

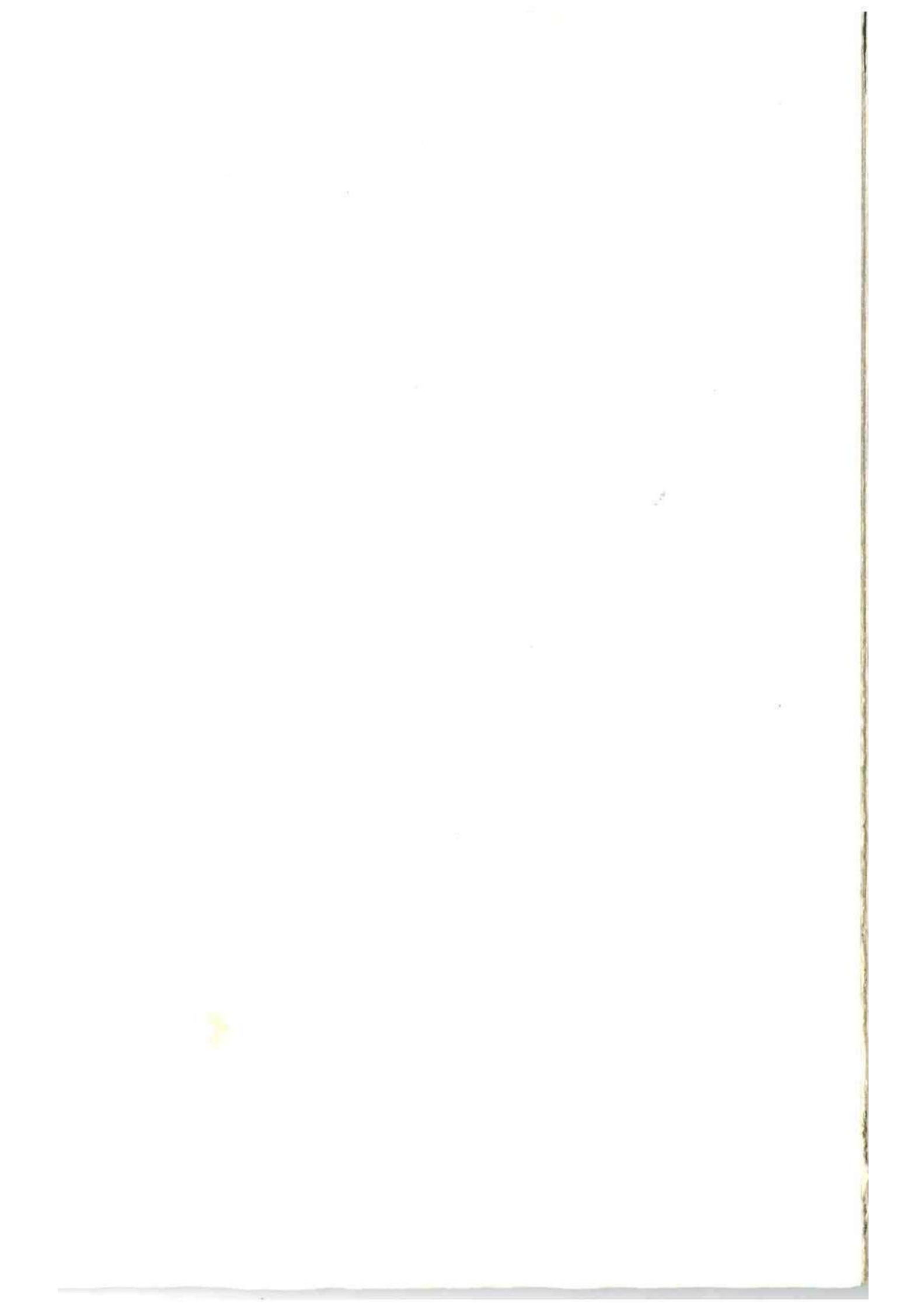
Historia de la Cerveza

Por: *José Romo Silva (f)*



Compilación de:
José María Mena Rentería

Torreón, Coahuila
1998



Historia de la Cerveza

Por: *José Romo Silva (f)*



Compilación de:
José María Mena Rentería

Torreón, Coahuila
1998

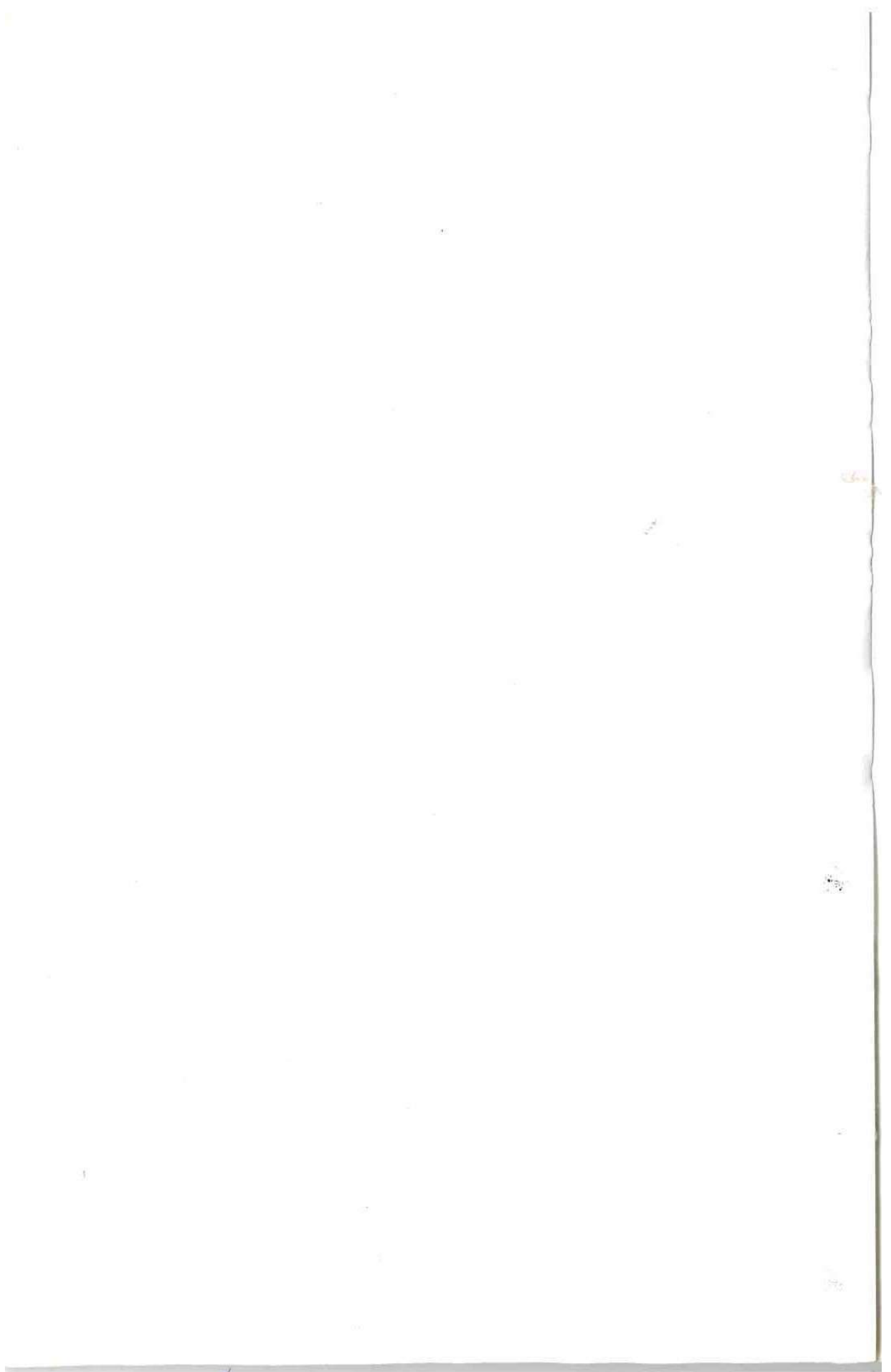




*T*oda investigación histórica conlleva una labor de búsqueda, ardua y acuciosa emprendida en el presente por los estudios del pasado para hacer la luz que permita visualizar acontecimientos remotos.

La edición de este libro no hubiese sido posible sin el concurso en que - para bien - se adentrara alguna vez don José Romo Silva (f), a cuya memoria corresponden legítimamente los méritos a que indudablemente se hace acreedor su desempeño literario.

José María Mena Rentería.



Primero la Leyenda

POR: PROF. LUIS ASDE AICO.

Se cuenta que el descubridor de la cerveza fue Gambrinus, cervecero privilegiado por Carlomagno, al que representan con un vaso de cerveza en la mano.

La leyenda se remonta a los últimos tiempos de la Edad Media. Gambrinus es otra forma del nombre, lo cual da a entender que no es originario de los Países Bajos, sino de otro país alemán o francés, pues en Holanda o los países Bajos la G no es aspirada.

En Holanda, Gambrinus es conocido sólo desde el siglo XIX, mientras que en el Brabante se conoció mucho antes, por lo cual la opinión de que Gambrinus es una transmutación de "Janprimus" (Juan I, Duque de Brabante) carece de fundamento.

Por toda la República y, tal vez, por todo el mundo, encontramos bares con este nombre; "Gambrinus", somos más apegados a las leyendas que la propia historia; sin

embargo, aquí encontraremos que la historia, los documentos que la avalan, superan con mucho a la leyenda.

La cerveza se remonta a 6,000 años a.C., según tablillas encontradas por arqueólogos en Mesopotamia. También en Egipto se han encontrado vestigios acerca de la fabricación de la cerveza con una antigüedad muy similar a la mesopotámica.

Aquí presentamos sobre lo encontrado por arqueólogos y, más importante; los documentos que otorgan la concesión de fabricar cerveza en México, suscritos por el Emperador Carlos V, en el año de 1543.

La historia de la cerveza está íntimamente ligada a la historia del hombre.

Hablar de la cerveza es remontarse a los mismos orígenes del ser humano, desde sus inicios como "hommo faber", pero, supuestamente, desde que se establece como agricultor, especialmente del cultivo de

gramíneas que son la base de esta saludable y refrescante bebida.

¿Cómo se dió el fenómeno de que el hombre supiese aprovechar el grano para convertirlo en harina y con ella hacer pan?. Al no tener documentos que lo aclaren, los historiadores solamente suponen, deducen, lo que pudo haber sucedido, pero, tal vez, sea un producto del azar.

Resulta interesante detenerse y pensar, imaginar principalmente, cómo pudo haber sido la vida de aquellos ancestros.

¿Cómo se dió la división del trabajo, el hombre dedicado a la caza, y la mujer dedicada a la recolección de frutos... o sería simultánea la labor?.

Miles de páginas se han escrito al respecto, pero no deja de ser interesante pensar en aquél o aquella que tuvo la ocurrencia de moler el grano, triturarlo hasta convertirlo en harina, mezclarlo con agua y luego ingerirlo... ¿Qué sería primero, una bebida, o una

masa? ¿Se les habrá ocurrido someterla al fuego desde la primera vez, o sería una consecuencia afortunada de un descuido, después de haberlo comido cruda y el sobrante haberla arrojado al fuego y percibir el delicioso y "santo aroma de la panadería", como escribiera nuestro famoso jerezano en su inmortal "Suave Patria". No lo sabemos con certeza.

Las noticias más antiguas las tenemos de los sumerios, pobladores de la Mesopotamia, en sus monumentos y escritos cuneiformes en ladrillos; también se encontraron recipientes con grano enterrados en antiquísimas tumbas, lo que nos demuestra que eran un pueblo agrícola.

Nuevamente vienen las suposiciones, y es así como se cree que algún habitante de aquél lejano tiempo haya dejado en una vasija o plato, restos de pan o simple masa cruda y, por la lluvia o intencionalmente, se haya mezclado con agua dejándolo a la interperie y el tiempo y la temperatura haya fermentado la mezcla, luego le

haya atraído su aroma y la bebió, lo que, obviamente, debió agradarle; claro, esa bebida no era realmente cerveza, sino un brebaje fermentado y algún gusto le debió causar, tal vez, le haya provocado un sueño agradable, una diuresis que le hizo sentir descanso y tranquilidad.

Sea como fuere, la cerveza, aún de modo incipiente y rudimentario, se haya unida a la misma historia de la humanidad. Una bebida nutritiva, agradable al gusto e ideal para acompañar otros alimentos.

Pero sería un tanto arbitrario adjudicar el origen de la cerveza exclusivamente a los sumerios, documentos antiquísimos también la muestran en otras culturas, las cuales no tenían, en ese tiempo, un contacto comercial, bélico o cultural.

En el Museo de Londres se muestra el "Monumento Blau" descubierto en Mesopotamia, a orillas del Eufrates, y al cual se le calcula una antigüedad conservadora de 6,000 años antes de nuestra era, y sus

inscripciones protocuneiformes describen medidas de grano cocido y se menciona lo que ahora conocemos como cerveza, a la que se le adjudica una antigüedad de 8,000 años.

En una serie de excavaciones realizadas por el arqueólogo H. de Genouillac, en la tablilla identificada como la XV, se menciona la cerveza y también se hace referencia a la respetable profesión de Maestro Cervecerero, esta tablilla fue encontrada en Mesopotamia y data de 3,000 años a. C.

Esta cultura fue muy adelantada, mucho más que otras de su época.

