

La cervesera Coma, la primera gironina?

L'empresa Birrart va iniciar, l'any 2007, el *boom* de les cerveses a la demarcació de Girona. En registrar-se fiscalment li van adjudicar el número 2. El número 1 el tenia la fàbrica Skol, dels anys seixanta. Dues dècades abans, però, ja hi havia una cervesera gironina, la dels germans Coma, a Sant Joan de les Abadesses, que elaboraven les marques Iron Beer i la Pirinaica.

Text i fotos > **ALBERT VILAR MASSÓ**, historiador, periodista i secretari de Colònic

La parella formada per Josep Borrell i Sílvia Ivars, després de diversos anys fent cervesa a casa, l'any 2007 van decidir tirar endavant l'empresa cervesera Birrart, amb seu a Sarrià de Ter, per elaborar i comercialitzar la Moska de Girona, que va sortir al mercat el 2008. Era la primera de la demarcació de Girona que obria una fàbrica de cervesa. Però la sorpresa va arribar quan van anar inscriure's en el registre de l'impost sobre l'alcohol i begudes alcohòliques, a l'apartat de cervesa, de

l'Agència Tributària. Els van notificar que rebien el número 2, ja que l'1 el tenia la fàbrica cervesera Skol. Aquesta empresa es va instal·lar al terme municipal de Sant Feliu de Buixalleu l'any 1964 i va tancar el 1982.

La fàbrica de la Selva va ser una iniciativa de Cervezas de Santander amb vista a introduir a la península Ibèrica la franquícia internacional Skol (Skol International Lager). I va triar aquest espai per la seva proximitat a l'element principal per fer cervesa, l'aigua, l'aigua del Montseny. A la fàbrica també s'elaborava la marca de la cervesera espanyola La Cruz Blanca. A més, cal recordar que l'any 1966 va ser la primera fàbrica a envasar cervesa en llauna de tot el mercat estatal i, un any més tard, va presentar una cervesa amb la marca local del poble de Breda. Actualment, la marca Skol pertany al grup Damm.

Fàbrica Coma

A la dècada dels anys quaranta (no pas en els trenta, com apareix en alguns blogs cervesers), els germans Narcís i Pere Coma Jordà van decidir obrir una fàbrica de cervesa a Sant Joan de les Abadesses. La petició a la delegació d'Indústria a Girona va fer-la en Narcís, que tenia uns laboratoris a Barcelona, segons confirma la família. A més, va ser ell qui va contractar el mestre cerveser, un austríac (molta gent diu que era alemany perquè parlava aquesta llengua), que ben segur que devia conèixer a Barcelona, ja que no va aparèixer mai inscrit al poble ri-pollès. No s'ha trobat cap constància

de la participació en el projecte del tercer germà, en Francesc, propietari de l'hotel Suizo a Mataró.

En la petició administrativa, amb data de 16 de novembre de 1948 i publicada al BOP del 27 de novembre del mateix any, sol·licitaven poder construir una fàbrica per produir 500 hectolitres de cervesa a l'any. Deixaven clar que tant la maquinària com les matèries primeres eren «nacionals». En rebre el permís administratiu, la fàbrica es va instal·lar en un edifici de la família a la mateixa plaça de l'Estació. En concret, a la planta baixa de l'antiga fonda d'Oriente que hi havia prop del bar del seu germà Pere, conegut com a *Can Peret*, que feia temps que regentava. Quan venia el mestre cerveser, s'instal·lava a sobre la fàbrica. Pere Coma, un dels fills de Pere Coma, recorda que de ben petit, juntament amb el seu germà Joan, s'havia de fer càrrec de garantir el funcionament del compressor, davant les oscil·lacions de corrent, o de netejar ampelles de vidre, i mirar de no trencar-ne cap.

Feien dues marques de cervesa: l'Iron Beer, en record als miners de la zona, i la Pirinaica. La presentació de l'Iron Beer era en ampelles de quinto o d'un terç. Però no se sap res de l'altra, la Pirinaica, de la qual només ha perviscut alguna etiqueta. Les dues marques es tancaven amb un tap corona personalitzat de la fàbrica santjoanina. L'Iron Beer, que tenia el sobrenom de la *Reina de les Cerveses*, era d'estil Pilsen (clàssica a Àustria), i la Pirinaica, d'estil Múnic.



