



CERVEZA
*en Manos
de Mujeres*

GUÍA DESCUBRIMIENTO





En el plano de degustación gratuito que hemos incluido encontrará restaurantes, bares y tiendas que ponen toda su creatividad al servicio de la cerveza, elaborando desde tapas de cerveza hasta helados. Vaya, pruebe y cuéntenos su experiencia.



ESTIMADO VISITANTE usted acaba de abrir este folleto. Puede que todavía no conozca Malinas. La idea de que verá, disfrutará y degustará por vez primera la ciudad, nos hace sentir algo de envidia. Nosotros conocemos bien nuestra ciudad, ¡pero usted podría descubrir aún todos esos hermosos rincones, edificios y obras de arte! Una perspectiva maravillosa.

Con esta guía le llevaremos a un viaje lleno de contrastes. Malinas es simplemente una ciudad muy diversa y eso es lo que la hace tan fascinante. La ciudad está llena de bellos edificios históricos antiguos y desborda con sus tradiciones cerveceras. Además, hay muchísimos bares elegantes de moda. En Malinas, se puede, incluso en pleno centro o en lo alto de la torre de San Rumoldo, disfrutar de la tranquilidad. Hasta que de pronto resuenan, hermosos y serenos, los carillones: una experiencia superior para el público.

Con este folleto, La cerveza en manos de mujeres, Malinas desea unir la degustación de la cerveza y la elegancia. No solo deseamos que conozca la ciudad, sino que también la pruebe. Sumérjase en la historia de la cerveza de Malinas, regrese a la época de las dos Margaritas y viva la ciudad con los cinco sentidos.

En el plano de degustación adjunto, hemos reservado un espacio para que usted apunte sus impresiones personales. Hágalo, así conservará un recuerdo palpable de su visita a nuestra hermosa ciudad. *Le deseamos un encuentro con Malinas repleto de aventuras.*

Björn Siffer,
concejal de Turismo

Bart Somers,
alcalde



Tabla de contenidos

PRÓLOGO	Sofie Vanrafelghem	4
1.º PARADA	Torre de San Rumoldo	7
2.º PARADA	Grote Markt	11
INTERMEZZO	<i>Cervezas para todos los gustos</i>	14
3.º PARADA	IJzerenleen	17
4.º PARADA	Zoutwerf	18
INTERMEZZO	<i>Elaboración: del grano a la cerveza</i>	20
5.º PARADA	Lamot y Vismarkt	22
INTERMEZZO	<i>Foodpairing y cata de cerveza</i>	26
6.º PARADA	Melaan y De Cellekens	29
7.º PARADA	Beguinaje Mayor y Het Anker	30
INTERMEZZO	<i>Algunas cervezas destacadas de Het Anker</i>	34
8.º PARADA	Pequeño beguinaje y Ankerbrug	37
INTERMEZZO	<i>Los cuatro ingredientes de la cerveza</i>	40
1.º AMPLIACIÓN	Por el sendero del Dyle hasta el Jardín Botánico	42
INTERMEZZO	<i>Una vida larga, sana y llena de húpulo</i>	44
2.º AMPLIACIÓN	Los palacios de las Margaritas	46

EN ESTE FOLLETO, APARECEN LOS SIGUIENTES SÍMBOLOS EN NUMEROSAS OCASIONES.



Nuestras sugerencias para visitas adicionales en Malinas.



Más curiosidades sobre la cerveza, mujeres o Malinas. O una combinación de las tres.



Se suele asumir que la cerveza es una bebida de hombres, aun cuando hay más mujeres en su historia de lo que pudiéramos pensar...



De hecho, fueron mujeres las primeras que elaboraron cerveza. El primer documento conocido que hace referencia a esta bebida es una oda de 3800 años de antigüedad dedicada a la diosa sumeria Ninkasi. Sus sacerdotisas elaboraban cerveza en su honor. También en la Edad Media, las mujeres la fabricaban como una tarea más del hogar. En Malinas, las beguinas lideraron su elaboración durante la Alta Edad Media en el mismo lugar donde hoy se ubica la fábrica de cerveza Het Anker.

Desafortunadamente, tiempo después surgió la idea de que una mujer decente no debía beber cerveza y menos aún elaborarla. Incluso hoy se mantienen muchos prejuicios acerca de «las mujeres y la cerveza» y la cerveza per se. «La cerveza no es elegante», «la cerveza engorda más que el vino» y «la cerveza en el bar y el vino en el restaurante» solo son algunos ejemplos. Desde 2012 intento, en colaboración con otras mujeres que aman la cerveza, erradicar estas ideas erróneas del mundo.

Por eso tengo tantas ganas de colaborar con la ciudad de Malinas, donde las mujeres fuertes siempre han tenido una gran influencia. Y con sus bonitos bares, restaurantes y cervezas especiales es el lugar perfecto para que nuestro movimiento «Mujeres y cerveza» sigan creciendo. ¡Bienvenidos a la ciudad donde hombres y mujeres disfrutan juntos de deliciosas cervezas y buena comida!

Un saludo lupuloso,

Sofie



Sofie Vanrafelghem

sumiller de cerveza y creadora de «Mujeres y cerveza»



Torre de San Rumoldo

Comencemos el paseo de manera simbólica en el **Opsinjoorke XXL** ❶, la gran estatua amarilla situada tras la catedral de San Rumoldo.

Opsinjoorke representa el eterno borrachín y mal esposo que bebe demasiado, vuelve siempre tarde a casa y se gasta la prestación familiar. Para burlarse de él, la gente lo lanza al aire con una gran manta.

Delante del ayuntamiento, en la Grote Markt (Plaza Mayor), se levanta una versión en bronce de este hombrecillo gordinflón. Del Opsinjoorke se conserva además un muñeco original en madera de 1647 que continúa utilizándose en desfiles y procesiones. Su nombre perdura en

la Hopsinjoor, una cerveza amarga de la fábrica de cerveza Het Anker ('el ancla').

¿De dónde procede el nombre de Opsinjoorke? El muñeco recibió este nombre en 1775. Durante una procesión cayó de la manta entre la multitud. Un espectador amberino extendió sus brazos para esquivar el pelele, pero fue acusado de intentar robarlo y algunos exaltados lo golpearon. Como el pelele alcanzó a un sinjoor (significa 'señor' y es el apodo de los amberinos), se le llama desde entonces Opsinjoorke.

➔ Puede subir a la torre de San Rumoldo. Descubrirá allí seis estancias con función propia. En la torre se puede admirar de cerca un reloj y dos carillones. ¡Únicos en Europa! Tras 538 escalones, llegará al mirador, donde tendrá una bonita vista sobre Malinas y sus alrededores. Si hace buen tiempo, se puede llegar a ver el Atomium de Bruselas. Desde hace unos años, la torre tiene también unos inquilinos muy especiales: una pareja de halcones peregrinos y sus crías.



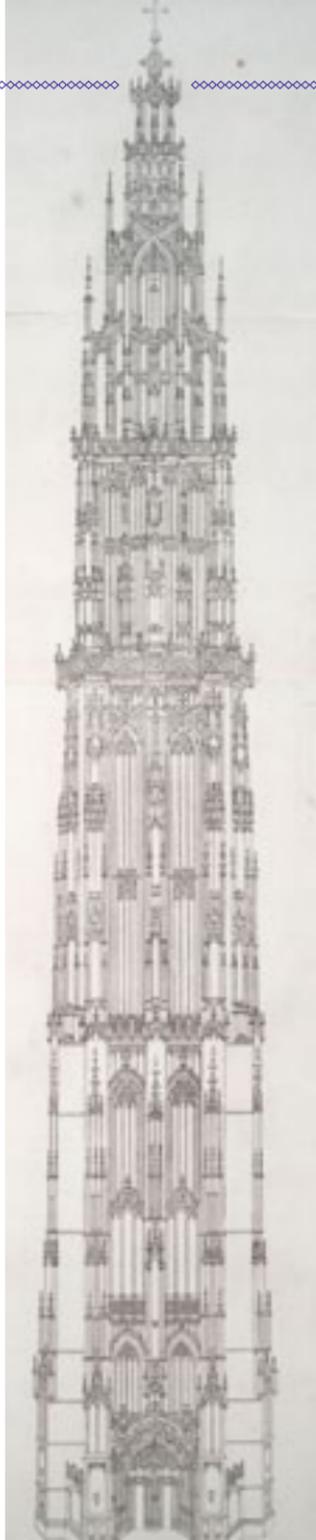
Visite la **catedral de San Rumoldo** 2. Le maravillará la pintura Cristo en la cruz, de Antoon Van Dyck, además de otras obras. Pero la gran atracción es la torre de San Rumoldo. Aunque el edificio nunca se concluyó, la torre de 97 metros de altura es el símbolo por excelencia de Malinas.

Originalmente se proyectó que la torre de la catedral de San Rumoldo midiera 600 pies malineses (ca. 167 metros). Sin embargo, alrededor de 1520, se paralizó definitivamente su construcción a una altura de 97,28 metros.



PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE SED

Malinas tiene desde 2009 su propia cerveza municipal: la Maneblusser (significa 'apagalunas'). La fábrica de cerveza Het Anker ha elaborado una cerveza rubia de 5,8 % de alcohol por volumen con lúpulo belga y un toque cítrico en su aroma. Maneblusser es el sobrenombre de los malineses. Procede de la siguiente historia: «Durante una noche con niebla de 1687, un hombre contempló un resplandor en la torre de San Rumoldo y comenzó a gritar “¡Fuego! ¡Fuego!”. Las campanas dieron la alarma y la gente corrió rauda a extinguir el incendio. Sin embargo, poco antes de que llegaran con cubos llenos de agua a lo alto de la torre, la luna apareció tras la niebla y el resplandor cesó. Desde ese día, los malineses reciben el apodo de Apagalunas».





