

Bello como una prisión en llamas

Breve relación de los Gordon Riots

Julius Van Daal

Índice

Libaciones, emociones, sediciones	9
El inicio del debate	19
Su Majestad la multitud	27
Los escollos del resentimiento	43
Sin cruz ni rey	51
El mal viento	79
Epílogo: George Gordon	101
Principales obras consultadas	115

*La ruta del exceso conduce al palacio
de la sabiduría. Aquel que desea pero
no obra, engendra peste.*

William Blake



Libaciones, emociones, sediciones

PARA FABRICAR GINEBRA, BASTA con destilar y rectificar lo que sea, aunque en principio se emplean cereales como cebada, centeno o maíz. Lo que caracteriza a la ginebra, además de la aromatización con bayas de enebro, es que se rectifica de forma casi absoluta, lo que elimina en un santiamén el alcohol amílico, muy nocivo, y permite comercializarla inmediatamente sin necesidad de costosos procesos de envejecimiento.

La ausencia casi total de sabor que aqueja a este matarratas se presta a la confección de innumerables mezclas alcohólicas nacidas de la imaginación sin límites de sus consumidores, pues su regusto a medicina incita a añadirle sabores amargos o agridulces.

En la Inglaterra del siglo XVIII, la gente acaudalada aún no ingería estas ingeniosas combinaciones; aquel brebaje misteriosamente insípido traído desde Holanda en los últimos años del siglo anterior por sol-

dados embrutecidos no les inspiraba sino suspicacia y asco. Cierta, los jóvenes lores depravados y ávidos de sensaciones fuertes regaban copiosamente con ginebra las actividades criminales y voluptuosas que improvisaban en el seno de sociedades secretas como el club del Fuego del Infierno o el de los Mohawks. Con todo, para animar los banquetes y las fiestas de sociedad, la mayoría de los ricos prefería pimplar finos caldos y paladear aguardientes elaborados con frutas cuidadosamente fermentadas.

Durante la primera mitad del siglo XVIII, la bebida nacional de los pobres, el *ale*, una cerveza bastante fuerte y aromática, perdió paulatinamente su atractivo a raíz de lo que el higienismo de los historiadores califica de «epidemia de la ginebra». El aumento del consumo de aguardiente en general y del sucedáneo de la *jenever* holandesa en particular se debió a varios factores íntimamente relacionados entre sí:

— los progresos técnicos permitían redestilarla a escala industrial y con unos costes mucho menores que la fabricación de vino o de cerveza, a pesar de que, a igual cantidad, el aporte calórico de los aguardientes fuera mayor que el de las bebidas fermentadas. (En el umbral de la era del

carbón y en un país de clima más bien frío, una débil relación precio-calorías no era, sin duda, algo indiferente);

— los continuos conflictos comerciales y militares que enfrentaban a las compañías mercantiles inglesas con las potencias continentales exportadoras de vino y de productos alimentarios alentaron al mercado interior a volverse, con el favor fiscal de la corona, hacia la producción local o colonial: ginebra de las destilerías londinenses, ron de las Indias occidentales y *uisge* (pronúnciese «uisqué») procedente de los mercados celtas del reino;

— la incipiente industrialización de la sociedad inglesa y el formidable crecimiento de la flota mercante sometían a los obreros y a los marinos a labores arduas e incesantes, que consumían muchas calorías y generaban abundantes penas que ahogar;

— el triunfo de la austeridad de costumbres y del individualismo, que iba de la mano del triunfo de las relaciones mercantiles, entregaba a los hombres a un nuevo desamparo: dado que las ocasiones en las que disfrutar del vértigo de la existencia en gozosa o tierna compañía eran

raras, este se comenzó a buscar de forma sistemática y absoluta en la ilusión y, por consiguiente, en primer lugar, en la toxicomanía alcohólica (y muy pronto opiácea).

La «epidemia» solo sería frenada por unos recargos fiscales cada vez mayores (cosa que sigue haciéndose en nuestros días) y la «cruzada» contra la «bebida del diablo» emprendida por predicadores de sectas protestantes como John Wesley. Por lo demás, fueron los *whigs*, partido de la burguesía tiranuela dirigido entonces por Robert Walpole, primer lord del Tesoro y ministro de Hacienda entre 1721 y 1742, quienes establecieron los primeros impuestos de consideración sobre las bebidas espirituosas.

Walpole intentó imponer brutales incrementos de la fiscalidad «moral» en dos ocasiones sucesivas. El pueblo de la City se echó a la calle ante su proyecto de accisa (una especie de concesión administrativa) sobre los alcoholes (*Excise Bill* de 1733). Al grito de «¡No a la esclavitud! ¡No a la accisa!», una «abigarrada multitud de hombres, mujeres y niños de todas las edades asedió el parlamento, vejó al desacreditado ministro y le obligó a retirar su proyecto de ley. En 1736 su *Gin Act*, que se conformaba con aumentar los

impuestos sobre el alpiste, fue aprobada por el Parlamento con el apoyo de los grandes cerveceros (*divide et impera*). No obstante, fue tal la oposición entre el pueblo llano, que se mostró de lo más levantisco y organizó por todas partes procesiones bien regadas para llorar por el «entierro» de su bebida favorita, que resultó imposible aplicar dicha ley fiscal. Al igual que la *poll tax* de Thatcher, el impuesto sobre la ginebra (y por tanto, también sobre la pobreza) topó con una resistencia popular y civil de tal magnitud que el Estado tuvo que renunciar a recaudarlo y optó, de manera más solapada, por una imposición progresiva escalonada en el tiempo.

Estos movimientos fueron bautizados como los *Gin Riots* [«Motines de la ginebra»], pese a que dichos «motines» fueran incomparablemente menos violentos que la sublevación proletaria de 1780 o los primeros conflictos en la industria. Por lo demás, en aquella época todos los motines londinenses (que según un cronista contemporáneo eran «semanales»), podrían haberse calificado así, pues apenas cabe dudar que todos ellos iban acompañados de copiosas libaciones.

En el siglo XVIII, el motín era la forma habitual de protesta social: de hecho, cualquier manifestación de insumisión un tanto colectiva era calificada de motín.