo **A CONSTRUÇÃO CONTÍNUA DO PROCESSO DEMOCRÁTICO E OS DESAFIOS DA REPRESENTAÇÃO POLÍTICA** o autor Gabriel Pancera Aver buscou-se analisar de forma pormenorizada dois desafios enfrentados pela democracia representativa, a saber, a dificuldade de separar representantes e representados, a formação de uma elite política distanciada das massas e a ruptura do vínculo entre a vontade dos representantes e a dos representados. No artigo **A EDUCAÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRÂNSITO COM A PESSOA IDOSA** a autora Érica Elisa Nickel, apresentou os resultados de pesquisa do programa de educação para o trânsito, direcionada à pessoa idosa, denominado “Boa prosa sobre trânsito” ocorrido em Curitiba, no Paraná, entre 2014 e 2016, realizado por uma organização não governamental. No artigo **A FORMAÇÃO DO COORDENADOR PEDAGÓGICO: REFLEXÃO DA PRÁTICA COM FOCO NO PENSAMENTO COMPLEXO**, as autoras Francisca Janice Silva Ana Paula Fernandes Cunha, objetivo deste é elucidar a necessidade da implantação do pensamento complexo, para o processo de aprendizagem do coordenado pedagógico como formador de professor, na abordagem transdisciplinar. No artigo **A GENÉTICA DA DOENÇA DE ALZHEIMER E OS NOVOS AVANÇOS PARA O DIAGNÓSTICO E TERAPÊUTICA DA PATOLOGIA**. As autoras Andréia de Oliveira Militão e Angela Maria Sales Barros buscam trazer informações relevantes sobre a DA com ênfase à genética e aos novos avanços, coletadas, através de revisão bibliográfica, e anteriormente publicadas em revista científica e anais de congresso, foram reorganizadas e disponibilizadas de forma a facilitar o conhecimento sobre a doença, ao acesso e contribuir com pesquisas voltadas ao entendimento da doença. No artigo **A GESTÃO DO TERRITÓRIO NA REGIONAL ALTO ACRE** a autora Amanda Rebeka Lima de Souza buscou se, no presente trabalho, compreender os modelos de gestão que são usados atualmente na regional do Alto Acre. Avaliar a dinâmica territorial é fundamental para a pesquisa. Para isso, foi necessário o levantamento de documentos, leis e projetos em escala nacional, estadual e municipal. De acordo com os resultados encontrados, as políticas públicas implantadas na regional não atendem a maior parte da população que habita ali. No artigo **A LUTA PELA TERRA E A RECRIAÇÃO CAMPONESA NO ASSENTAMENTO UBÁ- SANTA QUITÉRIA-CEARÁ** as autoras Janaiára Maria de Paiva Ferreira e Sandra Maria Fontenele Magalhães buscam entender o processo de luta dos camponeses pela conquista da terra do assentamento Ubá do município de Santa Quitéria- Ceará, buscando apreender como os camponeses resolveram resistir e lutar contra a dominação dos latifundiários. No artigo **A PARTICIPAÇÃO SOCIAL NO CONSELHO MUNICIPAL DE POLÍTICA CULTURAL DE CHAPECÓ: POTENCIALIDADES E DESAFIOS**, os autores Everton Gabriel Bortoletti e Laise Ziger buscam identificar os desafios e potencialidades da participação social no Conselho Municipal de Política Cultural de Chapecó (CMPC), tendo em vista suas peculiaridades de atribuições, composição e representação. No artigo **A PRÁTICA DA AGRICULTURA FAMILIAR**

COMO ALTERNATIVA DE PERMANÊNCIA NO CAMPO, os autores Fernanda Penteado, Alison Diego Leajanski, Willian Samuel Santana da Roza buscam pontuar os principais fatores que podem configurar a prática da agricultura familiar enquanto possibilidade de permanência das pessoas no espaço rural, destacando alguns aspectos referentes ao êxodo rural e a sua problemática, assim, apresentar uma discussão teórica e conceitual. No artigo **A SEMIÓTICA NO MUNDO DA MODA: UMA VISÃO PSICANALÍTICA** busca analisar a moda não é somente a escolha do vestuário, mas está ligada a formas culturais de expressão e principalmente de linguagem. É através dela que o sujeito pode demonstrar sua personalidade, seus costumes e representar uma dada forma de ser, atribuindo significados e valores para essa ação. Acredita-se que todos esses significados englobam a semiótica e moda que dentro dessa perspectiva é vista como um produto cultural desses significados. No artigo **A TRANSIÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL PARA O ENSINO FUNDAMENTAL: ANÁLISE DA CONTINUIDADE DO PROCESSO NA PERSPECTIVA LÚDICA**, os autores Isa Stavracas, Ana Lee Claudio, Rebeca Josiane Ferreira da Silva, Sandra Esteves de Camargo, Vanessa Alves Duarte de Oliveira, buscar fazer uma análise da transição vivenciada pelos alunos da educação infantil para o ensino fundamental, a fim de verificar como os níveis de ensino se articulam para dar continuidade aos processos que envolvem o lúdico que se iniciam na educação infantil e devem se formalizar nos anos iniciais do ensino fundamental I – Ciclo de Alfabetização. No artigo **A UATI COMO MEIO DE INCLUSÃO SOCIAL E OTIMIZAÇÃO DO BEM-ESTAR DA PESSOA IDOSA NA CIDADE DE BRUMADO – BA** os autores Anderson Ribeiro dos Anjos Caroline Malta Santos Almeida, Universidade, Stefani Monique Vasconcelos, Sheila Marta Carregosa Rocha, buscam investigar o seguinte: De que forma o projeto de extensão intitulado “Universidade Aberta a Terceira Idade” desenvolvido pela Universidade do Estado da Bahia pode contribuir com a inclusão social e otimização do bem-estar dos idosos residentes na cidade de Brumado – Ba. No artigo **AVALIAÇÃO DO DECLÍNIO FUNCIONAL EM UMA IDOSA DA COMUNIDADE: RELATO DE CASO**, os autores Helane Santana Cruz e Vínicius Zacarias Maldaner da Silva buscam relatar o caso de uma idosa atendida pela equipe de estratégia saúde da família na cidade de Brasília-Distrito Federal. Método: estudo observacional, do tipo relato de caso, conduzido à uma idosa da comunidade durante a visita domiciliar. Os dados foram coletados por meio do questionário VES-13. No artigo **CENTRO DE SAÚDE DO IDOSO DE BLUMENAU/SC: UMA EXPERIÊNCIA MULTIPROFISSIONAL DE TRABALHO INTERDISCIPLINAR**, as autoras Gisele Cristine Zimmer Samagaia e Mara Rúbia Rutzen realizaram uma pesquisa bibliográfica e documental para comparação e discussão com a realidade do Centro de Saúde do Idoso de Blumenau. No artigo **COMO NOS TEMPOS DA “BABA”:** A PRODUÇÃO DE CERVEJA CASEIRA EM IRATI-PR, ENTRE OS SÉCULOS XX E XXI, Matheus Alexandre Razera, Valter Martins analisar diferentes receitas e a prática de preparar cerveja artesanal, descobrir como este saber é aprendido e repassado. Para tanto

