

JUAN RICARDO COUYOUMDJIAN*

UNA BEBIDA MODERNA: LA CERVEZA EN CHILE EN EL SIGLO XIX¹

La cerveza se introdujo en Chile en los años de la Independencia. La producción masiva de la bebida despegó en la década de 1850 y para fines de siglo se consumía a través de todo el país. El presente artículo analiza las estadísticas comerciales para determinar el volumen de la importación de cerveza y la producción local, usando las importaciones de oblón como indicador, para estimar el consumo nacional. Las cifras de cabotaje, por su parte, permiten apreciar las diferencias regionales en el consumo. Otras fuentes proporcionan información sobre las cervecías nacionales, su modernización y la tendencia a la concentración de la industria, sobre los tipos y calidades y patrones sociales de consumo.

Palabras clave: Cerveza, historia cultural, alimentación, historia económica.

Beer drinking was introduced in Chile during the years of Independence; local production took off in the 1850s and by the end of the century it was consumed throughout the country. This paper uses trade statistics to determine the volume of imported beers and local production, using imports of hops as a proxy, and thus, estimate local consumption, while coastal trade figures provide a view of regional consumption patterns. Other sources provide information on local breweries, their modernization and the tendency towards industrial concentration, types and qualities, as well as social patterns of consumption.

Key words: Beer, cultural history, food, economic history.

La cerveza, bebida alcohólica producida por la fermentación de cereales malteados, principalmente cebada pero también centeno trigo y mijo, era conocida desde la antigüedad más remota. Fue un elemento importante en la dieta del Egipto de los faraones, y se mencionan diversos tipos de cerveza en los textos sumerios y acadios. Los antiguos griegos y romanos conocían la cerveza pero la apreciaban poco; en cambio, era bebida de consumo habitual en Europa Occidental y Central desde aquellos tiempos².

Si hemos de dividir las regiones de Europa entre los bebedores de vino y de cerveza, España se inserta claramente entre los primeros. Quizás por lo mismo, el

* Profesor del Instituto de Historia de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Correo electrónico: jcouyoum@puc.cl

¹ Este trabajo forma parte del Proyecto Fondecyt 1030873, *Importaciones de alimentos y hábitos de comida en Chile, 1844-1900*.

² Andrew Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London, Routledge, 2003, 50-51.

consumo de cerveza en sus dominios americanos no tuvo mayor desarrollo. Como señala Arnold Bauer,

los españoles, que eran fundamentalmente bebedores de vino, introdujeron la cerveza en los inicios del período colonial. Sin embargo, la población autóctona y mestiza prefería sus propias chichas o pulque, o las innumerables aguardientes baratas que se hicieron populares en el siglo XVIII³.

La difusión del consumo de la cerveza en América latina está relacionada con la presencia extranjera y el influjo de estos. Tulio Halperin Donghi señala que su atractivo para los bebedores no radicaba en

el problemático placer que proporciona esa bebida nada mejorada por un viaje largo y azaroso por mares tropicales; es sobre todo un implícito acto de fe en la superioridad de lo que es extranjero y moderno sobre lo que es tradicional y autóctono⁴.

Bauer también incluye a la cerveza entre los productos modernos y explica su creciente popularidad tanto porque su consumo está aparejado al propósito de identificarse con la modernidad como también por el desarrollo de procesos industriales que la hacen más cada vez más accesible.

LOS ORÍGENES

En el caso de Chile y conforme a Pereira Salas, el consumo de cerveza se inició con la apertura de los puertos al comercio extranjero. En 1822 María Graham menciona una “bien montada” cervecería en La Chimba. En 1825, el médico británico Andrés Blest instaló la primera cervecería en el Valparaíso en la Plaza del Orden cuya producción vendía también en Santiago desde un depósito en la calle Santo Domingo. Agrega Pereira que la tradición da la primacía en la fabricación de cerveza al cuyano Vicente Moreno, si bien Francisco Encina declara que esta fue la tercera cervecería que se instalara⁵.

Las noticias que entrega Juan Eduardo Vargas sobre la cervecería formada en 1833 por José Tomás Ramos en sociedad con Luis Infante, quien ya tenía alguna experiencia en el rubro, nos da una idea del carácter artesanal que tenía por entonces su producción. La “fábrica” contaba con dos pailas de cobre, dos pequeños

³ Arnold Bauer, *Goods, Power, History. Latin America's material culture*, New York, Cambridge University Press, 2001, 141.

⁴ Tulio Halperin Donghi, *Hispanoamérica después de la Independencia. Consecuencias sociales y económicas de la emancipación*, Buenos Aires, Paidós, 1972, 153.

⁵ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 89-90; Salvador Soto Rojas, *Crónicas chilenas*, Santiago, Imprenta Lit. y Enc., Barcelona, 1913, 121; Francisco Antonio Encina, *Historia de Chile desde la Prehistoria hasta 1891*, Tomo XIII, Santiago, Editorial Nascimento, 1949, 561. Ver María Graham *Diario de mi residencia en Chile*, Santiago, Editorial del Pacífico, 1956, 188 donde declara que la cervecería es una de las dos industrias nacionales a la fecha.

hornos para tostar cebada y un molino de mano; para la fermentación se contaba con cinco tinajas de madera y una de greda y la existencia de botellas cuando se formó la sociedad solo alcanzaba a 14 docenas⁶.

De mejor calidad era la cerveza importada que llegaba por entonces, principalmente embotellada y que, de acuerdo a la tarifa de avalúos para 1823, se cotizaba en plaza a tres pesos la docena⁷. El consumo de cerveza era por entonces muy limitado, si bien aumentaba en forma vertiginosa: En 1834 se importaron apenas 348 docenas de cerveza embotellada y menos de mil litros en barriles. Diez años más tarde, cuando se inicia la serie de estadísticas publicadas, se importaron 2.759 docenas de botellas, y casi 2.700 litros en barriles. Resulta significativo que la cerveza no aparezca entre las bebidas servidas en la recepción dada por O'Higgins a Lord Cochrane cuando este llegó a Chile a fines de 1818. En cambio, fue ofrecida en el sarao ofrecido en enero de 1840 a los vencedores de Yungay, en cantidades a la par con el vino de Burdeos, y también en el gran baile que se celebró al año siguiente con motivo de la inauguración de la Presidencia de Manuel Bulnes, donde se consumieron 432 botellas para 2.200 invitados⁸.



“Un baile en la casa de Gobierno” del *Atlas de la Geografía Física y Política de Chile* de Claudio Gay. París, Imprenta de E. Thunot y Ca., 1854, lámina 28. La imagen, que corresponde a la fiesta mencionada, muestra el consumo de cerveza en un elegante contexto.

⁶ Juan Eduardo Vargas, *José Tomás Ramos Font. Una fortuna chilena del siglo XIX*, Santiago, Ediciones Universidad Católica de Chile. Fundación Mario Góngora, 1988, 44-46.

⁷ *Avalúo de efectos extranjeros*, Santiago, Imprenta del Gobierno, 1823, 3.

⁸ *Manifiesto de las entradas e inversiones de los fondos destinados al Sarao del 2 de enero de 1840, dado en obsequio de los vencedores de Yungay por algunos vecinos de esta capital: se publica para la satisfacción de los señores suscriptores*. Santiago, Imprenta de La Opinión, 1840; *El Araucano* (Santiago), N° 580, 1-10-1841, 3-4.

EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA CERVECERA

Según Blancpain, hasta mediados de siglo solo se producía aquí una cerveza mediocre de tipo “porter” fabricada en Valparaíso en pequeñas cantidades por el procedimiento de fermentación en caliente, destinado al consumo de los extranjeros. Este tipo de cerveza era una mezcla de distintos tipos de *ale* o cerveza inglesa, de color oscuro, pesada y con alto contenido alcohólico⁹.

Fue a partir de entonces que se desarrolló la industria cervecera en el país. No obstante la presencia de algunos británicos en este rubro, desde mediados del siglo XIX, la industria cervecera chilena sigue la tradición alemana. Esta última se caracteriza por usar procedimientos de fermentación en frío, a unos dos o tres grados C de temperatura, en contraste con la “fermentación alta” a unos 15 grados usada en las fábricas inglesas, y que es más rápida¹⁰. Esta tradición germana en la industria la encontramos también en otros países latinoamericanos. Es, por ejemplo, el caso de Argentina donde las cerveceras habían sido iniciadas por los ingleses. Sin embargo, la moderna cervecera Bieckert fundada en 1860, que con el tiempo desplaza a las fábricas anteriores, y la cervecera y maltería Quilmes establecida por Otto Bemberg en 1888 siguen el procedimiento alemán. También en Uruguay fue un alemán quien en 1850 ensayó la producción de cerveza para despachar en su mismo negocio, mientras en México el desarrollo de la industria y los procesos técnicos fueron dirigidos por cerveceros alemanes. En el Perú también se empleó el método de fermentación en frío en la fábrica de los norteamericanos Backus & Johnson de Lima¹¹. Debido a este procedimiento, muchas de estas cerveceras, tanto en Chile como en Argentina y otros países, tenían también fábricas de hielo.

En Santiago, Valentín Koch y Andrés Ebner establecieron una cervecera en la ribera norte del Mapocho en 1850¹². En 1872 se formaba la sociedad Fábrica de Cerveza Andrés Ebner, sucesora de la anterior, y de la cual este era el único dueño. Para 1894, la fábrica estaba situada en La Cañadilla (hoy avenida Independencia) 145 y se registra como perteneciente al mismo dueño. Sin embargo, un aumento de capital en 1906, para ampliar sus operaciones, entregó una participación mayoritaria a Carlos Cousiño¹³.

⁹ Jean-Pierre Blancpain, *Les allemands au Chili (1816-1945)*, Köln, Böhlau Verlag, 1º 974, 404. www.bellaonline.com/articles/art5673.asp. 11-8-2003.

¹⁰ Mardoqueo Fernández, “Fábrica Nacional de Cerveza de D. Andrés Ebner”, en *Tres monografías de Industrias... Memorias presentadas al certamen anual abierto por don Pedro Luis González en su clase de Economía Política en la Universidad*, Santiago, Imprenta Nacional, 1900, 54.

