



**FRANCISCA MINERVA MARTÍNEZ OLVERA
INDA JAZ BEL GÓMEZ ARGUETA**

De cómo con una botella de cerveza revela la pugna desatada entre la cerveza y el pulque en el siglo XIX, y cómo la bebida de los dioses salió perdiendo (pero no vencida). Rescate en una excavación arqueológica de una botella de cerveza en el centro de Cuernavaca.



Una rara botella de cerveza en Cuernavaca

Antes de que la cerveza se vendiera en las ahora tan conocidas latas de aluminio, la forma más común de consumirla, era y es, en envases de vidrio. Todos conocemos los envases color ámbar de las botellas de cerveza y aunque tomar en botellas de vidrio es más sabroso y ecológico, al parecer tiene algunos inconvenientes, el costo de la cerveza es más elevado y andar cargando envases de vidrio en estado achispado puede resultar un peligro, aunque todos hemos visto los malabares que puede llegar a hacer un borracho antes de dejar caer la botella. Sin embargo, en el siglo XIX el vidrio era aún más costoso que en la actualidad, por lo que la cerveza se envasó para el consumo individual en botellas de cerámica.

Estas primeras botellas de cerámica son de color gris claro, amarillo claro o blanco grisáceo y algunas combinadas con color mostaza; la cerámica tiene una pasta compuesta de minerales y arcillas que proporcionaban gran dureza y resistencia, por lo que se conocía como stoneware. Este tipo de cerámica se hornea a alta temperatura (1200°C) y queda vitrificada, es decir, adquiere una apariencia vítrea y, lo más importante, es compacta y sin poros, impidiendo el paso de líquidos. Generalmente, en este tipo de cerámica bastaba con una cocción para presentar una apariencia agradable, pero muchas veces se le cubría con un baño o engobe de esmalte con plomo o con sal, lo que les daba un mejor acabado. Este engobe se notaba en la base o talón de la botella. Para cerrarlas se les colocaba un corcho.



Botella de cerveza completa. Siglo XIX. Glasgow.

Durante el siglo XIX Inglaterra fue el principal proveedor mundial de estas botellas, con todo y cerveza, con algunas excepciones como los países con una larga tradición cervecera, como son Alemania y Austria, entre otros. Los envases se anunciaban en revistas y catálogos.

Las primeras botellas de grés, nombre con el que también se conoce a la cerámica stoneware, son de un solo color o monocromas, se hacían en molde, por partes, por lo que quedaba "la costura" de la unión marcada en la botella; a veces una parte se

hacía en torno cerámico y entonces las huellas de los giros del torno quedaban marcadas en el envase, al exterior o al interior. Al principio se les hacía una impresión muy sencilla en la base con sello del fabricante, posteriormente ya se hicieron impresiones más sofisticadas en el cuerpo de la botella.

Si bien los bebedores de cerveza hubieran preferido que las botellas siempre estuvieran llenas de cerveza, la gran calidad en su hechura hacía que se reutilizaran continuamente una y otra vez, pues además de útiles, son bellas. Los usos que les dieron los consumidores fueron múltiples y algunos completamente insospechados. Por ejemplo, Schávelzon en un artículo de 2010 reporta que en Argentina se han encontrado en excavaciones arqueológicas miles de botellas del siglo XIX que forman parte de los pisos como elementos constructivos.



Piso de botellas. Vista superior de un soporte de piso construido con botellas de cerveza reutilizadas.

