

La lucha contra las bebidas
ancestrales y la campaña a favor
de la cerveza en la clase obrera
de Bogotá y Medellín 1920-1930.

Catherine Garzón Piedrahita

La lucha contra las bebidas ancestrales y la campaña a favor de la cerveza en la clase obrera de Bogotá y Medellín 1920-1930.

Catherine Garzón Piedrahita

Monografía para optar por el título de historiadora

Asesora:

Shirley Tatiana Pérez Robles

Doctora en Historia

Universidad de Antioquia

Facultad de Ciencias Sociales y Humanas

Departamento de Historia

Medellín

2019

Resumen

Este trabajo de grado indaga sobre las características de los discursos creados por la sociedad bogotana y medellinense que buscaban reducir el consumo de chicha y aguardiente en la clase obrera y la campaña a favor de la cerveza durante la década de 1920. Con base en el análisis de la prensa de la época, la cartilla antialcohólica ordenada por el Ministro de Instrucción Pública de 1913 y unas leyes, decretos y acuerdos relacionados con el consumo, producción y distribución de bebidas alcohólicas y fermentadas se encuentra que la ingesta de dichas bebidas produjo rechazo en la sociedad porque afectaba la moral cristiana y las buenas costumbres, también porque los lugares de producción y distribución eran señalados como antihigiénicos, productores de enfermedades y desórdenes sociales.

Palabra claves

Siglo XX, industrialización, clase obrera, chicha, aguardiente, cerveza.

“El alcohol hace en nuestros días más estragos que las tres plagas históricas: hambre, peste y guerra. Diezma con mayor rigor que el hambre y la peste, mata más que la guerra, y hace más que matar: ¡deshonra!” «Gladstone»¹

¹ Martín Restrepo Mejía, *Cartilla antialcohólica* (Bogotá: Imprenta Nacional, 1913) S.P.

Agradecimientos

Expreso mis agradecimientos a la docente Tatiana Pérez Robles por haberme apoyado desde el momento en el que le solicité fuera mi asesora de trabajo de grado. Tuvo mucha paciencia, dedicación y disponibilidad, siempre aportándome no solo desde lo académico, sino desde lo personal. Gracias a sus correcciones y comentarios, que en un par de ocasiones me hicieron poner los pies en la tierra, pude terminar este proceso.

También agradezco a mis padres y hermana por estar a mi lado desde el momento que decidí estudiar Historia, a Esteban, Pipe, Mel, Lina, Dani, Lauri y Carmen por su buena energía, por sus aportes académicos y personales, por las alegrías y aventuras. Finalmente agradezco a mi sobrina Antonia, por ser fuerza y motivación, porque desde que llegó a mi vida la llenó de colores.

A todos ellos, gracias por creer en mí.

Índice

| | |
|--|------------|
| Resumen..... | 3 |
| Palabra claves | 3 |
| Agradecimientos | 5 |
| Índice..... | 6 |
| Introducción..... | 7 |
| Perspectivas historiográficas sobre el consumo de chicha..... | 9 |
| Delimitaciones conceptuales | 13 |
| Capítulo 1: Revolución Industrial, Movimiento Obrero e industria cervecera | 28 |
| Revolución Industrial | 28 |
| Industrialización y movimiento obrero en América Latina | 35 |
| Industrialización y movimiento obrero en Colombia..... | 43 |
| La cerveza a través de la historia | 49 |
| Industria cervecera en Colombia..... | 54 |
| El pulque, la chicha y el aguardiente, bebidas ancestrales | 59 |
| Capítulo 2: discursos en torno al consumo de chicha y aguardiente..... | 68 |
| Vida Cotidiana del obrero..... | 68 |
| Discurso médico-higiénico | 74 |
| Discurso de la élite industrial | 88 |
| Discurso socialista | 97 |
| Discurso católico | 102 |
| Conclusiones | 109 |
| Fuentes y bibliografía | 113 |
| Fuentes..... | 113 |
| Tesis..... | 116 |
| Bibliografía | 116 |
| Anexos | 125 |
| Anexo 1..... | 125 |
| LEY 12 DE 1923..... | 125 |

Índice de imágenes

| | |
|---|-----|
| Imagen 1: Historia de Tomás el borracho y Luis el juicioso..... | 78 |
| Imagen 2: la chicha embrutece..... | 85 |
| Imagen 3: las cárceles se llenan de gente que toma chicha | 86 |
| Imagen 4: la chicha engendra el crimen | 87 |
| Imagen 5: la fiesta del trabajo y la Ley Seca | 89 |
| Imagen 6: el entierro del anís | 93 |
| Imagen 7: agricultores | 95 |
| Imagen 8: hoy tome espiga | 106 |

Introducción

La chicha es una bebida ancestral de maíz fermentado perteneciente a América. En Colombia era consumida mayormente en el altiplano cundiboyacense, bebida que alcanzó otras regiones del país y se convirtió en la que más bebía el pueblo colombiano. Según María Clara Llano y Marcela Campuzano para la primera mitad del siglo XX la chicha prevalecía entre el pueblo bogotano a diferencia de otras bebidas². Su éxito se debía a que, por estar hecha a base de maíz se consideraba que era una fuente de alimento, productora de energía, carbohidratos y calorías³.

En la época colonial el consumo de alcohol se relacionaba con los espacios de ocio y entretenimiento, se daba tanto en el ámbito doméstico, ya que estaba ligado a las actividades productivas campesinas o artesanales como en el ámbito festivo, donde su consumo era colectivo y público⁴. Esto se extendió a lo largo del siglo XIX, ya para principios del siglo XX, el hábito de visitar bares y tabernas por parte de los empleados de las fábricas fue tomando fuerza, lo hacían con la intención de alejarse del ambiente laboral y compartir un momento de ocio con sus colegas⁵. Los bares y tabernas fueron nuevos espacios de sociabilidad, que se destinaron para la diversión y difusión de ideas en los que además se consumía bebidas embriagantes como la chicha y el aguardiente⁶. Estas reuniones incomodaron a las élites bogotanas y medellinenses, primero por el temor de que allí se afectara la moral y las buenas

² María Clara Llanos Restrepo y Marcela Campuzano Cifuentes, *La chicha, una bebida fermentada a través de la historia* (Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología, 1994) 81-82.

³ Llanos Restrepo y Campuzano Cifuentes 23.

⁴ Mauricio Archila Neira, “El uso del tiempo libre de los obreros 1910-1945”, *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, 18-19 (1991): 146.

⁵ Archila Neira, *Cultura e identidad obrera* 169.

⁶ Archila Neira 170-173.

costumbres; segundo, porque los lugares de producción y distribución eran señalados como antihigiénicos y productores de enfermedades y desordenes sociales⁷. Bajo esta premisa, las autoridades y la élite buscaron controlar éstas sociabilidades y la ingesta de bebidas ancestrales. Entre sus propuestas estuvo el cambio en las prácticas de consumo de chicha y aguardiente por cerveza, que era una bebida industrializada más higiénica.

Aunque existen algunos estudios desde la historia y la medicina sobre el consumo de chicha y aguardiente, la razón de esta investigación se basa en la necesidad de ampliar los conocimientos relacionados con el alcoholismo y el consumo de bebidas ancestrales. En este sentido, este trabajo busca indagar los discursos creados por la sociedad bogotana y medellinense en torno al consumo de la chicha y el aguardiente y la defensa de la cerveza durante la década de 1920. Este objetivo surge de la pregunta: ¿Cuáles fueron las características de los discursos de la década de 1920 que buscaban reducir el consumo de chicha y aguardiente en los grupos de trabajadores? Como se verá, en la prensa de este periodo se encuentran cuatro discursos dominantes: el médico-higiénico, el de la élite industrial, el socialista y el católico. Todos ellos se caracterizaron por su aspiración a la modernidad, el orden social, la higiene y la conservación de la moral cristiana.

⁷ Llanos Restrepo y Campuzano Cifuentes 103; Archila Neira 170.

Perspectivas historiográficas sobre el consumo de chicha

La chicha como objeto de estudio en Colombia ha sido relacionada con los efectos que causaba su consumo, especialmente los que tenían que ver con el comportamiento, ya que según los médicos higienistas esta causaba efectos negativos en el cuerpo y la mente. A pesar de ser reconocida por sus aportes calóricos, los médicos la señalaron como tóxica para el organismo humano⁸. Según la historiografía colombiana, se categorizó el consumo de la chicha en dos tópicos: el primero que la señalaba como tóxica y, el segundo, que la relacionaba como una bebida identitaria del pueblo.

Desde el primer punto de vista, el toxicológico, es relevante destacar a Carlos Ernesto Noguera, magíster en Historia de la Universidad Nacional de Colombia, quien trabajó el discurso médico-higiénico en su libro *Medicina y Política. Discurso médico y prácticas higiénicas durante la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Este autor estudió el tema desde tres énfasis diferentes: la medicalización de la política, la politización de la medicina y la higiene como política. En esa última parte tocó el tema de la lucha antialcohólica y su relación con la chicha y la cerveza, a lo que él

⁸ Es relevante aclarar que han habido otros trabajos que aportan a la visión del consumo de chicha desde tiempos ancestrales en América tales como: Mario Vásquez, “La chicha en los países andinos”, *América Indígena* 27.2 (1967): 265-282; Fernanda Falabella y otros, “El maíz (Zea Mays) en el Mundo Prehispánico de Chile Central”, *Latin American Antiquity* 19.1 (2008): 25-46; Antonio Restrepo, “Las gentes se fraguan con chicha y las culturas se encuentran” (Pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2005); Ivette Carolina Contreras, “El caso del chichismo en Colombia: Implicaciones de transformar una práctica en enfermedad” (Pregrado en Historia, Universidad de los Andes, 2009); Álvaro Aguilar Castellanos, *Historias vivas de la chicha y el guarapo* (Santander: Graficad, 2003). Los siguientes trabajos abordan una época posterior a la prehispánica hasta el siglo XIX: Adriana María Alzate Echeverri, “Chicha: la bebida ponzoñosa y la ebriedad mundana”, *Sociedad y Orden. Reformas sanitaria borbónicas en la Nueva Granada 1760-1810* (Bogotá: Universidad del Rosario, 2007); Julián Vargas, “Cuando mandaba la chicha” *Lecturas dominicales de El Tiempo* (Bogotá) 21 de febrero de 1988:7.

llamó; “el nuevo vicio”⁹. Dentro del tópico toxicológico también está el libro *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha*¹⁰ de Jorge Bejarano, quien referenció al “chichismo” como un problema médico-higiénico que afectaba a campesinos y obreros de las regiones de Cundinamarca, Nariño y Boyacá. Vio en el consumo de chicha como algo que disolvía la sociedad, la economía, la raza y la salud física del pueblo.

En cuanto al tópico social, las antropólogas María Clara Llanos Restrepo y Marcela Campuzano Cifuentes, en 1994 publicaron *La chicha, una bebida fermentada a través de la historia*¹¹. Pretendieron evidenciar cómo los hábitos de consumo cambiaban y cómo ese consumo estaba rodeado por el ocio y la diversión. Estas autoras se interesaron por mostrar las transformaciones que ocurrían en una sociedad a partir de los pensamientos, formas de actuar, divertirse y relacionarse a medida que los procesos sociales y culturales también se modificaban.

En el campo de la historia se encuentra el estudio del historiador Oscar Iván Calvo Isaza y la antropóloga Marta Saade Granados, quienes abordaron el tema de la chicha desde la historia social y la antropología en el libro *La ciudad en cuarentena. Chicha, patología social y profilaxis*¹². Tomaron como base los espacios de socialización que se tenían en el siglo XX: las chicherías y la relación entre la patología, la química biológica, la fisiología y la clínica para dar a entender la aceptación de la bebida fermentada en dicho siglo¹³. Finalmente, el artículo *La chicha: entre bálsamo y veneno*.

⁹ Carlos Ernesto Noguera, *Medicina y Política. Discurso médico y prácticas higiénicas durante la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Medellín: Fondo Editorial Universidad EAFIT, 2003).

¹⁰ Jorge Bejarano, *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha* (Bogotá: Iquema, 1950) 15.

¹¹ Llanos Restrepo y Campuzano Cifuentes.

¹² Oscar Iván Calvo Isaza y Marta Saade Granados, *La ciudad en cuarentena. Chicha, patología social y profilaxis* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002).

¹³ Oscar Iván Calvo Isaza y Marta Saade Granados.

Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del nuevo Reino de Granada, siglo XVIII realizado por Adriana María Alzate, en el cual abordó el cambio que hubo en el consumo de la chicha. Este pasó de ser señalado como barbarie “a ser visto como síntoma de una desviación”¹⁴. También hizo alusión a los intentos realizados en el Nuevo Reino de Granada a finales del siglo XVIII y principios del XIX por controlar ese consumo y los argumentos de quienes defendían o condenaban dicho hábito¹⁵.

Cabe aclarar que lo anteriormente mencionado no es único y exclusivo del caso colombiano, en otros países también existe bibliografía que ilustra el ataque hacia el alcoholismo y el consumo de bebidas ancestrales. Por ejemplo en México hay definida una línea de investigación respecto a la lucha contra bebidas tradicionales como el pulque. Para ilustrar dicho ataque se tomó como referencia los trabajos de Mario Barbosa Cruz *La persistencia de una tradición: consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920*¹⁶ y el de Pablo Piccato *No es posible cerrar los ojos. El discurso sobre la criminalidad y el alcoholismo hacia el fin del porfiriato*¹⁷. Asimismo, se tomó como referencia el estudio *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)* realizado en España por Ricardo Campos Marín¹⁸.

¹⁴ Adriana María Alzate Echeverri, “La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVII” *Revista Historia y sociedad*, 12 (2006): 186.

¹⁵ Alzate Echeverri 186.

¹⁶ Mario Barbosa Cruz, “La persistencia de una tradición: consumo del pulque en la ciudad de México, 1900-1920”, *Cruda realidad: producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*, Coord. Ernest Sánchez Santiró (México: Instituto Mora, 2007).

¹⁷ Pablo Piccato, “No es posible cerrar los ojos. El discurso sobre la criminalidad y el alcoholismo hacia el fin del porfiriato”, *Hábitos, normas y escándalo. Prensa, criminalidad y drogas durante el porfiriato tardío*, Coord. Ricardo Pérez Montfort (México: Plaza y Valdés Editores, 1997).

¹⁸ Ricardo Campos Marín, *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)* (Madrid: Consejo superior de investigaciones científicas, 1997).

En *la persistencia de una tradición* el autor buscó caracterizar el tipo de regulación que el gobierno porfiriano puso en práctica para controlar la venta y consumo de pulque en la ciudad de México entre 1900-1920, época de mayor auge de la producción pulquera. Además del control hacia los consumidores de la bebida, también se revisó el cumplimiento de las normas por parte de los funcionarios, recaudadores e inspectores. Según el autor el pulque era asociado con la insalubridad, la embriaguez, la delincuencia y la inmoralidad, que al mismo tiempo eran utilizados para calificar los comportamientos de aquellas personas que no entraban en el esquema de la ciudad urbanizada y moderna.

El estudio realizado por Pablo Piccato consistió en el discurso sobre la criminalidad y el alcoholismo en la ciudad de México en contradicción a la creencia de progreso y moralidad por parte de las élites porfirianas. Dicho discurso permitió legitimar la represión policial, la segmentación del espacio urbano, el desprecio por la cultura popular y la segregación de las clases, así como la separación moral de las clases bajas, con ello se restableció una frontera entre la “gente decente” y los “degenerados”¹⁹. La propagación del consumo de alcohol en los sectores populares, se consideró como una práctica improductiva que imposibilitaba el progreso y el establecimiento de una ética de trabajo.

En cuanto al estudio que se realizó en España, cabe decir que Ricardo Campos Marín intentó demostrar cómo el alcoholismo fue una construcción médico-social, ligado principalmente a la clase obrera que contenía una serie de peligros para el orden social y la salud individual y colectiva. Partiendo de esto, a lo largo del siglo

¹⁹ Piccato 78.

XIX y principios del XX, se elaboró un discurso antialcohólico donde se señaló al bebedor como vicioso e incompatible con los valores morales, el alcohólico se convirtió en indicador negativo de las cualidades de los obreros, razón que sirvió para diferenciar las clases sociales, los hábitos correctos y los que iban en contra del orden social.

La investigación de estos trabajos contribuyó a identificar que había unos discursos relacionados con el consumo de bebidas alcohólicas en Colombia, especialmente de chicha y aguardiente. Así mismo, que dichos discursos tenían unas características que posibilitarían responder a la pregunta sobre la búsqueda en la reducción de la ingesta de chicha y aguardiente en Bogotá y Medellín en la década de 1920.

Delimitaciones conceptuales

En la presente investigación se abordaron tres categorías de análisis que permitieron recoger la información y explicar la transición del consumo de bebidas ancestrales al consumo de cerveza. También se definieron tres conceptos que a pesar de no hacer parte principal de las categorías de análisis son importantes para el desarrollo y comprensión del trabajo. Las principales categorías de análisis empleadas fueron: modernidad, alcoholismo, bebidas ancestrales y los demás conceptos fueron: discurso, instituciones y eugenesia, esta última relacionada con la idea de degeneración de la raza. La modernidad es todo lo nuevo que requiere

experimentarse²⁰, por lo tanto es aquello que despierta curiosidad y al mismo tiempo un poco de temor, ya que los pensamientos y costumbres de una época se modificaban adquiriendo diferentes saberes e implementándolos en su diario vivir. Según Marshall Berman, la modernidad es la experiencia del tiempo y el espacio, tanto de uno mismo como de otros individuos y las posibilidades de la vida y el peligro que se comparten²¹.

Berman también plantea que la modernidad une toda la humanidad y atraviesa las fronteras de la geografía, la etnia, la clase, la nacionalidad, la religión y la ideología²², de acuerdo a esto, podría decirse que la modernidad no debe ser entendida como una sola, ya que esta puede ser definida desde aspectos culturales, sociales, económicos, políticos, artísticos, entre otros.

La modernidad relacionada con el presente trabajo es la basada en la industrialización, la que interviene a los sujetos para que produzcan, se mantengan sanos y alejados de las bebidas alcohólicas. También como la transición de la chicha y el aguardiente a la cerveza, lo que representó cambios económicos, políticos y culturales para la sociedad.

En 1913, Martín Restrepo Mejía definió el alcoholismo como un conjunto de trastornos producidos en el organismo por el abuso en el consumo de bebidas alcohólicas²³. El autor también menciona que había dos tipos de alcoholismo, el agudo y el crónico, que serán desarrollados más adelante en el discurso médico.

²⁰ “Modernidad”, *Diccionario de sociología*, Eds. Salvador Giner de San Julián y otros, (Barcelona: Alianza Editorial, 1998) 498.

²¹ Marshall Berman, *Todo lo sólido se desvanece en el aire. La experiencia de la modernidad* (Madrid: Siglo veintinuno editores, 1988) 1.

²² Berman 1.

²³ Martín Restrepo Mejía, *Cartilla antialcohólica* (Bogotá: Imprenta Nacional, 1913) 22.

Cabe decir que el alcohol es el resultado natural de la destilación y un psicoactivo que afecta el estado de ánimo de una persona y su comportamiento²⁴. Está presente en cervezas, vinos, aguardientes y licores destilados²⁵. El alcohol contenido en las bebidas fermentadas no suele superar el 12% y se pueden elaborar a partir de frutas, bayas, tubérculos o cereales y son utilizadas como nutrientes en la dieta alimenticia, también son consumidas para realizar ofrendas a los espíritus ancestrales. Así mismo los licores destilados como el aguardiente, pueden ser hechos de varias bases solo que pueden superar el 50% de alcohol²⁶.

La cuestión con las bebidas alcohólicas es el abuso en su consumo y el grado de alcohol, debido a las reacciones del comportamiento y fisiológicas puede ser perjudicial para la salud²⁷. Lo anterior dio pie a las élites bogotanas y medellinenses para que buscaran la reducción en el consumo de esas bebidas en los grupos de trabajadores de la década de 1920, y propusieran leyes antialcohólicas basadas en argumentos científicos pero con un marcado sello racial y de clase²⁸.

La chicha, una de las bebidas consumida por los trabajadores era denominada como ancestral, ya que sus orígenes estaba en los antepasados muiscas que habitaban la Sabana de Bogotá²⁹. Las bebidas ancestrales han sido de elaboración básica o rudimentaria, que conllevan consigo costumbres, tradiciones e historias. Su

²⁴ “Alcohol”, *Diccionario de antropología*, Ed. Thomas Barfield (Barcelona: Bellaterra, 2001) 33.

²⁵ Barfield 33.

²⁶ Barfield 33.

²⁷ Barfield 34.

²⁸ El discurso antialcohólico que tuvo relevancia en el país en la década de 1920 estuvo influenciado por la Ley seca estadounidense, mejor conocida como Ley Volstead. Fue un Acta de prohibición nacional de alcohol que promovió el senador Andrew J. Volstead, donde se ratificó la 18ª enmienda de la Constitución de los Estados Unidos en 1919 y se prohibió la manufactura, la venta y la distribución de alcohol. También definió como intoxicante aquellas bebidas cuyo contenido alcohólico fuera más de 0.5%, esto incluyó la prohibición de la venta de vino y cerveza. Wayne Hall, “What are the policy lessons of National Alcohol Prohibition in the United States, 1920-1933?”. *Addition* 105.7 (2010): 1165.

²⁹ Llanos Restrepo y Campuzano Cifuentes 21-22.

preservación a través del tiempo se ha debido a la memoria de los individuos, grupos de parentesco o comunidades³⁰.

De acuerdo con Teun A. van Dijk, el concepto de discurso es algo difuso y complejo para dar una definición única³¹. Por lo tanto, el autor en un primer acercamiento al concepto de discurso ha identificado tres dimensiones: la primera es el uso del lenguaje, la segunda es la comunicación de creencias (cognición) y la tercera es la interacción³². La relevancia del uso del lenguaje en el discurso se debe a que este no sólo se limita al lenguaje hablado, también tiene en cuenta al lenguaje escrito y como ejemplo de ello están los periódicos, los libros de texto, incluso la correspondencia común o electrónica y los textos académicos³³. El uso del lenguaje también permite la comunicación de las ideas, las creencias de las personas y la expresión de emociones, según el autor, estas hacen parte de situaciones tan específicas como un encuentro entre amigos y conversaciones telefónicas, así como cuando se lee o se escribe una noticia periodística³⁴. Más allá de usar el lenguaje y comunicar ideas, tanto el emisor como el receptor interactúan³⁵.

Además de las dimensiones que menciona el autor, también es relevante la manera en cómo es transmitida la información, ésta debe ser de manera organizada y concisa para que no se le haga difícil al receptor del mensaje y la comprensión del discurso pueda ser exitosa³⁶. Así mismo, se debe tener presente el contexto en el

³⁰ Barfield, "Ancestros" 40.

³¹ Teun A. Van Dijk, *El discurso como estructura y proceso* (Barcelona: Gedisa, 2008), 21.

³² Van Dijk 22-23.

³³ Van Dijk 22-23.

³⁴ Van Dijk 22.

³⁵ Van Dijk 22-23.

³⁶ Van Dijk, *Estructuras y funciones del discurso* 81.

cual se desarrolla el discurso, ya que la elaboración del mismo y la recepción varían dependiendo de ello³⁷.

Por otro lado, Michel Foucault define discurso desde varias reglas y principios que explican cómo se ha desarrollado y como se ha operado el discurso desde el inicio y cómo se ha ido modificando con el paso del tiempo y los diferentes eventos que lo han alimentado, siempre vinculándolo con la idea de poder y deseo³⁸. El autor parte de la exposición de los mecanismos de control del discurso, éste entendido como las ideas expuestas a partir del lenguaje, con una duración limitada, que se modifica con el paso del tiempo, cuya producción está intervenida a partir de procedimientos que lo controlan.

Foucault menciona dos tipos de procedimientos de control que intervienen y modifican el discurso; los procedimientos externos traducidos en sistemas de exclusión que obedecen a los conceptos de poder y deseo, y los procedimientos internos que surgen como principios de clasificación, y distribución donde el discurso posee su propio control³⁹. Los procedimientos externos son: la prohibición (la palabra prohibida), que es todo lo relacionado con el tabú y las leyes, lo que no puede decirse⁴⁰. El individuo es consciente de que no se puede expresar todo sin obedecer a las reglas de la sociedad a la cual pertenece. Por lo contrario, el poder de la palabra, lo tiene el que elabora el discurso.⁴¹ Luego está la separación entre razón y locura, un rechazo hacia lo que no está socialmente bien visto, excluye lo que no conviene, o lo que se contrapone al discurso impuesto, así como se tiene el poder de

³⁷ Van Dijk 112.

³⁸ Michel Foucault, *El orden del discurso* (Barcelona, Tusquet Editores, 1999), 15.

³⁹ Foucault 23-24.

⁴⁰ Foucault 23-24.

⁴¹ Foucault 14.

excluir lo que no gusta o no conviene desde la autoridad del discurso, también tiene el poder de otorgarle la posición de verdad o sabiduría al discurso o sujeto que convenga.⁴² Por último, la separación entre lo verdadero y lo falso (voluntad de verdad).⁴³

Hay todo un sistema detrás de esa voluntad de verdad a la que se refiere el autor, pues está apoyada por una serie de instituciones que de cierta manera reglamenta su procedimiento, que presiona sobre los demás discursos. Siempre hay coacción por parte de las instituciones en este caso académicas, por lo tanto, dependiendo del nivel y la base del discurso siempre habrá un discurso que predomine sobre los demás sin olvidar su papel en la sociedad y cómo se comporta y se complementa en ésta.⁴⁴

Los procedimientos internos son: los comentarios; son aquellos discursos que marcan un origen, desde temáticas como lo jurídico, lo religioso, lo científico o lo literario, estos son discursos que ya se han enunciado pero que siguen en función de su enunciación y que se seguirán enunciando⁴⁵. El autor; este segundo procedimiento se define en más allá de quien pronuncia o escribe el discurso, es el significado en sí que es lo que le da la coherencia al discurso. Tercero y último es la organización de las disciplinas, que constantemente está formulando las reglas del discurso, así, este principio se opone a los dos primeros⁴⁶ que constantemente están recreando nuevos enunciados que se olvidan de esas reglas que impone este tercer principio.

⁴² Foucault 16.

⁴³ Foucault 20.

⁴⁴ Foucault 20-22.

⁴⁵ Foucault 25.

⁴⁶ Foucault 33.

Cabe aclarar que los discursos abordados en el presente trabajo cumplen con características que ambos autores exponen. Dichos discursos buscan comunicar ideas que tanto médicos higienistas, como la Iglesia, el Estado y los socialistas tenían sobre el consumo de bebidas embriagantes, especialmente de la chicha y el aguardiente. Es importante resaltar que independientemente de qué institución viniera el discurso hubo puntos en los que se encontraron tales como: la degeneración de la raza, el abandono de los valores familiares, la responsabilidad familiar y la indisciplina laboral. De allí el interés de los diferentes actores por erradicar y prohibir el consumo de bebidas alcohólicas y fermentadas. Según Foucault la prohibición está vinculada al tabú y este con los discursos higienistas, moralizadores y normativos que buscaban reducir el consumo de chicha y aguardiente por generar deterioro físico y mental en sus consumidores.

Las instituciones son organismos que buscan ordenar y están ligadas a la estructura social, son maneras de hacer, de sentir y de pensar⁴⁷. Según S.N. Eisenstadt “son los principios reguladores que ordenan la mayor parte de las actividades de los individuos de una sociedad en modelos organizativos, definidos desde el punto de vista de algunos de los problemas fundamentales de la sociedad”⁴⁸. En el presente trabajo se encuentran cuatro instituciones que en apariencia son disímiles (médicos, empresarios, socialistas y católicos), aun así, convergieron en que las costumbres de la naciente clase obrera de comienzos del siglo XX se vio afectada por el discurso antialcohólico.

⁴⁷ Raymond Boudon, François Bourricaud, *Diccionario crítico de sociología* (Argentina: Edicia, 1993), 359.

⁴⁸ Franco Demarchi, *Diccionario de sociología*, (Barcelona: Ediciones Paulinas, 1976), 923.

