

Xavier GARCÍA BARBER, *La cerveza en España. Orígenes e implantación de la industria cervecera, LID (Colección de Historia Empresarial), Madrid, 2014, 261 pp.*

«Pan líquido», así denomina a la cerveza el prologuista del libro que reseñamos, usando una conocida expresión checa. Este es Jacobo Olalla, director general de la Asociación de Cerveceros de España, quien, además de glosar el libro, ofrece datos sobre el gran peso de la cerveza en la economía española de nuestros días. El camino de los cerveceros hasta llegar a esa espléndida realidad ha sido largo y, fundamentalmente, se ha recorrido en el siglo XX. La historia empresarial de sus principales protagonistas ha sido escrita y ha servido de base para entender cómo la cerveza se fue imponiendo al vino, producto que partía con evidentes ventajas históricas en un país latino como España. En la introducción, el autor, Xavier García Barber, anota las monografías disponibles sobre Damm (empresa fundada en 1876), Mahou (1890), El Águila (1900) o Estrella Galicia (1906), habiendo sido publicadas la segunda y la tercera también por LID en su colección de Historia Empresarial. Hay campo para seguir profundizando en el crucial siglo XX, pero García Barber ha preferido orientar su investigación hacia lo casi completamente desconocido, un periodo comprendido entre los siglos XVI y XIX, cuando la cerveza fue penetrando lenta pero incansablemente en las pautas de consumo de la población española.

La investigación se realizó como tesis doctoral en la Universitat de Barcelona y culminó con éxito; el libro recoge las principales aportaciones de la misma. La obra consta de cuatro partes: una primera, de introducción a la historia de la cerveza y sus técnicas de elaboración; una segunda, dedicada a su producción en España durante los siglos XVI- XVIII; una tercera, donde queda claro el liderazgo de Madrid en la cerveza de alta fermentación (a temperatura ambiente) que caracterizó el periodo 1815-1870; y una cuarta, donde se explica cómo, en 1870-1913, Barcelona se impuso a Madrid por embarcarse con más decisión en la fabricación de cervezas de baja fermentación (con frío), que requerían más inversión (obtener frío es costoso) pero que gozarían de gran aceptación en el mercado. De todo esto no se sabía prácticamente nada antes de la investigación desarrollada por García Barber, exceptuando las aportaciones seminales de Pilar Corella.

En la primera parte, se nos cuenta que en la Edad Media europea los monasterios del Sur elaboraban vino y los monasterios del Norte producían cerveza, a la que añadían lúpulo como conservante en tiempos de Carlomagno. García Barber nos dice que

los monjes podían consumir hasta 5 litros diarios de cerveza (p. 24), antes de que la Reforma protestante impusiera continencia en el siglo XVI. Como había demanda, los monasterios fueron progresivamente siendo sustituidos por compañías cerveceras, algunas de las cuales han llegado hasta nuestros días, sobre todo en Alemania, donde en 1487 se establecieron, por primera vez, unas normas de calidad. Esto ocurrió en Baviera, donde en el siglo XVI se descubrieron las ventajas de la cerveza de baja fermentación: el líquido resultante era mucho menos turbio. Los siguientes pasos se darían en Pilsen (República Checa), donde en 1842 un maestro cervecero consiguió una cerveza dorada, suave y refrescante de enorme aceptación, y en Francia, donde Pasteur propuso en 1860 cocer momentáneamente la cerveza a más de 60 grados centígrados para eliminar los microorganismos (la «pasteurización»). Cuando en la segunda mitad del siglo XIX llegó el frío industrial, todo quedó listo para el despegue definitivo del «pan líquido».

