

LA CERVEZA EN LA EDAD MEDIA

Autor: David Moya Manrique ; Gerente establecimiento cervecero 4 PEDRES en Badalona

Grecia y Roma representaron la etapa más oscura en la historia de la cerveza, tanto para griegos como romanos la bebida alcohólica por excelencia fue el vino, la consideraban una bebida sagrada para las clases altas, le dieron intelectualidad y sobre todo crearon un monopolio en el comercio de bebidas alcohólicas de todo el Mediterráneo.

Mientras, de una manera sistemática, fueron desterrando a la sombra a esa otra bebida de cereales. España, o mejor dicho Hispania, no fue una excepción. Cuando conquistaron nuestro territorio también conquistaron las mesas y las copas de nuestros antepasados, al igual que las viñas dominaron el terreno cultivable en lo que a bebidas se refiere.

En el siglo IV, el emperador romano Constantino I cesó la persecución al cristianismo y permitió la libertad de su culto, y como nada dura para siempre, los pilares que sostuvieron a la todopoderosa Roma durante tantos siglos finalmente acabaron derrumbándose con el tiempo abriendo las puertas a nuevos pueblos, a nuevas creencias y a nuevas tradiciones. El imperio romano entregaba su relevo en la historia a una nueva civilización: la Edad Media.

Como el cristianismo se desarrolló en el Mediterráneo, adoptó los tres productos básicos de su agricultura (el pan, el vino y el aceite) como símbolos de su propio culto hasta convertirlos en alimentos sagrados del nuevo credo. El vino representaba la sangre de Dios, y en los pueblos de la cuenca del Mediterráneo tuvo una rápida aceptación, pero el cristianismo iba más allá, y en los países del norte de Europa donde el clima dificultaba el cultivo de la vid y la cerveza estaba muy arraigada en los cultos paganos, era un claro problema para la expansión del dogma cristiano. De esta forma, el cristianismo finalmente permitió el consumo de cerveza, siempre y cuando el vino se usara para los rituales religiosos. Mientras que la viña había sido un símbolo de civilización ante los pueblos bárbaros en la Antigua Roma, ahora la uva se había convertido en símbolo de cristiandad, pero aceptaba la presencia de cereales en las copas de sus creyentes.

De este modo, el vino, que era una tradición romana, y la cerveza, que venía del norte, se complementaron para saciar la sed de los habitantes del medievo, y esta vez no hubo ninguna discriminación ni competencia, eran bebidas diferentes para públicos distintos, ambas se respetaron y convivieron en paz, puesto que en la nueva fe había lugar para todos.

Hablamos de una época en que la comida no era algo precisamente abundante para la mayoría de las personas, por lo que las bebidas pasaron a ser una parte integral en la dieta del pueblo. El vino tenía una gran difusión debido a su simbolismo y era un indicativo de estatus, pero en las zonas donde el clima no permitía su cultivo, la importación lo convertía en un producto reservado para las clases más privilegiadas. La leche se utilizaba para hacer mantequilla y quesos, mientras que la potabilidad del agua era algo más que irregular, así que la cerveza emergió entre las grandes masas como la única opción salubre, nutritiva y sobre todo asequible.

Era una bebida de pobres, con lo que su elaboración y consumo quedaron profundamente integrados en la población campesina. Todo el mundo bebía cerveza. Todo el día se bebía cerveza. Se bebía tanto en las casas como en lugares públicos, a primera hora de la mañana,

durante el trabajo del día, y cuando llegaba la noche se ahogaba en la jarra las fatigas de la jornada.

Generalmente tenía una baja graduación alcohólica, así que los niños bebían igual que los adultos, y muchas veces se utilizaba como desayuno en forma de sopa para dar la bienvenida al nuevo día, aunque los buenos días se pronunciaban en otro idioma, ya que todo esto sucedió en los países del norte de Europa.

La versión en nuestras tierras fue muy diferente. De este modo, la cerveza experimentó una gran transformación durante la Edad Media en estos países, donde los desarrollos medievales crearon la base de lo que más adelante sería el salto definitivo al gran comercio con la Revolución Industrial. Al principio la producción de cerveza se consideró una tarea doméstica más, era un alimento que se vendía a bajo coste, así que las mujeres pasaron a ser las responsables de su elaboración.

Con el tiempo llegaron los monasterios, y con ellos también la innovación. Los monjes comenzaron a producir cerveza a una mayor escala llevando la elaboración a un nuevo nivel con mejores equipos y mejores técnicas. El aditivo principal era el gruit: una combinación de hierbas secas que se utilizaba para aromatizar la bebida, darle sabor y extraer todas las propiedades conservantes que las plantas podían ofrecer.



