La historia de la cerveza y el Emperador

"La cerveza es una prueba de que Dios nos ama y quiere que seamos felices" –Benjamin Franklin- .

Según algunos investigadores, mucho antes de surgir las primeras villas o pequeñas ciudades en la Antigua Mesopotamia, región ubicada entre los ríos Tigris y Éufrates, en lo que hoy es Irak, 4000 años antes de Cristo, nuestros ancestros ya consumían un líquido alcohólico resultante de la fermentación de cereales inmersos en agua. Se sabe, con seguridad, que la humanidad aprendió a hacer cerveza luego que descubrió una forma de almacenarla y quizás antes de dominar el arte de cocinar el pan.

Los habitantes de la Antigua Mesopotamia fueron los precursores en el uso de la escritura como instrumento de comunicación y las civilizaciones sumerias y babilónicas, fueron las primeras en legar a las generaciones posteriores, un registro de cómo se fabricaba esta bebida. En París (Francia), en el Museo del Louvre, se encuentra expuesto un monumento conocido como Piedra Azul, el mismo pertenece a los principios de la civilización sumeria, y contiene inscripciones sobre cómo se producía la cerveza. Y no es menos cierto que la cerveza, se volvió muy popular entre los pueblos antiguos y no tardó mucho en traspasar los límites de Mesopotamia, y de allí el "elixir" precioso llegó a Egipto, donde pasó a ser producido en gran escala.

Se puede decir, que la cerveza fue en la Antigua Mesopotamia, después del agua, la bebida más popular, durante 4000 a 2000 años antes de Cristo y la misma se empleó como medio de pago de diferentes formas. Lo más común fue utilizar a la cerveza para pagar los haberes de los trabajadores de las administraciones públicas, por los servicios prestados al reino.

De acuerdo con los registros hallados, hace más de 5000 años, estos pueblos dominaban los procesos productivos de más o menos 20 tipos diferentes de cervezas (1), el nombre genérico de la cerveza era "Kas"="s'ikaru" (principal variedad) palabra que equivalía también, al sinónimo de "bebida embriagante". La principal de estas variedades, conocida como "sikaru", era utilizada para alimentar a los enfermos y honrar a los dioses.

Sobre el proceso que conducía a su elaboración, tenemos noticias de diversos tipos, los más importantes se encuentran, por un lado, en unos pequeños textos administrativos, conocidos como los "Textos de Grisú", que serían recetas de la era pre "Sargon", y en los que se registraban los ingredientes entregados a los cerveceros para que éstos procedieran a su fabricación. "Sargon" en acadio "Sharrum-kin", es el nombre de un rey o significa:"el legítimo rey " o "el verdadero rey " (2334 a.C. al 2279 a.C.). Su imperio abarcó la región de los ríos Tigris y Éufrates y

parte de la actual Armenia, Irán, Irak y Turquía, su capital fue Akkad, también conocida como Agade y su dinastía gobernó por más de 150 años.

La hija de Sargón fue "Enheduanna," suma sacerdotisa del templo de la diosa de la Luna y autora de los primeros himnos acadios en honor a la cerveza, la cual era una reconocida "salzikrum", la traducción del acadio es: especie de "mujer hombre". "Enheduanna" vivió rodeada de sus sirvientas y esclavas, en un templo cercano a lo que hoy es el Golfo Pérsico y recientes excavaciones demuestran que se trataba de una comunidad dedicada a actividades como la panadería, carnicería y la elaboración de cerveza.

Los "Textos de Grisú", estas tablillas citadas, arrojan datos muy precisos sobre los ingredientes y las proporciones empleadas para la elaboración de la cerveza, se complementan, bastante bien, con las informaciones contenidas en los textos literarios. Entre estos últimos destaca, por encima de todos, el 'Himno a Ninkasi', la diosa sumeria de la cerveza, en el cual se describen las distintas fases de la elaboración de la cerveza que era algo así: ésta se elaboraba a partir de pan de mezcla de trigo emmer y cebada, el cual se ponía en remojo para, a continuación, dejar fermentar el líquido obtenido en tinajas de barro durante varios días. Por último, se aromatizaba con miel y dátiles.

