

# LA CERVEZA: UN PASEO POR LA GEOGRAFÍA Y LA HISTORIA

ANÓNIMO

*“...esto es grano, que cualquier idiota puede comer. Pero la intención de Nuestro Señor era que su modo de consumo fuera mucho más divino. Alabado sea el Hacedor Todopoderoso, y gloria a su generosidad por enseñarnos a hacer cerveza...”*

(de la película de K. Reynolds “Robín Hood, príncipe de los ladrones”)

## ¿QUÉ ES LA CERVEZA?

Según el B.O.E., y en la Reglamentación Técnico Sanitaria de la misma se considera:

“Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares, siempre que la sustancia o sustancias añadidas no excedan del 50 por 100 en masa de la materia prima empleada, por digestión enzimática, adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometido a un proceso de cocción.”

La cerveza es un sistema coloidal heterogéneo, que comprende varias fases dispersadas en una fase dispersante líquida, que es el agua. El conjunto de cuerpos sólidos de la cerveza constituye el extracto. El principal líquido es el alcohol etílico y la fase gaseosa dispersa está formada por anhídrido carbónico con una pequeña cantidad de aire.

En la fase líquida encontramos un número bastante importante de alcoholes superiores, ácidos, ésteres y aldehídos, que son productos secundarios de la fermentación, y tienen influencia decisiva en el flavor de la cerveza.

En el extracto hay un 80% de hidratos de carbono (principalmente dextrinas y algunas pentosanas), un 8% de sustancias nitrogenadas (proteínas y aminoácidos), entre 3 y 4% de minerales, compuestos amargos (20-30 mg/l). polifenoles ...

El contenido en alcohol en la mayoría de las cervezas está normalmente entre 4,5% y 5,5% (v/v), y el carbónico entre 5 y 6 g/l.

La cerveza puede considerarse como alimento, y durante siglos como tal fue utilizada, aun cuando bajo ningún concepto puede bastar como suministro único de las necesidades calóricas de la dieta humana, puesto que los seis litros necesarios conllevarían un consumo de alcohol en torno a los 300 ml., lo que conduciría a problemas fisiológicos gravísimos, incluido el alcoholismo.

El rendimiento calórico de la cerveza depende de la cantidad y proporción de sus distintos componentes. Una

cerveza especial aporta del orden de 500 Kcal/litro, una corriente algo más de 400 Kcal/litro, y las “sin alcohol “ en torno a 200 Kcal/litro.

Tomando un litro de cerveza se cubre entre el 2% y el 50% de las necesidades diarias de los distintos minerales. Su bajo contenido en sodio permite incluirla en la dieta de los hipertensos. Bajo el punto de vista vitamínico es rica en las hidrosolubles del grupo B, llegadas desde la cebada, dado su carácter termoresistente. Contiene Tiamina, Riboflavina, Niacina, Piridoxina, Ácido Fólico, Ácido Pantoténico... No existen en ella vitaminas liposolubles, ni la vitamina C, destruida en la tostación de la malta. Tiene carácter diurético y por su valor energético y sus cualidades aperitivas está indicada en regímenes de convalecencia, pérdida de apetito y sobrealimentación. Favorece las secreciones biliares y lactarias a causa de su contenido en vitaminas B y minerales. Pero, a pesar de su carácter nutritivo, no hemos de perder de vista que, en nuestros días, se considera como una bebida con la que satisfacer la necesidad de calmar la sed agradablemente, y no el hambre.

Esta fabricación de cerveza no es una técnica basada sólo en conocimientos científicos, pues únicamente desde algo más de un siglo se estudia como tal. Es, pues, la suma de conocimientos teóricos bien establecidos y de conceptos empíricos resultado de constataciones prácticas inmemorables.

## LAS PRIMERAS CERVEZAS

En la civilización sumeria aparecen los primeros testimonios históricos referentes a la cerveza, pero los orígenes de estas son anteriores, remontándose a los albores de la agricultura prehistórica. Ya en el paleolítico la caza y la cocina son actividades complementarias, y la cocción, en agua abundante, de frutos y bayas produce unas sopas claras y fermentadas de sabor ácido y amargo, que con el tiempo evolucionarán a otras más espesas y suaves de sabor. El almacenamiento húmedo del grano le origina un principio de germinación. La trituración y posterior mezcla con agua de estos granos germinados y una fermentación provocada por microorganismos, especialmente levaduras, crea cerveza.

Germaine y Georges Rlond narran así el nacimiento del pan y la cerveza:

*‘En una ocasión dejó un buen hombre una papilla de cebada bien espesa sobre una piedra o en un cuenco. A su vuelta la masa había cambiado de aspecto, hinchándose y ahuecándose. Quizá, al verla fermentar así la tirara. Pero otro día, menos asustado por el fenómeno ya conocido, hizo cocer esta masa, comprobando que la torta resul-*

*tado tenía un sabor más ligero y agradable que la fabricada hasta entonces. Acababa de nacer el primer pan. Aproximadamente mil años después, otro hombre dejó al aire libre, una papilla de cebada muy clara, y al regresar observó pequeñas burbujas en la superficie. Cuando se atrevió a beberla la encontró aceptable. Aquella bebida amarga, picante, tónica, era la primera cerveza”.*

El pan y la cerveza son dos formas del mismo alimento. Y sus desarrollos van a ser paralelos, dentro de las actividades domésticas.

Los primeros indicios históricos de la cerveza aparecen en tablas de arcilla que, en torno al 4000 a.C., mencionan una bebida, “*Sikaru*”, obtenida por fermentación de granos, en la región de Sumer, (Mesopotamia), entre los ríos Tigris y Eufrates.

