

## Los cerveceros.

Durante los siglos VI y VII se fundaron en Bélgica los primeros monasterios. Se construyeron sobre terrenos regalados, por lo que eran poco fértiles, pero los monjes se esforzaron en aumentar su productividad a base de duro trabajo y mucha fuerza de voluntad.

Como las órdenes monásticas tenían la obligación de auto abastecerse, en cada monasterio había un edificio "de piedra" dedicado a la elaboración de cerveza.

Este edificio estaba separado del resto del monasterio, igual que el horno (panadería y secador de malta) y la forja, para evitar incendios, con lo que se situaba junto al río y a un molino de agua y cercano a las cuadras, ya que los restos de malta servían como pienso para los animales.

La cerveza formaba parte de la vida diaria de los monjes. Durante mucho tiempo esta bebida fue el único alimento que se podía tomar durante la Cuaresma.



a.



b.

## Un giro en la fabricación de cerveza.

Durante el gobierno de Carlo Magno la ubicación de la cerveza cambió radicalmente. El emperador mandó traer a la corte a los mejores fabricantes de cerveza, lo que llevó a considerar la elaboración de la cerveza como un oficio por primera vez. La cerveza pasó entonces a producirse en una cervecería común por pueblo, en la que los habitantes de ese pueblo podían elaborar su propia cerveza, pagando un impuesto al señor feudal.

Estas cervecerías se ubicaban, por orden del señor feudal, al lado de su molino, porque así cobraba impuestos dos veces, una por la molienda del cereal y otra por la producción de la cerveza. Los impuestos se pagaban en cerveza.

## El Gruit y el Lúpulo.

El gruit era una mezcla de cinco o seis plantas secas, en polvo y mezcladas con resina de pino. Eran plantas silvestres de tierras pantanosas o marismas, muy húmedas. Estas plantas solían ser usadas para aromatizar la cerveza y para conservarla.

Se les denominaba gruitier o grutero a las personas que hacían el Gruit y la información respecto a la elaboración del gruit se mantenía en secreto.

Esta mezcla de plantas se usaba desde los tiempos en que los monjes eran los únicos fabricantes de cerveza.

Luego se incorporó el lúpulo.

El lúpulo se comenzó a usar en la fabricación de la cerveza para poder darle un sabor amargo y poder combatir las levaduras silvestres y así poder conservar la cerveza y poder comercializarla de forma extendida.

El comercio de esta cerveza ligera hizo que desapareciera la utilización del gruit, debido a que no utilizarlo y usar lúpulo en su lugar significaba la eliminación del impuesto que se pagaba por el gruit.



c.

- a. Monje bebiendo cerveza
- b. Standebuch por Jost Amman, xilografías
- c. Rama de planta silvestre que se usaba en el Gruit.

## Los grabadores

Eran los que tallaban de forma meticolosa dibujos o escritos en una placa de madera o matiz. A esta matriz luego se le pone tinta y se genera una impresión sobre papel o tela. Este método daba cabida a poder generar varias reproducciones del mismo dibujo o escrito.

La madera usada solía ser de cerezo, bojo o peral, debido a que eran maderas lo suficientemente blandas para ser talladas con facilidad, pero lo suficientemente rígidas para poder reproducir el tallado sin alteraciones.

Para hacer grabados se usaban una herramienta llamados gubias o buriles. Las gubias consisten en una especie de formón con un filo en la punta que podía variar su forma y que tenía un mango generalmente de madera.

Hoy en día, el grabado a buril es uno de los muchos métodos que existen, diferenciándose este de los otros ya que es uno de los más artesanales. También se diferencia de otros tipos de grabado puesto la tinta se aloja en el surco y no en una rebarba como en el grabado a punta seca, por ejemplo.

El grabado a punta seca es una técnica similar al grabado a buril. En este tipo de grabado se usa una lamina de zinc o de cobre sin tratar (actualmente también se usa plástico o acrílico) y una herramienta como un lápiz con punta de diamante que deja rebabas a cada lado del surco que deja

## Los iluminadores

Eran los encargados de pintar, decorar y colorear los textos. La mayoría de los iluminadores eran monjes, debido a que los textos iluminados solían ser biblias y códices.

Los textos solían ser decorados con oro o plata y con pinturas hechas y eran principalmente hechos en Italia, Irlanda y España.





## Regulaciones de la cerveza.

Hoy en día tendemos a dar por sentadas las modernas normas de seguridad alimentaria. Simplemente asumimos que no importa si que la cerveza que compramos será, en el sentido más literal de la palabra, potable. Tal no fue siempre el caso durante la revolución comercial del último período medieval. Aparte de varias especias que fueron utilizadas con frecuencia para preservar la cerveza como el Romero, la alcaravea, o el enebro, los ingredientes más nefastos fueron utilizados en un intento por cubrir encima los sabores extraños. Los rellenos baratos como la tiza, el hollín e incluso los huevos duros fueron arrojados al mosto haciendo que la cerveza se pudiera beber; una proposición desagradable, y a veces incluso peligrosa.