SANTOS PATRONES

La torre de San Rumoldo recibe el nombre del santo patrón de Malinas: Rumoldo. El del gremio de los cerveceros se diferencia en solo tres letras: Arnoldo. Hora de comparar.

Malineses

NOMBRE: san Rumoldo

¿QUIÉN? Rumoldo (del latín, Rumoldus) fue un misionero irlandés que llegó a Malinas en torno al año 600 con el fin de expandir la fe cristiana.

CURIOSIDAD: las reliquias de san Rumoldo se llevan en un majestuoso relicario durante la procesión de Hanswijk, que se celebra anualmente el domingo anterior al Día de la Ascensión por las calles de Malinas. Son interesantes también las veinticinco pinturas situadas en la parte posterior del coro de la catedral que narran su vida.



CONTRA

Cerveceros

NOMBRE: san Arnoldo

¿QUIÉN? Arnoldo (o Arnulfo) de Soissons (1040–1087) fue un caballero al servicio del conde de Flandes, que vivió como eremita antes de ser nombrado obispo. Cuenta la leyenda que, cuando la peste causaba estragos en Flandes y el agua era insalubre, metió su bastón en la caldera donde elaboraba cerveza. Todos los enfermos de peste que bebieron de este brebaje sanaron al instante.

CURIOSIDAD: Reconocerá a san Arnoldo por su *stuikmand* (instrumento que usaba para filtrar cerveza).





Margarita de Austria
en su juventud, en torno a 1495.

Grote Markt

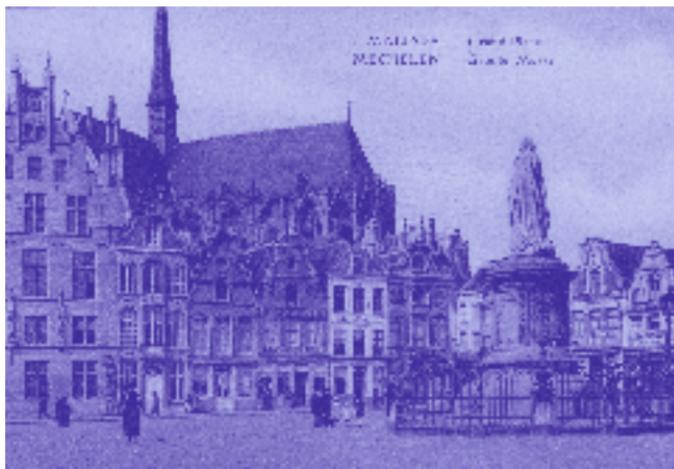
Tras lograr la independencia en 1830, Bélgica hizo un llamamiento para que se erigieran estatuas que retrataran el glorioso pasado del país. Amberes eligió a Rubens, Gante a Artevelde, Tongeren a Ambiorix... Malinas fue la única ciudad que escogió a una mujer: **Margarita de Austria** 🇺🇸, gobernadora de los Países Bajos.

Grandes mujeres en el trono

Margarita de Austria (1480–1530) fue una gran dama. En su juventud, sin embargo, no tuvo demasiada fortuna. Antes de cumplir los 24 años ya se había casado tres veces: uno de sus maridos la dejó y los otros dos perdieron la vida prematuramente. De ahí que decidiera no volver a casarse y optara por dedicarse a la educación de su sobrino, el futuro Carlos V.

En 1507, Carlos y su tía se instalaron en Malinas. Bajo su gobierno como regente de los Países Bajos, Malinas vivió una etapa dorada. Margarita fue una mujer inteligente y diplomática, pero sobre todo gran amante de la cultura. A su palacio (→ pág. 47) acudían constantemente artistas, músicos, poetas y humanistas llegados de muchos lugares. Margarita dio un fuerte impulso al incipiente Renacimiento.

Tras la muerte de Margarita, los Habsburgo trasladaron la corte a Bruselas, poniéndose fin al florecimiento de Malinas.



La estatua de Margarita de Austria de 1849 estaba situada originalmente en la Grote Markt, pero se trasladó en 2006 a la Schoenmarkt tras la construcción del aparcamiento subterráneo.



Café Le Pavillon Belge.

Grandes mujeres tras la barra

Desde su pedestal, la gobernadora contempla el impresionante ayuntamiento con campanario y la animada **Grote Markt** (Plaza Mayor).

Es fantástico beber algo en una de las terrazas mientras se escucha la música ambiental del carillón.

Algunos bares tienen una larga historia donde las mujeres suelen desempeñar un papel importante. Grote Markt, 26: en este inmueble se ubicó durante años **la posada Le Pavillon Belge** ('el pabellón belga'). Sin embargo, los malineses no lo llamaban Pavillon Belge, sino Zwette Maria ('la negra María').



Café Glasgow.



LA NEGRA MARÍA

La madrugada del sábado 31 de mayo al domingo 1 de junio de 1919, la estatua de Margarita de Austria apareció completamente manchada de pintura negra. Nunca cogieron al culpable. Posiblemente fue una broma estudiantil. Por aquel entonces, la estatua se erigía en la Grote Markt, no lejos de la posada Le Pavillon Belge. Para algunos, «la Negra Margarita» se inspiraba en el apodo de la dueña del bar del Pavillon Belge: «la Negra María».

Carlos V.



Grote Markt, 12: **Café Glasgow** es el nombre oficial, pero en su fachada puede leerse en letras de neón: «Bij Torke Lemberechts» (significa ‘casa Torke Lemberechts’). Sin embargo, no se suele usar ni uno ni otro nombre, ya que popularmente se le denomina «Bij Jeannine», por la nuera de la leyenda del fútbol Victor (Torreke) Lemberechts, que junto a su marido adquirió el bar del antiguo jugador del kv Mechelen.

En el restaurante Den Beer (‘el oso’), en la Grote Markt, 32–33, Carlos V pidió una cerveza. En la época del emperador, la posada tenía el nombre de In Den Engel (‘en el

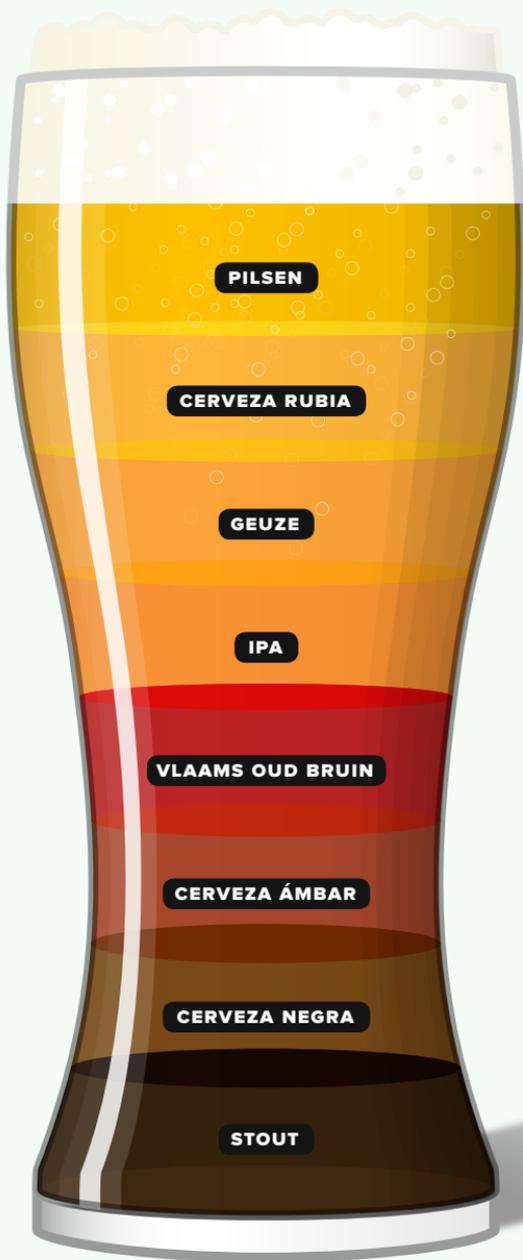


Brasserie Den Beer.

ángel’). Cuentan que, tras semanas de viaje, el emperador Carlos regresó a Malinas. Estaba cansado y sudoroso, por lo que la dueña del negocio —conocida como «Bet la Mala»— no lo reconoció. «Mujer, quiero pasar aquí la noche», dijo el emperador. «Ponme sábanas de seda y prepárame un sabroso plato de caza». A lo que Bet la Mala replicó: «Lo único que te voy a dar es un jergón de paja y un poco de estofado». Al día siguiente, el emperador regresó luciendo sus galas. «Ayer me trataste como a una bestia», dijo. «Desde ahora tu posada no se llamará In Den Engel, sino In Den Beer». Y ese oso se sigue conservando en la fachada.



Cervezas para todos los gustos



PILSEN

El estilo de cerveza más famosa del mundo. Nace en el siglo XIX en la ciudad de Pilsen, en República Checa. Cerveza de baja fermentación, clara dorada y relativamente baja graduación alcohólica: 4,5 a 5,2 %.

Ejemplos: Jupiler, Stella Artois, Maes, Cristal

CERVEZA RUBIA

Nombre colectivo que aúna una serie de cervezas rubias doradas, como las de abadía y tripel.

Ejemplos: Maneblusser, Grimbergen Blond, Westmalle Tripel, Gouden Carolus Tripel

GEUZE

La geuze se elabora mediante la mezcla de lambic jóvenes y viejas y se deja fermentar en botella, en ocasiones durante años. Es típica de la Pajottenland y del valle del Zenne. Para amantes de la cerveza que se atreven con un sabor ácido complejo y un olor sulfuroso.

Ejemplos: Oud-Beersel, 3 Fonteinen, Boon

IPA

La IPA es la India Pale Ale. Como antiguamente la cerveza debía sobrevivir al largo viaje en barco a la India, le añadían más lúpulo. Las fábricas de cerveza modernas han redescubierto el género. Hoy, el alto nivel de lúpulo se utiliza puramente por el sabor. Debido a que son auténticas bombas de lúpulo, las IPA son generalmente amargas.