Una de estas tablillas, encontrada por el arqueólogo Blau, representa una ofrenda, a la diosa Nie-Hara, de granos, cabritos y cerveza. La traducción del apellido del descubridor hace que esta pieza se conozca como “Monumento Azul”.

Los cerveceros sumerios eran envidiados por sus privilegios, entre ellos la exención del servicio de armas, en razón de la importancia de su trabajo. Fabricaban distintos tipos de cerveza según el cereal empleado, preferentemente espelta (variedad de trigo), cebada o mezclas de ambos. Estas cervezas se solían suavizar con miel y aromatizar con canela. En la fabricación se partía de panes de espelta o cebada desmigados y desleídos en agua.

El valor económico de la cerveza se sumaba al carácter religioso de la misma al ser bebida de ofrenda a los dioses. Siris era la diosa del mosto y el aspecto femenino de la bebida venía remarcado por que las “*Casas de Cerveza*” estaban atendidas en su mayor parte por mujeres.

La epopeya de Gilgamesh, relato sumerio del Diluvio Universal, hace referencia a la cerveza en distintas ocasiones. En la tablilla II se lee:

*“...Enkidu comió pan hasta saciarse. Bebió cerveza, bebió siete veces, su espíritu se liberó, profirió exclamaciones en alta voz, el bienestar penetró en su cuerpo y su rostro se iluminó ..”*

Y en la XI, abastecimiento del “barco de vida”:

*“...con cerveza, vino de dátiles, aceite y vino llené grandes jarras, como si se tratara de agua del río.. ”*

En torno al 5000 a.C., en la zona conocida como “crescente fértil”, que va de Egipto a Mesopotamia, centro más antiguo conocido de cultivo cerealista comienzan a darse las condiciones que van a permitir el paso de actividad doméstica a social: organización pública, infraestructuras de almacenamiento de grano y producto, una cierta especialización profesional...Y en el 3000 a.C., Sumeria, estructurada en una serie de ciudades-estado, dedicaba más de la

tercera parte del grano cosechado a la fabricación de cerveza.

El paso del tiempo desplazó a los sumerios por los semitas, y a éstos por los elamitas, que cedieron ante los babilonios, pueblo que mantuvo las cervezas (“*Sikaru*” de cebada y “*Kurunnu*” de suelta) como parte del pago de salarios y gratificaciones.

En el Código de Hammurabi (1792-1750 a.C.), grabado sobre un monolito de diorita pulida, aparecen reglamentos el consumo y la venta de cerveza:

*Artículo 108.- “Si una vendedora de cerveza no acepta su precio en grano, pero pide plata, y esto a pesar del peso elevado, o si exige un valor de grano superior al de la cerveza, esta mujer deberá ser castigada y se la arrojará al agua”.*

*Artículo 109.- “Si un delincuente encadenado es llevado a una casa de cerveza y no a un local del gobierno, la propietaria de esta casa será castigada con la pena de muerte”*

*Artículo 110.- “Toda matrona que no viva encerrada será, si abre una casa de cerveza, o si visitando una casa de cerveza la consume allí, condenada a ser quemada en el fuego”.*

Vivieron los babilonios una época en que la cerveza se consumía exclusivamente en los templos, servida por matronas. Se mantenía una significación religiosa, que llegaba al extremo de ser su fabricación exclusivamente femenina. Continuaba siendo un líquido no transparente, pues contenía restos de los granos utilizados en su fabricación, consumiéndose con ayuda de cánulas, tubos de paja o cañas.

Decía Nabucodonosor:

*“...he hecho correr sin medida, como corre el agua del río, torrentes de cerveza, de mezcla azucaradas y de vieja de guarda, sobre el altar de Marduk y su esposa Sarpanitu...”*

En los jardines de Semíramis existían plantaciones de “*Kischass*”, plantas aromáticas precursoras del lúpulo actual.

Tenía la cerveza por entonces un carácter medicinal ligado a otro sagrado. Nunurta, diosa de los granos y Ninaba, diosa de la cerveza, eran al tiempo diosas de la alimentación en general. Y se consideraba la cerveza protectora del contagio de la peste, siendo además práctica corriente las irrigaciones con cerveza. A Jergal, dios de la peste, se le invocaba:

*“Oh, Señor, no penetre en la casa de cerveza, y no ataque a los que allí están sentados a la mesa”.*

Los pueblos conquistados por los babilonios descubrieron los placeres de esta exquisita bebida. Incluso en Palestina, tierra de viñedos, aparece la “*Shekar*”, bebida de cebada. En el Libro de Isaías se lee:

*“..pobres de aquellos que se levantan muy temprano en busca de shekar, y, hasta muy entrada la noche, permanecen ebrios..”*

El Libro de los Jueces relata, en la historia de Sansón, que tanto su madre como él debían abstenerse del vino y las bebidas fermentadas.

El profesor Werner Keller publicó en 1956 “Y la Biblia tenía razón”. En este libro hace referencia a unas ánforas filisteas con filtro, que no dejan lugar a duda en cuanto a su utilidad. Son jarras de cerveza con retención de los grumos.

Egipto ha sido considerado durante mucho tiempo cuna de la industria cervecera. En realidad se apoyó en las técnicas suméricas evolucionándolas y perfeccionándolas. También este pueblo consideraba la cerveza como un bien divino, atribuyéndose su invención bien al Nilo, bajo del nombre de Hapi, bien a Isis, Osiris o incluso al mismo dios del Sol: Ra. La cerveza más común era la “Zytum”, que coexistía con la dulzona “Karmi” y la “Korma” de jengibre.

