



Una pausa para la Cerveza

6

Otoño '18

HOY EN FASSBIERE

**PORTER
STOUT**
UN PULSO CERVECERO

vs



Una tarde de otoño, húmeda, densa y oscura como una Guinness, mientras esbozábamos las notas para este artículo sobre las Stouts y las Porters de nuestro catálogo de Fassbiere asistimos a un pulso cervecero entre dos clientes y, de repente, el artículo comenzó a tomar forma de relato. Una historia donde tres tipos, un inglés, un irlandés y el otro, un inglés descendiente de armenios, entran a un pub, y pide cada cual una de nuestras cervezas. Sus nombres no son relevantes para la historia, aunque sí la elección de sus cervezas, así que pongamos que nuestros protagonistas se llaman Porter, Stout y Barley...

1

Porter dió una fuerte palmada que resonó en todo el pub e hizo arquear alguna ceja y casi girar algún cuello entre los impasibles parroquianos que ocupaban el local. Hace una tarde que helaría el infierno -dijo con su vozarrón mientras se frotaba las manos con tanto ímpetu que pareciera iba a sacar fuego de ellas-, vaya que sí. ¡Muchacho! -levantó la voz aún más si era posible- sirve a estos camaradas lo que quieran y pon aquí una Fuller's London; la Porter -recalcó- no me vayas poner la Ale que no hace tiempo. El joven pelirrojo tras la barra achinó los ojos mientras sonreía y plantó delante del hombretón la oscura botella de medio litro girando hacia él deliberadamente la etiqueta donde se leía en grande "LONDON" y más grande aún "PORTER".

Con gesto parsimonioso y la mano derecha a la espalda el joven barman vertió tranquilamente la cerveza de color marrón oscuro y miró subir su espuma beige y compacta con aire calculador.

leer más ...>

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com

**SUSCRÍBASE
AQUÍ
A NUESTRO
NEWSLETTER**

Barley interrumpió el ritual preguntando: ¿te vas a beber todo eso?, pues pronto empiezas.

Porter ya mojaba el poblado bigote en la copa y detuvo un momento su deleite para chasquear la lengua y lamerse la espuma.

-Chaval -dijo fingiéndose ofendido a su algo más joven camarada y más joven aún en las lides de las catas cerveceras- ¿has dicho... “eso”? Se detuvo un instante y retomó el paladeo de los aromas: chocolate y café, caramelo tostado, pasas, frutos secos... Miró a los ojos de Barley para darle a entender que eso no había terminado ahí y se concentró en el largo final donde el amargor cede el protagonismo para dejar paso a una cascada de matices.

-Qué sepas -le espetó- que “eso” que tienes ante tus ojos es el resultado de una antiquísima tradición...

Stout, que se lo veía venir, ya estaba alzando la mano para pedir su cerveza al camarero. No le gustaba interrumpir a su amigo. Ya conocía de sobra su afición a las Porter y el discursito histórico que vendría detrás pero lo contaba con tanta gracia y pasión... además siempre podría incordiarle un poco exhibiendo ante él su orgullo irlandés.

2

Porter recitó su retahila con solemnidad.

-Escucha y aprende, Barley: Hubo, en el siglo XVIII, una bebida muy popular en Londres que mezclaba a partes iguales un tercio de ale, otro de cerveza y otro de *twopenny*, una cerveza más fuerte que costaba a dos peniques el cuarto de galón. Esa cerveza se hizo muy popular entre los porteadores de mercancías, quizá de ahí el nombre ¹ -sentenció-. Sobre 1720, por encargo, un londinense de nombre Harwood elaboró una cerveza llamada *Entire* en la que mezcló esos tres tipos de cerveza. En Irlanda se conocía como “plain” y era el pan “vuestro” de cada día -sonrió satisfecho mirando a Stout por ese doble guiño a su cultura y a su religión-. Éste, que ya se había pedido una ídem (aunque no irlandesa en señal de respeto a su colega que, después de todo iba a invitar), agarró por la cintura el curvilíneo vaso de *Young’s Double Chocolat* y lo arrastró hacia sí junto a la botella de etiqueta morada. Ya le haría rabiar -pensó- en las siguientes rondas pidiendo otras stouts no inglesas: quizá una holandesa, como la *Emelisse Russian Imperial*, americana como la *Anderson Valley*, una australiana como la *Coopers* o la belga *Troubadour Obscura*. Stout se deleitaba en ello mientras daba un rápido repaso con la vista a tanta esquisitez expuesta en la estantería tras la barra; pero aún no era momento de empezar a aguijonear, no; mejor esperaría un rato más a que Porter se subiera un poco más alto en su púlpito.

