



**CERVECERÍA CENTRO AMERICANA, S.A.**  
CREEMOS, CONFIAMOS E INVERTIMOS EN GUATEMALA

## El estanco de la cerveza

“Esta bebida es un calmante suave que apaga la sed, facilita la dicción, y fortalece el corazón y las encías”. Hipócrates

Estancos cerveceros, así se llamaban los lugares donde vendían cerveza en la Capitanía General de Goathemala, se establecieron posteriormente a los del Virreinato de la Nueva España y anteriormente al Virreinato del Perú. Se considera que estos comercios iniciaron la venta de esta bebida elaborada de forma artesanal, a principios del siglo XVIII.

En América dio inicio la historia de la fabricación cervecera cuando se estableció por primera vez, en 1544, una cervecería cerca de la ciudad de México.

En la época colonial hubo algunos productos que, para su venta, estaban sujetos al control de las autoridades reales y sólo podían ser comercializados con el objeto de aumentar los ingresos del fisco y, por lo tanto, eran vendidos a un precio regulado. Entre esos productos regulados estaban el aguardiente, los naipes, el tabaco y la pólvora.

En cuanto a la cerveza en el Reino de Guatemala, no hay evidencias de autorización alguna para su fabricación durante los primeros cien años de vida colonial, sino hasta en 1729, cuando se solicita el primer permiso al Cabildo para producirla.

La fabricación de cerveza era una opción a las bebidas consideradas embriagantes, y por ello fue que el gobierno, en el año 1825, permitió formalmente la elaboración y venta de sidra y cerveza en Guatemala, en especial en los “estancos”, es decir, en establecimientos autorizados por un funcionario, que por lo general era el Corregidor. El valor del arrendamiento lo recaudaban oficiales reales. Los alcaldes y “justicias ordinarias” se responsabilizaban en aplicar castigos a quienes contrabandearan, produjeran o comercializaran bebidas y aguardiente sin permiso. Se desconoce el número de solicitudes presentadas y permisos concedidos para la apertura y autorización de estancos, aunque se menciona que fueron ciudadanos occidentales, solos o asociados con españoles, los interesados. La primera solicitud y licencia para la fabricación de cerveza que se documenta le fue otorgada a Guillermo Reichenberg, de origen europeo, a quien se le permitió, además, dedicarse al cultivo de la viña.

A los estancos de cerveza se les prohibió vender licores, aguardiente y chicha. El incumplimiento de esta ley era penalizado con la clausura del



**CERVECERÍA CENTRO AMERICANA, S.A.**  
CREEMOS, CONFIAMOS E INVERTIMOS EN GUATEMALA

establecimiento y la anulación de la patente. Los comerciantes que no acataran la ley eran considerados clandestinos y se les castigaba de la misma forma como lo indicaba la disposición del 31 de enero de 1853. Esta nueva ordenanza entró en vigor de forma inmediata a su emisión.

Es a partir de 1854, cuando era presidente de Guatemala don Rafael Carrera, comenzó formalmente la aprobación de permisos para la venta de cerveza y se abren más expendios, lo que significa un incremento de ingresos fiscales para el gobierno. Ello también hizo regular la venta de esta bebida en los estancos, que eran controlados por medio de un decreto publicado el 4 de septiembre de 1856, y que les llamó: estancado de la cerveza del país. Con esta base legal, se licenció a seis estancos, los que pudieron adquirir el permiso anual de funcionamiento por medio de un remate cuya base era el pago de diez pesos mensuales que debían cancelar al administrador de renta. Con el tiempo, el precio del permiso o patente aumentó a doce pesos cada mes.

La mayoría de fabricantes artesanales de cerveza ejercieron su derecho de protesta, eran pocos los que vendían otros licores, por lo que con fecha 3 de octubre de 1856 el decreto fue reformado y los negocios cerveceros comenzaron a funcionar. Uno de ellos estaba situado en la calle del Incienso, una tienda cuyo propietario era el ciudadano alemán, procedente de Hamburgo, don Herman Bendfeldt, quién había solicitado el correspondiente permiso al Corregidor del departamento, en 1856.

Esta incipiente industria se publicitaba en los principales periódicos del país. Así, en enero de 1857 se publicó el anuncio de la Cervecería Inglesa.