Diodoro de Sicilia escribió:

*“..en Egipto se fabricaba, a partir de la cebada, una bebida denominada zytum, que, desde el punto de vista de su atractivo, coloración y sabor, no tiene nada que envidiar al vino...”*

Estas cervezas, de alto contenido alcohólico, por encima del 12%, poseían una relativa buena estabilidad, lo que permitía su consumo no sólo en casas de cerveza, sino incluso en venta ambulante. La bebida, aromatizada con dátiles, jengibre o miel, era objeto de impuestos y su consumo se extendió de tal modo que era necesaria hasta para los muertos, y, colocada en ánforas de barro junto al difunto, era alimento imprescindible en su viaje al más allá. En la entrega de ofrendas, durante el culto a los muertos; se decía:

*“..miles de panes y cántaros de cerveza, de carne de ternera y de aves, grasa y terebinto, ropa y cuerdas, toda clase de cosas buenas y puras, que trae el Nilo, creadas en la tierra, y que dios encuentra justificadas para ese alma...”*

Durante la Primera Dinastía (3300-3100 a.C.) ya aparecen residuos de cerveza en jarras encontradas en el cementerio de Abu-Roach, y Aton, dios solar habla en el Libro de los Muertos:

*“..al caer la noche bebo los cántaros de cerveza en ésta mi dignidad de Señor de todo..”*

En jeroglíficos de esta época viene descrita tanto la fabricación como la utilización de la cerveza.

Para la época del Alto Imperio (2600 - 2100 a.C.) comenzaron a cumplirse las condiciones sociales descritas anteriormente para el desarrollo de la cerveza: grandes extensiones de cultivo de cereales, buena organización en el ensilado de cosechas, presencia de administración pública centralizada y de castas sacerdotales.

Bajo el dominio de Tebas, hacia 2100 a.C. perdió la cerveza su carácter religioso y quedó como simple bebida y moneda de cambio.

En tiempos de Amenópolis 11 (1450-1425 a.C.) se consumía cerveza babilónica importada a través de Siria. Se comenzó a sustituir los condimentos tradicionales: semillas de altramuz, comino negro, azafrán, cártamo, sal..., por lúpulo mesopotámico.

En el papiro de Zozime, médico de Panopolis se describe el proceso de fabricación de la cerveza. Los granos germinados de cebada y espelta se trituran, en un mortero, y con su harina se logra una pasta, que se endurece con los pies en una cuba. Con esta masa se hacen los panes de cerveza, que se hornean, quedando algo húmedos en su interior. Una vez fríos se parten e introducen en jarras con agua azucarada. Tras la adición de levadura, y terminada la fermentación, se trasiegan a una cuba, diluyéndose y tamizándose varias veces la masa estrujada. El líquido final se guarda en ánforas y se almacena en cavas frescas.

Plinio, en su Historia Universal, cita un nuevo uso para la espuma de cerveza:

*“..es un cosmético, que las mujeres emplean para conservar fresca su tez...”*

El comienzo de la exportación a países mediterráneos provocó el florecimiento de auténticas industrias en ciudades del delta del Nilo. Entre ellas destacaba Pélu-se, actual Port-Said, cuya cerveza embarrilada, en principio destinada a Grecia, llegó a competir con el vino en Roma, donde se la conocía como “cerevisia”, en honor a Ceres, diosa de las mieses. De esta cerveza rebautizada como “zytos” en Grecia llegó a decir Aristóteles que era:

*“...un licor agradable, tan fuerte, sin embargo, que no era bebible más que cuando se mezclaba con agua...”*

En la antigua Europa destacaba la “cervoise” gala, de alto contenido alcohólico. Con la palabra “brace” se designaba al grano germinado preparado para la fabricación, incorporándose, a veces, junto a la malta, trigo, centeno o avena. En el proceso de elaboración se comenzaba por humedecer los granos, que así germinaban. Tras secado y reducción a harina se mezclaba con agua en grandes recipientes donde se arrojaban piedras muy calientes como método de elevación y regulación de la temperatura del cocimiento. El mosto dulce se lupulaba, se hervía y tras enfriar se fermentaba. Posteriormente se consumía en cuernos o cubiletes de bronce, cobre o plata.

Vecinos de los galos eran los germanos, grandes bebedores de “buska”, fabricada por mujeres a quienes la ley confería la propiedad exclusiva del material de fabricación. Inscripciones cabalísticas grabadas en los cuernos de beber neutralizaban el efecto de posibles venenos añadidos a la bebida por enemigos. El carácter religioso-militar aparecía al considerar que sólo los muertos en combate accedían al Walhalla, palacio de los dioses, donde, mientras por el día combatían, dedicaban la noche a beber sin parar cerveza en los cráneos de los adversarios derrotados.

Las tribus “*pictes*”, asentadas en Escocia hace 2500 años, producían una “*ale*” aromatizada con flores de brezo, cuya secreta fórmula se transmitía a través de generaciones de cerveceros.

Otro pueblo, los “*ossetes*”, emigrados de las laderas del Monte Ararat al Cáucaso, a partir de cebada de primavera y aromatizando con lúpulo, obtenían una cerveza muy apreciada en sus festividades. Utilizaban indistintamente cántaros y jarras de madera y bebían en cuernos de animales. En Tappakallah se han encontrado recipientes con capacidad en torno a los 600 litros y con una antigüedad de 2600 años. En la actual Dinamarca, y correspondientes a la Edad de Bronce, han aparecido recipientes de corteza cosida con restos de bebida. Partían de diversos cereales con adición de miel, bayas y mirto. Estos pueblos nórdicos, de cultura cervecera, en torno al 1500 a.C. comenzaron un desplazamiento hacia el sur, que concluyó con su asentamiento en la actual Alemania, los Países Bajos y el Norte de Francia, desplazando a sus primitivos habitantes los celtas, hacia las Islas Británicas. Estos celtas, pueblo que no conocía la escritura, y cuyas referencias nos han llegado indirectamente a través de viajeros extranjeros, producían la “*cervoise*” bebida obtenida por infusión aromatizada con espliego, cilantro, ajeno.... Dado su aspecto turbio, se necesitaba un cierto reposo antes de la degustación.