leer más ...>



Y Porter comenzó con su lección de historia cervecera (vista, claro, desde el lado inglés).

-La cerveza stout es hija de la porter-sentenció-. En realidad las stouts eran las porters que le salían más fuertes a cada cervecero. Pero ni siquiera la Guinness es una auténtica stout; los conocedores la excluyen por sus procesos de pasteurización y los aditivos que le dan su espuma característica ².

Perdón, camarada, -cortó Stout- pero un poco de nitrógeno no le hace mal a nadie además, **Michael Jacson** ³, el experto cervecero, incluía la Guinness como cabecera en su referencia a las stout. Y por volver al principio, no olvides que, según escribió también, “porter” bien pudiera ser la voz de aviso de aquellos porteadores cuando llegaban distribuyendo la cerveza.

El inglés se estiró en el taburete y mirando con displicencia a su colega irlandés contraatacó. -El mismo Jackson sugiere que es solo “su” opinión. En cualquier caso, amigo Barley, -dijo cambiando de interlocutor y restando importancia a la intromisión- esta maravillosa cerveza, recuperada en los últimos cuarenta o cincuenta años, casi desaparece a causa de la Primera Guerra Mundial ⁴.

-No así la Stout -volvió a interrumpir alzando el vaso su camarada, quien había ya atisbado un punto donde empezar a pinchar- en esa época nuestra cerveza irlandesa se expandió bajo la bandera de Guinness por tooodo el mundo.

Dio un potente sorbo a su chocolateada cerveza sin apartar los ojos de su camarada; el bigote de Porter disimulaba los apretados y malhumorados labios, el de Stout, aún lleno de espuma ocultaba una sarcástica sonrisa. Con una mirada inocente esperó el embite.

-Eso fue porque los irlandeses no tuvísteis restricciones -bramó- los ingleses tuvimos que parar los tostaderos de malta para ayudar a sostener energéticamente el país ⁵. Y luego, en la Segunda Guerra Mundial, mientras Irlanda era “neutral”, nosotros habíamos dejado de producir y vosotros, los irlandeses, os dedicábais a exportar vuestra cerveza.

Ahora le tocaba a Stout el turno de erguirse en el taburete. Era algo más grande y robusto que su amigo, e igual de peleón. Te recuerdo camarada -le dijo, aunque mirando a Barley- que fue Churchill quien, para estrangular nuestros deseos de independencia, intento hacer que Irlanda pasara penurias no apoyando nuestro desarrollo agrícola ⁶. Cuando vimos que no podríamos obtener la maquinaria y recursos que Inglaterra nos iba a facilitar no nos quedó otra que buscarlo en el exterior dedicando toda la producción de nuestra stout líder a la exportación.

leer más ...>



-¡¡Y dejándonos a nosotros y a nuestros valientes soldados sin Guinness!! -se quejó Porter melodramático- ¡Sin nuestras porter y sin vuestra stout! ¡Tu sabes qué significaba la cerveza en esos tiempos de hambre y sacrificio! ¡¿Y lo que ayudaba en la moral de las tropas?!