Tenían escritura cuneiforme, aplicaron las matemáticas con propósitos prácticos... y la cerveza.

Esta bebida tenía una importancia muy especial, pues incluso era aplicada como impuesto, no a la cerveza, sino la cerveza era usada como impuesto, lo que nos permite deducir que se le daba mucha importancia y prestigio. El nombre que los sumerios daban

a la bebida que nos ocupa, era Sikaru y al lugar donde se elaboraba, recibía el nombre de Bit-Sikari.

La importancia del maestro cervecero era tal, que se le excentaba del servicio militar obligatorio "por la importancia de su misión".

La elaboración de la cerveza debió ser, como hasta la fecha, un proceso muy meticuloso y con algunos "secretos" que sólo el que la elaboraba conocía y debería pasarlos a alguno de sus descendientes, el nombre con el que se le conocía era el de Pa-E-Bigab.

La cerveza tenía una categoría perfectamente definida en el aprecio del pueblo sumerio, inclusive una de sus diosas predilectas, era Nin-Bi, la que presidía su producción y su uso ante el beneplácito de la clase sacerdotal que constituía un fuerte grupo de consumidores del rubio líquido. Se conocían dieciséis tipos distintos de cerveza, clara u obscura, de ellas, ocho se obtenían de

variedades de trigo, en cambio sólo se lograban cinco a base de cebada, y las otras tres restantes, eran el producto de la mezcla de ambos cereales.

Se fabricaba una clase especial de cerveza para consumo de las mujeres, hecha a base de trigo y cebada, pero mediante ciertos procedimientos caseros, era endulzada con miel, empleándose en ocasiones pulpa de higos y dátiles o algunos frutos de pulpa dulce; también le agregaban otros condimentos, como canela o anís, a las que eran muy afectas las damas, a tal grado que pasaban las recetas a los maestros cerveceros para que les elaboraran su cerveza especial de acuerdo a su gusto personal.

La cerveza también paga impuesto pero era muy reducido, pero era tan continuado, que lo recaudado llegaba a sumas **c o n s i d e r a b l e s**; independientemente de ello, generaban una serie de beneficios a todas las clases sociales y todos eran buenos consumidores de cerveza.

En la agricultura tenían primerísimo lugar la cebada y el trigo, aunque sin descuidar los cultivos de espelta, avena, mijo y centeno.

Toda la agricultura era cuidadosamente supervisada por el Estado procurando optimizar la cosecha.

A la burocracia oficial y empleados particulares, parte de sus sueldos eran pagados con cerveza, por lo que su consumo no era motivo de ausentismo o sanciones laborales.

Los empleados y los obreros recibían el equivalente a dos litros diarios; a los funcionarios y directivos se les daban tres litros de cerveza especial; conforme subía la jerarquía, también aumentaba la cantidad.

A los sacerdotes, así como a los gobernadores de provincia, se les daban cinco litros de cerveza fuerte. Los generales, así como los altos dignatarios de la iglesia, recibían la dotación máxima permitida de cerveza, aproximadamente unos ocho litros diarios y se les permitía que escogieran el tipo que más

les gustara.

Los días 14 y 27 de cada mes, se les daba una dotación extra, por que esos días eran considerados festivos, pero esa dotación extra no debía exceder de la mitad de lo que legalmente recibían diariamente.

Las "Casas de Cerveza" (cantinas) eran atendidas por mujeres, a las que se les llamaba Isa-Bitu, sacar una deducción adicional, sería exclusivamente especulación. Una de estas Isa-Bitu, conocida con el nombre de Kubaba, era muy popular con sus "parroquianos", la venta de la cerveza le sirvió de escalafón político ya que fundó a 20 kilómetros de Babilonia, la ciudad de Kish, de la que fue reina y cabeza dinástica. Kish fue famosa por sus bellos edificios; en 1912, H. de Genouillac, y más tarde, en 1923 Langdon y E. Mackay, en sus excavaciones descubrieron edificios importantes como son Ohemir e Ingharrah.

La gran obra literaria de la cultura sumeria, el poema épico Gilgamesh, escrito en doce tablas, cada una de las cuales

contiene un canto épico definido que abarcan treinta y seis mil líneas en signos cuneiformes, culmina con los consejos que le da su abuelo Umnapishti, sobreviviente del diluvio universal.

Uno de esos consejos dice literalmente: "Para la alimentación, inmolad bueyes, matad carneros día a día y colmad grandes garrafas de cerveza, vino y aceite como si fuera agua del río".

En la obra "Epopéya del hombre", al referirse a los sumerios, se lee lo siguiente en el capítulo "Dioses y hombres": "Las imágenes de éstas y otras deidades se guardaban en los santuarios de los templos que coronaban las ciudades de Súmer, y por considerarlas humanas (a las deidades) tres veces al día se les ofrendaba comida, cerveza y vino en rituales celebrados por los sacerdotes."

En las comidas sumerias abundaban los atoles hechos a base de harinas de los distintos granos cultivados, panecillos

ázinos semisancochados, pescado del río Tigris, cordero asado, una sopa hecha a base de leche y cebada o trigo y una gran variedad de frutas del desierto, tales como higos, dátiles, granadas y uvas; requesón de cabra y cantidades abundantes de Sebar-Bi-Sag (cerveza con alto contenido alcohólico) para los hombres, y la Niud (cerveza endulzada con miel o carnaza de dátil o de higo) para las mujeres.

En las épocas de siembra y de cosecha, todos trabajaban en el campo, quedando exentos solamente los militares de alto rango, dignatarios de la iglesia y los maestros cerveceros.

Tanto en Mesopotamia como en Egipto se han encontrado inscripciones y figuras incalculablemente antiguas, algunas de las cuales se remontan a más de 6,000 años antes de nuestra era, inscripciones y figuras que prueban que desde el Neolítico y desde el fin del Mesolítico, los habitantes de estos países sabían preparar, partiendo de infusiones de cebada y trigo,

La Cerveza en la Nueva España

bebidas muy apreciadas. El origen de las bebidas nutritivas fermentadas -precursoras de nuestra actual cerveza- es casi tan antiguo como el cultivo de los cereales.

El documento que prueba la fabricación de cerveza en la Nueva España, está fechado el "XXIV de agosto de 1541", firmado por el "Dr. Bernal" y el "Lic. Gutiérrez Velázquez" en donde a la letra dice:

"Alonso de Herrera se ha ofrecido que hará en las Yndias cerbeza y azeite de Naveta y rrubia..."

El 12 de diciembre de 1543 queda la autorización formal para que Alonso de Herrera fabrique la "cerbeza y el azeite, así como el xabón e rrubia."

Este documento está firmado por el Virrey Antonio de Mendoza.

El impuesto establecido fue de un tercio, para lo cual es

nombrado Hernando de Pavia"... para que haya buena cuenta e razón de lo susodicho e toda claridad, y no intervenga frande ni otra cautela alguna y mando que vos el susodicho Hernando de Pavia, juntamente vays a dar e deys quenta, con pago e con juramento, con los dichos libros a los oficiales de su Majestad, del provecho del tercio de la dicha cerveza, a razón de seys reales de plata cada arroba, pues el precio que esta señalado que se venda el arroba de la dicha cerveza..."

En este documento se otorga la primera "concesión" para fabricar y vender cerveza en la Nueva España, dicha concesión fue por un período de 20 años.

El 13 de febrero de 1544, el Virrey Mendoza autoriza para que los indios compren y revendan cerveza, es interesante transcribir parte del documento:

"Yo, Don Antono de Mendoza, etc. Por la presente doy licencia y facultad a los indios que com-
paren cerveza de Alonso de
Herrera, e de la persona que en
su nombre la vendiere en su
casa, para que los dichos indios
la puedan vender y vendan así
en sus casas como en los
tiangues y en otras partes donde
ellos quisieran; la cual cerveza
puedan vender así a los indios
naturales de estas tierras, como
a otras cualesquier personas, sin
incurrir en pena alguna, atento a
la capitulación que con su Ma-
jestad sobre este caso está to-
mada, y mando que a los indios
que compraren la dicha cerveza
de dicho Alonso de Herrera, y a
los indios que la enviaren a ven-
der, que ningunas justicias ni
otras personas les pongan
impedimento alguno."

Podemos apreciar que las
autoridades virreinales daban
todas las facilidades a los indios
para el consumo y comercio de
la cerveza a fin de combatir el
consumo del pulque, sobre todo
el "compuesto" que volvía
agresivos a los indios por el

peyote que agregaban al neutle.

El mismo Don Antonio de
Mendoza consumía la cerveza
buscando con ello que lo imitasen
y contrarrestar el consumo de la
bebida autóctona.

Alonso de Herrera y Baeza,
fue un oficial militar bajo las ór-
denes del conquistador Hernán
Cortés y fué éste quien lo envió
como embajador a la Corte Real
Española, ante el Emperador
Carlos V y le hiciera entrega del
"quinto" correspondiente,
tomado durante las atinadas
campañas militares y de
pacificación que el propio Cortés
o sus subalternos efectuaban en
distintas regiones de México,
entonces conocido como la
Nueva España, al mismo tiempo
ofrecía este embajador a su Real
Majestad, los presentes que en
gran variedad y profusión,
enviaba Hernán Cortés,
probablemente con la intención
de afianzarse políticamente y,
que al regreso de su enviado, le
trajese éste la noticia que se le
habían dispensado honores y
jerarquía como reconocimiento
a su conquista.

Es de suponer que Alonso de Herrera, cumplido el cometido, haya aprovechado para hablarle al Emperador de una bebida acostumbrada por los naturales de la Nueva España, la cual tenía propiedades embriagantes y era tóxica, por lo cual él pedía la merced para sí, esperando le fuera concebida para elaborar cerveza, poniendo una factoría en la misma ciudad de México, aduciendo como principal argumento la escasez de vinos en la Nueva España, y recalcando la

posibilidad de erradicar el consumo de el pulque.

Aceptando como válidas las afirmaciones de Alonso de Herrera, le extiende en la ciudad de "Naxera", una Cédula Real que originará el nacimiento de la cerveza en el Nuevo Mundo y la primera industria cervecera de América instalada en la ciudad de México, jerarquía que ha sido discutida por nuestros vecinos del norte aduciendo que fueron los "pilgrims" (peregrinos) del barco "Mayflower".

La Primera Fábrica de Cerveza en la Ciudad de México

La primera industria cervecera establecida en los Estados Unidos, por parte de la compañía Holandesa de las Indias orientales, fue en el bajo Manhattan, lo que hoy es Nueva York, en el año de 1623.

La Primera Fábrica de Cerveza en la ciudad de México

Alonso de Herrera y Baeza, estableció su fábrica de cerveza, denominada por el "La Brasserie" (del francés "Brasserie" = Cervecería), en la Hacienda "El Portal", lugar que actualmente, para algunos historiadores, es la Colonia Portales, de la ciudad de México.

El historiador Ing. Carlos García de la Oz, piensa que la mencionada fábrica estaba en Coyoacán, en los límites de Coapa, donde actualmente se yerguen las torres transmisoras

de la XEW, colindando con las exhaciendas de "San Andrés" y de "San Antonio".

Alonso de Herrera debía traer a su costa o "de las partes do se hallaren: los maestros, calderos e aparejos e otras menudencias que convinieren para el servicio" así como "poner e sembrar en las tierras que fuere necesario y pareciese al Virrey, las semillas propias para esta granjería".

También por Cédula Real, en el año de 1543 fue aprobado el precio oficial de la cerveza, el cual fue de 6 reales la arroba (El Real era una moneda de plata con valor de 34 maravedís, equivalente a veinticinco céntimos de peseta, y la arroba equivale a 25 libras, o sean 11.5 kilos, aproximadamente).

Al término del plazo de la

primera concesión, el virrey Don Luis de Velazco ratificó la concesión cervecera a Alonso de Herrera, por 25 años más. El primer fundador de una fábrica de cerveza, hombre emprendedor y visionario, siempre buscó la calidad como requisito indispensable y para ello no paró en gestiones ni dinero y trajo de la región situada entre el Schelde (Escalda) y el Mar del Norte, a expertos maestros cervecedores flamencos (en ese tiempo se consideraban los mejores de toda Europa), así como "calderas e aparejos e otras cosas convenientes..." Expresamente se confería a Herrera, la libertad "de vender su producto en todas partes que quisiese por junto o por menudo y así españoles como indios."

Hay que reconocer que Alonso de Herrera era un hombre de empresa, pues no sólo fue el primer cervecero de América, sino que también fundó la fábrica de "Azeite de Nabeta, Xabón e Rubia" (La nabeta -nabina- es la semilla del nabo, redonda, pardusca, de 2mm de diámetro,

picante al gusto, y tan pingüe que por presión da un aceite semejante al de colza -otra planta parecida a la col de la que también se extrae aceite.

La rubia también es una planta de cuyas raíces, puestas a secar, se extrae un fino polvo muy usado anteriormente para teñir de rojo).

El 25 de mayo de 1544, escribió al Emperador Carlos V, solicitándole protección para el cultivo del pastel (hierba de este nombre que da un hermoso color azul y sirve también para teñir de negro y otros colores).

