

## ***MORAL Y SALUD EN EL CONSUMO DE VINOS***

***Una perspectiva histórica de la incidencia de las variables que inciden en el consumo de vinos y la conformación del gusto en los sectores urbanos durante la modernización.***

**Tesis para defender el título de Maestría en Historia del Uruguay**

**Autora: Lic. Daniela Bouret Vespa**

**Director de Tesis: Dr. Alcides Beretta Curi**

**Montevideo, 22 de setiembre del 2014**



## Prefacio

Esta tesis es resultado de un largo tiempo de análisis. Tiempo que responde a razones netamente personales donde las condiciones de vida y los proyectos laborales han requerido mucha atención; y un tiempo de espera por un proceso que, como el vino, requirió de paciencia, aprendizaje, maduración y amor.

En estos años he recibido aportes de mucha gente que conformaron una lista de agradecimientos para destacar. En primer lugar, médicos de la UDELAR que me han brindado su tiempo y consejos para comprender una enfermedad como el alcoholismo que, entendida como vicio en el '900, hoy constituye un tema prioritario de políticas de estado. Ellos fueron Herman Kruse y Mañé Garzón.

En segundo lugar quiero agradecer al equipo de investigadores del “mundo del vino” que siempre han aportado documentación y miradas críticas en cada congreso y encuentro en estos años, especialmente a los investigadores argentinos Juan Manuel Cerdá y Rodolfo Richard Jorba.

En el ámbito nacional, el grupo de investigación GRIMVITIS ha contribuido como ámbito de reflexión y validación de aportes, que me ha ayudado mucho a construir una mirada propia: Belén Baptista, Ana Polakof, Verónica Saenz, Daniele Bonfanti y mi gran amiga Andrea Bentancor. Aquí merece un destaque el aliento brindado por una de las mujeres pioneras en este campo como Estela de Frutos, apasionada fundamentalmente por la temática del consumo en esta investigación.

Muy especialmente quiero agradecer a Alcides Beretta Curi. Sin sus consejos y aportes, su gran generosidad y su cuidadosa guía no hubiera sido posible recorrer este camino. Quiero agradecerle el precioso tiempo que me dedicó, que condensa en mí un proceso de aprendizaje muy valioso para esta profesión que trasciende esta investigación. Quiero advertir al lector que si su inteligente mirada no se ve del todo reflejada en esta Tesis, es netamente mi responsabilidad.

Por último, agradecer a mi familia: mi pareja Gonzalo Vicci y mis hijos Adrián y Mauro. Quizás no es muy académico pero me resulta imprescindible dejar escrito que me he sentido muy estimulada por el impulso y lecturas atentas de Gonzalo, y agradezco la comprensión de mis hijos y padres, aun cuando esta investigación escamoteaba tiempos de “estar en familia”.

## Capítulo 1 -

### MARCO TEORICO - MORAL Y SALUD EN EL CONSUMO DE VINOS.

#### **Una perspectiva histórica de la incidencia de las variables que inciden en el consumo de vinos y la conformación del gusto en los sectores urbanos durante la modernización.**

Esta tesis busca poner en relación las claves de consumo de vinos en el período de la Modernización (1870-1930) en la sociedad montevideana, analizando cómo el vínculo entre medicina y moral, ha pautado la relación del consumo de alcohol entre lo “saludable” o lo “excesivo”. En una atmósfera de creciente higienismo, paradójicamente, nació y se desarrolló la industria vitivinícola con éxito. Esta investigación persigue, por un lado, desnaturalizar los discursos sanitarios mostrándolos como una construcción histórica que tuvo impacto en la sociedad –en los cuerpos (del alcohólico), en el espacio privado (familia, hogar), en los espacios de socialización (escuelas, cafés, espacios públicos) y de reclusión (hospitales y cárceles)- de Montevideo. Intentamos delinear una cartografía que dé cuenta del modelo propuesto por las clases hegemónicas tanto como las prácticas cotidianas de la población y la transformación del tema en un asunto de interés público. En segundo lugar, buscamos dar cuenta de las estrategias del sector en este contexto para impulsar el consumo de vinos y desarrollar la industria.

### 1.1 - Historia cultural y vida cotidiana

Abordamos esta tesis bajo la premisa que el desafío de la historia -como disciplina- no es tanto el de “*proveer de grandes relatos organizadores o de estériles informaciones acumulativas* [sino el de] *promover una reflexión crítica sobre la construcción de esos relatos*”. Y lo hacemos desde la perspectiva de la historia cultural, entendiendo que los comportamientos de hombres y mujeres no siempre obedecen a las racionalidades que supuestamente deben defender como clase, demostrando que “*hay un conjunto de actitudes y de representaciones que no se pueden explicar automáticamente por una lógica económica.*”<sup>2</sup> La esfera de lo cultural no es ya un derivado de la economía o administrado desde lo político, constituyéndose como campo de estudio que ha sido

<sup>1</sup> Devoto, Fernando. *Notas sobre la situación de los estudios históricos en los años noventa*, Buenos Aires, Ministerio de Educación y Cultura de la Nación, 1997

<sup>2</sup> Prost, Antoine. “Social y cultural, indisociablemente” En Rioux, J. P., Sirinelli, J. F. *Para una historia cultural*. México, Taurus, 1999. p.143

incorporado de manera importante por las ciencias sociales desde los años '70, bajo el paradigma que “*toda historia es, a la vez e indisolublemente, social y cultural*”<sup>3</sup>.

El consumo de vinos está permeado por esta perspectiva cuando lo entendemos como una práctica cultural -en tanto conforma el *habitus*-, y porque la bebida tanto como las consecuencias de sus excesos, ha estado en permanente debate. Este campo de batalla se instituyó desde los discursos médicos, legislativos, pedagógicos, morales y religiosos - como organizadores de representaciones-, que inciden directamente en las prácticas por la adscripción al modelo o, por el contrario, visibles en las micro- resistencias cotidianas de hombres y mujeres.

En este sentido compartimos con Gérard Noiriel que

*“Las relaciones sociales están siempre mediadas por significaciones culturales que, a su vez, son producto de las interacciones que relacionan a los individuos entre sí. Los factores culturales se presentan, entonces, como las verdaderas ‘fuerzas motrices’ de la historia y su análisis resulta imprescindible si se quiere llevar a buen término la edificación de una ‘historia total del hombre’.”*<sup>4</sup>

De modo que llevar adelante una investigación desde la historia cultural, supone centrar la atención en las producciones simbólicas, en los discursos, en las condiciones de vida de la gente, donde la vida cotidiana<sup>5</sup> resulta desplegada en un escenario dado. Se diferencia además del ámbito de lo privado, en tanto que se lo concibe,

*“(...) en el sentido de lo no público, [donde] tal vez se encontraban las claves que podían dar cuenta de las resistencias de los actores a comportarse según el papel que les habían asignado las filosofías de la historia y las teorías de la evolución social. Se descubriría que el obrero que no realizaba la revolución que la Historia con mayúscula le había encomendado, no era sólo un trabajador en una fábrica, un ciudadano que votaba, un militante que frecuentaba mítines políticos, sino también una persona en la intimidad de su casa, un parroquiano*

---

<sup>3</sup> Ibídem, p. 155

<sup>4</sup> Noiriel, Gérard. *Sobre la crisis de la historia*, Madrid, Cátedra, 1997. p. 147.

<sup>5</sup> Las investigaciones sobre Vida Cotidiana son deudoras de una investigación anterior, plasmada en los dos primeros volúmenes de “Escenas de la vida cotidiana”. El primer tomo fue un homenaje a Silvia Rodríguez Villamil en base a su obra inconclusa, realizado gracias a intercambios teóricos entre Ivette Trochón, Milita Alfaro, Mónica Marona, Gustavo Remedi y esta autora, a quienes agradezco la experiencia. El tomo 2 de esta colección -autoría de Gustavo Remedi y Daniela Bouret- recoge y amplía para los años '20 esta perspectiva. Alfaro, Milita, Bouret, Daniela, Maronna, Mónica, Trochon, Ivette Prólogo “Vida cotidiana e historia cultural: un territorio y una mirada” En Rodríguez Villamil, Silvia *Escenas de la vida cotidiana. La antesala del siglo XX (1890-1910)*, Montevideo, EBO, 2006 y Bouret, Daniela, Remedi, Gustavo. “*Escenas de la vida cotidiana en el siglo XX. El nacimiento de la sociedad de masas (1910-1930)*”, Montevideo, EBO, 2009

*en un café. ¿Estarían allí, en esos espacios íntimos, en esa sociabilidad no pública, las claves de los comportamientos?”<sup>6</sup>*

Las nuevas perspectivas suponen cuestionamientos a los abordajes clásicos; en este sentido Jesús Martín-Barbero cuestiona al marxismo más tradicional en tanto que

*“sólo se ocupa de aquellos asuntos que considera ‘políticos’ o politizables. Idea de lo político –y por tanto de lo popular representable- en la que no cabrán más actores que la clase obrera y los patronos, ni más conflictos que los que resultan de la producción –del choque entre el capital y el trabajo- ni más espacios que los de la fábrica o el sindicato. Una visión ‘heroica’ de la política que deja fuera el mundo de la cotidianidad, de la subjetividad y la sexualidad, tan fuera como quedará el mundo de las prácticas culturales del pueblo: narrativas, religiosas o de conocimiento. Fuera, o lo que es peor, estigmatizada como fuente de alienación y obstáculos a la lucha política.”<sup>7</sup>*

Y pone el acento en cómo se han revisado estos enfoques con un redescubrimiento de “lo cultural” no ya como epifenómeno de otras estructuras, sino en su existencia múltiple y activa, como proceso productor de significaciones.<sup>8</sup> Esta perspectiva de investigación, supone un desplazamiento entre miradas y disciplinas que complejizan el campo de estudio. Nos interpela a profundizar un abordaje sobre el consumo de alcohol y la construcción social del individuo alcohólico con aportes de otras disciplinas, que nos proveen proposiciones teóricas a ser usadas de forma transversal en toda la investigación.

En este sentido, una perspectiva que nos ha ayudado a construir el marco teórico son las tesis de Michel Foucault y las múltiples lecturas posteriores que ha suscitado. Constituyen un repositorio analítico por demás interesante para explorar aquellas zonas de la realidad en que los individuos encuentran su eventual esfera de libertad, más allá de las restricciones que les imponen los discursos y saberes propios de sus respectivos contextos. Nos referimos a sus trabajos sobre la templanza, sexualidad y placeres que relacionan la intromisión del médico en las cuestiones del cuerpo y la moral, que nos resulta por demás atractiva.<sup>9</sup> Aun cuando la “sociedad disciplinaria” constituye sin ninguna duda uno de los relatos fundantes de la modernidad, es preciso no confundir la

<sup>6</sup> Devoto, Fernando, Madero, Marta. *Introducción a la Historia de la vida privada en la Argentina*. Vol. 1 “País antiguo. De la colonia a 1870”, Buenos Aires, Taurus, 1999. p. 11.

<sup>7</sup> Martín Barbero, Jesús. *De los medios a las mediaciones. Comunicación, cultura y hegemonía*. México, Gustavo Gilli, 1993. p. 191.

<sup>8</sup> Íbidem p. 225 y sigs.

<sup>9</sup> Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad*. Vol. 2 “El uso de los placeres”, Madrid, Siglo XXI, 1986

lógica del discurso con sus efectos sociales. “*Cuando hablo de difusión de la disciplina, no afirmo que los franceses son obedientes*”<sup>10</sup>, sostiene Foucault, dando un giro a la preposición y sugiriendo que, si bien la cultura del panóptico configura un mecanismo clave de organización y control del espacio social, ello no significa que disciplinara efectivamente a la sociedad. Por el contrario, como lo señala Roger Chartier,

*“hay un ‘envés’ de la historia de los dispositivos disciplinarios, un envés tejido de resistencias, de desvíos, de ilegalidades (...) Aunque desigual, la partida que se juega entre los procedimientos de sujeción y los comportamientos de los ‘sujetados’ tiene siempre la forma de un enfrentamiento y no la de un avasallamiento*”.<sup>11</sup>

Esa irreductibilidad de las prácticas a los discursos constituye el principio fundante de toda Historia Cultural. Precisamente, a la hora de pensar las relaciones que mantienen las producciones discursivas, las prácticas sociales y las representaciones colectivas, la obra de Roger Chartier resulta una referencia imprescindible. Su investigación propone un cambio de enfoque que tiene su eje en el tránsito “*desde la historia social de la cultura a la historia cultural de la sociedad*”.<sup>12</sup> En virtud de esa reorientación de la mirada, Chartier reformula las relaciones entre cultura y sociedad, mediante el análisis de la interacción conflictiva entre esos tres elementos claves para la articulación del universo social.

Ellos son -en primer lugar- los discursos, entendidos como aquellos textos o enunciados que organizan y modelan la realidad a partir de criterios de verdad que instauran divisiones, dominaciones, disciplinas y mecanismos de control. En segundo lugar se ubican las prácticas, entendidas como la infinita gama de usos culturales, de “*maneras de hacer*”, en las cuales lo que importa no son las reglas o las normas sino lo que los sujetos hacen con ellas, dentro de los límites que les impone el orden dominante pero, también, dentro de las posibilidades de uso y de consumo que les ofrece la vida cotidiana. Por último trabajamos con las representaciones, entendidas como imágenes y relatos mediante los cuales los individuos construyen su visión del mundo y organizan los esquemas de percepción que les permiten clasificar, juzgar y actuar.<sup>13</sup>

---

<sup>10</sup> Chartier, Roger. *Escribir las prácticas. Foucault, de Certeau, Marin*, Buenos Aires, Ediciones Manantial, 1996, p. 44

<sup>11</sup> Ibidem, p. 44.

<sup>12</sup> Chartier Roger. *El mundo como representación. Historia cultural: entre práctica y representación*, Barcelona, Gedisa, 1993, p. 53

<sup>13</sup> Chartier Roger. *Entre poder y placer. Cultura escrita y literatura en la Edad Moderna*, Madrid, Cátedra, 2000, p. 142

Interpelamos la historia desde la perspectiva de la vida cotidiana, es decir, poniendo el eje en la forma en que hombres y mujeres resuelven su vida, las necesidades sociales y las relaciones que le dan significado. Concretamente nos centramos en las relaciones de hombres y mujeres en el Montevideo del Novecientos y su vínculo con la ingesta de vinos como práctica cultural. El escenario de lo cotidiano adquiere hoy una nueva dimensión en el contexto de los nuevos itinerarios por los que transita la Historia Social y Cultural, que en nuestro país es deudora fundamentalmente de la obra de José Pedro Barrán.<sup>14</sup>

Lo cotidiano surge como observatorio privilegiado para indagar acerca de las maneras en que una comunidad vive y construye su relación con el mundo. Ese redescubrimiento pasa por la incursión en los rituales y rutinas de la vida cotidiana que proporcionan una cantera inagotable para la búsqueda del acontecimiento, para la exploración fragmentaria de lo individual, para la restitución de lo invisible a nivel macro. Lo cotidiano permite ver la trama de relaciones y conductas que articulan el universo de las resistencias, los “desvíos” a la norma, las ilegalidades e insumisiones.

La vida cotidiana tiene lugar en los espacios que habitamos, de los cuales nos apropiamos, damos un sentido y con el que entramos en una relación sensorial y simbólica —en suma, estética— a partir de las prácticas del día a día. Estos espacios, lo mismo que los objetos que los conforman, se nos presentan como escenarios sensoriales (formas, texturas, contextos), poseedores de una serie de cualidades que nos afectan y que califican la forma en que vivimos.

Hacer historia desde la vida cotidiana supone un tipo particular de curiosidad; se trata de privilegiar el plano de la experiencia, de la vivencia personal, de lo táctico sobre lo estratégico (en tanto no es plenamente deliberado). Se trata de visualizar las prácticas que son muchas veces rutinarias, irreflexivas y que tomamos por descontado pero que, por haberse vuelto costumbre, hábito, institución, saber práctico, constituye un capital cultural heredado. La vida cotidiana tiene lugar y se objetiva en el espacio que

---

<sup>14</sup> Nos referimos a su obra con Benjamín Nahúm, “*Battle, los estancieros y el Imperio Británico*” (Montevideo, EBO, 1979-1985), 7 vols., fundamentalmente el tomo 1: “El Uruguay del Novecientos” (Montevideo, 1979). Y de su obra personal la *Historia de la sensibilidad en el Uruguay* Montevideo, EBO, 1989-1990 en dos tomos Tomo I - “La cultura bárbara (1800-1860)” (1989); Tomo II - “El disciplinamiento (1860-1920)” (1990). Para esta tesis fueron también importantes los tres tomos de la *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos* (Montevideo: EBO, 1992-1995). Tomo I - “El poder de curar” (1992); Tomo II - “La ortopedia de los pobres” (1993); Tomo III - “La invención del cuerpo” (1995)

habitamos, del que nos apropiamos y con el que entramos en relación a partir de las prácticas que realizamos a diario.<sup>15</sup> Algunas nociones clave de este enfoque son, por lo tanto, la rutina diaria, los hábitos y las prácticas espaciales, la cultura material, las vivencias, los significados que las personas asignan a sus acciones y decisiones, el mundo de la vida.<sup>16</sup>

Para el investigador argentino Fernando Remedi, la contraposición entre temas grandes y temas pequeños desde el punto de vista histórico es falsa. Por tanto importan los procesos políticos y la alimentación, tanto como los temas de la cocina y la economía, en tanto la alimentación como hecho social total amerita la mirada a través de la cotidianeidad.<sup>17</sup>

Las ciencias sociales abordaron el tema desde diferentes perspectivas. Una propuesta es la de Agnes Héller<sup>18</sup>, que supone la vida cotidiana como una vida enajenada por principio, fundamentada en la repetición y desarrollo de ciertos movimientos o acciones cotidianos basados en la acumulación de la experiencia y la costumbre. Para esta teórica, en este campo se obedece a una lógica de planificación con miras a un mayor rendimiento donde los criterios que organizan la vida cotidiana son del “mínimo costo y/ máximo beneficio”, ejercidos por un sujeto pragmático que tiene que adquirir el manejo indispensable de habilidades para la manipulación de su contexto.

En tanto que para Emma León, si la vida cotidiana está regida por los mecanismos generales de la reproducción social, no aportaría nada nuevo al cambio, no habría margen a visualizar la resistencia o comprender los fenómenos de ruptura, independencia o autonomía. Propone activar la observación de la cotidianidad, atenderla como una *experiencia de apropiación*, en la que se constituyen contenidos conformadores de visiones de mundo, saberes y prácticas, que implica también integrar la heterogeneidad para el reconocimiento de lo múltiple.<sup>19</sup>

Pero el abordaje desde el escenario de la vida cotidiana no está exento de dificultades metodológicas.

---

<sup>15</sup> Bourdieu, Pierre *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 1998.

<sup>16</sup> Bouret, Daniela. Remedi, Gustavo Op. Cit.

<sup>17</sup> Remedi, Fernando J. *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba. 1870-1930*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos. Carlos S A Segreti, 2006.

<sup>18</sup> Heller, Agnes. *Sociología de la vida cotidiana*. Barcelona, Península, 1987

<sup>19</sup> Leon, Emma *Usos y discursos teóricos sobre la vida cotidiana*. México, Anthropos, 1999

*“No hay una vida cotidiana como categoría conceptual universal sino que las condiciones de diferenciación social de una sociedad van configurando distintos modos de vida, determinada vida cotidiana en cada ámbito específico. De ahí que su estudio no pueda presentarse como un campo de análisis autónomo, un campo que pueda ser inteligible por sí mismo. Los ámbitos cotidianos están impregnados de contenido histórico social. (...) En la medida en que no puede ser definida apriorísticamente, la delimitación de lo cotidiano se presenta como problema a resolver en cada investigación. Como categoría analítica, se distingue de lo no cotidiano en un mismo plano de una realidad concreta. Lo que es cotidiano para algunos sujetos, puede no serlo para otros (...) Resumiendo: lo cotidiano se configura con determinadas características según las condiciones de cada contexto y, en cada proceso de investigación, nos enfrentamos con el problema de su delimitación en ese contexto específico”<sup>20</sup>.*

La vida cotidiana es vista en esta investigación como escenario de cruces y articulaciones permanentes entre esas tres dimensiones que propone Chartier: los discursos, las prácticas y las representaciones.

## **1.2 - Consumo y vida cotidiana**

El análisis de la ingesta de vinos requiere tener en cuenta el lugar del consumo y el lugar del vino como práctica gastronómica, por tanto, cultural.

Abordar el consumo desde la mirada económica, específicamente desde la Microeconomía, sería hacerlo desde la teoría del consumidor y sus alcances empíricos. El eje de esta perspectiva asume el accionar de los sujetos entendidos como seres racionales que maximizan sus opciones en un marco de escasez de recursos. Buscan aproximarse a la conducta de lo que denominan “agentes”, a través de fórmulas matemáticas bajo el supuesto que los cambios en las elecciones son debido a cambios operados en el conjunto de oportunidades.<sup>21</sup>

Pero esta mirada es parcial. Como respuesta a las deficiencias de la economía para explicar este territorio, la sociología ha desarrollado la Sociología del Consumo. La base epistemológica está centrada en que el pensamiento económico tradicional parte del supuesto de que los individuos -en base a sus gustos-, tienen comportamientos racionales para la adquisición de bienes o servicios, buscando siempre maximizar su

<sup>20</sup> Achilli, Elena. “La cotidianidad. Una perspectiva antropológica”. En *Relaciones*. Nro. 37, Montevideo, junio de 1990, p. 13.

<sup>21</sup> Mora, John James. *Introducción a la Teoría del Consumidor. De la preferencia a la estimación*. Cali, Dirección de Investigaciones, 2002.

utilidad, según su capacidad de gasto. La sociología del consumo problematiza este supuesto, traspasando lo económico para incluir los aspectos sociales y culturales que orientan al consumo, su carácter simbólico como proceso social de construcción de identidad.<sup>22</sup>

Nos ha sido muy enriquecedora la perspectiva de Michel de Certeau<sup>23</sup> quien centra su reflexión en la micro resistencia y en los recursos insospechados que la gente ordinaria practica, que ponen en tela de juicio la frontera de los poderes sobre la multitud. Los resultados de su investigación proponen una manera de pensar las prácticas cotidianas concebidas como espacios de libertad. Coloca la atención en las tácticas silenciosas y sutiles, realizadas en los espacios minúsculos con un gran respeto por la inteligencia de los más débiles, donde de alguna forma el orden es burlado y las resistencias le dan a las prácticas el estatuto de objeto teórico. Propone descubrir los *modos de hacer* como forma de hacer teoría desde las prácticas, pensar las prácticas de los consumidores desde las tácticas. De Certeau busca las “*combinatorias operativas*”<sup>24</sup> que componen una cultura y exhuma los modelos de acción de sus usuarios. Busca las contrapartidas, las formas de hacer de los consumidores como procedimientos populares cotidianos para enfrentarse a la vigilancia (al decir de Foucault). Su interés es diferente al de Foucault por centrarse en las formas que adquiere la creatividad dispersa de individuos o grupos, atrapados en las “redes de vigilancia”.

Para De Certeau la interrogante principal gira en torno a las operaciones de los usuarios que prejuzgamos como condenados a la pasividad. Su perspectiva propone al consumo como acto de usar, apropiarse y practicar todo objeto que se produce, donde lo importante es el uso y el consumo; el eje de la creatividad cotidiana y el de la formalidad de las prácticas. En el primer caso sostiene que será en los intersticios que se encuentran entre la producción y el consumo, donde existe un espacio de realización diseminada en las maneras de hacer, desplegada en las maneras de emplear los

---

<sup>22</sup> Cruz López De Ayala, Ma. “El análisis sociológico del consumo: una revisión histórica de sus desarrollos teóricos” En *Sociológica*, 5, 2004, pp. 161-188

<sup>23</sup> La investigación se sitúa entre 1974 y 1978, y se publica en 1979 en dos tomos: *La invención de lo cotidiano: 1. Artes de hacer y 2. Habitar, cocinar*. La investigación la lleva a cabo Michel De Certeau junto a sus dos colaboradores Luce Giard y Pierre Mayol.

<sup>24</sup> De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano*. Vol. 1 “Las Artes del Hacer”. Introducción, México, Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, 1979. p. 42

productos. Y es esta forma de emplear los productos la que muestra la creatividad cotidiana, las maneras de hacer que modifican el funcionamiento del espacio.

Las nociones de *consumo*, *apropiación* o *uso cultural* desarrolladas por Michel de Certeau<sup>25</sup> configuran una contribución para la relectura del pasado desde la perspectiva de las tensiones e interacciones entre hegemonía y subalternidad, entre sistemas de dominación y prácticas culturales. De Certeau cuestiona la visión que concibe las prácticas como meras reproductoras pasivas de la lógica del sistema, orientando su análisis hacia un variado repertorio de maneras o *artes de hacer*, y poniendo el énfasis en la creatividad de esas pequeñas estrategias cotidianas que construyen espacios de libertad y promueven gestos de resistencia no siempre conscientes o deliberados.

El aporte central de sus investigaciones radica, no tanto en la reflexión acerca de los mecanismos de *producción* de los bienes culturales, sino en el análisis de los *usos* que la gente hace de esos bienes. De ahí la categórica importancia que de Certeau asigna a las prácticas cotidianas como ámbito privilegiado para el despliegue de los procedimientos de *apropiación cultural* que, al hacer propio lo ajeno, producen en el objeto apropiado transformaciones, reducciones o agregados que transgreden o modifican su sentido originario y lo convierten en un objeto nuevo.<sup>26</sup>

En *La invención de lo cotidiano*, De Certau investiga los problemas de la cultura y la sociedad francesa y aterriza directamente en nuestro objeto de estudio.

*“Hay dos alimentos que "acompañan" la comida de principio a fin y se acomodan a cada momento de la serie: el pan y el vino. Forman como dos muros que mantienen el desarrollo de la comida. (...) El discurso sobre el pan siempre está en el límite de lo patético, por encima de toda sospecha. El del vino es mucho más matizado y como sobrecargado en su interior por una ambivalencia imborrable: el placer del buen beber tiende siempre hacia el límite de beber en demasía.”*

Para De Certau, en cada gesto aparentemente rutinario hay un cúmulo de decisiones que constituyen el entramado de la historia.

*“bajo el sistema silencioso y repetitivo de servidumbres cotidianas que uno cumple por costumbre (...) se amontona en realidad un montaje de acciones, ritos y códigos, ritmos y elecciones, usos recibidos y costumbres puestas en práctica (...) En el interés y cuidado que otorgamos a las comidas, en el abanico*

---

<sup>25</sup> Ibidem

<sup>26</sup> Zubieta Ana María et al. *Cultura popular y cultura de masas. Conceptos, recorridos y polémicas*, Buenos Aires, Paidós, 2000, p. 76 y sigs.

*de placeres que nos permitimos o en las restricciones que nos imponemos, se lee, se traduce en actos visibles, la relación que mantenemos con el propio cuerpo y con el del prójimo”*<sup>27</sup>

En el segundo tomo, *Habitar y cocinar*, es donde De Certeau investiga las maneras de habitar en el barrio y los rituales de la gastronomía en el hogar, la cotidianeidad concreta de las prácticas culturales. Le maravilla el arte de manipular y disfrutar de los alimentos como objetos producidos en el espacio doméstico, de memorias compartidas, en el espacio de la familia. En este sentido, veremos las prácticas de consumo de vinos en lugares de socialización (familia, bares, picnics, celebraciones, etc.) y las consecuencias sociales de los “excesos” (alcoholismo y penalización).

Las teorías sociológicas más contemporáneas sobre consumo, recuperan el concepto de uso donde el consumo es tanto forma (vivencias temporales y espaciales del consumo), como estrategias (y por tanto las maneras que un sector vive su posición en la estructura social). Callejo rescata por ejemplo el trabajo de Appadurai donde la idea de la práctica del consumo es un acto eminentemente social, una práctica relacional, ampliando el concepto a que el consumo participa del proceso de reproducción social, que como tal, está abierto a transformaciones<sup>28</sup>. El significado de un objeto de consumo está determinado por su uso en la sociedad, por la relación con otras prácticas sociales que lo contextualizan. Para entender los usos es necesario comprender los contextos, las formas de hacer, que están históricamente determinadas. Para acceder a algunos nuevos consumos, se requieren precisas instrucciones de uso, pero, para la mayoría,

*“las instrucciones son el resultado de un largo y soterrado proceso de socialización, que abarca desde la familia de origen a la ocupación laboral, pasando por la escuela y otros dispositivos más o menos reconocibles como disciplinarios. (...)Es en la estructura social donde los usos encuentran su principio ordenador (...)”*<sup>29</sup>.

El principio ordenador sería para Bourdieu, los *habitus*. Incorporar el concepto de *habitus*, es trabajar con una herramienta que ya han incorporado varios investigadores para abordar las prácticas de consumo. Según este autor quien se apropia de determinado bien, tangible o intangible, lo hace no sólo desde su condición de clase, sino desde lo que el autor llama el *habitus*. Sus investigaciones en el campo del

<sup>27</sup> De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano*. op. cit. p.175.

<sup>28</sup> Callejo, Javier. *Elementos para una teoría sociológica del consumo*, Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia, 1995, pp. 75-96

<sup>29</sup> Ibidem p. 85

consumo, principalmente el cultural, le han hecho concluir que las necesidades culturales están directamente relacionadas con la educación. Las prácticas culturales de frecuentar museos, de estar habituados a la lectura, incluso las preferencias de determinados artistas o escritores -e incluimos aquí las prácticas gastronómicas-, sólo se entienden a través de la escolarización del individuo, el origen social y la educación familiar. Lo que predispone a determinados gustos, funcionaría como “marcadores de clase” que distancia y distingue a individuos y grupos, ya que supone una operación de decodificación que depende de un patrimonio cognitivo, de un código cultural que funciona como capital cultural.

Para este investigador, las clases sociales se distinguen por su posición en la estructura de producción y por la forma como se producen y distribuyen los bienes materiales y simbólicos en una sociedad.

Es decir, en la línea de interrelación de lo económico con lo simbólico, la circulación y el acceso a estos bienes no se explica sólo por la pertenencia a una clase social (cruzado por género, raza, épocas, edad, religión, etc.) sino también por la diferencia que se engendra en lo que se considere como digno de transmitir o poseer. En la medida en que existe una relación entre posición de clase y capital cultural, dos realidades de relativa autonomía, las relaciones de poder se confirman, se reproducen y renuevan. El *habitus* es concebido como el principio generador de las prácticas sociales, el sujeto se entiende como una subjetividad configurada por estructuras sociales objetivas (históricas), que el sujeto incorpora según el lugar que ocupa en dicha estructura. Estudiando las clases hegemónicas, Bourdieu asigna características al gusto aristocrático:

*“No existe herencia material que no sea a la vez una herencia cultural, (...) cierto ‘gusto’ que no es otra cosa que una relación de familiaridad inmediata con las cosas del gusto; es también la sensación de pertenecer a un mundo más civilizado y más culto (...) es una adhesión inmediata, inscrita en lo más profundo de los habitus, (...) constituyen el fundamento inconsciente de la unidad de una clase.”<sup>30</sup>*

El *habitus* es generado por las estructuras objetivas y éste, a su vez, genera las prácticas individuales dando a la conducta esquemas de percepción, pensamiento y acción. La clave del cambio atisba en que ante contextos diferentes es posible reorganizar las prácticas adquiridas y producir acciones transformadoras. Es así, que condiciones de

---

<sup>30</sup> Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Op. Cit. p.75

vida diferentes producen *habitus* distintos; las condiciones de existencia de cada clase imponen maneras de clasificar, apreciar, desear y sentir lo necesario.

Las cosas que le resultan interesantes, que le "pertenecen" a un grupo de personas, es el interés por percibir las como rasgos propios. La diferencia entre las clases sociales, en el campo simbólico se establece -más que por la apropiación de bienes- en la forma de usarlos, ya que los mismos bienes pueden ser consumidos (y de hecho lo son) por personas de diferentes clases sociales.

El consumo responde a conductas y hábitos socioculturales. El intentar desentrañarlos, nos acerca a entender cómo se seleccionan y se utilizan determinados bienes o servicios, qué significado tiene este consumo para el grupo según el escenario (lugar de adquisición como lugar de interacción y reproducción sociocultural donde conviven diversas formas de pensar y vivir), y la manera en que interactúan con ellos.

Este concepto funciona como principio generador de prácticas distintas y distintivas, es decir, importa lo que come por ejemplo el obrero, pero fundamentalmente, importa la forma de comerlo.

*“Y es sin duda en los gustos alimenticios donde se encontrará la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que más tiempo sobreviven al alejamiento o al derrumbamiento del mundo natal y cuya nostalgia se mantiene de forma más duradera: el mundo natal es ante todo, en efecto, el mundo maternal, el mundo de los gustos primordiales y de los alimentos originarios, de la relación arquetípica con la forma arquetípica del bien cultural en el que el prestar un servicio agradable forma parte integrante del placer y de la disposición selectiva hacia el placer que se adquiere en el propio placer.”<sup>31</sup>*

El abordaje debe interpelar a un consumidor no como un receptor pasivo frente a las publicidades o con comportamientos solamente regulados por los precios (este no es el único factor que importa a la hora de adquirir un bien o servicio). El consumidor debe ser visto como un sujeto activo (que integra un grupo de referencia, una clase social, una identidad compartida) que establece relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios con los que interactúa según sus necesidades, sus saberes, sus intereses y sus prácticas.

---

<sup>31</sup> Ibidem , p.77

En tanto que las reflexiones de García Canclini, toman como punto de partida las dificultades político-institucionales y teóricas para avanzar en el estudio del consumo, situándolo en la cadena que integra como parte del ciclo de producción y circulación de los bienes.<sup>32</sup> Sus investigaciones delimitan los posibles abordajes del término consumo desde diferentes modelos.

En primer lugar, presenta la perspectiva conductista del consumo en la cual éste queda reducido a una simple relación entre necesidades y los bienes creados para satisfacerlas. Esta definición está sostenida en dos concepciones: en la concepción naturalista de las necesidades que desconoce que éstas son construidas socialmente y que incluso las necesidades biológicas más elementales se satisfacen de manera diferente en las diversas culturas y en distintos momentos históricos; y en la concepción instrumentalista de los bienes, que supone que éstos tienen solo un valor de uso para satisfacer necesidades concretas.

En segundo lugar, delinea los modelos que definen el consumo como el espacio simbólico donde las clases y los grupos compiten por la apropiación del producto social; o como lugar de diferenciación social y de distinción simbólica entre los grupos; o como sistema de integración y comunicación; o como proceso de objetivación de deseos; o como proceso ritual. De la discusión de estos modelos concluye que si bien cada uno de ellos es necesario para explicar aspectos del consumo, sin embargo ninguno de ellos es autosuficiente.

García Canclini llega a establecer una perspectiva concordante con la de Mary Douglas y Baron Isherwood revelando el “doble papel” de las mercancías “*como proveedoras de subsistencias y establecedoras de las líneas de las relaciones sociales*”.<sup>33</sup> De acuerdo a estos autores, además de sus usos prácticos los bienes materiales “*son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de una cultura*”<sup>34</sup>, con lo cual se está destacando los significados sociales de las posesiones materiales.

Desde esta perspectiva, se pone entre paréntesis la utilidad práctica de las mercancías para asumir en cambio “*que la función esencial del consumo es su capacidad para dar*

---

<sup>32</sup> García Canclini, Néstor. *El consumo cultural en México*. México, Consejo Nacional para la cultura y las artes, 1999

<sup>33</sup> Douglas, Mary, Isherwood, Barón. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México, Grijalbo, 1979, p.75

<sup>34</sup> Ibidem, p. 74

*sentido*". Al decir que el consumo "sirve para pensar"<sup>35</sup>, García Canclini parte de la hipótesis de que al seleccionar bienes el individuo se apropia de ellos y define así lo que considera valioso, "consumir es hacer más inteligible un mundo donde lo sólido se evapora"<sup>36</sup>. Por eso consumir sirve también para distinguirnos de los otros, comunicarnos y pensar. La racionalidad del consumidor será la de "construir un universo inteligible con las mercancías que elija"<sup>37</sup>. Douglas e Isherwood consideran el consumo de cualquier tipo de mercancías como una *práctica cultural* en tanto las mercancías sirven para pensar, "sirven para construir un universo inteligible"<sup>38</sup>. En forma concordante, García Canclini va a definir el consumo como "el conjunto de procesos socioculturales en que se realiza la apropiación y los usos de los productos".<sup>39</sup> El consumo entonces se entiende como práctica sociocultural donde se construyen significados y sentidos del vivir.

En cuanto a Martín Barbero, su mirada está conectada de alguna forma con la obra de García Canclini, llega al tema del consumo a través de su elaboración de la categoría de mediaciones.<sup>40</sup> Desarrolla una concepción no reproductivista del consumo a través de la reivindicación de las prácticas de la vida cotidiana de los sectores populares, las que no son consideradas meramente como tareas de reproducción de la fuerza de trabajo sino más bien como actividades con las que llenan de sentido su vida. Este autor considera el consumo como *producción de sentido*. Si bien estas prácticas se ubican dentro de un sistema hegemónico, son prácticas del "escamoteo" que buscan burlar el orden establecido. En esta óptica, el consumo en los sectores populares será una práctica hecha de ardidés y astucias, a través de la cual éstos se apropian y re-significan el orden dominante.

Martín Babero resalta la dimensión estratégica de la investigación del consumo en un contexto en que la globalización de los mercados se encuentra directamente unida a la fragmentación de los consumos. La importancia estratégica de su investigación reside, en proporcionar una comprensión de las nuevas formas de agrupación social, de los cambios en los modos de estar juntos de la gente y señala el interés por investigar el

---

<sup>35</sup> García, Canclini, Nestor. *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización. México*, Grijalbo, 1995 p.3

<sup>36</sup> Ibidem p. 16

<sup>37</sup> Ibidem p 81.

<sup>38</sup> Douglas, Mary, Isherwood, Barón, op. cit. p.76

<sup>39</sup> García Canclini, Néstor *El consumo cultural en México*, op. cit. p.34.

<sup>40</sup> Barbero, Martín *De los medios a las mediaciones. Comunicación, cultural y hegemonía*. México, GG, 1991, p. 122

intercambio en la comunicación entre sujetos en situaciones asimétricas, aportando el proceso de comunicación como clave en las investigaciones de consumo.

### **1.3 - La alimentación como práctica cultural**

El acto alimentario contiene aspectos de naturaleza empírica, emocional, que motiva el desarrollo de un campo de interés para el conocimiento socio cultural; tiene el potencial de poder revelarnos la dinámica social que lo contiene. Concebimos la alimentación como una práctica cultural, hecho que se ha convertido, en las últimas décadas, en objeto de estudio abordado por las ciencias sociales. Es que no se trata sólo de un plato de comida o de una bebida; se trata de dar cuenta de las formas de consumo, las pautas culturales que lo contienen, los lugares de expendio, la accesibilidad, los horarios, utensilios, los consejos médicos, las normas religiosas y el relacionamiento entre los comensales, lo sagrado y lo profano, el alimento y el placer.

Los antecedentes directos a estos estudios lo constituyen las crónicas que, desde la perspectiva de literatura de viaje, se desarrollaron en los siglos XVII y XVIII. Estos estudios quedaron al margen en el siglo XIX, cuando se redujeron al campo de escritos de periodistas y especialistas en literatura gastronómica.

Desde la antropología, si bien los estudios primarios fueron centrados en culturas exóticas y lejanas, surgen los estudios de alimentación más enfocados a la dieta, como los pioneros A. Richards en Inglaterra<sup>41</sup> y Margaret Mead<sup>42</sup> en Estados Unidos. Mead en sus años de investigadora como Secretaria Ejecutiva del Comité de Hábitos Alimenticios del Consejo Nacional de Investigación de la Academia de Ciencias de Estados Unidos (Commitie on Food Habits of the National Research Council), llegó a resultados que la hicieron definir los modos de comer como indicadores de estatus, solidaridad o cambio en los sistemas socio económicos.

