

ÍNDICE

Introducción	9
CAPÍTULO 1	
PIONEROS DE LA CERVEZA EN MADRID	
Los Austrias y el estanco de cerveza en Madrid	13
La Real Fábrica de Barquillo	18
CAPÍTULO 2	
LA ERA DE LOS PEQUEÑOS INDUSTRIALES	
Fábricas de cerveza de la Villa de Madrid en el siglo XIX	21
Tipos de cerveza en el siglo XIX	47
CERVEZAS ESPECIALES	47
TIPOS COMUNES DE ALTA FERMENTACIÓN	52
CERVEZA DE BAJA FERMENTACIÓN	55
La competencia de Santander	55
Seguridad laboral en las cerveceras antiguas de Madrid	59
Delincuencia y picaresca	67
RECETAS PARA LA IMITACIÓN DE CERVEZA	69
LA ADULTERACIÓN DE CERVEZA	73
ROBOS, ESTAFAS Y EXTORSIONES	79
CAPÍTULO 3	
LA ERA DE LAS GRANDES MARCAS	
Contexto histórico: de la industrialización a la posguerra	85
LA MECANIZACIÓN Y EL FIN DE LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS	85
LA GUERRA CIVIL	87
LA POSGUERRA	95
Las grandes marcas madrileñas del siglo XX	96
EL ÁGUILA	96
EL LAUREL DE BACO	102
HENNINGER ESPAÑOLA	106
MAHOU	108
CAPÍTULO 4	
LOS ORÍGENES DE LA DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE CERVEZA EN MADRID	
Los primeros puntos de venta	117
Las primeras cerveceras	122
Santa Ana. Plaza de la cerveza	127

CAPÍTULO 5

LA INDUSTRIA AUXILIAR Y SUS PROBLEMAS

El cultivo del lúpulo	141
El problema de abasto de envases en el siglo XIX.....	145
Industrias auxiliares en Madrid en el siglo XIX y los inicios del XX	149
FABRICACIÓN Y VENTA DE ENVASES.....	150
TAPONES Y ENCORCHADO.....	152
MAQUINAS GASIFICADORAS	155
REFRIGERACIÓN	156

CAPÍTULO 6

TENDENCIAS ACTUALES

Introducción	163
Microcerveceras y productores artesanales de Madrid y su entorno en el siglo XXI.....	165
El coleccionismo de productos relacionados con la cerveza.....	178
ALGUNOS EVENTOS CERVECEROS EN MADRID Y SUS ALREDEDORES	190
BREVE GLOSARIO DE TÉRMINOS CERVECEROS	191
BREVE GLOSARIO DE TIPOS DE CERVEZA	193
Bibliografía breve.....	201

INTRODUCCIÓN

En la actualidad la cerveza es la bebida social por excelencia, parte inseparable de la vida cotidiana y el ocio de los madrileños, que han creado en torno a ella todo un glosario de términos para referirse a variedades y formatos, algunos de los cuales forman parte del folklore popular contemporáneo de la villa. ¿Quién no ha escuchado, por ejemplo, hablar alguna vez del entrañable y añorado *botijo*?

Largo ha sido el proceso hasta alcanzar este punto. Desde que en el siglo XVI Carlos V se hiciese acompañar por maestros cerveceros centroeuropeos hasta la actualidad el consumo de cerveza ha crecido y se ha consolidado de forma implacable, aunque para ello fue preciso transitar un largo camino, durante buena parte del cual la cerveza no fue sino un producto extranjero, exótico, poco apetecible y, por qué no decirlo, mal elaborado, con procedimientos toscos dentro de instalaciones inadecuadas. Era todo ello consecuencia de un país y de un clima que no acompañaban a la buena preparación de la bebida. La sobriedad extrema del clima castellano y la pobreza de un suelo pobre en vegetación mantuvo la producción de cereales en mínimos de supervivencia para el sustento de familias y animales. Productividades bajas implicaban excedentes bajos y, por tanto, poco margen a la experimentación cervecera en un país donde la vid prosperaba, permitiendo dedicar tales cultivos a la producción de vino y liberando así el terreno cerealista para el abasto de las necesidades básicas de alimentación.