utilizamos o método da História Oral e textos teóricos sobre História da Alimentação. No artigo **CONSCIENTIZAÇÃO PARA O CONSUMO ADEQUADO DA ÁGUA: UM TRABALHO COM ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL II**, os autores José Daniel Soler Garves, Andrezza Santos Flores, Cibele Diogo Pagliarini, Ângela Coletto Morales Escolano buscam discutir a importância do uso consciente da água, os motivos dessa escassez, as consequências do uso inadequado e a necessidade de redução do consumo de água. No artigo **CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DE UM INSTRUMENTO MULTIDISCIPLINAR BASEADO NA CLASSIFICAÇÃO INTERNACIONAL DE FUNCIONALIDADE INCAPACIDADE E SAÚDE (CIF)**, os autores Auristela Duarte Moser, Fernanda Cury Martins Teigão, Kethelyn Contente Alves, buscam Construir um instrumento multidisciplinar de avaliação da funcionalidade em idosos institucionalizados baseado na CIF e validá-lo com especialistas da área. No artigo **DILEMAS DA REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA: VIDA COTIDIANA E SOCIABILIDADE NO LOTEAMENTO NOVO MILÊNIO EM PELOTAS (RS)**, a autora Pamela da Costa Lopes Sales busca apresentar os laços de sociabilidade e as situações de conflito vividos pelos moradores, antes e após a política urbanística de regularização implementada pelo poder público municipal. No artigo **DISCURSOS SOBRE A SEXUALIDADE INFANTIL NO PROGRAMA “PROFISSÃO REPÓRTER”**, os autores Ana Elisa Nardo Caseri e Carmem Lúcia Sussel Mariano buscou-se analisar como o Programa “Profissão Repórter”, da Rede Globo de Televisão, abordou as temáticas associadas à sexualidade infantil e juvenil, para apreender que sentidos estão sendo construídos e os usos que têm sido feitos desses temas pela mídia. No artigo **EDUCAÇÃO DA CRIANÇA COM DEFICIÊNCIA VISUAL: o papel da formação continuada**, os autores Maria Almerinda de Souza Matos, Cátia de Lemos, Claudenilson Pereira Batista buscaram relatar os avanços na educação de uma criança cega a partir da formação continuada para a mãe e a professora. No artigo **ENTRE DOENÇAS, CURAS E BENZEDURAS: O OFÍCIO DAS BENZEDEIRAS EM REBOUÇAS, PARANÁ, NO LIMAR DO SÉC. XXI**, os autores Marcia Scavinski e Valter Martins analisar mudanças e permanências nas práticas e no ofício dessas benzedadeiras ao longo do tempo, compreendendo as suas práticas curativas, investigando a memória dessas mulheres a partir de depoimentos, relacionando com a história da religiosidade popular.

Solange Aparecida de Souza Monteiro

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
“¡ISABEL O MUERTE!”: O APOIO DA EXTREMA-DIREITA PERONISTA AO GOVERNO DE MARÍA ESTELA MARTÍNEZ DE PERÓN ATRAVÉS DA REVISTA <i>EL CAUDILLO</i> (1973-1975)	
Nádia Cristiane Coelho da Silva Kendzerski	
DOI 10.22533/at.ed.7601924041	
CAPÍTULO 2	17
OS DOIS LADOS DO ESPELHO – PROTESTOS DE JUNHO DE 2013 E A CONSTRUÇÃO DO DISCURSO DE PODER	
Claudia Peixoto Cabral	
DOI 10.22533/at.ed.7601924042	
CAPÍTULO 3	35
A BELEZA DO TEMPO: NARRATIVAS DO ENVELHECER FEMININO	
Camila Cuencas Funari Mendes e Silva	
Mariele Rodrigues Correa	
Leonardo Lemos de Souza	
DOI 10.22533/at.ed.7601924043	
CAPÍTULO 4	47
A CONSTRUÇÃO CONTÍNUA DO PROCESSO DEMOCRÁTICO E OS DESAFIOS DA REPRESENTAÇÃO POLÍTICA	
Gabriel Pancera Aver	
DOI 10.22533/at.ed.7601924044	
CAPÍTULO 5	61
A EDUCAÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRÂNSITO COM A PESSOA IDOSA	
Érica Elisa Nickel	
DOI 10.22533/at.ed.7601924045	
CAPÍTULO 6	69
A FORMAÇÃO DO COORDENADOR PEDAGÓGICO: REFLEXÃO DA PRÁTICA COM FOCO NO PENSAMENTO COMPLEXO	
Francisca Janice Silva	
Ana Paula Fernandes Cunha	
DOI 10.22533/at.ed.7601924046	
CAPÍTULO 7	80
A GENÉTICA DA DOENÇA DE ALZHEIMER E OS NOVOS AVANÇOS PARA O DIAGNÓSTICO E TERAPÊUTICA DA PATOLOGIA	
Andréia de Oliveira Militão	
Angela Maria Sales Barros	
DOI 10.22533/at.ed.7601924047	
CAPÍTULO 8	92
A GESTÃO DO TERRITÓRIO NA REGIONAL ALTO ACRE	
Amanda Rebeka Lima de Souza	
DOI 10.22533/at.ed.7601924048	

CAPÍTULO 9	107
A LUTA PELA TERRA E A RECRIAÇÃO CAMPONESA NO ASSENTAMENTO UBÁ- SANTA QUITÉRIA-CEARÁ	
Janaiára Maria de Paiva Ferreira Sandra Maria Fontenele Magalhães	
DOI 10.22533/at.ed.7601924049	
CAPÍTULO 10	115
A PARTICIPAÇÃO SOCIAL NO CONSELHO MUNICIPAL DE POLÍTICA CULTURAL DE CHAPECÓ: POTENCIALIDADES E DESAFIOS	
Everton Gabriel Bortoletti Laise Ziger	
DOI 10.22533/at.ed.76019240410	
CAPÍTULO 11	122
A PRÁTICA DA AGRICULTURA FAMILIAR COMO ALTERNATIVA DE PERMANÊNCIA NO CAMPO	
Fernanda Penteado Alison Diego Leajanski Willian Samuel Santana da Roza	
DOI 10.22533/at.ed.76019240411	
CAPÍTULO 12	130
A SEMIÓTICA NO MUNDO DA MODA: UMA VISÃO PSICANALÍTICA	
Gabriela Cristina Maximo Evandro Fernandes Alves	
DOI 10.22533/at.ed.76019240412	
CAPÍTULO 13	139
A TRANSIÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL PARA O ENSINO FUNDAMENTAL: ANÁLISE DA CONTINUIDADE DO PROCESSO NA PERSPECTIVA LÚDICA	
Isa Stavracas Ana Lee Claudio Rebeca Josiane Ferreira da Silva Sandra Esteves de Camargo Vanessa Alves Duarte de Oliveira	
DOI 10.22533/at.ed.76019240413	
CAPÍTULO 14	152
A TRANSIÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL PARA O ENSINO FUNDAMENTAL: OS RITOS DE PASSAGEM E AS EXPECTATIVAS DAS CRIANÇAS SOBRE O PROCESSO	
Isa Stavracas Fernanda Alexandre dos Santos Loide Giacometti Bervanger Stefani Leite Ribeiro	
DOI 10.22533/at.ed.76019240414	

