



## Antecedentes

Su nombre proviene del latín “cervêsia”, palabra del galo (idioma celta), según el filólogo y etimólogo Joan Corominas

También es dicho que proviene de “cerevisia”, palabra que se descompone en Ceres, diosa latina de la tierra y los cereales y “vis”, que significa fuerza. Etimología, de Phillippe Duboë-Laurence y Christian Berger (autores del libro El libro del amante de la cerveza), que no está muy aprobada por los filólogos y etimólogos.

De cualquier modo sí que es cierto que “cereales” proviene cereal, y viene representando a la diosa Ceres, la cual está simbolizada con espigas de trigo en la mano.

El origen de la cerveza se remonta en la historia de la humanidad.

Al parecer, la primera bebida fermentada que conoció el hombre fue la cerveza, y se cree que apareció junto con el pan de cebada. Es posible que alguien hubiese dejado el pan olvidado a la intemperie; la humedad y la flora bacteriana provocaron una fermentación natural. Al recogerlo, observó que el pan había segregado un líquido que le supo tan bien, que sucesivamente trató de reproducir el proceso.

Es sabido que hace más de 6.000 años, en la tierra de los ríos Tigris y Eufrates, los sumerios (habitantes del sur de Mesopotamia) elaboraban y consumían la cerveza.

Un grabado de esa época representa a unos bebedores de cerveza junto a los cuales se reprodujeron algunas canciones dedicadas a la diosa de la cerveza, Ninkasi.

Además, los sumerios conocieron varios tipos de cerveza, entre ellos una variedad conocida como superior.

Los babilonios heredaron de los sumerios el arte del cultivo de la tierra y la elaboración de la cerveza. El rey Hammurabi dispuso en un decreto normas sobre la



fabricación de la cerveza, en el cual también se establecían severos castigos a quienes adulteraran la bebida. La elaboración tenía carácter religioso y era realizada solo por las sacerdotisas. Los babilonios preparaban la cerveza a partir de los panecillos de harina de Cebada y la llamaban pan líquido.

La leyenda que Osiris preparó la primera cerveza pertenece a la historia primitiva de Egipto y, según esta versión, la cerveza sería un invento de los dioses. Los griegos identificaron a la cerveza con los egipcios, ya que la palabra *zythum*, empleada para designar a los egipcios, también la emplearon para significar "vino de cebada". Es de anotar que los fabricantes egipcios de cerveza eran exceptuados del servicio militar, y tanto los soldados como las autoridades recibían cerveza como parte de su paga.

También existen pruebas de que los chinos producían una clase de cerveza de trigo llamada *kiu*, hace más de 4.000 años

La cerveza se encuentra entre las ofrendas hechas a los dioses en casi todas las culturas. En los países nórdicos se ofrecía cerveza a Wotan, el gigante Oegir era el cervecero y Thor el dios del trueno, el protector de la cerveza.

La cerveza pasó de Egipto a Europa a raíz de las cruzadas. Los caballeros de regreso a sus países la llevaban consigo.

En la historia medieval y moderna aparece la tradición alemana, que es muy antigua. A raíz de fuertes heladas consecutivas que afectaron los cultivos de la vid, en Europa tomó fuerza la cerveza como reemplazo del vino. Por esa época, los nort europeos utilizaban hierbas aromáticas y plantas silvestres para modificar el sabor y aroma. Se cuenta que Santa Hildegarda, abadesa de Ruperstberg, fue quien primero adicionó lúpulo a la cerveza. A raíz de ello, la cerveza se convirtió en importante objeto de comercio. En el siglo XII, el rey Juan Primus, conocido como Gambrinus fue un protector de los cultivos de cebada y, por ende, de la cerveza.



En la Edad Media, los alemanes poseían cerca de 500 claustros en los cuales se elaboraba y comercializaba la cerveza, ya que era privilegio exclusivo de los monjes y monjas, siendo muy famosas, en ello, las monjas de los Prados de Santa Clara.

La primera organización gremial de fabricantes de cerveza nació en París en 1258 y 10 años más tarde, el reglamento para producir la bebida se inscribía en el libro de los oficios.

Alemania ha influido mucho en fijar las características de la cerveza moderna, al punto que hoy en día aún cuentan con la "Ley de la Pureza" promulgada por el duque bávaro Guillermo IV de Orange en 1516, que obliga a producir la bebida con cebada malteada, agua, lúpulo y levadura.

En Inglaterra, la cerveza era tan importante que su Carta Magna daba la medida adecuada para la venta y consumo. Además, uno de los oficios más antiguos de ese país es el de "Conner" o degustador de cerveza.

La primera cervecería del continente americano fue construida en 1544 por don Alfonso de Herrera, cerca de Ciudad de México.

Los peregrinos ingleses fueron los que llevaron la cerveza a los Estados Unidos; una de las primeras cervecerías establecidas en Estados Unidos data de 1612 y perteneció a Adrian Brock y Hans Christiansen. En el siglo XIX llegaron a registrarse más de mil novecientos establecimientos en todo el país.