Ejemplos: Vedett IPA, Gouden Carolus Hopsinjoor, Triest IPA.

VLAAMS OUD BRUIN (FLAMENCA AÑEJA COLOR CASTAÑO)

Uno de los estilos de cerveza belga más antiguos. Intenso color marrón rojizo. La cerveza joven madura en barricas de roble. La maduración le proporciona un sabor típicamente fresco y ligeramente ácido.

Ejemplos: Rodenbach, Vanderghinste Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Liefmans Goudenband.

CERVEZA ÁMBAR

La cerveza obtiene su color ámbar gracias a la correcta utilización de la malta tostada. De ahí se obtiene el aroma a caramelo.

Ejemplos: Bolleke Koninck, Gouden Carolus Ambrio, Palm.

CERVEZA NEGRA

Nombre colectivo para toda una gama de cervezas de color marrón oscuro y de alta fermentación. Por lo general, de alta graduación. La cerveza negra debe su color al empleo de maltas tostadas especiales. Algunas veces también se utiliza almíbar.

Ejemplos: Sint-Bernardus Abt 12, Westvlieteren 12, Rochefort, Gouden Carolus Classic, Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw

STOUT

Cerveza de color marrón oscuro a negro con una espuma espesa y cremosa. Por lo general, bastante amarga por el empleo de malta tostada u horneada. Tiene notas a chocolate, café y regaliz.

Ejemplos: Guinness, Oosterstout, Kempisch Vuur Haverstout, Stout Mokke.



Los caños en forma de cabeza de pez con la Schepenhuis al fondo, una obra de Jean-Paul Laenen.

Ijzerenleen

Por las callecitas cercanas a la Schepenhuis (significa ‘casa del con-cejo’) se llega a la **Ijzerenleen** ⑤. La Schepenhuis es uno de los ayunta-mientos más antiguos del país y en ella se conservan libertades y tesoros de Malinas.

¡Aquí se camina sobre el agua! Ijzerenleen (‘feudo de hierro’) fue uno de los muchos canales de la ciudad, una corriente de agua a través de la que se transportaban materias primas y productos básicos (y, por tanto, cerveza) y desembocaba en el Dyle. Muchos de los canales fueron cubiertos o cegados, como el Melaan (→ pág. 29) y el Ijzerenleen.

Muchos malineses consideran la calle Ijzerenleen los Campos Elíseos de Malinas. Por suerte, hay cada vez menos coches y mantiene sus impresionantes fachadas y bonitas tiendas. Las fachadas no son las originales de los siglos XV, XVI y XVII, ya que fueron reconstruidas tras su destrucción durante la Primera Guerra Mundial. La calle debe su nombre a las barandas de hierro junto al canal, que todavía se conservan hoy.

Una fuente con cuatro caños en forma de cabeza de pez recuerda que en este lugar se estableció el mercado de pescado desde el siglo XIII hasta alrededor del año 1530. El mercado no era del agrado de Margarita de Austria pues le parecía que desprendía mal olor y, por eso, mandó trasladarlo. Sin embargo, su deseo no se vio cumplido hasta después de su muerte, en 1530. Desde entonces, los pescaderos deben poner sus puestos en la plaza Vismarkt.



LEEN PATAT

En una de las callecitas aledañas a la Ijzerenleen vivió Leen Patat, una vendedora de patatas del mercado. Un día estaba tan cansada de que su marido estuviera siempre borracho, que tomó un peso de su escala y le dio con él «un buen patatazo» en la cabeza. El hombre cayó muerto. Leen Patat fue arrestada y juzgada. Durante el juicio, todos sus vecinos acudieron como testigos y afirmaron que Leen Patat actuó en legítima defensa. Finalmente fue absuelta.

Zoutwerf

Cruce el bonito puente Grootbrug y gire a la izquierda hacia la Zoutwerf.

En la Zoutwerf destacan las casas de **De Zalm, Steur y Waag** (‘el salmón, esturión y almacén’). La bella casa renacentista De Zalm fue la casa gremial de los pescaderos. Ese gremio era tan adinerado que encargó a Rubens la obra *La pesca milagrosa*, que se puede admirar en la iglesia Nuestra Señora del Dyle. La casa De Steur funcionaba de almacén en el siglo XVI. En el almacén se pesaba, por ejemplo, sal.

En la otra orilla del río se levantaba la «ciudadela del Dyle». En estas pequeñas casas — normalmente de

no más de dieciséis metros cuadrados — vivían hacinadas familias muy numerosas. Aquí residían y trabajaban, por ejemplo, *los tejedores de sillas*, que tejían las famosas sillas malinesas por un sueldo miserable.

¡Todos a beber cerveza!

El agua de las ciudades estaba con frecuencia sucia y era fuente de enfermedades y epidemias. Era más seguro beber cerveza porque el agua que contenía se hervía y filtraba durante el proceso de elaboración de esta bebida. Para el pueblo era muy normal beber cerveza a diario.

In den Grooten Zalm (‘en el gran salmón’) era el antiguo nombre de la casa gremial de los pescaderos.





Dos mujeres tejen una silla típica de Malinas: una silla de madera con asiento de paja. Entre 1880 y 1930, Malinas fue la ciudad del mueble del país.

Los jornaleros cobraban a veces una parte de la paga en cerveza. Esta bebida no era tan fuerte como la que acostumbramos a tomar hoy, la cerveza de mesa. La cerveza más fuerte y de mayor calidad estaba reservada en gran parte a la nobleza y a la burguesía.

La elaboración de cerveza fue durante siglos *una ocupación femenina*. En la Edad Media, por ejemplo, era una tarea más del hogar, como cocinar y lavar. Con el transcurrir del tiempo, se abrieron pequeñas cervecerías comerciales que vendían cerveza a terceros. En el siglo XIX se ubicaba en el número tres una fábrica de cerveza llamada **Drie Koningen** (‘tres reyes’), a cargo de la viuda Scheppers. Dicha mujer descendía de una familia dedicada a la fabricación de cerveza, que había



El castillo Tivoli era la segunda residencia de la familia cervecera Scheppers.

construido un imperio en Malinas, y dirigió el negocio tras la muerte de su marido durante años, al igual que en Francia lo hizo con el champán la viuda Clicquot.

Elaboración: del grano a la cerveza

1 MOLIENTA

El grano malteado de cebada y de otros cereales debe molerse para liberar el almidón.

2 MACERACIÓN

La malta molida se mezcla con agua caliente. Esta mezcla se calienta lentamente de acuerdo a las diferentes etapas de temperatura. De esta manera, el almidón se convierte en azúcares fermentables y no fermentables.

3 FILTRADO

El zumo dulce (el mosto) se separa del resto (el bagazo). El bagazo puede ser utilizado más tarde como alimento para el ganado.

4 COCCIÓN

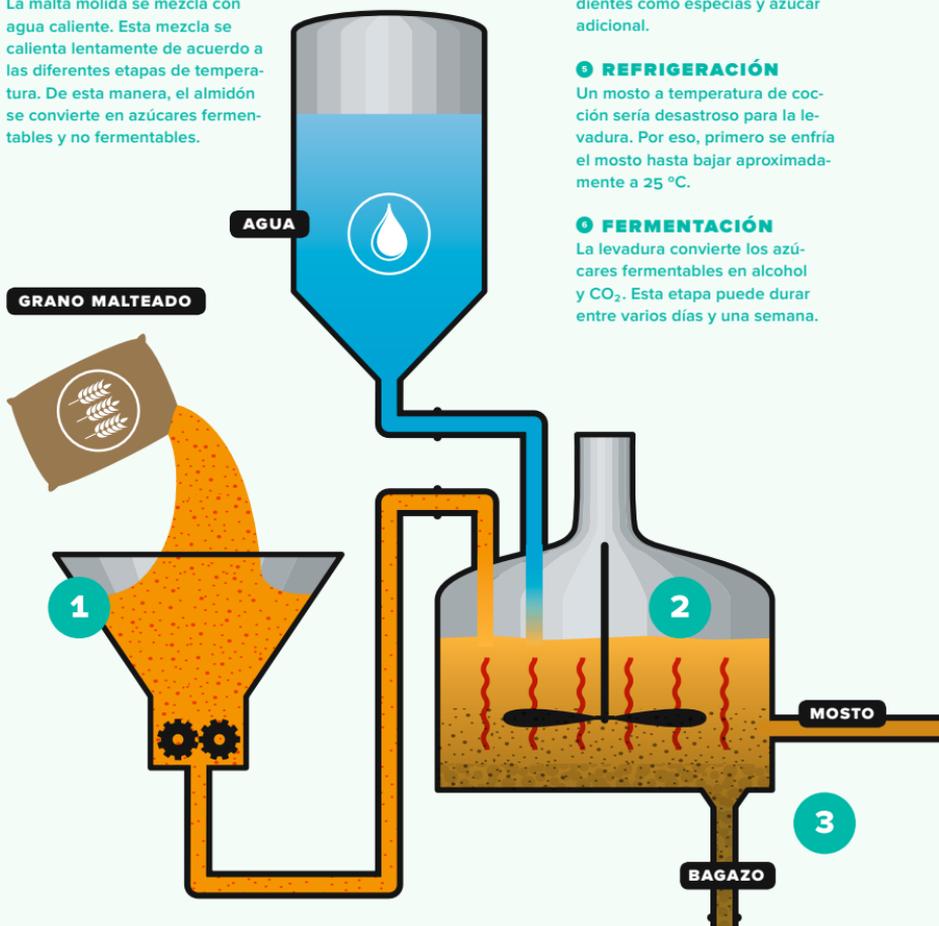
El proceso de cocción dura aproximadamente media hora y sirve para esterilizar el mosto. Durante la cocción se añaden además el lúpulo y otros ingredientes como especias y azúcar adicional.