CAPÍTULO 15	165
A UATI COMO MEIO DE INCLUSÃO SOCIAL E OTIMIZAÇÃO DO BEM-ESTAR DA PESSOA IDOSA NA CIDADE DE BRUMADO – BA	
Anderson Ribeiro dos Anjos Caroline Malta Santos Almeida Stefani Monique Vasconcelos Sheila Marta Carregosa Rocha	
DOI 10.22533/at.ed.76019240415	
CAPÍTULO 16	174
AVALIAÇÃO DO DECLÍNIO FUNCIONAL EM UMA IDOSA DA COMUNIDADE: RELATO DE CASO	
Helane Santana Cruz Vínicius Zacarias Maldaner da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.76019240416	
CAPÍTULO 17	182
CENTRO DE SAÚDE DO IDOSO DE BLUMENAU/SC: UMA EXPERIÊNCIA MULTIPROFISSIONAL DE TRABALHO INTERDISCIPLINAR	
Gisele Cristine Zimmer Samagaia Mara Rúbia Rutzen	
DOI 10.22533/at.ed.76019240417	
CAPÍTULO 18	192
COMO NOS TEMPOS DA “BABA”: A PRODUÇÃO DE CERVEJA CASEIRA EM IRATI-PR, ENTRE OS SÉCULOS XX E XXI	
Matheus Alexandre Razera Valter Martins	
DOI 10.22533/at.ed.76019240418	
CAPÍTULO 19	207
CONSCIENTIZAÇÃO PARA O CONSUMO ADEQUADO DA ÁGUA: UM TRABALHO COM ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL II	
José Daniel Soler Garves Andrezza Santos Flores Cibele Diogo Pagliarini Ângela Coletto Morales Escolano	
DOI 10.22533/at.ed.76019240419	
CAPÍTULO 20	216
CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DE UM INSTRUMENTO MULTIDISCIPLINAR BASEADO NA CLASSIFICAÇÃO INTERNACIONAL DE FUNCIONALIDADE INCAPACIDADE E SAÚDE (CIF)	
Auristela Duarte Moser Fernanda Cury Martins Teigão Kethelyn Contente Alves	
DOI 10.22533/at.ed.76019240420	
CAPÍTULO 21	230
DILEMAS DA REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA: VIDA COTIDIANA E SOCIABILIDADE NO LOTEAMENTO NOVO MILÊNIO EM PELOTAS (RS)	
Pamela da Costa Lopes Sales	
DOI 10.22533/at.ed.76019240421	

CAPÍTULO 22	246
DISCURSOS SOBRE A SEXUALIDADE INFANTIL NO PROGRAMA “PROFISSÃO REPÓRTER”	
Ana Elisa Nardo Caseri	
Carmem Lúcia Sussel Mariano	
DOI 10.22533/at.ed.76019240422	
CAPÍTULO 23	258
EDUCAÇÃO DA CRIANÇA COM DEFICIÊNCIA VISUAL: O PAPEL DA FORMAÇÃO CONTINUADA	
Maria Almerinda de Souza Matos	
Cátia de Lemos	
Claudenilson Pereira Batista	
DOI 10.22533/at.ed.76019240423	
CAPÍTULO 24	270
ENTRE DOENÇAS, CURAS E BENZEDURAS: O OFÍCIO DAS BENZEDEIRAS EM REBOUÇAS, PARANÁ, NO LIMIAR DO SÉC. XXI	
Marcia Scavinski	
Valter Martins	
DOI 10.22533/at.ed.76019240424	
SOBRE A ORGANIZADORA	287

COMO NOS TEMPOS DA “BABA”: A PRODUÇÃO DE CERVEJA CASEIRA EM IRATI-PR, ENTRE OS SÉCULOS XX E XXI

Matheus Alexandre Razera

Universidade Estadual do Centro-Oeste/
UNICENTRO - DEHIS, Irati – Paraná

Valter Martins

Universidade Estadual do Centro-Oeste/
UNICENTRO - DEHIS, Irati – Paraná

RESUMO: Essa pesquisa tem por objetivos analisar diferentes receitas e a prática de preparar cerveja artesanal, descobrir como este saber é aprendido e repassado. Para tanto utilizamos o método da História Oral e textos teóricos sobre História da Alimentação. Verificamos que a produção da cerveja caseira possui diferentes “modos de fazer” bem como a diversidade nos ingredientes utilizados. A transmissão das receitas é mantida pelos produtores em pequena escala comercial e para consumo próprio em festas, casamentos e no cotidiano. Sua difusão ocorre principalmente entre descendentes de eslavos. Ao longo do tempo muitos não descendentes aprenderam a preparar e a apreciar o produto. Trata-se de uma tradição presente nas famílias por questões de identidade e paladar.

PALAVRAS-CHAVE: Cerveja/Cerveja-caseira; Tradição; Identidade/Patrimônio imaterial; História regional; Paraná.

ABSTRACT: The objective of this research

is to analyze the different recipes and the practice of preparing the homemade beer, to discover how this knowledge is learned and passed on. For this we use the method of Oral History and theoretical texts on History of Food. We have verified that the production of homemade beer has different “ways of doing” as well as diversity in the ingredients used. The transmission of revenues is maintained by small-scale commercial producers and for their own consumption at parties, weddings and everyday life. Its diffusion occurs mainly among descendants of Slavs. Over time many non-descendants have learned how to prepare and appreciate the product. It is a tradition present in families for reasons of identity and taste.

KEYWORDS: Beer / Homemade Beer; Tradition; Identity / Immaterial patrimony; Regional History; Paraná.

1 | INTRODUÇÃO

A cerveja caseira recebe essa denominação, mas oficialmente não é considerada cerveja por não conter cevada em sua composição. Trata-se de um fermentado de açúcar e lúpulo, comumente produzido por descendentes de poloneses e ucranianos em suas residências, para consumo próprio e pequenas vendas.

Nessa pesquisa analisamos a produção artesanal do fermentado de açúcar e lúpulo, conhecido popularmente como “cerveja caseira” em Irati/PR no tempo presente (década de 2010), tanto para fins comerciais como para o consumo doméstico. Por meio da história oral, entrevistando pessoas envolvidas com esta prática, sendo estas, descendentes de poloneses e ucranianos. É comum que descendentes de eslavos usem da gastronomia para lembrar de seus antepassados ou de sua terra natal. Isso ajuda a compreender como e com quem tais pessoas aprenderam a fabricar a bebida e porque continuam com essa prática tradicional num tempo dominado por bebidas industrializadas e prontas para o consumo. Com este trabalho consideramos cerveja caseira como parte do patrimônio imaterial da região centro-sul do Paraná, ligado à história dos imigrantes que ocuparam este território. Segundo a UNESCO:

O Patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível compreende as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes (UNESCO, s.d.).

