

La Cerveza y su tradición de consumo en México



La historia de la cerveza se remonta a varios siglos atrás cuando las tribus nómadas decidieron asentarse en un lugar y se volvieron sedentarios. Al ser sedentarios tenían que tener algo seguro para comer y así nació la agricultura, con la experiencia y conforme los años pasaban la agricultura llegó a tener un auge enorme, ya que para entonces se sembraban muchos granos como el arroz, cebada, mijo, avena, trigo, maíz, siendo estos la alimentación básica de nuestros antepasados.

Las bebidas fermentadas de las cuales se deriva la cerveza nacieron al mismo tiempo en que nació el sedentarismo ya que se cree que por una casualidad se quedó un poco de granos a la intemperie y les cayó lluvia y se fermentaron, por curiosidad estas gentes probaron la espuma generada por la fermentación y les gustó. Todos los granos fermentan, lo único que varía es un poco el sabor.

En estudios antropológicos que se hicieron en el siglo de las luces o sea el siglo XVIII en Mesopotamia y Egipto, se encontraron tumbas y dentro de ellas recipientes con vestigios de cereales, lo que demuestra que eran alimentos muy nutritivos y muy codiciados y los incluían entre las cosas que debían acompañar a sus difuntos para emprender el camino hacia la otra vida.

El tema más importante en estos hallazgos que se han descubierto tanto en Mesopotamia como en Egipto, son las inscripciones y figuras incalculablemente antiguas, que parecen remontarse hacia el año 6000 AC, lo que prueba que desde el período Neolítico o tal vez hacia el fin principalmente en lo concerniente a Mesopotamia, los habitantes de esas regiones solían preparar partiendo de infusiones de cebada o trigo, bebidas muy apreciadas. Las bebidas fermentadas son precursoras de la cerveza. Según descubrimientos parece ser que la Mesopotamia fue la primera región de la tierra que elaboró la cerveza. Se han encontrado en excavaciones diversos recipientes de cerámica con dibujos que muestran lo que se supone son obreros cerveceros llevando en sus manos palos largos para revolver el contenido de tinas en una probablemente cervecería rústica, estos descubrimientos son de hace 3000 años AC.

MARTHA SÁNCHEZ

No se puede dudar de la antigüedad de la cerveza ya que los estudios lo han demostrado. Fue además una bebida muy común entre la mayoría de las civilizaciones que precedieron a la era cristiana.

BEBIDA APRECIADA EN MÉXICO.

Hacia el año de 1519 atracaron en el puerto de la Villa Rica de Vera Cruz los españoles comandados por Hernán Cortés, venían cansados por la travesía tan larga, pero eso no impidió que tan luego llegaron, emprendieran el viaje por tierra hacia la gran Tenochtitlán, fué extenuante ya que atravesaron selva y sierras, el clima era extremoso e iban sorteando miles de peligros, por lo cual estaban exhaustos y los indígenas que los acompañaban les ofrecieron una bebida llamada “tequino” o “tejuino o “izquiate”, la cual los reanimó al grado de sentirse con fuerzas para continuar la travesía, se dieron cuenta que esta bebida daba energía, era rica y no embriagaba. Dicen los cronistas de la época que el “tequino” tenía un lindo color ámbar, era más denso que ligero y antes de beberlo había que batirlo con un molinillo para que apareciera la espuma. Estaba hecha de maíz fermentado.

Otra bebida también hecha de maíz fermentado era el “sendecho” que era muy parecida a la “bier” que fabricaban los antiguos germanos, sólo que ellos la hacían de cebada.

Las primeras tribus provenientes del norte, habían cultivado maíz en México hace más de 7000 años. Sin embargo no es posible afirmar con certeza cuándo fue el momento preciso en que las tribus comenzaron a fermentar los granos de maíz. Tal vez todo ocurrió por un descuido cuando alguien dejó olvidado un recipiente con granos y les cayó lluvia y se fermentaron, y alguien probó la espuma y le gustó y entonces comenzó la práctica de hacer fermentar los granos a propósito, y así fueron mejorando la técnica.

Cuando Cristóbal Colón arribó a América una de las primeras cosas que le ofrecieron fue una bebida a base de maíz.

Se usaban diferentes clases de bebidas fermentadas hechas con frutos, a la fecha todavía en algunos lugares es favorito el pulque que está hecho de fermentar la savia extraída del maguey.

