

por donde circuló la música, desestructuradas por la guerra de Independencia de principios del siglo XIX, así como los afa-nes de modernidad y el nacionalismo de inicios del siglo XX, que dieron mayor peso a los instrumentos de viento y modifica-ron el consumo musical, y por último la aparición del corrido revolucionario.

Si el fandango habría de desaparecer entre los negros de la Costa Chica, su re-surgimiento, gestado en las dos últimas décadas del siglo XX, no sería completo. El baile de artesa, promovido por institu-ciones de fomento cultural e incluso por investigadores de la tradición, constitu-ye una revitalización parcial, integrada al escenario, pero despojada de su carácter performativo. Así, la recuperación del baile de artesa entraña un cambio en la cultura musical afromestiza.

Para finalizar, se debe subrayar que el conjunto de problemas que se despren-den de la lectura de este texto pueden derivar en proyectos de investigación que pongan en contexto la rica tradición musical de Guerrero.

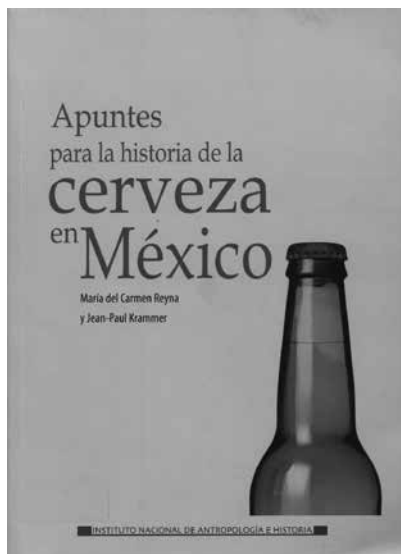
De hecho, uno de los objetivos del coloquio Música de Guerrero consistía en propiciar el diálogo académico en torno a problemas y temas que dieran origen a la formulación y desarrollo de proyectos específicos. Por lo mismo, el presente libro indica la necesidad de re-activar el coloquio y consolidar un grupo de investigación que proponga nuevas investigaciones.

• • •

María del Carmen Reyna y Jean Paul Krammer, *Apuntes para la historia de la cerveza en México*, México, INAH (Etnolo-gía y Antropología Social, Enlace), 2012

Beatriz Lucía Cano Sánchez*

* Dirección de Estudios Históricos, INAH (bcano.deh@inah.gob.mx).



Uno de los grandes aciertos de la histo-riografía contemporánea fue ampliar su campo de investigación hacia temas que hasta hace unas décadas se considera-ban intrascendentes para el estudio cien-tífico; por ejemplo, el llanto, el dolor, los gestos, los aromas, los sabores, la vida cotidiana y la comida, por citar algunos. Es así como la aparición de *Apuntes pa-rra la historia de la cerveza en México* no resulta un “asunto frívolo”; al contrario, tiende algunas líneas para comprender el porqué de la relevancia de esta bebida.

El libro ilustra los orígenes y desarrollo de esta bebida, de qué manera la cerveza mexicana se abrió paso en el mercado internacional, cuáles eran las principales diferencias de las cervezas nacionales y las razones por las que unas permane-cieron y otras desaparecieron en el corto plazo, y sobre todo cuál es su trascen-dencia en el país.

Algunas de estas interrogantes son re-sueltas en sus capítulos: “La cerveza en Estados Unidos”, “La cerveza en América Latina”, “Las bebida en la Nueva Espa-ña”, “Complementarios sobre el consu-mo de pulque, licores y cervezas”, “La expansión cervecera”.

En las primeras páginas se ofrece un breve recuento histórico de la presencia

de la cerveza en el mundo, bebida con-siderada como una de las más antiguas, pues según los datos arqueológicos ésta fue elaborada por los sumerios hace nue-ve mil años. En Egipto se llegó a emplear para la elaboración de pan y de bebidas en sustitución del trigo o al combinar ambos ingredientes. Es importante men-cionar que en Grecia no se le utilizaba como bebida, sino como paliativo con-tra dolores estomacales y picaduras de escorpión. Los romanos también la co-nocieron, pero la consumían muy poco, ya que la consideraban una bebida para gente de baja condición. Tras la caída de ese imperio, en el siglo IV de nuestra era, se consolidó como una de las be-bidas más importantes, a tal grado que en el periodo medieval se contaba con fábricas que eran dirigidas por maestros cerveceros.

