

LA PREHISTORIA CERVECERA DE ESPAÑA

Autor: David Moya Manrique, cervecero de la Cervecería 4 PEDRES de Badalona y autor del libro “La cerveza en la época romana” .

Cuando hablamos de cultura de cerveza, métodos de elaboración, estilos o diferentes tradiciones de esta bebida, ni la península ibérica ni España nos suele venir a la cabeza. Ni a nosotros y muy probablemente tampoco al resto del mundo. Ese lugar solemos dejarlo para países como Alemania, Bélgica e Inglaterra, junto con EEUU desde hace unos años. En cambio, si miramos hacia atrás y comenzamos a tirar del hilo cronológico de la historia, a medida que vamos retrocediendo por el tiempo a través de las distintas civilizaciones, nuestras tierras van adquiriendo poco a poco más protagonismo, la cerveza se va convirtiendo más relevante, y si retrocedemos todo lo que la historia y la cerveza nos permiten, llegaremos hasta los mismos inicios del ser humano: la prehistoria. Aquí es donde España exhibe una situación de honor con respecto al resto de países de todo el continente.

Cuando el ser humano comenzó a vivir de la agricultura y la ganadería también inició su relación con el cultivo de cereales, lo que le permitió tener un control de la producción para luego poder almacenarlos y consumirlos; ya sea en forma de gachas, sopas, guisos o ensaladas, y como no... elaborando cerveza. Esta bebida formaba parte de la vida cotidiana de estos pueblos primitivos, tenía un gran valor social y un fuerte simbolismo, ya que se trataba de una bebida sagrada para las clases dominantes. Se utilizaba en grandes fiestas donde servía para reunir a las personas y reforzar los lazos de la comunidad incentivando las relaciones sociales, mientras que también hacía gala de presencia en varios actos ceremoniales como los rituales de hospitalidad o los rituales funerarios de la alta escala social. Dicho esto, hoy en día podemos afirmar con toda seguridad que incluso antes de que llegasen los dioses a nuestras tierras la cerveza ya era la bebida alcohólica protagonista en nuestras sociedades prehistóricas, era un elemento indispensable por su valor nutricional además de poseer un significado sagrado.

Los líderes de cada pueblo controlaban el excedente de grano para poder elaborar la preciada bebida, entonces organizaban grandes fiestas y ritos de hospitalidad en que invitaban a los miembros de su comunidad con tal de proporcionarles alegría e incentivarles para que hubiese un mayor excedente. También se invitaba a integrantes de otros pueblos vecinos con tal de reclutar más seguidores, conseguir más mano de obra y estimular los intercambios al mismo tiempo que aumentaban su prestigio y su autoridad. La cerveza era el eje central de la jerarquización social: más grano era más cerveza, más cerveza permitía hacer más fiestas, más fiestas significaba mayores seguidores y mayor motivación del grupo para el trabajo, cuanto más trabajo más grano otra vez, cuantos más seguidores y mayores relaciones más dominio y más poder, entonces los líderes competían entre ellos organizando fiestas cada vez mayores, donde la cerveza era el medio para intentar ganar esa carrera por la disputa del prestigio, el dominio y el control de cada pueblo.

En 1955, en el municipio de Aitona (Lérida), fue descubierto un importante yacimiento arqueológico de la Edad del Bronce Final. En 1966 se dedujo que se trataba de la existencia de un poblado que fue bautizado con el nombre de Genó, se iniciaron las excavaciones y entonces fue cuando la historia se pronunció.



El poblado databa de los años 1250 - 1200 a.C., durante el curso de la investigación arqueológica se encontraron un importante conjunto de utensilios cerámicos, que gracias a los análisis realizados podemos saber cual fue el contenido de estos recipientes ancestrales. En las tinajas de formato grande y mediano se almacenaba agua, miel, harina, sal, cereales, algún tipo de conserva de carne (ya que se encontraron restos de grasa animal) y cerveza. Los restos de esta bebida alcohólica de cereales se revelaron nada más y nada menos como los más antiguos de Europa, y así fueron presentados al mundo, pero el mundo está lleno de yacimientos esperando a ser descubiertos, la historia es caprichosa y nunca sabemos ni cuándo, ni donde, ni como ni con que nos puede sorprender.



En 1994 comenzaron unas excavaciones arqueológicas en el Valle de Ambrona (Soria), dirigidas por los profesores Manuel A. Rojo Guerra y Michael Kunst, las cuales durarían casi dos décadas. En ellas se encontraron diferentes yacimientos, entre los cuales se descubrieron dos tumbas monumentales del neolítico que se atañen a nuestro interés: El Túmulo de La Sima y La Peña de La Abuela. En la primera se descubrió una notable cantidad de ofrendas mortuorias en forma de ricos ajuares metálicos y cerámicos, junto con los restos de dos inhumaciones: un hombre y una mujer adultos que fueron datados alrededor del año 2400 a.C., ambos sujetos fueron encontrados en

posición flexionada sobre su costado izquierdo, uno de ellos presentaba dos vasos de cerámica campaniforme (uno entre las manos y el otro entre las piernas), mientras que el otro difunto únicamente contaba con un vaso campaniforme colocado a sus pies.



En la tumba de La Peña de La Abuela también se descubrieron ofrendas funerarias que en su momento honraron a los difuntos primitivos, entre los cuales se encontraron fragmentos de tres vasos campaniformes. Las excavaciones habían dado sus frutos, era el turno de la ciencia y mediante análisis químicos se identificó restos de cerveza de trigo en el fondo de uno de los tres vasos de La Peña de La Abuela, mientras que también se documentó presencia de esta bebida de cereales en el vaso campaniforme que se encontraba a los pies de uno de los dos difuntos del Túmulo de La Sima, al mismo tiempo que en el vaso que estaba colocado en las manos del otro individuo en la misma tumba también se encontraron restos de cerveza, en cambio los análisis del vaso que estaba colocado entre las piernas no fueron del todo concluyentes.