¹¹ Bauer, *op. cit.*, 143; Daniel Pedro Quintana, “La historia dorada. 200 años de cervezas argentinas”, *Todo es Historia*, Buenos Aires, Nº 403, febrero 2001, 48-62; Luis Alberto Sánchez, *Historia de una industria peruana, Cervecera Backus y Johnston S. A.*, Lima Talleres de la editorial Científica S.R.L., 1978, 15; <http://www.fnc.com.uy/fnc/historia/index.htm>, 15-8-2003.

¹² Eugenio Pereira Salas, *Apuntes*, 90.

¹³ Henry Kirsch, *Industrial Development in a Traditional Society. The conflict of entrepreneurship and modernization in Chile*, Gainesville, University of Florida Press, 1977, 189; “Catálogo de la Exhibición de productos industriales organizada por la Sociedad de Fomento Fabril”, *Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril* (en adelante BSFF) Tomo XI, 1894, 406; “Informe del Jurado y adjudicación de recompensas”, *BSFF* XI, 1894, 452-454.

La otra cervecería importante de Santiago era de Gubler & Cousiño fundada en 1883 por el suizo Augusto Gubler, conoedor de la industria cervecera, y Carlos Cousiño. La sociedad emprendió la construcción y ampliación de una nueva planta en Providencia, situada en un terreno de 31,5 hectáreas junto a la confluencia del canal San Carlos con el río Mapocho y que fue inaugurada con gran fiesta en noviembre de 1886. La planta tenía cuatro secciones diferentes: la casa de malta donde se fabricaba la misma a partir de la cebada y dotada de tostadoras del sistema Nolack y Pritze de Praga; la cervecería propiamente tal; el departamento de enfriamiento, las bodegas de fermentación y los depósitos subterráneos, y la fábrica de hielo. Esta última estaba dotada de dos máquinas sistema Raoul Pictet y Charles Tellier capaces de producir 15 mil kilos de hielo diarios y que se pensaba ampliar a 35 mil. Algo semejante sucedía con la maltería y las bodegas cuya capacidad de cuatro a cinco millones de litros anuales era la mitad de lo que podía producir la sección de cervecería, lo que hace pensar que se contemplaba una ampliación de aquellas en el futuro¹⁴. Tiempo más tarde Gubler, que había pasado a ser personaje de la vida social y reputado como el hombre más elegante del Santiago de la época según cuenta Luis Orrego Luco, se retiró de la empresa y estableció una empresa eléctrica en Curicó con la cual perdió su fortuna; para 1894 Cousiño aparecía como el único dueño¹⁵.

En 1857 existían cinco cervecerías en Valparaíso, tres de ellas de propiedad de alemanes y dos de italianos. De esta última nacionalidad eran Pedro Martín y Juan Pijati con sendos establecimientos en la calle Victoria. Alemanes eran Juan Stuken (1804-1887) que tenía una cervecería en la calle Chacabuco, la más antigua del puerto, además de una tonelería en la calle Yungay; H. W. Rosse y Cía., en calle Independencia, y Joaquín C. Plagemann quien además era coleccionista de antigüedades. La cervecería de Plagemann, situada en el número 236 de la misma calle Chacabuco había sido fundada en 1849, y se la considera como la primera de las cervecerías modernas, por así decirlo¹⁶. Para 1874 la Fábrica de Plagemann tenía un establecimiento de algún tamaño en la calle Chacabuco 236 de Valparaíso, según se aprecia en la viñeta en el anuncio que se reproduce. Fabricaba cerveza Lager y negra y unas cervezas anunciadas como sencilla y doble, que se expendían tanto en barriles como embotelladas¹⁷. Tres años más tarde su producción alcanzaba a dos millones y medio de litros al año. La fábrica fue ampliada en la década siguiente con la incorporación de maquinaria nueva al punto que “cada uno de sus siete departamentos es más espacioso de lo que antes era toda la cervecería”. En su entusiasmo, el autor de

¹⁴ Kirsch, *op. cit.*, 68, 189; “La fábrica de cerveza y hielo de Gubler y Cousiño”, *BSFF* III, 1886, 534-536.

¹⁵ Luis Orrego Luco, *Memorias del Tiempo Viejo*, Santiago, Ediciones de la Universidad de Chile, 1984, 172 y 560-561; Kirsch, 189.

¹⁶ Guía de Valparaíso y Santiago, *o Repertorio General para el año de 1858. Año primero entrega primera*. Valparaíso, Imprenta del Comercio, 1858, 72-73 y 84; Francisco de Paula Martínez y Sáez, *Diario de don... miembro de la Comisión Científica del Pacífico 1862-1865*, Madrid, C.S.I.C., 1994, 113. Sobre la fecha de fundación de esta fábrica ver <http://www.sofofa.cl/qsomos/pioneras.htm>. 12-8-2003; Soto Rojas, *op. cit.*, 121.

¹⁷ *Almanaque comercial para el año 1884*, Valparaíso, Imprenta de la Patria, 1883, 43.

esta descripción presentaba a la empresa como un modelo en su género para Sudamérica y un ejemplo de renovación para la vitivinicultura chilena¹⁸.



La fábrica de Cerveza Plagemann de Valparaíso y sus premios. De un anuncio en el *Almanaque Comercial para el año de 1884*. Valparaíso, Imprenta de La Patria, 1883, 43.

En Limache estaba la fábrica de cerveza fundada por el alemán Carlos Hoffmann en 1883, más tarde Hoffmann y Ribbeck, organizada como sociedad anónima después de 1891¹⁹. Había otra fábrica en Artificio, pueblo vecino a La Calera, fundada en 1891 por los señores Fuchs y Plath; era más pequeña que la anterior, pero se amplió marcadamente en los años anteriores a 1912 cuando aparece operando desde Valparaíso²⁰.

Yendo hacia el norte, en La Serena existía al menos desde 1876 la cervecería de Floto y Kleinschmidt, fundada por Federico Floto o Flotow la más importante de la zona. La fábrica pasó a manos de su hijo, Federico Segundo quien ya por 1883 había instalado una industria similar en Vallenar²¹.

¹⁸ Julio Menadier, "La viña del Mariscal", *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*, Vol. VIII, N° 11, 20-3-1877, 198; del mismo, "Una visita a la cervecería de Plagemann y Cía. en Valparaíso", *Ibid.*, Vol. XV, N° 7, 20-1-1884, 164.

¹⁹ Kirsch, *op. cit.*, 188.

²⁰ Mardoqueo Fernández, *op. cit.*, 49. Empresa Franco-Chilena, *Guía de información comercial e industrial de Chile ... 1912-1913*, Santiago, Imprenta Sud-Americana [1912], 267.

²¹ Román Vial, *Almanaque Nacional para 1877*, Valparaíso, Imprenta del Mercurio 1876, 89-123; BSFF, Tomo I, 1884, 68-76; 108-110; 126; 148-150; 159-164.

En Talca existía desde 1884 o antes la cervecería de Otto Schleyer en la calle 2 Norte. La industria fue modernizando sus instalaciones, incluyendo equipos de refrigeración y máquinas para lavar botellas. Para 1904 tenía una producción de 1.300.000 a 1.500.000 litros al año, la que vendía desde Rancagua a Temuco en competencia con las grandes cervecerías del país²².

Desde 1874 existía en Concepción la cervecería fundada por Gustavo Keller y manejada por sus hijos desde 1886 bajo la razón social de Keller hermanos. Estaba situada en Agua de las Niñas, en la ribera norte del Biobío sobre la línea del ferrocarril. Ocupaba un terreno de más de 20 cuadras con edificios que cubrían dos manzanas. En un reportaje sobre la industria en 1894 se señala que tenía once canchas para la germinación de la cebada y dos hornos automáticos para tostar la malta, con una producción de 15 mil quintales al año, parte de la cual era exportada al Perú. Para fabricar la cerveza, la malta era disuelta en agua en un gran cubo de braceado; el caldo resultante era filtrado y pasado a un fondo de cocción donde se le agregaba el oblón, para luego ser enfriado y dejado a fermentar. El movimiento de los caldos se realizaba por medio de cañerías y bombas.

La fermentación duraba 6 a 8 días, y se hacía en frío. Para ello se contaba con un poderoso sistema de refrigeración del tipo Pictet capaz de producir 275 kilos de hielo por hora; las mezclas frigoríficas circulaban por tubos en relación con el depósito refrigerante. Terminada esta etapa el caldo pasaba a la bodega de conservación donde se guardaba entre cuatro y seis semanas conforme el producto para lo cual se contaba con 80 toneles de dos mil litros de capacidad cada uno. La fábrica producía un millón y medio de litros de cerveza de diferentes calidades, además de la malta y 30 mil botellas de limonada y otras bebidas gaseosas. La mayor parte de la producción se consumía en la zona, pero también se exportaba al norte del país y a Perú y Bolivia²³.

El avance de la frontera del Biobío fue también el avance de la cerveza. La mayoría de las fábricas eran pequeñas, como la de Carlos Naumann de Ercilla establecida en 1847 y la de Baldomero Ewertz, en Lautaro que funcionaba en 1894 según lo recuerda Gustavo Verniory²⁴.

En la zona colonizada por los alemanes, la industria más importante era la cervecería fundada en Valdivia por Karl o Carlos Andwanter en 1851. Según la tradición, el establecimiento tuvo su origen en el deseo de la Sra. Andwanter de tomar un vaso de cerveza, como la que había en Alemania. No había problemas; además de farmacéutico, su marido era cervecero diplomado desde 1829, a lo que se sumaba su experiencia como uno de los miembros del directorio a cargo de la cervecería comunal de Calau²⁵.

²² "Fábricas en Talca", *BSFF*, XX, 1904, 540-541.

²³ "La fábrica de cerveza de los señores Keller hermanos", *BSFF*, XI, 1894, 78-80.

²⁴ Empresa Franco-Chilena, *Guía de información comercial e industrial de Chile ... 1912-1913*, Santiago, Imprenta Sud-Americana [1912], 1082; Gustavo Verniory, *Diez Años en la Araucanía, 1889-1899*, Santiago, Ediciones de la Universidad de Chile, 1975, 332. En la lista de industrias publicada en el boletín de la SFF en 1884 no aparece ninguna entre Angol y Valdivia.

