

LAS HUELLAS LÍQUIDAS DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL MEXICANO

RESEÑA DE "SOMOS LO QUE BEBEMOS. LEGADOS Y SENTIDOS DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL DE LAS BEBIDAS MEXICANAS"

Moisés Gámez y Francisco Alberto Núñez Tapia (Coords.) Bonilla Artigas Editores / El Colegio de San Luis, México, 2025.

Por Aurora García García de León

En el ecosistema mexicano de los estudios sobre patrimonio industrial, el Grupo PIMCED —Patrimonio Industrial de México: Conservación, Estudios y Divulgación— ha ido conformando una comunidad que articula historia económica y social, arquitectura y restauración, geografía, antropología del trabajo y estudios culturales. No es casual, por tanto, que la coordinación de este volumen recaiga en Moisés Gámez y Francisco Alberto Núñez Tapia: su trabajo previo y su liderazgo académico han contribuido a convertir un campo disperso en una agenda sólida, atenta tanto a las materialidades fabriles como a los valores intangibles que las sostienen. Para PIMCED, "Somos lo que bebemos…" representa un ejercicio de interdisciplina aplicada a un conjunto de bienes y prácticas —las bebidas mexicanas y sus derivas productivas— donde el patrimonio industrial se encuentra con el agrícola y el alimentario; allí donde las técnicas se enlazan con los saberes, las memorias del trabajo con las rutas de consumo, y los paisajes fabriles con la sociabilidad que los activa. El libro, por ello, no sólo amplía el repertorio de casos del grupo: propone una metodología de lectura situada del patrimonio líquido mexicano, útil para el diagnóstico, la valoración y la gestión crítica.

Los editores abren el volumen con un estudio introductorio que alinea los hilos conductores de la obra: procesos productivos (artesanales, manufactureros e industriales), identidades y prácticas identitarias, saberes tácitos y explícitos, sociabilidades y legados (materiales e inmateriales). Su planteamiento es transparente: el patrimonio industrial de las bebidas no puede reducirse al inventario de máquinas o edificios; debe situarse en los circuitos sociales que los hacen significativos. La discusión se apoya en marcos reconocidos —de la Carta de Nizhny Tagil a la expansión de los enfoques sobre patrimonio inmaterial— y se despliega en

el contexto mexicano, con atención a procesos de largo aliento y a las reconversiones contemporáneas. Con ello, el libro ofrece al lector una gramática analítica para distinguir entre conservación, vitrinización y refuncionalización, y para interrogar los riesgos de mercantilización acrítica que acompañan al turismo patrimonial.

El primer estudio monográfico —"Límpido y potente como un estruendo. El mezcal potosino como patrimonio industrial y alimentario", de Moisés Gámez— construye una arqueología del mezcal en San Luis Potosí que rehúye las dicotomías fáciles: artesanal versus industrial, tradición versus modernidad. Desde una lectura histórica de largo plazo, Gámez reconstruye el arco productivo que va de las antiguas fábricas de Laguna Seca y Santa Isabel a los saberes que hoy perviven en haciendas y vinatas del altiplano, la zona media y el centro potosino. La clave reside en mostrar cómo el patrimonio del mezcal se teje en dos planos entrelazados: el industrial y el alimentario. En el primero, el autor examina instalaciones, técnicas de cocción y destilación, cadenas de suministro y reconversión de infraestructura; en el segundo, subraya los oficios y la transmisión intergeneracional de conocimientos como soportes de identidad. Resulta especialmente sugerente su reflexión sobre las "vocaciones industriales": lejos de entenderse como esencia, se escenifican como el encuentro entre talentos locales, experticia incorporada, combinaciones tecnológicas e incentivos de mercado. La propuesta analítica —mezclar lectura documental, registro de campo y reconsideración crítica de los pioneros estudios técnicos decimonónicos— ofrece un modelo replicable para otras bebidas y regiones.

Le sigue el capítulo "De la Compañía Textil Hércules a la Cervecera Hércules. Recuento de un cambio en la utilización del espacio industrial", de José Óscar Ávila Juárez y Ma. Asucena Rivera Aguilar, que interroga un caso paradigmático de reconversión en Querétaro. La exfábrica textil —pieza clave en la morfología social y urbana del barrio Hércules desde el siglo XIX— deviene en el siglo XXI una cervecería artesanal que capitaliza el nombre, el emplazamiento y la memoria obrera. El mérito del trabajo no está sólo en narrar la transformación programática de los espacios, sino en observar cómo ese cambio reconfigura percepciones, sociabilidades y conflictos en torno a un recurso estratégico: el agua. Al situar la escasez hídrica regional como condicionante histórico de la industria (del acueducto y los mantos de La Cañada a las exigencias actuales de producción), el capítulo propone leer la gestión del recurso como eje de inteligibilidad patrimonial. La reconversión, advierten los autores, puede generar valor agregado —marca, turismo, revitalización— pero también desplaza objetos, ritmos y prácticas del trabajo que anclaban el sentido del lugar. Su apuesta es clara: valorar el patrimonio industrial más allá del cascarón, como entramado de relaciones productivas, memoria colectiva y territorialidad.

