FACULDADE DE LETRAS E CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTO DE HISTORIA

Licenciatura em História

Trabalho final do curso

Impactos da Produção e Comercialização da cerveja industrial na cidade de Lourenço Marques, 1920-1975. Caso de estudo: Polana Caniço A

Discente:

Berta Marcos Supia

Docentes:

Paulo Lopes Josué, PhD

José Claúdio Mandlate, MA

Maputo, Novembro de 2023

Declaração de honra

Declaro que o presente trabalho de pesquisa é original. Nunca foi apresentado com objectivo de obtenção de qualquer grau. Declaro ainda que esta pesquisa resulta da minha investigação, por esta razão estão indicadas ao longo do trabalho as referências e as fontes por mim usadas para elaboração da mesma.

Dedicatória

Dedico este trabalho aos meus pais, que me deram a vida, mais que infelizmente nao tiveram a oportunidade de acompanhar minha jornada, por nao estarem em vida; em seguida dedico a minha avó, Berta Padre que me cuidou desde a fase ide.

Agradecimentos
À Deus, pelo dom da vida, por estar sempre presente em minha vida, pela oportunidade e pela renovação das forças necessárias para a realização desta caminhada;

Aos meus familiares: Berta Padre, Laurinda Manuela, Armanda Francisca, Luis Manhique, Yara chipanela, Laurinda Supia, pelo incentivo tanto financeiro assim como moral, para que eu continuase com os meus estudos. Ainda, no que concerne ao apoio financeiro, agradecer a Universidade Eduardo Mondlane pela atribuicao da bolsa de estudo, durante esses 4 anos. Em seguida ao meu namorado chocol Herminio, pelo inentivo moral, para que eu perseverasse nesta caminhada, para alcancar os meus objectivos. De igual modo agradeço a todos os docentes que contribuíram para a minha formação, em especial,vai os Meus agradecimentos ao Dr. Paulo lopez, Mestre claúdio Mandlate, Dr.Marlino Mubai, e dr. Julio Machele, pelo acompanhamento, atenção, sugestões oferecidas, paciência e dedicação durante a elaboração do presente trabalho. E tambem endereço muito obrigado, aos meus colegas de turma de 2020, aos meus entrevistaos e aos funcionarios do arquivo historico de Mocambique. Assim como quero agradecer a todos que directas ou indirectamente contribuíram para a minha formação e para elaboração desta monografia em particular.

Resumo

Um dentre vários acontecimentos que marcou a história de Moçambique durante o seculo XIX e XX, foi a produção e comercialização de álcool a moldes Modernos. Por esta razão, a presente pesquisa procura analisar os impactos da produção e comercialização da cerveja industrial em Lourenço Marques, tanto nas bebidas caseiras, e na saúde dos consumidores no período entre 1920, e 1975. Constituiu um facto que a introdução deste álcool, levou a restrição da produção das bebidas caseiras, como é o exemplo das cervejas tradicionais, e aguardentes, que eram consideradas nativas. Esta situação, acabou levando ao abandono em termos de apetência pelo consumo das bebidas tradicionais, cuja frequência pelo seu consumo reduziu em diferentes ocasiões, tais como: festas, cerimónias fúnebres etc., passando a ser substituída pelas industriais, nesse caso a cerveja industrial. No que tange aos contornos a nível da saúde, evidenciou-se o consumo excessivo da cerveja e do álcool no geral na época pelos consumidores, o que denunciava a problemática do alcoolismo.

O regime colonial, acreditava que a instalação de fábricas de álcool a moldes moderno, poderia vir ser um grande empreendimento económico, que traria prosperidade a região; e também um elemento crucial na colonização dos nativos. Durante este período, tanto o álcool cervejeiro bem como outros tipos de álcool em Lourenço marques, foram concebidos como uma estratégia ou instrumento de poder para expropriar a terra dos africanos e tudo que lhes era característico, como exemplo a sua identidade. o governo colonial português, pautou em embriagar o africano, e posteriormente tirar-lhes seus direitos como filhos da terra. Parte-se do pressuposto que a política de calazar, teria impulsionado mais a necessidade do desenvolvimento desta indústria. como forma de industrializar as colonias, e tornar elas auto-suficiente em termos financeiros, salazar, opta em apostar ainda mais na indústria de bebidas, concedendo licenças aos capitalistas. Com enfoque no sector cervejeiro, nos anos 1950, 1960 e 70, verifica-se uma expansão da indústria cervejeira, que permitiu a produção de novas marcas de cervejas, como exemplo da manica. Assim sendo, esta tendência do regime colonial e pós-colonial em alavancar o sector cervejeiro, fez com que este álcool se tornasse, um forte concorrente de bebidas caseiras.

Definição de conceitos/Siglas
Cerveja industrial

A cerveja de fabrico industrial, é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por acção da levedura, com adição de lúpulo, e aposterior submetida a pasteurização**.**

Bebidas caseiras

Se pode entender por bebidas caseiras, toda a variedade de bebidas alcoólicas que envolve no processo de produção, técnicas tradicionais.

Impacto:

O impacto é entendido como o efeito de uma acção. Também pode ser definido como influência decisiva dos acontecimentos no decurso da História.

Prostituição

A prostituição, é compreendida como a prática de comercializar o serviço sexual, exercido mediante a negociação directa com os clientes, sobre os serviços a serem prestados, e os preços variam de acordo com a performance do profissional. Ela também pode ser considerada, uma actividade que desempenha uma função social, ao se apresentar como um meio que proporciona a socialização entre os indivíduos, o que lhe dá outra importância além da económica**.**

PIDE – Polícia Internacional de Defesa do Estado. Consistia numa espécie de «polícia política» do regime colonial.

CIT: Citado por

SOGERE: Sociedade Geral de Cervejas e Refrigerantes de Moçambique.

Índice

Declaração de honra ii

Dedicatória iii

Agradecimentos iv

Resumo v

Definição de conceitos/Siglas vi

Capítulo I: Introdução 1

Localização Geográfica 2

Balizas Cronológicas 3

Objectivos 4

Objectivo Geral 4

Objectivo Específicos 4

Justificativa 5

Problemática 6

Pergunta de partida 7

Revisão da literatura 8

METODOLOGIA 12

Capítulo II: PRODUÇÃO DA CERVEIRA INDUSTRIAL 13

2.1. Conceito de cerveja industrial 13

2.2. História das cervejas a nível Mundial 13

2.3. As cervejas de produção industrial em Mocambique 15

Capítulo III: PROCESSO DE COMERCIALIZAÇÃO DA CERVEJA INDUSTRIAL 19

As cantinas como um espaco de importância económica e social 19

Capitulo IV: IMPACTOS DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CERVEJA INDUSTRIAL 22

4.1.Impacto das cervejas industriais nas Bebidas caseiras 22

4.2.Impacto da cerveja industrial na Saúde dos consumidores. 26

Capitulo. V: CONSIDERAÇÕES FINAIS 29

Referências Bibliográficas..... 31

Monografias..... 32

Cronologia 33

Anexos..... 34

AHM: Arquivo Histórico de Moçambique

Capítulo I: Introdução

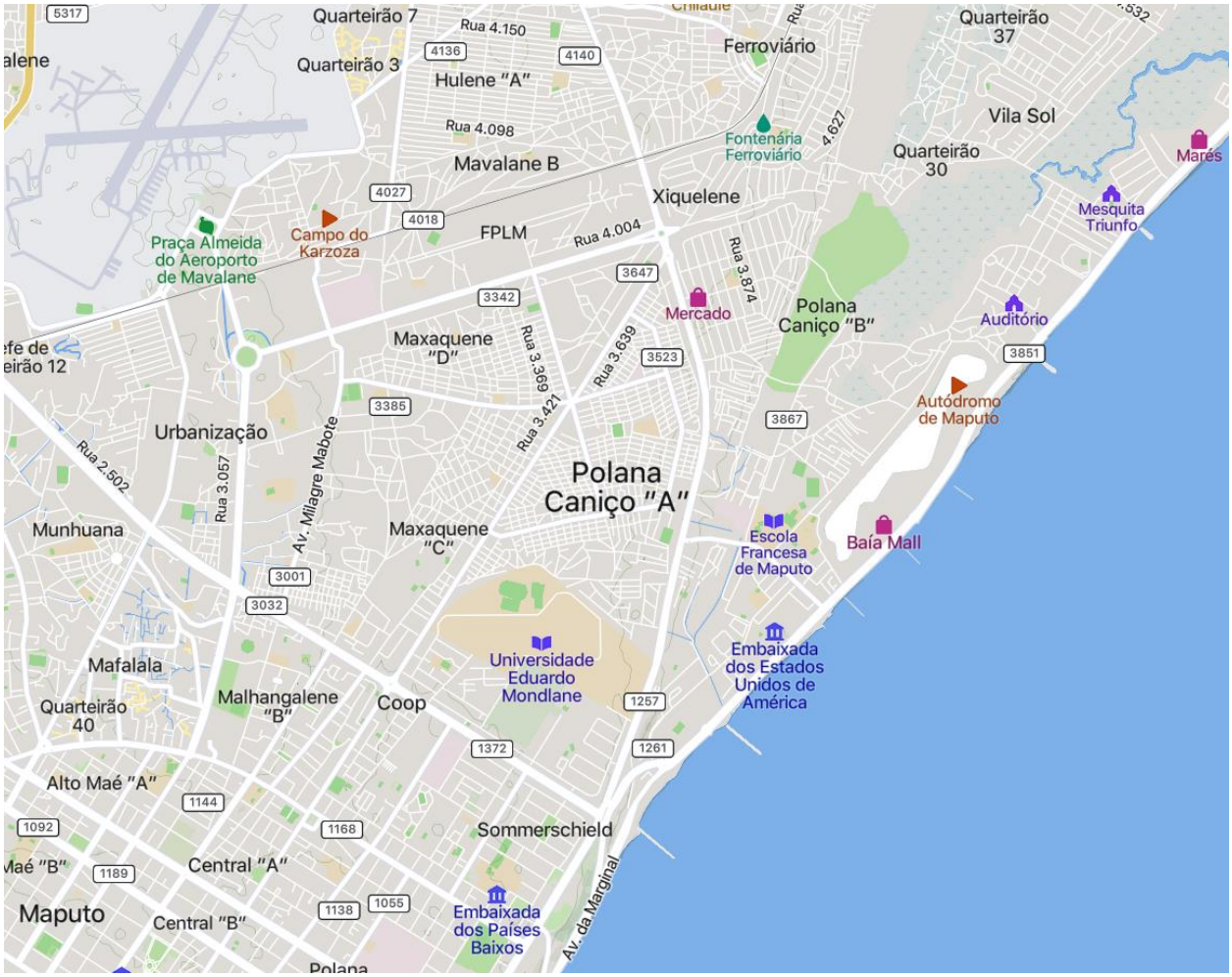
O presente trabalho versa sobre os impactos da produção e comercialização da cerveja industrial em Lourenço Marques. A pesquisa procura analisar os impactos da produção e comercialização deste álcool nas bebidas caseiras bem como na saúde dos consumidores. Sobre os efeitos a saúde, se pode dizer que este tipo de álcool, fomentou mais o problema de alcoolismo na sociedade Moçambicana, após constatar-se consumo nocivo do mesmo. No contexto da guerra colonial portuguesa, O uso excessivo de cervejas entre outras bebidas alcoólicas, era um dos principais factores que contribuía para desencadear ou agravar instabilidades, descompensações ou problemas emocionais. Se não era a causa dos problemas, era certamente algo que os intensificava e lhes dava outra dimensão. Além disso, o consumo de bebidas alcoólicas potenciava algo que é descrito como recorrente: problemas de conduta, como indisciplina, negligência, desleixo, falhais na segurança, insubordinação, entre outros. As cervejas indústrias, também levaram a repressão das bebidas de fabrico caseiro, e abandono em termos de apetência pelos nativos pelas mesmas. Os nativos, passaram a ter como preferência o consumo de bebidas alcoólicas, a moldes europeu, e deixando a margem o gosto pelas bebidas tradicionais ou caseiras, como é um facto até os dias actuais. O abandono pelos nativos pelo consumo das bebidas caseiras, fez com que elas perdessem seu valor socialmente, uma vez elas eram utilizadas nas cerimónias tradicionais para recordar os antepassados, o lobolo; cerimónias fúnebres; oferecer como redistribuição no final do trabalho de ajuda Mútua, e também para festejar quando os jovens atingissem a adolescência. Nestas cerimónias participavam os membros directos da família que ficam colocados segundo posições ou relações de parentesco de parentesco que os unem.

