

La venta de cerveza y el trabajo de los molinos a mediados del siglo XX

Salvador Sigüenza Orozco*

En los años cincuenta del siglo pasado, el estado de Oaxaca tenía casi un millón y medio de habitantes; la administración pública paulatinamente se organizaba, se emitían normas y reglamentos para regular la apertura y el funcionamiento de instituciones, comercios y servicios; asimismo, poco a poco se adoptaba el uso de novedosas maquinarias y herramientas que agilizaban ciertos procesos productivos. En el particular caso de alimentos y bebidas de consumo cotidiano (leche, pan, tortilla, sodas, cerveza), además de mantener un registro sobre los trabajos y los trabajadores con fines fiscales, las ordenanzas pretendían evitar daños a la salud. Este texto refiere dos reglamentos de 1956, uno sobre la venta de cerveza y el otro acerca del funcionamiento de los molinos; en ambos casos se trata de servicios de uso cotidiano que funcionaban en todo el estado.

El *Reglamento para la venta y consumo de cerveza en el estado* (7 de mayo de 1956) señalaba que dicha bebida fermentada debía elaborarse con malta de cebada, lúpulo, levadura y agua, su graduación alcohólica no debería exceder el 5%; también podía elaborarse a partir de cualquier semilla harinosa procedente de gramíneas, leguminosas, raíces o frutos feculentos. La ordenanza enlistaba un extenso conjunto de sitios en los que exclusivamente podía venderse (en envase abierto o cerrado): puestos, centros públicos (que no fueran escuelas, templos, cementerios, teatros, carpas y cines), misceláneas, tendajones y estanquillos (en estos tres era deseable la venta de comestibles), tiendas de abarrotes, baños con servicio de alberca, bares, boliches, cafés, cabarets (cafés cantantes los llama), cantinas, casinos, clubes, hospederías, fondas, loncherías, ostionerías,

* CIESAS Pacífico Sur



reposterías “con servicio de mesa”, restaurantes, rosticerías, salchichonerías, salones de baile, taquerías, tepacherías, torterías y en general todos los locales que pagaran el impuesto de industria y comercio. Asimismo, la cerveza podía venderse en centros ejidales o rurales, colonias agrícolas y, en general, en los lugares que por escrito autorizara el gobernador del estado.

La venta y consumo de cerveza estaban estrictamente prohibidas en las plazas y los parques públicos, excepto en puestos fijos o en expendios en el exterior de centros públicos que no fueran escuelas, templos, cementerios, teatros y cines; también se podía vender en ferias o kermeses que no fueran infantiles y en zonas declaradas “oficialmente” como centros de turismo. En las misceláneas y similares se prohibía venderla en envase abierto a menores de edad, mujeres y personas en estado de ebriedad; no se podía comerciar al copeo ni con un contenido alcohólico mayor al 5%; sin embargo, en las tiendas de abarrotes se podían vender bebidas cuya graduación alcohólica fuera mayor de 5%, pero en envase cerrado. Tampoco se permitía fijar en el interior de los establecimientos “cuadros o fotografías que ofendan la moral o las buenas costumbres”.

La ley definía que la cervecería era establecimiento en el que se expende cerveza (envasada o de barril) para consumo inmediato; en forma complementaria se permitía comerciar con tortas, tacos, emparedados y similares, refrescos, tabacos, cigarros y fósforos. No se permitía: la entrada de mujeres y menores de edad, la venta de bebidas con contenido alcohólico mayor del 5% o al copeo, la posesión, uso o tráfico de estupefacientes, realizar apuestas y colocar cuadros que ofendieran la moral. Los pasatiempos autorizados eran el cubilete, las damas y el dominó; podían instalarse aparatos de juegos electromecánicos y de radio, televisión, fonoelectromecánicos y similares, con un sonido moderado “que no constituya molestias para el vecindario”.



En caso de riñas, el propietario o encargado tenía que solicitar la ayuda inmediata de la policía; lo mismo si detectaba el uso de drogas o estupefacientes.

Las cervecerías podían funcionar diario, de 9 a 24 horas, con la posibilidad de ampliar el horario de manera discrecional a juicio de la autoridad, sin lesionar el interés público. La licencia de las cervecerías podía revalidarse, traspasarse o trasladarse, cumpliendo los requisitos legales. Las infracciones a las normas incluían el pago de multas (la más alta era de 200 pesos por día en que se hubiera vendido cerveza, si estaba prohibido), la clausura del establecimiento y el arresto administrativo. Finalmente, uno de los últimos artículos señalaba de manera precisa: “Compete al C. Gobernador del Estado la interpretación a las disposiciones de este Reglamento”.

Por otra parte, el *Reglamento para el funcionamiento de los molinos de nixtamal, expendios de masa o tortillas* (1° de septiembre de 1956) determinaba que dichos establecimientos solo podían abrirse con la licencia del presidente municipal correspondiente. La solicitud de apertura debería precisar, entre otros datos, la clase de fuerza motriz a utilizar, la potencia de los motores, si se maquilaría nixtamal o vendería masa (o ambas), el número de trabajadores a utilizar y el capital a invertir. La supervisión del cumplimiento de las normas acerca de la iniciación y funcionamiento de los molinos, correspondía a una Comisión Técnica Consultiva nombrada por la autoridad municipal, la cual contaba con cuatro integrantes que representaban a: los propietarios de molinos, los campesinos o trabajadores organizados, la autoridad municipal y los consumidores.

Respecto a la operación de los molinos, estaba prohibido vender artículos diferentes al nixtamal, masa o tortilla; tampoco debía haber olotes, no se podían moler huesos ni semillas oleaginosas que pudieran producir grasas nocivas a la salud; la falta se castigaba con una multa de 5 a 25 pesos. No se permitía “acaparar” más de dos molinos en una misma localidad; asimismo, los establecimientos que por incumplimiento en precios y



horarios generaran “un desequilibrio en la industria”, podían clausurarse. Este último reglamento refleja el paulatino arribo a Oaxaca de la máquina de hacer tortillas, artefacto que se inventó a principios del siglo veinte y cuyo uso, si bien se generalizó, al menos en los Valles Centrales no desplazó por completo a la grata producción manual de blanditas y tlayudas.