5 REFRIGERACIÓN

Un mosto a temperatura de cocción sería desastroso para la levadura. Por eso, primero se enfría el mosto hasta bajar aproximadamente a 25 °C.

6 FERMENTACIÓN

La levadura convierte los azúcares fermentables en alcohol y CO₂. Esta etapa puede durar entre varios días y una semana.



TEMPERATURA DE CATA ÓPTIMA

4-5°C	pilsen
8-12°C	cervezas rubia y ámbar de alta fermentación
12-14°C	cerveza negra de alta fermentación, lambic y geuze

4 MADURACIÓN

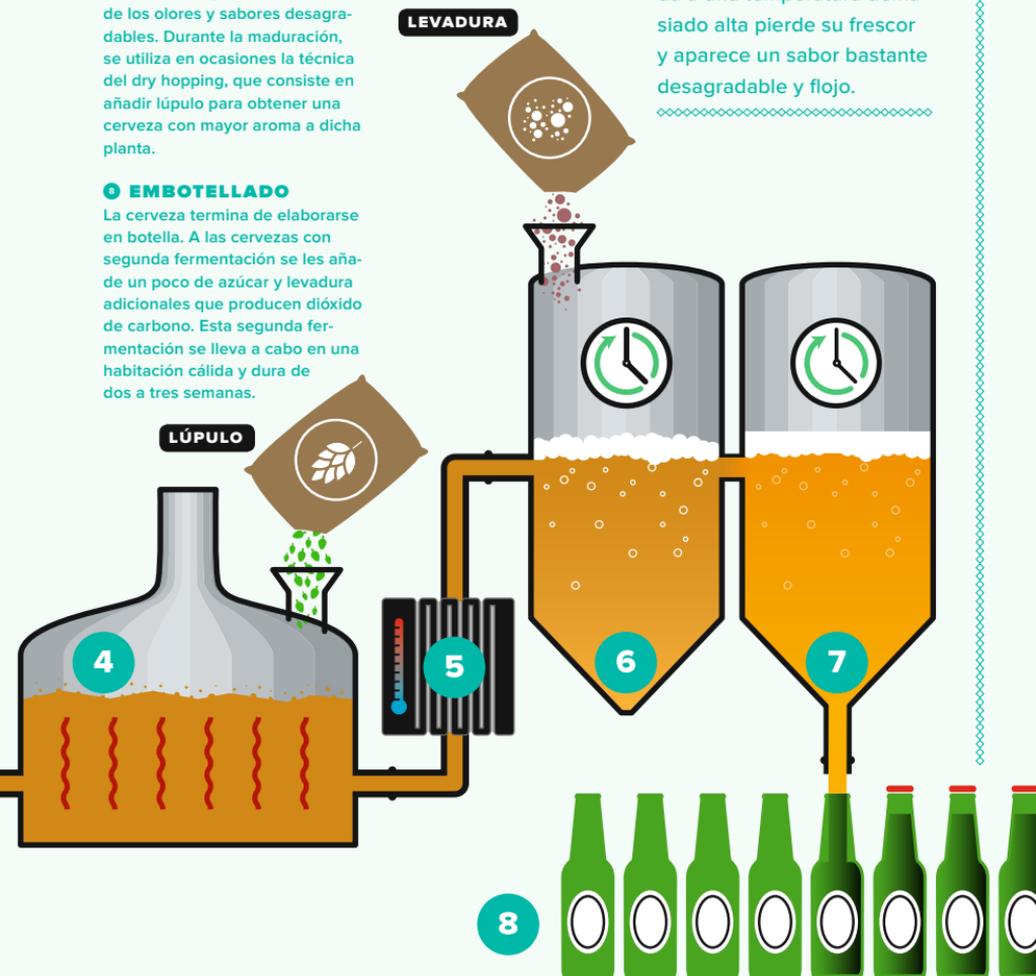
Tras la fermentación principal, la cerveza joven madura algunas semanas más para deshacerse de los olores y sabores desagradables. Durante la maduración, se utiliza en ocasiones la técnica del dry hopping, que consiste en añadir lúpulo para obtener una cerveza con mayor aroma a dicha planta.

5 EMBOTELLADO

La cerveza termina de elaborarse en botella. A las cervezas con segunda fermentación se les añade un poco de azúcar y levadura adicionales que producen dióxido de carbono. Esta segunda fermentación se lleva a cabo en una habitación cálida y dura de dos a tres semanas.

ACERCA DE LA TEMPERATURA

La cerveza no debe servirse ni demasiado caliente ni demasiado fría. Con temperaturas demasiado frías, se liberan pocos aromas, por lo que no distinguiremos todos los aromas que contiene la cerveza. Una cerveza servida a una temperatura demasiado alta pierde su frescor y aparece un sabor bastante desagradable y flojo.



Lamot y Dismarkt

Camine de regreso hacia el puente. Junto a la casita de peaje sobre el agua se sitúa **la casa De Sterre** 8 ('la estrella'). El edificio fue antaño castillo y cárcel de la ciudad hasta que se convirtió en casa gremial de los cerveceros en 1485.

Unas casas más allá en la Guldenstraat, en el número 20, se ubicaba **la antigua residencia de la familia cervecera Lamot** 9.

«*En Lamot te vuelves tonto y en Krüger mucho más pronto*»

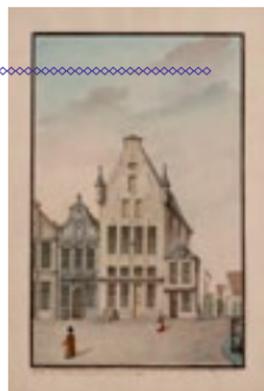
decían los soldados destinados en Malinas. (Krüger era una fábrica de cerveza de la ciudad de Eeklo).

¿Ha reparado en el nombre de la calle? Se encuentra en *la calle Van Beethoven*. Pues sí, Ludwig van Beethoven (1770–1827) tenía antepasados malineses. Una placa en los escaparates del Novotel recuerda el lugar donde vivieron sus abuelos durante mucho tiempo, al igual que la estatua situada un poco más adelante.

En la esquina con la bocacalle Zwaanstraatje hay una bonita fachada en madera donde cuelga el letrero de la casa **In de Pekton** 10. Durante los siglos XIII y XIV, Malinas

El original interior del bar In de Pekton.





Casa De Sterre.

Fábrica de
cerveza Lamot
con el bar In de
Pekton de fondo.

era una próspera ciudad portuaria. El nombre «In de Pekton» (significa ‘barril de alquitrán’) hace referencia al lugar donde los marineros acudían a comprar alquitrán para sellar la quilla de sus barcos y fue durante muchísimo tiempo una posada legendaria. Y es que allí donde existía un puerto, había también muchas posadas. ¡La ciudad llegó a tener más de ochocientas! En el siglo XVII, solo a orillas del Dyle había sesenta y cinco fondas.

Aquí caminará por el corazón de lo que antaño fuera **la fábrica de cerveza Lamot** 🍷. De 1858 a 1994

emanaba en este lugar la cerveza de las calderas, que puede detenerse a ver en el interior. En un momento dado, Lamot fue la cuarta mayor cervecería de Bélgica y adquirió todo el barrio. Algunas cervezas de Lamot eran la Pilsor Lamot, la Export Lamot y la Maibock. Más tarde añadieron la limonada Colibri. Algunos de los edificios se han salvado de la demolición y funcionan desde 2005 como restaurante, sala de conferencias y centro de patrimonio. Un lugar donde historia y modernidad van de la mano.



Si le apetece dar un paseo por el agua y la naturaleza, recorra el sendero del Dyle hasta el Jardín Botánico. → p. 42



La plaza Vismarkt: un lugar animado de la mañana a la noche.

La Vismarkt ⁴² y la Nauwstraat forman la zona de ocio por excelencia de Malinas. Se mezclan tascas informales con elegantes bares, restaurantes de moda... En esta atractiva amalgama se puede salir hasta altas horas de la madrugada.



LA CERVEZA TRAS EL VINO ES VENENO...

En la Edad Media, se podía saber la clase social de alguien, fijándose en su bebida. La clase privilegiada tomaba vino; el pueblo llano bebía cerveza. Los dichos neerlandeses, «El vino tras la cerveza es un placer» y «La cerveza tras el vino es veneno», no tienen, por tanto, nada que ver con el orden en el que han de tomarse estas bebidas.



Este relieve de la fachada de De Duiveltjes narra la parábola del hijo pródigo.

Haverwerf 📍

Antes de volver a cruzar el Dyle, contemple las tres casas que destacan junto al puente. Son **tres casas legendarias** de los siglos XVI y XVII. La casa de la esquina se llama el Paradijske ('pequeño paraíso'). Los relieves sobre las ventanas representan escenas del Paraíso y del Árbol de la Ciencia. En el centro se ubica la casa De Duiveltjes ('los diablillos'), que conserva una de las más bellas fachadas en madera del país. Anteriormente se conocía como El Hijo Pródigo y hacía referencia a la parábola del hombre rico que malgastó su dinero en bares y mujeres y terminó en una pocilga y que está representada sobre su entrada. Hoy debe su nombre a los diablos que hacen las veces de columnas. A su izquierda está la casa Sint-Jozef ('san José'), con un relieve central de san José con el niño Jesús.



De izquierda a derecha: Casa Sint-Jozef, De Duiveltjes y el Paradijske.



LA CERVEZA NO ENGORDA

Muchas personas están convencidas de que el vino contiene menos calorías que la cerveza. Pero eso no es cierto, nos cuenta Sofie Vanrafelghem. «El vino suele tener un grado de alcohol del doce al catorce por ciento, mucho más que la mayoría de las cervezas. Y cuanto mayor sea el contenido de alcohol, más calorías tiene. Si bebemos la misma cantidad de cerveza que de vino, ingeriremos menos alcohol y, por tanto, menos calorías».

Foodpairing y cata de cerveza

Cualquier plato, incluso los postres, puede acompañarse de una cerveza, pero ¿cómo elegir la más adecuada? La sumiller de cerveza Sofie Vanrafelghem sabe cómo.