Muy diferente era la situación en Centroeuropa, donde el clima y la calidad del suelo resultaban menos propicios a la producción de vino pero en cambio servían con eficacia a la productividad del cereal. La Europa meridional mediterránea se definió de esta forma como territorio del vino, mientras que la Europa central y atlántica se convertía en territorio propicio para la cerveza.

Tampoco el clima, ya lo hemos dicho, acompañaba. Los veranos frescos y fríos inviernos alemanes eran mucho más adecuados para la correcta fermentación que las extremas temperaturas de la meseta castellana, donde el invierno es frío, aún en estos tiempos de calentamiento global, y el verano caluroso y seco. No es extraño por tanto que una ciudad como Santander, con un clima oceánico más similar al de Alemania o el Reino Unido, se constituyese en su momento como uno de los grandes polos cerveceros de España. Sin tecnología adecuada ni frío industrial, las cervezas elaboradas en Madrid en época preindustrial no parecen, hasta donde las escasas fuentes permiten conocer, gozar de buena fama.

La falta de competencia hizo el resto. Durante el Antiguo Régimen la cerveza estuvo sujeta a estanco —es decir, fue un producto que sólo se podía producir bajo licencia de la Corona—, que en Madrid lo otorgó en régimen de monopolio a un único estanquero o conjunto de asociados. Sin el acicate de la competencia y con

todos los condicionantes que hemos mencionado, el resultado era un brebaje que no gozaba de gran estima.

La liberalización del mercado abrió camino a la competencia, y, de su mano, a la progresiva difusión del consumo de cerveza. Fue un proceso lento, y en sus inicios parece que a los madrileños no acababa de agradarles la cerveza pura y preferían mezclarla con limón a modo de refresco. La cerveza *clara* no es como vemos un invento tan moderno como parece sino algo arraigado en los propios orígenes de la expansión de la cerveza en el mercado español. La competencia implicó también una mejora de la calidad y una carrera desatada entre fabricantes para elaborar recetas originales o para aprender técnicas propias de la Europa cervecera, para lo cual no dudaron en echar mano de maestros extranjeros que de esta forma trajeron a España sus conocimientos y las novedades del sector.

De las primeras *fábricas*, simples obradores nada tecnificados y con la infraestructura mínima, se fue evolucionando hacia espacios más complejos y mejor estructurados que poco a poco fueron configurando verdaderas factorías con almacenes y secciones especializadas. Fabricar cerveza, en principio, era barato y requería poca inversión, algo que sitúa en un nivel parecido a los primeros fabricantes madrileños y a los actuales *home brewers* o cerveceros caseros. Así, no es extraño que durante las primeras décadas del siglo XIX se viviese en Madrid un auténtico *boom* fabril, como tampoco lo es que estas primeras fábricas cerveceras pioneras tuviesen poca estabilidad y que muchas de ellas desapareciesen en pocos años o fuesen barridas por otras más potentes y tecnificadas.

A finales del siglo XIX era ya evidente que sólo los grandes fabricantes tenían futuro; podían copar el mercado con producciones masivas, grandes almacenes, potentes redes comerciales y un producto de mayor calidad que resultaba de la introducción de la última tecnología: los equipos de refrigeración industrial. Estas grandes fábricas, origen de conocidas marcas actuales, no eran como veremos lugares particularmente amigables ni seguros, pero estaban fuertemente mecanizadas y sacaron del mercado con facilidad a todas aquellas industrias del sector que no pudieron seguir el ritmo de inversiones, cada vez mayores, que el desarrollo tecnológico demandaba.

Así, aquella antigua bebida elitista y extranjera, de cuestionable calidad y apta para combinarla con limonada, que sólo se consumía en verano o tenía al menos en los meses estivales su mejor momento, se fue convirtiendo en un producto de precio asequible y cada vez más popular, tanto que su consumo se convirtió en elemento de propaganda de guerra y elemento clave para reforzar la moral de los combatientes durante la guerra civil, aunque a menudo la propaganda rozaba lo banal y pintaba un cuadro pintoresco en la Madrid castigada por la artillería y la aviación que, con el paso de las décadas se percibe, en contradicción con las pretensiones del propagandista, con un aire trágico y bochornosamente frívolo.