La cerveza también fue la bebida por excelencia en comidas y reuniones sociales, hasta el punto que en sumerio, a la palabra "banquete" se le decia "kas-dé-a", que literalmente significa "escanciado de cerveza", o "lleno de cerveza". Pero una de las razones principales que motivó la fabricación y el consumo de cerveza fue simplemente que el hecho de beber agua sin tratar podía resultar peligroso (El cólera, el tifus y la hepatitis infecciosa son algunas de las principales enfermedades transmitidas por bacterias que viven en el agua). Así de simple.

El sofisticado sistema de irrigación por canales, les permitió a los sumerios el cultivo de cebada en gran escala y en la Antigua Mesopotamia la cerveza de dicho cereal era la bebida preferida. Este pueblo fue la civilización más antigua de la que se tengan registros. Se calcula que diariamente cada persona bebía dos litros por día, mientras que a los sacerdotes y quienes trabajaban en los templos, se les asignaban hasta seis litros diarios de cerveza, para su consumo personal. Desarrollaron distintas variedades de cerveza y existen registros de más de 20 de ellas, de las épocas previas a la aparición de la escritura, además a partir de las maneras gestuales de los que están representados en las iconografías, se identifica y describe hasta siete formas o maneras de consumir cerveza. La más común era tomar la cerveza con unas cañas largas en unas enormes vasijas que se compartían de una manera íntima y familiar. La caña evitaba que los residuos o grumos que se acumulaban en la superficie y en el fondo sean sorbidos, permitiendo consumir la cerveza de mejor calidad.

Existían diversas variedades y calidades de cervezas, que se fabricaban y se mezclaban con miel, dátiles, higos, anís y canela, además de algunas otras especies y productos, los cuales eran secretos celosamente guardados por cada maestro cervecero sumerio (eso ocurre, también, hoy en día). La producción de cerveza era tan importante durante estos períodos, que los hombres encargados de la elaboración de cervezas estaban eximidos de ir a la guerra, lo que revela la preocupación de las autoridades sumerias de preservar a dichos artesanos cerveceros. Y hemos de decir, por otro lado y sin hacer de menos a nadie, que el cultivo de uvas y la producción de vino nunca fue tan extendida como la de cerveza y, por lo tanto, su consumo era mucho más exclusivo. Ahí incidiré más adelante al hablar de griegos y romanos… La cerveza además de su uso como bebida popular, se la utilizaba también como vehículo líquido para mezclar y elaborar pócimas medicinales o como una misma medicina.

Pero dejemos ya de lado a los sumerios y, dando un salto en el tiempo, hablemos un minuto sobre los egipcios… Se les atribuye, también, a los egipcios su invención –la de la cerveza- y en especial su producción "industrial". Si hiciéramos un análisis sociológico veríamos cuán importante fue la cerveza en el Antiguo Egipto, así entenderíamos porque la misma, era considerada junto con el pan, como los "dos nuevos ojos", del pueblo egipcio, esto en alusión al conocido "Ojo de Horus" (dios Horus: un Halcón). Su consumo fue de enorme importancia para la población del Alto y Bajo Egipto:

1º Como comida por su gran poder alimenticio y calórico.

2º Por sus aplicaciones medicinales de acuerdo con los informes que se hallan en las estelas, papiros y en los textos de las pirámides, de los cuales tenemos información y han llegado hasta nosotros desde hace mas de 4500 años.

El pan y la cerveza siempre estuvieron presentes no sólo en la alimentación cotidiana de las gentes, sino también en las ceremonias tanto festivas, religiosas como funerarias. Los cereales, y más concretamente el pan y la cerveza, constituían la base de la agricultura, y eran considerados la medida de riqueza de su poseedor, e igualmente servían para la estimación del pago de impuestos. La cerveza era consumida tanto por adultos como por niños, hecho que llevaría a pensar por consiguiente que su grado de alcohol no era excesivo…

Por otro lado, existen suficientes pinturas y grabados, así como figuras en los que se representa todo el proceso de la elaboración de la cerveza, incluso en las tumbas, entre ellas la de Amenofis II. En los jeroglíficos de dicha tumba se explica paso a paso el ciclo completo de la elaboración, desde la recolección del cereal, la elaboración de las tortas de pan, el malteado del grano, el amasado y filtrado de la masa, así como su guarda, el transporte de los barriles en barcos y las fiestas donde se la degustaba.

