

LA CIVILTÀ DELLA BIRRA

carestia

Carestia significa «grave carenza collettiva di derrate alimentari».

Nelle società preindustriali, come erano quelle del Vicino Oriente antico e dell'Egitto, i raccolti erano esposti alle guerre, alla siccità, alle piogge eccessive, alle inondazioni, ai terremoti, alle malattie delle piante o alle infestazioni di insetti, come le cavallette.



▲ Una ancella prepara l'impasto per la birra (Museo Archeologico, Firenze)

Nei documenti mesopotamici ricorre frequentemente lo spettro della **carestia**: la produzione del cibo dipendeva, infatti, da equilibri molto delicati. La scarsità delle piogge e delle piene fluviali o, al contrario, il loro eccesso bastavano a trasformare rapidamente una situazione di prosperità in una drammatica penuria.

Alle cause naturali si aggiungevano le guerre, che portavano spesso alla distruzione delle colture e alla razzia dei magazzini, oltre che all'interruzione dei rifornimenti. La fame, tuttavia, non era un problema stabile e costante: in altre parole, quando non c'erano guerre e carestie, le popolazioni erano in grado di assicurarsi il proprio sostentamento.

Ma il cibo non era uguale per tutti, poiché l'alimentazione non dipende solo dall'ambiente ma anche dalla cultura: gli abitanti delle pianure irrigue non si nutrivano come quelli delle aree steppose o delle montagne, e i sedentari avevano abitudini alimentari diverse da quelle dei nomadi. I documenti scritti, archeologici e figurativi consentono tuttavia di ricostruire un quadro abbastanza attendibile degli elementi che accomunavano l'alimentazione dei popoli del Vicino Oriente.

La coltivazione dei cereali, orzo e grano in particolare, forniva la materia prima per una serie di cibi basilari. Dai cereali si ricavava anzitutto la farina, indispensabile alla preparazione del **pane**. L'importanza dei farinacei nell'alimentazione è ben evidenziata dagli infiniti modi con cui venivano indicati i pani: «d'uva», «di miele», «di sesamo», «di formaggio», «di ceci», «d'orzo», «amaro», «dolce», «pasticcio di pane», «pane bianco di frutta» e così via.

Ma l'alimentazione è anche un fatto sociale, che varia a seconda dei ceti. Nella dieta comune la **carne** era rara e compariva soprattutto durante le feste, o quando si trattava di accogliere un ospite di riguardo. La selvaggina, la carne macellata di bovini e caprovini, i pesci erano pietanze solitamente riservate alla tavola dei ricchi.

Il **vino** era prodotto solo in regioni adatte come l'area siro-palestinese, mentre la **birra** si trovava praticamente ovunque, perché si otteneva dai cereali o dai datteri.

La birra qualificava la civiltà agricola esattamente come il latte qualifica la cultura dei nomadi e dei pastori.

La produzione della birra richiedeva un procedimento piuttosto complicato: il cereale veniva sottoposto a **fasi** successive **di fermentazione**, in cui, per l'azione di certi enzimi, l'amido in esso contenuto era prima trasformato in zuccheri e poi in una soluzione che, unita al lievito, produceva alcool e anidride carbonica. Il prodotto della prima fase di fermentazione, il **malto**, era spesso sottoposto a una lenta cottura, in modo da ottenere dei **pani**, che venivano aromatizzati con sostanze diverse per produrre birre di sapori differenti. Spezzati in frammenti, i pani da birra venivano quindi immersi in grandi tini d'acqua: dopo tre o quattro giorni il processo di produzione della birra si concludeva e la bevanda, accuratamente filtrata, veniva versata nelle giare.

Queste birre dovevano somigliare ben poco alla bevanda dello stesso nome cui noi siamo abituati: esse infatti non contenevano il **luppolo**, che conferisce alla nostra birra il suo caratteristico sapore amarognolo.

