



PER A SABER-NE MÉS



LA CERVESA DE CAN SADURNÍ. LA MÉS ANTIGA D'EUROPA

Tenim la plana de can Sadurní. Allí es va conrear l'ordi i els altres cereals. Com ho sabem? perquè la plana sempre hi ha estat i nosaltres quan excavem reservem tot el sediment i ens l'enduem a garbellar amb aigua. D'això en diem flotar perquè quan el sediment l'omplem d'aigua els carbons i les llavors carbonitzades floten i es poden recollir.

Tot allò que no passa pel garbell ho triem i encara surten més carbons i llavors. D'aquesta tria surten les diverses espècies vegetals que fem com a ingredients a la cervesa que hem recreat, es a dir la cervesa Encantada.

Que els cereals que trobem a Can Sadurní estan conreats a la plana es testimonia per la presència de sitges de gra a la terrassa de la cova. En aquestes sitges, probablement n'hi hagi més que les tres que mostrem en aquest moment, es guardava el cereal, en especial l'ordi, seguint el següent sistema: es foradava la sitja, s'arrebossaven les parets de la sitja amb fang ben humit, s'omplia la sitja del cereal, es tapava amb més fang i s'hi posaven unes pedres com indicador del lloc on era situada la sitja.

Un cop tancada la sitja, el gra que estava tocant al fang humit germinava. La germinació suposava un consum de l'oxigen que hi havia a l'interior de la sitja. Quan aquest oxigen s'exhauria la germinació s'aturava i tot el gra que no havia germinat es conservava fins a que la sitja era oberta per al seu consum.

Això implica un coneixement extens de la germinació i les seves possibilitats. Tanmateix, per a elaborar cervesa s'ha de fer germinar el gra durant uns quants dies en ambient humit, aturar-ne la germinació al cap de 5-6 dies, assecat el gra germinat al sol i quan era sec hi havia que torrar-lo al foc. Quan més estona el tenies torrant més fosca sortia la cervesa resultant. Un cop torrat aquest gra havia de ser molt per a poder-lo afegir a la "sopa" de cervesa.

Aquesta molta es feia amb molins de pedra. Baixant l'escala d'accés a la cova hi ha una enclusa de molí trencada però gran que pot servir de mostra de la mida aproximada dels molins emprats. Aquests molins generalment eren de granit o de conglomerat, pedres dures que tenen molts orificis degut a que són roques metamòrfiques i que són el resultat de la unió de varis minerals (el granit recordeu es composta de quars, feldespat i mica). Quan es molia l'ordi, ja torrat, aquests forats quedaven plens de la farina resultant de la molta i els seus fitòlits (esquelet mineral o ossi de les plantes) quedaven atrapats dins d'aquests forats. Cada espècie vegetal té els seus fitòlits característics i diferents dels de les altres espècies. Per tant si els trobes pots saber quina espècie ha estat molta. La farina resultant d'aquesta molta és el que en termes cervesers s'anomena malta.

Durant la visita se us explicarà que la durant el Neolític Mitjà Inicial de Can Sadurní la cova durant quasi 500 anys fou el lloc on es dipositaven els finats de la comunitat. Tanmateix, per motius tafonòmics (successos que han passat a posteriori del propi fet del dipòsit sepulcral) podem distingir dues fases sepulcrales. La més antiga s'inicià al voltant de fa 6450



PER A SABER-NE MÉS

i finalitzà aproximadament fa 6250 anys. La segona fase s'inicià al voltant d'aquest mateix moment i finalitzà a l'entorn de fa 6000 anys.

Quina doncs fou la diferència entre una i altra fase? Doncs que mentre la fase més antiga presenta els individus finats en posició original, la fase més moderna presenta els ossos dels individus solts, sense connexió, barrejats. Els arqueòlegs hem atribuït aquest fet a que cap immediatament després del dipòsit dels finats, que en són tres individus un col·lapse de la cornisa de la cova, un col·lapse suau, de pedres petites, cobrí els inhumats que hi havia en aquell moment a l'interior de la cavitat, preservant-los encara en la posició original i mantenint els senzills aixovars al costat dels difunts. En el cas dels dos difunts enterrats, aquests sí, a l'entrada de la cova, la preservació es reafirma pel fet d'haver estat enterrats i no sols dipositats com els de dins.

Immediatament que la sedimentació per aigua i vent començà a fer créixer altre cop el sediment dins la cavitat i tapà els blocs de pedra que havien cobert els primers inhumats, la comunitat seguí dipositant els seus morts a l'interior de la cavitat. Tanmateix la climatologia d'aquesta fase sembla fou més humida i les avingudes d'aigua per la pluja, el vent de les turmentes, probablement la presència d'animals cavernícoles i alguns depredadors, així com el trencament dels tendons i els moviments post-mortem dels ossos provocaren que els ossos s'anessin desplaçant i barrejant. A tot això un nou col·lapse, aquest de caràcter molt intens acabà de barrejar els ossos donant la sensació que els difunts no havien inhumats de la manera que hem indicat

Els individus inhumats anaven acompanyats de diverses gerres o vasos com a aixovar. Aquestes peces ceràmiques solien anar plenes d'ofrenes de menjar o de beguda. Una de les tasques que els arqueòlegs realitzem és la de tractar de trobar si en aquestes gerres hi ha residus que ens permetin conèixer el seu contingut. I això ho fem per mitjà de tècniques analítiques químiques. Segons el que es troba es pot atribuir què hi havia hagut al vas i quina utilitat havia tingut. Per exemple el vas del l'individu INH1 duia cera d'abella a les parets. Això el relaciona amb la mel que degué contenir el vas bé en estar pur, bé barrejat amb aigua, barreja que un cop fermentada es converteix en aigumel, la primera beguda alcohòlica de la prehistòria.