>> Narcís Coma Jordà. (Foto: FONS FAMILIAR COMA JORDÀ)



>> Antiga fonda d'Orient, on es va instal·lar, a la planta baixa, la fàbrica de cervesa Coma.
(Foto: FONS FAMILIAR COMA JORDÀ)



>> El bar Can Peret, entre els anys quaranta i cinquanta, amb Pere Coma i els seus fills, asseguts davant l'entrada. (Foto: FONS FAMILIAR COMA JORDÀ)

L'estiu del 1951, Pere Coma, que era el propietari del bar i part activa a la fàbrica de cervesa juntament amb els dos fills petits, va sol·licitar a Indústria poder instal·lar, al mateix indret de la cerveseria, una fàbrica de gel per al consum públic. La previsió estimada era produir-ne uns 10.000 quilos durant l'estiu. El mes de setembre d'aquell

mateix any va obtenir el permís administratiu amb sis condicions. Una d'aquestes era que tant la maquinària com les matèries primeres havien de ser «nacionals». El mes de març de 1952 es va fer la inspecció de comprovació i autorització de la posada en servei, en la qual va rebre el vistiplau. Segons l'expedient, que es conserva a l'Arxiu

Històric de Girona, la fàbrica estava integrada per un compressor frigorífic Borsig d'amoniac de 10.000 fg/h amb serpentins i elements, un tanc d'obra de 6 m³, 40 motllos de 25 kg cada unitat per a gel i un electromotor de 15 CV.

Pere Coma fill encara recorda com apilava els blocs de gel i com es venia a la gent del poble, amb un tricicle, o a la de fora, com un de Santa Pau que hi anava amb un camió. A la segona meitat del segle XIX, algunes cerveseres, com per exemple Mahou, disposaven de fàbrica de gel amb l'objectiu d'accelerar el procés per refredar la cervesa. Els descendents no recorden si les dues fàbriques es complementaven o cadascuna actuava de manera independent.

Semblava que el negoci de la cervesa anava sobre rodes. Prova d'això és que Narcís Coma va demanar a Indústria, el mes de febrer de 1953, que es legalitzés l'ampliació de la fàbrica. L'autorització no va arribar fins al 29 de juny de 1954. L'ampliació comportava ampliar el capital, que era de 430.000 pessetes, amb 200.000 pessetes més. Amb la injecció econòmica, els germans Coma pretenien passar d'una producció anual de 500 a 5.000 hectolitres. I, per aconseguir-ho, havien calculat que caldrien 70 tones de malta i 50 quilos d'arrel de genciana de llúpul farmacèutic. La genciana era un vegetal que s'havia emprat per elaborar cervesa abans de la consolidació del llúpul. Actualment, aquesta planta és més utilitzada per fer begudes tòniques amargues, com el bítter o el vermut.

Desaparició

Les iniciatives dels germans Coma, però, no van tenir èxit. A principis de 1954, els dos comerciants es van declarar en suspensió de pagaments, una situació que afectava la fàbrica de cerveses, el comerç de fabricació de gel i, al mateix temps, el bar fonda, segons consta en un edicte del Jutjat de Primera Instància de Puigcerdà publicat al *Butlletí Oficial de la Província* del 19 de gener de 1954. El mes de març, el jutge va declarar l'estat legal de suspensió de pagaments per insolvència provisional i, al mateix temps, va convocar la junta general de creditors per al 10 de juny del mateix any. Paral·lelament al procés judicial, la delegació d'Indústria a Girona va resoldre el mes de maig autoritzar Narcís Coma a ampliar la fàbrica de cervesa. Per la seva



>> Les etiquetes de les dues marques que fabricava la cervesera Coma.

(Foto: ALBERT VILAR MASSÓ)



>> El tap corona de les cerveses Coma.

(Foto: ALBERT VILAR MASSÓ)



>> L'antiga Iron Beer i l'actual, de costat.

(Foto: MINERA)

banda, el poder judicial, aquell mateix mes de maig, va emetre un edicte en què declarava els negocis dels dos germans en estat de fallida.

Però el negoci de la cervesa va continuar fins al 1956, segons consta en la contribució industrial i de comerç de Sant Joan de les Abadesses. Narcís Coma va presentar la documentació de baixa de la fàbrica de cervesa el 22 de març de 1956.

