



MUJER
COMETA

Cerveza, legado de mujeres

Por Claudia Yera Jaime
Foto: Tomada de Internet



Hace más de 7000 años, en la fértil Mesopotamia, un grupo de mujeres descubrió, casi por accidente, que los granos de cereal mezclados con agua y dejados al sol no solo se volvían comestibles, sino que fermentaban, dando lugar a un líquido espeso, nutritivo y embriagador. Fue un hallazgo revolucionario que saciaba el hambre y alegraba el espíritu.

No tardaron en perfeccionar su creación. Con paciencia y sabiduría, desarrollaron técnicas para mejorar la fermentación, experimentaron con hierbas y especias; fueron las primeras maestras cerveceras de la historia. En Sumeria, la diosa Ninkasi fue adorada como la patrona de la cerveza, un reconocimiento divino a la importancia de aquellas féminas que elaboraban y comercializaban la exquisita y novedosa bebida.

Ya en la Edad Media, la abadesa Hildegarda de Bingen, teóloga, escritora, botánica y visionaria, una mujer adelantada a su tiempo, experimentó con el lúpulo y descubrió que no solo añadía un amargor delicioso, sino que también conservaba la cerveza por más tiempo. Su hallazgo transformó la cervecería para siempre, y, hasta hoy, se le considera la santa patrona de la cerveza.

Se registra en la historia de la internacional bebida que de los aportes de la Bingen se apropiaron

tabernerías, vendedoras, mujeres pobres, viudas y madres solteras que la vendían bien añejada en mercados o fuera de su casa, en busca de ingresos extras. Pero en la Edad Media cualquier control sobre procesos científicos y conocimientos de las hierbas medicinales era visto como un desafío a la autoridad de la Iglesia, y por esta causa muchas mujeres cometa de aquella época fueron llevadas a la hoguera. ¿Su delito?: producir esos deliciosos brebajes para, supuestamente, engatusar a los hombres.

Y pira tras pira encendida fueron eliminando la autonomía de las damas en la producción y comercialización de la cerveza en espacios públicos, asociándole una falsa imagen de masculinidad; tanto así, que si un hombre y una mujer piden al mesero un refresco y una cerveza, el líquido alcohólico se lo sirven al varón.

En pleno siglo XXI las chicas recuperan su lugar como maestras cerveceras, dueñas de grandes industrias y expertas en el arte de la degustación. Muchas de mis amigas cometa beben, como reses en canoa, más cerveza que los hombres; espero que su próximo brindis vaya dedicado a esas grandísimas mujeres que han pasado y perfeccionado la receta de las frías de generación en generación.



ENREDADOS

A la productora le apetecía aumentar la audiencia

Por Yaisa Beatriz Coronado
Foto: Tomada de Internet



Medio Internet ya conoce a Roro Bueno y las 50 horas semanales que pasa en la cocina. La *influencer* acaba de sorprender a sus seguidores pasando del programa *Next Level Chef* a protagonizar la tercera pelea de un evento de boxeo, con la generadora de contenido Abby como rival.

La Velada del Año constituye un espectáculo basado en combates no profesionales entre *influencers*, cantantes y creadores de contenido variado. Incorpora música en directo —ha contado con la presencia de Estopa y Rosario Flores—, además de celebridades como Gerard Piqué y Mario Casas.

¿Cómo podríamos definir este *show*? Incluye a los entrenadores profesionales de un evento deportivo; aunque también puede pagarse con el bono cultural joven que otorga el Gobierno español.

Hace un año, North West —la hija mayor de los extravagantes Kanye West y Kim Kardashian— dejaba al mundo boquiabierto con su interpretación de *Simba* en un concierto con motivo del aniversario 30 del musical *El rey león*. Casi todas las opiniones coinciden en una cosa: la pequeña no hubiera obtenido ese papel de no ser por la fama de sus padres o sus 15 millones de seguidores en TikTok.

Por fuera pueden parecer dos eventos completamente separados; pero llevan a una preocupante conclusión: el futuro del entretenimiento parece pertenecer a los *influencers*.

