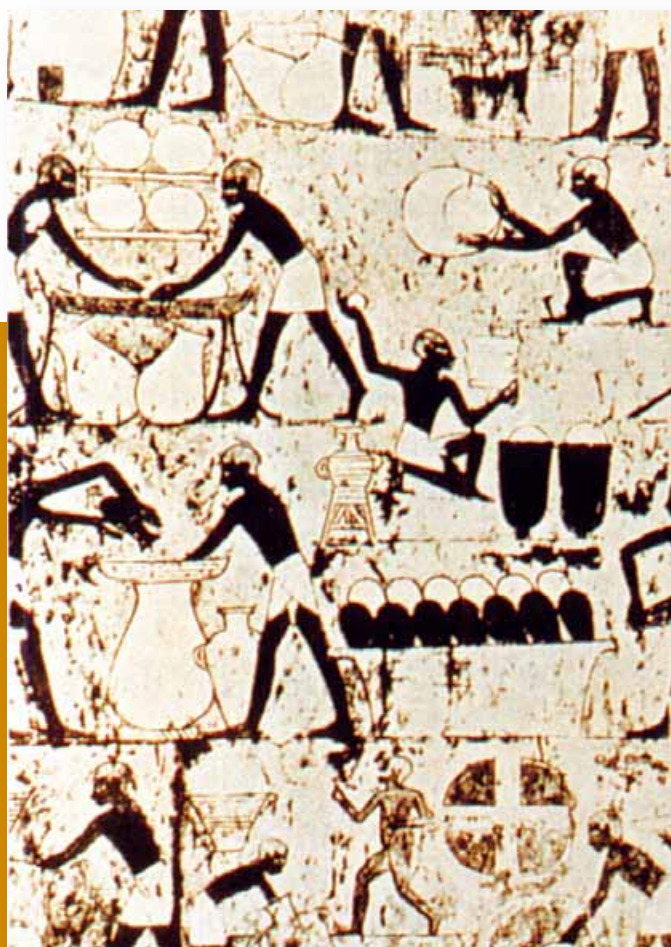


Come nacque la birra

di OSVALDO FAILLA, GAETANO FORNI



In tutti i continenti, fin dalle origini della storia dell'uomo, sono state messe a punto tecniche per la produzione di queste bevande alcoliche a partire da cereali pre-masticati oppure pre-germinati, ma anche dalle fermentazioni di frutti o di altre parti di vegetali

Lo studio della geografia ci permette di localizzare i vari eventi e quindi di renderne più comprensibile la globalizzazione anche quando si tratta di fatti e di processi preistorici o storici. Così, se vogliamo acquisire una visione globale delle radici culturali della produzione della birra e possederne un inquadramento completo e chiaro, dobbiamo, pur integrandoli con autori recenti, fare riferimento soprattutto a geografi, o meglio, nel nostro caso, a fitogeografi risalenti all'Ottocento o alla prima metà del secolo scorso. E nella nostra trattazione ci rivolgeremo a uno in particolare, Emile Werth, esploratore, archeologo, geografo e storico delle piante e degli strumenti che nei millenni si sono impiegati per coltivarle. Nel suo prezioso e geniale trattato «Grabstock Hacke und Pflug» (Ludwigsburg, 1954), cioè «bastone da scavo, zappa e aratro», redatto quando aveva 85 anni, sintetizza i risultati delle sue esplorazioni e ricerche in vari continenti e focalizza con particolare acume le connessioni tra tipo di strumento da coltivazione impiegato, modello di agricoltura attuata, forma di civiltà sviluppata e quindi anche bevande alcoliche prodotte. In tal modo fa rilevare che presso gli agricoltori «alla zappa» – cioè quelli che non usavano ancora gli animali per il traino di aratri, erpici e strumenti atti alla lavorazione del terreno – generalmente la bevanda alcolica è ottenuta o con la fermentazione di succhi zuccherini (spremuta di frutti o linfa estratta dalle piante) o con la masticatura e l'insalivazione di cereali. Presso gli agricoltori «all'aratro», invece, prevale la birrificazione con grani pregerminati. Vediamo le caratteristiche essenziali di queste tecniche e dove vengono praticate.

