

DAVID SUTTON

HISTORIA DE LA ALE INGLESA

Hay dos historias de la cerveza ale inglesa. La primera de dichas historias es factual, comienza en algún momento anterior a la aparición de testimonios históricos y finaliza (en gran medida) en torno a 1600. Esta primera historia describe la cerveza ale como la bebida alcohólica inglesa arquetípica hasta el año 1450 aproximadamente. Posteriormente la cerveza ale fue paulatinamente desplazada por la cerveza de lúpulo al estilo de Holanda y Alemania. La segunda historia es simbólica e incluso mitológica; llega hasta nuestros días y hunde sus raíces en la nostalgia romántica de una imaginaria “Vieja Inglaterra”, anterior a la conquista normanda de Inglaterra en 1066. (Esta segunda historia se ha visto reforzada en Inglaterra desde los años 70 gracias al éxito de la Campaña por la Ale Real).

La primera distinción que hemos de establecer en estas dos historias es la que existe entre los términos *ale* y *beer*. El *Oxford English Dictionary* aclara esta distinción histórica. He aquí su definición de beer:

BEER. Licor alcohólico que se obtiene mediante la fermentación de malta (u otra sustancia sacarina), sazonado con lúpulo o algún otro amargante aromático. Al principio se lo distinguía de la cerveza ale por el uso de lúpulo; hoy día el sustantivo es aplicado al licor de malta en general, incluyendo las variedades ale y porter, si bien a veces es empleado en sentido restringido en oposición a ale. La palabra aparece ya en Old English, mas su uso es raro, excepto en poesía, y parece haberse generalizado sólo en el siglo XVI como nombre del licor de malta con lúpulo. Ni en Chaucer ni en Piers Plowman.

De modo que, para definir sencillamente las bebidas alcohólicas de malta, podríamos decir que la cerveza (*beer*) se hacía con lúpulo, mientras que la cerveza ale se hacía sin él. Según una definición más extensa, en el caso de la cerveza, el *wort* (el líquido dulce que se obtiene al triturar los granos) era hervido; por el contrario, en el caso de la cerveza ale, se dejaba reposar el *wort* naturalmente, sin ser hervido. Una tercera y más técnica diferencia consiste en que la cerveza ale es siempre

fermentada de arriba, mientras que la mayoría de las cervezas y las modernas *lagers* experimentan una fermentación de abajo.

Muchas sustancias aromáticas y condimentos han sido añadidos, como alternativas al uso del lúpulo, a las bebidas derivadas de la malta, tanto por razones de gusto como de conservación. En otros países, se han empleado frutas y hierbas como romero, hinojo y anís; en Inglaterra, la lista de aditivos incluye hierbas y malas hierbas como tanaceto (también conocida como *ale-cost*), hiedra (conocida como *ale-hoof*), ortigas, diente de león, menta o hisopo.

Como muchas otras cosas que hacen que la vida merezca la pena, los orígenes de la cerveza ale se hallan en Irak, donde era popular una bebida obtenida de la adición de agua al grano de malta humedecido, según indican muchos testimonios.

En Egipto se preparaba una bebida similar, pero, de acuerdo con Edda Bresciano¹, los egipcios empleaban una fermentación caliente - de modo que, para ser precisos, tendríamos que hablar de cerveza y no de ale. La cerveza egipcia fue muy popular en el país, donde se enorgullecían de su alto contenido de alcohol, y aparecía dividida en tres variedades: cerveza roja, cerveza marrón y cerveza siria. Los egipcios dieron, asimismo, atractivos apelativos locales a la cerveza, tales como “dadora de alegría” o “celestial”².

Hay pruebas de que, tanto en Irak como en Egipto, se añadían pedazos de pan para favorecer el proceso de fermentación.

La cerveza ale era una bebida popular en Inglaterra en época celta, antes de la llegada de los romanos. En las regiones celtas más primitivas, dichas bebidas tendrían el aspecto de un oscuro fango de cebada, tal y como podemos encontrarlo hoy en algunos países del tercer mundo:

¹ En *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari. París: Fayard, 1996, pp. 65-66.

² Richard W. Unger: *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004, p. 19.