Ainda segundo a UNESCO, a respeito das práticas de grupos étnicos em minoria:

Para muitas pessoas, especialmente as minorias étnicas e os povos indígenas, o patrimônio imaterial é uma fonte de identidade e carrega a sua própria história. A filosofia, os valores e formas de pensar refletidos nas línguas, tradições orais e diversas manifestações culturais constituem o fundamento da vida comunitária. Num mundo de crescentes interações globais, a revitalização de culturas tradicionais e populares assegura a sobrevivência da diversidade de culturas dentro de cada comunidade, contribuindo para o alcance de um mundo plural (UNESCO, s.d.).

Para realizar a pesquisa a principal metodologia de coleta de dados foi a realização de entrevistas com produtores, ativos ou não, estes conhecidos por meio de contato prévio e indicações de outros pelos próprios produtores entrevistados. Nesse processo de pesquisa, desde o primeiro contato com os entrevistados até a análise das entrevistas já transcritas, foi necessário o desenvolvimento de uma refinada percepção para a profundidade de cada entrevista, pois cada sujeito possui suas “verdades” e subjetividades, como instrui Verena Alberti em seu texto “Histórias dentro da História”.

O trabalho teve como objetivo principal conhecer diferentes métodos de produção do fermentado de açúcar e lúpulo, compreender como este saber fazer é aprendido pelas pessoas que o preparam e quem são elas, verificar por que esta prática tradicional ainda persiste na região de Irati/PR, interpretando essa prática enquanto patrimônio histórico e imaterial desta região.

A cerveja, hoje a bebida alcoólica mais degustada e conhecida do mundo, atravessou diversos períodos e vários povos, cada qual adicionando ingredientes ou modificando o modo de preparo, para assim surgir a bebida conhecida atualmente e todas as suas variantes.

Os africanos já tinham como nome de *pombe* em variantes como cerveja de milhete. Os hindus e persas antigos, os chamados *indo-irânicos*, tinham a soma e a *hamoa* de trigo, os japoneses sempre tiveram o seu *sake* de arroz (que, aliás, concorria com o chinês), habitantes do Pacífico, na Micronésia e na Polinésia, tinham *kawa*,

na América do Sul a *chicha* como cerveja de milho era e é comum, há na Romênia a Braga e na Macedônia a *bosa* (HOUAISS, 1986, p. 17, 18).

A cerveja é considerada a bebida alcoólica mais antiga já produzida, como descrito por Antonio Houaiss em seu livro *A Cerveja e seus mistérios*:

Há testemunhos válidos que a colocam já em curso na Babilônia, há 6 mil anos. Nada impede que tais testemunhos sejam relativizados, pois, em geral, quando parecem, a prática matéria referida é muito anterior (HOUAISS, 1986, p.17).

Como afirma Houaiss, as referências encontradas na Babilônia já indicavam a produção e consumo da bebida, mas não sua origem, esta vinda de uma civilização antiga sem catalogação. A cerveja também está presente em diversos momentos no código do rei Hamurabi da Babilônia, um monumento monolítico entalhado, contendo as leis impostas pelo rei, famoso por conter a frase “olho por olho e dente por dente”. Neste havia algumas regras de pagamento realizado em cerveja e da realização do comércio da bebida em tavernas, como o descrito no livro *História da Alimentação*:

Se uma taberna não quiser receber cevada como pagamento, mas dinheiro com a cotação mais alta, ou se ela reduzir a quantidade de cerveja em comparação com a quantidade de cevada, esta taberna será obrigada a aceitar e será jogada na água. Se uma taberna vender fiado uma jarra de cerveja, poderá exigir cinquenta litros de cevada na colheita (JOANNÈS, 1998, p.58).

No Egito Antigo a cerveja teve sua produção retratada em murais pintados e também encontrados restos em ânforas em diversas tumbas descobertas. A cevada, matéria prima base para a produção da cerveja, foi junto com o trigo o primeiro cereal cultivado. Ambos constituíam a base da alimentação dos povos em 4000 a.C., sendo usados para a produção de pão e da própria cerveja.

Nas regiões norte e leste da Europa, a cerveja servia como fonte de carboidratos para trabalhadores braçais enquanto a elite bebia vinho. Até hoje é visível essa distinção social por meio da bebida, pois a cerveja costuma ser ligada à bebida barata de botecos e bares, assim como ao costume de ser consumida acompanhada de petiscos em reuniões de amigos ou ainda por trabalhadores ao final do expediente. Enquanto o vinho remete à classe alta, servido geralmente em restaurantes mais abastados, ou apreciado geralmente em alguma comemoração ou evento de maior importância. Ainda no norte da Europa, devido ao frequente clima frio, a cerveja passava a ser consumida em grande quantidade pelos moradores dos castelos, chegando ao consumo de 2,5 litros a 6 litros de cerveja por pessoa, os camponeses também recebiam a bebida, mas em menor quantidade e mais fraca.

As fontes e testemunhos sobre o ato de beber cerveja são mais abundantes durante a Idade Média, com grande detalhamento sobre sua matéria prima e preparação. Nesse mesmo período começam a aparecer testemunhos do uso do lúpulo, planta pertencente à família *cannabaceae*, que seria juntada à cerveja para garantir um amargor característico e certa proteção. “Sua ação, além de saborizante, é anti-microbiana, combatendo os microorganismos daninhos e impedindo que a cerveja

“estrague”. (CARNEIRO, 2005, p. 29)

Com a abertura dos portos às nações amigas de Portugal, a Inglaterra foi a primeira a introduzir a cerveja na antiga colônia. Durante o século XIX já havia uma indústria cervejeira devido à grande quantidade de imigrantes apreciadores da mesma que chegaram ao Brasil após a independência. Mas foi a partir do século XX que a indústria teve sua grande ascensão, como indica Houaiss:

É que a explosão demográfica começa a apontar no mundo inteiro por essa época, acarretando a alta industrialização e tecnificação dos produtos alimentares, sólidos ou líquidos e, dentre estes, com realce, a cerveja – a de malte de cevada, lúpulo, levedo e água (HOUAISS, 1986, p. 29).

2 | A CERVEJA CASEIRA E SUAS RECEITAS

A produção de fermentado de açúcar e lúpulo ou, simplesmente, “cerveja caseira”, é uma prática de origem tanto polonesa, denominada *Pivo*, quanto ucraniana, chamada de *Pevo*, trazida ao Brasil pelos imigrantes dessas nacionalidades. Como informa Slominski :

A *Pivo* ou *Pevo*, em princípio uma bebida com dois nomes, vincula duas nacionalidades numa mesma região, por meio da semelhança linguística, da história da imigração, da herança ou dos saberes transmitidos e das práticas caseiras ou cotidianas (SLOMINSKI, 2005, p. 24).

Essa prática tradicional da produção de cerveja se mantém viva nas famílias de descendentes de eslavos, nas quais a cerveja é produzida, geralmente, pelas mulheres que aprenderam com suas mães e avós, mas, vez ou outra, o papel de cervejeiro pode ser assumido também por um homem.