Según el antropólogo británico Francis Galton la eugenesia es la ciencia cuyo propósito es el perfeccionamiento de las cualidades innatas de una raza, con ella se trata de alcanzar la máxima superioridad de una especie⁴⁹. “El propósito de la eugenesia es representar a cada clase o secta por sus mejores especímenes”⁵⁰, reuniendo las condiciones biológicas que actúan como dotaciones básicas del ser humano para formar la próxima generación, esto orientado hacia un ideal de perfección⁵¹.

El concepto de eugenesia fue usado por los intelectuales colombianos —principalmente por los médicos— como estrategia para “clasificar, controlar e intervenir a una población que se pensaba ‘degenerada’”⁵². Como parte del discurso eugenésico, en Colombia se posicionó el debate sobre la degeneración de la raza, que fue apropiado por algunos médicos a partir de la última década del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX⁵³. Esta idea de degeneración sirvió para justificar medidas clasistas y de índole moral de diversas instituciones, quienes vieron en el consumo de bebidas embriagantes un factor que degeneró la raza.

Con base en las categorías de análisis principales, se buscó la información en fuentes primarias, como la prensa, una cartilla antialcohólica que fue publicada en 1913 por la Imprenta Nacional y unas leyes y acuerdos expedidos en el periodo estudiado y relacionados con el consumo, fabricación y distribución de bebidas alcohólicas y destiladas.

⁴⁹ Francis Galton, *Herencia y eugenesia* (Madrid: Alianza Editorial, 1988), 165.

⁵⁰ Galton 166.

⁵¹ Galton 167; Alejandro Muñoz y otros. *Educación, eugenesia y progreso: Biopoder y gubernamentalidad en Colombia* (Medellín: Ediciones UNAULA, 2012), 67

⁵² María Fernanda Vásquez, “Degeneración y mejoramiento de la raza: ¿higiene social o eugenesia? Colombia 1920-1930”, *História, ciencias, saúde-manguinhos* 5 2018: 146.

⁵³ Vásquez 147.

Después de la recolección y fichaje de la prensa, se buscó analizar los cuatro discursos predominantes en las fuentes: el médico-higiénico, el de la élite industrial, el del socialismo y el de la Iglesia Católica. Los periódicos, con diversas inclinaciones políticas y religiosas, ayudaron a la identificación de dichos discursos. Entre la prensa seleccionada había periódicos como *El Bateo* que tenía empatía con el partido liberal, a pesar de que durante su permanencia criticó tanto a liberales como a conservadores⁵⁴. Otros de tendencia conservadora fue *El Baluarte*, que era una continuación de la línea antioqueña del Partido Conservador llamada “los históricos”⁵⁵. *El Luchador*— que abogaba por un “socialismo cristiano”, se declaró socialista e inclinado hacia el lado obrerista y menos al católico⁵⁶—. *El Ciclón*⁵⁷, en el cual se daba información sobre diferentes fábricas, entre ellas la fábrica de cerveza Bavaria. También se investigó *El Adalid*, periódico religioso, católico, doctrinario y de orientación conservadora, que realizó críticas al liberalismo y al socialismo⁵⁸. *El Obrero Católico* órgano del catolicismo social y de posición clara respecto al tema del alcohol y el tiempo libre de los obreros⁵⁹. Por último, se estudiaron *Claridad*⁶⁰ y *El Socialista*⁶¹, ambos de orientación socialista, preocupados por la organización y los problemas de los obreros.

⁵⁴ Sonia Yurley Jiménez, “La sátira política y de las costumbres del periódico El Bateo: Medellín 1907-1957”, *Historia y Sociedad* 19 (2010): 226.

⁵⁵ María Teresa Uribe de Hincapié y Jesús María Álvarez, *Cien años de prensa en Colombia 1840-1940* (Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2002) 60.

⁵⁶ Uribe de Hincapié y Álvarez 177.

⁵⁷ Uribe de Hincapié y Álvarez 78.

⁵⁸ Uribe de Hincapié y Álvarez 49.

⁵⁹ Mauricio Archila Neira, “La otra opinión: prensa obrera en Colombia 1920-1934”, *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 13-14 (1986): 223.

⁶⁰ Uribe de Hincapié y Álvarez 80-81.

⁶¹ Luz Ángela Núñez Espinel, *El obrero ilustrado: Prensa obrera y popular en Colombia 1909-1929* (Bogotá: Ediciones Uniandes, 2006) 92 y 115.

La cartilla antialcohólica fue ordenada por el Ministro de Instrucción Pública Carlos Cuervo Márquez (1858-1930), con intención de usarla en las escuelas primarias y mostrar las consecuencias del abuso en el consumo de bebidas alcohólicas. Esta cartilla puede ser leída en dos direcciones; además de ser una fuente rica en información relacionada con el alcohol, también habla de las representaciones de la gente de la época, ya que una parte de ella cuenta la historia de dos hermanos, Tomás el borracho y Luis el juicioso⁶²: el primero de ellos es el símbolo del alcoholismo y la degeneración, mientras el segundo, es un hombre trabajador, que respeta la moralidad y la virtud de su familia. En esta se enseña también sobre las clases de alcohol y los diferentes usos que se le dan, sobre las diversas bebidas alcohólicas y los efectos que causa no solo en la persona que lo consume, sino en sus familiares y descendencia. En la cartilla se define el chichismo y sus consecuencias, así como las diferentes maneras de preparación de la chicha.

En cuanto a las leyes y acuerdos abordados están: el Acuerdo 15 de 1922 sobre las chicherías, la Ley 12 de 1923 o Ley Seca que restringió la producción, venta y consumo de licores destilados y bebidas fermentadas en el país⁶³, esta Ley después se transformó en la Ley 88 de 1923 sobre la lucha antialcohólica, se complementó mediante la Ley 88 de 1928 y finalmente, la Ley 88 de 1923 y la Ley de 1928 fueron reformadas por la Ley 47 de 1930.

El Acuerdo 15 de 1922 prohibió el funcionamiento de las chicherías en las plazas, vías públicas, tranvías y ferrocarriles, a menos de cien metros de los templos,

⁶² Esta historia es tomada de una publicación española donde se menciona el poema “Quién mal anda, mal acaba” que fue leído en el Centro Escolar Dominical de Pamplona, España en 1884 por el doctor Jimeno de Erguvide a los obreros presentes. Ricardo Campos Marín 15.

⁶³ “Ley 12 de 1923” art.1. <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702> (08/05/2019).

cárceles, hospitales, asilos y establecimientos de educación. Dichos establecimientos debían estar registrados en la Alcaldía para que pudieran funcionar y el local debía cumplir con unas condiciones de estructura⁶⁴.

La Ley 12 de 1923 disponía que la renta de licores debía administrarse directamente por los departamentos y guardar por la salubridad, seguridad y moralidad pública, para ello no podían usarse sustancias nocivas a la salud como el anetol, tampoco se permitía el expendio de licores destilados o fermentados de las seis de la tarde a las seis de la mañana, ni los días domingos o de fiesta nacional o religiosa⁶⁵. Cabe aclarar que dicha prohibición no regía de igual manera para las cervezas cuya proporción alcohólica no excediera del 4 por 100⁶⁶. También quedarían libres de gravamen aquellas cervezas que no tuvieran un precio mayor de \$0.02 el vaso de 250 grs y no excedieran del 3 por 100 de proporción alcohólica y del 3 por cien de extractos secos, que contengan alcohol etílico y con previo concepto favorable de la Academia de Medicina y de la Dirección General de Higiene. Además todos los establecimientos oficiales estaban en la obligación de la enseñanza antialcohólica⁶⁷.

Posteriormente, la Ley 88 de 1923 o Ley Antialcohólica decretó que sólo se permitiría la fabricación, introducción y expendio de las bebidas fermentadas que tuvieran las condiciones autorizadas por la Dirección Nacional de Higiene o por las

⁶⁴ “Acuerdo 15 de 1922” <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=8980> (24/09/2018)

⁶⁵ “Ley 12 de 1923” art.2, art.5. <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702> (08/05/2019).

⁶⁶ “Ley 12 de 1923” art.7. <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702> (08/05/2019).

⁶⁷ “Ley 12 de 1923” art. 9, art.13. <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702> (08/05/2019).

autoridades sanitarias departamentales⁶⁸. La Dirección Nacional de Higiene como motivo de la enseñanza antialcohólica, redactó una cartilla en la que resaltó los efectos del consumo de bebidas embriagantes, el Gobierno repartió dicha cartilla al público y a los establecimientos de educación⁶⁹.

Además, los Departamentos gravaron la producción o el expendio de cada litro de guarapo fermentado o chicha con un impuesto no mayor de cinco centavos ni menor a uno⁷⁰. La Ley Antialcohólica prohibió la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad, enajenados, ebrios y personas que abusaban del alcohol y su cerebro se veía afectado por ello⁷¹. Esta Ley fue reformada mediante la Ley 88 de 1928, en ella se decretó el precio mínimo de los licores destilados de producción nacional y los días en que debían ser expedidos tanto las bebidas destiladas como fermentadas y la producción quedó relegada a las fábricas oficiales⁷². Tanto la Ley 88 de 1923 como la Ley de 1928 fueron reformadas por la Ley 47 de 1930, esta facultó a cada uno de los departamentos para desarrollar la campaña antialcohólica en sus territorios⁷³.

Después de reunir la información relacionada con cada uno de los discursos se comenzó con el proceso de escritura, primero se planteó el problema de investigación y se realizó un balance historiográfico relacionado con el tema de las bebidas ancestrales, especialmente la chicha, para luego realizar las delimitaciones conceptuales. Posteriormente, se definió que el trabajo se desarrollaría en dos

⁶⁸ Pablo García Medina, *Compilación de las leyes, decretos, acuerdos y resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia* (Bogotá: Editorial Minerva, 1932) 18.

⁶⁹ García Medina 19.

⁷⁰ García Medina 19.

⁷¹ García Medina 21.

⁷² García Medina 49-50.

⁷³ García Medina 104.

capítulos: en el primero de ellos se realizó una aproximación a los contextos europeo, latinoamericano y colombiano; se tuvo como referente: la Revolución Industrial e industrialización, el cambio de visión y la modificación de las costumbres que trajo consigo el uso de las maquinarias implementadas en las fábricas y que desplazaron el trabajo manual. Del mismo modo, se tuvo en cuenta el movimiento obrero y las ideas socialistas que buscaban apoyar e impulsar a las clases trabajadoras para la obtención de mejoras económicas, sociales y políticas. Además, se realizó una breve historia de la cerveza para tener una visión general de cómo inició la producción y distribución de la bebida. Asimismo, se abordó la llegada de la industria cervecera a América Latina y Colombia, también se analizaron las bebidas ancestrales: el pulque de México y la chicha y el aguardiente de Colombia, para mostrar cómo se modificó lo que cada una representaba para la población con la transferencia de nuevos conocimientos y nuevas prácticas.

La aproximación hacia los diferentes contextos se vio necesaria para poder comprender las circunstancias que rodeaban el consumo de chicha y aguardiente. Así mismo, para comprender de dónde, cómo y por qué surgieron ideas que tuvieron incidencia en la población hasta el punto de modificar las costumbres ancestrales.

En el segundo capítulo se analizaron cuatro discursos que se encontraron en las fuentes y que para la década de 1920 hacían énfasis en reducir el consumo de la chicha y el aguardiente. El discurso médico y el de la Iglesia Católica se identificaron por medio de las campañas antialcohólicas y médico-higiénicas que tenían un tinte moral y cristiano, que buscaban alejar a los trabajadores de esas bebidas porque con su consumo afectaban su cuerpo físico y sus deberes sociales. El discurso socialista

pretendía que las clases trabajadoras obtuviesen mejoras tanto sociales como económicas y políticas, para lograrlo debían alejarse de las bebidas embriagantes⁷⁴.

Así mismo ocurría con el discurso de la élite industrial, aunque la preocupación de éstos hacia los trabajadores era por la producción y calidad de su labor.

El primer discurso que se abordó fue el médico-higiénico, el cual se basó principalmente en mostrar las consecuencias del consumo inmoderado del alcohol y de la fabricación poco higiénica de bebidas tradicionales, especialmente de la chicha⁷⁵. El segundo discurso fue el de la élite industrial, que consideraba que los obreros debían estar en buenas condiciones de salud para producir más y con mejor calidad. De allí la importancia de alejarlos de las bebidas embriagantes y de los lugares de ocio⁷⁶. En el discurso socialista, al igual que en el proveniente de la élite industrial, era relevante alejar a los obreros de las bebidas embriagantes y de los lugares que servían como distracción después de haber terminado las jornadas laborales por el bien de los mismos trabajadores⁷⁷. Por último y no menos importante está el discurso católico, con una preocupación centrada en el alejamiento por parte de los trabajadores de la Iglesia y cómo el consumo de bebidas embriagantes afectaba la moral cristiana y generaba comportamientos reprochables⁷⁸.

⁷⁴ Víctor Alba, *Historia del Movimiento Obrero en América Latina* (México: Librero Mexicanos Unidos, 1964) 116.

⁷⁵ Martín Carvajal, "Contribución a la lucha antialcohólica. Alcohol, alcoholismo y locura, por el Dr. Martín Carvajal", *Revista Médica*, 37.441, 443 (1919): 177-182.

⁷⁶ Alberto Mayor Mora, *Ética, trabajo y productividad en Antioquia: Una interpretación sociológica sobre la influencia de la Escuela Nacional de Minas en la vida, costumbres e industrialización regionales* (Bogotá: Ediciones Tercer Mundo, 1985) 333.

⁷⁷ Archila Neira, *Cultura e identidad obrera* 169-196.

⁷⁸ "Juventud enferma", *El Adalid* (Santa Rosa de Osos) 19 de octubre de 1929.

En el presente trabajo solo se analizaron cuatro discursos, esto no quiere decir que sean los únicos existentes y relacionados no solo con el consumo de chicha y aguardiente sino con la reducción en su consumo. Es posible que al consultarse otras fuentes, estas arrojen otros discursos.

Por medio de las publicaciones de los periódicos investigados se pudo identificar que el tema del alcohol, incluyendo dentro de este término las bebidas fermentadas y destiladas, especialmente la chicha y el aguardiente, eran mal vistas para la sociedad por generar cambios en el comportamiento y actitud de quienes la consumían. La primera de ellas era consumida principalmente en el altiplano cundiboyacense mientras la segunda tenía mayor acogida en la ciudad de Medellín⁷⁹. En torno a tales bebidas giraron discursos higiénicos-moralizantes que se veían contrastadas con la persistencia del consumo y la continuidad de prácticas tradicionales, aspectos que reflejan las tensiones entre la cultura popular colombiana de comienzos del siglo XX, con un proyecto industrializador internacional que encontró eco en la élites del país.

⁷⁹ Los periódicos investigados fueron: *Claridad*, *El Adalid*, *El Baluarte*, *El Bateo*, *El Ciclón*, *El Luchador*, *El Obrero Católico*, y *El Socialista*.

Capítulo 1: Revolución Industrial, Movimiento Obrero e industria cervecera

“La cerveza es el atardecer, es la alborada
Es la penumbra, la luz y el arrebol;
Es de la dicha su mejor aliada;
Es de la vida el sol;
Es tener entre cristales transformada,
La milagrosa espiga de cebada
En moderado y saludable alcohol”⁸⁰

Revolución Industrial

Tanto el siglo XIX como el XX en Europa se caracterizaron por ser periodos de cambios como el crecimiento hacia lo industrial y urbano, cuyo soporte fue la tecnología de las máquinas⁸¹, así como la invención de artefactos que ayudaron con la disminución de la distancia y el tiempo. Para manipular dicha maquinaria se necesitaba mano de obra, que se originó debido a la migración hacia las ciudades y como consecuencia de ello, el aumento de la población⁸².

En el siglo XIX también se llevó a cabo buena parte de la Revolución Industrial (1760-1840), proceso que inició en Gran Bretaña y posteriormente se extendió a Europa. Este acontecimiento trajo consigo transformaciones económicas, sociales y tecnológicas. Apareció la economía capitalista de mercado en la que la oferta y la

⁸⁰ José Martínez Rey, *Historia de la industria cervecera en Colombia* (Bucaramanga: Sic Editorial, 2006) 535.

⁸¹ Tom Kemp, *La Revolución Industrial en la Europa del siglo XIX* (Barcelona: Editorial Fontanella, 1974) 11.

⁸² Kemp 71-72.

demanda se integraron, lo que posibilitó que la mayor parte de la “sociedad civil se integrara en el mercado, en calidad de vendedores y compradores de mercancías”⁸³.

En cuanto a lo social según Michael Mann, la diversificación rural hizo visible el crecimiento demográfico y liberó a la población hacia las ciudades y el comercio⁸⁴.

En el caso del continente americano, en este siglo se llevaron a cabo las Guerras de Independencia Hispanoamericanas (1808-1826), durante las cuales las colonias españolas se emanciparon de la corona, se desarrollaron unos conflictos armados e “Hispanoamérica se dio cuenta de su propia identidad”⁸⁵. Es necesario dejar claro que los acontecimientos independentistas se dieron de forma y en diferente momento en cada colonia, ya que las condiciones tanto económicas como sociales y culturales no eran las mismas.

Volviendo a Europa, para el siglo XX, se materializó los estudios e investigaciones científicas y tecnológicas, entre ellas la invención y masificación de los medios de comunicación como el teléfono y la radio y los medios de transporte como el automóvil y el avión, lo que llevó a que las distancias y el tiempo disminuyeran⁸⁶.

Sin lugar a dudas, de todo lo citado anteriormente, uno de los procesos más relevantes de las dos centurias fue la Revolución Industrial; proceso que transformó los sistemas de producción y por ende, el estilo de vida de la sociedad ya que la desplazó del entorno rural a las ciudades y la industria⁸⁷. Su importancia para la

⁸³ Michael Mann, *Las fuentes del poder social, II: El desarrollo de las clases y los Estados nacionales, 1760-1914* (Madrid: Alianza Editorial, 1997) 135-136.

⁸⁴ Mann 135.

⁸⁵ John Lynch, *Las revoluciones hispanoamericanas 1808-1826* (Barcelona: Editorial Ariel, 1983) 9.

⁸⁶ Stanley G. Payne, *La Europa revolucionaria: Las guerras civiles que marcaron el siglo XX* (Madrid: Temas de hoy, 2011) 33.

⁸⁷ Para profundizar más en el tema ver: Vladimir Acosta, *Revolución Industrial y desarrollo capitalista: estudio sobre el concepto de Revolución Industrial, el desarrollo capitalista temprano y tardío, la acumulación originaria de capital y el problema de los llamados “prerrequisitos” del proceso industrializador* (Caracas:

historia de la humanidad la ha convertido en objeto de investigaciones que pretenden exponer las causas, consecuencias, avances tecnológicos y modificaciones en los procesos agrícolas, comerciales, en medios de comunicación y transporte, a partir de diferentes disciplinas como la historia y la economía. Entre los investigadores que han estudiado este proceso están los historiadores: Eric J. Hobsbawm con su libro *En torno a orígenes de la Revolución Industrial*⁸⁸, E.P. Thompson con *La formación de la clase obrera en Inglaterra*⁸⁹, Tom Kemp con su obra *La Revolución Industrial en la Europa del siglo XIX*⁹⁰ y Bergeron, Furet y Koselleck, autores del libro *La época de las revoluciones europeas 1780-1848*⁹¹.

Según Hobsbawm, desde el siglo XVII hubo una crisis general de la economía europea como parte de la última etapa de la transición de la economía feudal a la capitalista⁹². Esta crisis desplazó al Mediterráneo como centro económico, político y cultural y lo llevó a un estado de pobreza debido a la baja en el volumen del comercio, mientras en el norte del continente se comenzaba a dar las primeras muestras del nuevo sistema económico, lo que dio lugar a la sociedad industrial⁹³. Así mismo, la producción en masa y la acumulación del capital por parte de

Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas, 1986); Giorgio Mori, *La Revolución Industrial: Economía y sociedad en Gran Bretaña en la segunda mitad del siglo XVIII* (Barcelona: Editorial Crítica, 1983).

⁸⁸ Eric J. Hobsbawm, *En torno a los orígenes de la Revolución Industrial* (México: Siglo XXI Editores, 1975).

⁸⁹ E.P. Thompson, *La formación de la clase obrera en Inglaterra* (España: Editorial Crítica, 1989).

⁹⁰ Kemp.

⁹¹ Louis Bergeron y otros, *La época de las revoluciones europeas 1780-1848* (Madrid: Siglo XXI Editores, 1994).

⁹² Hobsbawm 7.

⁹³ “Es posible que, durante algunas décadas, a mediados de siglo, las ganancias obtenidas en el Atlántico no alcanzasen a compensar las pérdidas del Mediterráneo, Europa Central y el Báltico, estando el producto de ambas zonas en estado de estancamiento o quizás declinación. Pero lo que importa es el decisivo avance en el progreso del capitalismo que resultó de ello”. Hobsbawm 10.

empresarios permitió que Inglaterra se convirtiera en la pionera del capitalismo industrial⁹⁴.

Para Tom Kemp, Inglaterra fue el país pionero en el proceso de industrialización, se constituyó en el escenario donde ocurrió la transformación entre la economía agraria a la sociedad urbana soportada en la tecnología de las máquinas⁹⁵. Por lo tanto, Tom Kemp toma el proceso inglés como base para estudiar la estructura del proceso de industrialización de los diversos países europeos, debido a “la influencia que ejerció sobre el desarrollo económico del continente”⁹⁶.

E.P. Thompson se centró precisamente en la gestación de la clase obrera y en la construcción de su propia conciencia, con el objetivo de desarrollar una identidad de intereses de diferentes grupos de población trabajadora contra los intereses de otras clases⁹⁷. Thompson también se interesó por desarrollar formas de organización tanto política como laboral y tomaba la formación de la clase obrera como un hecho de historia política, cultural y económica. Además, el autor consideró la formación de la «clase obrera» como hecho destacable del periodo comprendido entre 1790 y 1830⁹⁸.

Para la segunda mitad del siglo XVIII la Revolución Industrial inglesa trajo consigo crecimiento demográfico. Según Bergeron, Furet y Koselleck, fue debido al aumento en la fertilidad y en los matrimonios, además que la tasa de mortalidad descende después de una epidemia, debido a que la población superviviente se

⁹⁴ Según Tom Kemp los empresarios son quienes invierten su capital en la industria. Kemp 36.

⁹⁵ Kemp 11.

⁹⁶ Kemp 12.

⁹⁷ Thompson 203.

⁹⁸ Thompson 203.

rejuvenece⁹⁹. También hubo transformación agrícola, lo que duplicó las cosechas y generó “mercados de consumo masivo”¹⁰⁰.

El aumento en la producción permitió que la economía inglesa dejara de basarse en el trabajo manual de los artesanos y comenzara a integrar el uso de máquinas —inicialmente máquinas de vapor— que fabricaban grandes cantidades en menor tiempo. Aun así, para Bergeron, Furet y Koselleck lo que posibilitó el funcionamiento no solo de las máquinas sino otros hallazgos como la fabricación a gran escala de ácido sulfúrico o las investigaciones acerca de la termodinámica fue la relación entre la experimentación científica y su aplicación a la industria¹⁰¹. Los autores le dan relevancia a la relación entre la ciencia y la industria sin dejar de lado a las personas que operaban y practicaban el oficio cotidianamente.

La Revolución Industrial posibilitó la implementación de maquinaria para los procesos de producción masivos. Con la aparición de la máquina de vapor, que se llevó a cabo gracias a las modificaciones que James Watt hizo a la máquina atmosférica de Newcomen para convertir el vapor del agua en energía y producir movimiento¹⁰². La máquina creada por Newcomen fue utilizada en las minas de carbón. Con el tiempo las necesidades fueron cada vez mayores y la máquina se quedó corta. El modelo desarrollado por Watt fue una versión mejorada y más potente que no solo fue aplicado a la industria y al transporte, sino también a la manufactura y la metalurgia¹⁰³.

⁹⁹ Bergeron y otros 9.

¹⁰⁰ Mann 135-136.

¹⁰¹ Bergeron y otros 16.

¹⁰² Mann 136.

¹⁰³ Mann 136.

Las máquinas desplazaron el trabajo manual de los artesanos por su considerable producción. Esto generó que los artesanos y trabajadores del campo se trasladaran a las grandes ciudades en búsqueda de trabajo, pues era más rentable pagar un sueldo por manipular una máquina que suministrar materia prima a un artesano para que luego devolviera el producto terminado. El reemplazo del trabajo manual produjo una adaptación tanto laboral como en el diario vivir por parte de artesanos y campesinos. De la relación de éstos con el trabajo en las fábricas surgió una nueva clase trabajadora conocida como proletariado¹⁰⁴.

De acuerdo con E. P. Thompson, la formación del proletariado no fue provocada exclusivamente por el sistema fabril ni por la Revolución Industrial. Más bien esta se configuró debido a la continuidad de tradiciones populares provenientes del siglo XVIII, la agitación jacobina de 1790, las diversas tradiciones intelectuales librepensadoras de origen inglés y francés que permitieron desarrollar una conciencia de clase y una identidad de intereses compartidos entre la población trabajadora contra intereses de otra población¹⁰⁵.

El conocimiento de clase les permitió a los obreros ser conscientes de las problemáticas que se presentaban en las fábricas, como los bajos salarios y la contratación de mujeres y niños a quienes se pagaba menos. Por causa de esto, los trabajadores del sector industrial se organizaron en sindicatos y solicitaron la

¹⁰⁴ Los antecedentes del movimiento obrero que se remontan a la Edad Media, siendo estos los gremios de artesanos y comerciantes. Donde las personas que hacían un mismo oficio se agrupaban para defender sus intereses, “hacia el siglo XII, las corporaciones gremiales tuvieron como carácter distintivo la igualdad y la solidaridad”. Así entre quienes estaban agremiados acordaban la adquisición de materias primas, la cantidad de productos que fabricarían, los precios, los salarios que pagarían a los aprendices y la cantidad de personas que podían inscribirse al oficio. Lo que pretendían las corporaciones gremiales era defender sus intereses aunque no tuviesen una conciencia de clase. *Historia del movimiento obrero: Ensayo y documentos escogidos sobre la I, II, III y IV internacionales obrera* (Medellín, Ediciones Metrópoli, 1978) 9.

¹⁰⁵ Thompson 203.

modificación de las condiciones laborales. Este fue el movimiento obrero que se extendió por Europa y que posteriormente llegó a América Latina¹⁰⁶.

Las clases trabajadoras estuvieron impactadas por el socialismo¹⁰⁷: doctrina que se enfocó más hacia lo económico que a lo político y que fue constituida en el transcurso de la Revolución Industrial. El socialismo creía en las clases sociales, por lo tanto el individuo era lo más importante; se basa en el capitalismo haciéndolo más humano y social, no solo promueve la igualdad política y jurídica, también la social y la propiedad privada limitada¹⁰⁸.

Es necesario dejar claro que la Revolución Industrial no se dio de la misma manera en todos los países. Mientras en Inglaterra el campesinado como clase dejó de existir para formar parte de “la mano de obra de granjeros capitalistas”¹⁰⁹ y de las actividades urbanas, en Francia “la antigua sociedad rural campesina”¹¹⁰ siguió en ejecución durante el siglo XIX, debido a que parte de la población aún se encontraba enlazada al sector agrario¹¹¹.

¹⁰⁶ Thompson 200-214.

¹⁰⁷ Según Durkheim, el socialismo pretende corregir las injusticias de la sociedad capitalista o mejor aún, de reemplazar el modo de producción capitalista, cambiando el control de los intereses privados por un control centralizado que sea ejercido por la colectividad. Boudon y Bourricaud 588. Los intelectuales de la ideología del socialismo se divide en dos grupos: los primeros son conocidos como socialistas utópicos, quienes no se basaron en un análisis científico de la sociedad capitalista y como sí lo hicieron los socialistas científicos, estos últimos, según Franco Demarchi, tenían un enfoque crítico de la organización productiva y social de la burguesía. Los representantes del socialismo utópico son: Claude Henry de Saint-Simon, Charles Fourier y Robert Owen y los representantes del socialismo científico son: Karl Marx y Friederich Engels. Demarchi, 1559-1564.

¹⁰⁸ Norberto Bobbio y otros, *Diccionario de política* (México: Siglo XXI Editores, 2002) 1501.