Diferentemente das bebidas caseiras, as cervejas industriais, tinham um tipo de conservação e preparação sofisticada, o que a tornava mais atractiva. A produção deste tipo de álcool, era feito através da fermentação de um extracto aquoso de cereais germinados, adicionado de lúpulo, etc. Importa salientar que, a produção da cerveja a esses moldes, foi possível com os avanços da ciência, marcada pela revolução industrial, tomando assim um novo patamar. Métodos modernos, como o da pasteurização passam a ser utilizados de forma a incrementar a qualidade da cerveja produzida.

E quanto ao processo de comercialização, as cervejas industriais na cidade laurentina, eram vendidas a grosso e atalho, nos lugares como cervejarias ou Armazéns; cantinas, bares, etc.; lugares, estes, que eram marcado pelo segregacionismo, isto é, por mais que os mesmos lugares tivessem as mesmas designações, era diferenciado em termos de estrutura e ambiente, em que havia espaços reservados para os brancos e também lugares para os negros e mestiços. por exemplo, os bars, e quiosques recusavam-se a servir negros e mulatos, ainda que educados e instruídos. Como fazem alusão as diferentes abordagem, para que o negócio tocasse com eficiência, os comerciantes, optavam em relacionar este tipo de comércio com a actividade da prostituição, usando as mulheres como chamarizes, para atrair os clientes.

Localização Geográfica

O Bairro da Polana Caniço A, localiza -se á sudeste do município de Maputo e próximo ao litoral da Baia de Maputo no distrito de KaMaxakeni antigo distrito urbano n°3 no Município de Maputo entre os paralelos 25° 55'45'' a 25°57'00″ S e 32°35'30″ a 32°37′00″E com uma extensão territorial ou ocupando uma área de 222ha isto é 2,22km. O bairro, é limitado: Norte e Este-Bairro da Polana Caniço B, Sul-Bairro Sommerschield, Oeste-Bairro da Maxaqueni C.



Balizas Cronológicas

As escolhas dos períodos do estudo se devem, pelos mesmos serem marcados por determinados eventos. O ano de 1920, justifica-se pelo facto de ser considerado ano que começou a produção da cerveja, após concessão de licença pelo regime colonial a um estrangeiro de nome Filipe Dicca. Por uma questão metodológica, adoptou-se também o período de 1975 como término da abordagem, por ser um período que as fábricas de cervejas são nacionalizam, tornando-se propriedade do novo governo, após a queda do regime colonial português.

Objectivos

A presente pesquisa faz uma abordagem dos Impactos da produção e comercialização da cerveja em Lourenço Marques e é desenvolvida sob um objectivo geral e três objectivos específicos

Objectivo Geral

Compreender os Impactos da produção e comercialização da cerveja industrial em Lourenço Marques.

Objectivo Específicos

- Descrever o processo de produção da cerveja industrial em Lourenço Marques;
- Descrever o processo de comercialização da cerveja industrial
- Analisar os Impactos da produção e comercialização da cerveja industrial em Lourenço Marques

Justificativa

O interesse pelo tema surge de uma experiência, após participar em um diálogo entre jovens, que consideravam como a melhor diversão para o final de semana, o consumo de bebidas, de preferência á cerveja. O beber não é apenas compreendido como acto de ingerir o álcool, mas sim pode ser visto como uma das formas de enquadramento nas diversões e interacções entre jovens, para não ficar na "matrecada". Deste contexto, ficou claro que a cerveja, é um tipo de álcool, com maior destaque na sociedade moçambicana, sendo uma referência de bebida, que ocasiona sociabilidade entre os indivíduos; que confere status social dos indivíduos, através das marcas das mesmas, e também tem importância nas cerimónias de dimensão cultural. Sendo o consumo do álcool sendo um facto característico das sociedades, os indivíduos pautam em consumi-lo na busca de conseguir enquadrar-se na estrutura social, vindo a subordinaram-se a realidade que lhes são impostos. É possível relacionar o consumo com a noção de status, isso é, para manter o status da classe a qual faz parte, o indivíduo consome aquilo que lhe é imposto, tomando o consumo como indicador de desigualdade e distinção social. Consumir é um fenómeno que além de conferir status, constrói identidades e estabelece fronteiras entre grupos e pessoas. A camada acima referida, suscitou ainda que para eles beber a cerveja de produção industrial, é um acto de refinamento, que lhes define o status quos, que os faz sentir em um estado de ascensão, o que era contrária a percepção em relação as bebidas caseiras, exemplo das cervejas caseiras, que para estes é uma bebida para os indivíduos que se encontram em condições económica precária.

A aceitabilidade deste álcool na sociedade Moçambicana, é verificável, pós ela está presente em diferentes ocasiões, tais como: cerimónias fúnebres, casamentos, em ambientes de lazer etc.

Problemática

A cerveja industrial é um tipo de álcool, consumido em todo mundo. Ela tem se apresentado como um elemento de identidade, e quase capaz de gerar o fenómeno de socialização entre os indivíduos de diferentes culturas. A sua importância vai desde as dimensões sociais, culturais, económicas, etc.

Dada a sua importância económica, ela ingressa no mercado Moçambicano durante século XX, vindo a gerar hábitos e apetência aos nativos pela mesma, uma vez que estes, antes da introdução deste álcool, consumiam bebidas de fabrico caseiro, que eram designadas de bebidas tradicionais, tendo um dos como exemplos das cervejas tradicionais e aguardentes. Essas bebidas caseiras, era um dos elementos culturais para o povo moçambicano e constituía uma identidade cultural e patrimonial; portanto, era necessário construir essa identidade para que não fosse apropriado pelos portugueses. Isso se reflectia numa divergência ideológica entre os portugueses e os moçambicanos em matéria de produção de bebidas. É de Salientar, que a indústria das bebidas introduzidas pelos europeus, além de criar hábitos também alterou substancialmente as regras de fabrico e consumo na comunidade aldeã (Medeiros, 1988, cit Tabúa, 2018:34).

As técnicas de fabrico das bebidas tradicionais feitas pelos nativos, divergia das técnicas das bebidas feitas pelos europeus. Como argumenta Medeiros (1987:2-5), o povo moçambicano sempre produziu cervejas tradicionais, cujo agentes fermentativos utilizados para o fabrico dessas bebidas eram: leverina (fermento) ou cereais germinado (milho, mexoeira, mapira, arroz, farinha) seco que posteriormente são triturado e cozidos, tornando-se uma mistura heterogénea, pronta para o consumo. Enquanto a forma de produção das cervejas industriais, introduzidas pelos europeus, tinha como ingrediente: a água, malte, levedura e lúpulo e submetida a pasteurização. Como forma de eliminar o hábito entre os nativos de consumirem bebidas tradicionais e privilegiar a comercialização das bebidas a moldes Modernos, o governo colonial criou decreto e legislação que proibiam a fabricação dessas bebidas pelos produtores. Há 15 de Dezembro de 1916 foram publicadas disposições legais para fiscalização dos vinhos nacionais e para repressão às bebidas cafreais fermentadas ou destiladas, no Distrito de Lourenço Marques (Capela,1973:13). Salientar, que a cerveja industrial em Lourenço Marques, passou a ser um tipo de álcool muito aderido, facto esse que reflectia no consumo nocivo do mesmo, resultando sob ponto de vista da saúde, na problemática do alcoolismo.

Pergunta de partida

Quais foram os impactos que advieram com a produção e comercialização da cerveja industrial em Lourenço Marques?

Revisão da literatura

A cerveja passa a ser produzida industrialmente, na idade contemporânea logo após a revolução industrial, no qual o seu fabrico, deixa de ser orientado pela tradição e experiência, mais sim pela ciência. (BARBOSA, até el). É desta dicotomia em material de produção, de forma tradicional e industrial, que a cerveja foi construindo um espaço de conflito.

Em Lourenço Marques, o início da produção da cerveja industrial, foi possível através da iniciativa de um imigrante de nome filipe dicca, após comprar a fábrica de gelo Jolanda em 1920, que antes pertencia a Cavalari e chiglietti, e após a obtenção de concessão de licença para o efeito pelo governo da época. Cedendo licença para os capitalistas para instalarem fabricas, o governo estaria a levar acabo o plano de industrializar esta colonia, de modo que a mesma se tornasse auto-suficiente em termos financeiro, e assim através desse processo de industrialização, procurar solucionar o problema de crescimento populacional na metrópole. (Sutton, 2014:60 et al...)

Zamparoni (1998), aborda sobre o papel preponderante das cantinas, para obtenção deste tipo de álcool. As cantinas seriam, um outro lugar em que o consumidor poderia ter acesso ao álcool, duma forma de venda, que era a talho, diferentemente da forma que as fabricas vendiam, a grosso. O autor, ainda suscita que era crucial associar o álcool a actividade da prostituição. Por esta razão, os comerciantes pautavam em assegurar a disponibilidade de quartos, sempre nos fundos dos quintais. As cantinas, passaram a ser também um lugar de importância social, além de económica. Era deste lugar que ocorria muitas vezes o processo de socialização entre os indivíduos. Mais também era responsável pela degradação da moral dos nativos, e contribui para eliminação pelo gosto pelas bebidas caseiras, ao atrair os mesmos com a venda de álcool de fabrico industrial.

