

La cerveza, "bebida bíblica"

Padre Pedro José Ynaraja

No aparece en la Biblia explícitamente esta bebida. Según opinan los autores, no era preciso hacerlo, ya que era de uso común y frecuente en el entorno y procedencia de Israel, tanto Mesopotamia como Egipto, de aquí que con seguridad era conocida y consumida desde mucho antes de su asentamiento en la tierra propia. En general, se piensa que la expresión "no beberá vino, ni bebida fermentada" corresponde a la cerveza.

A LOS 22 AÑOS

Personalmente, recuerdo verla desde mi niñez, pero tengo muy presente la primera vez que la probé. Me habían dicho tantas veces que era amarga, que solo estando un día en una tienducha desconocida por entre las montañas pirenaicas, cuando ya tenía 22 años cumplidos, pensando que si la escupía nadie se daría cuenta, me atreví a beberla. Me gustó. Siempre la había considerado un refresco y aun por tal la tengo, de manera que me cuesta admitir que es bebida alcohólica, de la que muchos se exceden y con la que muchos se emborrachan.

Antropológicamente, los autores reconocen que ciertos sabores están anclados en la naturaleza humana. No se discute, por ejemplo el aprecio del sabor dulce. Ahora bien, el amargo es un gusto escogido libremente, que se puede desconocer y del que se puede prescindir toda la vida.

LÚPULO

La genuina cerveza, en la antigüedad mesopotámica y egipcia, era consecuencia exclusiva de la fermentación de la cebada germinada. Ahora bien, ya que el resultado era desagradablemente dulzón, se le añadió, ya en tiempos remotos, lúpulo, que anulaba tal sabor. Lo primero que se me ocurre a mí en tal caso es porque no agregaron raíz de genciana (la "Gentiana lutea"), que es la substancia vegetal más acerba que se conoce y hoy entra a formar parte de aperitivos fuertes, el más conocido entre ellos es el Suze.

BEBIDA ALCOHÓLICA

Que quede claro, pues, que la cerveza es bebida alcohólica, con sus inconvenientes y ventajas. ¿De donde le viene al ser humano el atractivo por el alcohol etílico? Sinceramente lo ignoro pero debe remontarse a épocas prehistóricas, ya que en el relato del Diluvio, paralelo a la epopeya de Gilgames, ya cuenta que Noé, el predilecto de Dios y único que con su familia se salvó de la inundación, se emborrachó. Más tarde, pero en época patriarcal, las hijas de Lot embriagaron a su padre para conseguir mediante incestuosos propósitos la descendencia que deseaban legítimamente.

EL VINO

Mi propósito era escribir sobre la cerveza y me he detenido en el vino de uva. Era apropiado y legítimo hacerlo. Es la bebida aristocrática por excelencia, que no sería legítimo ignorar. Y ya metido en este terreno, debo decir que si uno planta una viña, tendrá que esperar algunos años, hasta para poder gozar de sus racimos, considera tal es el prodigio, que antiguamente el propietario ofrecía sus primeros frutos como postre de un convite al que invitaba a sus amigos. Muy al contrario, el labrador siembra el cereal en el otoño mediterráneo y antes del verano ya puede segar, trillar y beldar el grano, para de inmediato ponerlo en remojo, que germine en pocos días, machacarlo levemente, someter lo triturado sumergido en agua a la fermentación, etapa corta, cuestión de pocos días, y beberlo de inmediato. Desde la siembra a la consumición pasan pocos meses, no ocurre así con el majuelo, sea viña o parra.

CADA CERVEZA...

Cada cultura tiene su cerveza. A la genuina derivada de la cebada, se le puede mezclar trigo, arroz, maíz o sorgo. La que por las tierras donde habito consumimos en botella o lata, acostumbra a ser mezcla variada que se especifica como "norma de obligado cumplimiento" en la etiqueta, fermentada sí, pero a la que el gas se le ha añadido al final. Las llamadas y tan cacareadas cervezas artesanas, según reza la propaganda, su gas carbónico es el originado en el proceso natural, que se realiza herméticamente.

"NI CHICHA, NI LIMONÁ"

Cuando me refería a la originalidad de cada cultura, estaba pensando en la chicha. Según me contaron, en tierras caribeñas, el maíz ablandado, era masticado por viejas del lugar, cuya saliva resultaba ser fermento del caldo, que conseguiría su alcoholización. Tuve durante un tiempo un pequeño mortero de madera, que me dijeron que, ya por aquel entonces, había substituido al mordisqueo de las espabiladas ancianas. Y si he mencionado esta bebida es porque nunca me he explicado de donde procedía la expresión tan castellana "ni chicha, ni limoná" procediendo el maíz exclusivamente del continente americano.

Otras cervezas me cuentan quienes vienen de África, las obtienen de ciertos plátanos y su duración, es decir la no acidificación dura muy poco. Y no olvido, el pulque, el maguey, el mayáhuel o la hidromiel, cuyo sabor desconozco, también pero que me gusta saber de dónde proceden y que método de elaboración siguen para conseguirlo.

MEDIDA

Vuelvo a la Biblia, a la que me referí al principio. He olvidado expresamente a Sansón, (jueces 13) y a las prohibiciones que se le exigían al nazir de Dios. Añado únicamente que aceptada la interpretación que mencionaba, en el libro de los Números, (28, 7) dice refiriéndose a nuestra bebida: "la libación

correspondiente: un cuarto de sextario por cada cordero y la libación de bebida fermentada para Yahvé, la derramarás en el santuario” ¿a quién de entre nosotros se le ocurriría hoy, ofrecer como objeto de fervor ante una santa imagen de su devoción, un vaso de cerveza?

Era mi propósito referirme a las cervezas de monasterio, a las indiscutibles y apreciadas trapistas. Pero el mes de agosto, que por no gozar de vacaciones yo, me ha dejado exhausto mentalmente, me inclina a abandonar estos comentarios. La próxima semana lo acabaré. Perdóneseme también la pobreza de ilustraciones.

Ilustraciones.- Las imágenes de más arriba son relativas a la cebada. Después vienen imágenes de maíz fresco en plantación y de mazorcas. Aparece también el mijo. La de arriba, obviamente, es la etiqueta de una cerveza belga de abadía.