No cabe duda de que este Alonso de Herrera, fué un hombre valiente y arrojado y no sólo en los negocios, como puede constatarse en el capítulo CXCV en la "Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España" de Bernal Díaz del Castillo, en donde se lee:

"Digamos ahora del otro capitán que fue por la parte de Oaxaca, que se decía Figueroa, natural de Cáceres, que también dijeron que había sido muy esforzado capitán en Castilla y

era muy amigo del tesorero Alonso de Estrada, y llevó otros cien soldados de los nuevamente venidos de Castilla a México, y muchos escopeteros y balles-teros, y aún diez de a caballo; y como allegaron a las privincias de los zapotecas y envió llamar a un Alonso de Herrera que esta-
ba en aquellos pueblos, por ca-
pitán de treinta soldados, por
mandado de Marcos de Aguilar,
en el tiempo que gobernaba se-

gún lo tengo dicho en el capítulo que de ello hace mención, y ve-
nido Alonso de Herrera a su lla-
mado, porque según pareció traía
poder Figueroa para que estu-
viese debajo de su mano sobre
ciertas pláticas que tuvieron o
porque no quiso quedar en su
compañía, vinieron a echar mano
a las espadas, y Herrera acuchilló
a Figueroa, y a otros tres de los
soldados que traía que le ayuda-
ran".

Probables lugares donde se vendía la cerveza en la ciudad de México

Cuentan las crónicas, que una vez que Cortés y sus huéspedes, ayudados por la valiosa colaboración de los tlaxcaltecas, lograron dominar el Reino Mexica, se acordó por aquél y sus muy principales, reedificar la Ciudad de México, empezando por hacer la traza de la ciudad, marcando el propio Don Hernán, el cuadrilongo que correspondería a la Plaza que hoy conocemos por el Zócalo, así como los terrenos donde de inmediato se empezaría a construir la Catedral o Iglesia Mayor, como entonces se le conocía y que fue la segunda construcción importante después del Ayuntamiento, allá por la tercera década del s. XVI, recordándose que en 1527 se trató de meter por primera vez el agua potable a la plaza, procedente de

Uchilobusco (Churubusco), cambiando después de idea, trayéndola definitivamente de Chapultepec.

En sus primeros años la Plaza Mayor, estaba destinada a mercado del pueblo, incluyendo la ganadería (reses y cerdos), aunque posteriormente se vió la invonveniencia de tener ahí ganado porcino, pasándosele a éste a la Plaza de Santo Domingo, frente a la casona de la Inquisición.

El mercado, propiamente dicho, lo formaba un conjunto abigarrado de cobertizos de tejamanil, los que eran arrendados por cuenta del Ayuntamiento.

La parte norte, la que miraba a la Iglesia Mayor, terminaba en las cercas del cementerio que ahí había. En el lado sur,

conocido como el del Portal de las Flores, estaban "los cajones" que se llamaban de San José y que después fueron derribados.

Ahí, podemos afirmar que se vendía de todo, comestibles, bebidas diferentes como agua de chía, tepaches, Cerveza,

pulques, atoles, comidas aderezadas, y al llegar los días navideños aumentaban las ventas con artículos procedentes de España y otros lugares, consistentes aquellos en jamones y dulces.

Medidas Jurídicas y Obstáculos para la venta de Pulque, Ventajas a la Cerveza

Doña Juana La Loca, viuda de Felipe El Hermoso, Reina de España, con el tiempo había sido enterada de la preferencia de los naturales de la Nueva España por el pulque mezclado con elementos tóxicos, como el peyote, que no sólo perjudicaba la salud de los indios, sino que los hacía agresivos, que en muchas ocasiones mataban o eran asesinados por turbas enloquecidas que reclamaban venganza.

Doña Juana, convertida en Reina Gobernadora, con asiento en la ciudad de Toledo, enterada de tales problemas y en vista de que el Rey Carlos se hallaba en Alemania y en Flandes, arreglando asuntos de su real cargo, tomó

la determinación de auxiliar a los indios de la Nueva España, firmando en el Alcázar de Toledo, en 1529, la Cédula Real, en la que exhortaba a la audiencia y al mismo Obispo electo de México, Fray Juan de Zumárraga, interviniesen a fin de ver la posibilidad de que dejara de cultivarse la raíz que se mezclaba con el pulque y que lo hacía tan peligroso.

A partir de entonces fueron muchas las disposiciones para prohibir la venta del pulque mezclado con peyote. Los ordenamientos se sucedían uno tras otro.

El Virrey Don Luis Enríquez de Guzmán (1650-1653), ordenaba que sólo en 50 puestos en

la ciudad de México podía expendirse el pulque, más sucedió que el contratista de esa bebida procuraba que hubiese bailes, música y alegría alrededor de esos sitios para que se vendiera más, y por tanto siguieron las costumbres relajadas que se querían suprimir.

No faltaron las medidas violentas, como las tomadas por el Corregidor Don Francisco Sainz Izquierdo, que mandaba se derramara todo el pulque en las calles y se quebraran todos los vasos en los que se servía.

Esto sucedió en el año de 1664 y por Real Acuerdo mandó que se señalasen veinticuatro personas que vendiesen el pulque en los barrios, se hiciera la venta pública y no en casas, pero como tampoco esa disposición dió resultado, la Audiencia, después de estudiar el caso, promulgó una Ordenanza de Ocho Capítulos, la que aprobó el virrey Antonio Sebastián de Toledo, Marqués de Mancera (1664-1673), que regulaba de una vez esta materia.

Por ser interesante y curiosa, la transcribimos:

El Capítulo I estaba redactado de igual forma al de las otras ordenanzas que regulaban sobre materia desde hacía varios años. En él se ratificaban las penas en que incurrían los bebedores del pulque en general.

El Segundo, correspondía a indicaciones que se les daban a las autoridades eclesiásticas: Arzobispos, Obispos y demás, que dijeran que era pecado grave contra su Divina Majestad, el embriagarse con referido licor.

El tercero, prohibía terminantemente la venta de pulque compuesto con cualquier mixtura, permitiendo sólo el blanco; sin llegar, claro está, a los excesos tan prohibidos y tan castigados hasta por la Iglesia.

El cuarto, ordenaba dar a los puestos nueva forma y que estuviesen apartados de las paredes y casas, que sólo un lado quedara cubierto del aire y del sol, y el resto descubierto, de manera que pudiera verse desde afuera, todo lo que pasara den-

tro, castigándose hasta con azotes el no cumplir estos mandatos.

El Quinto Capítulo se asentaba la prohibición del concurso de hombres y mujeres para beber juntos; que se detuvieran después de beber (apresaran).

El Sexto Capítulo contenía la negativa rotunda a los permisos de que hubiese música y bailes en las pulquerías, ordenándose que al ponerse el sol, debería estar todo recogido.

El Capítulo Séptimo se refería a la prohibición de vender a los indios pulques a crédito, ni por prendas; sino con dinero constante y sonante.

El Capítulo Octavo y último, indicaba que los bebedores embriagados se castigarían con: cárcel, azotes, cortarles los cabellos, encerrarlos por largo tiempo en lugares infectos, y si persistían en su vicio se les castigaba hasta con el destierro a las Filipinas.

El Virrey De Sandoval Silva y Mendoza, Conde de Galve, que estuvo en el poder de 1688 a 1696, prohibió la venta

de esta bebida, especialmente del mezclado, pues se creía que puro no resistía el tiempo, pero como fueron los arrendatarios quienes propagaron esa costumbre, el Virrey consintió en que se le mezclaran sustancias inofensivas, tales como cáscara de melón, limón, naranja, y mientras se resolvía favorablemente este caso, se seguiría vendiendo puro.

Aquí tenemos otro dato curioso en la historia de esta bebida, los famosos "curados".

En ese tiempo estaba por concluir el contrato que tenía don Juan Larrea, y se daban pregones para hacer una nueva contratación, omitiendo los nombres de las personas que ofrecieron diversas cantidades, quedándose con el negocio, don Juan Bautista Marichalar, quien ofreció al rey, noventa y tres mil pesos anuales (una enorme fortuna), por una concesión de nueve años, comprendiéndose la jurisdicción de cinco leguas a la redonda de la ciudad, y la de Texcoco. A cambio de ello, pedía el contratista la extirpación de

todas las otras bebidas, como el tepache, guarapo, cantincora, ololihqui, vino de Colima, aguardiente de la tierra. La condición fue aceptada.

El negocio del pulque se incrementó grandemente, llegando hasta Oaxaca.

❖ La producción del pulque llegaba a; cuatro millones de arrobas anuales.

La venta de la cerveza se hacía sirviéndola directamente del recipiente a los vasos y así fue durante muchos siglos, pues sólo hasta 1557, a iniciativa del Dr. Alexander Nowell, Dean de la Catedral de San Pedro, en Londres, a quien se le atribuye la idea de embotellarla.

Este sencillo procedimiento que facilita su transporte y adquisición, tardó, no sólo siglos, sino milenios, tomando en cuenta los primeros documentos cuneiformes de Mesopotamia.

El primer sistema de embotellado fue con tapa de corcho, posteriormente, sin precisar la fecha, probablemente en

el siglo pasado se le puso un tapón ingenioso, el cual era de material flotante y entraba a presión. Para beber el contenido se presionaba hacia abajo y se bebía, luego, al volver a embotellar, conforme el líquido llenaba la botella, aquel dispositivo flotaba y luego era jalado hacia afuera con un alambre quedando herméticamente sellado.

Muestras caligráficas sacadas del original depositado en el Archivo General de la Nación.

La primera muestra corresponde a un fragmento donde Alonso de Herrera solicita la elaboración de cerveza, así como la elaboración de aceite de nabeta y rubia.

La segunda muestra es la autorización que otorga el Emperador Carlos V para dicha explotación y fabricación de cerveza y aceite.

La tercera muestra corresponde a la autorización para que los indios revendan cerveza, así como poder comprarla y consumirla.

Historia de la Industria Cervecera Mexicana, de la época independiente a la Reforma

Las noticias referentes a la cerveza y su fabricación y posteriores a la concesión otorgada a Alonso de Herrera, son muy vagas, tanto así que es un riesgo considerarlas.

Tal parece que en la idiosincrasia del mexicano fue mucho muy difícil sustituir el pulque por la cerveza; se menciona la aparición esporádica de algunas cervecerías hasta 1825, sin indicar el lugar, ni nombre, ni dueño.

Probablemente, al terminar la cervecería "La Brasería" de Alonso de Herrera, no haya habido ya maestros cerveceros que continuaran con esta industria, el procedimiento de 1825 no era el original europeo, sino que, por desconocimiento,

se alteró el proceso y, en consecuencia, el sabor de la cerveza, combinando ya el lúpulo el piloncillo para darle un sabor dulzón y ese tipo de industria no era el adecuado para el modo de ser del mexicano.

Se habla de las viejas cervecerías de la capital, denominadas de "Alta fermentación" que existieron allá por el año de 1845, no solo en la Ciudad de México, sino también en otras ciudades importantes del interior del país.

Entre esas cervecerías se menciona la de "La Pila Seca", fundada por el suizo Bernhard Bolgard; y la Cervecería "La Candelaria" fundada por el alemán Federico Herzog, originario de la región cervecera por excelencia, Baviera o Bavaria.

En estas cervecerías se usaba la malta con cebada mexicana, secada al sol en las azoteas y patios y era mezclada con piloncillo o azúcar morena "mascabado", constituyendo así los ingredientes básicos de que se fabricaba la cerveza.

La calidad de estas cervezas no puede ser calificada como excelente, pero sí pueden ser clasificadas como buenas a secas. Su producción tampoco era grande, la cual era lo suficiente para la clientela regional. Estas dos cervecerías mencionadas tuvieron una época de prosperidad relativamente corta, pues para 1880 la "Cervecería de Toluca y México, S. A.", comenzó la introducción de la cerveza tipo "lager" a un precio accesible con lo que eliminó la competencia, para ese entonces, esta empresa estaba considerada como "la planta cervecera más moderna de la República", incluso dejó sin oportunidad a la cerveza que se importaba de los Estados Unidos, iniciando así un prestigio que paulatinamente fue

acrecentándose hasta llegar a ser de fama mundial la cerveza mexicana.

La revista "El Mundo Ilustrado" editada en la ciudad de México, escribía en los albores del siglo XX:

"No cabe duda de que en México se consume más cerveza cada día, y que el claro y espumoso líquido pasa en grandes corrientes de los toneles de la fábrica a los labios de las personas de buen gusto. Y no podía ser de otro modo, dado el progreso que la fabricación de la cerveza ha adquirido en nuestro país. En toda la república se han establecido fábricas en los últimos años; la demanda ha hecho que se aumente la producción y que se instalen fábricas en todo el país".

Una de las primera fábricas que contestó la demanda del público, se estableció en México, en la Rinconada de San Diego, y casi al mismo tiempo se abrió en la ciudad de Toluca, una instalación que era suficiente para satisfacer la demanda de la época.

Las cervezas que se fabri-

caban eran de buen gusto, aunque con algunas deficiencias.

El público que favorecía a la naciente industria fue aumentando, de tal modo que otras compañías creyeron llegado el momento de disputar a la de "San

Diego" y la de "Toluca y México" su clientela.

Unas fabricaban una cerveza de mediana calidad, pero el público que conocía las cervezas de las fábricas mencionadas, les brindó su confianza.