² La ale inglesa

Uno puede verse obligado a beberlos en zonas rurales tan lejanas como Zululand o Nepal. Su aspecto es normalmente como el del agua de baño sucia y su sabor como el de la levadura agria de avena.³

El gran geógrafo conocido como Plinio el Viejo recuerda cómo, cuando los romanos desembarcaron en la costa sureste de Inglaterra en el año 55 antes de Cristo, encontraron que las bebidas hechas de cebada eran consumidas en abundancia. Plinio concluye que “todo el mundo es adicto a la embriaguez; la ingenuidad pervertida del hombre ha otorgado al agua el poder de intoxicar. Donde no hay vino, las naciones del oeste se intoxican mediante este grano humedecido”⁴.

Restos romanos hallados en varios lugares de Inglaterra nos hablan de soldados romanos que disfrutaban de la cerveza ale británica cuando no podían encontrar vino. Las autoridades y los dignatarios de Roma, por su parte, trataron la ale británica desdeñosamente, y el emperador Juliano escribió un famoso poema Sobre el vino hecho con cebada, en el cual aseguraba que la cerveza ale británica olía a cabra (!)⁵.

El célebre *Edicto sobre Precios Máximos*, promulgado por el emperador romano Diocleciano el año 301, fijó el precio de la ale británica al doble de lo que costaba la cerveza egipcia.

*

“La cerveza que nos abandonó en la dulzura, volvió en la amargura”

Proverbio inglés

La cerveza ale fue la bebida alcohólica preeminente en Inglaterra desde época prerromana hasta el siglo XVI, cuando dicha primacía le fue arrebatada por la cerveza. Muchos textos sugieren que dicho reemplazo tuvo lugar “pronto después de 1400”, pero, como veremos, la lucha por la supremacía entre fabricantes de ale y fabricantes de cerveza continuaba pasado el año 1500.

³ Tom Stobart: *Herbs, spices and flavourings*. New ed. Harmondsworth: Penguin, 1977, p. 56.

⁴ Jimmy Young: *A short history of ale*. Newton Abbot: David & Charles, 1979, p. 4.

⁵ H. S. Corran: *A history of brewing*. Newton Abbot: David & Charles, 1975, p. 24.

³ La ale inglesa

Hasta la conquista de Inglaterra por los normandos en 1066 la palabra universalmente empleada para referirse a nuestra bebida era la anglosajona *ealu*. Después de 1066, los nuevos soberanos del país, y la mayoría de los testimonios medievales, usaban la palabra latina *cervesia* (escrita de formas diversas, como *cervisia* and *seruisia*). “Ale” se convirtió en la palabra empleada por el vulgo.

Desde 1066 y durante al menos doscientos años, el pueblo inglés sintió que estaban viviendo en un país ocupado - con gobernantes franceses y anglosajones gobernados. (Algunos aspectos de esta división perviven incluso en 2007.) En el maravilloso libro de Philippa Pullar *Consuming passions*, se sugiere que la división se tradujo en normandos bebedores de vino y anglosajones bebedores de ale⁶.

Otras bebidas populares en el tiempo anterior a la cerveza fueron la ale galesa, el hidromiel y la sidra. La ale galesa era una ale sazonada con hierbas y edulcorantes. Se vio forzada a desaparecer en el siglo XI por leyes cada vez más estrictas sobre los contenidos permitidos de ale⁷. El consumo y la extensión geográfica del hidromiel y la sidra fueron más limitados. La zona principal de consumo de sidra (tanto en época medieval como hoy día) era el suroeste de Inglaterra, aunque la fabricación de sidra fue también una industria importante en el Kent altomedieval.

El agua fue un ingrediente extremadamente importante para la producción de buena cerveza ale, especialmente las aguas blandas. En Inglaterra, las aguas del río Trent fueron pronto señaladas como muy adecuadas para la producción de ale, y Burton-on-Trent se convirtió en un núcleo cervecero en el siglo XIII.