Más adelante los trabajos de Barthes y Mary Douglas tienen la importancia de plantear que las comidas constituyen un sistema de comunicación y un protocolo de imágenes y

---

<sup>41</sup> Richards, Audrey. *El hambre y el trabajo en una tribu salvaje: un estudio funcional de la nutrición entre los bantúes del sur*, London, Routledge & Kegan Paul, 1932

<sup>42</sup> Fue nombrada por el presidente Roosevelt para estudiar la escasez de alimentos en la población en 1939. Mead, Margaret, *El Alimento y la familia. Alimentación, población y progreso social*, Buenos Aires, Sudamericana, 1951

costumbres que dan cuenta de las estructuras sociales y sus relaciones. Para Douglas la comida tiene una representación simbólica que le da significado al entorno; cada cultura califica las comidas como puras o impuras, sagradas o profanas.<sup>43</sup>

Mientras que Barthes analiza algunos mitos de la vida cotidiana en Francia a través de restos materiales como películas, fotografías, vestimentas o comidas que se transforman en fuentes que comunican. Según este semiólogo, el vino es todo menos una bebida que sirve sólo para apaciguar la sed. Para los franceses es una bebida tótem y, como tal, contiene contradicciones a su interior. Puede ser concebido para los trabajadores como “*capacitación, facilidad demiúrgica de la tarea*” o, en cambio para los intelectuales un “*vinito blanco*” lo liberará de los mitos.<sup>44</sup> En todos los casos el vino se comporta como un elemento de integración social que pone a prueba el poder de control, de sociabilidad y “*adorna los pequeños ceremoniales de la vida cotidiana francesa*”. La ebriedad es concebida como consecuencia para los bebedores franceses, nunca un objetivo porque saber beber es “*técnica nacional*”.<sup>45</sup>

En la disciplina histórica, fue recién con los fundadores de la Escuela de los Annales cuando se volvió a poner el énfasis en estas investigaciones, aunque restringido a la historia de la vida material<sup>46</sup>, hecho que consideraba aún un tema menor la historia del gusto y prácticas culinarias. En la década de los setenta del siglo XX, los historiadores sólo se interesaron por la perspectiva nutricional de la alimentación, produciendo entonces resultados bastante pobres. El eje estaba centrado en el peso del pan, del vino o las carnes en la dieta alimenticia a través de fuentes como estadísticas o libros de cuentas que informaban sobre alimentos comprados -pero no consumidos-, lo que daba resultados poco interesantes. Los procesos de renovación de los estudios históricos hicieron desplazar el interés desde lo económico a lo cultural, la vida cotidiana y la cultura material.

En esta línea, Braudel<sup>47</sup> sostiene que la vida cotidiana debe entenderse como los procedimientos, las técnicas y las viejas recetas que se utilizan para la solución de los

---

<sup>43</sup> Douglas, Mary. *Estilos de pensar: ensayos críticos sobre el buen gusto*, Barcelona, Gedisa, 1998

<sup>44</sup> Barthes, Roland *Mitologías*, Siglo XXI editores, 2009, p. 44

<sup>45</sup> Ibidem

<sup>46</sup> Con excepción de Jean Paul Aron y Roland Barthes, según Flandrin, Jean-Louis. *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*, Manuscrits 6, UAB. Barcelona, Bellaterra, 1985.

<sup>47</sup> Braudel, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*. Vol. 1. “Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible”, Madrid, Alianza Editorial, 1984

problemas, sin que esto sea concebir la vida cotidiana como algo inmóvil; esta perspectiva ayudó a cambiar el enfoque desde los objetos a las relaciones que los hombres y mujeres tenían con ellos y sus significados.

Flandrín<sup>48</sup> propuso que la historia de la alimentación fuera parte también de la historia del arte, de la historia religiosa, la económica, social y política. La gastronomía supone así el análisis de los sistemas de valores que están detrás de las categorías de lo comestible, lo bueno o lo malo. Esta perspectiva se sustentó en el hecho que al interior de este complejo entramado de alimentos y bebidas, el vino debe ser considerado no solamente como un líquido que acompaña las comidas o completa las necesidades energéticas. El vino se constituye como un elemento social significativo, como un aspecto más de la definición del estatus de quien lo consume, y su ingesta puede significar, además, un placer estimulante.

En esta nueva perspectiva, los temas de la vitivinicultura son un fenómeno historiográficamente reciente. Si bien es posible el abordaje desde la historia económica, la historia empresarial o de los trabajadores, el vino es un elemento de relación social y la cultura del vino está relacionada a la gastronomía como alimento, pero también a la literatura, a las artes plásticas, al diseño, a la música, a la salud y – especialmente- integra los *habitus* en la vida cotidiana-

El tema de la alimentación cobra en la actualidad una gran importancia ante el temor por la escasez mundial de los alimentos, lo que ha generado desde 1974 la creación de la Cumbre Mundial de la Alimentación que trata la seguridad alimentaria vinculada al desarrollo social, económico, la globalización y la preservación del medio ambiente. Las dimensiones de la seguridad alimentaria (disponibilidad, estabilidad del suministro, acceso y consumo), delimitan ámbitos de acción en los procesos de producción de alimentos y su comercialización, a través de legislaciones y marcos regulatorios específicos. A este estado de situación se suman las investigaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en lo que se llamó el estudio Mónica en 1989, que encontró que las tasas de mortalidad por enfermedades cardiovasculares en Francia eran

---

<sup>48</sup> Flandrin, Jean-Louis. *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*, Manuscrits 6, UAB. Barcelona, Bellaterra, 1985, p. 82

mucho menores que en otros países industrializados, lo que se conoció luego como la “paradoja francesa”.<sup>49</sup>

## 1. 4 - El discurso médico

Si bien el término *alcoholismo* crónico fue objeto de estudio científico por Magnus Huss recién en 1849, la problematización en torno a las consecuencias del consumo de alcohol es casi tan vasta y antigua como la historia de la vitivinicultura. Del otro lado de la tradición dionisiaca o del culto a Baco, hay una mirada desde la moral cristiana que se proyecta hasta el presente. Sin ceder a la siempre tentadora obsesión por los orígenes, consideramos pertinente detenernos en la construcción del modelo de *abstención* griego como comportamiento, y su inscripción posterior en la moral cristiana (virtuoso es aquel capaz de apartarse del placer como una tentación), por las connotaciones que tiene en las representaciones y prácticas de los inmigrantes.

El pensamiento griego ubica en un mismo campo de análisis lo que denomina *excesos*, ya sean éstos referidos tanto a la sexualidad como a la alimentación. Cuando Foucault analizó lo que estructura la experiencia moral de los placeres sexuales en la antigua Grecia, problematizó el campo de reflexión en torno a la moral sexual, vinculándolo a las prácticas alimentarias. Dejó de manifiesto la visión que la intemperancia, no es otra cosa que el exceso, y el desafío para el pensamiento clásico era como dominarlo.

*“Que la actividad sexual aparezca bajo la especie de un juego de fuerzas establecidas por la naturaleza, pero susceptibles de abuso, la acerca a la alimentación y a los problemas morales que ésta pueda plantear. Esta asociación entre la moral del sexo y de la mesa es un hecho constante en la cultura antigua. (...) Los interlocutores de La República cuando tratan de la educación de los guardianes, están de acuerdo en que la templanza, la sophrosyne, exige el triple dominio de los placeres del vino, del amor y de la mesa. (...) Los platillos, los vinos, las relaciones con mujeres y muchachos constituyen una materia ética análoga; ponen en juego fuerzas naturales pero que siempre tienden a ser excesivas.”<sup>50</sup>*

<sup>49</sup> Este hecho se daba a pesar de que el consumo de grasas saturadas y los niveles de colesterol plasmático eran similares en estas poblaciones. La *paradoja francesa*, partió de la investigación sobre la dieta de los franceses llamada *mediterránea*, que es rica en frutas, verduras y vino. De aquí surgió el papel clave del consumo moderado de vino, especialmente el vino tinto que contiene ciertas sustancias con capacidad antioxidante que son, entre otros, los denominados polifenoles, favorables en la prevención cardiovascular

<sup>50</sup> Foucault, Michel. T 2, Op. Cit. pp.50-51

Para los griegos, los excesos de las pasiones –vinculados a la bebida, comida, sexo– deberían ser moderados por la inteligencia, siendo la mayor victoria la que se obtiene sobre el dominio de uno mismo y constituyéndose así en sujeto moral con una estructura de virilidad. Este dominio pautaba tanto los tiempos de procreación como la dieta alimenticia, instaurándose una técnica de la vida que buscaba distribuir los actos de forma más adecuada en la naturaleza y construyendo un marco de análisis común para los males del cuerpo y del alma; vinculación que constituirá una línea de larga duración entre medicina y moral.<sup>51</sup>

Esta moral, a la vez, introduce la participación del médico en cuestiones del cuerpo y comportamientos sexuales, es decir, en la mesa y en la cama. En un análisis posterior Foucault volvió sobre este tema.

*“Según una tradición que se remonta muy lejos en la cultura griega, la inquietud de sí está en correlación estrecha con el pensamiento y la práctica de la medicina. Esta correlación antigua tomó cada vez más amplitud. Hasta el punto de que Plutarco podrá decir, al principio de los Preceptos de salud, que filosofía y medicina tratan de “un solo y mismo campo”. (...) A partir de este concepto común, ha podido constituirse un marco de análisis válido para los males del cuerpo y del alma.”*<sup>52</sup>

En la Europa del siglo XVI, el virtuosismo no era un modelo a imitar, al menos en los sectores populares. Braudel afirma que

*“el alcoholismo aumentó por doquier: así por ejemplo en Valladolid, donde el consumo, a mediados de siglo, llegó a 100 litros por persona y año; en Venecia, donde la Señoría se vio obligada, en 1598, a castigar de nuevo con rigor el alcoholismo público; en Francia, donde Laffemas, a principios del siglo XVII, se mostraba terminante sobre este punto. Ahora bien, ésta extendida embriaguez de las ciudades nunca exige vino de calidad; en los viñedos abastecedores se incrementó el cultivo de cepas vulgares de gran rendimiento. En el siglo XVIII, el movimiento se extendió incluso al campo (donde las tabernas arruinaban a los campesinos) y se acentuó en las ciudades. El consumo masivo se generalizó. Es el momento en que aparecen triunfalmente las guinguettes a las puertas de París, fuera del recinto de la ciudad, allí donde el vino no pagaba las ayudas, impuestos de cuatro sueldos de entrada por una botella que intrínsecamente no vale tres (...). El consumo en París, en vísperas de la Revolución, es del orden de 120 litros por persona y año, cantidad que no es, en sí misma, escandalosa. En realidad, el vino se convirtió en una mercancía barata, en particular el vino*

<sup>51</sup> Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad*. Vol. 3. “La inquietud de sí”. Op. Cit., p.53

<sup>52</sup> Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad*. Vol. 3. “La inquietud de sí” , Madrid, Siglo XXI, 1987, p. 53

*de baja calidad. Su precio bajaba incluso, relativamente, cada vez que el trigo se encarecía en exceso.”*<sup>53</sup>

A falta de pan, ¿las políticas estatales y la regulación de los precios buscaban mejorar la calidad de una dieta calóricamente pobre? ¿Se inducía así al alcoholismo?

A comienzos del siglo XIX, Honoré de Balzac (1799-1850) en una de las mejores descripciones de época, se refirió a los daños del alcohol y sin distinguir tipos de bebidas los consideró a todas responsables por “degenerar la raza”, incluyendo uno de los términos del debate que permeó el discurso médico. Para Balzac el alcohol

*“envilece la generación; de ahí la ruina de tantos países. Una generación no tiene derecho a degradar a la siguiente. (...) El destino de un pueblo depende de su alimentación y de su régimen. (...) El aguardiente destruyó a las razas indígenas. La uva fue la primera en revelar las leyes de la fermentación (...) El vino, su producto inmediato, es el más antiguo de los excitantes; por eso, hablaremos de él en primer lugar. Por lo demás, el espíritu del vino es aquel que mata a más gente en la actualidad. (...) La embriaguez pone un velo sobre la vida real, acalla los dolores y las penas, adormece el intelecto. (...) En vez de activar el cerebro, el vino lo embota.”*<sup>54</sup>

Denunció enfáticamente la incorporación de cinco sustancias que habían revolucionado la economía humana, y dada su expansión horizontal en las poblaciones modernas (¿globalización?) las pusieron en “riesgo”: aguardiente o alcohol, azúcar, té, café y tabaco. El temor al “contagio” social es lo que articula un pensamiento centrado en que la humanidad busca la satisfacción de sus necesidades, donde

*“nuestros órganos son los ministros de nuestros placeres. (...) Todo exceso se funda en un placer que el hombre quiere repetir más allá de las leyes ordinarias promulgadas por la naturaleza. (...) Cuanto más civilizadas y tranquilas son las sociedades, más avanzan en el camino de los excesos. (...) El destino de un pueblo depende de su alimentación y de su régimen. (...) el espíritu del vino es aquel que mata más gente en la actualidad.”*<sup>55</sup>

También Revel, en su historia de la sensibilidad gastronómica, pone el acento en la vinculación entre gastronomía y sexualidad aunque desde otra mirada: *“se, que igual que en la sexualidad, la alimentación es inseparable de la imaginación.”*<sup>56</sup>

<sup>53</sup> Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*, Madrid, Alianza editorial, 1994, pp. 18-19

<sup>54</sup> De Balzac, Honoré. *Tratado de los excitantes modernos, Libros del Zorzal, 2010*, pp. 14, 15, 21 y 29.

<sup>55</sup> De Balzac, Honoré. *Tratado de los excitantes modernos*. Op. Cit. p. 9, 10, 11, 15, y 22.

<sup>56</sup> Revel, Jean-François. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, Tus Quets, 1996. Los 5 sentidos. p. 25

A su vez, Brillat-Savarin (1755-1826) en la obra que los críticos consideran el tratado de gastronomía más espiritual escrita sobre el arte de comer<sup>57</sup>, definió a la gastronomía y dedicó también unas líneas a los excesos:

*“[La gastronomía es] el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. (...) se ocupa también de las bebidas que destinamos para nuestro uso, teniendo en cuenta el tiempo, el clima y los sitios donde nos hallamos. Enseña a prepararlas, a conservarlas y, sobre todo, las presenta con orden tan bien calculado que resulta un placer siempre creciente que va aumentando de continuo hasta que llega al límite donde termina el goce y tiene principio el abuso.”*<sup>58 59</sup>

Entender el debate de concebir alcoholismo como vicio o enfermedad, sólo es inteligible bajo la variable de “lo moral”. Si el consumo de bebidas alcohólicas es voluntario, quien se alcoholizara estaría expuesto a ser considerado moralmente como un “vicioso” en lugar de como un enfermo. En este paradigma, el alcoholista es un vicioso a quien moralistas y legisladores deberán “corregir”, al menos hasta que se separe la moral de la jurisdicción médica. De estas relaciones en Uruguay del Novecientos trata el Capítulo 4.

#### **1. 4. 1 - El “descubrimiento” del alcohólico**

Para que el alcoholismo -como problema- se constituyera en campo de investigación psiquiátrico, pasó algo más que “*mucha agua bajo el puente*”.<sup>60</sup> Hasta comienzos del siglo XIX la medicina no mostró especial interés por los efectos patológicos del exceso de ingesta de alcoholes, salvo la descripción de cuadros patológicos (delirium tremens, cirrosis, etc.). Y se consideraba la embriaguez como un problema moral más que una

<sup>57</sup> Lujan, Néstor. Prólogo a Brillat-Savarin, J. A. *Fisiología del gusto*, Optima, 2001, p. 11.

<sup>58</sup> Brillat-Savarin, J. A. Op. Cit., pp. 53-55

<sup>59</sup> Específicamente sobre los “abusos” del consumo de alcohol, trataremos en el capítulo 4 correspondiente a salud y alcoholismo.

<sup>60</sup> El fenómeno alcoholismo es un estudio científico desde hace un siglo, sin embargo desde la antigua Roma, Séneca estableció cierta diferenciación entre un ebrio y una persona dependiente del alcohol. En el siglo XIV en Inglaterra, Chaucer llegó a conclusiones semejantes; a finales del siglo XVIII Benjamín Rush en Estados Unidos definió la “ebriedad habitual” como una enfermedad causada por los licores espirituosos. Para Rush, el alcohol era la causa de los problemas que traía como consecuencias la pérdida del control y la única cura era la abstinencia. Esto trajo como resultado que en 1841 se fundara el primer hospital para “ebrios” en Estados Unidos, se editó una revista especializada entre 1876 y 1919 cuando la prohibición del alcohol. Pero en la década del treinta el surgimiento de Alcohólicos Anónimos, que concebía el alcoholismo como enfermedad impulsó los estudios científicos en este campo. Sanchez, Jorge, Fernandez, Mejorada. “Concepto del alcoholismo como enfermedad: historia y actualización”. *Revista Médica de la Universidad Veracruzana*, Nro. 1, Vol 17, 2007

enfermedad. La ruptura más significativa tuvo lugar en el último tercio del siglo XIX, cuando se produjo una patologización del alcoholismo propulsada por la burguesía decimonónica.

Fue en 1849 cuando el médico sueco Magnus Huss observando a bebedores del Hospital Serafín de Estocolmo, estableció como nexo entre diversas enfermedades el consumo de alcohol, usando el término alcoholismo en sustitución al de embriaguez o borrachera.<sup>61</sup> En 1852 describió el “*alcoholismo crónico*”.<sup>62</sup> Unos años más tarde, en 1857, Morel formuló la teoría de la Degeneración de la Raza, en la cual el principal motivo era el alcoholismo, hecho que lo convirtió en plaga social, donde la borrachera pasó a ser un “vicio asqueroso”. Al poco tiempo surgieron una serie de estudios sobre las alteraciones psico físicas ocasionadas en el individuo por la ingesta excesiva de alcohol, llegando a constituirse en una preocupación de primer orden para la psiquiatría.

En el debate sobre considerar el alcoholismo como “vicio” o como “enfermedad”, fue ganando progresivamente la visión del etilismo crónico como enfermedad social y, por tanto, ameritaba medidas preventivas y de control social.

Las investigaciones de Campos y Huertas sobre cómo se produjo en la España del siglo XIX el proceso del degeneracionismo psiquiátrico en su aplicación al problema del alcoholismo y su impacto en la Salud Pública nos han sido muy útiles.<sup>63</sup> Para estos autores, la constatación médica de que el alcoholismo producía alteraciones de orden psíquico y resaltar las vinculaciones entre la intoxicación etílica y la degeneración<sup>64</sup>, fueron un escenario perfecto para que el alcoholismo ocupase un lugar excepcional en la preocupación científica y clínica de los médicos positivistas. El alcoholismo se convirtió para los médicos de la época, en un camino inexorable para la degeneración de los individuos y por ende, de la raza. Los médicos españoles recogieron la línea de

---

<sup>61</sup> Campos Marin, Ricardo. “Entre el vicio y la enfermedad. La construcción medicosocial del alcoholismo como patología en España (siglos XIX y XX)” En *Trastornos Adictivos*, Nro. 3, Vol, 1, 1999, pp. 280-6.

<sup>62</sup> Campos Marin, Ricardo, Huertas, R. “Alcoholismo y degeneración en la medicina positivista española” En *Revista de la Asociación Española de Neuropsiquiatría*, Nro 41, Vol 12, 1992, pp. 125 – 129

<sup>63</sup> Ibidem

<sup>64</sup> Las teorías de degeneración fueron formuladas por B.A. Morel en 1857. El alcoholismo y la herencia biológica se convierten en causas degeneratrices, surgiendo la teoría que el alcoholismo podía heredarse (ver autores franceses como Valentin Magnan o Paul Maurice Legrain). En Campos Marin, Ricardo, Huertas, R. “Alcoholismo y degeneración en la medicina positivista española”. Op. Cit. pp. 126

pensamiento de los médicos franceses, afirmando que el alcoholismo podía transmitir a través de la herencia:

*“toda clase de alteraciones del sistema nervioso (...), los torpes, haraganes, viciosos, egoístas, coreicos, epilépticos, locos morales, dipsómanos, erotómanos, lipemaniacos, imbéciles, idiotas y criminales, son los tipos frecuentemente observados”*<sup>65</sup>

Es que la narrativa médica que definió el alcoholismo como enfermedad, fue construida bajo el dogma que consideraba el consumo de bebidas alcohólicas como un vicio ligado a comportamientos antisociales, primando el discurso moral sobre el discurso científico. La construcción discursiva del sector ilustrado de la sociedad española (criminólogos, médicos, empresarios, higienistas, filántropos), fue sustentada en la visión del bebedor inmoral y el autocontrol del abstemio, condenando moralmente la figura del borracho y sus efectos en el orden social.

Es posible fechar en la segunda mitad del siglo XIX el proceso de medicalización de la reacción antialcohólica, visible en la transformación terminológica referente a los problemas derivados del consumo. Se pasa de usar las palabras borracho, embriaguez y ebriedad (con carga moral) a los términos médicos de alcoholismo y alcohólico. Pero estos parámetros científicos fueron aunados a los prejuicios sociales sobre el consumidor de bebidas alcohólicas, donde el alcoholismo era considerado una plaga social, más que una enfermedad.

La élite ilustrada interesada en la eficiencia económica y la idea del progreso social<sup>66</sup>, asoció el consumo de bebidas alcohólicas con las clases populares y especialmente con la clase obrera. Lo ligó a conductas antisociales, al ausentismo laboral, la criminalidad, locura y miseria, todo lo contrario a la optimización de los rendimientos.

La moralización de las costumbres no era solamente un criterio altruista, sino que respondía al control del ocio y la educación como nueva forma de organización capitalista. Los valores burgueses que se querían imponer tenían que ver con el ahorro, el trabajo, la austeridad y el autocontrol, que evidentemente el alcoholismo amenazaba.

<sup>65</sup> Piga, A, Marioni, A. *Las bebidas alcohólicas. El alcoholismo*, Barcelona, 1904, pp 142-143.

<sup>66</sup> Concepto relacionado a la modernidad y la evolución social, que si bien presentan diferencias, tienen en común el entender el invariable camino de la historia hacia un final. *“La idea del Progreso humano es, pues, una teoría que contiene una síntesis del pasado y una previsión del futuro. Se basa en una interpretación de la historia que considera al hombre caminando lentamente (...) en una dirección definida y deseable e infiere que este progreso continuará indefinidamente.”* Bury, John *La idea del progreso*, Madrid, Alianza, 1971, p. 16

Los médicos dotaron al discurso antialcohólico de una cobertura científica. Campos sostiene que esto no es una excepcionalidad de la medicina española, sino que responde a la escasez de investigación científica al respecto. Recién en el último cuarto del siglo XIX se comenzó a entenderlo como enfermedad social y vincularla con las condiciones de vida de los trabajadores (vivienda insalubre, mala alimentación, largas jornadas laborales, carencia de alternativas de ocio, miseria). Y como esto afectaba el orden social, se incluía el problema del alcoholismo junto a la prostitución, criminalidad, vagancia, locura, etc. En 1890 el degeneracionismo fue una preocupación fundamental entre los médicos y argumento principal de la lucha antialcohólica.<sup>67</sup>

El alcohólico fue considerado un individuo peligroso para el orden social, hecho que legitimaba científicamente su atención a manos de la psiquiatría y de la criminalística. Los médicos interesados en el problema del alcoholismo no fueron los psiquiatras sino los higienistas, que lo concebían como una enfermedad social con consecuencias desastrosas para la raza, y los médicos forenses que en sus explicaciones vinculaban delincuencia y alcoholismo. Incluso para los médicos higienistas como el Dr. José Ubeda Correal<sup>68</sup>, médico de Salud Pública, si bien se interesó por los aspectos sociales del alcoholismo, su explicación queda entrampada en la visión biologista cuando habla de la herencia, convencido que la transmisión de la enfermedad introducía el germen de la degeneración de la raza a la población.

De todas formas, Campos y Huertas afirman que la lucha antialcohólica en la España de la Restauración no tuvo una estrategia de política sanitaria exitosa para intervenir en el problema de la salud pública. Hubieron algunas iniciativas pero a nivel teórico, dado que las sociedades de temperancia no proliferaron como en otros países. Las iniciativas de crear asilos para bebedores, respondieron más bien a la teoría de la protección al enfermo, entendiendo que la sociedad tenía el derecho y deber de defenderse contra los peligros que éste pueda ocasionar. Los intentos de limitar el funcionamiento de despachos de bebidas alcohólicas chocaron con intereses de poderosos monopolios

---

<sup>67</sup> Campos Marin, Ricardo. *Entre el vicio y la enfermedad*. Op. Cit., pp. 280-6.

<sup>68</sup> Ubeda, J. *El alcoholismo. Sus efectos en el individuo y en su descendencia: su influencia desmoralizadora en la sociedad y en la familia. Consejos y medios para combatirlo y desterrarlo*. Madrid, 1901. Dicha memoria recibió el Premio de la Sociedad Española de Higiene en 1901.

vitivinícolas españoles y taberneros. La lucha antialcohólica no pasó de buenas intenciones y discursos.<sup>69</sup>

Si bien el concepto de *degeneración* alude a un contenido emocional negativo, es un concepto peyorativo de rechazo. Esta perspectiva analítica permite avanzar entre los discursos y los modelos hegemónicos propuestos, descubriendo intersticios para visualizar prácticas que brindan señales discordantes a lo normativo, dan cuenta de los márgenes de acción cotidianos. En este sentido se acepta socialmente el consumo de bebidas alcohólicas como un aspecto cultural innegable, enmarcado en el desacuerdo entre los médicos de la gravedad de la enfermedad alcohólica y amparada por escasez de estadísticas al respecto<sup>70</sup>.

La ambivalencia discursiva entre los médicos puede surgir desde la posibilidad que brindan los alcoholes –especialmente los vinos- como elemento terapéutico. El investigador Xavier Castro, analizó para España los beneficios del consumo de vinos según los galenos y su uso en la medicina popular.<sup>71</sup> Nos interesa especialmente esta perspectiva en tanto entendemos que la población inmigrante en Uruguay trajo consigo estas prácticas.

Para Castro, la tesis de la medicina oficial desde la Escuela de Salerno, consideraba que el mejor vino era una bebida sana y causante de buenos “humores”.<sup>72</sup> Desde esta teoría fundante, el Doctor Monlau -maestro higienista de gran influencia- basó su prédica.<sup>73</sup> También el médico municipal del Ferrol, Pastor Nieto, en su informe de 1894 declaró que para el trabajador el vino era un “*tónico reparador a la par que digestivo*”.<sup>74</sup> Y este paradigma continuó al menos hasta 1908, donde aparece en *Prácticas modernas*, publicación especializada en cuestiones agrícolas, la siguiente argumentación:

---

<sup>69</sup> Ver específicamente Campos Marin, Ricardo. “Alcoholismo y reformismo social en la España de la Restauración” En Gonzalez de Pablo A (coord.) *Medicina contemporánea. Orígenes y desarrollo* <http://hpy.sagepub.com/content/9/34/201.refs.html>

<sup>70</sup> ibidem

<sup>71</sup> Castro, Xavier. “El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular” En *Cuadernos De Estudios Gallegos* Nro. 115, Vol. 49, 2002, pp 309-345

<sup>72</sup> CV.-Melius Vinum. Scholae Salemitanae: *De regimine sanitatis* (Anglorum Regi scribit Schola Salemi). Apud Castro, Xavier Ibidem p. 310

<sup>73</sup> Monlau, P. F. *Elementos de Higiene privada ó arte de conservar la salud del individuo*, pp. 228-229. Apud Castro, Xavier op cit. p. 311

<sup>74</sup> Nieto Rodriguez, R. *Memoria acerca de las condiciones higiénicas y estado sanitario de El Ferrol*, Imprenta de El Departamento, El Ferrol, 1895, p. 18. Apud Castro Xavier, op cit. p. 312

*“El vino, lo consideran los médicos en su aspecto higiénico como una bebida de cualidades beneficiosas. Su acción la refieren á los órganos de la digestión, al sistema nervioso, á su influencia en las grandes secreciones y á la nutrición. Ingerido en cantidades moderadas, la ligera excitación nerviosa que provoca, sobre todo en el sistema nervioso central, es altamente beneficiosa, como igualmente su influencia en las grandes secreciones, por sus efectos diuréticos y sudoríficos”.*<sup>75</sup>

Argumentación que se repite hasta la década del '30 en los tratados de medicina popular, como en la publicación dirigida por el Dr. Saimbraum y reputados médicos higienistas, que señalaban más detalles y diferencias entre tintos y blancos. En su tratado se consideraba al vino blanco más excitante que el tinto por tener mayor grado de alcohol, y a los tintos como causantes de estreñimiento.<sup>76</sup> Visión que de alguna manera compartía el Doctor Monlau, para quien el vino nuevo causaba irritaciones gastro intestinales y la embriaguez por su ingesta excesiva producía indigestión. Monlau recomendaba que *“el vino higiénicamente potable debe tener por lo menos un año”*,<sup>77</sup> y sugería tener en cuenta las horas de su consumo y la temperatura. Para este higienista el vino caliente era más peligroso que a temperatura natural, contraviniendo la tradición popular del vino caliente como remedio casero usados sobre todo en los inviernos.

Sin embargo su uso medicinal fue más basto. El vino fue usado popularmente y recomendado por algunos médicos higienistas como tónico reconstituyente en convalecientes; para desinfectar heridas; como elemento higiénico para evitar infecciones o luego de un parto. Estas prácticas sobrevivieron al menos hasta 1920, donde Castro recoge el testimonio de una práctica aparentemente extendida en Pontevedra, de incluir en la dieta de enfermos *“vinos muy puros y de poca graduación”*.<sup>78</sup>

#### **1. 4. 2 - El alcoholismo: un problema individual y social**

El “problema del alcoholismo” se ha manifestado en diversas sociedades con diversa potencia. Si bien el consumo excesivo de alcohol evidencia un factor negativo para las

<sup>75</sup> M. S. T. “La campaña de La Cierva. Su importancia para los vinicultores. I” En *Prácticas modernas é industrias rurales*. Año 6, 1908, p. 332 Apud Castro, Xavier op cit p. 313

<sup>76</sup> *Doctor Saimbraum: Tratado popular de medicina*, Barcelona, Hyma, 1935, p. 160. Apud Castro, Xavier Op Cit p. 313

<sup>77</sup> Monlau, Felipe P. “La higiene en los refranes castellanos”. Apéndice II. En *Elementos de higiene privada ó arte de conservar la salud del individuo*. Madrid, Imprenta de Rivadeneyra, 1870, p. 234. Apud Castro, Xavier op cit p. 313

<sup>78</sup> Saz y Alvarez, F. R. *Apuntes de economía doméstica para uso de las Escuelas Normales*, 2a. ed. Pontevedra, Imprenta de Celestino Peón Villar, 1929, p. 234. Apud Castro, Xavier op. cit. p. 338

comunidades por las consecuencias en la esfera laboral, familiar y social, también hay elementos que son valorados como positivos por hombres y mujeres. En vastos sectores de la población el consumo de alcoholes se trata de algo que “vale la pena” hacer y nos interpela en esta investigación.

Para la psicoanalista argentina Beatriz Cortez, el consumo de alcohol cumple múltiples funciones según los diversos contextos y épocas para diferentes sectores y culturas. Pueden ser psicotrópicas, terapéuticas, alimentarias, calóricas (físico y sexual), de cohesión e integración, de sociabilidad, de diferenciación social, de identificación, de revitalización cultural, de control social/político/económico, de cuestionamiento, de transgresión, de desinhibición, de “válvula de escape”, de adaptación a situaciones de cambio, económico productivas, ocupacional, de expansión de conciencia, de placer o de entretenimiento.

Cortez reconoce algunas funciones “positivas” en tanto mecanismos de reciprocidad, y otras “negativas” relacionadas a la criminalidad, *“ambas deben ser descritas y analizadas a partir de la estructura social que les da significación colectiva y subjetiva.”*<sup>79</sup> Analizando el uso del alcohol en ceremoniales cotidianos como principal mecanismo de cohesión social pero también causa de mortalidad temprana, esta psicoanalista destaca que la primera teoría antropológico/social sobre el alcoholismo fue la de D. Horton en 1943, quien sostenía que el consumo colectivo de alcohol tenía como finalidad la reducción de la ansiedad colectiva, basada en los fundamentos teóricos del culturalismo antropológico y el psicoanálisis.

La teoría de la ansiedad/alcoholismo predominante en el primer tercio del siglo XX, está fundada en la hipótesis que la intoxicación etílica provocaba un efecto des inhibitorio. Se atribuye la mayoría de la criminalidad en los estratos bajos a la acción del alcohol. La abstinencia fue la contracara, ya fuera impulsada por los discursos médicos, las Ligas de Templanza o los trabajadores organizados. Se construyó una teoría fundada en el sentido común por la cual todo era explicable y demostrado empíricamente.

Sin embargo, creemos que la embriaguez no necesariamente conduce a determinadas conductas como ser la agresión. Las conductas que emergen con la alcoholización

---

<sup>79</sup> Cortez, Beatriz “La funcionalidad contradictoria del consumo colectivo de alcohol” En *Revista Nueva Antropología*, Nro. 34, Vol 10, 1988, p. 158.

tienen que ver con los límites y posibilidades a transgredir y son producto de las condiciones culturales y no del alcohol en sí. La agresividad, entonces, sería más bien un resultado de las estructuras ideológicas, económicas, sociales y políticas dominantes en una sociedad. La explicación de los comportamientos no está en el objeto en sí (alcohol), sino en el contexto (condiciones de vida). Las alteraciones que produce el alcohol no están en discusión, lo que se cuestiona es que los cambios fisiológicos expliquen la “moral” individual o colectiva de los alcoholizados. Es decir, la desinhibición que produce el alcoholismo posibilita permisividades donde la norma de determinadas sociedades prohíbe algunos comportamientos. En este sentido, compartimos esta perspectiva para el análisis de los sectores urbanos del Novecientos.

La tesis de Pablo Sánchez León propone que en los países europeos, la cuestión de la salud pública fue una variable usada por los viñateros (promoviendo el vino natural) que disputaron la reorganización de la sociedad civil, junto a otros movimientos cuya bandera era la moralización de la sociedad (movimientos de templanza y sindicatos).

*“En efecto, la cuestión de la salud pública se había introducido lenta pero sostenidamente en el eje de una parte importante de las políticas sociales del Estado liberal. En un ambiente de emergente antialcoholismo en la cultura social europea y española, la bandera de la higiene social era el recurso probablemente más determinante para asegurar a los viticultores el avance de sus propuestas discriminatorias hacia los alcoholes fuertes.”<sup>80</sup>*

En Europa -concretamente en España desde mitad del siglo XIX- los médicos consideraron los efectos del consumo de bebidas alcohólicas en los individuos como una enfermedad denominada alcoholismo. Pero cuando el saber médico incorporó nuevos parámetros científicos, incluyeron también los prejuicios sociales tradicionales sobre el consumidor de bebidas alcohólicas. Por tanto en un mismo discurso se aunó la visión del fenómeno como un vicio individual asociado a desórdenes sociales como vagancia, inmoralidad y crimen, al mismo tiempo que como una patología. El problema del alcoholismo se convirtió en un problema de salud pública y de orden social. De ahí, que gran parte de la dimensión del alcoholismo como enfermedad social fuera vinculada con los problemas de la clase obrera y sus condiciones de vida, lo que justificó el

---

<sup>80</sup> Sánchez León, Pablo, “Con el nombre de vino. Comercio del vino, instituciones y salud pública en el Madrid del siglo XIX” En *Seminario La vid, el vino y el cambio técnico en España, 1850-1936*, Vilafranca del Penedés, 1999; y Del Pozo, José. *Historia del vino chileno. Desde 1850 hasta hoy*, Santiago, Editorial Universitaria, 1998

despliegue de medidas moralizadoras. Incluso desde las filas socialistas, la imagen del obrero borracho fue una preocupación constante en la prédica del Partido Obrero Socialista Español (PSOE).<sup>81</sup>

Una de las modalidades más exitosas de materialización de estos conceptos en las sociedades americanas del Novecientos, fueron las prácticas higienistas, especialmente visibles en la creación de las ligas de Templanza. Se trató de organizaciones de la sociedad civil reunida en lo que se conoció como las Ligas Antialcohólicas, sostenidas en el discurso médico higienista, al mismo tiempo que éste las necesitó como proyección de su saber.

El paradigma de la prohibición de consumo de alcoholes durante el siglo XX, fue sin dudas el prohibicionismo en Estados Unidos llevado adelante entre 1919 y 1933. La búsqueda de la abstinencia que orientó este proceso, fue impulsada por las campañas de líderes cívicos y religiosos apoyados por empresarios interesados en la abstinencia como medio para lograr la mejor productividad de sus trabajadores. Pero no fue sencillo de implementar y las burlas al sistema han sido profusamente investigadas. Nos importa en este sentido, más bien la mirada de cómo lo vivió la población, dado que según las crónicas, el 1ro julio de 1919 fue recordado como un día “nefasto” por la sanción de la ley que prohibía la venta de licores espirituosos.

*“¿Nueva York seca? (...) ¡Era inadmisibile! En los cafés y restaurants de Broadways circula el vino y su cohorte de bebidas espirituosas abundante y torrentemente. (...) Naturalmente que esta tan odiada determinación del Congreso no se metía con los vinos de mesa y la cerveza (...) La población cuando supo que se pensaba suspender el expendio de vino, y especialmente de la cerveza, se indignó (...) En todas partes se oían quejas (...).”<sup>82</sup>*

De orígenes protestantes, estas campañas se reformularon gracias a la creación de la Women's Christian Temperance Union.<sup>83</sup>

<sup>81</sup> Campos Marin, Ricardo “El obrero abstemio. Salud, moral y política en el discurso antialcohólico del socialismo español a principios de siglo” *En Historia Social*, Nro 31, 1998. pp. 27 - 43.

<sup>82</sup> “*Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, Nro. 47, 1920,

<sup>83</sup> Saenz Royner, Eduardo. “La prohibición norteamericana y el contrabando entre Cuba y los Estados Unidos durante los años veinte y treinta” en *INNOVAR, revista de ciencias administrativas y sociales*, No. 23, 2004, p. 147

El análisis del proceso resalta la importancia de haber colocado el tema del consumo de alcoholes en la órbita de la salud pública, haciendo intervenir al Estado como garante del bien común. El denominado problema social del alcohol pasó a primer plano, situando al Estado junto a los movimientos por la temperancia, iglesias, sindicatos y otras organizaciones en un mismo escenario. En el caso de Uruguay, dentro de estas organizaciones incluiríamos a la escuela pública. En toda América del Sur surgieron organizaciones de temperancia de similares características a las norteamericanas, en los centros urbanos más fuertes de Argentina, Chile y Uruguay, con apoyo de la iglesia católica.

A partir de mediados del siglo XX, comenzaron a proliferar investigaciones desde las ciencias sociales además de las médicas. La tesis final de Herman C. Kruse, para su título de Asistente Social, trata de la participación del servicio social en la terapia del alcoholismo como enfermedad. Su hipótesis supone que el alcoholismo fue considerado un vicio hasta que un grupo de médicos y psiquiatras norteamericanos (vinculados al Laboratorio de Psicología Aplicada de la Universidad de Yale), demostraron que era una enfermedad, y en el año 1952 la Organización Mundial de la Salud (OMS) en su Informe Técnico N° 48 aprobó este concepto.<sup>84</sup>

En la actualidad, se llama alcoholismo o *síndrome de dependencia al alcohol*, a una enfermedad resultado de los “*problemas recurrentes asociados al hecho de tomar alcohol*” (National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism, 2003), y se caracteriza por un deseo insaciable y compulsivo de beber alcohol, pérdida de control y dependencia física. El alcoholismo, más que estar relacionado con el tipo de alcohol que se consume, el tiempo o la cantidad, tiene que ver con la necesidad incontrolable de beber.<sup>85</sup>

Contemporáneamente si bien existe coincidencia entre lo que se considera una bebida alcohólica (tanto destiladas como fermentadas), surgen discrepancias entre lo que se considera un alcoholista, y en lo que se considera las cantidades “tolerables” de ingestas alcohólicas.

---

<sup>84</sup> Kruse, Herman. *Alcohol y sociedad*. [Memoria de Tesis]. Montevideo, 1958.

<sup>85</sup> Contemporáneamente la Cátedra y el Departamento de Medicina Preventiva y Social de la Facultad de Medicina de la Universidad de la República, trabajan el problema del alcoholismo desde la epidemiología y la profilaxis.

