

La cervesa i la cultura medieval

J. M. Mulet

Institut de Biologia Molecular i Cel·lular de Plantes · UPV



La popularització del consum de cervesa va permetre l'augment de població a les ciutats medievals.

En el neolític l'home descobreix l'agricultura i alhora aprèn a elaborar productes derivats dels cereals que collia, entre ells, la cervesa. Fa 8000 anys a Mesopotàmia ja es fabricava cervesa en un procés similar a l'actual. Un cereal humitejat per fer-lo germinar i així obtenir-ne la malta, de què s'extrau un suc ric en sucre mitjançant aigua i calor. La lògica de fer-lo germinar és que en els cereals el sucre es troba en forma de midó (cadenes llargues d'hidrats de carboni que utilitza la planta per emmagatzemar els sucres). El rent, el llevat encarregat de la fermentació i que produirà alcohol (*Saccharomyces cerevisiae*) és incapaç de digerir aquest midó. Quan el cereal germina necessita mobilitzar l'energia continguda en el midó, per la qual cosa activa uns enzims anomenats amilases que digereixen el midó i el converteixen en sucres d'una sola molècula (com ara, la glucosa) o de dos (com són la maltosa o sucre de malta), que sí que són fermentables pel rent.

La edat mitjana va ser un moment decisiu per la popularització de la cervesa, per diversos motius. Per començar s'estén l'ús del llúpul (*Humulus lupulus*). La primera referència la trobem a l'obra de la abadessa, música i científica **Hildegarda von Bingen**. El llúpul serveix de conservant i li dona el característic sabor amarg. La cervesa s'estén pel nord d'Europa a mesura que certs ordes religiosos, com per exemple, els trapenses, comencen a incloure-la en les seues dietes, ja que era una beguda molt calòrica, i pel fet de ser líquida, es tolerava el seu consum en el dies de dejú que marcava el calendari eclesiàstic, que a la edat mitjana podien arribar a ser un dia de cada tres. A més a més, en països freds es donaven condicions idònies per a la cervesa tipus *lager*, ja que fermenta a baixes temperatures (15 °C) i després

es maïra a temperatures properes als 0 °C, cosa que evita contaminacions bacterianes i l'aparició de subproductes de la fermentació no desitjats que donarien mal gust.

Al món mediterrani la beguda principal va seguir sent el vi per motius climàtics, ja que fa calor la seva producció i conservació es complicada i sols pot ser una beguda de consum immediat. La cervesa no es popularitza fins a les acaballes del segle XIX, gràcies a l'aparició del fred industrial que permet que es donen les condicions per la seva elaboració.

I aquí ve un curiós gir de la història. Un dels principals problemes que van tenir les ciutats medievals per a desenvolupar-se va ser la higiene. Desproveïdes de sistemes de clavegueram eficients, solien abocar al mateix riu que utilitzaven per beure. Això funcionava mentre la població era petita i el riu anava diluint la brutícia, però quan la població creixia les malalties infeccioses produïen catàstrofes demogràfiques. L'avantatge que tenia consumir cervesa, uns segles abans que es descobriren els microbis, es que a més de tenir conservants normalment la malta es bull per aturar la germinació, abans de fermentar, per la qual cosa és sanitàriament segura, fins i tot en les precàries condicions higièniques de l'edat mitjana. Recordem que l'aigua del riu podia portar tota classe de malalties.

La popularització del consum la cervesa va permetre l'augment de població a les ciutats medievals. El romànic és un art propi del camp i de nuclis urbans molt reduïts, mentre que per a les grandioses catedrals gòtiques calen molts recursos i l'esforç de molta gent, és a dir, poblacions majors. Sense cervesa hauria estat complicat veure una catedral gòtica.