



Introducción

Este libro aborda los procesos vinculados al consumo de la cerveza entre los dominicanos. A primera vista, dada la relativamente reciente introducción del consumo de la cerveza en esta isla antillana, pudiera parecer que la cerveza sería un artículo «extranjero», carente de un arraigo que le confiera interés a su estudio, a diferencia de otros artículos. Sin embargo, las cosas deben visualizarse de otra manera. Pese a que los dominicanos tienen menos de doscientos años consumiendo cerveza, y que solo en las últimas décadas la bebida se ha convertido en un artículo de amplio consumo, en ese transcurso se ha conformado una auténtica tradición cervecera local, entretejida en una «trama» social.

Resulta muy discutible la descalificación sustentada en la aseveración del carácter «exógeno» de la cerveza. Si nos remontáramos al tiempo, casi todos los artículos por el estilo han venido de fuera. El café, por ejemplo, se introdujo a fines del siglo XVIII. Igualmente discutible resulta la ponderación de la cerveza como artículo foráneo en razón de la utilización de materias primas del exterior. Como se mostrará en este libro, en realidad, la gran mayoría de los valores que intervienen en la confección de la cerveza doméstica se originan en el interior del país. Su producción conlleva, por ende, cuantiosas economías de divisas.

Pero lo que más cuenta es que, en términos de cotidianidad, la cerveza es un artículo con una presencia abrumadora en la vida de los dominicanos. Desde hace décadas ha calado tan profundamente en la generalidad de la población dominicana, que se ha tornado en la principal bebida consumida en el país. En razón de sus millones de consumidores, la cerveza tiene amplias repercusiones en la economía y la sociedad: es uno de los bienes individuales con mayor incidencia en la composición del Producto Bruto Interno; es el producto con mayor aporte al presupuesto nacional; proporciona empleos a decenas de miles

de personas, tanto en la fabricación como en la distribución, comercialización y publicidad. Y, lo que es digno de resaltar, alrededor de su consumo se han gestado procesos que le confieren a la cerveza dominicana una personalidad indiscutible.

Por ende, tiene sentido, desde cualquier punto de vista que se adopte, el interés de la Cervecería Nacional Dominicana por propiciar el conocimiento de los orígenes y evolución del consumo y producción de la cerveza en República Dominicana. Tal interés se encuentra en el origen de este libro, y puede interpretarse como una manifestación del arraigo de la cerveza en la vida dominicana.

La aceptación que ha logrado la cerveza entre los dominicanos se inscribe en varios planos de los procesos históricos nacionales. En ese tenor, la historia de la cerveza dominicana está rodeada de tramas ideológicas y económicas. Su consumo ha constituido una variable dependiente de los procesos de modernización, a través de los cuales se han adoptado instituciones, conceptos y procedimientos económicos gestados en los países centrales del mundo occidental. Para círculos cultos, desde el siglo XIX, como se pone de relieve en uno de los capítulos, la introducción de la cerveza se ponderaba en términos de conveniencia nacional, al asociarse con los usos culturales vigentes en países como Inglaterra y Alemania, juzgados los paradigmas de los avances de la civilización mundial. Se argumentaba que las características de la bebida propiciaban en la población actitudes cónsonas con los imperativos del progreso.

Pero la fabricación de cerveza también se leyó como parte de las aspiraciones al progreso económico, al considerarse un indicador de la llegada de la beneficiosa onda industrialista. Invariablemente, la instalación de cada una de las cervecerías que han existido en el país fue ponderada, por publicistas e intelectuales, como jalón del desarrollo económico. Igualmente, como se verá más de una vez en este libro, el consumo de cerveza ha sido ponderado como indicador saludable de penetración de conceptos de la civilización moderna. Con independencia de estas apreciaciones ideológicas, la compenetración con la bebida ha supuesto un proceso local, en que se ha conformado un gusto particular y un estilo propio de su consumo entre la generalidad de los dominicanos. ¡A pesar de ser un artículo moderno, existe un sello único que distingue a la cerveza dominicana de cualesquiera otras del mundo!

