

LOS IBEROS Y LA CERVEZA

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

Cuando decimos que el elixir de nuestros primeros pobladores era una bebida de cereales, estamos hablando de un hecho indiscutible. Gracias a los diferentes yacimientos encontrados, y al trabajo de tantos y tantos arqueólogos e investigadores, hoy podemos brindar afirmando con toda seguridad que en la prehistoria en España se bebía cerveza.

Pero el tiempo sigue pasando incansablemente, nunca se para. Llegan nuevos años, con nuevos siglos y nuevos pueblos. De esta manera tienen lugar los primeros movimientos migratorios de la península, y así sus habitantes comienzan a mutar sus costumbres y algunas de sus tradiciones. Por la cornisa cantábrica emergen los celtas, por Andalucía los fenicios, mientras que por las costas catalanas aparecen las primeras colonias griegas. Del intercambio cultural de nuestros pobladores con los griegos y fenicios nacen los íberos, y del contacto entre íberos y celtas aparecerán los pueblos celtíberos (a quienes el destino, tanto a uno de sus pueblos como a su cerveza, les tendrá reservado un pequeño espacio de honor en las páginas de la historia de nuestras tierras que perdurará hasta la eternidad.



Pero eso ya es otra historia, aún no les había llegado el momento. Con la historia ya se sabe, únicamente podemos esperar). Volviendo al tiempo y espacio de los primeros movimientos migratorios, los que llegan por el norte eran bebedores de cerveza, al igual que los que ya habitaban estos territorios, en cambio griegos y fenicios llegan con una nueva bebida, un producto exótico que viene de la uva y además es divino: el vino. Tanto celtas, como íberos o celtíberos no podrían imaginar cuán importante sería ese momento para la historia de esta bebida de cereales.

La historia, una vez más, se ha vuelto a pronunciar a través de la arqueología con la presencia generalizada de residuos asociados a la cerveza en múltiples ánforas ibéricas, las cuales han sido halladas en numerosos yacimientos que constatan cómo los pueblos íberos cogieron el relevo de sus antepasados y continuaron elaborando cerveza como una tradición autóctona. Además, parece ser que no elaboraban únicamente para ellos, puesto que se han encontrado restos de cerveza en cerámica ibérica de boca plana catalana en el centro de Francia, algunas procedentes del poblado de Genó.

La arqueología siempre tiene muchas cosas que decirnos, únicamente tenemos que escucharla, y la gran mayoría de los yacimientos también nos hablan sobre su consumo en aquella época; por un lado nos dicen claramente que era algo muy habitual en los pueblos íberos, mientras que por otro lado también nos cuentan que estaba limitado a ciertas ceremonias sociales, que bien podría tratarse de todo tipo de festividades, celebraciones o rituales. Así pues, estas sociedades siguiendo con la costumbre de sus antecesores prehistóricos, parece ser que también reservaban su consumo para ocasiones especiales, al mismo tiempo que consolidaban las relaciones sociales, tanto con los miembros de su comunidad como con personas de otros pueblos, estimulando el intercambio y fortaleciendo los poderes políticos.

Muchos de los restos de cerveza que se han encontrado han sido en recipientes de cerámica decorados reservados para usos exclusivos. En este sentido hay que destacar un texto de Ateneo que hace referencia a una cita de Polibio donde se describe la mansión de un rey íbero que intentaba igualar el lujo de los fenicios, excepto que en el centro de la casa había unas cráteras, que a pesar de ser de oro y plata, estaban llenas de vino de cebada.