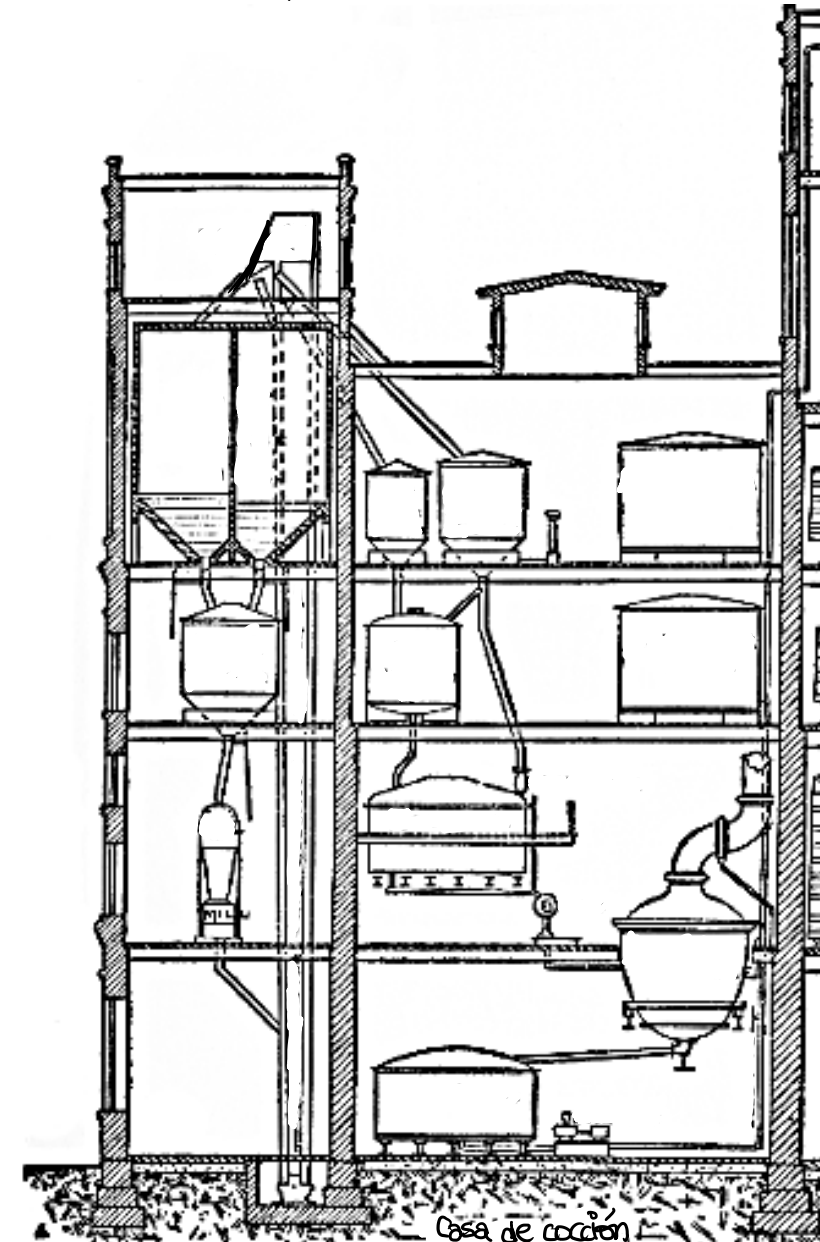


En respuesta a estas condiciones, el lord local y los ayuntamientos de toda Alemania empezaron a aprobar ordenanzas en un intento de regular el tipo de ingredientes utilizados en la elaboración de la cerveza. La primera regulación conocida fue emitida en 1156 por el emperador Frederick Barbarossa en su código legal declarando que "cualquier cervecero que haga mala cerveza o que use medidas injustas será castigado. Los infractores tendrán su cerveza destruida o será distribuida a los pobres." En la tentativa de mejorar su calidad de la cerveza, la ciudad de Nürnberg en 1293 publicó un decreto que limitaba los ingredientes, así como fijar un tiempo de Lager mínimo. La ciudad siguió este decreto con la aplicación estricta, que resultó en la situación en la que, en el siglo XV, Nürnberg era conocida por una buena cerveza.

## El espacio de trabajo.

A diferencia de otros oficios, la fabricación de cerveza tenía que llevarse a cabo en un lugar mas grande, donde necesitaba, en muchos casos y en los casos de las casas de cocción más grandes, más que una sola planta para poder completado el proceso.

