

Història de l'arribada de la cervesa a Catalunya, per Ricard Paradís

Ricard Paradís, historiador.

Com en altres articles, que he escrit a *Catxipanda* sobre les diferents històries de productes de consum: rom, tabac, etc... realitzats des de les zones tropicals de l'istme de Panamà, us presento ara la història de l'arribada de la cervesa a Catalunya.

La cervesa ja era consumida pels ibers en el primer mil·lenni aC, però era molt diferent de l'actual beguda que coneixem. Era una fermentació de cereals amb aigua, un producte més aviat esbravat, dolç i tèrbol. Normalment, l'arribada de la cervesa va venir o bé pels contactes amb altres civilitzacions mediterrànies o per aculturació, ja que els egipcis consumien aquest producte o simplement es va descobrir per accident. Com per exemple, en una sitja de cereals s'omplia d'aigua, el cereal fermentava i convertia els sucres en alcohol. Però, la cervesa al territori geogràfic de l'actual Catalunya va ser un producte de consum més aviat marginal. L'alcohol que es consumia era el vi, derivat de la fermentació del most del raïm. El consum del vi es va popularitzar sobretot amb l'arribada de grecs i romans i que consideraven el territori de Catalunya un lloc molt òptim per al cultiu de la vinya, on serà considerat un dels millors vins del Imperi Romà. Exemples seran que a *Tàrraco*, *Emporion Baetulo*, *Iluro* el principal producte que es carregaven a les embarcacions era el vi, dins d'àmfores. A més, el seu consum era considerat com sagrat, tant per grecs com per romans, en els seus panteons de deïtats estaven els déus *Bacus* i *Dionís*, divinitats grecollatines del vi. Aquest fet, intensificarà el consum del vi amb l'arribada del cristianisme, on el mateix Crist consagrarà el vi metafòricament com la seva sang.

Centrant-nos amb el tema de l'arribada de la cervesa a Catalunya, hem explicat abans que va estat un consum marginal. El cereal tenia una funció principalment d'aliment per a menjar. El vi va ser la principal beguda alcohòlica fins als nostres dies al segle XX. La cervesa arribarà a Catalunya com a producte industrial de les mans d'emigrants de les regions de L'Alsàcia-Lorena, a la segona meitat del segle XIX. Els alsacians són una població majoritàriament de cultura alemanya (idioma, topònims, arquitectura, la seva capital, Estrasburg; és una ciutat d'estil alemany...), en què la fabricació i el consum de cervesa forma part de la cultura germànica. Sobretot elaborada per abadies monacals i que, posteriorment, amb la revolució industrial al segle XVIII-XIX, s'industrialitza la producció gràcies a la màquina de vapor i els descobriments de Louis Pasteur sobre la fermentació. Aquests alsacians fugint de les guerres franco-prussianes, arribaren a Catalunya. L'Alsàcia-Lorena seran territoris en disputa i que canviaran diverses vegades d'estat entre França i l'Imperi Alemany (en la derrota francesa en el 1870 passen aquests territoris sota domini germànic, amb la I Guerra Mundial i els acords de Versalles, passen sota domini francès, Hitler recuperarà aquests territoris pel III Reich, i després de la II Guerra Mundial passaran definitivament a França).

D'aquests emigrants d'Alsàcia-Lorena que arriben a Catalunya trobem diversos noms com els Damm, Moritz, Singuerlín que ara formen part de la denominació de les indústries catalanes. A la resta de l'Estat espanyol també arribaran altres alsacians o de La Lorena, com els Mahou o Keller que són noms que ens porten a la memòria marques cerveseres. Els principals mestres de totes les cerveseres espanyoles seran alsacians o de la Lorena, uns com a propietaris de la indústria, Damm, Moritz, Mahou, Keller i altres com a mestres cervesers o encarregats de la producció, com a les cerveseres: La Zaragozana, Cruzcampo, Àguila, Alhambra, Hermanos Rivera i d'altres. Primer són mestres cervesers en petites factories artesanals en establiments, que anomenaran cerveseries.

Aquestes cerveses que arriben de mans dels alsacians i de la Lorena, són de producció industrial d'estil alemany, amb el gust amargant que li aporta el llúpul, les bombolles de l'anhídrid carbònic i la transparència que estem acostumats a veure i beure... En un principi, són productes artesanals, però

ràpidament passaran a producció industrial a mesura que es van fer les inversions en maquinària especialitzada (màquina de vapor, fermentació en fred...), que tindrà un cost econòmic elevat: dipòsits de fermentació, alambins, calderes, dipòsits de refredament i molta tubera, pels diferents procediments complicats d'elaboració de cervesa.