Todas estas bebidas pertenecen a las llamadas “bebidas fermentadas”

MARTHA SÁNCHEZ

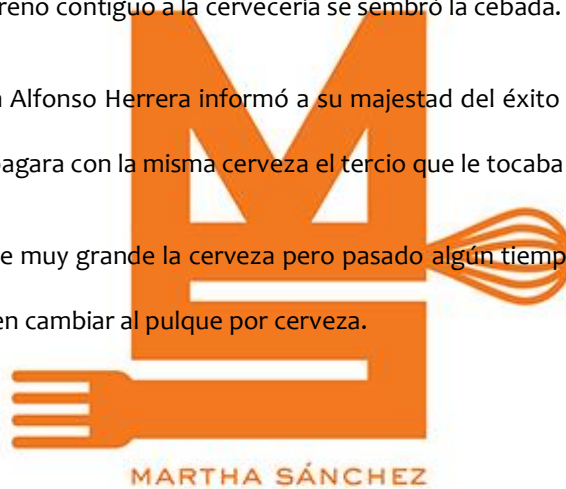
ÉPOCA COLONIAL

Después de la caída de la antigua Tenochtitlán, unos veinte años después, se fundó en la Nueva España la primera cervecería de América. Don Alfonso Herrera ilustre español que trabajaba directamente para el emperador Carlos V en uno de sus viajes a España pidió permiso para fundar una cervecería al puro estilo español. El 6 de julio de 1542 dicho permiso le fue concedido con la condición de que un tercio de las ganancias serían para la Corona española. Así Don Alfonso Herrera se dio a la tarea de conseguir los mejores obreros cerveceros y utensilios necesarios para traerlos a la Nueva España. Pasado algún tiempo se comenzó a construir la anhelada cervecería, por el rumbo de Amecameca cerca del llamado Paso de Cortés, ahí mismo en el terreno contiguo a la cervecería se sembró la cebada.

El 15 de mayo de 1544 Don Alfonso Herrera informó a su majestad del éxito obtenido en la cervecería y entonces se le exigió que pagara con la misma cerveza el tercio que le tocaba al emperador.

En esta época tuvo un auge muy grande la cerveza pero pasado algún tiempo fue decayendo ya que los mexicanos no se decidían en cambiar al pulque por cerveza.

LA INDEPENDENCIA



Tres años después de la proclamación de la Independencia (1810), los asuntos relacionados con la cerveza fueron objeto de debate en el Congreso Legislativo. Varios personajes mexicanos como extranjeros decían tener el derecho de fabricar la cerveza en territorio mexicano. Justino Tuallion llegó a elaborar la cerveza más popular de los primeros años del México Independiente denominada "del Hospicio de Pobres". Se le nombró así, porque su fábrica se ubicaba en un local de la calle Revillagigedo, donde por muchos años estuvo una institución dedicada a los menesterosos.

En la calle de San Cosme también había una cervecería de otro extranjero llamado Notley que fabricaba una cerveza de jengibre, muy popular por su sabor muy fresco y que para las personas que iban a viajar por lugares tropicales les era de gran beneficio para quitar fiebres y sobre todo los males contraídos por el calor excesivo.

MARTHA SÁNCHEZ

SIGLO XIX

En La primera década del siglo XIX William Bullock afirmaba que la cebada que se producía en nuestro país era de excelente calidad y que el lúpulo se podía importar.

En 1845, el suizo Bernhard Bolgard, estableció en la Ciudad de México la primera cervecería de fermentación alta " La Pila Seca". La cebada que se producía en esta fábrica era oscura, elaborada a partir de malta de cebada mexicana secada al sol a la que se le añadía piloncillo. Bajo esta técnica, trabajaron los primeros cerveceros de México hasta la octava década del siglo XIX, cuando la Cervecería Toluca y México comenzó a fabricar cerveza lager.

En 1869 Emil Dercher (cervecero alsaciano), abrió la Cervecería La Cruz Blanca.

En 1879, la fabricación de cerveza ocupaba el lugar 17 en importancia entre las industrias de la capital, muy lejos de las de tabaco, ropa, zapatos, panaderías, tocinerías, textiles y molinos de trigo, las cuales ocupaban los primeros lugares con producciones de más de un millón de pesos cada una.

Posteriormente las cervecerías artesanales se extendieron más allá de la Ciudad de México, como Guadalajara, donde los propietarios de algunas fábricas invitaban a sus clientes a conocer su local y apreciar su espectacular maquinaria, cuyo valor era de diez mil pesos en ese entonces.

En los años 80 del siglo XIX se empezó a dar mucha importancia a la tecnología, siendo la apertura de la red ferroviaria la que dio lugar a la importación de maquinaria, importación de malta, instalación de fábricas de hielo.

Todas estas empresas cerveceras pueden considerarse como el inicio de la industria cervecera de nuestro país. Fue Monterrey, la capital de Nuevo León en el año de 1890, y bajo el signo de la Cervecería Cuauhtémoc, S. A., la ciudad que tuvo el privilegio histórico de obtener el galardón y colocar la primera

MARTHA SÁNCHEZ

pedra de la que pasados los años se convertiría en una industria líder. La capacidad de producción de la Cuauhtémoc en sus inicios fue de 20 hectolitros diarios de cerveza, suficientes para llenar 1,500 botellas.