Capela (1995) e Medeiros (1988), argumenta que, a introdução do álcool cervejeiro, foi construindo uma barreira para bebidas tradicionais, levando assim a repressão e abandono em termos de apetência pelas mesmas. A produção da cerveja industrial, não só levou ao esquecimento pelas cervejas tradicionais, mais também por outras bebidas tradicionais.

MADEIROS (1987:2-3), argumenta que o povo de Lourenço Marques sempre optou em produzir para o consumo, a cerveja com técnicas tradicionais, Mais que ao longo do tempo se deixou de produzir, assim sendo, também como se tem verificado nos dias atuais, estas passaram a ser substituída pelas cervejas com técnicas indústrias. o consumo de cervejas nas comunidades moçambicanas, estavam directamente vinculado as dimensões socioculturais. Elas eram utilizadas nas cerimónias tradicionais para recordar os antepassados, o lobolo e

cerimónias funebres, oferecer como redistribuição no final do trabalho de ajuda Mútua, e também para festejar quando os jovens atingissem a adolescência. Nestas cerimónias participavam os membros directos da família que ficam colocados segundo posições ou relações de parentesco que os unem.

Sendo a cerveja um marcador de identidade e auto-afirmação oferece-nos um contexto uma zona delimitada para experimentar novos valores, normas e modelos. Esta afirmação demonstra como os estudos destes autores apresentam argumentos semelhantes em relação ao álcool, pois para eles o álcool faz parte da construção de identidades e formas de socialização dos indivíduos dentro de diferentes culturas. O acto de beber por si só é resultado de padrões sociais e culturais. O consumo de cerveja alimenta a política, a economia, é um ritual que marca fronteiras de inclusão e exclusão, faz do mundo algo inteligível. O álcool articula contradições e paradoxos que permeiam a vida quotidiana e os rituais. A cerveja é olhada como intrínseco na cultura material sendo crucial para as trocas simbólicas, sociais e económicas (Wolpute e Fumantti, 2010 e Dieltler, 2006, CIT Matapisse,9 -12). O consumo de bebidas alcoólicas enquanto sistema simbólico permite aos indivíduos construírem identidades como também hierarquizar grupos sociais. Portanto, os indivíduos que ingerem álcool em um determinado espaço social constroem significados em volta do mesmo incluindo a sua importância (Lima, 2012, cit Nhazilo, 2014:10)

Guimaraes (10), em sua abordagem sobre a vida em Lourenço marques, afirma que a cerveja, era um elemento de importância social, pós ela proporcionava a socialização entre os indevidos. Este suscita que era o costume muito implantado na classe média, após terminarem o seu dia de trabalho, juntarem-se nas explanadas da "baixa, e tomarem o uísque ou a cerveja e "darem dois dedos de conversa" antes de regressarem a casa. A produção e consumo da cerveja, também era concebido como um elemento preponderante para estruturar o género. No estatuto da mulher da classe media no período colonial, transparecia também um estatuto de mulher autónoma e independente. Isso era bem patente através de anúncios publicitários a marca de cervejas dedicados especificamente ao público feminino, em que esta era apresentada a beber uma cerveja em convívio com os amigos. (Ibidem,15)

Calado (2018:205-206), procurou vincular o consumo de cerveja, as dimensões psicológicas, ao afirmar que a mesma era consumida pelos soldados no contexto de guerra colonial, como uma forma de: «escape», «sedativo», «combustível», «tranquilizante», «estabilizador», bem como algo que desinibe, causa euforia, contribui para a diversão, e potencia emoções várias,

ou ainda usos mais utilitários ou cerimoniais cerveja no contexto, tornou-se a bebida com grande destaque. Ao contrário do vinho e das bebidas destiladas, que eram trazidas especialmente da «metrópole» e de carácter transversal, a cerveja pode considerar-se a bebida emblemática, sendo o seu consumo frequente pela maioria dos militares, independentemente da ocasião, da hora do dia, da função ou da patente militar, ainda que em múltiplos padrões de consumo, que iam da frequência esporádica ao uso intensivo. Vendidas mais caras, bebidas destiladas como whisky, brandy, gin, aguardente e outras eram consumidas sobretudo por militares graduados, que, na sua condição de oficiais e sargentos, tinham direito a comprar a baixo custo e/ou eram-lhes oferecidas determinadas garrafas de bebidas destiladas por mês. Embora em muitos quartéis não lhes fossem vedadas, as bebidas destiladas eram muito menos consumidas por militares não graduados, por serem vendidas mais caras do que a cerveja. O preço limitava assim o acesso a este tipo de bebidas alcoólicas e impunha uma clara barreira hierárquica e de classe.

Dentre os motivos que impulsionavam o consumo do álcool pelos militares, estavam, questões psicossociais, na qual bebiam por saudade de suas famílias; bebiam por camaradagem, por convívio; bebiam para comemorar o regresso de uma operação no mato, em que tinha corrido pelo melhor; e pelas incertezas do retorno numa missão.

Mesmo com todos os excessos e consequências negativas, nomeadamente ao nível do comportamento e da disciplina, a verdade é que, para a administração militar, as bebidas alcoólicas eram consideradas importantes para o moral das tropas. A prova disso é que a logística de guerra se encarregava de as distribuir, juntamente com outros bens ou produtos considerados vitais, como munições, armamento, correspondência, alimentos ou medicamentos, em todos os aquartelamentos portugueses situados nos territórios em guerra, por mais remotos e isolados que fossem; além disso, eram vendidas a baixo custo. Durante o período de guerra, consumia-se muita cerveja, Face à elevada temperatura ambiente (zona de muito calor durante a maior parte do ano) e também devido ao isolamento no meio do mato .É desta função terapêutica que o álcool tinha que acabou resultando em problemas de saúde aos consumidores, pelo consumo nocivo, denunciando assim o problema do alcoolismo.(Ibidem,210-2028).

Limitação da pesquisa

Durante a realização do trabalho, varias foram as dificuldades enfrentadas, para a realização do mesmo. Primeiramente, houve dificuldade no acesso a informação. Alguns matérias solicitados, debruçam de forma limitada sobre a temática, sendo incluída assim no contexto de outras temáticas. Podendo assim se concluir que a temática, ainda não despertou o interesse dos estudiosos, mesmo ela tendo uma importância na área de história, e que poderia vir a contribuir para estudo de outras áreas do saber. Contudo, a escassez de trabalhos académicos que fala sobre o tema, levou-me a recorrer a técnica de entrevista, de modo que trouxesse informações adicionais, uma vez que ela constituiu uma das fontes usada para construção do conhecimento histórico. No processo de entrevista, os meus entrevistados, montaram-se familiarizados com a temática, o que garantia a objectividade ao responderem as questões. infelizmente, tive acesso mais entrevistado do sexo Masculino, pelo facto de na tentava de querer entrevista mulheres, infelizmente algumas se mostravam indisponível para tal.

Importa realçar, que houve dificuldades em compreender as ferramentas necessárias, para que fosse possível a realização do trabalho. Mais essa dificuldade foi sarnada, com as orientações dos docentes, durante as ministrações das aulas ao longo do semestre.

METODOLOGIA

Para a realização do presente trabalho de pesquisa, pautou-se pelo uso do método qualitativo, cingindo-se na combinação das fontes primária e secundária, a fim de explorar mais informações sobre a temática, e garantir a credibilidade da mesma. Essas fontes proporcionaram a recolha de dados através de matérias Electrónicos em Pdf, como livros , teses, Monografias; e materiais físicos obtidos no Arquivo histórico de Moçambique (AHM), como livros, regulamentos, na qual debruçam sobre o consumo das cervejas em Lourenço Marques.

No que concernente ainda aos aspectos metodológicos, também se pautou pelo uso da técnica da entrevista, na qual permitiu a recolha de dados sobre o estudo, através das várias vozes conhecedoras da temática , ou seja, por meio do conhecimento popular saber mais sobre o estudo através das várias vozes conhecedoras da temática, ou seja, por meio do conhecimento popular, que é considerado valorativo por excelência, pelo facto de se fundamentar numa selecção operada com base em estados de ânimo e emoções. Esta técnica proporcionou a obtenção de informação verbalmente, por meio de questões estruturadas ao longo da conversa, a fim de se obter informações adicionais para que os objectivos do estudo fossem alcançados.

Capítulo II: PRODUÇÃO DA CERVEIRA INDUSTRIAL

2.1. Conceito de cerveja industrial

A cerveja industrial é uma bebida resultante da fermentação alcoólica do mosto proveniente da cevada maltada e água potável tendo como agente a levedura cervejeira, acrescido de lúpulo. O nome da cerveja, provém do latim cerevisia, está associado às culturas Italiana (Roma) e Gaulesa (França), como homenagem à deusa da fertilidade e da colheita (cereais) (Barbosa:6)

Presume-se que a produção de cerveja tenha sido descoberta por acaso. Provavelmente, algum cultivador de cereais armazenou os grãos colhidos e, devido a algum factor extrínseco, tais grãos ficaram húmidos e, depois, foram colocados para secar. Essa parte da produção é o que, posteriormente, foi nomeado como maltagem. Em seguida, o suposto cultivador deixou o malte "de molho" e armazenou; essa etapa é o que hoje conhecemos como mosturação; em seguida, ocorreu a fermentação alcoólica, onde há a acção de microrganismos presentes na atmosfera. E, assim, nasceu a cerveja (Morado, 2009 cit Barbosa:6

2.2. História das cervejas a nível Mundial

Ao analisar a história da cerveja, percebemos que ela é tão antiga quanto à própria história. Segundo estudos historiográficos, os pioneiros na produção de cerveja são os povos que habitavam a região denominada Crescente Fértil e formaram as primeiras civilizações, logo após a Revolução do Neolítico, momento em que o homem desenvolve a agricultura. Os primeiros registros escritos que mencionam a cerveja, foram encontrados em Sumer (Suméria), civilização situada no sudeste da antiga Mesopotâmia (agora Iraque e kuwait), na extremidade de fluxo descendente dos rios Tigre e Eufrates. Os documentos sumérios mencionam frequentemente a cerveja, especialmente no contexto das ofertas dos templos. A cerveja também era utilizada como um óptimo veículo para administração de ervas medicinais aos doentes da época. (Muxel:2;Barbosa, 2018:1).

A primeira cerveja foi fabricada por volta de 5500 anos atrás pelos sumérios. Além dos sumérios, também os assírios e babilónios, egípcios, produziam cerveja. Na antiguidade, o que caracterizava o processo de fabricação de cerveja era a experiência e a tradição. Os povos antigos mesopotâmicos e egípcios ensinaram a arte cervejeira aos gregos e romanos, duas grandes potências na Antiguidade que foram fundamentais na propagação da bebida durante a Idade Antiga (Barbosa,2018:1). Na antiguidade, o que caracterizava o processo de fabricação

de cerveja era a experiência e a tradição. A partir do século XIX, o fabrico da cerveja é denominado pela ciência e pela técnica. (Almeida, 2005 cit Limdoma, 2012:1).

