

ALFREDO DOMENE



MAESTRO CERVECERO

Guía para elaborar
tu propia cerveza



elipse



1.1 ORIGEN



Componente lúdico y socializador de la cerveza

Cuando el ser humano todavía era cazador-recolector, hace más de 10 000 años, ya conocía los granos de cereal silvestre y eran parte de su alimentación. Probablemente, los machacaban y los mezclaban con agua, obteniendo así una especie de gachas de cereal que eran fáciles de comer y aportaban energía. En algún momento, se dieron las circunstancias necesarias para que esas gachas experimentaran un proceso de fermentación. Alguien probó el resultado; era dulce y agradable; además, provocaba una sensación de bienestar que alegraba el alma; acababa de tomarse la primera cerveza. Esta cerveza primitiva sería como una sopa espesa de baja graduación alcohólica y muy energética.

La experiencia fue tan positiva que querían repetir. Con el paso del tiempo irían mejorando el proceso de elaboración, voluntaria o involuntariamente, convirtiéndose en un producto básico en su alimentación y muy valorado por sus reconfortantes efectos.

La necesidad de hacer cerveza y quizá pan, que probablemente surgió en la misma época y también de forma casual, conllevaba la obligación de recolectar más grano, y dada su condición de nómadas no siempre sería posible. Así que se plantearon la posibilidad de asentarse y cultivar ellos mismos el cereal. Y este es el inicio de la transición de cazador-recolector a agricultor, formándose así las primeras comunidades agrícolas.

Esta teoría del descubrimiento casual de la cerveza y su influencia en el nacimiento de la agricultura, no ha podido ser corroborada con evidencias arqueológicas, pero es la más aceptada.

Aunque este proceso se ubica en la antigua Mesopotamia, seguramente sucedió de forma similar en distintas partes del mundo, pero utilizando cereales distintos, según disponibilidad. Se sabe que en la citada Mesopotamia, el resto de Oriente Próximo y en el centro y sur de Europa esta bebida fermentada se elaboraba con espelta, cebada y trigo; en África, con mijo y sorgo; en Asia, con arroz; en el norte de Europa, con centeno, y en América, con maíz.

Si admitimos que la cerveza es una bebida fermentada hecha de cereal, sin distinguir qué tipo, el origen puede estar en cualquier lugar del mundo. Pero si buscamos el origen de las cervezas actuales, básicamente de cebada, habría que situarlo en el sur de la antigua Mesopotamia, entre los ríos Tigris y Éufrates, donde habitaban los sumerios.

Así, una de las primeras referencias arqueológicas sobre cerveza la podemos encontrar en unas tablas de arcilla en lenguaje sumerio (escritura cuneiforme) datadas en el 4000 a.C. Además, hay numerosos restos arqueológicos que indican que la cerveza ya se fermentaba entre el 4000 y el 3500 a.C., aunque como hemos visto ya se elaboraba mucho antes, posiblemente desde el 8000 a.C.

Diferentes hallazgos arqueológicos muestran que en otros lugares del mundo también se fermentaba una mezcla de agua y cereal. En concreto, se han encontrado restos de este tipo en la cueva de Can Sadurní, situada en el municipio de Begues (Barcelona), datados alrededor del año 3000 a.C., siendo por ahora los más antiguos de Europa.

También se han encontrado restos de una bebida fermentada, hecha con arroz, miel, uvas silvestres y frutos de espino chino, en un yacimiento del río Amarillo (China), datados en el 7000 a.C., convirtiéndose así en los restos de una bebida fermentada más antiguos del mundo.

Sea como fuere, se puede decir que la cerveza primitiva fue muy importante para las civilizaciones antiguas: Sumeria, Babilonia, Egipto, etc. No solo era parte esencial de su alimentación, sino que estaba presente en ritos funerarios y religiosos, era parte esencial en las celebraciones y facilitaba la socialización, incluso llegó a utilizarse con fines medicinales y hasta como moneda de cambio. Además, la necesidad de hacer cada vez más cerveza y mejor, los obligó a mejorar en aspectos como la agricultura (regadío, semillas, cultivo, etc.), las matemáticas (contabilidad, divisiones, proporciones, etc), la escritura (necesidad de anotar lo que se hace) y en la fabricación de utensilios para su elaboración y conservación.