«El foodpairing con cerveza se asemeja a un matrimonio bien avenido. Por eso, tenemos dos opciones: un matrimonio de iguales o de opuestos. Podemos buscar notas de sabor tanto en la cerveza como en el plato y dejar que se

complementen. Un postre dulce como una espuma de chocolate blanco casa bien con una cerveza más dulce como una kriel dulce (‘cerveza de cereza’). El inmenso dulzor del postre hace a la cerveza mucho más fresca. También podemos elegir sabores opuestos que choquen entre sí, lo que da la chispa al matrimonio, y esta combinación produce un gran sabor. Hay muchas pautas, pero lo más importante es probar y atreverse a combinar».



LA COPA ADECUADA

«Es típico de nuestra cultura cervecera que cada cerveza tenga su propia copa, una idea que se originó en el siglo XVII. Es algo único y una costumbre que no debe perderse, pero no es cierto que se necesite una copa especial para degustar bien la cerveza», continúa Sofie. «Personalmente, me encanta beber cerveza tanto en copas elegantes como en una copa de vino. Es a la vez una experiencia diferente, mucho más elegante y deliciosa».



Numerosos bares y otros establecimientos hosteleros de Malinas combinan de una manera sorprendente la cerveza y la comida. Pero eso no es todo. Desde bombones de cerveza hasta pan de cerveza: muchos comerciantes se esfuerzan por innovar mediante el uso de cerveza malinesa. ¡En el **Plano de degustación** adjunto hay suficiente espacio para escribir sus propias experiencias y descubrimientos cervceros!



LA ESPUMA PERFECTA

«Una buena espuma debe asentarse durante unos tres minutos y cubrir la cerveza con una fina capa hasta que el vaso esté completamente vacío (de quince a veinte minutos)».



Estatuas de mujeres bailando, de Mariette Teugels, en el jardín interior de De Cellekens.

Melaan y De Cellekens

Los canales, dispersos por toda la ciudad, nos dan una idea de cómo era Malinas cuando todavía estaban en uso. **El Melaan** ¹⁴ fue el mayor canal que cruzaba la ciudad. En 2007 se abrió nuevamente.

Camine hasta el Instituto Scheppers, una escuela de educación primaria y secundaria. Su fundador e impulsor fue monseñor Victor Scheppers (1802–1877), miembro de la famosa familia cervecera (→ pág. 19).

Juegue con las fuentes situadas junto al conservatorio. En función de los movimientos que se realizan, los chorros de agua suben y bajan rítmicamente. Este Piano de Agua está diseñado para que los niños jueguen,

pero en realidad le gusta a todo el mundo, ¿verdad?

De Cellekens ¹⁵ era el nombre de un hospicio del siglo XIX para mujeres necesitadas y solteras. Allí podían dirigirse gratuitamente y albergarse en una pequeña «celda» («cellekens» significa ‘celditas’ en neerlandés), que constaba de dos pequeñas estancias con cama, armario, silla y mesa. Si uno se asoma a la portalada, puede ver el bello jardín interior donde cinco mujeres bailan alegremente en corro. Son las esculturas de Mariette Teugels, una artista malinesa que restauró los edificios y tiene en este lugar su estudio y espacio de exposición.

La iglesia de Santa Catalina ¹⁶ es una de las ocho iglesias históricas de Malinas. En el pequeño rosetón se representa la leyenda de la mártir Catalina de Alejandría. Catalina era una mujer inteligente y muy devota. Debido a que no renunció a su fe, fue torturada en una rueda guarnecida con puntas afiladas. Pero la rueda se rompió al ser alcanzada por un rayo y así cesó su martirio. Por eso, esta santa siempre aparece representada en pinturas y esculturas con una rueda. En neerlandés, la rueda de Catalina es un término médico que designa una infección cutánea.



FÁBRICAS DE CERVEZA DESAPARECIDAS

Entre las calles Melaan y Katelijnestraat se sitúa la calle A.B. Qué nombre tan raro, ¿verdad? Bueno, el nombre hace referencia a una fábrica de cerveza: la **cervecería AB**. Otras calles de la ciudad todavía recuerdan la rica historia cervecera de la ciudad: Hertshoornstraat, Zwaanstraatje, Sleutelstraatje... Hoy en día Het Anker es la única fábrica de cerveza que se mantiene activa en Malinas.

Beguinaje Mayor y Het Anker

Cuando uno pasa por la Moreelstraat, accede a la tranquilidad y al encanto del **Groot Begijnhof** (7) (Beguinaje Mayor).

Imagine lo que era vivir en este pueblecito dentro de la ciudad. Las beguinas se autoabastecían y tenían lo que necesitaban: una panadería, un hospital, una iglesia y también su propia fábrica de cerveza.

En 1872, la familia Van Breedam fundó una moderna fábrica de cerveza con caldera de vapor en la antigua calle Guido Gezellelaan: **Het Anker** (8). En el siglo XX, el complejo se amplió a los edificios de la antigua fábrica de cerveza de las beguinas. Hoy Het Anker es la última fábrica de cerveza activa en Malinas, en manos de la quinta generación de sus fundadores.

Si la portalada está abierta en la Krankenstraat, se puede entrar al jardín interior de la fábrica de cerveza. Esa puerta era antaño la entrada principal del hospital de las beguinas, conocido como la casa de los enfermos. Como el agua en esa época no era potable, las beguinas elaboraban cerveza como medicamento.

De la cerveza al güisqui

En la casa familiar del siglo XVII en Blaasveld, a las afueras de Malinas, Het Anker también fabrica desde 2010 su propio güisqui: el Gouden Carolus Single Malt. La cerveza Gouden Carolus Tripel sirve de base para la destilación de alcohol.

«Un borracho sobre un barril, un fraile sobre una monja, un cura sobre una beguina: así todo el mundo tiene lo que quiere».

antiguo adagio malinés.



Claire Leclef

UNA GRAN MUJER

DETRÁS DE UN GRAN HOMBRE



Se puede visitar la fábrica de cerveza y escuchar la historia de cinco generaciones de maestros cerveceros en el Beguinage Mayor. Las reservas se realizan en www.hetanker.be.

El olor algo flojo de la elaboración de cerveza, el ruido de las calderas de cobre, las risas en las cervecerías... Claire Leclef experimenta día a día, con todos sus sentidos, lo que significa la vida en una fábrica de cerveza. Literalmente: como esposa del propietario Charles Leclef vive en los terrenos de la fábrica de cerveza Het Anker.

«Considero un privilegio vivir en la fábrica. Tengo una bonita vista de los edificios, me encanta el contacto con los empleados y disfruto del olor típico del mosto (el «agua azucarada» que se obtiene mediante la cocción del agua y los cereales, red.). Para mi marido también es fácil y nunca está en un atasco».

Empezó a atraerle la idea de elaborar su propia cerveza. «En 2005, tuvo lugar el evento cultural “Malinas. Ciudad en manos de mujeres”. Una gran oportunidad para que una mujer se pusiera al mando de una fábrica de cerveza. Junto con Arabel, la esposa de uno de nuestros fabricantes de cerveza, me puse a aprender. Muchas veces empezábamos a elaborar cerveza a las seis de la mañana para aprender todos los trucos». El resultado fue Margriet, una cerveza no demasiado fuerte de 6,5 %. «Le dimos un toque femenino al trabajar con flores secas».

«Estoy en el mundo de la cerveza gracias a mi matrimonio. Estoy muy orgullosa de ser la esposa de Charles Leclef. Gracias a su energía inagotable, la fábrica de cerveza está donde está hoy. Pero ¿no se dice que detrás de cada gran hombre hay una gran mujer?» (risas)

Vista de la fábrica de cerveza Het Anker desde la Hoviusstraat.





La iglesia del Beguinaje con el relieve Dios Padre, de Lucas Faydherbe.



PATRIMONIO MUNDIAL

El Beguinaje Mayor está declarado patrimonio mundial por la UNESCO. «Muestra la tradición cultural de mujeres religiosas independientes en la Europa noroccidental durante la Edad Media», puede leerse en su página web. Estas son las otras cuatro menciones:

- ★ la **torre de San Rumoldo**;
- ★ el **campanario** del ayuntamiento;
- ★ los **gigantes** de Malinas;
- ★ la cultura del **carillón** de Malinas.

Beguinajas

A principios del siglo XIII, las beguinajas se establecieron en Malinas. Los beguinajes se fundaron en la época de las cruzadas. Muchos hombres marchaban a las cruzadas y nunca regresaban. Por eso, había numerosas viudas, huérfanos y mujeres casaderas que no encontraban marido adecuado.

Las mujeres que no podían o no querían ir a un convento comenzaron a vivir juntas y a proporcionarse su propio sustento. Llevaban una vida piadosa, casta y austera, pero a diferencia de las monjas no tomaban los votos.



Las dos últimas beguinas
en el Gran Beguinaje.



NO SIEMPRE PIADOSAS

En 1467, el duque Carlos el Temerario realizó una visita a Malinas. Decidió que las beguinas no debían pagar tasas e impuestos por la cerveza que elaboraban para su propio uso. Pero las beguinas se atrevieron a desafiar esta normativa, vendiendo cerveza a terceros. Una ordenanza de 1761 amenazaba con una multa de veinticinco florines a las beguinas, que por aquel entonces seguían vendiendo cerveza a personas que no residían en el beguinaje.

Había beguinas pudientes, generalmente nobles, que se hicieron construir o adquirieron una casa en el beguinaje. Las beguinas menos adineradas alquilaban una habitación a las primeras y se ocupaban de las tareas del hogar. Las beguinas sin posesiones vivían juntas en una casa comunitaria dentro del beguinaje.

En 1993, con la muerte de la hermana Melanie, desapareció la última beguina de las calles de Malinas.

Traje típico de las beguinas
del Gran Beguinaje (ca. 1790).