Los griegos la conocieron a través de los egipcios

Los griegos, pueblo itinerante, viajero y dedicado al comercio en sus travesías, exportaron la cerveza que conocían a través de los egipcios. Pero también otras variantes de esta bebida les venían de Tracia, de donde procede el culto al dios Dyonisios que, pasado luego a Roma, debió de ser el dios Baco, que ha simbolizado siempre el vino. Los griegos sentían admiración por los egipcios, por eso adoptaron la farmacopea egipcia y la aconsejaban para muchas enfermedades y sobre todo, mezclada con ajo, para la picadura de escorpión. Un historiador griego cita un texto egipcio del 1.600 a. C. que ensalza como remedio delicioso contra la muerte beber una copa de cerveza con la mitad de una cebolla dentro cuando se tema un final fatal.

Herodoto (historiador griego (480 a.C.) menciona con entusiasmo la existencia de una ciudad Peluse, en el delta del Nilo, luego Port Said, a la que considera como la capital de la cerveza en el mundo mediterráneo. Textos posteriores citan Alejandría. Hay también opiniones de que la 'Zythun' (cerveza en griego) no fue bien aceptada por muchos griegos por dos razones principales: Una que era demasiado amarga; y la otra, porque la bebida de sus dioses era el vino.

En cuanto a los romanos, que conocían todas las virtudes y defectos de la civilización griega, adoptando muchas y adornándolas con su fastuosa magnificencia, la cerveza quedó sólo, en general, como bebida del pueblo porque la aristocracia la rechazaba por ser demasiado agria y áspera. El historiador Tácito (55-120 d. C.) se refería a la cerveza con claro desprecio: "pui humor, ex ordeo aut frumentum in quandam similitudem vini corruptus"… "Se asemejaba a un vino estropeado o agrio".

Y Plinio (escritor latino, científico, naturalista, 23-79 d.C.) en su "Historia Natural" decía que: la cerveza producía un inmejorable cosmético para el suave cutis de las romanas, "quorum omnium spuma cutem terminarum in facie ambit". Según los filólogos, el latín tuvo la virtud de rebautizar la "zynthum" griega dejándola en "cerevisia" y "cervesia" de donde proceden el italiano "cervogi", el francés "cervoise" y el castellano cerveza.

La bebida a través de Europa

Mientras, fuera del mundo mediterráneo, la cerveza seguía sus progresos como un ejército en campaña. En los países escandinavos, los poemas épicos y las sagas nos informan de tradiciones ligadas a la "nueva" bebida. Se fabricaban por lo menos dos cervezas diferentes la "bjor" y la "öl". La primera, la más clásica no pastosa como la "zythum" griega o egipcia, la segunda correspondía

a la “ale”, inglesa (cerveza de “alta fermentación”, fermentada en caliente). Los vikingos eran pueblo bebedor y la alababan como otros pueblos nórdicos. El clima no permitía la cultura del viñedo.

Volviendo, de nuevo a Roma…

Cuando el procónsul y guerrero romano Julio César ya en el año 58 a C. invadió y sometió a las Galias se encontró que convivían muchas cervezas con el genuino vino de vid. Claro que quien habla de las Galias muchas veces no comprende que también coexistían pueblos o tribus suizas, francesas, germanas, celtas… Los celtas en Europa central se aferraban a su tradición cervecera. La cebada cuyo ciclo vegetativo es corto se cultivaba abundantemente en el territorio que ocupaban y en toda la Europa del Norte. Obligados por los romanos a refugiarse en zonas extensas de Europa. Extendieron el dominio de la cerveza de alto contenido alcohólico, que tomaban sobre todo antes y después de sus batallas.