Segundo Muxel (4), acredita-se que a vila neolítica de Skara Brae, nas Ilhas Orkney, na Escócia, representa a prova do início da fabricação da cerveja na Europa, há cerca de 3500-4000 anos atrás.As descobertas da possível criação de cerveja a 5000 quilómetros distantes da Suméria sugerem que os europeus podem ter inventado a cerveja de forma independente.

Durante a Idade Média, os mosteiros eram responsáveis pela fabricação da cerveja, empregavam para tanto, aromatizantes, advindos de ervas como: mírica, rosmarinho, louro, sálvia, gengibre e o lúpulo. A inserção deste ocorreu por meio da acção de monges do Mosteiro de San Gallo (Suíça), que o incluíram, pela primeira vez, na composição da cerveja, fato que ocorreu no período compreendido entre os anos 700 e 800 (Sindicerv, 2012 cit Reis,2019:15). Cerveja feita com lúpulo pode permanecer fresca por semanas ou meses.

O uso do lúpulo tornou a cerveja uma mercadoria transportável, permitindo que a Liga Hanseática, que era uma confederação de cidades comerciais na costa norte da Europa de 1159 a meados de 1700, introduzisse cerveja lupulada em uma grande região no norte da Europa. A lupulagem da cerveja em monastérios franceses nas proximidades de Fontenelle e St. Denis foi registrado um pouco mais tarde. Nesta época o lúpulo não era cultivado, mas sim recolhido das florestas. O uso do lúpulo na cerveja espalhou-se lenta e irregularmente em toda a Europa. A primeira evidência de cultivo do lúpulo data de 859-875 na abadia de Freisingen na Baviera, Sul da Alemanha (MuxeL,6).

Cerveja lupulada começou a aparecer na Inglaterra no final do ano de 1300 na maior parte para o uso dos estrangeiros residentes, incluindo os oficiais da liga hanseática. Diferentes cervejarias fabricavam cerveja não lupulada, chamada "ALE" e o produto lupulado, chamando de "cerveja". Até o final de 1600 todas as cervejas na Inglaterra estavam sendo lupuladas (Ibidem,7).

Dada o seu histórico de produção e uso é importante salientar que, posteriormente, a cerveja também se insere nas telas das crises mundiais, sendo a sua comercialização e consumo drasticamente diminuídos. As duas grandes guerras mundiais são exemplos, uma vez que foram responsáveis pela forte desaceleração do desenvolvimento da indústria cervejeira, prejudicando além da produção o comércio da bebida, os dois acontecimentos referenciados afectaram também a propagação da cerveja no mundo e novos estudos acerca de sua

produção. Nos Estados Unidos, em 1918, instaurou-se a Lei Seca, sendo revogada apenas em 1933, por Franklin Roosevelt. Durante sua vigência, essa lei foi responsável pelo encerramento de grandes indústrias cervejeiras no país, levando à união, das empresas envolvidas, para a criação de um novo tipo de cerveja que pudesse reinserir o produto no mercado consumidor, de forma barata e popular, iniciando, então, a fabricação das American Lagers, que, posteriormente, se solidificaram no país. (Cervejeiroraiz, 2019 cit Reis 2019:16)

Segundo Barbosa (2018:2),o desenvolvimento de novas fases da Revolução Industrial durante a idade contemporânea, possibilitou o avanço das tecnologias de inúmeros sectores, inclusive da produção de cerveja. É nesse período que o cientista Louis Pasteur (1822-1895) desenvolve a pasteurização, processo que conserva o alimento utilizando o calor. Este avanço é de suma importância para da indústria cervejeira.

2.3. As cervejas de produção industrial em Mocambique

A introdução da cerveja a modes modernos Em Moçambique, ocorreu em 1920, por um imigrante de nacionalidade albanesa, cujo nome é Filipe Dica, após comprar a fábrica de gelo Jolanda, pertencente a um cidadão de nacionalidade italiana, Giuseppe Cavallar. Filipe Dicca, obteve uma Concessão de exclusividade de fabrico, durante dez anos, a qual lhe foi concedida pelo Alto-comissário Brito Camacho. (Capela,1995:71; M a s s a r i, 2005: 99).Referir que, Dica, antes de fixar-se em Lourenço marquês para desenvolver suas actividades ligada ao comércio, esteve na África do Sul, na ocasião da guerra Anglo-Boyer, apos alistar-se como voluntário para combater ao lado dos Boyers.Em 1898, depois do término deste conflito neste país, ele teria no mesmo ano vindo se refugiar em Moçambique. Durante a primeira Grande Guerra, negociou, comprando as mercadorias apresadas aos barcos alemães, na Província de Moçambique, tendo obtido grandes lucros, que empregou, em especial, na compra de prédios urbanos e rústicos, na Província, assim como na pesquisa de minérios (Livro de ouro do Mundo português,113). Para montar a sua Fábrica de produção de cerveja em Lourenço Marques, Filipe Dica dirigiu-se ao Sudoeste africano, que tinha sido uma possessão alemã, onde existia uma Fábrica de Cerveja, que se encontrava encerrada, comprando-a e trazendo-a com toda a maquinaria para Moçambique, e ainda contratou os respectivos técnicos dessa Fábrica (Ibidem,114).

Segundo Sitton (2014:60), a partir de 1932, também foram empreendido esforço em desenvolver outra fábrica de cerveja, á Victória, fundada por um imigrante de origem grega chamado Cretikos, que teria viajado para a Alemanha para recrutar um mestre cervejeiro que desenvolveu uma cerveja de estilo europeu que Cretikos chamou 'Laurentina', em referência a Lourenço Marques, onde era localizada a fábrica. A marca foi bastante bem sucedida, conquistando seis medalhas de ouro no Monde Selection, de Bruxelas. A sua aceitabilidade na sociedade moçambicana, é pelo facto de ser uma marca fortemente enraizada na cultura Moçambicana, associada à herança e mestria na produção de cerveja, sendo a cerveja mais premiada de sempre. Tradição e qualidade são assim valores da marca umbrela, que soube acompanhar as tendências e evoluir abarcando conceitos como modernidade e irreverência através da variante Preta, e sofisticação e estilo, no caso da variante Premium. (Matapisse,2014:23).

Em 1938, para reduzir os prejuízos existentes pela luta entre a fábrica de Cerveja Nacional, de Filipe Dicca e a Fábrica de Cerveja Vitória do Cretikos , fundiram as duas, dando origem à Fábrica de Cervejas Reunidas de Moçambique fusão definitiva das duas empresas deu-se em 1953. Ainda na década 50, foram também instaladas outras fábricas, como a fábrica de cervejeira Mac-Mahon, constituída em Outubro de 1950; e a cervejeira Manica constituída em Setembro de 1955 (Sitton,2014:60;Capela,1995:71). Ressaltar que, o alavancar do sector cervejeiro e outos sectores industriais, sempre estiveram inclusos na política do nacionalismo económico de salazar.

Wuyts, (1980) Mondlane, (1967) cit Maússe, (1994:10), argumentam que, Salazar defendia que cada colónia devia ser auto-suficiente no aspecto financeiro, orçamental e de balança de pagamento. Dentre os motivos desta tendência revolucionária no sector industrial, está a necessidade de resolução do problema de excesso da população em Portugal, que numa solução lógica, seria possível através do rápido desenvolvimento do sector industrial nas colónias. A ideia era de deslocar essa população as colónias, e por ela produzir matéria-prima para a venda em troca de produtos manufactudos.

No período entre 1950 e 1960, houve um crescimento significativo da população colona em Moçambique, devido o problema da proletarização progressiva do campesinato português, devido à capitalização gradual do campo, sob o impulso da industrialização. Enquanto vastas correntes migratórias fossem para Europa industrializada e para as Américas, o governo

português pretendeu utilizar uma pequena parte dos desempregados e despojados das suas terras para a formação de uma camada de auxiliares leais, não só para o desenvolvimento económico das colónias, como também para a manutenção da autoridade colonial. Por estas razões, entre 1945/50 e 1960, adquiriu grande significado o povoamento de colonos, oficialmente organizado pelo Estado português. Entre 1951 e 1960, fixaram-se, em Moçambique, mais de 13 mil colonos, cujas passagens e custos de instalação foram assegurados pelo governo português, através das verbas orçamentadas nos Planos de Fomento. Em todo o período colonial, a década de 50 registou a maior taxa de crescimento anual de colonos.

O primeiro Plano de Fomento cingiu-se no aproveitamento de recursos e povoamento da colónia, com especial relevância para a preparação de terrenos (abertura, irrigação e enxugue) e assistência técnica e financeira, com vista ao transporte e instalação de alguns colonos, nas zonas rurais. Os colonatos eram regiões de ordenamento e fixação desses colonos europeus, que foram organizados numa tentativa de recriar, em Moçambique, a pequena propriedade rústica portuguesa. Tinham, por outro lado, o objectivo de estabelecer zonas que deviam constituir barreira ao avanço de qualquer movimento nacionalista que, na altura, emergia por toda a África, e dava em Moçambique os primeiros passos (Historia de Moçambique volume 3, 1993:164-165).

Tanto os planos de revolucionar o problema da explosão demográfica, bem como o aproveitamento dos mercados ultramarinos, impulsionaram o governo colonial em 1950, a pautar pela implementação da politica de condicionamento industrial, que foi implementado tanto na metrópole como nas calonias, na qual esta politica, impunha restrições á licença, para instalação de fabricas de diferentes sectores económicos, pelos capitalistas. O objectivo desta politica, em enfoque ao sector cervejeiro, era de garantir a saída das cervejas metropolitana nos mercados ultramarinos, que só seria possível com as restrições das cervejas fabricada por certas empresas, pertencente alguns capitalistas, fixados nas colonias (Da Silva,15-17). Mais nos finais da 50 e princípio dos anos 60, houve mudanças nas políticas de condicionamento industrial, na qual são revogadas as restrições aos grupos industriais, dando-lhes oportunidade de investir novamente em diferentes actividades industriais-nos sector cervejeiro, é cedida licença para produção de cerveja ao grupo industrial , a Sociedade Central de Cervejas, que veio adquirir neste período a fabrica Reunidas, após a Firma Filipe Dicca ceder a sua quota nesta empresa, a este grupo (Livro de ouro do Mundo

portugues,114). Esse grupo industrial antes controlava quatro empresas que, ao fundirem-se nos anos 30, haviam dado origem à Sociedade Central de Cervejas (a Portugália, a Jansen, a Estrela e as Cervejas de Coimbra), que eram empresas estatais instaladas em Portugal, dedicadas na fabricação de cerveja e outros bens. Em comum ou divididos, este mesmo grupo de accionistas detinha o controlo da produção de cerveja tanto em Moçambique como em Angola.