La primera fàbrica de cerveses a nivell industrial que es constituirà a Catalunya i a la resta de l'Estat serà la Moritz, constituïda per l'alsacià Louis Moritz Trautmann el 1856, mestre cerveser i que aixecà una fàbrica a Ronda Sant Antoni cantonada amb el carrer Casanova de Barcelona, aprofitant la caiguda de les muralles i la implantació del Pla de l'Eixample d'Ildefons Cerdà, sent una de les primeres indústries que s'estableix en aquesta nova Barcelona. Moritz subministrarà cervesa a diferents establiments o cerveseries, en el què un primer moment era consum minoritari i fins i tot elitista. A partir dels anys trenta del segle XX començarà un consum de cervesa més popular, i la gran expansió serà a partir dels anys cinquanta. Fins aquell moment, el vi i derivats (vins olorosos; destil·lats: aiguardents i brandis, escumosos) eren els grans dominants del consum d'alcohol a Catalunya, a partir dels anys seixanta la cervesa substituirà com a consum alcohòlic massiu als vins.

La segona marca de cerveses industrial a Catalunya vindrà de les mans de Damm. August Kuentzmann Damm, un altre alsacià que va fugir del període bèl·lic de la seva terra originària, s'instal·la a Barcelona i funda la seva empresa cervesera en 1876 al carrer Viladomat 27, on produeix dues marques: la Damm i la Cambrinus, que es venia com un producte exòtic i de luxe a Les Rambles. A partir de 1910, Damm s'associa amb la fàbrica de cerveses La Bohemia que estava al carrer Rosselló, on està la seu administrativa actual del Grup Damm i que fou fàbrica fins al 1992.

Aquestes marques són les que van dominar el mercat cerveser català durant el segle XX, encara que Moritz va passar diferents vicissituds fins a la seva desaparició el 1977, i tornà a renéixer a principis del nou mil·lenni en el 2004. En canvi, la Damm s'ha convertit amb una gran multinacional de cervesa i es accionista de diferents marques de begudes i aliments.

Hi ha altres històries de cervesers catalans com San Miguel, que va néixer en 1890 a la colònia de Filipines en el barri de San Miguel de Manila, i que als anys cinquanta arribarà a un acord "Acuerdos de Manila" amb uns empresaris de Lleida que tenien una empresa acabada de crear, anomenada La Segarra (1953), i que adoptaren el nom de San Miguel (1957).

No puc deixar d'esmentar les cerveses artesanes, que hi ha un boom a Catalunya des de principis del segle XXI, convertint-se en un referent d'aquest tipus de cerveses, moltes marques en diferents poblacions catalanes.

Entre les cerveses artesanes que es fabriquen a Catalunya destacarem diverses marques: **Cervesera del Montseny, Rosita, Marina, Moka, Popaire, Dedues, Keks, La Castellera, La Masovera, Aurea Beer, Auseken, Maquis, Zologarden, Glops, Edbeer, Almogaver, L'Espiga, Holzbraü, Jo en Vull, Mäuser, Bleder, Ales Agullons, Ràfols Suria, Fort 1962, Birra 08, Cervesa del Poble Sec, Sicaru, Chus, Skuma, Art Cervesers, Guineu, Bevirra, Cerverus, Moon, Calamanda, La Font del Diable, La Pubilla, Les Clandestines, Reptilian, Estraperlo, Ester i Marc Cervesers, l'Anjub, La Blancaneus, Selvaseria, Rufa, Bripau, Cap d'Ona, Cervesa Artesana Golding**, i altres que va apareixent amb el mode de fer-se cervesa a d'ús domèstic. Entre aquestes, cal destacar **La Cervesera del Montseny**, creada el 2007 a Sant Miquel de Balenyà, especialitzada en cerveses Ale i sent multipremiada en diferents fires i que fabrica per altres marques de cerveses com **Sicaru; Rosita**, creada el 2005 a Alcover; **Marina**, creada al 2010 a Blanes, població que han sorgit diferents marques artesanals com **Popaire** (2009) o **Ester i Marc Cervesers; Bevirra**, creada el 2007 a l' Hospitalet del Llobregat; **Art Cervesers**, creada el 2007 a Canovelles; **L'Espiga**, creada el 2008 a Gelida; **Glops**, una de les primeres marques de cervesa artesana que es crea a Catalunya en el 2005; **La Masovera**, creada 2014 a Tremp; **Dedues**, creada el 2008 a Sant Esteve d'en Bas; **Keks**, creada el 2008 a Fontanilles; **Moska de Girona**, creada el

2007 a Sarrià de Ter i altres. Aquestes cerveses artesanes que s'elaboren a Catalunya han anat sorgint des del 2005 fins als nostres dies. Per tant, és una iniciativa empresarial de recent implantació en què s'ha popularitzat aquest consum de cervesa artesana feta a Catalunya on han sorgit diferents fires de la cervesa per tot el territori com la **Fira de Poblenou de Cervesa Artesana**; **Fira de Jafré**; **Birrasana** a Blanes; **Fira de la Cervesa a Calella** i altres que s'esdevenen en diferents poblacions catalanes a imitació a les que es fan a Europa central.

Aquest article he pretès explicar una petita història del consum de cervesa a Catalunya, sense entrar en els diferents models de cerveses que s'han elaborat al llarg de la història al país. Actualment està molt difosa la cultura cervesera a Catalunya, sempre exercint un consum responsable.