Cerveza Mexicana y Malterías

(Datos sacados del libro "One hundred years of brewing. H. S. Rich & Co., publishers. Edición de 1903. Sección III)

"México ha comenzado realmente a saborear la cerveza tipo Lager. Este dato se ha constatado, y ya toma cerveza una sexta parte de la población, divorciada, temporal o permanentemente, de la más intoxicadora, pero todavía bebida nacional: el pulque.

Ahora existen aproximadamente veinte cervecerías distribuidas en toda la República Mexicana, equipadas con máquinas refrigeradoras, modernas fermentadoras y novísimas embotelladoras, la mayoría importadas de los Estados Unidos de Norteamérica.

En la fabricación de la cerveza se usa del 15 al 30% de arroz, y su color es casi siempre más pálido que el que presentan

las cervezas de fabricación norteamericana. La mayoría de la producción se vende embotellada, pudiera decirse que en un 75%, y el restante 25% corresponde a la cerveza de barril.

La casi totalidad de la malta empleada se adquiere en los Estados Unidos o en Alemania, a excepción de las Cervecerías de Toluca y "La Perla" en la ciudad de Guadalajara, quienes producen su propia malta.

En contraste con este estado de cosas, se puede establecer que todavía hace 17 años (1884 o 1886), no se fabricaba más que cerveza oscura y la malta era tostada en los techos aprovechando el calor del sol.

Algunas de estas cervecerías hacían la cerveza "sencilla", parecida a la "lager", pero con menos porcentaje de extracto. Era fermentada y puesta dentro de recipientes o toneles helados, siendo sacada a su venta

después de un reposo de 4 a 6 semanas que en ocasiones no llegaba a más de la mitad de ese tiempo, cuando la consideraban ya disponible para el consumo.

Las cervecerías pequeñas ponían la cerveza en barriles, directamente después de la fermentación y, en ocasiones, se llegaba a consumir el mismo día.

"Formalmente -decía el Cónsul Kindrick, de Estados Unidos, en Ciudad Juárez- los mexicanos únicamente toman los vinos blancos y "claretes" de Europa, y sus licores tradicionales: mezcal, tequila y pulque".

El procedimiento de obtención del pulque, consiste en aprovechar el jugo del maguey por veinticuatro horas, pero no sirve para ser ingerido después de un día de hecho porque se agria.

El tequila y el mezcal son similares porque ambos son destilados de dos tipos de maguey parecidos, pero distintos en apariencia; ya obtenido el licor, éste se asemeja a la ginebra.

El whisky americano está tomando ahora el lugar del Cognac en el gusto de los mexicanos, y la cerveza está suplantando al tequila y los pulques como bebida popular.

La cerveza "lager", importada de Estados Unidos, está sujeta en México a un impuesto de importación. La tarifa del impuesto en cerveza embotellada, con no concesión de desgaste, es de 20 centavos mexicanos por kilogramo neto.

El consumo de cerveza en zona libre, está sujeto a un impuesto del 18.5% de la tarifa normal.

La cerveza es vendida por mayor en esta ciudad (Juárez), en las mismas condiciones que en los Estados Unidos, sin que el remitente sea responsable del desgaste o rompimiento de botellas.

El precio de la cerveza al mayoreo, varía de acuerdo con la mayor o menor venta de la competencia. La cerveza es vendida en las barras de esta ciudad, por 10 centavos mexicanos por vaso, o a 15 centavos por las

botellas de un cuarto.

En un registro como éste, la moneda mexicana está al dos por uno.

Las diversas marcas de cerveza, ya sea que se fabriquen en México o en los Estados Unidos, eran vendidas al mismo precio al menudeo en los salones.

La demanda de la buena cerveza sigue incrementándose y, aproximadamente entre un 14 y un 15% del producto que es demandado para el consumo en lugares tropicales, se exige aguante el calor propio de estas zonas, sin que el contenido se deteriore durante 6 a 8 meses.

Con la excepción de la Compañía Cervecera de Toluca y México, S. A., que tiene maestros cerveceros alemanes y algunos operarios especializados, de la misma nacionalidad, todas las restantes cervecerías tienen personal, para los cargos importantes, de origen norteamericano.

Los maestros cerveceros actuaban también como capataces y recibían de 40 a 50 dólares

por salario semanal. El peso mexicano equivalía a 48 centavos de la moneda norteamericana.

El consumo de cerveza de barril en México, todavía es muy corto. El barril de un octavo se vendía en \$ 2.50 y el de un cuarto en \$ 4.50.

El precio de la buena cerveza embotellada, era de \$9.50 por caja conteniendo 5 docenas (50) de medida de una "pinta", o tres docenas de un cuarto.

La botella cristalina era la más usada, y la botella café o ámbar sólo era empleada en la cerveza muy oscura. Las botellas eran importadas de los Estados Unidos, y el flete se cobraba a un centavo el kilogramo. Las botellas mandadas a una distancia considerablemente mayor, raramente eran regresadas.

"La Compañía Cervecera de Toluca y México, S. A.", es dueña de una fábrica de botellas, y la "CERVECERIA CUAUHTEMOC", se encuentra actualmente (1903) estableciendo una, a fin de que satisfaga

sus necesidades de envases de vidrio.

La experiencia me ha enseñado sigue diciendo el Sr. A. Mantel que un barril de cerveza en México, puede sacar un costo de \$ 10.00 a \$ 10.50, sobre todo en una fábrica que produzca de 20 a 25,000 barriles, incluyendo los intereses sobre el capital.

Cualquier cervecería mexicana podría ser conducida y sus cuentas llevadas de acuerdo con el estricto apego a la Ley. En el libro Mayor de Control, el Go-

bierno marcaba en la portada el pago que debería hacerse y que era de 5 centavos por cada folio..."

De acuerdo con todos estos datos podemos constatar que la industria cervecera en México, es relativamente nueva y que se requirieron de varios siglos (3.5) para que la cerveza pudiera tener arraigo entre la población mexicana y actualmente nuestra cerveza puede competir en calidad con cualquiera del mundo.

Compañía Cervecera de Toluca y México

Esta compañía tuvo su origen en una pequeña planta establecida en el año de 1865, por un suizo llamado Agustín Merendez, quien fabricaba una cerveza ligera de alta fermentación, conocida como cerveza sencilla.

Esta bebida inició su venta durante los acontecimientos del movimiento conocido por la Intervención Francesa, durando la cerveza durante algún tiempo en el mercado.

En el año de 1875, don Santiago Graf adquirió la planta he hizo cerveza altamente mejorada, a la cual designó como "Ale", no obstante que seguía empleando la alta fermentación. Este suceso fue considerado de éxito.

En la terminación de las vías ferroviarias internacionales que empezaban a surcar a México, tales como el Ferrocarril

Central (México - Cd. Juárez), y el Ferrocarril Nacional Mexicano (México - Veracruz), facilitaron la transportación y venta de la cerveza procedente del país del norte.

El señor Graf encontró dura la competencia, aceptándola como un reto a su capacidad organizadora, instalando en una planta cervecera, la primera fábrica de hielo en la República. Por esta innovación, agregada a la planta, el señor Graf estuvo capacitado para mejorar su producto, siendo entonces cuando colocó en el mercado mexicano la primera cerveza de tipo "lager" que se producía en ese país. Fue tal la aceptación de la "Toluca Lager", que pronto superó a las cervezas importadas, poniéndolas fuera del mercado nacional.

Alrededor de 1890, dándose cuenta que era necesario un incremento al capital para aca-

bar de transformar el negocio, don Santiago Graf interesó a varios ricos alemanes y a banqueros de la ciudad de México para que invirtieran en su empresa, convirtiéndola en la más fuerte del país, con capital de \$500,000.00 pesos.

Su capital fue incrementado posteriormente, primero a \$ 1'200,000.00 y más tarde aumentó a \$ 2'000,000.00.

La capacidad de producción de la cervecería, era de unos 100,000 barriles anuales de cerveza clara y oscura.

La compañía cervecera tiene sucursales en la ciudad de México, en Celaya, San Luis Potosí y Guadalajara; además tiene otra cervecería en la ciudad de Oaxaca, y agencias en toda la república.

Don Santiago Graf, fue director y gerente de la compañía.

Casi todos los negocios cerveceros del país estaban

necesitados de botellas para envase, por consiguiente de una vidriera que surtiera sin tardanza las botellas suficientes, situación que aliviaba desde años atrás el Sr. Graf, cooperando con las empresas de la competencia. La compañía vidriera de don Santiago, producía 20,000 botellas diarias, lo que nos da una clara idea de la capacidad administrativa y de la bondad del Sr. Graf que proyectó en toda la república.

En 1889, la Compañía Cervecera de Toluca y México, adquiría a un sindicato inglés, que había comprado la Cervecería "San Diego", este negocio, convirtiéndolo en una sucursal en la ciudad de México y la utilizó también como depósito.

(Nota: Los datos anteriores fueron escritos por el Sr. A. Mantel a principios del presente siglo).

Cervecerías Establecidas en la República Mexicana

NOMBRE	FUNDADOR	NACIONALIDAD	UBICACION	FECHA
La Brasería	Alonso de Herrera y Baeca	Español	Hacienda "El Portal"	XII-12-1543
La Pila Seca	Bernahrd Bolgard	Suizo	Cd. de México	1845
La Candelaria	Federico Herzog	Alemán	Cd. de México	1845
San Diego	Carlos Fredenhaen		Cd. de México	1860
El León	Santiago Graf		Cd. de México	
Toluca y México	Agustín Merendez	Suizo	Toluca	1865
Toluca y México			Morelia	1867
La Cruz Blanca	Emil Dercher	Alemán	Cd. de México	1869
La Cruz Blanca	Moore	Norteamericano	Mazatlán	1877
El León	Juan E. Ohrner	Austriaco	Guadalajara	1878
Del Cometa	Favela y Cía.	Mexicano	Durango	1884
Del Cometa			Monterrey	1888
Cuauhtémoc	Issac Garza, José A. Muguerra, Fco. G. Sada, José Calderón y Joseph M. Schanider	Mexicanos		
	Guillermo Hassa	Mexicanos	Monterrey	XI-8-1890
Guillermo Hassa y Cía.	Henry Mantey, C. Von Alten y Adolph Burhardt	Mexicano	Orizaba	1894
Moctezuma		Norteamericano	Orizaba	1898

Cervecerías Establecidas en la República Mexicana

NOMBRE	FUNDADOR	NACIONALIDAD	UBICACION	FECHA
De Sonora	Dr. A. H. Hoefler, George Grunning	Norteamericanos	Hermosillo	1898
La Perla	Joseph M. Schnaider	Norteamericano	Guadalajara	1897
La Estrella	Juan E. Ohrner	Austriaco	Guadalajara	1897
De Chihuahua	Juan Terrazas, Enrique Creel, José Ma. Sánchez y Juan F. Brittingham	Mexicanos	Chihuahua	1898
Del Pacífico	Jacob Schuele	Norteamericano	Mazatlán	1898
Del Pacífico	German Evers, George Clausen y Emilio Philippi	Alemanes	Mazatlán	1900
Yucateca	José Ma. Ponce, Arturo Ponce Cámara	Mexicanos	Mérida	1900
El León	Ing. Manuel Ponce Cámara	Norteamericano	León	1900
Alemana	J. Killian & Co.	Aleman		
Central	Eduardo Suenderman			
Porfirio Díaz	Razo		Cuernavaca	1902
La Potosina			San Luis Potosí	1902

Cervecerías Establecidas en la República Mexicana

NOMBRE	FUNDADOR	NACIONALIDAD	UBICACION	FECHA
Morelos	David Sánchez		Cuernavaca	1905
Sabinas	Karl Haegelin	Norteamericano	Sabinas	1905
Oaxaca	Félix Fagoaga	Español	Oaxaca	1906
Germania			Puebla	
Zaragoza	Nicolás Pérez, S. en C.		Puebla	1918
Del Istmo	Joaquín Llobet		Puerto México, Ver.	

Cervecerías Establecidas en la República Mexicana

NOMBRE	FUNDADOR	NACIONALIDAD	UBICACION	FECHA
Estrella del Oriente	Emilio Leycegui		Jalapa	
La Estrella	Leo Bessette y Cía.		Orizaba	
De Tijuana	Mario Cardinal	Italiano	Tijuana	1946
Malta y Lúpulo			Tijuana	
Peninsular			Mexicali	
Tecate	Alberto Aldrete, Sr.		Tecate	1944
De Anza			Mexicali	1942
Mexicali	Alberto Aldrete, Sr., Miguel González		Mexicali	
Modelo	José González Díaz	Mexicano	Durango	1923
De Durango	R. A. Dallugge, Lawrence B. Brady, William C. Brady, Ashton G. Brady.	Españoles	México	1924
Occidental		Norteamericanos	Cd. Lerdo	1926
Cía. Cerv. Veracruzana			Guadalajara	
Del Norte		Mexicanos	Nogales	
Regional		Español	Monterrey	
De Cd. Juárez	Silverio Trueba Abascal	Mexicanos	Guamuchil	1930
			Cd. Juárez	

Cervecerías Establecidas en la República Mexicana

NOMBRE	FUNDADOR	NACIONALIDAD	UBICACION	FECHA
De la Laguna Sabinas Sabinas	Karl Haegelin Tomás y José Fernández	Norteamericano	Torreón Cd. Lerdo	1931
Zorrilla (arrendataria) Mexicana	Blanco Zorrilla Razo	Mexicano	Cd. Lerdo San Luis Potosi México	
Díaz de León Del Humaya Del Humaya	Díaz de León Jorge Almada	Mexicano Mexicano	Mazatlán Culiacán	1951
Filiales de Cuauhtémoc	Antes "Del Humaya" Antes "La Perla" Antes "Central" Antes "Tecate"		Cd. del Carmen	
Filiales de Modelo Modelo de Guadalajara Modelo del Noroeste	Antes "Cía. Cervecera Veracruzana" Antes "La Estrella" Antes "Cervecería de Sono- fa"			

Cervecerías Establecidas en la República Mexicana

NOMBRE	FUNDADOR	NACIONALIDAD	UBICACION	FECHA
<p>Modelo de Torreón</p> <p>Del Pacífico</p> <p>Filiales de Moctezuma</p> <p>Del Norte</p> <p>Moctezuma de</p> <p>Guadalajara</p>	<p>Antes "Cervecería de la Laguna"</p> <p>Antes "Del Pacífico"</p> <p>Antes "Del Norte"</p>			

"Cervecería Cuauhtémoc"

(Datos tomados del libro "One Hundred years of Brewing" Ed. de 1903, de las revistas mexicanas "El Mundo Ilustrado" (1907 - 1908). El Abanderado (1965), Crónica Regiomontana, de Salvador Novo (1965).