*“el uso moderado del alcohol -hasta dos tragos por día para los hombres y hasta un trago por día para las mujeres y personas mayores (la medida normal de un trago es una botella de 12 onzas de cerveza o bebida a base de vino (wine cooler), un vaso de 5 onzas de vino o 1.5 onzas de licor de 80° prueba)<sup>86</sup> - no es dañino para la mayoría de los adultos.”<sup>87</sup>*

El discurso médico más amplio acepta que el organismo humano tiene una capacidad limitada para metabolizar el alcohol, que cuando se supera el alcohol alcanza niveles tóxicos en sangre.

*“Suponiendo una dieta calórica de 3000 cal/día, el límite de seguridad se sobrepasa si se ingiere:*

*100 ml de bebidas alcohólicas de alta graduación (50%)*

*500 ml de bebidas alcohólicas fermentadas con 10% de alcohol (vinos).*

*1300 ml de bebidas alcohólicas fermentadas con 4% de alcohol (cervezas).*

*Una ingestión moderada diaria corresponderá hasta un nivel del 20% del total calórico de la dieta, y excesiva si se sobrepasa este nivel. En ambos casos se llegan a concentraciones tóxicas en sangre.”<sup>88</sup>*

Estos dispositivos señalan las modalidades consideradas saludables y marcan los límites en las ingestas alcohólicas cotidianas. Los excesos quedan fuera del modelo. Se considera que “lo adecuado” o no para la alimentación, está relacionado con la mirada médica sobre las necesidades energéticas, tanto como con los *habitus*.<sup>89</sup>

Dentro de las causas posibles de la dependencia del individuo con el alcohol, las investigaciones del campo psicoanalítico marcan que la sociedad determina metas al individuo, donde “*muchas de éstas aparecen como lejanas y hasta inalcanzables y significan una causa de ansiedad y frustración.*”<sup>90</sup> Cuando estas metas no se alcanzan, la exigencia puede llegar a constituirse en insostenible al individuo, impulsándolo a

<sup>86</sup> 1 onza = 28,35 gramos. 1 vaso de vino son así 141,75 grs.

<sup>87</sup> Según el Instituto Nacional de Abuso de Alcohol y Alcoholismo (National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism, 2003. [NIAAAA]. EE.UU

<sup>88</sup> Arce, Ivonne. “Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis”. En *Mariño, Roberto y colaboradores “Medicina Preventiva y Social”*. Tomo 2. Facultad de Medicina, Cátedra y Dpto. de Medicina Preventiva y Social, Librería Médica Editorial, 1983, p. 494

<sup>89</sup> Porrini, Rodolfo “Trabajadores urbanos e industriales: su base material y condiciones de vida” En Cures, Oribe, Da Cunha, Nelly y Porrini, Rodolfo. *Desde abajo. Sectores populares en los años treinta*, Montevideo, EBO, 1998, p. 30

<sup>90</sup> Arce, Ivonne. *Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis*. op. cit., p. 497

refugiarse en el alcohol. Esta presión individual se vuelve anomia social y provoca individuos enfermos<sup>91</sup>

Las prácticas médicas muestran una forma de relación nueva con el problema del alcohol y una reacción diferente ante el peligro del alcoholista. Aunque continúa siendo considerado un sujeto “peligroso”, las comparaciones son al interior de *otros peligros* (drogas y tabaco). En Uruguay, el seguimiento en los pacientes ha demostrado también que el alcohol es la principal droga de inicio.<sup>92</sup>

## 1. 5 Análisis de la Imagen

Uno de los abordajes necesarios para interpelar el consumo de vinos, está estrechamente relacionado a la publicidad. En esta tesis relevamos tanto las revistas “mundanas”, las higienistas y las revistas del sector vitivinícola, empleadas aquí como fuentes discursivas tanto como imágenes publicitarias.<sup>93</sup>

La mirada en torno a los mensajes que hemos seleccionado, se articula desde la diferencia y no eluden la interrogante sobre si es posible tratarlos como un conjunto de enunciados. Una observación de éstos desde las ciencias de la comunicación y la semiótica, abriría un amplio campo de estudio sobre las condiciones de emisión, recepción del mensaje y el receptor, cuyo análisis queda en los márgenes de nuestra investigación.

De todas formas, desde nuestra disciplina nos resulta necesaria una reflexión sobre las condiciones de materialidad de las imágenes y su proyección social. En este sentido, explicitamos que algunas de estas imágenes constituyen mensajes publicitarios y, como tales, tienen ciertas características. En primer lugar, en el siglo XX se produce un

---

<sup>91</sup> En este sentido, el discurso médico da cuenta de un corpus teórico fuerte con una importante estructura de clasificaciones: complicaciones psíquicas como alucinosis, síndromes paranoicos como el de Korsacoff, amnésicos; complicaciones somáticas como anorexia, insomnio, convulsiones, impotencia, esterilidad, senilidad precoz; y complicaciones sociales como desajustes familiar y laboral, conductas antisociales. Arce, Ivonne, op. Cit. p. 497

<sup>92</sup> Cfr. Junta Nacional de Drogas (Uruguay). “Consumo de sustancias psicoactivas en el Uruguay” En *Observatorio uruguayo de drogas*, Montevideo, Presidencia de la República Oriental del Uruguay, Fas-Salud/OPP/BID, 1999 <http://www.infodrogas.gub.uy/>

<sup>93</sup> Es de destacar que la reflexión y bibliografía correspondiente a Cultura Visual es deudora de una investigación conjunta con el Dr. Fernando Miranda y el Lic. Gonzalo Vicci a quienes agradezco. Bouret, Daniela, Miranda, Fernando, Vicci, Gonzalo. La seducción de las imágenes. Elementos para un estudio del uso de las imágenes en la promoción/desaliento del consumo de vinos. *IV Congreso de Historia de la Vitivinicultura*. UDELAR, MUHAR, Montevideo, 6 y 7 de noviembre, 2008.

corrimento, la imagen ya no está en función de ilustrar el texto o hacerlo más claro, sino que la palabra pasa a ser parásita de la imagen.<sup>94</sup>

*“El cuadro tiene el poder de mostrar lo que la palabra no puede enunciar, lo que ningún texto podrá hacer leer. A la inversa, lo que Marin llamará la distancia entre lo visible y los textos, deja a la imagen como algo extraño a la lógica de la producción del sentido que conllevan las figuras del discurso.”<sup>95</sup>*

En segundo lugar, debemos tener en cuenta que la intencionalidad de quien realiza la publicidad y espera provocar un comportamiento en los lectores, se encuentra con la materialidad de las prácticas. La recepción de la publicidad por el sujeto no es pasiva, sino que se inscribe en un horizonte de expectativas (psicológicas, históricas, culturales).<sup>96</sup> Porque existe un cúmulo de decisiones personales que responden a los recursos propios de cada individuo, a su acceso a la información y al grupo social en que está inserto. Esta situación les proporciona a hombres y mujeres destinatarios de mensajes, determinados códigos y valores, un estilo de vida, una concepción de la moral, la ética y la estética que se percibe en sus gustos, comportamientos, su *habitus* y su cultura.

La realidad es percibida por una intrincada operación de clasificación construida por los distintos capitales culturales de los individuos y sus relaciones sociales. El reconocer determinados signos podría hacer reconocer determinadas identidades y maneras de ser en el mundo (estatus). Las imágenes son capaces de enfrentar en luchas simbólicas determinados mundos, oponer conceptos de forma narrativa y contrastada para que sean creíbles. De la imaginación proyectada a la creencia necesaria para motivar la acción del sujeto receptor, hay un camino que constituye un ejemplo del ejercicio de poder de la publicidad.

Es decir, hay que indagar entre lo que quiere decir el mensaje y lo que el destinatario encuentra y decodifica con referencia a su sistema de significación y sus propios deseos. ¿Qué se ve cuando se ve? ¿Cómo se decodifican esos mensajes? En este sentido y para nuestra investigación: ¿para quién se promociona un vino importado o un vino nacional? ¿Qué atributos se ponen en manifiesto?

<sup>94</sup> Barthes, Roland *La cámara lúcida: nota sobre la fotografía*, Paidós, 2009

<sup>95</sup> Chartier, Roger *Entre el poder y placer*. Op. Cit. p. 9-22.

<sup>96</sup> Eco, Umberto. *Los límites de la interpretación*, Barcelona, Lumen, 2000, p. 26

El período investigado abarca 60 años, y está atravesado por la consolidación de la fotografía a comienzos del siglo XX, donde la imagen visual y su utilización gráfica en la prensa, es el germen de una época de comunicación asociada al desarrollo tecnológico.

En la prensa investigada, la imagen fotográfica permitió documentar, con aparente realismo y veracidad, tanto las consecuencias deseables y socialmente admitidas para una sociedad “sana”, como el señalamiento de las desviaciones morales y el apartamiento de las conductas esperadas en relación a los excesos del consumo de alcohol.

En ambas perspectivas, ya fuera en la promoción de vinos como productos a consumir o la condena al alcoholismo, la fotografía aparece como un documento irrefutable de las aseveraciones textuales, reforzando el argumento retórico y procurando alcanzar a aquellos sectores sociales para los que el lenguaje escrito pudiera ser dificultoso o inaccesible.

Las campañas visuales pretendieron desde entonces, dominar las conductas personales, y por ende colectivas, generando hábitos esperados, sobre la base del argumento religioso, médico, profiláctico o político. La fotografía mostrará un mundo aparentemente real, y serán valoradas en tanto “*suministran información*”.<sup>97</sup> La conformación del gusto y la difusión de ideas ya no necesitan estrictamente de la institución educativa, eclesiástica o social para expandirse; las fotografías tienen un atributo de mayor legibilidad y penetración en las clases populares e iletradas que gracias al desarrollo de la prensa, alcanzaron espacios de circulación en la vida cotidiana.

Hemos encontrado que las imágenes visuales priorizadas en las campañas de promoción o condena del consumo de alcohol tienen uno de sus ejes principales en la idea tradicional de familia como forma de organización social a privilegiar y por tanto a salvaguardar. Mientras que las consecuencias en términos de salud, infancia, trabajo, u otras actividades individuales y colectivas, parecen estructurarse en torno al eje del hogar organizado en base a la pareja heterosexual y el rol tradicional de una mujer madre, ama de casa y al cuidado de los niños. Una mirada en larga duración, da cuenta

---

<sup>97</sup> Sontag, Susan. *Sobre la fotografía*, Buenos Aires, Alfaguara, 2006, p. 40

que el uso de la fotografía asociada a los textos -en la mayoría de los medios- fue un recurso exitoso para lograr un impacto más fuerte en el destinatario.

## 1. 6 - Grupos de presión

Por último, otra herramienta que usamos para el abordaje de esta tesis, que nos ayuda a aprehender la incidencia de la Asociación Rural, la Sociedad de Vitivinicultores, la Liga de Templanza o los discursos médicos en la construcción de un individuo alcohólico, es el concepto de *grupo de presión*.

Los Grupos de Presión se definen como aquellos grupos de intereses organizados, que si bien no ejercen directamente el control del poder político, influyen o presionan a quienes toman las decisiones. Hay un abundante corpus de reflexión histórica al respecto desde Tocqueville (1805-1859)<sup>98</sup>, pero fue con el desarrollo de la Ciencia Política en el siglo XX, cuando se profundizó la categoría conceptual de estos grupos y su incidencia.

Teóricos como David Truman, identificaron en el origen de un grupo de presión a un grupo de interés que se convierte en grupo de presión al actuar para defenderse o beneficiarse ante los poderes públicos del Estado, influyendo para que las decisiones les sean favorables. Truman da cuenta de las reglas de juego, de los procedimientos, del sistema de creencias de estos grupos y fundamentalmente, de su búsqueda más que de acceder al poder político, de influir en él a través de sanciones negativas o premios, sin administrarlo por cuenta propia.<sup>99</sup>

Más contemporáneamente Rafael Rubio problematizó el debate en torno a la idea si estos grupos constituyen - o no- una vía legítima de participación de la sociedad civil en las decisiones del poder político, entendida ésta como una actividad constructiva que permite la participación de empresas y ciudadanos en el proceso de toma de decisión de los poderes públicos. Su tesis pone en manifiesto la precaria situación de los estudios en este sentido en España, y revisa someramente la realidad norteamericana y europea.<sup>100</sup>

Según Rubio, en España la primera en trabajar el tema en forma original fue Jacqueline

---

<sup>98</sup> Tocqueville, Alexis. *La democracia en América*, Madrid, Alianza Editorial, 2002

<sup>99</sup> Truman, David. *The governmental process: Political Interests and Public Opinion*, New York, Knopf, 1951

<sup>100</sup> Rubio, Rafael “Los grupos de presión” En *Cuadernos y Debates. Centro de Estudios Constitucionales*, Volumen 153 Madrid, 2004.

B. De Celis<sup>101</sup>, en 1963, y los profesores Jiménez de Parga y Lucas Verdú<sup>102</sup> quienes acuñaron el término Grupos de Presión.

Las investigaciones en nuestro país surgen en los años sesenta del siglo XX en una coyuntura socio política que promovía las reflexiones en este sentido. Fundamentalmente autores como Germán Rama y Néstor Campiglia<sup>103</sup> (deudores del politólogo francés Jean Meynaud<sup>104</sup>), fueron quienes aportaron reflexiones en este campo centrados principalmente en el análisis urgente de su contemporaneidad, con una mirada inteligente para su abordaje, que excede éste período de análisis.

## **1. 7 - Sobre el consumo de vinos, la moral y la salud. Hipótesis y objetivos**

Interpelamos la alimentación como una práctica cultural, compartiendo el supuesto que alimentos y bebidas se han constituido como un lugar referencial en la conformación de la identidad de los pueblos. Bajo esta premisa, resulta necesario explicitar que esta investigación –y su investigadora- no pueden descontextualizarse del tiempo histórico donde están insertos, por tanto, responden también al debate contemporáneo surgido por una importancia creciente entorno a los efectos sociales del exceso de ingesta de alcoholes en el Uruguay de hoy. El proceso de construcción de lo sano y lo enfermo, en el presente se enfrenta al creciente uso de drogas como uno de sus principales conflictos sociales. El alcohol es considerado la primera droga de inicio, situación que se define como un “*uso problemático del alcohol*”.<sup>105</sup> Se entiende que el uso abusivo de

<sup>101</sup> De Celis, Jacqueline B. *Los grupos de presión en las democracias contemporáneas*, Tecnos, Madrid, 1963

<sup>102</sup> Verdú Lucas, P. “Ensayo Sobre La Integración De Las Fuerzas Políticas en El Estado Contemporáneo” En *Revista De Estudios Políticos*, Nro. 99, 1958

<sup>103</sup> Rama, Germán “Uruguay: una política de desarrollo” En *Cuadernos. Facultad de Derecho y Ciencias Sociales* Nro. 16, 1966; Campiglia, Nestor. *Los grupos de presión y el proceso político. La experiencia uruguaya*, Montevideo, Arca, 1969; y Real de Azúa, Carlos “*La clase dirigente*” En *Nuestra Tierra*, Nro. 34, Montevideo 1969.

<sup>104</sup> Meynaud, Jean. *Los grupos de presión*, Buenos Aires, Eudeba, 1962

<sup>105</sup> Junta Nacional de Drogas. Presidencia de la República Oriental del Uruguay. El siguiente esquema del informe responde a un estudio entre setiembre y noviembre del 2011, realizado en un universo de personas entre 15 y 65 años de edad que residen en localidades de 10.000 y más habitantes del país, sobre 5000 casos. (Uruguay tiene una población de tres millones de habitantes aprox). Entre los principales indicadores específicamente de alcohol, se encuentra: “9 de cada 10 personas entre 15 y 65 años ha probado alcohol alguna vez en la vida y tres de cada cuatro lo ha consumido en los últimos 12 meses. El consumo habitual es declarado por más de la mitad de las personas (55,3%). En todos los rangos de edad, los hombres presentan mayor consumo que las mujeres, excepto en las edades más chicas donde las prevalencias tienden a acercarse, mostrando una equiparación en el consumo. Uno de cada cuatro de los consumidores de alcohol del último año presentan uso problemático de alcohol, ya

sustancias psicoactivas produce efectos adversos sobre la salud del consumidor y el entorno social, que se traduce principalmente en siniestros de tránsito, en lo laboral o en violencia doméstica. Los planes de prevención sobre uso de drogas (los últimos proyectos de legalización de la marihuana han ocupado los titulares de prensa en todo el mundo), y la promoción de hábitos saludables a nivel comunitario, se transformaron en un tema de Estado y constituye un hecho político de primer orden.

Desde el Novecientos -y al interior de ese amplio concepto de alcoholismo-, la ingesta de vino ha tenido cambios tanto en la percepción de lo que se entiende es lo socialmente permitido de ingerir, como en la consideración médica sobre los parámetros de lo saludable. Esta investigación, entonces, puede interesar a profesionales de la salud y políticos -en tanto incluye supuestos filosóficos, históricos y teóricos básicos para toda legislación-, así como motivar la reflexión desde nuevas perspectivas históricas, e impulsar la toma de decisiones de publicistas y empresarios vitivinicultores.

Con estas consideraciones podemos delinear los objetivos:

1) En primer lugar, si bien la ingesta de vinos es una práctica alimentaria, también hay que considerarla desde otras perspectivas. Es que desde las historias mitológicas del dios Baco en adelante, los estimulantes junto a las bebidas alcohólicas, café, té y tabaco, fueron asociados al placer, al ocio, a la desinhibición y al desborde pasional. Pero también fueron considerados vehículos para encontrar la calma, imaginados como poderosos tónicos saludables o complemento de dietas pobres, además de estar vinculados a tiempos de celebración y festejos. En el Montevideo del Novecientos confluyeron ambas perspectivas y de cómo se produce la relación entre éstas y la población es uno de los objetivos de la investigación.

2) Los efectos del consumo de alcohol fueron un asunto doméstico y un asunto de Estado. Buscamos los espacios de despliegue de dispositivos de control donde se pusieran en práctica métodos profilácticos para cuidar la *salud de la raza*. Buceamos en los debates, en las cartillas para escolares y madres, y en los sistemas de control social (hospitales, manicomios y cárceles).

---

*sea por abusos por ingesta, consumo de riesgo, consumo perjudicial o dependencia. En términos absolutos esto representa a 260.000 personas".* <http://www.infodrogas.gub.uy/>

Buscamos desnaturalizar los discursos médicos como regímenes de verdad que se instauran como paradigmas no cuestionables en vastos sectores de la sociedad, incidiendo en las pautas de comportamiento. En el Novecientos, éstos presentaron un vasto espectro desde los que promovían la prohibición total de la ingesta de alcoholes (incluyendo el vino), a los que estimularon la ingesta controlada de vinos y cervezas, como complementarios de la dieta alimenticia y potenciadores de energías.<sup>106</sup>

La formulación de la teoría de la degeneración de la raza -de alto contenido moral- concibió al alcoholismo como su principal causa. Nuestra intención es mostrar cómo la alianza entre medicina, moral y los discursos médicos con sus prácticas profilácticas, propulsaron cambios. Esta alianza delimitó la percepción y el tratamiento del problema social del alcoholismo, condicionó la conformación social del gusto, las disposiciones del alcohol en el mercado<sup>107</sup>, la construcción social del individuo alcohólico y su consumo. El desarrollo del higienismo produjo un cambio que consideramos importante relevar; nos referimos a la transformación del *borracho* en *alcohólico*, que pareciera responder –o no-, a un cambio de sensibilidad.

3) Pero también buscamos en las huellas que nos permitieran acceder a las prácticas cotidianas y/o espacios de micro resistencias, que nos mostraran otras relaciones con la ingesta de vinos, como el consumo en bares y cafés, los recetarios de cocina y crónicas. Nos propusimos incursionar en dichos discursos (textos e imágenes) intentando delimitar la construcción de los modelos en pugna, buscando mostrarlos como una construcción social históricamente determinada. Un objetivo de esta tesis es investigar, aportar información respecto a la conformación del gusto y el consumo de vinos en la elite y en los sectores populares, poniendo foco en la vida cotidiana. Nos interesa la

---

<sup>106</sup> Desde entonces, el desarrollo de la industria vitivinícola ha contribuido a financiar los estudios sobre los poderes tónicos de los vinos para la salud, que llegan hoy incluso a aplicarse cosmetológicamente en diversos tratamientos para la piel. Estos estudios han incidido en los cambios en las pautas del consumo. Las modificaciones en los discursos y en las prácticas, han tenido como variable a tener en cuenta, la percepción de “lo saludable”, y con el concepto *cultura del vino* (historia, tradición inmigrante, promoción de la degustación como clave de distinción en determinados segmentos de la población, conocimiento y disfrute). Pero también tienen relación con el éxito de la vitivinicultura como industria nacional, con la irrupción de vinos varietales diversos y de calidad (proceso de reconversión del último tercio del siglo XX), con el fortalecimiento de las industrias que componen el sector, el reconocimiento internacional, los nuevos lugares de expendio, las estrategias de marketing y publicidad y el surgimiento de agrupaciones de enófilos. Sin embargo, este éxito relativo se produce en forma desigual en un universo fragmentado y segmentado.

<sup>107</sup> Este hecho podrá observarse en la evolución de la demanda hacia vinos naturales y con menor graduación alcohólica.

relación entre estos sectores y la ingesta de vinos, en el entendido que a través del consumo se construyen identidades.

4) En el Uruguay del Novecientos, sucedieron una serie de cambios en distintas esferas<sup>108</sup>, pero específicamente para la vitivinicultura, fue un período donde se conformó y expandió esta industria. Nos interesó buscar las estrategias del sector vitivinícola para expandir su industria en este contexto complejo y las formas de promover el consumo de vinos.

### **1. 7. 1 - Hipótesis de trabajo**

Partimos del supuesto teórico que la moral y la medicina son un constructo de larga duración, donde los médicos no escaparon a su tiempo. En este sentido, en el análisis del discurso médico en relación al consumo de alcohol y a la luz de las fuentes manejadas, puede caracterizarse como heterogéneo. Distinguimos permanencias y rupturas en ellos en referencia al modelo hegemónico (el alcoholismo como degeneración de la raza), que impactaron en la sociedad. Los efectos nocivos del consumo de alcohol -en lo individual y social-, generaron debates entre quienes buscaron incidir en políticas públicas de control social, delimitando campos de conocimiento. Entonces nos preguntamos ¿el alcoholismo es un vicio o una enfermedad?

La campaña antialcohólica -en principio llevada adelante por médicos, naturistas, legisladores y Ligas Antialcoholistas-, fue parte de lo que se consideró como *despilfarros improductivos* junto al juego, el tabaquismo, el ocio y los *desbordes* del ejercicio del sexo. El higienismo buscó implantar una visión del mundo, funcional a la modernización y el desarrollo productivo, que sospechamos no fue solamente impulsado desde la burguesía. Tal como promovía el Partido Socialista y Anarquista en España y algunos países americanos, el alcohol provocaba alienación en los obreros. En esta línea, pensamos que sus pares uruguayos no estarían demasiado alejados de estos discursos, perspectiva que podría teñir -o no- las prácticas cotidianas de los trabajadores.

Una de las preguntas que nos acompañó en toda la investigación, fue cómo se desarrolló y se consolidó la industria vitivinícola en este contexto. Más allá de las condiciones de

---

<sup>108</sup> Ver capítulo 2

producción, si no hubiera un mercado dispuesto a consumirlo (que disfrutara de la ingesta de vinos), la industria no se hubiera desarrollado. La intromisión del médico, de los legisladores, pedagogos y hasta trabajadores organizados en la vida cotidiana, debieron dejar intersticios para el desarrollo de otra sensibilidad alrededor de un vaso de vino.

### **1.7. 2 - Dificultades en la investigación**

En cuanto a las fuentes cuantitativas a las que hemos accedido, debemos tener en cuenta que su principal limitación -especialmente en los registros en Anuarios Estadísticos- es la variación en algunos parámetros de lo que se inscribía. Esto provoca que a lo largo de un período, cambie la mirada y, por tanto, la posibilidad de establecer series fiables y de largo alcance.

Por otro lado, la documentación provee una serie de datos centrados en el registro de los sectores populares como objeto de estudio. Este hecho es paradigmático ya que si bien es conocida la dificultad de acceso a los sectores populares, los registros de hospitales y cárceles producidos por el médico o el policía nos proporcionan esta información, pero por su naturaleza, dejan por fuera la voz de los protagonistas. No encontramos fuentes que contengan la voz de los “derrotados” que nos permita ver si efectivamente así lo fueron por los dispositivos estatales; o si en alguna medida, pudieron poner en práctica algún artificio creador que mostrara formas de resistencia y nos proporcionaran algunos signos pasibles de descifrar.

A la vez, la información recogida por el observador deja entrever los recaudos propios de los sectores dominantes, reticentes a dar información pública sobre sus enfermedades o vicios, que los transformara en objeto de estudio. Es así, que la ausencia de testimonios de los pacientes de cualquier clase social, nos deja fuera un universo a investigar que enriquecería la mirada y daría información más precisa sobre las prácticas concretas de la población con los diversos consumos de alcoholes.

## 1. 8 - Bibliografía y fuentes

Entender el consumo de vinos como una práctica gastronómica y, por tanto, cultural, nos introdujo en un campo de estudios de las ciencias sociales, encabezados por los trabajos de Pierre Bourdieu, García Canclini, Mary Douglas y Michel Foucault, Edgar Morin y Marcel Mauss. También consultamos los trabajos teóricos más específicos sobre gastronomía de Jean-François Revel, Jean Louis Flandrín, Fernand Braudel; y los más contemporáneos de Elena Espeitx y Juanjo Cáceres, junto a los argentinos Fernando Remedi y Matías Bruera, entre otros.

Además de esta caja de herramientas teórica, nos resultó imprescindible incorporar los estudios específicos de historia del Uruguay, de la región y de países extra regionales fundamentalmente España y Francia.

En Uruguay, las primeras publicaciones al respecto son los artículos, folletos, revistas del sector y libros que surgieron desde el último cuarto del siglo XIX hasta las primeras décadas del XX, básicamente desde la agronomía.

La historiografía nacional social y económica ya clásica, tiene como referente la extensa obra de José Pedro Barrán y Benjamín Nahum *Historia rural del Uruguay moderno*. En ésta se considera la vitivinicultura -en el último tomo<sup>109</sup>- como una de las actividades de la agricultura. El mismo encare aparece en la más reciente *Historia económica del Uruguay* de Julio Millot y Magdalena Bertino<sup>110</sup>. Historiadores como Raúl Jacob -en una síntesis histórica de la industria uruguaya<sup>111</sup>- y Luis Bértola -en un estudio sobre Uruguay en la región<sup>112</sup>- introducen numerosas referencias al desarrollo de la actividad vitivinícola, y una consideración particular a la producción de vinos. Oscar Mourat, en un trabajo de apuestas más teóricas<sup>113</sup>, presenta un estudio afinado de la importación y el comercio de vinos desde Montevideo.

---

<sup>109</sup> Barran, José Pedro, Nahum, Benjamín. *Historia rural del Uruguay moderno*. Vol. 7 "Agricultura, crédito y transporte bajo Batlle (1905-1914)", Montevideo, EBO, 1978.

<sup>110</sup> Millot, Julio, Bertino, Magdalena. *Historia económica del Uruguay*. Vol 2. Montevideo, FCU, 1996

<sup>111</sup> Jacob, Raúl. *Breve historia de la industria en el Uruguay*, Montevideo, FCU, 1981.

<sup>112</sup> Bertola, Luis. *Ensayos de historia económica. Uruguay y la región en la economía mundial, 1870-1990*, Montevideo, Trilce, 2000.

<sup>113</sup> Mourat, Oscar. *Hacia las historias masivas y democráticas*, Montevideo, Edición del autor, 1998.

Desde una perspectiva histórico-enológica, la publicación de Estela de Frutos y Alcides Beretta Curi<sup>114</sup>, con un fin de divulgación, intentó la síntesis de ciento treinta años de vitivinicultura uruguaya a partir de una escasa producción bibliográfica, el acceso a fuentes hasta entonces no utilizadas y numerosas entrevistas. Un aporte sugerente y que motivó esta tesis, han sido las investigaciones de Alcides Beretta Curi desde su amplio enfoque sobre el rol de los inmigrantes, los aportes de las elites en la conformación del sector y la construcción de redes, que nos ha implicado en una mirada más compleja y desafiante.

De las distintas vertientes que aportan a esta tesis, resaltamos las investigaciones de Leonardo Calicho y María Camou que contribuyeron desde el enfoque de la historia económica, trabajando sobre el salario y la composición de la canasta familiar donde se ubica el tema del vino.<sup>115</sup> Las investigaciones de Rodolfo Porrini<sup>116</sup> y Carlos Zubillaga desde la perspectiva de los trabajadores y gremios<sup>117</sup>. Los trabajos de Raúl Jacob sobre empresas y empresarios. La colección dirigida por José Pedro Barrán, Gerardo Caetano y Teresa Porzecanski sobre historias de la vida privada ayudó a expandir nuestra perspectiva.<sup>118</sup>

Y un aporte por demás importante, han sido los de mis compañeros de investigación en Escenas de la Vida Cotidiana. Me refiero a Silvia Rodríguez Villamil, Milita Alfaro, Ivette Trochón, Mónica Maronna y Gustavo Remedi, quienes durante los años de investigación de esa colección han sido constante referencia<sup>119</sup>.

---

<sup>114</sup> Beretta Curi, Alcides, De Frutos, Estela. *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*, Montevideo, Aguilar, 1999 y De Frutos, Estela *Conocer para valorar: primera guía de vinos del Uruguay*, Montevideo, Trilce, 1995

<sup>115</sup> Camou, María. *Salario y costo de vida en el Río de la Plata. 1880-1907*. (Mimeo) PIHESUC, 1995; Calicchio, Leonardo. *Salario y costo de vida en el Río de la Plata. 1907-1930*, Montevideo, Facultad de Ciencias Sociales, 1996. Documento de trabajo Nro. 33

<sup>116</sup> Porrini, Rodolfo. "Trabajadores urbanos e industriales: su base material y condiciones de vida" En Cures, Oribe, Da Cunha, Nelly, Porrini, Rodolfo. *Desde abajo. Sectores populares en los años treinta*, Montevideo, EBO, 1998

<sup>117</sup> Zubillaga, Carlos. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo, Linardi y Risso, 2011. Zubillaga, Carlos, Cayota, Mario "Cristianos y cambio social en el Uruguay de la modernización (1895-1919)" En *Serie Investigaciones*, Nro. 26, Tomo 1, CLAEH, 1982

<sup>118</sup> Barran, José Pedro, Caetano, Gerardo, Porzecanski, Teresa, *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, Taurus, 1996.

<sup>119</sup> Alfaro, Milita, Bouret, Daniela, Maronna, Mónica, Trochon, Ivette. Prólogo "Vida cotidiana e historia cultural: un territorio y una mirada" En Rodríguez Villamil, Silvia. *Escenas de la vida cotidiana. La antesala del siglo XX (1890-1910)*, Montevideo, EBO, 2006

Los procesos de reconversión de fines del siglo XX, despertaron el interés académico. Desde la agronomía, el *Grupo de Investigación en Sociología Agraria (GISA)*, bajo la dirección del Dr. Diego Piñeiro, desarrolló el proyecto “*Los empresarios bodegueros del complejo agro-industrial vitivinícola. Opiniones, comportamientos y actitudes frente a la reconversión tecnológica y la integración regional*” –en convenio con la Facultad de Agronomía y con apoyo del INAVI-. En la Facultad de Agronomía, desde el 2003 la Ing. Agr. Milka Ferrer inició el proyecto “*El terroir como herramienta de valorización de la calidad y tipicidad de los vinos uruguayos*” en el marco de la Comisión Social Consultiva [UDELAR].

Desde una mirada interdisciplinaria, el proyecto radicado en la Facultad de Humanidades está dirigido por Alcides Beretta Curi y comenzó en el año 2000 con el proyecto *La vitivinicultura uruguaya en el marco regional y sus raíces atlántico-mediterráneas, 1870/2000* (I+D de la CSIC). El mismo constituye una perspectiva ambiciosa de larga duración, que se reformuló como grupo de investigación GRIMVITIS (Grupo de Investigación Multidisciplinar sobre Vitivinicultura Uruguaya en la Región Austral), espacio que integramos.<sup>120</sup> Esto nos ha permitido interactuar con un valioso equipo de investigadores de distintas disciplinas (economía, lingüística y antropología) a la vez que relacionarnos con otros investigadores de la UDELAR como con docentes de la IENBA y de la Facultad de Agronomía, así como investigadores de la región en sucesivos congresos. La profusa bibliografía publicada en estos años por este grupo y las redes generadas, nos han sido un repositorio valioso tanto por sus perspectivas teóricas como para algunos análisis comparados, aunque parciales dado el desigual desarrollo de los estudios vitivinícolas en los países de la región.

Las investigaciones europeas nos han sido de sumo interés por la extensa bibliografía que vienen generando –particularmente en las últimas tres décadas-, aportando a la comprensión del desarrollo vitivinícola en “territorios nuevos” (California, Río de la Plata, México, Chile) ya que la emigración europea fue un elemento principal en su desarrollo. Ellos llegaron con prácticas de viñedo y de elaboración de vinos, y *habitus* de consumo que marcarían el desarrollo del sector.

En cuanto a los estudios sobre vitivinicultura en la región –desde la perspectiva de la Historia y las Ciencias Sociales- llevan una ventaja importante respecto al Uruguay,

---

<sup>120</sup>

Registrado en la CSIC-Udelar con el Número de Identidad de Grupo 797

particularmente en Argentina y secundariamente en Chile. Nos resultan por demás interesantes en tanto la región reconoce antecedentes históricos comunes y, a pesar de su evolución singular desde la constitución de los estados nacionales, los vínculos fueron y continúan siendo muy fuertes. La bibliografía más reciente fue relevada en libros y revistas académicas, especialmente de Chile, Argentina y España, que nos ampliaron la mirada hacia los centros de preocupación historiográfica más contemporánea y sus estrategias de análisis.

El repositorio documental fue extenso y buscamos que dialogara con la bibliografía ayudando a la coexistencia entre el modo de conocer teórico y las interpretaciones que proponemos.

Para trabajar los discursos médicos y la construcción del individuo alcohólico, las publicaciones de época nos ofrecen una cantera inagotable de fuentes. Nos referimos a los diccionarios de medicina, a las publicaciones sobre tuberculosis, a los manuales antialcohólicos, a los boletines estadísticos, criminológicos, anuarios de salud pública, proyectos legislativos, a los libros que circulaban en la ciudad detallando minuciosamente el rol de la mujer contra el alcoholismo, la lucha contra la criminalidad infantil. En este sentido, la Biblioteca Nacional constituyó un espacio asiduamente concurrido para el relevamiento de las revistas “El Lazo Blanco” (1917 a 1920), la “Revista de Higiene y Salud” (1921 a 1922). Mientras que la Facultad de Medicina a través de su Cátedra de Historia de la Medicina nos ha facilitado entrevistas a sus principales referentes (Dr. Mañé Garzón y su equipo), y el acceso a documentación como la “Revista Médica Uruguaya” (1913 a 1915), el “Boletín de Asistencia Pública” y las “Sesiones de la sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina” (década de 1990). Para este campo, los “Anuarios Estadísticos” entre 1900 y 1930 constituyeron un conjunto obligado a consultar.

También consultamos una prolifera edición de libros en el terreno del higienismo, que promovían las prácticas saludables de vida al aire libre y el contacto con la naturaleza. Variaron entre un amplio espectro desde la obra del Dr. Joaquín de Salterain, a las campañas más apasionadas del higienista Antonio Valeta a través de sus artes de nutrición y regeneración física y moral de la sociedad. Para investigar los vínculos entre criminalidad y alcoholismo las Memorias de Policía de Montevideo (1919-1922) se constituyeron como referencia ineludible.

Las revistas “mundanas” que comienzan a proliferar en el cambio de siglo, nos ofrecen imágenes y crónicas que muestran cómo se van modificando costumbres cotidianas; buscamos distinguir quiénes están en las fotos y las ausencias, así como las publicidades que van invadiendo los hogares. El análisis de la década de los años veinte no es posible sin las revistas “Mundo Uruguayo” (1920-1929), “Anales Mundanos” (1927 y 1928) y “Montevideo Balneario” que encontramos también en la Biblioteca Nacional.

Por otro lado, se nos abrió un universo interesante en el campo de la alimentación con los recetarios de cocina y las narraciones literarias, donde la sección de Materiales Especiales de la Biblioteca Nacional ha sido una gran aliada. Para una investigación desde la mirada de la vida cotidiana es relevante acceder a huellas que den cuenta de la vida de los trabajadores en su tiempo libre y en su trabajo, por lo que los Reglamentos de Trabajo como los de la Granja Varzi, la prensa obrera y las crónicas literarias con sus poemas, cancioneros, recuadros de humor, o descripciones mordaces sobre las formas de relacionarse en un bar o café nos fueron muy valoradas.

En relación al ámbito doméstico, existió un gran despliegue de manuales de economía doméstica, de higiene y educación, de urbanidad y manuales específicos para jóvenes. La literatura fue otro repositorio que condensa prácticas noveladas sobre usos y costumbres en la ciudad (hogares y boliches) o en el campo. Lo que nos seducía era bucear en los intersticios entre lo que la gente decía que hacía y lo que realmente hacía, encontrar las formas de hacer entre lo que los manuales y la educación diagramaban y lo que las micro-resistencias cotidianas de la población hacía con eso.

Para interpelar a corporaciones que han funcionado también como grupos de presión como la Liga Industrial Uruguaya, Asociación Rural y la Unión de Vitivinicultores, los trabajos de historiadores uruguayos como Alcides Beretta Curi, Gabriel Buchelli, Raúl Jacob y Daniele Bonfanti, fundamentalmente, nos ayudaron a tener una lectura crítica de las fuentes analizadas. Y para distinguirlos en su relación con el Estado, relevamos sus publicaciones. Es así que se constituyeron como relevantes las consultas a la “Revista de la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay” (RUVB, 1925 a 1928), la “Revista de la Unión Industrial Uruguaya” (RUIU, 1898 a 1930) y la “Revista de la Asociación Rural” (RARU, 1875-1930); esta última constituyó una fuente principal en nuestra investigación.

Igualmente importantes, la “Revista el Lazo Blanco” y las fuentes relacionadas con la Liga Nacional contra el Alcoholismo nos fueron útiles para ver la interrelación de la sociedad civil organizada y los poderes públicos<sup>121</sup>. Por último, el relacionamiento con el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) nos ayudó acceder a repositorios documentales que son importantes para el conocimiento de las estrategias del sector, porque en definitiva, se trataba de desarrollar la industria y vender más vinos.

Con esta caja de herramientas, bibliografía y fuentes buscamos las huellas que nos permitieran conocer sobre el *lugar* del consumo de vinos en la vida cotidiana.

---

<sup>121</sup> También aquí podríamos incluir los discursos médicos en tanto constituyen un grupo de presión al igual que los higienistas, pero si bien nos son útiles en ambos sentidos, solamente por esa necesidad práctica los colocamos en el lugar de la vida cotidiana en tanto constructores de discursos que inciden en los comportamientos cotidianos.

## Capítulo 2 –

### Prácticas alimentarias: el lugar del vino

*“Un plato de comida como un mundo simbólico, es decir como encarnación de sentidos, como confluencia de figuras o formas sensibles y significados o afectos; como el encuentro entre objetos atendidos y subjetividades atravesadas. Un plato de comida hace presente personas, épocas y lugares; materializa y evoca imágenes y sensaciones; condensa emociones y sentimientos bonitos y feos, acerca o aleja cocineros y comensales.”<sup>1</sup>*

Introducir un alimento o bebida en nuestra boca, puede ser leído en clave de quien busca saciar el hambre o quien persigue consumir un acto de placer. En ambos casos hay un aprendizaje que relaciona la gastronomía con el contexto, en tanto que los alimentos y las bebidas durante las etapas de su elaboración, pasan por procesos que involucran diversas manos que los intervienen y los transforman. Al final, esta práctica cotidiana de integrar los alimentos en nuestro cuerpo, esta acción de pasarlos por la boca e ingerirlos, constituye todo un acto de confianza. Ese acto de confianza es la cumbre de un proceso largamente esperado por todo productor vitivinícola desde el primer contacto con su tierra.

