

EL SENTIDO DE LA BIRRA

EL SENTIDO DE LA BIRRA

**Una historia de la humanidad
contada a través de la cerveza**

JONNY GARRETT

COLECCIÓN
**ECOS
DEL PRESENTE**

Título original en inglés: *The Meaning of Beer*

Publicado por primera vez en Gran Bretaña en 2024 por Allen & Unwin,
un sello de Atlantic Books Ltd.

© Jonny Garrett, 2024

© De la traducción: Sion Serra Lopes, 2025

© Ilustración de cubierta: Adrià Chamorro Ramos

Corrección: Fernando Ballesteros Vega

Derechos reservados para todas las ediciones en castellano

© Ned ediciones, 2025

Primera edición: septiembre, 2025

Preimpresión: Moelmo SCP

www.moelmo.com

ISBN: 978-84-19407-67-2

Depósito Legal: B 14134-2025

Impreso en Sagrafic

Impreso en España - *Printed in Spain*

La reproducción total o parcial de esta obra sin el consentimiento expreso de los titulares del *copyright* está prohibida al amparo de la legislación vigente.

Ned Ediciones

www.nedediciones.com

Para mi hija

ÍNDICE

Introducción. ¿Padres de la cerveza? No... ¡Hijos de la cerveza!.....	11
1. Civilización. O cómo la cerveza construyó nuestras primeras ciudades y culturas	21
2. Ciencia. O cómo la cerveza hizo que la tecnología subiera como la espuma	65
3. Política. O cómo la cerveza ha influido en la forma de gobernar el mundo	113
4. Identidad. O cómo la cerveza define quiénes somos como individuos y naciones	155
5. Cultura. O cómo la cerveza está en todas partes, de la televisión al deporte	205
6. Gastronomía. O cómo la cerveza cambió qué y cómo comemos	249
7. Comunidad. O cómo la cerveza acerca a las personas	281
8. Entretenimiento. ¿No se supone que la cerveza es divertida?	311
9. El futuro. O cómo la cerveza seguirá cambiando, y salvando, a la humanidad.	347

Glosario	375
Un brindis por... ..	387
Para seguir aprendiendo.....	389
Índice alfabético	391

INTRODUCCIÓN

¿Padres de la cerveza?
No... ¡Hijos de la cerveza!



Cada noche, al volver del trabajo, mi padre le daba un beso a mi madre, nos preguntaba a mi hermano y a mí qué estábamos viendo en la tele (rara vez le contestábamos) y subía directamente a la planta de arriba.

Se cambiaba su uniforme de trabajo (polo y pantalones ligeros con el logo de la empresa) por su uniforme de estar en casa (polo y pantalones ligeros sin el logo de la empresa). Bajaba las escaleras, recalentaba en el microondas lo que habíamos comido unas horas antes y, por último, sacaba una cerveza de la nevera y se sentaba a la mesa de la cocina. Solo se tomaba una, pero, si la memoria no me falla, nunca se la saltaba. Era su rutina, la señal de que la jornada laboral había terminado, tan necesaria como la cena recalentada, como el beso a mi madre, como las enfurruñadas respuestas de su prole.

Pese ser un momento tan importante —puede que el mejor del día—, no se dejaba los cuartos en él. Mi padre

tiene poco de sibarita, pero el gusto le alcanza para decir «¡Vaya cuerpo tiene este vino!» y cosas por el estilo. Desde luego, nunca ha servido tinto con pescado, y le gusta dejarlo claro. Pero con su cerveza le pasaba justo lo contrario. Aunque se tomara religiosamente su cerveza diaria, era fiel a las botellas del estante de abajo: una cerveza rubia que nuestra familia dio en llamar cariñosamente «pis gabacho». No sé si Bière D'Or, la marca blanca de Tesco, era su favorita o si simplemente mi madre compraba en esa franquicia más que en cualquier otro supermercado, pero la etiqueta dorada, las botellas rechonchas y la caja de cartón cutre con su ranura que parecía un guiño a *Robot Wars* y que amenazaba con romperse a la mínima están grabadas a fuego en mi memoria.