¹⁰⁹ Kemp 74-75.

¹¹⁰ Kemp 74-75.

¹¹¹ Kemp 74-75.

Industrialización y movimiento obrero en América Latina

Para inicios del siglo XIX Inglaterra, Francia y Alemania tuvieron una importante presencia en la economía latinoamericana, de ellos provenía la mayor parte de capital. Los ingleses se interesaban en invertir su capital en la construcción de ferrocarriles, en la minería y manufacturas como la preparación de carne en el Río de la Plata. La atención de los franceses iba hacia los ferrocarriles, los bienes raíces, la banca, la minería y las manufacturas. Mientras el interés de los alemanes eran los bancos y las plantaciones, sobre todo en América Central¹¹².

Antes de la llegada de los ingleses, las prácticas comerciales en la América española estaban basadas en la jerarquía, es decir que el capital lo proveían aquellos que estaban en niveles superiores a los que desarrollaban actividades productivas y estaban en niveles más bajos, lo que generó mayor beneficio a quienes jerárquicamente estaban arriba¹¹³. Los ingleses operaban con precios bajos y el pago era en efectivo y no por medio de créditos, esto produjo que el sistema de concentración de beneficios se modificara al igual que la economía local¹¹⁴. Según Tulio Halperin Donghi, la inversión extranjera en América Latina, especialmente la británica, se vio facilitada por el periodo de “inestabilidad política, social y militar de las guerras de independencia en las que sus rivales locales quedaron debilitados”¹¹⁵.

La industrialización que se llevó a cabo en América Latina tomó como referente la Revolución Industrial que inició en Inglaterra, esta trajo consigo transformaciones

¹¹² Robert Freeman Smith, “América Latina, los Estados Unidos y las potencias europeas, 1830-1930”, *Historia de América Latina. América Latina: economía y sociedad, c. 1870-1930*, ed. Leslie Bethell (Barcelona: Editorial Crítica, 1990) 77.

¹¹³ Tulio Halperin Donghi, “Economía y sociedad”, *Historia de América Latina. América Latina independiente, 1820-1870*, ed. Leslie Bethell (Barcelona: Editorial Crítica, 1990) 5-6.

¹¹⁴ Halperin Donghi 6.

¹¹⁵ Halperin Donghi 6.

económicas, sociales y tecnológicas. Según Colin M. Lewis hubo unas fases o periodos que demarcaron cada una de las economías latinoamericanas y que generalizaron la transición hacia el desarrollo de la actividad industrial: el primero consistió en los decenios que siguieron a la independencia, durante estos años hubo un reajuste en la fabricación colonial, según el autor, se hicieron intentos de crear industria moderna¹¹⁶. El segundo, “la época clásica de expansión inducida por las exportaciones desde aproximadamente 1870 hasta la primera Guerra Mundial”¹¹⁷, en este periodo hubo creación de infraestructura y expansión de la demanda, lo que produjo mercado de bienes de consumo y bienes de capital¹¹⁸. El tercero, se caracterizó por los cambios en la escala de la fabricación y en la composición de la producción industrial, este periodo fue comprendido entre la primera Guerra Mundial y la gran depresión mundial¹¹⁹.

Además del proceso industrializador, a América Latina también llegaron las ideas socialistas, estas se encontraron en las situaciones sociales y económicas engendradas en la Revolución Industrial inglesa de finales del siglo XIX. Al igual que en Europa, los socialistas latinoamericanos pretendían que los principales recursos quedaran en manos de las clases trabajadoras. Aun así, el proceso industrializador fue diferente, debido a que las condiciones económicas y sociales no eran las mismas¹²⁰. En América Latina la sociedad urbana, especialmente los sectores artesanales buscaban un ascenso individual, según José Luis Romero los

¹¹⁶ Colin M. Lewis, “La industria en América Latina antes de 1930”, *Historia de América Latina. América Latina: economía y sociedad, 1870-1930*, ed. Leslie Bethell (Barcelona: Editorial Crítica, 1990) 233.

¹¹⁷ M. Lewis 233.

¹¹⁸ M. Lewis 233.

¹¹⁹ M. Lewis 233-234.

¹²⁰ José Luis Romero, *Situaciones e ideologías en América Latina* (Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 1994) 34-35.

grupos asalariados urbanos no pretendían pertenecer a una clase definida ni definitiva¹²¹. Para el autor las ideas socialistas que penetraron a los países latinoamericanos se arraigaron en grupos pequeños de obreros, que generalmente eran extranjeros con experiencia en la lucha sindical¹²².

Durante la segunda mitad del siglo XIX aún no se había entrado en una fase de desarrollo capitalista. Las ideas socialistas se extendieron por países como Argentina, Chile, México y Uruguay, sociedades recién independizadas, por lo tanto, era un momento en que cada país debía tomar sus propias decisiones y ser conscientes de su cultura e identidad¹²³. Es necesario dejar claro que la difusión de las ideas socialistas es anterior a la formación de la clase obrera industrial de América Latina y que estas se acomodaron de acuerdo a las necesidades y realidades de cada país¹²⁴.

Entre los años 1850-1870 en América Latina hubo dos corrientes ideológicas de socialismo: el socialismo utópico y el anarquismo proudhoniano, según Julio Godio tanto los utópicos como los proudhonianos planteaban que la sociedad debía reorganizarse, y así reformar el capitalismo por medio de la colaboración de artesanos o agricultores¹²⁵. Esto llevaría a la formación de comunas agrícolas o talleres artesanales¹²⁶. Pensaban que esta forma de organización productiva y social demostraría su superioridad sobre el capitalismo¹²⁷.

¹²¹ Romero 35.

¹²² Romero 35.

¹²³ Lynch 9.

¹²⁴ Julio Goddio, *El Movimiento Obrero de América Latina 1850-1918* (Bogotá: Tercer Mundo, 1978) 19.

¹²⁵ Godio, *Historia del movimiento obrero latinoamericano* 12.

¹²⁶ Goddio, *El Movimiento Obrero* 21.

¹²⁷ Goddio 21.

Según Julio Goddio, el latifundio y el atraso cultural de la población latinoamericana no permitieron que se fundaran las comunas que los utópicos y proudhonianos quisieron implementar¹²⁸. Lo que sí lograron fue la fundación de la *Revista Socialista* en Rio de Janeiro en 1845 dirigida por el francés Taodonet y la fundación de un club socialista en 1849 en Colombia¹²⁹.

A partir de 1870 llegaron otras corrientes del socialismo: estas fueron el socialismo científico y el anarquismo bakuninista, ambas concepciones fueron opuestas entre sí. El socialismo científico creía que la lucha de clases debía ser una lucha política a la cual debía someterse la lucha económica e ideológica. Por lo tanto, lo que buscaba esta corriente era que los trabajadores tuvieran poder político¹³⁰. Contrario a esto, el anarquismo bakuninista pretendía abatir al capitalismo por medio de una revolución social de productores libres. Para ellos, la resistencia y la huelga revolucionaria era la forma en la que los trabajadores debían organizarse¹³¹.

En general, lo que pretendía el socialismo cuando comenzó su lucha en Latinoamérica era apoyar e impulsar las clases trabajadoras para que obtuviesen mejoras sociales, económicas y políticas. Según Víctor Alba, el socialismo luchó por que se ejerciera la democracia política, por el respeto hacia las minorías políticas e intercedió por la reforma agraria. Logró que por medio de una legislación social se aprobara la jornada laboral de ocho horas y el descanso dominical. También tuvo

¹²⁸ Goddio 21.

¹²⁹ Goddio 20.

¹³⁰ Goddio 24.

¹³¹ Goddio 24

presente el respeto y la defensa hacia la mujer trabajadora y la población indígena¹³².

Según Michael M. Hall y Bart A. Spanding, la clase trabajadora latinoamericana tenía problemas de hacinamiento, de contaminación del agua y saneamiento insuficiente, estas condiciones de vida en las ciudades apenas eran superiores a las condiciones de vida de las zonas rurales del sur de Europa¹³³. Además, las condiciones higiénicas contribuyeron a la propagación de enfermedades¹³⁴.

Las ideas, experiencias y doctrinas de los trabajadores de Europa y el resto del mundo permitieron e inspiraron a los países latinoamericanos el surgimiento de los movimientos obreros a finales del siglo XIX¹³⁵. Podría decirse que las mutualidades fueron las antecesoras del movimiento obrero latinoamericano, según Michael M. Hall y Bart A. Spanding la fundación de mutualidades consistió en los primeros intentos que los artesanos y otros trabajadores hicieron para protegerse de los efectos de las condiciones de trabajo y de vida¹³⁶. A cambio de unos pagos, las mutualidades trataban de subsidiar a los trabajadores en caso de accidente, enfermedad o muerte. Es necesario aclarar que la organización de la clase trabajadora se dificultó en algunos países latinoamericanos debido a la abundante mano de obra, cuya reserva se generó por la inmigración organizada en países como

¹³² Alba 116.

¹³³ Michael M. Hall y Bart A. Spanding, Jr., “La clase trabajadora urbana y los primeros movimientos obreros de América Latina, 1880-1930”, *Historia de América Latina. América Latina: economía y sociedad, 1870-1930*, ed. Leslie Bethell (Barcelona: Editorial Crítica, 1990) 289.

¹³⁴ M. Hall y A. Spanding, Jr. 290.

¹³⁵ Goddio 294.

¹³⁶ M. Hall y A. Spanding, Jr. 292.

Argentina y Brasil, que importaron mano de obra para que trabajaran en la agricultura¹³⁷.

Frente a las ideas socialistas la Iglesia Católica se pronunció condenándolas y luchando fuertemente, con la Doctrina Social de la Iglesia Católica (DSI) por medio de Encíclicas y de la prensa católica. Además tomó la bandera de la lucha para la justicia social por medio de la cual hacía referencia a los aspectos cultural, económico, político y espiritual del ser humano, especialmente del trabajador católico, sus relaciones sociales y las formas de organizarse¹³⁸.

El surgimiento de la DSI se le atribuyó a la Encíclica *Rerum Novarum* promulgada por el Papa León XIII el 15 de mayo de 1891. En ella el Papa se dirigió a políticos y eclesiásticos y expuso su preocupación frente a las condiciones de las clases trabajadoras. Lo que pretendía la Encíclica era acabar con las rivalidades entre ricos y proletarios, y convocar ambas clases al cumplimiento de sus deberes y los de la justicia, para así instaurar un orden social justo. Sin embargo, la DSI iba en contra del socialismo, porque según la Iglesia Católica para acabar con la acumulación de las riquezas de unos pocos y la pobreza de la mayoría, el socialismo estimulaba el odio hacia los ricos para darle fin a la propiedad privada de los bienes. Para los socialistas la solución era trasladar los bienes de los particulares a la comunidad¹³⁹. Según la Encíclica esta cuestión llevaría a una “violencia contra los legítimos

¹³⁷ M. Hall y A. Spanding, Jr. 284.

¹³⁸ Mauricio E. Giraldo, “El mundo del trabajo en la Doctrina Social de la Iglesia Católica”, *Lecturas clásicas y actuales del trabajo*, ed. Juan Carlos Celis (Medellín: Escuela Nacional Sindical, 2003) 269.

¹³⁹ León XIII, *Carta encíclica Rerum Novarum del sumo pontífice León XIII sobre la situación de los obreros* (Librería Editrice Vaticana), http://w2.vatican.va/content/leo-xiii/es/encyclicals/documents/hf_1-xiii_enc_15051891_rerum-novarum.html (26/05/2017).

poseedores”¹⁴⁰, alteraría la misión de la república y agitaría fundamentalmente a las naciones¹⁴¹.

Es de resaltar que los trabajadores latinoamericanos al igual que los europeos, no gozaban de buenas condiciones laborales ni de vida. Debido a la cantidad de personas que migraban a las ciudades en búsqueda de empleo hubo insalubridad y hacinamiento en los inicios del proceso industrializador. La falta de salud, educación, salarios justos y materiales de trabajo variaban según el sector económico y el país donde se desarrollara¹⁴².

En respuestas a los abusos de los dueños de fábricas o de grandes extensiones de tierras, surgieron movimientos obreros o revoluciones populares y sociales. Como ejemplo de ello podemos ver el problema de la tierra en México, que fue una de las causas que dio origen a la Revolución Mexicana (1910- 1917). Allí una pequeña parte de la sociedad era dueña de un gran porcentaje de la tierra que era explotada, mientras los campesinos sin tierras debían trabajar en dichas extensiones prácticamente como siervos¹⁴³.

Finalizando el siglo XIX, la inversión estadounidense comenzó a tomarse Latinoamérica y a desplazar las inversiones europeas. Por medio de empresas privadas y de colaboración económica para el crecimiento y desarrollo de países que según ellos eran atrasados. Estados Unidos implementó varias doctrinas proteccionistas e intervencionistas con las que pretendía alejar a los países europeos

¹⁴⁰ León XIII, http://w2.vatican.va/content/leo-xiii/es/encyclicals/documents/hf_l-xiii_enc_15051891_rerum-novarum.html (26/05/2017).

¹⁴¹ León XIII, http://w2.vatican.va/content/leo-xiii/es/encyclicals/documents/hf_l-xiii_enc_15051891_rerum-novarum.html (26/05/2017).

¹⁴² M. Hall y A. Spanding, Jr. 290.

¹⁴³ Carlos M. Rama, *Historia de América Latina* (Barcelona: Editorial Bruguera, 1982) 157.

de Latinoamérica¹⁴⁴; entre ellas la Doctrina Monroe (1823), estrategia política con la que se oficializó el dominio económico y político de Estados Unidos en América Latina. La Doctrina pretendía desplazar las inversiones europeas para tomar el dominio del intercambio de materias primas y alimentos latinoamericanos como petróleo, cobre, café, arroz, etc., por bienes de producción como máquinas, equipos e instalaciones para apoyar a la naciente industria¹⁴⁵.

A Latinoamérica no solo entró la industrialización, las ideas socialistas, la DSI y los movimientos obreros, sino el gusto en el consumo de diferentes tipos de bebidas alcohólicas, entre ellas la cerveza, siendo los extranjeros provenientes de Europa quienes impulsaron su producción¹⁴⁶. Hay que dejar claro que el consumo de bebidas alcohólicas no fue algo nuevo para los países latinoamericanos, como se mostrará más adelante, hubo bebidas alcohólicas y fermentadas que han estado presentes desde tiempos ancestrales. Como es el caso del pulque en México, asociado con la insalubridad y la inmoralidad, por lo tanto se reglamentó su venta y consumo como pasó con la chicha en el caso colombiano¹⁴⁷.

Según Pablo Piccato hacia finales del porfiriato la criminalidad y el alcoholismo en México imposibilitaron el progreso de la sociedad¹⁴⁸. El consumo de alcohol engendró la indisciplina en los espacios públicos y privados y se señaló a los

¹⁴⁴ Hernando Agudelo Villa, *La Revolución del desarrollo: origen y evolución de la Alianza para el Progreso* (México: Roble, 1966) 45.

¹⁴⁵ César Augusto López Arias, *Empresas Multinacionales* (Bogotá: Tercer Mundo Editores, 1977) 35.

¹⁴⁶ María del Carmen Reyna y Jean Paul Kramer, *Apuntes para la historia de la cerveza en México* (México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2017) S.P.

¹⁴⁷ Barbosa Cruz 238.

¹⁴⁸ Piccato 77.

mexicanos como personas poco obedientes y trabajadoras que no parecían ir por buen camino¹⁴⁹.

Industrialización y movimiento obrero en Colombia

El proceso de industrialización en Colombia tuvo sus inicios a partir de la década de 1880, durante este tiempo comenzaron a surgir “talleres artesanales especializados donde empezaban a emplearse, ocasionalmente, algunas máquinas importadas”¹⁵⁰.

Para el año de 1916, según el ministro de Hacienda, en Colombia había 123 industrias. Cabe aclarar que para la época, se entendía como fábrica “un local con 4 obreros que laboraban 12 horas diarias y en el que se habían invertido 1.000 pesos oro”¹⁵¹, a diferencia de Europa, que para el siglo XVIII el término fábrica era sinónimo de máquina¹⁵². Según Alberto Mayor Mora, para 1916 solo había 36 fábricas que operaban con maquinaria moderna y ponían en funcionamiento por medio de electricidad, donde los obreros debían cumplir con tareas especializadas¹⁵³.

El crecimiento de la industrialización en Colombia estuvo marcado por la Gran Depresión de 1929. Esta impactó en el momento mismo que la industria estaba en formación y no sobre una industria ya consolidada¹⁵⁴. Como medida para hacer frente a la crisis, algunos sectores optaron por la fusión de fábricas, entre ellos el

¹⁴⁹ Piccato 78.

¹⁵⁰ Como ejemplo de la especialización están: Fundición de Girardota, fundada en Antioquia en 1888, esta empleaba máquinas como el torno de metales, importada de Estados Unidos. También la fundición La Estrella, fundada cerca de la ciudad de Medellín en 1896 y trabajaba con maquinaria alemana y norteamericana. Mayor Mora, “Historia de la industria colombiana. 1886-1930” 316-317.

¹⁵¹ Mayor Mora 324.

¹⁵² Mayor Mora 324.

¹⁵³ Mayor Mora 324.

¹⁵⁴ Mayor Mora, “Historia de la industria colombiana. 1930-1968” 335.

sector cervecero, como fue el caso de *Bavaria* que para 1930 conformó el consorcio de cervecerías reuniendo diferentes fábricas de todo el país¹⁵⁵. El crecimiento industrial que tuvo el país durante la década de 1930 también tocó la industria textil y del cemento, además emergieron nuevos sectores industriales como el del caucho y la siderurgia¹⁵⁶.

Durante los siglos XIX y XX se desarrollaron unos fenómenos sociales a nivel mundial que influyeron en Colombia. Entre ellos cabe destacar la llegada de ideas socialistas que por medio de la creación de partidos políticos pretendían defender y proteger los derechos de los trabajadores¹⁵⁷. La inclinación hacia las ideas socialistas por parte de la clase obrera también se entiende porque desde que ésta comenzó a gestarse, pensó en valores como la cooperación y la solidaridad, pues el socialismo era entendido como “un proyecto de bienestar social para las clases menos favorecidas”¹⁵⁸.

En 1919 se creó el Partido Socialista que duró hasta 1923 y posteriormente el Partido Socialista Revolucionario, que logró conseguir que la jornada laboral fuese de ocho horas. Según María Tila Uribe los militantes de este último partido en buena parte del país fundaron periódicos, lideraron las primeras huelgas en ferrocarriles, puertos, plantaciones agrícolas y campos petroleros¹⁵⁹.

Para Mauricio Archila, las ideologías como el marxismo, el anarquismo y el socialismo llegaron a Colombia por medio de inmigrantes internacionales que se

¹⁵⁵ Mayor Mora 335.

¹⁵⁶ Mayor Mora 335-338.

¹⁵⁷ Gerardo Molina Ramírez, *Las ideas liberales en Colombia 1915-1934* (Bogotá: Tercer Mundo, 1990) 129.

¹⁵⁸ Archila Neira, “La clase obrera colombiana (1886-1930)” 226.

¹⁵⁹ María Tila Uribe, *Los años escondidos. Sueños y rebeldías de la década del veinte* (Bogotá: Cestra, 1994) 47.

reunían con obreros e intelectuales a describirles y contarles sobre lo que pasaba en Europa, como la construcción del socialismo en Rusia y la conformación de organizaciones obreras. En estas experiencias extranjeras se basaron los colombianos para darle forma a sus ideas. Estas ideologías tuvieron apoyo para su difusión de periódicos obreros y socialistas¹⁶⁰.

Las condiciones de vida y de trabajo de la clase obrera eran preocupantes ya que la seguridad industrial era inexistente, por lo cual no había reglamentación frente al trabajo de mujeres y niños, los obreros tampoco contaban con buenas viviendas, ni con la asistencia médica y social¹⁶¹. Cabe resaltar que hacia finales del siglo XIX los artesanos colombianos crearon sociedades de mutuo auxilio para atenuar las condiciones tanto laborales como de la vida cotidiana. El objetivo de esas sociedades era ayudar en caso de enfermedad, exilio, prisión o muerte. Con relación a ello, podría concluirse que las sociedades mutuales fueron los antecedentes del movimiento obrero colombiano¹⁶².

Los cambios que tuvo Colombia para finales del siglo XIX e inicios del XX no solo fueron ideológicos, sino también estructurales en cuanto a la producción laboral. El siglo XX trajo consigo la modernidad que estuvo acompañada de maquinaria que ayudaba a mejorar el trabajo con la agricultura y las fábricas. El trabajo manual de los artesanos también estuvo involucrado en esa transformación que las máquinas le daban a la materia prima, pues para facilitar el trabajo se comenzaron a usar

¹⁶⁰ Archila Neira 226-227.

¹⁶¹ Salomón Kalmanovitz Krauter, “Los orígenes de la industrialización en Colombia (1890-1929)”, *Cuadernos de Economía* 5.5 (1983): 107-108.

¹⁶² Archila Neira 220.

máquinas de coser con pedal, guarnecedoras, molinos para los panaderos, entre otras herramientas.¹⁶³

Según María Tila Uribe, los primeros núcleos obreros surgieron como respuesta a la masiva producción derivada de la maquinaria moderna, e hicieron mayor énfasis en los enclaves norteamericanos. A los artesanos que fueron vinculados a las fábricas se les denominó como obreros y fueron ellos quienes lideraron e impulsaron la protesta urbana y obrera¹⁶⁴.

Dentro de los procesos de modernización está la incursión de capital extranjero que a principios del siglo XX cambió del europeo al norteamericano. Este también trajo consigo la implementación de empresas multinacionales¹⁶⁵. Podría decirse que el establecimiento del capitalismo norteamericano se ratificó con la indemnización de veinticinco millones de dólares por los males ocasionados con la separación de Panamá en 1903¹⁶⁶. Este pago y la restauración de las relaciones bilaterales entre Estados Unidos y Colombia, se reanudaron en 1921 después de la aprobación del tratado Urrutia-Thompson que se había firmado en la ciudad de Bogotá en 1914¹⁶⁷. A partir de ese momento continuó la inversión estadounidense en Colombia y comenzó el crecimiento económico conocido como “La danza de los millones”, que

¹⁶³ Uribe 29-30.

¹⁶⁴ Uribe 37.

¹⁶⁵ Empresas como la United Fruit Company y la Tropical Oil Company.

¹⁶⁶ Después de lograr su independencia de España, en 1821 Panamá pasó a ser parte de la República de Colombia siendo su incorporación voluntaria y temporal mientras lograban autonomía. Antes de 1903 Panamá había intentado separarse de Colombia, no logró hacerlo hasta que Estados Unidos intervino a modo de protección. Después de haberse logrado la separación y de que la República de Panamá fuese reconocida internacionalmente como ente soberano, Estados Unidos logra la consecución de un tratado que permitía la construcción de un canal interoceánico. Eduardo Lemaitre, “1903: Panamá se separa de Colombia”, *Nueva Historia de Colombia. Historia política 1886-1946, tomo I*, ed. Álvaro Tirado Mejía (Bogotá: Planeta, 1989) 113-143.

¹⁶⁷ Lemaitre 143.

estimuló el crecimiento industrial y de obras públicas¹⁶⁸. La década de 1920 también impulsó el desarrollo de la economía cafetera con una marcada dependencia hacia ella¹⁶⁹.

Dentro del auge de la danza de los millones hubo una misión que consistió en una reforma bancaria, pues entre 1920-1921 hubo una crisis comercial y financiera que se venía gestando desde 1886 debido a que en Colombia había una “carencia de un sistema administrativo y financiero”¹⁷⁰. Esta fue la llamada misión Kemmerer porque fue liderada por Edwin Walter Kemmerer quien llegó al país en 1923 a pedido del presidente Pedro Nel Ospina¹⁷¹. La misión Kemmerer aportó al país la creación del Banco de la República mediante la Ley 25 de 1923 y ayudó a regular la circulación monetaria del mismo¹⁷².

Los veinticinco millones de indemnización por Panamá, el aumento en las exportaciones y las reformas logradas por la misión Kemmerer ayudaron a que el fisco colombiano saliera de la crisis. Después de esto, el comercio exterior se incrementó, al igual que las líneas telefónicas y el volumen del correo. No se debe dejar atrás el aumento en la longitud de los ferrocarriles y su volumen de carga. Las

¹⁶⁸ Paul W. Drake, “La danza de los millones en Colombia 1923-1933”, *Economía Colombiana* 298 (2003): 109-110.

¹⁶⁹ W. Drake 109-110.

¹⁷⁰ Heyder Andrés Acosta Gómez, “La Primera Guerra Mundial, La Danza de los Millones en Colombia, los empréstitos estadounidenses y la Misión Kemmerer”, *Goliardos* 18 (2014): 24.

¹⁷¹ Durante el gobierno de Pedro Nel Ospina quien estuvo frente al gobierno entre 1922-1926 también se creó el Banco Agrícola Hipotecario (1924), se reorganizó el Ministerio de Industria y Agricultura y hubo intervención del Estado en la creación de la Oficina General del Trabajo (1924), aportando con ello al proceso de modernización por el cual estaba pasando el país. Jesús Antonio Bejarano Ávila, “La economía colombiana entre 1922 y 1929”, *Nueva Historia de Colombia. Economía, café, industria, tomo V*, ed. Álvaro Tirado Mejía (Bogotá: Planeta, 1989) 64.

¹⁷² Bejarano 63.

técnicas ganaderas y el cultivo del café mejoraron, se pavimentaron calles y se inició el auge de los edificios¹⁷³.

El buen momento de desarrollo por el que estaba pasando Colombia en la década de 1920 solo iba dirigido a quienes invertían su capital en dicho país, en este caso a Estados Unidos pues la mayoría de inversiones norteamericanas eran préstamos públicos, que por la dinámica económica el dinero volvía a ellos¹⁷⁴. Las inversiones generaban desigualdad salarial entre el sector urbano y el rural, debido a que hubo más demanda laboral en sectores como las obras públicas mientras la producción agrícola se vio afectada por esa migración hacia los centros urbanos, por ende había menos dinero¹⁷⁵.

Entre el malestar laboral por el que pasaba parte de la sociedad colombiana, cabe destacar la agitación obrera en la zona bananera de Ciénaga, Magdalena, que estalló en huelga contra la *United Fruit Company* en diciembre de 1928 debido al rechazo de la multinacional a las peticiones de los obreros. En esas reclamaciones, los trabajadores pedían abolir el sistema contratista, que se les aumentara el salario y el descanso dominical remunerado, también pedían indemnización por accidentes y construcción de viviendas dignas¹⁷⁶.

Finalmente, cabe resaltar la importancia de haber realizado un esbozo sobre lo que conllevó la Revolución Industrial, los movimientos obreros y las ideas socialistas tanto en Europa como en América Latina y Colombia para comprender lo que

¹⁷³ Acosta Gómez 28.

¹⁷⁴ W. Drake 110

¹⁷⁵ Bejarano 64-69; Acosta Gómez 28.

¹⁷⁶ “La masacre de las bananeras”, *Credencial Historia* 190 (2005): <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/octubre2005/masacre.htm> (01/05/2017)

rodeó a los discursos que se abordaron en el presente trabajo y su aspiración a la modernidad, el orden social, la higiene y la conservación de la moral cristiana, con relación al cambio en el consumo de la chicha y el aguardiente como bebidas tradicionales hacia la cerveza.

La cerveza a través de la historia

Con los avances tecnológicos que trajo consigo la Revolución Industrial, el consumo de cerveza aumentó, debido a que los métodos de fabricación evolucionaron y permitieron implementar un sistema de almacenamiento, refrigeración y utilizar el ferrocarril como medio para transportar la bebida. Así había mayor producción y distribución en diferentes puntos del continente¹⁷⁷. Con relación a esto, a continuación se realizará una breve historia de la cerveza y se contará cómo era su elaboración antes de hacer parte del proceso industrial, así como los ingredientes que se utilizaban y su llegada a América Latina.

La cerveza es una de las bebidas más antiguas, ha existido en diferentes culturas con procedimientos e ingredientes diversos¹⁷⁸. Se podía fabricar a partir de trigo, avena, centeno, mijo, cebada e incluso de espelta, nunca se usaba un solo cereal; las cervezas de antaño eran muy variadas e incluían amapolas, champiñones, plantas aromáticas, miel, hojas de laurel, entre otros¹⁷⁹.