El inicio de la fabricación de cerveza, a fines del siglo XIX, se conectó con la introducción del uso del hielo. Rápidamente la asociación dio lugar a un giro de las modalidades previas de consumo de la cerveza, trasladadas a la preferencia por una bebida a muy baja temperatura. Con el tiempo, tal característica se consagró en el vocabulario popular al reconocerse la cerveza como «la fría». Su función refrescante ha establecido una codificación del

consumo casi en el borde de la congelación, cuya prueba radica en la tonalidad «ceniza» de la botella. Comerciantes entrevistados en el curso de la investigación han coincidido en el sentido de que la cualidad primordial perseguida por los consumidores dominicanos radica en que el producto se encuentre a muy baja temperatura. De esta característica se desprende otra que distingue a la cerveza dominicana de las de otros países: al servirse a temperatura tan baja, apenas se forma espuma, lo que ha sido asumido por los consumidores como una modalidad deseable, al grado que se ha popularizado el estilo de servir la cerveza lentamente, inclinando el vaso para que no se forme espuma. Mientras en cualquier país la espuma es el principal indicador visual de la excelencia del producto, aquí no se toma en cuenta. ¡Todo un estilo peculiar se ha forjado en el almacenaje, servicio y degustación de la fría, asociado a la intensidad con que el producto es apreciado entre los dominicanos! La regularización de la fabricación de la bebida, desde el despuntar de la década de 1930, con la fundación de la Cervecería Nacional Dominicana, conllevó la gestación de una preferencia precisa en materia de sabor, que sistematizaba la relación de décadas con las cervezas importadas desde varios países europeos. Todo un entramado socio-cultural se puso en juego para dar lugar a que se fabricase una cerveza acorde con los gustos prevalentes, por medio de experimentos que desembocaron en la gestación de la marca Presidente, que desde no mucho después se constituyó en uno de los sinónimos de cerveza. La existencia de esta marca terminó por configurar los perfiles del estilo peculiar de la cerveza dominicana por medio de un proceso de interacción entre fabricante y público, de perfeccionamiento de la calidad por el primero y de sistematización de las preferencias por el segundo. En lo adelante, todas las marcas que han elaborado las distintas cervecerías del país han tenido por punto de referencia las características de Presidente, evidencia de la conformación de un estilo peculiar. El consumo de la cerveza entre los dominicanos, desde entonces, ha tendido a la homogeneidad alrededor de un patrón básico. Como reza su publicidad, la cerveza Presidente, al igual que casi todas las demás marcas dominicanas, es una Pilsener, tipo concebido en Alemania meridional a partir del reprocesado de la Pilsner, lager paradigmática concebida en Bohemia, República Checa. La Pilsener es, desde hace tiempo, la variedad de cerveza más difundida en el mundo. Se trata de una cerveza rubia, de densidad mediana y dosis moderada de lúpulo. Estas características dan lugar a una multiplicidad de gamas. La cerveza dominicana, como lo advierte cualquier observador del exterior, presenta determinadas características que la distinguen. Lo anterior está asociado a la conformación de un caso paradigmático de excelencia de un producto industrial, que ni siquiera ha requerido protección arancelaria significativa. Específicamente, la Presidente representa un caso con escasos parangones en el

mundo moderno, de dominio aplastante de una marca en un mercado normalmente muy competitivo. Los marcos culturales globalizados de los últimos tiempos no han debilitado la posición de Presidente y demás marcas fabricadas en el país. Más bien ha acontecido un proceso en sentido inverso, ya que desde hace más de una década se ha abierto un flujo de penetración de Presidente en mercados del exterior.

Con el trasfondo de esos elementos, para los dominicanos su cerveza ha ejemplificado un mecanismo de identidad, de orgullo por la calidad de lo propio, sentimiento que le ha conferido una proyección cultural al boom cervecero.

Este estudio ha representado un reto. A pesar de la presencia de la cerveza, poco hasta ahora se había dilucidado en su génesis y desarrollo en el país. Personalmente, yo carecía de experiencia previa en la investigación de una temática referida primordialmente a un producto, una empresa y una marca. Se ha debido rastrear el decurso de la cerveza, considerando no solo su consumo y su producción, sino también los entornos históricos en los cuales se han situado. Como cualquier área de estudio, el examen de este producto remite a planos múltiples de la historia; por ejemplo, en materia de evolución económica, a los procesos de industrialización, o la evolución social plasmada en la aparición de sectores dotados de nuevos estilos de vida y preferencias alternativas de gustos.

