



# Arte de Cozina



1 SOL  
Guía Repsol 2024



Caña 3,00.-  
Tubo 3,50.-  
Copa 4,00.-



Caña 3,30.-  
Tubo 3,80.-  
Copa 4,30.-



3,30.-



3,30.-



3,50.-



4,00.-



3,60.-



5,30.-



3,90.-



3,30.-



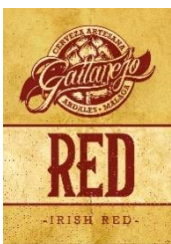
3,30.-



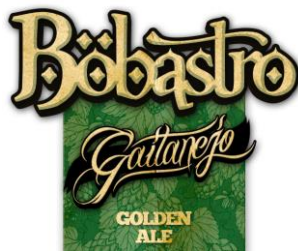
3,80.-



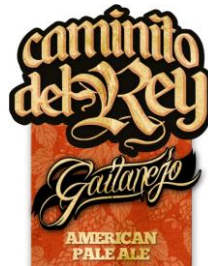
4,00.-



4,00.-



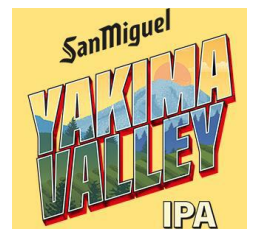
4,00.-



4,00.-



4,00.-



4,60.-



3,80.-



4,00.-



BAEREN

5,30.-



4,00.-



3,80.-

# La cerveza, el pan líquido de cada día

La cerveza está tan ligada a la historia del hombre que forma un binomio difícil de disociar. De su calidad y precios se legisla ya en el *Código de Hammurabi* (1790-1750 a.C.) y sus cualidades como estimulante aparecen en la *Biblia* (Proverbios, XXXI. 6) Dad la cerveza al desfallecido, y el vino a los que tienen el corazón lleno de amargura.

Fueron muchas las poblaciones de la Antigüedad cuya ingesta diaria de cerveza, por supuesto a temperatura ambiente, se tenía por alimento, un producto de primera necesidad: hasta el punto de que cada ciudadano tenía su propio colador para escanciarse la cerveza, filtrando las impurezas o, como los asirios que bebían con pajitas de las que chupaban, para evitar que entrasen los restos de los granos. Era, igualmente, frecuente añadir miel o hierbas aromáticas, siendo ya una bebida colectiva en todo Mesopotamia y Egipto, donde se necesitaban pocos recursos para mantenerse: pan, cerveza, cebollas y escasos vegetales. Los egipcios disfrutaron de, al menos, 17 tipos de cervezas, desde las de escasa graduación a las que sobrepasaban los 14° o se comían como una pasta semejante a la porra o al gazpacho muy denso. Su cultura se expandió por el mediterráneo con los griegos y romanos y se convertirá durante la Edad Media en una bebida necesaria para el sustento humano con un excepcional desarrollo en los monasterios -*cerevisa monacorum*-, incorporada a la dieta de litro y medio de cerveza por monje/día y a las monjas de medio litro, como nos ha llegado en algunos textos de la época.

Se comprende su consumo especialmente en momentos en los que las producciones agrarias no eran, que digamos, abundantes puesto que se obtenía bastante cerveza con la misma cantidad de grano con la que apenas se cocía una hogaza de pan, además, la fermentación obtenida se convertía en un excelente vehículo antibacteriano y por tanto, beneficioso. Llenaba el estómago, garantizaba que el líquido no estuviese contaminado y suponía un alimento. Que más se podía pedir. En algunas culturas primitivas se ofrecía cerveza a los dioses por considerarlo un alimento perfecto y, por ello, sagrado, tal y como nosotros empleamos el pan, cuya estructura es la misma (cebada o trigo y levadura). Fue *el pan líquido*, se comía cerveza.

En España ya está documentada en la toma de Numancia (133 a.C.) y Plinio el viejo (23-79 d.C.) en su *Historia Natural* comenta el abundante consumo de cerveza de los hispanos; o sea, nosotros. Pero la cerveza, a pesar de su larga historia, es una gran desconocida y parece para el gran público que la cata, el maridaje o el buen yantar son conceptos asociados únicamente al vino e, igualmente, sentarse en un buen restaurante y acompañar succulentos platillos de algún tipo de cervezas es, cuanto menos, cateto y de mal gusto. Muy al contrario, son muchos platos y guisos en los que el vino lo tiene difícil, donde no se podría disfrutar ni del plato, ni del vino y, más que de un maridaje, se debería hablar de un divorciaje gastronómico.

La cerveza es el principio de un buen noviazgo culinario cuando la ponemos en relación con los agrios (ensaladas, gazpachos, encurtidos, escabeches...), mayonesas, salsas picantes o muy espaciadas, comidas con fuerte presencia de nuestro tradicional ajo, sobre todo crudo (ajoblanco, alioli...); con los quesos, en especial los fuertes y curados, con los sabores amargos (espárragos, endivias, alcachofas...). Con ellos las cervezas brindan su capacidad para limpiar la boca de emboques recios.

**Fernando Rueda**