Algunas cervezas destacadas de *Het Anker*



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

rojo rubí oscuro
alc. 8,5 % vol.

• Este producto regional se remonta a la Groot Keizersbier ('cerveza gran imperial'): la mejor cerveza que los cerveceros elaboraban para el emperador Carlos V. Su nombre, Gouden Carolus, hace referencia a las monedas de oro del emperador. Una antigua crónica menciona que esta cerveza se bebía en la caza del zorro «ya que estimulaba tanto a jinetes como a caballos». Ha ganado varias veces los World Beer Awards ('premios mundiales de la cerveza').

SOFIE RECOMIENDA ESTA CERVEZA CON:

- queso azul cremoso fermentado;
- carne curada y/o ahumada;
- estofado flamenco;
- moelleux de chocolate negro.



GOUDEN CAROLUS AMBRIO

ámbar claro
alc. 8 % vol.

• La Gouden Carolus Ambrio se ha elaborado siempre siguiendo la antigua receta de la Mechelschen Bruynen, que data del año 1421. La versión actual es algo más fuerte que antaño y está elaborada con el más fino lúpulo.

SOFIE RECOMIENDA ESTA CERVEZA CON:

- queso curado tipo Gouda;
- carpaccio de ternera;
- suprema de ave con setas;
- tartiflette;
- budín de pan;
- tarta de flan.



GOUDEN CAROLUS CUVÉE VAN DE KEIZER BLAUW

rojo rubí oscuro
alc. 11 % vol.

•

Esta cerveza se elabora solamente una vez al año, el 24 de febrero, con motivo del cumpleaños del emperador Carlos V. Se trata de una versión especial de la Gouden Carolus Classic, con más alcohol y una mezcla secreta de especias.

SOFIE RECOMIENDA ESTA CERVEZA CON:

- quesos Stilton y Roquefort;
- ragú de ciervo;
- crème brûlée;
- peras asadas con helado de speculoos;
- perfecta como digestivo tras la comida o cena.



GOUDEN CAROLUS TRIPEL

amarillo dorado
alc. 9 % vol.

•

Esta cerveza fue elaborada originalmente para los caballeros del Toisón de Oro en 1491. Esta rubia dorada es para aquellos amantes de una cerveza más fuerte, algo picante, pero muy fresca. Destacan las notas de manzanilla y licor de curaçao (de corteza de naranja). ¡En los World Beer Awards de 2012 fue elegida como la mejor tripel!

SOFIE RECOMIENDA ESTA CERVEZA CON:

- queso Keiems Bloempje y quesos de corteza lavada (Li P'tit Rossê, Vieux Panné, Maroilles tierno);
- gambas asadas con salsa de mango;
- espárragos a la flamenca;
- crumble de manzana.



Todos los sábados a las 10.30h
se puede realizar una visita
guiada por la Real Fábrica.

Una mujer muestra el arte de
tejer en la Real Fábrica De Wit.

Pequeño beguinaje y Ankerbrug

Desde el Gran Beguinaje podemos caminar hasta el Klein Begijnhof (Pequeño Beguinaje). En el antiguo campo para blanquear, donde la beguinas esquilaban ovejas y blanqueaban la ropa, se erige la escultura femenina **Brede heupen** 21 ('caderas anchas', en español) de Frans Walravens.

Tres beguinajes

Las beguinas vivieron a lo largo de su historia en diferentes lugares. En el siglo XIII, las primeras beguinas se establecieron en el Pequeño Beguinaje. Sin embargo, menos de un siglo después se les quedó pequeño. Las beguinas ancianas y enfermas continuaron viviendo allí mientras que el resto se mudó fuera de las murallas de la ciudad. Hacia 1560, se destruyó el beguinaje extramuros y las beguinas regresaron nuevamente al centro de la ciudad. Adquirieron allí los inmuebles existentes y construyeron nuevas viviendas: así nació el Beguinaje Mayor. ¡En su momento de esplendor había 1800 beguinas en Malinas!

Si se quiere *descansar* un poco, el jardín de la **Ondernemershuis Oh!** 20 ('centro de emprendedores'), es un oasis verde en medio de la ciudad. Allí podemos contemplar el agua de los canales Duivelsvlietje y Hellevlietje.

Así lucían las beguinas del Pequeño Beguinaje (ca. 1790).

La Real Fábrica De Wit 23 en la Schoutetstraat, es un taller de renombre mundial en restauración de tapices. Para restaurar un tapiz, se necesita mucha paciencia y amor. Tal vez por eso, casi todos los empleados de De Wit son mujeres. Por otra parte, la Real Fábrica tiene una prestigiosa colección de tapices antiguos y modernos. La fábrica De Wit se ubica en el refugio del siglo XV de la abadía de Tongerlo. En el jardín interior hay plantas que se encuentran en los tapices del siglo XVI.





El convento de Betania, en 1784. Al fondo son visibles las torres de la iglesia de San Juan y del refugio de San Truiden.

En los números 4–6, en el antiguo convento de Betania, aún se puede ver sobre la puerta el emblema de **la fábrica de cerveza De Posthoorn** 22 ('la corneta de posta'), que se estableció en este lugar en el siglo XIX.

Uno de los lugares más bellos de Malinas es el que se conoce popularmente como el **Groene Waterke** 23 ('agüita verde') por las lentejas de agua que lo ocultan. Esta es una parte del canal Melaan que no se cegó. Desde aquí hay una buena vista de la torre del refugio de la abadía de San Truiden. Un detalle interesante: la torre está llena de trampas nidal que servían para atrapar estorninos. Los pájaros eran antaño un auténtico manjar.

Además de bello, es también un lugar simbólico, ya que aquí se encuentran las raíces de la fábrica de cerveza Het Anker. Jan uit den Anker vivió en este lugar cercano al puente Ankerbrug.

Hay un documento de 1369 que muestra que pagó los impuestos sobre la cerveza. Esto le hace ser la cervecería más antigua registrada en Malinas. Su cerveza Mechelsen Bruynen era tan popular entre la aristocracia y la burguesía que Carlos V la llevaba consigo en sus campañas. ■

El Groen Waterke, visto desde el Ankerbrug.





Huiselijke zorgen, de Rik Wouters en la renovada Romboutskerkhof.



RIK WOUTERS Y LAS MUJERES

Rik Wouters (1882-1916) es uno de los pintores y escultores más querido entre el público belga. La carrera artística de Rik Wouters se desarrolló principalmente en Bruselas, Amberes y Ámsterdam, pero el vínculo con Malinas, su ciudad natal, siempre fue especial.

Aunque murió con tan solo treinta y tres años, Rik Wouters fue muy prolífico. En su obra tiene un papel destacado su mujer y gran amor, Nel, que dominó la breve vida de Wouters y fue su musa. En la calle Sint-Romboutskerkhof se levanta la estatua la Huiselijke zorgen ('afanes hogareños'), en la que Nel hizo de modelo, que junto a la obra Zotte geweld ('violencia loca') es uno de sus trabajos más conocidos.



Si no quiere seguir caminando, regrese a la catedral y a la Grote Markt por el lugar donde se erige la escultura Huiselijke zorgen, de Rik Wouters.



Si todavía le queda energía, puede recorrer el kilómetro de distancia que le separa de los palacios de Margarita de Austria y de Margarita de York.



LOS CUATRO INGREDIENTES DE LA CERVEZA

La base...

La combinación de solo cuatro materias primas permite elaborar miles de cervezas que le sorprenderán.

1. AGUA

- La base: representa alrededor del 90 % de la cerveza.

2. CEREALES

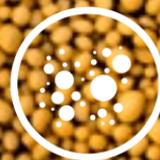
- Proporcionan el sabor, el color y el almidón que se requiere para la fermentación;
- Además de la cebada y el trigo, a veces se emplean también otros cereales como la avena y la espelta;
- Para tener utilidad, primero se maltea el grano para que bajo la influencia del calor y el agua primero germine y luego se seque. Así se activan las enzimas en el grano que convierten el almidón en azúcares durante el proceso de elaboración de la cerveza.

3. LÚPULO

- Nombre latino: *humulus lupulus*;
- Proporciona aroma y cuerpo;
- Amplia variedad de aromas: cítrico (p. Ej. Citra), fruta de la pasión (p. Ej. Simcoe).

4. LEVADURA

- Microorganismo unicelular que convierte los azúcares en alcohol y dióxido de carbono;
- También proporciona aromas como a plátano y a clavo;
- *Diferentes tipos de levadura:*
- **Saccharomyces cerevisiae** es la más utilizada en la cerveza de alta fermentación y funciona a alta temperatura (21–25 °C);
- **Saccharomyces carlsbergensis** se utiliza en la cerveza de baja fermentación (pilsen) y funciona a una temperatura más baja (5–10 °C);
- **Brettanomyces Lambicus y Bruxellensis** son dos de las levaduras más importantes para la fermentación espontánea (lambic, gueuze).



...y más

HIERBAS Y ESPECIAS

Se pueden añadir durante la cocción:

- Cilantro: p. Ej. Tripel karmeliet;
- Curaçao: p. Ej. En la cerveza blanca;
- Mirto: p. Ej. Gageleer;
- Canela, anís estrellado, cardamomo, clavo, cacao en cerveza (navideña) fuerte, dulce y negra;
- Productos más llamativos como vainilla, jengibre, tomillo, romero, enebro, (baya de) laurel, ajo, pimienta...

FRUTA

- Fresca, congelada, zumo o jarabe;
- Se utilizan principalmente cerezas y frambuesas para elaborar la cerveza de fruta;
- Su base es una cerveza ácida, como la cerveza blanca y lambic.



