



Dietro la parola birra: pensieri e curiosità di una bevanda divina

La storia della birra si può leggere come un ode a una bevanda che nasconde segreti e avventure millenarie e non è un caso che gli antichi la considerassero qualcosa di divino.



Storia della birra, tra testimonianze archeologiche e leggende.

Un giorno, sfogliando un libro che andava dalla preistoria fino all'Impero Romano, ho notato che su una terracotta era presente un'immagine raffigurante una donna intenta a lavorare i cereali che sarebbero poi stati utilizzati per la produzione di una bevanda cara agli Dei.

Approfondendo il testo, ho scoperto che si trattava di qualcosa molto simile alla [birra](#) che veniva realizzata già dal V secolo a.C. e che gli Egiziani chiamavano "[Zithum](#)". Sembra, inoltre, che fosse consumata anche dai Sumeri e che **Ištar**, la dea dell'Amore e della Fertilità, traesse la sua forza proprio da questa birra.

L'archeologia ci ha restituito anche un inno risalente a 3900 anni fa e dedicato alla **dea Ninkasi**, letteralmente "*Signora che produce la birra*" che recita:

«Tu sei colei che cuoce il bappir nel grande forno, e ordina le pile di cereali mondati. Tu sei quella che bagna il malto steso a terra, tu sei quella che mette a mollo il malto in un vaso. Tu sei quella che stende la pasta cotta su grandi stuoie di canne, tu sei colei che tiene con entrambe le mani il mosto dolce. Quando dalla vasca si versa la birra filtrata, è come le onde del Tigri e dell'Eufrate».

BEER NEWS

La rubrica sulla birra



La birra godeva di grande considerazione e rispetto in Babilonia e, secondo recenti ricostruzioni, già a quell'epoca si potevano contare addirittura **venti varietà differenti di birra**, sebbene le più conosciute e attestate fossero **quattro**:

1. “**bi-se-bar**”, una comune birra d’orzo
2. “**bi-gig**” una normale scura
3. “**bi-gig-dug-ga**”, una scura di elevata qualità
4. “**bi-kal**” un prodotto della qualità migliore.

Volgendo lo sguardo verso le popolazioni germaniche del Nord Europa, la leggenda narra che **Odino** la principale divinità della mitologia norrena, il cui significato dal proto-germanico è “furia”, rubò al cielo la birra che venne poi consegnata al Dio del mare **Ægir**. Secondo i Norreni la schiuma della birra è da ricondurre alla schiuma del mare e secondo la leggenda, all’interno del palazzo dorato dove viveva il dio del mare, la birra si versava da sola.

Anche per le popolazioni germaniche, come per gli Egiziani ed i Sumeri, la birra fu accostata alla natura e alla fertilità, come si evince dai versi di **Sigdrífumál**:

«Ti porgo la birra,
melo dell’assemblea delle corazze,
mescolata con forza
e grande fama,
colma di canti
e di rune salutari,
di buoni incantesimi
e rune di gioia.»

Per quanto riguarda l’**etimologia della parola birra**, nelle lingue parlate in Mesopotamia e nel Nord Europa, la stessa deriva da termini riguardanti l’orzo e, forse, lievito. I greci, invece, presero in prestito la parola egiziana “**z?thos**”, forse derivate da **zým?** o “lievito”.

Al protogermanico dobbiamo invece l’origine della parola “birra” da ***beuwo** comune anche per l’antico inglese Beor , il cui significato è orzo.

I monaci primi produttori di birra

Durante il Medioevo, i monaci diedero un notevole sviluppo alla produzione della birra in quanto, molto frequentemente, l'acqua non era potabile e quindi non sicura. Le tipologie dell'epoca erano essenzialmente tre, una più scarsa destinata ai viandanti, una per i monaci e la **Melior**, di qualità elevata e, quindi, appannaggio delle persone di più alto rango.



Nel Medioevo i monaci diedero un notevole sviluppo alla produzione della birra.

Con i secoli, la qualità della birra è migliorata sia per l'utilizzo di materie prime di buon livello che per l'affinamento dei processi produttivi. Inoltre i commerci diedero impulso alla creazione di una rete per la diffusione e vendita della bevanda che rappresentava una fonte di reddito sia per le abbazie che per i contadini nelle campagne inglesi.

© Articolo di Davide Calderini.

Data di creazione

22/03/2019

Autore

redazione