Cuando sobre el 400 a.C. los pueblos europeos aparecen asentados en sus territorios se observa una división del Continente en consumidores de cerveza (escandinavos, celtas, germanos...) y de vino (griegos, romanos.). En las regiones limítrofes, diversos pueblos comienzan a fabricar cerveza (Tracia, Siria, las Galias, Iberia...).

El Kalevala, epopeya popular finlandesa, en su canto XX dice:

*“La cerveza conquistó inmensa fama, mereció ilustres honras en virtud de su excelencia, buena bebida para las gentes graves, daba alegría a las mujeres, humor brillante a los hombres, regocijaba a los piadosos y hacía brincar a los locos”.*

Pyteas, geógrafo griego (300 a.C.), describe una bebida germana producida a partir de cereales con miel, quedando la duda de si era cerveza o hidromiel.

También en Inglaterra se bebía, en la época de su conquista por Julio César, la “*Ealu*”, antecedente de la actual “*ale*” de fermentación alta.

A causa de las incursiones vikingas retorna la cerveza a las zonas mediterráneas, recuperando el terreno perdido frente al vino cristiano. En restos de sus “*Drakkar*” naufragados han aparecido molinos de grano, recientes para cereales, calderas, paletas, tinajas..., material necesario para la elaboración de cerveza.

En torno al año 1000, estos saqueadores se transforman en aldeanos de los territorios sojuzgados. Quedan claramente definidos los límites entre la Europa del vino y la de la cerveza, y ésta pasa a ser bebida doméstica y no de guerreros.

## CERVEZA, RELIGIÓN, SOCIEDAD...

A lo largo de milenios, y en distintas civilizaciones, han aparecido épocas con una clara división de actividades según el sexo: El hombre consume la cerveza que la mujer fabrica, añadiéndose un carácter religioso e incluso sacrificial (sacerdotisas, hechiceras...), trascendiendo la elaboración de la cerveza más allá de los asuntos domésticos. Como ejemplo, en el “*caldero de Gundestrup*”, del siglo II a.C., encontrado en Dinamarca, se ve a una sacerdotisa degollando a un hombre sobre una cuba de cerveza.

La cristianización de Europa rebaja el papel de la cerveza a simple bebida popular y el nacimiento de la vida urbana y de los mercados regionales trae consigo que la fabricación sea cosa de hombres, aun cuando conserve la mujer los utensilios de elaboración, que le son transmitidos independientemente de los bienes del padre o el esposo. Y este cambio al artesanado masculino evoluciona hacia el nacimiento en los monasterios de auténticas industrias cerveceras, ya que, por una parte tenían los monjes facilidad de intercambio de información sobre técnicas ancestrales, y por otra el suficiente desahogo económico para trabajar sin pensar en los costes de fabricación, y sí en la calidad del producto.

Algunas referencias monacales serían: La donación de unas plantaciones de lúpulo a la Abadía de St. Denis, en las afueras de París, por parte de Pepino el Breve en el 768, y la fabricación de la “*cerevisia mellita*”, cerveza con miel, en la Abadía de Corvey, en torno al 850.

El Concilio de Aix-la Chapelle, en 877, prohibió la fabricación de cerveza de vino, y los de Worms (868) y Tréveris (895) decretaron que la cerveza con especias sólo podría beberse en domingo para quienes hicieran penitencia. Los severos ayunos prescritos por la Iglesia en Cuaresma fueron el origen de las “*Märzenbier*”, fuertemente alcohólicas y ricas en extracto, exentas del rigor penitencial.

La Abadía de Saint Gail, fundada en 816, destacó por su maltería y sus tres talleres de cervecería, donde se producía la “*Prima melior*”, consumida por monjes y huéspedes ilustres; la “*Secunda*”, para peregrinos que visitaban la tumba del Santo; y la “*Ultima*”, destinada a gente de paso.

Estas cervezas eran de cebada o trigo, “*celia*”, o más ligeras, de avena, “*cervisa*”. Las primeras, de gran calidad, eran tenidas en cuenta en las oraciones del Prior:

*“Fortis ah invicta cruce, cocha sit benedicta”.*

La Iglesia, que hasta el Siglo XI controla la fabricación y el comercio de la cerveza, tiene su santoral cervecero: San Magnus y Santa Hildegarda (que describió las propiedades del lúpulo en su libro “*Liver Scivias*”) en Alemania; San Colomban en Irlanda; San Arnoult en Francia... De éste se cuenta el milagro acaecido en un traslado de sus restos, cuando la cerveza salida de una jarra que portaba un devoto acompañante sació la sed de más de doscientos fieles.

Hay que hacer referencia al “*Patrón*” legendario, de quien se dice inventó el braceado, Gambrinus (en realidad Jean Primus, Juan I de Brabante).