Cuatro años después Henry Manthey, junto con dos socios más, establecieron la Cervecería Moctezuma en Orizaba, Ver. cuya capacidad inicial era de 15,000 barriles diarios.

Hacia 1896, Juan Terrazas fundó la Compañía Cervecería de Chihuahua y ese mismo año se fundó la Cervecería de Sonora. Un año después Don Juan E. Orhrner, en Guadalajara, Jal., estableció la Cervecería de Guadalajara, y fue el segundo cervecero que lanzó al mercado cerveza tipo lager.

Lager es una cerveza fermentada con una levadura que trabaja a temperatura muy baja y a la que luego se deja madurar en frío a 0° C. Las auténticas cervezas lager se dejan madurar de 2 a 6 meses, siendo de 3 a 4 semanas el tiempo mínimo. Si se dejan madurar menos tiempo carecerán de las características de una auténtica cerveza lager.

SIGLO XX

Después de vender sus acciones de la Cervecería de Sonora, Jacobo Schuele organizó en 1900 una compañía en Mazatlán, Sin., la cual se llamó Cervecería del Pacífico, S. A. y ese mismo año se estableció también la Cervecería Yucateca, S. A. en la ciudad de Mérida.

En 1925 empezó a funcionar la importante Cervecería Modelo, S. A. que hasta la fecha existe.

SIGLO XXI

En la actualidad las más importantes cerveceras que existen en México son la Cervecería Modelo ubicada en la ciudad de México y la fusión Cervecería Cuauhtémoc-Moctezuma en Monterrey, Nuevo León.

EL AGUA

La pureza del agua es determinante para fabricar una cerveza de excelente calidad, no sólo debe satisfacer los requerimientos específicos del agua potable, sino que debe cumplir también con

MARTHA SÁNCHEZ

requerimientos especiales en cuanto a sus contenidos minerales y una determinada cantidad de alcalinidad.

LA MALTA

La malta es el resultado de un proceso especial dado al grano de cebada, que consiste en limpiarlo, seleccionarlo por tamaño y humedecerlo para germinarlo bajo una técnica controlada que se llama “malteo” que es la parte del proceso donde se forman las enzimas y se modifican las reservas alimenticias del grano.

EL LÚPULO

Indispensable en la fabricación de la cerveza, flor de una enredadera de origen europeo. Es el que proporciona el sabor amargo característico y da un agradable aroma.

LA LEVADURA

Cada empresa cervecera utiliza sus propias levaduras, son organismos vivos con aspecto de masa líquida espesa, de color marfil, cuya acción transforma en alcohol y gas carbónico los azúcares.

PROPIEDADES DE LA CERVEZA

Según estudios científicos han demostrado que la cerveza es una bebida natural y saludable. No contiene grasas y aporta vitaminas, minerales y otras sustancias con propiedades saludables, por lo que su consumo puede incluirse en cualquier dieta equilibrada.

La deliciosa y nutritiva cerveza

“Con paciencia y cariño, la cebada tocada por la varita mágica de la experiencia humana se convierte poco a poco en dorado líquido, descansa, madura y cumple su destino de halagar a los paladares más exigentes”

Ahora vamos a degustar unos deliciosos filetes de mojarra rebosados con cerveza.

Filetes de Pescado en rebozo de Cerveza

Ingredientes

Para 4 personas

Filetes de pescado 8 pzas de 15 gr.

Sal ½ c

Pimienta molida ½ c

Para el rebozo de Cerveza

Huevo 1 pza

Cerveza clara bien fría 180 ml

Harina de trigo 150 gr

Sal y pimienta al gusto

Limón 1 pza

Aceite para freír 500 ml

Material de trabajo

Tazones

Tabla de picar

Pinzas

Cazo de fritura



Modo de preparación



- En un bowl se bate el huevo junto con la cerveza hasta mezclar muy bien.
- De un solo golpe se añaden los ingredientes secos. Se mezclan muy bien hasta integrarlos y que se vea una pasta sedosa.
- Se refrigera el batido obtenido mínimo 1 hora para que al usarla este bien fría.
- Los filetes se bañan con limón y se salpimentan.
- Se saca del refri la pasta para rebozar, el aceite se vierte en una cacerola honda o en una freidora. (vamos a freír en fritura profunda)
- Cuando el aceite está lo suficiente caliente se va introduciendo en la pasta cada filete, se escurre un poco y se mete a la fritura profunda, en cuanto doren se van sacando del aceite y se van acomodando sobre papel absorbente para que absorban la grasa.
- Se sirven calientes generalmente con salsa pico de gallo.

MARTHA SÁNCHEZ

Fuentes

- Varios, “Guía sabor de la cerveza”, México, Ed. Sabor, 2009
- Verhoef, Berfy, “Enciclopedia de la cerveza”, México, Ed. Edimat Libros, 2002
- Varios, “Cerveza”, Revista Claudia, número 1, México, Ed. Mex Ameris, 1979