LA PRODUZIONE PER INSALIVAZIONE

Qui dobbiamo riallacciarci a quanto descritto in un nostro precedente articolo dedicato all'origine del pane (vedi *Origine* n. 2/2011, pag. 10) in cui ricordavamo come i grani masticati e quindi insalivati possano fermentare con produzione di alcol, poiché la saliva contiene un enzima, la ptialina, che scinde l'amido conte-



Un disegno dell'esploratore milanese Gerolamo Benzoni del 1565 che illustra la tecnica di biasiccare il mais per produrre la *cicia*, birra di granturco in uso tra gli antichi messicani

nuto nei grani in zuccheri più semplici, e quindi fermentescibili. Avevamo anche fatto riferimento all'usanza diffusa tra le popolazioni primitive di masticare per i loro neonati, da parte delle mamme, i chicchi di cereali; da queste pappe insalivate, dicevamo, se non consumate immediatamente, poteva derivare il pane quando l'aggiunta di acqua era limitata, oppure la birra se l'acqua che veniva aggiunta era più abbondante. Werth precisa che la zona più compatta ed estesa in cui si praticava questo tipo di birrificazione era l'area indigena americana: dai Grandi Laghi al Nord, sin quasi alla Terra del Fuoco a Sud del Nuovo continente. Prezioso al riguardo è uno schizzo realizzato dall'esploratore milanese Gerolamo Benzoni che nel suo diario di viaggio pubblicato a Venezia nel 1565 illustra questa operazione da parte di donne pellirosse sicuramente a partire dal mais, il cereale americano per eccellenza (vedi *figura* in alto). Interessante anche la foto riprodotta da Werth in cui si vedono alcuni contadini nella zona del Kilimangiaro, che si trova in Tanzania, nell'Africa orientale, intenti a dedicarsi a questo tipo di produzione di birra: qui si sarà trattato senz'altro di birra derivata dalla masticazione di chicchi di sorgo, che è il principale cereale coltivato in Africa, ma che è presente anche in Asia meridionale. È opportuno aggiungere che le pappe insalivate, e così pure le bevande ottenute con la loro diluizione in acqua, prima della fermentazione acquisiscono un sapore dolciastro, gradevole per i neonati, dovuto alle destrine e agli zuccheri semplici formati con l'insalivazione, e che questo è stato un elemento fondamentale per favorire la diffusione di tale pratica. Benzoni nel suo disegno inserisce anche un grande vaso ripieno di birra (*cicia* nella lingua amerinda del Sud America orientale) posto sul fuoco. La birrificazione esige infatti per il suo svolgimento ottimale una temperatura analoga a quella del corpo umano o poco più (circa 40 °C).

I PIGMEI AFRICANI GHIOTTI BEVITORI

Molto interessanti sono le tradizioni relative alla birra di banane. L'uso di questo tipo di birra è particolarmente diffuso nell'Africa equatoriale. Qui infatti è coltivata una specie di banana i cui frutti, ricchi in destrine, sono direttamente fermentescibili; questo permette di impiegarli sostanzialmente senza alcun pre-trattamento per la produzione della birra. Questo tipo di bevanda è particolarmente apprezzato dai Pigmei (il gruppo etnico diffuso in questa parte dell'Africa), al punto che essi in passato si facevano persino schiavizzare pur di ottenerla. È significativo quanto scrive al riguardo l'antropologo culturale Paul Joachim Schebesta (Grob-Peterwitz, Slesia, 1887 - Mödling, 1967) in «Les Pygmées» (Gallimard, Paris, 1939, pp. 59-60) a proposito dei Pigmei Bambuti dell'Ituri, nel bacino del Congo, una delle popolazioni preagricole, quindi ancora allo stadio della caccia e della raccolta, e numericamente più consistenti dell'Africa, che non producono in proprio bevande alcoliche: «I Bambuti non mancano a nessuna delle feste dei villaggi negri (di agricoltori, con cui sono a contatto), se non altro per bere in abbondanza la loro birra di banana, bevanda alla quale nessun Bambuti sa resistere». Altrove aggiunge informazioni che spiegano come questi Pigmei non producano direttamente tale bevanda, ma se la procurino da popolazioni confinanti con cui vivono in simbiosi.

LE USANZE IN ESTREMO ORIENTE E IN POLINESIA

Werth faceva anche rilevare come negli anni 50 del secolo scorso fosse ancora in atto – quindi non una pratica «fossile» – la saccharificazione di grani di cereali mediante l'insalivazio-



La produzione della birra da sorgo in una tribù di contadini dell'area del Kilimangiaro in Africa orientale

ne anche nell'Estremo Oriente (Formosa e dintorni), dove la masticazione è compito specifico delle ragazze non ancora mestruate.