El productor anhela este gesto de confianza desde que planta sus vides. Aguarda pacientemente los años necesarios para la producción de sus frutos. Realiza metódicamente todas las etapas de la poda y la vendimia hasta embotellar su producto final. Cumple (o hace cumplir) los procesos necesarios de promoción y distribución hasta llegar a la boca del comensal. Sin embargo, este discurrir del tiempo - aparentemente lineal- esconde en realidad múltiples historias, continuidades y rupturas, perspectivas, problemas y soluciones, entramados sociales, morales, religiosos, políticos y económicos; contiene las peripecias de las familias trabajadoras y propietarias. En su

---

<sup>1</sup> Hernández, Marisela. “En torno a un plato de comida: aproximaciones al mundo de la comida y el comer” En *Cuaderno Venezolano de Sociología*. Nro. 2, Vol. 16, Abril-Junio 2007. pp. 243-260

haber, existen relaciones entre investigadores y laboratorios, desarrollo de mercados reales y potenciales, encuentros y desencuentros con otros productores y otros países, pautas de sanidad, conflictos laborales y legislación.

Surge de aquí una serie de interrogantes que nos organizan primariamente la reflexión. ¿Cuánto sabe quién toma un vino sobre su procedencia y calidad? ¿Qué importancia tiene ésta información a la hora de elegir un vino? ¿Para quién la tiene? ¿Se toma vino diariamente o en cuáles ocasiones? ¿Se toma en familia, con amigos o en soledad? ¿Se toma afuera de la casa o en el hogar? ¿Qué conocimiento tiene el consumidor de la historia de la bodega, de lo que dice su etiqueta, de los trasiegos de sus vides o las historias de vida de sus productores? ¿Le importa al consumidor acceder a un vino de industria nacional? ¿Cuál es la relación entre la ingesta de bebidas alcohólicas y la salud? ¿Los mensajes publicitarios influyen en el conocimiento de los vinos y en la toma de decisión para consumirlo? ¿Cómo se visualiza al borracho o a quien se “excede” en su ingesta? ¿Qué rol juega lo “saludable” en este consumo? Estas interrogantes orientan el *lugar* del vino como nuestro objeto de estudio.

## **2. 1 - Los cambios en el *lugar* del vino.**

La industria vitivinícola ha cambiado en el período que investigamos, no sólo en Uruguay, sino en el mundo. Desde los inicios locales de esta actividad en nuestro país hasta la década del ‘30 que delimita esta investigación, se registran cambios en la diversificación de sus productos (en calidades de los caldos, en grado de alcohol) y en el desarrollo industrial (conservación, traslados, comercialización, publicidad). También se produjeron modificaciones de hábitos en los consumidores (sus gustos y sus prácticas); en las formas de vender (damajuanas, botellas); en los mensajes entorno a lo saludable (borrachos o alcohólicos) y en la relación de la ingesta de vinos en la vida cotidiana (asociado a mejorar una dieta calórica o a la celebración). Proponemos empezar identificando un marco de periodización desde el cual analizar este complejo escenario.

### 2. 1. 1 - Periodización

El proceso de industrialización de la vitivinicultura en nuestro país tuvo lugar en el denominado “Novecientos”, que tiene aquí sus peculiaridades específicas.<sup>2</sup> Periodizar el comienzo del siglo XX impone tener en cuenta la crisis económica y financiera de 1890 que obligó a repensar la viabilidad del país reformulando el modelo agroexportador, fomentando la industria de bienes de consumo y buscando estrategias para contener conflictos sociales<sup>3</sup>. Es que el cambio de siglo fue más bien una continuidad que una ruptura, ya que fue en la segunda década del siglo XX, cuando recién se estarían procesando un conjunto de cambios significativos en la vida cotidiana respecto del siglo XIX. Sin embargo, ni los cambios se dan inmediatamente en forma automática y sincronizada ni tampoco se dan de manera total y homogénea en todas y cada una de las esferas de actividad social y humana.

El período batllista marcó sin dudas un anclaje para pensar las tres primeras décadas del siglo XX. De todas formas, la historiografía uruguaya tiene varios criterios de periodización, que supone la identificación de puntos de inflexión divergentes, para delimitar sub etapas. El historiador Jaime Yaffé realizó un estudio de periodizaciones según la mirada de algunos investigadores (y sus preguntas), en pos de contextualizar las políticas económicas del batllismo. Distinguió las periodizaciones centradas en aspectos políticos que dividen el “período batllista” o el “reformismo batllista” en dos etapas: el “primer batllismo” entre 1903 y 1916, y el período de la “república conservadora” entre 1916 y 1933 con el “alto de Viera”<sup>4</sup>. Pero si bien esta periodización política es compartida por Benjamín Nahúm, al considerar la variable económica este historiador distingue dos grandes períodos de “expansión y auge” entre 1905 y 1920, y de “recuperación y crisis” entre 1920 y 1930. Nahúm las relaciona con el inicio de la

---

<sup>2</sup> Y resulta necesario periodizar esta investigación, en tanto que para los historiadores europeos el siglo XX inicia en realidad cuando el comienzo de la Guerra Mundial (1914). *“Pero la era imperialista no fue sólo un fenómeno económico y político, sino también cultural. La conquista del mundo por la minoría «desarrollada» transformó imágenes, ideas y aspiraciones, por la fuerza y por las instituciones, mediante el ejemplo y mediante la transformación social. (...) el legado cultural más importante del imperialismo fue una educación de tipo occidental para minorías distintas: para los poco afortunados que llegaron a ser cultos y, por tanto, descubrieron, con o sin ayuda de la conversión al cristianismo, el ambicioso camino que conducía hasta el sacerdote, el profesor, el burócrata o el empleado.* Hobsbawm, Eric. *La Era del Imperio. 1875-1914*, Barcelona, Crítica, 2001, pp. 17-18

<sup>3</sup> Frega, Ana. “La reformulación de un modelo. 1890-1918” En Frega, Ana, Porrini, Rodolfo et al. *Historia del Uruguay en el siglo XX (1890-2005)*. pp 17-50, Montevideo, EBO, 2008

<sup>4</sup> Caetano, Gerardo, Rilla, J. *Historia contemporánea del Uruguay. De la colonia al Mercosur*, Montevideo, Fin de Siglo, 1994

producción frigorífica nacional, la crisis de posguerra y el impacto de la crisis mundial de 1929<sup>5</sup>. En esta línea, Mario Bucheli <sup>6</sup>propuso una periodización que trasciende el período batllista: la etapa de predominio del “*modelo de desarrollo hacia fuera*” de 1830 a 1914, la “*etapa de transición*” de 1914 a 1931 y la etapa de predominio del “*modelo desarrollo hacia adentro*” de 1931 a 1974, fundamentado en la interfase de transición que va del abandono del patrón oro en 1914 a la adopción de las primeras medidas anticíclicas en 1931.

De esta forma, el período batllista quedaría comprendido entre el primer modelo y la etapa de transición hacia el segundo. Este planteo coincide con la perspectiva de los investigadores Magdalena Bertino y Julio Millot <sup>7</sup>, quienes consideran que es a partir de entonces que se despliega la política reformista del Batllismo. Se fundamentan en la convicción de que el acceso al gobierno en 1903 por parte del Batllismo si bien tuvo implicancias políticas no supuso en sí mismo un cambio trascendente desde el punto de vista de la conducción económica del país, sino que fue más bien una continuidad de las prácticas liberales del siglo XIX. Fue recién en el año 1911 cuando se comenzó a desplegar una política decididamente intervencionista y reformista, tan específica como para considerarse un corte en la periodización. <sup>8</sup>

En la segunda década del siglo XX se empiezan a vislumbrar algunas transformaciones, como resultado de la maduración de procesos anteriores y el impulso reformista: la modernización productiva, la disponibilidad de capitales, la urbanización y el desarrollo de la ciudad moderna, el nacimiento de nuevos medios masivos de comunicación, la continuidad del flujo inmigratorio, las reformas del gobierno de Batlle y Ordóñez, el surgimiento de las clases medias, el fortalecimiento del movimiento sindical, la legislación social, expansión de servicios de educación, salud y el inicio de la

---

<sup>5</sup> Nahum, Benjamín. *La época batllista (1905-1929)*, Montevideo, EBO, 1975; *Manual de historia del Uruguay*, tomo 2 (1903-1990), Montevideo, EBO 1995. *Breve historia del Uruguay independiente*. Montevideo, EBO, 1999.

<sup>6</sup> Buchelli, Mario. *Contribución a la historia económica del Uruguay*,. Montevideo, Academia Nacional de Economía, 1984.

<sup>7</sup> Bertino, Magdalena, Millot, Julio. *Historia económica del Uruguay*. 2 Vols. Montevideo, FCU-Instituto de Economía, 1996

<sup>8</sup> Yaffe, Jaime. *Ideas, programas y política económica del batllismo. Uruguay 1911-1930*. Montevideo, Facultad de Ciencias Económicas y de Administración, Mimeo, 2000, pp. 64-65

masificación del consumo<sup>9</sup> de algunos bienes en algunos sectores sociales. Sin embargo, fueron realmente los años veinte los que impregnaron la visualización de esta época como “bisagra”, durante el cual los cambios empezaron a ser más efectivos, más visibles, y sobre todo, más generalizables y evidentes en el plano de la vida cotidiana.

Podemos ahora acordar que la denominada “Modernización” (1870-1930) se refiere al proceso durante el cual se transitó de una sociedad tradicional a una moderna, a través de la industrialización, el desarrollo urbano, una legislación social avanzada, una visión higienista del desarrollo social y un proceso de secularización que se tradujo en nuevas formas de comportamiento social, aunque en forma desigual en el territorio uruguayo.<sup>10</sup>

### 2. 1. 2 -Variables del consumo

Con estas premisas podremos centrarnos en analizar los factores que incidieron en el consumo de vinos entre los montevideanos durante la Modernización. Para delinear un escenario que dé cuenta de ese consumo, resulta necesario trascender los componentes microeconómicos -o las denominadas preferencias individuales del comportamiento del consumidor-. Resulta necesario analizar los procesos de consumo en cuanto a procesos sociales (construcción de identidades), así como analizarlo en relación a las representaciones, prácticas y discursos que den cuenta de la coexistencia de distintos *habitus* en la sociedad.

Si existe una pugna por la apropiación de las virtudes de los vinos, ¿cuál es entonces el capital simbólico que remite a la constitución identitaria de quien consume vinos? La decisión sobre consumir vinos ¿tiene relación sólo con el precio y la disponibilidad en el mercado?, ¿es un valor para el consumidor acceder a un vino producido en el país?, ¿responde a una moda?, ¿es saludable?

Las variables que consideramos de incidencia directa en la conformación de los dispositivos de verdad<sup>11</sup> del período son las que conforman los *habitus*, la dimensión

<sup>9</sup> Cfr. Bouret, Daniela, Remedi, Gustavo Op cit.

<sup>10</sup> Zubillaga, Carlos, Cayota, Mario. “Cristianos y cambio social en el Uruguay de la modernización (1895-1919)” En *Serie Investigaciones*, Nro 26, Vol. 1, CLAEH, 1982, p. 97

<sup>11</sup> Compartiendo la concepción de Foucault donde la verdad no es “*el conjunto de cosas verdaderas que hay que descubrir o hacer aceptar sino el conjunto de reglas según las cuales de*

simbólica, ética y estética del entramado sociocultural del consumo, con determinadas condiciones materiales de la producción vitivinícola.

Para trabajar las prácticas de consumo es necesario entonces considerar las condiciones culturales hegemónicas que moldean y delimitan los comportamientos de hombres y mujeres, condicionando la formación social del gusto tanto como los contra modelos en pugna. De ahí que resulte relevante investigar los cambios en la dieta alimenticia y las reglas en la educación de los niños, jóvenes y mujeres (en tanto madres y esposas). Nos interesan especialmente los argumentos que vinculaban el consumo del vino con el alcoholismo y, los que por el contrario, los promovieron, a fin de acercarnos a las lógicas que incidieron en el impulso y el freno a la producción vitivinícola nacional.

Son tan relevantes los discursos como el acceso a las huellas que nos acerquen a las prácticas, de forma de poder entrever los mecanismos por los cuales se construyen, se transforman y se receptionan los cánones del gusto y por tanto, se consume. Nos resultó imprescindible delimitar el campo de cuáles eran los vinos disponibles para la población, cuánto consumía, qué tipos de vinos y bebidas sustitutas y dónde se consumía. También nos interesó identificar las estrategias del sector vitivinícola para su desarrollo: el grado de participación de los productos nacionales e importados en el mercado, los productos competitivos, la publicidad, la distribución y los precios.

Las más recientes investigaciones sobre el consumo, arrojan luz sobre el pasado para poder plantearnos algunas interrogantes en torno a los desplazamientos de las preferencias de los consumidores en el siglo XX, así como las reacciones de los productores antes las mismas. Y es notorio que a nivel mundial la producción y el consumo de vinos sufrieron modificaciones a la baja. Ha disminuido el consumo per cápita, quizás hoy más asociado a celebraciones familiares y eventos sociales, con vinos de menor graduación alcohólica. Esa es la tesis de la investigadora española Carolina Rodríguez<sup>12</sup>, quien sostiene que si bien las campañas antialcohólicas pueden haber producido cierta influencia en este sentido, la hipótesis más fuerte reside que los

---

*discrimina lo verdadero de lo falso y se ligan, a lo verdadero, efectos políticos del poder*". Foucault, M. *Microfísica del poder*. Madrid, La Piqueta, 1978.

<sup>12</sup> Rodríguez Donate, Ma Carolina. *Análisis de las decisiones de consumo de vino en Tenerife mediante modelos de elección discreta*. [Memoria de Doctorado en Ciencias Económicas.] Tenerife, Universidad De La Laguna, Departamento de Economía de las Instituciones, Estadística Económica y Econometría, 2005, p. 9.

cambios del consumo están estrechamente vinculados a los cambios de los estilos de vida, fundamentalmente relacionados a una tendencia muy marcada a consumir vinos de calidad por los sectores medios y altos. Este comportamiento se advierte en un cambio de *habitus* en consumo de vinos en el hogar por fuera del mismo, sustituyendo los vinos de mesa que acompañaban las comidas diarias por vinos de calidad más propios de restaurantes o similares. Hoy, las compras de vinos para el hogar y según resultados de una compleja encuesta de hogares, se realizan en supermercados, clubes gastronómicos o por internet<sup>13</sup>, comportamiento que se comenzó a homologar en nuestro país. La valoración y el gusto son, en definitiva, adscripciones culturales.

## 2.2 - Ética, moral, religión, pasiones y costumbres.

Entender la alimentación como práctica cultural supone un recorrido histórico donde alimentos y bebidas se han constituido como un lugar preponderante en la conformación de las identidades de los pueblos.

Lo sagrado y lo profano constituyen un artefacto de la disciplina antropológica, que sirve para delimitar consumos de carnes, frutos y bebidas, según la época del año, las edades o el género. En este sentido, las prohibiciones (económicas y religiosas) han moldeado desde la antigüedad los comportamientos y las economías de las sociedades. Es que junto al pan y la carne, el vino es uno de los alimentos, al decir de Toussaint-Samat, más simbólicos.<sup>14</sup> En cuanto a las prohibiciones del campo económico, un caso contemporáneo y por demás trascendente, fue la prohibición de fabricación y venta de bebidas alcohólicas en Estados Unidos. La llamada “Ley Seca” (ley del congreso en 1919), tuvo una serie de avatares y consecuencias en la vida cotidiana, popularizadas por la industria cinematográfica que lo recostó a las burlas al sistema y a la represión policial. Hubo también otro costado de esta prohibición, que signó la economía norteamericana por una década y media, centrada en el estímulo al desarrollo de economías informales y al contrabando de licor desde varios países. Un ejemplo es el

---

<sup>13</sup> Ibídem p. 19

<sup>14</sup> Toussaint-Samat, Maguelonne. *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid, Alianza Editorial, Vol. 3. “El aceite, el pan y el vino”, 1991, p. 83.

caso de Cuba, con implicancias también en el desarrollo del turismo norteamericano en la isla asociado luego a inmigrantes ilegales y narcótico traficantes entre los años veinte y treinta.<sup>15</sup>

En cuanto al segundo grupo de prohibiciones (las religiosas), según el antropólogo Marcel Mauss<sup>16</sup> el estudio de las bebidas fermentadas connota el análisis al campo de las doctrinas religiosa en su más amplio espectro. Hecho que Flandrin amplía específicamente para el caso del vino y el cristianismo. Porque el desarrollo del rito cristiano, requiere imprescindiblemente para su celebración, la ingesta de vino. Para cumplirlo, fue necesario expandir el cultivo de vid y comercio del vino en otros territorios.<sup>17</sup>

Estrechamente vinculado a lo religioso, la embriaguez tiene relación como estimulante cuando se constituye como elemento de evasión para ciertas tribus, convirtiéndose en medio de comunicación con lo sobrenatural.<sup>18</sup>

Pero también, al decir de Castillo-Leyva, los trastornos en la alimentación dan cuenta que la comida, el alcohol y las drogas funcionan también como un sedante o tranquilizador para dominar estados emocionales como depresión, ansiedad o culpa.<sup>19</sup>

Cuando introducimos un alimento en nuestro cuerpo estamos ingiriendo, *habitus* construidos socialmente en un tiempo determinado, ingerimos códigos de conducta socialmente legitimados -o no- que responden a una práctica<sup>20</sup>. Porque en cada formación histórica, son los preceptos de “moral”<sup>21</sup> los que delinear los comportamientos de los integrantes de una comunidad. Estos se transmiten a través de reglas que podrán ser formuladas explícitamente (a través de la enseñanza o doctrinas), o transmitidas de forma difusa (constituyéndose en un código moral), que se enfrentan

<sup>15</sup> Saenz Royner, Eduardo. Op. Cit. p. 147

<sup>16</sup> Mauss, Marcel. *Manual de Etnografía*, Fondo de Cultura Económica, 2006, p.80

<sup>17</sup> Flandrin, Jean-Louis. Op cit., p. 6

<sup>18</sup> Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*, Op. Cit., p. 5

<sup>19</sup> Castillo Fuentes, Miguel Ángel, Leyva Piña, Marco Antonio. “Alcoholismo: del despojo de una herencia cultural a la caricatura del poder” En *El Cotidiano*, Nro. 132, vol. 20, 2005, p. 66

<sup>20</sup> Lo enunciable como saberes. “*El saber no es la ciencia, y es inseparable de tal y tal umbral en el que está incluido: incluso la experiencia perceptiva, incluso los valores de lo imaginario, incluso las ideas de la época o los elementos de la opinión común. (...) Sólo existen prácticas, o posibilidades, constitutivas del saber: prácticas discursivas de enunciados, prácticas no discursivas de visibilidades.*” Deleuze, G. *Foucault*, México, Paidós, 1991, p. 79.

<sup>21</sup> “*Conjunto de valores y de reglas de acción que se proponen a los individuos y a los grupos por medio de aparatos prescriptivos diversos, como puede serlo la familia, las instituciones educativas, las iglesias, etc.*” En Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad*. Vol. “El uso de los placeres”. Op. Cit. p.26

a los comportamientos reales de los individuos en actos de aceptación o resistencia. De aquí que el descontrol de la embriaguez puede también ser un factor de ruptura con el orden dominante y por tanto, establecer otro tipo de sociabilidad,

*“En sus diversas formas el alcohol es un vehículo para la alternativa, y su importancia no se puede olvidar. No sin motivo es indispensable en una serie de ceremonias que marcan la existencia de las sociedades”.*<sup>22</sup>

De todas formas, surgen las maneras en que uno mismo debe conducirse como sujeto moral, en relación al código históricamente propuesto. En la alimentación, esto se traduce a comportamientos éticos (cuando hay consideración al bienestar del otro comensal) y estéticos (cuando se “adorna” el comportamiento en la mesa), o plantean códigos de convivencia o etiqueta.<sup>23</sup>

Es así que bebidas y comidas, en tanto alimentos, se constituyeron como eje de debate moral desde la antigüedad. Hoy comprendemos que los sistemas alimentarios son tan diversos como las comunidades donde se inscriben; constituyen propuestas de selección y transformación de productos naturales que buscan satisfacer las necesidades nutricionales de las poblaciones. Pero esto no alcanza para dar cuenta suficientemente de la complejidad y matices de los procesos históricos, ya que estos sistemas, además, son parte de los valores de una comunidad, muestran sus relaciones con el cuerpo, su concepción de la salud, la enfermedad, la muerte, los tabúes, las divisiones de género, edades, o clases.

Los antropólogos -desde diversas perspectivas- han investigado los vínculos entre la alimentación y la cultura, subrayando que

*“en lo esencial, la evolución del comportamiento humano se ha realizado mediante interacciones entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecológico y las instituciones culturales. En reciprocidad, dicho comportamientos influye en la anatomía, la fisiología e, incluso en la evolución del organismo humano. (...) Las historias nacionales y las actitudes individuales relativas a la alimentación no pueden ser comprendidas completamente sino se relacionan con las diferentes costumbres alimentarias y con las particularidades que les son propias.”*<sup>24</sup>

<sup>22</sup> Maffesoli, Michel *De la orgía. Una aproximación sociológica*, Barcelona, Ariel, 1996, p.154

<sup>23</sup> Hernandez, Marisela. Op. Cit. p. 257

<sup>24</sup> Contreras Hernandez, Jesús, Gracia Amaiz, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005, p.12

Las comidas y bebidas no son una mera respuesta a las necesidades nutricionales, ni responden a elecciones estrictamente económicas. Los hábitos alimentarios son una parte de la totalidad cultural. La alimentación constituye el primer aprendizaje social del ser humano, que es aprendido de otras personas (familia, redes sociales, grupo étnico, clase social, comunidad). Compartiendo con Fischler que comer es incorporar, en tanto que *“incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad”*.<sup>25</sup>

Por tanto conocer cómo se obtienen, cómo se preparan y con quien se degustan o comparten los alimentos y bebidas, nos ayuda a entender el funcionamiento social, las interacciones en las familias y en las comunidades.

*“Comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos a nuestros sentidos y que nos proporcionan placer; llenamos la cesta de la compra de los productos que están en el mercado y nos permite nuestro bolsillo, servimos o nos sirven comidas según si somos mujeres u hombres, niños o adultos, pobres o ricos y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas”*.<sup>26</sup>

Entendemos a la cultura alimentaria como

*“el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por esta”*.<sup>27</sup>

Si bien al decir de Barthes la alimentación es un sistema de comunicación - en la medida que no puede concebirse sólo como una colección de productos sino como un sistema complejo de signos, un protocolo de usos y comportamientos propios-, el espacio alimentario es más denso,

*“no es ya solo un fenómeno social total, en términos de Mauss<sup>28</sup>, sino un fenómeno humano total, en términos de Morin<sup>29</sup>, tanto consecuencia de fenómenos biológicos o ecológicos como factores estructurantes de la organización social, situándose en el mismo nivel de importancia o incluso mayor, que la sexualidad o el parentesco”*.<sup>30</sup>

<sup>25</sup> Fischler, C. *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995, p. 66

<sup>26</sup> Contreras Hernandez, Jesús, Gracia Amaiz, Mabel. Op. Cit. p.13

<sup>27</sup> ibídem p. 37

<sup>28</sup> Mauss, Marcel. *Sociologie et antropologie*, Paris, Presses Universitaires de France, 1950.

<sup>29</sup> Morin, Edgar. *El paradigma perdido: La naturaleza humana*, Seuil, 1973

<sup>30</sup> Contreras Hernandez, Jesús, Gracia Amaiz, Mabel. Op. Cit. p 107

El aporte teórico de estos autores sitúa a la alimentación como un eje estructurante de la organización social.

### 2. 2. 1 - La confianza de a sorbos

Detenernos en el consumo *por placer*, nos involucra directamente en el lugar que los gastrónomos suelen ubicar, estratégicamente, entre el difícil equilibrio de quien ya sació el hambre, pero aún no está lo suficientemente satisfecho con lo que se le ofrece a su alcance. En *“Un festín en palabras”* Revel sostiene que la historia de la cocina es en realidad una historia del apetito, las costumbres y el gusto<sup>31</sup>, afirmando que para quien tiene hambre todo le parece delicioso, hecho que lo convierte en un pésimo degustador. Esta perspectiva -y llevada a un extremo- deja planteadas al menos dos condiciones de vida antagónicas (quien puede degustar y quien no), restringiendo la posibilidad del disfrute gastronómico sólo a quienes tienen sus necesidades básicas cubiertas.

Siguiendo este enfoque, la situación ideal para degustar requiere de abundancia, porque es una habilidad que *“no se desarrolla verdaderamente sino a base de variar, contrastar y, por tanto, multiplicar platos y vinos.”*<sup>32</sup>

Pertenecer a una clase social con las necesidades básicas satisfechas y con acceso a estos bienes, sería la condición necesaria para alcanzar el estado óptimo para disfrutar (degustar) la variedad de los placeres gastronómicos. Si bien el autor trabaja sobre el sentido de la construcción del gusto, esta polaridad así planteada oculta el sentido del gusto como construcción social, históricamente determinada y con cruces que abarcan desde la medicina y la dietética a la moral, costumbres, modas, legislación y economía, más allá del hambre o necesidades básicas satisfechas.

*“La alimentación de una población se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que vienen a definir su producción, distribución y consumo: de una parte, ecosistemas, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamientos ganaderos e industrias de transformación agroalimentarias, de otra, redes de*

---

<sup>31</sup> Revel, Jean-François op. Cit.

<sup>32</sup> Ibidem p.31

*mercado y sistemas de venta, y, por último; sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad.*”<sup>33</sup>

El gusto, como producto del tiempo social, cambia; y la costumbre, no es otra cosa que un campo de conflicto inscripto en el encuentro entre la ley y la práctica.<sup>34</sup> Es así que la experiencia aparentemente personal del gusto como respuesta a una necesidad fisiológica, está relacionada a un contexto social más amplio, que en el caso de los alimentos, se vio inmerso desde la antigüedad en deliberaciones en torno a qué alimentos o bebidas corresponden al festejo o a lo sagrado; cuáles se consideran exclusivas para la ingesta de las mujeres o de los hombres; cuáles complementan la dieta alimenticia o cuáles son considerados tónicos energizantes.

Estas respuestas sólo tienen sentido al interior de cada cultura, porque los alimentos son también identidad y constituyen “*un signo social*”<sup>35</sup>, donde desde la elección y forma de cocinarlos, hasta la selección de las bebidas, cada sociedad ha tenido y tiene diferentes respuestas, “*comer, por lo tanto, es una manera de marcar la pertenencia a una clase social particular*”.<sup>36</sup>

Sonia Montero Aguerre analiza el gusto desde la perspectiva de género, clase, economía, lo sagrado y lo profano. Distingue al interior del sistema del gusto tres niveles: el natural, el cultural y el cultivado. El primero está referido a la manipulación de los elementos naturales; el segundo, a la manipulación de los códigos sociales; el tercero, supone una operación de distinción social. En el tercer nivel lo esencial es el sentimiento de placer, de donde la necesidad de comer queda subsumida a la necesidad de sentir lo que se come.

---

<sup>33</sup> Gonzalez Turmo, Isabel. “Antropología de la alimentación. Propuestas metodológicas” En Garrido Aranda, Antonio (comp), *Comer Cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Universidad de Córdoba, 2001. p.13

<sup>34</sup> Thompson, Edward. *Costumbres en común*, Barcelona, Grijalbo, 1995, p.26

<sup>35</sup> Toussaint Samart, Maguelonne. *Historia natural y moral de los alimentos*. Vol. 1. Madrid, Alianza editorial, 1991, p. 77

<sup>36</sup> Grignon, 1980, Apud Cucho, Denys. *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Mahler, Paula (tr.) Paris, Nueva Visión, 1999

*“Se abrirá las puertas a la necesidad de gustar, es decir, al tiempo de saborear, devorar, primero con los ojos y luego en la boca. Este gusto cultivado adquiere una dimensión estética y social.”<sup>37</sup>*

Ejercer plenamente el sentido del gusto es un acto que nos humaniza y humaniza al alimento. Nos damos cuenta de ingredientes, temperaturas, recuerdos, ornamentos, gestos y aromas. Una vez dentro de la boca del comensal, todo alimento o bebida comienza a producir sensaciones, aromas, colores, temperaturas, texturas y recuerdos que seducen o provocan aversión; condiciones que remiten a un mundo real y simbólico para cada receptor. Dado que el gusto responde tanto a sensibilidades como a principios de clasificación, ambos se encuentran permanentemente en construcción a nivel individual y colectivo, por lo que existe una plasticidad del gusto articulada a través de la educación, la interacción social y la circulación. Más que una constatación de una realidad dada, lo entendemos como el resultado de un proceso continuo de elaboración personal y colectiva.<sup>38</sup> Por tanto, proponemos un abordaje que problematice en primera instancia el gusto como variable en el comportamiento de los consumidores.

### **2. 2. 2 - El “sospechoso” sentido del gusto**

En el momento de la elección de un producto gastronómico, el consumidor pareciera responder a sus gustos, esto es, estar condicionado únicamente por la acción de las papilas ubicadas en la lengua, por la recepción de los olores de la mucosa olfativa y por la percepción ocular de los colores y texturas. Esta mirada centraría exclusivamente en los sentidos corporales -gusto y olfato- la elección de un producto alimenticio a consumir. La responsabilidad en la percepción, identificación y registro de los sabores por estos sentidos -que responde a los deseos y necesidades nutritivas del consumidor- los estaría señalando como los indicadores necesarios para la toma de decisiones a la hora de abastecerse de un producto gastronómico.

Esta explicación instala la interrogante sobre la validez cultural de términos sostenidos en registros sensoriales. Y es que la sensación gustativa, necesariamente, debe ser vista

---

<sup>37</sup> Montero Aguerre, Sonia. “Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile” En Seriolla, Carolina (comp.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile*, Santiago de Chile, Catalonia, 2010. p. 263

<sup>38</sup> Cfr. De Gomensoro Maltheiros, Patricia “A experiencia sensorial na degustacao de vinhos: treinamento dos sentidos, discurso e construcao de gosto” En *VII RAM-UFRGS, GT 42. Antropología da la Alimentacao: diálogos latinoamericanos*, Porto Alegre, Brasil, 2007

desde dos abordajes complementarios. El primero lo constituye el registro cognitivo que refiere a la información concreta del sabor y la intensidad a la que hicimos referencia; el segundo es el registro afectivo, ese que tiene que ver con la sensación de placer o displacer para el consumidor, es decir, si considera agradable o desagradable un sabor. Estos dos registros se relacionan culturalmente, por lo cual es necesario considerarlos en conjunto. Con la información primaria concreta enviada por el órgano del gusto al cerebro (registro cognitivo), el consumidor atribuye al mensaje cierto significado que construye mentalmente con su universo de sabores, que son fijados desde la niñez (registro afectivo). Estos últimos forman parte de los *habitus*, constituyen el principio de la percepción y apreciación de toda experiencia ulterior. Estos registros también tienen una historia, en gran parte asociada a los sabores de la infancia, a las pautas gastronómicas del entorno. Se instalan como imágenes inconscientes transmitidas de generación en generación, aprendizajes sensoriales que dan cuenta de los primeros olores y sabores que remiten a la familia o a instituciones educativas de la primera infancia.

El consumir un bien así entendido responde a conductas y hábitos socioculturales. El intentar desentrañarlos nos acerca a entender las formas de selección y utilización de determinados bienes o servicios, qué significado tiene este consumo para el grupo según el escenario (lugar de adquisición como lugar de interacción y reproducción sociocultural donde conviven diversas formas de pensar y vivir) y la manera en que interactúan con ellos. El sentido del gusto provoca un placer físico que contiene también un valor simbólico, ético y estético, es una respuesta a un complejo entramado en relación con la cultura y su contexto, que no es autónomo de la visión del mundo desde cual cada uno está inserto.

Inexorablemente se produce la interrelación entre dos conceptos que hacen a este tema: el gusto y el consumo. En cuanto al consumo, se interpela al consumidor no como un receptor pasivo frente a las publicidades o con comportamientos solamente regulados por los precios. Se trata de un sujeto activo que establece relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios con los que interactúa según sus necesidades, sus saberes, sus intereses y sus prácticas. Este individuo integra también un grupo de referencia, una clase social, una identidad compartida, en un Uruguay en pleno proceso migratorio, con identidades en construcción.

Daniela Bouret Vespa

Una forma de acceder a este universo, es a través del concepto de *habitus* en tanto que condiciones de vida diferentes producen *habitus* distintos. Las condiciones de existencia de cada clase imponen maneras de clasificar, apreciar, desear y sentir lo necesario. Esta perspectiva está presente cuando analizamos las modalidades y formas de consumo en el Novecientos. El vino estaba presente en la mesa del arrabal tanto como en un banquete presidencial, en la letra de una ópera o en un tango de cafetín, en damajuana o en botella, pero en cada caso el comensal –o el grupo- le atribuirá un sentido, un recipiente y quizás un acompañamiento gastronómico en un entorno determinado y específico.

Por eso la representación de la realidad y las prácticas de las personas son también, sobre todo, una empresa colectiva. Trasciende la noción de clase -ya que los sujetos están insertos en tramas de relaciones mucho más amplias (de época, de género, religiosas, etarias)- que desbordan la concepción tradicional de clase como definida por el ejercicio o padecimiento de la dominación. El conocimiento que tiene este sujeto de su clase lo lleva a actuar de forma "razonable" en ese mundo que ya tiene divisiones, esquemas de clasificación que son, a su vez, distinciones.

Desde esta línea adquiere sentido la interrogante combinada sobre quiénes consumían vinos, cuándo, dónde y qué tipos, consumían los hombres y mujeres del Novecientos. Pero esta formulación, por sí sola, no alcanza a organizar respuestas. Dado que consideramos que el concepto de *habitus* es constitutivo de las prácticas culturales, y su eficacia se percibe

*"cuando ingresos iguales se encuentran asociados con consumos muy diferentes, que sólo pueden entenderse si se supone la intervención de principios de selección diferentes (...)."*<sup>39</sup>

Los sistemas de percepción en tanto sistemas de clasificación, de codificación, son objetivamente referidos -a través de los condicionamientos sociales que los han gestado- a una condición social. Las adquisiciones y consumos de los distintos vinos han de responder a estas formulaciones.

---

<sup>39</sup> Safa Barraza, Patricia. *El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México*, México, CIESAS Occidente, 2004.

Así se entiende que los gustos de "lujo" o gustos de "libertad" de las clases altas (tanto en vestimentas, muebles, alimentos y bebidas), se diferencian de los gustos de "necesidad" de las clases populares. Ambos perciben y valoran el mundo desde el complejo lugar social que ocupan, de donde la siguiente reflexión nos ayuda a nuestro abordaje,

*“Si los gustos se adaptan a las prácticas, podrían igualmente obligarlas a cambiar cuando aquéllos por razones precisas se transforman. Y al no encontrar, en el estado actual de la investigación, ninguna otra explicación de los cambios en la condimentación de los alimentos, no veo por qué no adoptar la idea vulgar de que las prácticas siguen a los gustos.”<sup>40</sup>*

Los consumidores deben ser vistos como integrantes de una comunidad al interior de la cual ocurre un proceso de intercambio cargado de significados culturales.<sup>41</sup> El análisis del consumo como proceso sociocultural a través del cual se realiza la apropiación y el uso de los bienes y servicios disponibles, permite conocer las formas y los modos como la población adquieren y usa cotidianamente estos productos, el sentido que le otorgan y el rol que juegan en su vida cotidiana.

Cobra entonces interés la comprensión de toda la cadena del proceso productivo, hasta los lugares de adquisición. Estos serían estudiados como escenarios de interacción donde convergen hombres y mujeres con distintas preferencias y expectativas a satisfacer, cruzando comportamientos sociales, vestimentas y lenguas. Es decir, intercambiando signos y estableciendo relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios que buscan adquirir. Desde esta mirada, las prácticas de consumo son pasibles de definir identidades (complejas y cambiantes), y a través de ellas no sólo se accede a los objetos, sino que se ponen en práctica actos de comprar y sensaciones. Tal como sostiene Irving Goffman,

---

<sup>40</sup> Flandrin, Jean-Louis. Op. Cit. p. 17

<sup>41</sup> Estudiar el consumo en el Uruguay del siglo XIX y primeras década del XX se torna un desafío mayor al no contar con las herramientas desarrolladas para el análisis del mercado a los que hoy estamos acostumbrados (encuestas, satisfacción de gusto, cruces estadísticos entre género, edad, ingresos, estudios cursados, territorios).

*“hay una necesidad de definirse frente a los otros a través del juego de los papeles que la misma sociedad o cultura dominante demanda de los individuos, por medio de la imposición de determinados valores.”<sup>42</sup>*

Las diferentes respuestas a estas preguntas son indicadores de una situación determinada también de prestigio o de honra social, de estatus dado que *“el gusto evidenciaría la posesión de una serie articulada de indicadores sociales, reveladores de un mundo peculiar de posicionarse en la sociedad”<sup>43</sup>*.

De estas perspectivas centramos la mirada en la importancia del gusto en la configuración de las prácticas alimentarias, de donde hay que reparar en las variables que intervienen en la forma, la modalidad y el tiempo en que llegan los productos al consumidor. Se trata del grado de desarrollo de las industrias relacionadas (proceso de industrialización, distribución y venta del producto); y atender a las pautas culturales que conforman la identidad del consumidor desde el punto de vista moral, religioso, médico, pedagógico y publicitario. Estas variables son históricas y han atravesado procesos de transformación que explican cómo esos “deseos y necesidades” del consumidor no responden solamente a un sentido del gusto personal e íntimo, dando cuenta de sus mutaciones.

De todas formas, resulta necesario aclarar que estamos considerando al gusto edificado sobre una idea de libertad de elección, que anula la concepción de necesidad donde, al decir de Matías Bruera, *“el placer por el gusto es, en definitiva, la negación del hambre.”<sup>44</sup>* Porque estos cambios en los gustos a la hora de consumir y en las prácticas de cómo hacerlo, sólo son visibles en un segmento de la sociedad que puede “elegir”, es decir, en un segmento donde no habría dificultades en la adquisición de bienes, donde la crisis alimenticia que atraviesa la gran parte de la población mundial pareciera no existir.

---

<sup>42</sup> Eder, Rita. “El público de arte en México: los espectadores de la exposición Hammer” En Sunkel, Guillermo (coord.). *Consumo cultural en América Latina*, convenio Andrés Bello, Santafé de Bogotá, 1999, p. 223

<sup>43</sup> Altamirano, Carlos (dir.) *Términos críticos de sociología de la cultura*, Buenos Aires, Paidós, 2002, p.111.

<sup>44</sup> Bruera, Matías. *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura*, Buenos Aires, Paidós, 2005, p 53

### 2.3 - Claves de la degustación

Los parámetros para definir la calidad de un vino, hoy está legitimada por los precios, las presentaciones, el mercado, los premios, las publicidades, los lugares de expendio, las ferias y las revistas especializadas. Ellos remiten a características técnicas objetivas y subjetivas, a ciencia y a la moda. Son fundamentalmente parámetros culturales que, en un extremo, podríamos decir que dependen de cada consumidor y sus múltiples grupos de pertenencia que orientan su capacidad y opciones de compra. ¿Cómo se construye el gusto? Empecemos por la construcción primaria de los sabores como registro.

En las últimas décadas en los sectores medios y altos ha proliferado esta modalidad de dar a conocer los vinos a través de catas, charlas, cursos y manuales; un tiempo histórico pautado para determinados segmentos de la población hedonista, hace al placer asociado al consumo que incluye también a la gastronomía como sello de distinción.

Las sensaciones de los sentidos (gusto, olfato y tacto), han jugado un rol en la construcción del imaginario y las formas del conocimiento, que como todo proceso, ha sufrido cambios. Con el desarrollo del discurso médico higienista, el tema de la desodorización de los cuerpos y las casas, se posicionó desde la mentalidad burguesa como signo de distinción que legitima la distancia social a través de la descalificación olfativa<sup>45</sup> y el control de los malos olores en los cuerpos y en la ciudad. El proceso civilizatorio, y principalmente urbanístico, va direccionando y desodorizando el sentido del olfato, al mismo tiempo que proliferan las degustaciones como signo de distinción, donde los sentidos pasan a un primer plano.

Esta línea de degustación investiga el curso de la recepción gustativa disparada a través del contacto de determinadas sustancias químicas solubles en la lengua y el paladar, conjuntamente a otros elementos que intervienen en la construcción de esa sensación, tales como la textura, la temperatura y la consistencia de esa ingesta consumida.