²⁵ Günter Grossbach, *Carlos Andwanter. Biographie*. Edición bilingüe alemán español, Valdivia, Instituto Alemán Carlos Andwanter, 2000. 74, 246; Blancpain, *op. cit.*, 405.

La producción doméstica, que Andwanter repartía personalmente en un carretón tirado por caballos, encontró gran demanda y al año siguiente levantaba una fábrica contigua a su casa en la isla Teja. Andwanter importó desde Alemania diversos equipos que le permitieron aumentar su capacidad productiva. En 1858, Andwanter traspasó el negocio a sus hijos, dos de los cuales, Germán y Ricardo, habían ya obtenido su licencia de maestros cerveceros del reino de Baviera²⁶.

No es del caso detallar la expansión de la misma, que ya ha sido estudiada por Patricio Bernedo y otros autores. Bajo la segunda generación, Germán, Carlos, Ricardo y Otto Andwanter, y el cuñado de estos, Teodoro Körner, la cervecería entró en una nueva etapa de desarrollo. En 1874 y 1882 se llevaron a efecto dos ampliaciones de la fábrica en las cuales se instalaron modernas máquinas importadas desde Alemania, y a comienzos de la década del 90 se incorporaron cámaras de frío y otros elementos para mejorar la calidad del producto y la eficiencia de los procesos. En este tiempo, Ricardo Andwanter efectuó varios viajes a Alemania, tanto para la compra de equipos como para realizar estadías de aprendizaje en diversas cervecerías berlinesas y bávaras. En 1905 la razón social de la fábrica cambió a Cervecería Valdivia, sucesora de Andwanter Hermanos y Cía, y su capital fue aumentado a \$ 4.500.000. El incendio de la fábrica en 1912 destruyó buena parte de la misma, lo que implicó su paralización mientras se procedía a reconstruir las instalaciones. Más allá del valor de los daños causados por el siniestro, los trastornos en la producción le hicieron perder terreno en el mercado, debilitando la posición de la compañía²⁷.

Por otra parte, el establecimiento de una línea regular de navegación entre Valdivia y Valparaíso en 1862 permitió abrir nuevos mercados para la cerveza, primero en el centro y norte de Chile y luego en los países vecinos²⁸. Su reputación ya estaba acreditada a mediados del decenio siguiente cuando el Ministro Británico Horace Rumbold visitaba Valdivia, ponderando la “excelente cerveza que se bebe en tan grandes cantidades en todo el país”²⁹. En 1877 Andwanter Hermanos anunciaba la apertura de un depósito de venta de su cerveza en Valparaíso, calle Chacabuco 98, con expendio por mayor y menor. La medida se justificaba tanto por el aumento del volumen de ventas como por otros problemas, como se desprende del comentario siguiente:

Recomendamos al público, si desea poseer nuestra lejítima cerveza, se provea directamente de nosotros o de las sucursales que establezcamos i que se anunciarán oportunamente. A esta recomendación nos obligan las repetidas falsificaciones de que hemos sido víctimas por algunos especuladores...

²⁶ Patricio Bernedo, “La elite industrial alemana de Valdivia 1850-1914”, en *Minoranze e cultura imprenditoriale. Cile e Italia (secoli XIX-XX)*, Roma Carocci, 2000, 126-127.

²⁷ Patricio Bernedo, “Los industriales alemanes de Valdivia 1850-1914” *Historia* 32, 1999, 20, y del mismo, “La élite”, 127; Blancpain, *Les allemands au Chili (1816-1945)*, Köln, Böhlau Verlag, 1974, 406. BSFF Año XXXI, N° 3, 1914, 232-36.

²⁸ Bernedo, “La elite”, 127.

²⁹ Horace Rumbold, *Further recollections of a diplomatist*, London, Edward Arnold, 1903, 52.

Por lo mismo, encarecían al público “se fije en la marca que llevan las botellas”³⁰.

Para 1884, la cervecería Andwanter tenía una sucursal en Avda. Errázuriz 80 de Valparaíso, a cargo de N. P. Nielsen & Ca., además del depósito ahora en Chacabuco 48³¹. En Santiago, Germán Oldhaver tenía la agencia y depósito de la cervecería Andwanter, además de embotellar el producto en la planta de la calle Sazié 61. Había otra oficina de venta en Concepción y depósitos en los distintos puertos del norte³².

El crecimiento de la fábrica Andwanter queda reflejado en las siguientes estimaciones de producción anual recogidas por Patricio Bernedo³³.

1871	700.000 litros
1879	1.500.000
1880	2.500.000
1881	3.800.000
1882	8.000.000
1883	12.000.000
1914	25.000.000

Más al sur se habían ido formando diversas cervecerías: Conforme a la lista de fábricas entre 1860 y 1900 elaborada por Luis Carreño, existían cuatro en Osorno, una en La Unión, Río Bueno, Puerto Octay, Frutillar, Puerto Varas y Calbuco y cuatro en Puerto Montt³⁴. Eran industrias relativamente pequeñas: la mayor cervecería de Osorno, la de Jorge Hube, producía unos 200 mil litros al año en 1890, mientras que la de Adolfo Boettcher en La Unión llegaba a 1.200.000 litros al año en 1899, la décima parte de lo que elaboraba Andwanter en Valdivia³⁵.

Gracias al crecimiento y multiplicación de las industrias, la producción de cerveza en Chile aumentó vertiginosamente durante la segunda mitad del siglo, según veremos más adelante.

LA CONSOLIDACIÓN DE LA INDUSTRIA

Como se ve, la industria cervecera estaba bastante fragmentada. Para 1867 existían solo en Santiago 46 fábricas de cervezas y licores, y para 1876, se registran un total de 70 productores en todo el país. Hacia 1884 y conforme a los datos que recoge el *Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril* acerca de las industrias repartidas por el país, había 73 cervecerías instaladas en distintas localidades entre Ancud y

³⁰ *Almanaque Franklin para el año 1877*. Valparaíso, Imprenta del Deber, 1876, 96.

³¹ *Almanaque Comercial para el año de 1884*, Valparaíso, Imprenta de La Patria, 1883, 83.

³² *Almanaque-Guía de la Imprenta Victoria para el año bisiestro de 1884*, El, Santiago, Imprenta Victoria, 1883, 52; Bernedo, “La elite”, 127.

³³ Patricio Bernedo, “Los industriales...”, 13 y “La elite...”, 127-128. Blancpain le asigna una producción mayor: 8,5 millones de litros en 1890, 9 millones en 1895 y más de 20 millones en 1900. *Op. cit.*, 406.

³⁴ Luis Carreño P. “La industria de la cerveza en la región de Los Lagos”, BHG, N° 16, 2002, 170.

³⁵ Blancpain, *op. cit.*, 408; la lista de industrias en BSFF Tomo I, 1884.

Copiapó, sin contar las empresas localizadas en los departamentos de Santiago, Valparaíso y Quillota. De estas 73 cerveceras, 50 tenían propietarios con apellido alemán, lo que confirma la influencia de esta nacionalidad en el rubro³⁶.

La proliferación de cerveceras refleja tanto el creciente consumo de la bebida como las dificultades y el alto costo de su transporte. De ahí que, en la medida que mejoraban las comunicaciones y se extendía la red de ferrocarriles, los establecimientos más grandes con menores costos y mayor calidad entraban a competir directamente con las cerveceras chicas. Así lo insinúa el *Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril* al comentar sobre las tres fabricas de cerveza existentes en Curicó en 1895, “cuyos productos no consiguen desviar el consumo de las marcas de Santiago y Valparaíso”³⁷.

Una nómina de los principales establecimientos industriales de la República en 1900, aún registraba dos cerveceras en Coquimbo; una en Valparaíso y siete en Santiago, aunque sin entregar detalles de las mismas³⁸. La dispersión industrial era mayor en el sur donde las comunicaciones aún eran deficientes: una estadística para 1908 señala la existencia de 64 fábricas de cerveza en Chile; 44 de ellas estaban al sur de Talca³⁹.

En 1891, Plagemann y Cía. de Valparaíso se fusionó con Höffmann y Ribbeck de Limache para constituir la sociedad Fábrica Nacional de Cerveza S.A. con sede en dicho puerto y con un capital de 600 mil pesos. La sociedad fue mejorando sus instalaciones mediante sendas emisiones de acciones por 200 mil pesos cada una, en 1896 y 1897. Por esta época el mayor accionista era Oscar Herrera, sin perjuicio de los intereses de la familia Edwards que más tarde pasaron a ser preponderantes⁴⁰.

La gran fusión se produjo a la vuelta del siglo. En 1900 la cervecera de Carlos Cousiño pasaba por un mal momento, ante lo cual, Julio Subercaseax le consiguió un préstamo por £7.000 con el Banco de Chile y Alemania⁴¹. Al año siguiente aquel llegó a un entendimiento con la Fábrica Nacional de Cerveza de Agustín Edwards para la unión de ambas empresas, como se señala en la siguiente carta de Agustín Ross a Agustín Edwards⁴².

Al fin se llegó a acuerdo entre la Fca. de Cerveza de Limache y Dn. Carlos Cousiño. La Cía de Limache toma la fábrica de Cousiño situada en Santiago, y

³⁶ Para 1867 ver “Historia de la estadística industrial y comercial chilena” en *Censo Industrial y Comercial. año 1867*, Santiago, Imprenta y Litografía Universo, S.A, 1869, iv-vi; La lista de 1876 está elaborada principalmente de Román Vial, *Almanaque Nacional para 1877*, Valparaíso, Imprenta del Mercurio 1876, 89-123. Para 1884 ver BSFF, Tomo II, 1884, *passim*.

³⁷ BSFF, Tomo XII, 1895, 190-194. Ver también *ibid*, Tomo III, 1886, 389-390.

³⁸ *Sinopsis estadística de Chile 1900*, 385-391.