La cerveza llegó al Canadá con los franceses, en 1668. Jean Talon, superintendente de la provincia de Québec, fue autorizado por la corona francesa para construir la primera cervecería. La fábrica más antigua de América, aún en funcionamiento, es la fundada por Jhon Molson en Montreal y data de 1786.

Si concebimos la "chicha" como una forma de cerveza, los sudamericanos la descubrieron hace cerca de 2.000 años. En Colombia, los hermanos Cuervo fundaron en Bogotá, en 1884, la primera cervecería, la cual tuvo muy corta vida. En 1889, Leo S Kopp,



ciudadano alemán, fundó en el Socorro (Santander) la fábrica conocida como Bavaria, que posteriormente, en 1891, fue trasladada a Bogotá. A principios de siglo, se fundaron varias cervecías entre las que destacamos: Ancla en Honda, Nevada en Santa Marta, Clausen en Bucaramanga, Germania en Bogotá, Poker en Manizales, todas ellas hoy desaparecidas, algunas por haber sido absorbidas por Bavaria. Actualmente en Colombia se tienen seis plantas cerveceras, todas ellas de Bavaria, del grupo SAB Miller.

Ya en los albores del siglo XXI, el país se inicia en la cultura de las Micro cervecías, pequeñas fábricas de cervezas, que producen diversos tipos a degustar en los sitios donde se ubican, generalmente restaurantes. (1)

## **En Venezuela**

En una lista de víveres importados expendidos en las pulperías de la provincia de Venezuela, entre el aceite de oliva, las aceitunas, el aguardiente de uva, las alcaparras y almendras, las anchoas y el anís, figuraba la cerveza, en las postrimerías de la época colonial. Este hecho fue tomado por los historiadores como la primera prueba de la existencia de la cerveza en Venezuela.

Aunque en la Venezuela hispánica sí se consumía cerveza, ésta no se elaboraba en el país por lo que su demanda se cubría con importación desde España y las Antillas.

La venta de cerveza era habitual en los establecimientos comerciales y se envasaba en botellas de cuellos anchos y cuello largo llamadas “limetas”.

Durante la guerra de independencia el comercio mermó llegando a sus límites más bajos y, a consecuencia de la misma, Inglaterra y Alemania se convirtieron en nuestras fuentes de abastecimiento.

En abril de 1843, en la zona que hoy conocemos como Colonia Tovar, en el estado Aragua, los primeros colonos alemanes elaboraron la primera cerveza en Venezuela.



Pero fue en 1893 cuando se fundó Cervecería Nacional, primera empresa fabricante de cerveza en el país, la cual, luego de 32 años de operaciones, cambió su nombre a Cervecería de Caracas.

Durante los dos últimos lustros del siglo XIX se establecieron cuatro plantas productoras: en Caracas, Puerto Cabello, Maracaibo y Ciudad Bolívar, respectivamente. Es a partir de entonces que podemos hablar de una industria cervecera en Venezuela, la cual progresivamente fue desplazando a la producción importada, condición que se ha mantenido y afianzado con el transcurrir de los años con la contundente preferencia del paladar venezolano por la cerveza nacional.

Lo que los historiadores llaman la cuarta fase de la evolución histórica de nuestra industria se inicia en 1912 con el establecimiento de la Cervecería Venezolana de Maiquetía.

A partir de entonces proliferan las empresas productoras, conduciendo a un último período en el que se constituyen los tres grandes grupos cerveceros que existen actualmente: Cervecería Regional, fundada en Maracaibo en 1929; Cervecería Polar, que data de 1941; y Cervecería Nacional, establecida en 1955 y adquirida por Brahma en 1994.

En una lista de víveres importados expendidos en las pulperías de la provincia de Venezuela, entre el aceite de oliva, las aceitunas, el aguardiente de uva, las alcaparras y almendras, las anchoas y el anís, figuraba la cerveza, en las postrimerías de la época colonial. Este hecho fue tomado por los historiadores como la primera prueba de la existencia de la cerveza en Venezuela.

Aunque en la Venezuela hispánica sí se consumía cerveza, ésta no se elaboraba en el país por lo que su demanda se cubría con importación desde España y las Antillas.

La venta de cerveza era habitual en los establecimientos comerciales y se envasaba en botellas de cuellos anchos y cuello largo llamadas "limetas".



Durante la guerra de independencia el comercio mermó llegando a sus límites más bajos y, a consecuencia de la misma, Inglaterra y Alemania se convirtieron en nuestras fuentes de abastecimiento.

En abril de 1843, en la zona que hoy conocemos como Colonia Tovar, en el estado Aragua, los primeros colonos alemanes elaboraron la primera cerveza en Venezuela.

Pero fue en 1893 cuando se fundó Cervecería Nacional, primera empresa fabricante de cerveza en el país, la cual, luego de 32 años de operaciones, cambió su nombre a Cervecería de Caracas. (2)