---

<sup>45</sup> Corbin, Alain. *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social siglos XVIII y XIX*, Madrid, FCE, 1987.

Se comienza por conocer dónde se genera la sensación de sabor. Las casi 10.000 papilas gustativas reciben del sistema nervioso determinados impulsos dirigidos directamente al centro nervioso del bulbo raquídeo. Desde aquí, los impulsos se transmiten a las caras superior e interna del lóbulo parietal, en íntima relación con el área del cerebro relacionada con el olfato, induciendo la sensación del gusto. Si bien se distinguen cuatro sensaciones de sabores primarios -ácido, salado, dulce y amargo-, hay múltiples combinaciones de las mismas que provocan sensaciones diversas en cada paladar. En líneas generales, las papilas sensibles a los sabores dulce y salado se concentran en la punta de la lengua (principal órgano del gusto), las sensibles al ácido ocupan los lados, y las sensibles al amargo están en la parte posterior.

La sensibilidad sensorial/cultural de los sabores, tiene matices que transforman la recepción personal. Anteriormente presentamos los cuatro sabores básicos registrados, ahora proponemos detenernos brevemente en cada uno de ellos, considerando especialmente su particularidad en los vinos.

- 1) El sabor dulce se encuentra en una variada gama de productos químicos, como azúcares, glicoles, alcoholes, aldehídos, cetonas, amidas, esterres, aminoácidos, etc. En el caso de los vinos, a excepción de los blancos y licorosos, la mayor parte no contienen azúcar. Las sustancias con sabor dulce son elementos de la ligereza, del cuerpo y de la suavidad del vino.
- 2) El sabor ácido está causado por ácidos como el orgánico natural o cítricos. Los vinos son ricos en diversos ácidos, de los que cabe destacar el tartárico, láctico y acético, que transmiten la sensación de frescor y en conjunto otorgan la característica al producto.
- 3) El gusto salado depende de sales ionizadas. En los vinos, este sabor es casi inexistente dado que contiene de dos a cuatro gramos por litro de sustancias con gusto salado, pero no se deben ignorar ya que participan del sabor y le dan la estructura.
- 4) El sabor amargo, como el dulce, no depende de un solo tipo de agente químico. Puede percibirse particularmente en los vinos tintos aún sanos por su riqueza polifenólica, sobre todo en taninos. En los vinos tintos jóvenes, ricos en

sustancias tánicas, estos cuerpos se combinan con las proteínas de la saliva, secando la boca, produciendo al mismo tiempo una sensación rasposa sobre dientes y encías y suele dejar en el fondo de la lengua una sensación de astringencia. A medida que el vino tinto madura y envejece, los taninos se van complejizando más y más, para terminar suavizándose. Las sustancias con sabor amargo pertenecen a la familia de las materias tánicas (piel de la uva). La sensación amarga viene acompañada generalmente de astringencia y lo amargo se percibe mejor en vinos poco ácidos. Los vinos deben a estos elementos su color y en gran medida su sabor. Es de destacar que estas sustancias evolucionan durante el envejecimiento y transforman los vinos durante su conservación.<sup>46</sup>

Una de las modalidades más corrientes para el conocimiento de los vinos en los sectores medios y altos, -quienes no lo utilizan como ingesta calórica complementaria a una dieta pobre-, es el arte de la degustación. Las estrategias que relacionan la gastronomía con lo artístico, lo histórico, la tradición y la educación sensorial, se han desarrollado desde comienzos del siglo XX. En nuestro país, estas prácticas fueron registradas inicialmente, por la publicación mensual de la Unión de Viticultores y Bodegueros, que buscó fomentar el consumo de vinos en los sectores altos, explicando las claves de una buena degustación a través de los sentidos.<sup>47</sup>

Hay cierta coincidencia en reconocer que cuando se degusta un vino, las sensaciones van cambiando en el paladar, tornándose más complejas en su análisis. El arte de la degustación está asociado al ritual basado en la observación atenta del vino y el tiempo dedicado al placer. Los sentidos adquieren absoluta primacía. Primero -y básico- la vista es el primer paso que da cuenta del aspecto físico y el color. En segundo término el olfato, como segunda fase está dividido en dos etapas; la primera es la directa, donde se realiza un movimiento rotatorio de la copa para airear el vino y facilitar el desprendimiento de otros aromas; y la segunda es la indirecta, donde se expulsa el aire por la nariz una vez que el vino entró en la boca y fue retenido unos instantes. Aquí es donde se clasifican los aromas. El tercer paso ocurre una vez ingresado el vino a la boca, a las sensaciones del gusto se le suman las del tacto y los aromas retro nasales

---

<sup>46</sup> Cfr Burger, Gustave. "Cómo degustarse el vino" En *Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay*, Nro. 28, Año III, 1925. Y charlas de degustación, Estela De Frutos, Congresos de historia de la Vitivinicultura, 2005 y2008.

<sup>47</sup> Ibidem.

para dar la sensación en boca del vino. Aquí se distinguen los cuatro gustos básicos y se percibe el vino, según el tacto, como aterciopelados, suaves, ásperos o astringentes. El equilibrio de las sensaciones en la boca produce su clasificación en redondo, armonioso, equilibrado o desequilibrado.<sup>48</sup>

Se distinguen tres etapas en el proceso: el *ataque*, la *evolución*, y el *gusto final y persistencia*. La primera etapa, *el ataque*, se produce cuando se introduce el vino en la boca y se analizan los gustos primarios: dulce, ácido, salado y amargo. El equilibrio de sabores resulta de la balanza entre todos ellos. Los polifenoles y taninos aportan el sabor amargo y son los responsables del color y de la astringencia del vino. En la *evolución*, segunda etapa, se estudian las sensaciones gustativas de origen primario, el aroma de boca, el cuerpo del vino, el tanino y su intensidad, la calidad y procedencia de los aromas de origen secundario. En el *gusto final y persistencia*, o tercera fase, se estudian los sabores adquiridos en bodega, que pueden ser de oxidación o de reducción; aromas terciarios, accidentales, debidos a gustos de la tierra por ejemplo, enfermedades del vino, o posteriores y no achacables a la elaboración ni conservación por el productor. En cuanto a la sensación que permanece en la boca durante unos segundos, llamada *persistencia*, se debe valorar positivamente si es prolongada y agradable, y penalizarla si el sabor final deja un mal recuerdo.<sup>49</sup>

Estas pautas de degustación marcan también un tiempo pausado y de disfrute en la ingesta, distinto a la sensación rápida de una bebida que se ingiere de prisa para buscar una alcoholización rápida, y distinto al de la pausa breve del trabajo, porque para los sectores altos, “*el vino se traga despacio*”.<sup>50</sup>

Si bien hoy hay una proliferación de discursos hedonistas respecto en torno a la gastronomía y el “saber” de vinos, las claves de la degustación habían comenzado tímidamente en el Novecientos. Hoy la distancia material entre diferentes segmentos de la población se profundiza como nunca antes a partir de la distinción en la sensibilidad, tal el planteo de Matías Bruera preocupado por intentar explicar el sibaritismo frente a

---

<sup>48</sup> Pérez Delgado, Nancy, Mazzucchelli, Isabel. *Sentir el vino: introducción a la degustación*. Repartido del Club de Vinos Cava Privada, Montevideo, 2002.

<sup>49</sup> Basado en investigaciones de Hugo Jesús Montenegro Ruiz. [Refugio3000@hotmail.com](mailto:Refugio3000@hotmail.com)

<sup>50</sup> Burger, Gustave. “Cómo degustar el vino” Op.cit.

la pobreza, para quien el gusto es una idea burguesa.<sup>51</sup> El deseo alimentario va ligado a un ideal estético donde no a todos nos “gusta” lo mismo, las pautas alimentarias se insertan en sistemas culturales específicos por los cuales ingerimos unos alimentos y no otros, elegimos cuándo lo hacemos, en qué horarios, con quienes, dónde y cómo<sup>52</sup>, estableciéndose entonces diferencias culturales.

Lo importante del aprendizaje alimentario en nuestra contemporaneidad es que resulta un proceso que se desarrolla a lo largo de toda la vida<sup>53</sup>. La importancia estriba, entonces, en que las estrategias de la vida cotidiana, los procesos de socialización en instituciones como la familia y la educación, los discursos sobre lo saludable, la percepción de la salud y el sistema de atributos, valores y representaciones sociales, pasan a primer plano en tanto inciden en la construcción social del gusto.

La alimentación como tema de estudio, está cargada de significados, sentidos y creencias, refleja formas de organización social y relaciones económicas. La alimentación produce una marca social en tanto pensamos los alimentos y bebidas desde antes de consumirlos y esto influye en nuestras prácticas y comportamientos cotidianos. Los alimentos y bebidas que consumimos expresan preferencias y emociones, tienen referencias festivas y gratificación individual. Pueden ser fuente de angustia por el consumo en exceso o, al contrario, angustia por su escasez, pero en tanto mercancías, establecemos también relaciones de valoración y distinción en su consumo. En el caso específico de las bebidas alcohólicas, hay que añadir la carga desinhibitoria y sus “excesos” que nada tienen que ver con la nutrición. De todo esto trata el análisis del consumo de vinos en la sociedad montevideana del Novecientos.

---

<sup>51</sup> Bruera, Matías. Op. Cit., p. 15

<sup>52</sup> Espeitx Bernat, Elena, Cáceres Nevot, Juanjo. *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. Medina, F. Xavier (pról.), Montesinos, 2011, pp. 9-11

<sup>53</sup> Cáceres Nevot, Juanjo. *Una perspectiva del aprendizaje alimentario en la vida adulta: el consumidor ante las nuevas tecnologías alimentarias*. p. 37 En Espeitx Bernat, Elena, Cáceres Nevot, Juanjo, *ibidem* p. 36 - 64

## Capítulo 3 –

### El consumo de vinos en el Montevideo del Novecientos: el cuánto y el cómo.

*“El historiador ha pretendido preocuparse por todas la ciencias del hombre. Este hecho confiere a nuestro oficio extrañas fronteras y extrañas curiosidades. Por lo mismo, no imaginemos que existan entre el historiador y el observador de las ciencias sociales las barreras y las diferencias que antes existían. Todas las ciencias del hombre, comprendida la historia, están contaminadas unas por otras. Hablan o pueden hablar el mismo idioma.”<sup>1</sup>*

#### 3. 1 - Análisis cuantitativo. Dificultades del trabajo de campo

El tiempo de hoy data del de ayer, dice Braudel en una frase que pareciera sintetizar el oficio del historiador. Desde este oficio, intentar delimitar el consumo de vinos disponibles para la población en el Novecientos resulta una operación compleja, que interactúa con otras disciplinas para tejer hipótesis que hagan inteligibles los procesos más allá del acontecimiento.

Un primer abordaje al tema lo hacemos desde las cifras, buscando identificar las cantidades y tipos de vinos consumidos. A fines del siglo XIX comienzan a surgir en la prensa local notas sobre la necesidad de tener cifras certeras para calcular la producción de vinos y el consumo doméstico al año. Se trata de una preocupación netamente “moderna”, dado que el nacimiento de la estadística fue un hecho muy valorizado durante la modernización europea. Entre la élite de los dirigentes de la Asociación Rural del Uruguay (ARU) surgió una preocupación muy firme sobre el tema, que indagaban por un mayor conocimiento de la realidad para incidir en los diseños de políticas de estado al respecto. Juan Ramón Gómez -primer presidente de la ARU- escribió sobre la necesidad e importancia de la estadística para el Uruguay<sup>2</sup>, al igual que otros directivos de la institución.<sup>3</sup> En

<sup>1</sup> Braudel, Fernand. “La larga duración” En *La historia y las ciencias Sociales*, Madrid, Alianza Editorial, 1970, p.70

<sup>2</sup> “Estadística” En *Revista de la Asociación Rural del Uruguay (RARU)*, Nro. 9, Año I, 1872 ; “Estadística” En *RARU*, Nro. 12, Año II, 1873.

<sup>3</sup> Ordoñana, Domingo “Datos estadísticos sobre la riqueza nacional” En *RARU*, Nro. 9, Año I, 1872; Cluzeau Mortet, Modesto. “Estadística Agrícola” En *RARU*, Nro. 10, Año X, 1881.

1872 se llevó adelante un censo agrícola, cuyos datos servirían de base al libro que presentaría al Uruguay en la Exposición Universal de Viena (1873), redactado por Adolfo Vaillant<sup>4</sup>.

En 1888 la ARU realizó la Encuesta Vitivinícola incluyendo preguntas específicas sobre la producción de vinos<sup>5</sup>. Esta práctica fue corriente en otros países latinoamericanos, y puede entenderse como un importante esfuerzo por generar estadísticas y crear departamentos que, desde el Estado, se ocuparan del tema. Carlos María de Pena<sup>6</sup> a pedido de *La Razón*, da cuenta de estas dificultades y sus proyecciones.

*“Vanos han sido los esfuerzos para conseguir datos exactos sobre la extensión cultivada, edad del viñedo, clases o variedades plantadas, rendimientos especiales de cada una, rendimiento total del viñedo. Vanos los pedidos por apreciar con alguna exactitud la cantidad de uva elaborada, la graduación alcohólica según las variedades, el estado de la cosecha anual por fin, la cantidad de vino que ha entrado al consumo general año por año.”*<sup>7</sup>

Paulatinamente, desde el Estado y las organizaciones corporativas, se apostó a la creación de una estructura de funcionarios públicos encargada de implementar diversos censos y procesar las cifras. Las memorias de algunos ministerios dan cuenta de un conocimiento relativamente afinado de aspectos tales como el número de escuelas, maestros y alumnos en la enseñanza primaria<sup>8</sup>. Dan cuenta también de censos de población (algunos parciales o departamentales) entre la década de 1880 y la primera del siglo XX; se realizaron también censos de viticultores<sup>9</sup>, de producción de trigo<sup>10</sup>, de maquinaria agrícola<sup>11</sup>, etc.

<sup>4</sup> Vaillant, Adolfo. *La República Oriental del Uruguay en la exposición de Viena*, Montevideo, Imprenta de La Tribuna, 1873

<sup>5</sup> Cfr. Beretta Curi, Alcides “La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1871/1900)” En Beretta Curi, Alcides (dir.) *La Vitivinicultura Uruguaya (1870-1930)* Tomo 1, Volumen I (en prensa)

<sup>6</sup> Carlos María de Pena (1852 - 1918) fue un hombre del partido colorado, abogado, diplomático y docente universitario.

<sup>7</sup> *RARU*, Nro. 1, Año XXIV, Montevideo, 15 de enero de 1895, p. 10

<sup>8</sup> Uruguay. Ministerio de Fomento. *Memoria presentada á la Honorable Asamblea General en el 2º período de la 17ª legislatura por el Ministro de Fomento Ingeniero Don J. A. Capurro. Comprende el ejercicio de 1891-1892* Montevideo, Imprenta á Vapor de La Nación, 1892

<sup>9</sup> “Censo Estadístico de Viticultores” En *Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República Oriental del Uruguay*, Nro. 7, Año II, 1899

<sup>10</sup> “Estadística de la producción de trigo” En *RARU*, Nro. 7, Año XX, 1891 y en *RARU*, Nro. 8, Año XX, 1891.

<sup>11</sup> “Censo De Trilladoras (1898)” En *Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la R.O.del U.*, Nro. 6, Año II, 1899

### 3. 1. 1 - Las estadísticas

Examinamos indicadores sobre el consumo de vino en la población nacional, la relación entre los vinos importados y nacionales, y las posibles variables en su evolución. Como adelanto, podemos decir que en el período investigado comenzó a delinear -con resultados a largo plazo- una creciente demanda de vinos naturales y con menor graduación alcohólica, visible fundamentalmente en el núcleo urbano capitalino de Montevideo.

Las investigaciones de la economista Belén Baptista<sup>12</sup> permiten construir índices sobre el consumo de vinos nacionales e importados entre 1892 y 1930<sup>13</sup>. Es posible precisar que, al inicio del período, la población uruguaya consumía un promedio de 29 litros de vino por habitante, del cual el 87% correspondía a vino importado y solamente un 13% a vinos nacionales<sup>14</sup>. A lo largo del período, la importación de vinos decae constantemente, llegando en 1930 a representar un 2%<sup>15</sup>. Simultáneamente, la producción vitivinícola nacional comenzaba a dar sus frutos y se consumía preferentemente en el mercado interno, sustituyendo así las importaciones. (ANEXO, Cuadro Nro. 1)

La presentación de las cifras amerita algunas consideraciones respecto al consumo per cápita. El cálculo de 29 litros es resultado de sumar el vino producido y el importado. Los valores no registran el vino almacenado de uno o varios años anteriores. En un segundo aspecto, la media iguala el consumo de hombres adultos, mujeres y menores. Debe tenerse en cuenta que Uruguay no contó con producción importante de uvas y vinos hasta la década de 1880-1890. A diferencia de otros países latinoamericanos que desarrollaron una importante actividad vitivinícola para el mercado interno o la región circundante, durante la Colonia, como lo fueron Mendoza y Cuyo, Valle Central de Chile, algunos valles de Perú y México. Esta realidad permitiría afirmar que las primeras cifras disponibles estarían señalando que la población se abastecía totalmente de vinos importados durante la mayor parte del siglo XIX. A pesar de las contundentes cifras de los Anuarios Estadísticos, debe considerarse un aspecto clave del comportamiento de las familias inmigrantes –predominantemente italianas-, y la elaboración de vinos para autoconsumo. Es decir, un sector de la población del país, tenía hábitos de consumo que incluían ingestas frecuentes de vinos y se autoabastecían, pero dado

<sup>12</sup> Baptista, Maria Belén. “La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930): algunos indicadores de su desarrollo”, en *I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya en el contexto regional (1870/1930)*. Montevideo, Setiembre 6/7 de 2001.

<sup>13</sup> Baptista comienza ese año su periodización porque desde entonces se llevaron registros en el sector

<sup>14</sup> 1892: 2.700.000 litros. de producción nacional; 18.541.097 litros. de importado, que dan un total de 21.241.097 litros para una población de 742.000 habitantes.

<sup>15</sup> 49.501.992 litros. de producción nacional frente a 1.009.197 litros. de vinos importados para una población de 1.727.000 habitantes.

que sus predios eran menores a una hectárea, no fueron registrados. Como tampoco su producción era mayor a 500 litros, no alcanzaba los volúmenes necesarios para ser declarada. Estos dos criterios adoptados por los registros podrían alterar ese promedio al que llegamos por las estadísticas, de vinos consumidos por año y por habitante.

Por otro lado, la serie registra datos sobre la producción y la importación, no los registros de venta, con lo cual no es posible saber si efectivamente toda la producción anual y toda la importación fue, en realidad, consumida. La correspondencia y los registros de elaboración y ventas de vinos consultados en algunos archivos de empresarios del sector, dan cuenta de saldos anuales que no se vendían y que en ciertas coyunturas se expresaron críticamente, como en 1925.<sup>16</sup>

De todas formas, una primera lectura nos posibilita acceder al consumo aparente,<sup>17</sup> de donde el período comprendido entre 1892 y 1930, la población uruguaya consumía un promedio de 29 litros de vino por habitante. Pero esta cifra provoca sospechas. Se generan dudas en torno a las cifras de consumo de vinos per cápita en el país, dado su volumen aparentemente bajo si lo comparamos con la media de los países de la región o incluso del mediterráneo. Según las investigaciones de José Del Pozo, los chilenos consumían más de 60 litros por habitante por año, generando también, evidentes problemas de alcoholismo.

*“En los años 1920, para absorber los más de 200 millones de litros de vino, casi enteramente consumidos dentro de Chile, había una población de poco más de 3 millones de habitantes, lo cual daba un promedio bruto de 60 litros anuales por habitante, cifra que doblaba o triplicaba si se considera solamente la población mayor de 15 años.”<sup>18</sup>*

Otros investigadores sostienen que esas cifras son parciales y que en realidad los chilenos consumían unos 90 litros anuales.<sup>19</sup>

<sup>16</sup> Cfr. Bonfanti, Daniele. “La crisis de 1925. Algunas hipótesis sobre la estructura productiva, las formas de agremiación y la naturaleza de los conflictos sociales en la temprana vitivinicultura uruguaya” En *Territorios del vino*, Vol.1, pp.: 60 - 95, 2007

<sup>17</sup> El consumo aparente no indica cuánto consume la población, es un estimado que surge de la relación entre vinos disponibles en el mercado (vinos nacionales, más las importaciones de vinos, menos las exportaciones que se hayan realizado), en relación a la población.

<sup>18</sup> Del Pozo, José. “Los mercados del vino chileno, de 1870 a 1930” En *Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura* [CD], Montevideo, FHCE, Fac. de Agronomía, CSIC, IMM, setiembre 2003.

<sup>19</sup> “Las clases adineradas que sólo consumían vinos franceses comenzaron a aceptar los chilenos y con ello se genera una sana competencia entre las Viñas nacionales; la masa consumidora paulatinamente deja de consumir aguardiente y el vino se generaliza como la principal bebida, alcanzándose cifras de consumo superior a los 90 litros per cápita hasta el primer tercio del siglo XX. El problema del alcoholismo, atribuible exclusivamente al vino pues el consumo de otras bebidas alcohólicas era casi nulo, alcanzaba niveles dramáticos. Por ello, que en 1938 con el concurso de parlamentarios de todos los sectores políticos, se modificó la Ley de Alcoholes, que en lo principal, estableció una limitación del consumo hasta 60 litros por habitantes al año.” Alvarado, Rodrigo, *El Consumo de Vino en Chile*, Visión Histórica, 2006. Disponible en [www.rodrigoalvarado.com](http://www.rodrigoalvarado.com)

Las cifras de consumo de los uruguayos tampoco se acercan al consumo promedio de los habitantes de Argentina. En 1904 el consumo de vino (nacional e importado) en Argentina era de 41,3 litros por persona, aumentando en forma importante en 1913 hasta 71,5 litros anuales.<sup>20</sup> Si ampliamos la mirada y lo comparamos con el consumo en los catalanes, según la tesis doctoral de Joseph Colomé, se calculaba un consumo diario para un activo agrario masculino de aproximadamente 0,75 litros.<sup>21</sup>

Esta comparación con la media de los países vecinos instala dos posibilidades de investigación. Por un lado, indagar sobre el consumo alternativo a los vinos (otras ingestas alcohólicas, especialmente las cervezas) o las bebidas blancas. Por otro, tomar en cuenta la variación en las cifras de consumo aparente, siguiendo la hipótesis de suprimir a los menores de diez años en los registros de población para medir el consumo, tal como propone el investigador José del Pozo para el caso chileno.

También caben algunas reflexiones. En primer lugar, si existe una media común a todos los países de la Europa occidental y América Latina, o bien nos referimos a la existencia de “medias regionales”. De ser así, los alcoholes o un tipo de alcohol como el vino formarían parte de una cultura común cuyas raíces están en Europa y su radio fue ampliado mediante la conquista-colonización ibérica y más tarde por la inmigración europea. En segundo lugar, sirealidades sociales un tanto diferentes, exigen distintas dosis de alcoholes. Por ejemplo, las condiciones deplorables de los trabajadores mineros en Chile debieron ser un estímulo poderoso en la búsqueda de la embriaguez como olvido de un presente doloroso, pero no sería el caso de Uruguay. Por último, los datos numéricos del consumo en los diferentes países pueden ser indicadores, pero exigiría un estudio comparado al menos de las distintas realidades sociales. Sin ser exhaustivos en este aspecto, podemos delinear que en cuanto a las bebidas competitivas al consumo de vinos, es posible categorizarlas según modalidades de consumo (diferente según clases sociales y *habitus*), tanto como por centros de expendio (urbano o rural).

### 3. 1. 2 - Las bebidas alcohólicas

El análisis estadístico nos permite preguntarnos sobre la oportunidad de otra perspectiva de la disminución de las importaciones: el desarrollo y crecimiento de la producción vitivinícola nacional.

<sup>20</sup> *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, Año 1914, p. 278

<sup>21</sup> Resulta necesario hacer la salvedad que estas cifras refieren al consumo rural de un hombre activo, excluyendo al resto de la población rural y otra población del medio urbano. “Pequeña explotación agrícola, reproducción de las unidades familiares campesinas y mercado del trabajo en la vitivinicultura mediterránea del siglo XX: el caso catalán” En *Seminario dictado por el Dr. Josep Colomé Ferrer*, Montevideo, 3-4-5 de septiembre de 2001. CEIL, FHCE.

En el marco de la caída de las importaciones por el conflicto bélico mundial, en el caso de los vinos el año de 1916 fue paradigmático, dado que en esa fecha se invirtió la relación entre el consumo de vinos importados y nacionales, llegando éstos últimos a ser el 85%, mientras que los importados descendieron hasta a un 15%.

En este aspecto, debemos tener en cuenta que la producción vitivinícola ha sido considerada historiográficamente como un caso temprano de sustitución de importaciones. Si atendemos los volúmenes de producción local, se advierte que la misma no alcanzó, hasta 1916, a compensar la caída de las importaciones (dado el conflicto bélico en el hemisferio norte). Según las cifras antedichas, en el año de 1915 se registró un consumo promedio de doce litros anuales, al año siguiente se consumieron dieciocho litros y recién en 1920 se alcanzaron los guarismos del comienzo del período, veintiocho litros. El historiador Luis Bértola señala que desde la crisis del 90 se produjo un cambio en el desempeño exportador uruguayo, que se estabiliza entre 1900 y 1920 cuando la demanda fue dinámica y la expansión de la economía doméstica, de alguna forma, acompasó el desempeño de las exportaciones.<sup>22</sup>

En este punto remitimos a las hipótesis orientadoras de la investigación de Gabriel Bucheli en torno a los elementos que posibilitaron el crecimiento industrial. Su tesis propone la pertinencia de un conjunto de elementos que dinamizaron el sector industrial uruguayo, como el aumento de la población por el flujo migratorio, el cambio de pautas de consumo, el aumento del ingreso per cápita, y el desarrollo de algunas industrias “nuevas” por la demanda.<sup>23</sup>

Analizando concretamente la dinámica de crecimiento de la industria vitivinícola, Bucheli sostiene por un lado, que las cifras de importaciones del período no pueden ser consideradas exclusivamente para el consumo local, ya que una modalidad importante de la prosperidad comercial radicaba en el comercio de tránsito<sup>24</sup>. Pero el investigador admite como verosímil las cifras analizadas por Calicchio en la encuesta de gasto y consumo, traducidas a un análisis comparado sobre las diferentes constituciones de la canasta familiar<sup>25</sup>.

---

<sup>22</sup> Bértola, Luis. *Ensayos de historia económica*. Op. Cit.

<sup>23</sup> Buchelli, Gabriel. “El papel del Estado en la industria temprana uruguaya” En 8o. *Simposio “El desarrollo industrial comparado”, Primeiras Jornadas de Historia Regional Comparada*, Porto Alegre, 2000. .

<sup>24</sup> El “comercio de tránsito” constituye un problema en sí, ya que no lo conocemos en su dimensión real. Una dimensión interesante y que no es comercio de tránsito, la configura el registro de exportaciones de vinos desde Uruguay hacia la región.

<sup>25</sup> Basado en dos fuentes distintas, las del Ministerio de Industrias y El Salario real en Montevideo 1914-1926 de la Oficina del Trabajo. En Buchelli, G. op. cit. p. 5

El cuadro reúne diferentes productos constitutivos de la canasta de alimentos consumidas por año y por familia. En el caso del Ministerio de Industrias, el modelo incluyó como familia a una unidad de 4 integrantes, mientras que para la Oficina de Trabajo fue de 6 personas. En bebidas, los rubros que se tomaron en cuenta fueron café y vino. (ANEXO, Cuadro Nro. 2)

Dividiendo esos 183 litros de vino anual entre los seis integrantes, daría un consumo anual de 30.5 litros por persona (incluyendo niños) en una familia obrera. Información que el investigador reduce a 24, entendiendo que no era representativa de la muestra, ya que lo predominante no eran los obreros calificados con ese nivel adquisitivo.<sup>26</sup> Tesis que también sustentan Alcides Beretta y Estela de Frutos.<sup>27</sup>

En cuanto a la declinación de las importaciones, Bucheli las atribuye a la crisis del comercio de tránsito y a la vocación más recaudadora que proteccionista del legislador, con lo cual concluye que,

*“la mayor parte de los litros que se dejan de importar no se pueden explicar con la tesis de la sustitución de importaciones. Queda en evidencia, por lo menos hasta 1899, que la caída de las cantidades importadas corresponde básicamente a la pérdida del mercado regional. Nada hace pensar que esa merma traiga aparejada una menor importación de vino para el mercado consumidor uruguayo.”<sup>28</sup> y <sup>29</sup>*

Como sostiene Beretta Curi, el desarrollo de la vitivinicultura uruguaya debe mirarse en perspectiva a la evolución del viñedo europeo y del comercio internacional de vinos. Porque mientras no hubo producción nacional, el vino era importado desde Francia, Italia y España. Pero las importaciones tienen una curva variable, porque el producto no era estable dadas las condiciones de elaboración, la carencia de envases adecuados y largas travesías. Si tenemos en cuenta la creciente demanda de vinos comunes en la Europa industrializada –lo que incidía directamente en los precios- y el contingente migratorio que llegaba con sus hábitos de consumo, entendemos el estímulo al desarrollo de la vitivinicultura nacional.<sup>30</sup>

<sup>26</sup> Calicchio, Leonardo. *Salario y costo de vida en el Río de la Plata. 1907-1930*, Montevideo, Facultad de Ciencias Sociales, 1996. Documentos de trabajo Nro. 33.

<sup>27</sup> “La publicación del Ministerio de Industrias *El Salario real (1914-1926) estimaban su consumo en unos 120 litros anuales para una familia compuesta por cuatro personas*”. De Frutos, Estela, Alcides Beretta, *Un siglo de Tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*, Montevideo, Aguilar-Fundación Bank Boston, 1999, p.83

<sup>28</sup> Buchelli, Gabriel. “El papel del Estado en la industria temprana uruguaya”, Op cit, pp. 12-13

<sup>29</sup> Sobre vino catalán Cfr. Mourat, Oscar *Hacia las historias masivas y democráticas*, Op. Cit

<sup>30</sup> Beretta Curi, Alcides *Pioneros, conocimientos y experiencias en los inicios del sector vitivinícola uruguayo (1870/1890): un abordaje multidisciplinario a propósito de la biblioteca de Dn Francisco Vidiella*, I Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya. , Montevideo , 2001

Efectivamente, Uruguay pierde presencia con diversos productos industriales en el mercado regional. Uno de los más notorios fue el del vino. Debemos tener presente que la especialización de la economía de Mendoza en la modernización, implicó una renovación del viñedo y del equipamiento de las bodegas, lo que unido a una alta productividad del viñedo, permitió una producción masiva de vinos comunes. Simultáneamente, en la década de 1880, el ferrocarril une Mendoza con Buenos Aires, lo que permitió el acceso de los vinos mendocinos al principal mercado del país y a la vez sede de las firmas comercializadoras de vinos que los distribuyeron en el país. Por otra parte, esas transformaciones fueron amparadas en los pactos de conformación del Estado oligárquico en la Argentina, lo que significó un tratamiento privilegiado para varias provincias del interior del país y concretamente de los vinos de Mendoza<sup>31</sup>. De este cuadro resultó que Mendoza producía vinos relativamente más baratos que Uruguay, desalojando su débil presencia del mercado argentino. Al respecto es interesante el proyecto Caviglia que, precisamente en ese contexto, termina fracasando.<sup>32</sup>

Resulta necesario tener en cuenta que en 1917 se produjo una caída del salario real en términos de una canasta alimenticia debido a la inflación.

*“Luego de un período de cierta estabilidad de los salarios nominales privados (1909-14), estos muestran flexibilidad a la baja en el período 1915-1917. (...) En 1917 el SRA cae a su mínimo debido a la fuerte inflación. Desde ese año los salarios nominales corren desde atrás a los precios hasta 1919, cuando se recupera el nivel real de 1914.”<sup>33</sup>*

De todas formas, en este proceso de sustitución de importaciones se mantuvo lo que hoy puede denominarse desde el marketing como un “nicho de mercado” para los productos importados. Especialmente el champagne francés, fue consumido por los sectores medios-altos y altos, entre quienes los bienes nacionales no gozaban de la percepción de calidad, mientras que lo extranjero -lo francés preferentemente-, era valorado como excelente.

Con las cifras que disponemos, se puede visualizar que el consumo así entendido indica por un lado, que la media de litros por persona no varió sustancialmente entre 1892 y 1920 (29 litros en el primer caso, 28 en el segundo). Y las fluctuaciones ocurridas en el período intermedio se deben fundamentalmente a la insatisfacción de la demanda por la producción interna.

---

<sup>31</sup> Balan, Jorge, Lopez, Nancy. “Burguesías y gobiernos provinciales en la Argentina: La política impositiva de Tucumán y Mendoza entre 1873 y 1914” En *Desarrollo Económico*, Nro. 67, Vol. 17, 1977, pp. 391-435; Balán, Jorge “Una Cuestión regional en la Argentina: Burguesías provinciales y el mercado nacional en el desarrollo agroexportador” En *Desarrollo Económico*, Nro. 69, Vol. 18, 1978, pp. 49-87.

<sup>32</sup> Beretta Curi, Alcides “Inmigración, vitivinicultura e innovación: el emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (1870-1916)” En *Mundo Agrario*, Nro. 18, Vol. 9, 2009.

<sup>33</sup> Calicchio, Leonardo. Op. Cit., p. 6

El análisis de las cifras denota que la producción local llegó a sustituir los vinos importados. Aquí adelantamos la pregunta de si “el gusto” de la población estaba satisfecho por los vinos que podía adquirir en el mercado. La investigación da cuenta que la producción de vinos nacionales se centró más bien en la cantidad y en el rendimiento, que en la calidad; aunque las correspondencias entre vitivinicultores<sup>34</sup> reflejan el interés extendido de mejorar la calidad. Pero no es un debate exclusivo de Uruguay.

La tensión entre calidad y cantidad está presente en el desarrollo vitivinícola de la mayor parte de los países, tanto de Europa<sup>35</sup> (casos de Italia<sup>36</sup> y España<sup>37</sup>) como en América Latina (Chile<sup>38</sup>, Argentina<sup>39</sup>, Brasil<sup>40</sup>, entre otros).

El quehacer del sector fue acompasado por el contingente de expertos y técnicos que llegaban desde Europa y por la creación de la Facultad de Agronomía en 1907, que ayudó a profesionalizarlo tanto en sus prácticas como sus discursos, incidiendo también en los artículos de prensa que circulaban.<sup>41</sup>

Las cifras nos permiten también comprobar que el crecimiento de la producción nacional de vinos, supone una presencia importante de mano de obra en el sector, de un encadenamiento de actividades

<sup>34</sup> Gentiliza del Dr. Alcides Beretta Curi en su investigación sobre la ARU. Cfr. Beretta Curi, Alcides “Inmigración, vitivinicultura e innovación: el emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (1870-1916)” En *Mundo Agrario*, Vol. 9, Nro 18, 2009.

<sup>35</sup> Unwin, Tim *El vino y la viña*, Barcelona, Tusquets, 2001

<sup>36</sup> Rapetti, Vittorio. *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da met-za ottocento agli anni trenta*, Alessandria, Istituto per la Storia Della Resistenza in Provincia di Ast, 1984

<sup>37</sup> Pan-Montojo, Juan. *La bodega del mundo. La vid y el vino en España 1800-1936*, Madrid, Alianza Editorial, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1994; Carnero I Arbat, Teresa *Expansión vinícola y atraso agrario (1870-1900). La viticultura española durante la gran depresión (1870-1900)* Madrid, Ministerio de Agricultura, Servicio de Publicaciones Agrarias, 1980; Soutelo Vázquez, Raúl “Las uvas de la unión. Organización y movilización campesina en la vitivinicultura gallega: el Ribeiro ourensano, 1880-1936” En *Historia agraria* N° 15, 2001

<sup>38</sup> Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*. 2a. ed. Santiago, Editorial Universitaria, 1999; Couyoumdjian, Juan Ricardo “Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Époque” En *Historia* No 39, Vol. I, enero-junio 2006; pp. 23-64

<sup>39</sup> Barrio, Patricia. *Hacer vino. Empresarios vitivinícolas y Estado en Mendoza (1900-1912)*, Rosario, Prohistoria Ediciones, 2010; Mateu, Ana María, Stein, Steve “Diálogos entre sordos. Los pragmáticos y los técnicos en la época inicial de la industria vitivinícola argentina” En *Historia Agraria*, Nro. 39, Agosto 2006; pp. 267-292; Richard Jorba, Rodolfo. *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900*, Mendoza. Universidad Nacional de Cuyo, 1998

<sup>40</sup> Giron, Loraine Slomp “O Cooperativismo Vinícola Gaúcho: a organização inicial” En De Boni, Luis A. *A presença Italiana no Brasil*. Vol. 1. Porto Alegre, EST, 1996, p. 269; Cavagnoli, Anelise “Os parceiros do vinho: a vitivinicultura em Caxias do Sul (1911 - 1936) [Tesis de maestría]. Universidade Federal do Paraná, 1989. Disponible en: <http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/27074/D%20-%20CAVAGNOLLI,%20ANELISE.pdf?sequence=1>; Machado Rodrigues, Carlos Henrique “A indústria vinícola gaúcha e o capitalismo: um universo de luta e sobrevivência” En *Ciências e Letras*. FAPA. Porto Alegre, Nro. 41, pp.101-118, jan./jun. 2007. Disponible en: <http://www.fapa.com.br/cienciaseletras/publicacao.htm>; Copat, Lucindo, Manfredini, Sadi, Tonietto, Jorge. “La vitivinicultura en Brasil” En Hidalgo, Luis (Coord.) *La viticultura americana y sus raíces* Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992, p. 70; Desplobins, Gérard “Tradition contre modernismo dans la vitiviniculture bresilienne” En *Agroalimentaria*, Nro. 21, Julio-Diciembre 2005.

<sup>41</sup> Unas décadas más adelante (1940), se fundó la Escuela Industrial de Enología dirigida por el Ing. A. Luis Fernández y en 1958 la Facultad de Química que incluyó cursos de Enología Química para el sector.

económicas afines que empleó a hombres, mujeres y niños. Significó también una divulgación de los resultados de los ensayos y de la actividad de técnicos. Implicó el surgimiento de bibliotecas para consulta y la creación de centros de estudio y agremiación del sector. Es decir, este crecimiento del sector implicó una mayor presencia y debate del tema vitivinícola en la prensa, en la publicidad y en la legislación.<sup>42</sup>

La producción nacional de vinos fue en crecimiento aunque no se produjeron todos los tipos de vinos, y la calidad era una variable que recién estaba en cuestión. Los vinos a granel eran usados para consumo interno y eran adquiridos por las bodegas para “corte”; fundamentalmente eran importados de España, Italia y Argentina. En cuanto al tipo de vinos finos - los preferidos por las clases altas-, las cifras muestran que la mayoría de las importaciones provenían de Francia, según el cuadro (ANEXO, Cuadro Nro. 3), que centramos en el entorno al año 1916, cuando la relación importación/exportación cambió.

Si bien los Anuarios Estadísticos registraban los precios en pesos según el aforo, esta información no sería suficiente para un cuadro comparativo que permitiera conocer de precios en el mercado.<sup>43</sup> El anuario registra el valor de los vinos importados, no los precios del vino en el mercado, por tanto el cuadro precedente permite ver el retroceso de las importaciones globales de vino, los países proveedores y por último, considerar la presencia firme de algunos países en el mercado uruguayo, dentro del contexto de sustitución de importaciones y caída de las importaciones de vinos.