LA LEY DE PUREZA: AGUA, MALTA, LÚPULO Y NADA MÁS

En 1516, Guillermo IV, duque de Baviera, decretó la Ley de pureza, en la que se dictaba que la cerveza solo podía elaborarse a partir de malta, agua y lúpulo. Posteriormente, a finales del siglo XVII, se añadió la levadura, que acababa de ser descubierta. Los cerveceros, por tanto, no podían añadir especias, frutas, azúcar u otras sustancias a la cerveza. La Ley de pureza quería proteger a los consumidores de alimentos inseguros. Quinientos años después de su promulgación, esta ley sigue en vigor, al menos en gran parte de Alemania. En Bélgica, la Ley de Pureza ya no está en vigor, pero todavía se mantiene en una gran parte de Alemania.

Por el sendero del Dyle hasta el Jardín Botánico



Este paseo adicional está dirigido a amantes de la tranquilidad y a quienes les gusta ir de compras. Por un camino sobre y a lo largo del río Dyle, entrará en un oasis verde en la ciudad: el Jardín Botánico. Allí podrá descansar antes de dirigirse a la ajetreada calle comercial Bruul.

El sendero del Dyle ²⁵ le llevará por (y sobre) el Dyle, entre el Centro de Congresos y Patrimonio Lamot y el Jardín Botánico. Sobre el agua, contemplará Malinas desde una perspectiva completamente diferente. Por las noches, el sendero se ilumina. Los afamados arquitectos italianos Secchi y Vigano son los autores del proyecto.

El Jardín Botánico ²⁵ o Botanique es el mayor parque público en el casco histórico. Este oasis verde posee una rica historia cultural. El Jardín Botánico ha evolucionado desde ser un jardín medieval a convertirse en un jardín formal francés y, finalmente, en un parque al estilo de la campiña inglesa. En el centro de este oasis verde se erige la estatua del famoso científico Rembert Dodoens, autor de Cruydeboek ('herbario', en español), un importante trabajo sobre plantas y hierbas medicinales del siglo XVI. No deje de visitar el Jardín Dodoens, parte del Jardín Botánico, que fue rediseñado en 2010 de acuerdo con un estudio sobre el lúpulo contenido en la obra Cruydeboek, de Dodoens. En el diseño del jardín, bancos y secciones de plantas reconocerá las flores de lúpulo agrupadas en sus característicos conos, sus brotes meciéndose y las hojas de esta planta.

La Bruul ²⁶ es la calle comercial más transitada de Malinas. Los compradores disfrutan en los establecimientos de las grandes cadenas y las bellas boutiques. Además de las



El Jardín Botánico con la estatua de Rembert Dodoens al fondo.



tiendas, también descubrirá la iglesia de Nuestra Señora del Leliëndaal con el bonito beguinaje Bruul Pleintje y, muy cerca, la mundialmente famosa Real Escuela de Carillón Jef Denyn. ■



Imagen de la planta del lúpulo del
Cruydeboek, edición de 1544.

Una vida larga, sana y llena de *lúpulo*

«¡Salud!» «Santé!» Estas expresiones se escuchan frecuentemente cuando brindamos. Y con razón, ya que los estudios realizados sobre la cerveza afirman que principalmente la planta del lúpulo tiene efectos beneficiosos sobre nuestra salud. La sumiller de cerveza Sofie Vanrafelghem explica el porqué.

Resistente al estrés

«El lúpulo pertenece a la familia de las cannabáceas. Estas plantas tienen efectos sedantes que disminuyen el estrés».

Buen descanso

«Con una almohada llena de flores de lúpulo, no tendremos que contar ovejas para dormirnos. En la actualidad existen incluso suplementos dietéticos, compuestos de valeriana y lúpulo, que estimulan el sueño ».

Huesos fuertes

«Las mujeres que beben cerveza regularmente tienen huesos más fuertes que las abstemias».

Una menopausia más llevadera

«El profesor Denis De Keukeleire ha dedicado toda su carrera al estudio de lúpulo. En su opinión, la planta del lúpulo es la más femenina que produce la naturaleza, refiriéndose a los altos niveles de fitoestrógenos que contiene. Los fitoestrógenos del lúpulo copian los estrógenos naturales, por lo que pueden disminuir las molestias típicas de la menopausia sin ningún efecto secundario».

Anticancerígeno

«Varias publicaciones científicas recientes muestran que un componente del lúpulo, el xanthothumul, tendría un efecto preventivo contra la aparición y el desarrollo del cáncer».



LÚPULO: MUJERES AL PODER

En la mayoría de los países, excepto en Reino Unido, se emplea únicamente la flor hembra del lúpulo en la elaboración de la cerveza. En Bélgica está además prohibido cultivar plantas masculinas del lúpulo en un radio de cinco kilómetros de una plantación con lúpulo femenino para evitar la fertilización. Esto se debe a que la planta masculina del lúpulo contiene más aceites y ácidos grasos, que tienen un efecto negativo en la espuma de la cerveza.



HILDEGARDA DE BINGEN

Antaño no se utilizaba el lúpulo en la elaboración de la cerveza. En su lugar, agregaban diversas plantas y mezclas de hierbas aromáticas con el fin de dar sabor a la cerveza. El cambio llegó en el siglo XII, época en la que Hildegarda de Bingen era abadesa de un monasterio benedictino alemán. Hildegarda no solo compuso música clásica, sino que también escribió obras científicas. En ellas describe la primera utilización del lúpulo para conservar la cerveza durante más tiempo.

Los palacios de Las Margaritas



Tres palacios borgoñones situados a menos de un kilómetro. En Malinas no le damos demasiada importancia. En este recorrido adicional paseará por la diminuta Klapgat hasta llegar a los imponentes palacios de Hiëronymus van Busleyden, Margarita de Austria y Margarita de York.

La **Klapgat** ²⁷ es una minúscula traviesa que sale a la iglesia de San Juan. El nombre lo dice todo: aquí charlaban (klappen significa 'charlar' en el dialecto local) los feligreses cuando salían de misa y lo hacían tanto que al final esta callejuela recibió el nombre de Klapgat.

En el siglo XVI, se construyeron numerosos palacios en Malinas. Hiëronymus van Busleyden, miembro del Consejo Mayor, humanista y buen amigo de Erasmo, encargó el diseño de un magnífico palacio al famoso arquitecto Keldermans. Desde 1619 hasta la Primera Guerra Mundial, el edificio **Hof van Busleyden** ²⁸ albergó el Berg van Barmhartigheid ('monte de piedad'), donde los pobres podían obtener préstamos sin intereses. Durante la Primera Guerra Mundial, el edificio fue completamente destruido, a excepción de los muros. Más tarde se reconstruyó y pasó a funcionar como museo municipal. El museo





Vista del Palacio de Margarita de York hacia 1530.

municipal Hof van Busleyden está actualmente cerrado por obras de renovación. Se reinaugurará en 2018 como museo municipal contemporáneo.

Margarita de Austria (→ pág. 11) fue gobernadora entre 1507 y 1530 de los Países Bajos de los Habsburgo. Su palacio residencial, **Hof van Savoye** ²⁹ ('la corte de Saboya'), fue el primer edificio renacentista de los Países Bajos. Desde este lugar se expandió el Renacimiento. Disfrute de la hermosa fachada renacentista y el bello jardín. Entre 1716 y 1796, este palacio fue sede del Consejo Mayor, esto es, el tribunal supremo de los Países Bajos meridionales. En la fachada todavía se encuentra el escudo de armas de Margarita, junto al escudo de armas del emperador Carlos V y una estatua de la Dama de la Justicia. Hoy alberga el tribunal.

Junto al palacio de Margarita de Austria se ve un último vestigio del **palacio de Margarita de York** ³⁰.



¡La cerveza en manos de mujeres es más que este folleto! Durante los talleres, cenas, visitas por la ciudad y muchas otras actividades, podemos ver, catar y vivir todo lo que en Malinas acompaña a la cerveza en manos de mujeres. Visite www.visitmechelen.be para obtener más información.

El edificio fue originalmente la residencia del obispo de Kamerijk cuando viajaba a Malinas. Margarita eligió como residencia la ingente corte de Kamerijk cuando enviudó tras morir su esposo Carlos el Temerario.



Margarita de York.



Justo encima de la pequeña puerta de la torre se sitúa el escudo de armas de Margarita, en forma de rombo, junto al de su marido, Carlos el Temerario. El antiguo vestíbulo del palacio alberga hoy el teatro municipal.

El **jardín Rik Wouters** 31 es un nuevo oasis verde en la ciudad. Un busto en bronce, obra del propio Rik Wouters, y un mural del artista de la ciudad, Gijs Vanhee, rinden homenaje a este artista que vivió durante diez años con sus padres en esta ciudad. En el jardín se muestra nuevamente parte de un canal. Se puede llegar al jardín municipal por las Bafferstraat y Rik Woutersstraat.

Si miramos hacia arriba, en la fachada de la Bafferstraat, 33-35,

Relieve del Zeeridder ('caballero del mar') en la fachada del número 33 de la calle Bafferstraat.

Etiqueta de la cerveza Chevalier Marin.



veremos un bello relieve en el que se representa una herradura que rodea la imagen de Neptuno. Este relieve hace referencia a **la fábrica de cerveza De Zeeridder** 32 (significa 'el caballero del mar'), que estuvo abierta en este lugar desde el siglo xvi. El edificio actual data de alrededor de 1910 y sustituyó la fachada original en madera. La Zeeridder se fusionó alrededor de 1890 con otra fábrica de cerveza de la calle Bafferstraat, la fábrica de cerveza Het Hoefijzer (significa 'Herradura'), en la Bafferstraat, 25-27. A partir de entonces se llamaría Le Fer à Cheval et le Chevalier Marin ('la herradura y el caballero Marin'), hasta que en 1907 cambió a fábrica de cerveza Chevalier Marin. Se especializaron en cervezas de baja fermentación como las pilsen. El antiguo complejo, situado en la Bafferstraat, 25, tuvo que dar paso a nuevos edificios. ■

GRACIAS A

Guía Erik Vekemans

Sofie's World

Kris Deckers

Fábrica de cerveza Het Anker

FOTOGRAFÍA

Layla Aerts, Toerisme Mechelen,

Het Anker, Aikon, Milo Profi, Regionale

Beeldbank Mechelen, Benjamin Martijn,

Michel Wuyts.

