

Orígen, estimado, del vino y de la cerveza :

Jaume Camps Rabadà –Veterinario

Ex-Presidente de la ACHV “Assoc. Catal. d’Història de la Veterinària”
Académico de Honor en la ACVC “Acad. Ciències Vet. de Catalunya”



RAZÓN Y RESUMEN:

Tanto el vino como la cerveza, son las bebidas universales más antiguas, y las más importantes, (aparte la leche materna), pero son, como bebida, las que están a continuación del agua, que era la única bebida desde la lejanía del tiempo.

Debido a la importancia dada como alimento, estas bebidas pueden ser tema a incluir dentro la responsabilidad de los Veterinarios, sobre todo en aquellos que ya siendo “mayores”, que por imitación, o “envidia”, de otros compañeros vistos casi como “antiguos”, nos hacemos adictos seguidores de la Historia. Por ello nos puede interesar el conocimiento del momento en que se descubrieron estos importantes “alimentos”. Aparte, hay la dificultad de conocer cuando se hallaron, ya que no se puede confirmar con toda propiedad su origen. Solo aquellos datos después de la creación de la escritura, hecho que ha sido tomado como inicio de la Historia. Por tanto el inicio real es solo una suposición!

Las citas consultadas en Internet indican que tanto el vino, como la cerveza, se conocen desde el primer Neolítico. El de Mesopotamia, con las dos Civilizaciones, la de Sumeria y la de Accadia. Esto es lo que indican la mayoría de escritos hallados, y la información y todos los “blogs” digitales consultados. Nada más !.

Por una estimación comparativa, al ser la mayoría de fechas históricas, y especialmente las prehistóricas, más lejanas a lo supuesto inicialmente, creo que el origen de las dos bebidas, siendo ambas algo similares, y con una proporción de alcohol, es muy anterior al Neolítico, y al de la entrada a la Historia, con la invención de la escritura. Se propone en esta Comunicación, que este hecho ocurrió en un momento muy anterior, en el que puede entenderse ya hubo el descubrimiento casual de ambas bebidas, ya que, seguramente, no fueron buscadas.

Aunque nadie puede, ni podrá, conocer en qué momento se descubrieron, con exactitud. Hay un momento importante para la siguiente suposición. Tanto vino como cerveza, por lógica, van aparejadas con la época Paleolítica, en que los Homo sapiens,

estaban en actividad “recolectora”, (y “cazadora”), momento en que su ingesta de alimento la obtenían colectando frutos de arbustos y árboles, junto con cereales silvestres, aparte de hojas y raíces, y otros varios, como huevos, insectos, carroña, y lo que hallasen como caza, y pesca.... Esto haría descubriesen que, de los frutos silvestres (uvas, dátiles, higos etc), y también de los granos, (cebada, trigo primitivo, etc), fermentaban, al mezclarlos con agua, produciendo un líquido que usaban tanto para beber, como para alimentarse. Y, a la vez, lo hicieron por gusto, especialmente cuando notaron los efectos “festivos”, producidos por el alcohol que se obtenía en la mezcla.

Este hecho, que se conocía desde siempre, tanto por la especie humana ancestral, como también lo conocían entonces, y lo conocen hoy, muchos animales silvestres, que buscan con cierta fruición, algunos de estos frutos, tanto por su gusto, como por esperar hagan sus efectos. Lo que buscan es el poco alcohol, que contienen en su maduración. Incluso lo pudieron hacer otros Homos, anteriores al H. sapiens, que seguramente asimismo lo conocieron....

Por tanto como RESUMEN, el objetivo de la Comunicación es la consideración de que son alimento, por su composición, y bebida a la vez. Por tanto dentro de la Veterinaria, y en segundo lugar por ser una propuesta, de lógica, ya que no hay informe alguno de las fechas, indicando que tanto el vino como la cerveza, tienen que proceder de fechas mucho más antiguas a las citadas actualmente. Eso sí, todo basado en datos científicos, hallados en la breve bibliografía expuesta al final

Propongo tomemos el descubrimiento, conjunto, de ambas bebidas, de mucho antes del Neolítico, más de once mil años atrás, quizás más de treinta.

ABSTRACT : The short paper objective is for evidencing that wine and beer, will be admitted as a nutritive food. For this we should include it in our veterinarian job.

Also, by logical supposition, their origin is considered much earlier than the papers said. The first production doesn't was during the Neolithic times. Instead it, in our belief, it was originated first, during the Upper Paleolithic. Our proposal is an estimation from 11.000 til 30.000 years BP, or more.



Origen del vino:

Gn 9.20:

Noé se dedicó como labrador, y plantó una viña...