Los gobiernos instauraron reglamentos para controlar los estándares de calidad y su venta, pero sobre todo, el momento más determinante para la cerveza durante toda la Edad Media fue la llegada de un nuevo ingrediente, una planta trepadora que cambiaría la historia de la bebida para siempre. El agua, la malta y la levadura dieron la bienvenida al lúpulo, cuyas flores confieren aroma, sabor y amargor al líquido, pero sobre todo poseen unas magníficas propiedades antisépticas. Con este nuevo ingrediente que hacía de conservante la cerveza tenía mucha más vida, con lo que podía almacenarse y venderse durante más tiempo. Esto

abrió las puertas a la elaboración a gran escala y la exportación. En otras palabras: se volvió rentable, pero **¿y en nuestras tierras? ¿qué sucedió en España?** Como ya he dicho antes, todo esto sucedió en aquellos países donde el clima dificultaba el cultivo de la uva, pero ese no fue nuestro caso, sino más bien todo lo contrario.

El vino era bueno y barato, y estaba al alcance de todos. De este modo, el legado vino centrista que nos dejó Roma continuó perdurando durante siglos en nuestro territorio, mientras que la cerveza se fue diluyendo más en el tiempo. Por supuesto nunca llegó a desaparecer, incluso se llegó a utilizar con fines medicinales, tal y como podemos ver en una receta contra las hemorroides de Juan Gil de Zamora, uno de los principales intelectuales de la Edad Media en España: Cójase una hierba -milhojas- que tiene un aspecto muy parecido al puerro, con una hermosa flor blanca y de olor parecido al ajo, macháquese con mosto o con cerveza reciente y bébase ese brebaje todas las mañanas. Puede hacerse una sufumigación a base de caléndulas y hojas de puerro cocidas en vino blanco Tanto el vino como la cerveza tuvieron usos curativos durante todo el medievo, aunque el empleo de la cerveza sobre todo se dio en el resto de los países de Europa. Por ejemplo, en el conjunto de tratados médicos medievales Fascículos Medicinae, se recetaba cerveza tibia con grasa de serpiente para curar las heridas de lanza y espada. No obstante, en lo que al beber se refiere, en España se continuaba considerando una bebida indigna. Tal era así, que el escritor castellano Pedro Tafur, durante un viaje por Alemania y los Países Bajos en el siglo XV, lamentó la escasez de vino, tal y como reflejan las palabras del viajante: “de çervisa se gobierna la gente” y era tan reacio a beber esta bebida que cuando fue invitado a comer en una villa donde no tenían el preciado caldo de uva escribió: “donde non fallamos vino... yo dixee que non quería comer fasta llegar a Brujas, donde lo fallaríamos”. Finalmente su anfitrión llevó a comer al castellano con la abadesa de un monasterio donde disponían de un magnífico vino, y así Pedro Tafur pudo tener su comida en paz.

Pero este no fue el único desprecio a la bebida, de hecho, el médico español Alfonso López de Corella llegó a proponerla como castigo en un texto que trata sobre la borrachera. Aquí os dejo la parte del escrito que hace referencia a la cerveza. No tiene ningún desperdicio: No se me oculta, sin embargo, que en algunas regiones los hombres, por efecto del vino, pierden notablemente su configuración, y por su intemperancia lanzan contra el vino maldiciones e improperios. A éstos, por indignos, se les debía prohibir el vino y obligarles por ley a no probar esta bebida, sino cerveza, que pusiera sus labios como lechugas.

Y así fue pasando la Edad Media en España, con la cerveza totalmente eclipsada por el vino. Sin embargo, con el tiempo llegaría un momento, o mejor dicho una persona, que por derecho al trono irrumpió en el panorama hispánico abriendo las puertas a un nuevo futuro para la bebida de cereales. El 18 de septiembre de 1517, una flota de cuarenta barcos que transportaba a un joven de diecisiete años de edad echó anclas ante la costa de Asturias.



Estatua de Carlos V

Nuestras tierras recibían a su nuevo monarca, Carlos I de España, quien poco tiempo después también sería coronado emperador del Sacro Imperio Romano Germánico. Originario de

Gante, nació en el año 1500 en pleno corazón de Flandes, así pues, a principios del siglo XVI, España tenía un nuevo rey nacido en Bélgica y que también era emperador de Alemania; por lo tanto no es de extrañar que su majestad tuviera un desarrollado gusto por la cerveza a pesar de su juventud. Recién llegado a sus dominios peninsulares se hacía traer la cerveza desde Malinas, y pocos años después hizo venir a dos maestros cerveceros flamencos junto con varios oficiales para que elaborasen cerveza.

Para entonces la corte se encontraba en Valladolid, así que su primera intención fue instalar en esta ciudad una fábrica para elaborar la bebida de su tierra natal, pero finalmente se estimó que el agua no tenía la calidad suficiente. De esta manera, al final Carlos I hizo construir una pequeña fábrica a la orilla del río Manzanares en Madrid en 1537, donde se elaboraría la bebida y luego sería transportada para su consumo a Valladolid.