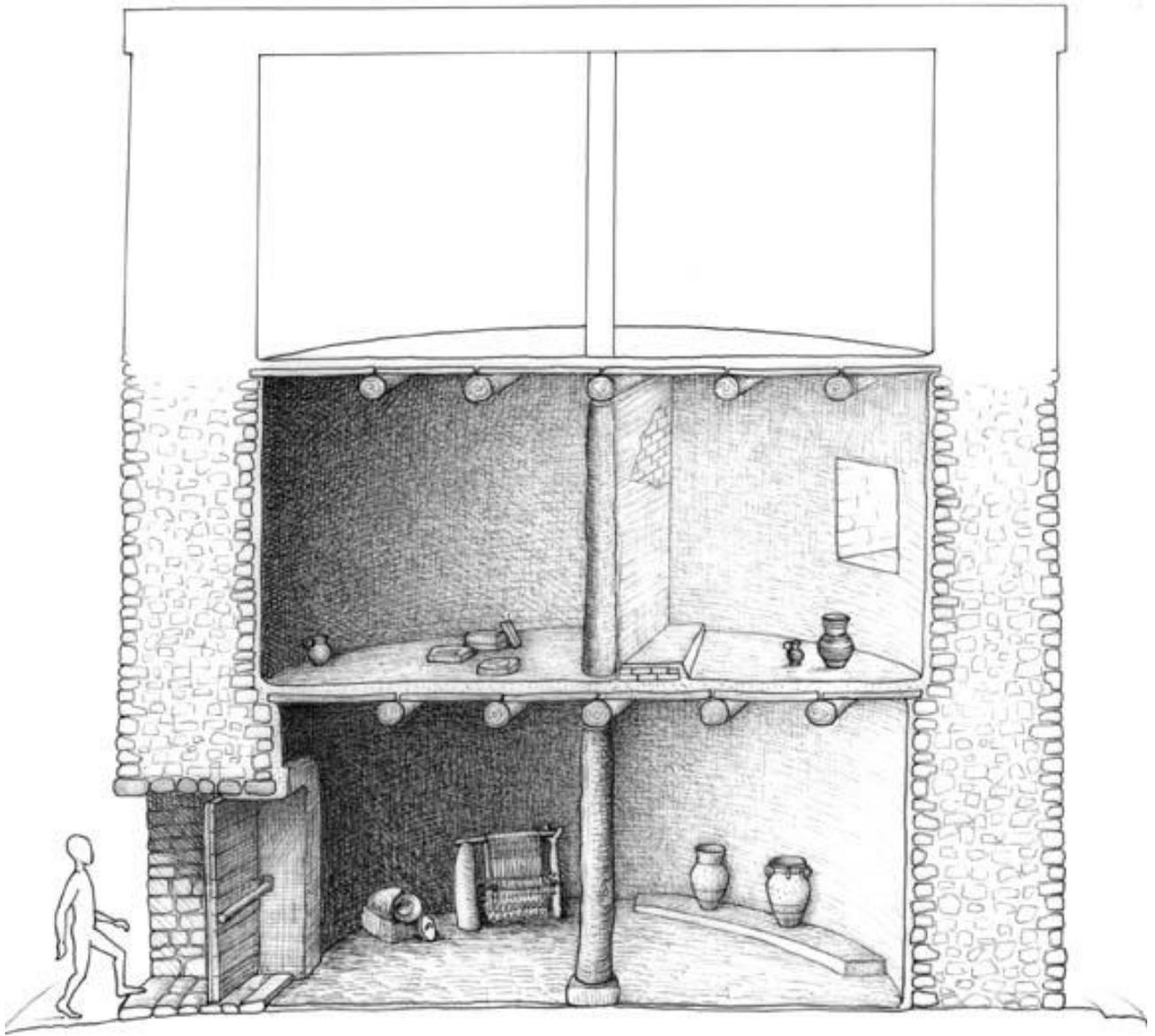
La fotografía que nos ofrece el texto es un claro escenario de la aristocracia ibérica, donde se combinan costumbres indígenas como es el hecho de beber cerveza, junto con el uso de elementos de vajilla de lujo, ya sean importados o fabricados imitando el mundo helenístico.

Los íberos elaboraban cerveza con hierbas, como es el caso de la artemisa, que se ha repetido constantemente en los resultados de análisis de esta bebida. La miel también era un ingrediente habitual, es un magnífico edulcorante, hacía de conservante y servía para potenciar la fermentación debido a su alto contenido de azúcares. Además, ofrecía sabores y aromas agradables contrastando con la acidez y el perfil tosco que deberían tener los caldos de cereales de nuestros antepasados.



Tanto en el poblado de Genó, como en el yacimiento de Tossal Montañés de Valdetormo, se ha encontrado los restos de algún tipo de mermelada de frutos carnosos elaborada con una base de miel, así que parece muy probable que también utilizaran frutas como fuente adicional de azúcares, además de aromas y sabores que aportarían a la bebida junto con la miel.