³⁹ *Anuario Estadístico de la República de Chile 1909*, Tomo III Santiago, Imprenta Universo, 1910, 475-486.

⁴⁰ Kirsch, *op. cit.*, 187-188; AN. Notariales de Valparaíso, Vol. 427 594-499. Fábrica Nacional de Cerveza. Aumento de Capital Social 9-11-1896. Id. Vol. 368. fs 221-232, Sociedad “Fábrica Nacional de Cerveza” Aumento de Capital Social, 28-9-1897; Id. Vol. 459, fs 1011-1020. “Fábrica Nacional de Cerveza”. Acta de Junta de Accionistas, 29-5-1901.

⁴¹ Julio Subercaseaux Browne, “Reminiscencias”. *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, N° 65, segundo semestre de 1961, 223.

⁴² Kirsch, *op. cit.*, 187-188; Archivo AE. Correspondencia recibida julio-septiembre 1901, Agustín Ross a Agustín Edwards, Valparaíso, 15-7-1901.

aumenta proporcionalmente su capital. Cousiño vende su fábrica, según me han dicho, más o menos de la siguiente forma

En acciones de la sociedad aumentada y que Cousiño se compromete a no vender durante dos años	\$ 1.680.000
En acciones que Cousiño podrá vender cuando quiera	700.000
En dinero	320.000
En total	<u>\$ 2.700.000</u>

La escritura no está todavía firmada pero parece que el negocio está definitivamente convenido⁴³.

La fusión se realizó en 1902, dejando a Cousiño con el 40,3 por ciento del capital, y el control de la empresa que lo ejercía a través de su hombre de confianza, Thompson Matthews. El resto de la propiedad correspondía a los antiguos accionistas de la Fábrica Nacional de Cerveza y otros⁴⁴. Para 1912, la Compañía de Cervecerías Unidas (CCU) había cerrado la fábrica de Valparaíso y la producción se concentraba en Limache y Santiago⁴⁵. En 1916 la CCU pasó a absorber la cervecería Ebner que ya controlaba a través de Cousiño⁴⁶.

Este proceso de consolidación se manifiesta también en otras regiones. En Valdivia Andwanter se hizo cargo de las cervecерías de Conrado Hafer y de Teodoro Eimbecke en los últimos años del siglo XIX y en 1903 absorbió la fábrica de Reoepke e hijos que había sido fundada treinta años antes, con lo cual quedó como único productor en la ciudad. Para financiar el aumento de capacidad productiva, los Andwanter constituyeron la Sociedad Anónima Compañía Cervecera de Valdivia en 1905⁴⁷. En 1907 se fusionaron las cervecерías Keller de Concepción con la de Otto Schleyer en Talca fundada en 1875, formando la sociedad Cervecerías de Concepción y Talca con un capital de 1.500.000 pesos⁴⁸.

Conforme a las estadísticas oficiales, para 1909 aún quedaban 65 fabricas de cerveza distribuidas entre Tocopilla y Punta Arenas, un número comparativamente alto que se explica en parte por ser un registro más completo que los anteriores, pero también por considerar las distintas plantas de una misma empresa⁴⁹. Con todo, el proceso de consolidación continuaba. En 1916 la CCU adquirió la fábrica de Andrés Ebner, que ya era casi un apéndice de la misma por el control que ejercía Cousiño. Más importante fue la compra de un paquete mayoritario de las acciones de la Compañía Cervecera de Valdivia ese mismo año, luego del ya

⁴³ Ross a Edwards, Valparaíso, 15-7-1901, loc. cit.

⁴⁴ Kirsch, *op. cit.*, 187-188.

⁴⁵ Empresa Franco-Chilena, *op. cit.*, 258.

⁴⁶ Kirsch, *op. cit.*, 189; "Catálogo de la Exhibición de productos industriales organizada por la Sociedad de Fomento Fabril" *BSFF*, Tomo XI, 1894, 406; "Informe del Jurado y adjudicación de recompensas", *BSFF* XI, 1894, 452-454.

⁴⁷ Blancpain, *op. cit.*, 408, Luis Carreño, 174; Bernedo, "Los industriales..." 20.

⁴⁸ Blancpain, *op. cit.*, 405.

⁴⁹ AERCH 1909, Tomo III, 475-485; se registran cuatro cervecерías en Valdivia, siendo que todas ellas habían sido adquiridas por Andwanter.

mencionado incendio. La absorción posterior de otras cerveceras grandes como es el caso de las Cerveceras de Concepción y Talca en 1923, y muchas chicas terminó por dejar a la CCU con en control del mercado. Salvo unas pocas instalaciones pequeñas repartidas por el país, para los años 30, “casi toda la cerveza y bebidas gaseosas producidas en Chile provenían de las plantas de la Compañía de Cerveceras Unidas”⁵⁰. El efecto inevitable fue la paulatina disminución de la variedad de los productos ofrecidos, tanto o más sensible cuanto la crisis del 30 acabó con las importaciones de estos productos.

LA CALIDAD DE LAS CERVEZAS

El afianzamiento de la cerveza nacional respecto del producto importado en las preferencias de los consumidores no fue solo por efecto de medidas proteccionistas sino también debido a una mejora en la calidad, tendencia encabezada por las fábricas más grandes que modernizaron sus instalaciones y procesos. En una carta de marzo de 1852, Andwanter describe su producto como “una buena cerveza de trigo, fuerte y moderadamente amarga”, la que había encontrado buena demanda que no lograba satisfacer⁵¹. Al poco tiempo, reemplazó el trigo por la cebada. El otro ingrediente, que no menciona, es el oblón o lúpulo. Este se importaba desde los Estados Unidos y de Europa, si bien a partir de los años 1860 se traía mayoritariamente desde Alemania. Los intentos de cultivo del oblón se remontan a la década de 1850 cuando Silvestre Ochagavía lo introdujo al país, si bien no parece haberse extendido. En la Exposición Agrícola de 1869 se exhibió una muestra del producto y en el último decenio del siglo se reintentó cultivarlo en la zona central de Chile con algún éxito. Con todo, las principales fábricas usaban el producto extranjero que era de mejor calidad⁵².

La mayor parte de la cerveza chilena era de regular sabor y calidad. Según un entendido, Teodoro Steinthal, la cervecera Andwanter era la única en el país que producía buena cerveza. En Santiago existían 14 de estas industrias en 1872, pero solo una de ellas fabricaba un brebaje medianamente potable. Uno de los problemas de la cerveza chilena era su escasa duración, lo cual, sumado a las dificultades de transporte, explica la ya mencionada proliferación de cerveceras. Steinthal informaba que el producto de las cerveceras santiaguinas no se conservaba en buen estado por más de uno o dos meses, mientras que la de Andwanter duraba de cuatro a seis meses, lo que tampoco era mucho⁵³. Además, ninguna de las cervec-

⁵⁰ Kirsch, *op. cit.*, 119-120, 188-189; Bernedo, “Los industriales...”, 20.

⁵¹ Grossbach, *op. cit.*, 246-248.

⁵² Vicente Pérez Rosales, *Ensayo sobre Chile* (1857). Introducción y notas de Rolando Mellafe, Santiago, Ediciones de la Universidad de Chile, 1986, 128; Bernedo, “La elite ...”, 128; Mardoqueo Fernández, *op. cit.*, 58; *Catálogo oficial de la exposición de Agricultura inaugurada solemnemente en Santiago el 5 de mayo de 1869*, Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1869, 157. Ver también *Estadística Comercial de La República de Chile 1844-1900*. Las importaciones de lúpulo de Alemania continuaron por lo menos hasta la Primera Guerra Mundial.

⁵³ Teodoro Steinthal, *Prospecto i estatutos de la Gran Cervecera de Santiago proyectada por* Santiago, Imprenta del Ferrocarril, 1872, 3-5.

rías, incluyendo la de Andwanter, tenía un producto de calidad pareja, sea por las diferencias de temperatura, la calidad del agua, los malos ingredientes o los malos procedimientos⁵⁴. El problema de la corta duración del producto parece haber persistido; en 1886, la Asociación de Industriales Cerveceros recurrió a la Sociedad de Fomento Fabril para conseguir preferencia en el transporte de cerveza en barriles en los Ferrocarriles del Estado, por cuanto “es sabido que esta se descompone cuando no se la mantiene en depósitos equipados” de los cuales carecía la mayoría de las estaciones⁵⁵.

A los problemas de calidad se sumaba para el consumidor el riesgo de la adulteración. Un manual de economía doméstica advertía que la cerveza

suele estar falsificada con coca de Levante o nuez vómica, la inglesa; con raíces o plantas amargas en lugar de lúpulo u oblón, la común; se le suele añadir alumbre vitriolado. Para que sea de buena calidad –agrega– debe ser transparente, ligeramente amarga i producir viva efervescencia cuando se la pone en vaso o copa⁵⁶.

Escribiendo sobre la cerveza desde el punto de vista médico en 1875, Teodosio Martínez Ramos declara que la cerveza alemana era un producto sano y nutritivo y de calidad muy superior al producto nacional. Sea por esta razón, sea por el clima

por el temperamento bilioso de nuestra gente... nadie estrañará que siendo la cerveza una bebida sana i saludable en los países fríos del norte en que las funciones hepáticas se hacen con tanta lentitud i parsimonia, sea más bien perjudicial i dañina entre nosotros donde la actividad del hígado es tan notable⁵⁷.

Las cervezas nacionales, al menos las de las fábricas más importantes, parecen haber ido mejorando con el tiempo, a la vez que se ampliaba la variedad disponible. Un anuncio de la fábrica Plagemann en 1884 destacaba que sus productos habían recibido premios en la Exposición de Santiago de 1875, la de Filadelfia de 1876 y en la de Buenos Aires de 1882⁵⁸. En la exhibición de la Sociedad de Fomento Fabril en 1894, la Fábrica Nacional de Cerveza, sucesora de la anterior, presentó cerveza embotellada Lager y Münchener, las que recibieron un primer premio, además de extracto de malta blanco y negro⁵⁹. En dicha exposición, la cervecería Keller de

⁵⁴ Steintal, *op. cit.*, 3-5.

