

Xarrupa, que vessa!

Tira potser una mica pel dret l'Albert Vilar quan escriu en el pròleg del dossier dedicat a les cerveses artesanes gironines que publiquem en aquest número de la *Revista de Girona* que, «des de fa una dotzena d'anys, alguns gironins han decidit recuperar la tradició mil·lenària de fer cervesa». Mil·lenària, segur que sí. I tradició, també. Però no pas, com segur que ell també ja sap, una tradició de les nostres comarques, tot i que sigui cert que n'hi ha prou de buscar una mica en aquesta gran enciclopèdia del Google per descobrir que, de moment, les cerveses més antigues que s'han trobat a Europa són de la Cova de can Sadurní de Begues, al Baix Llobregat, i de l'antic poblat de Genó, l'antiga Aitona, al Segrià.

Aquelles cerveses, però, es consideraven un aliment. Potser sigui també per això que, quasi dos mil cinc-cents anys més tard, Ramon de Perellós, el primer català amb permís de

Joanot Martorell que va anar a Anglaterra i a Irlanda, va escriure al *Viatge al Purgatori nomenat de Sant Patrici*, parlant dels súbdits del rei més important dels irlandesos d'ara fa sis-cents cinquanta anys, que «no semblaven jamás negun blat, ni han ges de vi, mes tan solament llur vida és de carn, e los grans senyors beuen llet per noblesa, e los altres del brou de la carn, e aigua».

Publiquem, doncs, un dossier sobre cerveses artesanes gironines, a la mateixa època que les tòries s'inclinen plenes a vessar de raïms, i que, cep a cep, vinya a vinya, comença —aquesta sí!— la tradicional verema. Ramon Buxó ens explica la història de la cervesa en el nostre dossier. Albert Vilar analitza la composició de les *birres* i, després que Josep Pastells ens aclareixi per què no hi ha cervesa sense que hi hagi també escuma i abans que Anna Iglesias ens raoni per què hem de beure cerveses de tant en tant, Vilar hi torna i ens desborda amb l'allau daurada dels clubs cervesers, de microcerveseries i

de les més de trenta cerveses de fabricació artesana que ha anat traient el cap a les nostres comarques. I cada dia que passa, n'hi ha més. Xarrupa, que vessa!, com dèiem i com segur que encara diuen uns quants.

Escrivim aquest dossier en els primers dies del postbrèxit. Quan anglesos i gal·lesos han decidit abandonar la Unió Europea i quan a Escòcia es plantegen una altra vegada fer un referèndum que, ara sí —ho esperem—, els acabarà portant a recuperar la independència. Vivim, doncs, també en un món ple de canvis. Tan inestable com l'enciclopèdia del món virtual del Google o com la composició, no pas química, no pas insoluble d'uns estats on nacions amagades, subjugades i dominades com Escòcia o com Catalunya van traient també el cap. Un món, doncs, en el qual les tradicions poden ser mil·lenàries i al mateix temps poden ser de pocs anys. Perquè no hi ha res que no retorni o que no recomenci o que no comenci. Potser sigui un bon moment, doncs, per dedicar en plena verema el dossier de la *Revista de Girona* a parlar de les nostres cerveses. Avui, que tot puja i baixa tan de pressa com l'escuma d'aquesta beguda ancestral. O, tal com segur que més d'un de vostès recorda que dèiem i que potser encara diem o tornem o tornarem a dir, que tot puja i baixa com la bromera de la cervesa. En alguns llocs, com la *barrumera*.



>> Avui podem trobar una gran diversitat de marques de cervesa artesanal elaborades a les nostres comarques. Fotografia de Pep Caballé.