

**Womack, John Jr. *El trabajo en la cervecería Moctezuma 1908*, El Colegio de México, fideicomiso historia de las Américas, H. Congreso del estado de Veracruz LXII legislatura. México, D. F. (México) 2012, 122 páginas. ISBN 978-462-347-5**

La cerveza siempre ha estado de moda debido, entre otros factores, a la relativa accesibilidad de su precio. Por ello, de cuando en cuando, las campañas publicitarias tienden a inclinar la balanza hacia otro tipo de bebidas que se encuentran “dentro de la onda”. No obstante este hecho, un fenómeno observable en escala mundial es la efervescencia por bebidas autodenominadas orgánicas, artesanales, rústicas, producidas para mercados locales y/o regionales, y en algunos casos a partir de ingredientes cultivados por los propios elaboradores de los caldos; entre estas bebidas se encuentran las cervezas artesanales.

Tanto los noveles productores en pequeña escala como las añejas factorías, dicho sea de paso hoy casi todas convertidas en activos de empresas transnacionales, hurgan en el pasado con una mirada nostálgica en pos de los orígenes, sea para contar con argumentos que les permitan reivindicar la tradición o reinventarla, sea para justificar una vuelta a lo esencial como estrategia de mercado. Los intereses académicos también han seguido de cerca este fenómeno y ya existen destacados estudios a propósito del mundo de los fermentos, lo mismo desde las trincheras de la historia cultural que de la historia social o la etnohistoria.

En este libro, John Womack Jr. se interesa por el trabajo industrial, menos desde una perspectiva marxista y más desde una visión técnica. Donde esta significa algo así como la habilidad para llevar a cabo una actividad, por ejemplo, la operación de una maquinaria. En este sentido, el autor afirma que el trabajo industrial no puede concebirse como “intrínsecamente moderno”, porque esa capacidad es tan añeja como la humanidad misma. Lo que sí ha sucedido es que en épocas modernas, en concreto desde las revoluciones industriales, la transmisión hacia las máquinas de atributos propios del trabajo humano, como la utilidad y la habilidad, se ha vuelto más efectiva, volviendo al trabajo industrial más productivo, influyente (al provocar adaptaciones incansables en otras formas de trabajo) y complejo (con las nuevas tecnologías de la información y avances científicos contemporáneos).

Ahora, frente a ese imaginario industrializado del trabajo y de los complejos fabriles que por

oposición a su quehacer enarbolan los cerveceros artesanales del siglo XXI, resulta de peculiar importancia lo que Womack encuentra. Hace cien años, la moderna Cervecería Moctezuma era un híbrido conformado por los avances tecnológicos propios del positivismo de la época y por el factor humano que tenía un margen más que suficiente para imprimirle un toque artesanal, manual y subjetivo a la producción:

Sin embargo, para ser una fábrica, la cervecería Moctezuma era peculiar. El trabajo definitivo que ocurría ahí, la fermentación y elaboración de cerveza, es en sí una combinación y sucesión de operaciones mecánicas, químicas y biológicas. Por muy ordenado, preciso e industrial que fuera, seguía siendo la práctica de un arte antiguo: ‘los mecanismos no forman una serie conectada’, siempre son ‘algo inciertos’ el ‘juego de delicadas afinidades’ de la química y las reacciones biológicas, y las operaciones eran significativamente ‘manuales’ (28-29).

A diferencia de complejos textiles por ejemplo, en la Cervecería las tareas no podían ocurrir simultáneamente ni de manera continua, sino por tandas, con sus respectivas y distintivas cualidades. Por ende, “cada partida de cerveza era un acontecimiento particular”, o en otras palabras, no había una producción en serie, homogénea, entre una tanda y otra.

En esta historia del trabajo industrial y colectivo, de relaciones técnicas que finalmente eran también sociales, el acento está puesto en la cooperación y en la “creatividad humana industrialmente organizada y aplicada... acerca de acciones vivas y técnicamente necesarias realizadas por humanos con la naturaleza, con máquinas y herramientas y con sus propios bienes útiles para otros humanos”. Es decir, sin la *agencia* (poder de y para actuar) y sin la *experiencia* (la suma reflexiva de agencias cotidianas sobre las cuales sólo los trabajadores pueden reflexionar) principalmente de dos engranes de la estructura técnico-social, a saber, el maestro cervecero y el maestro de maquinaria, el funcionamiento de la industria hubiera sido menos que imposible.