⁵⁵ “Transporte de cerveza en pipas”, *BSFF* Vol. III, 1886, 389-390.

⁵⁶ Eduvigis Casanova de Polanco, *Elementos de Economía Doméstica e Higiene Casera*, Santiago, Imprenta y Librería del Mercurio, 1876, 38.

⁵⁷ Teodosio A. Martínez Ramos, “La Hiperemia Hepática. Apuntes sobre la historia de la hiperemia hepática, sus causas, su desarrollo i su importancia patológica en Chile” en *Revista Médica de Chile*, Año III. 1874-1875. Santiago, 1875. 409-427. Agradezco la referencia a Marco Fernández.

⁵⁸ *Almanaque comercial para el año 1884*, Valparaíso, Imprenta de la Patria, 1883, 43.

⁵⁹ “Catálogo de la Exhibición de productos industriales organizada por la Sociedad de Fomento Fabril”, *Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril* (BSFF), Tomo XI, 1894, 406; “Informe del Jurado y adjudicación de recompensas”, *BSFF* XI, 1894, 452-454.

Concepción presentó cervezas Pilsener, Baviera y Lager, además de malta oscura, cual última recibió un primer premio⁶⁰. Por su parte la cervecería de Gubler y Cousiño fabricaba en 1886 cinco tipos en su planta de Providencia: sencilla, doble, lager, “Barril Azul” (tipo Pilsener) y “Barril Colorado” (tipo Baviera). Para 1892 había agregado la producción de una cerveza negra y anunciaba que sus productos habían ganado el Gran Premio de Honor en la exposición de Santiago de 1888 y una medalla de honor en la efectuada en París el año siguiente⁶¹.

En esta preocupación por la calidad, resulta de interés un anuncio de Andrés Ebner reproduciendo los certificados de análisis de su malta blanca entregado por el Instituto de Higiene fechados en agosto y octubre de 1895, y el comentario que le dirige Federico Puga Borne comentando los resultados:

Del primer análisis... se deduce que esta cerveza está exenta de toda materia extraña de las que se suele emplear para falsificar la cerveza (sucedáneos de malt i del lúpulo, colorantes artificiales, antisépticos).

El certificado del segundo análisis practicado... revela que esta es una cerveza en que todos los elementos guardan entre sí las proporciones más recomendadas por los higienistas i en que la cantidad total de materias extractivas iguala o supera a la cerveza más rica en este sentido que se conoce, la *Salvator de Munnich*, con la cual por lo demás ofrece las mayores analogías.

Si a estos caracteres suministrados por la química se agregan los caracteres organolépticos, puede afirmarse que la cerveza que Ud. ha sometido a análisis es un producto excelente bajo el punto de vista higiénico y alimenticio

Las virtudes de este producto fueron impresas en la contratapa de la partitura de *Malta Blanca*, una galopa de Arturo Bührle dedicada a esta cerveza, cuya cubierta llevaba el nombre del fabricante y una ilustración del envase. Debemos considerarla un temprano ejemplo de publicidad musical⁶².



Cubierta de la partitura de la galopa “Malta Blanca”. Biblioteca Central de la Universidad de Chile.

⁶⁰ “Catálogo de la Exhibición de productos industriales organizada por la Sociedad de Fomento Fabril”, *BSFF* XI, 1894, 406; “Informe del Jurado y adjudicación de recompensas”, *citado*.

⁶¹ “La fábrica de cerveza de Gubler y Cousiño” *BSFF* III, 1886, 536; *Almanaque comercial para el año bisiesto de 1892*. Valparaíso, s.p.d.i. 1891, 128.

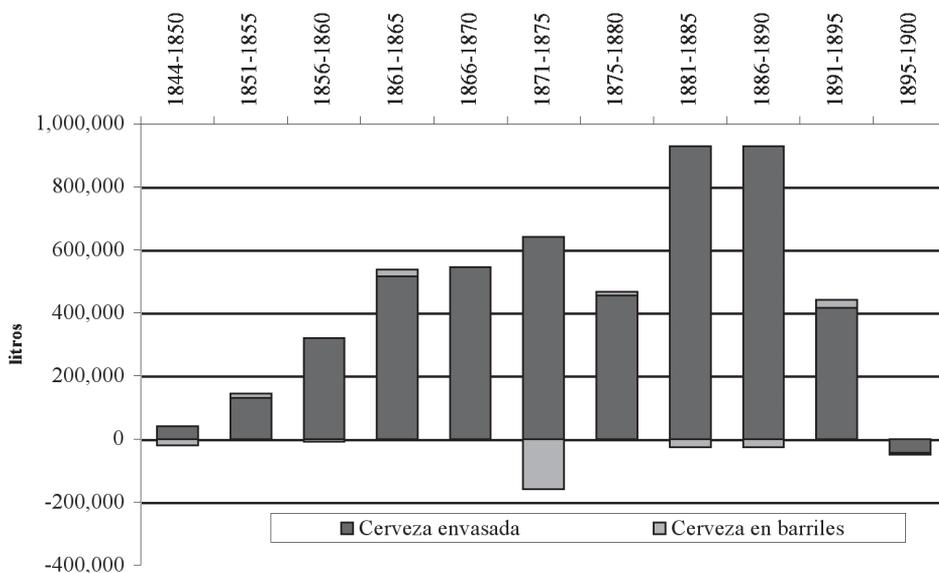
⁶² La carta y los resultados se reproducen al reverso de la partitura de *Señor Andrés Ebner. Malta Blanca. Galopa para piano por Arturo Bührle R., Op. 5*. ejemplar que se conserva en la Biblioteca Central e la Universidad de Chile. Agradezco a Antonia Rebolledo por la referencia y fotocopia del impreso.

LAS CERVEZAS IMPORTADAS

La mayor parte de la cerveza que se importaba a Chile venía embotellada. Entre 1865 y 1881 los volúmenes de cerveza envasada llegaron a superar las 80 mil docenas de botellas en algunos años, para luego decaer durante el resto del siglo, hasta llegar a menos de 10 mil. Las importaciones de cerveza en barriles, mucho menos significativas, pronto fueron compensadas por las exportaciones nacionales, sin perjuicio de las fluctuaciones que se produjeron en distintos momentos por situaciones coyunturales. El gráfico siguiente muestra la importación neta (importación menos exportación) de cerveza embotellada y en barriles.

GRÁFICO 1

IMPORTACIONES NETAS DE CERVEZAS
1844-1900



Fuente: Estadística Comercial de la República de Chile, 1844-1900.

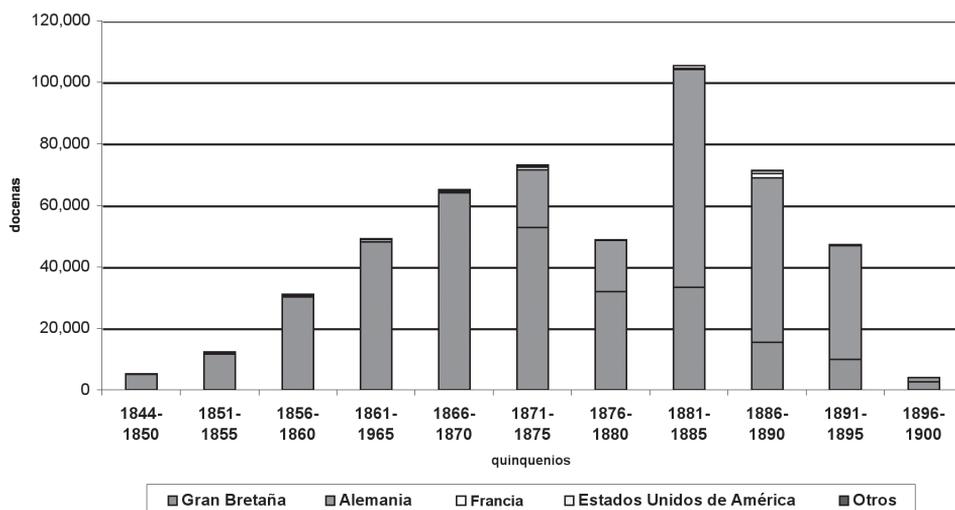
Hasta la década de 1870, la casi totalidad de las importaciones provenía de Gran Bretaña, lo que se explica en parte por la preferencia de los súbditos de esa monarquía por el sabor particular de las cervezas de su país –los *ales* y los *stout*– frente a las fórmulas germanas empleadas en la cervecería chilena, aunque también se traía desde allí cerveza tipo pilsen. Escribiendo en 1852, Paul Treutler señalaba que en Copiapó la única cerveza disponible en el hotel donde alojaba era “un mal

porter inglés que costaba un peso cincuenta la botella”⁶³. Un viajero inglés almorzando en Llaillay durante su viaje a la capital en 1874 pudo bajar un plato de lengua con “una excelente botella de malta Guinness” y, todavía más, pudo conseguir una botella de Bass en la estación de Cauquenes al sur de Rancagua, cuando iba camino a las termas⁶⁴.

A partir de los años ‘70, y tal como sucede en otros rubros del comercio exterior, aumentaron las importaciones de cerveza desde Alemania, situación que se mantuvo hasta los años ‘90. Sin embargo, cuando las importaciones se contraen violentamente en el último quinquenio, fue la cerveza alemana la que se vio más afectada. Los otros países proveedores son Francia, Bélgica, Holanda, Italia, Noruega, Estados Unidos, Australia y Perú, si bien las cantidades registradas son mínimas salvo en el caso de Francia. Es probable que, dada la forma como se determinaba el origen para efectos de las estadísticas, es decir, tomando el puerto de embarque como lugar de procedencia del producto, la variedad de orígenes sea mayor.

GRÁFICO 2

IMPORTACIÓN DE CERVEZA EMBOTELLADA
1844-1900
Promedio anual. Docenas



Fuente: Estadística Comercial de la República de Chile, 1844-1900.

⁶³ Paul Treutler, *Andanzas de un alemán en Chile, 1851-1863*, Santiago, Editorial del Pacífico 1958, 84.

⁶⁴ Thomas Woodbine Hinchcliff, *Over the sea and far away. Being a narrative of wanderings round the world*, London, Longmans Green and Co, 1876, 84 y 109.