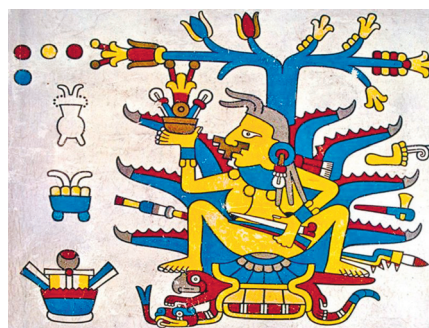
Para finales del siglo XIX, dio inicio la fabricación de cerveza directamente en el continente americano, como en Estados Unidos y Argentina, por lo que únicamente se importaron las botellas. Sin embargo, alrededor de 1900 la fabricación de botellas de grés decayó quedando obsoletas con la manufactura de botellas de vidrio, ya producidas con procesos industrializados lo que hizo que se abarataran. Y como el gusto del consumidor es voluble, lo que en un principio era elegancia con las botellas de grés que por opacas impedían ver los sedimentos, para principios del siglo XX el uso del vidrio fue muy bien acogido pues su transparencia permitía ver si las botellas contenían impurezas. Así que ya en el siglo XX las botellas de grés cayeron en desuso, pero durante casi un siglo dominaron la escena borrachera, perdón, cervecera.

De tal manera, es durante el siglo XIX que la cerveza llega a México; al principio esta bebida no fue bien aceptada, como lo fue en otros países, tal es el caso de Argentina donde se produce este líquido, pero los envases, es decir, las botellas, se importaban por millones y se podían encontrar en grandes cantidades no solo en las ciudades sino en contextos rurales.

En México la cerveza tuvo que abrirse

paso a la mala, ya que el pulque era LA BEBIDA. Para erradicar entre la clase media el consumo de pulque, a través de no muy buenas prácticas comerciales, los comerciantes de cerveza crearon la imagen de que el pulque era una bebida para gente de clase baja, sobre todo de obreros y campesinos, además de que idiotizaba a las personas (¿quién no recuerda estas tácticas comerciales tan finas en otros productos?). Además de difamar el proceso de producción del pulque. Ahora lo que se sabe es que el buen pulque se producía en condiciones higiénicas y que tiene grandes propiedades como alimento. Como el tema del pulque también es fascinante, haremos un breve paréntesis para hablar un poco de él.

El consumo del pulque se remonta a épocas muy tempranas en la época prehispánica, por ejemplo Teotihuacán, en el complejo habitacional conocido como La Ventilla, aparece dibujada en el piso una planta de maguey siendo fertilizada por el pene de un personaje, aunque no se ha relacionado directamente con el pulque. En Cholula, está el mural de los Bebedores de Pulque, personajes que llevan jicaras y muestran una actitud relajada y festiva. Asimismo, existen muchas leyendas de cómo fue descubierto, si fue un conejo al que encontraron con los característicos ojos rojos de la borrachera acostado junto a un maguey, el ometochtli; la princesa que al descubrirlo lo presentó a un rey de Tula y éste en recompensa la hizo su esposa, etc.



Mayahuel. Diosa del pulque que lleva en su mano espinas de maguey, acompañada de elementos asociados al pulque.

En algunos códices aparecen las representaciones de los dioses relacionados con el pulque.

Mayahuel es una diosa que se representa aposentada en un maguey, generalmente con los pechos al descubierto y en su nariz un adorno en forma de media luna, figura. Está Tepoztecatl al que también se le representa con una nariguera en forma de media luna. Todos los dioses relacionados con el pulque tienen este adorno, el yacameztli. Por lo tanto, podemos asegurar que el pulque estaba relacionado con los dioses, por lo que su consumo estaba regulado por una serie de reglas sociales. Por ejemplo, los ancianos y las mujeres en lactancia tenían permitido un consumo más flexible, pero el resto de la población si caía en excesos, primero era amonestado y en caso de "no entender", se les ejecutaba. Uno de los borrachos más famosos de la historia mesoamericana fue Ce Acatl Topiltzin Quetzalcóatl, señor de Tula, a quien sus enemigos emborrachan con pulque y termina cometiendo actos reprobables, por lo que huye avergonzado.

Todo este control en el consumo del pulque durante la época prehispánica cambia radicalmente durante el periodo virreinal. Aunque los frailes reprueban su consumo y las autoridades virreinales pretenden restringirlo, lo cierto es que el impuesto con el que se gravó al "néctar de los dioses" generó tantos dividendos al gobierno que ya para finales del siglo XIX se construyó la llamada aduana del pulque, un edificio que aún existe en la ciudad de México, en donde se recababan únicamente los impuestos a esta bebida.