A Sociedade Central de Cervejas iniciara, na década 60, adopta uma política de diversificação com dois eixos: o mercado da sede, que a levara aos refrigerantes, ao vinho comum e às águas minerais, e a indústria de embalagens, nomeadamente de vidro. (Ribeiro et al, 1987:1004). Em Outubro de 1972 também surge outra empresa , que é a Sociedade Geral de Cervejas e Refrigerantes de Moçambique (Sogere), resultante da associação de vários produtores de cervejas e refrigerantes do país, nomeadamente as cervejeiras Mac-Mahon e Manica e a Cervejas Reunidas (Cervejas de Moçambique, 2001:23).

Após a independência nacional em 1975, todas Fábricas de bebidas foram nacionalizadas, passando a serem Empresas Estatais. E a designação do conjunto de todas as fábricas construídas no período colonial, continuou a mesma , que é Sociedade Geral Cervejas e Refrigerantes de Moçambique, SARL, que posteriormente veio a chamar-se Cervejas de Moçambique (Sutton,2014:60).

Capítulo III: PROCESSO DE COMERCIALIZAÇÃO DA CERVEJA INDUSTRIAL

O comércio da cerveja industrial, era feito de forma a grosso e atalho, abarcando os estabelecimentos, como cervejarias ou armazéns; Cantinas, bares, restaurante, que eram considerados espaços de grande importância económica, bem como social. O álcool cervejeiro, era consumido por todas raças, nestes espaços acima refincados, mais a que salientar que os mesmos espaços, eram segregados. Os bars, quiosques recusavam-se a servir negros e mulatos, ainda que educados e instruídos. (Calado,2018:207,et al).

Marcos Mungane e Mariana Amândio (2023), argumenta que o lugar que os negros e brancos consumiam a cerveja industrial era diferenciado. Era possível que ambas raças frequentassem lugares com a mesma designação para consumi-la, mais quanto ao seu ambiente e arquitectura, era diferenciada. Por exemplo, as cantinas localizadas nos subúrbios muitas vezes frequentado pelos indígenas, tinham construções precárias feitas de barro, cobertas de folhas de palmeiras e esteiras.

À partir de 1975, houve uma dinâmica em relação ao espaços de comercialização da cerveja, na qual as mesma passaram a ser comercializada em barracas. As primeiras barracas que surgiram neste período, foram a do Museu, e Mandela. E aposterior, foram surgindo outras(Alberto ussevane , 2023; Joaquim Mututua, 2023).

As cantinas como um espaco de importância económica e social

Tomando como exemplo as cantinas, se pode dizer que era o principal meio de se "arrancar dinheiro ao preto", tanto dos trabalhadores urbanos quanto das magaíças, os retornados de seus contractos em minas sul-africanas. (Zamparoni,2000:2OO5). As cantinas, além do comércio de bebidas europeias, que era sua maior fonte de lucro, elas também Vendiam capulanas e uma ampla variedade de tipos e padrões de tecidos, querosene, açúcar, anéis, correntes, facas, colheres, panelas, tijelas, arames, óleos perfumados e uma miríade de quinquilharias. os comerciantes brancos ou indo-britânicos tinham duas ou mais cantinas espalhadas pelo interior. Este espaço, também possibilitavam a saída dos produtos agrícolas dos africanos, quando estes comercializavam os seus produtos aos cantineiros, embora este processo fosse menos vantajoso ao africano. Como intermediários, os comerciantes aproveitavam-se das oscilações entre oferta e demanda: quando os africanos traziam produtos agrícolas para vender em momentos de abundância "o 'mulungo' dá, por muito favor, 6 a 10 tostões por cada 90 quilos" mas quando "não tem um bago de milho para seu sustento, o

mesmo ‘mulungo’ cantineiro branco ou monhé vende-lhe a saca por 5 a 6 mil réis. De qualquer modo, não era recomendável criar milandos com o cantineiro pois além do maior poder de pressão deste junto às autoridades, era ele que, bem ou mal, garantia o fornecimento nos momentos de crise ecológica, o escoamento dos excedentes, o acesso a bens manufaturados . (IDEM, 1998:332-333).

Para além da importância económica , as cantinas eram espaços onde se desenvolvia as relações sociais. Sendo um Espaços de convivência, proporcionando a sociabilidade entre os indivíduos. E apesar disto, o papel destes espaços de comércio na solidificação de uma sociedade suburbana foi evidente. Algumas cantinas, situadas entre a chamada “cidade de cimento” e a chamada “cidade de caniço” constituíam espaços de comércio interracial, o que não ocorria noutras zonas da cidade, onde a segregação se impunha. O grau deste relacionamento possuía limites estruturais, mas espelhava uma maior igualdade, conferida por uma maior proximidade de classe, num ambiente político discriminatório. A necessidade de segregar as cantinas, foi justificada pela poliferação da actividade de prostituição principalmente na década 20 e 30, fazendo com que as autoridades interviessem no sentido de expulsar as cantinas para os subúrbios, pois por serem núcleos aglutinadores de indígenas, era conveniente mantê-las afastadas das vistas , quando a cidade investiu em novas obras de melhoramento urbano, voltadas para atrair crescente volume de turistas sul-africanos que, durante a season, invadiam suas ruas e praias e que, imbuídos de preconceitos raciais, certamente prefeririam não apreciar tanta bandalheira. Mais do que interditar, estas medidas visavam disciplinar e ocultar, poupando assim a sensibilidade e a moral das famílias europeias de presenciarem cenas e práticas lúdicas e sexuais que consideravam degradantes. Cantinas e prostitutas negras constituíam, aos olhos burgueses, um estorvo à moral e principalmente aos negócios, e persegui-las inseria-se no conjunto de medidas mais amplas levadas a cabo para segregar as classes perigosas, aqui representadas pelos indígenas. Lourenço Marques, contudo, estava pejada de bares e prostíbulos para servirem aos brancos. Diferentemente de outras cidades, as obras de modernização não desfiguraram completamente o velho centro da cidade, que acabou entregue ao comércio e aos prazeres do corpo(Domingos 540, Zanparoni,349).

Ainda no que respeita à troca social que existia nas cantinas, importa realçar, que estes espaços se oferecia serviços de prostituição, construindo assim, um dos motivos que passou a impulsionar o deslocamento dos residentes dos espaços brancos aos subúrbios, como :Mafalala e Xipamanine. Os cantineiros asiáticos chineses, baneanes e mouros mas também europeus, ao relacionar a venda de bebidas á actividade de prostituição, tinham como objectivo garantir a saída de seu negócio, mantendo assim mulheres africanas como empregadas que funcionavam como chamarizes para atrair os mineiros africanos que retornavam do Rand com algumas libras no bolso. Para tocarem com eficiência o seu negócio, rara era a cantina que não tinha quartinhos nos fundos dos quintais (Zamparoni,2000:2OO5; Domingos,2018:540) As localizadas nos centros urbanos e, principalmente, em Lourenço Marques tinham nos fundos, pequenos quartos que eram alugados a trabalhadores indígenas, mas além de cama, comida e bebida que no dizer dos cantineiros era maningue muxle wenes ter maningue estaleca. Rara era a cantina que não contava com algumas mulheres negras para atraírem e melhor arrancar ao narro, a quinhenta.

Importa referir que, em termos de preferência, os homens desejavam mais as prostitutas europeias, notadamente as artistas, que eram vistas como portadoras de hábitos civilizados e da modernidade, em oposição às esposas brancas, às pretas e mulatas da terra; estas, rudes e ignorantes, e aquelas, com corpos jovens e esbeltos, vestidas com a última moda europeia, conversavam desembaraçadamente e sobre assuntos diversos, tinham gestos delicados, bebiam, fumavam, cantavam. No imaginário masculino laurentino, consumir a mulher estrangeira era um acto de refinamento, assim como eram refinados e estrangeiros a cerveja, a champagne e o uísque que animavam as rodas de amigos e as noitadas. Para o colono, ir para a cama com uma europeia, e se possível estrangeira, era introduzir-se novamente no leito civiliza tório do qual saíra, era uma fugaz escapada do mundo real no qual estava imerso, cercado de corpos negros dos quais arrancava suas economias, porém a quem considerava inferiores. Era como se nos seios brancos que suas mãos ubiquitários acariciavam, a civilização e a dignidade brancas se fizessem de novo. No meio colonial, a imagem da prostituta, europeia e refinada, oscilava entre a da escrava do sexo, vítima das circunstâncias, e a da escravizadora de homens; parecia ser uma perigosa aranha que enredava seus amantes na teia da sedução e exigia-lhes jóias e presentes cada vez mais valiosos para manter suas ligações e satisfazer-lhe os desejos. (Além das prostitutas europeias, negras e mulatas havia as bailadeiras que, eventualmente, eram mandadas vir da Índia, Zanzibar ou Mombaça por algum baneane mais rico, que se deleitava vendo-as dançarem nuas “vestidas de falsas pedrarias, as danças requintadas dos templos do Oriente. (Zamparoni, 1998:355-358).

Capitulo IV: IMPACTOS DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CERVEJA INDUSTRIAL

A inserção da cerveja industrial, no mercado Moçambicano durante o seculo XX, foi um dos elementos que trouxe problemas para a saúde dos consumidores , causando alcoolismo; e também para as Bebidas caseiras. Essas bebidas, que eram concebidos como elementos culturais, para o povo moçambicano e constituía uma identidade cultural e patrimonial; portanto, era necessário construir essa identidade para que não fosse apropriado pelos portugueses (Capela,1995:9-12; Medeiros, 1988, CIT TABÚA, 2018:35).

4.1.Impacto das cervejas industriais nas Bebidas caseiras

A produção e a comercialização das cervejas industriais , levou á repressão da produção das bebidas caseiras, e o abandono em termos de preferência das mesmas. Essas bebidas, eram concebidos como elementos culturais, para o povo moçambicano e constituía uma identidade cultural e patrimonial; portanto, era necessário construir essa identidade para que não fosse apropriado pelos portugueses.

A repressão de fabrico de bebidas caseiras, cingiu-se em legislações, sob o disfarce de combate ao alcoolismo. Por exemplo, em um Decreto de 15 de Dezembro de 1916, e entre outros decretos. foram publicadas disposições legais para repressão às bebidas cafreais fermentadas ou destiladas, no Distrito de Lourenço Marques. Tais leis e regulamento não seriam aplicadas para: o fabrico e a venda da sura; O fabrico e a venda da cerveja; venda de vinho; que gozariam de completa isenção de contribuições directas ou taxas de licença. Em caso das fermentadas, exemplo de fabrico caseiro, fossem assim concedidas licença, deveriam ser sujeitas a um regime tributário especial e a leis e regulamentos excepcionais de fiscalização e de polícia (Capela, 1973:9-10-45).

