

DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ

MODULO BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS

UNIDAD 1 - Momento Colaborativo

**MARCO TEÓRICO, HISTÓRICO Y CULTURAL DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS**

Las bebidas fermentadas existen desde los inicios de la civilización egipcia, y existe evidencia de una bebida alcohólica primitiva en China alrededor del año 7000 a. de C. En la India, una bebida alcohólica llamada sura, destilada del arroz, fue utilizada entre los años 3000 y 2000a. de C.

Los babilónicos adoraban a una diosa del vino tan antigua que data aproximadamente del año 2700 a. de C. En Grecia, una de las primeras bebidas alcohólicas que ganó popularidad fue el aguamiel, una bebida fermentada hecha de miel y agua. La literatura griega está llena de advertencias contra los excesos de la bebida.

En el siglo XVI, las bebidas alcohólicas (conocidas como “espíritus”) se utilizaban ampliamente con propósitos curativos. A principios del siglo XVIII, el parlamento inglés aprobó una ley que fomentaba el uso de cereales para la destilación de “espíritus”. Estas bebidas alcohólicas, sumamente baratas, inundaron el mercado y llegaron a su punto más alto a mediados del siglo XVIII. En el Reino Unido, el consumo de ginebra alcanzó los 68 millones de litros y el alcoholismo se generalizó.

El siglo XIX trajo un cambio de actitud y una campaña anti-alcohólica empezó a promover el uso moderado del alcohol, algo que a la larga se convirtió en una prohibición total.

En 1920, en Estados Unidos se aprobó una ley que prohibía la fabricación, venta, importación y exportación de bebidas embriagantes. A raíz de esto el comercio ilegal de alcohol se disparó y en 1933, la prohibición del alcohol se canceló.

Diferentes civilizaciones nativas americanas desarrollaron bebidas alcohólicas durante la época precolombina[**1**](http://www.vidasindrogas.org/drugfacts/alcohol/a-short-history.html#footnote1_wpxt6d9) épocas. Una variedad de bebidas fermentadas de la región de los Andes, en Sudamérica, se hacían a base de maíz, uvas o manzanas y se le dio el nombre de “chicha”.

Los cereales fermentados, el jugo de frutas y la miel, se han utilizado durante miles de años para fabricar alcohol (alcohol etílico o etanol).

Como podemos ver el alcohol ha existido desde tiempos remotos y ha sido utilizado en forma benéfica, y como todo en la vida los excesos son dañinos. No podemos decir que el alcohol es dañino. Es la mente del hombre que no maneja los excesos y desde este punto de vista podemos decir que el alcohol es nocivo para la salud, por eso la OMS lo tiene catalogado como una droga psicoactiva, pero visto desde otra perspectiva es una sustancia que bien utilizada es excelente. En Gastronomía es indispensable no sólo como acompañante de nuestras comidas, sino como materia prima para la elaboración de diferentes platos, tanto de la cocina caliente como de la cocina caliente.