Segundo Hobsbawm essa tradição pode ser uma “tradição inventada”, pois a invenção ocorre quando existe uma grande e rápida transformação na sociedade do indivíduo, o que debilita e destrói os padrões sociais das velhas tradições. Pode ser esse o caso da cerveja produzida por descendentes de eslavos inseridos em outro contexto, sendo a cerveja usada para relembrar as memórias de suas casas e terra de origem na Europa. Mas nem sempre isso ocorre porque os descendentes entrevistados estão distantes dessa realidade e mantêm a prática por questões de identidade, gosto e costume. Por outro lado, a prática de fazer a cerveja caseira foi “adotada” por pessoas que não possuem qualquer laço de descendência e mesmo assim fazem a cerveja por gosto.

Alimentos e bebidas típicas de um grupo refletem a história do mesmo, sendo assim a produção e degustação da cerveja caseira por quem a prepara funciona como um reviver de suas memórias e de seus antepassados. Para Hobsbawm:

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas, ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento, através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em

Tanto a prática como o modo de fazer e as receitas podem ter sido passadas de pais para filhos ou, como é mais comum entre os entrevistados, de mãe para filha.

Vários dos entrevistados ao serem questionados a respeito de quando começaram a fazer a cerveja caseira e o porquê da prática responderam que não foram eles que começaram, que essa tradição já vinha de família. Um familiar da entrevistada havia aprendido com sua mãe até onde se lembrava, como relata Danuta: “Já faziam antes de eu nascer. Aí eu me interessei, achei assim bem legal, e comecei a ajudar e faço até hoje e gosto de fazer e gosto de tomar”. (DEWNOSKI, 2016)

Diferente é o caso de Augustinho Kucharski, que também aprendeu com a mãe, mas se aperfeiçoou com o conhecimento da esposa ao casar-se, a mesma tendo aprendido com sua patroa:

Aprendi com a minha mãe, com a minha mãe e minha mulher, que ela aprendeu com a patroa dela e lá ela fazia toda semana, elas faziam pouco, só pro gasto da semana, tava terminando um hoje já tava engarrafando outro, toda vida assim. (KUCHARSKI, 2016)

Já outra entrevistada, Cecília do Amaral Ivatiuk, relata que a produção e apreciação da cerveja era praticamente a única opção, outras bebidas como o refrigerante apareceram posteriormente:

Com a minha mãe, já fazia, porque antigamente no interior, a gente morava no interior de Gonçalves Júnior e a posse de vida das pessoas não era igual hoje, então é cerveja de casa que a gente tomava, não tinha refrigerante, depois que eu me lembro, o primeiro refrigerante foi a gasosa Cini, vermelha ainda por cima, então a gente fazia a cerveja em casa, minha mãe já fazia. (IVATIUK, 2016)

O refrigerante volta a parecer no relato de Luiza Ortiz ao ser questionada sobre os motivos da produção da cerveja caseira:

É pra família e quando tinha uma festa, um casamento era usada a cerveja caseira, que naquela época, uns quarenta anos atrás, ou mais, cinquenta anos ainda, não tinha o refrigerante, era mais raro e caro, usar o refrigerante. Casamento, festa assim, mais era a cerveja caseira que usava, a gengibirra caseira também. (ORTIZ, 2016)

É interessante comentar aqui sobre a gengibirra, preparada geralmente entre os descendentes de alemães e chamada por eles de *Spritzbier*, que é outra bebida milenar, internacionalmente conhecida por *Ginger Ale*, é como a cerveja, mas tem como seu principal ingrediente o gengibre, planta herbácea cultivada em regiões tropicais como no litoral do Paraná, que é cozido com água e açúcar e passa por fermentação, semelhante ao processo da produção da cerveja de lúpulo:

Curiosamente, o nome Gengibirra, que tem origem italiana, é a junção das palavras Gengibre e Birra (cerveja em italiano), e significava na época “cerveja de gengibre”, mesmo a bebida não sendo alcoólica. A Gengibirra surgiu de maneira descontraída e descompromissada em encontros em casa. Era uma bebida caseira preparada com água, açúcar e gengibre picado ou ralado. Na sequência, ela passava por uma fermentação, e era por esse motivo que ela era chamada de cerveja de gengibre, mesmo não sendo alcoólica. (MEIRELLES, s.d.)

Alguns produtores gostam de incrementar a cerveja caseira com ingredientes diferenciados, como outras frutas para gerar sabores únicos e diferentes, o gengibre é um desses ingredientes e é usado por Luiza Ortiz em sua cerveja: “Ah eu sigo a (receita) do lúpulo, e mais alguns ingredientes que vai, não é só o lúpulo. Tem uns que usam gengibre, outros já não usam, ela dá um sabor a mais, ela fica mais efervescente com o gengibre” (ORTIZ, 2016).

Além da adição do gengibre, dona Luiza usa de gelatina de abacaxi para dar outro sabor ainda mais icônico à sua cerveja, o que a deixa com uma aparência mais clara que as demais encontradas em produção. Outros diferenciais são a efervescência citada por ela e comprovada ao abrir um litro, mas isso pode variar também de acordo com o tempo de fermentação após seu envasamento e, é claro, o sabor adocicado da gelatina de abacaxi reforçado pelo sabor forte do gengibre.

Outro produtor entrevistado, José Luis Pabis, discorda do uso de outros ingredientes além da água, açúcar e lúpulo. Segundo ele, ao adicionar alguma coisa, o produto final deixa de ser cerveja e passa a ser outro tipo de fermentado: “Cerveja caseira era assim, quando você coloca algum outro produto como gengibre ela já não é mais a cerveja caseira, ela já foi alterada, já é um outro produto”. (PABIS, 2016).

Mas é claro, as receitas variam de pessoa para pessoa e, assim sendo, os gostos para ela também variam. Enquanto dona Luiza aprendeu a fazer de tal forma, José Luis aprendeu de outra, nenhum dos dois modos está errado.

O que acontece, fazer cerveja e fazer pão é coisa parecida, você vai em diversas panificadoras ou diversas casas e todas elas tem pão, mas é pouquinho diferente um do outro e a cerveja é a mesma coisa. Então a receita básica vai um pouco disso e um pouco daquilo mas o modo de fazer é que dá a diferenciação, como é a questão do pão.(PABIS, 2016)

Slominski também menciona diferentes variedades de receitas e de cerveja produzidas na região Centro Sul do Paraná:

Tanto as receitas como as práticas que envolvem a produção de cerveja alteram-se de cervejeiro para cervejeiro. Pode-se dizer que cada um tem um modo de fazer, que a torna diferente devido ao acréscimo de um ou outro ingrediente à receita. A bebida atrai esse tipo de público também devido à grande variação de receitas. Além da cerveja branca, encontra-se a feita de malte (de cor mais escura) e as que são elaboradas com a adição de certas frutas, tais como o pêssego, abacaxi e a uva. A cerveja feita com essas frutas tem a cor e o sabor alterados. (SLOMINSKI, 2005, p.24)

Outra variação de receita interessante foi a de Augustinho que prefere usar água de poço raso que ele busca num vizinho com garrafões de vinte litros, em lugar da água de torneira. Segundo ele, a pureza da água de poço deixa sua cerveja mais límpida, enquanto a água de torneira deixa a cerveja com aparência suja e meio grudenta por causa do cloro:

Com a água de torneira não adianta você fazer, ela fica que nem um óleo assim gosmento, sabe, eu não sei se é por causa do cloro, mas não serve, a cerveja não presta. De um tempo pra cá eu não uso mais a água de torneira, eu só uso água de poço, eu faço a cerveja com a água que precisa e o açúcar derretido, e o resto é



Cerveja produzida por Augustinho.