Tal como hemos adelantado, desde un comienzo, la cerveza importada estuvo gravada con fuertes derechos aduaneros. En el arancel de 1823 la cerveza estaba gravada con un derecho de 27%. Según la tarifa de avalúos de 1845 la docena de botellas pagaba un derecho específico de \$ 2,50 mientras que la cerveza en barriles pagaba a razón de 14 centavos el litro. En 1863, estos derechos eran un peso y 7 centavos respectivamente, siendo que, por entonces el valor promedio para efectos estadísticos era alrededor de \$ 2,30 la docena de botellas y 15 centavos el litro, lo que representa un 43 y 46 por ciento de recargo respectivamente. Para 1883, el impuesto representaba el 48 y 80 por ciento del valor del producto, respectivamente; este proteccionismo contribuye a explicar la paulatina caída en el volumen de las importaciones⁶⁵.

EL CONSUMO DE CERVEZA

La masificación del consumo de cerveza hizo que esta perdiera el carácter selecto que tuvo en un comienzo. Hacia 1840, según vimos, se podía ofrecer cerveza en un sarao o en un baile elegante en Santiago. La bebida también había tenido este carácter exclusivo en el Perú, donde aparece junto a los vinos y licores en el banquete ofrecido por Meiggs a la conclusión del ferrocarril a Mollendo en 1871⁶⁶.

El desarrollo de la industria cervecera en Chile desde mediados del siglo XIX, muestra que su consumo se fue haciendo cada vez más generalizado, al igual que en los demás países de América. Para 1876 la cerveza era “de uso diario en muchas casas”, y había dejado de ser considerada una bebida elegante⁶⁷. Algo parecido sucedía en el Perú donde, a la vuelta el siglo, la cerveza local era considerada una bebida de clase media. William Howard Russell, que visitó a Chile en 1889 como parte de la comitiva de John Thomas North, coloca a la cerveza junto a la chicha de uva como bebida de las clases populares⁶⁸. No hemos encontrado cerveza en los menús de banquetes y recepciones desde mediados de los 1880, salvo en dos casos. El primero corresponde a una recepción ofrecida en Coquimbo a las fuerzas constitucionales en 1891, y el segundo es el banquete ofrecido al Presidente de la República con motivo de la apertura del túnel de El Árbol en 1904 en el ramal de Alcones y Pichilemu. En ambos casos se puede pensar en una asistencia socialmente heterogénea⁶⁹.

⁶⁵ *Sesiones de los cuerpos legislativos*, Vol. VII, Santiago, Imprenta Cervantes, 1889, 169; *Tarifas que deben regir en las aduanas de la República para el año de 1845*. Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1844; *Tarifas de Avalúos que con el arreglo al sistema métrico decimal deberán regir en las aduanas de la República de Chile el 1º de Enero del año de 1863*. Valparaíso, Imprenta del Comercio, 1862; *Tarifas de Avalúos que deberá regir en las Aduanas de la República de Chile desde el 1º de julio de 1883*, Valparaíso, Imprenta del Progreso, 1883.

⁶⁶ Luis Alberto Sánchez, *Historia de una industria peruana, Cervecería Backus y Johnston S. A.*, Lima Talleres de la editorial Científica S.R.L., 1978, 16-19.

⁶⁷ Casanova de Polanco, *op. cit.*, 38.

⁶⁸ William Howard Russell, *A visit to Chile and the Nitrate Fields of Tarapacá*, London, J & S. Virtue, 1890, 144.

⁶⁹ Hernán Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1987, 79.

La caída de las importaciones desde mediados de los años 1870 no se debe a un menor consumo total sino al creciente aumento de la producción nacional. Hacia 1883 la sola cervecería Andwanter controlaba la mitad del mercado chileno de cerveza, y la proporción del producto nacional fue en aumento. Escribiendo en 1889, Julio Pérez Canto afirmaba que “en el día la producción de cerveza en el país pasa de 20.000.000 de litros al año”⁷⁰.

No hay estadísticas de producción de cerveza para el siglo XIX. Sin embargo, es posible calcular esta usando como indicador el consumo de lúpulo u oblón, insumo fundamental en la fabricación de la misma. Aunque su cultivo se había ensayado desde 1850 en la provincia de Santiago y en 1890 en Valdivia, el producto chileno era de calidad mediocre y las cervecerías preferían el oblón importado. Nuevos esfuerzos de la cervecería Andwanter para cultivarlo en la zona central durante los últimos años del siglo tuvieron más éxito, pero su consumo parece haberse limitado a esa propia industria. La fábrica Ebner seguía usando el oblón importado en 1900, estimando que el nacional no tenía las cualidades requeridas, y en 1903, el cónsul de Chile en Le Havre podía escribir sin escrúpulos que el lúpulo “no se cultiva allí [Chile] hasta el presente”⁷¹.

El problema para este ejercicio radica en determinar la relación entre el consumo de lúpulo y la producción de cerveza. Un estudio acerca de la fábrica de Andrés Ebner hacia 1900 señala que la proporción de oblón a caldo era de 500 gramos por cada 100 litros, o si se quiere, 200 litros por kilo. Por su parte, la Cervecería Andwanter de Valdivia ocupó, en el ejercicio 1892/1893, 30 mil kilos de oblón para una producción de 8 millones de litros lo que da una proporción de 266,7 litros por kilo. Muy superior es la relación que se obtiene de los datos entregados por Patricio Bernedo para la misma industria en 1914: 60 mil kilos de lúpulo con una producción de 25 millones de litros, o sea 416,7 litros por kilo⁷². Es razonable pensar que cada cervecero tuviera su propia fórmula para preparar cerveza y que esta variara según los diferentes tipos; más aún es posible que cambie a través del tiempo a favor de una cerveza más liviana, como se desprendería de las dos cifras de Valdivia, lo que acentuaría la tendencia al crecimiento. Con todo, parece posible efectuar algunas estimaciones para determinar el orden de magnitud de la producción nacional de cerveza. Hechos algunos cálculos, la proporción de 200 litros por kilo arroja resultados razonables respecto a la mencionada estimación de Pérez Canto, si bien es posible que la producción efectiva sea superior, considerando que la cervecería Andwanter usaba una proporción de 1:266. En tal supuesto, sería necesario recurrir a una proporción superior, y se ha optado por tomar el promedio entre las fórmulas de Ebner y de Andwanter para 1892-3. es decir, un kilo de oblón por 233 litros de cerveza.

⁷⁰ Bernedo, “Los industriales...”, 16; Julio Pérez Canto, “Movimiento Económico en 1889”, BSFF VII, 1890, 98-99.

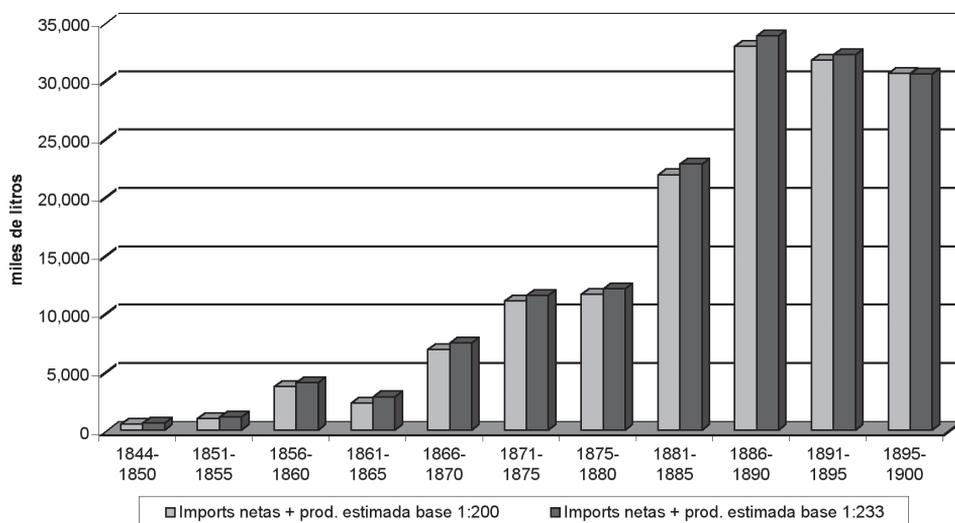
⁷¹ Blancpain, *op. cit.*, 344-345; Patricio Bernedo, “Los industriales...”, 14; Mardoqueo Fernández, *op. cit.*, 58; Adolfo Ortúzar Bulnes, *Le Chili de nos jours...* Le Havre, Imprimerie A. Lachevre, 1904, 66-67.

⁷² Fernández, *op. cit.*, 54; Julio Pérez Canto, *Las Industrias de Valdivia*, Santiago, Imprenta Cervantes, 1894, 20-21; Bernedo, “Los industriales...”, 13-14.

Los cuadros N^{os} 3 y 4 muestran el consumo total de cerveza y el consumo anual por habitante. Han sido elaborados sobre la base de la producción estimada calculada a razón de 200 y 233 litros por kilo de oblón, a la que se agregan las importaciones netas totales (importaciones menos exportaciones). Las cifras están agrupadas por quinquenios para eliminar en parte las distorsiones que se producen con este método.