Segundo Regulamento provisório (1903:62), todos os indivíduos que pretendiam ter deposito, armazém ou estabelecimento de venda de álcool, seja aguardente simples ou cognac genebra e licores, bebidas fermentadas como as cerveja, deveriam munir-se previamente da respectiva licença pesada pelo inspector fiscal e visada pela autoridade superior do conselho ou circunscrições onde for situado o depósito, armazém ou estabelecimento. No requerimento de pedido de licença, deveria vir explicito a localidade de depósito, armazém ou estabelecimento

de venda; nome do dono ou gerente desse deposito ou armazém; qualidade de produtos alcoólicos destilados que se pretendia vender, etc.

Importa referir, que tais leis de restrições a estas bebidas cafreis, também se baseava no argumento da salubridade, proibindo assim sua produção, destruindo equipamentos e utensílios utilizados. Devido à repressão e ao carácter clandestino de sua fabricação, as bebidas cafreais passaram a ser produzidas em instalações provisórias e de forma cada vez mais precária, aumentando as condições de insalubridade e oferecendo riscos crescentes à saúde de seus consumidores. Entre tanto, o que se pode perceber, é que á política segregacionista, estava por detrás dessa repressão, uma vez que o governo colonial, sempre empreendeu esforço em prol de dificultar a instalação dos negros nos espaços brancos.

Mais para Capela(1995:9-12), e Medeiros , 1988, cit Tabúa , 2018:35), à repressão dessas bebidas, é justificada pelos interesses que a metrópole tinha em assegurar a saída dos excedentes da produção. Por esta razão, era necessário, reprimir de todas as formas , a produção de bebidas caseiras, uma vez que essas representava um forte concorrente para saída do álcool cervejeiro e outros de fabrico industrial. Isso se reflectia numa divergência ideológica entre os portugueses e os moçambicanos em matéria de produção de bebidas. Assim sendo, o álcool passou a construir um espaço de conflito entre os produtores de bebidas tradicionais Nativas, e os produtores das bebidas industriais, feitas pelos europeus. Por um lado estava os interesses da metrópole no comércio da cerveja e outras bebidas, e por outro lado estavam os interesses dos produtores moçambicanos, a qual fabricavam as bebidas destiladas e fermentadas.

Fernanda Thomas (2008, p. 156), sustenta que o interesse pelo governo colonial, na produção e comercialização do álcool a moldes europeus em Lourenço marques, foi impulsionado com o processo de urbanização na cidade, no final do século XIX, o que levou a decisão pelo governador do distrito, no incentivo de construção de fábricas de álcool com o intuito de exportá-lo para o Transvaal. Afinal, a emigração para o transvaal crescia a cada ano e a franquia aduaneira era favorável a exportação do álcool Moçambicano. Acreditava-se que as fábricas de álcool em Lourenço Marques, trariam prosperidades a região.

Capela, 1973; Lains 1998, , cit Sampaio, 2018, distanciam-se da ideia de Thomaz, ao argumentarem que, o factor que teria impulsionado as exportações portuguesas, como

exemplo das bebidas, foram as pautas aduaneiras, criadas em 1892, que permitiram que Portugal passasse a pagar entre 10% e 20% dos direitos estabelecidos, enquanto os produtos estrangeiros reexportados para as colónias através de Lisboa pagavam 80% e as exportações directas de outros países para as colónias pagavam o total da tarifa geral. Acarretando um crescimento significativo comercial entre Portugal e África, particularmente no que diz respeito às exportações portuguesas para as colónias africanas e destas para outros países, expedidas através de Portugal por meio de reexportações.(Capela,1973; Lains, 1998, cit Sampaio , 2018). Esses dois argumentos levantados, sobre as razões que favoreceram a produção de álcool industrial, comungam, de um ponto, que é disponibilidade de acesso ao mercado pelo governo colonial. Pois não basta só, exportar e produzir localmente o álcool , mais é preciso garantir a saída. Para Portugal, moçambique constituía , um desses mercados para a saída do álcool cervejeiro e os demais, por isso era necessário protege-lo contra o comércio de bebidas locais, tendo pautado pela restrições das mesma, como já referido

Joaquim Mututua, (2023) presumiu as restrições as bebidas tradicionais, na seguinte expressão: Os colonos como forma de garantir a saída de suas bebidas, proibiam o fabrico de bebidas tradicionais pelos produtores das mesmas, caso estes não obedecessem com as ordens do governo, eram perseguidos pela polícia, neste caso a PIDE..

Abel Mwanbe (2023), recordou a repressão das bebidas locais, dizendo: *a polícia fazia patrulha em busca de todos aqueles negros que fabricavam bebidas tradicionais, e os negros a se aperceberem da presença da polícia no local onde fabricavam as bebidas tradicionais, comunicavam-se convista a não serem apanhados, usando a expressao pola, que significa tira a panela do fogo.*

Contudo, o que se pode constatar é que, por detrás da repressão às essas bebidas, estavam os interesses económicos e políticos. Sob ponto de vista dos interesses políticos, importa referir, que era necessário restringir a produção de bebidas caseiras, para envolver o africano, ao universo dos gostos europeus, com o consumo de álcool. Assim sendo, a cerveja de produção industrial, levou ao abandono em termos de apetência, pelas bebidas caseiras. A população nativa, passou a incorporar no seu paladar, o gosto pela cerveja industrial, consumindo ela em diferentes ocasiões, tais como: festas, cerimonias fúnebres, etc., levando assim a desvalorização das bebidas caseiras, tendo como exemplo das cervejas tradicionais. Como argumenta Medeiros (1987:2-5), o povo moçambicano sempre produziu cervejas tradicionais, cuja designação das mesmas, variavam de acordo com a região de seu fabrico. Exemplo no

sul, eram fabricadas as cervejas Uputo, que era utilizada para as cerimónias tradicionais, como: cerimónias fúnebres, lobolo, oferecer algum espirito etc. E outra cerveja era Xinoni, que é uma tradicional pertencente aos grupos Maheu.o seu nome deriva da para kunona, que significa saboroso, doce. Esta bebida era preparada para acompanhar as cerimónias familiares ou para fetejar quando os jovens atingissem a adolescência, que mais tarde com a introdução de bebidas ocidentais, deixou de ser produzida e perdeu seu valor socialmente. Emquanto na zona centro temos exemplo das cervejas tradicionais, a kabanga e Ndholo. As designações das mesmas, é frequente nos distritos de Machanga, Chibabava, Buzi, Cidade da Beira, e Arredores. A cerveja Ndholo é um tipo de bebida, que emgloba na sua preparação grande números de pessoa, e é consumida em grandes festas da aldeia ou povoação, rituais regionais como o de pedido de chuvas ou de combate contra qualquer calamidade natural, que afecte a aldeia, região ou povoação. Também é consumida no regresso de faina de trabalho colectivo, caça ou trabalho socialmente útil para a povoação (Ibidem,1987:9-10)

Quanto aos agentes fermentativos utilizados para o fabrico dessas bebidas são: leverina (fermento) ou cereais germinado (milho, mexoeira, mapira, arroz, farinha) seco e posteriormente, triturado e cozidos, onde tornam-se uma mistura heterogénea, pronta para o consumo.

Segundo Romeu Cuamba, sustenta que o pagamento pelos consumidores dessas bebidas, era feito por meio de trocas de produtos agrícolas, e prestação da força de trabalho, que mais tarde passou a ser de forma Monitária.

Segundo Victória Hermínio e Afonso Macavele (2023),a preferência pelos nativos da cidade laurentina em consumir cerveja industrial , era pelo facto desta remete-los ao universo simbólico dos hábitos de consumo mais sofisticados associados à cultura europeia, isto é, era sinónimo de civilização, uma vez que as elites também consumiam, o que resultou desta percepção, na desvalorização das bebidas de fabrico caseiro. A preferência por esta bebida, também estava na sua forma de produção e conservação, que divergia das bebidas caseiras.

4.2.Impacto da cerveja industrial na Saúde dos consumidores.

O consumo da cerveja industrial na cidade laurentina, fomentou mais a problemática do alcoolismo, originado pelo consumo nocivo da mesma pelos seus consumidores, demonstrando dependência.

Calado, (2018:219-225), argumenta que o consumo da cerveja, no contexto de guerra colonial portuguesa nos territórios africanos, tendo como exemplo caso de moçambique, durante a década de 1960 a 1970, teria causado alcoolismo, uma vez que ela foi ganhando novos padrões de consumo, na qual a mesma passou a ser aderido pelos militares frequentemente, o que indicou sob ponto de vista da saúde , um nível de consumo nocivo. O uso excessivo de bebidas alcoólicas era um dos principais factores que contribuía para desencadear ou agravar instabilidades, descompensações ou problemas emocionais. Se não era a causa dos problemas, era certamente algo que os intensificava e lhes dava outra dimensão. Além disso, o consumo de bebidas alcoólicas potenciava algo que é descrito como recorrente: problemas de conduta, como indisciplina, negligência, desleixo, falhas na segurança, insubordinação, entre outros. (Calado, 2018:219-225),

Salomao Jaime (2023), frisou sobre o consumo nocivo da cerveja na seguinte expressao: *no período colonial, eu e meus amigos, bebíamos de preferência a cerveja, todos dias, porque ela era uma bebida barata e civilizada.Com o passar do tempo, principalmente no período após a independência, eu tive que deixar de consumir álcool, porque vi que a bebida estraga. A bebida, nos fez não conseguirmos cuidar da nossa família. Nossa vontade era só de beber e nos envolver com as mulheres prostitutas do bairro da mafala. Mais apesar do álcool ser algo mau, era como se fosse medicamento para a nossa alma, diante de tanto sofrimento que passávamos nas mãos dos colonos.*

O furriel miliciano Joaquim Serpa, Cit Calado, 2018: 222, também recorda do consumo nocivo da cerveja 1970-1972 , afirmando que *copos sempre houve. E a cerveja então, havia sempre. Não era tão cara quanto isso, e toda agente bebia. Portanto, havia, digamos, um refugio natural. O isolamento levava a que as pessoas, e as vezes até as deficiência da alimentação eram compensadas com o consumo de álcool, tanto para o pequeno-almoço, e almoço. O álcool era dia sim, dia sim.*

Assim sendo, o que é a todo o momento salientado é a importância terapêutica do álcool naquele contexto, algo entendido como vital para o bem-estar e o ânimo das tropas, na medida em que ajudava a lidar com as adversidades inerentes a experiência de guerra, que é, por definição, uma experiência-limite. Nas condições atrás descritas, o álcool era visto como algo que tinha uma acção positiva sobre o estado emocional e, nesse sentido, um bem indispensável boa saúde dos combatentes, a par de outras coisas que ajudavam a passar o tempo, a dar sentido a existência e resistir ao desânimo, como por exemplo, o convívio com os camaradas ou a correspondência com familiares.