Segons els descendents, Pere Coma i Nativitat Subirana (vídua de Joan Coma), així com l'actual llogater del bar Peret, Oriol Bartrina, qui va provocar la desaparició de la cerveseria va ser el mestre cerveser. Tots ells apunten que, dins una conxorxa amb la cervesera barcelonina Damm, que veia que perdia mercat davant la cervesa local, el cerveser austríac va decidir fer una cervesa dolenta i així provocar-ne la fallida. «Damm va comprar el químic, ja que no li interessava aquella cervesa», recorda Pere Coma, segons el que es deia quan ell era petit, i afegeix: «El meu pare va agafar una clau grossa i el volia matar, però, per sort, el meu tio el va aturar». D'altra banda, Marcel Ferrer Puigdomènech, que ara té vuitanta-set anys, assegura que «entre el jovent, ningú donava res per aquesta cervesa i tothom preferia la Damm». Els familiars de Coma conclouen que el mestre cerveser va acabar treballant a la fàbrica Damm.

Malgrat el tancament de la cervesera Coma, la història encara no s'havia acabat, ja que hi havia un deute important que calia sufragar. Per sort, els quedava el bar. Nativitat Subirana recorda que quan va entrar al negoci familiar, el bar, després de casar-se amb Joan Coma, van estar pagant grans sumes de diners durant anys. «Onze anys pagant el deute», assenyala, però afegeix que el sogre i el seu germà Narcís també n'havien assumit el pagament molts anys abans.

Després de recuperar-se econòmicament, gràcies al bar Peret, Pere Coma fill i el matrimoni Joan Coma i Nativitat Subirana van decidir aixecar una casa al pati de la finca on hi havia la fàbrica de cervesa, totalment abandonada, i deixar de viure al mateix edifici del bar. La construcció de l'habitatge va significar a curt termini l'enderrocament de l'edifici que havia albergat la cervesera santjoanina. Actualment, la zona conté un jardí. A més, per separar la casa de

l'hort del costat, van construir un mur amb ampolles de cervesa Iron Beer plenes, ja que els en sobrava un nombre considerable. Fa uns anys, però, van decidir retirar les ampolles i fer un mur de formigó, ja que els infants del poble es dedicaven a fer-les esclatar amb balins, especialment a l'estiu, en què la cervesa estava calenta.

Recuperació parcial

Els llogaters del bar Peret conserven diverses ampolles plenes d'Iron Beer de 33 cl i alguna ampolla buida de 20 cl. També una caixa de fusta, per transportar-les, amb el logotip Coma.

Oriol Bartrina considera que Damm va absorbir la fàbrica Coma, i va registrar la cervesa la Pirinaica però no l'Iron Beer. Arran d'aquesta circumstància, un veí del poble va registrar la marca Iron Beer i va aprofitar una de les cerveses que hi ha actualment al municipi, en concret la Minera, que va començar a operar el 2013, per elaborar un tiratge de l'Iron Beer, amb alguns canvis respecte de la cervesa original. La nova cervesa Iron Beer és d'estil Helles. La presentació oficial de la cervesa recuperada es va fer el dia 20 de juny del 2020 al mateix bar Peret. I per anunciar-ho, es van dissenyar uns cartells en què es podia llegir: «La Reina ha tornat!». Segons podem llegir al web de Minera: «Cervesa lager daurada, amb tocs ataronjats, elaborada seguint la tradició alemanya de la decocció. Perfil net, maltós i de color daurat. Aromes de mel provinents dels cereals, amb un subtil aroma de llúpul. En gust, s'inicia amb un dolç de gra i segueix amb un final suau i sec». El volum d'alcohol és del 5 %, amb un color molt clar (EBC) de 8 i una amargor (IBU) de 20.

L'etiqueta és molt semblant a l'original, amb el mateix tipus de lletra: Iron Beer envolta una corona i, a sota, hi ha la frase: «La reina de les cerveses». En les dues etiquetes hi consta l'estil de cervesa (que és diferent) i el nom del municipi. Per contra, a l'antiga també apareix que era elaborada per la fàbrica de cervesa Coma i que el seu telèfon tenia el número 12, mentre que a la de la Minera només s'hi llegia «cervesa artesana». El dibuix del tap corona també va canviar. Mentre que a l'antiga apareixia «Fca CERVEZA. Coma. S. JUAN ABADESAS», a la de la Minera hi deia el nom de la cervesa i la corona era de color vermell sobre un fons negre.