

El uso solemne que se le daba a la cerveza en China hace 9.000 años



Un nuevo descubrimiento arqueológico encontró los artefactos más antiguos asociados con la **cerveza** de los que se tenga registro en un lote de **Qiaotou**, en el sur de **China**, los cuales datan de hace unos **9.000 años**.

El hallazgo confirma la historia milenaria de una bebida que actualmente se asocia con diversión, recreación y buenos momentos pero que según la investigación de los arqueólogos, en la antigua China tenía **un uso más solemne y fúnebre**.

El hallazgo concretamente consistió en dos esqueletos humanos rodeados por decenas de vasijas de cerámica, **algunas de las primeras piezas de cerámica pintadas jamás encontradas**, en lo que parece ser un túmulo en una zona no residencial. De los **50**

humano encontrado junto con los artefactos usados para beber cerveza (Foto: Jiajing Wang)

En Investigaciones anteriores se han establecido criterios para identificar alimentos socialmente valorados en el registro arqueológico, como si los ingredientes son difíciles de recolectar o tomar tiempo para producir. **La cerveza en este caso marcaría la mayoría de esas casillas, lo que llevó a los arqueólogos a concluir que las bebidas en estos recipientes no eran solo parte de una comida regular.**

Todo eso apunta a que **la bebida fue parte de una ceremonia ritual relacionada con el entierro de los muertos**, piensan los investigadores. Algunas de las ollas eran de tamaño similar a los vasos de hoy, mientras que siete de ellas parecían ser ollas **Hu** de cuello largo, **utilizadas para beber alcohol en períodos históricos posteriores.**

“A través de un análisis de residuos de vasijas de Qiaotou, nuestros resultados revelaron que las vasijas de cerámica se usaban para contener cerveza, en su sentido más general”, dice el antropólogo Jiajing Wang del Dartmouth College, New

Hampshire. Algunos de los artefactos encontrados que eran usados para beber cerveza hace 9000 años (Foto: Jiajing Wang)

“Esta antigua cerveza, sin embargo, no habría sido como la IPA que tenemos hoy. En cambio, probablemente era una bebida dulce y ligeramente fermentada, que probablemente tenía un color turbio”, explicaron.

El análisis de las macetas examinó muestras de **almidón, fitolitos** (residuos vegetales conservados) y **hongos** recuperados del interior de los elementos descubiertos, que luego se compararon con muestras de control tomadas del suelo circundante.

Las trazas de gránulos de almidón, fitolitos, moho y levadura que se encuentran en las ollas eran coherentes con el proceso de fermentación de la cerveza. **Parece que utilizaron arroz, cereales y tubérculos desconocidos para cocinar la bebida. Es posible que se hayan agregado cáscaras de arroz y otras partes de la planta para ayudar a la fermentación.**

Como los restos son de hace mucho tiempo, cuando el arroz recién comenzaba a usarse como alimento básico, **es difícil para los investigadores decir con certeza cómo pudo haber sido producido el alcohol por esta antigua comunidad.**

“No sabemos cómo la gente hizo el molde hace 9.000 años, ya que la fermentación puede ocurrir de forma natural”, dice Wang . **“Si las personas tuvieran algo de arroz sobrante y los granos se enmohecieron, es posible que se hayan dado cuenta de que los granos se vuelven más dulces y alcohólicos”**.

“Si bien es posible que la gente no conociera la bioquímica asociada con los granos que se volvieron mohosos, probablemente observaron el proceso de

fermentación y lo aprovecharon mediante prueba y error”, señalan.

representativos recuperados de Qiaotou. (a) y (b) Buque hu de cuello largo ; (c) Cuenco; (d) Tarro; (e) Una selección de patrones pintados de cerámica Qiaotou

El moho actúa como agente en ambas etapas del proceso de elaboración de la cerveza: sacarificación (transformación del almidón en azúcar con enzimas) y fermentación (conversión del azúcar en alcohol y otros estados con levaduras).

Los investigadores también han tratado de encajar el descubrimiento de estas jarras de cerveza con la imagen más amplia de la sociedad en China en ese momento. Hoy, esta área del sur de China es el corazón del arroz del país, **pero entonces habría estado poblada por cazadores-recolectores que dependían de la búsqueda de alimentos.**

Las comunidades de cultivo de arroz más avanzadas no se formarían hasta dentro de varios miles de años, y el equipo detrás de este nuevo estudio **creo que la cerveza podría haber ayudado a engrasar las ruedas de la cooperación y la sociedad en ese entonces, tal como puede hacerlo hoy.**

“Los hallazgos sugieren que beber cerveza fue un elemento esencial en los rituales funerarios prehistóricos en el sur de China, contribuyendo al surgimiento de sociedades agrícolas complejas cuatro milenios después”, resaltaron los investigadores en la investigación publicada en la revista PLOS One.