Las casas de cocción podían llegar a tener varias plantas, así como podían tener solo una y estar bajo la casa del fabricante de cerveza como en un taller de cualquier otro oficio.



## La mujer en la producción de cerveza.

En épocas antiguas y medievales el trabajo de hacer la cerveza cayó a las mujeres. En algunas culturas se consideró tal honor que sólo mujeres bellas o nobles podían hacerlo. En la Europa medieval la elaboración de la cerveza fue una de las tareas habituales de un ama de casa, al igual que cocinar y limpiar y hacer bebés. Algunas de estas mujeres se hicieron famosas por ser excepcionales cerveceros y empezaron a abastecer a otras personas que no eran sus propias familias.

Durante un largo período de tiempo, a lo largo de los siglos XVI y XVII, la elaboración de cerveza en Europa pasó de ser una profesión de mujer a una dominada por los hombres, aunque las mujeres todavía estaban involucradas en la venta de cerveza. A medida que las mujeres se vieron obligadas a salir de la elaboración de la cerveza, se creó una nueva ideología sobre las mujeres cerveceras, que incluía "la construcción de mujeres incapaces de elaborar cerveza; el eslabón de esta construcción a la bruja; y la posición de las viudas como cerveceros y vendedores de cerveza "

Antes de esto, el hacer cerveza era algo que se le adjudicaba más a las mujeres que a los hombres. Muchos de los avances en la cerveza, como ponerle miel y especias, fueron avances realizados por mujeres.

## Los principales países.

La fabricación de cerveza fue principalmente llevada a cabo en Europa durante la era medieval, pero -\*\*\*\*\*también era hecha en Mesopotamia y Egipto (lugares de donde datan las primeras casas de cocción y lugares donde se fabricaba la cerveza).

Entre los países más destacados se encontraban Alemania, donde la cerveza la hacían monjes y mujeres hasta el siglo XVI e Inglaterra, donde eran principalmente los mojes los que fabricaban la cerveza.

La fuerza que tuvo Alemania en la fabricación de este producto se mantiene hasta el día de hoy, siendo el mejor productor de cerveza.

Como ya mencionado, Nürnberg se consideraba una de las ciudades de donde venía la mejor cerveza.



# Los gremios.

Los gremios de cerveceros funcionaban igual que los gremios de otros. La gran diferencia radicaba en el tamaño de estos gremios y el poder que tenían.

Los gremios cerveceros eran pequeños, debido a que no había muchos civiles que hicieran cerveza para comercialarla, la mayoría de los fabricantes de cerveza eran monjes, los cuales no se asociaban en gremios, solo comercializaban por su cuenta para poder generar ingresos para sus respectivos monasterios.

Los mas pobres también solían hacer cervezas caseras. Este tipo de micro producción no entraba en actividades gremiales, debido que era para consumo propio.

El poder de los gremios de cerveza venia de que era lo que mas se bebía en la época. Esto le daba un espacio importante en el comercio junto al pan, que era el producto que más se comía.

El gremio de la cerveza fue creciendo a lo largo del medioevo. Para finales de este, se había consolidado como uno de los gremios mas importantes a lo largo de Europa, teniendo uno de los edificios gremiales mas importantes en Bélgica. En Bruselas.

Casa gremial de cerveceros, Bruselas, Bélgica.



## COLORES DE CERVEZA Y ESPUMA

### ALE



### LAGER



## Distinta fermentación, distinta cerveza.

A comienzos del siglo XV en los monasterios se experimentaba con las levaduras que se podían usar en la producción de cerveza, es así como se logra la fermentación al fondo de la cuba, conocida como la fermentación baja, o lager. Esta cerveza también necesitaba del frío natural.

Esta cerveza se contraponía a la cerveza que ya existía, la cerveza de fermentación alta, o ale, que se daba en la parte alta de la cuba.

La diferencia de estas cervezas era principalmente de sabor y el color. Las cervezas Ale son las que hoy en día llamamos cervezas rubias. Estas tienen sabores limpios y tienden a ser más refrescantes que las Lager.

Las cervezas Lager en cambio, son las que hoy en día se llaman cervezas morenas, tienden a tener sabores más frutales.

*"En Europa se produjo pronto una separación en lo que supone la elaboración de cervezas, por una*

*parte en las Islas Británicas se continuó perfeccionando la fermentación alta (cerveza tipo ale) con la ayuda de la levadura *S. cerevisiae*, hasta lograr una gran tradición en su elaboración. Mientras que en gran parte del interior del continente de Europa se prefirió adoptar la cerveza con baja fermentación (cerveza tipo lager) con la ayuda de la levadura *Saccharomyces pastorianus*."1.*