También la Iglesia controlaba el mercado del “Gruyt” o “Gruut” mezcla de plantas pantanosas: mirto de Brabante, romero silvestre, ericáceas., utilizada como conservante y aromatizante. (Todavía existe en Bruselas el “Gruuthuus”, edificio donde se preparaba y tasaba). En Suecia, la Ley prohibía la recolección antes de la fiesta de San Olaf (6 de Agosto), con el fin de garantizar la madurez de los frutos. En las Islas Británicas se utilizaba el romero silvestre y el brezo.

La introducción del lúpulo, que a pesar de llegar tardíamente al concierto de los aromatizantes, eliminará a todos sus competidores, priva a la Iglesia de una importante fuente de ingresos y poder, llegando ésta a anatemizar “esa planta diabólica con riesgos de envenenamiento”.

La guerra entre lúpulo y gruyt terminó con la victoria del primero, traducándose en ventajas comerciales para los cerveceros y políticas para las autoridades civiles frente al poder eclesiástico.

Los señores feudales, visto el éxito de la cerveza monacal, intentaron controlar el comercio de la cerveza. Ya Otón II, en 974, concede a Lieja el derecho de fabricar cerveza, intentando aumentar la recaudación de impuestos al existir más cerveceros de oficio, sustitutos casi por completo de los monjes, a partir del siglo XI. Es entonces cuando la Iglesia, perdida la batalla, vuelve sus ojos a las viñas, más acordes con la tradición bíblica.

Los primeros Gremios, aparecidos en Londres y Noruega en el siglo XI, nacieron como asociaciones de mutua ayuda y fueron un medio eficaz de defensa contra los abusos del poder. El desarrollo de sus lazos de solidaridad auspiciado por la vida urbana dio paso a las Corporaciones. Así en 1303, se creó en Brujas la “*Franca Corporación de Cerveceros*”, y en 1357 un “*Maestrazgo de Cerveceros*”. El ingreso en ellas exigía a los aprendices, amén del pago de un canon, certificado de buenas costumbres, excluyéndose a excomulgados, concubinas y bastardos.

En un libro conmemorativo de un Hospicio en Mendel, hacia 1430, aparece la más antigua imagen de un cervecero alemán, el “*Pyrrpew Hertel*”. Sobre él la estrella alquímica de seis puntas simboliza su arte y protege el caldero. Los dos triángulos representan los tres elementos: aire, agua y fuego, y los tres procesos: malteado, braceado y fermentación.

Carlos VII aprobó en 1489 los estatutos de la Corporación de Cerveceros de París, y en 1514 ya se reglamentaba que ningún campesino podría ejercer de cervecero sin tres años de aprendizaje previo. En 1625 se creó el Cuerpo de Visitadores y Controladores, midiéndose la producción no sólo en cantidad si no también en calidad.

En los reglamentos de Heidenheim y Wütemberg se puede leer:

*“Quién desee ser maestro cervecero deberá pagar una tasa, a no ser que se case con la viuda de un cervecero, o sea hijo de cervecero”*

*“Cuando un maestro cervecero muere, y su viuda no se vuelve a casar, ésta podrá con-*

*tratar ayudante cervecero, que haya aprendido honestamente el oficio”*

*“Nadie será admitido en el oficio si no tiene experiencia y ha viajado”*

*“La cerveza de invierno se consumirá antes de la Pascua de Resurrección, y la de verano no se llenará antes de San Juan”*

También en las Islas Británicas aparecieron reglamentos. Ya en 1189 se exigía, para evitar riesgos de incendios, que los locales de venta de cerveza fueran de piedra y con paredes encaladas. Y en el siglo XV la “*Brewer’s Company*” prohibía la adición de lúpulo o similares en las “ale”. El lúpulo se consideraba perjudicial para la salud y una canción popular decía:

*“El lúpulo, la Reforma, el laurel y la cerveza llegaron a Inglaterra en mal año.”*

La Ley de Pureza de Baviera, promulgada por el Duque Albrecht IV a finales del siglo XV permite sólo el uso de malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en la fabricación de cerveza. Esta Ley ha permanecido invariable hasta hace muy poco tiempo, cuando ha sido parcialmente modificada por la C.E.

Con el tiempo, las monarquías europeas, de carácter marcadamente centralista, recortaron el poder de estas fuertes corporaciones. Luis XIV subastó el monopolio de la fabricación de cerveza. Aparecieron movimientos especulativos y las consiguientes ruinas de bastantes cervecerías, recompradas posteriormente por auténticos cerveceros.

## LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL.

El proceso tradicional de fabricación de cerveza se ha mantenido a lo largo de milenios pero alcanza un enorme desarrollo, ya de carácter industrial, gracias a la aparición de la máquina de vapor y la creación de buenas infraestructuras de comunicaciones, principalmente el ferrocarril, que van a posibilitar rápidos abastecimientos de materias primas, hielo de las montañas y una buena distribución del producto. Además, la mecanización apoyada en la energía producida por el vapor será fundamental en la modernización de los viejos trabajos manuales. Whitbread en 1784, es la primera cervecería que utiliza calderas y máquinas de vapor, tanto para la trituración de la malta y el braceado como para la limpieza de cubas. Y en Pilsen se comienza a desarrollar una fermentación fría, que dará nombre a la actual cerveza de mayor consumo.

La segunda y gran revolución cervecera nace con los trabajos de Louis Pasteur, que en 1876 publicó “*Etudes sur la bière*”, demostrando que las enfermedades de la misma provenían de desarrollos microbianos, y que la levadura era responsable de la fermentación alcohólica. En dicho trabajo expuso también los fundamentos de una fabricación racional y preconizó medidas muy estrictas de higiene industrial introduciendo la esterilización como medio de conservación (pasteurización).