Otro ciudadano de origen alemán, Teodoro Kreitz, procedente de El Salvador, quien gozaba de buen nombre, ya había participado en una junta para fundar el Hospital General y además era propietario del hotel Alemán en ese país vecino, inauguró una cervecería de su propiedad el 14 de enero de 1858. El evento, difundido en los diarios, prometía que en el estanco se vendería esta bebida fabricada por él mismo.

La historia también registra las aprobaciones extendidas al ciudadano alsaciano apellidado Raucher y a su socio el señor Miguel González Cerezo (1873), a J.F. Tejada Asturias, a José Asencio y otra a favor de Bertholin Hermanos, una firma de origen francés integrada por los hermanos Arístides y Alfonso Bertholin, que no fungían como sociedad.

A partir de entonces, comenzaron a funcionar muchas cervecerías en Guatemala y antes de 1880 se extendieron más de 180 permisos para su fabricación.



Los hermanos Bertholin eran empresarios que diversificaron sus intereses comerciales: fabricaban cerveza, administraban el hotel El Globo, cultivaban café y producían la cochinilla. Arístides fungió como vicecónsul provisorio de Francia en el departamento de Sacatepéquez y legó en 1882, año de su fallecimiento, la Cervecería Nacional valorada en 18,254 pesos a sus hijos Pedro, Camilo y Arístides.

Entre todos los impuestos pagados por los fabricantes de bebidas en Guatemala, el de la cerveza era el que menos cantidad aportaba. En 1868 fue de 624 pesos; el aguardiente recolectó 289,849 pesos, 2 reales y 1 cuartillo, y la chicha, 102,663 pesos y 3 reales.

La facilidad para la fabricación de la cerveza era una ventaja sobre la elaboración del vino, ya que podía elaborarse incluso en casas particulares. La única condición en realidad importante para el Estado era que hubiese una autorización previa y se cobraran los derechos de funcionamiento de los establecimientos legalizados.

Por lo general, la producción de cerveza era una tarea realizada por mujeres, las que estaban obligadas a acatar la ley o eran sancionadas. Igual, incurrían en delito y penalización si producían aguardiente en forma clandestina. Se considera que este era un oficio practicado en especial por viudas, ante la dificultad que tenían de obtener ingresos por otros medios.

Para la fabricación de esta bebida era utilizado el maíz, que perdió su hegemonía en 1875, cuando a la fórmula fueron añadidos la cebada y el trigo, granos cultivados en Guatemala, aunque no de la calidad necesaria para lograr una buena cerveza, debido al clima.

Con las medidas adoptadas por el gobierno, que incluían la regulación de la producción, se esperaba fomentar la demanda de granos e incentivar la agricultura en gran escala, así como promover la apertura de cervecerías y el incremento de patrimonios y haciendas.

La opinión acerca de la cerveza cambió. Se le consideró una bebida sana y nutritiva, tanto así que las mujeres lactantes la ingerían para incrementar la producción de leche materna.

Otras industrias cerveceras autorizadas posteriormente fueron: Cervecería Inglesa (1875)<sup>13</sup>, Cervecería Alemana de Haeussler y Compañía, empresa que en marzo de 1877 anunció su disolución, aunque funcionó con el mismo nombre hasta principios del siglo XX; y también Cervecería La Estrella, de Meyer y Roche (1888). En su mayoría, propiedad de alemanes.

Los artículos relativos a la producción de cerveza fueron publicados en la revista La Sociedad Económica, a partir de enero de 1873, en la sección de



**CERVECERÍA CENTRO AMERICANA, S.A.**  
CREEMOS, CONFIAMOS E INVERTIMOS EN GUATEMALA

Agricultura, en donde también se comentaba acerca del vino, la sidra y el aguardiente. En 1876, una crónica publicada en ese medio hacía referencia de la siguiente manera a la elaboración de cerveza en Guatemala: “Si la cerveza llegara a fabricarse mejor que hasta ahora, su consumo aumentaría progresivamente y creemos que entonces se consumiría menos aguardiente, mas la cerveza debe ser de buena calidad y no como ciertas cualidades, que por economía se fabrican con adición de mucha panela y en realidad no son sino caldos medio fermentados de chicha.”