Se le civiltà mediterranee si qualificarono come culture del vino e dell'olio, quelle del Vicino Oriente possono essere definite culture della birra. E come i Greci e i Romani celebreranno Bacco, dio del vino, così i popoli mesopotamici cantarono le lodi di Ninkasi, la dea della birra:

Tu sei colei che cuoce il pane da birra nel grande forno, / che mette in ordine le pile di grano sgusciato. / Tu sei colei che immerge il malto in una giara. / Tu sei colei che sparge la soluzione cotta sulle grandi stuoie di canna. / Tu sei colei che regge con due mani il grande mosto dolce di malto, rendendolo birra. / Tu sei colei che versa la birra filtrata dal tino di raccolta. / Sembra di vedere la piena del Tigri e dell'Eufrate.

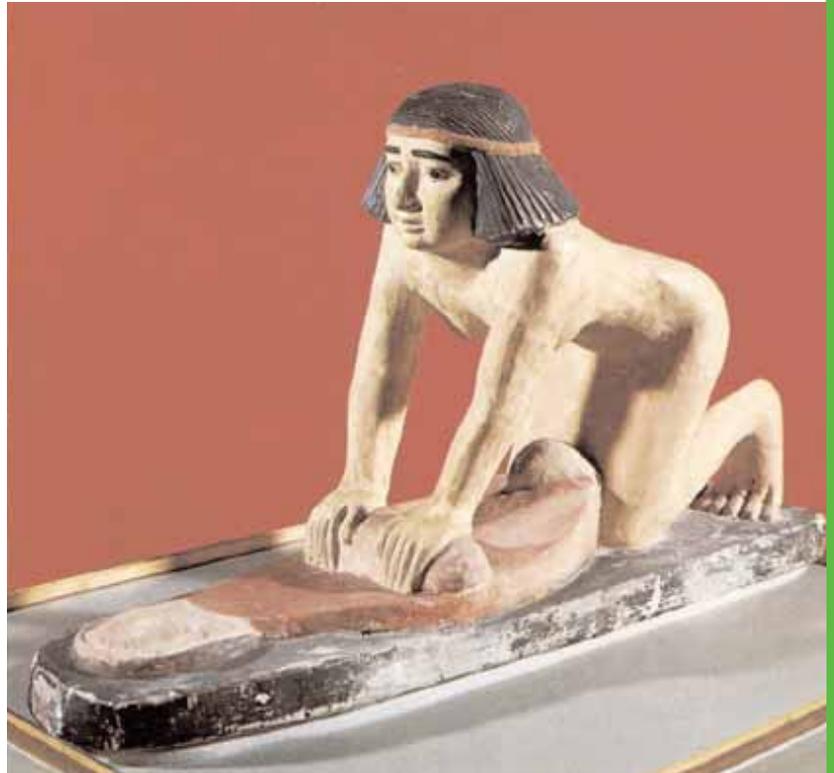


▲ **Vano per la macinazione delle granaglie nel Palazzo Occidentale a Ebla, 1800-1600 a.C. ca.**

Fra i diversi vani per servizi trovati nel Palazzo Occidentale di Ebla, particolarmente ben conservato è quello dedicato alla macinazione del grano, arredato con una lunga banchetta sulla quale sono state ritrovate al loro posto sedici macine basaltiche.

► **«Inno a Ninkasi», iscrizione su una tavoletta del XIX sec. a.C.**

Questo importante documento contiene, nei versi dedicati alla dea Ninkasi, la descrizione del procedimento per la preparazione della birra sumera.



▲ **Donna che lavora il pane di birra, V dinastia**
[Museo Archeologico, Firenze]

La birra era la bevanda più diffusa fra i popoli mesopotamici e la sua produzione risale probabilmente alle prime coltivazioni di cereali; originariamente era preparata dalle donne in casa insieme col pane e con la zuppa.

I documenti riferiscono dell'esistenza di diciannove tipi di birra, che variavano a seconda del cereale usato (farro, orzo o miscela), delle erbe impiegate come aromatizzanti e conservanti, nonché del contenuto di miele e malto.

