

La cerveza también tiene su historia

Si algo tiene claro la historia, es la voluntad del hombre por buscar formas de relajarse, de desinhibirse o de sentirse en paz y alegre. Es difícil precisar por qué esta búsqueda ha sido una constante en cada paso de la historia de la humanidad; elixires fermentados que nos permitan cierto grado de “alegría” ha sido labor de curiosidad y estudio.

Es claro que el alcohol tiene un efecto bifásico sobre el cuerpo, lo que quiere decir que sus efectos cambian con el tiempo, según el consumo, así que, si no se hace con moderación, puede acarrear problemas de salud. Dicho esto, según las estadísticas del consumo, el alcohol encabeza la lista a nivel mundial, y dentro de la extensa gama de propuestas de bebidas alcohólicas, hay una que al igual al vino, resulta ser milenaria y ancestral. No es otra que la cerveza, ese líquido dorado, lleno de espumas, de olores y de un sabor, que aunque la primera vez nos resulte un poco amargo, luego nos llena de gozo, dándonos sensación de plenitud al entrar a nuestro cuerpo, además, es una de las bebidas que propicia la unión de las personas alrededor de ella para compartirla y disfrutarla.

Si hablamos de su antigüedad, tenemos que irnos a la consecución de uno de los documentos que describe la recepción de cuatro litros y medios de cerveza “alulu” en Sumeria, en el año 2050 adC. El manuscrito fue firmado por un escriba “Ur-Amma”, en el mismo, agradece y alaba la calidad del producto. Además, diferentes análisis físico-químicos realizados en vasijas descubiertas en excavaciones y que datan de 3500-3400 adC, han dado como resultado que ya para esa época se realizaban fermentaciones a gran escala de las maltas de cereales. A esta cerveza se le ha denominado como Nekhen-Hoffman (técnicamente una cerveza tipo “ale”), esta se

consumía en los pueblos nubios y coptos del antiguo Egipto.

Durante algún tiempo la cerveza fue considerada como un alimento, esto, a razón de que la fermentación mejora los valores nutricionales de los granos de cereal en el cambio que sufre la composición de los azúcares, dando como resultado ácidos grasos, aminoácidos y una variedad de vitaminas. La Cerveza en su andar milenario ha llegado a considerarse hasta como medicinal, se han conseguido papiros egipcios con una lista de recetas con diferentes cervezas como parte del medicamento.

Ya en la Edad Media se observa el florecimiento del consumo y de la elaboración de la bebida, sobre todo hacia el norte de Europa, incluso es en esta época cuando se le añade el primer impuesto. La primera receta ale escrita, data del siglo XIV proveniente de la ciudad holandesa de Gante. Como se puede ver este producto nunca ha dejado de estar proceso de cambios y avances, ni mucho menos ha dejado de tener presencia.

En el siglo XVI encontramos el primer tratado sobre la cerveza y es en este período, donde se logran grandes avances y cambios en la calidad del producto y se diferencia enormemente de la que se consumía en el siglo III.



Humulus lupulus

Bajo el nombre Humulus lupulus, hay investigadores que afirman que esta planta ya era utilizada por los Romanos hace 2000 años para la fabricación de la cerveza de aquel entonces, hoy día en occidente, es el ingrediente principal en la fabricación, y una de las razones de su uso es para lograr un equilibrio con el dulzor de la malta. De la planta como tal, solo se utiliza la flor hembra sin fecundar, localizándose en sus bracteolas (glándulas poseedoras de la lupulina), que viene a ser el ingrediente que le aporta aromas y sabor amargo, además como dato podemos decirles que es el lúpulo el que genera la sensación de apetito en los consumidores.

Existen varios tipos de cervezas diferenciadas por el proceso de fermentación, en el caso de la Lager, se originó cuando se experimentó con las levaduras, consiguiéndose una fermentación en el fondo de la cubas. La producción de Lager se propago en los años noventa de nuestra época, dominando una gran parte de

los mercados internacionales de la cerveza. La "lager pale" obtuvo grandes avances técnicos y microbiológicos que se habían producido en décadas anteriores. Esta aceptación en los mercados afectó pronto a las grandes cerveceras de Alemania, de Europa Central, Estados Unidos y posteriormente, Australia. Por el contrario, en Inglaterra, la cerveza Lager nunca tuvo éxito, manteniendo a los consumidores fieles a la cerveza tipo Ale.

Es ya, en el siglo XX, cuando se descubre otra levadura criotolerante, la *saccharomyces eubayanus* (procedente de los bosques de *nothofagaceae* de la Patagonia). Ya hacia más de 200 años que se había logrado el cultivo de las levaduras controladas y además, con las investigaciones realizadas en los años finales del siglo XX se logra develar la compleja estructura genética de la levadura.

La Cerveza, ha sido sin lugar a dudas uno de los primeros alimentos industrializados en los anales de la humanidad, en Europa contaba con tres centros de producción masiva y cada uno de ellos con su estilo propio de elaboración Burton-on-Trent (Inglaterra), München (Alemania), Pilsen (Bohemia), esta última, es la que ha logrado acaparar la mayor atención sea ya desde el punto de vista técnico, científico y publicitario.