¹⁷⁷ Reyna y Kramer S.P.

¹⁷⁸ Roberto Cassá, *Raíces de un orgullo dominicano: historia de la cerveza en la República Dominicana* (Santo Domingo: Grupo León Jiménez, 2003) 23.

¹⁷⁹ Fernand Braudel, *Bebidas y excitantes* (Madrid: Alianza, 1994) 21.

La bebida más antigua conocida y semejante a la cerveza fue hecha por los sumerios y denominada *siraku*¹⁸⁰. De acuerdo a información plasmada en tablas de arcilla, la mayor parte de los cereales que eran producidos iban destinados a la elaboración de dicha bebida; esta era hecha por las mujeres y el procedimiento consistía en fermentar en agua panes hechos de cebada¹⁸¹. La cerveza a base de cebada era espesa y de sabor ácido, “una especie de sopa de granos fermentados”¹⁸².

En China hubo un producto equivalente a la cerveza elaborada por los sumerios, la llamaron *Tsiu* y era una bebida fermentada del mijo¹⁸³. Tras la expansión de la civilización china hacia la zona sur donde prevalecía el cultivo de arroz, la cerveza pasó a ser confeccionada por dicho cereal¹⁸⁴. Según las inscripciones antiguas, la cerveza de arroz tenía un carácter ritual con un vínculo al culto de los antepasados¹⁸⁵.

Durante la dinastía Han, entre los siglos II a.c. y II d.c. el desarrollo de los medios de transporte permitió la unión de las tradiciones cerveceras del sur y del norte de China, la primera con la cerveza elaborada a base de arroz, mientras la segunda de trigo y mijo¹⁸⁶.

Por otra parte, las tribus germánicas también han sido consideradas como antecesoras de la producción de cerveza en Europa¹⁸⁷. Dichas tribus comenzaron un movimiento migratorio que las condujo desde el noreste de Europa hacia el norte y

¹⁸⁰ Cassá 23.

¹⁸¹ Cassá 26.

¹⁸² Cassá 24-25.

¹⁸³ Cassá 27.

¹⁸⁴ Cassá 27.

¹⁸⁵ Cassá 27.

¹⁸⁶ Cassá 27.

¹⁸⁷ Cassá 32.

sur de Alemania, el norte de Francia e Inglaterra, migraciones que concluyeron con la decadencia del Imperio Romano¹⁸⁸.

La cerveza era considerada por los germanos como “una extensión del oficio de la guerra”¹⁸⁹, era empleada como símbolo de heroísmo y como ofrenda a los dioses y a los guerreros muertos en combate¹⁹⁰. Esta bebida era elaborada a base de pan cocido de trigo o cebada, del cual se obtenía un brebaje ácido y turbio¹⁹¹. Se consumía en grandes cantidades, especialmente en celebraciones de guerra y asambleas tribales, era conocida con el término *ö!* y su elaboración estuvo a cargo de las mujeres hasta después de la inserción en los antiguos territorios del Imperio Romano¹⁹².

Hasta mediados de la Edad Media la tarea de elaboración de cerveza estaba a cargo de las mujeres, luego pasó a manos de los monjes, quienes elaboraban la bebida en los monasterios¹⁹³. La producción de la bebida era una forma de autoabastecimiento para las órdenes monásticas, además la cerveza hacía parte de la vida diaria de los monjes¹⁹⁴. Quienes mediante esfuerzo y dedicación lograron calidad y perfección en la confección de la bebida, esto los llevó a ocupar un lugar relevante en la producción cervecera¹⁹⁵. En los monasterios se le ofrecía hospedaje y alimentación a los viajeros, de los cuales la mayoría prefería consumir cerveza porque poseía

¹⁸⁸ Cassá 32.

¹⁸⁹ Cassá 32.

¹⁹⁰ Cassá 33.

¹⁹¹ Cassá 33.

¹⁹² Cassá 33.

¹⁹³ Juan Sebastián Rodríguez “Panorama histórico de la cerveza en Colombia”, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019).

¹⁹⁴ “La aparición de los monasterios” http://www.cervebel.es/cerveza_descubrimiento.htm; Cassá 34-35.

¹⁹⁵ Reyna y Kramer S.P.

propiedades nutritivas y alimenticias, también se les ofrecía vino, solo que este era de un alto costo¹⁹⁶.

La producción de cerveza antes del siglo XI se diferencia de la actual porque anteriormente no se empleaba el lúpulo como aditivo principal de la bebida, el cual aporta el sabor amargo a la cerveza y ayuda a su conservación¹⁹⁷. La utilización del lúpulo comenzó en Alemania en el siglo XII, de allí se extendió hacia otras regiones de Europa; hacia comienzos del siglo XIV llegó a los Países Bajos y a comienzos del siglo XV a Inglaterra¹⁹⁸.

Anteriormente la cerveza era condimentada con una combinación de hierbas silvestres que recibían el nombre de gruit, plantas como mirto, ericacias, romero silvestre, bayas y resinas; al igual que el lúpulo el gruit se encargaba de darle sabor, amargura y ayudaba a la conservación de la bebida¹⁹⁹. La elaboración del gruit era trabajo del grutero, una labor tan relevante, al punto de que la composición del ingrediente se guardaba en secreto y se fijó un impuesto sobre este ²⁰⁰. Para finales de la Edad Media el gruit dejó de ser utilizado para elaborar cerveza y el lúpulo quedó como ingrediente que dotó de aroma y sabor a la bebida²⁰¹.

El paso hacia la fase industrial de la cerveza se dio en el siglo XIX, en este siglo se llevaron a cabo algunas innovaciones científicas que fueron trascendentales para la elaboración de la bebida, entre ellas el microscopio y la identificación por medio de

¹⁹⁶ Reyna y Kramer S.P.

¹⁹⁷ Cassá 37; Braudel 21-22.

¹⁹⁸ Cassá 38; Braudel 21-22.

¹⁹⁹ “Gruit, la cerveza antes del lúpulo” <https://www.thebeertimes.com/gruit-la-cerveza-antes-del-lupulo/> (26/05/2018); Cassá 37-38.

²⁰⁰ “La renovación más importante de la edad media: el lúpulo” http://www.cervebel.es/cerveza_descubrimiento.htm (26/05/2018).

²⁰¹ Cassá 38.

este de la célula de la levadura y la comprensión teórica de la acción de la misma en la cerveza²⁰². También el descubrimiento por parte del químico alemán Theodoro Schwann sobre la levadura como microorganismo viviente y generador de la fermentación²⁰³. Mientras el científico francés Louis Pasteur descubrió que cuando se calienta un líquido a temperaturas mayores a 63 grados centígrados durante al menos 30 minutos se elimina cualquier bacteria o microorganismo que pueda contener²⁰⁴, a este procedimiento se le llamó pasteurización en honor al científico²⁰⁵. El desarrollo industrial del siglo XIX posibilitó la conformación y el surgimiento de empresas y la implementación de maquinaria —máquinas de vapor— para los procesos de producción masivos²⁰⁶. Así mismo, el desarrollo de los medios de transporte permitió que el mercado cervecero se extendiera a lugares alejados como es el caso de América Latina²⁰⁷.

La influencia de la cerveza en los países latinoamericanos como se conoce actualmente se debió a los extranjeros provenientes de los países europeos donde la elaboración y producción de la bebida ya estaba arraigada²⁰⁸. Un ejemplo de ello es el caso argentino con la cerveza Bieckert y la Quilmes. La primera fue fundada por el cervecero francés Emilio Bieckert quien llegó al país en 1855 y posteriormente instaló una cervecería en el patio de una casa, con una infraestructura básica y con la ayuda de una persona y dos pipas²⁰⁹. Para el año 1861 se asoció con Emilio

²⁰² Cassá 41.

²⁰³ Cassá 41.

²⁰⁴ Cassá 42.

²⁰⁵ Cassá 42.

²⁰⁶ Cassá 42.

²⁰⁷ Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019); Cassá 42.

²⁰⁸ Reyna y Kramer S.P.

²⁰⁹ Reyna y Kramer S.P.; “Marcas con historia” http://www.marcasconhistoria.com.ar/detalle_bieckert.php (22/09/2018).

Hammer, debido al éxito de la bebida se vio en la obligación de mudarse a un lugar más amplio²¹⁰. Estuvo al frente de la empresa hasta el año 1889²¹¹. Así mismo, en 1860 el alemán Otto Pedro Bemberg fundó una destilería que después de unos años se convirtió en la Cervecería y Maltería Quilmes, esta cervecería cumplió 120 años de existencia en el año 2010 y hoy en día sigue vigente²¹². Según María del Carmen Reyna y Jean Paul Krammer también hubo producción en Bolivia, Brasil, Costa Rica, Chile, Guatemala, Ecuador, Perú, República Dominicana, Venezuela y Colombia²¹³. Para el presente trabajo, es relevante el caso colombiano que se presentará a continuación.

Industria cervecera en Colombia

La información sobre el inicio de la industria cervecera en Colombia es escasa, parte de la que se encuentra apunta hacia el autor Ricardo Plano Danais, especialmente la relacionada con la fabricación cervecera de finales del siglo XIX, y el trabajo que lleva a cabo en la página <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> y que actualiza cada vez que encuentra nueva información.

Las cervecerías fundadas a finales del siglo XIX hasta 1895 eran de tipo artesanal, ya que la maquinaria y los procesos para la producción eran algo simples. El primer registro que se tiene de una cervecería en el país, es de 1831 en la ciudad de Bogotá

²¹⁰ “Marcas con historia” http://www.marcasconhistoria.com.ar/detalle_bieckert.php (22/09/2018).

²¹¹ Michael Jackson, *El libro de la cerveza* (Barcelona: Blume, 1994) 280.

²¹² Reyna y Kramer S.P.; “Cervecería y Maltería Quilmes” <https://www.cerveceriaymalteriaquilmes.com/nosotros/historia> (22/09/2018).

²¹³ Reyna y Kramer S.P.

fundada por el alemán J. Meyer y llamada *Cervecería Meyer*²¹⁴. El primer registro de fabricación de cerveza fuera de Bogotá es de 1850 aproximadamente, en el convento de San Simón en la ciudad de Ibagué, Tolima²¹⁵. De ahí en adelante comenzó la producción cervecera del país, de una forma artesanal y con implementos básicos en ciudades como Bogotá, Bucaramanga, Cali, Medellín, Pamplona, Tunja, entre otras²¹⁶.

Para el año de 1869 en la ciudad de Bogotá se fundó la *Fábrica de Cervezas Cuervo* por los hermanos Ángel y Rufino José Cuervo. En 1882 vendieron la fábrica al señor Mamerto Montoya quien cambió la razón social a *Fábrica de Cerveza de M. Montoya & Cía*²¹⁷.

En la ciudad de Medellín, Antioquia funcionó entre los años 1870-1895 la *Cervecería de Juan C. Hincapié Garcés* “gracias a una franquicia entregada por los hermanos Cuervo”²¹⁸. En la misma ciudad, el señor Gonzalo Vélez Restrepo fundó en 1875 la *Cervecería Colón*, que se consideró como la fábrica que producía la mejor cerveza de la época²¹⁹. Ricardo Plano Danais hace mención especial a los hermanos Vicente y Pastor Restrepo quienes en 1876 construyeron para los hermanos Nicholls la *Cervecería de Pablo y Eduardo Nicholls* en la Ceja, Antioquia, en 1890 en Rionegro,

²¹⁴ Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019)

²¹⁵ Ricardo Plano Danais, *Historia de la cerveza en Colombia* <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> (14/05/2017)

²¹⁶ Plano Danais; *La industria cervecera en Colombia* <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/agosto2011/cerveza-industria> (14/05/2017)

²¹⁷ Martínez Rey 80-83; Plano Danais, <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/agosto2011/cerveza-industria> (21/05/2017)

²¹⁸ Plano Danais, <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> (21/05/2017)

²¹⁹ Martínez Rey 77.

Antioquia la *Cervecería de Eduardo Nicholls* y en 1881 la *Cervecería de Vicente Pastor Restrepo* en la ciudad de Medellín²²⁰.

En 1880 el General Emilio Murillo fundó la *Cervecería Rosa Blanca*, que su hijo Emilio Murillo Chapull heredó, administró y produjo la cerveza de maíz que llamó “Maizola”, también fue conocida como “La Pita” por estar amarrada con una cuerda que en el territorio colombiano se le conocía con dicho nombre. La cervecería fue cerrada en 1916²²¹. En el año 1885 se fundó la *Compañía Productora de Bogotá* que cambió su razón social por *Cervecería Guzmán*. Diez años después Leo S. Kopp compró la cervecería y en el terreno comprendido y con las instalaciones de la cervecería luego funcionaron: La cervecería Tivoli, la vidriera alemana Fenicia y la cervecería y fábrica de refractarios La Bohemia²²²

Hacia el año de 1887 se fundó la cervecería *La Esperanza* en Floridablanca, Santander por parte del danés Christian Peter Clausen, quien trajo de Europa la maquinaria apropiada para la fermentación y el enfriamiento de las cervezas, logrando así la elaboración de la cerveza con proceso industrial²²³. En 1917 el señor Clausen vendió la fábrica a su hijo Jorgen A. Clausen Cornejo quien a paso lento modernizó y aumentó la producción de cerveza²²⁴.

La *Cervecería La Violeta* fue fundada por Juan José Valderrama en 1895 en Málaga, Santander²²⁵. Esta cervecería la heredó el señor Ramón Muñoz Valderrama y las

²²⁰ Plano Danais, <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> (21/05/2017)

²²¹ Plano Danais, <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> (21/05/2017)

²²² Martínez Rey 84.

²²³ Martínez Rey 86-87; Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019).

²²⁴ También son fundadas en 1875 la *Cervecería Cuervo y Cía.* en Pamplona (Norte de Santander) por don Ángel Cuervo y en 1896 la *Cervecería La Camelia Blanca* en Bogotá por don Lino Casas. Martínez Rey 78-87.

²²⁵ Martínez Rey 79.

señoritas Susana y Angélica Muñoz Valderrama, quienes por su avanzada edad se vieron en la obligación de venderla al señor Isidoro Lizcano. Para el año de 1983 el señor Efraín Mendoza adquirió la cervecería y fue dueño de la misma por más de ocho años²²⁶. Dicha cervecería produjo una cerveza negra a la que llamaron ‘perra loca’ por el efecto que producía en quien la consumía²²⁷.

Según la escritura pública # 894 del 14 de junio de 1879 de la Notaria Segunda del Circuito de Bogotá se constituyó la Sociedad Kopp y Castello, siendo los socios Leo S. Kopp y Carlos Arturo Castello²²⁸. En abril de 1889 dicha Sociedad compró al señor Joaquín Páramo un lote para construir una cervecería²²⁹. En 1890 se liquidó la Sociedad y Leo S. Kopp junto con Jacob y Ludving Kopp fundaron una nueva sociedad en la ciudad de Bogotá llamada *Bavaria Kopp’s Deutsche Brauerei*²³⁰. La nueva fábrica fue inaugurada en 1891 y las primeras cervezas que sacaron al mercado fueron la “Lager” una cerveza blanca y la “Salvator” una cerveza negra²³¹. En 1894 cambió la razón social de la cervecería por *Bavaria Kopp’s Deutsche Bierbrauerei de Kopp’s & Cía.* debido a que los socios Leo S. Kopp, su hermano Ludving y su padre Leopold Kopp hicieron nuevos aportes económicos²³².

Además de la producción cervecera, Leo S. Kopp fomentó el cultivo de cebada entre los campesinos de la región, pues le era más rentable comprar local a buen precio que importar la materia prima de Estados Unidos o Europa, no solo por su

²²⁶ Martínez Rey 79.

²²⁷ Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019)

²²⁸ Martínez Rey 299-301.

²²⁹ Martínez Rey 309; Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019).

²³⁰ Martínez Rey 311; Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019).

²³¹ Martínez Rey 312-314.

²³² Plano Danais, <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> (21/05/2017)

alto costo sino por lo complicado del transporte de la época²³³. Como motivo de celebración del primer centenario de la Independencia del país, *Bavaria* sacó al mercado una cerveza que llamó “La Pola”, en alianza con otras cerveceras del país y con motivo de ir en contra del consumo de chicha, también salieron al mercado otras cervezas como “cerveza higiénica y cerveza que no mata”²³⁴. Su popularidad fue tal que la palabra “pola” se convirtió en sinónimo de cerveza y aún se reconoce con dicho nombre²³⁵. La importancia del consumo de bebidas embriagantes y su vínculo con la vida fabril, es para poder entender la relación que tanto América Latina como Colombia tuvieron con la Revolución Industrial. Fue debido a la Revolución que hubo un cambio de visión en el momento que la maquinaria entró a hacer parte de la labor diaria de una fábrica. Entre ellos, la percepción del tiempo, la distribución del mismo y el papel del obrero. Estos se volvieron más conscientes de las problemáticas presentadas en las fábricas —como el alto número de mano de obra, los bajos salarios y la contratación de mujeres y niños a quienes se pagaba menos— y se organizaron en sindicatos con la intención de modificar dichas condiciones²³⁶.

También porque los trabajadores después de las jornadas laborales se reunían en bares y tabernas a compartir bebidas alcohólicas o fermentadas con sus compañeros de trabajo, dejando en segundo plano a su familia, sus deberes católicos y civiles. Las bebidas que mayormente consumían en Colombia eran la chicha y el aguardiente, en las ciudades de Bogotá y Medellín respectivamente, no solo por tener bajo costo y por la facilidad al conseguirla, sino por tradición.

²³³ Martínez Rey 37.

²³⁴ Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019).

²³⁵ Rodríguez, <https://www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q> (24/04/2019).

²³⁶ Thompson 200-214.

Antes de que la cerveza se propagara por América Latina, en este territorio se consumían otras bebidas de tipo ancestral. Estas eran elaboradas en su mayoría por los diferentes grupos indígenas latinoamericanos, entre ellas el pulque en México y la chicha y el aguardiente en Colombia. Para el presente trabajo es relevante traer a colación los temas anteriormente mencionados porque se relacionan con el consumo de bebidas alcohólicas y fermentadas en el siglo XX colombiano. Ya que han sido los trabajadores de las fábricas quienes consumían estas bebidas después de las jornadas laborales²³⁷.

El pulque, la chicha y el aguardiente, bebidas ancestrales

En Europa durante el siglo XX se consumían bebidas alcohólicas y fermentadas como el vino y la cerveza, en América Latina también habían bebidas que habían acompañado a sus pobladores desde tiempos ancestrales, como es el caso del pulque en México y la chicha y el aguardiente en Colombia. El pulque mexicano se tomará como ejemplo para mostrar que las bebidas ancestrales, en especial aquellas de origen indígena, eran señaladas como generadoras de desórdenes públicos, de carácter violento, antihigiénicas y que atentaban contra la salud del pueblo²³⁸. Al igual que la chicha, contra el pulque también se hicieron campañas antialcohólicas²³⁹. Así como las dos bebidas anteriores, el aguardiente también fue visto como una

²³⁷ Archila Neira, *Cultura e identidad obrera* 169.

²³⁸ Marisa J. Valadez Montes, “Pulque limpio, pulque sucio: disputas en torno a la legitimidad y la producción social del valor”, *Revista Colombiana de Antropología* 50.2 (2014): 46; Saydi Núñez Cetina, “La violencia, el pulque y la muerte. Criminalidad y castigo en México entre 1920-1940”, *Revista Historia* 2.0 5 (2013): 146; Bejarano, *La derrota de un vicio* 65.

²³⁹ Valadez Montes 47.

bebida perjudicial a la salud, que afectaba el orden moral y público, por lo tanto se buscó controlar su elaboración y consumo²⁴⁰.

Tanto la chicha como el pulque se obtienen por medio de la fermentación, la primera de ellas del maíz y la segunda del maguey. Ambas bebidas eran vistas por sus consumidores como beneficiosas, la chicha era consumida durante la época Colonial como productora de energía, carbohidratos y calorías²⁴¹. Mientras del maguey pulquero se obtenía el aguamiel para el pulque, esta aguamiel también servía como diurético y laxante, “además, por su alto contenido de vitaminas, se utilizaba para combatir la anemia”²⁴². En cuanto al aguardiente, era producto de la destilación de la mezcla entre el agua y el jugo de caña de azúcar previamente fermentado²⁴³.

A principios del siglo XX la higiene y la salubridad del pulque fueron cuestionadas por el Estado mexicano, debido a la técnica utilizada en su producción²⁴⁴. La técnica comprendía tres fases: capar, picar y raspar el maguey. En la primera se hacía un reconocimiento de la planta y cuando estuviera en su etapa de maduración se procedía a retirar sus extensiones, para ello se ayudaban con el cuerpo. En la segunda fase, después de haber despejado la zona de trabajo, se limpiaba la parte central de la planta, conocida como “piña” y de la cual brota el aguamiel, posterior a ello y como última fase se limaba “la circunferencia de las paredes de la piña con

²⁴⁰ Eliana Gómez Rodríguez, “De la destilación doméstica artesanal a la tecnificación de la producción del aguardiente: la cultura material del aguardiente en Antioquia, 1736-1810”, *Revista de Estudiante de Historia Pensar Historia* 5 (2014): 12-13; Rodrigo Moreno Martínez, “Del aguardiente clandestino al juego prohibido del montenaípe: Delitos de fraude a la renta de licores, riñas, agresiones físicas e infracciones contra la moral en La Ceja del Tambo, 1870-1930” (Pregrado en Historia, Universidad de Antioquia, 2009) 2.

²⁴¹ Llanos Restrepo y Campuzano Cifuentes 23.

²⁴² Valadez Montes 46.

²⁴³ Gómez Rodríguez 15.

²⁴⁴ Valadez Montes 43.

una herramienta de acero delgado”²⁴⁵. La precisión y sensibilidad de este trabajo dependía la cantidad de aguamiel extraída²⁴⁶. Se debían esperar unos ocho días para que la piña comenzara a “llorar” y que finalmente el tlachiquero extrajera “el líquido a fuerza de aspirarlo y luego lo depositaba en unas castañas de madera”²⁴⁷.

La ingesta del pulque estaba asociada a los distintos grupos sociales, aunque era más abundante el consumo en los indígenas, campesinos, sectores populares y urbanos, siendo éstos últimos en su mayoría conformados por migrantes rurales. Y tenía lugar en fiestas, bodas, bautizos, festividades religiosas, incluso en funerales. Las mujeres consumían pulque después de haber dado a parto para estimular la producción de leche materna y los hombres durante las jornadas laborales²⁴⁸.

La preocupación hacia el consumo de alcohol entre los indígenas y los sectores populares se debía a la relación que había con la violencia, la moralidad de la sociedad y la improductividad que impedía el progreso. Aun así, el consumo de pulque no podía ser prohibido definitivamente por razones económicas, pues el impuesto sobre este contribuía al fisco²⁴⁹.

Las medidas tomadas por el gobierno mexicano durante las tres primeras décadas del siglo XX para la producción del pulque fueron reglamentaciones fiscales y sanitarias. Para el año 1928 se publicó un reglamento para la producción, introducción, transporte y venta del pulque en el Distrito Federal, este disponía que las personas que se dedicaran a la elaboración de la bebida debían contar con

²⁴⁵ Valadez Montes 49-50.

²⁴⁶ Valadez Montes 49-50.

²⁴⁷ El tlachiquero era la persona encargada de extraer el aguamiel de los magueyes. Valadez Montes 42 y 50.

²⁴⁸ Valadez Montes 46.

²⁴⁹ Núñez Cetina 147.

licencias expedidas por el Departamento de Salubridad Pública²⁵⁰. El reglamento también estableció que los utensilios utilizados para la recolección del aguamiel fueran lavables y esterilizados y se prohibió utilizar la boca como sistema de succión²⁵¹.

Como se verá a continuación, la relación entre el pulque, la chicha y el aguardiente no es solo por ser bebidas ancestrales, fermentadas o destiladas, también se da porque las tres fueron cuestionadas por sus formas de producción. A pesar de lo que los consumidores pensarán de ellas, fueron reglamentadas y reemplazadas por otra bebida. Es relevante señalar que tanto el pulque como la chicha fueron consumidas no solo por los trabajadores sino por sus familias, mientras el aguardiente era un producto clandestino, que era consumido por viajeros y comerciantes que no se interesaban mucho por la procedencia ilegal de la bebida²⁵².

La chicha, en la época prehispánica era una bebida de carácter ceremonial, uno de los pueblos que la consumían eran los muiscas tanto en la cotidianidad y como elemento alimenticio siempre y cuando tuviera bajos niveles de fermentación. Cuando la fermentación era de mayor grado, la utilizaban para grandes celebraciones religiosas y comunitarias. A medida que los indígenas abandonaron sus creencias y se acercaban a las creencias cristianas, también se fue modificando la relación con la chicha. Esta pasó de ser una bebida ceremonial a una bebida alcohólica²⁵³.

A pesar de que la chicha era una bebida consumida por los indígenas, se fue extendiendo entre la población incluyendo a los mestizos y los que llamaban

²⁵⁰ Valadez Montes 52.

²⁵¹ Valadez Montes 52.

²⁵² Moreno Martínez 52.

²⁵³ Julián Vargas Lesmes, *Historia de Bogotá: Conquista y colonia* (Bogotá: Villegas Editores, 2007) 261-262.

blancos, para convertirse así en una bebida popular. El incremento de su consumo conllevó al aumento de las chicherías, lugar “donde se producía, preparaba y vendía la bebida hecha de maíz”²⁵⁴. Esto también fue posible debido a los bajos costos y el poco control que había sobre la misma²⁵⁵.

Al igual que el pulque, la chicha era señalada como una bebida que alteraba el comportamiento de quien la consumiera al punto de generar violencia, además era señalada como antihigiénica y causante de enfermedades. Durante la época de la colonia hubo prohibiciones del consumo de la bebida fermentada tanto que el arzobispo Urbina entre los años 1701-1702 sancionó su consumo con la excomunión. También había penas de 200 pesos para expendedores y consumidores que podían conmutar por azotes²⁵⁶.

En el siglo XX el rechazo hacia la bebida tradicional estuvo acompañado de factores que posibilitaron no solo que las personas se alejaran de la chicha sino que exploraran con otras bebidas como la cerveza, que también es producto de la fermentación; solo que elaborada bajo procesos industriales que la hacía más higiénica, incluso saludable. Otro de los factores fue el señalamiento que hubo por parte de los médicos higienistas al mostrarla como una bebida insalubre que era elaborada en vasijas de barro y vendida en chicherías²⁵⁷.

La elaboración de la chicha comenzaba con el quiebre del maíz que se ponía a macerar en una vasija de barro con agua, esta mezcla se remojava con aguamiel durante los primeros ocho días y diariamente se revolvía. A los quince días de estar

²⁵⁴ Cecilia Restrepo Manrique, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1673-1773. 1776-1900* (Bogotá: Ministerio de Cultura de Colombia, 2012) 157.

²⁵⁵ Vargas Lesmes 262

²⁵⁶ Vargas Lesmes 265.

²⁵⁷ Vargas Lesmes 263.

en maceración se debía moler hasta el punto que quedara una masa llamada masato, que era envuelto en hojas de payaca y puesto a cocer en una olla de barro que contenía la tercera parte de agua hirviendo. Esta cocción se mantenía durante 17 horas, teniendo en cuenta que el agua que se iba evaporando debía ser renovada. A las 17 horas se reducía el fuego y continuaba así hasta completar 24 horas. Después el masato se dejaba enfriar por tres horas y se amasaba, a esta mezcla se le añadía miel de caña de azúcar y se ponía en una vasija de barro, se cubría con helecho y se dejaba fermentar durante tres días. Ese masato debía pasar por un cedazo para separar las partículas del maíz, se mezclaba con miel de caña en una olla de barro con capacidad para 110 libras y se le echaba agua. Se debía dejar un espacio vacío para que la fermentación fuera posible. Finalmente la olla se ponía sobre una barbacoa (mesa de cañas), se cubría con helecho y se dejaba fermentar durante seis días en un lugar abrigado. Después de esto, la chicha quedaba lista para su consumo²⁵⁸.