GRÁFICO 3

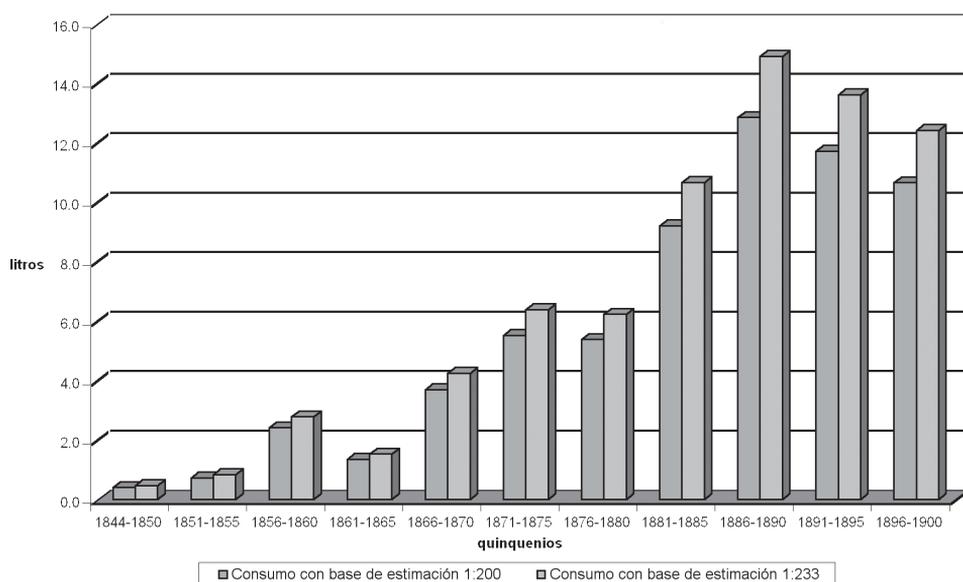
CONSUMO NETO DE CERVEZA POR QUINQUENIOS
1844-1900



Fuente: Estadística Comercial de la República de Chile 1844-1900.

Tomando el período 1844-1900 en su conjunto, el consumo de cerveza aumenta a una tasa promedio anual de 7,6 por ciento. Es posible, empero, distinguir cuatro etapas. En la primera entre 1844 y 1870, cuando se establecen las primeras fábricas propiamente tales, el consumo aumenta un 13,7% al año. En el período siguiente hasta 1880 el consumo se estanca, creciendo solo un 1% anual. El segundo salto se produce en la década siguiente y hasta 1894, época que coincide con la incorporación de las provincias del Norte Grande y durante la cual el consumo crece a razón de un 9,9 por ciento al año. A partir de entonces y hasta 1900 el consumo decae levemente a razón de un 0,5 por ciento anual.

GRÁFICO 4

CONSUMO ANUAL DE CERVEZA POR HABITANTES
1844-1900

Fuente: Estadística Comercial de la República de Chile 1844-1900.

El promedio de las estimaciones para los quince años entre 1886 y 1900 que se muestran en el cuadro N° 4 arroja un consumo de entre 11,7 y 13,6 litros anuales por persona, respectivamente, cifras que aún son bajas si se las compara con los 19 litros promedio para 1973 y 27,35 litros para 1998⁷³. Estas cifras, empero, esconden fuertes diferencias regionales. Una forma de determinar las regiones de mayor consumo es mediante el análisis de las cifras de importación, exportación y cabotaje de cerveza para cada puerto de Chile, haciendo el mismo ejercicio con el lúpulo para calcular la producción de cerveza local conforme a la relación antes mencionada de 233 litros de bebida por kilo. Este método pierde validez desde el momento que los *hinterlands* respectivos quedaron comunicados por ferrocarril; aun cuando no lo estuvieran, los circuitos internos y los efectos de las distancias, pueden producir pequeñas distorsiones en la medida que no concuerdan con los límites político administrativos usados para distribuir la población. Con todo, es posible hacer alguna aproximación agrupando regiones que permanecen aisladas entre sí por la vía terrestre, es decir, que no están conectadas entre ellas por el ferrocarril longitudinal norte o sur.

Hemos centrado este ejercicio en el último tercio del siglo XIX, cuando el consumo de cerveza adquiere mayor significación. Se han tomado como muestra

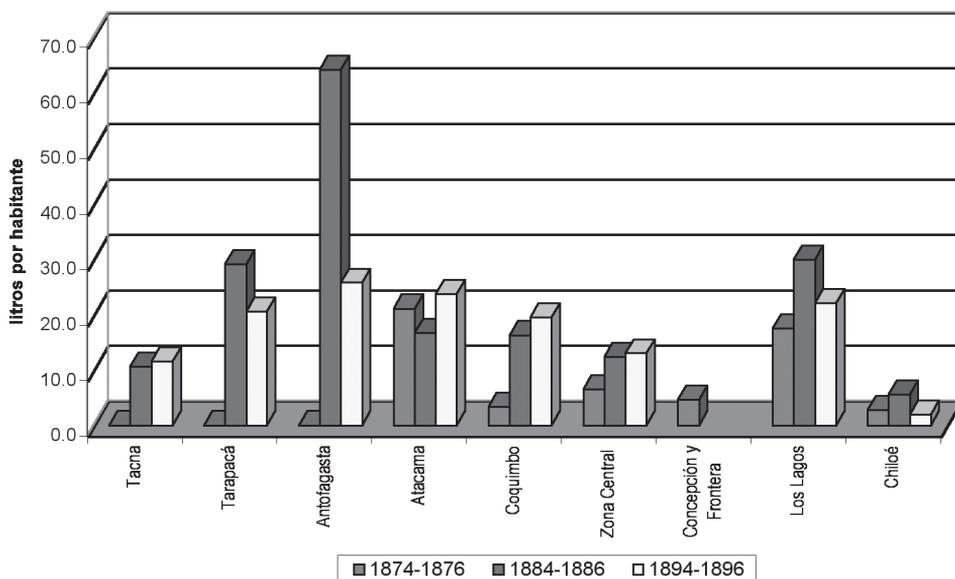
⁷³ Sánchez, *op. cit.*, 277 y <http://www.alaface.com/privado/noticias/Noti646.htm> 14-10-2003.

los años de los censos, es decir 1875, 1885 y 1895 y dejando de lado el año de 1865 por las dificultades que experimenta el comercio interno por la Guerra con España. Para 1875, podemos distinguir las siguientes áreas: el Norte Chico (provincias de Atacama y Coquimbo), la Zona Central entre las provincias de Aconcagua y Maule; la zona de Concepción y la Frontera, incluyendo la provincia de Ñuble; la actual Región de Los Lagos que corresponde a la zona de colonización alemana, y la provincia de Chiloé. Para los años 1885 y 1895 se han agregado las provincias de Tacna, Tarapacá y Antofagasta, a la vez que el avance del ferrocarril hasta la Araucanía ha obligado a considerar el territorio entre Aconcagua y la Frontera como una sola unidad. Se excluye el territorio de Magallanes que goza de un régimen de comercio libre y que no figura en las estadísticas.

Al procesar la información apareció un nuevo problema: en algunos años las cifras de consumo neto aparecen desproporcionadas, lo que se debe en buena parte a que las importaciones netas de lúpulo para cada año no coinciden con la producción de cerveza en el mismo período y también a los errores en las estadísticas⁷⁴. Para aminorar el efecto de estas distorsiones, se ha optado por trabajar con cifras trienales. Los resultados se muestran en el gráfico N° 5 y en el cuadro N° 4 del apéndice:

GRÁFICO 5

CONSUMO DE CERVEZA POR REGIONES
1875-1895



Fuente: Estadística Comercial de la República de Chile 1874-1896.

⁷⁴ El caso más evidente de error se refiere a los envíos de lúpulo de Valparaíso a Coquimbo en 1895, y se ha debido hacer una rectificación conforme a las cifras de años anteriores y posteriores.

Revisando los datos, vemos que en el cuatrienio 1873-1876 el consumo promedio de cerveza en Chile habría sido de 6,6 litros al año por habitante. Sin embargo, en las provincias de Valdivia y Llanquihue, la zona de colonización alemana, este se eleva a 17,5 litros y en la provincia minera de Atacama llega a 21 litros por persona. En el otro extremo del espectro, las zonas de menor consumo son la provincia de Coquimbo con 3,4 litros y Chiloé donde solo llega a 2,7.

Para el trienio 1884-1886 el consumo promedio nacional alcanzaba a 15 litros al año, un aumento de 127 por ciento respecto del período anterior. En la Zona Central del país, el aumento es muy similar, de 6 a 12,3 litros por año o un incremento de 106%; en cambio en la Región de Los Lagos, el consumo solo creció un 70 por ciento –de 17,5 a 29,9 litros– mientras que en Atacama descendió de 21 a 16,6 litros por persona al año, una cifra que aún resulta superior al promedio nacional. En la otra provincia minera –Coquimbo– el consumo aumentó a 16,2%. En cuanto a los territorios incorporados a Chile a raíz de la Guerra del Pacífico, las provincias salitreras de Tarapacá y Antofagasta tenían un consumo estimado de 29 y 64 litros por habitante respectivamente, muy superior al promedio nacional, mientras que en Tacna y Arica el consumo solo alcanzaba a 10,6 litros por persona.

Por último en el trienio 1894-1896 el consumo promedio nacional cae levemente de 15 a 14,2 litros, a la vez que aumenta de 12,3 a 13 litros en la zona central de Chile. Estas fluctuaciones, en torno al 6 por ciento, resultan poco significativas en relación con los cambios en las provincias del norte minero: baja el consumo en Tarapacá y Antofagasta a 20,5 y 25,7 litros respectivamente, mientras aumenta a 23,6 litros en Atacama y 19,5 litros en Coquimbo. Tomando los tres períodos en conjunto, resulta evidente que las provincias del norte minero y la zona de colonización alemana tienen un mayor consumo de cerveza que la zona centro-sur del país y Chiloé.

Al considerar estas tendencias, puede resultar de interés el trabajo de Benjamin Orlove y Ella Schmidt publicado en 1995, sobre el consumo de chicha y cerveza en el Perú y Bolivia, elaborado sobre la base de una muestra en distintas regiones de ambos países⁷⁵. Partiendo de la hipótesis que el consumo de cerveza, un producto industrial, está asociado a lo moderno y lo europeo, y que la chicha representa los valores tradicionales y lo indígena, dichos autores intentaron buscar una correlación entre el mayor o menor consumo de una u otra bebida y otras variables, como ser el estrato social y cultural de los bebedores, su identificación lingüística (habla español, quechua o ambos) y los entornos rurales o urbanos en que se bebe. Aunque los autores declaran que “no encontraron una correlación significativa entre los datos de chicha/cerveza y las variables demográficas, económicas y sociales”, debido a las fuertes diferencias regionales, sus datos muestran una preferencia por la cerveza respecto de la chicha entre los grupos urbanos especialmente en las élites, y una opción inversa en los ambientes rurales y agrícolas. También estiman que hay alguna

⁷⁵ Benjamin Orlove y Ella Schmidt, “Swallowing Their Pride: Indigenous and Industrial Beer in Peru and Bolivia”, *Theory and Society*, Vol. 24, N° 2, abril, 1995, 271-298. espte. 283. y 287-288.

correlación entre bebida y lengua existiendo cierta preferencia por la cerveza entre los monoparlantes hispanos y por la chicha entre los que solo hablan quechua. Con todo –concluyen– estas opciones dependen mucho de los contextos sociales en que se consumen las bebidas, y su elección constituye una expresión de identidad.