Aduana del pulque. Edificio donde se recababa el impuesto al pulque en la época virreinal. Hoy es un Museo.

Sin embargo, una de las características del pulque, al ser una bebida fermentada, es que el proceso de fermentación no se detiene, por lo que si pasa mucho tiempo guardada, la bebida se "echa a perder". Así que los grandes centros productores de pulque como los actuales estados de Hidalgo y Tlaxcala, transportaban por los caminos rurales su valiosa bebida, con arrieros y sus mulas, a distancias relativamente cortas distribuyendo el pulque principalmente a las ciudades de México y de Puebla. Es hasta la llegada e instalación del ferrocarril en el siglo XIX, que el pulque puede ser transportado a grandes distancias sin que disminuya su calidad y que la distribución sea más amplia y más rápida (para tener idea del tiempo de traslado, con mulas transportando carga en caminos accidentados, de la ciudad de México a Veracruz se hacían aproximadamente 18 días, con el ferrocarril, dos días).

Ya en el México independiente y post-revolucionario, el pulque continuaba siendo una bebida ampliamente consumida por todas las clases sociales. Pero muchos pensadores, buscando a quién culpar del atraso del pueblo mexicano, entre ellos Vasconcelos, proclamaban que el consumo indiscriminado de pulque idiotizaba al pueblo y que únicamente había creado una clase muy rica a la que llamo la aristocracia pulquera. Y a principios del siglo XX se desató una campaña contra el consumo del pulque, llegando a afirmar que se fermentaba con la famosa "muñeca", un atado que supuestamente contenía excremento de niño. Y, al mismo tiempo se dio el auge de la propaganda a favor de la cerveza, como una bebida higiénica y consumida por la gente educada y de bien.

Desgraciadamente, el pulque no se podía embotellar por su continua fermentación, aunque los hacendados pulqueros invirtieron grandes sumas en investigación de cómo embotellarlo y no lo lograron. Aunado al incremento de impuestos al pulque y bajos impuestos a la cerveza, el consumo del primero fue decayendo, hasta casi desaparecer, quedando restringido al consumo por las clases sociales de menores recursos y con una fama no merecida de sucio y maloliente.



Pintura Obregón. Xóchitl y su padre presentan el pulque al emperador tolteca Tecpancaltzin.

Pero volviendo a nuestro tema principal, en general sólo diremos que la historia de la cerveza es una historia de miles de años, desde Mesopotamia, los egipcios y los asirios ya elaboraban bebidas de semillas fermentadas. Los fenicios, los griegos y los romanos eran grandes consumidores y productores de esta bebida. Fue llevada por estos últimos a la actual Inglaterra y durante la llamada Edad Media era en las abadías y conventos donde se hacía la mejor cerveza. La cerveza comenzó como una bebida fermentada de granos que se producía fácilmente en las casas y se rebajaba con un poco de agua para que no fuera tan tóxica. Se expedía en tabernas y cantinas, almacenándose en toneles y barricas de madera.

Alrededor del siglo XV, se produjo una gran innovación en la elaboración de la cerveza y fue con la adición de la planta del lúpulo, que se importó de los Países Bajos para proporcionar saborizante. Así que la cerveza que llega a México, en el siglo XIX, es esta última y llegó en botellas de grés, en cantidades muy menores ya que todavía no se imponía su consumo.

Ahora bien, toda esta disertación es para referirnos a que en una excavación arqueológica en el centro de la ciudad de Cuernavaca fue encontrada una botella de cerveza del siglo XIX, desgraciadamente incompleta. Para hacer la descripción de esta botella, se utiliza la nomenclatura de las partes de una botella que propone la Sociedad de Arqueología Histórica de los EU, más adelantados en su estudio ya que ellos cuentan con una gran muestra de botellas, muchas de las cuales también fueron recuperadas en excavaciones arqueológicas.

