



## As Orixe da Fabricación de Cervexa na Galiza.

A cervexa caseira europea de cebada é similar ás cervexas chinas de arroz e de trigo, as incas de millo ou ás africanas de painzo. Todos os pobos, dende o Tibet ata Escandinavia, honran este alimento líquido.

O descubrimento da cervexa pérdese na noite dos tempos. Se a súa primeira testemuña histórica data da civilización sumeria, que inventou a escritura hai cinco mil anos, para atopar as súas orixes temos que remontarnos á prehistoria.

É en Súmer, na Mesopotamia, onde se atopan as primeiras noticias escritas da existencia da cervexa. Numerosas taboíñas de arxila fan mención, 4000 anos antes de Cristo, dunha bebida obtida da fermentación de grans.

Nesta civilización do cereal, o 40% da produción de cebada, espelta, trigo e painzo vai parar á cervexa: as mulleres fabrican pans malteados de cebada que logo deixan fermentar en auga. Ao cabo de catro días, os catadores proban -mediante canotos de palla ou cana- unha cervexa na que aínda se ven flotar residuos sólidos.

Nesta civilización xa fabrican máis de vinte clases de cervexa, e é un preciado produto: úsase para pagar aos traballadores, para curar á xente enferma, para honrar aos deuses.

Durante a prehistoria sabemos que mentres o home se adica á caza, a muller recolle, conserva, desenterra e casca todo o que atopa. O produto destas recoleccións, cocido en auga abundante, produce unhas sopas claras e fermentadas de sabor moi forte, xeralmente ácido, amargo e áspero.

A gourmet do Paleolítico, experta en fermentacións ácidas, non tarda en dominar a fermentación alcólica. Todo depende da sopa inicial, da temperatura ambiente e das levaduras silvestres que vai probando, unha tras doutra.

Outra antiga fonte da cervexa atópase no norte da Europa prehistórica. Concretamente en Dinamarca, atopouse un recipiente de cortiza cosida que contén os restos dunha bebida feita da fermentación conxunta de cereais, mel, bagas e mirto. Está datado na Idade de Bronce.

Coas migracións nórdicas cara ao sur, a cervexa bébese dende a Península Ibérica- incluíndo os castros galegos- ata o Vístula, dende o Báltico ata o Adriático. Tan só hai dous enclaves onde o viño é o amo: na Grecia clásica e no sur da Italia, incluída Sicilia. Pero na periferia do mundo grego, Dionisio, que máis tarde chegará a personificar o zume da viña, aínda segue a ser o deus da cervexa e dos seus ritos.

Estrabón o historiador grego nacido no ano 64 a. C. visitou a Galiza cos Románs. Nos seus "*Comentarios históricos*", describe unha cervexa fabricada polas mulleres galegas e que se servía en cuncas de madeira:

"Os montañeses viven durante dous tercios do ano de landras que secan e machacan e que logo moen para facer pan e conservalo moito tempo. Tamén beben *zythos*. Están escasos de viño e o que consiguen gástanlo rapidamente en festíns coas familias."



Ao longo da Idade Media o artesanado tórnase masculino e nos monasterios créase unha auténtica industria da cervexa. Nas representacións da época, a estrela alquímica protexe o caldeiro, evita as malas fermentacións e simboliza a arte da cervexa. Un triángulo (aire-auga-lume) crúzase co outro (malteado-bra ) e xuntos representan a transformación do gran.

Parece que a cervexa non é unha bebida tan nova na Galiza!!

#### **Fontes bibliográficas**

Romero Masía e Pose Mesura, *Galicia nos textos Clásicos*

-Strabón, III, 3,7. Ed. do Padroado do Museu Arqueolóxico Provincial, Concello de A Coruña, 1988.

Berger e Duboë-Laurence, *El libro del amante de la cerveza*, Ed. José J. de Olañeta. Palma de Mallorca, 1988