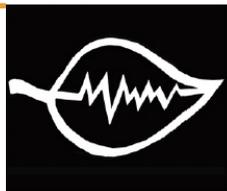
La industria cultural siempre ha cumplido con su justa dosis de polémicas por razones de

superficialidad, debido tanto a la elección de estrellas como de los temas a tratar. Sin embargo, hacerse viral se ha convertido en una necesidad que los artistas tradicionales no siempre pueden cumplir.

El número de seguidores sí importa, al menos para caminar sobre la alfombra roja. Cada vez resulta mayor el número de marcas que invitan a *influencers* a eventos como los festivales de cine de Cannes o los Goya, limitados, años atrás, a actores nominados y acompañantes. Las quejas de actrices que no pueden asistir, a pesar de pertenecer al gremio, aumentan cuando se les pregunta en audiciones: «¿Cuántos seguidores tienes?».

Las agencias de *influencers* y generadores de contenido muchas veces justifican su presencia en otros espacios profesionales, por ejemplo, en la industria cinematográfica, como una forma de promover la cultura entre audiencias más jóvenes más que como una estrategia publicitaria. Si bien es cierto que la generación más joven es propensa a seguir sus recomendaciones, estas no siempre tienen las intenciones más altruistas. El salario promedio de un año, en cualquier país del mundo, tiene el mismo valor que una sola publicación en Instagram.

La cultura siempre ha estado vinculada a intereses económicos, la única diferencia radica en que ahora las redes se convierten en un factor decisivo. ¿Cuánto mérito será realmente de la obra y cuánto de los millones invertidos en promoción?



PLANETA VERDE

Por Claudia Yera Jaime
Foto: Tomada de Internet

Curativa y exquisita miel



En nuestro país son muchos los apicultores que se consagran al trabajo con las abejas y colmenas en aras de acopiar miel, un alimento natural que se consume desde la antigüedad y al que se le adjudican numerosas bondades; está compuesta, principalmente, por azúcar y una mezcla de aminoácidos, vitaminas, minerales, hierro, zinc y antioxidantes.

Además de usarse como edulcorante natural, se puede emplear como antiinflamatorio, antioxidante y agente antibiótico. Suele utilizarse tanto por la vía oral como

en forma tópica para combatir quemaduras y favorecer la curación de heridas.

Resulta sumamente útil para el tratamiento de afecciones bucales como la enfermedad periodontal, la estomatitis y la halitosis. Además, se puede aplicar como

receta preventiva de la placa dental, la gingivitis y las aftas bucales.

Sus propiedades antiinflamatorias, antivirales y antifúngicas convierten una cucharadita de miel en remedio eficaz para mitigar el dolor de garganta y la tos nocturna aguda asociada a infecciones en las vías respiratorias superiores.

Ayuda a prevenir trastornos del tubo gastrointestinal, como la diarrea viral relacionada con la gastroenteritis, y se recomienda como parte de una terapia de rehidratación oral. A su vez, contribuye a aminorar el reflujo gastroesofágico, al cubrir el revestimiento del esófago y el estómago, lo que evita el flujo ascendente de alimentos y jugos gástricos. Se ha

identificado como potente inhibidor de la gastritis y del agente causante de la úlcera péptica.

Los antioxidantes de la miel se asocian con la reducción del riesgo de enfermedad cardíaca; estudios recientes han comprobado que ayuda a prevenir los trastornos de la memoria y que posee beneficios como anti-depresivo y anticonvulsivo no farmacológico. Calma el dolor causado por afecciones del hígado, al equilibrar los sistemas hepáticos y neutralizar las toxinas.

Cuantiosas son las propiedades medicinales de la miel de abeja. Casi en todas las casas de campo podemos encontrar, bajo la meseta, una botella con este exquisito almíbar natural. De donde vengo, los niños velan, una y otra vez, a las abuelas para, a escondidas, darse dulces y larguísima tragos de miel cual osezno antes de invernarse.



© JUVENILS.VANGUARDIA