La lucha en contra de las bebidas alcohólicas y fermentadas estuvo acompañada por leyes y acuerdos que buscaban reglamentar su consumo y producción. Como el Acuerdo N° 15 de 1922 sobre las chicherías, el cual prohibió el funcionamiento de las mismas en las plazas, las vías públicas más concurridas, por el paso de tranvías y ferrocarriles, a menos de cien metros de los templos, cuarteles, cárceles, hospitales, asilos y establecimientos de educación. Quien incurriera en la falta, debía pagar una multa de \$50 diarios²⁵⁹. También estaba la Ley 88 de 1923 sobre la lucha antialcohólica, que fue reformada en 1928 y 1930, en ella se le puso un impuesto a

²⁵⁸ Liborio Zerda, “Estudio químico, patológico e higiénico de la chicha, bebida popular en Colombia”, *Anales de la Instrucción Pública de Colombia*, 14.78-83 (1889): 8-9.

²⁵⁹ “Acuerdo 15 de 1922”, <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=8980> (24/09/2018)

las bebidas destiladas y fermentadas, exceptuando las cervezas, las aguas minerales y las fermentadas que su proporción alcohólica no pasara del 4% y tuviera la aprobación de la Dirección Nacional de Higiene en cuanto a los procedimientos de pasteurización²⁶⁰.

El aguardiente ha sido otra de las bebidas alcohólicas colombianas que han acompañado a la sociedad durante largo tiempo. Bebida que también ha sido reglamentada y que “despertó el recelo de las autoridades civiles y eclesiásticas coloniales y que fue blanco de censuras y de múltiples medidas que pretendían impedir y controlar su elaboración y consumo”²⁶¹. La elaboración del aguardiente, a diferencia de la chicha y el pulque, es por medio de la destilación, según Eliana Gómez Rodríguez, este proceso fue considerado una actividad económica relevante para la provincia de Antioquia, que le permitió a los sectores bajos de la sociedad colonial sostenibilidad económica²⁶².

El proceso de destilación consistía en poner a fuego lento la melaza fermentada en una olla medianamente grande, se le agregaba agua, panela y demás saborizantes como el tomillo o pedazos de fique²⁶³. A la olla se unía con boñiga o masa de maíz el mico o cabezote, “artefacto de dos piezas desiguales completamente unidas por el cuello, con un tabique interno divisorio agujereado en dos partes, y un tubo exterior de poco más o menos cinco centímetros de diámetro”²⁶⁴. Este dispositivo era el encargado de contener el vapor que la cocción de las sustancias fermentadas producía. Sobre el mico debía ir “una paila de cobre o aluminio con agua fría que

²⁶⁰ García Medina 17.

²⁶¹ Gómez Rodríguez 12-13.

²⁶² Gómez Rodríguez 13.

²⁶³ Moreno Martínez 71.

²⁶⁴ Moreno Martínez 71.

periódicamente se cambiaba para refrigerar el vapor contenido en el mico²⁶⁵. El cabezote tenía un orificio donde se insertaba un tubo de guadua, cañabrava o coyabra por el cual salía el aguardiente²⁶⁶.

El aguardiente fue reglamentado en 1736 por medio de una real cédula, en ella se estableció estanco para la bebida y su producción debía estar en manos de un solo fabricante, también cumplir con unas normas de fabricación en las que se prohibía utilizar ingredientes que atentaran contra la salud, ingredientes como: cal, tabaco o ballico²⁶⁷. Así como la chicha y el pulque, el consumo de aguardiente era visto como un enemigo de la moral, de las buenas costumbres, de la educación, la religión y las relaciones familiares, así como perjudicial para la salud de quien lo consumiera²⁶⁸.

En el año 1821 el Congreso General de Colombia suprimió los estancos de licor, según Rodrigo Moreno Martínez cualquier persona podía producir y vender licor, siempre y cuando pagara un impuesto mensual de acuerdo a la cantidad de aguardiente fabricado y dado al expendio, así mismo debía cumplir con unos requisitos que la ley exigía²⁶⁹. Las reglamentaciones en torno al consumo, fabricación y distribución del aguardiente continuaron y para 1924, según la Resolución N° 574, el aguardiente no podía pasar de 50% de contenido alcohólico y las botellas debían ser de vidrio o loza con capacidad de un litro, además las tapas tenían que ser de porcelana o de corcho y marcadas con el nombre del fabricante²⁷⁰.

Así como la lucha antialcohólica estuvo en contra de la chicha, también lo estuvo contra el aguardiente y, como medida para combatir el exceso en su consumo, la

²⁶⁵ Moreno Martínez 71.

²⁶⁶ Moreno Martínez 71.

²⁶⁷ Gómez Rodríguez 14-15.

²⁶⁸ Moreno Martínez 128.

²⁶⁹ Moreno Martínez 36.

²⁷⁰ García Medina 256.

sociedad antioqueña optó por las sociedades de temperancia, estas buscaban equilibrar y moderar el consumo de la “bebida blanca” para no afectar la moral, las buenas costumbres, las relaciones familiares y para no perjudicar la salud de sus consumidores²⁷¹.

A modo de conclusión, podría decirse que el cuestionamiento hacia las técnicas de producción y la falta de salubridad de las bebidas ancestrales, el señalamiento como generadoras de carácter violento y desórdenes públicos fueron un factor importante en la lucha antialcohólica y en la introducción de nuevas bebidas como la cerveza, que contrarrestó el consumo, distribución y fabricación de las bebidas alcohólicas tradicionales, ya que era elaborada en una fábrica con procesos industriales.

²⁷¹ Moreno Martínez 128.

Capítulo 2: discursos en torno al consumo de chicha y aguardiente

“La chicha es un líquido amarillo pálido, de consistencia espesa, turbio por la cantidad de sedimentos y fermentos que tiene en suspensión, de sabor agridulce y de reacción fuertemente ácida”²⁷².

Vida Cotidiana del obrero

La modernidad por la cual pasó Colombia a finales del siglo XIX e inicios del XX modificó la cotidianidad del pueblo colombiano. No solo en los quehaceres laborales, económicos y políticos, sino en su vida cotidiana como tal. Así como los antepasados se levantaron a labrar la tierra, los trabajadores urbanos y asalariados se despertaron con el ruido que hacían las fábricas al comenzar la jornada laboral. La modernidad condujo a una modificación en la concepción del tiempo, de manera que este debía ser dividido entre las actividades laborales y las de tiempo libre²⁷³.

Según Norbet Elías y Eric Dunning el tiempo libre es aquello que puede dedicarse al ocio, este entendido como una ocupación escogida libremente y no pagada, que principalmente proporciona placer²⁷⁴. El tiempo libre era utilizado para satisfacer las necesidades biológicas y cuidado del cuerpo propio como: comer, beber, dormir,

²⁷² Carvajal 182.

²⁷³ Archila Neira, *Cultura e identidad obrera* 167.

²⁷⁴ Norbert Elías y Eric Dunning, *Deporte y ocio en el proceso de la civilización* (Barcelona: Fondo de Cultura Económica, 1992) 88.

hacer ejercicio, bañarse, mantener la casa en orden, comprar alimentos, educar y cuidar a los hijos, etc. Dentro de ese tiempo libre se podían realizar unas actividades recreativas que ayudaban a “liberar a las personas”²⁷⁵ de la tensión del trabajo como: asistir a reuniones formales como bodas y entierros, participar de fiestas familiares, comer fuera de casa y viajar en vacaciones, entre otras²⁷⁶.

El uso que los trabajadores de las fábricas le dieron a su tiempo libre fue motivo de preocupación para los entes gubernamentales, eclesiásticos y civiles, a pesar de que este fuese dirigido hacia diferentes asuntos como el circo, las corridas de toro o el deporte. A pesar de que los dos primeros espectáculos tuvieron acogida entre el pueblo, fueron acusados de beneficiar el consumo de bebidas embriagantes, lo que pudo generar un rechazo hacia ellos. En cuanto al deporte, Mauricio Archila menciona que se fue apropiando de los diferentes grupos sociales y diferentes espacios de las ciudades; aquel que tuvo mayor acogida fue el fútbol, el cual fue traído por los europeos²⁷⁷.

La Iglesia Católica veía en los momentos de ocio la falta de moral y de las buenas costumbres que iban ligada con la práctica alcohólica y cuyas consecuencias se harían presentes en las futuras generaciones de las familias obreras²⁷⁸. Para el Estado era un espacio en el que se podían planear rebeliones. En cuanto a los empresarios era un malgasto que llevaba a perjudicar la disciplina laboral. Mientras para los trabajadores era un momento de diversión que utilizaban para ir a bares y tabernas a

²⁷⁵ Elías y Dunning 123-125.

²⁷⁶ Elías y Dunning 123-125.

²⁷⁷ Archila Neira 180-183.

²⁷⁸ Archila Neira 174.

compartir con sus amigos y para las mujeres era el inicio de su segunda jornada laboral, pues debían llegar a su hogar y continuar las labores domésticas²⁷⁹.

Según Mauricio Archila el inicio de la industrialización colombiana estuvo acompañada del consumo de alcohol después de las jornadas de trabajo. Era una práctica común que se daba desde los artesanos y que a principios de siglo se extendió a los diferentes sectores salariales²⁸⁰. El alcohol, las tabernas y bares eran primordiales para el esparcimiento después de las jornadas laborales. De allí surgía la preocupación de la Iglesia, el Estado y los empresarios y por ello buscaban diferenciar las horas laborales de las de descanso e implementar nuevas formas de diversión como el teatro, los paseos dominicales y la Iglesia, que no tuvieron gran acogida entre los obreros²⁸¹.

Las bebidas alcohólicas fueron señaladas como degeneradoras de la sociedad, por ende, quienes se excedieran en su consumo eran vistos como personas que turbaban la paz, gastaban el dinero familiar e impedían el buen desarrollo de la jornada laboral. Así mismo, en el periódico *El Obrero Católico* señalaban que la persona que pasara los límites en el consumo de bebidas embriagantes y llegara al estado de ebriedad era el origen de los malos tratos hacia las esposas y el abandono de los hijos²⁸².

Como dice Archila, los espacios de diversión para los estratos bajos eran pocos, por lo tanto, como se hacía desde tiempos coloniales, el consumo de alcohol era la principal entretenimiento, tanto así que hacía parte del entorno del hogar, siempre y

²⁷⁹ Archila Neira 169.

²⁸⁰ Lo que más consumía la clase obrera era chicha, aguardiente y posteriormente cerveza, mientras la élite consumía whisky, ginebra y otras bebidas importadas. Archila Neira 170-173.

²⁸¹ Archila Neira 180-185.

²⁸² "Contra el alcoholismo", *El obrero católico* (Medellín) 19 de noviembre de 1927.

cuando las actividades productivas (campesinas o artesanales) fueran de carácter familiar. En la medida que la vida urbana y rural se modificó con el sistema fabril se fue desplazando la vida familiar, y los ratos de entretenimiento que tanto hombres como mujeres compartían con sus familiares, se fueron dejando a un lado para acercarse a los bares y cantinas²⁸³.

La bebida más consumida por los obreros colombianos, principalmente del altiplano cundiboyacense era la chicha, que por estar elaborada a base de maíz se consumía como fuente de alimento, productora de energía, carbohidratos y calorías²⁸⁴. A pesar de ello y de ser una bebida que se consumía desde antes de la Colonia por los ancestros indígenas, la chicha comenzó a ser mal vista y a ser señalada como embrutecedora, incivilizada y que generaba un carácter impulsivo. Así mismo ocurrió con el aguardiente, bebida hecha de caña que se consumía principalmente en la ciudad de Medellín.

El rechazo hacia la bebida fermentada por parte del Estado, la Iglesia y los empresarios estuvo basado en el estudio pionero de Liborio Zerda, quien en 1889 publicó el *Estudio químico, patológico e higiénico de la chicha, bebida popular en Colombia*²⁸⁵. La investigación de Zerda fue la base para el discurso médico-higiénico del doctor Jorge Bejarano, quien en 1950 publicó *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha* en el cual referenció a la chicha como un problema que afectaba a campesinos y obreros²⁸⁶. Según Bejarano y basado en la investigación de Liborio Zerda, la chicha derivaba una sustancia tóxica que alteraba el comportamiento de quien excediera su

²⁸³ Archila Neira, “El uso del tiempo libre de los obreros 1910-1945” 146.

²⁸⁴ Llano Restrepo y Campuzano Cifuentes 23.

²⁸⁵ Zerda 3-36.

²⁸⁶ Bejarano, *La derrota de un vicio*.

consumo²⁸⁷. Esto llevó a que se le hiciera campaña al consumo de cerveza, “ésta no solo se propuso como alternativa, sino, en muchos casos, se exaltó y declaró como bebida alimenticia, sana e higiénica”²⁸⁸. Aun así, era complicado conquistar al pueblo colombiano que estaba acostumbrado a la bebida fermentada. Por ello *Bavaria* sacó al mercado una cerveza hecha a base de maíz para poder asimilarla a la chicha y así cautivar el paladar de aquellos consumidores²⁸⁹.

La supuesta sustancia tóxica derivada de la chicha fue argumento para buscar reemplazo a la bebida. La búsqueda de modernidad por la que pasaba el país no solo estuvo acompañada de maquinaria e ideologías llegadas del extranjero, sino de intercambio cultural en el que están las bebidas alcohólicas, entre ellas la cerveza, el whisky, la ginebra y demás bebidas importadas²⁹⁰. La bebida escogida por la élite colombiana para reemplazar la chicha fue la cerveza, según ellos era menos tóxica y su fabricación más higiénica que la chicha. Este proceso se dio de forma similar en países como México, donde el consumo de pulque fue sustituido por el de cerveza y para la década de 1950 el consumo de esta última bebida era mayor²⁹¹.

Como se dijo en la introducción, durante la década de 1920 en Colombia, era común que los obreros de las fábricas luego de la jornada laboral se dirigieran a bares y tabernas a consumir bebidas fermentadas y destiladas. Esto dio lugar a descontentos y preocupaciones entre los empresarios, la élite, la Iglesia y el Estado. Uno de los medios utilizados para que la sociedad expresara sus ideas y opiniones fue la prensa. Esto puede rastrearse fácilmente en periódicos colombianos de la

²⁸⁷ Zerda 3-36.

²⁸⁸ Noguera 167-169.

²⁸⁹ Noguera 169.

²⁹⁰ Estas bebidas eran consumidas por la élite. Archila Neira, *Cultura e identidad obrera* 173.

²⁹¹ Valadez Montes 56.

primera década del siglo XX²⁹², tales como: *El Socialista*²⁹³, *El Bateo*²⁹⁴, *El Baluarte*²⁹⁵, *El Luchador*²⁹⁶, *El Ciclón*²⁹⁷, *El Adalid*²⁹⁸, *El Obrero Católico*²⁹⁹ y *Claridad*³⁰⁰, material

²⁹² Es necesario dejar claro que a pesar de las diversas filiaciones y tendencias políticas de los periódicos, en todos se mostró la preocupación por el consumo de bebidas alcohólicas.

²⁹³ En un momento en que el país absorbía con mayor celeridad lo que sucedía en otras partes del mundo y en regiones apartadas de su mismo territorio, y ante la dificultad de lograr una comunicación más ágil, la prensa adquiría una gran importancia. (...) Por ello no es de extrañar que no sólo las capitales departamentales, sino cualquier cabecera municipal contara al menos con un medio periodístico. Así se entiende que para 1920 circularan más de 60 periódicos socialistas u obreros en el país, y para 1925 el número subiera a 80. En 1910, en Tumaco se había fundado *'El Camarada'* y en Cartagena *'El Comunista'*. Para 1916 surgió en Bogotá el periódico *'El Partido Obrero'*. En 1919 nacieron *'El Obrero Moderno'* de Girardot, *'El Luchador'* de Medellín, *'El Taller de Manizales'*, y la *'Ola Roja'* fundada por Ignacio Torres Giraldo en Popayán. En 1920 nace el *'El Socialista'*, que como su nombre lo dice era de orientación socialista y se preocupaba por la organización y los problemas de los obreros. El periódico se mantendría en pie por lo menos hasta mediados de los treinta. Director Juan de Dios Romero. Archila Neira, "La otra opinión: prensa obrera en Colombia 1920-1934" *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 3-14 (1986): 211, Núñez Espinel, *El obrero ilustrado: Prensa obrera y popular en Colombia 1909-1929* (Bogotá: Ediciones Uniandes, 2006) 92 y 115.

²⁹⁴ En medio de impases y cambios de rumbo, *El Bateo* periódico de la ciudad de Medellín, perduró por casi cincuenta años. Durante su permanencia criticó tanto a liberales como a conservadores. Sin embargo, su simpatía por el Partido Liberal era evidente. En varios de sus editoriales se refería a este partido como "nuestro partido", Rafael Uribe Uribe fue uno de sus principales íconos, colaboró en la formación de una Junta Organizadora del Partido Liberal en 1909, celebró con júbilo la victoria de Enrique Olaya Herrera en 1930. Pablo Emilio Restrepo, más conocido como León Zafir, colaborador asiduo de este impreso, fue también diputado por el Partido Liberal a la Asamblea Departamental en 1941. El caricaturista Miguel Ángel del Río, por su parte, estuvo inclinado hacia las tendencias socialistas. El fundador y director Enrique Castro, perteneciente a una reconocida familia liberal de Medellín. Sonia Yurley Jiménez, "La sátira política y de las costumbres del periódico *El Bateo*: Medellín 1907-1957" *Historia y Sociedad* 19 (2010): 226.

²⁹⁵ *El Baluarte* es un periódico de la ciudad de Bogotá, conservador de la línea del general Vásquez Cobo, siendo esta una continuación de la línea antioqueña del Partido Conservador llamada "los históricos". En él se defendía la candidatura presidencial de Miguel Abadía Méndez y el gobierno de Pedro Nel Gómez. También publicaba reseñas biográficas de personajes de la política. Director y propietario, Luis y San Miguel. Uribe de Hincapié y Álvarez 60.

²⁹⁶ *El Luchador* fue un periódico de la ciudad de Medellín con tendencia conservadora que abogaba por un "socialismo cristiano". Se declaró socialista y más inclinado hacia el lado obrerista y menos al católico. Tuvo alianzas con el Partido Liberal y se ocupó de informar a los trabajadores de las organizaciones obreras, de su educación, huelgas, condiciones de vida de los trabajadores de Medellín y artículos de denuncia social sobre legislación obrera. Director Miguel A. del Río y director de la segunda época Ramón Blanco. Uribe de Hincapié y Álvarez 177.

²⁹⁷ *El Ciclón* es un periódico de la ciudad de Bogotá, conservador partidario de la Unión Republicana. En él se criticó el gobierno de Rafael Reyes y se informó sobre diferentes fábricas e industrias bogotanas, entre ellas chocolates La Especial y fábrica de cerveza Bavaria. Además abordó temas de política internacional como el asunto de Panamá y la intervención norteamericana. Director y propietario Julio Parga Polanía. Uribe de Hincapié y Álvarez 78.

²⁹⁸ *El Adalid*, periódico de Santa Rosa de Osos (Antioquia), religioso, católico, doctrinario y de orientación conservadora. Apoyaba la candidatura de Guillermo Valencia y realizó críticas al gobierno de Olaya Herrera, al liberalismo y socialismo. Sus publicaciones contenían artículos de formación moral como las formas de vestir, los bailes y artículos críticos sobre el feminismo y la liberación de la mujer. Director Jesús M. Urrea, Pbro. Uribe de Hincapié y Álvarez 49.

hemerográfico de gran relevancia para desarrollar el objetivo del presente trabajo. En ellos se identificaron cuatro discursos relacionados al consumo de chicha y aguardiente, los cuales se explican a continuación.

Discurso médico-higiénico

El problema que se abordará en este discurso está relacionado con el alcoholismo, lógica que comenzó a tener gran relevancia en el discurso médico desde mediados del siglo XIX³⁰¹. Los médicos higienistas se interesaron en mostrar por medio de investigaciones científicas, el deterioro físico y mental que producía en las personas el consumo de bebidas destiladas y fermentadas, en este caso la chicha y el aguardiente; como remedio o reemplazo, recomendaban la cerveza por ser elaborada bajo condiciones científicas e higiénicas. De hecho, el artículo 5 de la Ley 88 de 1923 reglamentó que todas las bebidas debían contar con el visto bueno de la Dirección Nacional de Higiene³⁰². Las fuentes utilizadas en el presente discurso no profundizan en el tema de la cerveza, en el análisis de las mismas se llegó a la

²⁹⁹ *El Obrero Católico* de orientación sindical y de posición clara respecto al tema del alcohol y el tiempo libre en los obreros. Condenaba a quienes asistieran a las tabernas sin importarles la familia, el Estado y la Ley. Además informaba sobre la moral y la religión, criticaba las ideas socialistas de la Federación Obrera, el bolchevismo, la masonería y el protestantismo. Archila Neira 223; Uribe de Hincapié y Álvarez 199.

³⁰⁰ *Claridad* era de orientación socialista y se preocupaba por la organización y los problemas de los obreros, también publicaba artículos sobre los conflictos con colonos, la masacre de las bananeras y la United Fruit Company. El Partido Socialista Revolucionario (PSR) tuvo también sus órganos de expresión como *'La Humanidad'* de Cali, dirigida por Torres Giraldo, y *'La Nueva Era'*, órgano del Comité Central. Para 1928 hubo otros periódicos obreros de importancia como *'Claridad'* de Erasmo Valencia, *'El Libertador'* del legendario Biofilo Panclasta, *'Sanción Liberal'* de L.J. Correa, todos ellos en Bogotá, *'Vox Populi'* en Bucaramanga y *'El Moscovita'* en Ambalema. Archila Neira 211; Uribe de Hincapié y Álvarez 80-81.

³⁰¹ Campos Marín 16.

³⁰² García Medina 18.

conclusión de que el argumento fuerte está en contra de todo tipo de bebidas alcohólicas, especialmente de la chicha.

Según el doctor Martín Carvajal los árabes fueron quienes en el siglo XI dieron a conocer una sustancia derivada de la destilación del vino a la que llamaron *alcoh*³⁰³. Mientras Fernand Braudel menciona la existencia de alambiques en occidente desde antes del siglo XII, lo que posibilitaba la destilación de otro tipo de licores³⁰⁴. Ambos autores coinciden que la implantación del alcohol en la sociedad fue posible en 1514 cuando Luis XII concedió la destilación del vino al gremio de vinateros³⁰⁵.

Esto, sin dejar de lado que la palabra *alcoholismo* fue conocida y denominada por el doctor sueco Magnus Huss en 1849 cuando publicó un estudio sobre la embriaguez³⁰⁶. La palabra *alcoholismo* fue usada para nombrar las consecuencias médico-somáticas originadas en aquellos consumidores de aguardiente, principalmente en Suecia³⁰⁷. Se conoce también como alcoholismo al “conjunto de trastorno producidos en el organismo por el abuso del alcohol o el abuso de las bebidas alcohólicas”³⁰⁸. Según la cartilla antialcohólica de Martín Restrepo Mejía había dos tipos de alcoholismo, el agudo y el crónico³⁰⁹. El primero de ellos consistía en:

“La ingestión de fuertes dosis de bebidas alcohólicas en breve tiempo por personas no acostumbradas a tomarlas produce en ellas la embriaguez, beodez o borrachera. Este es el alcoholismo agudo. En estas personas el alcohol produce al principio una

³⁰³ Carvajal 176.

³⁰⁴ Braudel 27.

³⁰⁵ Carvajal 176; Braudel 29.

³⁰⁶ Francesc Freixa I Sanfeliu, “De la embriaguez al alcoholismo. (Magnus Huss, 1807-1890): Conceptos vigentes en 2002”, *Revista española de drogodependencia* 27.2 (2002): 135; Campos Marín 32-33.

³⁰⁷ Freixa I Sanfeliu 135; Campos Marín 32-33.

³⁰⁸ Restrepo Mejía 22.

³⁰⁹ Restrepo Mejía 22-26.

excitación general. Se activan la respiración y la circulación y se eleva la temperatura; se experimenta una sensación de bienestar, aumenta la locuacidad, se exaltan las facultades intelectuales y se hace más fácil la expresión verbal y mímica. Así el alcohol seduce a sus víctimas al principio”³¹⁰.

Mientras el segundo es aquel que:

“Todos los días toma bebidas alcohólicas llega poco a poco, y con frecuencia sin sentir nunca la embriaguez, a un estado peor que el que produce el alcoholismo agudo. [...] Pero es que a las pequeñas dosis empleadas al principio sucedió el fenómeno de acomodación, adaptación o *mitridatismo*, en virtud del cual se acostumbra el cuerpo a soportar el alcohol [...] y cree que él es muy fuerte para el alcohol y que lo resiste impunemente, cuando lo que sucede no es sino que se va envenenando lentamente y evitando las manifestaciones agudas del envenenamiento”³¹¹.

Estas descripciones coinciden con las observaciones que el doctor Magnus Huss hizo de aquellos consumidores de bebidas alcohólicas, especialmente de aguardiente, quienes presentaban y condicionaban unas “patologías digestivas, hepáticas y mentales”³¹² que evolucionaban y se convertían en crónicas³¹³. Con base en esto se puede decir que el señalamiento y preocupación hacia el consumo de bebidas que, de alguna manera modificaran el comportamiento del ser humano, entre ellas las alcohólicas y fermentadas, se presentaba desde el siglo XIX³¹⁴. El estudio realizado por el doctor Magnus Huss se puede tomar como una reacción desde lo científico hacia la progresiva preocupación sobre la ingesta de alcohol.

Según el doctor Martín Carvajal el progreso del alcoholismo en Colombia cobró la salud de sus habitantes, especialmente las relacionadas con las alteraciones mentales.

³¹⁰ Restrepo Mejía 22-23.

³¹¹ Restrepo Mejía 22-26.

³¹² Freixa I Sanfeliu 135.

³¹³ Freixa I Sanfeliu 135.

³¹⁴ Cabe señalar que para mediados del siglo XVII el consumo de chicha en el Nuevo Reino abarcaba grandes extensiones, lo que hizo que las autoridades civiles y eclesiásticas se preocuparan. Fue tal el alcance que tuvo la bebida que los españoles tomaron el ejemplo de los indígenas y comenzaron a consumirla. Bejarano 32.

Debido al uso inmoderado del alcohol había “locos y dementes”³¹⁵. Además decía que, “en las escuelas y colegios los alumnos atrasados y estúpidos son los descendientes de alcohólicos y alcoholizados”³¹⁶. Según la teoría de la degeneración propuesta por el francés Benedict Augus Mondel, el alcoholismo era una de las causas de degeneración del individuo y podía ser hereditario³¹⁷. Así mismo, en la cartilla antialcohólica se hace mención de los efectos del alcoholismo en la familia y su descendencia, allí mencionan que los descendientes de los alcohólicos “unos son idiotas o imbéciles; otros se pierden pronto en la más abyecta degradación; otros, en fin, son epilépticos, sordomudos, escrofulosos, hidrocefalos, etc.”³¹⁸. Como ejemplo de los efectos del alcoholismo, en la cartilla se relata la historia de dos hermanos que tomaron decisiones distintas, por lo tanto sus vidas tomaron caminos opuestos. El primer hombre es Tomás el borracho, que se fue por la vía del alcohol y las tabernas, es un hombre que perdió su empleo y maltrataba a su mujer y sus hijos por estar en estado de embriaguez³¹⁹. El segundo hombre es Luis el juicioso, un hombre trabajador, responsable y abstemio que cuida y se preocupa por el bienestar de su familia³²⁰.

³¹⁵ Carvajal 177.

³¹⁶ Carvajal 177.

