



LA HERMANA POBRE DE LA GASTRONOMÍA

por Rosa Tovar

La cerveza, junto al vino, puede y debe ser una bebida adecuada en la mesa y un ingrediente necesario en las cazuelas.

En España existen numerosos guisos o salsa con licores, vinos y vinagres de todo tipo. Blancos para pescados y carnes blancas, tintos para carnes rojas, vinagres para carnes o pescados grasos y licores para carnes grasas, rojas o de caza. Sin embargo, hay muy pocos que se elaboren con cerveza, casi puede decirse que son inexistentes.

Tampoco es bebida que abunde en la oferta de los restaurantes de cierto nivel. Es más, no está generalmente bien visto que un comensal pida una cerveza para acompañar su comida, lo que verdaderamente no debería ser así.

Aunque la cerveza no debe considerarse en ningún momento como un sustituto del vino, porque ni lo es ni necesita serlo, si puede ser en ciertos casos una bebida adecuada en la mesa además de un ingrediente necesario en las cazuelas, junto a toda clase de vinos, indispensables en cualquier cocina que se precie.

La oferta de muy variados y nuevos tipos de cerveza, tan creciente hoy en día como la de los vinos, amplía las posibilidades a la hora de elegir una bebida para un plato determinado. Es verdad que la mayoría de las múltiples variedades de cerveza son prácticamente desconocidas en nuestro país, como también es cierto que quizá ésta y otras circunstancias anteriormente expuestas tengan su origen en ciertos aspectos de la historia de la gastronomía española.

La cocina española es heredera de las múltiples culturas que surgieron o se establecieron en la península a lo largo de su historia, como, entre otras, las del Argar, celtíbera, tartesa, fenicia, griega, romana, visigoda, entre otras. Pero por encima de cualquier otra debe gran parte de su identidad a aquella, delicada y muy evolucionada, que trajeron los primeros seguidores de Mahoma que, con los Omeyas, invadieron casi totalmente la península en el siglo VIII. Aunque fueron expulsados por los ejércitos cristianos de los territorios de más de la mitad del norte en poco tiempo, dejaron en las costumbres culinarias de estas regiones una huella indeleble, cuyo rastro se mantuvo vivo gracias a su permanencia en los territorios del sur hasta finales del siglo XV.

Junto a su indudable herencia hebrea, acrecentada con las influencias de los judíos ya establecidos desde el siglo II en nuestro territorio, y de otros pueblos del cercano oriente, la cultura culinaria de los invasores era, a su vez y más que de ninguna otra, depositaria de la griega y la romana, enormemente vastas

y complejas, lo que es capital para entender la relativamente escasa importancia que tiene la cerveza en la gastronomía peninsular.

En el mundo griego y el romano se consumía cerveza, como en todo el ámbito mediterráneo desde los tiempos más remotos, pues esta bebida es más antigua aún que el vino de uva. Pero no era habitual como bebida en los ambientes más refinados, ni como ingrediente en la cocina más elaborada.

El vino, pues, era muy apreciado por los invasores musulmanes y se utilizaba con profusión en los platos de cocina y en complejas salsas para acompañar carnes y pescados elaborados, además de con ingredientes como caldos de carne o pescado, verduras, dátiles, miel, frutos secos, abundantes especias y aceite, en fórmulas muy semejantes a las de las salsas de la más delicada cocina romana.

Hasta bien entrado el siglo XI el consumo, sin abuso de vino, les estuvo permitido a los musulmanes que se establecieron en la península. La prohibición total llegó con las nuevas invasiones de habitantes del norte del continente africano, los almorávides y los almohades entre otros, que acabaron con los restos del Califato, y trajeron nuevas y más estrictas normas alimentarias y religiosas.

Estos hechos pueden tener mucho que ver en la falta de una cultura de la cerveza en nuestro país, lo que la convierte en la hermana pobre de la gastronomía, pese a que, con mayor o menor fortuna, siempre se ha servido en fondas y posadas e, incluso, en algunas épocas ha sido admitida en los círculos más exquisitos.