Sin embargo, reparando en detalle entre los años 1919 y 1929, visualizamos los tipos de vinos franceses más consumidos por la población en Uruguay de la segunda década del siglo XX, antes que la crisis del '29 afectara las economías. (ANEXO, Cuadro Nro. 4) Estos datos muestran una cierta diversidad en los vinos de origen francés, destacándose una marcada primacía del champagne. Es curioso notar cómo a pesar de la baja en las importaciones, el peso relativo de los vinos franceses se incrementó en el mercado. Se produjo también un aumento de las variedades, que incluyó en 1929 a los vinos blancos dulces y el vino común Rhin. En este período el volumen de importación de champagne descendió, pero el total de champagne importado fue de origen francés. En cambio, los vinos comunes franceses sólo significaron el 6% de los importados. (ANEXO, Cuadro Nro. 5)

---

<sup>42</sup> La expansión debe ser matizada ya que los años de 1890-1925, aproximadamente, corresponden a la denuncia de la filoxera y el proceso de reconversión del viñedo uruguayo. Es decir, no hubo un proceso de crecimiento sostenido y en algunos casos se modificó radicalmente como fue el caso del Departamento de Salto luego del 900, donde se registra un retroceso marcado y reconvierte hacia la citricultura. De todas formas, la reconversión luego de la filoxera sobre portainjerto americano, implicó un incremento de la productividad del viñedo por planta y por hectárea.

<sup>43</sup> Por ejemplo, durante la guerra los precios subieron y el aforo no

El descenso más importante se registró en el total de los vinos comunes, demanda que fue sustituida por la producción nacional. Los vinos oportos también fueron menos requeridos, lo cual muestra un cambio en los paladares nacionales, enmarcados en una campaña antialcohólica de gran magnitud. Este capítulo ha dado cuenta el papel del vino uruguayo en el consumo nacional en relación a los vinos importados. Las estadísticas nos proporcionan una perspectiva del campo de análisis, veamos ahora las prácticas en cuestión.

## Capítulo 4

### El consumo de vinos en el Montevideo del Novecientos: el cómo

*“Se bebe siempre y en todas partes: cuando se elige un Presidente y se recibe un Ministro; cuando se celebra un concurso y se pasa un examen; en las reuniones científicas de caballeros y en las sociales de damas; en las ceremonias patrióticas y escolares y en las fiestas de beneficencia y caridad; en la taberna y en el salón; en ayunas como aperitivo, en las comidas como antidiapépsic y antes del sueño para dormir mejor; hasta en los velorios se bebe, champagne o caña según la categoría del difunto (...)”<sup>1</sup>*

#### 4.1 - La ingesta de alcoholes en la vida cotidiana

Hacer historia de la vida cotidiana significa producir conocimiento acerca de cómo vivía la gente en una época determinada. Supone partir de un tipo particular de curiosidad y de construir, en consecuencia, una serie de preguntas que privilegien la pequeña escala. Es desde aquí que ponemos el foco en las condiciones sanitarias urbanas, las limitaciones en la disponibilidad de agua corriente en la población y la dieta alimenticia de los inmigrantes, variables todas que condicionaron las prácticas en relación a la ingesta de alcoholes.

El acceso a las fuentes cualitativas, al igual que señaláramos para las fuentes cuantitativas, tiene sus limitaciones. En primer lugar, encontramos información disponible sobre los lugares de consumo y rastros sobre qué tipo de alcoholes consumían los hombres asalariados, pero no así de las mujeres en esta condición. En segundo lugar, el consumo en las clases altas está un tanto desdibujado por las publicidades y crónicas, lo que dificulta el análisis segmentado.

Una clave para el acceso a la cotidianeidad en el Novecientos es conocer la dieta alimenticia. Lo efímero de un plato de comida se podría rastrear -de alguna forma- a través de las recetas. No tenemos restos arqueológicos de un puchero ni tampoco sabemos el gusto exacto de un vino de 1920, pero tenemos algunas recetas caseras de uso medicinal de vinos, listado de importaciones o, en el caso de las élites, contamos con testimonios que ellos mismos dejaron (publicaciones y libros de recetas) o crónicas y descripciones de letrados pertenecientes a sus filas. Aclaremos que los recetarios que circulaban en la ciudad son concebidos como meras publicaciones que suponen una

<sup>1</sup> Joaquín de Salterain, “Sobre alcoholismo. Trabajo presentado al 1er Congreso Anti alcohólico de Montevideo”. Abril 1918, Montevideo, Imp. Nacional, 1918

intencionalidad, pero no sabemos concretamente de lo extendido de sus prácticas. En esta línea resulta más fácil acceder a las huellas de las élites que a los sectores populares, pero coincidimos con Flandrín en la importancia de estudiar estas huellas, dado que *“ambas se definen una en relación a la otra por oposición, ambas se prestan constantemente elementos y tienen muchas cosas en común que generalmente los testigos se olvidan de señalar.”*<sup>2</sup>

Otra dificultad radica en que los sectores populares, en gran proporción, complementaban su pobre dieta calórica con ingestas de vinos, aun cuando el consumo aparente de la población uruguaya estuvo alrededor de los 29 litros de vinos por persona. Aquí hay que recordar que la producción casera de bebidas alcohólicas constituyó parte de los rituales de celebración de la memoria que los inmigrantes incorporaron a nuestro país, y no estaba estadísticamente contemplada.

Teniendo presente estas consideraciones, podemos decir que en Montevideo se bebía en los hogares y fuera de ellos. Los espacios de interacción social pueden marcar diferencias en los tipos de alcoholes consumidos, pero debemos explorar sobre algunos rasgos más definidos de los consumidores además de género, edad y clase social. Es también necesario hilar más fino, saber si se trata de un habitante del campo o la ciudad; si bebe en las horas del día o de la noche; distinguir si el rito de consumo se hace en soledad o en compañía; si el motivo fuese el festejo o perseguir el olvido; y por último, habría que considerar las diferencias en una ingesta que busca una posible reparación energética, de la que busca un estado de embriaguez.

## 4. 2 - Los vinos y la conformación social del gusto

En Uruguay, a fines del siglo XIX, los mostos nacionales estaban en plena etapa de experimentación y los parámetros para definir la calidad comenzaban a transitar por el camino de las premiaciones, ferias, tímidas notas de recomendación en revistas y se iniciaban las prácticas de degustación. ¿Qué vinos se tomaban entonces? Algunas consideraciones sobre lo que se consideraba un “buen vino”, aparecen tempranamente en el Manual del Almacenero:

*“Un buen vino debe tener un sabor y olor franco; esto es, libre de todo sabor y olor extraño a su composición. Un aspecto sospechoso, el color turbio y opalino, un exceso de color, una aspereza o una acritud insoportable, una acidez excesiva, una apariencia viscosa o filamentosa, las flores o sean unos hongos pequeñitos, blanquizcos que flotan en la superficie*

---

<sup>2</sup> Flandrin, Jean-Louis. Op. Cit. p.11

*del líquido, el color azulado, etc., manifiestan claramente que no está en buenas condiciones, que está alterado o próximo a serlo.”*<sup>3</sup>

Unas páginas más adelante, este Manual incursionaba también en claves de lenguaje de degustación, incorporando términos que luego serán usuales en el correr del siglo XX. A fines del siglo XIX, el perfil de los consumidores uruguayos parecía estar delineado por los vinos importados disponibles en el mercado. *“Como los vinos que se importan son sumamente cargados en color y en alcohol, el paladar del consumidor se ha acostumbrado bien pronto a esta alta graduación y sus ojos a un color subido, que nuestros vinos son incapaces de producir”*.<sup>4</sup>

Para los años veinte, la mirada europea nos brinda algunas claves sobre cómo eran esos consumidores, tema que ya constituía una preocupación para los empresarios. Durante la Semana del Vino celebrada en París, uno de los temas centrales fue la crisis del sector vitivinícola francés y la pérdida de mercados. Si bien el análisis centró las causas de esta pérdida en los incrementos de los derechos aduaneros y las alzas de los fletes, también se reflexionó sobre el perfil del consumidor transoceánico, las clases sociales y la vinculación con la cultura francesa:

*“En toda la América Latina, el hombre del pueblo no es un cliente del vino francés (...) El peón, el obrero de la ciudad o de la campaña en la Argentina, Uruguay y Chile desea beber vino rojo y áspero y el que allí se produce satisface. Contrariamente en las clases superiores de la sociedad, en todas partes donde se siente nuestra influencia moral, nuestros vinos son buscados y constituyen el complemento obligado de las fiestas, banquetes y reuniones. El gusto que testimonian las clases superiores de la América Latina por nuestros vinos, es una de las manifestaciones de su gusto por la cultura francesa. Los círculos donde se beben son también aquellos donde se habla nuestra lengua, se leen nuestros libros, se siguen nuestras modas. (...) Los vinos uruguayos rojos son, por otra parte, y en general, de calidad ordinaria y fuertes; algunos tipos blancos hacen la excepción recordando nuestros burdeos.”*<sup>5</sup>

Las crónicas de prensa arrojan luz al respecto, atendiendo a la calidad de los vinos y a quienes los consumían: *“Lo que para la elite tenía un sabor “fuerte” o malo, y por ende, tenía que mejorarse, para la mayoría de los consumidores era apropiado y, por ende, consumido de manera creciente.”*<sup>6</sup>

Años más adelante, Frommel también se pronunció al respecto:

<sup>3</sup> *Manual del almacenero. Vinos de pasas y vinagre*, Montevideo 1885, p. 4-5

<sup>4</sup> *RARU*, Nº 20. Montevideo, 31 de octubre de 1897, p. 538

<sup>5</sup> La información corresponde a un “levante” de la revista mensual del comité France Amerique con estudios del ministro M. Julio Lefavre sobre la caída de las exportaciones de vinos franceses a América. *Revista de Agricultura, Industria y Comercio* Nro. 200, 25 de abril de 1922, Buenos Aires, pags. 177, 178 y 179. Publicación del Centro Vitivinícola Nacional.

<sup>6</sup> Bonfanti, Daniele “(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas. Un examen comparativo del proceso de formación de las áreas vitivinícolas en la región austral (1870-1930)”. En Beretta Curi, Alcides (Ed) *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas*, Montevideo, FHCE, 2010. p. 38

*“En efecto, nuestros vinos no tienen gusto característico especial, como los argentinos, por ejemplo, que no pueden ser confundidos con ningunos otros. Son productos de caracteres poco acentuados, que pueden competir con la mayor parte de los que compramos en el extranjero por un precio doble y triple de los que pagamos los nuestros.”<sup>7</sup>*

La documentación permite ver en varias ocasiones, la necesidad manifiesta por el empresariado uruguayo en ampliar el mercado vitivinícola. El Concejo Nacional de Administración presentó en 1924 un Proyecto de Ley que proponía la reglamentación de la industria vitivinícola, donde en el texto argumental destacó la importancia de esta industria para la nación. Nos resulta especialmente interesante citarla aquí porque incluyó una delimitación de lo que se consideraba clientes para la producción nacional:

*“(…) puede afirmarse que el consumidor del vino importado es distinto del que prefiere el del país, desde que en éste, como en la casi totalidad de los renglones de la producción nacional, el verdadero protector es el consumo popular. Sin embargo, la poca aceptación que encuentra nuestra producción vinícola entre las clases pudientes es completamente injustificada, ya que ésta presenta cada vez mayor cantidad de vinos muy apreciables, iguales y hasta superiores a muchos de los que se importan del extranjero.”<sup>8</sup>*

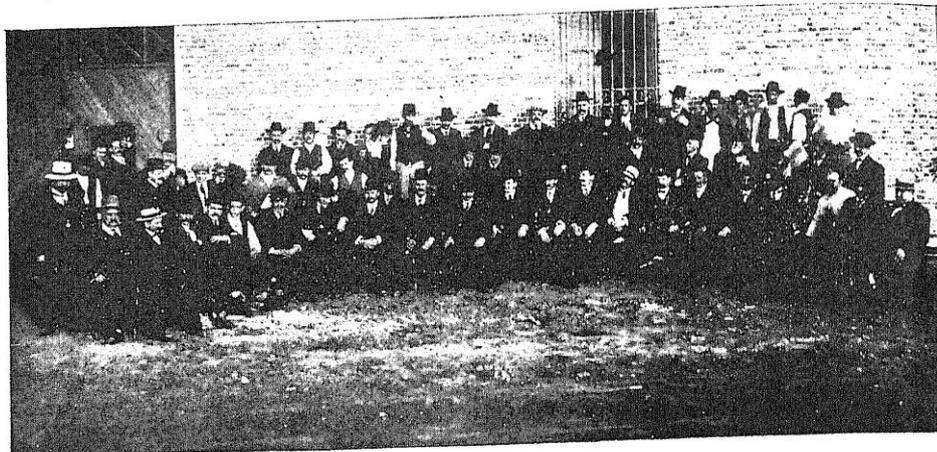
El alcohol estuvo presente en la mesa del domingo, en el boliche del barrio, en el encuentro en el arrabal, en los paseos campestres, picnics y en los locales de pizzerías que comenzaban a nacer a instancias de los inmigrantes italianos. Pero también en las cenas de los presidentes, en las galas, en el carnaval y en las celebraciones públicas y privadas. Su consumo puede ser entendido como ingestión energética tanto como vehículo de distensión; fue el “mata penas” por causa de un amor o de una vida mísera, fue un instrumento para el olvido o la anestesia para el dolor.

---

<sup>7</sup> Frommel, Julio. *Apuntes sobre vinos nacionales. Algunos problemas de viticultura*, Instituto Nacional de Agronomía. Imprenta Nacional, 1917

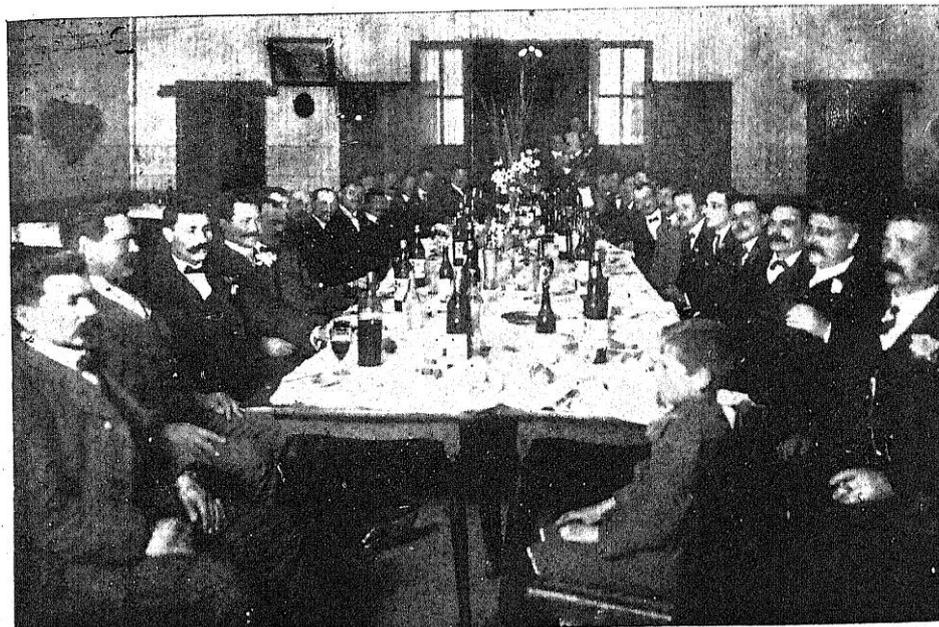
<sup>8</sup> Es interesante recordar aquí que los vinos nacionales estaban participando de ferias y exposiciones internacionales, recibiendo premiaciones que ayudaron a prestigiarlos. *RARU*, 3 de marzo de 1924

## FIESTAS DEL TRABAJO



Fiesta realizada el 26 próximo pasado, por el Centro de Almaceneros Minoristas, con motivo de la inauguración de la Cooperativa de Jabón y Velas.

Las notas gráficas de la página, sobre las fiestas realizadas por el Centro de Almaceneros Minoristas y por los obreros de la Fábrica de Tejidos de Dell'Aequa, hablan elocuentemente sobre la tregua que se imponen los hombres de labor al término de cierto número de días de trajín continuo. Y en las horas de ese descanso, que gustan acordarse todos, lo más provechoso es pasarlas bien, halagando al cuerpo y al espíritu y... traslado y autos a las comilonas.



Banquete realizado por los obreros de la Fábrica de Tejidos de Dell'Aequa.

La Semana. T. 1, Montevideo 11 de setiembre de 1911, p. 18

### 4.3 - Prácticas de resistencia

Hablar de consumo de vinos es reparar también en las condiciones sociales de existencia. Una sociedad que no tenía resueltos temas como la accesibilidad a las aguas corrientes, enfrentó innumerables dificultades sanitarias. Este escenario enmarca las decisiones cotidianas en la relación al consumo de bebidas alcohólicas, ya no sólo entendidas como ingesta calórica o “mata penas”, sino como alternativa ante las condiciones de vida precarias para grandes segmentos de población.

En relación a los usos del agua, Montevideo estaba recién comenzando el tránsito a la modernidad. La primera concesión para el suministro de agua corriente a la población la tuvo Enrique Fynn en 1868. El servicio si bien se inauguró en 1871, la accesibilidad para los sectores populares fue más tardía.<sup>9</sup> Desde un aspecto sanitario, se proclamaba que el agua era “*la bebida natural y más necesaria*”, pero el hecho que los pozos de agua muchas veces estuvieran cerca de depósitos orgánicos en descomposición, provocaba que las filtraciones las enturbiaran, haciéndolas inapropiadas para el consumo, con el riesgo de contraer cólera o tífus.<sup>10</sup> “*Esto, por desgracia, ha sucedido con mucha frecuencia y es por tal motivo, sin duda, que el jornalero por todas partes prefiere apagar su sed con vino, sidra o cerveza, y en defecto de estas bebidas cortan el agua con vinagre o alcohol.*”<sup>11</sup> En todo caso, la novedad tardará un tiempo más en alcanzar efectivamente a todos los barrios y sectores sociales. Sin embargo, los nuevos hábitos de limpieza organizados en torno a la utilización del agua corriente empezaron a invadir los comportamientos cotidianos de los habitantes, indicando los comportamientos en la mesa, la limpieza del hogar y la higiene personal.

Un informe de 1880 denuncia la existencia de 469 conventillos en Montevideo que alojaban 14.859 personas, en su mayoría inmigrantes. La fundación de los nuevos barrios, facilitó a los inmigrantes

<sup>9</sup> Los estudios de Vigarello vinculan la aparición de las duchas a fines del siglo XIX al interior de un sistema de disciplina como el ejército (asociado a un orden preciso). Pero este dispositivo fue extendiéndose a las cárceles, asilos e internados primero, para luego imponerse como una lucha a favor de los poderes tónicos que se le atribuyó al agua “*Una nueva clase inventa una nueva fuerza frente a los modelos aristocráticos. Y lo hace reactivando energías y dinamismos (...) con la austeridad del frío proclama una austeridad sobre los placeres que consideran demasiado fáciles. Y va edificando rigores para acrecentar más las distancias culturales y sociales.*” Vigarello, Georges. *Lo limpio y lo sucio. La higiene del cuerpo desde la Edad Media*, Madrid, Alianza Editorial, 1991, p. 155

<sup>10</sup> “*(...) en el Montevideo del novecientos como en la Edad Media europea, el vino podía ser más saludable que el agua de aljibe o pozo, dominante en los barrios populares para prevenir el cólera o el tífus*”. Barran José Pedro, Nahúm Benjamín, “*Battle, los estancieros y el Imperio Británico*” tomo 1, “El Uruguay del Novecientos Montevideo” (1979). p. 189

<sup>11</sup> “Higiene del Labrador” En *Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU*, Año I, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1896, p. 76

*“Sobre todo italianos y españoles, que con sus pequeños ahorros pudieran adquirir solares para vivienda, a largos plazos y bajísimas cuotas en aquellos barrios; en 1884 el porcentaje de moradores en los conventillos montevideanos había descendido a la décima parte de la población total del departamento.”<sup>12</sup>*

A pesar de las reglamentaciones tendientes a atenuar las condiciones deplorables de vida de los conventillos, estos seguían hacinando familias enteras con pésima ventilación, con mal saneamiento, con escaso aprovisionamiento de agua potable, además de condiciones de promiscuidad.

En este período -y bajo la hegemonía cultural burguesa-, el cuerpo será visto como un instrumento de producción y reproducción social por excelencia; como un texto donde se halla inscripto —y que por tanto debe expresar— ese orden simbólico. De ahí la necesidad de cuidar el cuerpo y de maximizar su rendimiento, tanto en sus aspectos físicos (fortaleza, ductilidad, energía) como estéticos, decorativos y semióticos (facciones, vestimenta, peinado, modales, etcétera). En este punto coincidieron las preocupaciones de los trabajadores organizados (en la medida que sus vidas dependían de vender su fuerza de trabajo) con la de los empresarios (el vigor asociado a ser competitivos). Esto podría explicar cierta coincidencia de ambos sectores en la crítica a otras conductas y usos del cuerpo que fueron privilegiados, por ejemplo, por artistas, bohemios, dandis, marginales o jóvenes, que se resistían al modelo hegemónico burgués tanto como a la proletarización.

Pese a que la población recibió por diversos medios una variada oferta de productos y recomendaciones higiénicas, se diagnosticó *“la inobservancia de los preceptos higiénicos”* y *“las deficientes condiciones higiénicas en que se desenvuelve y debate nuestra población nacional”* tanto por parte de los sectores populares como de las clases medias y *“las clases adineradas”*.<sup>13</sup>

Cuando nos referimos al discurso y prácticas hegemónicas, lo hacemos en el entendido que es en el terreno de las representaciones simbólicas donde actúa la ideología. La clase hegemónica es la que logra adaptar un discurso ocupando uno de los polos de las relaciones de producción, constituida en las prácticas de los sujetos concretos. Es una voluntad colectiva que se construye a través de la ideología.<sup>14</sup> Frente esa hegemonía, se erigen espacios de resistencia o construcciones alternativas en

<sup>12</sup> Castellanos, Alfredo. *Montevideo en el siglo XIX*, Montevideo, 1968, p. 30. Nuestra Tierra, N° 3

<sup>13</sup> Berro Garcia, Adolfo. *La educación física en los niños*, Montevideo, Imprenta Peña, 1921, p.17

<sup>14</sup> Para Mouffe, la hegemonía es *“una fusión total de objetivos económicas, políticos, intelectuales y morales, efectuada por un grupo fundamental con la alianza de otros grupos a través de la ideología; cuando una ideología logra difundirse entre toda la sociedad y determina no sólo objetivos económicos y políticos unificados, sino también una*

formas de vida, donde permanecen comportamientos anteriores o preexisten los que vendrán. En el Novecientos es posible visualizar también, un segmento de la población para quienes el juego, el consumo de alcohol, de tabaco, estupefacientes y el goce del sexo, marcaron sus horizontes, encontrando en ellos una razón o un escape a su existencia. Muchos de ellos están en los sectores populares. Acceder a las claves de la cultura popular implica conocer los debates en cuestión que refiere, en síntesis, a si se trata de lo que “es” del pueblo, lo que “realiza” el pueblo o lo que éste “consume”. Si bien nos estamos refiriendo a un sector social subordinado en términos políticos y económicos, nos vamos a centrar en los aspectos que tratan sobre las prácticas. El análisis contempla las vivencias en el tiempo libre, en la alimentación y en la literatura, de forma que permita acercarnos a la circulación de valores y la visión del mundo, en una frontera con los sectores hegemónicos que, como toda frontera, es permeable y móvil.

La ingestión de bebidas alcohólicas formó parte de la alimentación diaria del obrero. Pero también el alcohol fue un invitado omnipresente en las más exquisitas reuniones de las clases medias y altas, donde el consumo de licores y la importación de champagne dan cuenta del ambiente festivo que los incluyó. La literatura y algunas entrevistas son testigos de la extensión que tenía este consumo y hasta donde estaba incorporado en el diario vivir de los uruguayos.

#### **4. 3. 1 - Algunos rasgos de la alimentación cotidiana**

Para disciplinar los hábitos alimenticios resulta necesario mostrar las propuestas como buenas y sabrosas, intentando demostrar que satisfacen las necesidades de nutrición. Y estos discursos en el Novecientos debieron entablar relación con las costumbres culinarias de cada familia. A través de fuentes editas (recetarios impresos) y las memorias (entrevistas), buscamos relevar los aspectos más cotidianos de la subsistencia, que remiten a algo más que satisfacer las necesidades básicas, y nos ayudan a entender el lugar del consumo de los vinos. En las siguientes páginas veremos el uso de los vinos como ingrediente en varias recetas, tanto como los lugares de expendio que constituyen un marco para el relacionamiento.

---

*unidad intelectual y moral.*” Mouffe, Chantal. Hegemonía, política e ideología. En Labastida, Julio. Del Campo Martín (coord.) *Hegemonías y alternativas políticas en América Latina* , Editorial Siglo XXI, España, 1985, p. 124

### 4. 3. 2 Los recetarios y las marcas de la memoria.

Las formas de preparar alimentos y bebidas son, más que recetas, procedimientos que pasan de generación en generación a lo largo del tiempo y se ven modificados por el agregado de nuevos productos, nuevas manipulaciones, combinaciones, cocciones o formas de prepararlos que los hacen preservar en el tiempo. Esto ha provocado que la cocina haya sido entendida como algo efímero, hecho que consideramos debería relativizarse si se entiende lo efímero como el escaso tiempo de goce de disfrute de un plato, o el tiempo que se espera para descorchar un vino. Este pasaje del tiempo que parece subjetivo tiene implicancias directas: el tiempo de crianza de un vino, por ejemplo, influye en su precio así como la antigüedad de una bodega, es una ventaja comparativa para su prestigio.

*“el goce es efímero, pero esa transmisión y ese hacer se conservan a lo largo de la historia y tienen que ver con la cultura de un pueblo. (...) la llamada cocina internacional es una cocina efímera porque responde a modas, sin embargo la cocina popular es la que tiene tradición, la que se modifica lentamente.”<sup>15</sup>*

A pesar de lo *efímero* que pueda ser el consumo de un plato de comida o una bebida, una de las fuentes para conocer los hábitos alimenticios son las recetas de cocina. Estas constituyen un repositorio que contiene las tradiciones que circulaban en la ciudad y nos remiten a las prácticas culinarias que llegaban desde Europa. Estos se traducían en versiones criollas, y así tenemos recetarios reeditados una y otra vez que nos acercan al universo de lo doméstico, a las relaciones que se establecen entre los alimentos y las personas, porque *“esta percepción de relaciones sociales y culturales a través del paladar ha acabado siendo una habilidad natural, casi inconsciente.”<sup>16</sup>*

Específicamente buscamos las recetas que requieren del vino como ingredientes. Y lo hacemos en diálogo directo con las campañas antialcoholistas y sus discursos sobre el uso de vinos en las comidas. Cuántas de estas recetas se realizaban realmente o en cuántos y en cuáles hogares montevideanos se degustaban, no son preguntas de fácil respuesta. Lo que podemos inferir es que algunos de esos recetarios están redactados con un vocabulario complejo, contienen ingredientes caros y variados, y requieren de tiempos de preparación y cocción que presupone un personal dispuesto para estas tareas específicas o, al menos, de muchas horas del *ama del hogar* en la cocina.

<sup>15</sup> Rosenberg, Raquel. “El patrimonio cultural alimentario y gastronómico” En *Actas de las Jornadas Nacionales. Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural. Patrimonio Cultural Tangible e Intangible*. Buenos Aires, Argentina, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre de 2002, p. 200.

<sup>16</sup> Schivelbusch, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*, Barcelona, Anagrama, 1995, p. 17

Si la modernidad fue vivida en los sectores altos como un proceso de afrancesamiento cultural, se reflejó también en los patrones de consumo alimentario. Estos cambios se procesaron en los espacios públicos, en las residencias privadas o en ocasión de banquetes y recepciones. En este sentido, surge la necesidad de explorar la alimentación en distintos recintos y contextos, dado que si bien es en el espacio doméstico donde se repite el hecho cotidiano de la alimentación, es en los espacios públicos donde se leen los comportamientos en clave de distinción. Es decir, en el espacio público se hace visible la diferenciación que revela las distancias en el espacio social, a través del consumo.

Nos resulta interesante aquí la reflexión del investigador argentino Remedi<sup>17</sup>, quien sostiene la ocurrencia de una *delocalización* alimentaria sucedánea de la modernidad. Para él, en la medida que surgen redes internacionales más complejas de distribución de comestibles, junto a la emigración desde los centros rurales a los urbanos y de los contingentes migratorios, resultó un intercambio de técnicas culinarias y preferencias dietéticas. La modernización marcó una tendencia europeizante y cierto afrancesamiento de los hábitos alimentarios de los sectores acomodados. Mientras que simultáneamente, sucedió otra dinámica en los sectores populares resultado del intercambio entre nativos e inmigrantes extranjeros con lógicas propias, asentada en los boliches o las cocinas hogareñas de los barrios.

Los recetarios que circulaban en Montevideo tienen la marca francesa (los franceses codificaron la cocina), y fueron pensados para élites en tanto no incluyen platos populares: no hay asado, mate, tucú o tortas fritas y las pastas eran marginales. Constituyen más bien una fusión de prácticas, un proceso de hibridación. En la primera mitad del siglo XX el nacionalismo cosmopolita se visualiza en los recetarios de las comidas “a la francesa” o “a la vasca” y, paulatinamente -aunque de manera antojadiza -, en el transcurso de la segunda mitad del siglo XX algunos platos se comienzan a denominar “a la montevideana” o “a la uruguaya”.<sup>18</sup>

En este sentido, un ejemplo son las salsas promovidas en un recetario que, impreso en Montevideo, incluían un “vino negro” y vino “jerez” como insumos para cocinar la salsa “*Périguex, Salsa española reducida con un poco de vino Jerez y trufa cortada en dados pequeños*”. También la

---

<sup>17</sup> Remedi, Fernando J. Op. Cit.

<sup>18</sup> Laborde, Gustavo. *La cocina uruguaya ¿es o se hace? Construcción de la identidad gastronómica uruguaya*. Conferencia en el Ministerio de Turismo y Deporte, 14 de agosto 2013. Cfr. Laborde, Gustavo *El asado. Origen, historia, ritual*, Montevideo, EBO, 2013

*Salsa Bordelesa* requería: “Vino negro, echalote, servida en manteca cocida y reducida con un fondo de pescado se liga con yemas y se monta con crema batida y jugo de limón a lo último.”<sup>19</sup>

Si bien al decir de Revel, los recetarios suelen ser bastante inútiles en sí mismos para conocer la cocina del pasado<sup>20</sup>, entre los disponibles en nuestro país<sup>21</sup> reparamos en uno dirigido – presumiblemente- a mujeres con poco tiempo disponible para las tareas del hogar. O posiblemente dirigidos a quienes habían incorporado los hábitos del “progreso”, a los segmentos de población “modernos”, afectados por las transformaciones de los años veinte, que se traducían en aceptar las innovaciones tecnológicas que facilitaron las tareas del hogar (electrodomésticos). El manual de “cocina práctica”, incluía por ejemplo dos sopas que requerían vinos en sus ingredientes:

“*Sopa chic*

*Seis cucharaditas de tapioca para doce platos. Se deslíe el caldo tibio, se revuelve todo el tiempo, y cuando está cocida se echa salsa inglesa, una copa de vino seco y se vierte en la sopera sobre cuadraditos de pan frito.*

*Sopa francesa.*

*Se cuecen en caldo seis cebollas de cabeza y seis zanahorias grandes, se pican bien y se ponen en el caldo, se agrega un vaso de vino y una tacita de aceite y mitad leche y se vierte sobre cuadraditos de pan frito.”<sup>22</sup>*

Un recetario que ya en 1912 iba por la tercera edición hace suponer que debió ser muy popular en las cocinas. Nos referimos a *La cocinera oriental*, cuya autora escribe específicamente a quien considera su público: las mujeres confinadas al ámbito de lo doméstico.

*“Para vosotras, verdaderas mujeres de su casa; para vosotras, que sabéis cumplir fielmente con los deberes de una buena ama de casa, que estáis en todo, que de todo entendéis, es para quienes escribo estas líneas.”<sup>23</sup>*

Esta publicación reúne recetas que incluyen distintos vinos para la cocción, como por ejemplo los riñones de cerdo con croutons y vino blanco, el conejo saltado al vino seco, o el conejo estofado al vino blanco. Pero si bien expresa que su libro es para todos los hogares, al momento de la explicación sobre cómo servir la mesa, puntualiza que se trata de una tarea propia de las sirvientas. Y

<sup>19</sup> Bosque, J. *Guía de cocina y repostería a la francesa-Italiana-Española y Criolla*, Montevideo, s/f, p. 12

<sup>20</sup> Revel, J. F. *Un festín en palabras*. Op cit. p. 11

<sup>21</sup> Perez, María Del Carmen. *La cocinera Oriental*. Montevideo, Imprenta Juan Dornaleche, 1904; Gor, Clara. *La cocinera uruguaya*, Montevideo, 1920; ALW, *La cocinera económica*, Montevideo, 1930.

<sup>22</sup> *La cocina práctica. Manual útil y económico para la familia*, Montevideo, Imprenta El Telégrafo marítimo, 1913

<sup>23</sup> Perez, María Del Carmen. *La cocinera Oriental*. 3ra. ed. Montevideo, Imprenta Juan Dornaleche, 1912. La primera edición es de 1904 y la última en 1930.

es en la vajilla donde se indican los modales y las expectativas del comportamiento de los comensales:

*“Lo mismo diremos de las jarras de agua y botellas de vino: se pondrán dos o tres, según el número de personas que se sentarán a la mesa. (...) Al costado derecho de cada comensal habrá tres o cuatro copas para los distintos vinos y un panecito enfrente.”*<sup>24</sup>

Si se tiene en consideración que la reunión familiar solía tener lugar en torno a una mesa donde se degustaban los alimentos y, que era precisamente el espacio donde se formaban los hábitos y costumbres de los comensales, se comprende mejor la medicalización del arte culinario como un dispositivo de control social. La familia como base social y el hogar como recinto físico fueron el centro de la preocupación higienista. La prensa y la educación, a su vez, funcionaron como mecanismos idóneos para enseñar una higiene alimenticia racional, fundamentalmente a las clases populares.<sup>25</sup>

#### **4. 3. 3 - De aquí y de allá. Inmigrantes y criollos: las familias trabajadoras, los gremios y el sustento diario**

La dieta alimenticia tiene estrecha relación con sus necesidades calóricas, según la edad, el sexo y la división social del trabajo. Para acercarnos a la dieta de trabajadores, necesitamos delimitar el campo de estudio: a quienes nos referimos y de cuánta población hablamos. En base al Censo Nacional de 1908, Germán Rama estableció que el 7.3% de la población activa eran propietarios rurales (más de 50 has). Los patrones y gerentes de establecimientos industriales y comerciales de diversa escala (8.6%), los empleados<sup>26</sup>, contadores, rematadores y corredores (6%), los profesionales liberales, incluidos los técnicos y los intelectuales (3%) y los empleados de Estado<sup>27</sup> (4%) sumaban en conjunto otro 21%. El 70% restante —la gran mayoría— estaba conformado por los sectores populares.

Según el mencionado censo, en 1908 había 73 mil obreros en el país (39 mil de ellos en Montevideo). Un censo industrial posterior más exacto estableció que en Montevideo había 30 mil

<sup>24</sup> Ibidem p. 12

<sup>25</sup> Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 3. “La invención del cuerpo”. Montevideo, EBO, 1999, p. 53

<sup>26</sup> Incluye a los empleados no calificados de comercio

<sup>27</sup> Según Germán Rama, los propios organizadores del censo estimaban que éste es un número inferior al real. Cfr. Rama, Germán. “La cuestión Social” En *Montevideo entre dos siglos (1890-1914)*. Montevideo, 1969. Cuadernos de Marcha Nro. 22

obreros: 18 mil hombres mayores de 18 años —la mitad de ellos casados y con familia— y 12 mil más entre mujeres y niños. En base a estos datos se ha estimado que del total de 167 mil personas que constituían las clases populares de Montevideo, entre 72 y 80 mil personas (45%) dependían del sector industrial, lo cual, en un total de 310 mil habitantes que vivían en Montevideo, significaba la cuarta parte de la población capitalina.<sup>28</sup> En 1913 el proletariado aumentó respecto de 1908, llegando a haber entre 42.000<sup>29</sup> y 50.000 obreros<sup>30</sup>. Según los estudios tanto de Barrán y Nahúm<sup>31</sup> como los de Juan Rial<sup>32</sup> -a pesar de algunas diferencias-, coinciden que alrededor de un 80% de la población montevideana pertenecía a los sectores populares. En este marco de creciente higienismo y preocupación por los cuidados del cuerpo, proliferaron recetarios que difundían las ventajas de una dieta balanceada. A pesar de esto, la alimentación de la población parece haber sido más bien pobre, vinculada directamente al consumo de carne, no obstante las fluctuaciones de las exportaciones y los precios que la hacían difícil para la mesa del trabajador.

*“Cuando el extracto de carne hizo su aparición, se expandió su venta (1880-1910) y aparecieron los primeros frigoríficos (1905-1913), ese consumo descendió a un promedio de 300 gramos por cabeza entre 1905 y 1913. La gran guerra europea (1914-18) terminó con la carne barata y la dieta popular rica en proteínas ya que el precio interno tendió a coincidir con el internacional.”<sup>33</sup>*

Algunos de los cálculos al respecto, cifran en 2750 calorías diarias las necesarias para una familia obrera (aunque no contabilizaban la ingesta de verduras en estas). Según los valores previstos en las tablas de La Liga de las Naciones, un trabajador que realizaba un trabajo “intenso” en una jornada promedio de 9 horas diarias necesitaba 3800 calorías, por lo cual el déficit sería de 800 calorías.<sup>34</sup> En otro extremo, la mala alimentación empezaba a estar vinculada también al “problema” de los excesos y de la gordura. El peso ideal (ni tanto ni tan poco) comenzó a producir confusiones y alteraciones en los modelos. Dentro de las nuevas enfermedades de época<sup>35</sup> (hipocondría, melancolía, nerviosismo e impotencia), comenzó a incluirse la obesidad. Desde entonces, el ser gordo no fue sinónimo de sano, al menos para algunos. Se estaba produciendo un cambio de

<sup>28</sup> Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, op. cit, pp. 165-166

<sup>29</sup> Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, op. cit, p. 168.

<sup>30</sup> Rama, Carlos. “La cuestión social”, op. cit., p. 63.

<sup>31</sup> Barrán, José Pedro. *Historia rural del Uruguay moderno*. Vol. 4 “Historia social de la revolución de 1897”, Montevideo, EBO, 1973

<sup>32</sup> Rial, Juan. *Situación de la vivienda de los sectores populares en Montevideo. 1889-1930*, Montevideo, Ciesu, 1982, p. 41. Cuaderno Nro. 44

<sup>33</sup> Barrán y Nahum *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, op cit. p. 138

<sup>34</sup> Ibidem p. 189

<sup>35</sup> Reyes Möller, Carlos “Del empaque y el desenfado corporal en el Novecientos” En Barrán, José Pedro, Caetano, Gerardo, Porzecanski, Teresa. *Historias de la Vida Privada*. Vol. 2. “El nacimiento de la intimidad 1870-1920”, Montevideo, Taurus, 1996, p. 232

paradigma, una demanda por “*la construcción de un cuerpo sano y un hombre medicalizado*”<sup>36</sup>, que no sólo cuidara su salud sino que estuviera atento a prevenir cualquier enfermedad. En la vida diaria los habitantes se vieron inmersos en una red de dispositivos (vacunación, exámenes preventivos, etc.), e instituciones (Consultorios Gota de Leche, Cuerpo Médico Escolar, Clínica Preventiva Municipal, etc.) donde principalmente los niños, las madres y los trabajadores merecieron una atención especial.

En este período se concretaron reformas legislativas, (ley de 8 horas y descanso obligatorio), que comenzaron a cambiar la vida cotidiana de algunos sectores de la sociedad urbana. Para los trabajadores, implicó que las largas jornadas incluyeran un descanso cotidiano donde el almuerzo entre compañeros fue una ocasión propicia para estimular la sociabilidad, la posibilidad de un intercambio de experiencias, la solidaridad, el conocimiento y el debate. Algunas veces los obreros traían sus viandas que, por lo general, les preparaban las mujeres de la casa. Otras veces eran los propios empleadores o concesionarios privados, los encargados de proveer el alimento:

*“En 1915, el Frigorífico Montevideo proporcionaba el alimento a sus obreros a través de un fondero que cobraba sus “3 platos” \$0,24, el 20% del jornal diario de un peón que trabajaba 8 horas, el precio de casi dos horas extras de trabajo, fuera de la jornada “normal”*”<sup>37</sup>.

