

There are no translations available.



Ma tra i Sumeri, il primo popolo birraio, visto che gli ingredienti di pane e birra sono gli stessi (cereali e lieviti), e visti il successo, la diffusione orizzontale e l'acquisizione di un valore commerciale, presto il compito di birraio passò al fornaio stesso.

Tra i Sumeri la birra diventa presto uno status symbol. Ogni strato della popolazione ha diritto a quantità diverse della tanto amata bevanda: due litri al giorno di chiara a operai e impiegati, tre litri di quella più forte ai funzionari, cinque litri del tipo “top” a governatori e ai sacerdoti. E ci sono già molti tipi di birra, da quella dolce a quella aromatizzata alla cannella.

Quando i Sumeri passano la mano ai Babilonesi, la birra è già un must. E i “nuovi” iniziano subito a mettere regole (dure) per chi fa sciocchezze. Tanto per dirne una, il “Codice di Hammourabi” (1728-1686 a. C.) prevede che chi annacqua la birra prima di venderla ci venga annegato dentro.

Presso gli Egizi, la birra conquista un altro dio, Osiride (di cui è ritenuta la bevanda) e una regina, Cleopatra, che offre coppe di “cevrin” al dio dei defunti e riserva per sé, invece, coppe di “zythum”. Proprio la zythum è la prima birra assaggiata dai Greci, che la ribattezzano “zythos”. Ed è da questa radice che in seguito nascono i termini scientifici riferiti alla fermentazione, come zimotico.

Di birra parla anche (e come poteva essere diversamente?) la Bibbia. Ed è birra che gli ebrei bevono durante la festività del Purim.

In Cina, intanto, la birra è popolarissima già dal terzo millennio e, a differenza degli altri paesi,

viene prodotta ricavando mosti direttamente dai cereali. Tre le varietà: miglio, frumento e – ovviamente – riso. Tanto riso...

Testo tratto dal sito "www.assobirra.it"