Cuando era pequeño, a veces me encargaban rellenar el cajón del fondo de la nevera y, cuando ya no lo era tanto, mi padre me dejaba abrir las botellas y yo olfateaba, desconfiado, su extraño aroma cereal. Fue en las primicias de mi adolescencia cuando les di mi primer y vacilante sorbo. Una noche, mi hermano mayor —para su sorpresa y la mía— se quedó al cuidado de la casa con unos amigos. Naturalmente, a los 16 años, «cuidar la casa» significa beber cerveza y ver películas para mayores de 18. El hecho de que yo solo tuviera 13 no parecía importarle, ya que me puso una botella en la mano y me dijo: «No te pongas ciego». Misión para nada imposible: la cerveza era malísima y me costó mucho apurar el botellín. A la Bière D'Or apenas se le agrega lúpulo cuando se elabora, pero era lo bastante amarga como para arañar como una lija mi paladar recién destetado del refresco de moras. Sorbí con desgana, sintiendo cómo la botella se calentaba en mis manos húmedas y preguntán-

dome por qué mi padre se sometía a semejante prueba, noche tras noche.

Obviamente, ese era un misterio que no tardaría en desvelar, como suele hacer la mayoría de adolescentes. Pronto los botellines verdes de mi padre se convirtieron en el lubricante de muchas y muy bien regadas barbacoas y de gamberras fiestas clandestinas a medida que devoraba cual comecocos mis años de pubertad, de modo que la Bière D'Or ocupa ahora un lugar muy especial en mi corazón. Hoy en día, cuando visito a mis padres, siempre les pido que haya un buen alijo de pis gabacho esperándome en la nevera.

Si me tomo la licencia de contarte esta historia es por una razón muy importante. La civilización no empezó —ni se prolonga siquiera— en la mesa de mi cocina, sobre todo si tenemos en cuenta los hábitos alimenticios de los Garrett. La Bière d'Or tampoco ha inspirado grandes inventos ni hitos culturales. Pero el ritual de mi padre es el cimiento sobre el que se fundó mi pasión cervecera, y apuesto a que tú tienes una historia parecida. Para mí, la cerveza siempre ha conservado el significado esencial que tenía para mi padre. No es solo un trago rápido o un digestivo para empujar comida recalentada; es un punto y aparte en la jornada, un momento que puede parecer pequeño si estoy sentado frente a mi padre, pero que adquiere un significado global cuando pienso que en la calle de extrarradio donde vivíamos había docenas de personas haciendo lo mismo en ese momento. Que en los bares de mi ciudad había cientos más. Que en todo el mundo, a medida que llegaban las cinco de la tarde a cada huso horario, había millones de personas abriendo latas y repantingándose, compartiendo desde hace milenios un sorbo y un suspiro universales tras otro día de deber cumplido.

A lo que voy es a que, desde el comienzo de la civilización, la cerveza ha ocupado un lugar vital en la forma en que, desde niños, vivimos y asimilamos el mundo. La rutina de mi padre creó sinapsis en mi cerebro que relacionan cerveza y relajación, cerveza y comida, cerveza y trabajo, cerveza y hogar, cerveza y familia. Las desventuras de mi pubertad fijaron un vínculo inquebrantable entre la cerveza y la aventura, los amigos y el amor. Muchos de mis mejores recuerdos están de algún modo vinculados a ella: desde el final del instituto hasta la celebración de mi título de máster, desde que conseguí mi primer trabajo hasta que pinté las paredes de mi primera casa, desde la primera cita con mi mujer hasta el día de nuestra boda. Y ese significado personal debe multiplicarse por mil millones: por todos los seres humanos que han vivido y por todos los que vivirán, porque la cerveza (y con ello me refiero a cierto tipo de bebida alcohólica elaborada con cereales fermentados) lleva con nosotros al menos 13.000 años, y sobrevivirá a cuantos estamos vivos hoy.