Sin duda, fue bebida común en la época visigótica y es posible que se utilizara en la cocina de este periodo, pero no sabemos casi nada de las fórmulas culinarias de este momento de la historia. Hay quienes, incluso, atribuyen a los visigodos la introducción del lúpulo en la elaboración de la cerveza, cosa, por otra parte, dudosa.

Una antigua leyenda, sin embargo, adjudica el mérito de dar el punto adecuado de amargor a la cerveza, gracias al lúpulo, a Santa Hildegarda, mística y abadesa alemana que fundó un convento en el siglo XII cerca de Bingen (Alemania). Si bien parece que su uso se generalizó más tarde, esta leyenda demuestra que era habitual y gustaba en gran manera en los conventos de monjas, porque además, para su elaboración, el agua debe hervirse, lo que aleja el peligro de las temidas infecciones intestinales. Es más que probable, que la vieja celia ibérica de trigo y la posterior cerevisia abundara también en España en los refectorios y cocinas monacales de los reinos cristianos. Desgraciadamente no conocemos con detalle las recetas de las cocinas conventuales de esta época.

Todo lo dicho no debe servir para que la cerveza siga relegada a las barras de los bares, acompañando fritos, mariscos y tapas con los que, por otro lado, está más que bien, y se le niegue la entrada en los pucheros y los cazos, sino para todo lo contrario. Tiene propiedades muy recomendables para ciertos

preparados culinarios y, en la mesa, para acompañar algunos alimentos y condimentos con ciertas características físico - químicas.

La cerveza añade aromas delicados a los platos de cocina. Pese a que su contenido alcohólico, aunque variable, suele ser bajo, es suficiente para ablandar las fibras de las carnes con muchos tejidos conjuntivos, rojas o de caza. Su gran densidad espesa y suaviza las salsas de las carnes, que suelen ser melosas y bien emulsionadas. No tiende a acidificarse en los procesos culinarios, y los sabores y aromas de las cervezas con el intenso amargor del lúpulo, que se compensan con azúcar, casan muy bien con los de algunas especias fuertes, como la mostaza, en preparados de carnes grasas y algunos pescados azules, de carne recia o ahumados. Pero también las cervezas oscuras con aromas malteados pueden enriquecer salsas de verduras para pescados como el bacalao u otros menos recios.

Verduras como el repollo o el nabo resultan tiernas, de aromas sutiles, preparadas con cerveza, que doblaga sus texturas leñosas y los fuertes compuestos químicos que les caracterizan. Los nabos o las endibias braseados en salsas de cerveza que se terminan con queso resultan delicados y refinados.

Las carnes rojas de vaca y las de caza adquieren texturas melosas con esta bebida. La carbonada belga o la liebre con cerveza, braseados con esta bebida, son ejemplos tradicionales de ello. Pero también las carnes grasas, como unas carrilladas de cerdo ibérico con cerveza y mostaza son otro ejemplo adaptado a la cocina española.

La cerveza también acompañada en la mesa a muchos alimentos que, por su composición química y por su textura, desde verduras a carnes grasas pasando por pescados, mariscos y muchos quesos, condicionan la boca de tal modo que se hace difícil apreciar bien los aromas de otras bebidas de origen diferente.

Es casi indispensable con los platos en los que los elementos picantes de guindillas, ajíes o páprikas dejan la boca con sensaciones de fuego, que calma con los aromas de malta. También es casi imprescindible con los platos con mucha mostaza picante, rábano del diablo o wasabi.

La gastronomía de los pueblos en los que la cerveza es una tradición puede servir de guía para conocer los diferentes tipos de esta bebida y aquellos casos en los que se pueda utilizar en preparados de la cocina española o se pueda servir con platos genuinos de nuestra cultura.