-Ya me sé la canción, -cortó Stout levantando la palma derecha en señal de paz- y recitó:

*When food is scarce and your larder bare, And no rashers grease your pan,
When hunger grows as your meals are rare, A pint of plain is your only man.
(Cuando la comida escasea y tu despensa está desnuda, Y no hay botín que engrase tu sartén,
Cuando el hambre crece según tus comidas menguan, una pinta de sencilla es tu único sostén.)*

-Después de todo -recalcó- ese poema, “*The Workman’s Friend*” (“*El amigo del trabajador*”) ⁷, es de un compatriota irlandés: Flan O’Brien ⁸. Y además, pronto volvimos a exportar la Guinness a Inglaterra -dijo guiñándole un ojo en plan conciliador-.

-Sí, claro -refunfuñó Porter- en cuanto os dimos tractores y fertilizantes ⁶.

Barley, poco acostumbrado a salir en compañía de sus colegas, y menos inmiscuirse en sus desavenencias, observaba atónito el rifirrafe histórico. Una vez se decidió a intervenir para apaciguar los ánimos, misterioso y poco avisado, soltó de sopetón:

-Pues yo creo que el barley wine es mucho más antiguo que las porter y las stouts.

Ante la perpleja mirada de sus compañeros Barley mantuvo el tipo y el suspense mientras pedía su ronda. Dudó entre la ‘t IJ Struis Bio, una holandesa elaborada al estilo inglés, pero recordó que pagaba su compañero así que, conciliador, se decantó por una no tan fuerte: la ale Fuller’s London Pride. No estaba dispuesto a que le soltaran otro sermón recordándole también que el origen de los barley wine eran las cervezas ale más robustas y que el “wine” del nombre era más cosmético que descriptivo. Una Special Bitter, clásica e icono de la capital inglesa, le haría quedar bien.

Tras distrutar del los toques de caramelo del primer sorbo, Barley sentenció: en la antigua Armenia, existía un tipo de bebida de cebada hecho a partir de grano fermentado. Así lo mencionaban, siglos antes de Cristo, historiadores griegos como Xenophon o Polibio ⁹.

Entonces reparó en lo silencioso del local. Todas las miradas del pub estaban clavadas en él. Miradas de estupor algunas, severas las otras. Fueron unos segundos de silencio que empezaban a antojársele minutos cuando estalló una carcajada general.



-¡¡Eso es anterior al lúpulo!!-reían unos-; ¡¡eso qué va a ser cerveza!! se carcajaban otros.

Un manotazo jovial en la espalda casi le hace atragantarse con el sorbo que estaba tomando para disimular.

Muy bueno chaval -decía Porter- pero la próxima vez que tercies para impedir una pelea, que no sea para hablar de cerveza.

Y como si se hubieran puesto de acuerdo en homenajear ese exceso de presunción, todos los parroquianos alzaron sus cervezas y comenzaron a corear la fantástica "The Irish Rover"¹⁰, lamentando los siete millones de barriles de porter perdidos irremisiblemente con su naufragio.

Aquella tempestad, desatada con un par de vasos de cerveza había amainado. Después de todo ¿qué hay de malo en presumir apasionadamente de las cervezas favoritas de cada uno? Aquí, en Fassbiere, nos encanta.

(1) <https://www.beercartel.com.au/blog/the-rich-and-often-dark-history-of-the-humble-porter/>

(2) <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2012/apr/23/british-drinkers-toast-stout-revival>

(3) [https://es.wikipedia.org/wiki/Michael_Jackson_\(escritor\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Michael_Jackson_(escritor))

(4) <http://www.camra.org.uk/porter-stout>

(5) <http://www.camra.org.uk/porter-stout>

(6) <https://purepabulum.wordpress.com/2016/01/13/a-pint-of-plain-betjeman-flann-obrien-and-how-stout-shaped-the-history-of-ireland/>

(7) <http://www.irishcultureandcustoms.com/Poetry/FlannOBrien.html>

(8) https://es.wikipedia.org/wiki/Flann_O%27Brien

(9) https://en.wikipedia.org/wiki/Barley_wine

(10) https://en.wikipedia.org/wiki/The_Irish_Rover

¿Le ha gustado el artículo? descubra más: suscríbese a nuestros boletines y newsletter trimestral en <http://www.fassbiere.com/index.php/newsletter/>