Gn 9.21:

Bebió vino y embriagó, quedando desnudo en el suelo de su tienda... (sic)

< *Noé y su primera viña*

Se ha supuesto que este par de versículos del Génesis, (Biblia), son la cita más antigua sobre la viña y el vino. Pero no lo son !. Pero sí que el hecho le fue fatal al hijo pequeño de Noé, Cam, que es quien hizo burla a Noé, su padre, por su estado de desnudez y de etilismo. Al ser Cam el cabeza de la tribu de Canaán, Noé la maldijo, diciendo que todos los miembros descendientes de Cam, serian esclavos, “in aeternum”, de sus dos hermanos y de sus tribus. Quizás un exceso de castigo !!

Siguiendo ya en la Historia real, en la que figura, este hecho de Noé, que ocurrió, y es un supuesto de Fe, antes de la fase en que los futuros Israelitas ya se habían establecido en la Mesopotamia, que sí ocurrió realmente en su fase emigratoria. Fue la época cuando eran pastores trashumantes en este valle “entre ríos”. Sería, aproximadamente, en la época del bronce antiguo en lo que hoy es Palestina. Coincidiendo con los inicios de los primeros faraones de Egipto, y con las primeras culturas de Sumer y de Accadia, dentro la Mesopotamia. Esto sería casi seis milenios posterior al inicio del Neolítico, que ocurrió por vez primera, en la región “entre ríos”...

Cómo podemos saberlo?. Muy simple !...El asegurarlo de forma exacta es cuando se puede leer. Coincide, pues, con la invención de la escritura ! Lo tenían todo escrito !. Se han hallado más de medio millón de tablitas de fango arcilloso, en las que lo anotaron todo, y especialmente, lo referente a las producciones agro-pecuarias....con la conocida técnica de signos cuneiformes, o alfabeto Ugarítico. Y, en estas tablitas se han descubierto muchos detalles de como cultivar la viña, y de como hacer el vino, incluso sobre su comercio con países externos..... Todo ello, mucho antes de escribirse la Biblia. Quizás **más de tres milenios antes**. Siendo imposible asegurarlo con exactitud debido al tiempo, y por la destrucción de pruebas, al ser material orgánico que desaparece.

También se conoce la antigüedad por los descubrimientos hallados, por ejemplo en vasijas antiguas de más de cinco milenios, en las cuales han constatado que habían contenido vino, ya que, por simple análisis, han hallado ácido tartárico. Como a Hagi Firuz Tepe, en las montañas Zagros, al noreste del valle de los ríos Eufrates y Tigris. Es una área que fue más habitada por los Accadios. Y, (según dicen las Escrituras), fueron estas llanuras las que vieron pastar a los rebaños de ovejas de los Patriarcas, como fue el propio Noé . Miles de años más tarde....

De todas formas, el texto más antiguo y explícito sobre su antigüedad, no es en ninguna tablita de barro, si no en una estela de piedra, realizada como conmemoración de haber construido una bodega, que perteneció al rey de Lagash. En ella hay muchas citas, como el indicar que la “viña”, en sumerio, es “*geshtin*”, y en accadio es “*karānu*”. (Los árabes, como los judíos, la llaman muy similar, “*karam*”....). Esta fiesta inaugural, se realizó en el 2.350 a.C. aprx. (ya que está indicado en la estela). Esto confirma que ya debió existir una industria para hacer vino, como significa la inauguración de una bodega, y que el consumo de vino era oficialmente admitido, al ser propiedad del mismísimo Rey. Por tanto el descubrimiento de como producirlo, debería ocurrir en siglos anteriores....

La planta que llamamos vid o viña, es la “*Vitis vinifera*”, que da las uvas como fruto. Nuestros antepasados recolectarían sus uvas, incluso, una vez abandonado el nomadismo, la transplantarían como árbol de adorno y como productor de fruta... Es curioso hayan ocurrido los cambios desde la variedad “*sylvestris*”, la primera usada, que

es de sexualidad dioica, cuando por un salto genético se transformó en hermafrodita, como sigue actualmente. En sumerio se llama (o llamaba) **“gesh-tin”**, que significa “árbol-vida”...como el que, según cita el Génesis, había también en el Paraíso..... pero no era el de la serpiente tentando a Eva !!

Como ocurre con muchos frutos, y asimismo con cereales, el zumo de las uvas, puede tener una fermentación natural, al producirse una diastasa que hidroliza el almidón, y conseguir que, con la acción de la levadura lo transforme en alcohol etílico, y desprenda anhídrido carbónico

Los “babilonios” ya conocían el efecto de mejora del vino con la maduración en barrica, ya que escribieron en las tablitas, “vino Joven”, como también “vino Viejo”, mucho más caro. Como hoy, en buenos restaurantes, nos piden los expertos “sommeliers”....

