

Cerveza de Jengibre

Viví en Londres varios años en la primera década de este siglo. En una época trabajé en un lugar extraño que nada tenía que ver con mis intereses, ni con lo que quería hacer, Pero era en Brixton y eso me daba oportunidad de comer comida jamaicana, jerk chicken y una bebida fuerte, refrescante, picante de jengibre y limón. De alguna forma rara asocio el jengibre con Londres y supongo que en parte es porque en Colombia no era frecuente consumirlo. Otra cosa que me encantaba era la cerveza de jengibre -la industrial que vendían en la tienda con muchísima azúcar. Hace un tiempo compré un libro de fermentación y había una receta de cerveza de jengibre y me acordé de esa sensación de tomarla, falsa y fría, de una lata... La cerveza de jengibre aparentemente se inventó en Yorkshire y era una bebida alcohólica. Es una mezcla de productos que no son nativos de Inglaterra y refleja, distante y suavemente, el flujo de especies y fuerzas de trabajo implícitas en las empresas coloniales: jengibre y azúcar. El primero conocido en Europa desde hace mucho por la ruta de las especias; la segunda, un típico monocultivo colonial. En otro plano de su existencia, es una bebida fermentada, carbonatada y deliciosa que depende de un proceso de crecimiento de bacterias lácticas.

.-Catalina Lozano