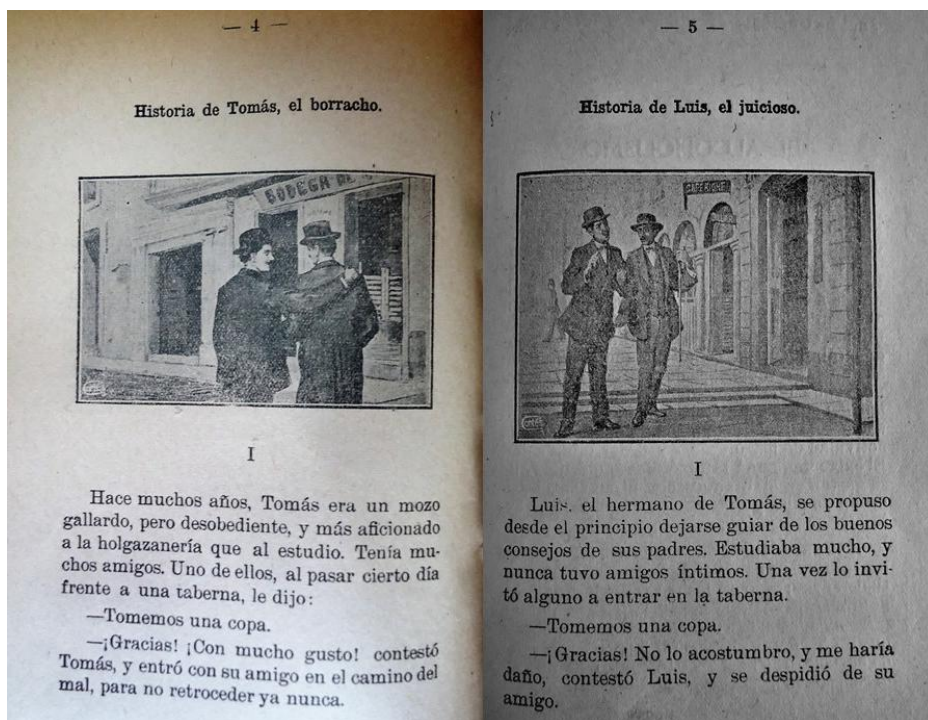
³¹⁷ Morel realizó su teoría de la degeneración a partir de la idea del pecado original, según el autor “el hombre habría sido creado como un tipo primitivo perfecto por lo que cualquier variación de la especie era equivalente a su degradación”. Campos Marín 36-37. Ver también a: Rafael Huertas García-Alejo, *Locura y degeneración. Psiquiatría y sociedad en el positivismo francés* (Madrid: Consejo superior de investigaciones científicas, 1987) 19-32.

³¹⁸ Restrepo Mejía 31.

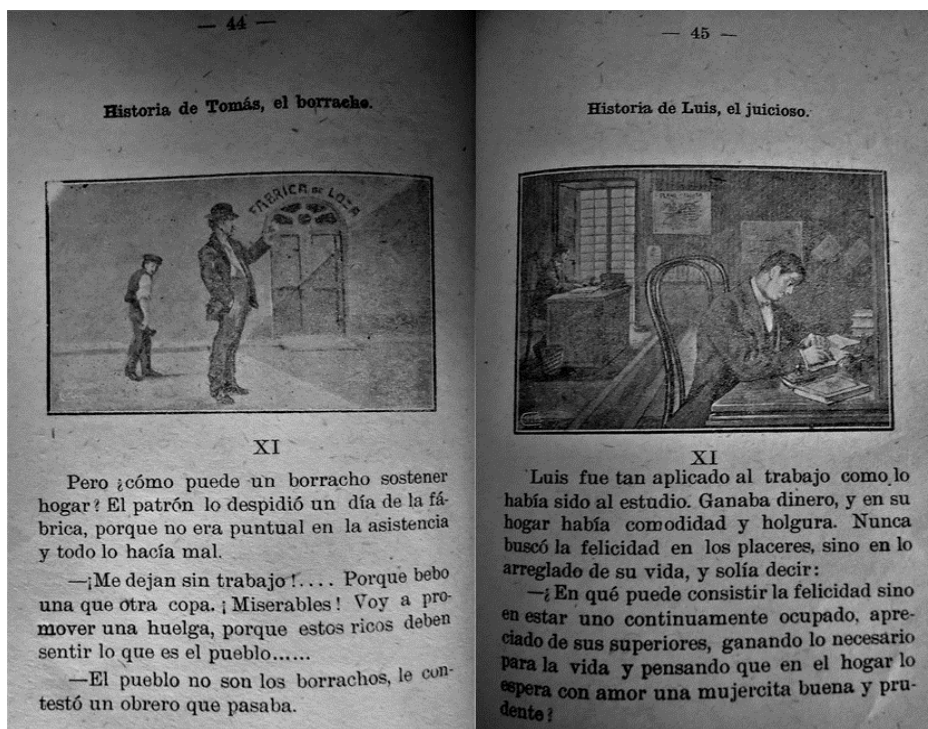
³¹⁹ Restrepo Mejía 4-108.

³²⁰ Restrepo Mejía 5-109.

Imagen 1: Historia de Tomás el borracho y Luis el juicioso



Fuente: Martín Restrepo Mejía, *Cartilla antialcohólica*, (Bogotá: Imprenta Nacional, 1913), 4-5.



Fuente: Martín Restrepo Mejía, *Cartilla antialcohólica*, (Bogotá: Imprenta Nacional, 1913), 44-45.

La lucha antialcohólica en Colombia se concentró principalmente en restringir la producción y consumo de bebidas destiladas y fermentadas como el guarapo, la chicha y el aguardiente e inició durante la primera década del siglo XX³²¹. Aun así, desde 1889 hubo un estudio realizado por el doctor Liborio Zerda llamado *Estudio químico patológico e higiénico de la chicha, bebida popular en Colombia*³²², donde concluye que el propósito no era prohibir el consumo de la bebida fermentada, sino reglamentar su fabricación para hacerla más higiénica. Según su investigación, se halló una sustancia tóxica en el *masato*, pasta que resulta de las diversas manipulaciones que ha sufrido el maíz y del cual sale la chicha. Después de pasar por una cocción de 48 horas, “se sacan los bollos del masato”³²³ y se mezclan con agua y miel de caña, dejando que todo se fermente³²⁴.

El doctor Zerda mencionó en su estudio que lo que se conservó de la chicha que se hacía antes del arribo de los peninsulares fue el maíz como base de su preparación y que la bebidas que hacían los aborígenes latinoamericanos era distinta a la que se hizo después de la llegada de los españoles, pues estos introdujeron la caña de azúcar en su preparación, según ellos para mejorarla. Lo que hicieron fue generar una chicha más “enervante y más dañosa”³²⁵.

Dentro de las modificaciones ocurridas en el procedimiento de fabricar chicha, están las vasijas que se empleaban para la fermentación. En la época de la colonia y según el sistema indígena se usaban vasijas de barro y un maíz amarillo y tierno y para finales del siglo XIX y principios del XX se empleó un maíz blanco y duro llamado

³²¹ Noguera 152; García Medina 17.

³²² Zerda.

³²³ Martín Carvajal 182.

³²⁴ Martín Carvajal 182.

³²⁵ Zerda 8.

Yucatán, mientras la preparación de la chicha se hacía en barriles de madera con fondo de hierro, donde constantemente se cambiaba de recipiente (cada tres días), para generar de este modo una alteración mayor en el maíz y por ende en la bebida, porque la chicha era ofrecida para su consumo sin haber terminado por completo el proceso de fermentación, el cual duraba aproximadamente de 26 a 27 días³²⁶.

Según el estudio de Liborio Zerda había tres clases de chicha: la primera, era llamada chicha de flor, no se daba para el consumo por ser costosa y era la base para la elaboración de la chicha de segunda. La primera era una chicha de color amarillo pálido, consistencia espesa y densidad 1.018, que “desprende de su masa abundante ácido carbónico que le da un sabor picante”³²⁷. La chicha de segunda era la que se daba para el consumo, se preparaba mezclando la chicha de flor con otra llamada *mitaca*, esta era la mezcla del sedimento de la chicha de flor con agua-miel, después de cuatro o cinco días de fermentación quedaba con una densidad de 1.020³²⁸. La chicha de segunda dejaba unos sedimentos llamados *esposos* o *chuncos* que eran vendidos a los panaderos, quienes lo utilizaban para hacer levadura, dichos sedimentos también eran empleados para hacer una chicha de tercera, esta era “muy ácida y de pésima calidad” y el pueblo la llamaba *runchera*³²⁹.

Según Martín Carvajal, la chicha sería “una bebida excelente, desde el punto de vista alimenticio”³³⁰ si no fuera por la presencia de la materia tóxica³³¹. Para impedir la fermentación “pútrida” se debía mejorar la fabricación de la bebida y disminuir su manipulación, “sujetar las fábricas a una inspección científica que higienice el licor”

³²⁶ Zerda 9-14.

³²⁷ Zerda 11.

³²⁸ Zerda 11.

³²⁹ Zerda 11.

³³⁰ Carvajal 184.

³³¹ Carvajal 184.

³³², porque así como se fabricaba y consumía había razón de denominarla como “peligro amarillo” que amenazaba la salud del pueblo³³³.

La manera como se fabricaba la bebida fermentada llevó a los médicos higienistas a señalarla como antihigiénica. La chicha era elaborada bajo condiciones que para los ojos de la población y para la creciente industrialización del país podría ser primitivo. El usar vasijas de barro y realizar la fabricación en casas que en algunos casos eran las mismas chicherías, la hacían ver retrógrada y reacia al cambio³³⁴. En comparación con la cerveza que fue reglamentada para permitir su consumo y venta. Según la Resolución N° 237 del año 1923 debía tener las siguientes condiciones: no era permitido “que tengan turbiedad o sedimentos que se deban a fermentaciones secundarias en las botellas o a defectos de preparación; [...] o que para reemplazar el lúpulo se hayan empleado otras sustancia”³³⁵. Tampoco era permitido dar al consumo aquellas cervezas embotelladas que no hayan pasado por el proceso de pasteurización. Además, los fabricantes de cerveza debían presentar cada dos meses ante la Dirección Nacional de Higiene un análisis de las cervezas que producían³³⁶. A pesar de que la nueva bebida llamaba la atención por su fabricación, el procedimiento de elaboración entre la chicha y la cerveza era similar, ya que ambas a través de los granos fermentados producían alcohol.

El doctor Carvajal mostró un análisis de una cerveza de la fábrica *La Esperanza* de Florida (Santander) de los señores Clausen para validar las recomendaciones dadas

³³² Carvajal 184.

³³³ Carvajal 184.

³³⁴ Vargas Lesmes 263.

³³⁵ García Medina 155.

³³⁶ García Medina 155.

en el Segundo Congreso Médico Nacional que tuvo lugar en la ciudad de Medellín en 1913, el análisis fue el siguiente:

“Cerveza *Chivo*. 1.000 gramos de cerveza que tiene dos y medio meses de estar en bóveda, a una temperatura de un grado (C.) sobre cero, producida de un mosto que originalmente pesaba 101 gramos (sustancias sólidas, fermentescibles), se sometió a una cocción hasta reducir el volumen a 333 gramos para de ese modo descarbonatarlos y desalcoholizarlos.

Una vez enfriado se aumentó el volumen agregando agua destilada hasta obtener el volumen original de 1.000 gramos. Disueltas las sustancias sólidas, se redujo la temperatura a 17½ grados centígrados. Pesado, dio 48 por 1.000. En este estado se averiguaron las sustancias sólidas, y se vio que por mil partes contiene 101 de maltosa, glucosa, etc., y el alcohol contenido en esas mismas partes es en cantidad de 26 gramos”³³⁷.

Según este análisis el doctor Carvajal no incluía a la cerveza como bebida alcohólica, ya que al someterla a la cocción mencionada se disminuía el alcohol contenido, además, por ser elaborada bajo condiciones científicas e higiénicas, se convertía en una bebida de consumo recomendable. La estrategia para disminuir el consumo de alcohol era la supresión de la fabricación, importación, venta y consumo de bebidas destiladas, espirituosas y fermentadas³³⁸. La lucha antialcohólica debió llamarse la lucha en contra de las bebidas tradicionales —chicha, guarapo y aguardiente— porque de acuerdo a lo que mostró el doctor Carvajal, se les atribuyó ser las encargadas de las enfermedades tanto físicas como mentales del pueblo.

Además de las enfermedades mentales asociadas con el consumo de chicha, hay otra enfermedad que se le atribuye a la bebida. Según el doctor G. Olozaga, la pelagra es “definida como una enfermedad endémica caracterizada por manifestaciones cutáneas —una dermatitis generalmente simétrica en las partes descubiertas del

³³⁷ Carvajal 218-219.

³³⁸ Carvajal 232.

cuerpo- por síntomas gastrointestinales y por manifestaciones nerviosas y mentales”³³⁹. La pelagra es una enfermedad producida por el abuso de la chicha, que en Colombia también ha sido conocida como peladera, guayabo “por las semejanzas que presentan las lesiones cutáneas de la enfermedad con el árbol del guayabo [...] cuya corteza descascara de un modo parecido a la piel de los pelagrosos”³⁴⁰ y chichismo.

La historia de la pelagra está ligada al maíz. En diferentes países del mundo como Francia, España, Italia y Rumania se ha relacionado la enfermedad con el consumo de dicha planta, tanto en tribus indígenas como en animales. Fue en Italia donde Scipione notó que los caballos tenían una enfermedad con caída del pelo y malnutrición, asociada al consumo de maíz como su base alimenticia. Gaspar de Casal fue quien describió la enfermedad en 1735 en Oviedo, Asturias después de observar que el alimento principal de quienes padecían la enfermedad era el maíz. Este le dio el nombre de mal de la rosa³⁴¹.

En el chichismo, enfermedad distinta al alcoholismo y ocasionada por el abuso en el consumo de la chicha, los primeros síntomas aparecían después de uno o más años. Cuando sucedía que la persona recurría al hospital era porque ya la enfermedad estaba muy avanzada. Según Olozaga no había bases para suponer que la enfermedad pudiera ser hereditaria y en cuanto al sexo, era más frecuente en los hombre entre los 25 y 55 años³⁴².

³³⁹ Conocida también como mal de la Rosa, Escorbuto Alpino, Lepra Asturiana, Enfermedad de las Landas, Mal de Miseria, Psiconeurosis maídica, Mal del Sole. G. Olozoaga, “Chichismo y pelagra. Por el doctor G. Olozaga”, *Repertorio de Medicina y Cirugía*, 12.02 (1920): 86.

³⁴⁰ Olozoaga 86-89.

³⁴¹ Olozoaga 87.

³⁴² Olozoaga 92.

Las manifestaciones de la enfermedad comenzaban con las lesiones cutáneas “constituidas por una dermatitis generalmente simétrica”³⁴³, que empezaban con una mancha roja que posteriormente se tornaba más oscura y culminaba con una descamación de las partes afectadas³⁴⁴. La siguen los síntomas digestivos que eran muy variados. La cavidad bucal tendía a la irritación y se volvía sensible a los alimentos salados y condimentados, el apetito disminuía y en algunas ocasiones se producían vómitos y diarrea. Las manifestaciones nerviosas se concentraban en la columna vertebral, con dolores intensos al nivel de la cintura³⁴⁵. Finalmente los desórdenes mentales: quienes lo padecían eran los enfermos de chichismo. En un principio había disminución de la memoria. Las personas eran racionalmente lentas, cuando se les preguntaba algo contestaban con dificultad, además los bebedores de chicha se volvían perezosos y lentos para los trabajos manuales ya que “el espasmo muscular no deja desempeñar gran parte de esta torpeza para el trabajo manual, al lado del decaimiento intelectual”³⁴⁶.

La asociación que se hizo entre chichismo y pelagra se debió a la alteración que se producía el cuerpo al consumir maíz o derivados de este en mal estado. Aun así, la denominación del chichismo iba más allá porque la relacionaban directamente con la bebida fermentada. Más no hacían mención alguna de otro alimento o bebida hecha a base de maíz que generara alteraciones en la salud. Lo que da a entender que para evitar el consumo de chicha, la condicionaban a una enfermedad y de esta manera alertaban al pueblo sobre sus consecuencias, por lo tanto se esperaba una disminución en su consumo.

³⁴³ Olozoaga 92-98.

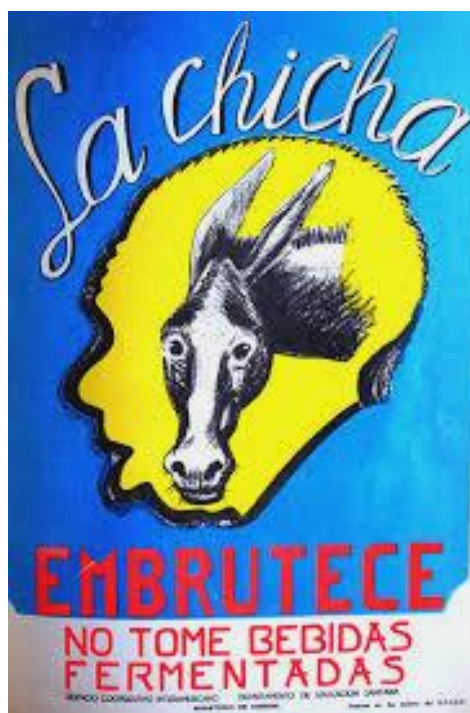
³⁴⁴ Olozoaga 92-98.

³⁴⁵ Olozoaga 92-98.

³⁴⁶ Olozoaga 92-98.

Así como las publicaciones en los periódicos y las investigaciones científicas hicieron parte de la campaña en contra de las bebidas alcohólicas y fermentadas, también lo fueron unas imágenes muy dicentes que se usaron y donde se relacionaba a la chicha como bebida embrutecedora, generadora de violencia y la encargada de llenar las cárceles³⁴⁷. De igual manera, formó parte de la campaña antialcohólica la cartilla elaborada por el pedagogo Martín Restrepo Mejía en 1913. Esta se realizó con intención de la enseñanza del antialcoholismo en las escuelas públicas del país³⁴⁸. A continuación, algunas de estas imágenes:

Imagen 2: la chicha embrutece



Fuente: Jorge Bejarano, *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha* (Colombia: Iqueima, 1950), 65.

³⁴⁷ Bejarano S.P.

³⁴⁸ Noguera 161.

En esta imagen se puede apreciar la figura de un burro, animal asociado a la ignorancia y el embrutecimiento, dentro de una cabeza humana, que en este caso sería la de alguien que consume chicha. Con relación a lo mencionado por el doctor Martín Carvajal y a los efectos causados por el consumo de alcohol, que se menciona en la cartilla antialcohólica, —especialmente de bebidas fermentadas— la representación de esta imagen es la de alguien que va por el mundo con la cabeza vacía, una persona irracional, los descendientes de alcohólicos son “idiotas o imbéciles”³⁴⁹.

Imagen 3: las cárceles se llenan de gente que toma chicha



Fuente: Jorge Bejarano, *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha* (Colombia: Iqueima, 1950) S.P

³⁴⁹ Restrepo Mejía 31; Carvajal 177.

Esta es otra de las imágenes que tiene relación con lo mencionado en los discursos. Según el periódico *El Obrero Católico*, la embriaguez era la encargada de llenar las cárceles de criminales, éstos relacionados con personas que consumían alcohol, especialmente aquellos que consumían chicha³⁵⁰.

Imagen 4: la chicha engendra el crimen



Fuente: Jorge Bejarano, *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha* (Colombia: Iqueima, 1950).

Así como la publicación en el periódico *El Socialista* sobre la trampa al señor Juan de Dios Romero, en esta imagen se muestra lo violento que supuestamente puede

³⁵⁰ "¿Qué cosa es la embriaguez?", *El Obrero Católico* (Medellín) mayo de 1927.

llegar a ser alguien que esté bajo los efectos de las bebidas fermentadas, en este caso, de la chicha³⁵¹.

Discurso de la élite industrial

En este discurso se abordará la preocupación de las élites y el gobierno frente al consumo de bebidas destiladas y fermentadas por parte de la clase obrera, ya que el exceso en el consumo de dichas bebidas afectaba la productividad laboral. Para reducir el consumo de las bebidas embriagantes y aumentar la productividad del obrero se emplearon herramientas jurídicas y publicitarias como la Ley 12 de 1923 o Ley Seca como fue conocida, que benefició a los fabricantes de cerveza porque permitió su consumo, mientras los consumidores de chicha y aguardiente no se vieron beneficiados con dicha Ley³⁵², y la estimulación al consumo de cerveza por medio de publicaciones en diferentes periódicos.

Con relación a esto, en el periódico *El Bateo* se publicaron caricaturas que expresaron la inconformidad hacia el consumo de bebidas fermentadas y destiladas. La primera de ellas refleja a dos hombres, uno en el lado izquierdo con un mazo acompañado de la palabra “trabajo” y el otro del lado derecho con la palabra “estudio”, que golpean una botella de alcohol destruyéndola, además, aparece la palabra “ahorro” sobre la botella quebrada. El texto que la acompaña, en el comienzo rechaza al alcohol por causar daño en los obreros y luego, alaba a los

³⁵¹ "La celada de los ediles de Anolaima al director de El socialista. El tuerto Neira emborracha y apandilla las turbas. Milagrosamente se escapa la presunta víctima. Lo invitan para asesinarlo", *El Socialista* (Bogotá) 29 de noviembre de 1928.

³⁵² “Ley 12 de 1923” <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702> (24/02/2018).

obreros que no consumen alcohol y que son ejemplo de buenos ciudadanos. Ya que al alejarse de las bebidas alcohólicas podían ahorrar el dinero y utilizarlo para gastos familiares, lo que generaría una estabilidad en su vida³⁵³.

La publicidad en contra de las bebidas embriagantes podría tomarse como una estrategia por parte de las élites industriales para que los obreros se alejaran de dichas bebidas y así estuviesen en condiciones físicas y mentales apropiadas para desarrollar las diferentes labores en las fábricas³⁵⁴.

Imagen 5: la fiesta del trabajo y la Ley Seca



Fuente: "La fiesta del trabajo y La Ley Seca". *El Bateo*, Medellín, 01 de mayo, 1923.

Por medio de dichas caricaturas las personas también se expresaron frente a la situación por la que pasaba el país en la segunda década del siglo XX, relacionada

³⁵³ "La fiesta del trabajo y La Ley Seca", *El Bateo* (Medellín) 01 de mayo de 1923

³⁵⁴ Para la época estudiada no era común que los obreros supieran leer, por lo tanto hubo lugares como tiendas, cantinas, chicherías y talleres de artesanos que se convirtieron en centros de lectura y sociabilidad política. El periódico era un artículo de consumo social y un medio de difusión de ideas. Núñez Espinel 60-61.

con el consumo de bebidas destiladas y fermentadas. Según Mauricio Archila el consumo de bebidas embriagantes y la industrialización iban de la mano, por lo tanto era importante para las élites industriales tener control frente a sus trabajadores y los tiempos destinados al ocio y la diversión³⁵⁵. Para ellas no era rentable que un obrero laborara bajo los efectos de dichas bebidas porque no iban a producir como lo haría uno que no lo estuviera.

La publicación del periódico *El Bateo* muestra el descontento de la comunidad por una ley que comenzó a regir el 01 de julio de 1923 en todo el país. Esta Ley restringía “la producción, venta y consumo de licores destilados y bebidas fermentadas”³⁵⁶ mas no prohibía el consumo de cerveza cuya proporción de alcohol no excediera del 4%. Con la implementación de la ley, se esperaba que las personas dejaran de beber alcohol y de embriagarse, así mismo el gobierno buscaba mantener el honor y una regeneración de la sociedad, y convertir así a los borrachos en señores³⁵⁷. Uno de los artículos comprendidos en la Ley dice que³⁵⁸:

“**Artículo 5º.** No se permitirá el expendio de licores destilados o de bebidas alcohólicas o fermentadas, de las seis de la tarde a las seis de la mañana, ni los domingos y días de fiesta nacional o religiosa. Esta prohibición no comprende las cervezas cuya proporción alcohólica no exceda del 4 por 100, siempre que contengan la cantidad de extractos que correspondan a aquella proporción de alcohol”³⁵⁹.

Como lo muestra este artículo, la prohibición iba en contra de las bebidas destiladas, alcohólicas y fermentadas. Esta Ley no pudo llamarse seca, sino más bien “ley húmeda”. Y como reza en la publicación de *El Bateo* “La Ley húmeda y secante que

³⁵⁵ Archila Neira 167.

³⁵⁶ “Ley 12 de 1923”, [http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702\(24/02/2018\)](http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702(24/02/2018)).

³⁵⁷ "Papel Secante", *El Bateo* (Medellín) 30 de junio de 1923.

³⁵⁸ Ver anexo 2.

³⁵⁹ Ley 12 de 1923. [http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702\(24/02/2018\)](http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702(24/02/2018)).

en Julio a regir empieza, se llamará en adelante: “La gran Ley de la cerveza”³⁶⁰. Puede decirse que la Ley privilegió y apoyó la industria cervecera colombiana, pues en aquel momento era importante consumir productos nacionales y aportar al crecimiento comercial e industrial³⁶¹.

En *El Bateo* se publicó un artículo donde se mofaban de la Ley Seca, porque precisamente el día que entró en vigencia llovió. Con esta metáfora se hizo alusión a todo lo que la gente bebió ese día, y que en general imperó una algarabía, incluyendo los que no estaban tomando. El autor resalta que la Ley Seca fue tan inútil que hasta las mujeres bebieron para pasarla por alto³⁶². La Ley prohibió en el Artículo 6° “el expendio de licores embriagantes en teatros, circos, cinematógrafos, bailes públicos, galleras, casas de mujeres públicas, calles y plazas”³⁶³. Y generalmente el consumo de licor se daba los días domingos y feriados, en lugares como cantinas, bares, chicherías y tabernas, además de fiestas patronales, bailes públicos y privados.

Con relación a la industria cervecera, es necesario resaltar que no solo sus fabricantes, sino quienes invertían en dichos negocios se beneficiaron con la Ley Seca. Porque al ser la única bebida autorizada para el consumo, no había más remedio que consumirla, a pesar de las diferencias tanto en los costos como en el contenido alcohólico entre esa bebida, la chicha y el aguardiente.

³⁶⁰ "La Ley de la Cerveza", *El Bateo* (Medellín) 05 de julio de 1923.

³⁶¹ Algunas de las cerveceras vigentes durante los años 20 del siglo XX: la Cervecería Nacional, la Cervecería Libertad (Medellín), la Cervecería Barranquilla (Barranquilla), la Cervecería Tropical (Pereira), la Cervecería Alemana (Pasto), la Compañía cervecera Alemana Los Andes (Cali), la Cervecería Colombia, la Cervecería de Honda S.A. (Honda), La Colombiana de cervezas (Manizales) y la Cervecería de Magdalena (Santa Marta). Plano Danais. *La industria cervecera en Colombia* <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/agosto2011/cerveza-industria> (14/05/2017)

³⁶² "La lora del día", *El Bateo* (Medellín) 03 de junio de 1923.

³⁶³ “Ley 12 de 1923”, <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702> (24/02/2018).

Para la década de 1920, la chicha tenía un contenido alcohólico entre 7% y 12% y costaba tres centavos (\$ 0.03)³⁶⁴, el aguardiente contenía menos de 60% de alcohol y según el artículo 1° de la Ley 88 de 1928 una botella de 720 gramos costaba un peso cincuenta centavos (\$ 1.50)³⁶⁵ mientras para la cerveza el ideal era que se consiguiera una “sana y nutritiva” por el valor de cinco centavos y que ésta no pasara del 5%³⁶⁶. Si se compara el contenido alcohólico y el precio de la cerveza y la chicha, se puede observar que la segunda era más favorable que la primera, por lo tanto, era más asequible y contenía mayor grado de alcohol.

No solo cuenta la diferencia en los costos y el contenido alcohólico, también la publicidad que se le hacía a la cerveza por ser de origen europeo y el hecho de que los procesos y maquinaria llamaban la atención de aquellas personas que les gustaba consumir productos importados. Aun así, en el país se esforzaron por aprender la labor de la fabricación de la cerveza y de allí el surgimiento de diversas cerveceras en los diferentes departamentos.

Contrario a la caricatura de la imagen 5 y a propósito de la Ley Seca, hay una imagen que muestra un desfile fúnebre donde en el lugar del muerto hay una botella de anís. Esto a modo de sátira, con tono de lamento y haciendo una comparación con un ser humano, donde se recita lo bueno que era el muerto y lo mucho que ayudaba³⁶⁷.

³⁶⁴ Restrepo Mejía 218.

³⁶⁵ García Medina 49; Restrepo Mejía 11.

³⁶⁶ Carvajal 218.

³⁶⁷ "El entierro del anís", *El Bateo* (Medellín) 30 de junio de 1923.