O conhecimento de Augustinho está correto em relação ao uso da água de poço para a elaboração da cerveja, pois a reação química da fermentação com o cloro gera *off flavors* (sabores não característicos) um tanto desagradáveis, como afirma o blogueiro e cervejeiro Daniel Dinslaken:

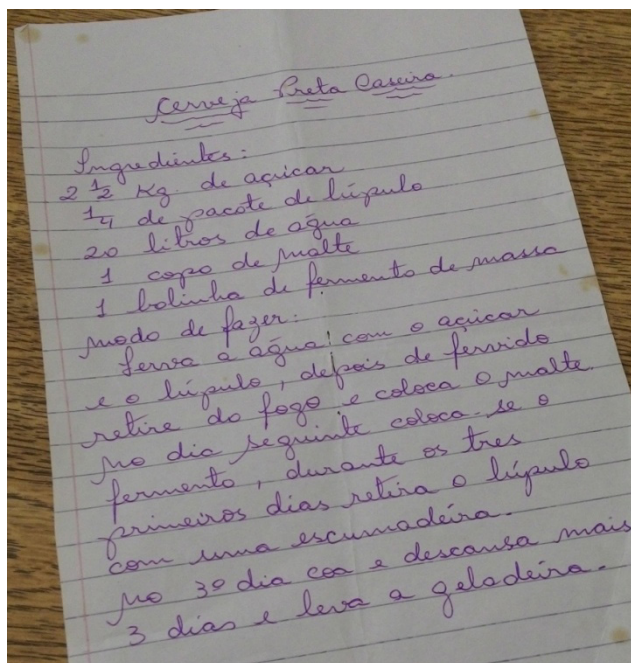
As leveduras produzem naturalmente substâncias chamadas **fenóis**. Entretanto, quando elas consomem o cloro/cloraminas presentes na água, elas produzem o composto com **sabor muito característico** na sua cerveja, o **clorofenol**. O clorofenol, que é resultado do cloro na água usada na produção da cerveja, e é percebido como um *off flavor* bastante **desagradável**, que remete ao sabor medicinal ou hospitalar, como de esparadrapo, antisséptico ou bandaid. É um *off flavor* inconfundivelmente **desagradável!** (DINSLAKEN, s.d.).

A receita mais comum a ser seguida sem nenhum incremento é a da utilização de um quarto de tablete do lúpulo para vinte litros de água e quatro quilos de açúcar torrado ou não. Essa receita foi a relatada pela maioria dos entrevistados e a mesma pode ser encontrada na parte de trás do pacote do lúpulo vendido em mercados e armazéns, como afirma dona Cecília:

A receita é aquela comum, da embalagem do lúpulo, mas tenho também a receita da preta, que ganhei. Já fiz, fica muito boa. Agora faz tempo que não faço, qualquer hora tenho que fazer. (IVATIUK, 2016)

Outras receitas diferenciadas são guardadas na memória e repassadas para os filhos, assim como aprenderam com seus pais, mas algumas receitas mais complexas ou até mesmo a comum às vezes são guardadas em um pedaço de papel, daqueles cadernos antigos, já amarelados com o tempo, deixados geralmente na despensa

junto ao lúpulo.



Papel com a receita de cerveja preta caseira de dona Cecília.

O lúpulo é a matéria-prima base da cerveja caseira hoje, mas anteriormente era conhecida apenas pelos romanos e foi cultivado para a produção cervejeira apenas na Idade Média e acabou dominando o mercado da cerveja entre os séculos XVI e XVII, quando o mesmo passou a ser um produto semi-industrializado. Era usado não apenas como complemento juntado à cevada, para a obtenção do sabor levemente amargo, mas também como desinfetante. Nas ilhas britânicas, a cerveja sem lúpulo denominada Ale foi usada até meados do século XVIII, mas a mesma devia ser consumida pouco tempo após seu preparo, pois não possuía as propriedades conservantes presentes na que era produzida com lúpulo.

O lúpulo (*Humulus lupulus* L.) é uma trepadeira perene originária de climas temperados. Na fabricação da cerveja são usadas apenas as flores fêmeas. Suas resinas e óleos essenciais conferem à bebida o sabor amargo e o aroma característico. O lúpulo é considerado o “tempero da cerveja” e um dos mais significativos componentes na produção de cerveja, que os mestres cervejeiros dispõem para diferenciar seus produtos, sendo a quantidade e o tipo do mesmo um parâmetro dificilmente revelado. No Brasil não existem condições climáticas adequadas à produção de lúpulo. Por isso, todo o suprimento nacional é importado da Europa e Estados Unidos. A forma mais comum de utilização do lúpulo é em *pellets*, pequenas pelotas de flores prensadas. Assim, é possível reduzir o volume de lúpulo a transportar e, ao mesmo tempo, manter suas características originais. Mas, nada impede que a flor seja adicionada à cerveja na sua forma original, conforme colhida na lavoura. (MEGA, 2011, p. 36)

O lúpulo geralmente usado na produção da cerveja caseira é importado na forma de tablete. O Brasil é hoje o terceiro maior importador de lúpulo no mundo, sendo seus custos superiores a duzentos milhões de reais. Já houve diversas tentativas de produção em solo brasileiro, mas na maior parte sem sucesso, salvo nos estados

da região Sul do país, por conta do clima frio, afinal, a planta necessita de uma invernização (seis meses de frio) para florescer.



Lúpulo processado e embalado em tablete, pronto para o uso.

3 | A PRODUÇÃO DA CERVEJA

Apresentamos as medidas de água, lúpulo e açúcar geralmente usadas por alguns dos entrevistados, mas a forma da preparação e envasamento também tem sua importância e deve ser descrita, pois, assim como a receita, possui um modo de fazer que também é adaptado por quem prepara, dependendo da necessidade, higiene e prática.

Acompanhando a produção da cerveja de Danuta pode-se ver as seguintes etapas:

A fervura inicial da água com o lúpulo da medida escolhida, no caso observado foram vinte litros de água para um quarto do tablete de lúpulo junto de dois quilos de açúcar torrado na medida para gerar a tonalidade desejada.

Após a fervura a panela com a cerveja é completada com água e deixada para descansar por um dia. Passado esse tempo é feita a primeira coagem, tirando o bagaço do lúpulo com uma peneira e o resto da cerveja passada com concha por um pano de saco, para um latão plástico, que em seguida é retornada para a panela. De volta à panela, é acrescentado um pouco de fermento biológico granulado, daqueles usados para fazer pão, e clara de ovo batida em sua superfície. A clara em neve funciona como um filtro. Durante um ou dois dias puxa para si a maior parte das partículas de lúpulo.