En "Patrimonio industrial cervecero de Mexicali, Baja California. Sociabilidades y valores intangibles en la frontera México–Estados Unidos", Francisco Alberto Núñez Tapia propone

un giro metodológico que PIMCED viene impulsando: ubicar los espacios de consumo —cantinas, salones, cafés— como piezas del patrimonio industrial cervecero, en tanto dispositivos de sociabilidad donde se activan identidades y memorias del trabajo. A partir del caso de la Cervecería Mexicali y del establecimiento fronterizo El Clímax en la década de 1930, el autor reconstruye los modos en que la publicidad, la música y la mezcla transfronteriza de públicos convirtieron el consumo en un ritual social con densidad patrimonial. La originalidad del capítulo radica en su crítica a la mirada patrimonial que fetichiza la fábrica y olvida los circuitos intangibles que le dan vida: el valor social del patrimonio —argumenta Núñez— reside también en esos lugares estigmatizados que, sin embargo, cohesionan comunidades, crean símbolos compartidos y producen pertenencia en contextos urbanos limítrofes y desiguales.

Eliana Celeste Olguín Hernández y Jaime Sánchez Macedo retoman ese hilo en "Libaciones, clases trabajadoras y patrimonio industrial: sociabilidades en los espacios de consumo público de bebidas alcohólicas", trasladando el foco a Monterrey en el siglo XX. La ciudad-fábrica emerge aquí como laboratorio donde el ocio obrero se negocia entre campañas moralizantes, regulaciones y empujes empresariales a favor de la cerveza. La contribución mayor del ensayo es desestigmatizar las cantinas y salones como 'no lugares' y proponer su lectura como dispositivos urbanos de socialidad plebeya: espacios de negociación simbólica de la dignidad del trabajo, de organización informal de redes y de transmisión de valores de grupo. Frente a las lógicas higienistas que los expulsaron del mapa, el capítulo pide ensanchar las categorías de valoración para que el patrimonio incorpore memorias ambivalentes, materiales humildes y prácticas no siempre celebratorias, pero esenciales para comprender la ciudad industrial mexicana y sus ritmos.

"Articulación entre procesos artesanales e industriales. La producción de vino artesanal en Parras, Coahuila", de Camilo Contreras Delgado y Cristina Matouk Núñez, presenta un estudio de caso longitudinal —1970 a la actualidad— sobre una bodega familiar cuyo quehacer se mueve en el continuo entre tradición e innovación. La metodología cualitativa (entrevistas y observación del proceso) permite describir con finura cómo la transmisión oral de saberes —el oído, el tacto, el olfato, la memoria del gesto— se articula con incorporaciones científicas puntuales (enología, higiene, control de calidad) sin diluir la identidad artesanal del vino. Es particularmente incisiva la tesis de que la 'artesanalidad' no es una esencia fija sino una estrategia adaptativa de vinculación con el capital y con mercados segmentados, que reconfigura vínculos laborales, ritmos de trabajo y gramáticas del gusto. El capítulo dialoga con debates internacionales sobre autenticidad y denominaciones, pero aterriza en un realismo productivo: el oficio sobrevive cuando negocia —sin entregarse— con la industria.

Con “Análisis del espacio arquitectónico-productivo en la industria vitivinícola del Valle de Guadalupe, en Baja California” su servidora, Aurora García García de León, ofrece una lectura espacial de un territorio sometido a una intensa presión del enoturismo. El capítulo distingue entre espacios ‘traseros’ —donde perviven prácticas y rituales del trabajo que conservan una continuidad con los saberes— y espacios vitrinizados —montajes tematizados de gran escala, diseñados para el consumo masivo—. Su aportación consiste en vincular esa dicotomía con procesos de patrimonialización ‘desde dentro’ (endo-patrimonialización) y con las economías de la experiencia que convierten la producción en espectáculos de aprendizaje. El capítulo no demoniza el turismo; problematiza sus efectos en la redistribución de significados, en la jerarquía de espacios y en la erosión de la memoria obrera. En un contexto de gestión, sugiere que el valor patrimonial del valle depende de sostener una ecología de escalas —del taller a la gran bodega— y de proteger los espacios productivos como soportes de identidad, no sólo como escenografías.