Para as autoridades militares, o álcool era um bem que permitia que as tropas se mantivessem funcionais e aptas a combater, isto é, sem se afundarem no desânimo, dado que tudo se passava num cenário que convidava ao colapso. O álcool estava muitas vezes presente em momentos em que, de forma mais ou menos velada, se contestavam ordens ou se questionavam práticas e valores políticos ou da instituição militar como nos momentos de convívio em que se cantavam músicas do Cancioneiro do Niassa, por exemplo. Nesse sentido, o álcool é entendido como uma substância psicoactiva que acompanha, provoca, incentiva e favorece este tipo de situações e condutas insolentes, porque desinibe e baixa as defesas (Ibidem,228-231). Em suma, para os soldados da Guerra Colonial Portuguesa, beber álcool era uma forma de lidar com uma realidade marcada pela violência do quotidiano, pelo isolamento e pelo sofrimento e, assim, conseguir manter o controlo. Pela mesma razão, para os comandantes e para a administração militaras bebidas alcoólicas eram um instrumento de controlo social.

Capela (1973:16), aborda sobre o problema do alcoolismo em Moçambique, como sendo uma doença característica da população indígena, o que levou as autoridades colonias, a fundarem em Outubro de 1919 a Liga Anti-Alcoólica da Província de Moçambique. Através desse organismo Propunha-se lutar contra os abusos da bebida e trabalhar contra o alcoolismo, por meio de leis e punições, pela educação antialcoólica, pela imprensa e pela propaganda entre os indígenas do interior. Era composta por médicos, professores, missionários, comerciantes e membros do Conselho do Governo (13). Indicações dos administradores de circunscrição, no Distrito de Lourenço Marques, para os anos de 1915-1916, referem-nos o mal do alcoolismo grassando por toda a parte.

O governador-geral de Moçambique Álvaro de Castro, afirmava que os estabelecimentos comerciais do mato cujo negócio principal consistia no fabrico e venda de bebidas alcoólicas, eram no mato o mais forte elemento de dissolução da família e da sociedade indígenas.

O último texto publicado pelo Brado Africano citado por Zanparoni (1998:528), que era um artigo, cujo autor é Soares Franco, de Quelimane, procurou manter a crítica as práticas coloniais portuguesas, trazendo a indagação se o que se praticava era colonização ou exploração, pois, dizia ele, "colonizar a chicote, a palmatória" era martirizar; que "colonizar com álcool, com exigências de mussocos elevadíssimos, acima da capacidade tributária do indígena, pregando com ele na cadeia quando não o pode pagar, é explorar"; que colonizar era "promover o alevantamento moral e social dos povos indígenas" dando-lhes instrução e assistência médica, mas dar-lhes "em vez de escolas, cantinas; em vez de medicamentos, bebidas alcoólicas; em vez de educar-lhes as mulheres, prostituí-las; em vez de fazê-los trabalhadores, fazê-los bêbados" era qualquer coisa que não podia ser chamada de colonização pois, concluía, "têm sido estes os métodos da colonização portuguesa em Moçambique: o chicote, a palmatória, prisões por dá cá aquela palha. A embriaguez e a prostituição, como única civilização ministrada ao indígena", isto não era colonizar era "explorar ao indígena".

Segundo Alberto Ussene (2023),o problema do vício se alastrou-se até a independência, facto esse que levou os bêbados a serem cognomidos de xiconhocas. O xiconhaca era um termo muito usado no periodo da intendência, pelo primeiro presidente de moçambique independente, Samora Machel.

Abel Muambe, resumiu as acções do presidente mediante o problema do álcool, na seguinte expressão:*o presidente Machel, condenava o consumo abusivo do álcool, levando ele a dizer num dos seus discursos: a baixa a bebida, de modo a parar o consumo excessivo.*

Capitulo. V: CONSIDERAÇÕES FINAIS

Chegando ao fim do presente trabalho foi possível constatar, que as dinâmicas ocorridas no processo de produção da cerveja ao longo da história, impulsionado pelo desenvolvimento industrial, encabeçado pelas sociedades europeias, tiveram grandes repercussões em sociedades tradicionais, como é o exemplo da Moçambicana. Os efeitos da mesma em Moçambique, evidenciou-se logo após sua introdução em 1920, por um imigrante de nome Filipe Dica, na qual o seu consumo levou ao abandono em termos de apetência, pelas bebidas caseiras, que constituía um dos elementos culturas preponderante na conservação do património cultural dos nativos. A preferência pelos nativos da cidade laurentina em consumir a cerveja industrial , justificou-se pelo facto deste álcool remete-los ao universo simbólico dos hábitos de consumo mais sofisticados associados à cultura europeia, isto é, era sinonimo de civilização, uma vez que as elites também consumiam, o que resultou desta percepção, na desvalorização das bebidas de fabrico caseiro. A preferência por esta bebida, também estava na sua forma de produção e conservação, que divergia das bebidas caseiras.

O interesse do governo colonial, em aculturar os negros, fez-o aplicar restrições a produção e comercialização de bebidas de fabrico caseiro, por meio de legislações, dando assim privilégio as bebidas indústrias. A necessidade de instauração dessas leis de restrições a estas bebidas cafreais, baseava-se no argumento de combate ao alcoolismo, e da salubridade, proibindo assim sua produção, destruindo equipamentos e utensílios utilizados. Devido à repressão e ao carácter clandestino de sua fabricação, as bebidas cafreais passaram a ser produzidas em instalações provisórias e de forma cada vez mais precária, aumentando as condições de insalubridade e oferecendo riscos crescentes à saúde de seus consumidores. Entre tanto, se pode dizer que , por detrás das leis de restrições a estas bebidas , estavam os interesses da metrópole, que era de pautar em usar este álcool, como uma estratégia económica, bem como para reforçar o sistema colonial, nesse país. O mecanismo era de embriagar o negro para que não conseguisse atingir seu estado de lucidez, para recuperar os seus direitos como filho da terra. É deste objectivo que o governo da época, pautou pela proliferação de fábricas, concedendo licença a outros produtores principalmente, nos anos 30, 50 e 60-70.

Dando segmento a proliferação do sector cervejeiro, Em 1932, o governo cedeu licença a um migrante cujo nome era cretikos, para produzir a cerveja Laurentina, na fábrica Victória. Cretikos, procurou introduzir a cerveja Laurentina preta, que era uma marca, fortemente enraizada na cultura moçambicana, pelo facto da sua designação estar ligada os negros de Lourenço Marques, isto é, ele chamou a cerveja Laurentina em homenagem aos africanos desta cidade. Lançado as iniciativas para o alavancar do sector, a fábrica Dicca e Victoria, em 1953 sofreram uma fusão, tornando-se numa única empresa, cognominada Fábricas Reunidas, que mais tarde veio a pertencer a sociedade central da cerveja, que era um grupo industrial da metrópole em 1960. Mais também surgiram posterior, a fábrica de cerva Mac-Mahon em 1950; e 1955 foi fundada cervejaria Manica. Entre tanto, o alavancar do sector industrial era crucial, uma vez que possibilitou o regime colonial, fazer face ao problema de crescimento populacional em Portugal. A ideia era de deslocar essa população as colonias, e por ela produzir matéria-prima para a venda em troca de produtos manufactudos. o governo português pretendeu utilizar uma pequena parte dos desempregados e despojados das suas terras para a formação de uma camada de auxiliares leais, não só para o desenvolvimento económico das colónias, como também para a manutenção da autoridade colonial. Por estas razões, entre 1945/50 e 1960, adquiriu grande significado o povoamento de colonos, oficialmente organizado pelo Estado português. Entre 1951 e 1960, fixaram-se, em Moçambique, mais de 13 mil colonos, cujas passagens e custos de instalação foram assegurados pelo governo português, através das verbas orçamentadas nos Planos de Fomento. Em todo o período colonial, a década de 50 registou a maior taxa de crescimento anual de colonos.

Dentre os efeitos da produção industrial da cerveja, também constatou-se a problemática do alcoolismo, pelo consumo nocivo. Em relação ao alcoolismo, concluiu- se que no período colonial, não era um problema de saúde que abarcava somente aos indivíduos da raça negra, mais também os brancos, principalmente no seio dos militares no contexto da guerra colonial portuguesa nas colónias. É desta visão, que se pode desconstruir a ideia de que, o vicio pela bebida, era característico somente da população negra. No cenário da guerra colonial portuguesa, o consumo do álcool cervejeiro foi ganhando novos padrões, pela forma rotineira que ela era consumida, que muitas vezes denunciava o consumo nocivo do mesmo. A constância no seu consumo pelos militares, era justiçado pela solidão por estarem longe da esfera familiares pelas incertezas do retorno de uma missão, mais também bebiam por camaradagem. Contudo, as experiencias vividas durante o período colonial em Moçambique, tanto pelos militares assim como pelos nativos, Fez com que esse álcool e outros, desempenhassem a função de antidepressivo.

Referências Bibliográficas

Abel Mwambe

Afonso Macuvele

Alberto Ussene

Joaquim Mututua

Mariana Amândio

Salomão jaime

Victória Hermínio

Relatórios

CERVEJAS DE MOÇAMBIQUE, S.A.R.L: Prospecto conjunto de oferta global de venda de 28.000.000 de acções ordinárias, desmaterializadas, nominativas de valor nominal unitário de 2.000 meticais, da sociedade cervejas de moçambique...Maputo, conservatória do registo comercial.2001

REGULAMENTO PROVISORIO PARA EXECUÇAO DA LEI DE 7 DE MAIO DE 1902. Bebidas Alcoolicas, destiladas, vinhos, cervejas, cidras e outras bebidas fermentadas. Lourenço Marques. Imprensa nacional. 1903

Livros publicados e nao publicados

CAPELA, José. O álcool na colonização do Sul do Save 1860-1920. Litografia Ach. Brito, Maputo, 1995.

CAPELA, José. O vinho para o preto: notas e textos sobre a exportação do vinho para a África. Porto: Afrontamento, 1973. p.13

História de Moçambique Volume 3. Moçambique no Auge do Colonialismo, 1930 1961.Maputo:Universidade Eduardo MondIane; Departamento de História - Faculdade de Letras e ciências sociais. 1993.

MEDEIROS, Eduardo.Fabrico e usos de bebidas fermentadas. Maputo: Arqivo histórico de Moçambique. 1986.