El maestro cervecero conocía misterios sobre el agua, el calor, los granos y el tiempo que no consideraba necesario poder explicar. No los había aprendido

en una academia, sino de su experiencia, su 'educación práctica'. De las ocho cervezas distintas que producía entonces la Moctezuma, lo que [el maestro cervecero] llevaba en la cabeza no eran fórmulas, sino recetas (29).

Y es que si bien el maestro cervecero durante el proceso de trabajo hacía uso de las herramientas propias de la modernidad de la época (manómetro y demás medidores de tiempo, temperatura, presión, azúcares), tomaba sus decisiones a partir de su experiencia y de los sentidos. La vista, el olfato, el gusto y el tacto jugaban un papel relevante en la elaboración de una buena cerveza "industrial". Lo mismo sucedía con el responsable de aplicar calor o frío, a través de maquinaria y equipo, en las diferentes fases del proceso y a la hora que el maestro cervecero dispusiera.

La relación cercana entre los dos maestros, un asunto no considerado en los procedimientos industriales, era fundamental para la obtención de los resultados de una industria que si bien en 1900 era poco relevante para la economía nacional, máxime cuando el consumo de esta bebida se realizaba "sólo por placer y de manera conspicua", ocho años más tarde y prácticamente en los albores del inicio de la Revolución Mexicana (1910) tenía una importancia diferente, tanto para el pujante estado [provincia] de Veracruz, como para el Ferrocarril Mexicano, la compañía local de energía eléctrica, el tranvía interurbano, debido a ser uno de los principales clientes, cuyos impuestos pagados a la provincia y a la ciudad de Orizaba, sede de la enorme factoría, eran sustanciosos. Es más, hasta para las rancherías cercanas y lecherías la presencia del enorme complejo industrial revestía una importancia particular por las toneladas de "harina dulce" (toneladas de malta y arroz deshidratadas) con las cuales se alimentaba el ganado.

Womack describe todo el proceso de elaboración de la cerveza, a partir de un impresionante acervo bibliográfico, con un grado de especialización en cada fase del proceso productivo; por ejemplo, hay bibliografía sobre la forma como se refrigeraba en la época, sobre el empaçado, etcétera; para la reconstrucción del trabajo también fue clave la consulta de archivos (General de la Nación, de Manuel Gómez Morín, Municipal de Orizaba), de periódicos oficiales, así como el realizar entrevistas. Otras fuentes que complementan la sustentada narrativa son los

álbumes de la propia cervecera, fotografías, croquis y planos.

Ello le permite al historiador hilvanar lo que él denomina congruente con su planteamiento, "narraciones de acciones y experiencias colectivas", con la finalidad de entender mejor la historia de las luchas de clase modernas, para "saber más sobre las relaciones técnicas e industriales de producción, la interdependencia estructural de la producción y su articulación local y a mayor escala, para determinar dónde estaban las posiciones industrial y técnicamente estratégicas" (17). Los denominados "centros de gravedad" de Carl von Clausewitz.

El documento constituye una excelente historia material de cómo el trabajo organizó objetivamente a las clases que trabajan y de cómo existen imbricados procesos de ajuste entre tecnología y creatividad humana. Por último, esa nueva efervescencia de la cual hablé al principio, también ha traído un interés porque el consumidor sepa cómo y quienes elaboran la bebida que saborea. Así que recurrir a este tipo de historias contribuye, por supuesto, a ese necesario conocimiento mínimo entre el productor y el consumidor.

José de Jesús Hernández López

Doctor en Antropología Social (Colegio de Michoacán - México). Profesor Investigador CIESAS. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, unidad Occidente - Ciesas Occidente (Guadalajara, Jalisco, México) [jdejesus@ciesas.edu.mx](mailto:jdejesus@ciesas.edu.mx)