



La motivación del hombre a inventar la agricultura fue... ¡la cerveza! ☐☐

Arqueólogos de la Universidad de Stanford están revolucionando la historia de la cerveza, a cuya producción atribuyen la motivación primaria de los humanos antiguos por cultivar cereales.

Un equipo de investigación liderado por Li Liu, profesor de arqueología china en Stanford, ha encontrado evidencias de los primeros maestros cerveceros hasta la fecha, un hallazgo que podría provocar un viejo debate: ¿qué vino primero, la cerveza o el pan?

En una cueva en lo que ahora es Israel, el equipo encontró innovaciones en la fabricación de cerveza que creen que son anteriores a la aparición temprana de cereales cultivados en el Cercano Oriente por varios milenios.

Sus hallazgos, publicados en el 'Journal of Archaeological Science: Reports', respaldan una hipótesis propuesta por los arqueólogos hace más de 60 años: la cerveza puede haber sido un factor motivador para la domesticación original de los cereales en algunas áreas.

La evidencia sugiere que miles de años atrás, el pueblo Natufiano, un grupo de cazadores-recolectores en el este del Mediterráneo, era bastante conocedor de la cerveza.

Liu y su equipo de investigación analizaron residuos de morteros de piedra de 13.000 años de antigüedad encontrados en la cueva Raqefet, un cementerio natufiano ubicado cerca de lo que ahora es Haifa, Israel, y descubrieron evidencia de una extensa operación de elaboración de cerveza.

«Esto explica el registro más antiguo de alcohol hecho por el hombre en el mundo», dijo Liu. Los investigadores creen que los Natufianos elaboraron cerveza para las fiestas rituales que veneraban a los muertos.

«Este descubrimiento indica que hacer alcohol no fue necesariamente el resultado de la producción de excedentes agrícolas, sino que se desarrolló para fines rituales y necesidades espirituales, al menos hasta cierto punto, antes de la agricultura», dijo Liu sobre sus hallazgos.

En su análisis de laboratorio, Liu dijo que se sorprendió al descubrir evidencia de cerveza en las muestras de residuos que ellos recolectaron.

«No nos propusimos encontrar alcohol en los morteros de piedra, solo queríamos investigar qué alimentos vegetales podían haber consumido las personas porque había muy pocos datos disponibles en el registro arqueológico», dijo Liu, que es el Profesor Sir Robert Ho Tung en Arqueología china en la Facultad de Humanidades y Ciencias de Stanford.

Como señala Liu en el documento, los primeros restos de pan hasta la fecha fueron recuperados recientemente del sitio Natufiano en el este de Jordania. Esos podrían ser de hace 11.600 a 14.600 años. El hallazgo de cerveza que informa aquí podría ser de entre 11.700 y 13.700 años.

La cerveza antigua está lejos de lo que bebemos hoy. Lo más probable es que sea un brebaje de ingredientes múltiples, como gachas de avena o gachas, dijo Jiajing

Wang, estudiante de doctorado en el Departamento de Lenguas y Culturas de Asia Oriental y coautor del artículo. Wang ha ayudado a Liu a investigar sobre el alcohol antiguo desde 2015 cuando vieron cervezas de 5.000 años de antigüedad en China antes de centrar su atención en estudiar la cultura Natufiana.

[via GIPHY](#)

En la cueva Raqefet, Liu y Wang desenterraron restos de almidón y partículas microscópicas de plantas conocidas como fitolitos, que son típicas en la transformación del trigo y la cebada en alcohol.

Los investigadores creen que los Natufianos utilizaron un proceso de elaboración de cerveza en tres etapas. Primero, el almidón de trigo o cebada se convertiría en malta. Esto sucede al germinar los granos en agua para luego drenarlos, secarlos y almacenarlos. Entonces, la malta sería puré y calentada. Finalmente, se dejaría fermentar con levadura silvestre en el aire. Todos estos pasos proporcionaron pistas para ayudar a los investigadores a llegar a su conclusión final.

Para probar su hipótesis, los investigadores llevaron a cabo una serie de experimentos para recrear cada paso que los Natufianos habrían tomado para preparar su cerveza.

Estos experimentos de elaboración permitieron a los investigadores estudiar cómo los gránulos de almidón cambiaron durante el proceso de preparación y hacer comparaciones con lo que descubrieron.

Los experimentos de elaboración de cerveza de Liu y Wang mostraron una clara similitud con lo que los Natufianos inventaron.

Los investigadores también analizaron los artefactos que fueron excavados. Descubrieron que las huellas dejadas en el antiguo mortero de piedra se parecían mucho a sus propios experimentos de laboratorio de machacar y triturar semillas de granos, un proceso requerido para la elaboración de la cerveza.

SIGNIFICADO HISTÓRICO

El descubrimiento de la elaboración de cerveza antigua arroja nueva luz sobre los rituales natufianos y demuestra la amplia gama de innovaciones tecnológicas y la organización social dentro de su cultura, concluyen los autores en su estudio.

«La fabricación de cerveza fue una parte integral de los rituales y el banquete, un mecanismo de regulación social en las sociedades jerárquicas», dijo Wang acerca de sus hallazgos.

Y esos rituales eran importantes para la cultura Natufiana, dijo, y señaló que el descubrimiento de cerveza en el cementerio significa los lazos emocionales que los cazadores-recolectores tenían con sus antepasados.

[via GIPHY](#)