È interessante il caso della *kava* (o *ava*), bevanda nazionale in Polinesia e Micronesia, di sapore amaro (nel linguaggio Maori della Nuova Zelanda *kava* significa amaro). Essa viene ottenuta, specie in Polinesia, mediante masticazione-insalivazione delle radici della *kava-kava*, cioè del *Piper methy-sticum* (pianta del Pacifico occidentale le cui radici sono ricchissime in amido e contengono anche un principio attivo affine a quello della coca, dell'hashish e dell'oppio), da parte delle giovani o dei giovani, a seconda dei costumi locali, incaricati di ottenere il mosto che va fatto fermentare e che viene poi diluito.

LA BIRRIFICAZIONE CON GRANI DI CEREALI GERMINATI

Nel corso del terzo millennio a.C., in buona parte delle aree dei coltivatori «all'aratro» (Asia occidentale e Europa) si verifica un grande progresso: la saccarificazione dell'amido dei cereali (orzo, frumento ecc.) non viene più praticata con la faticosa tecnica della masticazione-insalivazione, ma con quella molto più agevole della pregerminazione dei grani. Anche in questo caso non siamo di fronte a un'invenzione, come del resto non lo era stata neppure l'insalivazione, in quanto si tratta sempre di tecniche sorte dall'osservazione delle conseguenze di pratiche usuali in condizioni abnormi. Anche qui ci troviamo infatti di fronte a pappe, o meglio a minestre, provenienti in questo caso dalla macinazione meccanica di cereali conservati in magazzini un po' umidi, quali i silos scavati nel terreno. In queste condizioni, nel corso della conservazione, i chicchi spesso iniziavano a germinare.

Le minestre di chicchi germinati, anche se non insalivati, presentano un sapore dolciastro e, se non sono consumate subito, divengono un po' alcoliche poiché i grani, germinando, sviluppano gli enzimi che trasformano l'amido in zuccheri, precisamente come si ottiene masticando i chicchi non germinati.

Tra le genti preistoriche del Centro-nord Europa si attribuiva all'orso l'invenzione della birra. La statuetta qui riportata risale all'Età del ferro ed è stata reperita nei pressi di Berna (Svizzera)



SAKÈ, KOJI E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE

In Estremo Oriente si produce il *sakè*, bevanda alcolica giapponese, e sempre nel **continente asiatico** sono diffusi anche vari tipi di *kōji* (nome generico del riso cotto fermentato, usato in molte località per indicare la bevanda che ne deriva), l'*ankak* e il *ragi*. Questi prodotti si distinguono dal *sakè* per l'aggiunta di erbe e sostanze aromatiche differenti da regione a regione.

Il *sakè* è un liquido giallognolo con una gradazione alcolica che oscilla dai 12 ai 20° e quindi più affine al vino che alla birra, e il suo processo di produzione ha inizio preparando il *kōji*, costituito, come si è detto, dal riso cotto con l'aggiunta di una piccola quantità di un *kōji* precedente, che ha il compito di propagare sul riso una **miscela di muffe** (*Aspergilli*, *Penicilli*, vari *Rhizopus*) e di **lieviti** (*Saccharomyces* diversi), che inducono trasformazioni delle materie organiche che sanno di miracoloso.

LA SALIVA D'ORSO

Werth, nel trattato citato, fa notare che presumibilmente anche nell'area dell'agricoltura «all'aratro», quindi in Europa e Asia occidentale, in origine si praticava la birrificazione per insalivazione. Una traccia di tale processo si è conservata nell'Europa Centro-nordica, sia pure a livello puramente simbolico. Nel poema epico «Kalevala», composto dal filologo, medico e botanico finlandese Elias Lönnrot (1802-1884) nella metà dell'Ottocento, si fa riferimento alla tradizione della produzione della birra con l'aggiunta di qualche goccia di saliva d'orso.

È evidente che tale operazione aveva un significato appunto puramente simbolico: si impiegava la saliva, e non un altro prodotto o altra derivazione del corpo dell'animale, in riferimento all'impiego più antico della saliva per la saccarificazione dell'amido dei cereali destinati alla produzione della birra. Saliva d'orso e non umana, in quanto l'effettiva saccarificazione che avveniva per germinazione delle cariossidi richiedeva di aggiungervi solo qualche goccia di saliva, che perciò doveva essere particolarmente efficace, come appunto quella di una divinità, quale era l'orso, totem o essere divinizzato in tutte le regioni nordiche, dalla Siberia alla Lapponia, all'Alaska; ed è significativo che proprio al dio Orso la tradizione assegni in quelle regioni l'invenzione della birra (vedi figura a fianco).

Osvaldo Failla,
Gaetano Forni
Museo Lombardo
di Storia dell'Agricoltura
Facoltà di Agraria,
Università degli Studi di Milano