Sin llegar a un análisis tan fino, es posible vincular el consumo de cerveza a la población urbana o con mayor acceso a los productos industriales, es decir, aquellas zonas más incorporadas a la economía de mercado. Esto explicaría el mayor consumo de cerveza en las provincias del norte, en especial Tarapacá y Antofagasta, que dependen para su abastecimiento, de los productos traídos desde el centro del país y del extranjero. Asociado a lo anterior se podría establecer una correlación entre el consumo y la proporción de población masculina, en el entendido que esta última va asociada a faenas mineras e industriales.

En el caso de la Región de Los Lagos, con un alto consumo y una población mayormente rural, la explicación obvia es la fuerte presencia de colonos alemanes y sus descendientes, con una cultura de sociabilidad en torno a la cerveza y una industria local que comprende desde la gran fábrica de Andwanter hasta las pequeñas cervecerías pueblerinas que atienden la demanda local.

No es posible calcular con mediana precisión el consumo total de Chile de chicha y vino, bebidas comparables a la cerveza, en la forma como se han elaborado los datos para esta última pues no hay un insumo importado como es el caso del oblón; Las estadísticas de producción son muy defectuosas y las cifras calculadas por Gert Wagner para ambos productos en conjunto a partir de las mismas contienen demasiadas interpolaciones para el último cuarto del siglo⁷⁶. Con todo, una somera mirada a los envíos de chicha, un producto artesanal y perecible, a las provincias de Tarapacá y Antofagasta, donde no existe producción local, permite afirmar que esta cede lugar a la cerveza en las preferencias de los consumidores del norte. Tomando como muestra las estadísticas de cabotaje para 1884, vemos que los despachos chicha y cerveza a granel fueron como sigue:

	Tarapacá	Antofagasta
Chicha a granel (uva y manzana) litros	660.870	1.028.180
Cerveza a granel, litros	974.969	1.632.519

La razón de esta preferencia puede ser porque el precio de aquella era sensiblemente más caro: el litro de chicha a granel valía en promedio poco más de 20 centavos, mientras que cerveza estaba a algo menos de 13 centavos el litro⁷⁷. Este menor costo, y la consiguiente preferencia, bien podría explicarse por las economías de escala que permite la fabricación de cerveza, como ya lo han observado Bauer y

⁷⁶ Gert Wagner, *Trabajo, producción y crecimiento. La economía chilena 1860-1930*. Documento de trabajo N° 150, Santiago, Instituto de Economía, Pontificia Universidad Católica de Chile, 1992, 149 y cuadro A2.

⁷⁷ *Estadística Comercial de la República de Chile correspondiente al año de 1884*, Valparaíso, Imprenta del Universo de G. Helfmann, 1885, 584-588. Los precios están calculados sobre los totales del cabotaje.

Orlove y Schmidt, y por la incidencia de los fletes terrestres sobre la chicha.

Distinto es el caso del vino, cuya calidad fue mejorando en la segunda mitad del siglo XIX. Tomando las estadísticas de cabotaje para el vino tinto a granel –los embarques de vino blanco y de vinos embotellados son insignificantes– para los años 1885 y 1895 y comparándolos con los de cerveza en barriles, vemos que en Tarapacá el consumo de vino es mayor que el de cerveza y que va en aumento. En Antofagasta, en cambio, el vino ocupa un lugar menos importante, con una fuerte caída de ambos productos en 1895, lo que puede deberse a una coyuntura local. Con todo, en ambos casos hay un aumento relativo del consumo de vino, lo que se explica por las relaciones de precio entre ambos: mientras el vino se mantiene a 23 centavos el litro, la cerveza sube de 13 a 17 centavos el litro.

Por lo demás, esta tendencia se mantiene en los años siguientes: el precio de la cerveza alcanza a 20 centavos en 1900, lo que contribuye a explicar el leve descenso en su consumo general durante el último lustro del siglo XIX, según se muestra en el Gráfico 3.

Otra explicación del descenso en el consumo, tanto o más plausible que la anterior, guarda relación con el método empleado para determinarlo. El efecto observado puede deberse a la incidencia de la producción nacional de oblon, que, como se dijo, tenía aún un carácter experimental, o puede obedecer a un pequeño cambio en la proporción de lúpulo a cerveza. En todo caso, resulta interesante observar que las estimaciones de producción total varían levemente según se tomen las importaciones totales para cada año o se trabaje con la sumatoria de las cifras para cada zona.

Más allá de las diversas explicaciones para la leve baja en las cifras de producción y consumo a partir de los años '90, lo que se aprecia es una cierta madurez en el mercado de la cerveza, conforme apunta la tendencia a la nivelación del consumo entre las distintas zonas del país. Esta misma impresión se confirma al analizar las estadísticas de consumo de cerveza para el período 1907 a 1920.

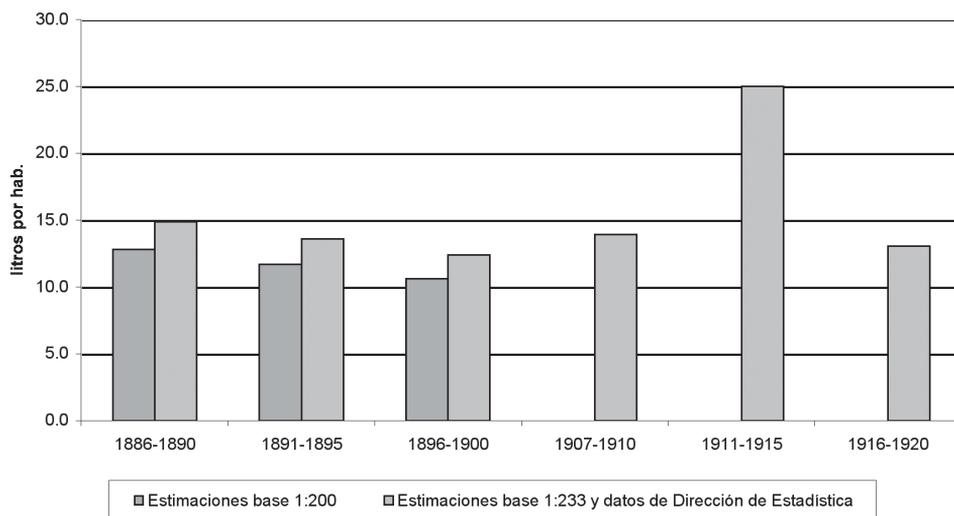
Según se puede apreciar, el consumo de cerveza se mantiene más o menos estable hasta 1910; aumenta bruscamente durante el quinquenio siguiente y llega a superar los 35 litros por persona en 1913 y luego desciende a los niveles anteriores.

La misma fuente proporciona información sobre el consumo de otras bebidas alcohólicas fermentadas que confirman la posición de la cerveza en el conjunto de las mismas: muy por debajo del vino, pero superior a la chicha y el chacolí, bebidas que se asemejan a la cerveza por ser de vida relativamente corta, pero poco “modernos” en su proceso de elaboración y connotaciones sociales.

Del estudio de las cifras y demás antecedentes es posible obtener algunas conclusiones. La nivelación o estabilización de la producción y consumo de cerveza en Chile durante la última década del siglo XIX y primera del siglo XX, parecen demostrar que, para entonces, la cerveza ya había pasado a formar parte de la dieta líquida de los chilenos. En el mismo sentido apuntan las menores diferencias regionales que se aprecian en los años en torno a 1895. Esta difusión de la cerveza es tanto más notable si se piensa que su sabor es “un gusto adquirido”, es decir, las

GRÁFICO Nº 6

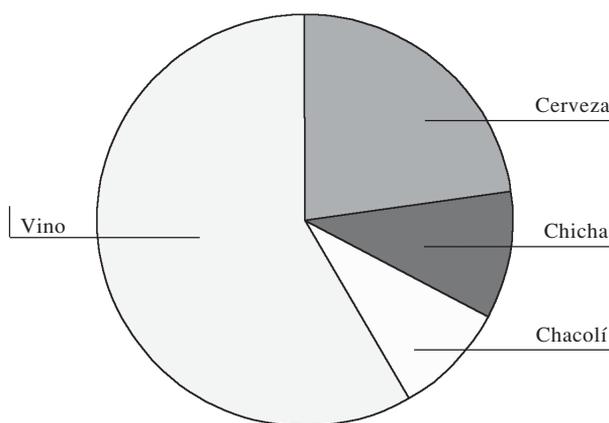
CONSUMO DE CERVEZA. PROMEDIO ANUAL POR HABITANTES
1886-1920



Fuente: Sinopsis estadística de Chile, 1920⁷⁸.

GRÁFICO Nº 7

CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMENTADAS
1886-1920



Fuente: Sinopsis estadística de Chile, 1920.

⁷⁸ Agradezco esta referencia a María Paz Fernández.

más veces no resulta agradable al paladar la primera vez que se ingiere.

La modernización y la concentración de la industria cervecera fue mejorando la posición de esta bebida en relación con la chicha, producto de elaboración más bien artesanal y local. El mayor consumo de cerveza en el norte salitrero, el sur alemán y las zonas urbanas –esto último difícil de cuantificar– confirman los planteamientos de Bauer respecto de su carácter “moderno”, que anotábamos al principio.

Sin embargo, por esta misma masificación y difusión de su consumo a lo largo del siglo XIX, se va perdiendo esta asociación con lo extranjero. La cerveza deja de ser una bebida exclusiva y con ello desaparece su carácter de diferenciador social y cultural.

Fecha de recepción: marzo de 2004.

Fecha de publicación: noviembre de 2004.