El negocio de fabricación de ale en la Inglaterra altomedieval daba una célebre cabida a las mujeres, si bien la presunta preponderancia de las mujeres en el negocio ha sido exagerada por algunos historiadores. La expresión “esposa de ale”, empleada frecuentemente, y a menudo haciendo referencia a la Mistress Quickly de Shakespeare, significa “vendedora de ale” con mayor frecuencia que “cervecera”. No obstante, existen numerosos testimonios de notables productoras de cerveza, como

⁶ Philippa Pullar: *Consuming passions: a history of English food and appetite*. London: Hamilton, 1970, p. 111.

⁷ H. A. Monckton: *A history of English ale and beer*. London: Bodley Head, 1966, pp. 30-31.

⁴ La ale inglesa

Margery Kempe de King's Lynn. La representación femenina en la *Worshipful Company of Brewers* de Londres en 1417 ascendía a 39, frente a 300 hombres⁸.

*

Se cuenta a menudo que el sabor de la cerveza con lúpulo típicamente holandesa fue introducido en Inglaterra por soldados que habían servido en Flandes durante la Guerra de los Cien Años que enfrentó a Francia e Inglaterra (en realidad, la guerra duró 116, desde 1337 a 1453. Muchas fuentes constatan, asimismo, la importación de cerveza de lúpulo en Inglaterra en torno a 1400, gracias al uso de los mercaderes holandeses que trabajaban en Londres. Sin duda, hubo casos individuales de importación de cerveza de lúpulo antes de esa fecha. En 1289, un tal Richard Sumner (o Somer), vendedor de ale de Norwich, recibió un encargo privado de “cerveza de Flandes”⁹.

El declive de la producción de ale y la eventual victoria de la producción de cerveza dibujan un panorama que comienza en torno a 1400 y culmina en 1600. La clave de este cambio reside en la aceptación gradual del lúpulo. El sabor aportado por el lúpulo era descrito frecuentemente como amargo y no inglés, asociado al gusto flamenco, alemán u holandés. La principal ventaja del lúpulo era su valor como conservante de la cerveza. La cerveza ale se estropeaba, se pasaba enseguida, y tenía que fabricarse muy fuerte con el fin de que durase más. La adición de lúpulo trajo consigo ventajas económicas de conservación, e hizo posible también la aparición de cervezas más ligeras y menos fuertes, que redujeron la ebriedad pública. Puede argumentarse que el cambio en el gusto inglés (de la ale a la cerveza, de lo más dulce a lo amargo) estuvo motivado por estos factores económicos. Con todo, se produjo una importante oposición popular y comercial antes de que el cambio fuera una realidad.

El lúpulo había sido empleado en la producción de cerveza en los países eslavos durante siglos, y aparece ya en fuentes históricas en Bavaria y Francia en el siglo VIII. Enseguida, el uso del lúpulo se introdujo en la cerveza bohemia en las proximidades de Praga.

⁸ Mia Ball: *The Worshipful Company of Brewers: a short history*. London: Hutchinson, 1977, p. 62.

⁹ Peter Clark: *The English alehouse: a social history*. London: Longman, 1983, pp. 31-32.

⁵ La ale inglesa

La fecha de la introducción del lúpulo en Inglaterra varía según las fuentes. Muchas de ellas ofrecen el año 1428 como la fecha en que fueron encontrados los primeros campos de lúpulo en Inglaterra. La National Hop Association de Inglaterra habla de una tradición según la cual el primer huerto de lúpulo en Inglaterra se plantó cerca de Canterbury en Kent en 1520¹⁰. Muy pronto, se hizo evidente que el condado de Kent presentaba condiciones ideales para su cultivo, y la creación de huertos de lúpulo se extendió con rapidez, muchos de ellos plantados por colonos flamencos.

Sin embargo, seguía encontrando resistencia. En 1524, una petición al parlamento del rey Enrique VIII solicitaba la prohibición de la adición de lúpulo a la ale británica. El rey dio el visto bueno a la solicitud y prohibió a los cerveceros añadir lúpulo (o azufre) a la cerveza ale, aceptando la descripción de los demandantes según la cual se trataba de “una mala hierba que arrebataría el sabor a la bebida y perjudicaría a la gente”¹¹. Sin embargo, en el quinto año de mandato del rey Eduardo VI (1551), se concedió privilegios a los cultivadores de lúpulo, de modo que el comercio no se vio seriamente afectado.