En orden de tiempo, esta Cervecería Cuauhtémoc, es hasta la fecha (1903) la más grande en la República Mexicana, ocupa el tercer lugar entre las iniciadoras en la fabricación de cerveza del tipo "Lager". Fue establecida esta factoría en el año de 1890 (el día 8 de noviembre), por un grupo de caballeros que integraron el primer Consejo:

Don Isaac Garza, fue nominado presidente.

Don José M. Schanider, recibió el cargo de vicepresidente.

Don José A. Muguera, ocupó el puesto de secretario y

tesorero.

Don Francisco G. Sada, quedó designado comisario.

Ellos iniciaron su gestión administrativa con un rendimiento, el primer año, de unos 10,000 barriles, usando en un principio la refrigeración artificial. También el embotellado entró en funciones desde el mismo momento en que se inauguró esta empresa. Los trabajos iniciales arrojaron una producción de 5,000 botellas diarias, esta cifra estaba siendo incrementada, tratando de llegar a 8,000 botellas diarias.

En el otoño de 1900, la cervecería instaló una maquinaria refrigeradora que produciría diariamente unas 200 toneladas de hielo. Y en el año de 1902 erigió una nueva "Seven Story", moderno cuarto de fermentación, equipado con dos equipos de 400 barriles, para dar

una producción de 800 barriles por día para la producción de ambas cervezas americanas: clara y oscura.

Bodegas de almacenaje, así como un nuevo molino o fábrica también están siendo levantadas; y hay que agregar que toda la maquinaria actual está siendo operada eléctricamente, en una forma por demás segura y eficiente que ha rendido frutos.

La capacidad actual de producción por año es de unos cien mil barriles y cuando las nuevas bodegas estén ya terminadas, esta producción puede aumentar hasta unos ciento cincuenta mil barriles anuales, lo que la colocaría en un privilegiado lugar, difícil de ser superada por cualesquiera de las grandes y modernas cervecerías que en la actualidad existen en México. (1903)

Alonso de Herrera establece en la ciudad de México la primera empresa cervecera primitiva, un 12 de diciembre de 1543 y tres y medio siglos después, un 8 de noviembre de

1890, nace la industria cervecera moderna en México, al fundarse, en Monterrey, N. L. la Cervecería Cuauhtémoc, S. A.

Monterrey, en el año de 1890, alojaba en cien manzanas de casas modestas a sus 40,000 habitantes, servidos por dos o tres tiendas de abarrotes, una farmacia, una ferretería manejada por unos alemanes; unas cuantas panaderías y carnicerías, señaladas estas últimas por las banderas rojas que izaban en sus puertas.

Debe haber sido la sed, una sed física, una necesidad orgánica de apagarla con una bebida fresca y estimulante, lo que al final casi del siglo pasado, indujera a un puñado de mexicanos, avecindados en la pequeña Monterrey, a asociarse para fundar la que habría de ser la empresa matriz y el núcleo fecundo de las muchas que con el correr de los años forjaran la grandeza de "La Sultana del Norte", la Cervecería "Cuauhtémoc".

La Independencia proclamada en 1810 y consumada en

1821, entrañó para México la desarticulación de una estructura comercial que el Virreinato había mantenido dependiente de la sola España.

Al forjarse la República, las antiguas "provincias" se vieron repentinamente erigidas en Estados Soberanos, pero desvinculados entre sí y carentes de los bienes de consumo y servicio que no producían.

En aquella etapa inicial del desarrollo de México como país libre, el comercio de Estado a Estado, de pueblo en pueblo, fue el primer nexo vivo y estimulante de la economía nacional y de la integración de la Patria.

Al comercio se dedicaron muchos hombres emprendedores a quienes atrajo, precisamente por su virginidad, el norte de la República, Durango, San Pedro de las Colonias, Mapimí, la Nueva Almadén (hoy Nueva Rosita); Múzquiz, Saltillo, Chihuahua, San Luis Potosí, Monterrey, fueron, a fines del siglo pasado, apetecidas metas para los jóvenes decididos a prosperar en el

comercio.

Aquella ocupación entrañaba riesgos y esfuerzos en los viajes que obligaba y presuponia condiciones especiales de carácter para el trato con la clientela, la consideración de su poder adquisitivo y la explotación de las necesidades locales o regionales para satisfacerlas, lo que iba creando un acervo de enseñanzas que se traducían en experiencias para los nuevos comerciantes en potencia, o aún para los más avezados.

Esa vocación para el comercio, ese acierto para percibir las carencias locales y abrir brecha en satisfacerlas, caracterizaba a tres hombres jóvenes, que nacidos por la mitad del siglo XIX, labraban cada cual por su lado sus fortunas en Saltillo, Monterrey y San Luis Potosí.

Vocación, entusiasmo y experiencia, llegarían, a su tiempo, a vincularlos. Don José Calderón era el mayor de ellos y el activo dueño de "La Casa Calderón", regenteaba bajo este nombre, un vasto y típico alma-

cén pueblerino en que "se hallaba de todo", estaba enclavado en la esquina de Padre Mier y Galeana, en Monterrey. En sus viajes a San Luis Potosí, observó el talento con que manejaba y administraba el almacén de un señor de apellido Casanueva, el joven Isaac Garza, con estudios contables y comerciales hechos en Santander, España, y lo persuadió incorporarse a "La Casa Calderón".

A principios de este siglo XX, se decía de esta negociación, en una revista semanal de mayor circulación en la República, lo siguiente: "Una de las negociaciones más antiguas y que gozan de gran crédito y distinción en la frontera norte, es la casa de José Calderón y Cía., Sucrs., de Monterrey. Esta importante casa fue fundada en el año de 1865, tiene grandes y bien provistos almacenes. Sus bodegas, que ocupan dos manzanas a inmediaciones del Ferrocarril Nacional, están siempre repletas de mercancías que se importan de Estados Unidos y Europa constantemente y

que duran sólo unos cuantos días en los depósitos, pues salen luego a abastecer los mercados de todo el Norte y gran parte del Centro y Sur del país.

Las oficinas y despacho están establecidas en la calle del Dr. Mier, y la correspondencia que se dirige a la Casa, va al apartado postal número 8.

Grandes operaciones realiza la Casa José Calderón y Cía. Sucrs., con los agricultores, comerciantes e industriales del norte.

Tiene las más grandes existencias en el ramo de semillas, abarrotos nacionales y extranjeros, vinos, cognacs, licores y conservas del país y del extranjero. Una gran variedad de artefactos de hierro como varillas y estructural. Acero para minas, rieles, ejes y tornillos. Lámina, tubería y alambre para cercas; cemento, básculas "Fairbanks", carros Studebaker, hachas y machetes "Collins"; linternas "Víctor", loza esmaltada, loza inglesa.

Hule para llantas, cadenas, palotes, balancines, etc.

Los señores José Calderón y Cía. Sucrs., son agentes exclusivos de la casa Avery & Son de Louisville, Ky., que tienen la fábrica más importante de arados e implementos para la agricultura en los Estados Unidos.

La Casa Calderón, como antes dijimos, tiene todo lo necesario para arar, sembrar, cultivar y cosechar y desgranar.

Además de los artículos antes referidos venden los Sres. Calderón, las cajas para valores "Hall". Los contadores para ventas "American". Un gran surtido de mesas de billar y sus accesorios.

Gran surtido en café, azúcar, alcohol, harinas, frijol, piloncillo, jabón y toda clase de abarrotes del país y del extranjero.

Esta casa envía, a solicitud, informes e ilustraciones de lo que se le pida.

Como se verá, la Casa Calderón estaba rebosante de múltiple mercadería que don Pepe distribuía ampliamente,

decidiéndose también por ofrecer cerveza; pues intuyó que un refresco como ese tendría una demanda segura en aquellos calores y aceptando el consejo de su amigo y tocayo don Joseph Schanider, montó en su almacén el pequeño laboratorio hogareño con que se empezó a afrontar el reducido consumo local, considerando que aquella nueva canalización comercial sería un éxito, pues mucho del consumo local era a base de cerveza importada o de Europa o de los Estados Unidos, pues las comunicaciones en el país aún estaban en pañales y las cervezas fabricadas en Toluca no llegaban regularmente a Monterrey.

Es por demás interesante leer estas publicaciones de principios de siglo en donde podemos apreciar la visión comercial e industrial de estos hombres; imaginar que les resultaba más accesible la cerveza importada que la que se fabricaba en Toluca.

Cervecería de "El León" o "La Perla" y la Cervecería "La Estrella".

Esta cervecería, establecida y fundada por Don Juan E. Ohrner en la ciudad de Guadalajara, en el año de 1878, llevó este nombre hasta 1900, pues al inicio de el Siglo XX (1901), el propio Don Juan la vendía a Don José M. Schneider Vicepresidente que fue de la Cervecería "Cuauhtémoc", en su fundación en el año de 1890 (Noviembre 8) el que al adquirirla la registró bajo el nombre de "Cervecería La Perla".

El Sr. Ohrner se fue a vivir una temporada a Europa, precisamente a Austria que era su lugar de origen, y cuando retornó a Guadalajara, en el año de 1904, fundó otra cervecería a la que registró con el nombre de "La Estrella".

Dicha cervecería presentaba en los años de 1904 a 1905, dos diferentes envases cervecero-

ros conocidos por la botella "sencilla" y la "sport", ambas del tipo "lager", ya que don Juan tuvo el privilegio de ser el segundo productor de esta variedad de cerveza en México.

Posteriormente puso en circulación la cerveza oscura, es decir, la del tipo "Viena", la que presentaba en envases similares a la tipo "lager", iniciando desde entonces la venta de cerveza de barril en las dos modalidades citadas.

Antes de morir don Juan E. Ohrner, modificó la leyenda de las etiquetas, pues primeramente era "Cervecería La Estrella", agregando su nombre completo, cambiándola a "Cervecería La Estrella, Ohrner Hnos.", para ser después recambiada a Enrique Ohrner. Y a la muerte de este último, se denominó sucesión de Enrique Ohrner, hasta ser ad-

quirida por el consorcio de la Cervecería Modelo, en el año de 1952, quien todavía hasta mediados de 1976, seguía vendiendo las marcas que ya tenían registradas los Ohrner: "Estrella Extra" y "Clara Especial".

(Datos proporcionados por la señorita Rosita Ohrner, hija de Don Enrique y, por consiguiente, nieta de Don Juan. Septiembre 28 de 1975).

El libro "One hundred years of brewing", en el Capítulo I, "Mexican Brewing and Breweries", comenta respecto de la primera cervecería ("El León"), que el señor Juan E. Ohrner fundó en la ciudad de Guadalajara:

"El segundo cervecerero que siguió con la producción de cerveza del tipo "lager" fue don Juan E. Ohrner, quien convirtió su pequeña factoría de fermentación, en una buena planta cervecera".

"El logró cimentar un magnífico negocio que le vendió en el año de 1897 a Don Joseph M. Schnaider, norteamericano pro-

cedente de San Luis, Missouri, que fue uno de los fundadores de la cervecería hasta que renunció en el año de 1897 al efectuar la compra de la Planta del Sr. Ohrner en la ciudad de Guadalajara".

"El Sr. Schnaider inmediatamente empezó la transformación de aquella cervecería, instalando la más moderna y apropiada maquinaria que adquirió en los Estados Unidos de Norteamérica".

"Otra de las innovaciones que puso en marcha el Sr. Schnaider, fue cambiar el viejo nombre de Cervecería "El León", por el de "La Perla".

Más adelante sigue diciendo el mismo libro: "Cervecería Guadalajara" después de vendida ésta ("El León"), a don Joseph M. Schnaider, en 1897, Juan E. Ohrner erigió y nuevamente operó otra cervecería productora del tipo "lager" en esa ciudad, a la cual designó como "Cervecería Guadalajara" (Indudablemente que debe tratarse de "La Estrella".

"Cervecería Alemana o del Salto del Agua"

Esta cervecería que estaba enclavada en el poblado de Amecameca, en las faldas del Popocatepetl, tuvo su origen en el año de 1890, o tal vez un poco antes, siendo operada por el alemán vecindado en la ciudad de México, Eduardo Saundermann o Zuchermanun, ya que no hay una concordancia con el apellido de este cervecero.