Imagen 6: el entierro del anís



Fuente: “El entierro del anís”. *El Bateo*, Medellín, 30 de junio, 1923.

Se puede percibir cómo periódicos como *El Baluarte* y *El Ciclón* publicaban avisos que se repetían en diferentes fechas sobre fábricas de cerveza, en especial de la fábrica Bavaria³⁶⁸, mostraron así una posición que favorecía e influenciaba al consumo de dicha bebida³⁶⁹. Como ejemplo de ello, está el aviso publicado en *El Ciclón*, donde el señor Leo Siegfried Kopp³⁷⁰ hizo una invitación para que las personas se acercaran a consumir cerveza en el pabellón instalado por *Bavaria*, con motivo del “concurso agrícola y ganadería”³⁷¹ en la ciudad de Bogotá.

³⁶⁸ El aviso de compra de cebada apareció en dos ocasiones, el 24 y el 31 de julio de 1926.

³⁶⁹ Algunos de esos avisos invitaban a los agricultores a la venta de cebada.

³⁷⁰ “Los hermanos Leo Siegfried y Emil Kopp Koppel, provenientes de Alemania, llegaron en 1876 a Santander, Colombia. Tres años después, se asociaron con los hermanos Santiago y Carlos Arturo Castello y conformaron en Bogotá la sociedad Kopp y Castello, quienes en 1889 adquirieron un lote para la construcción de una fábrica de cerveza.” Bavaria. *Primeros pasos* <http://www.bavaria.co/acerca-de-nosotros/historia-bavaria> (28/02/2018). El lote en que fue construida la primer fábrica de Bavaria costó \$ 1.200 y fue comprado por la sociedad Kopp y Castello al señor Joaquín Páramo en el sitio llamado “Sargento Prieto”. Ese mismo año, el 12 de junio adquirieron otro lote adyacente por \$ 5.000, así se completó el terreno para la edificación de la cervecería. Raúl Cely, *Bavaria: Álbum de fotografías 125 años* (Bogotá: Villegas Editores, 2014) 28.

³⁷¹ “Pabellón Bavaria”, *El Ciclón* (Bogotá) 20 de julio de 1907.

También está la publicidad que apareció en el año 1926 en el periódico *El Baluarte*, donde se anunció sobre el precio mínimo de \$ 12 moneda corriente por la compra de cebada de primera calidad a los agricultores. Según Ricardo Plano Danais en *Historia de la cerveza en Colombia*³⁷², el señor Kopp fundador de la fábrica de cerveza promovió el cultivo de la planta entre los campesinos del altiplano cundiboyacense, al tiempo que garantizaba la compra a buen precio. Según José Martínez Rey, las compras de cebada por parte de *Bavaria* habían comenzado a finales de 1890 y principios de 1891 y la noticia fue difundida por medio de los periódicos de la capital, con intención de satisfacer las necesidades de elaboración de malta para la fabricación de cerveza en la cervecería que próximamente se inauguraría³⁷³.

El autor también menciona que durante los primeros cuatro años de funcionamiento de la fábrica, las necesidades de cebada no fueron superiores a 50 toneladas por año, que poco a poco fueron aumentando su consumo, por lo tanto, para el año de 1906 *Bavaria* tenía su primera semilla de cebada que fue llamada “Gambrinus” y se sembró en una finca en el municipio de Gachetá³⁷⁴. Aun así, *Bavaria* compró la cebada a los agricultores hasta bien entrado el siglo XX. Para poder celebrar el debido contrato de compra, los agricultores debían presentar una muestra de la semilla ante la cervecería³⁷⁵.

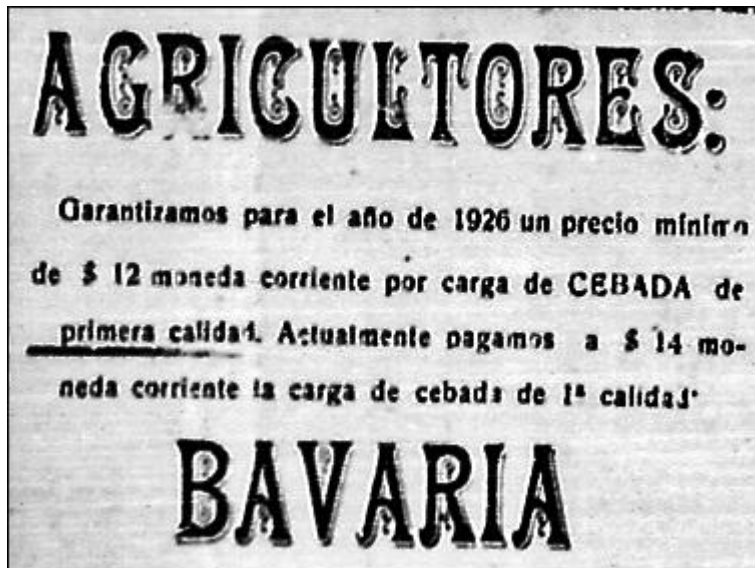
³⁷² Plano Danais, <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia> (28/02/2018)

³⁷³ Martínez Rey 37.

³⁷⁴ Martínez Rey 37.

³⁷⁵ Martínez Rey 37.

Imagen 7: agricultores



Fuente: *El Baluarte*, Bogotá, 24 de julio, 1926

La publicidad de *El Baluarte* se puede relacionar con lo que dice Ricardo Plano de que el señor Kopp incentivaba el cultivo para evitarse gastos de importación y estimular la producción agrícola nacional³⁷⁶. Con dicha información no se logra saber el por qué la fábrica de cerveza hizo un llamado a los agricultores y les garantizó un precio fijo por la venta de cebada de primera calidad. Este llamado pudo haber sido para que los agricultores sembraran la semilla, trabajaran la tierra y vendieran su producto a *Bavaria*³⁷⁷.

³⁷⁶ Cely 46.

³⁷⁷ Es relevante resaltar que para la época existían otras cerveceras que eran competencia directa de Bavaria y que también necesitaban de cebada para la elaboración de la cerveza. A continuación una relación de dichas fábricas: Cervecerías como La Violeta, fundada en 1893 y cerrada en 2001, la cervecería La Esperanza fundada en 1889 por el danés Christian Peter Clausen y que pasó a manos de su hijo en 1917, ambas cervecerías estaban situadas en el departamento de Santander. En la ciudad de Bogotá estaban la Fábrica de cerveza Alemana de Rudolf Kohn & Cía fundada en 1903 y la Cervecería Nacional que dejó de funcionar en 1935. Así mismo habían cervecerías en ciudades como Medellín y Barranquilla, entre ellas la cervecería Barranquilla fundada en 1913 y la cervecería Antioqueña fundada en 1901, la cual fue liquidada en 1905 creándose una nueva sociedad. En la misma ciudad para el año de 1922 se comenzó la construcción de la cervecería Libertad que fue terminada en 1925. Plano Danais, *La industria cervecera en Colombia*. <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-260/la-industria-cervecera-en-colombia> (28/02/2018).

Para aquel momento los competidores directos de *Bavaria* eran las otras cervecerías como La Violeta, la cervecería La Esperanza, la Fábrica de cerveza Alemana de Rudolf Kohn & Cía, la Cervecería, la cervecería Barranquilla, la cervecería Antioqueña, la cervecería Libertad, entre otras. Debido a que la chicha era hecha de maíz, planta que se adaptaba a diferentes pisos térmicos, de mayor acceso a la población y de elaboración artesanal la hacían ser más económica que la cerveza. Esta última era elaborada de forma industrial y empacada en envases de vidrio que en ocasiones debían ser importados, motivo que generaba un aumento a la bebida, mientras la chicha la bebían en una totuma³⁷⁸, recipiente hecho de un fruto con corteza dura, que brotaba en suelo nacional e inmediatamente podía ser reutilizado³⁷⁹.

Según Mauricio Archila el señalamiento hacia el consumo de chicha y aguardiente de los obreros por parte de la élite constituía una doble moral, ya que ellos consumían whisky y ginebra, bebidas que también contienen alcohol y que si excedían en su consumo podían llegar al estado de embriaguez. Así mismo buscaban erradicar los sitios como las chicherías, que se constituyeron como espacios de sociabilidad donde “se comía, se bebía, se emborrachaban, se efectuaban conquistas amorosas y se hacía amigos y enemigos”³⁸⁰, además era el único lugar fuera de la iglesia en el que podían ingresar hombres y mujeres³⁸¹. Mientras alababan la apertura de “cafés”, visto esto como una aprobación hacia el consumo de alcohol de los estratos altos³⁸².

³⁷⁸ Restrepo Manrique 158.

³⁷⁹ “Totuma” <http://www.wordreference.com/definicion/totuma> (28/02/2018).

³⁸⁰ Renán Vega Cantor, *Gente muy rebelde. Protesta popular y modernización capitalista en Colombia (1909-1929) Vol.3 Mujeres, artesanos y protestas cívicas* (Bogotá: Ediciones Pensamiento Crítico, 2002) 152.

³⁸¹ Vega Cantor 152.

³⁸² Archila Neira, “El uso del tiempo libre de los obreros 1910-1945” 153.

La élite no solo buscaba erradicar la chicha y el aguardiente por ser bebidas populares, que le quitaban categoría a la ciudad o pueblo, sino también por la socialización que los obreros, especialmente los varones podían tener mientras consumían las bebidas ancestrales. En aquellos lugares y momentos podían expresar su inconformidad frente al orden no solo laboral, sino económico y gubernamental³⁸³.

Discurso socialista

Cuando el socialismo llegó a Latinoamérica pretendía favorecer e impulsar las clases trabajadoras con el fin de que obtuviesen mejoras sociales, económicas y políticas³⁸⁴. De allí el interés por mantener a los obreros alejados de las bebidas embriagantes y que los hicieran perder la razón. En este discurso, los periódicos socialistas se enfocaron en mostrar la relevancia de no consumir bebidas alcohólicas, porque al abstenerse de ello las personas podían emplear el dinero y el tiempo en otros asuntos. Por medio de publicaciones se mostraba que el consumo de alcohol generaba violencia y la forma de disminuir ese consumo era educar al obrero sobre otras formas de un sano entretenimiento.

La preocupación hacia el consumo de bebidas alcohólicas por parte de los trabajadores se reforzó en el momento que el país comenzó con el proceso de industrialización y cuando las ideas del socialismo ingresaron a Colombia. Esto produjo transformación en la cotidianidad del obrero, ya que, como dice Mauricio

³⁸³ Archila Neira 153.

³⁸⁴ Alba 116.

Archila, la modificación de la vida urbana y rural que trajo consigo el sistema fabril fue acercando a los trabajadores a los bares y cantinas³⁸⁵.

El alcohol era visto como un mal para el pueblo, porque no solo perjudicaba a quien lo consumiera sino también a familiares y amigos. Eran estos quienes tenían que soportar la embriaguez, la falta de dinero en el hogar y las enfermedades que padecían los que excedían su consumo. Así mismo el alcohólico era visto como un degenerado o un enfermo que destruía su descendencia³⁸⁶. También se denominaba como delincuente aquel que naciera de una persona alcohólica y esto visto como un culto al vicio que se iría transmitiendo de generación en generación³⁸⁷.

Lo que pretendían los periódicos socialistas, en especial *El Luchador* era mostrar a los obreros la importancia de ahorrar el dinero que ellos destinaban al consumo de bebidas embriagantes, de organizarse y crear un equilibrio entre lo personal y laboral. Debido a que el vicio del alcohol destruía la inteligencia, incitaba a la pereza y acababa con la fuerza del músculo. Además, debían alejarse del juego que arruinaba su economía y comenzar a aportar a las cajas de ahorro, para no terminar sus vidas como mendigos³⁸⁸.

El tema de la educación en los obreros era relevante para el progreso del país y de acuerdo a lo que menciona Luz Ángela Núñez Espinel, la falta de educación del pueblo lo mantenía en la ignorancia e inmerso en la miseria, “indiferente ante los problemas del país, cuyos infortunios los llevaba a la bebida y a otros vicios”³⁸⁹. La misma autora comenta que durante las tres primeras décadas del siglo XX fue poco

³⁸⁵ Archila Neira, *Cultura e identidad obrera* 146.

³⁸⁶ "La triste herencia alcohólica", *El Luchador* (Medellín) 04 de enero de 1919.

³⁸⁷ "Semanalmente", *El Luchador* (Medellín) 08 de abril de 1919.

³⁸⁸ "La Fiesta del Trabajo en Colombia", *El Luchador* (Medellín) 23 de mayo de 1919.

³⁸⁹ Núñez Espinel 23.

lo que se avanzó en materia educativa, según un censo realizado en 1918 el porcentaje de alfabetización para hombres era de 34.3% mientras el de las mujeres de 30.8%³⁹⁰. Así mismo, la tasa de escolaridad para 1922 era baja, el 30% “de los niños entre siete y catorce años, estaba inscrito en algún establecimiento educativo”³⁹¹. Por medio de la educación, los dirigentes obreros y artesanos buscaron que el pueblo no solo alcanzara el progreso y la civilización, sino la igualdad. Por medio de la educación el pueblo lograba entendimiento político y podría vincularse con “la causa popular”³⁹²

Era de gran importancia que los obreros fueran conscientes de los efectos tanto físico, como mentales y económicos que generaba el consumo de bebidas alcohólicas. Así podrían destinar el tiempo y el dinero que invertían en los bares y tabernas, en sus familiares y amigos, divirtiéndose de maneras diferentes, haciendo deporte, incluso estudiando y llevando una vida más sana. Porque al modificar la costumbre de ingerir bebidas alcohólicas después de terminar la jornada laboral, modificaban y mejoraban su alimentación y por ende la salud física y mental.

Con relación a ello hay un artículo del periódico *El Luchador* de la ciudad de Medellín, donde se expuso que el consumo excesivo de bebidas alcohólicas era una plaga que propiciaba los vicios, debido a esto, se hizo una reflexión en el mismo periódico sobre el día de paga a los obreros, al ser entregado los días sábados era más propenso al gasto en bebidas alcohólicas con amigos, terminando así en peores vicios, por lo tanto se exigió que se cambiara el pago al día lunes, así los trabajadores

³⁹⁰ Núñez Espinel 18.

³⁹¹ Núñez Espinel 18.

³⁹² Núñez Espinel 23.

se alejarían de bares y tabernas y dedicarían ese tiempo a su hogar, además podrían destinar el dinero a otras actividades³⁹³.

Con relación a los efectos producidos por el consumo de bebidas alcohólicas, en este caso de la chicha asociada a la violencia, en el periódico *El Socialista* se hizo una denuncia sobre un intento de asesinato al señor Juan de Dios Romero director del mismo periódico, cuando los miembros del Concejo Municipal de Anolaima le pusieron una trampa al hacerle un invitación a una reunión para hablar de unas publicaciones mientras las intenciones eran otras. Las personas presentes se encontraban bajo los efectos de la chicha³⁹⁴.

Una vez más se puede observar el señalamiento hacia las bebidas tradicionales, principalmente la bebida fermentada; en este caso, así como en casos anteriormente mencionados. Aquellos quienes estaban bajo los efectos de la chicha eran los causantes de situaciones violentas. Según datos tomados del Boletín de Estadística municipal de Bogotá, la ciudad para el primer trimestre del año 1929 batió el record en consumo de alcohol, bebidas fermentadas y prostitución. Los datos arrojados en cuanto al aguardiente fueron de 72.070 cuartos de botellas consumidas, mientras de la chicha fueron 7.240.436 litros. Con relación a la prostitución, en el artículo se hizo mención que para el 31 de marzo del mismo año había 4.105 mujeres inscritas. La intención al exponer dichas cifras era concientizar y hacer un llamado para que se

³⁹³ "Antioquia quiere redimirse", *El Luchador* (Medellín) 03 de noviembre de 1919.

³⁹⁴ "La celada de los ediles de Anolaima al director de El socialista. El tuerto Neira emborracha y apandilla las turbas. Milagrosamente se escapa la presunta víctima. Lo invitan para asesinarlo", *El Socialista* (Bogotá) 29 de noviembre de 1928.

salvara al pueblo de la chicha y la prostitución, de lo contrario estas acabarían con la raza y la república³⁹⁵.

Contrario al señalamiento que se puede observar en los diferentes periódicos hacia las bebidas fermentadas y alcohólicas, está la exaltación hacia la cerveza. En el periódico *Claridad* se publicó una carta escrita por un consumidor de cerveza donde menciona la buena gestión por parte de la fábrica Bavaria. En la carta se resalta el hecho de que la cervecera hiciera uso de productos nacionales como la cebada y que emplease mano de obra colombiana. Así mismo el autor comenta sobre el cuidado hacia la salud y bienestar del pueblo por parte de los productos Bavaria, ya que estos por su calidad y elaboración eran confiables³⁹⁶.

El socialismo buscaba que el proletariado se uniera “bajo la gloriosa bandera del trabajo”³⁹⁷, que se instruyeran, se concientizaran sobre la importancia del ahorro y el alejamiento de las bebidas alcohólicas para así poder llegar al equilibrio entre el trabajo y el jornal ya que este les daría una satisfacción personal y que podrían compartir con sus seres queridos³⁹⁸. Para los socialistas, el alcohol y el juego eran culpables de la ruina de los trabajadores. El primero de ellos destruía la inteligencia y los predisponía a la pereza mientras el segundo vaciaba sus bolsillos³⁹⁹.

³⁹⁵ "El alcohol y la prostitución en Bogotá", *Claridad* (Bogotá) 07 de Julio de 1929.

³⁹⁶ "Bavaria' Industria nacional", *Claridad* (Bogotá) 21 de Agosto de 1929

³⁹⁷ *El Luchador* (Medellín) 16 de septiembre de 1919.

³⁹⁸ *El Luchador* (Medellín) 16 de septiembre de 1919.

³⁹⁹ "La Fiesta del Trabajo en Colombia", *El Luchador* (Medellín) 23 de mayo de 1919.

Discurso católico

El discurso católico y por ende la Iglesia Católica se ocupó de mostrar que la embriaguez producía perjuicio no solo físico sino moral y mental en quienes consumían bebidas alcohólicas y fermentadas. En este discurso es relevante señalar que el objetivo de las publicaciones católicas era alejar a los consumidores de dichas bebidas de los bares y tabernas, porque según los católicos, estos lugares de sociabilidad proveían a las cárceles y manicomios de personal⁴⁰⁰.

El catolicismo como religión fue impuesto por los españoles en el continente americano. A partir de aquel momento comenzó la misión de evangelizar y adoctrinar a los indígenas en las oraciones, credos, mandamientos y demás temas religiosos. Entre ellos estaba el aspecto de la moral cristiana y las buenas costumbres. Según María Clara Llanos y Marcela Campuzano, para el periodo de la Conquista la chicha era utilizada para ritos, celebraciones y ceremonias⁴⁰¹. Mientras para la época de la Colonia el consumo de dicha bebida estaba relacionado con un acto que iba en contra de esa moral cristiana⁴⁰². Posteriormente se comenzó a asociar con alteraciones en el comportamiento, con la salud física y mental.

Así como los españoles modificaron lenguaje, creencias y demás asuntos en la población latinoamericana, estos últimos también tuvieron efecto en los colonizadores. Liborio Zerda en su estudio hace mención de la preocupación por parte de las autoridades civiles y eclesiásticas hacia el consumo de chicha y por ende a la embriaguez causada por esta. La preocupación se debía a la relación que los

⁴⁰⁰ “La maldita taberna”, *El Obrero Católico* (Medellín) 15 de octubre de 1927.

⁴⁰¹ Llanos Restrepo y Campuzano Cifuentes 17-18.

⁴⁰² Llanos Restrepo y Campuzano Cifuentes 17-18.

españoles comenzaran a tener con la bebida, que al tener el ejemplo de los naturales también la consumieran y comenzaran a degenerar la raza⁴⁰³.

El señalamiento por parte de la Iglesia Católica hacia las bebidas embriagantes era porque alejaba a las personas de Dios y de sus enseñanzas. Especialmente los niños y jóvenes, quienes constantemente estaban expuestos y en riesgo de corromper su moral por medio del ejemplo de aquellos que consumían bebidas embriagantes y destinaban tiempo para el juego, costumbres que alejaban a la sociedad de un mejor futuro⁴⁰⁴.

La preocupación de la Iglesia Católica frente a la salud física y mental de los consumidores de bebidas embriagantes se relaciona con lo promulgado por la Doctrina Social de la Iglesia Católica. Esta era una doctrina moral que se basaba en el evangelio, interesada por la realidad social, política y económica de la sociedad, especialmente del trabajador católico⁴⁰⁵. La Doctrina Social de la Iglesia Católica está vinculada con la Encíclica *Rerum Novarum*, esta se preocupó por las condiciones de las clases trabajadoras y sus familias, ya que el padre es quien llevaba el sustento al hogar y el responsable de dar ejemplo a sus hijos⁴⁰⁶. De allí la importancia de concientizar al trabajador frente a las consecuencias del consumo de bebidas alcohólicas, porque un hombre enfermo física o mentalmente debido al alcohol atentaba contra la moral y las buenas costumbres, además se le dificultaba responder laboralmente.

⁴⁰³ Zerda 8.

⁴⁰⁴ "Juventud enferma", *El Adalid* (Santa Rosa de Osos) 19 de octubre de 1929.

⁴⁰⁵ Giraldo 269-272.

⁴⁰⁶ León XIII, http://w2.vatican.va/content/leo-xiii/es/encyclicals/documents/hf_l-xiii_enc_15051891_rerum-novarum.html (26/05/2017).

Según una publicación de *El Adalid*, periódico católico del municipio Santa Rosa (Antioquia), se debía cuestionar a una persona que se considerara como cristiano si estaba involucrado con asuntos relacionados con el alcohol y el juego. Ya que estos causaban desenfreno y como consecuencia podía haber revueltas como las que se vivió en las celebraciones de fin de año de 1928, donde el párroco de la Iglesia de Santa Rosa, decidió cerrar el templo para prevenir dichas situaciones⁴⁰⁷.

Se llegó un punto en que la sociedad, en especial las entidades como la Iglesia no toleraban los excesos como el consumo de bebidas embriagantes, debido a que eran las causantes de comportamientos reprochables. Entre ellos el hecho de destinar el dinero que ganaban después de laborar todo un día en alcohol y juegos de azar, no solo por gastar dicho dinero sino por modificar el comportamiento de quienes caían bajo sus efectos. El alcohol desangraba la economía del trabajador y era motivo para que éste fuera despedido de su empleo debido a que no podía ser eficaz. El alcohol hacía perder el juicio y los buenos sentimientos, endurecía el corazón y lo llevaba a “las más bajas pasiones”⁴⁰⁸. Por eso, se debía contribuir a la campaña en contra de este vicio que degeneraba la sociedad⁴⁰⁹.

El objetivo de las publicaciones católicas era alejar tanto a los obreros como demás consumidores de bebidas fermentadas y alcohólicas de los bares y tabernas, porque según ellos, en este lugar era donde concurrían aquellos que preparaban “planes sanguinarios”⁴¹⁰ y de donde se proveía el personal para las cárceles y manicomios. Recomendaban además no consumir alcohol para mantenerse fuertes, sanos y

⁴⁰⁷ "Un pueblo que se arruina", *El Adalid* (Santa Rosa de Osos) 05 de enero de 1929.

⁴⁰⁸ "El alcohol es un enemigo abominable", *El obrero católico* (Medellín) 26 de noviembre de 1927.

⁴⁰⁹ "El alcohol es un enemigo abominable", *El obrero católico* (Medellín) 26 de noviembre de 1927.

⁴¹⁰ "La maldita taberna", *El obrero católico* (Medellín) 15 de octubre de 1927.

alegres, condiciones necesarias para la familia y la patria⁴¹¹. La posición de las publicaciones periódicas católicas estaban en la misma vía del doctor Martín Carvajal, para ellos el alcohol llevaba a la locura y disminuía tanto la memoria que esta podría hasta perderse⁴¹². De allí el interés y las recomendaciones de no consumir alcohol para que no se perdieran los deberes sociales.

En el periódico *El Obrero Católico* de la ciudad de Medellín se publicó un artículo donde se mostró a la embriaguez como un obstáculo para el progreso, como algo que deshonraba la patria y mantenía los manicomios llenos de locos, “los hospitales de enfermos, las cárceles de criminales, el mundo de miseria y el infierno de réprobos”⁴¹³. Sin embargo, como mostró Alejandro Salazar en su artículo *alcoholismo y degeneración en el manicomio departamental de Antioquia, Colombia (1920-1930)* la cantidad de personas diagnosticadas o con antecedentes de alcoholismo, sea hereditario o personal, fue bajo⁴¹⁴. El porcentaje de las personas internadas en el manicomio por alcoholismo y con signos de locura fue bajo, la mayoría salía en menos de un mes⁴¹⁵, lo que permite argumentar que los criterios morales sobrepasaban a los científicos respecto al alcohol y que los internamientos psiquiátricos eran más por cuestiones de índole social y de desorden público, que por manifestaciones psicopatológicas.

La embriaguez que se menciona en *El Obrero Católico* es la relacionada con las bebidas tradicionales, ya que para los años veinte la lucha fue contra de las bebidas fermentadas y destiladas. Por medio de publicaciones que exaltaban la cerveza, los

⁴¹¹ "La maldita taberna", *El obrero católico* (Medellín) 15 de octubre de 1927.

⁴¹² Carvajal 177.

⁴¹³ "¿Qué cosa es la embriaguez?", *El Obrero Católico* (Medellín) mayo de 1927.

⁴¹⁴ Alejandro Salazar Bermúdez, "Alcoholismo y degeneración en el Manicomio Departamental de Antioquia, Colombia (1920-1930)", *Asclepio* 69.2 (2017): 11. DOI:dx.doi.org/10.3989/asclepio.2017.14.

⁴¹⁵ Salazar Bermúdez 10.

periódicos católicos invitaban al consumo de ella. A continuación un ejemplo de esa publicidad:

Imagen 8: hoy tome espiga



Fuente: “Hoy tome espiga”, *El Obrero Católico*, Medellín, 08 de enero, 1927⁴¹⁶

En el mismo periódico medellinense se publicó un artículo donde se hablaba de la importancia de la educación en la clase trabajadora. De acuerdo con ellos, con la educación podían tener la preparación intelectual para hacer un buen uso de su libertad y dar cumplimiento a los “deberes en el orden moral, intelectual, económico

⁴¹⁶ Esta publicidad apareció en el periódico *El Obrero Católico* en tres ocasiones.

y social"⁴¹⁷, pues temían que el obrero que no estuviera suficientemente preparado cayera en el abismo del vicio. A pesar de que la Iglesia Católica no compartía los ideales socialistas, tenían algo en común y era el interés por educación de los obreros, ya que era una forma de alejarlos de las bebidas alcohólicas.

El consumo excesivo de bebidas alcohólicas fue un tema que preocupó a la sociedad colombiana de principios del siglo XX, no solo por los efectos físicos que causaba en los consumidores, sino porque era concebido como un ataque hacia la moral y las buenas costumbres. Principalmente aquellas bebidas destiladas y fermentadas como la chicha y el aguardiente, las cuales fueron el punto central de la lucha antialcohólica.

Si se observan los cuatro discursos abordados en el presente trabajo, se puede decir que tanto la sociedad bogotana como la medellinense se caracterizaron por aspirar hacia la modernidad. Esto se pudo evidenciar gracias a las diferentes publicaciones de los periódicos de la época, las leyes y reglamentaciones en torno a la defensa del consumo de cerveza en la década de 1920. Ya que esta era presentada como una bebida moderna y atractiva para la sociedad por ser higiénica, saludable, con poco contenido alcohólico y que era elaborada en una fábrica con máquinas industriales, además era embotellada en vidrio, con probabilidades de conservación. A diferencia de la chicha que era servida en totumas.

Como se mencionó anteriormente, todas las clases sociales ingerían alcohol, aun así, los discursos que se abordaron se centraron en la clase obrera y en transformar las

⁴¹⁷ "Hay que educar a los obreros", *El obrero católico* (Medellín) 05 de febrero de 1927.

costumbres de los obreros, lo que resulta paradójico si se tiene en cuenta que las élites consumían whisky y otros destilados en sitios aceptados por las mismas élites.