En 1883, Hansen, de la cervecería Carlsberg en Dinamarca, comenzó la técnica del cultivo puro de levadu-

ra, sustituyendo la fermentación de los mostos con “*pies de cuba*”, cuyas levaduras no eran siempre las más adecuadas, por la posibilidad de utilizar una levadura pura y de características predeterminadas, seleccionada en laboratorio, sobre la base de unas propiedades óptimas para conseguir la cerveza deseada. No obstante, esta levadura puede sufrir una serie de cambios a lo largo de sucesivas fermentaciones, bien sea por la aparición de infecciones o por una progresiva degeneración.

Las primeras levaduras aisladas por Hansen tenían el punto óptimo de fermentación a 8°- 10°C, aunque seguían mostrando cierta actividad incluso en las proximidades de 0°C, lo que era fundamental para la maduración de la cerveza en cava (fermentación secundaria).

## LAS OTRAS CERVEZAS

La cerveza, desde sus orígenes, ha tenido un carácter sagrado en todas las civilizaciones, y esto ha sido a causa de ser fabricada a partir de un elemento alimenticio básico del pueblo respectivo: cebada, trigo arroz, maíz, sorgo...

La primacía sumeria fue solamente cronológica, ya que los chinos avanzaron más rápidos en el desarrollo del producto de modo que, mientras en el milenio 3000-2000 a.C, babilonios y egipcios trabajaban los panes de cerveza, ellos obtenían directamente el mosto.

En torno al 2000 a.C. existía una cerveza de mijo no clarificada, y otra clara, gracias a su guarda en cava. Los dos elementos fundamentales del pensamiento chino, el agua y el fuego, estaban representados por el líquido y el carácter espirituoso del anhídrido carbónico.

Más recientes fueron las cervezas de arroz y de trigo. En tiempos de la dinastía Song (960/1278) se comenzó la utilización del “*champa*”, variedad de arroz del sudeste asiático, muy rico en gluten; y con sorgo (“*kaoliang*”) se elaboraba una cerveza extremadamente densa.

Marco Polo menciona una cerveza de arroz sazónada, el “*vinum de riso*”.

La dinastía Ming (1368/1644) ve el nacimiento de manufacturas de dimensión estatal, y el control imperial del mercado de cerveza, con impuestos similares a los sufridos por la sal o el té.

La utilización del lúpulo comienza en el siglo XVIII y en el XIX la colonia alemana de Tsing Tao pone en marcha una cervecería al estilo europeo.

Contra lo comúnmente aceptado, el “*sake*” japonés no es un aguardiente, puesto que en su elaboración no hay destilación ni maceración. Es una cerveza de arroz, de alta graduación alcohólica y con aspecto brillante o ligeramente lechoso. Es incoloro, sin espuma ni burbujeo. Para su fabricación se partía del “*koji*”, masa de arroz cocido, que, una vez seca, fermentaba en grandes cantidades de agua calcárea.

Posteriormente se decoloraba con carbón, y maduraba largamente a baja temperatura en ausencia de luz.

En las selvas del S.E. de Asia se consumía una cerveza de arroz, de carácter no sólo doméstico si no también religioso. La adición de determinadas plantas hacía que a los efectos del alcohol se añadiesen otros narcóticos, afrodisíacos o euforizantes.

El “*Pachwai*”, preparado en la India con adición de hierbas y hojas molidas, era una bebida aromatizada y con alto poder estupefaciente, debido a que entre las plantas utilizadas estaba la “*cannabis sativa*”

Tanto en México como en las estribaciones andinas se cultivaba maíz hace más de 6000 años. Al ser considerada planta sagrada, la bebida producida a partir de ella era vehículo de celebraciones religiosas. La elaboración requería una masticación de la pasta cocida del maíz antes de la fermentación. Y aunque se pensaba que sólo la saliva de las doncellas era capaz de hacer fermentar la cerveza, la realidad es que la ptialina, amilasa salival, inicia el proceso de fragmentación de las moléculas complejas de hidratos de carbono, sustituyendo así a nuestra actual fase de germinación del grano.

La colonización española desarrolló un proceso alternativo a la masticación femenina: la germinación de maíz muy humedecido, seguida de secado y molienda antes de su braceado con agua y posterior fermentación. La utilización como adjunto del azúcar de caña enriquecía su contenido en alcohol.

Esta cerveza de maíz, “*chicha*”, desbancó a los vinos europeos en las preferencias de los conquistadores españoles, mientras que los evangelizadores intentaban, sin éxito, prohibir su consumo a los nativos, que veían en ella el último refugio tras verse obligados a perder su lengua, su religión y sus costumbres. De todas maneras perdió su carácter religioso y degeneró en bebida vulgar y cotidiana.

Los “*tupis*”, caníbales de la costa brasileña, desarrollaron una cerveza de mandioca, arbusto con raíces ricas en almidón, aptas para la lubricación de cerveza. Hans Staden, en su “Historia y descripción verdadera de un país habitado” describe el proceso:

*“...las mujeres arrancan raíces de mandioca y las ponen a hervir en cazos. Luego vierten el agua en una vasija y dejan que las raíces se enfríen. A continuación vienen las jóvenes y se ponen a mascarlas, colocando la pasta en un tercer recipiente. Después de haber mascado todas las raíces, vuelven a llenar el recipiente de agua, remueven la mezcla y la calientan una vez más. Luego vierten todo aquello en vasos que son enterrados a medias. Entonces el licor comienza a fermentar, y al cabo de dos días está listo para ser bebido: es espeso, muy embriagador y harto alimenticio...”*

También los jíbaros amazónicos consumían cerveza de mandioca. Resolvían sus problemas de potabilidad del agua cociendo en ella trozos del tubérculo. Tras la correspondiente masticación y ebullición fermentaban en jarras con poso de cerveza vieja. De esta bebida alcohólica, única en su dieta, consumían grandes cantidades.

