

Heineken

FRANCISCO BENÍ

ALGUNOS DATOS SINGULARES ACERCA DE LA BEBIDA ALCOHÓLICA MÁS ANTIGUA DEL MUNDO

La cerveza es un líquido vivo. En su receta hay microscópicos organismos unicelulares encargados de realizar el mayor de los milagros: convertir agua, lúpulo y cereales, malteados o no, en la bebida alcohólica más antigua de la Humanidad y también la más consumida en la actualidad.

¿Les asombraría saber que la cerveza data de 10.000 años atrás la actividad de la fermentación de cereales para elaborarla? Es, efectivamente, la bebida alcohólica más antigua del mundo. ¿Si nos hicieran adivinar su origen dónde iríamos en el mapa? Quizá podríamos contestar Alemania, Holanda,... Más bien marchemos más lejos, al enclave de lo que hoy abarca Siria, Irak, Jordania, Israel, Líbano y Egipto.

En la antigüedad, hacer cerveza era una tarea que había que tomarse muy en serio: así quedó constancia en el Código de Hamurabi, promulgado en torno al 1.700 a.c., que ordenaba castigar a quien la adulterara con la muerte por ahogamiento en la propia bebida. Cuenta la historia que durante el siglo XI, tanto las plagas como la peste asolaban Europa y un monje benedictino introdujo su cruz en un barril de cerveza Ale y dijo: "Beber cerveza en lugar de agua como antídoto para la plaga". Dicen que los belgas se enamoraron de aquella bendita bebida gracias a que el consejo funcionó.

Hoy las levaduras son el secreto mejor guardado de los cervecedores. Las cepas se guardan en cajas fuertes acorazadas y se protegen con patentes porque son el ingrediente que define el sabor de cada marca. Pero no era así en Mesopotamia como región cervecera -aceptemos el guiño a la moderna- porque la civilización Sumeria, que nos legó la escritura, dejó constatación en tablas cuneiformes la receta más antigua. La denominaban Sikaru o Kas ("lo que desea tu boca") y el arte de hacer cerveza y venderla estaba encomendada a las mujeres.

Podríamos imaginarnos, claro está, una "industria" muy primitiva y obsoleta pero el caso es que el nivel de desarrollo que alcanzaron fue sorprendente. Los antropólogos se asombran de la coincidencia entre el descubrimiento de la cerveza y la creación de las primeras civilizaciones.

Un dato elocuente: las sacerdotisas eran las encargadas de preparar la cerveza (Zythum). El Libro de los Muertos, datado en 5.000 a.c. ya mencionaba esta bebida elaborada a base de fermento de cereal malteado. Este bre-



Imagen que recrea las tareas de recolección del grano en el periodo del Neolítico.

Sorbos de cerveza que no puedes perderte

A una acción tan cotidiana como la de refrescarnos con unas cañas, unos botellines o unas jaras junto a nuestros amigos o familiares no le damos, como es lógico, ninguna trascendencia cuando en realidad ese oro líquido que estamos disfrutando tiene una larga estela en la historia de la humanidad desde la primera elaboración. Desentrañemos algunas de las claves que han hecho de ella una bebida universal.

baje dorado formaba parte de la dieta cotidiana de los egipcios, basada en pan y cebolla, puesto que se utilizaba como salario de los trabajadores.

Se le denominaba Heneket y hay documentos que prueban que los obreros que levantaron las Pirámides cobraban un salario diario que consistía en una ración de pan y... cuatro litros de cerveza.

Verán me apetece una caña fresca y darne un salto en la Historia, concretamente a la Edad Media. Pónganse en el lugar, bueno, en la época. Beber agua podía significar contraer una enfermedad mortal. Los religiosos, que eran los hombres cultos de la época y sabían leer y escribir, decidieron desempolvar los viejos papiros egipcios y recuperaron sus recetas para elabo-

rar cerveza en sus monasterios y abadías, que desde el siglo IX habían comenzado a proliferar por Europa de la mano de nuevas órdenes religiosas.

Finlandeses, húngaros y ucranianos elaboraban cerveza perfumada con enebro y con mirto de turbera (semejante al lúpulo). En las Islas Británicas, en cambio los constructores de monumen-

tos como Stonehenge eran bebedores de cerveza aromatizada con brezo.

La cerveza adquiere su ingrediente más moderno en el siglo XI: el lúpulo. Aunque esta planta trepadora, que llega a alcanzar los cuatro metros de altura, ya se cultivaba en Bohemia en el año 859, no fue hasta que la abadesa alemana Hildegarda (1098-1179) recomendó su utilización a las abadías benedictinas que comenzó a extenderse. El lúpulo no solo aportó el característico amargor que identificamos hoy con la cerveza sino que alargó su vida útil ya que es un excelente conservante natural.

Acerca de las levaduras, precisemos que existen cerca de 800 clases y su relevancia en lo que será el comportamiento organoléptico de la bebida es debido a que

Louis Pasteur y su papel determinante

Un gran impulsor de las lager fue Louis Pasteur (1822-1895). Su aportación al estudio de las levaduras y la pasteurización ayudó a tener cervezas más estables y de mayor duración.

A finales del siglo XIX revolucionó con su microscopio el mundo cervecero al identificar la

levadura lager, que empleaban los alemanes. Demostró que la levadura era un ser vivo y que no se originaba de forma espontánea durante la fermentación de la cerveza como se pensaba hasta entonces.

Pasteur explicó también el proceso de formación del alcohol

en el mosto y como controlarlo. Asimismo, demostró que la cerveza era un producto muy perecedero porque había bacterias que crecían junto a la levadura. Para evitarlo, desarrolló un sistema de calentamiento ligero de cerveza que destruía estas bacterias y, por tanto, prolongaba su conservación.