

La cervesa: beguda neolítica i ibera

N'hi ha constància arqueològica des del quart mil·lenni abans de la nostra era, si bé els grecs i els romans van apostar pel vi

La cervesa és una de les begudes fermentades més antigues de la humanitat. Cal buscar-ne l'origen al Pròxim Orient, entre els anys 8800 i 7600 abans de la nostra era (ANE). A Catalunya hi ha constància de la producció de cervesa des de l'època neolítica. És una beguda alimentària que els ibers van continuar elaborant fins que els grecs, i posteriorment els romans, van apostar per la cultura del vi.



>> Ordi (*Hordeum vulgare*).

RAMON BUXÓ > TEXT

Avi dia l'arqueologia constata que els ordis —en la seva forma vestida i en la seva forma nua— es troben tan representats com els blats, però, a diferència d'aquests, només els grans d'ordi identificats en el registre arqueobotànic es conserven germinats. Un gra de cereal germinat i posteriorment assecat dona lloc al producte anomenat malta, que es pot utilitzar per elaborar aliments o begudes alcohòliques. Tot indica, per tant, que durant la prehistòria i el món antic l'ordi era, d'una banda, emprat per a l'alimentació humana i animal i, de l'altra, com a llavor i també per a la producció de malta.

Una de les primeres cultures que ofereix evidències arqueològiques sobre el conreu dels cereals per a producció de cervesa és la de l'antic Egipte. La cervesa formava part d'aquella civilització, i era considerada un aliment que, juntament amb el pa, era la base de l'alimentació de la majoria de la població. A més de la nombrosa representació artística que se'n troba a les tombes egípcies (ca. 3000

ANE), les excavacions arqueològiques constaten la presència d'establiments destinats a la venda de pa i de factories de producció de cervesa. El procés d'elaboració era simple: una massa de pa, blat (sovint de blat vestit) i ordi, remullats i enriquits amb sucre procedent dels dàtils fermentats; el líquid que en sortia s'abocava en recipients segellats, als quals es podia afegir el sabor d'alguna fruita o herba. D'altres referències antigues sobre la cervesa queden recollides en les tauletes d'argila sumèries en escriptura cuneïforme. Les descripcions són molt detallades, i especifiquen les qualitats d'aquesta beguda i també el seu simbolisme religiós, tal com es troba en el poema èpic de Gilgamesh.

La beguda de l'imperi

La cultura de la cervesa s'estén per la Mediterrània, afavorida pel període hel·lenístic d'Egipte, tot i que en el món grecoromà el vi es manté com a beguda preferida de les classes altes. Aquest concepte social de la cervesa es va reproduir àmpliament durant l'Imperi Romà: es va identificar el vi com la beguda de

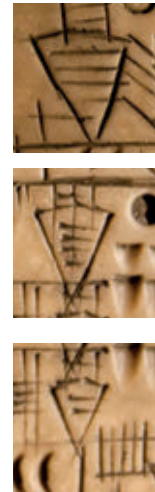
>> Tros del vas ceràmic on es van trobar les restes de cervesa, en els nivells neolítics de la cova de Can Sadurní (Begues, Barcelona).



A la cova de Can Sadurní (Begues), s'han analitzat residus de l'interior d'uns vasos ceràmics que demostren que aquells recipients contenien cervesa



BRITISH MUSEUM



>> *Tauleta d'argila sumèria d'escriptura cuneïforme amb el símbol de la cervesa (una gerra en posició vertical amb una base punxeguda). Surt tres vegades en aquesta tauleta.*

l'Imperi, mentre que la cervesa quedava per a les tribus bàrbares, i es va imposar la viticultura en les àrees territorials integrades en el marc de la seva dominació.

