

MONASTERIO EN LA COCINA / 10

Egipcios, abadesas y santos: así honraron a la cerveza

CULTURA

14_11_2020

*Liana
Marabini*



Hay alimentos que provienen de los albores de los tiempos, de los cuales no hay rastros escritos que confirmen el origen o el momento de la creación.

La cerveza es muy antigua, pero a diferencia de muchos otros alimentos, se

menciona en fuentes escritas, lo que nos hace pensar que esta exquisita bebida ya existía hace más de seis milenios. De hecho, se realizaron pruebas químicas en jarras de cerámica antiguas, que revelaron que la cerveza se produjo por primera vez hace unos 7.000 años en el territorio del actual Irán: podemos considerar que es una de las primeras obras conocidas de Ingeniería biológica en la que se empleó el proceso de fermentación.

El rastro más antiguo de cerveza se encontró en Mesopotamia. Se trata de una tablilla sumeria de 6.000 años de antigüedad que representa a personas que intentan beber una bebida de un recipiente común, utilizando pajitas. Medio milenio después, en la franja de tierra entre los ríos Tigris y Éufrates, una tablilla asiria menciona por primera vez el oficio de cervecero.

En un poema sumerio de hace 3900 años que honra a Ninkasi, la deidad patrona de la producción de cerveza, encontramos la receta de cerveza más antigua que existe. Y la cerveza también se menciona en la "Epopeya de Gilgamesh", en la que se sirve al salvaje Enkidu. La cerveza está presente en todas las civilizaciones que cultivaron cereales, incluido Egipto, hasta el punto que en 1868 James Death propuso en su libro "The Beer of the Bible" (La cerveza de la Biblia) la teoría de que el maná del cielo que Dios le dio a los hebreos era una cerveza a base de pan, parecida a una papilla, llamada *wusa*.

En Europa -primero en la del Norte y, luego, también en el resto del continente-, algunos monasterios comenzaron a elaborar cerveza para consumo interno ya en el siglo VIII. En el año 1000 d.C. la cerveza pasa de una producción casera a una primera producción industrial; así nació la figura del maestro cervecero, quien con su arte evitó muchas enfermedades provocadas por el agua infectada, muy común en la Edad Media. En cambio, el proceso de elaboración de la cerveza eliminaba las bacterias. En aquella época era la única alternativa para los monjes y los pobres, ya que no había vino en el norte de Europa (lo que no sucedía en el Mediterráneo por razones obvias) y el té, el café y el chocolate solo llegaron mucho más tarde.

El monasterio más antiguo que ha producido cerveza es el italiano de Montecassino, seguido por el monasterio benedictino de Weihenstephan, cerca de Munich y las abadías belgas, cada uno de las cuales tiene su propia cervecería. Y son los monjes quienes, con el tiempo, sustituyen la tinaja de barro por un recipiente de cobre, que mejora la cerveza y la convierte en una excelencia monástica. Y nuevamente en el tema de las innovaciones, la adición de lúpulo en el proceso de elaboración de la cerveza fue siempre una invención monástica, debido a Hildegard de Bingen.

El lúpulo, que es muy bonito a la vista por las flores que parecen mazorcas y que ya tiene conocidas propiedades terapéuticas, evita que la cerveza se deteriore. Hasta el uso del lúpulo, la cerveza era muy densa y un poco dulce, debido a los azúcares de los cereales y se deterioraba rápido. De hecho, el lúpulo actúa como antibacteriano y conservante, dando estabilidad a la cerveza y permitiendo mantener sus características por mucho tiempo. La innovación que aporta el lúpulo es múltiple: no solo combate las bacterias, sino que permite que la cerveza se clarifique, decante y deposite fragmentos sólidos. Además, los lúpulos aportan un sabor amargo que, mezclado con el dulce, aporta una gran armonía a la cerveza.

Los monjes de Baviera también son autores, entre otras cosas, de un nuevo sistema de fermentación de cerveza. Gracias a su conservación en el fresco de las cantinas, algunas levaduras fermentan más lentamente, permitiendo así una mejor conservación de la cerveza. El proceso tomó el nombre alemán de lager, que significa, de hecho, depósito, almacén.

En 1516 la correcta preparación de la cerveza fue regulada por Guillermo IV con un edicto llamado *Reinhetsgebot*, ("edicto de pureza"). Los frailes consideraban la cerveza como una verdadera medicina con poderes terapéuticos y medicinales: se administraba a los convalecientes como reconstituyente, a las mujeres recién dadas a luz para producir más leche y se usaba como medicamento para mejorar la digestión y la circulación sanguínea.

Hay dos tipos de cerveza monástica: de abadía y trapense. La cerveza de abadía se elabora con los métodos artesanales utilizados en las abadías belgas durante la Edad Media. Muchos monasterios han desaparecido o se han vendido a propiedades seculares, a las que también se les ha vendido la receta de la cerveza. Por lo tanto, el término *Abadía* solo indica el origen antiguo y monasterio del método por el cual todavía se hacen las cervezas de abadía. Un proceso que implica una alta fermentación, refermentación en botella y un producto final con cuerpo y con una graduación alcohólica entre el 6% y el 9%.

La refermentación puede ser doble, triple o cuádruple. En Bélgica hay alrededor de 70 marcas de cerveza de abadía, dedicadas a monasterios, iglesias, santos u otras comunidades religiosas. A pesar de esto, su producción es en gran medida laica y comercial: entre las marcas más conocidas recordamos Leffe, Grimbergen, Abbaye de

Cambron, etc.

Las cervezas trapenses han sido elaboradas durante siglos y todavía hoy por los monjes trapenses (orden cisterciense con reglas antiguas y austeras, nacidas en Francia en el siglo XVII en el monasterio de La Trappe, que resistió la Revolución Francesa). La orden de los trapenses, muy activa en la producción de cerveza, ha logrado un gran éxito a nivel europeo. En el pasado existían numerosas abadías trapenses que producían cerveza en varios países, hoy solo permanecen activas doce, ubicadas en Bélgica, Holanda, Alemania, Estados Unidos, Austria e Italia.

Estas abadías son las únicas en el mundo que pueden producir cerveza trapense y en 1997 se reunieron en la Asociación Internacional Trapense (ITA) con el objetivo de velar por el cumplimiento de una muy estricta ética de producción y comercialización, y proteger la marca "Auténtico producto trapense".

Los expertos prueban la cerveza con la misma atención con la que se prueba un buen vino. Es importante no solo la forma en que se vierte y la temperatura de servicio, sino también el tipo de vaso que se elija para consumirla. Dependiendo del tipo de cerveza, los vasos varían: algunas cervezas requieren un vaso alto y estrecho, otras una copa, otras son excelentes en una jarra con asa, en un vaso tulipán, etc. (foto).

A Santa Brígida de Kildare (451-525), a la santa que, según la tradición, convirtió el agua en cerveza, abadesa de uno de los primeros monasterios irlandeses, que continuó la obra de evangelización de San Patricio, se le atribuye un hermoso poema póstumo dedicado a la cerveza: "Quisiera un gran lago de la mejor cerveza. Para el Rey de reyes. Quisiera una mesa llena de la comida más deliciosas. Para la familia del cielo. Que la cerveza sea destilada de los frutos de la fe. Y el alimento sea el amor que perdona".