Las cerámicas campaniformes, que su nombre es debido a la forma de campana invertida que presentan, eran unos recipientes ostentosos y de uso restringido. Sus profusas decoraciones indican que se utilizaban en ocasiones especiales y ceremonias, servían para distinguir a las castas dirigentes, quienes las exhibían para reforzar su posición dentro de la sociedad. La presencia de cerveza encontrada en el interior de estos recipientes en las tumbas neolíticas de Soria es un claro indicio del papel que desempeñaba esta bebida. La cerveza también simbolizaba el alto rango que tenía el difunto dentro del colectivo cuando era depositada junto a su cuerpo inerte en la tumba, y es que no solo en Egipto los muertos bebían cerveza, nuestros antepasados también abastecían a los fallecidos con esta bebida para que pudiesen ir bebiendo por el camino en su viaje al más allá.

Los restos de cerveza descubiertos en el Valle de Ambrona se convirtieron en el descubrimiento más antiguo de Europa de esta bebida de cereales envejeciendo en más de un milenio los datos del yacimiento de Genó, pero la historia volvió a hablar haciendo acto de presencia de nuevo en tierras catalanas.

En el año 1978 un grupo de investigadores encabezados por los arqueólogos Manel Edo, M. Josefa Villalba y Anna Blasco localizaron la cueva de Can Sadurní en la sierra del Montau (Begues, Baix Llobregat), entonces comenzaron una serie de campañas de excavaciones arqueológicas que con el paso del tiempo, trabajo y paciencia, puesto que a la historia no se le puede meter prisa, comenzaron a dar sus frutos.



En los yacimientos de la cueva fueron apareciendo una gran cantidad de importantes hallazgos, como una necrópolis del Neolítico Medio Inicial con cuatro esqueletos de hace 6.400 años, o una estatuilla antropomorfa que resultó ser la figurita humana de cerámica más antigua de la península ibérica con 6.500 años de antigüedad, pero lo más interesante, por el tema que concierne a este

artículo, fue el descubrimiento de diferentes evidencias que demostraban la práctica del proceso de elaboración y consumo de cerveza durante los inicios del Neolítico Medio, aproximadamente en los años 4.300 a.C.. Estas evidencias fueron la localización de una especie de silos de cebada, molinos y un recipiente de cerámica de gran tamaño (50 litros) con restos de cerveza, lo que nos invita a pensar, que muy probablemente, la cueva de Can Sadurní fue un centro de producción de esta bebida en algún momento de las fechas datadas, además de contener los vigentes restos de cerveza más antiguos del continente hasta el momento, pero ya hemos dicho que la historia es caprichosa y nunca sabemos cuando nos puede sorprender, únicamente podemos seguir esperando a que vuelva a manifestarse.

Gracias al trabajo de todos los arqueólogos e investigadores que desarrollaron y siguen desarrollando el estudio de los yacimientos del pueblo de Genó, el valle de Ambrona o la cueva de Can Sadurní además de otros yacimientos, gracias a todos ellos podemos conocer mucho mejor hoy en día que papel desempeñaba la cerveza en nuestros antepasados prehistóricos, como la consumían o como la elaboraban. El proceso de elaboración no difería demasiado de como se realiza actualmente, aunque ellos con unos recipientes de cerámica y unos molinos de piedra ya tenían suficiente para elaborar la preciada bebida.

Una vez obtenido el cereal se introducía en recipientes de cerámica con agua para comenzar la germinación, así se liberaban las enzimas necesarias para romper las cadenas de azúcares y estos se volvían solubles. Después este proceso se interrumpía para realizar el tostado, se separaban los cereales del agua y entonces se calentaban en un recipiente con fuego, luego se trituraban en un molino de piedra para obtener harina, que una vez estaba lista se introducía de nuevo en un recipiente con agua caliente para elaborar el mosto de la futura cerveza. En este momento se dejaba macerar la mezcla para obtener los nutrientes necesarios para la fermentación, ahora era el momento de la receta de cada pueblo o cada elaborador, se solían añadir aditivos para potenciar la fermentación como era el caso de la miel, que hacía de saborizante y era una fuente de azúcares adicionales para cuando llegase el turno de las levaduras. También era muy común añadir hierbas con tal de conferir aroma y sabor al líquido, además de las propiedades antisépticas de algunas ellas, como era el caso de la artemisa. Se preparaba la mezcla al calor del fuego dando vueltas con un palo, cuando estaba listo y ya tenían el caldo preparado lo introducían en cerámicas y las depositaban en un lugar oscuro y fresco que bien podrían ser cuevas, entonces se dejaba reposar dando lugar a la magia, las levaduras salvajes se alimentaban del banquete de azúcares que los hombres prehistóricos les habían preparado, entonces transformaban el azúcar en alcohol y al cabo de unos días la fermentación ya había acabado, el mosto ya se había convertido en cerveza.

Y así es como nuestros antepasados elaboraban y disfrutaban de su bebida sagrada, luego con el paso del tiempo y de los siglos aparecerían los íberos, vendrían los griegos, los fenicios o los romanos junto con nuevas civilizaciones que poco a poco fueron depurando y mejorando las técnicas de elaboración, la cerveza se clasificaría en estilos con un sinfín de aromas y sabores diferentes, pero de todo eso nuestros amigos de Genó, los del valle de Ambrona y los de la cueva de Can Sadurní no sabían nada y nunca lo supieron, ellos simplemente bebían cerveza.