TALLER DE FRESCO SOBRE ESTUCO

Impartido por el Mtro. Enrique Hurtado

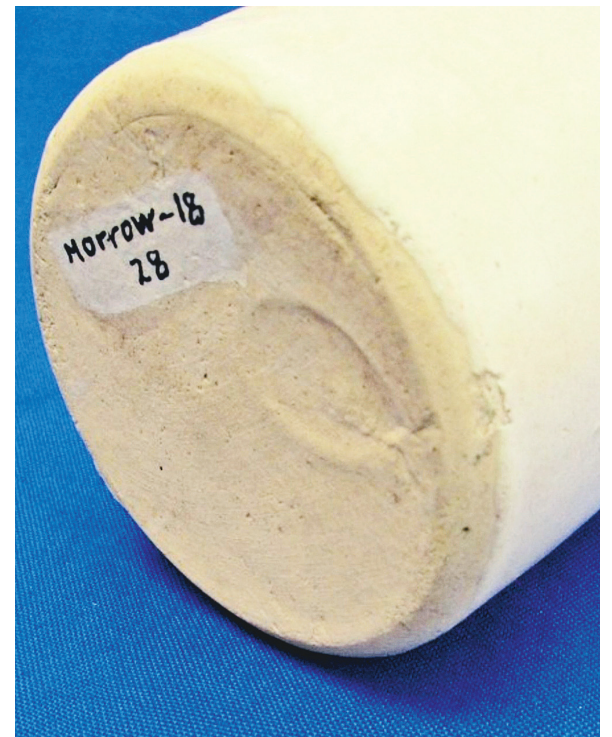


MUSEO EXCONVENTO DE TEPOZTLÁN

4, 5 y 6 de diciembre, de 10 a 13 h

Informes e inscripciones:
(739) 395 0255

exconventodetepoztlan@gmail.com



Botella de Cuernavaca / Foto: Francisca Minerva Martínez Olvera. Inda Jaz Bel Gómez Argueta.

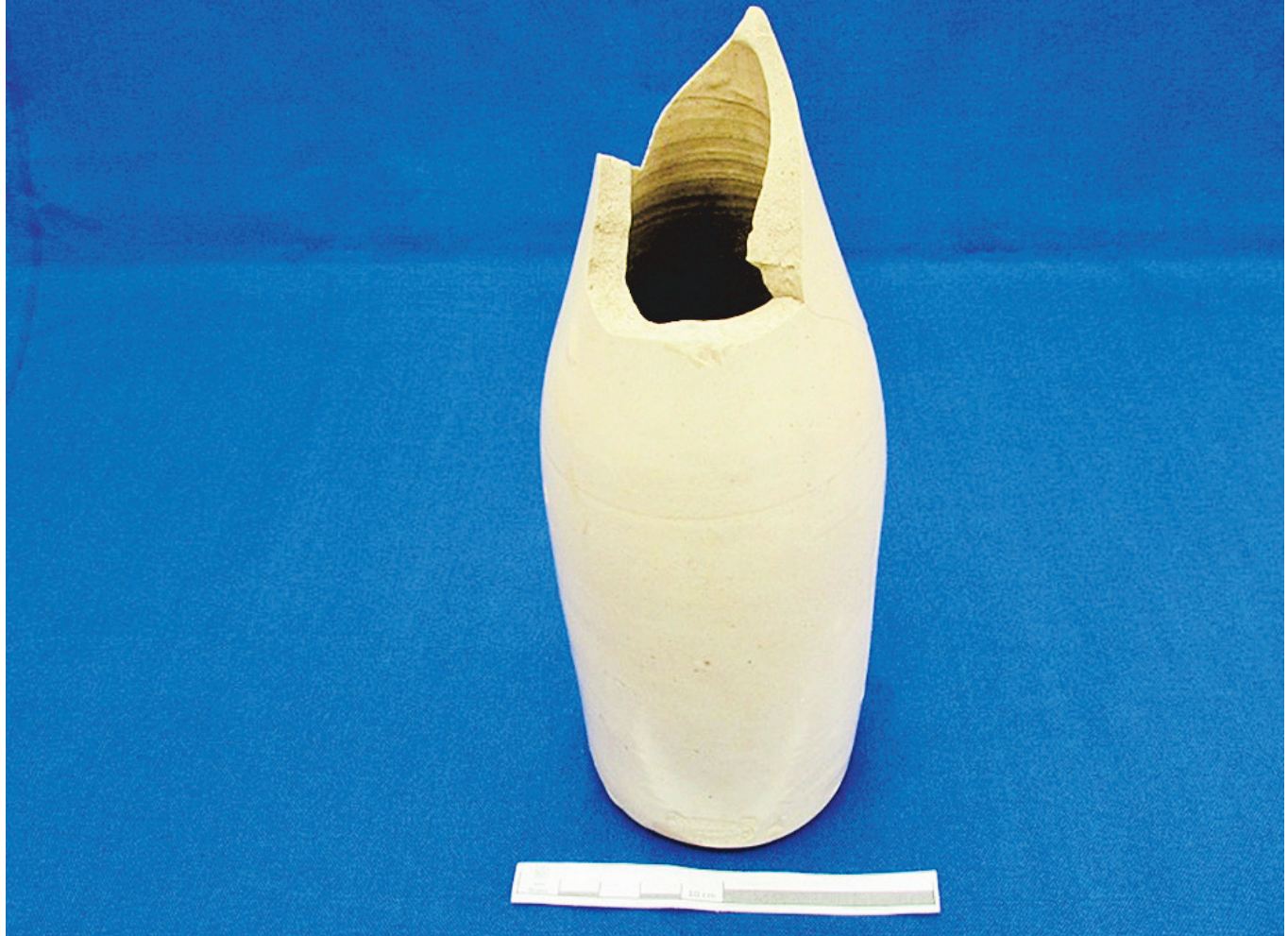
Toda esta disertación es para referirnos a que en una excavación arqueológica en el centro de la ciudad de Cuernavaca fue encontrada una botella de cerveza del siglo XIX, desgraciadamente incompleta.

