



## **HISTORIA DE LA CERVEZA I** **por Francisco Garrido**

Cuando se saborea una cerveza no puede imaginarse el pasado glorioso y complejo de esta bebida, que ha acompañado al hombre desde la prehistoria hasta el siglo XXI en todos los lugares del mundo. Forma una parte de la cultura y de las costumbres de la humanidad de ayer y de hoy.

Desde sus orígenes, con las primeras noticias documentales hace aproximadamente 4000 años en Mesopotamia hasta nuestros días, la cerveza ha acompañado en distintos países la evolución social y cultural. Igualmente los cambios en el modo de fabricación, los productos de donde se obtiene y las técnicas de elaboración de las distintas clases, nos llevan a poder degustar en la actualidad un abanico de variedades difícil de imaginar.

La cerveza y su entorno no se resume al ámbito europeo, pues en su búsqueda podemos encontrar esta bebida en Asia elaborada a partir de arroz; en América con el maíz, y en África utilizando el mijo como materia prima. Ha sido poción sagrada, bebida mitológica y compañera de emperadores y guerreros.

Los orígenes de la cerveza se pierden con la humanidad, aunque sus primeros testimonios datan del imperio sumerio unos 3000 a.C.

Estos nos hablan de un producto similar a una sopa espesa de sabor ácido, amargo y no muy suave, como un medio pan para beber. Las mujeres eran las encargadas de su elaboración, primero recolectando los granos de cebada, trigo o mijo y fabricando panes que luego se dejaban fermentar en agua. Pasados varios días, los catadores provistos de cañas o pajas degustaban esta cerveza donde aún flotaban partes sólidas. El nombre que recibirá era "Siraku".

En el código de Hammurabi 1800 a.C. se recogen normas de consumo y vente referidos a la cerveza y a los establecimientos donde se consumía.

En el Imperio egipcio la cerveza era un bebida ceremonial vinculada al culto de los muertos y colocada bajo la protección de la diosa Isis, teniéndose noticias de la construcción de lo que hoy llamaríamos complejos cerveceros en el Delta del Nilo como el de Peleza, aproximadamente en el mismo lugar que hoy ocupa Port-Saïd.

Pero si los orígenes los situamos en Oriente, no es menos cierto que en la Edad de Bronce, encontramos datos similares en la que actualmente es Dinamarca donde se elabora una bebida fermentada compuesta de cereales, miel, bayas y mirto.

Es a partir de 1500 a.C. cuando los pueblos del norte de Europa empiezan a ocupar territorios más al sur, y en poco más de un milenio se encuentran implantado en Alemania, Países Bajos y Francia, quedando el vino sólo en Grecia, el sur de Italia y el levante español.

Posteriormente, el avance del cristianismo conlleva que el vino, como bebida utilizada en el culto, conquiste parte de los territorios europeos, pero las expediciones vikingas al Mediterráneo nuevamente hacen que esta bebida esté presente en la mayoría de los pueblos ribereños, ya que en sus barcos embarcaban suficientes cantidades de malta y agua para fabricar a bordo su bebida favorita y que a la vez era una medicina contra el escorbuto por la cantidad de vitaminas que contiene.

Pero mucho antes de que la evolución técnica en el proceso llegara al mundo occidental, los chinos ya elaboraban dos tipos de cerveza empleando como materia prima el mijo. Una, todavía verde, sin clarificar y con una fermentación inacabada y otra completamente fermentada y aclarada.

En el siglo II a.C. se podían encontrar tres tipos de cerveza. La “Shu”, elaborada con mijo, la “Li” que era una cerveza de arroz muy suave y con apenas color y la “Chiu”, elaborada a base de trigo, de color claro y la más amarga de las tres. Todas tienen a su vez otras calidades según el grado alcohólico, la intensidad de sabor y el grado de clarificación.

Posteriormente surgió la cerveza de sorgo, cuya principal característica es su densidad.

Ya en el siglo XVIII, se empieza a emplear el lúpulo para producir cervezas amargas en lugar de las anteriores que eran casi dulces y alicoradas.

Otra de las cervezas orientales más conocidas, es el “Sake”. Normalmente existe un error de concepto puesto que esta bebida se clasifica como un aguardiente, cuando en su proceso de elaboración no existe ni destilación y maceración en alcohol. Si es cierto que a pesar de la apariencia lechosa y casi incolora, al carecer de espuma y de burbujas es la de mayor graduación alcohólica al comprender entre los 10° y 20° C.