El principal motivo de Julio César al conquistar la Galias era promocionar su calidad de gran caudillo militar, asegurando la frontera del imperio romano en el Rhin y obtener grandes ventajas económicas para su menguado peculio que hacía agua. Los testimonios escritos que se han encontrado sobre la campaña, al margen de su propia obra “La guerra de las Galias”, abundan. Pero no toca apenas otros temas que los militares y los tácticos. Sin embargo la “Historia Natural” de Plinio el Viejo habla, entre otras cosas, de las nuevas bebidas a base de cereales, comparándolas siempre con el vino de vid y las describe a la manera de Tácito quien llama a la cerveza un vino de vid, pero a base de cebada fermentada en vez de uva. En el momento de la invasión romana, donde más se conocía la cerveza era en la Provenza.

En Provenza la cerveza era artesanal y casi familiar. Pero la necesidad de guardar (conservar) el líquido obtenido les obligó a verterlo en cubas diferentes de las habituales. Fue una aportación local la de los “toneles” que se les llamó designando un recipiente (tonneau) que venía de la voz inglesa “tonna”, que eran de madera por primera vez. El dios Sucellus, que aseguraba la abundancia a los humanos, estaba representado armado de un “mazo” con toneles de madera a sus pies. Pero en el resto de las Galias habitado por los galos hizo que en las zonas conquistadas por los romanos-como hemos dicho- siguiera con pujanza el vino, a la vieja usanza.

La caída del Imperio romano hizo que las grandes puertas sociales del centro de Europa, sin la presencia de las legiones y del César, se abrieran a la cerveza y Europa quedó prácticamente dividida en dos: países latinos o escandinavos (productores o bebedores de vino o de cerveza): Escandinavia, Bélgica, Alemania, Holanda y Gran Bretaña se convirtieron en feudo del precioso

nuevo líquido, pero inclinaba la balanza hacia un lado u otro principalmente el clima y el que se diera mejor la vid o los cereales, aunque en algunos se daban bien ambos.

Los países latinos siguieron por largo tiempo del lado del vino de vid, aunque en general quedaba una ventana abierta para permitir la entrada, por ella, de la cerveza. Las técnicas de su fabricación eran bien conocidas. En cuanto a la cerveza de grano en medio rural, las actividades de la elaboración se realizaban por grupos familiares, lo mismo que la distribución y el consumo. Las tareas se repartían entre hombres y mujeres; la fabricación de la bebida como la del pan, estaba a cargo de las mujeres y la de cultivar y recoger el grano, prepararlo y mezclarlo era de los hombres.

Volviendo, un momento, los pueblos escandinavos decir que:

En los grandes relatos mitológicos, son las Walkirias (deidades femeninas menores que servían a Odín en la mitología nórdica. Su propósito era elegir a los más heroicos de aquellos caídos en batalla y llevarlos al Valhalla donde se convertían en einherjar), las que distribuyen la cerveza entre los guerreros. Hay una leyenda bátava - bátavos, rama del pueblo de los catos, arrojados de su país, se habían fijado en los últimos distritos de la Galia conocida después como "isla bataviana" (Países Bajos) -que dice que la aspiración máxima de un soldado era: preparar la cerveza ritual, jugarse su dinero, todo, con sus compañeros incluso sus mujeres, y beberse la cerveza en los cráneos de sus enemigos. Y al llegar al Walhalla, rendir tributo a los héroes muertos en combate.

Ya en el Medievo, en las villas, el permitir que cada familia tuviera su destilería propia con un horno, que servía también para cocer el pan, aumentaba los peligros de incendio que proliferaban. Así que poco a poco hubo que reducir los hornos. Pero para evitar discusiones o rivalidades (o quizás por oportunismo) intervinieron los abades y se estableció que los monjes con el poderoso horno de los conventos se hicieran cargo. Y fue el comienzo de las influencias culturales y sociales de los monasterios que además acogían peregrinos para que pudieran echarse un trago y dormir después.