DISEÑO

Duall

REDACCIÓN

Duall / Turismo Malinas

TRADUCCIÓN

Linguapolis

IMPRESIÓN

Swinnen Printing

E.J.

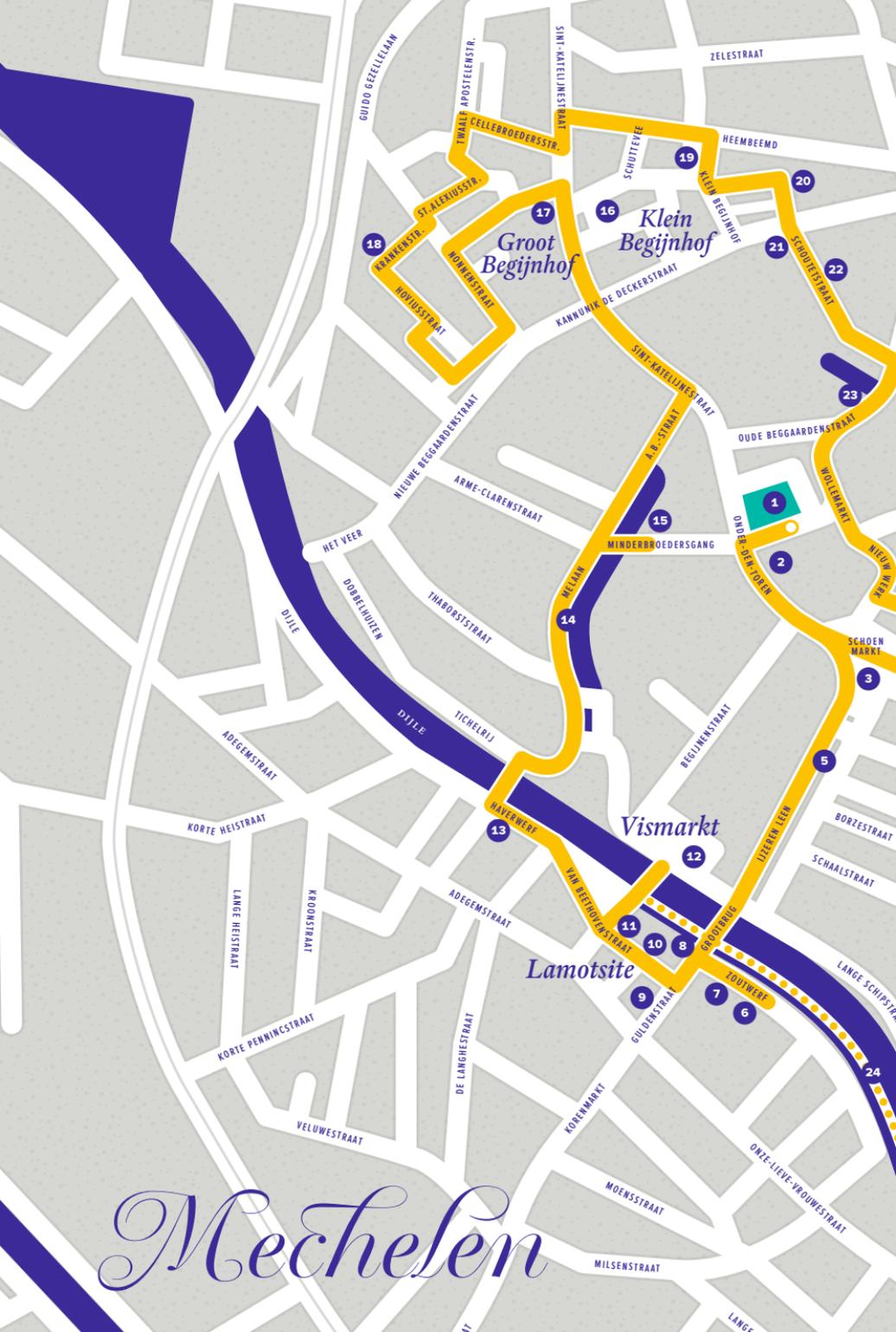
Björn Siffer, vvv Mechelen vzw,

Hallestraat 2-4-6, 2800 Mechelen

D/2015/10717/31

La información contenida en esta publicación ha sido cuidadosamente elaborada y está actualizada. La editorial no se hace responsable de posibles imprecisiones o cambios provisionales.

© 2015 todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción, el almacenamiento en una base de datos informatizada y la publicación total o parcial de esta obra de cualquier forma y manera, ya sea de manera electrónica, mecánica, por fotocopia, grabación o de cualquier otro modo, sin la previa autorización escrita de la editorial. Todos los textos y fotografías son propiedad de la editorial



Groot Begijnhof
Klein Begijnhof

Vismarkt

Lamotsite

Mechelen

GUIDO GEZELLELAAN

NIJWEG BEGGARDENSTRAAT

DIJLE

KORTE VEIENSTRAAT

KORTE PENNINGSTRAAT

VELUWSTRAAT

TERWEG APOSTOLENSTR.

ST. ALEKSIJSTR.

ROUWSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

THARORSSTRAAT

TICHELRIJ

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

CELEBROEDERSSTR.

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

SINT-KATELIEUXSTRAAT

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

SCHUTTEWEG

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

SINT-KATELIEUXSTRAAT

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

ZELESTRAAT

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

HEEMBEEMD

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

NOUWSTRAAT

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT

NOUWSTRAAT

NOUWSTRAAT

KANWUJK DE DECKERSTRAAT

ARM-CLARENSTRAAT

WELDAN

WAGERWERT

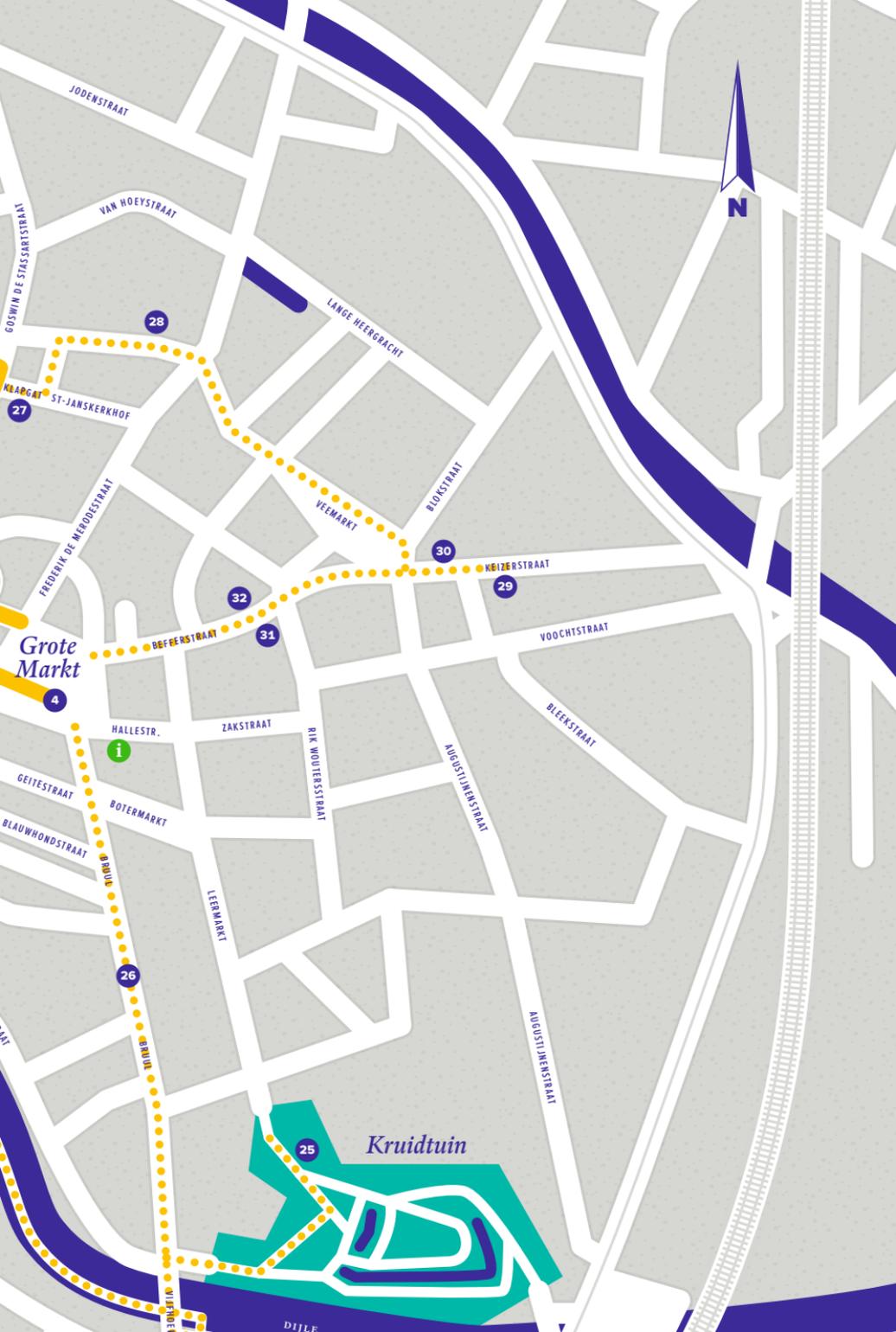
AGEGEMSTRAAT

DE LANGHESTRAAT

KORENMARKT

MOENSSTRAAT

MILSENSSTRAAT



Grote Markt

Kruidentuin

28

27

30

29

32

31

4

i

26

25

TURISMO MALINAS

Hallestraat 2-4-6

2800 Mechelen

+32 70 22 00 08

www.visitmechelen.be

facebook.com/visitmechelen

@VisitMechelen