PM



En el caso de Valdeltormo también se ha encontrado una serie de elementos de vajilla, como es el caso de un *oinochoe* y un conjunto de tazas, que podrían tener una estrecha relación con el servicio y consumo de la bebida. A la hora de beber utilizaban diferentes recipientes cerámicos con distintas formas y medidas, mientras que cuando elaboraban, la fermentación solían llevarla a cabo en recipientes exclusivos para ello. La cerámica, al tratarse de un material poroso, es un elemento idóneo para fermentar, ya que los sedimentos que quedan retenidos en las porosidades facilitan la fermentación de próximas preparaciones.



Obviamente para beber cerveza tenían que fermentarla, y para fermentarla tenían que elaborarla, y para ello necesitaban el ingrediente indispensable: el cereal. Los íberos cultivaban grano, y parte del excedente estaba dedicado al intercambio y al comercio, y cuando hablamos de comercio ¿quiénes mejor que griegos y fenicios? justo aquellos que irrumpieron en tierras andaluzas y catalanas como mercaderes.



Aparecieron con una nueva bebida que se elaboraba con uva, que además parece ser que era divina ¡la bebida de un dios! de un tal Dionisio, mientras que lo que bebían nuestros pobladores era una bebida hecha a partir de cereales que salían de la tierra gracias a su propio esfuerzo, sudor y trabajo. Desde Marsella comienza la exportación del vino a las tribus célticas de la Galia y a las colonias

griegas y fenicias fundadas en la península, los griegos difunden el vino desde Ampurias y Rosas, mientras que los puntos de difusión fenicios son Málaga y Cádiz.



Otro factor importante que utilizaron como ariete para introducir el nuevo néctar en nuestras tierras, fue que tanto griegos como fenicios estructuraron el consumo del vino alrededor de un ideal de refinamiento, como la vajilla para consumirlo (las cráteras) o la forma de servirlo (se escanciaba). Era una bebida para las clases altas, y además muchas veces su consumo en el banquete se acompañaba con música y bailes. La corriente helenística había llegado a nuestras costas, el vino se había convertido en un síntoma de civilización y ¿quién no querría ser civilizado? ¿quién no querría ser distinguido?, así las clases altas íberas no tardaron en adoptar la nueva bebida, era un argumento perfecto para afianzar sus posiciones sociales, y como ya sabemos, el ser humano siempre se ha regido por el control y el poder.

En la península ibérica aún no se había configurado con firmeza unas estructuras sociales con un poder político centralizado y vigente, lo que llevaba a que continuamente estuvieran compitiendo por hacerse con ese control. En ese contexto, las posibilidades que ofrecían los contactos griegos y fenicios eran muy suculentas, los íberos podrían participar de forma regular en el circuito de intercambios de todo el mediterráneo y sobre todo controlar la redistribución del vino en nuestras tierras. Sin duda dos argumentos de peso para poder continuar en la disputa por la obtención de prestigio y poder.



De este modo el vino se fue introduciendo de forma progresiva en la península ibérica hasta ocupar un lugar privilegiado entre las bebidas fermentadas. Los rituales de citas gastronómicas fueron cambiando, si hasta entonces los banquetes servían para reunir a la comunidad con cerveza, reforzar las relaciones sociales y motivarles para que hubiera un mayor excedente de grano, ahora poco a poco los banquetes únicamente eran aptos para las clases altas, donde se bebía vino. Esto evidentemente conllevó a un consumo elitista de esta bebida. Un hecho que, por increíble que parezca, ha perdurado hasta nuestros días.

Aun así, el mundo ibérico y preibérico era un mundo esencialmente cervecero, el vino no dejaba de ser un producto de importación y consumo restringido, se obtenía básicamente a través de los intercambios con el comercio colonial, ya que el cultivo de la uva por el momento era muy escaso. De hecho, varios expertos han propuesto que la distribución de ánforas fenicias en zonas alejadas de los puntos de recepción, podrían tratarse de recipientes reutilizados que en realidad contenían productos de elaboración local como la cerveza.

En definitiva, tanto griegos como fenicios cultivaron el terreno para lo que estaba por venir. Nuestros siguientes visitantes no vendrían por comercio, tampoco vinieron de visita y tampoco eran bebedores de cerveza. La sombra del imperio romano estaba a punto de cernirse en forma de peligro inminente sobre nuestros pueblos, nuestras tierras y sobre la cerveza. Pero de todo eso ni los íberos, ni los celtas, ni los celtíberos aun sabían nada, ellos simplemente bebían cerveza. O vino, dependiendo de la jerarquía social de cada uno.