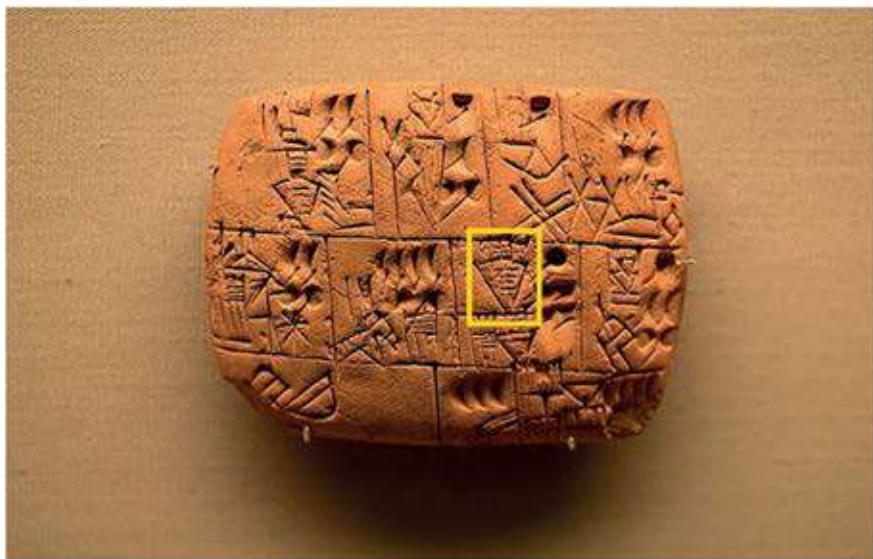


1.2 EVOLUCIÓN



Los sumerios fueron los primeros productores de cerveza, aunque con una técnica todavía muy rudimentaria. La llamaban "Siraku" y era parte integral de su cultura. En unas tablas de arcilla de 1800 a.C. aparece el "Himno a Ninkasi", diosa sumeria de la cerveza. Es un poema en el que se mezcla una oda a su diosa con la explicación del proceso de elaboración

de la cerveza, lo que da fe de su importancia. En esta "receta" se describe como el pan de cebada que preparaban, *bappir*, era mezclado con condimentos y puesto a fermentar en una tinaja. Es decir, también se hacía cerveza a partir de pan, y es que el *bappir* era un modo muy efectivo de almacenar la materia prima, cebada.



📖 Tabla sumeria datada en el 3100 a.C., donde aparece el símbolo de la cerveza (Siraku) (escritura cuneiforme)

Los babilonios heredaron de los sumerios el arte del cultivo de la tierra y la elaboración de cerveza. A partir de aquí, esos conocimientos se van a ir extendiendo por la cuenca oriental del Mediterráneo, llegando a Egipto.

Los egipcios, recogiendo esos conocimientos, elaboraban una cerveza que llamaban "Zythum". Pronto empezaron a mejorar cuestiones como el sabor y el aroma, añadiendo comino, azafrán, jengibre, canela o miel. También avanzaron en la técnica de filtrado, para que tuviese mejor aspecto y fuese más fácil de beber, sin tropezones. A ellos se les atribuye la invención del malteado de cereal, dando así un gran salto cualitativo en la elaboración de cerveza.



Trillando cereal en el antiguo Egipto

Por todo ello, unido a que elaboraban a gran escala, hace que tradicionalmente se les haya atribuido a los egipcios la invención de la cerveza, a pesar de que sumerios y babilonios ya hacían algo muy similar, y posiblemente aprendieron de ellos. No obstante, es justo atribuirles grandes mejoras en el proceso de elaboración, redundando en una mayor calidad y la posibilidad de elaborar grandes cantidades. Por otro lado, los egipcios atribuían la invención de la cerveza a Osiris, dios de la mitología egipcia.

El sector cervecero estaba en auge, había "industrias" cerveceras en todas las regiones de Egipto, siendo un gran negocio controlado en su totalidad por el Estado. Destaca la ciudad de Pelusium, en el Bajo Egipto, que era el mayor enclave cervecero y contaba con los mejores maestros en su elaboración.

Los fabricantes de cerveza estaban bien valorados y tenían ciertos privilegios, como no tener que cumplir con el servicio militar.

Se elaboraban hasta 17 tipos de cervezas, variando los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración. También había distintas calidades según quien la fuese a consumir. Así, la cerveza que se les daba a los trabajadores de las pirámides como parte de su salario no sería la misma que se le servía al Faraón, y no sería la misma la que se utilizaba en los ritos funerarios y la que se bebía en banquetes y celebraciones; incluso había algunas con fines medicinales.



Faraón ofreciendo leche y cerveza a Ra y Hathor

Dado el éxito de la cerveza en Egipto, los griegos copiaron sus métodos de elaboración e incluso el nombre, "Zythum", que para ellos era vino de cebada. Pero aquí no tuvo éxito, preferían el vino a la cerveza; tan solo las clases bajas consumían este tipo de bebida.



MAESTRO CERVECERO

Guía para elaborar tu propia cerveza



Todo el mundo conoce qué es la cerveza, y prácticamente todo el mundo la bebe y, por qué no decirlo, la disfruta. Y, además, la fabricación y el consumo de cerveza sigue aumentando de manera exponencial año tras año. Pero, aun así, sigue habiendo muchas —demasiadas— cosas que no sabemos de ella.

En este libro encontrarás todo lo que puedas imaginar sobre la cerveza, y desde casi cualquier punto de vista. Así, gracias a esta obra podrás:

- ☞ saber qué es la cerveza artesana;
 - ☞ cómo se elabora y cuál es su proceso, paso a paso;
 - ☞ cuáles son sus ingredientes y cómo conseguirlos;
 - ☞ las diferencias con la cerveza industrial...
- ¡y muchas cosas más!

La obra se completa con recetas de cocina con cerveza o para maridar con ella, creadas especialmente para este libro por algunos de los chefs más innovadores del país.

Un volumen práctico y atractivo con todo lo que hay que saber para poder elaborar tu propia cerveza en casa. Luego, sólo quedará compartirla con familiares y amigos... ¡y disfrutarla!

ISBN: 978-8494578441



788494 578441