Hay un célebre proverbio que dice:

“Lúpulo, Reforma, caballos castaños y cerveza,
todo llegó el mismo año a Inglaterra.”

Probablemente, se refiere al año clave de la Reforma, 1534. Si hay algo de verdad en estos versos (que datan de la década de los cincuenta del siglo XVI), se trata únicamente de una verdad local.

Desde luego, no es cierto en lo que respecta a Londres. Los libros de correspondencia de las autoridades de la ciudad de Londres entre 1450 y 1500¹² nos hablan de los intentos de los fabricantes de cervezas por obtener privilegios similares y una protección parecida a los que disfrutaban los productores de ale.

¹⁰ Véase www.hops.co.uk.

¹¹ Citado, por ejemplo, en el *Oxford English Dictionary* y en varias ediciones del *Brewer's dictionary of phrase and fable*. Véase también J. Yeowell: “Hops a wicked weed”. *Notes and queries*, 2. series, 39 (1856), pp. 243-244.

¹² Reginald R. Sharpe (editor): *Calendar of letter-books of the city of London: L*. London: J. E. Francis, 1912 (also at [www. British-history.ac.uk](http://www.British-history.ac.uk)). See also Mia Ball: *op. cit.*, especially Chapter 5.

6 La ale inglesa

En 1464, los productores de cerveza solicitaron a la ciudad de Londres el establecimiento de ordenanzas que regularan la calidad de la cerveza de lúpulo - especialmente, contra la “malta no en temporada” y las falsas medidas. Los cerveceros plantearon la necesidad de proteger a una clientela ignorante: “Por cuanto el vulgo por falta de experiencia no puede reconocer la buena cerveza como hace con la cerveza ale”. Las ordenanzas fueron concedidas.

En 1484, los productores de ale volvieron a la carga, saliendo victoriosos al solicitar a los gobernantes de la ciudad que prohibieran el uso de lúpulo o hierbas en la fabricación de cerveza y limitando los ingredientes a licor, malta y levadura.

En 1493, los productores de cerveza solicitaron a la ciudad licencia para formar su propio gremio, con controles estrictos sobre la calidad del trigo, la malta, así como otros cereales empleados, incluido el lúpulo. Esto indica que la prohibición que pesaba sobre el lúpulo en la producción de cerveza en Londres no duró más allá del año 1484. La solicitud de 1493 fue concedida, pero esta es la última noticia que tenemos de un gremio específico de productores de cerveza en la ciudad de Londres. Todo lo cual nos lleva a la conclusión de que los productores de cerveza fueron admitidos junto a los productores de ale en el *Worshipful Company of Brewers* no mucho tiempo después.

Según parece sugerir el caso de Londres, la industria cervecera estaba estrictamente regulada. La adulteración y las medidas fraudulentas eran castigadas con multas cuantiosas y el negocio estaba sujeto a un complejo régimen de impuestos. La fundación del *Assize of Bread and Ale* (*Assisa panis et cervisiae*) suele datarse en los años sesenta del siglo XIII, y desde entonces prácticamente todas las ciudades y aldeas de Inglaterra introdujeron un régimen de control de calidad de la cerveza ale que se vendía.

Los *ale-conners* (o *gustatores cervisiae* - degustadores / inspectores de ale)¹³ se contaban (junto con los *beadles* (pertigueros) y los *constables* (policías de los pueblos) entre los funcionarios del gobierno local medieval más conocidos. El trabajo

¹³Acerca de los *ale-conners*, véase Sidney y Beatrice Webb: *The manor and the borough*. Nueva edición. London: Frank Cass, 1963, p. 9 *et passim*.

⁷ La ale inglesa

de los *ale-conners* consistía en controlar el sabor, la pureza, el precio y las medidas de toda la cerveza ale producida para la venta.