Los monasterios también incursio-naron en este ramo y de hecho algunas cervezas europeas conservan nombres asociados con las abadías. La popula-ridad de la bebida se acrecentó debido a la aparición de una serie de leyendas que nutrían el imaginario colectivo, en las que héroes y santos se relaciona-ban con ella. Así, Jean Primus, duque de Brabante, se consideraba el rey de esta bebida, en tanto que a Arnolfo de Sois-sons se le reconocía como el santo cer-vecero. La cerveza mejoró su sabor por la incorporación de la malta y el lúpulo, originarios de Europa central. Entre los siglos XVII y XVIII Alemania se convirtió en el principal productor de cerveza en el continente, de ahí que se le asocie con los germanos. Con la Revolución indus-trial se produjeron cambios tecnológicos que ayudaron a mejorar las técnicas en su elaboración.

En este sentido destacan las aporta-ciones de Louis Pasteur para el proce-so de fabricación, las cuales quedaron plasmadas en un libro que el científico escribió acerca de la bebida. En el siglo

xx la cerveza se convirtió en una de las bebidas que mayor número de consumidores tiene en el mundo; sólo en Alemania existen 1 300 fábricas que producen cinco mil marcas diferentes de cerveza.

En “La cerveza en Estados Unidos” se expone la forma en que la cerveza se introdujo en ese país. María del Carmen Reyna y Jean Paul Krammer mencionan que la colonización europea fue un factor para su propagación en el mundo. Sin embargo, los alcances fueron disímiles; por ejemplo, en las colonias inglesas de América del Norte los migrantes preservaron la práctica de su consumo, en tanto que en las colonias controladas por españoles y portugueses no se fomentó.

Una de las primeras cervecerías en tierras americanas fue establecida por Adrián Block y Hans Christiansen en 1612. La cerveza llegó a ser de consumo básico para los habitantes de las Trece Colonias, debido a que personajes como William Penn y John Harvard apoyaron la iniciativa de producirla en tierras americanas, idea que tuvo buenos resultados, pues en Boston, a finales del siglo xvii, se contaba con 27 cervecerías.

En el siglo xviii se registraron significativos avances en su fabricación, gracias a la introducción de adelantos tecnológicos como el termómetro y el hidrómetro. No obstante, en las primeras décadas del siglo xix se generó una notable disminución en el consumo de la bebida, debido a que se preferían aquellas elaboradas con maíz. Un segundo golpe a la industria cervecera se produjo en las primeras décadas del siglo xx, cuando se aprobó “la Prohibición”, disposición que rechazó la venta y consumo de licores en territorio estadounidense. Los autores mencionan que la esencia de la legislación residía en que la cerveza y el vino se asociaban con la cultura de inmigrantes, sentimiento que se fortaleció en la Primera Guerra Mun-

dial a consecuencia del antigermanismo de los estadounidenses.

La Prohibición también provocó que de 1 568 cervecerías sólo permanecieran 756. En cambio, durante la Segunda Guerra Mundial se incentivó el crecimiento de la industria cervecera, que ha tenido innumerables altibajos. Incluso hacia finales de siglo se consolidó como una de las principales bebidas. Tan sólo en el año 2000 tres de las más importantes firmas cerveceras producían más de 160 millones de barriles.

“La cerveza en América Latina” presenta un panorama general en los países hispanohablantes. Los autores mencionan que la manufactura e industrialización de la bebida en América Latina se inició en el siglo xix; a diferencia de Estados Unidos, donde los políticos y empresarios impulsaron su producción, en los países latinoamericanos fueron los inmigrantes europeos los que la favorecieron.

Aunque la primera cervecería se estableció en Venezuela en 1838, no fue hasta la segunda mitad del siglo cuando se establecieron en el resto del continente: en Costa Rica y Chile en 1852, en Argentina en 1855 –por un cervecero alemán–, en Perú en 1863, en Bolivia en 1877, en Ecuador y Guatemala en 1886, en Brasil en 1888, en Colombia en 1889, en República Dominicana en 1890 y en Paraguay en 1894.