Los monasterios

Así hacia el siglo V d. C., sabemos que la cerveza pasó a ser producida en los monasterios por toda Europa. Se trataba de comunidades autosuficientes que cultivaban su propia cebada y vendían el excedente de cerveza con el fin de obtener respaldo económico para sus actividades religiosas. A lo largo de los siglos, los monjes han sido responsables de importantes progresos en la fabricación

de cerveza; perfeccionaron el proceso hasta lograr el método básico, que es el mismo que se sigue utilizando, curiosamente, actualmente en las cervecerías comerciales.

Fueron los primeros que introdujeron la lupulación (del que ahora hablamos). Les asesoraban los mejores expertos que trasmitían su sabiduría a sus sucesores. Poco a poco el arte de la destilería se extendió de abadía en abadía y se fundaron nuevas bajo la misma advocación. Por citar una, la abadía de Corvey, en Francia, trasmitió su arte a la de Westfalia en Alemania. Pero la cerveza dejó de ser una exclusividad de los monjes en un determinado momento…

Con los reyes francos y carolingios los monjes no podían continuar sus actividades a no ser que pagaran grandes sumas al Tesoro real. Carlomagno publicó un edicto por el cual los monjes que tuvieran una destilería a su cargo debían producir para él su propio grano y malta. Carlomagno devolvía, así, a los monjes a las huertas. Las granjas reales proliferaron con monjes como agricultores. Pero los viejos expertos buscaron activamente la perfección de sus técnicas hasta llegar a descubrir el interés básico del lúpulo. El lúpulo es una planta herbácea trepadora de la familia de las calabaceas, denominado científicamente 'humulus lúpulus'. Su área natural son las zonas templadas septentrionales en sotos, riberas y zonas húmedas. La substancia amarga de sus frutos (del tamaño de una piña pequeña) se utiliza para dar el sabor a la cerveza.

Y En España…

Es de suponer que en España se conocía la cerveza desde tiempos remotos, pero no he encontrado ningún documento que hable exhaustivamente de ella o si, por ejemplo, los Reyes Godos (Ataulfo, Wamba, Recaredo o el noble visigodo don Pelayo) –por citar algunos- disfrutaban de ella. Hay autores que dicen que la cerveza la trajeron a España soldados libios y otros remontan su introducción a la época de los fenicios. Plinio el viejo menciona la cerveza española que al parecer no le agradaba demasiado, atribuyendo a los iberos, la primicia de haber sido ellos quienes la introdujeron.

Lo que sí es verdad, es que ya Isidoro de Sevilla, en el siglo VII, describió el proceso de fabricación de la cerveza en España atribuyéndole "virtudes embriagadoras". El auge del Islam en Oriente Próximo durante los siglos VII y VIII d. C. supuso el correspondiente declive de la producción de cerveza, aunque para entonces esta bebida ya se había establecido con éxito en Europa. Así que hubo que esperar en España a que llegara un rey alemán, hijo de española: Carlos V, para hablar de la cerveza.

Hasta el emperador Carlos V y la multitud de nobles, eclesiásticos y jefes militares que le acompañaban, la cerveza era prácticamente desconocida. A Carlos V le gustaba también el vino, pero amaba la cerveza y comía a lo flamenco, o sea, con cerveza flamenca. Es decir que en cierto modo popularizó la cerveza, aquí, entre la gran cantidad de personajes de la corte que le acompañaban aunque se dice que no creó más que antipatías pues sus flamencos eran mal vistos y hasta odiados.

Así que la cerveza fue recibida con cierto desdén en España en parte por culpa del rey "insaciable". Además, el vino era más barato y en las regiones vinícolas su precio era bajísimo (hasta en Laredo se producía y exportaba vino: el hoy llamado "Chaco-Lin"). Pero a partir de 1611 comienzan a funcionar regularmente las cervecerías y pronto se establecieron normas para la elaboración de esa bebida que debía contener: trigo, cebada y lúpulo. Aunque los que manejaban su elaboración en aquellos días no eran españoles sino flamencos, alsacianos, alemanes, belgas, etc...' Herederos de aquellos que trajo el Emperador.