El relato más célebre acerca de los *ale-conners* es, desgraciadamente, de dudosa veracidad. Dicho relato pinta a los *ale-conners* vestidos con pantalones de cuero. Cada vez que llegaban a una *ale-house* (taberna), tomaban - siempre según este relato - una olla de ale, vertían su contenido en un banco de madera y se sentaban en él con sus pantalones de cuero. Cuando se levantaban algunos minutos más tarde, si sus pantalones emitían un ruido como de desgarró, los *ale-conners* concluían que se habían añadido edulcorantes ilegales o que ciertos residuos de azúcar de malta habían quedado sin fermentar.

Si el relato de los *ale-conners* sentándose sobre la cerveza ale es un viejo mito, éstos aplicaban, sin embargo, muchas pruebas de control. Se les permitía no sólo comprobar los pesos, medidas y precios, sino emitir juicios basados en su experimentados paladares.

Los informes de los *ale-conners* podían acarrear importantes castigos, desde multas a azotes por reincidencia. No obstante, los delitos eran frecuentes. Por citar sólo un ejemplo, los juzgados de Coventry, a finales del siglo XIV, acusó a doce cerveceros en una sola sesión por vender mercancía con las cantidades trucadas¹⁴.

Con el paso de los siglos, disminuyó el papel de los *ale-conners*. Londres comenzó a nombrar “supervisores de cerveza” junto a los *ale-conners* desde 1551. Algunas aldeas y ciudades inglesas, con todo, siguen nombrando hoy día anualmente un *ale-conner* ceremonial, para provecho de los turistas sobre todo. Incluso la ciudad de Londres tiene en 2007 su *ale-conner*.

*

Después de 1600 la ale (tal y como la hemos definido históricamente) comenzó a desaparecer. Primero desapareció su producción comercial, limitándose a la producción casera. Su desaparición, sin embargo, continuaba resintiéndose. Cuando

¹⁴ E. G. Kimball (editor): *Rolls of the Warwickshire and Coventry Sessions of the Peace. 1377-1397*. London: Dugdale Society, 1939, p. 30.

⁸ La ale inglesa

John Taylor, el Poeta del Agua, publicó *Drinke and welcome* en 1637, su subtítulo fue: “con una especial mención de la potencia, virtud y funcionamiento de nuestra ale británica”. Incluso en el año 1725, leemos en el *Family Dictionary* de Richard Bradley: “La ale es más diurética que la cerveza; es decir, el licor sin lúpulo lo es más que el que lo tiene”.

Más tarde, en el siglo XVIII, encontramos que la distinción entre ale y beer está desapareciendo, y que las dos palabras se emplean indistintamente. Aparecen nuevas variedades de cerveza, con nuevos sabores, destacando la cerveza oscura llamada porter y la más oscura aún conocida como *stout* (epitomizada por *Guinness*, fundada en 1759). La *brown ale* y la *mild ale*, que fueron muy apreciadas en el siglo XIX, especialmente en la región central y en el Norte de Inglaterra, eran variedades de cerveza (beer). La más famosa de todas ellas, *Newcastle Brown Ale*, es una cerveza que se empezó a producir en 1927¹⁵. Del mismo modo, *India Pale Ale* no era una ale, sino una cerveza amarga, producida por primera vez en los años ochenta del siglo XVIII para ser exportada a India. En esta época, la ale histórica había, en gran parte, dejado de existir.

¹⁵ www.newcastlebrown.com.

Interludio: selección de proverbios y citas, con comentario

Beer which left us in sweetness returned in bitterness.

“La cerveza que nos abandonó en la dulzura, regresó en la amargura”

Proverbio inglés

Este proverbio viene a resumir lo que hemos dicho acerca de la sustitución de la cerveza ale por la cerveza en Inglaterra. La ale era una bebida más dulce que la cerveza, y ese cambio, esa adopción conllevó un importante cambio en el gusto de los bebedores ingleses.

*

**Bring us in no beef, for there is many bones
But bring us in good ale, for that goeth down at once.
Bring us in no eggs, for there is many shells,
But bring us in good ale, and give us nothing else.**

“No nos concedas ternera, pues tiene muchos huesos,
Mas concédenos una buena ale, que baja de una vez.
No nos concedas huevos, pues tienen mucha cáscara,
Mas concédenos una buena ale, y nada más, así está bien”

Bring Us In Good Ale (canción de taberna, alrededor del año 1410)

Esta célebre canción de taberna prueba la afición secular del pueblo inglés por la ale.