Esta aventura por el mundo de la cerveza ha conllevado múltiples deudas. He recibido la colaboración entusiasta del ingeniero Rafael Menicucci, presidente de la Cervecería Nacional Dominicana (CND) y principal propulsor de este libro, quien prestó atención a los avances de los trabajos. Don José León, presidente del Grupo León Jimenes, concedió apoyo a la realización de la investigación, al acogerla para que formara parte de las publicaciones conmemorativas del centenario de E. León Jimenes. Agradezco a mi amigo Rafael Emilio Yunén, director del Centro Cultural Eduardo León Jimenes, por haberme recomendado ante los ejecutivos de la CND y el Grupo León Jimenes para realizar la investigación; concluida la versión preliminar, en noviembre de 2002, el texto se ha beneficiado de las minuciosas observaciones de Rafael Emilio.

En el Archivo General de la Nación, lugar donde se ha llevado a cabo la localización de casi toda la información escrita, he recibido el auxilio demasiado generoso de Julio Enrique del Campo y Eddy Jáquez. Numerosas informaciones de importancia fueron localizadas gracias al conocimiento exhaustivo que estos ejemplares funcionarios públicos tienen de los fondos del Archivo. En el levantamiento del material documental he contado con la asistencia de Rafael Jarvis y Gregory Méndez, con quienes compartí durante largas horas diarias en la sala de investigación del Archivo. Diversos amigos me han prestado valiosas ayudas en la localización de materiales y personas testimoniantes, entre los cuales debo destacar al

finado Salomón Sanz, Tomás Oviedo, Aldriano Pérez, Emilio Cordero Michel y Walter Cordero. Genaro Rodríguez hizo una búsqueda, por desgracia infructuosa, en el Archivo General de Indias de Sevilla. Cyrus Veaser aceptó entrevistar en Estados Unidos a Russell McKay, antiguo ejecutivo de la Cervecería Nacional Dominicana, y su esposa Dorothy, hija del fundador de la empresa. Fernando Tejada tuvo la generosidad de permitirme consultar la documentación que levantó acerca de la Cervecería Cibao. Ignacio González se ofreció a ayudarme en la localización de material bibliográfico en bibliotecas españolas. El ingeniero Ramón García Tatis, ejecutivo de la CND, hizo detalladas observaciones al primer capítulo y el apéndice 1, que permitieron afinar la secuencia de procesos para la elaboración de la cerveza. Aristides Incháustegui y Blanca Delgado Malagón tuvieron la amabilidad de compartir informaciones que iban recogiendo en la prensa diaria de la década de 1950. Humberto García, especialista puertorriqueño en historia dominicana, con el entusiasmo que le es característico, recopiló material hemerográfico acerca de la actividad cervecera en su país; en esa labor, fue ayudado por Axel Santana, del Laboratorio Fotográfico de la Universidad de Puerto Rico, y Alfredo González, estudiante de historia del plantel. El doctor Pablo Garrido Medina y el magistrado Justiniano Montero accedieron con suma amabilidad a la petición de localización de los expedientes de las empresas cerveceras en la Primera Cámara Civil y Comercial. Rosmina Valdés me prestó ayuda en la adquisición de bibliografía en Internet y José Ramón Cassá estuvo presto a resolver los problemas de computación. Tuve la oportunidad de ilustrarme en aspectos del universo cervecero alemán gracias a las vivencias de Volker Amelang y Rudyard Corona. María de los Angeles Calzada ha aportado sus conocimientos de economía en aspectos relacionados con la cerveza. En los meses recientes, he contado con la eficiente colaboración de Clara Morillo en la labor mecanográfica. Numerosas otras personas ayudaron a la realización de este estudio, aportando sus conocimientos en entrevistas. Sus nombres están consignados en notas del texto. En el transcurso de las labores algunos amigos se han empeñado en obsequiarme, dándome a probar tipos de cerveza, lo que me ha permitido incorporar una faceta viva a la investigación. Uno de ellos, Volker Amelang, llegó a proponer un recorrido por la geografía cervecera centroeuropea y, aunque ese viaje no se pudo realizar, en Santo Domingo he podido saborear tipos para mí anteriormente desconocidos y acercarme al universo fascinante de la cerveza. Al mismo tiempo, se ha ratificado como nunca la sensación de la excelencia de la cerveza dominicana.

Roberto Cassá
Febrero de 2003