Doncs bé, en un altre vas l'aixovar de l'individu INH5 vàrem trobar "oxalats de calci" enganxats a les parets del vas. Aquests oxalats són els residus que marquen la fermentació de la cervesa i, en conseqüència la seva fermentació en el propi can Sadurní. D'altra banda, el fet d'estar formant part de l'aixovar de INH5 ens indica també quin fou el seu ús: l'acompanyament del difunt en el seu viatge al més enllà.

Per tant, ja hem vist com es que nosaltres diem que a Can Sadurní s'elaborava (semblava, emmagatzemava, germinava, torrava, molia la malta,) es produïa (fermentava) i es consumia (beguda a l'aixovar del mort, beguda al banquet funerari) la cervesa i que per raó del moment prehistòric en que apareix a la cova es converteix en la cervesa més antiga d'Europa. Això no vol dir que fos aquests la cervesa més antiga. Si tenim present que la cervesa més antiga del món fins ara trobada té una edat aproximada de 12.000 anys comprendreu que és molt més que probable que, un dia o altre, aparegui un altre jaciment amb cervesa més antiga que la de can Sadurní.



PER A SABER-NE MÉS

En el paràgraf anterior parlem de la cervesa com a beguda del banquet funerari. Bé, al costat dels dipòsits funeraris es feien focs de vigília en els que es vetllava al difunt igual que fem ara als tanatoris i encara, fins al tercer quart del segle XX, es feia a casa. A aquesta vetlla assistien els familiars, els amics i els coneguts i es vetllava el difunt al costat del foc, que, malgrat els nostres ancestres probablement estaven més que acostumats, una de les raons per les que es devia realitzar seria la d'eliminar la fortor ambiental d'un espai en el que no sols hi ha el difunt que vetllem sinó les restes de molts altres que estan en ple procés de descomposició. No es d'estranyar, doncs, que entre les llavors trobades en la flotació hi hagi llavors de plantes opiàcies que probablement s'empressin per atenuar aquesta fortor en les vetlles, així com de plantes aromàtiques al foc de vetlla per aromatitzar i suavitzar l'olor putrefacta.

I en aquest mateix estil d'actuació, es consumiria la cervesa tant com element per apagar la set com per les seves virtuts embriagadores que també ajudaven a sobreposar-se a la pudor regnant. Part d'aquesta cervesa era deixada en l'aixovar del difunt junt amb part dels aliments que integraven el banquet funerari, bàsicament porcions senceres de xai i cabra. També es lògic pensar que la figureta de l'Encantat, que es pot considerar un ídol tingués un paper important dins de les cerimònies a l'entorn del traspàs del difunt i del seu posterior viatge.

Per tot això hem intentat recrear la cervesa que, evidentment, no era considerada com entre nosaltres un refresc sinó que era, probablement, considerada com un aliment, una mena de sopa que potser inclús es prendria calenta, tal com fan els anglesos. Per això, nosaltres hem intentat integrar els ingredients que ens han sortit en el mateix nivell d'excavació en el que va sortir la cervesa neolítica, en una beguda més al gust actual que estaria en el grup de les cerveses "gruid fruit" i en la que tots els ingredients han estat trobats en les excavacions de la capa neolítica en la que aparegué la cervesa.

És important saber que la introducció del llúpol a la fórmula de la cervesa es va fer al segle XII a les abadies belgues i que, probablement, aquesta introducció marqués el pas de la cervesa com aliment a la cervesa com a refresc, doncs el llúpol és el responsable de l'amargor de la cervesa i, en conseqüència, de la propietat que té la cervesa de treure la set.

En la recreació de la nostra cervesa, que recordem hem intentat adaptar al gust actual, el manteniment de l'absència del llúpol ha fet que empréssim l'artemisa com al seu substitut. L'artemisa també ha estat trobada a can Sadurní i té unes prestacions similars a les del llúpol. Així doncs els ingredients de la Cervesa Encantada són: l'ordi, la base, l'artemisa, la mel els fruits dolços que duen llevats naturals (mores i gerds) i els llevats naturals entre els que probablement hi hagué els de l'interior de la cova.

Finalment, recordar que la producció i venda de la cervesa de la cova està orientada a, d'una banda, recrear aquest moment i, de l'altra, a la generació d'alguns beneficis econòmics que són dedicats a les despeses que sorgeixen de la investigació del jaciment arqueològic.