Como si una capital aterrada por los obuses no tuviese ocupaciones mejores que procurarse licores y el éxito en la guerra estuviese más relacionado con llevar al frente y a la población cerveza en lugar de balas, medicamentos y bienes de primera necesidad.

De las cenizas de aquella tragedia resurgieron aquellas empresas que ya habían destacado por su fortaleza en los *felices años veinte*, configurando un panorama de marcas conocidas que tuvieron su epicentro en Madrid y desde aquí se expandieron a lo largo y ancho de España bajo el paraguas proteccionista del régimen de Franco, que las mantuvo libres de competencia extranjera pero también vulnerables a la irrupción de multinacionales foráneas cuando al fin se produjo su desembarco, como consecuencia inevitable de la progresiva incorporación de España al orden político y económico del bloque occidental.

Llegamos así al siglo *xxi* y con él a una nueva revolución: si el Antiguo Régimen fue la era del estanco y de los fabricantes cortesanos, el siglo *xix* la de los pequeños industriales pioneros y el *xx* la de las grandes industrias, el siglo *xxi* apunta a ser, al menos en sus primeras décadas, la era en la que resurgieron los cerveceros artesanos, un fenómeno global que ha calado con fuerza en España y encuentra en Madrid algunas de sus mejores expresiones. La pequeña industria y la producción artesanal vuelven con fuerza, tanto que incluso los grandes grupos industriales tienen que adaptarse y comienzan a tomar posiciones para estar presentes también en este ámbito. ¿Es una moda acaso?, ¿es más bien la expresión de un mercado maduro con un consumidor más selectivo? Es pronto para dar respuesta a preguntas que sólo podrán resolverse en perspectiva dentro de algunas décadas, pero lo cierto es que la cerveza está de moda y no sólo en el ámbito de la elaboración sino en el coleccionismo, las ferias gastronómicas y los eventos especializados que proliferan con notable éxito de público aquí y allá.

A lo largo de este libro el lector encontrará presentes todos estos asuntos, que desarrollamos acompañados de numerosas referencias a fuentes documentales y bibliográficas que permitirán al aficionado profundizar en el apasionante recorrido por la historia de la cerveza en Madrid, que es, a fin de cuentas, también un recorrido en el tiempo por la evolución de la ciudad y de sus gentes.

Los autores



Tratado de Luis de Ávila, doctor de la Corte. Contiene indicaciones sobre las propiedades de la cerveza.

elaboración de cerveza, bebida a la que el propio monarca no deseó renunciar durante el retiro espiritual al que consagró sus últimos años. Así, dispuso que se estableciese una fábrica de cerveza provista de todo lo necesario en la localidad de Cuacos de Yuste.



Carlos V y su banquero tomando cerveza.

ducido grupo, a medida en que los suministros aumentaban, el consumo se extendió a los miembros valones y germanos del séquito y guardia real, por ser la cerveza bebida popular en sus países de origen.

En estos primeros tiempos la cerveza fue considerada por galenos castellanos como una bebida con virtudes terapéuticas. En este sentido, Luis Lobera de Ávila, médico al servicio del rey, recomendaba su consumo en los banquetes y le dedicó un capítulo de su tratado a las cualidades que esta bebida debía reunir.

En 1545 Carlos V dio un paso más al introducir el oficio de cervecero entre los del servicio de la Corte, quedando los maestros cerveceros encuadrados como «mayordomos, gentileshombres y oficiales». En 1556 el rey se retiró al monasterio de Yuste, dejando en la Corte consolidado el consumo y

La fábrica era en realidad un modesto obrador con cien litros de capacidad, que tenía entre su instrumental varios calderos de cobres, cuba, embudos, un caño de azofar, escudillas, horcas y palas de madera y tres toneles. La dirección fue encomendada al maestro cervecero Enrique Van der Hesen. La limitada capacidad de esta modesta fábrica bastaba para cubrir las necesidades del rey durante su retiro monacal y tras su fallecimiento en 1558 perdió su sentido y cerró.