“Las bebidas en la Nueva España” se ocupa del caso de México. La exposición de los autores describe la existencia de bebidas embriagantes; por eso no se debe afirmar que la colonización española haya introducido su uso, pues los indígenas ya las elaboraban, aunque su consumo estaba restringido a un cierto sector social. Pese a que los españoles incorporaron el vino, el pulque era la bebida que predominó, motivo por el que se impuso una serie de restricciones, tanto en la producción como en la venta.

La cerveza no tuvo mayor difusión en la Nueva España; a pesar de que en 1542 se otorgó a Alfonso de Herrera un permiso para su elaboración, no tuvo la aceptación esperada. Tras la muerte de Herrera, en 1558, la producción de cerveza fue irregular. Aunque se importaba de Alemania y Bélgica y se le valoraba por su calidad y excelente sabor, no captó un amplio mercado debido a los altos precios; de igual manera sucedió en el resto de los países latinoamericanos, donde la cerveza no obtuvo relevancia en la primera mitad del siglo xix.

Es cierto que se otorgaron algunas concesiones para su elaboración, pero lo innegable es que para 1850 se contabilizaban menos de 10 fábricas. Reyna y Krammer consideran que el consumo de la cerveza fue limitado debido a que mantenía la reputación de ser una bebida costosa que sólo podía ser consumida por las clases acomodadas.

En la ciudad de México y sus alrededores se establecieron algunas de las primeras fábricas de cerveza, situación que se explica por el hecho de considerar que la capital tenía las condiciones adecuadas para su fabricación.

Uno de los principales aportes del libro es el rescate historiográfico de los promotores y fabricantes de la bebida. Esto fue posible tras la revisión de los archivos notariales, donde figuran los nombres de José Pérez, Ponciano Ramón de Arellano, Federico Herzog, Sebastián María de Zamora, Gregorio Vergara y Vergara, Nicolás Garnier, Eufrosia Lagragnet, Bernhard Bolgard, Tomás y Guillermo Earl, Miguel Moiner Gatell, Pedro Eduardo Raguetti, Cristóbal Groth, Pedro Roselló, Enrique Rumany, Roberto Manning y Guillermo Marshal, Juan Rodríguez de la Cantolla, Carlos Mairé y William Blackmore.

En “Complementarios sobre el consumo de pulque, licores y cervezas” los autores recurren a las relaciones de via-

jeros, entre las que se encuentran las de Joel R. Poinsett, William Bullock, Nutley, C. C. Becher y Carl Christian Sartorius, que ofrecen una serie de opiniones acerca de la cerveza y otros licores.

Mediante estos testimonios se sabe que la cerveza comenzó a ofrecerse en las comidas y festejos. Sin embargo, no fue hasta el último tercio del XIX cuando se posicionó como una bebida común en la ciudad de México, aunque el pulque continuaba como el licor de mayor arraigo entre la población, sobre todo de las clases populares. La aplicación de la ley seca, entre 1915 y 1918, afectó a la cerveza, pero en las siguientes décadas se produjo un aumento considerable en su consumo.

“La expansión cervecera” apunta que el impulso de la industria fue consecuencia de dos factores: el desarrollo de medios de comunicación –ferrocarril y transporte marítimo– y la presencia de capital alemán. Las cervecerías más importantes del país se fundaron en las últimas décadas

del siglo XIX. En 1875 se instalaron tres: una en Toluca, denominada Compañía Cervecera de Toluca y México, S. A.; otra en Monterrey, llamada Cervecería Cuauhtémoc, y una más en Guadalajara.

En 1894 se estableció la Cervecería Moctezuma en Orizaba; en 1896 la Compañía Cervecera en Chihuahua y otra en la ciudad de México, cuyo nombre se desconoce; en 1897 la Cervecería de Sonora; en 1900 la Cervecería del Pacífico y la Cervecería Humaya en Sinaloa, y en 1902 la Cervecería Yucatán en Mérida. Hacia 1903 se contabilizaban 19 factorías de cerveza en México; 15 años después casi se había duplicado el número de fábricas (36), muchas de las cuales todavía utilizaban métodos artesanales.