El libro cierra con “Patrimonio industrial cafetalero de Chiapas: la ex finca Santo Domingo”, de Ana Johari Mejía Robledo, que revela con nitidez un punto ciego del patrimonio industrial mexicano: el legado material y simbólico de la agroindustria del café. El periodo 1914–1939, marcado por mecanización, conflictividad social y expropiaciones, sirve para explicar la configuración técnica del beneficio y su inserción en el paisaje regional. La ex finca se vuelve un prisma para leer crisis contemporáneas (de precios, plagas, abandono) y para discutir la conversión de restos productivos en recursos turísticos. La autora insiste en algo incómodo pero necesario: el patrimonio agroindustrial del café no puede pensarse sólo en clave escénica; exige restaurar el sentido histórico de los objetos —máquinas, envases, infraestructura— y reinscribirlos en la cultura del trabajo que los generó. En un campo ‘poco explorado’ en México, el capítulo sienta bases para una agenda de investigación y de intervención que conecte memoria, economía y paisaje.

Leída en conjunto, la obra ofrece contribuciones mayores a los estudios del patrimonio industrial con especial resonancia para el perfil de PIMCED. Como apreciación personal, se propone la categoría de patrimonio líquido —mezcal, cerveza, vino, café— como entrada privilegiada para comprender articulaciones entre industria y cultura. Al seguir la trayectoria de las bebidas, el libro demuestra que los procesos técnicos son inseparables de las sociabilidades que los sostienen, de la publicidad que los circula y de los territorios que los anclan. Así mismo, consolida un repertorio metodológico que combina historia de larga duración, lectura espacial, análisis de cadenas productivas, trabajo etnográfico y crítica cultural. Esta interdisciplina no es retórica: organiza los capítulos y permite comparabilidad entre casos. Tercera: desplaza el foco conservacionista hacia una política del valor social. La noción de patrimonio que emerge aquí reclama considerar bares, cantinas, cafés, rutas y ferias como dispositivos patrimoniales; integrar saberes tácitos y memorias obreras en los

diagnósticos; y medir los efectos del turismo no sólo en términos de derrama, sino de reconfiguración de sentidos y de continuidad de oficios.

Desde la perspectiva de la arquitectura y el urbanismo, el volumen aporta un mapa de tensiones que cualquier política pública responsable debería considerar. El caso Hércules obliga a pensar la gestión del agua como variable patrimonial; el Valle de Guadalupe exige marcos de planeación que protejan espacios productivos no tematizados; Monterrey muestra que la ciudad industrial no se explica sin su ecosistema de ocio obrero; Mexicali enseña que la frontera produce patrimonios binacionales, complejos y a veces incómodos. En todos los casos, el mensaje es claro: el patrimonio industrial no es la foto sepia de una fábrica inmóvil, sino un campo en disputa donde se negocian memorias, identidades y recursos.

En términos historiográficos, Somos lo que bebemos es también una intervención política en favor de una historia del trabajo que no se agota en los grandes sectores clásicos —minería, textil, ferrocarriles—. Al situar las bebidas en el centro de la escena, el libro recupera 'otras' modernidades: las del valle vitivinícola, las de la destilación serrana, las de la publicidad de frontera, las de la taberna popular y la cafetería politizada. Su gesto es inclusivo sin ser complaciente: reconoce memorias conflictivas, patrimonio de espaldas anchas y de manos curtidas, objetos modestos con densidad simbólica. Esa es, quizá, su aportación más perdurable: haber mostrado que, en México, somos también —y de muchas maneras— lo que bebemos.

Como parte de este valioso proyecto, valoro especialmente el equilibrio que la obra mantiene entre erudición y sensibilidad, entre el rigor del archivo y la escucha del territorio. PIMCED sale fortalecido de esta empresa editorial: con un libro que permite enseñar, discutir y gestionar las huellas líquidas del patrimonio industrial; con casos que invitan a la investigación comparada y a la cooperación interinstitucional; con conceptos operativos que los lectores pueden trasladar a diagnósticos locales. Queda planteado, asimismo, un compromiso: cuidar que la expansión del turismo patrimonial no fracture los soportes sociales del valor que lo alimenta; mantener abiertas las escuelas del oficio; y preservar, con inteligencia y cuidado, las arquitecturas y los utensilios que nos legó una cultura del trabajo que todavía nos narra.