*

**“If that I mysspeke or seye,
Wyte it the ale of Southwerk, I you preye”**

Chaucer: *The Miller's Prologue* (hacia 1386)

El bullicioso molinero pretende culpar a su afición por la ale de Southwark de las incoherencias de su relato. En tiempos de Chaucer, la ale de Southwark gozaba de gran reputación. La zona de Southwark, al sur del río Támesis, quedaba eximida de la legislación impuesta por la ciudad de Londres, de manera que la ale de Southwark podía contener ingredientes adicionales -posiblemente también lúpulo.

*

Ale for an Englysshe man is a naturall drinke. Ale must have these propertyes: it must be freshe and cleare; it must not be ropy nor smoky, nor it must have no weft nor tayle. Ale should not be drunke under V days olde.

“La ale es una bebida natural para el hombre inglés. Ha de tener las siguientes propiedades: tiene que estar fresca y clara; no debe ser ¿chungu / como cuerda? ni estar ahumada, ni debe tener trama ni cola. No deben beberla los menores de cinco días.

Andrew Boorde: *Dietary of health* (1542)

Boorde es citado a menudo para refrendar el orgullo de los ingleses por su ale. Escribía precisamente en esa época en que la ale estaba siendo arrinconada por la cerveza.

*

She brews good ale - and thereof comes the proverb, “Blessings of your heart, you brew good ale”.

“Ella hace muy buena ale -de ahí viene el dicho:

'Bendita seas, tú que tan buena ale haces'”

William Shakespeare: *Two Gentlemen of Verona* (ca. 1594)

I would give all my fame for a pot of ale and safety.

“Daría toda mi fama por una jarra de ale y un poco de seguridad”

William Shakespeare: *Henry V* (ca. 1599)

For a quart of ale is a dish for a king.

“Pues un cuarto de galón de ale es un plato para un rey”

William Shakespeare: *The Winter's Tale* (ca. 1610)

Hay numerosas referencias en Shakespeare que prueban la afición inglesa por la ale.

*

Good ale is meat drink and cloth.

“Una buena ale es carne, bebida y ropa”

Proverbio inglés

*

I have fed purely upon ale; I have eat my ale, and I always sleep upon ale.

“Me he alimentado exclusivamente de ale; he devorado mi ale, y siempre duermo sobre ale”

George Farquhar: *The beaux's stratagem* (1707)

A menudo encontramos la idea de que la ale puede hacer las veces de comida, tanto como de bebida, idea que podemos encontrar hoy día en cierto modo en la visión que los irlandeses tienen de la Guinness.

*

What two ideas are more inseparable than Beer and Britannia?

“¿Es que hay dos ideas más inseparables que Inglaterra y la Cerveza?”

Sydney Smith, 1771-1845 (de una conversación)

La idea de que la ale era la bebida nacional se aplicó en ocasiones a la cerveza en el siglo XIX.

*

**Ale, man ale's the stuff to drink
For fellows whom it hurts to think.**

“Ale, la ale es lo que los hombres beben

Por los amigos cuya memoria duele”

A. E. Housman: *A Shropshire lad* (1896)

Aun cuando se trata de unos versos condescendientes compuestos por un académico de salón, el poema de Housman presenta una visión muy popular y extendida de una Inglaterra rural tradicional con alegres rústicos bebedores de ale.

*

**St George he was for England
And before he killed the dragon
He drank a pint of English ale
Out of an English flagon.**

“Fue un San Jorge para Inglaterra

Y antes de acabar con el dragón

se bebió una pinta de ale inglesa

1 La ale inglesa

en un británico jarrón”

G. K. Chesterton: *The Englishman* (1914)

Esta es una cruda rima nacionalista, pero refleja un acendrado vínculo entre la ale y un concepto nostálgico de Inglaterra (de hecho, si hubo un San Jorge histórico, debió de ser turco)

*

Muchos países asocian unas ciertas comidas y bebidas con su identidad nacional. Pienso, por ejemplo, en Charles de Gaulle cuando lamentaba: “¿Cómo gobernar un país que posee 246 tipos de queso?”. Mientras que la gente no inglesa pensaría probablemente en el *roast beef*, para los propios ingleses el producto por antonomasia asociado a su identidad nacional sería seguramente la ale.

