



UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

Facultad de Traducción y Documentación

**PRUEBA DE ACCESO AL MÁSTER EN TRADUCCIÓN Y MEDIACIÓN INTERCULTURAL
PRUEBA 1. LENGUA ESPAÑOLA: TEXTO B**

LA CERVEZA

Cuentan que los belgas tienen su propia versión de la expulsión del Paraíso. Una interpretación que libra de toda culpa a la primera costilla del mundo que se convirtió en mujer. Eva no ofreció a su compañero de Edén la fruta prohibida. No fue ella, pero tampoco la manzana. Según un dicho flamenco, si hubo algún incitador, si alguien tentó a su costilla con una refrescante y sabrosa cerveza, éste fue Adán.

La manzana perdió su condición de prohibida y esta tentación – en forma de bebida- va por el mismo camino, se halla más cerca del paraíso que del infierno. Al menos, así lo demuestran los últimos estudios científicos. Las personas adultas y sanas que consumen cerveza de manera razonable tienen una menor incidencia de enfermedades y accidentes cardiovasculares que los alcohólicos o los abstemios. El porqué se oculta en los efectos protectores del alcohol. Durante la última década se ha demostrado que la ingesta moderada de esta sustancia puede llegar a reducir hasta entre un 40% y 60% el riesgo de lesiones coronarias. Un informe de la Universidad australiana de Newcastle señala que “aquellos que tomaron una o dos bebidas alcohólicas con un total de diez gramos de alcohol, durante cinco o seis días a la semana, redujeron las posibilidades de sufrir un ataque al corazón hasta en un 60%”.

Pero la salud no es una cuestión matemática. “Desde el punto de vista de la protección cardiovascular no existe una demostración concreta sobre qué cantidad de cerveza es necesario tomar. Sí se sabe que, como bebida alcohólica, dos cañas son una medida razonable. Aunque no es una recomendación: quien no bebe no tiene por qué empezar a hacerlo”, explica Jesús Román, presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.

Esta bebida espumosa sigue abriéndose paso hacia el edén, esta vez con un trabajo publicado en la revista médica *The Lancet*. Así, puede ser más beneficiosa para el corazón que el vino tinto o los licores. Según dicho estudio, los expertos comprobaron que los niveles en la sangre de vitamina B6 aumentan después de tomar cerveza,

reduciendo el desarrollo de homocisteína, un aminoácido relacionado con el aumento significativo del riesgo coronario. Disminuye la retención de líquidos, es un excelente diurético, incrementa el suministro de sangre al cerebro y a los riñones, dilata los vasos coronarios y sanguíneos, promueve la secreción de los jugos gástricos, estimula el apetito, facilita la digestión, tiene un contenido bajo en sodio, proteínas, calcio y colesterol y disminuye la excitabilidad. Si fuera un fármaco, éstas serían las indicaciones del prospecto, con una advertencia sobre su administración: tomar moderadamente debido a su contenido alcohólico (las de fabricación española llevan entre 4º y 5º).

Pero las denominadas SIN no poseen estas contraindicaciones. El 7,8% de la cerveza que se bebe en España es sin alcohol (1.769.918 hectolitros), lo que nos sitúa en el país de la Unión Europea que más consume. Por su bajo valor calórico, ya que éste procede del alcohol, se está utilizando en dietas de adelgazamiento. De vez en cuando, una cervecita sin, con poco sodio, diurética y refrescante, le da una alegría a la persona que debe seguir una dieta.

Por otro lado, Joseph Keul, de la División de Medicina Deportiva y de Rehabilitación de la Clínica Universitaria alemana de Friburgo, ha dejado sin excusa a aquellos que responsabilizan a la cerveza de su curva de la felicidad. “La tripa cervecera no existe, su verdadera causa es el alto consumo calórico de alimentos ricos en grasas y el abuso en la ingesta de cerveza”. Según varios estudios, tomar moderadamente este líquido no afecta al peso, ya que un litro tiene entre 400 y 500 kcal, similar al aporte que proporciona la misma cantidad de zumo de naranja. Tradicionalmente, era una bebida de hombres, pero fue la mujer prehistórica quien la alumbró al dejar fermentar los cereales mientras el hombre cazaba. Quizás por eso, la cerveza ha decidido agradecerse. La ingesta razonable de este líquido está relacionada con el retraso en una media de dos años de la menopausia. Esta demora se traduce en la disminución del riesgo

de lesiones coronarias, peligro que aumenta tras la menopausia, según el centro Cerveza y Salud.

CERVEZA Y JAMÓN.

Aunque no es estacional, se trata de la bebida de verano preferida por los españoles (un 41% de los encuestados), según un estudio de Sigma Dos. Le siguen refrescos (27%) y vino (11%). Con una tapa de jamón (49%) o un pincho de tortilla (46%), la caña se erige en reina del aperitivo veraniego. Calor, turismo y ocio incrementan sus ventas en esta época, representando el 35% de la cerveza que se vende todo el año. En 2000 se vendieron 2.574 millones de litros de cervezas españolas, 900,9 millones en verano. El consumo medio en nuestro país es de 71,8 litros por persona y año, frente a los 78 de la media europea. Alemania, Irlanda, Luxemburgo, Austria, Dinamarca y Bélgica, por este orden, son los países con mayor ingesta per cápita de la Unión Europea. España se sitúa en el décimo lugar.

La zona más cervecera sigue siendo el sur: Andalucía, sur de Extremadura, Ceuta y Melilla se sitúan a la cabeza con 83,59 litros por persona y año, debido a la afluencia del turismo y la climatología. Y la que menos, el norte: Galicia, Asturias y León, con 36,4, según Cerveceros de España. En cuanto a la producción, "somos el tercer productor europeo y el noveno del mundo, con 2.641 millones de litros en el año 2000. Facturamos 2.000 millones de euros, aportamos 550 millones de impuestos y generamos 8.000 empleos directos y 150.000 indirectos", explica Jacobo Olalla, director general de Cerveceros de España.

Datos fríos que dan calor al sector que, tras la crisis de los 90, parece recuperarse. "Somos moderadamente optimistas. Si se mantiene la bonanza económica, el turismo, la fiscalidad y el incremento del consumo, podríamos seguir con el crecimiento progresivo y sostenido del año pasado, que se situó en un 2,2% más de producción y un 4% más de consumo. De los 28,8 millones de litros consumidos, el 90% es de fabricación nacional".