Fue tanta la admiración por el vino, y sus efectos, tenidos como dones celestiales, que incluso lo relacionaron con una divinidad, el dios Dionisio griego, que fue el Baco latino. Incluso ha venido participando en los actos de las diversas Religiones ancestrales, en muchas siguen hasta la actualidad, recordemos el vino en la Santa Cena del Evangelio, y en la Eucaristía. También ha sido usado tradicionalmente en todas las celebraciones mundanas, y como colofón en grandes festejos. Incluso es común brindar y beberlas en las reuniones familiares, como Liturgia profana.



Origen de la cerveza:

Tablita de barro que nos “habla” de la cerveza, y describe sobre las cantidades de cereales vendidas para hacerla.. Así como los envases tipo cántara, para guardarla.

< (foto)

En los mismos momentos en que recolectaban uvas, y de su zumo, una vez fermentado, mezclado con dátiles, o no, u otros frutos, hacían vino, también recolectaban granos de cereales que nacían silvestres, en lugares húmedos cercanos a los ríos, excepto en la parte al sur, y en el delta formado por la unión del Tigris con el Eufrates, ya que, según expertos geólogos, debió ser un cenagal, y poco habitado, por el riesgo de Malaria, u otras zoonosis.

Estos cereales los debieron consumir crudos, en un inicio, hasta que hallaron que mejoraban una vez cocidos, puesto que ya usaban el fuego desde hacía milenios. Por tanto los granos de cereales tostados, o crudos, aplastados, casi harina, añadiendo agua y cocidos, y con cierta fermentación, les resultaba el inicio de la panificación, que fue el principal alimento durante milenios. Si estos granos, o harina, de cebada o de trigo primitivo, eran humedecidos, sin ser cocidos, o si eran residuos de “sopa” realizada con pan, vieron que solían fermentar, y, que en la mezcla, se producía **“alcohol”** (*curioso es*

que lleve un nombre de procedencia árabe...), consiguiendo una bebida que agradaba al paladar, y ya desde el primer sorbo, descubrirían sus efectos....

Esto, en un más o menos, es la forma como se descubriría la cerveza. Si la hacían con granos sin cocer les saldría clara, y suave de gusto, pero con granos medio tostados producían una más oscura, y de gusto más fuerte... Todo indicado en escritos cuneiformes.

Por lo dicho, y ya conocido, no es de extrañar que la fermentación de la cerveza, esté producida por los mismos organismos que hacen fermentar la masa de pan, o los que hacen fermentar el vino. Es una levadura llamada “*Saccaromyces cerevisiae*”, un hongo unicelular, que ha sido uno de los ingredientes básicos en la alimentación mundial, y usado durante milenios, la común “Levadura de cerveza”.



Mirando las tablitas pueden hallarse nombres sobre cada alimento. P E: la cerveza, en sumerio es “*kash*”, y aún mejor, en acadio, que es “*shi-kâru*”, ya que significa, palabra por palabra , “el que enborracha“. Tiene un signo cuneiforme, como un gran balde lleno de grano, que debieron ser, junto con el agua, el “cacharro” e ingrediente, usados, y el lugar de fermentación...

La cerveza alcanzó a ser mucho más conocida, como bebida popular, que el vino, especialmente al tenerla como un alimento. Además en cada ágape... Influyó el precio, ya que era mucho más barata, por la facilidad de cultivo de los cereales, comparando con la recogida de la uva, su prensado, y fermentado, y en complejos sistemas de envasado. Incluso es más fácil su transporte, y distribución.

En Egipto era, no solo bebida en todas las comidas, normalmente dos, si no que estaba regulada por leyes. Según Herodoto la denominaban “*zithum*” y añade que tenían ya normas precisas sobre su producción y consumo.

Y de aquí a todo el mundo. Todas las bebidas alcohólicas, aunque con diferentes consumos, y variedades, han venido siguiendo los muchos avatares que proporciona toda Historia. Como viene ocurriendo con todo!. Y ocurrirá !

PRINCIPAL BIBLIOGRAFÍA:

Bottéro Jean: 2004 . *Vivre en Mésopotamie. “Au commencement étaient les dieux”*. (de “L’histoire commence à Sumer” . Gallimard) - Ed.Tallandier. Hachette. Paris. 161 – 180

Da Costa Kate, Rowley-Conwy P. : 1994 . *Periodo natufiense. Nacimiento de la vida sedentaria. Abu Hureyra. “De la piedra al bronce”*. Ed Círculo lectores. Madrid. 22 - 56

Jobe Joseph (y 24 coautores) :1980 . *Esbozo histórico. “El Gran Libro del Vino”* - Ed. Blume. Barcelona. 12 - 15

Mellaart J. (et alters): 1988. *The Neolithic of the Near East. “The World Atlas of Archaeology”*. Ed Portland House. N.Y. 166 – 183

Y otros datos conocidos a lo largo de años, y de muchas lecturas.