Las citas de Housman y Chesterton nos dan una primera idea de lo que la ale significa con respecto a la identidad británica¹⁶. La noción de la buena vieja ale inglesa contiene elementos de tradición, orgullo nacional, calidad controlada, convivialidad, y de una manera de vivir antigua. Evoca el carácter inglés de una “edad de oro”, antes de la gran invasión y conquista, y antes de que la vida y las costumbres inglesas se vieran afectadas y alteradas por las maneras continentales.

Esta imagen de sí mismos se ha relacionado convincentemente con la mentalidad del periodo isabelino. Por aquel entonces (de 1558 hasta 1603), el desplazamiento de la ale tradicionalmente inglesa por la cerveza de estilo continental era ya un hecho cierto, si bien acompañado por una clara conciencia de pérdida y lamento.

Al mismo tiempo, una identidad inglesa todavía más firme se asocia con el régimen isabelino, en parte gracias a la obra de Shakespeare como autor nacional por excelencia, pero sobre todo por la amenaza de otra conquista, la amenaza de una invasión española, que pesó sobre los ingleses durante casi todo el reinado de la reina Isabel.

El vínculo de una nueva y desafiante conciencia de ser inglés con una nostalgia por la vieja ale inglesa de los “buenos tiempos pasados” posee una gran coherencia y se explica en el contexto de la nación isleña desafiando a la Europa continental.

La duradera afición británica por la ale (la auténtica o bien otras bebidas que recibieron ese nombre) va más allá de una mera nostalgia por un producto tradicional, pues sus raíces habría que buscarlas en una particular lucha por la supervivencia nacional y un orgullo de ser inglés con fundamento histórico.

¹⁶ Véase Richard Helgerson: *Forms of nationhood: the Elizabethan writing of England*. Chicago: University of Chicago Press, 1992, y George Evans Light: “Beer, cultivated national identity, and Anglo-Dutch relations, 1524-1625”, en *Journal X*, vol. 2, no. 2 (Spring 1998).

La cerveza (beer), con sus evidentes orígenes continentales y la conciencia de que había “invadido” la sociedad inglesa, nunca ganó tanto afecto entre los bebedores ingleses.

Por eso mismo, durante al menos tres siglos, muchos productos que en realidad son cerveza han sido vendidos como ale. Antes apuntamos los casos de la *India Pale Ale* y de la *Newcastle Brown Ale*. Hoy día hay en el mercado británico centenares de productos como aquéllos, ostentando nombres como *Abbot Ale* y *Spitfire Kentish Ale*. Incluso, se da el nombre de “ale”, con su fuerza comercial, a productos que no son ni ale ni siquiera cerveza, pero que son ofrecidos como tradicionales (tal es el caso del “*ginger ale*”).

En los años setenta del pasado siglo, comenzó una “campana por la ale auténtica” en Inglaterra, que evocaba deliberadamente la batalla histórica entre la ale y la cerveza de hace cuatrocientos años. La “ale auténtica”, una cerveza que se produce tradicionalmente con levadura fresca y sin presión de dióxido de carbono añadida, aparece contrapuesta a la cerveza de barril típicamente europea (pasteurizada y almacenada en barriles de metal sellados). La “ale auténtica”, producida tradicionalmente en pequeñas cervecerías rurales, parecía condenada a la desaparición en los sesenta por las compañías cerveceras, que fabricaban cervezas esterilizadas con una larga vida. En un verdadero triunfo de los consumidores sobre los productores, la ale auténtica es hoy día la bebida alcohólica preferida por muchos ingleses.

La ale auténtica que uno encuentra en la Inglaterra del siglo XXI [veintiuno] no es una ale histórica, pero de algún modo preserva muchos recuerdos populares, historias semilegendarias, el cariño y el orgullo nacional que se asociaban con la vieja ale inglesa hace muchos siglos. Y además está buenísima. ¡*Cheers!*