Pero no solo las historias personales son atemporales. Algo tan importante a nivel cultural requiere unos medios de producción no menos colosales. Fueron necesarias dosis inimaginables de ingenio y esfuerzo humanos, de aventura y comercio, de experimentación e investigación para fabricar el pis gabacho con el que mi padre se relajaba cada noche. Algunos antropólogos creen que las tribus nómadas que vagaban por la Tierra hace 13.000 años se hicieron sedentarias con el único fin de cultivar cereales con los que elaborar cerveza y pan. Además, hay pruebas arqueológicas de que el perfeccionamiento del proceso de elaboración de la cerveza fue el primer gran proyecto de ingeniería de la humanidad, ya

que se han encontrado cervecerías de dimensiones épicas en las ruinas de sociedades antiguas. Construimos el primer frigorífico comercial de gas comprimido solo para mantener fría nuestra cerveza, y tendimos líneas ferroviarias para llevarla a nuevos lugares lo más rápidamente posible. El proceso de pasteurización se perfeccionó para garantizar que la cerveza no se echara a perder y, de paso, permitió descubrir el papel de las bacterias en las infecciones. El aislamiento de la levadura, clave en la panificación y en la producción de biocombustibles, se hizo en nombre de la elaboración de cerveza. Esta fue la piedra angular de la civilización primitiva, y luego espoleó a la humanidad hacia inagotables avances científicos. Hablaremos en profundidad de todo ello a lo largo de este libro, pero está claro que la cerveza es uno de nuestros descubrimientos más importantes como especie. De hecho, algunos académicos creen —como yo— que el control de la fermentación es tan importante para el desarrollo humano como el descubrimiento del fuego.

No, no es un trabajo

Nadie lo diría, sin embargo, a juzgar por cómo la tratamos o por nuestra forma de hablar de ella. Valga como ejemplo el de mi padre, para quien la cerveza era cuestión de poca monta, mientras que las tradiciones vinculadas al buen vino gozan de la más alta consideración. El lugar central que ocupa la cerveza en el mundo parece ser su condena. Lejos de tenerla por el resultado de un saber y un proceso artesanales, la mayoría de la gente la considera un simple artículo cotidiano que no debe faltar en la lista de la compra, como el detergente. Esta de-

liciosa bebida, a través de la cual se puede rastrear toda la historia de la humanidad, se ha convertido en un producto corporativo homogéneo en cuyo significado pocos se paran a pensar. Fue al reparar en ello cuando decidí emprender el viaje que acabaría en este libro y, de hecho, eso fue lo que inspiró mi carrera como locutor y escritor.

Mi trabajo me ha llevado por todo el mundo en busca de sabores excitantes, pero, como siempre sucede, mi amor por la buena cerveza empezó en el lugar donde vivía. Acababa de terminar la universidad y ganaba mi primer sueldo como periodista. Me esperaba un sábado soleado y quería probar algo distinto, algo atrevido y emocionante. Apoyado en la barra de un bar, miré más allá de los habituales grifos de cerveza de mi adolescencia y, allá al fondo, vi una enorme manija con forma de martillo que sobresalía entre los demás tiradores. A lo largo de su mango estaban escritas las palabras «Long Hammer IPA». ¿Cómo no iba a pedirla?

El camarero bajó el martillo, de unos 30 centímetros de largo, describiendo un gran arco. Una cerveza clara, ambarina, y una espuma blanca y cremosa cayeron en cascada y, cuando me alcanzó el vaso, la corona se derramó, exuberante, por un lateral. Ese primer sorbo cambió mi mundo. Aceites cítricos se deslizaron por mi paladar, agujas de pino me punzaron el ápice de la lengua, notas de caramelo se me pegaron a los dientes. Estaba colocado en muchos sentidos: por el alcohol, por los aromas embriagadores, por el amargor mordaz, por el misterio del origen de todo aquello. ¿Cómo podía ser esa cerveza tan radicalmente distinta de las falsas cervezas rubias que había trasegado hasta entonces?

Aquella pinta (y las tres siguientes) fueron el motor de la aventura en la que mi vida se convirtió hace más de

