

La Cerveza medieval, lúpulo frente a gruyt

Cultura, 05/09/2013



<http://ellibrodurmiente.org/>

Tras la desaparición del Imperio Romano de Occidente a manos de los bárbaros, sus habitantes mantuvieron las costumbres romanas al tiempo que incorporaban otras nuevas llegadas con los pueblos que se asentaban en los antiguos dominios imperiales. Estos cambios se reflejaron en las mesas, donde el vino romano y la cerveza venida del norte se complementarían para satisfacer a los habitantes del medievo. No hubo competencia, eran mercados distintos: al norte de los Alpes bebían cerveza y al sur vino.

En el norte, la cerveza era bebida de rudos guerreros para festejar el triunfo y la prosperidad y, además, un "alimento". Hay documentos del siglo XIV en los que se recomienda incluir una jarra de cerveza o un plato de sopa en los desayunos, incluso para los niños. Los

ingredientes principales de esta sopa de cerveza eran la propia cerveza, huevos y pan, y su elaboración...

Se pone al fuego una carecola con cerveza y se añade mantequilla cuando ya está caliente. Una vez derretida la mantequilla, se retira del fuego y se mezcla con un par de huevos batidos. Se remueve la mezcla con energía y se añade una pizca de sal. En el plato donde se va a servir se pone una rebanada de pan blanco y se vierte sobre el pan la mezcla de la cerveza.

En la Inglaterra del XVIII, la sopa de cerveza era un plato familiar y se consumían hasta tres litros de sopa de cerveza al día. En las regiones nórdicas los dos alimentos básicos eran el pan y la cerveza, por este orden. De hecho, el médico alemán Johann Placotomus escribió:

[...] las personas de ambos sexos y todas las edades, los sanos y los enfermos por igual la requieren (la cerveza).

Federico el Grande, el emperador alemán que gobernó Prusia entre 1740 y 1786, fue un gran promotor de la cerveza. En 1777 proclama la defensa de cerveza frente al café:

Es repugnante notar el aumento de la cantidad de café utilizado por mis súbditos y la cantidad de dinero que sale del país en importaciones. Todo el mundo está utilizando café. Mi gente tiene que beber cerveza. Su Majestad fue criado en la cerveza y así fueron sus antepasados y sus oficiales. Muchas batallas se han librado y ganado por los soldados alimentados con cerveza y el rey no cree que los soldados bebedores de café puedan soportar las dificultades o golpear a sus enemigos en el caso de la aparición de una nueva guerra.

¿Pero porqué se popularizó tanto el consumo de cerveza? Para eso debemos olvidar el agua como un bien tal como la conocemos actualmente: ni estaba al alcance de la mano y lo de la potabilidad era cuestión de suerte. De hecho, era más seguro y confiable el consumo de una bebida como la cerveza que el agua misma. El proceso de fermentación de la cebada destruye la mayor parte de las bacterias nocivas y otros gérmenes que pueden contaminar el agua. Así que la cerveza era una bebida mucho más salubre que el agua.

Cerveceros

Como casi todo en la Edad Media, la Iglesia tuvo el monopolio absoluto del comercio de la cerveza y mantuvieron en secreto su receta hasta el siglo XI. La primera cerveza que elaboraban los monjes era la cervesia monacorum que elaboraban con agua, cebada, levadura y gruyt o gruut (una mezcla de mirto, frutos del bosque y romero silvestre que le daba un sabor picante). Nadie sabía qué hacer con esos ingredientes, sólo los monjes.

La abadía de Sankt-Gallen, en la actual Suiza, fue de las primeras abadías que vendían cerveza. Hay constancia de que en el siglo X vendía tres tipos de cervezas:

prima melior: de agradable sabor estaba reservada para las altas jerarquías eclesíasticas y los nobles que iban a la abadía

la secunda: igual que la anterior pero de menos graduación. La bebían los monjes

la tertia: la más suave de todas y con menos ingredientes que la prima melior. Destinada para el consumo de pobres y peregrinos

Pero a la Iglesia se le acabó su "chollo" con la guerra del lúpulo. Con el crecimiento de las ciudades, y la facilidad de transportar y comprar bienes de toda Europa, llegó el lúpulo para la elaboración de la cerveza con el único objetivo de arrebatarle el monopolio a los monjes y su gruyt. El lúpulo ya se usaba mucho antes pero como hierba medicinal que se caracterizaba por su buen sabor; la llamaban "la medicina que sabe bien". El golpe fatal para el monopolio de la cerveza de los monjes se lo dio el apoyo del poder civil a la producción de cerveza con lúpulo... los monjes no pagaban impuestos y la elaboración con lúpulo de los cerveceros sí estaba gravada. Al final del siglo XII, la explosión urbana otorgó el control total de la industria cervecera a los artesanos y las autoridades civiles fijaron la composición de la cerveza tal como se consume actualmente: malta de cebada, agua, lúpulo y levadura.

Del lúpulo nace la cerveza que conocemos con su sabor amargo. Del lúpulo celta, derivan la beer inglesa, la bière francesa, la bier alemana y la birra italiana. En España, la bebida amarga con lúpulo, no llegó hasta que Carlos V abrió la primera cervecería en España en el Monasterio de Yuste (Cáceres). En Inglaterra no fue hasta el siglo XV cuando se comenzó a elaborar la cerveza con lúpulo (beer) frente a la elaborado sin lúpulo (ale). Se cuenta que el proceso de maceración lo inventó Jean Primus, Juan I el duque de Barbanterre, durante una fiesta. De hecho, Gambrinus, el patrón no oficial de los cerveceros, es una derivación de Jean Primus

por Javier Sanz

Colaboración: Edmundo Pérez

Fuente: Beer in the Middle Ages and the Renaissance – Richard W. Unger