Según datos extractados del libro "One hundred years of brewing", en su Sección III, Capítulo I, dice al respecto sobre esta factoría: "Esta es, probablemente, la única cervecería en México productora de cerveza del tipo "lager", que no está equipada con una maquinaria refrigeradora".

"El hielo natural de las cavernas situadas en las faldas del volcán Popocatepetl, en cuyas cercanías está ubicada esta fábrica de cerveza, es lo básico

que usan en esta factoría para los menesteres propios de la obtención de dicho producto. Asimismo, las bodegas de esta planta lo constituyen esas mismas cavernas que son habilitadas para tal efecto".

Otras fuentes informativas dicen:

"Que don Eduardo Saundermann abandonó, no solamente la fabricación de cerveza, sino todo. Durante la época de la Revolución Mexicana, que en esta parte de la República estaba controlada militarmente por las huestes del caudillo suriano Emiliano Zapata. Esto ocurría por los años de 1911 o, tal vez, en 1912".

"Se comenta que Saundermann efectuaba la elaboración de la cerveza en forma muy rudimentaria, pues carecía de aparatos adecuados o de la maquinaria moderna indis-

pensable para la obtención de la misma. Que además, su producto lo vendía en dos presentaciones: botella de tamaño grande (¿media?) que no traía etiqueta o marca, y la chica (¿cuartito?) denominada "Sol", la que vendía a tres centavos y que acomodada en cajas de madera conteniendo 25 de ellas en cada caja".

"Además de cerveza, Don Eduardo elaboraba pan de harina de trigo o cebada".

"El Sol, accidentalmente tuvo su importancia dentro del desenvolvimiento de dicha cervecería no sólo proporcionándole el nombre al "cuartito", sino también propició

ciertas habillas chuscas muy comentadas en el lugar relacionadas con la poca cantidad de malta que contenía su cerveza".

"La producción debió ser reducida, pues el propietario de la Cervecería ALEmana, jamás salía de apuros económicos".

El hijo de Saundrmann, sigue narrando: "Don Eduardo elaboraba cinco hectolitros por semana o por mes, pero que de esa producción dejaba para sí dos hectolitros, pues era muy afecto a la cerveza. A su cocinera le daba un hectolitro, y los dos restantes los vendía, con lo cual estaba incapacitado para cubrir los gastos".

"Cervecería del Pacífico"

Mazatlán, Sin.

Datos tomados del libro "One hundred years of brewing", edición de 1903, sección III, Capítulo I; así como del Boletín informativo de la Cervecería del Pacífico, enero de 1965; además, datos orales proporcionados por el ex-jefe de embotellado de la citada cervecería, Don Vidal León Castellón, en enero de 1976. También de Alberto Vega Chávez y ordenados cronológicamente por el Sr. José Romo Silva.

La Cervecería del Pacífico fue fundada el 14 de marzo de 1900, por el caballero alemán Don Jacobo Schuele, quien erigió una modernísima planta elaboradora de cerveza, capaz de producir cincuenta barriles diarios (cinco mil ochocientos cincuenta litros).

Esta planta fue dotada de todos los adelantos que en materia cervecera se conocían en

tonces en los Estados Unidos, lugar de donde se trajo, exprofeso, la citada maquinaria.

Don Jacobo Schuele, tenía una muy amplia práctica en la instalación de este tipo de factorías, pues en la República Mexicana, llegó a instalar dos fábricas cerveceras anteriores a ésta, siendo la primera la Cervecería "Moctezuma", que primeramente se llamó Cervecería Guillermo Hasse, en el año de 1894, localizada en la ciudad veracruzana de Orizaba.

La segunda fue la "Cervecería de Sonora", instalada en la ciudad de Hermosillo, en el año de 1896. Por último, instaló esta "Cervecería del Pacífico", en la ciudad de Mazatlán, que como ya se dijo, estaba terminada para marzo de 1900, fecha en que entraba en plena producción.

Posteriormente, don Jacobo Schuele vendía sus

intereses en la citada empresa cervecera, para el otoño de 1901.

Aquí iniciamos la versión proporcionada por Don Vidal León Castellón. "Corría el año de 1900, cuando el día 1 de marzo se reunían en casa del señor don Jorge Claussen, junto con la presencia del Sr. Emilio Philippi y Don Germán Evers, constituidos en sesión bajo la presencia del Sr. Lic. y Notario Público... quien diera fe de la integración de la naciente sociedad y de su Consejo de Administración, dando formalidad jurídica al Acta Constitutiva de la empresa cervecera que entonces se iniciaba y que se conocería con el nombre de "Cervecería del Pacífico". Llevados a cabo todos los aspectos de la protocolización de la citada Acta, y aceptada por los asistentes en toda su extensión jurídica, se hizo una aportación conjunta de \$1'000,000.00 (un millón de pesos) como capital inicial.

En esta primera sesión se tomó el acuerdo de designar como presidente del Consejo y

Director de la cervecería, al Sr. Evers, cargo que desempeñó desde ese inicial marzo de 1900, hasta el día que murió, que fue en el invierno de 1928; fecha luctuosa para el puerto mazatleco, dada la estimación de que gozaba don Germán, dada su filantropía.

Dos o tres semanas después de constituida la sociedad, se iniciaron las obras de localización para la instalación de la factoría, así como todo lo relativo a los trabajos preliminares de la distribución de la maquinaria, la que se trajo de Estados Unidos, siendo de lo más moderna en su época, la que, por cierto, llegó tanto por barco, como por ferrocarril.

La cervecería se estableció desde un principio en los mismos terrenos que hoy ocupa, las calles que actualmente se denominan como Germán Evers, antes se denominaron Bahía; las otras vías circundantes tenían nombres mitológicos, la actual calle Estrada se llamaba "Febo" y la de Melchor Ocampo se co-

nocía como...

Coincidió que la Cervecería del Pacífico quedó colindando con la fábrica de hilados y tejidos, de la que era propietario el Sr. Germán Evers, circunstancia que sería muy favorable al funcionario, pues más adelante serviría para atender los dos negocios con su reconocida capacidad.

Se recuerda que la cervecería quedaba muy cerca de la playa, y por las noches, cuando la marea subía, el agua del mar llegaba tan cerca del edificio ofreciendo un espectáculo de aparente peligrosidad, algo que nunca pasó de eso, pues el nivel del mar lo más que subía, quedaba a un metro por debajo de la banqueta del edificio. Sin embargo, con el tiempo, amontonamientos de escombros y piedra fueron adentrando hacia el mar la franja de terreno frente a la factoría y la playa fue alejándose.

Posteriormente la Sociedad aumentó su membresía con el ingreso de los siguientes señores: Don Federico Unger,

Don Wholer Barting y Don Melchers, este último presidente del Consejo y Director General de la negociación "Melchers Sucesores", importante empresa comercial que tenía establecidas filiales en Europa y Africa, lo que da una idea de la seriedad y solvencia de tal establecimiento.

En las postrimerías del año de 1928, a la muerte del Sr. Evers, tomó la cervecería la casa "Melchers Sucrs.", tocándole a esta negociación actuar administrativa y económicamente al frente de la empresa cervecera durante los años conocidos como la depresión.

No obstante que este fenómeno económico se extendía a nivel mundial, pero acentuado en el vecino país del norte, en el puerto de Mazatlán pasaba inadvertido al principio, pero posteriormente tuvo una serie de repercusiones negativas, la mayoría de tipo económico propagadas por la carencia de trabajo y los altos precios en los artículos,

especialmente en los de primera necesidad.

Esta situación de penuria contrastaba con la nómina que antes de la depresión tenía la cervecería del Pacífico, ya que pagaban en oro a sus empleados, los cuales se sentían tranquilos y seguros al ver satisfechas plenamente sus necesidades. En ese tiempo el entonces presidente de la república, Plutarco Elías Calles fundaba el Banco de México, retirando el "patrón oro" y se iniciaba la época del papel moneda, una de las medidas de mayor importancia, pero incomprendida por el pueblo.

Diez años después de la muerte de Don Germán, la situación era tan crítica que no había dinero para pagarles a los obreros y empleados de la cervecería, habiendo llegado al extremo de tener que solicitar a la Banca y al Comercio, préstamos para poder pagar la nómina. Debido a tales circunstancias sólo se laboraba ocho horas diarias en la cervecería, dedicando cuatro

para producir "cuartitos" y las otras cuatro para producir "medias", en un sistema de embotellamiento tan lento que sólo alcanzaba a llenar 45 botellas por minuto. De momento no se podía modificar el sistema de producción por la crisis económica y se siguió trabajando así hasta ya entrado el año 1939, en que don Luis Fuente Villa y López Dóriga, asociado a un "Lagunero" emprendedor de nombre Enrique Zunzunegui, compraron la totalidad de las acciones y el capital nominados a "Melchers Sucesores".

Les tocó a estos nuevos dueños de la Cervecería del Pacífico, mejorar todas las instalaciones y sobre todo establecer la más moderna planta de embotellado en su época en todo el país, eliminando una de las principales rémoras que dificultaban la producción en grandes cantidades.

Entre otra de las mejoras que se implantaron, fue la de construir una torre de procesamiento que distingue a la Cervecería del Pacífico, por

ser el edificio más alto de Mazatlán, irguiéndose a una altura de 65 metros sobre el nivel del mar. El fin de esta Torre fue el de que por gravedad fuera cayendo todo el material procesado hasta terminar en el piso bajo en donde está el departamento de embotellado y etiquetado y culminando con el empaquetado.

Otra de las mejoras fue la instalación de los tanques de reposo, repartidos en tres salas y que podían contener hasta tres millones de litros.

Otra novedad introducida por los nuevos dueños, fue la de la etiqueta de cristal, modalidad que fue bien aceptada por los consumidores, pero con el advenimiento de la II Guerra Mundial, los Estados Unidos dejaron de exportar la pintura que decoraba las botellas de cerveza. Para esa época (1941), la cervecería del Pacífico enfilaba a nuevos y mejores rumbos de éxito y holgura.

La popularidad de los productos de la Cervecería del Pacífico, se debió en gran parte

a la calidad que como maestro cervecero desarrolló siempre don José Schmidubert, titular por muchos años en el puesto clave de la producción cervecera, donde gozaba de una simpatía y aceptación general de sus subordinados, quienes por cariño le decían Don Pepe.

Sucedió que la empresa mandó traer otro maestro cervecero directamente de Alemania, para que fuese el ayudante de Don Pepe, quien se sintió herido en su susceptibilidad y se iniciaron una serie de disgustos y desaveniencias con el ayudante hasta terminar con la separación voluntaria del Sr. Schmidubert, quien emigró a la ciudad de Guamuchil, Sin., en donde, junto con el Sr. Silverio Trueba Abascal, fundaron una sociedad y establecieron la "Cervecería Regional", la que tuvo una vida efímera de sólo dos años.

Mientras tanto la "Cervecería del Pacífico" seguía en ascenso.

Un dato curioso que es necesario mencionar es que en el lugar donde estaba el depósito

de chapopote para alimentar la caldera, se hicieron unas excavaciones y fueron encontradas varias botellas de arcilla con leyendas en inglés que decían: "Compañía Cervecera de Londres", también con las fechas grabadas, las que corresponden a los años 1793 a 1795.

Las marcas producidas por esta cervecería fueron "Pacífico" en sus presentaciones clara y oscura; la "Munich" y la "Costeña".

Otra cerveza que también lanzó al público por los años de 1925, fue "Reina del Carnaval", la cual no tuvo aceptación en el público.

Don Luis Fuentevilla estableció en su empresa una costumbre interesante, la de escoger ocho cervezas de diferentes marcas en una tienda cualquiera, tomadas al azar; luego pedía ocho voluntarios, quienes deberían catar las cervezas con los ojos vendados. Al principio y por nerviosismo, los empleados no distinguían verdaderas diferencias entre las cervezas, especialmente porque

su paladar ya estaba acostumbrado a la marca de la "casa". Con el tiempo, esta costumbre fue adquiriendo matices de verdaderos seminarios en donde los empleados iban aprendiendo detalles verdaderamente interesantes acerca de la cerveza; entre estos conocimientos estaban el de que un vaso grasoso impide que la cerveza haga espuma; que la temperatura ideal para la cerveza debería ser de 4 grados, que es donde conserva su calidad "alimenticio-vitamínica". Uno de los principios esenciales de la cervecería, era el de la asepsia.

Las etiquetas mostraban el estilo propio de la época, un estilo afrancesado, con vivos colores y atractivas a la vista.

La capacitación del personal era punto importantísimo en la empresa, así como el orden, imperando el refrán de "Un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar".

Don Germán Evers fue un hombre filantrópico y entre sus obras están la institución de patronatos para obras de

beneficencia.

Compró el edificio del orfanatorio y una aportación mensual para su sostenimiento. Modernizó el Hospital Civil, especialmente el quirófano, al cual se le puso su nombre. El instrumental y equipo médico con que Don Germán dotó al hospital, era adquirido en Estados Unidos y Europa, siendo de lo más moderno.

Cuando don Germán Evers presintió su muerte, demostró una vez más su bonhomía al testar parte de las acciones de la cervecería en favor de unas señoritas Morales, quienes radicaban en San Antonio, Tex., y posteriormente en la ciudad de México.