M A S S A R I, Augusto. Os italianos em Moçambique na época portuguesa (1830-1975).ed:Imprensa Universitária.2005

SUTTON, john. Mapa empresarial de moçambique. London. Ed: typeset by T&T Productions Ltd. 2014.p.60

Monografias

BARBOSA, Leticia Melo. A produçao de cerveja ao longo da história. Instituto federal de educaçao, ciĕncia e tecnologia de sao paulo, campus barretos. **2018**

LILANDOMA, Titos Albino. Estudo dos Parâmetros Físicos-químicos do mosto e produto acabado da cerveja 2m e sua influência na qualidade da cerveja. Maputo: universidade Eduardo Mondlane, faculdade de ciências, departamento de química.2012.p.1-8

MATAPISSE, Maurício. Mensagens publicitárias e status social no consumo da cerveja entre jovens, cidade de Maputo.Universidade Eduardo Mondlane. 2014.p.10-23**.**

Maúse, Argentina Victoria Salvador. Sector Informal: *o caso dos latoeiros na cidade de Maputo.* Universidade Eduardo Mondlane, Faculdade de Económia.1994

NHAZILO,David Anésio Faro.Representações identitárias construidas entre mulheres consumidoras de bebidas alcoólicas na cidade de Maputo: Uma análise a partir do bairro das forças populares da libertação de Moçambique (FPLM. Universidade Eduardo Mondlane.2014)

Teses

DO NASCIMENTO, Fernanda Thomaz. Os "Filhos da Terra": *discurso e resistência nas relações coloniais no sul de Moçambique (1890-1930).*Universidade Federal Fluminense: Centro de Estudos Gerais Instituto de Ciências Humanas e Filosofia. 2008.p.156

DOS REIS,Juliana D. Estudo dos aromas e sabores proporcionados pelo lúpulo nas cervejas especiais. Uberlândia, universidade federal de uberlândia. 2019

DA SILVA, Filipe Guimarães. "A nacionalização que se deseja." *Notas para uma breve História da indústria cervejeira nacional: do Estado Novo às nacionalizações revolucionárias.* Universidade nova de Lisboa, Faculdade de Ciencias Sociais e Humanas.2012.P.15-17

TÁBUA, Manuel Carlos Minez. Estudo Comparativo de Aguardentes Moçambicanas e Brasileiras. Lavras – MG, 2018.p.34

ZAMPARONI, Valdemir (1998), Entre Narros e Mulungos. *Colonialismo e paisagem social em Lourenço Marques, c. 1890 C.* 1940. São Paulo: Universidade de São Paulo, Faculdade de Letras e Ciências Humanas, 1998.p.3511

Artigos

DOMINGOS, Nuno. Cantinas colonias e o Vinho Português na Capital de Mocambique.2018.p.540

LIVRO DE OURO DO MUNDO PORTUGUES.Moçambique.

MUXEL, Alfredo. Uma breve história sobre a cerveja:"*Das origens as primeiras regulamentações".*

RIBEIRO,José Félix et al.Grande indústria, banca e grupos financeiros-1953-73.1987,P.1004

SAMPAIO, Thiago Henrique. O comércio colonial português em transformação: *o caso do vinho e algodão em Moçambique (1890- 1923).2018*

SÉRGIO, Guimarães. O choque cultural do "retorno": *A vida em Moçambique e a vida em Portugal, uma narrativa na 1ª pessoa.*

ZAMPARONI,Valdemir. Monhés, Baneanes, Chinas e Afro-maometanos. *Colonialismo e racismo em Lourenço Marques, Moçambique, 1890-1940.* Universidade de São Paulo, 2000. P.205

Cronologia

800: inserção do lúpulo pela primeira vez, na composição da cerveja, por meio da ação de monges do Mosteiro de San Gallo (Suíça),

1822-1895: Cientista Louis Pasteur desenvolve a pasteurização, processo que conserva o alimento utilizando o calor.

1898 : término do conflito anglo-boer na Africa do Sul , e chegada de Filipe Dicca em Mocambique

1916: Criação de uma nova legislação, que privilegiava a venda de bebidas europeias, como a cerveja, vinho e sura, e aprovando a apreensão de Bebidas Cafreais fermentadas ou destiladas

1918: Nos Estados Unidos, instaurou-se a Lei Seca

1920: Filipe Dicca ganha o direito de produzir cerveja clara durante 10 anos

1932: Início da produção da bebida Laurentina

1938: fundaçao da empresa cervejas reunidas de Mocambique,

1950: criacao da fábrica de cervejeira Mac-Mahon

1955:Criação da fábrica de cerveja da Beira

1957:fundação da fábrica de cerveja e Reunidas de Moçambique

1959: Instalação da Companhia de cerveja e Refrigerantes Mac-Mahon

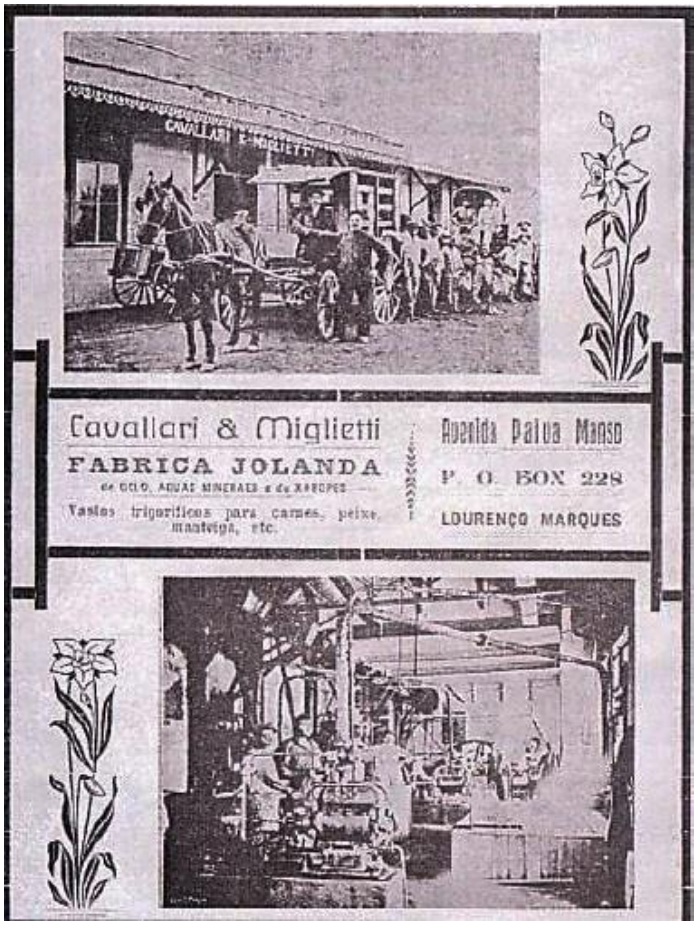
1965: Instalação da fábrica de cerveja Mac Mahon 1965

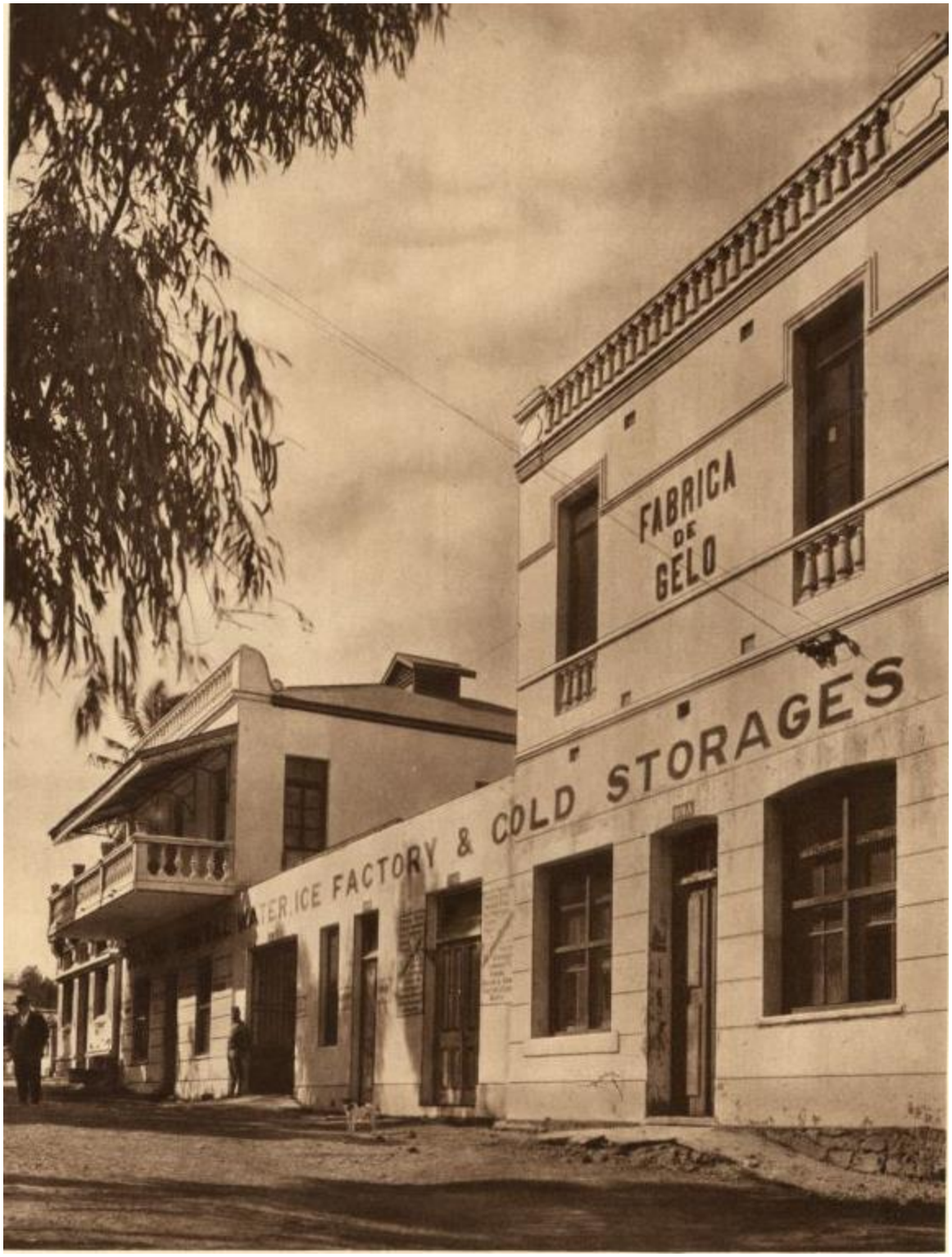
1972 : fundação da Sociedade Geral de Cervejas e Refrigerantes de Moçambique (Sogere), resultante da associação de vários produtores de cervejas e refrigerantes do país, nomeadamente as cervejeiras Mac-Mahon e Manica e a Cervejas Reunidas

1975:Independência de Moçambique e Nacionalizações das Empresas Estatais, inclusive as de Cerveja.

Anexos

VITÓRIA


Cavallari & Miglietti
FABRICA JOLANDA
de GELO, AGUAS MINERAES e de XAROPES
Vastos frigoríficos para carnes, peixe, manteiga, etc.
Avenida Paiva Manso
P. O. BOX 228
LOURENÇO MARQUES


FABRICA
DE
GELO
ICE FACTORY & COLD STORAGES