Conclusiones

La Revolución Industrial europea y por ende, la industrialización que tuvo lugar en América Latina y Colombia permitió que los procesos de producción masivos fueran posibles por la implementación de maquinaria, también posibilitó una transformación de la sociedad agraria y rural a la vida urbana y fabril. Esta última asociada con el consumo de bebidas embriagantes y la clase obrera. Debido a las condiciones laborales del sector industrial, los trabajadores se vieron en la necesidad de organizarse para solicitar la modificación de dichas condiciones, no sin antes conocerse como clase y concientizarse de las problemáticas que se presentaban en las fábricas, como los bajos salarios y la contratación de mujeres y niños. La importancia de esta lucha es por el interés que mostró por mejorar las condiciones de vida y laborales de los trabajadores.

Dentro de los procesos de industrialización que tuvieron lugar en Colombia, cabe resaltar el de la industria cervecera. A pesar de la escasa información acerca de su inicio, se pudo observar que fueron varias las fábricas que se interesaron por producir la bebida que durante el siglo XX compitió contra las bebidas ancestrales del país, y que posteriormente se popularizó a tal punto que en la actualidad aún se consume. Lo paradójico con la producción de cerveza, es que actualmente se elaboran cervezas artesanales de fabricación casera. Estas no se podrían comparar con la elaboración de la chicha del siglo anterior, puesto que la cerveza artesanal del siglo XXI cuenta con condiciones diferentes y es mejor aceptada por la sociedad.

La sociedad colombiana de principios del siglo XX era una sociedad dividida, tanto en las prácticas alcohólicas como en las ideas, pensamientos y maneras de actuar.

Claramente se pueden observar que las pretensiones e intereses de los grupos sociales iban en direcciones opuestas. Para la élite era relevante exaltar la importancia de conservar la salud y la higiene, por medio de la producción controlada e higienizada de las bebidas alcohólicas —principalmente de la chicha— y así evitar la sustancia tóxica que según Liborio Zerda era derivada de las fermentaciones de la misma. Mientras para los grupos subalternos, era relevante mantener no solo la tradición de consumir las bebidas que sus ancestros les habían dejado de legado, sino su elaboración artesanal. En este caso, la chicha era considerada una bebida calórica y alimenticia, siempre y cuando tuviera bajos niveles de fermentación.

Con relación a la pregunta de investigación, cabe resaltar que los discursos además de moralizadores y normativos, hacían parte de una mentalidad de desarrollo ligada a experiencias extranjeras que permitieron y ayudaron a transformar las costumbres de la sociedad. Además, se caracterizaron por señalar el consumo de bebidas alcohólicas y fermentadas como aquello que generaba deterioro físico y mental a quien excediera su consumo, como causante de disminuir la productividad del obrero, el consumo de dichas bebidas también impedía el buen uso del tiempo y el dinero, como también perjudicaba la moral cristiana y las buenas costumbres. De allí el interés y la constante lucha por desprestigiar las bebidas ancestrales, que según los médicos higienistas, los entes gubernamentales y la Iglesia Católica eran las causantes de los males de la sociedad, entre ellos las situaciones violentas y el desequilibrio mental.

Es importante resaltar que a pesar de que los discursos provenían de actores e instituciones en apariencia tan disímiles (médicos, empresarios, socialista y católicos) hubo puntos en común como: la degeneración de la raza, el abandono de los valores familiares, la responsabilidad familiar y la indisciplina laboral.

Las bebidas alcohólicas han acompañado a la humanidad durante siglos y visto con los ojos de hoy, puede decirse que el consumo de alcohol sigue vigente y cada día toma más fuerza. Así como en el siglo XX los obreros después de terminar su jornada laboral se dirigían a bares y tabernas a consumir chicha, aguardiente y posteriormente cerveza, en la actualidad también se hace. Es común ver aquellos que salen de laborar, incluso ver a estudiantes universitarios y mujeres consumiendo cerveza, bebida que tomó fuerza después de la campaña antialcohólica.

Hay que dar claridad que tanto la chicha como el aguardiente todavía se consumen, aunque la primera no es tan común que se consuma como se hacía hasta principios del siglo XX. Aun así, hay lugares como La Bendita, un museo de la chicha que se encuentra ubicado en la ciudad de Bogotá, en El Chorro de Quevedo, que pretende rescatar la tradición de los ancestros, no solo produciendo chicha, también guarapo, zhuke y chirrinchi. Mientras el aguardiente tiene mayor acogida, en la ciudad de Medellín está la Fábrica de Licores de Antioquia donde esta bebida es la anfitriona y el producto de mayor consumo en la región.

Finalmente, la cerveza se posicionó como bebida popular en Colombia, según lo que se pudo observar en los diferentes discursos, la cerveza fue el remedio o la bebida escogida para reemplazar las bebidas ancestrales que según los médicos higienistas, los entes gubernamentales y la Iglesia Católica eran un vicio que le hacía

mal al pueblo. Así se convirtió en una bebida de mayor consumo y que es consumida por los diferentes grupos sociales. No se debe dejar de lado que la cerveza de 4% de contenido alcohólico al igual que la chicha o el aguardiente, si se excedía en su consumo también embriagaba y podía alterar el comportamiento y llevar a la violencia.

A pesar del apoyo hacia la cerveza, es necesario aclarar que también tuvo sus reglamentaciones. No se permitía el consumo y venta de la bebida que pasara el 4% de alcohol, para ello debían enviar una muestra de las cervezas a la Dirección Nacional de Higiene y estos corroboraban si las condiciones de la bebida eran apropiadas para dar al consumo, adicional a ello debían cumplir con el debido proceso de pasteurización.

De acuerdo a lo desarrollado en este trabajo, se considera prudente realizar futuras investigaciones sobre el inicio de la industria cervecera en Colombia, basadas en otro tipo de fuentes que permitan profundizar sobre los diferentes productores y lugares de elaboración de la cerveza, además de las reglamentaciones en torno a su consumo y distribución.

Fuentes y bibliografía

Fuentes

- **Revista**

Acosta Gómez, Heyder Andrés. “La Primera Guerra Mundial, La Danza de los Millones en Colombia, los empréstitos estadounidenses y la Misión Kemmerer”. *Goliardos* 18 (2014): 20-31.

Alzate Echeverri, Adriana María. “La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVII” *Revista Historia y sociedad* 12 (2006): 161-190.

Archila Neira, Mauricio. “La otra opinión: prensa obrera en Colombia 1920-1934”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 13-14 (1986): 209-237.

_____. “El uso del tiempo libre de los obreros 1910-1945”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 18-19 (1991): 145-184.

Bermúdez Salazar, Alejandro. “Alcoholismo y degeneración en el Manicomio Departamental de Antioquia, Colombia (1920-1930)”. *Asclepio* 69.2 (2017): 1-14.

Carvajal, Martín. “Contribución a la lucha antialcohólica. Alcohol, alcoholismo y locura, por el Dr. Martín Carvajal”. *Revista Médica*, 37.441, 443 (1919): 176-240.

“La masacre de las bananeras”. *Credencial Historia* 190 (2005): S.P.

Drake, Paul W. “La danza de los millones en Colombia 1923-1933”. *Economía Colombiana* 298 (2003): 109-121.

Falabella, Fernanda y otros. “El maíz (*Zea Mays*) en el Mundo Prehispánico de Chile Central”. *Latin American Antiquity* 19.1 (2008): 25-46.

Freixa I Sanfeliu, Francesc. “De la embriaguez al alcoholismo. (Magnus Huss, 1807-1890): Conceptos vigentes en 2002”. *Revista española de drogodependencia* 27.2 (2002): 133-136.

Gómez Rodríguez, Eliana. “De la destilación doméstica artesanal a la tecnificación de la producción del aguardiente: la cultura material del aguardiente en Antioquia, 1736-1810”, *Revista de Estudiante de Historia Pensar Historia* 5 (2014): 11-42.

Hall, Wayne. “What are the policy lessons of National Alcohol Prohibition in the United States, 1920-1933?”. *Addition* 105.7 (2010): 1164-1173.

Jiménez, Sonia Yurley. “La sátira política y de las costumbres del periódico *El Bateo*: Medellín 1907-1957”. *Historia y Sociedad* 19 (2010): 221-245.

Kalmanovitz Krauter, Salomón. “Los orígenes de la industrialización en Colombia (1890-1929)”. *Cuadernos de Economía* 5.5 (1983): 79-126.

Núñez Cetina, Saydí. “La violencia, el pulque y la muerte. Criminalidad y castigo en México entre 1920-1940”. *Revista Historia 2.0* 5 (2013): 144-157.

Olozoaga, G. “Chichismo y pelagra. Por el doctor G. Olozaga”. *Repertorio de Medicina y Cirugía*. 12.02 (1920): 86-98.

Valadez Montes, Marisa J. “Pulque limpio, pulque sucio: disputas en torno a la legitimidad y la producción social del valor”. *Revista Colombiana de Antropología*. 50.2 (2014): 41-63.

Vásquez, Mario. “La chicha en los países andinos”. *América Indígena* 27.2 (1967): 265-282.

Vásquez, María Fernanda. “Degeneración y mejoramiento de la raza: ¿higiene social o eugenesia? Colombia 1920-1930”. *História, ciencias, saúde-manguinhos* 5 2018: 145-158.

Zerda, Liborio. “Estudio químico, patológico e higiénico de la chicha, bebida popular en Colombia”. *Anales de instrucción pública* 14.78-83 (1889): 3-36.

- **Prensa**

Claridad (Bogotá) 1929-1930.

El Adalid (Santa Rosa de Osos) 1929.

El Baluarte (Bogotá) 1926.

El Bateo (Medellín) 1923.

El Ciclón (Bogotá) 1907-1910.

El Luchador (Medellín) 1918-1919.

El Obrero Católico (Medellín) 1927.

El Socialista (Bogotá) 1928.

Vargas, Julián. “Cuando mandaba la chicha”. *Lecturas dominicales de El Tiempo*. (Bogotá)
21 de febrero de 1988, p.7.

Tesis

Contreras, Ivette Carolina. “El caso del chichismo en Colombia: Implicaciones de transformar una práctica en enfermedad”. Tesis pregrado en Historia, Universidad de los Andes, 2009.

Moreno Martínez, Rodrigo. “Del aguardiente clandestino al juego prohibido del montenaípe: Delitos de fraude a la renta de licores, riñas, agresiones físicas e infracciones contra la moral en La Ceja del Tambo, 1870-1930”. Tesis de pregrado en Historia, Universidad de Antioquia, 2009.

Restrepo, Antonio. “Las gentes se fraguan con chicha y las culturas se encuentran”. Tesis pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2005.

Bibliografía

Acosta, Vladimir. *Revolución Industrial y desarrollo capitalista*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas, 1986.

Agudelo Villa, Hernando. *La Revolución del Desarrollo: origen y evolución de la Alianza para el Progreso*. México: Roble, 1966.

- Aguilar Castellanos, Álvaro. *Historias vivas de la chicha y el guarapo*. Santander: Graficad, 2003.
- Alba, Víctor. *Historia del Movimiento Obrero en América Latina*. México: Libreros Mexicanos Unidos, 1964.
- Alzate Echeverri, Adriana María. “Chicha: la bebida ponzoñosa y la ebriedad mundana”. *Sociedad y Orden. Reformas sanitaria borbónicas en la Nueva Granada 1760-1810*. Bogotá: Universidad del Rosario, 2007.
- Archila Neira, Mauricio. “La clase obrera colombiana (1886-1930)”. *Nueva Historia de Colombia. Relaciones internacionales, movimientos obreros, tomo III*, ed. Álvaro Tirado Mejía. Bogotá: Planeta, 1989.
- _____. *Cultura e identidad obrera: Colombia 1910-1945*. Bogotá: Cinep, 1991.
- Barbosa Cruz, Mario. “La persistencia de una tradición: consumo del pulque en la ciudad de México, 1900-1920”. *Cruda realidad: producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*. Coord. Ernest Sánchez Santiró. México: Instituto Mora, 2007.
- Barfield, Thomas. Ed. “Alcohol”. *Diccionario de antropología*. Barcelona: Bellaterra, 2001.
- Bejarano Ávila, Jesús Antonio. “La economía colombiana entre 1922 y 1929”. *Nueva Historia de Colombia. Economía, café, industria, tomo V*, ed. Álvaro Tirado Mejía. Bogotá: Planeta, 1989.
- Bejarano, Jorge. *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha*. Bogotá: Iquema, 1950.

- Bergeron, Louis y otros. *La época de las revoluciones europeas 1780-1848*. Madrid: Siglo XXI Editores, 1994.
- Berman, Marshall. *Todo lo sólido se desvanece en el aire. La experiencia de la modernidad*. Madrid: Siglo veintinuno editores, 1988.
- Bobbio, Norberto y otros. *Diccionario de política*. México: Siglo XXI Editores, 2002.
- Boudon, Raymond y François Bourricaud. *Diccionario crítico de sociología*. Argentina: Edicia, 1993.
- Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*. Madrid: Alianza, 1994.
- Calvo Isaza, Oscar Iván y Marta Saade Granados. *La ciudad en cuarentena. Chicha, patología social y profilaxis*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002.
- Cassá, Roberto. *Raíces de un orgullo dominicano: historia de la cerveza en la República Dominicana*. Santo Domingo: Grupo León Jiménez, 2003.
- Cely, Raúl. *Bavaria: Álbum de fotografías 125 años*. Bogotá: Villegas Editores, 2014.
- Campos Marín, Ricardo. *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)*. Madrid: Consejo superior de investigaciones científicas, 1997.
- Demarchi, Franco. *Diccionario de sociología*. Barcelona: Ediciones Paulinas, 1976.
- Elías, Norbert y Eric Dunning. *Deporte y ocio en el proceso de la civilización*. Barcelona: Fondo de Cultura Económica, 1992.
- Foucault, Michel. *El orden del discurso*. Barcelona: Tusquets Editores, 1999.

Freeman Smith, Robert. “América Latina, los Estados Unidos y las potencias europeas, 1830-1930”. *Historia de América Latina. América Latina: economía y sociedad, c. 1870-1930*, ed. Leslie Bethell. Barcelona: Editorial Crítica, 1990.

Galton, Francis. *Herencia y eugenesia*. Madrid: Alianza Editorial, 1988.

García Medina, Pablo. *Compilación de las leyes, decretos, acuerdos y resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*. Bogotá: Editorial Minerva, 1932.

Giraldo, Mauricio E. “El mundo del trabajo en la Doctrina Social de la Iglesia Católica”. *Lecturas clásicas y actuales del trabajo*, editado por Juan Carlos Celis. Medellín: Escuela Nacional Sindical, 2003, 267-315.

Goddio, Julio. *El Movimiento Obrero de América Latina 1850-1918*. Bogotá: Tercer Mundo, 1978.

_____. *Historia del movimiento obrero latinoamericano*. Buenos Aires: Cid, 1979.

Hall, Michael M., y Hobart A. Spalding, Jr. “La clase trabajadora urbana y los primeros movimientos obreros de América Latina, 1880-1930”. *Historia de América Latina. América Latina: economía y sociedad, 1870-1930*, ed. Leslie Bethell. Barcelona: Editorial Crítica, 1990.

Halperin Donghi, Tulio. “Economía y sociedad”. *Historia de América Latina. América Latina independiente, 1820-1870*, ed. Leslie Bethell. Barcelona: Editorial Crítica, 1990.

Historia del movimiento obrero: Ensayo y documentos escogidos sobre la I, II, III y IV internacionales obrera. Medellín, Ediciones Metrópoli, 1978.

- Hobsbawm, Eric. *En torno a los orígenes de la Revolución Industrial*. México: Siglo XXI Editores, 1975.
- Huertas García-Alejo, Rafael. *Locura y degeneración. Psiquiatría y sociedad en el positivismo francés*. Madrid: Consejo superior de investigaciones científicas, 1987.
- Jackson, Michael. *El libro de la cerveza*. Barcelona: Blume, 1994.
- Kemp, Tom. *La Revolución Industrial en la Europa del siglo XIX*. Barcelona: Editorial Fontanella, 1974.
- Restrepo Mejía, Martín. *Cartilla antialcohólica*. Bogotá: Imprenta Nacional, 1913.
- Lemaitre, Eduardo. “1903: Panamá se separa de Colombia”. *Nueva Historia de Colombia. Historia política 1886-1946, tomo I*, ed. Álvaro Tirado Mejía. Bogotá: Planeta, 1989.
- Lesmes Vargas, Julián. *Historia de Bogotá: Conquista y Colonia*. Bogotá: Villegas Editores, 2007.
- Lewis, Colin M. “La industria en América Latina antes de 1930”. *Historia de América Latina. América Latina: economía y sociedad, 1870-1930*, ed. Leslie Bethell. Barcelona: Editorial Crítica, 1990.
- López Arias, César Augusto. *Empresas Multinacionales*. Bogotá: Tercer Mundo, 1977.
- Llanos Restrepo, Maria Clara y Marcela Campuzano Cifuentes. *La chicha, una bebida fermentada a través de la Historia*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología: 1994.
- Lynch, John. *Las revoluciones hispanoamericanas 1808-1826*. Barcelona: Editorial Ariel, 1983.

Martínez Rey, José. *Historia de la industria cervecera en Colombia*. Bucaramanga: Sic Editorial, 2006.

Mann, Michael. *Las fuentes del poder social, II: El desarrollo de las clases y los Estados nacionales, 1760-1914*. Madrid: Alianza Editorial, 1997.

Mayor Mora, Alberto. “Historia de la industria colombiana 1886-1930”. *Nueva Historia de Colombia. Economía, café, industria, tomo V*, ed. Álvaro Tirado Mejía. Bogotá: Planeta, 1989.

_____. “Historia de la industria colombiana. 1930-1968”. *Nueva Historia de Colombia. Economía, café, industria, tomo V*, ed. Álvaro Tirado Mejía. Bogotá: Planeta, 1989.

_____. *Ética, trabajo y productividad en Antioquia: Una interpretación sociológica sobre la influencia de la Escuela Nacional de Minas en la vida, costumbres e industrialización regionales*. Bogotá: Ediciones Tercer Mundo, 1985.

Molina Ramírez, Gerardo. *Las ideas liberales en Colombia 1915-1934*. Bogotá: Tercer Mundo, 1990.

Mori, Giorgio. *La Revolución Industrial: Economía y sociedad en Gran Bretaña en la segunda mitad del siglo XVIII*. Barcelona: Editorial Crítica, 1983.

Muñoz, Alejandro y otros. *Educación, eugenesia y progreso: Biopoder y gubernamentalidad en Colombia*. Medellín: Ediciones UNAULA, 2012.

- Noguera, Carlos Ernesto. *Medicina y política. Discurso médico y prácticas higiénicas durante la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Medellín: Fondo Editorial Universidad EAFIT, 2003.
- Núñez Espinel, Luz Ángela. *El obrero ilustrado: Prensa obrera y popular en Colombia 1909-1929*. Bogotá: Ediciones Uniandes, 2006.
- Payne, Stanley G. *La Europa revolucionaria: Las guerras civiles que marcaron el siglo XX*. Madrid: Temas de hoy, 2011.
- Pablo Piccato. “No es posible cerrar los ojos. El discurso sobre la criminalidad y el alcoholismo hacia el fin del porfiriato”. *Hábitos, normas y escándalo. Prensa, criminalidad y drogas durante el porfiriato tardío*. Coord. Ricardo Pérez Montfort. México: Plaza y Valdés Editores, 1997.
- Rama, Carlos M. *Historia de América Latina*. Barcelona: Editorial Bruguera, 1982.
- Restrepo Manrique, Cecilia. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773. 1776-1900*. Bogotá: Ministerio de Cultura de Colombia, 2012.
- Reyna, María del Carmen y Jean Paul Kramer, *Apuntes para la historia de la cerveza en México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2017.
- Romero, José Luis. *Situaciones e ideologías en América Latina*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 1994.
- San Julián, Salvador Giner de y otros Eds. “Modernidad” *Diccionario de sociología*. Barcelona: Alianza Editorial, 1998.

Thompson, E.P. *La formación de la clase obrera en Inglaterra*. España: Editorial Crítica, 1989.

Uribe de Hincapié, María Teresa y Jesús María Álvarez. *Cien años de prensa en Colombia 1840-1940*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia: 2002.

Uribe, María Tila. *Los años escondidos. Sueños y rebeldías de la década del veinte*. Bogotá: Cestra, 1994.

Van Dijk, Teun A. *El discurso como estructura y proceso*. Barcelona: Gedisa, 2008.

_____. *Estructuras y funciones del discurso: una introducción interdisciplinaria a la lingüística del texto y a los estudios del discurso*. México: Siglo XXI Editores, 2005.

Vega Cantor, Renán. *Gente muy rebelde. Protesta popular y modernización capitalista en Colombia (1909-1929) Vol.3 Mujeres, artesanos y protestas cívicas*. Bogotá: Ediciones Pensamiento Crítico, 2002.

Publicaciones en internet

www.alcaldiabogota.gov.co (2018)

www.bavaria.co (2018)

www.cerveceriaymalteriaquilmes.com (2018)

www.thebeertimes.com (2018)

www.cervebel.es (2018)

www.suin-juriscol.gov.co (2018)

w2.vatican.va (2017)

www.marcasconhistoria.com.ar/detalle_bieckert.php (2018)

www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia (2017)

www.banrepcultural.org (2017)

www.wordreference.com (2018)

www.youtube.com/watch?v=AttGIcvOn5Q (2019)

Anexos

Anexo 1

LEY 12 DE 1923

(Enero 31)

En desarrollo del Acto legislativo número 1° de 1921

Subtipo: LEY ORDINARIA

El Congreso de Colombia

Decreta⁴¹⁸:

Artículo 1°. Las Asambleas Departamentales dictaran disposiciones contra el alcoholismo, restringiendo la producción, venta y consumo de licores destilados y de bebidas fermentadas.

Artículo 2°. La renta de licores, en guarda de la salubridad, seguridad y moralidad públicas, será administrada directamente por los Departamentos.

Estas mismas entidades deben producir estos licores directamente o por medio de contratos con particulares, sin usar sustancias que sean nocivas a la salud, como el anetol, y sin que puedan vender licores de otros grados de los siguientes del areómetro Cartier:

Aguardiente común y anisado, no menos de 18, ni más de 20 grados.

Ron, 17 grados; y

Alcohol puro de 30 a 40 grados.

⁴¹⁸ “Ley 12 de 1923”, <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1786702> (24/02/2018)

Artículo 3º. Pueden los Departamentos administrar la renta de licores directamente o por los sistemas de arrendamiento o de administración delegada, sujetándose a las prescripciones de esta Ley en todo lo relativo a licores destilados y fermentados.

Artículo 4º. Las Departamentales reglamentaran los precios de los licores monopolizados, de tal manera que una botella de aguardiente común de setecientos veinte gramos valga como *mínimum*, un peso con ochenta centavos.

Los demás licores monopolizados se venderán a un precio mayor que este.

Con el fin de evitar el fraude, el Gobierno fijara el precio de los alcoholes en todo el país, teniendo presente que los destinados a usos industriales, médicos y de beneficencia, deben venderse a un precio menor de la mitad del que se fije para los destinados a otros usos.

Los Departamentos del Norte de Santander y Nariño quedan facultados para fijar el precio de los licores destilados en los Municipios limítrofes con países vecinos, si lo estimaren conveniente a sus intereses fiscales.

Artículo 5º. No se permitirá el expendio de licores destilados o de bebidas alcohólicas o fermentadas, de las seis de la tarde a las seis de la mañana, ni los domingos y días de fiesta nacional o religiosa. Esta prohibición no comprende las cervezas cuya proporción alcohólica no exceda del 4 por 100, siempre que contengan la cantidad de extractos que correspondan a aquella proporción de alcohol.

Artículo 6º. Es prohibido el expendio de licores embriagantes en teatros, circos, cinematógrafos, bailes públicos, galleras, casas de mujeres públicas, calles y plazas.

Artículo 7º. Las Asambleas Departamentales gravaran con impuestos especiales de consumo a favor de los Departamentos y de los Municipios, los licores destilados extranjeros y las bebidas fermentadas nacionales y las extranjeras.

Se exceptúan las aguas gaseosas, sean o no minerales, y las cervezas cuya proporción alcohólica no pase del 4 por 100.

Artículo 8º. Queda prohibida la introducción de vinos que no provengan de la fermentación de la uva o que contengan éteres o extractos artificiales o alcoholes distintos de los que resultan de la fermentación del azúcar de uva, y la introducción de coñac artificial y de cervezas cuya cantidad de alcohol exceda de 4 por 100 en volumen, y de ajenjos y licores similares.

A este efecto el Departamento o particular introductor acompañara la factura de aduana una certificación de un laboratorio autorizado, en que conste que el Artículo que se introduce está dentro de las condiciones requeridas por este Artículo.

Se prohíbe el expendio de coñac artificial y de productos similares al vino legítimo de uva, salvo los provenientes de frutas frescas, siempre que tengan el visto bueno de la Junta de Higiene.

Artículo 9º. Las fábricas que produzcan únicamente cervezas cuya proporción alcohólica no exceda del 3 por 100, que tengan una proporción también del 3 por 100 de extractos secos, siempre que no contengan sino alcohol etílico y previo concepto favorable de la Academia de Medicina y de la Dirección General de Higiene, quedaran libres de todo gravamen si las dan al consumo a un precio no mayor de \$0-02 el vaso de 250 gramos.

Artículo 10. El Poder Ejecutivo elevara los derechos de importación con que actualmente están gravados los licores destilados, los vinos y las bebidas fermentadas, no medicinales, hasta donde lo estime conveniente para llenar los fines de esta Ley.

Artículo 11. Solo el Gobernador podrá conceder permiso para fiestas o regocijos públicos cuando a su juicio deban celebrarse con motivo de un fausto acontecimiento, y cuando tal permiso sea solicitado unánimemente por el respectivo Concejo.

Artículo 12. No se permitirá en adelante el establecimiento de nuevos expendios de bebidas alcohólicas al por menor mientras el número de las existentes exceda de uno por cada mil habitantes en el Municipio.

Parágrafo. Para los efectos de esta Ley, se entiende por expendio al por menor la venta de bebidas o licores alcohólicos para el consumo inmediato en el lugar de expendio o la venta en cantidades menores de cinco litros.

Artículo 13. La enseñanza antialcohólica es obligatoria en todos los establecimientos oficiales.

Artículo 14. Las Asambleas Departamentales fijaran las penas a los infractores de esta Ley.

Artículo 15. Para las Intendencias y Comisarias dictara el Gobierno reglas sobre lucha antialcohólica, de acuerdo con las disposiciones de esta Ley.

Artículo 16. Quedan encargados del cumplimiento de esta Ley, todos los empleados nacionales, departamentales y municipales, dentro de la órbita de sus funciones.

Las Asambleas Departamentales dictaran las disposiciones necesarias relativas a contrabando, sanciones penales y demás que estimen convenientes, dentro de las disposiciones de esta Ley.

Artículo 17. Como indemnización a los Departamentos por la restricción del producto de la renta de licores, se les cede desde el 1 de julio próximo el 50 por 100 del producto del impuesto sobre la renta en cada uno de ellos, sin perjuicio de lo que dispone el Artículo 5 de la Ley 12 del presente año.

El Gobierno queda autorizado para contratar con los Departamentos la administración de tal renta.

Artículo 18. En las entidades en donde se halle arrendada o dada en administración la renta de licores, no regirá esta Ley, sino una vez que terminen los contratos respectivos, en las disposiciones que pugnen con esos contratos.

En las otras entidades regirá al iniciarse la próxima vigencia fiscal del respectivo Departamento.

Las disposiciones sobre nuevos impuestos regirán de acuerdo con lo dispuesto en la Constitución Nacional.

Dada en Bogotá a veintitrés de enero de mil novecientos veintitrés.

El Presidente del Senado, **Luis CUERVO MÁRQUEZ**, El Presidente de la Cámara de Representantes, **Sacramento CEBALLOS G.** El Secretario del Senado, **Julio D. Portocarrero.** El Secretario de la Cámara de Representantes, **Fernando Restrepo Briceño.**

Poder Ejecutivo Bogotá, enero 31 de 1923.

Publíquese y ejecútese.

PEDRO NEL OSPINA.

EL MINISTRO DE GOBIERNO.

José Ulises OSORIO.