Esto lo hizo como agradecimiento de que cuando vivió allá, el contrajo una enfermedad grave y ellas le atendieron

desinteresadamente. Nunca olvidó ese gesto y siempre se preocupó porque no les faltara nada.

También dejó otra parte de sus acciones al Asilo de Ancianos, y el resto a su familia.

Al personal de la cervecería también les legó dinero en efectivo.

A un italiano que tenía como velador diurno en su casa, y cuyo nombre era Vittorio, le heredó \$ 2,000.00 en oro y una renta vitalicia a través del Banco Mercantil, S. A.

A su velador nocturno, de nombre Policarpo Flores, muy afecto a "echarse sus copas" y que rara vez andaba sin su botella, también le heredó una cantidad en oro y, como gesto chusco, le heredó el reloj de pared "con todo y clavo"; el velador nunca recogió el reloj por temor a las bromas.

Marcas de Cerveza Retirada

MARCA	CERVECERIA	CIUDAD	MARCA	CERVECERIA	CIUDAD
Azteca	Toluca y México	Toluca	Orizaba	Moctezuma	Orizaba
Bock Bier Toluca	Toluca y México	Toluca	Especial	Cuauhtémoc	Monterrey
Bock Juárez	Ciudad Juárez	Cd. Juárez	Colonial	Potosina	S. L. P.
Bohemia	La Estrella	Guadalajara	Col. Pilsener	Potosina	S. L. P.
Califa			De Barril	Moctezuma	Orizaba
Cardinal	De Tijuana	Tijuana	Del Cometa	Nájera y Cía.	Durango
Campana de la			Corona	Modelo	Mexico
Independencia	M. Brewing	Rayn City	Corona Esp.	Nicolás Pérez	Puebla
Campeona			Corona Regia	Modelo	México
Cara Blanca	Leo Bessette	Orizaba	Coronita	Modelo	México
Carta Extra	Moctezuma	Orizaba	Costeña Ext.	Del Pacífico	Mazatlán
Carta Plata	De Chihuahua	Chihuahua	Crema de Moravia	Modelo	México
C. B. C. Beer	De Tijuana	Tijuana	Cuauhtémoc	Cuauhtémoc	Monterrey
Centenario	De Sonora	Hermosillo	Campagne Beer	Moctezuma	Orizaba
Centenario Ext.	De Sonora	Hermosillo	Chapultepec		
Certificada	De Sonora	Hermosillo	Chivito	Sabinas	Cd. Lerdo
Cerveza de			Chivo	Sabinas	Cd. Lerdo

Marcas de Cerveza Retirada

MARCA	CERVECERIA	CIUDAD	MARCA	CERVECERIA	CIUDAD
De Anza	De Anza	Mexicali	Fiesta	De Cd. Juárez	Cd. Juárez
Diamante	De Chihuahua	Chihuahua	Gallo	Humaya	Culiacán
Don Quijote	Central	México	Gambrinus	Toluca y México	Toluca
Don Quijote	Cuahtémoc	Monterrey	Garantía		
Don Quijote Colo- sal	Cuahtémoc	Monterrey	Gloria	De Chihuahua	Chihuahua
Dorada Modelo	Modelo	México	Henninger	Cuahtémoc	Monterrey
Durango de Luxe	Sabinas	Cd. Lerdo	High Life	De Sonora	Hermosillo
Escudo	Central	México	Hija de Moctezuma	Moctezuma	
Espuma del Nazas	Durango Brewing	Cd. Lerdo	Humaya	Humaya	Orizaba
Estrella Amarga	Leo Bassette	Orizaba	Húngara Especial	Toluca y Mex.	Culiacán
Estrella de Occ.	La Estrella	Guadalajara	Imperial	De Mexicali	Toluca
Estrella Extra	La Estrella	Guadalajara	Joya	Veracruzana	Mexicali
Estrella Dorada	La Estrella	Guadalajara	Juárez sin Rival	Moctezuma	Nogales, Ver. Orizaba
Estrella T. Exposición	Toluca y México De Sonora	Toluca Hermosillo	Juárez Pálida Lager Lager Beer Esp.	De Cd. Juárez Cuahtémoc	Cd. Juárez Monterrey

Marcas de Cerveza Retirada

MARCA	CERVECERIA	CIUDAD	MARCA	CERVECERIA	CIUDAD
Lager Beer Sup.	Del Pacífico	Mazatlán	Negra Central	Central	México
Lager Beer Toluca	Toluca y Mex.	Toluca	O.K.	Occidental	Guadalajara
Lagunera	Durango Brew	Cd. Lerdo	Oro de Ley	Modelo	México
Listón Azúl	Díaz de León	Mazatlán	Moravia	Modelo	México
Marzen Bock	Toluca y Mex.	Toluca	Oro de Ley Pálida	Moctezuma	Orizaba
Maya Ale	De Anza	Mexicali	Pilsner Beer	Porfirio Díaz	Cuernavaca
Maya Pilsner Selct	De Anza	Mexicali	Pilsner P. Díaz	Toluca y Mex.	Toluca
Mexicali	De Mexicali	Mexicali	Pilsner Toluca	Cuahtémoc	Monterrey
Mexicana	Mexicana	México	Polar	Cuahtémoc	Monterrey
Moctezuma	Moctezuma	Orizaba	Polar Maltina	Central	México
Moravia	Modelo	México	Prima	De Cd. Juárez	Cd. Juárez
Munich Negra	Del Pacífico	Mazatlán	Princesa	Regional	Guamuchil
Munich Negra Leg.	Central	México	Regional	Del Pacífico	Mazatlán
M. Y. L. S. A.	Malta y Lúpulo	Tijuana	Reina del Carnaval	De Anza	Mexicali
Negra	De Chihuahua	Chihuahua	Reina Maya	De Tecate	Tecate
Imperial	Moctezuma	Orizaba	Rubia		
Luna					

Marcas de Cerveza Retirada

MARCA	CERVECERIA	CIUDAD	MARCA	CERVECERIA	CIUDAD
Sabinas Especial	Sabinas	Sabinas			
Sabinas Especial	Sabinas de Dgo.	Cd. Lerdo			
Sabinas Especial	Cerv. de la Laguna	Torreón			
Salvator	Cuahtémoc	Monterrey			
San Luis Premium	Zorrilla	San Luis Potosí			
Saturno	Cuahtémoc	Monterrey			
Selecta	Sabinas	Sabinas			
Selecta	Sabinas Dgo.	Cd. Lerdo			
Soñadora	Occidental	Guadalajara			
Standard	Toluca y Mex.	Toluca			
Sultana	Del Norte	Monterrey			
Suprema	Peninsular	Mexicali			
Tijuana	De Tijuana	Tijuana			
Tolteca	Mexicana	México			
Toluca	Toluca y Mex.	Toluca			
Toro					

"Cervecería Regional" Guamúchil, Sin.

(Datos proporcionados por el Sr. Alberto Vega Chávez)

Esta cervecería fundada en la ciudad de Guamúchil, Sin., inició sus actividades el 15 de junio de 1930.

Nació la iniciativa de un grupo de hombres de negocios, entre los que destacaba el accionista principal, señor don Silverio Trueba Abascal, español de origen, pero vecindado desde hacía muchos años en esta ciudad de Guamúchil.

Don Silverio era vascuence, nació en el poblado de Munguía, en el municipio de Guernica. Terminó sus estudios contables en Bilbao.

Agricultor exitoso en la cosecha del garbanzo, el cual exportaba a España.

Para la fundación de la cervecería, tenía como socios a Máximo Bohmer y José

Schmidubert, ambos de origen alemán, pero nacionalizados mexicanos; éste último quedó como "Maestro Cervecerero", puesto que ya había desempeñado en la Cervecería del Pacífico.

También fueron socios Don Luis Fuentevilla y López Dóriga, codueño de la Cervecería del Pacífico; don Patricio McConegly, y el también español don Francisco Irastoza y don Eduardo Guerrero.

El optimismo surgió en los habitantes de Guamúchil, pues la instalación de esa industria generaría empleo a muchas personas, tanto en la construcción del edificio, el trabajo de instalación de la maquinaria, así como obreros en la elaboración de la cerveza. La inauguración de la Cervecería fue el 15 de junio de 1930.

La duración de dicha in-

dustria fue efímera, dos años; sin embargo mientras lo hizo, estuvo produciendo cerveza de dos tipos: clara lager, conocida como "Regional", y la tipo oscura o Viena, venían en presentaciones de "media", "cuartito" y "de barril". No venían en "cartones", sino en cajas de madera con cincuenta botellas.

Se dice que el motivo del cierre de la factoría se debió a que el Sr. Schmidubert había convencido a don Silverio Trueba de que con una aportación de cincuenta mil pesos sería suficiente para echar a andar la fábrica, pero desgraciadamente no fue así. Los gastos se incrementaban, el capital no alcanzó y sin embargo el Sr. Trueba seguía invirtiendo esperando recuperar su inversión como lo hacía en la agricultura, teniendo un "año bueno".

Al incrementarse los gastos y no recuperar nada, vinieron los problemas y el rompimiento de la sociedad y el cierre de lo que pareciera ser una promisoría industria.

Otra versión es la de que para obtener óptima calidad en producto, el Sr. Schmidubert ofreció a sus antiguos compañeros de la Cervecería del Pacífico, mejores sueldos y prestaciones y hasta la promesa de que podrían ser socios. Estos trabajadores aceptaron, pero al darse cuenta de que no se realizaba lo ofrecido, regresaron a su antigua empresa, la cual había sufrido un serio deterioro en su calidad y producción debido a la desertión de sus empleados; ese desquiciamiento vino luego a la Cervecería Regional y motivó su cierre.

También se dice, con ciertas bases, de que la ubicación de la industria no era logísticamente buena, pues los medios de comunicación, en esa época, eran pésimos y el ferrocarril Sud-Pacífico no era una garantía. A pesar de ello, los que conocieron la cerveza "Regional" la aceptaron con gusto por su excelente calidad y compitió de "igual a igual" contra marcas como la "Cuauhtémoc", "Modelo" y "moctezuma". Hay que reco-

nocer la excelente labor de dos agentes de ventas que lograron colocar el producto, los señores Bernardo Sánchez Limón y José Gastelum.

El edificio sólidamente construido y con el objetivo de cumplir su función como industria cervecera, actualmente (1976) cumple con la función social de ser una escuela secundaria.

Don Silverio Trueba fue un hombre bondadoso y justo. Sus peones eran de los mejor paga-

dos, nunca tuvo problemas de tipo laboral.

Tanto fue amigo de don Francisco I. Madero, como de Francisco Villa, y vaya que si el general era reacio para aceptar a los españoles y menos como amigos.

Siempre consideró a Guamúchil como su nueva patria y debido a su carácter bondadoso, el ayuntamiento guamuchilense puso su nombre a una de las calles como un homenaje postrero a su memoria.

"Compañía Cervecera de Chihuahua, S. A."

(Datos del libro de Isidro Vizcaya C. "Los orígenes de la industrialización en Monterrey, así como datos proporcionados por el Sr. Jesús Campos Campos, administrador, por muchos años, de esta compañía cervecera).

La Compañía Cervecera de Chihuahua, S. A. fue fundada en el año de 1896, mediante una escritura constitutiva, en la que aparecen como principales accionistas, los señores Don Juan Terrazas, Don Enrique C. Creel, Don José María Sánchez y Don Juan F. Brittingham.

El edificio e instalación del equipo duró dos años, comenzando su producción a finales del siglo pasado y con un esplendor industrial y económico a principios del presente siglo.

La maquinaria fue adquirida en los Estados Unidos por lo práctico de las comunicaciones del ferrocarril, y, además, por la

facilidad de conseguir las refacciones.

Las instalaciones estuvieron a cargo de especialistas norteamericanos contratados por el propio Sr. Brittingham, apegándose a los requisitos indispensables para estar a la vanguardia en este tipo de industria. La producción de la cerveza fue de muy buena calidad desde su inicio y tuvo mucha aceptación, no sólo entre el público mexicano, sino por los turistas que venían a las ciudades chihuahuenses.

El maestro cervecero fundador, fue don Otto Stege, de origen alemán, que con su experiencia y conocimientos supo darle la calidad de la que siempre gozó esta cerveza. En 1903 el presidente de la compañía fue don Juan Terrazas, la empresa tenía un capital exhibido de \$ 1'250,000.00, y una capacidad de producción anual de 35,000 barriles.

"Compañía Cervecera Sabinas, S. A."

(Datos tomados del libro "One hundred years of brewing", página 358. También proporcionan información los sabinenses Alfredo Lozano G., Antonio Aguirre F., Antonio Valdez y su esposa, y otros).

Para hablar de la compañía cervecera "Sabinas", es necesario remontarse a 1871 y a la ciudad norteamericana de Atchison, Kansas, donde una pareja de alemanes se unieron para la compra de una planta cervecera que databa de 1860.

Hermann Zibold y Joseph Haegelin, originarios de Baden Baden, ciudad famosa por sus aguas termales y por sus fábricas de cerveza, influyeron en estos alemanes su profesión en la elaboración de esta bebida. Aprendieron el oficio desde jóvenes, probablemente trabajaron con los pioneros de la refrigeración artificial en la empresa

"Pfungstad Brewery".

H. Zibold llegó a los Estados Unidos en 1859, se cree que peleó en la Guerra de Secesión durante los cuatro años que duró la misma, de 1861 a 1865 y muy probablemente enrolado en las fuerzas del sur, ya que se quedó a residir en esa ciudad de Atchinson.