El sitio de Metz (ciudad en el Noreste de Francia) y la Cerveza

En enero de 1553, Carlos escribió a su hermano Fernando achacando al frío, la nieve, el hielo y las enfermedades la retirada de Metz. Cuando se produjo el cerco de la ciudad de Metz la gota le atenazaba. Llegaba, como vino a Laredo, en litera hasta las trincheras de aquel inmenso ejercito, confiado al duque de Alba, para comprobar con impotencia y humillación el hermetismo de una plaza inteligentemente defendida por el duque de Guisa. Allí rumiaba su amargura y sentía el acceso de su bilis, viendo como el tifus y el hambre se llevaban a una soldadesca desalentada de más de ochenta mil hombres. Carlos sufría también aquellas inhóspitas condiciones (frio, nieve, hielo), pero ni siquiera su ayuda de cámara, Van Male (fijaos en el nombre: Van Mal), logró disuadirle por completo de que dejase de tomar cerveza helada desde el amanecer, aunque aquello recrudeciera sus dolencias y le agarrotase todavía más su debilitado cuerpo… Extracto de una Carta de Van Male a Luis de Flandes, Señor de Praet, escrita el 24 de diciembre de 1552, en el sitio de Metz.

…<<Últimamente anda aquejado de un mal intestinal y de diarreas, enfermedad contraída por las bebidas frías que éstas no le apetecen si no están heladas. No quiero seguir a Podalirio en sus sentencias, pero sé que no es saludable la poción de cerveza gélida después de haber pasado toda la noche expuesta al sereno helado. Desde hace tiempo se ha familiarizado con estos excesos hasta tal extremo, que no los deja ni ante el peligro de disentería inminente. Como soy el camarero matutino, y como él bebe todos los días a esa hora antes del amanecer, oigo sus gemidos y suspiros producidos por el dolor…>>

En efecto, en lo que se refiere a la comida y a la bebida, el Emperador siempre había cometido excesos. Hasta su marcha a España tenía la costumbre de tomar por la mañana, apenas despertaba, una escudilla de pisto de capón con leche, azúcar y especias; después de lo cual tornaba a reposar. A mediodía comía una gran variedad de majares; merendaba por la tarde y cenaba a primera hora de la noche, devorando en estas diversas comidas todo género de alimentos propios para engendrar humores espesos y viscosos (…) come gran cantidad de toda clase de frutas y después de sus comidas muchas confituras. Bebe solamente tres veces, pero mucho cada vez. Tenía por costumbre vaciar las copas de un solo trago.

Respecto a esto anterior; un invitado de su corte, el inglés Roger Asham vio comer al Emperador en Augsburgo en el invierno de 1551. Quedó impresionado; anotó si cabe con más sorpresa, la cantidad aproximada que ingirió en cada una de las cinco veces que bebió a lo largo de la comida: << no menos de un cuarto de galón>> (cerca de un litro) de vino en cada trago y lo mismo si de cerveza se trataba.

Así fue la gota un azote par el cuerpo de Carlos V, en que se cebó causándole verdaderos estragos. No es la enfermedad más grave del cuadro complejo y abonado del emperador: hemorroides, asma, romadizo, diabetes, gota o reumatismo crónico, malaria y la fiebre palúdica, verdadera causa de su muerte un 21 de septiembre de 1558. Pero en ese estado de salud (hasta su muerte), nuestro Carlos, no se priva de guisos salados y muy especiados (anchoas incluidas y… de Laredo), bebe ingentes cantidades de cerveza (de cerveza, sí) y a los postres le gusta toda clase de golosinas, confituras y melcochas… por más que Luis Méndez de Quijada (el encargado de venir a buscarle a Laredo para emprender el camino de Yuste) le advirtiera de que: “La gota se cura tapando la boca…”. Cosa que, como sabéis, nunca ocurrió…

Fernando Baylet.

(1)Hoy se calcula que hay más de 350 clases de cerveza: canadienses, estadounidenses, caribeñas y latinoamericanas, islandesas, noruegas, suecas, finlandesas, danesas, irlandesas, escocesas, inglesas, españolas, francesas, luxemburguesas, belgas, holandesas, suizas, alemanas, italianas, austriacas, checas, eslovacas, húngaras, polacas, asiáticas, australianas y neozelandesas…