Bajo la denominación genérica de mijo se conocen varios cereales cultivados en África desde tiempo inmemorial. El pequeño mijo candeal es originario de las Sabanas de Sudán y Senegal, y el más grande, de color rojo o blanco, conocido como “sorgo” era conocido en 6000 a.C. en zonas cercanas a Egipto, Sudán, Chad, Abisinia., Una estela encontrada en el norte de Etiopía muestra la fabricación de cebada a partir de cebada y sorgo.

El “dolo”, bebida de color castaño, efervescente y poco espumosa, es, aún en la actualidad bebida característica del Alto Volta. De sabor ácido, en su fabricación no se emplea lúpulo y sí otras plantas amargas, granos de ricino, pulpa azucarada de casia, raíces de mijo...e incluso en una segunda cocción, hojas de tabaco o pimienta.

En Sudáfrica aparece el “Kaffir”, bebida tradicional de los bantúes, cerveza de sorgo, que utiliza este cereal en parte malteado y en parte crudo. La fermentación, ácida y alcohólica, se prolonga hasta el momento del consumo. Es un líquido de color castaño, cuyo sabor recuerda ligeramente el del yogur, y en el que sobrenadan levaduras y otras sustancias coaguladas.

En zonas como Uganda o Ruanda, mesetas en bosque tropical carentes de cultivos de cereales, se fabrica el “pombe”, líquido denso, ácido, efervescente y con bajo contenido en alcohol. Para su elaboración se parte de plátanos triturados, sazonados con hierbas, que se batan en artesas de madera, y que se diluyen con agua en unas vasijas previamente untadas con sorgo rallado y molido. La corta fermentación exige una temperatura constante, conseguida tapando las vasijas con hojas de banano y rodeándolas de hojas y estiércol. Se bebe con ayuda de cañas, dada la cantidad de residuos sólidos que contiene, y en esto se asemeja a los panes de cerveza sumerios.

Las llanuras del Este de Europa son zona de cervezas ácidas elaboradas a partir de centeno, avena, cebada, trigo o mezclas de estos cereales. “Zur”, “Braga”, “Kwascha”, “Geiselitz”, y sobre todas ellas “Kwasz” nacen de una sopa agria diluida, que sufre luego una fermentación alcohólica. Partiendo de costras de pan duro embebidas en agua caliente, y tras adición de aromatizantes, se alcanza una bebida en la que, macerando diversas frutas, se atenúa su acidez al tiempo que se aumenta el grado alcohólico.

## LA CERVEZA EN ESPAÑA

El primer testimonio escrito sobre la cerveza en España nos llega de la pluma del historiador y teólogo visigodo Paulo Osorio, quien en su obra “*Historiarum libri VII adversus paganus*”, fechada en 418, y donde recoge desde la creación de Adán hasta las invasiones bárbaras del 416, describe el cerco de Numancia por las tropas de Escipión, el 133 a.C., relatando como:

*“...finalmente, los cercados hicieron una salida después de haber bebido copiosamente, no precisamente vino, y sí una bebida confeccionada con arte a partir de trigo, y que ellos llaman “celia”, porque ha sido hervida. La fuerza de la germinación*

*se obtiene por fuego, después de haber sido mojado, secado y ligeramente molido el trigo, hirviendo con él distintas hierbas, que le dan un sabor austero y un color enervante...”*

También Plinio el Viejo, que estuvo en España como “Procurator” de la Citerior, cargo que le confió su amigo el emperador Vespasiano, en su Historia Natural (“*Naturae historiarum XXXVII libri*”) hace referencia a una bebida consumida por aquellos habitantes de la Bética, semejante a la cerevisiae gala, denominada “celia” o “ceria”.

Algo antes, quizá por el 200 a.C., llegaban a los principales puertos del Mediterráneo ánforas cerámicas con cerveza, pero la fabricación de ésta tuvo una trascendencia puramente doméstica o, a lo sumo, alcanzó cotas de pequeño comercio.

Aparece posteriormente un efímero período de esplendor tras la caída del Imperio Romano, y la dominación sueva, vándala y, sobre todo, visigótica, tal como describe San Isidoro en sus Etimologías (“*Etymologiae*”), ingente conjunto de veinte libros, donde hace referencia a la fabricación y consumo de una bebida producida por fermentación de cereales.

Durante la época musulmana desaparece el consumo, que no revive hasta el reinado de Carlos I quien la reintroduce cuando llega en 1516 para ser coronado, a impulso de la afición mostrada por él mismo, y por su corte de caballeros y soldados flamencos. Previamente ya había regulado en sus territorios de Flandes y Germania la fabricación y venta de la cerveza con fines fiscales.

La más remota cervecería española se enclavó, en 1556, en el Monasterio de Yuste, lugar de retiro del Emperador tras su abdicación, y, donde rodeado de un reducido séquito de servidores, entre los que figuraba Enrique Van der Duysen, su cervecero, pasó los últimos años de su vida.

En esta época, el consumo se circunscribió una parte de la nobleza, principalmente de origen flamenco, pues estos caballeros, poco dispuestos a renunciar a su bebida favorita, trajeron consigo maestros cerveceros, que instalaron las primeras fábricas artesanales, primero en Madrid y posteriormente en Santander.