El prologuista nos dice que los vestigios de cerveza más antiguos hallados en Europa están localizados en una cueva de Barcelona, y son de hace cinco mil años. Pero la península Ibérica fue objeto de una intensa romanización que vino acompañada de una cultura del vino, que no se vería perturbada hasta la llegada de los Habsburgo a principios del siglo XVI. Cuando Felipe II instaló la Corte en Madrid, nació la industria cervecera madrileña que ya nunca dejaría de producir. Los cerveceros más conocidos en esta primera etapa serían de origen flamenco. Luego, en plena crisis fiscal del siglo XVII, Felipe IV concedería en 1643 a Tomás de Ugarte y Daniel Morán el privilegio del «estanco, fábrica y consumo de la cerveza que se hace en mi Corte», a cambio de 1.000 ducados. El estanco se mantendría hasta 1791 y fue acompañado en el siglo XVIII con una real fábrica ubicada en la calle del Barquillo. Fuera de Madrid, habría industria cervecera, principalmente, en los puertos de Bilbao y Cádiz, para consumo de extranjeros, y de Santander, que se especializó en la exportación de la bebida a Veracruz (México). Según García Barber, estos activos cerveceros cántabros terminarían presionando a la Corte para acabar con el estanco y poder vender su cerveza también en Madrid (pp. 57-60).

El negocio cervecero no terminaba de despegar porque no mostraban interés por él ni la Corte de los Borbones (de influencia francesa) ni el pueblo español (más por una cuestión de gustos que de precios). Pero, acabada la invasión napoleónica, en 1815 se constituyó en Madrid la gran fábrica de Santa Bárbara en la calle Hortaleza, a la que pronto se añadirían otras, destacando una en Lavapiés. En la lista que se elaboró en 1861 con los mayores contribuyentes industriales de la capital, los responsables de las dos citadas fábricas figurarían como quinto y octavo, respectivamente (p. 67). En Barcelona, el despegue fue tardío, pues hasta 1837 no se instaló una primera fábrica notable, la de Juan Maurer, de origen alemán. Utilizando todas las fuentes disponibles, García Barber rastrea la aparición de cerveceros de alta fermentación en el periodo 1815-1870, confirmando el liderazgo de Madrid, donde el consumo se situó por encima de los 2 litros por habitante y año, es decir, el doble de lo que había sido en la España de Carlos II, aunque todavía muy lejos de los 35 litros de consumo medio español de vino (pp. 82-83). Los cálculos del autor demuestran que el precio de la cerveza no era muy superior al de un vino de Valdepeñas (p. 89), a lo que ayudó la baja fiscalidad que se le aplicó (pp. 95-97).

Llegamos así a la cuarta y última parte del libro, que comienza narrando la llegada a Barcelona en 1871 de un cervecero alsaciano, August K. Damm. Con ayuda de un socio local, Damm pondría en marcha en Sant Martí de Provençals la primera fábrica española de baja fermentación aplicando frío industrial. Luego, se sumarían otras tres (Moritz, Cammany, Musolas) que terminarían optando en 1908 por un reparto del mercado antes que seguir por el camino de la competencia ruinosa, reparto que derivó al año siguiente en un proceso de integración de Damm, Cammany y Musolas y que dejó fuera a Ernesto Petry (antigua Moritz), que era el líder del mercado. Las pequeñas cerveceras que procedían del sector de las bebidas gaseosas no pudieron afrontar los costes de la baja fermentación y fueron desapareciendo. Como señala García Barber, Petry, Damm y San Miguel (desde 1957) dominarían el sector cervecero catalán del siglo xx (p. 113). En esta parte, que es la más voluminosa, se detalla la difusión de la producción de cerveza de baja fermentación al resto de España (prestando especial atención a la solicitud de patentes y marcas), la evolución del consumo (con un precio al consumidor que dependía mucho de la fiscalidad) y la primera regulación de la calidad (la de 1908).

En el Anexo 3, se comprueba que en 1917 Damm (3,8 millones de litros) ya no era la gran cervecera española, pues había sido superada por la madrileña El Águila (7 millones), y le andaba cerca la sevillana La Cruz del Campo (3 millones). La contemplación de estos datos causa cierta sorpresa porque en el texto principal se insiste mucho en el protagonismo de Cataluña en la etapa 1870-1913. Todo se aclara cuando se cae en la cuenta de que García Barber da mucha más importancia a las cuestiones de innovación tecnológica que a las financieras (detrás de El Águila y La Cruz del Campo estaba el poderoso Banco Hispano Americano; detrás de Damm, todo el problema del deficiente sistema financiero catalán). Pero pocas más observaciones críticas se pueden hacer a una obra que, sin duda, representa un avance muy significativo en la comprensión de la realidad histórica de un importante sector de la industria alimentaria española.

JOSÉ LUIS GARCÍA RUIZ
Universidad Complutense de Madrid