Panela de Danuta com seu conteúdo durante a fervura.

Quatro ou cinco dias após o início da produção é realizado o envasamento. Primeiro é retirada a espuma da clara com ajuda de uma escumadeira, depois o líquido é coado para então ser engarrafado em pets previamente selecionadas e lavadas, com o uso de uma mangueira plástica que curiosamente tem uma faca pesada amarrada a sua extremidade, para que fique ao fundo da panela e não escape. Ao fim do processo são obtidas cerca de doze garrafas de tamanhos variados que ficam fermentando por pelo menos mais uma semana até ficarem no ponto para o consumo. Nessa etapa final da produção é utilizado o tato para verificar a progressão da fermentação por meio da dureza da garrafa. Quanto mais dura e firme a garrafa estiver, mais fermentada está a cerveja. É um método intuitivo e subjetivo.

Outro entrevistado que explicou sua receita foi Augustinho:

Eu uso lúpulo prensado e pra um pacote de lúpulo vai oito quilo de açúcar, quatro quilo derretido e quatro quilo é fervido junto com a água, você que faz a cor que você quer a cerveja, se quiser mais clara deixa menos derretido e se quiser mais escura deixa mais o açúcar queimado. Aí põe esse fermento de grãozinho, esse de fazer pão, mas não muito. Depois bate clara de ovo pra por cima e deixa descansar e vai limpando ela. Depois você cõa no saco de algodão, eu uso saco mesmo, um bem limpinho já separado só pra isso, aí você cõa ela, joga fora o bagaço e põe o fermento e clara de ovo pra deixar limpando, três, quatro ou cinco dias às vezes fica, a clara de ovo tira toda a sujeira, as vezes você tira uma clara e põe outra (KUCHARSKI, 2016).



Galão plástico utilizado por Augustinho na fermentação da cerveja.

A receita pode ter sido a mesma usada por toda a vida dos entrevistados, mas o material nem sempre foi esse. Anteriormente, principalmente nas cidades pequenas onde viviam parte dos entrevistados, não havia panelões e galões de plástico. A cerveja era fervida e descansada em latas de querosene, leite e margarina, produtos vendidos a granel em mercearias e armazéns. Após venderem o conteúdo, as latas eram lavadas e higienizadas. Danuta chegou a usar essas latas:

Era feito em latas, era comprado lata, que tinha lata de querosene que compravam, e tinha lata também limpa que dava pra comprar. Vinha manteiga, margarina, naquele tempo, então era mais limpa pra gente usar do que a de querosene, que vinha o querosene. (DREWNOSKI, 2016)

Luiza Ortiz não usava as latas por questão de higiene. A cerveja era cozida em panelas e transferida para barris de madeira: “...na época era mais aqueles barris de madeira que era usado, fervia e colocava naqueles barris que era deixado por uns dias” (ORTIZ, 2016).

Em tempos passados a cerveja era envasada em garrafas de vidro e fechadas com rolhas de cortiça. Por conta da continuidade da fermentação no interior das garrafas, muitas delas estouravam, especialmente no verão quando é bastante produzida, causando sustos nas madrugadas. As rolhas foram substituídas por tampas de metal e atualmente é comum encontrar a bebida sendo comercializada em garrafas *pet*, relata Danuta: “Primeiro a gente fazia em garrafa de vidro, quando começou a estourar mais, aí agente começou a usar a outra [pet], pois na época não tinha, depois que surgiu”. (DREWNOSKI, 2016)

A cerveja caseira é preparada comumente para o consumo da família e momentos festivos como casamentos, festas de Natal e Páscoa, principalmente na área rural, onde aparece como bebida indispensável para algumas famílias, como afirma Cecília:

Quando nós morávamos em Gonçalves Júnior, depois que eu casei, que já vai

fazer 62 anos que sou casada, então a gente tinha os compadre, os amigo lá, então no natal, eu sempre fazia o almoço, convidava os compadre, os amigo, os ortodoxo, que o natal deles é separado, cada 4 anos é junto, senão é separado. Daí fazia o almoço lá em casa, janta na casa de outro compadre, era três dia de almoço e janta, no natal e páscoa. (IVATIUK, 2016)

Outro momento em que a cerveja possuía grande importância era nas festas de casamento no interior, onde as bebidas de fora eram escassas e o que mais se consumia eram a cerveja caseira e a cachaça, mas como essa é um tanto forte a cerveja prevalecia como a favorita entre homens, mulheres e crianças, afinal, ela possui um teor alcoólico muito baixo, como diz Luis:

Era feito uns 20 30 litros mais ou menos, era feito em latas, então colocava nas barrica de vinho pra fermentar e de lá mesmo o povo tirava pra servir o convidado. Era uma semana antes feita a cerveja e colocada nesses barris e servidas de lá nos bules. Na época eles não engarrafavam então não dava um sabor como era pra ser, por que você no fechar ela que dê pressão no fermento dentro dá outro sabor, o gás no fermentar. Mas na época não tinha outra alternativa, é o que diz a turma “é o que temos para o momento”, depois mais tarde que começou a cerveja industrializada. Mas depois a mulheres não tomavam a cerveja de fora, por que embebedava, então elas tomavam só a cerveja caseira. E era colocada em um copo onde uma tomava a outra já pegava enchia de novo e tomava pra passar para o outro, não tinha um copo para cada um, não era fácil, tinha que esperar a pessoa tomar, aí pegar o copo pra dar pra outro, e ia indo assim, ninguém morreu, ninguém se pestiou como diz o primo. Velório e casamento eles passavam o litro com um copinho só. (PABIS, 2016)

Segundo Slominski não são raras as pessoas que a fabricam para vender para os vizinhos e conhecidos. Afinal, a produção é pequena e o processo um tanto trabalhoso e demorado.

De fato, essa bebida pode ser encontrada não em larga escala, mas com certa frequência, sendo vendida, de porta em porta, por adolescentes que as transportam em caixas acopladas no porta-bagagem de bicicletas. (SLOMINSKI, 2005, p.31)

Augustinho produz a cerveja para venda e também massas caseiras, em um local reservado em sua casa somente para isso. Ele produz cerveja caseira praticamente o ano todo, afirmando já possuir uma clientela fiel vinda de diversas partes do país, e muitos outros novos que o descobrem por meio de compradores frequentes:

No começo fazia pra uso próprio, depois eu fiz cirurgia do coração, e comecei a fazer pra vender, aí não vence, não vence fazer, compram bastante, vêm buscar, até pro Mato Grosso já vendi cerveja, pra São Paulo, pro Rio Grande, pra tudo que é canto. (KUCHARSKI, 2016)

Luiz Pabis, junto com sua mãe Bronislava Pabis, levou a ideia e vontade de vender cerveja caseira mais adiante. Em 1997 abriram uma pequena indústria para produzir cerveja caseira. Essa cerveja caseira semi-industrializada foi chamada de *Krulowa*, rainha em polonês. Durante o período de atividade da *Krulowa* ela era vendida em Irati e região, além de outras cidades podendo ser encontrada até mesmo no mercado municipal de Curitiba.