El gusto por esta bebida, ya muy distinta de la “celia” numantina, tardó varias generaciones en popularizarse, y sólo personajes cercanos a la Corte adoptaron la bebida con ánimo de congraciarse con los recién llegados. La poca aceptación de la cerveza por el pueblo llano se refleja en la obra de Agustín Moreto “El mejor amigo, el Rey”, donde un personaje afirma que “...era inverosímil gustar semejante bebida...”. Y en el “Libro de enfermedades contagiosas y su preservación”, publicado en Sevilla, en 1569, por el Catedrático Francisco Franco, se lee:

*“...la cerveza es de horrible sabor al principio, hasta que se hace uno a ella, engendra piedras en el riñón y vejiga, por eso no beberla en tiempo de pestilencia. Si no hay vino, mejor agua hervida...”*

A finales del siglo XV, las dos fábricas de Madrid, de Juan Hammershap, y de Enrique Coremann, llamado “*e/ alemán*”, declaraban, a efectos fiscales, una producción anual de 1500 arrobas (240000 litros), con un impuesto de 9 maravedíes por arroba. Y en 1679, Carlos II ordenó, para sufragar los gastos de su boda con María Luisa de Borbón, que el Municipio cobrará un impuesto extraordinario de 8 maravedíes por azumbre. (El azumbre, octava parte de una cántara, representaba algo más de dos litros). El precio de la cerveza oscilaba, por entonces, entre los 24 y 26 maravedíes por azumbre, y poco después alcanzó ya los dos reales de plata la jarra de tres cuartos de litro, continuando la subida a causa del monopolio estatal al que fue sujeta su producción a partir de 1701.

La fábrica de los Coremann, “Real Fábrica de Cerveza”, de la calle del Barquillo, estuvo dirigida por Melchor Coremann hasta 1776, y pocos años después, a partir de 1789, Juan Treviño Rufino obtuvo la exclusiva de venta en Madrid. Así, gracias a este “estanco”, sólo él y su familia podrían fabricar y vender cerveza, so pena para el infractor de la incautación del género y de la indemnización al titular del estanco con el cuatro por ciento de lo confiscado.

Los estancos eran monopolios de la producción o venta de algún tipo de mercancía, concedidos por el Estado en arrendamiento, o administrados directamente por él. El más antiguo y tradicional era el de la sal, que databa de la Edad Media, y el más rentable, y que todavía subsiste, el del tabaco.

La desaparición del monopolio en 1813 permitió el establecimiento de nuevas factorías. A mediados del XIX existían seis fábricas en Madrid (Bastero, Lavapiés, Leganitos, Libertad, Santa Bárbara y Universidad), y el consumo estaba en torno a 5 litros por habitante y año. También se establecieron fábricas en Barcelona, Zaragoza y Santander, las de ésta con una importante parte de su producción dedicada a la exportación a Las Antillas, lugar de levado consumo, dada la proximidad geográfica de las colonias inglesas, y su consiguiente influencia en las costumbres caribeñas.

Estas nuevas fábricas ofrecían al mercado un producto asequible y competitivo con el consumido en el resto de Europa.

También se comenzó a cultivar lúpulo en cantidad apreciable, en zonas de clima templado y suelos ricos, resguardados del viento. Mesonero Romanos citaba los elogios que los cerveceros madrileños dedicaban a la calidad del lúpulo de las riberas del Manzanares.

En 1901 la producción global fue de 14,6 millones de litros. Y los primeros años del siglo vieron aparecer las grandes compañías del sector: Damm, Águila, Mahou, La Cruz del Campo... La cerveza aparece localizada, tanto en su fabricación como en su consumo en las grandes ciudades, siendo bebida de temporada de gente de un cierto nivel cultural y económico.

Con el tiempo en las ciudades se asiste a la desaparición de sus cervezas tradicionales en provecho de una “lager” industrial muy apoyada por capitales multinacionales y por fuertes campañas publicitarias.

El alimento ha cedido el paso al refresco, elaborado todo el año y consumido preferentemente en las estaciones cálidas. La cerveza deja definitivamente el mundo de los panes líquidos y encuentra en el refrigerador un compañero de viaje inseparable. Y al tiempo, por reacción, surge un pequeño renacimiento de cervezas tradicionales hechas semi artesanalmente por pequeños industriales, cuya única defensa es desarrollar un producto de impecable calidad.

El futuro aparece prometedor ante unos consumidores cada vez más expertos y exigentes, que igual pedirán una cerveza especial, una “Light”, una de bajo contenido en alcohol..., y a los que las grandes superficies de venta han cambiado sus hábitos de consumo.

El proceso de fabricación seguirá siendo el mismo, pero con mayor adecuación de materias primas y un uso más racional de las mismas. En la fabricación continuará la implantación de automatismo y la informatización. Se perfeccionarán las tecnologías de recuperación, y se librará la gran batalla contra todo tipo de contaminación.

Pero, de momento, los cerveceros somos depositarios de una tradición varias veces milenaria y, en cierto modo, nos consideramos mezcla de técnicos y artesanos, que ofrecemos una bebida, en principio reservada a los dioses, hoy patrimonio de la humanidad, pues, además de tema histórico o geográfico, la cerveza es testimonio poderoso de la cultura y las costumbres de los hombres, desde la prehistoria hasta los umbrales del siglo XXI, simbolizando todo un arte de vivir.

Y, como final, recordar a Neil Amstromg cuando decía, en su paseo lunar el 21 de Julio de 1969:

*“...bebería con gusta una buena cerveza...”*

*Lo importante no es  
escuchar lo que se dice,  
sino averiguar lo  
que se piensa.*

*Juan Donoso Cortés*

*Nunca se miente tanto  
como antes de las  
elecciones, durante  
la guerra y después  
de la cacería.*

*Otto von Bismark*