La botella de cerveza de grés que localizamos en Cuernavaca, lamentablemente está rota en la parte superior, falta parte del cuello y todo el labio y el collar.

Viendo el lado amable, esta fractura permite ver las características de la pasta.

Probablemente medía 22 centímetros de altura; tiene 7 centímetros de diámetro y el grosor de la pasta es de 7 milímetros.

Es monocroma, de un color blanco amarillento que se puede observar en la base, y también el recubrimiento de un engobe (o recubrimiento cerámico) de color blanco mate que se observa a la altura del talón, seguramente de la misma composición de la pasta, lo que como antes mencionamos le da un acabado más agradable a la vista.



Botella recuperada en Cuernavaca: la fractura permite ver al interior las huellas de uso del torno cerámico / Foto: Francisca Minerva Martínez Olvera. Ina Jaz Bel Gómez Argueta.

En la botella recuperada en Cuernavaca se aprecia en la parte inferior la manufactura en molde y se nota el uso del torno para terminar la parte superior del hombro a la boca.

De tal manera, en el cuerpo de la botella debajo del hombro se aprecia la costura, es decir, la unión de las dos partes; además en la parte del cuerpo a la altura del talón se puede apreciar el sello de la fábrica.

Desgraciadamente, en este sello no se

pueden distinguir con claridad los caracteres, por lo que hasta el momento no ha sido posible tener la certeza de la fábrica de procedencia.

Según los estudios realizados por Schavelzon, en Argentina, las botellas de un solo color o monocromas tienen un fechamiento para 1830; ya para 1850 las botellas de cerveza son bicolores: blanco