una década: viajar por todo el mundo para descubrir todos los sabores que crean la malta, el agua, el lúpulo y la levadura cuando se combinan en el orden, la temperatura y el momento adecuados. A primera vista, parece un proceso muy sencillo: se mezcla agua caliente con grano malteado para crear un líquido azucarado. Este líquido se hierve luego con flores de lúpulo para añadir sabor y amargor antes de incorporar la levadura, que se come el azúcar y libera alcohol. Pero, como he comprobado muchas veces en mis experimentos caseros, hacer buena cerveza es mucho más complicado. En mi afán por conocer los secretos de la elaboración de cerveza, me leí todos los libros que pude permitirme y recorrí todas las cervecerías que encontré. Degusté todas las muestras e hice todas las preguntas que se me ocurrieron. Conocí estilos de cerveza excepcionales y fascinantes culturas de consumo: las *lambics* de Bélgica, las *ales* de granja de Noruega, las varias *lagers* de Baviera y Bohemia, las suaves y agri-dulces *ales* de barril del Reino Unido y las IPA saturadas de lúpulo de la costa oeste de Estados Unidos. A medida que me adentraba en ese pozo sin fondo, empecé a escribir artículos sobre el tema, luego a grabar vídeos y, finalmente, a escribir mis propios libros. Mi objetivo era convencer a todos de que bebieran mejor cerveza, ayudar a la gente a tener la misma experiencia que tuve yo con aquella pinta de Long Hammer. Pero, con los años, mi motivación ha cambiado.

A menos que seas político o traficante de armas, lo más probable es que nunca hayas tenido que justificar tu trabajo. Yo sí. Cada vez que uso la expresión «cervezólogo» me topo casi siempre con las mismas preguntas: cómo me gano la vida («No gano mucho, la verdad»), si me dan mucha cerveza gratis («Sí, apenas me queda es-

pacio para comida en la nevera») o si es un nuevo eufemismo para no decir alcohólico («¿Has hablado con mi madre?»). Sin embargo, la más común es: «¿Es eso un trabajo?». Las primeras 100 veces contesté entre risas con un «Bueno, los hay que siguen pagándome» o algo por el estilo. Pero esa pregunta me la hago yo mismo cada vez con más frecuencia. Al llegar a los 30, empecé a preguntarme si podría vivir de esto y adónde me llevaría, hasta cuándo podría seguir contando la misma historia. Y lo que es más importante: cuando nació mi hija, me pregunté qué hacía yo para mejorar el mundo con el que se iba a encontrar.

Que yo sepa, a la hora de contestar a estos interrogantes, más introspectivos, no hay chiste que valga, así que en mis viajes empecé a preguntar no solo sobre cerveza, sino también sobre la gente. Y no solo sobre los fabricantes de cerveza, sino también sobre los lugareños, los granjeros y sus familias. Eso me llevó a ir en busca de historiadores, antropólogos y políticos para entrevistarlos y reconstruir cómo aparecieron ciertas cervezas, dónde y cómo se fabricaban y qué lugar ocupaban en el mundo. Con el tiempo me fui construyendo una imagen de la humanidad vista a través del prisma de la cerveza, y fue así como mi bebida favorita cobró otra dimensión. Empecé a verla no como un delicioso añadido a la vida cotidiana, sino como una parte central de la misma.

Allá donde mirara, empezaba a darme cuenta del impacto de la cerveza en el mundo. He explorado el yacimiento arqueológico de una de las cervecerías comerciales más antiguas del mundo y he hablado con el príncipe de Baviera sobre la antigua ley de pureza que decretó su familia. He asistido al Oktoberfest de China —a unos 10.000 kilómetros de Múnich— y he rastreado la globali-

zación de la cerveza *lager*. He ido a uno de los increíbles *pubs* británicos de estilo indio del Reino Unido y he visitado la fábrica de cerveza más boreal del mundo. He estado en una cervecería secular alojada en una iglesia de Estocolmo y en las devotas cervecerías monásticas de Bélgica. Me he sumergido en la historia de una cervecería que contribuyó a definir la identidad checa bajo la ocupación —la de los nazis primero, y luego la de la Rusia soviética—, así como en el pasado de la épica cervecería Budweiser de Saint Louis, donde un cervecero alemán ayudó a construir la idea misma del «sueño americano». He visitado el histórico laboratorio donde se aisló la levadura en el siglo XIX y he hablado con científicos que, 150 años después, utilizan esas mismas levaduras para tratar enfermedades y frenar el cambio climático. Estas son solo algunas de las aventuras que nos esperan en este libro: desde cómo la cerveza ayudó a poner en marcha a la humanidad hasta cómo podría salvarla.

Como he dicho, a primera vista, la cerveza es solo malta, agua, lúpulo y levadura. Así es como la definen la mayoría de los libros sobre cerveza y como los cervezólogos suelen articular sus historias. Pues bien, este libro no va de eso. No es un libro sobre cómo se hace la cerveza, sino sobre cómo la cerveza nos hizo a nosotros.