Então, eu vi uma oportunidade de negócio e comecei a fazer, e a vender, aí nas BR. Mas aí foi aumentando e aumentando até que eu tive que ir expandindo. Aí já

tive que partir pra parte industrial, por que exigiu registro e um monte de coisa, e a legislação necessita. Daí foi crescendo até que se transformou numa micro-cervejaria (PABIS, 2016).

Após a abertura da parte industrial da micro-cervejaria a produção aumentou bastante, pois a cerveja poderia ser produzida todo o tempo, independentemente do clima, por conta do maquinário especializado: “Em meio dia de trabalho na fábrica dá pra fazer 4000 litros de cerveja em duas pessoas, o açúcar levava 3 horas para virar caramelo e depois mais 6 horas para cozinhar a cerveja”. (PABIS, 2016)



Rótulo mais recente da cerveja Krulowa de 600 ml.

A produção precisou ser encerrada em 2012 devido a diversas condições adversas, como normas de regulamentação por parte da vigilância sanitária e falta de apoio público com divulgação deste ícone da cidade com a Festa Nacional da Cerveja Caseira, a qual teve sua última edição em 2005, comenta José Luis.

Mesmo tendo sua fábrica fechada, José e Bronislava esperam algum dia retomar as atividades, tanto pelo fator econômico quanto para manter vivo esse patrimônio da cultura eslava em Irati, mas não são apenas eles que procuram manter a cerveja conhecida, mas todos os entrevistados.

Augustinho ensina para quem quiser aprender, sem restrições, Luiza está repassando o conhecimento para o filho, assim como Cecília e Danuta, que ao ser questionada sobre os motivos de continuar a produzir a cerveja, deu uma resposta simples, mas que quer dizer muita coisa: “Porque eu gosto muito de fazer a cerveja, me lembra a família, lembra o passado e isso é muito gostoso”. (DEWNOSKI, 2016)

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após as entrevistas, observações de campo e análise do material coletado foi possível verificar como a produção de cerveja caseira ou fermentado de lúpulo se mantém ativa na cidade de Irati. Quem a produz, para consumo próprio ou para venda, não demonstra vontade de encerrar esta prática que vem se reelaborando com

o tempo, pois novas maneiras de fazer e ingredientes são testados e incorporados às receitas de cada um. A prática tem a ver com a identidade de muitas pessoas que aprenderam com seus familiares descendentes de poloneses e ucranianos, mas prevalece também por uma questão de gosto, de paladar. Muitas pessoas não descendentes de eslavos também produzem e consomem a bebida. As receitas e modos de fazer são transmitidos geralmente para as filhas e netas e também para aqueles que desejam aprender.

Pela pesquisa realizada é possível acreditar que a cerveja caseira, que pode ser considerada um patrimônio imaterial da região de Irati, estará presente ainda por muito tempo entre os descendentes de eslavos ou não, mesmo com a indústria de refrigerantes e da cerveja convencional crescendo cada vez mais.

FONTES ORAIS

FONSECA, Luiza Ortiz, 63 anos, vive em Irati, onde possui uma pequena barraca de vendas em frente a sua casa onde é vendida a sua cerveja. Entrevista concedida a Matheus A. Razera em 31/05/16.

GALICKI, Danuta Drownoski, 68 anos, nascida de Mallet, mudou-se para Irati na década de 70, onde vive até hoje produzindo cerveja para consumo próprio. Entrevista concedida a Matheus A. Razera em 30/03/16.

IVATIUK, Cecília do Amaral, conhecida como dona Dina, 82 anos, nascida no interior de Itapará, vive atualmente em Irati onde produz a cerveja para consumo próprio. Entrevista concedida a Matheus A. Razera em 18/03/16.

KUCHARSKI, Augustinho, 64 anos, nascido em Irati e vive na mesma casa desde então, segundo ele, “desde quando tudo era mato”. Produz a cerveja para venda. Entrevista concedida a Matheus A. Razera em 28/06/16.

PABIS, Bronislava, 86 anos, finalista em concursos de cerveja caseira e proprietária da fábrica de cerveja “Krulowa”. Entrevista concedida a Matheus A. Razera em 19/06/16.

PABIS, José Luis, 57 anos, engenheiro, filho de Bronislava e sócio da antiga fábrica. Entrevista concedida a Matheus A. Razera em 19/06/16.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2013.

CARNEIRO, Henrique. **Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas**: história e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CERVISIAFILIA. **Cerveja Caseira Krulowa**. Disponível em: <<http://cervisiafilia.blogspot.com.br/2014/01/cerveja-caseira-krulowa-agricola-e.html>> acesso em 12/08/16.

DINSLAKEN, Daniel. **Cloro na água interfere na minha cerveja?** Disponível em: <<http://concerveja.com.br/cloro/>> acesso em 10/08/16.

FEHLAUER, Tarcisio Kurt. **Lúpulo brasileiro anima cervejeiros**. Disponível em: <<http://>

aquidauanamais.com.br/lupulo-brasileiro-anima-ervejeiros/> acesso em: 15/11/16.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

HOBBSAWM, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

HOUAISS, Antonio. **A cerveja e seus mistérios**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1986.

JOANNÈS, Francis. A função do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MACHADO, Júlio Cesar. Dicas para plantar lúpulo. **Revista científica da cerveja**. Disponível em <<http://bierlabs.net/revistacientificadacerveja/dicas-para-plantar-lupulo/>> acesso em 15/11/16.

MEGA, Jéssica Francieli. A Produção de Cerveja no Brasil. **Revista CITINO** v.1. Florianópolis, 2011.

MEIRELLES, Simone. **Gengibirra, um refrigerante que é a cara do Paraná**. Disponível em: <<http://www.bemparana.com.br/comerecurtir/gengibirra-um-refrigerante-que-e-a-cara-do-parana/>> acesso em 09/08/16.

SLOMINSKI, Silvana. **Produtoras de cerveja caseira e cotidiano dos descendentes de imigrantes eslavos na região centro sul do Paraná**. In: Cotidiano, saberes e práticas tradicionais. Jundiaí: Paco Editorial, 2005.

Patrimônio Cultural Imaterial. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>> acesso em 14/05/16.

SOBRE A ORGANIZADORA

SOLANGE APARECIDA DE SOUZA MONTEIRO Mestra em Processos de Ensino, Gestão e Inovação pela Universidade de Araraquara - UNIARA (2018). Possui graduação em Pedagogia pela Faculdade de Educação, Ciências e Letras Urubupunga (1989). Possui Especialização em Metodologia do Ensino pela Faculdade de Educação, Ciências e Letras Urubupunga (1992). Trabalha como pedagoga do Instituto Federal de São Paulo campus São Carlos (IFSP/ Câmpus Araraquara-SP). Participa dos núcleos: -Núcleo de Gêneros e Sexualidade do IFSP (NUGS); -Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE). Desenvolve sua pesquisa acadêmica na área de Educação, Sexualidade e em História e Cultura Africana, Afrobrasileira e Indígena e/ou Relações Étnico-racial.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-276-0



9 788572 472760