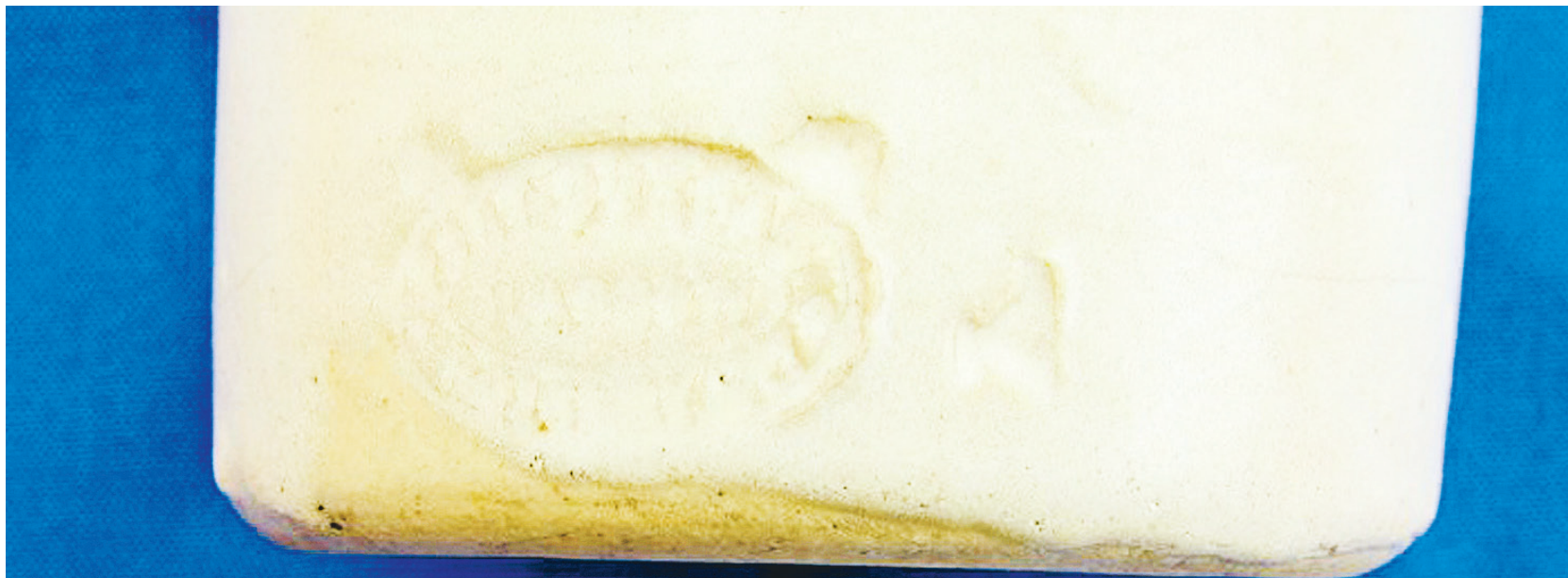
para la parte del cuerpo y color mostaza del cuello hacia arriba.

Entonces, proponemos que la temporalidad de la botella recuperada en Cuernavaca es entre 1830 y 1850.

Seguramente por su rareza y por ser un artículo caro, lo que se ha encontrado en excavaciones arqueológicas en Cuernavaca y aún en la Ciudad de México es

una muestra escasa, pero no por ello menos interesante por la historia que a grandes rasgos hemos narrado en este artículo.

Queda la esperanza de que algunas de estas botellas estén completas y permanezcan siendo útiles o como adorno en alguna casa de la ciudad de Cuernavaca.



Sello del fabricante de la botella de grés, aún sin identificar. Probablemente inglesa. / Foto: Francisca Minerva Martínez Olvera. Ina Jaz Bel Gómez Argueta.



el tlacuache

INAH

Matamoros 14, Acapantzingo. 62440 Cuernavaca, Morelos

Para consultar números anteriores: <http://hool.inah.gob.mx:1127/jspui/>

Órgano de difusión de la comunidad del INAH Morelos.

Consejo Editorial

Eduardo Corona Martínez
Luis Miguel Morayta Mendoza
Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar
Raúl Francisco González Quezada
Tania Alejandra Ramírez Rocha

El contenido de los artículos es responsabilidad de sus autores.

Coordinación de Difusión: Karina Morales Loza

Apoyo operativo y tecnológico: Centro de Información y Documentación (CID)

Sugerencias y comentarios: el_tlacuache.inahmorelos@gmail.com