Licenciado del ejército, estuvo trabajando en algunas factorías cerveceras localizadas en Saint Louis y Saint Joseph, en esta última fungió como capatáz de la "Henry Nunning Brewery"; en 1870 dejó de trabajar para la empresa al adquirir la "Atchinson Brewery", esta operación financiera la hizo ya asociado con Joseph Haegelin.

Ya como "Zibold & Haeglin Brewery" ingresó como miembro de la Asociación Cervecera de los Estados Unidos, en el año de

1879; aunque la razón social data de 1871.

Herman Zibold murió el 20 de julio de 1891 y el 25 de enero de 1893, le siguió su socio y amigo Joseph Haegelin, sus viudas siguieron administrando el negocio cervecero, siendo ayudadas por los hijos de Haegelin: Joseph, Karl y August, pero en 1900, por causas de las leyes prohibicionistas, la factoría tuvo que cerrar.

Los hermanos Joseph junto con uno de sus hermanos, impulsados por el fuego de la juventud, compraron gallos de pelea los que jugaban en los diferentes palenques y, ya sea por buena suerte o porque Dios ayuda a los inocentes, lograron acumular una regular cantidad de dinero y decidieron dedicarse a lo que mejor conocían: fabricar cerveza.

Consideraron que el lugar adecuado era la ciudad de Sabinas, Coah., región minera y agrícola y a tan sólo 75 millas de Eagle Pass, Tex.

Los Haegelin obtuvieron permiso concesión por 20 años,

así como muchas prerrogativas fiscales, que iban desde la extensión de impuestos por determinado número de años, hasta franquicias y facilidades fiscales en que los pagos de impuestos eran mínimos.

La revista "Sabinas", en su primer número de noviembre de 1943, dice lo siguiente: "En el año de 1905 se formó la sociedad denominada: "Compañía Cervecera de Sabinas, S. A.", la que fue inaugurada ese mismo año y que dio trabajo a un sinnúmero de personas y la que muy largo tiempo cooperó en diferentes formas para el mejor desenvolvimiento de las actividades sociales y económicas de esta ciudad".

El mercado de la cervecería abarcaba de Piedras Negras hasta Saltillo. Villa Acuña, Agujita, Barroterán, Monclova, Frontera, Castaños, etc. También se vendía la cerveza en Ciudad Juárez, embarcando dos o tres furgones de ferrocarril por semana en cajas de 60 botellas protegidas con zurrones de tule.

No se explican, en Sabinas, por qué don Karl Haegelin decidió finalizar con las labores cerveceras. Corren tres versiones al respecto: Hay ideas de que motivos laborales imputados a Don Benito Garza Ortigón, quién "por debajo del agua" le formó un sindicato, fue la causa principal del cierre de la empresa, ya que esto molestó mucho al Sr. Haegelin, quien sólo pensó, desde entonces, en regresar a la ciudad de San Antonio, Tex., a donde envió parte de la maquinaria y ahí fundó la "Sabinas Brewerin Co."

Sigue comentando nuestro narrador Toño Aguirre, dándole énfasis a sus palabras: "No sólo las cervezas "Sabinas Especial" y la "Selecta" eran los productos básicos, había tam-

bién una producción muy importante de refrescos gaseosos que por acá conocemos como "sodas", en distintos sabores, siendo una de ellas el conocido "Orange Crush", así como el "Ginger Ale" seco y agua mineral y, desde luego, su elemento complementario: una fábrica de hielo".

Toño Aguirre niega que haya sido la creación del sindicato el motivo del cierre de la empresa.

Hay la otra versión, de que el permiso migratorio se había vencido y tenía que pagar los impuestos.

Por la razón que fuere, lo cierto es que se perdió una buena fuente de trabajo y la comercialización de una fina cerveza.

"Compañía Cervecera Sabinas, S. A."

Inicialmente establecida en Sabinas, Coah., posteriormente trasladada a la Ciudad de Lerdo, Dgo., donde funcionó hasta el año de su clausura en 1969.

Datos proporcionados por los sabinenses: Rodolfo Castillo de la Cruz y Jesús Treviño Jiménez. La etapa correspondiente a Lerdo, Dgo., los señores Mario Castrillón Morales, Alejandro Leclerc, Augusto Metz y Eduardo Torres. (José Romo Silva, recopilador).

La cervecería Sabinas es la única en el país que ha sido trasladada de una ciudad a otra íntegramente; también ha dependido económicamente de otras cervecerías que le han encargado la elaboración de marcas de las que eran productoras. Este dato confirma la buena calidad del producto.

Ya hemos dicho que esta compañía fue fundada por el Sr.

Karl Haegelin en la ciudad de Sabinas, Coah. Después de clausurar su negocio, este señor se trasladó a la ciudad de San Antonio, Tex., donde, indiscutiblemente, estableció otra empresa cervecera, pues hasta la etiqueta del producto es idéntico a la marca "Sabinas", con la excepción de que la leyenda restante es en inglés y el águila en actitud de emprender el vuelo, está en sentido contrario a la etiqueta mexicana.

La cervecería "Sabinas" establecida en Cd. Lerdo, Dgo., fue inaugurada en 1927 por el Sr. De Luigi, fue la primera establecida en la Comarca Lagunera y la razón se debió a las circunstancias especiales por las que atravesaba esta región nortea y también los Estados Unidos, pues en esa época estaba en vigor la Ley de la prohibición de bebidas alcohólicas.

El nombre inicial de esta compañía fue Cervecería Durango, S. A.

Su primer gerente fue el Sr. José Antonio González M., el contador, Don José Macías, y el comisionado de Ventas Don Miguel Martínez Hernández. Las marcas elaboradas por esta cervecería fueron "Lagunera" y "Espuma del Nazas".

La "Ley seca" en Estados Unidos, propició que el consumo de la cerveza en la zona fronteriza fuera realmente abundante.

La prohibición propició la criminalidad en un alto grado en los Estados Unidos, por lo que tuvieron que derogarla y con ello se vinieron abajo las ventas de la Cervecería Durango, a un grado tal, que resultaba incosteable su sostenimiento, por lo que el Sr. De Luigi traspasó el negocio al Sr. Karl Haegelin, en ese tiempo aún propietario de la Cervecería Sabinas, en la ciudad de este nombre.

Hecha la compra-venta, el Sr. Haegelin ordenó al Sr. Harvey Agustin Reed, radicado en ese

tiempo en Sabinas, Coah., el desmantelamiento de la embotelladora de esa ciudad y trasladarla e reinstalarla en la Cd. de Lerdo, Dgo., cambiando su razón social a la de "Cervecería Sabinas, S. A."

El Ing. Reed, experto en refrigeración, instaló también la fábrica de hielo que vendría a complementar la expansión del negocio y a mejorarlo, pues el clima caluroso y seco de la región, el hielo sería determinante en el éxito de la venta de la cerveza.

Designó como gerente al Sr. Claudio Mac Alpin, como maestro cervecero al Sr. Alberto Paez y como ayudante a Alfredo Lozano.

La responsabilidad del embotellado quedó a cargo de Anatolio Aguirre. En la contabilidad quedó como jefe el Sr. Manuel González Bernal.

Las cervezas que se empezaron a elaborar en la nueva empresa, fueron "De Luxe" y "Chivo", en envases largos conocidos popularmente como "piernudas", con capaci-

dad aproximada de 650 Cms³. En medidas de una pinta, mejor conocida como "medias", estaba la "Sabinas Selecta".

También se producía cerveza de barril que hizo muy buena competencia a la elaborada en Monterrey, no sólo en la Región, sino en la misma "Sultana del Norte". La calidad de esta cerveza fue indiscutible, aún hay personas que la recuerdan como la mejor cerveza de barril que jamás hayan probado.

El Sr. Haegelin regresó a los Estados Unidos, radicando en San Antonio, Tex., donde se hizo accionista de la cervecería "Pearl"; cedió o vendió sus derechos a los señores Tomás y José Fernández Blanco, codueños de la "Cervecería de Chihuahua, S. A.", quienes la tuvieron en explotación continua hasta el año de 1969. Estos nuevos concesionarios dejaron de producir las cervezas elaboradas por el Sr. Haegelin y produjeron exclusivamente la "Austriaca", "Cruz Blanca" y la "Chihuahua" en sus presentaciones de media y quartito, también

producían la exquisita cerveza de barril.

La marca "Cruz Blanca" tiene su registro original de marca industrial registrada con el número 11,705 con fecha de octubre 14 de 1911, de el mismo año es el registro de la "Austriaca"; la "Chihuahua" fue registrada en 1933.

Los señores Fernández Blanco vendieron a la Cervecería Cuauhtémoc su fábrica de Cd. Lerdo, ante la protesta, no solo de los trabajadores, sino de todo el pueblo de la Región Lagunera, pero el entonces Gobernador de Durango, Ing. Alejandro Páez Urquidi, no hizo nada al respecto y esta importante empresa desapareció el año de 1969.

La "Sabinas Especial" era del tipo "lager" y fue una de las primeras que se embotellaron en envase "transparámbar". Inicialmente se empacaba en cajas de madera con 30 "medias" y los "cuartitos" también en cajas de madera, pero con cupo para 50 botellas.

Estos empaques fueron introducidos por el mismo Sr.

Haegelin, lo mismo que la cerveza de barril en envases conocidos como "enteros" con capacidad de 120 litros, pero la dificultad de maniobrarlos los hizo desaparecer. También en esta época se comenzaron a introducir los barriles de aluminio. Este material permitía un mejor enfriamiento de la cerveza a la vez que eran más higiénicos. Estos envases pertenecieron a los consorcios norteamericanos "Schlitz" y "Falstaff" que vendieron a la Cervecería Sabinas.

Anexamos un facsímil de la Escritura de Arrendamiento de un terreno perteneciente a los ejidos de Cd. Lerdo, otorgado por el comité particular administrativo de los mismos y de la compañía denominada "Durango Brewing, Co. S. A."

Cuando los fundadores de esta cervecería, norteamericanos procedentes de California, escogieron a la Cd. de Lerdo, fue porque la temperatura era menor en 1 a 2 grados; el agua era de mejor calidad que en Gómez Palacio y Torreón.

Terreno amplio, bien comunicado, con arboledas y con facilidades para pagarlo al ejido y una exención de impuestos fiscales por 20 años.

Así fue como el Lic. Alfonso Terrones Benítez, apoderado jurídico de la naciente empresa, obtuvo las concesiones y facilidades de parte del Sr. Gobernador, General Enrique R. Nájera, quien a su vez convenció al ejido de Lerdo, para que a cambio de maquinaria e implementos agrícolas, dieran el terreno necesario para la factoría. Así se hizo, pero convinieron las autoridades ejidales que por un determinado tiempo se entregara una renta de \$ 10,000.00 mensuales por dicho terreno y después se recibiera la maquinaria.

"La Opinión", el diario más antiguo de la Comarca Lagunera, publicó en su número 2,888 (Año X, Tomo XXVI), del jueves 7 de octubre de 1926, en vísperas de las fiestas del Algodón de la ciudad de Torreón, la siguiente nota informativa:

"Solemnemente se inauguró ayer (miércoles 6 de

octubre), la Cervecería Durango, concurriendo al acto inaugural los representantes del Gobierno de la vecina entidad, así como

muchos comerciantes, industriales y agricultores de la Comarca Lagunera...



Epílogo

DE UNA MANERA BREVE HEMOS PRESENTADO LA HISTORIA DE LA CERVEZA EN MÉXICO, GRACIAS A UNA RECOPIACIÓN HECHA POR EL SR. JOSÉ ROMO SILVA (f) Y DE DONDE HEMOS SACADO LO QUE CONSIDERAMOS MÁS IMPORTANTE.

ESTA OBRA ES, INDISCUTIBLEMENTE, UN TRABAJO HISTÓRICO, HISTÓRICO EN SU CONTENIDO Y EN LOS DOCUMENTOS AUTÉNTICOS DE DONDE FUERON SACADOS LOS DATOS.

LA CERVEZA, ES SIN LUGAR A DUDAS, UNA DE LAS BEBIDAS MÁS ANTIGÜAS, PUEDE DECIRSE QUE COMIENZA CON LA PROPIA HISTORIA DEL HOMBRE.

BEBIDA NUTRITIVA, REFRESCANTE CON LOS DIFERENTES Matices de sabor que permiten sea degustada por todos; de varios tipos: PILSEN... LAGER... NEGRA... DE BARRIL...

LA CERVEZA, PODEMOS ASEGURARLO, HA ACOMPAÑADO A LA PAR, AL HOMBRE Y SU DESARROLLO.

DOCUMENTOS BABILÓNICOS CON MÁS DE 6,000 AÑOS (A. C.), LO ATESTIGUAN Y TUVIERON QUE PASAR MÁS DE 7,500 PARA LLEGAR A AMÉRICA, ESPECÍFICAMENTE A LA CIUDAD DE MÉXICO, DONDE SE ESTABLECE LA PRIMERA FACTORÍA EN 1543, POR CÉDULA REAL FIRMADA POR EL EMPERADOR CARLOS V.

QUE ESTA LECTURA LE HAYA SIDO TAN REFRESCANTE COMO UN VASO DE LA RIQUÍSIMA BEBIDA CERVEZA.

SALUD.