En aquella época los principales consumidores de cerveza fueron los franceses, alemanes y flamencos, junto con la mayoría de los embajadores europeos, ya que el gusto del rey por dicha bebida de cereales no fue compartido por el pueblo. Como todo monarca que se precie, Carlos I tuvo su médico personal, un tal Luís Lobera de Ávila, quien en una de sus obras dejó un magnífico texto donde habla de las propiedades de la cerveza, que además resulta muy ilustrativo para el contexto social que estoy haciendo referencia: “la cerveza es agua cocida con trigo, cebada, avena y lúpulo. Hay una gruesa, llamada duplabiera, y otra más delicada. La primera no es tan buena como ésta. De la delicada hay dos clases: sin, o con mucho lúpulo. La que se usa es la que no lleva mucho lúpulo; ha de ser bien cocida en agua buena; clara y no turbia; purificada de heces y no acetosa. Es fresca y fría y produce gruesos humores, comparada con el vino. Aumenta las fuerzas, las carnes y la sangre; provoca la orina; es laxante, sobre todo si lleva muchos lúpulos. Pero ésta daña a los que tienen flaco cerebro y los embriaga. La embriaguez dura mucho más que la causada por el vino. La que no está bien cocida, hincha el vientre. La acetosa daña el estómago. La turbia produce obstrucciones y daña mucho a los que padecen mal de piedra; engorda, causa inflamación y brevedad del aliento, y engendra mucha flema. La mal cocida causa ventosidades en el estómago y vientre, retortijones y cólicos. La no purificada de sus heces, provoca estranguria. Por tanto cualquiera que hubiera de beber cerveza ha de ser de la buena, y al principio de la comida o cena, y mire que tenga las condiciones susodichas, porque haga buenos efectos, y porque en España hay muy buenos vinos, y muy buenas aguas, y hay poca necesidad de cerveza, y no está en costumbre”. Creo que el texto habla por sí solo.

En 1556 el monarca abdica del trono a favor de su hijo Felipe II y decide retirarse al monasterio de Yuste en Cáceres. Entre sus sirvientes le acompaña el maestro cervecero Enrique Van der Heslen, y entonces se traslada todo el equipo necesario para instalar una nueva fábrica de cerveza en el pueblo Cuacos de Yuste. El rey diseñó el monasterio a su imagen y semejanza para retirarse sus últimos años, y el monasterio también tenía jardín. Carlos I, en alguna de sus visitas al monasterio San Jerónimo de la Murtra de Badalona, debió quedar impresionado con sus jardines, pues decidió llevarse consigo a Fray Marcos de Cardona, el jardinero del monasterio.



Monasterio San Jerónimo de la Murtra

Parece ser que era un hombre muy creativo, incluso decoraba los jardines con plantas autómatas. Sus trabajos ornamentales tampoco pasaron desapercibidos a los ojos de Felipe II, quien también se lo llevaría como jardinero a El Escorial. Cuando el emperador llegó a Yuste, su salud estaba muy delicada, desde hacía años sufría ataques crónicos de gota. Sus malos hábitos alimenticios acrecentaban esos ataques que le iban debilitando poco a poco. Era adicto a la comida, comía en exceso y por supuesto bebía. Numerosos expertos sostienen que Carlos I de España y V emperador de Alemania sufría bulimia. Tras un fuerte ataque de gota que sufrió en Jarandilla de la Vera, un médico de fama italiano llamado Giovanni Andrea Mola acudió a Extremadura a atenderle ¿qué fue lo primero que le dijo al monarca? Que dejase la cerveza ¿qué le contestó? Que era mucho pedirle a un flamenco y no pensaba hacerlo.

El estado de salud del rey fue empeorando y finalmente en 1558 falleció debido a una fiebre palúdica, o quizá a un poco de todo, quién sabe. Tras su fallecimiento la fábrica de cerveza que había hecho construir en Cuacos de Yuste cerró sus puertas definitivamente, y durante tres años los cereales se dejaron de fermentar.

El sucesor al trono, su hijo Felipe II, ordenó trasladar desde Flandes otro equipo de maestros cerveceros para reemprender la industria de la cerveza en Madrid, donde se ha elaborado ininterrumpidamente desde 1561 hasta la actualidad.



retrato de Felipe II

A partir del reinado de Carlos I la cerveza se instauró en España de una manera más oficial, pero su crecimiento en aquel entonces fue lento, los paladares de nuestros antepasados necesitaron un tiempo para acostumbrarse a lo que para muchos aún era una bebida nueva.

Pese a ello el tiempo continuó, y el mundo siguió cambiando, avanzando, y llegaría el siglo XIX, donde la producción de cerveza daría un salto a la gran escala, llegarían nuevas fábricas por todo el territorio con nuevas técnicas, y sobre todo habría miles y miles de bebedores y bebedoras llenando sus jarras. Pero de todo eso ni Carlos I, ni Luís de Lobera de Ávila, ni Juan Gil de Zamora, ni el médico italiano Giovanni, ni el fraile de Badalona Marcos de Cardona aun sabían nada. Ellos simplemente bebían cerveza. O seguramente vino en el caso de alguno.