Per la seva banda, les evidències arqueològiques a la península ibèrica demostren l'elaboració de cervesa en el món iber, tot i que hi ha constància de la seva presència des del neolític. En els nivells neolítics (3800-3500 ANE) de la cova de Can Sadurní (Begues, Barcelona), s'han analitzat residus procedents de l'interior d'uns vasos ceràmics que demostren que aquells recipients contenien cervesa. Al seu torn, en d'altres restes ceràmiques dels nivells de l'edat del bronze del mateix jaciment (1480-1320 ANE) s'ha confirmat la presència d'una beguda a base d'ordi. Posteriorment, d'altres descobertes arqueològiques amb evidències indirectes de cervesa s'han identificat al jaciment del Túmulo de La Sima a la vall d'Ambrona (Miño de Medinaceli, Sòria) (ca. 2500 ANE), en restes de vasos ceràmics que contenien una beguda de blat fermentat possiblement amb ordi i

mel, i al bronze final de Genó (Aitona, Lleida) (1128-923 ANE).

Un altre dels indicadors que es relaciona amb l'elaboració de la cervesa és la presència de grans germinades de cereal en el registre arqueobotànic. Aquest fet pot formar part del procés de fabricació d'aquesta beguda, però també pot tenir a veure amb una alteració de les llavors determinada per les condicions del seu emmagatzematge. S'han identificat evidències d'aquesta categoria als jaciments de la Fonollera (Torroella de Montgrí, Girona) i la Motilla de Azuer (Daimiel, Ciudad Real) (Buxó 1997), ambdós de l'edat del bronze.

Més recentment, la troballa d'un nombre significatiu de grans germinades d'ordi nu en contextos de l'edat del bronze a Las Eras del Alcázar (Úbeda, Jaén) ha tornat a posar d'actualitat aquesta condició en algunes espècies de cereal.

>> *Grans germinades d'ordi nu de l'edat del bronze, del jaciment arqueològic de Las Eras del Alcázar (Úbeda, Jaén).*



E. MONTES

La cultura de la cervesa s'estén per la Mediterrània, afavorida pel període hel·lenístic d'Egipte



>> *Camp d'ordi, el cereal base per a l'elaboració de cervesa.*

En aquestes grans es pot reconèixer com el germen ha començat a desenvolupar-se en la zona de l'embrió. El germen presenta longituds diferents, de manera que aquestes llavors estaven encara en procés de germinació. Si es tracta d'una germinació accidental, el fet es relaciona amb una humitat excessiva de la zona d'emmagatzematge, que, unida a la humitat pròpia de la llavor, pot haver contribuït al deteriorament del gra provocant la seva germinació, especialment en les capes superiors del conjunt emmagatzemat. En el cas d'una germinació intencionada en què el gra es destina a la producció de malta, es deixa que germini fins que els brots tinguin la mateixa longitud que el mateix gra. A partir d'aquest moment, el gra es torra fins al punt necessari per aturar el creixement del germen, i és en aquest instant quan està preparat per a la mòlta, per submergir-lo en aigua i deixar-lo fermentar. Alguns autors mantenen que els percentatges de llavors germinades, que han de ser molt elevats, requereixen a més una zona d'assecatge propera (un forn, per exemple), i que la longitud del germen sigui homogènia en el conjunt.



Finalment, pel que fa a l'època ibèrica, les fonts antigues expliquen que els ibers elaboraven la cervesa amb herbes. Diferents estudis sobre els continguts d'àmfores ibèriques demostren de forma majoritària que aquests envasos contenien cervesa. Al seu torn, d'altres treballs han confirmat també l'ús ritual d'aquesta beguda, coneguda en el món grecoromà com a *zythum* (o *zythos*). Els grecs utilitzaven aquest terme per definir la beguda de cereal fermentat, nom que dóna Estrabó a la cervesa consumida per les tribus del nord peninsular.

Ramon Buxó és director del Museu d'Arqueologia de Catalunya - Girona.



Pel que fa a l'època ibèrica, les fonts antigues expliquen que els ibers elaboraven la cervesa amb herbes