Los manuales que promovieron la “buena alimentación”, incluían precisas pautas para llevar una vida sana. Nos resultan por demás interesantes aquellos que puntualizaron la necesidad de una dieta diferenciada según el papel que cada uno ocupaba en la producción —y en la sociedad— por tanto, según el estilo de vida y la actividad que desempeñaba:

*“Hacer vida tranquila, mirando cómo otros trabajan sobre un andamio, o cargando bolsas al hombro, es bien distinto, por supuesto, que los que están bajo el yugo diario, sudando cómo en verano... El burgués que no mueve sus músculos, ni con la gimnasia o los deportes, y que tampoco trabaja ni en su propia quinta o granja, máxime cuando su organismo es de tendencia a la obesidad, requiere guardar en las comidas la mayor prudencia, el mejor tino, si no quiere verse envuelto en una serie de intoxicaciones de orden alimenticio, mientras que el obrero manual, que gasta muchas calorías, deberá ingerir lo que no conviene al burgués que hemos figurado tranquilo y de vida completamente sedentaria.”*<sup>38</sup>

<sup>36</sup> Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 3. “La invención del cuerpo” Op. Cit. pp. 257-285

<sup>37</sup> Barran, José Pedro, Nahum, Benjamín. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, Op. Cit. p.178

<sup>38</sup> Valeta, Antonio. *Arte de comer y nutrición*, Montevideo, Taller Gráfico Castro, s/f, p. 33

Según esta visión total de la nutrición, cada momento del día requería una alimentación distinta y específica. A los trabajadores que realizaban un gran desgaste de energía física, se les recomendaba comenzar el día con un desayuno a base de “*café con leche con pan y manteca, o café solo con pan*”.<sup>39</sup> Estos manuales aconsejaban variar la ingestión de alimentos según el clima -verano o invierno-.

*“En invierno, en general, apetece la polenta, los tallarines, los pucheros vegetarianos, los guisos de papas o de arroz, las sopas de cereales, de legumbres y también las frutas, frescas o las secas, como nueces, avellanas, almendras y otras oleaginosas que son de uso corriente en las mesas de carnívoros y vegetarianos.”*<sup>40</sup>

La legislación social reglamentó las horas de trabajo e instauró el domingo como día no laborable, lo que se constituyó en el día clásico para el descanso y la reunión de la familia, cuando la elaboración de los alimentos denotaba más tiempos y dedicaciones que en el resto de la semana. La fiesta dominguera giraba en torno a la mesa:

*“¡Tallarines! El asado no era común. [La familia] eran italianos, [comían] cosas más bien de pastas. Y pobre mamá hacía mucha polenta y tallarines con tuco. El día de la Navidad y el año Nuevo hacíamos raviolos en una mesa grande, mi papá ponía el vino... era más barato.”*<sup>41</sup>

El domingo también se constituía en una ocasión de encuentro para quienes habían dejado atrás una misma patria, una oportunidad donde degustar los olores y sabores asociados a la infancia.

*“...la alegría de los invitados domingueros, todos gallegos, que degustaban allí, una vez por semana, los usos y costumbres de su tierra, en modo especial, sus platos predilectos y el sabroso vinillo de Ribeiro, que los transportaba a la dulce y soñadora Galicia, una vez que habían bebido lo suficiente. Entonces todo era bulla y algazara, cantándose en coro, aires populares y viejas canciones. [...] Todos eran oriundos de Galicia y esta identidad de origen bastaba para unirlos más allá de las diferencias sociales”*<sup>42</sup>

Entre 1910 y 1914 llegaron 110 mil inmigrantes. Hacia 1919, otros 53 mil<sup>43</sup>. Sólo en la década del veinte llegaron 195 mil más<sup>44</sup>. Este caudal de extranjeros recién llegados se agregaba a una población en su mayoría descendiente de inmigrantes arribados en el último tercio del siglo XIX. De un total de

<sup>39</sup> ibídem p. 37

<sup>40</sup> Ibídem p. 31

<sup>41</sup> Entrevista al Sr. Rivella En Bouret, Daniela, Remedi, Gustavo. *Escenas de la vida cotidiana*. Vol. 2. “El nacimiento de la sociedad de masas” Op. Cit.

<sup>42</sup> De Castro, Manuel. *Oficio de vivir (buenas y malandanzas de Gabriel*. Montevideo, EBO, 1959, p. 77

<sup>43</sup> Rial, Juan Estadísticas Históricas del Uruguay 1850-1930. Montevideo, CIESU, 1980

<sup>44</sup> Aunque tenemos que tener en cuenta que la cifras de los arribos no equivalen a los saldos resultantes del ingreso y egreso por los puertos de entrada. Cfr. Oddone, Juan Antonio. *La formación del Uruguay moderno*, EUEDEBA, Buenos Aires, 1966, p. 59.

aproximadamente un millón de habitantes, 182 mil eran extranjeros, repartidos por igual en Montevideo y en el interior<sup>45</sup>. La inmigración regional (argentinos y brasileños) representaba el 25% del total de inmigrantes<sup>46</sup>. En Montevideo, los extranjeros eran el 30% de la población<sup>47</sup>.

Los italianos fueron la corriente migratoria predominante durante la segunda mitad del siglo XIX y los españoles a principios del siglo XX. Ambos jugaron un rol relevante en el desarrollo de la actividad agrícola, específicamente la vitivinicultura, por la tradición cultural, por los hábitos de consumo, por ser agricultores experimentados y por su ética del ahorro.<sup>48</sup>

Las investigaciones de campo desde la antropología y sociología, dan cuenta del papel desempeñado por los inmigrantes italianos en la vitivinicultura, en tanto defensa de un mundo de vida propio.

*“La existencia de emprendimientos como la plantación de vid y el emplazamiento de bodegas, da cuenta del papel jugado por los inmigrantes en una posible redefinición identitaria de “receptores” y “recibidos”. Esta redefinición es fruto de la dialéctica entre rasgos propios de un sistema de acciones y valores “locatarios” y el intento por reproducir, por parte de los inmigrantes, una forma de entender y vivir “el trabajo” (una forma característica de producción en el país de origen, consecuencia, entre otras cosas, de la forma de tenencia de la tierra) y un sistema de valores que les era propio”.*<sup>49</sup>

Su llegada a América se debió, fundamentalmente, a escapar de la situación interna de sus ciudades, dada las dificultades económicas comenzadas a fines de 1880 en Italia por el *“envilecimiento de los salarios, (...) desocupación cíclica por los altibajos de la demandas (...) multiplicación de las huelgas (...) impuestos sobre la alimentación.”*<sup>50</sup> Los recién llegados tenían como principal objetivo el éxito económico, y ya en los tempranos '70 puede decirse que la colonia italiana tenía elementos entre sus filas que podían considerarse prominentes empresarios.

<sup>45</sup> Rial, Juan, op. cit., p. 19.

<sup>46</sup> ibidem

<sup>47</sup> Más allá de las cifras, es necesario tener presente que, a inicios del siglo XX, parte de los “censados” como uruguayos, son hijos de extranjeros. El dato no es irrelevante, si tenemos en cuenta que esos uruguayos se han educado en una familia extranjera, portadora de una cultura diferente. Y si bien es cierto que se procesa una cierta asimilación, la misma supone también la “nacionalización” de la cultura de sus padres.

<sup>48</sup> Cfr. Bereta Curi, Alcides. *El imperio de la voluntad. Una aproximación al rol de la inmigración europea y al espíritu de empresa en el Uruguay de la temprana industrialización, 1875/1930*, Montevideo, Fin de Siglo, 1996; Beretta Curi, Alcides. *Los hijos de Hefestos. El concurso de la inmigración italiana en la formación del empresariado uruguayo. 1875/1930*, Montevideo, Dpto. de Publicaciones de la Universidad de la República, 1998; *Los italianos en la formación del empresariado urbano uruguayo. La Camera di Commercio Italiana di Montevideo (1883/1933)* Universidad de la República, 2004; Montevideo Oddone, Juan Antonio. *Los Gringos*, Enciclopedia Uruguaya, N°26, Montevideo, Arca, 1968; Oddone, Juan Antonio. *La emigración europea al Río de la Plata*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1966; Rodríguez Villamil, S., Sapriza, G. *La inmigración europea en el Uruguay. Los italianos*. Montevideo, Monte Ávila; Vidart, Daniel, Pi Hugarte, Renzo. *“El legado de los inmigrantes”*. II Revista Nuestra Tierra, Nro. 39.

<sup>49</sup> Vitale, Angélica. “Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino” En *II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950)*, Colonia, 13 y 14 de noviembre, 2003.

<sup>50</sup> Oddone, Juan Antonio. *La emigración europea al Río de la Plata*, Op. Cit., p. 25

*“Ante todo, los recién llegados traen hábitos de trabajo y sobriedad adquiridos en regiones empobrecidas o de economía intensiva donde la lucha por la existencia se daba en términos recios, lo que depara posibilidades potenciales de éxito en países poco poblados y de economía extensiva.”<sup>51</sup>*

Según Juan Oddone, la condición de desarraigados constituyó un estímulo fecundo para desarrollarse en el plano económico, llevándolos a desempeñarse en las más diversas áreas, vinculados tanto al movimiento obrero -incidiendo en la gestación de una conciencia obrera-. También se los vincula a los comienzos industriales, fundamentalmente en la fabricación de muebles, carruajes, talleres de calzado, curtiembres, barracas de lanas y saladeros. Y para nuestro objeto de estudio, también fueron destacados en la producción de vinos a nivel familiar o industrial y su consumo.

Fueron principalmente los inmigrantes italianos quienes edificaron la ciudad de Montevideo a partir de la segunda mitad del siglo XIX, como territorios que procesaban identidades propias. En 1889 los italianos eran el 46.65% de los extranjeros en la ciudad, primacía absoluta, seguida por los españoles en un 32.40%.<sup>52</sup> Estudios sobre el impacto socio lingüístico<sup>53</sup>, demuestran cómo el arribo masivo de estos hombres y mujeres produjo una “italianización” de la sociedad uruguaya, dada la relativa similitud entre ambas culturas, lo que facilitó el amalgama cultural. El llamado “cocoliche” fue posible como resultado de la asimilación, por la simbiosis entre los rasgos culturales propios de los italianos y los de la sociedad receptora.

Pensar en la inmigración es también pensar en la formación de elites innovadoras especialmente en la agricultura y la industria<sup>54</sup>. De todas formas, hay que tener en cuenta que durante las primeras décadas de ese siglo desciende el peso relativo de italianos y españoles en el total de los inmigrantes europeos, pasando del 85% en 1914 al 40% en 1930; entonces el sesenta por ciento de los nuevos inmigrantes provenían de países de Europa oriental.<sup>55</sup>

*“Fuera de los contingentes habituales [de italianos y españoles, y en menor medida, franceses, suizos e ingleses] una oleada de polacos, rumanos y bálticos, serbios y croatas, alemanes y austro-húngaros, sirios y armenios, inscribe en el medio una inusitada*

<sup>51</sup> Oddone, Juan Antonio. *Los gringos* Op cit.

<sup>52</sup> Alvarez, Ricardo, Arana, Mariano, Bocchiardo, Livia. *El Montevideo de la expansión (1868-1915)*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1986, p. 20

<sup>53</sup> Barrios, Graciela. “La aculturación socio-lingüística de los inmigrantes italianos en el Uruguay” En *Estudios humanísticos en memoria a Guido Zannier*, Montevideo, FHCE, 1998, p. 69

<sup>54</sup> Beretta Curi, Alcides “Inmigración europea, elites y redes: La localidad vitivinícola de Mercedes. 1870/1916”.

Op cit.

<sup>55</sup> Rodríguez Villamil, Silvia, Sapriza, Graciela, *La inmigración europea...*, op. cit. p. 6

*diversificación cultural y religiosa” [...] [Igualmente importante] “fue la inmigración judía en los años 20, sobre todo, proveniente de Europa Central, Transilvania o los Cárpatos”<sup>56</sup>.*

Si bien la inmigración europea nos atañe en cuanto a esas prácticas y cultura relacionadas a la agricultura<sup>57</sup> y su impacto en el territorio rural en Montevideo concretamente (Peñarol, Manga y Melilla), nos interesa específicamente en esta investigación en tanto que un gran número de ellos (mayoritariamente jóvenes y varones) pasaron a engrosar el creciente proletariado urbano y, consecuentemente, a sus organizaciones sindicales. Por este motivo, el porcentaje de inmigrantes en el mundo del trabajo era aún mayor que en la sociedad en general. Otros inmigrantes se las arreglaron como vendedores o trabajadores por cuenta propia —artesanos, comerciantes—, a veces, como un primer paso de la pequeña empresa familiar propia. Jacobo Dueñas, por ejemplo, llegó a Uruguay en la década del 20, y se desempeñó como vendedor ambulante.

*“Naturalmente los primeros días son siempre difíciles. Yo empecé a actuar de ambulante como todos. (...) El trabajo era siempre por la mañana, de tarde estábamos todos reunidos ahí en el Café para jugar a las cartas y al billar (...) en la Calle Colón entre Sarandí y Buenos Aires (...) tomábamos una grapita, una cañita y conversábamos. Era una vida muy normal, muy barata. (...) De noche íbamos al Tupí Nambá a sentarnos ahí afuera.”<sup>58</sup>*

El historiador Carlos Zubillaga propone reflexionar en torno al hecho si las sociedades rioplatenses - resultado de tradiciones culturales de origen inmigrante, con diversidad étnica y lingüística- tienen una cultura popular.<sup>59</sup> La literatura, una vez más, se torna fuente de consulta. Un personaje de la obra de Manuel de Castro, *Gabriel*, una vez llegado a Montevideo, se empleó en un pequeño restaurante de la calle San Salvador, llamado “Humberto 1” próximo al Parque Urbano, desde donde narra las vicisitudes cotidianas, que cuando tenía suerte, culminaban con un buen vino.

Secundo, el cocinero *“improvisó una mesa en la propia cocina, y me sirvió una sopa espesa, luego un guisado de porotos y para remate, un gran bife con ensalada. Al terminar, y viéndome comer con indisimulada voracidad agregó:*  
*¿Un po di fromaggio?*

<sup>56</sup> Oddone, Juan Antonio. *La formación del Uruguay moderno*, op. cit., p. 59-60

<sup>57</sup> En este sentido, el análisis de la Encuesta de la Asociación Rural y el estudio de algunas referencias aparecidas en la Revista de la Asociación Rural, permiten inferir que un 56% de los viticultores eran extranjeros, seguidos por un 13% de hijos en segunda o tercera generación nacidos en Uruguay, y un 11% de hijos de inmigrantes. Por más información ver Beretta Curi, Alcides. *La inmigración europea en la construcción del viñedo uruguayo*. (En prensa)

<sup>58</sup> Entrevista realizada en 1996. Algunos fragmentos fueron publicados En Bouret, Daniela, Martínez, Álvaro, Telias David. *Entre la matzá y el mate. La inmigración judía al Uruguay. Una historia en construcción*, Montevideo, EBO, 1997.

<sup>59</sup> Zubillaga, Carlos. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo, Linardi y Risso, 2011, p. 9

*Y me recortó una gran rebanada de queso fresco a modo de postre. Hacía mucho que no comía a mis anchas y Secundo pareció adivinarlo, brindándome lo mejor de la cocina. Al final me obsequió con otro vaso de vino”<sup>60</sup>*

Para quienes querían eficazmente un desarrollo urbano y moderno en base a la productividad laboral, los “desbordes” domingueros de los trabajadores se constituyeron en un temor porque el patrón solía sufrir los lunes de un marcado ausentismo laboral. Pero también aquí la focalización de la mirada permite ver otros comportamientos.

*“Otras veces el patrón, sobre todo los domingos, me invitaba a comer con él y sus hermanos. Iba a su casa y desde temprano empezábamos a beber caña, mientras preparaban una gran fuente de tallarines y estofado. Aquellos salían de uno en uno de sus habitaciones, invadían el patio, luego la cocina, y a medida que ingerían más copas, se insultaban, por cualquier nimiedad, sin llegar nunca a las manos (...). Más a la hora del almuerzo renovábase la bulla y la jarana, y el vino sustituía a la caña, como si trataran de ahogar un recuerdo trágico y demasiado cercano, con la jarana y el beberaje. (...) Se comía y bebía en abundancia y después dormíamos la siesta. Pero estas parrandas me dejaban un tanto maltrecho para reiniciar mi labor al otro día (...).”<sup>61</sup>*

La ambivalencia discursiva<sup>62</sup> estaba presente también en las asociaciones gremiales. Para los sindicalistas el alcoholismo alienaba a los trabajadores, pero en clave de humor se puede visualizar esta polémica más flexiblemente. En el Almanaque El Amigo del Obrero, un recuadro resaltaba el diálogo entre dos hombres:

*“ANTIALCOHOLISTA CON BEMOLES*

*-El alcohol, caballero, es la perdición de la raza. Todas las botellas de “whisky” deberían ir al fondo del mar.*

*-Así pues ¿es Ud. abstemio?*

*-No señor. Soy Buzo”<sup>63</sup>*

La revista Mundo Uruguayo es una fuente interesante por la forma de registrar los usos y costumbres de la época. La siguiente cita busca mostrar, a modo de ejemplo, lo que se entendía como comportamientos típicos en reuniones populares:

*“El animador de comilonas está hecho obligado a poseer un apetito grandioso, a tener más sed que el desierto, y a contagiar de todo eso a los comensales, apelando a una oratoria especial, mechada de anécdotas, cantarolas, más himnos báquicos (...)*

*-¡Salute, muchachos! A ver una inspección general de recipientes vinícolas*

*¿Todo en regla?*

<sup>60</sup> De Castro, Manuel. Op. Cit pág. 135

<sup>61</sup> Ibidem

<sup>62</sup> Ver capítulo 5

<sup>63</sup> Almanaque “El Amigo del Obrero”, Montevideo, 1924, s/p.

*¡Pues a la carga, entonces, y a paso de vencedores!  
 Che, mozo, doblete de vermicelli para el señor...  
 (...)Y un vasito de vino para asentarlo. ¡El vino querido, la sangre de Cristo! Como dicen los italianos  
 (Aquí va la cantarola)  
 Cuando yo me muera  
 Dejaré dispuesto  
 En mi testamento  
 Donde me han de enterrar  
 En una bodega  
 Al pie de una cuba  
 Con un grano de uva  
 En el paladar”  
 Martín Chico.<sup>64</sup>*

Las contradicciones atraviesan todo el período. Así es posible leer en la RARU, una serie de recomendaciones sobre las bondades del alcohol, para *el bien* de los trabajadores.

*“Las bebidas en el estío son más usuales y necesarias sobre todo para los trabajadores expuestos a los rigores y rayos de un sol abrasador, ocupados en trabajos fuertes que producen una transpiración abundante. El agua fría no conviene, debilita el estómago. El vino, las bebidas alcohólicas como lo son la caña, el coñac, la ginebra son el vehículo que mezclados con agua acostumbran tomar durante los trabajos los hombres del campo. Tomados esos líquidos en pequeñas cantidades no pueden hacer mal, aunque no son los más apropiados, pero como la sed es mucha y en algunos hay el vicio, suceden descomposturas de cabeza, del estómago y sudores copiosos. Las limonadas, naranjadas, líquidos ácidos son perjudiciales, en lugar de atajar la sed la aumentan.”<sup>65</sup>*

Notas “científicas” como éstas, dan cuenta de lo heterogéneo de un discurso que deambulaba entre la promoción del consumo y la restricción del alcohólico<sup>66</sup>.

#### **4. 4 - El consumo en los espacios públicos**

Los alimentos y bebidas, como prácticas alimenticias, atraviesan la vida cotidiana de forma diacrónica y sincrónica. En este sentido, los lugares de adquisición y consumo constituyen espacios de relacionamiento social, de interacción, de homologación de habitus tanto como de confrontación de modelos. El período estudiado tiene un cambio sustancial a partir de la primera década del siglo XX, cuando de la mano del nacimiento de las clases medias y de una clase obrera con mayor organización, asistimos al nacimiento de una sociedad de masas y la consecuente masificación del

<sup>64</sup> “Mundo Uruguayo”, Nro. 527, Montevideo, 14 de febrero de 1929, p. 8

<sup>65</sup> RARU, Año V, Nro. 97, Montevideo, 15 Diciembre 1876, p. 408

<sup>66</sup> Este tema está desarrollado en el próximo capítulo.

consumo y diversificación del consumidor. En estos años se produjo una vertiginosa urbanización y la construcción de una ciudad capital de un país en crecimiento, de una ciudad pensada para el futuro. Las reformas y conquistas económicas, políticas y laborales de la clase media y de la clase obrera (más ocupación, mayor poder de compra, mayor reconocimiento político y social, más tiempo libre) a su vez, hicieron posible una creciente apropiación de la ciudad por parte de la población, que se traduce en el desarrollo y aprovechamiento de una red de espacios, oportunidades recreativas y nuevas actividades urbanas.

Junto al creciente protagonismo, peso y centralidad social y simbólica de las clases medias y las clases populares, descubrimos la transformación y jerarquización de sus intereses y prácticas culturales, como por ejemplo, la masificación del acceso a los espectáculos del Centro (bailes, teatros); a la lectura y la educación formal (hasta ese momento privilegios de las clases altas); al crecimiento de la cultura de masas vinculada a los medios masivos de comunicación (radio, cine, prensa escrita); a la nacionalización y popularización de los deportes de elite (fútbol), y a la creciente importancia y centralidad que pasan a tener las prácticas culturales asociadas a las clases populares (carnaval, tango, deportes, paseos).

Es en el campo de la cultura de masas –principalmente luego de la primera guerra-, donde se empieza a registrar una incipiente reorientación de los gustos hacia la cultura estadounidense (en sustitución de la cultura británica o francesa, relegadas a los clubes privados, la alta cultura, o a la educación formal). En un proceso que si bien se iría a consolidar recién hacia mediados de siglo ya resultaba particularmente notorio en el campo de la radio, la música y el cine, pero también en los nuevos cánones de la moda, las necesidades de consumo o las ideas acerca de la modernidad y el confort.

El crecimiento de la ciudad se vio acompañado, a su vez, por un movimiento de sentido contrario hacia lo local, la pequeña escala, el bolsón étnico, el refugio de clase y el entorno familiar, lo cual condice con el papel que por estas fechas empiezan a jugar tanto la vida y las instituciones del barrio, como la familia. La utilización de un sector de la urbe identificado como el barrio connota las diversas articulaciones que se producen a su interior entre los habitantes: las relaciones entre vecinos, las compras diarias, el espacio de la calle, las reuniones en la esquina, las conversaciones en boliches, los juegos de los niños.

Mucho más que un espacio geográfico o administrativo, la vida de barrio permitió el desarrollo de la individualidad pero también hizo posible hábitos colectivos entre vecinos, de tal modo que lo uno reforzaba y jerarquizaba lo otro. El paralelo desarrollo y utilización de las modernas líneas de

transporte así como el creciente protagonismo del automóvil no sólo permitió articular esa totalidad tan diversa y siempre a punto de quebrarse que era la gran ciudad, sino que aportó a sus habitantes otra ocasión para el encuentro, sentirse parte de la gran ciudad, lo mismo que de una modernidad entendida en términos de velocidad, sintonía con el mundo, motores y electricidad.<sup>67</sup>

#### 4. 4. 1 - Relación entre las artes y el consumo de alcohol

Uno de los espacios de encuentro han sido los recintos dedicados a las artes. La música y el teatro tuvieron un lugar privilegiado en la vida cotidiana de la población desde antes de la independencia.<sup>68</sup> Por lo menos dos veces a la semana, la prensa anunciaba óperas, dramas y comedias, que daban cuenta del consumo cultural de los montevideanos: *"El engaño feliz"*, *"El chismoso"*, *"Otello"*, *"La terrible noche de un proscrito"*, *"El delirio paternal"*, *"Tancredi o El libertador de su patria."*<sup>69</sup>

Pero estas diversiones no eran consideradas ingenuas; como el teatro es el lugar de la representación en el cual se puede poner en escena proyectos de vidas distintas y alternativas que inciden en los públicos, constituyó un espacio a ser reglamentado, tanto en sus usos como en sus diagramados.

Uno de los dispositivos de control fue el ejercicio de la censura. En plena modernización, moral y arte también se conjugaron buscando incidir en las prácticas culturales, visible en la creación de sociedades de censura como fue la Comisión de Censura Teatral (fines del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX). Integrada principalmente por mujeres de la clase hegemónica, tenía el objetivo de construir opinión sobre las diversas propuestas artísticas a presentarse en los escenarios montevideanos. Sus opiniones eran publicadas en la prensa, produciendo una suerte de sentencia sobre la pertinencia de asistir –o no- a determinadas presentaciones, constituyendo una batalla por el control moral en un claro ejercicio de poder. Estas mujeres intentaron incidir en los comportamientos de sus pares, cada vez que publicaban sus recomendaciones sobre un concierto, zarzuela, ópera u operetas. Estos hechos provocaron las súplicas y negociaciones de los empresarios que veían tambalear sus ingresos -o todo lo contrario- según la asistencia o el desenfado de sus públicos. Sin embargo los teatros siguieron funcionando, generando importante corriente de públicos, al menos

<sup>67</sup> Cfr. Bouret, Daniela, Remedi, Gustavo. Op.cit.

<sup>68</sup> El primer teatro montevideano nació en 1793 a instancias de Don Manuel Cipriano de Melo. Fue también un emprendimiento privado que respondió a preocupaciones públicas, dado que fue el gobernador español Olaguer y Feliú quien lo animó a instaurar una Casa de Comedias para *"divertir los ánimos de los habitantes de este pueblo que podrían padecer alguna quiebra con motivo de la libertad que había adoptado la República Francesa"*. Testamento de Manuel Cipriano de Melo, En Ayestaran, Lauro. *El centenario del Teatro Solís. 1856 25 de agosto 1956*. Montevideo, Comisión de Teatros Municipales, 1956, p 10

<sup>69</sup> *EL ARGOS*, avisos varios publicados durante todo el año 1830

hasta la aparición de los cines, hecho que amplió la asistencia a los mismos en los sectores medios de la sociedad. A su vez, estas salas convivieron con otros centros que promovían representaciones artísticas como los clubes de barrio, donde organizaciones sindicales popularizaron representaciones de óperas, operetas y piezas teatrales.

En este contexto se entiende también las prácticas como las de la Liga Nacional Contra el Alcoholismo<sup>70</sup>, que impulsaba la asistencia a algún tipo de espectáculos. Uno de los casos más paradigmáticos para nuestro análisis es el apoyo a la obra de Florencio Sánchez (1875-1910) “*Los Muertos*”, verdadera fotografía de un tiempo que muestra las rutinas de la vida cotidiana. En *Los Muertos* (comedia estrenada en 1905), el personaje principal es un hombre, jefe de familia, cuya adicción al alcoholismo lo lleva a la pérdida de su identidad, conduce a “*el muerto que camina*”, a la ruina.

**Teatro SOLIS**  
**HOY Miércoles 9 de Junio**  
**Por el Hogar y por la Patria**  
**Gran Espectáculo a beneficio**  
**De la Liga N. contra el Alcoholismo**

**A LAS 9 P. M. EN PUNTO**  
**PRIMERA PARTE**

1. Sinfonía por la orquesta  
 2. Palabras alusivas al acto por el señor  
**Emilio Frugoni**  
 3. La obra maestra del fundador del Teatro Nacional  
**Florencio Sánchez**  
 trasplantada a la escena cinematográfica:

**LOS MUERTOS**

Un drama intenso en que la vida se retrata tal como es dentro de los sombríos marcos de un hogar minado por el vicio del alcohol.

**SEGUNDA PARTE**

1. Sinfonía por la orquesta  
 2. **Vistas panorámicas**

**Precios de las localidades**

Palcos avant-scène . . . . .	0.00	Tertulias altas 1a. fila . . . . .	0.80
• bajos . . . . .	4.00	• otras filas . . . . .	0.60
• balcones . . . . .	4.00	Dilatada casaca con entrada . . . . .	0.30
• altas . . . . .	3.00	Laureas de casaca con entrada . . . . .	0.20
• de casaca . . . . .	1.50	Entrada General . . . . .	0.50
Tertulias bajas 1a. fila . . . . .	1.50	Entrada de Pasado . . . . .	0.15
• otras filas . . . . .	0.50	Entrada de Casaca . . . . .	0.15

**Sillones de Platea. . . . . 1.00**

71

<sup>70</sup> Ver capítulo 5

<sup>71</sup> Centro de Investigación, Documentación y Difusión de las Artes Escénicas del Teatro Solís (CIDDAE).

El análisis de las preferencias de los públicos, da cuenta también del debate nacional entre la preeminencia y valoración de lo extranjero por sobre lo nacional, tanto en las ofertas artísticas, como en el consumo de productos importados en lugar de los nacionales.<sup>72</sup> La vinculación que hoy podríamos hacer entre el capital cultural de la población (sus gustos, lo que consume) y su sentido de apropiación del patrimonio cultural acercaría algunas claves explicativas de esa construcción de la nación.<sup>73</sup> Para nuestra línea de análisis, los afiches y programas de estos espectáculos muestran algunas publicidades que ayudan a visualizar los artículos que se promovían entre público asistente. En ellos era usual la presencia de publicidades de vinos, en su mayoría importados.

Pero también las propuestas artísticas tienen relación con los *habitus*, con lo que es digno de poseer o hacer para determinados grupos sociales. En el siglo XIX y comienzos del XX, la ópera era un espectáculo popular que se cantaba en la calle, se charlaba en las esquinas y se presentaba en varios teatros. Este género musical está estrechamente vinculado a la presencia italiana. Llegaron en gran número, produciendo un impacto en lo lingüístico, culinario y edilicio, además de participar activamente en el movimiento obrero.

Si bien resulta difícil encontrar indicadores que midan la influencia del arte en la vida cotidiana de las personas, en el caso de la construcción del gusto, no podríamos entender la predilección por la ópera y la presencia de este género en la cotidianeidad de los hogares montevideanos sin la perspectiva de integrar la “valija” cultural de los inmigrantes italianos al colectivo que los albergó. Y la ópera italiana por sobre otras también es relevante; aun a comienzos del siglo XX, la prensa analizando la presentación de Tristán e Isolda en el Teatro Solís (29 de agosto de 1903), consideraba que “*Las óperas de Wagner tienen fama de ser complicadas y menos accesibles a los públicos [...] acostumbrados a oír las melodías de la escuela italiana*”.<sup>74</sup>

<sup>72</sup> No hay borderaux (registros de públicos) que den cuenta de la cantidad de entradas vendidas o invitaciones en los teatros del período, pero los afiches que se conservan en el Centro de Investigación, documentación y difusión de las artes escénicas del Teatro Solís, revelan una multiplicidad de propuestas artísticas a precios populares y en horarios amplios.

<sup>73</sup> “*la reformulación del patrimonio en términos de capital cultural tiene la ventaja de no representarlo como un conjunto de bienes estables y neutros, con valores y sentidos fijados de una vez para siempre, sino como un proceso social que, como el otro capital, se acumula, se reconvierte, produce rendimientos y es apropiado en forma desigual por diversos sectores. (...) El patrimonio cultural funciona como recurso para reproducir las diferencias entre los grupos sociales y la hegemonía de quienes logran un acceso preferente a la producción y distribución de los bienes. Para configurar lo culto tradicional, los sectores dominantes no solo definen qué bienes son superiores y merecen ser conservados; también disponen de los medios económicos e intelectuales, el tiempo de trabajo y de ocio para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento* García Canclini, Néstor. *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Piados, 2001, p. 187.

<sup>74</sup> Comentarios sobre Wagner, “*El Día*”, 27 de agosto de 1903, p. 2 “*La ópera Tristán e Isolda*”, 30 de agosto de 1903, En Barran, José Pedro. *Intimidación, divorcio y nueva moral en el Uruguay del Novecientos*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 2008, p.10

Las letras de las óperas que se presentaron en estos escenarios constituyen un interesante repositorio para el análisis de lo cotidiano; colaboran para que visualicemos el lugar (imaginario o real) que tenía el consumo de vinos en la vida de los inmigrantes italianos, popularizado a través de estas puestas en escena en sus públicos, en un espacio escénico donde lo “nacional” y lo “extranjero” estaban en permanente tensión.

<p><b>TOSCA</b></p> <p>ÓPERA EN 3 ACTOS DEL MAESTRO G. PUCCINI</p> <p><b>ARGUMENTO</b></p> <p>ACTO I</p> <p><i>Interior de la iglesia de San Andrés del Valle en Roma</i></p> <p>Angeletti, el ex-cónsul de la extinta república romana, y a la sazón condenado político, ha podido evadirse de la cárcel pontificia, y en traje todavía de penado entra cauteloso e inquieto a la iglesia dirigiéndose hacia la imagen de la virgen á cuyos pies su hermana, la condesa Attavanti, ha ocultado la llave de la capilla particular de su familia donde él entra para distraerse. Mientras el sacerdote arregla algunos pinceles viene Mario Cavaradossi, pintor de renombre, para terminar un lienzo de la virgen para lo que se había inspirado en las facciones de la condesa Attavanti que á menudo frecuentaba la iglesia sin sospecharlo - Cavaradossi amasiendo correspondido á Fioria Tosca célebre cantante de aquel tiempo y en ella piensa, contemplando en un medallón su retrato mientras el sacerdote escandalizado sale persiguiéndolo - Angeletti reconociendo en Mario un antiguo amigo se le presenta y le expone su situación cuando un golpearse desde fuera los interrumpe obligando al fugitivo á volverse á ocultar. Es Tosca, quien entra</p>	<p><b>VINOS</b></p> <p>♦♦♦ para familia</p> <p>EN LA</p> <p><b>Bodega Nacional</b></p> <p>95-CERRO-95<sup>A</sup></p>  <p>© <b>ÑANDÚ</b> ©</p> <p>MARCA DE NUESTROS VINOS</p> <p><b>Camaison &amp; Villemur</b></p>
 <p>Ningún perito conocedor de la categoría del cigarrillo</p> <p><b>LA PAZ</b></p> <p>podrá ser engañado con ninguna otra marca</p>	<p><b>LA MUTUA</b></p> <p>SOCIEDAD DE SEGUROS SOBRE LA VIDA</p> <p>● MONTEVIDEO ●</p> <p>Si usted quiere asegurar su vida, antes de hacerlo pida datos y seplificaciones á <b>LA MUTUA</b>, que en breve abrirá sus oficinas.</p> <p>Los asegurados son socios y eligen el Directorio: los beneficios se distribuyen entre éstos en forma de dividendos cada cuatro años.</p> <p>El 10 por ciento de los beneficios se empleará en obras públicas.</p> <p><b>DIRECTORIO:</b></p> <p>Fundadores: DOCTOR FRUCTOSO L. PITTALGA CORDE EUGENIO A. MARZONI</p> <p>Presidente: DON FEDERICO CAPURRO</p> <p>Vicepresidente: DOCTOR GORZALO RAMIREZ</p> <p>Secretario: FEDERICO PAVLLES</p> <p>Director Letrado: DOCTOR JUAN CARLOS BLANCO</p> <p>Vocales: MARCEL LESLIE, AUGUSTO NESTÉ</p> <p>MARTÍN TRABUCATI, DOCTOR EDUARDO BRITO DEL PINO</p> <p>Director General: DR. FRUCTOSO L. PITTALGA</p> <p>Director de Agencias y Sucursales: CORDE EUGENIO A. MARZONI</p>

75

En varias óperas encontramos importantes fragmentos dedicados a los brindis o al lugar del vino para el alma. De los más conocidos brindis se destacan el de La Traviata de Verdi, el abrazo de Mimí, Rodolfo y Marcelo en La Boheme de Puccini, o el coro de que celebra “*Bebiam, bebiam*” en Ernani. Hay brindis dramáticos como en *Lucrecia Borgia*, de Donizetti, cuando Maffio Orsini canta el secreto de ser feliz con una copa en la mano que lo fulmina a muerte por ingesta de vino envenenado.

75

Programa de mano de Tosca. Teatro Solís. CIDDAE. 1902 (aviso en página central).

A nivel local, en *Marta Gruni*<sup>76</sup> -la ópera basada en la obra de Florencio Sánchez con la música de Jaurés Lamarque Pons-, los personajes brindan a la voz de “*Salud*”, y Stefano le da una copa de vino a Fidela diciéndole “*Bebe vos también*”, con una milonga de fondo.

La histórica línea de unión entre música y vino proviene desde la mitología clásica con la figura de Dionisos o Baco como el dios patrón de la agricultura y el teatro, el dios del vino y el éxtasis, cuya misión era mezclar la música liberando a uno de su ser mediante la locura y el vino. ¿Cuánto hay de promoción o condena al alcoholismo en las óperas? Es interesante la posición del médico y crítico lírico Daniel Balart, para quien

*“el alcoholismo en la ópera nunca sobrepasa los límites para el control de alcoholemia; es un hecho artístico que da un cierto aire de relajación y distensión en medio del drama, un “allegro” que se cuele entre tanto “adagio”.*<sup>77</sup>

Según el diccionario de la Real Academia Española el término brindis viene del alemán "bring dir's", yo te lo ofrezco; es la acción en sí de brindar con vino o licor; o puede ser entendido como las palabras que se manifiestan al brindar. En este sentido, son numerosas las óperas que contienen estrofas vinculadas a los deseos que se pronuncian al beber. Sin ser exhaustivos en este tema y, a modo de ejemplo, la siguiente selección de algunos títulos y autores son manifestaciones elocuentes del lugar que el vino ocupaba en el imaginario: G. Puccini (1868-1924), Preludio Sinfónico; G. Verdi (1813-1901) Ernani / Acto primero: Preludio y Coro de hombres.; W.A. Mozart (1756-1791) Don Giovanni / Aria festiva de Don Giovanni; G. Donizetti (1797-1848) Lucrecia Borgia / Acto 2do, Escena 2da; P. Mascagni (1863-1945) Cavallería Rusticana / Intermezzo Sinfónico y Brindis de la escena 9na.

Nos detendremos, a modo de acercamiento, en un doble programa operístico integrado por "Cavalleria rusticana" de Pietro Mascagni e "I Pagliacci" de Ruggero Leoncavallo. Se trata de dos composiciones líricas que se inscriben en la estética verista, que a fines del siglo XIX se propuso enfrentar algunas convenciones operísticas, para ofrecer historias de gente corriente, buscando su perfil más verosímil y cotidiano y solían presentarse juntas.

La ópera en un acto Cavalleria rusticana tuvo su función inaugural el 17 de mayo de 1890 en el Teatro Costanzi de Roma. El libreto es de Giovanni Targioni-Tozzetti y está basada en un relato del novelista Giovanni Verga. I Pagliacci, con libreto y música de Leoncavallo, fue estrenada el 21 de

<sup>76</sup> Marta Gruni (1967)

<sup>77</sup> Balart, Daniel “Hópera con hache. El alcohol en la ópera” En *Revista Sinfónica*, Agosto 2010, p. 18

mayo de 1892 en el Teatro dal Verme de Milán. La cuasi simultaneidad en los estrenos fue una característica de la escena Montevideana durante este período. Al respecto, Cavalleria se puso en escena en Montevideo en el Teatro Cibils, en un arreglo para acompañamiento solo de piano en 1891. Y el 7 de julio de ese año se dio en el Teatro Politeama, bajo la dirección del maestro Mancinelli. Este artista, visitó un par de veces Montevideo, en 1911 y 1922, dirigiendo la primera vez Aída, y la segunda Iris, interpretada por el joven barítono uruguayo Víctor Damiani.

I Pagliacci es la historia de traición de amor, donde los personajes de Silvio y Nedda son el Arlequín y la Colombina, figuras tradicionales del carnaval uruguayo también. La escena muestra como la llegada imprudente de Silvio a ver a su amante, con la certeza de que ella está sola porque “Canio y Beppe están en la taberna”. Los amantes se encuentran y manifiestan su deseo en compartir una cena, donde intercambian mimos y gracias:

*“Mira, amor mío, que néctar  
Divino te he traído.  
El amor ama los  
Efluvios del vino y la cocina!  
Mi glotona Colombina,  
¡Amable borrachín!”*

Cuando irrumpe el marido sospechando la traición, Nedda no lo trata como un borrachín, de forma cariñosa como a su amante, sino que en vista de volver de la taberna, lo trata de “*Borracho*”, término que asociado a los excesos del consumo de alcohol, podría adelantar la tragedia que esta situación provocaría: la muerte.