Por último, en 1925 se formó Grupo Modelo en la ciudad de México; de acuerdo con los investigadores, la fabricación de envases de vidrio fue uno de los adelantos tecnológicos que contribuyeron al crecimiento de la industria. Las firmas

antes mencionadas tuvieron destinos distintos.

La Cervecería de Sonora funcionó hasta 1961, cuando fue vendida a la Cuauhtémoc, no obstante que dos años después cerraría sus puertas en definitiva. La de Chihuahua sólo funcionó hasta 1908, año en que finalizó sus actividades a causa de un incendio. La Cervecería Yucateca trabajó hasta 1980, cuando fue vendida a Grupo Modelo.

El libro de María del Carmen Reyna y Jean Paul Krammer puede considerarse un trabajo óptimo de divulgación sobre la historia de la cerveza, tanto en el mundo como en el caso de México. Por tratarse de un texto general no se profundizó en aspectos como la historia de las distintas cervecerías que impulsaron el desarrollo de esta industria en el país. Sin embargo, el rastro que dejan puede ser retomado por los propios autores o por otros investigadores para comprender cuál es el papel que la industria cervecera tiene en la historia mexicana y en el mundo.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES 2014



Cátedra
Ignacio
Manuel
Alzamirano

En Antropología e Historia
sobre Guerrero y las regiones
vecinas

Febrero 13
Riqueza arqueológica de Guerrero
Rosa María Reyna Robles
Dirección de Salvamento Arqueológico INAH
Paul Schmidt Schoenberg
Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM

Marzo 13
El patrimonio óseo humano del Estado de Guerrero
Jorge Cervantes Martínez
Centro INAH Guerrero

Abril 3
El proyecto Oxtotitlan-Cerro Quiotepec
Mary D. Pohl
Christopher L. Von Nagy
Florida State University
Paul Schmidt Schoenberg
Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM

Mayo 8
La familia Guerrero Moctezuma, nobles indígenas chilapeños, en la transición de la Nueva España al México Independiente de 1839
Antonio Lozano Flores
Investigador Independiente

Mayo 22
Brujería en el contexto sociocultural de Guerrero
Lilián González Chévez
Universidad Autónoma del Estado de Morelos

Junio 5
La Comisión de Salud de la CRAC-PC (Policía Comunitaria de Guerrero) alcances y retos
Paul Hersch Martínez
Centro INAH Morelos
Lilián González Chévez
Universidad Autónoma del Estado de Morelos

Julio 3
El sitio arqueológico de Cuetajuchitlan
Rubén Manzanilla López
Dirección de Salvamento Arqueológico INAH

Julio 3
El sitio arqueológico de Cuetajuchitlan
Rubén Manzanilla López
Dirección de Salvamento Arqueológico INAH

Agosto 7
Pedro Ascencio de Alquisiras: entre la memoria y el olvido
Anne Warren Johnson
Universidad Autónoma de Guerrero

Agosto 27 - 29 VI Mesa redonda
El conocimiento antropológico e histórico sobre Guerrero. Avances en su investigación y su relación con las regiones vecinas

Septiembre 4
Monumentos históricos
Marco Antonio Romero Torralba
Centro INAH Guerrero

Septiembre 18
Paquetes sagrados; ayer y hoy
Samuel Villela Flores
Dirección de Etnología y Antropología Social INAH
Elizabeth Jiménez García
Centro INAH Guerrero

Octubre 2
La fauna que vivió en el pasado. Comentarios sobre tiempo y evolución biológica en el actual Guerrero
Eduardo Corona Martínez
Centro INAH Morelos

Noviembre 6
El patrimonio documental de Taxco
María Teresa Pavia Miller
Centro INAH Guerrero

Diciembre 4
El Templo Mayor visita Guerrero: remembranzas y valoración de un programa de divulgación cultural
Rosa María Reyna Robles
Dirección de Salvamento Arqueológico INAH