En la siguiente ópera (Cavalleria rusticana), ambientada en Pascua, Lola busca a Turiddu y antes que se desencadene otra tragedia de amor y desamor, de pasión y de traición que termina en la muerte por salvar el honor mancillado, los parroquianos esperan brindando, en una alegría que compara al vino, la amistad, los amantes y el júbilo.

*“Viva il vino spumeggiante”  
Intanto amici, qua,  
Beviamone un bicchiere.  
Viva il vino spumeggiante  
Nel bicchiere scintillante  
Come il riso dell’amante  
Mite infonde il giubilo!  
Viva il vino spumeggiante  
Nel bicchiere scintillante  
Come il riso dell’amante  
Mite infonde il giubilo!”*

*Viva il vino ch'è sincero,  
 Che ci allesta ogni pensiero,  
 E che affoga l'umor nero  
 Nell'ebbrezza tenera.  
 Viva il vino ch'è sincero,  
 Che ci allesta ogni pensiero,  
 E che affoga l'umor nero  
 Nell'ebbrezza tenera.  
 Viva!  
 Ai vostri amori!  
 Viva!  
 Alla fortuna vostra!  
 Viva!  
 Beviam!  
 Viva! beviam!  
 Rinnovisi la giostra!  
 Viva il vino spumeggiante  
 Nel bicchiere scintillante  
 Come il riso dell'amante  
 Mite infonde il giubilo!  
 Viva il vino ch'è sincero,  
 Che ci allesta ogni pensiero,  
 E che affoga l'umor nero  
 Nell'ebbrezza tenera.  
 Viva! beviam! etc...*

*Beviam!*

El lugar de la ópera en la transmisión de valores colectivos de fortalecimiento de historias compartidas, en la popularización de los ritos de construcción de nacionalismos, además de las emociones humanas centradas en el amor/pasión, constituye una producción artística que corresponde a un tiempo histórico delimitado.<sup>78</sup> Esta línea de larga duración entre música y vino, ha tenido insospechadas derivaciones en la contemporaneidad<sup>79</sup>, más aun compartiendo el hecho que la

---

<sup>78</sup> Aún hoy, los últimos estudios sobre consumo cultural, dan cuenta que “*el gusto por la ópera aparece destacado como un gusto basado en el capital cultural, así como en la transmisión generacional entre abuelos, padres e hijos.* Radakovich, Rosario. *Retrato cultural. Montevideo entre cumbias, tambores y óperas*, Montevideo, Universidad de la República, 2011, p. 272

<sup>79</sup> Una investigación realizada por la universidad Heriot Watt, en el Reino Unido, concluyó que un 60% de las personas involucradas en la investigación (de un total de 250), pudieron diferenciar el cambio en el sabor del vino según la melodía que estaban escuchando, lo que constituye una "teoría de detonantes cognitivos", en el que la música prepara al cerebro para que responda de cierta manera ante el vino. (...) Los psicólogos afirman que el sabor del Cabernet Sauvignon se destaca con música "pesada y poderosa", mientras que el Chardonnay resalta con sonidos "refrescantes y alegres". La música “realza el sabor del vino”. BBC Ciencia, 15 de mayo, 2008. La investigación fue solicitada por Aurelio Montes, un vinicultor chileno que toca música con cantos monásticos a sus vinos durante el proceso de añejamiento. [http://news.bbc.co.uk/hi/spanish/science/newsid\\_7403000/7403466.stm](http://news.bbc.co.uk/hi/spanish/science/newsid_7403000/7403466.stm)

construcción de la identidad musical nacional es un proceso complejo, todo lo cual ameritaría un análisis que trasciende los objetivos de esta tesis.<sup>80</sup>

#### 4. 4. 2 - Apoyando el codo.

Otra vía de acceso a las prácticas de los sectores populares en esta línea, son los hábitos de consumo de bebidas fuera del hogar, es decir, el análisis de los lugares de expendio. En el primer tercio del siglo XX, la cantidad de espacios públicos destinados a la venta de bebidas en Montevideo era muy importante:

*“La asistencia a la taberna –costumbre muy hispana, por cierto- fue una de las prácticas más comunes de la población montevideana. (...)Montevideo tenía, hacia 1910, 2.450 mostradores autorizados a expender bebidas alcohólicas, cifra que no incluye la venta en los mercados –donde era permitido despachar alcohol sin permiso municipal-, los despachos de bebidas fermentadas improvisados en los parajes públicos (parques y plazas), los que fueron prohibidos en 1920 y, lógicamente, los numerosos expendios clandestinos. Aún así esta cantidad estaría indicando la existencia de un mostrador cada 127 habitantes, niños y abstemios incluidos. Según hicieron notar las autoridades sanitarias de la época, en determinadas zonas de la ciudad podía calcularse en 65 el número de clientes que llegaban a sostener un expendio de bebidas.”<sup>81</sup>*

Las extensas jornadas laborales, las malas condiciones de vida y la precariedad de la misma, posiblemente provocaron que muchos trabajadores buscaran un lugar de encuentro y desahogo en estos espacios.

Es así que los bares o boliches ocuparon un importante lugar en la vida cotidiana en diversos sectores de la sociedad. La ingesta de café tuvo un largo periplo en su posicionamiento; pasó de ser una moda europea (como el chocolate, el té y el tabaco) a mediados del siglo XVIII hasta constituirse en una bebida de consumo en el hogar. Desde entonces, la burguesía comenzó un proceso de aceptación más cercano a la opinión médica de considerarla una bebida necesaria para mantener la sobriedad.

<sup>80</sup> Cfr. Ayestarán, Lauro. *La música en el Uruguay*. Montevideo, SODRE, 1953.; Ayestarán, Lauro. *El centenario del Teatro Solís*. Op. Cit.; Castellanos, Alfredo. *La historia del Teatro Solís*. Montevideo, Intendencia Municipal de Montevideo, 1987; Fornaro, Marita, Salom, Marta, Carreño, Graciela, Buxedas, Jimena “El Archivo del Teatro Solís de Montevideo: análisis de la inserción del Teatro en la sociedad uruguaya a través de los programas de espectáculos, 1856 – 1930”, *Boletín Música Casa de las Américas* Nº 17, 2007; Fornaro, Marita, Salom, Marta et al. “Presencia e influencia española en el Teatro Solís de Montevideo (1856 – 1930): zarzuelas, sainetes, cupletas y tangos... *Cuadernos de Música Iberoamericana*, Vol.n 13, Segunda Época. Madrid: Instituto Complutense de Ciencias Musicales 2007; Lagatta Mazzeo, Antonio V., “La Ópera en Montevideo, 1830 – 1950” En *CIDDAE*, s/f. Mecanoscrito; Salgado, Susana. *The Teatro Solís. 150 Years of Opera, Concert and ballet in Montevideo*. Middleton, Wesleyan University Press, 2003

<sup>81</sup> “La Tuberculosis”, Año VIII, N 8, Agosto 1910, p. 239 En Reyes Möller, Carlos “Del empaque y el desenfado corporal en el novecientos” En Barran, José Pedro, Caetano, Gerardo y Porzecanski, Teresa, *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, Vol. 2, Taurus, 1996, p. 243

*“Está demostrado que el café serena a los pueblos; mientras antes los obreros y dependientes solían desayunar con ale, cerveza y vino, y acababan con la cabeza embotada, incapaces de entregarse seriamente al trabajo, ahora se han acostumbrado a esta bebida burguesa, que los mantiene despiertos.”<sup>82</sup>*

Los festejos y rondas convidaban a tomar bebidas alcohólicas en estos espacios a veces denominados “Café y Bar”, que crecieron en toda la ciudad -desde el puerto, donde el conocido Café y Bar Roldós imponía ya su *medio y medio*, hasta La Teja, Nuevo París, La Unión, etc.-, erigiéndose en cada barrio. Algunos trascendieron el tiempo posicionándose como referentes ineludibles para toda una época: el Petit Salón en la calle Andes; el Bar Zunino en Bartolomé Mitre; el Café Trana en Andes y San José; el Café Nuevo en 18 y Ejido; el Av. Bon Jules en Minas y 18; el bar Victoria en Bartolomé Mitre; el Bon Jules en Minas,<sup>83</sup> y el clásico “La Giralda”. El Tupí Nambá ha sido recordado como centro de reunión de pintores, escultores e intelectuales, muchos de los cuales formaron el grupo Teseo (conocido por sus publicaciones culturales), donde se debatía sobre las influencias artísticas europeas en una tensión con el creciente círculo de Bellas Artes.

Si bien el nombre genérico de Café en primera instancia pareciera aludir a ésta como única bebida consumida (que al tratarse de una bebida que propulsa la lucidez manteniendo la sobriedad remite a un estado de espíritu contrario del producido por las bebidas alcohólicas), la realidad mostraba el consumo de un vasto abanico de bebidas: whisky, medio y medio, grapa, cerveza, vino, caña, licores. La diversidad de opciones permite inferir que en las mesas y en las barras, convivía un amplio espectro de parroquianos, desde obreros hasta intelectuales, pasando por una bohemia de artistas, hasta políticos y comerciantes. Los hombres más afrancesados y exquisitos en modales y costumbres, recurrieron a los cafés tanto como el obrero, el lumpen o el mejor exponente del lunfardo. Ambos buscaron el encuentro en el ámbito masculino y aunque su entorno, su realidad vital y hasta el café no fuese el mismo, literalmente compartieron la misma necesidad.

La ley de patente de giro para Montevideo, establecía claramente la clasificación de los establecimientos que expendían bebidas:

- 1) Establecimientos que vendan bebidas sin alcohol: exonerados de pago adición y horario amplio de atención al público.
- 2) Establecimientos que vendan bebidas fermentadas (todo tipo de vinos y aperitivos), cervezas y sidras: pagan adicional de 20 pesos. Deben cerrar a las hora 24, salvo los

<sup>82</sup> Schivelbusch, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*, Op. Cit. p 33.

<sup>83</sup> Barrios Pintos, Aníbal. *Pulperías y Cafés*. Montevideo, Acción, 1973, pág. 27

paradores de las playas que podrán hasta la 1, y los establecimientos que abonen patente de Café.

- 3) Los que venden todas las bebidas, pagan adicional de 120 pesos y deberán cerrar a las hora 22, salvo los que pagan patente de Café.

Y establecía la prohibición del

*“expendio de bebidas alcohólicas destiladas en los días domingo, ya sea en copas, como asimismo la venta por litros o en envases cerrados de las mismas bebidas en todos los establecimientos comerciales con excepción de las droguerías y farmacias. Los que contravengan lo dispuesto en el párrafo anterior, sufrirán las mismas penas que establece el artículo 14”.*<sup>84</sup>

En los bares y cafés las horas pasaban sin prisa para quienes recreaban andanzas, anhelos y sapiencias, intentando aprehender y disfrutar ese mundo casi al alcance de la mano. Espacios de relacionamiento casi exclusivamente masculinos, posibilitaban la transmisión generacional de las experiencias de los más viejos, que se hacían carne -trago de por medio-, de forma inolvidable en los más jóvenes<sup>85</sup>.

Los boliches estaban estrictamente pensados para el ocio, aunque en esta época comienza el tránsito al café, como locales que abarcaban naturalezas comerciales, políticas y artísticas, pero todos coincidían en estar lejos de los mecanismos de control de la familia y el trabajo. Y hasta no del todo incorporado en los sectores que debían ejercer el control social; en este período sigue siendo difícil el disciplinamiento de las fuerzas policiales. En el Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo de 1919, se informa las irregularidades en el cuerpo policial, tanto que era frecuente arrestar a *“guardias civiles por haberse embriagado estando en servicio”*<sup>86</sup>, y a pesar de ser castigados con diez días de arresto riguroso y baja con inhabilitación para ingresar en la policía según se determinara en cada caso, se informa que los comisarios que castigaban a los agentes ebrios omiten

<sup>84</sup> Ley de patentes de giro para el Departamento de Montevideo, Enero 29 de 1918. El Art. 14, establecía que *“Los establecimientos que infrinjan lo dispuesto en el artículo 13 de esta ley, sufrirán por la primera vez una multa de diez pesos, por la segunda de veinte, por la tercera de cuarenta y por la cuarta de ochenta pesos, además de decretarse su clausura definitiva, y los cuales no podrán funcionar más para el futuro en el mismo lugar ni aún bajo distinta denominación ni con un nuevo propietario. (...) Los agentes que designe el Poder Ejecutivo, toda vez que constate una infracción de las disposiciones precedentes, formularán la denuncia del caso a la Dirección General de Impuestos Directos, la que la pasará de inmediato por intermedio del procurador respectivo al Juzgado de paz (...) los agentes revisadores tendrán como única compensación el importe de las multas que se apliquen en virtud de sus denuncias, con excepción del 25% que corresponde a los procuradores que intervengan en la gestión.”* Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo, Año 1, n 1, Julio a setiembre de 1919, p.85

<sup>85</sup> Al respecto, Hugo Achugar sostiene que el boliche funcionaría como una suerte de *club de Tobi* que excluía el ingreso de mujeres, cual reflejo de escenarios de la sociedad patriarcal. Achugar, Hugo. *La Balsa de la Medusa. Ensayos sobre identidad, cultura y fin de siglo en Uruguay*, Montevideo, Ediciones Trilce, 1992, p. 7

<sup>86</sup> Boletín de la Jefatura de Policía, año 1, Nro 2, octubre a diciembre 1919, p. 138.

mencionar el lugar donde se expendió la bebida, dificultando la penalización a dichos establecimientos ya que era penado el dar bebida a oficiales en servicio.

Si bien los cafés tenían una concurrencia casi exclusivamente masculina, como espacio de encuentro militante fue también un lugar para algunas activistas sociales. Las memorias de Juana Buela (Madrid 1889-Buenos Aires 1969) recuerdan los días de la fundación del periódico anarquista “La nueva Senda” junto a Virginia Bolten y María Collazo, en 1909. Su memoria *“Historia de un ideal vivido por una mujer”*, arroja luz en este sentido.

*“Nos sentábamos en sus mesas gran número de compañeros, y a su alrededor se veían figuras de gran valor intelectual e ideológico como ser Leoncio Lazo de la Vega, Florencio Sánchez, Herrerita, Acha y muchos otros. De ahí salían muchas veces manifiestos y artículos para periódicos que se escribían y publicaban en esos momentos, La Nueva Senda. Mientras se discutían todos los problemas sociales entre café y café, se aclaraban conceptos y se pasaban momentos de franca camaradería y afecto.”* Participaban también intelectuales y políticos en esas ruedas como *“los anarquistas Adrián Troitiño y el editor librero Orsini Bertani, además del socialista y joven poeta Emilio Frugoni, Roberto de las Carreras, Alberto Lasplaces, Edmundo Branchi, Angel Falco, Armando Vasseur, los políticos Batlle y Ordóñez, Manini Ríos y, en especial el emergente talento del pintor y dibujante Rafael Barradas.”*<sup>87</sup>

El fontanero -detrás del mostrador- debía satisfacer esa clientela heterogénea que acudía a su negocio a buscar una alternativa a la mesa de su hogar. A veces, era sólo un lugar de paso, un alto entre el fin de la jornada y el descanso reparador en la casa; el acodarse en el mostrador fue un hábito especialmente imbricado en el modo de ser de los sectores populares. Bellán cuenta las vicisitudes de su personaje Luigi, italiano, al terminar su jornada

*“un poco antes de llegar a la estación Yatay entró en una taberna y bebió otro vaso de vino, el que bebía siempre al término de la jornada. Su casa estaba cerca ahora: cuatro o cinco cuadras, por entre caminos vecinales. Ese día había trabajado ocho horas en la pavimentación de una de las calles de Pocitos. Vuelto a su casa para cenar, salió luego, haciendo un recorrido de varios kilómetros, regresando cerca de la hora 23. Tenía cincuenta y cinco años”.*<sup>88</sup>

También se consumían otras bebidas alcohólicas, las denominadas blancas (aguardientes y licores). Desde el campo literario -y según Pablo Rocca- éstas no eran competencia del vino en el medio rural. Para él, *“por lo menos en la literatura, en lo que va de 1890 a 1940, no hay disputa: el imperio de la*

<sup>87</sup> Espinola Gomez, Manuel, Di Maggio, Nelson Di Maggio, Lemaire, Gérard Georges. *Montevideo los cafés literarios*, Les Muses Inquétantes, 1996. p. 25

<sup>88</sup> Bellan, José Pedro *Maní* en ,Los amores de Juan Rivault, Montevideo, Imprenta La Monotipo, 1922

*caña y la ginebra es absoluto.*”<sup>89</sup> En su análisis de la literatura rural, este autor propone que la oposición entre ginebra/vino o caña/vino funcionaba “*no sólo como un verosímil elemento representacional, sino como otros iconos de lo narrativo y de lo extranjero*”.<sup>90</sup> El consumo en el medio rural si bien amerita un abordaje específico, queremos al menos dejar instalada la problematización de estas afirmaciones. En 1870 Cunninghame Graham describió pulperías de campañas donde los gauchos argentinos pasaban tiempo emborrachándose con vino carlón y jugando naipes, hecho que al menos, matiza las afirmaciones anteriores.<sup>91</sup>

En cuanto al consumo de vino en el medio urbano, algunos cronistas debaten su predominio frente a las bebidas blancas. Al menos en el Bajo (derrumbado en 1930 por la construcción de la rambla sur), donde se ubicaba la zona prostibularia por excelencia, según algunos cronistas en sus bailes se “*mezclaban por igual a “mersas y malandros”, la caña era el rasero que igualaba a todo el mundo y el que más el que menos, tenía su sevillana, el cuchillo o la daga filosa (...)*”<sup>92</sup>

Contrariamente, otro cronista refiriéndose a la Calle Santa Teresa, pinta un escenario de El Bajo donde el vino estaba muy presente:

*“No hubo por muchos años otro centro donde el juego, la bebida, la prostitución, se complementarían de ese modo, estableciendo un punto de secreta confluencia para la sociedad montevideana. (...) El vino cantaba en ella. (...) por sus veredas, encharcadas e impregnadas de amoníaco, desfilan hombros desarmados, espaldas torcidas, cabelleras calcinadas, frentes coronadas de sarpullido, pecheras salpicadas de vino y manchadas de lepra.”*<sup>93</sup>

El tono del cronista está presente desde el título “La mala vida en el 900”, donde realiza una minuciosa descripción de los lugares y las formas de relacionamiento plagadas de juicios de valor. Y aquí refiere también a qué tipo de hombres concurrían a este espacio, detallando minuciosamente quienes eran los “salpicados de vino”.

*“La Plaza Constitución y las calles de Guaraní y Patagones le han escupido sus bocanadas de contingente y por medio de sus veredas, o escondidos en sus guaridas, como en una olla podrida hierven allí, entreverados, tipos de todos los pelajes, residuos de todas las colectividades: matones de Palermo, orilleros de la Aguada y del Cordón, cabos y sargentos de los batallones, directores de cotillón, atildados paseantes de las calles 18 de Julio y 25 de Mayo, desolladores de los saladeros del Cerro, comensales de Carpentier, registreros-*

<sup>89</sup> Cfr. Rocca, Pablo. *Vino, caña y otros brebajes. (Sobre gringos y criollos en la narrativa y la poesía rural, 1890-1950)*, 2001 (Inédito)

<sup>90</sup> *Ibidem.*

<sup>91</sup> Bruera, Matías. *La Argentina fermentada*. Op. Cit., p. 104.

<sup>92</sup> Sisa Lopez, Emilio. *Tiempo de ayer que fue..*”, Montevideo, Vanguardia, p. 62

<sup>93</sup> Ferran, Antonio. *La mala vida en el 900*, Montevideo, Arca, 1967, p. 9, 14,15

*Mecenas de tenderos de campaña, parroquianos de los cafés de camareras, miembros conspicuos de los clubes sociales, sportmen de Maroñas y de los caballitos de la plaza, troperos de la tablada, clientes de Boisseau y de Vanrell, liberales, católicos de pega y taitas enrolados en La Criolla.”<sup>94</sup>*

En cuanto a la modalidad de consumo, las bebidas blancas suelen ser consumidas en forma rápida, produciendo una buscada e inmediata sensación de estar alcoholizado. Por tanto los habituados a éstas deberían ser diferentes de los bebedores de vino...o al menos en distintas circunstancias o con distinto poder adquisitivo.

*“Nuestros bebedores son eclécticos: en la mesa ingieren vino; fuera de ella la bebida blanca, el coñac, el bitter, la ginebra u otra mezcla por el estilo. El jornalero se refresca con caña o con guindado. El vino, a menos que no se pueda pagar un artículo de gran lujo, es, en general, detestable; las bebidas blancas del comercio corriente, son atroces. El bebedor acomodado emplea las dosis diarias fraccionadas; el jornalero, el labrador, usan las dosis diluvianas domingueras”.*<sup>95</sup>

Estos establecimientos, según su ubicación geográfica, dieron cuenta también de un compromiso de los dueños con sus parroquianos.

*“No pocas veces los propietarios de estos establecimientos se solidarizaron con los asalariados que eran sus clientes, aduciendo que la represión de que se hacía objeto a estos atacaba las legítimas expectativas de su negocio y su derecho a recibir en él a toda clase de consumidores”.*<sup>96</sup>

En la zona portuaria y en el Cerro de Montevideo, los boliches y almacenes fueron también espacios en donde se accedía a información sobre los conflictos sociales, las huelgas y los piquetes obreros.

#### **4. 4. 3 - Bacanes y Aristócratas**

El Dr. Joaquín de Salterain, describiendo los hábitos de consumo de alcoholes en las clases altas, puso en debate las bases mismas de su accionar:

*“El sujeto adolece del hábito inveterado de excitar su apetito precediendo el almuerzo y la cena con un modesto aperitivo; interrumpiendo, en entre ambos, cada plato, con la correspondiente ración de vino y terminándolos con la consabida taza de café, epilogada con una discreta dosis de “cognac” (sic) u otro licor digestivo análogo. Tiene la perfecta conciencia de su respetable sobriedad burguesa porque apenas, si de vez en cuando, con ocasión de alguna*

<sup>94</sup> Ibidem p. 16

<sup>95</sup> Ricaldoni, Américo. “Lesiones y enfermedades del hígado” Apud Salterain, Joaquín de. *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, 1916

<sup>96</sup> Zubillaga, C. *Cultura popular.. Op. Cit.* p. 214

*ceremonia patriótica, fiesta íntima, bautizo, sarao o aniversario de familia, agrega una pequeña dosis de licor, a la común con el propósito de señalar el momento culminante de las tiernas expansiones”.*<sup>97</sup>

En verano, durante los calores abrazadores la población montevideana comenzó a buscar refugio en la costa, iniciando un éxodo hacia el este de la ciudad que continuará todo el siglo. Pero según los higienistas, estas actitudes corporales no eran suficientes para lograr el bienestar si no se acompañaban de un balance de las ingestas alimenticias, hecho que a su parecer, la población no solía respetar.

*“El hombre comienza por comer exageradamente, por beber más cerveza y vinos tintos que en invierno, porque las heladeras y los sótanos, que saben mantener fresco esos envases, ilusionan a la mayor parte de los ciudadanos que, si tomaran agua, podría enfermar y, en cambio, bebiendo algo fuerte, que incite, que trastorne los sentidos, el calor pierde el poder martirizante... Craso error, grave conclusión. Debe comenzarse, en primer lugar, por proporcionarse una comida nutritiva, pero entonces refrescante, reparadora, donde no entren las carnes que intoxican, donde los embutidos y los vinos, así como las cervezas y otras bebidas alcohólicas no estén representando la bebida como algo ideal.”*<sup>98</sup>

Los lugares de expendio eran diversos, y estaban diferenciados por la calidad de sus servicios, por sus instalaciones, sus productos y por el público que los frecuentaba.

*“A las pensiones iban los llamados bacanes o jaileifes (...) eran los que, por su posición social, no podían mostrarse en los tugurios del Bajo. Seamos claros: eran prostíbulos de lujo (...) se bebía champagne (francés, por supuesto), vinos finos, licores, el clásico “Perno”. Pero, ciertamente importante, repetimos lo que parecía dar el clima era el burbujeante y delicado champagne.”*<sup>99</sup>

Los consejos para degustación (capítulo 5), constituyeron pautas de distinción incipientes promovidas por las revistas del sector, que convivieron con la ingesta de vinos en bares, cafés y centros bacanales dispersos por toda la ciudad una vez derrumbado El Bajo.

Pero también los agasajos públicos mostraban un afrancesamiento de las costumbres y el “lugar” que tenían los vinos en el ellos. El menú que presentamos a continuación, fue en ocasión del banquete ofrecido por la Unión Industrial del Uruguay al Presidente de la República (José Batlle y Ordóñez), el 15 de Octubre de 1903 en el Gran Hotel Lanata.

*“Potaje a la Renaissance  
Mayonnaise de homard marnières  
Bateau de caviar a la moderne*

<sup>97</sup> Salterain, Joaquín de. “Sobre alcoholismo” En *1er Congreso Anti alcohólico de Montevideo*. Montevideo, Imp. Nacional, 1918

<sup>98</sup> Valeta, Antonio. *Arte de comer...* Op. Cit. p 31

<sup>99</sup> Sisa Lopez, Emilio. *Tiempo de ayer que fue...*, Op. Cit. p. 60

*Tabletees varies*  
*Anchois garni cosmopolite*  
*Grand timbal a la financiere*  
*Filets de cailles truffée Richelieux*  
*Tornedos farci sauce champagne*

*Punch a l'Uruguay*  
*Dindonneau a la broche*  
*Salade, cresson de fontaine*  
*Asperges en branche mousseline*

*Fraises a la chantilly*  
*Charlottes a la Bavaroise*  
*Glacé a la printanière*  
*Fruits variés du tropic*

*Vieux Xerez, Chateau Iquem*  
*Chateau Larose, Grand Pommard*  
*Cahmpagne Roederer*  
*Vve. Clicquot frappe*

*Café, Liqueurs, havanes*”<sup>100</sup>

Resulta bien interesante que el discurso del Presidente de la Unión Industrial Uruguay, señor Ramón Cerviño (hijo), fuera “*al destaparse el champagne*”. Podría suponerse que para promocionar la industria nacional frente a un presidente, se pensara en degustar los mejores productos. Sin embargo, a pesar de haber bodegueros presentes y aún cuando se estaba promulgando la primera legislación de vinos que buscaba aminorar los perjuicios de la falsificación, el menú del agasajo incluyó una gran dotación de vinos, pero importados.

#### **4. 5 - El surgimiento de las mujeres como sujeto consumidor**

Las mujeres entendidas como un segmento de población que protagonizó grandes cambios en este período (acceso a la educación, ingreso al mercado de trabajo en espacios hasta entonces masculinos, movimiento feminista creciente), pueden ser consideradas también como consumidoras, aunque con diferentes prácticas. Ellas fueron -en su gran mayoría- quienes procesaban los alimentos y

<sup>100</sup> *Revista Unión Industrial Uruguay*. Año V, Nro. 97, Montevideo, 1 de noviembre de 1903, p. 1105 y siguientes

manipulaban ingredientes y bebidas; pero también –algunas- pueden ser vistas como bebedoras y hasta fueron tratadas como alcohólicas.

Centrándonos en las trabajadoras, en 1910 el 17% de la población económicamente activa estaba compuesta por mujeres. Algunas lo hacían en el comercio o en la industria, pero el 50% de las mujeres (27.230 mujeres) trabajaban en el servicio doméstico.<sup>101</sup> Su presencia fue muy importante en establecimientos textiles, en fábricas de ropa blanca e interior, en fábricas de fósforos, tabaquerías, cervecerías y fundamentalmente en compañías telefónicas. Según un informe de la Comisión de Trabajo de la Cámara de Diputados,

*“Aun dejando de lado el trabajo a domicilio, el personal de mujeres es considerable en muchos géneros de industrias, y no falta el caso que prevalezca en número sobre el del hombre. Así en la elaboración de fósforos la proporción es de 140 mujeres por 65 hombres adultos y de 118 niñas para 17 niños. La Compañía Telefónica de Montevideo emplea 116 obreras y 82 obreros”*<sup>102</sup>.

La decisión de trabajar no siempre obedeció a una elección voluntaria; quienes lo hicieron fue para satisfacer necesidades básicas en el entendido que cuando una familia tenía un mejor estándar de vida ello se manifestaba en la presencia de la mujer en la casa. De acuerdo al mencionado informe, *“en nuestro medio el trabajo manual de las mujeres está vinculado a la subsistencia de numerosas familias”*<sup>103</sup>. No obstante, para las mujeres fueron las tareas menos remuneradas, y en los casos que cumplían las mismas funciones que los hombres, sus ingresos siempre fueron menores.

La irrupción de las mujeres fuera del hogar rompió con la tradicional dicotomía entre la producción, tradicionalmente reservada a los varones, la manutención y reproducción de la fuerza de trabajo, papel al que habían sido arrinconadas las mujeres. A pesar de incorporarse a un trabajo productivo, las mujeres no dejaron de atender las “obligaciones” de su género provocando por un lado la denominada “doble carga” laboral, o “doble jornada”, y por otro, “acrecentando la competencia” con los hombres por un puesto laboral y “descuidando sus tareas hogareñas” según los más conservadores.<sup>104</sup>

<sup>101</sup> Balbis, Caetano, et al. *“El primer batllismo. Cinco enfoques polémicos”*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1985.

<sup>102</sup> D’Elia, German, Miraldi, Armando. *Historia del Movimiento obrero*, Montevideo, EBO, 1984

<sup>103</sup> Ibidem

<sup>104</sup> La intersección de la economía, la familia y la demografía se fundieron en determinados rasgos que perduran desde fines del siglo XIX. En primer lugar, el trabajo femenino se inscribió dentro del núcleo familiar como actividad secundaria; en segundo lugar, la decisión adoptada no fue en su mayoría personal sino que respondió a estrategias familiares como una prolongación de sus obligaciones cuando el salario del hombre no resultaba suficiente; en tercer lugar, las mujeres (y los niños) constituyeron la mano de obra barata, que se amoldaban en ciertos empleos con ciertos

Según el censo industrial montevideano de 1913, las mujeres eran en su mayoría muy jóvenes. El 10% eran menores de 15 años, el 44% tenía entre 16 y 21 años, el 33% entre 11 y 30 y sólo un 12% era mayor de 31 años<sup>105</sup>. Esto indica que muchas de ellas en pleno período fértil debieron haber tenido varios hijos, con las consiguientes dificultades para su crianza y cuidados mientras continuaban sus jornadas fabriles y sus labores domésticas. Algunas de ellas, también pueden haber integrado las estadísticas que registraban las mujeres alcohólicas en los hospitales (ver capítulo 4).

Si bien para muchas mujeres los cambios en la legislación, educación y trabajo generaron cambios en su vida cotidiana, principalmente para las alfabetizadas surgió una nueva propuesta: las revistas y publicaciones periódicas dirigidas especialmente “para ellas”. Quienes leían por ejemplo *Anales Mundanos*, eran mujeres alfabetizadas, de sectores medios y altos, con tiempo libre y necesidades nuevas. La *Página Femenina* de esta revista, solía incluir métodos para adelgazar, revelando una preocupación creciente por los cuidados del cuerpo y nuevos paradigmas de belleza. Concretamente referido a la dieta, proponía estrictas restricciones en las ingestas de bebidas alcohólicas: “*no beber vino ni cerveza, sino té caliente muy claro sin azúcar a la hora de la comida*”<sup>106</sup>.

También el primer número de la revista *La Página Blanca*, órgano de difusión de la Liga Nacional contra el Alcoholismo, incluyó en los consejos para una buena dieta de adelgazamiento,

*“Suprimir las bebidas vinosas o alcohólicas, principalmente la cerveza, el champagne, los vinos muy generosos y los licores; reemplazar estas bebidas por infusiones calientes, sobre todo té o mate.”*<sup>107</sup>

Sin embargo esta misma prensa da cuenta de los intersticios del discurso, ya que entre las prácticas de las mujeres de “sociedad”, la bebida estaba presente. Las reflexiones sin consuelo de Atilio Narancio son una muestra.

*“¿Es posible que pueda más que la ciencia y la voluntad, el ansia del suicidio colectivo? Y la duda se agranda, crece, me confunde al contemplar el espectáculo diario de las tiendas vespertinas de aperitivos. Niñas, futuras madres, flores promisorias del porvenir de la raza, rodeando la mesa de un café y sorbiendo con fruición el cocktail... Nuestra fe desmayada (...)”*<sup>108</sup>

---

salarios; y por último, ambos fueron sujetos preferenciales en la legislación laboral debido a su vulnerabilidad. Conceptos tomados de Capel Martínez, Rosa María. *Mujer y trabajo en el siglo XX*, Madrid, Arco Libros, 1999, pp. 13-14

<sup>105</sup> *Boletín de la Oficina del Trabajo*, Nro. 5, 15 Enero de 1914, pp. 147-153. Apud Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. op. Cit. p. 76.

<sup>106</sup> *Anales Mundanos. Revista Álbum Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades* N° I, 1915. *Página femenina* dirigida por Elena de Esparta, s/pág.

<sup>107</sup> *La Página Blanca*, Año 1, N° 2, 1 de agosto de 1915, p. 79

<sup>108</sup> *La Página Blanca*, Año 1, N° 5, 1 de setiembre de 1915, p. 113

Una copita de oporto en los paseos de la tarde constituía, sin dudas, un toque de distinción.

*“Son las seis de la tarde y Sarandí resplandece de luces y de mujeres lindas. (...) Poco más tarde es imprescindible ir a tomar el aperitivo. (...) De seis a siete es casi una temeridad pretender una mesa en alguno de esos sitios deliciosos en que nuestro mundo social se da cita para el inevitable “aperitivo”. Es un verdadero despotismo el que ejerce sobre algunas de nuestras figuras representativas, que se encantan ante los excelentes sándwiches y la consabida copa de oporto (...).”<sup>109</sup>*

Las mujeres (siempre madres en potencia) fueron un motivo de reflexión permanente para el médico. Los doctores Víctor Zerbino y Augusto Turenne realizaron un manual de orientación para madres en el cuidado de sus hijos, donde se intentan dispositivos de control desde la misma ceremonia nupcial.

*“Hasta ciertas prácticas sociales preparan de mala manera a la concepción. Las ceremonias de boda, precedidas por largas semanas de preparativos, motivo de cansancio y enervamiento, constituyen un factor depresivo al que se agrega la inevitable ingestión de alcohol –ásperos vinos groseros o suaves champagnes según las clases sociales- que saturando el organismo va a mancillar la celebración de un rito que la especie humana debiera considerar con religioso respeto.”<sup>110</sup>*

La alimentación debía ser objeto de control para tener buen desempeño,

*“¿y cómo bebida? El agua, bebida natural por excelencia (...) los jugos de frutas (...) el Bilz, el Citral (...); pero nada de alcohol, vinos o cervezas negras, con su mal adquirida firma de tónicos y vigorizantes; a lo sumo alguna cerveza veraniega suave podría permitirse.”<sup>111</sup>*

Otras publicaciones avanzaban sobre el comportamiento de la mujer-madre en relación a sus hijos. En el *Boletín de la Asistencia Pública Nacional*, se dedicó un número a brindar instrucciones precisas a las madres desde la concepción del embarazo, pasando por la lactancia, hasta la higiene integral y la salud del niño, señalando específicamente lo que no debe hacerse con ellos: *“darles vinos o licores.”<sup>112</sup>*

La demanda de calidad en los vinos fue cambiando a lo largo del período investigado, porque si bien la tradición pesa, *“no es una fuerza ciega e indeterminada que ata el pasado con el presente. En buena medida, la tradición se construye, mediante el olvido y el recurso selectivo, la re significación del pasado y hasta el invento”*.<sup>113</sup> En este periodo, el consumidor estaba habituado a vinos fuertes en color y sabor. Para entender el cambio de la percepción de los sabores y lo que “gusta”, es necesario incorporar la presencia de las mujeres como consumidoras. Para el caso concreto de los vinos, según

<sup>109</sup> *Anales Mundanos. Revista Álbum Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades* Nro. XXXIV, 1918,

<sup>110</sup> Zerbino, Víctor. *Nuestros hijos. Puericultura, higiene y educación del niño*, Montevideo, 1921, p. 41

<sup>111</sup> *Ibidem*, p. 46

<sup>112</sup> *Boletín de Asistencia Pública Nacional*, Año VI, Nro. 40, febrero 1916, p. 85

<sup>113</sup> H. Gutierrez, Leandro; Romero, Luis Alberto. *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra*, Buenos Aires, Sudamericana, 1995, p 38

algunos investigadores su incidencia en el consumo provocó lo que se denominó una “feminización” creciente del gusto, dada la demanda de vinos más livianos, con mejores colores, menos maderosos y alcohólicos.<sup>114</sup>

#### 4.6 - Una eterna disputa: entre vinos y cervezas

El consumo aparente de vinos en la población uruguaya estuvo alrededor de los 29 litros de vinos por persona, de donde, los productos sustitutos son una fuente de análisis insoslayable para acercarnos al consumo de alcoholes de los montevideanos.

Las cervezas constituyen la competencia por excelencia en la disputa del mercado consumidor con los vinos, se trata de una pugna de larga duración por captar adeptos. Desde la antigüedad estas dos bebidas fueron consideradas como restauradoras de energía por su alto valor energético, a la vez que su consumo estuvo circulando tanto en las prácticas como en los discursos. Las posiciones deambularon entre las que promovían su inclusión en la dieta diaria -sobre todo de los trabajadores-, y las que denunciaron los “peligros sociales” del alcoholismo.

A su vez, los gustos de los consumidores oscilaban entre estas bebidas orgánicas y el aguardiente. Su modalidad de ingesta presentan también una diferencia notoria; mientras el vino y la cerveza se toman de a tragos sucesivos y lentos, el aguardiente (que contiene una proporción bastante más elevada de alcohol) se ingiere de golpe, propiciando así también una embriaguez fulminante.<sup>115</sup>

La prensa constituye una fuente primordial para este análisis, dado que las acciones de comunicación comenzaban a planificarse en una prensa que, en este período, fue ampliando su público como consecuencia de una alfabetización creciente y una explosión de periódicos y revistas. Una de esas revistas (de perfil “chic”) como fue *Mundo Uruguayo*, promocionaba la “Cerveza Block” como un producto de sabor delicado y de acción estimulante, cuyos componentes otorgaban un mayor número de calorías, lo que la hacía especialmente indicada para el invierno.<sup>116</sup>

¿Quiénes consumían cervezas en Uruguay? En el siglo XIX, Müller intenta dar una explicación clasista y etnográfica a los diferentes gustos.

*“(…) los indicios de que la demanda por la cerveza en Montevideo era de los extranjeros, ante todo de los ingleses residentes en el país. (...)La bebida más consumida del Montevideo*

<sup>114</sup> Cfr. Vidal Buzzi, Fernando. “Los gustos cambian” En *Revista Cava Privada*, mayo 2003 .

<sup>115</sup> Schivelbusch, Wolfgang. Op. Cit.p. 201

<sup>116</sup> “*Mundo Uruguayo*”, Año IV, Núm. 177, Montevideo, 1 de junio 1922

*antiguo eran los diferentes vinos. (...) El vino era la bebida de la sociedad uruguaya, culta y latina, mientras el consumo de la cerveza era de unos extranjeros que no podían abandonar sus costumbres extrañas y ajenas a las nacionales.”<sup>117</sup>*

Será luego de 1870, con las oleadas migratorias, que la demanda de cervezas aumenta de la mano del aumento de establecimientos cerveceros: en 1861 existían sólo 19; ocho años más tarde eran 169.

*“Dada la calidad muy inferior del producto preparado en el país y dadas la indisposición y la ignorancia de la gente nacida en el país en cuanto a la cerveza, no es de asombrarse que sólo unas menciones al pasar se refieran a esta bebida. La alta burguesía montevideana no intimaba con los ambientes donde se tomaba cerveza, y los ricos comerciantes extranjeros preferían tomar cerveza importada. .”<sup>118</sup>*

La relación importación/producción se produce en las cervezas de forma similar a los vinos, dado que el proceso de fabricación de cervezas comienza en este período a mejorar en calidad y cantidad (pasando de locales de producción artesanal a establecimientos fabriles), logrando satisfacer las demandas del mercado interno, y sustituyendo así las importaciones.<sup>119</sup> La Asociación Rural también reflexionó en su revista al respecto, asociando esta industria con el progreso:

*“(...) figura la cerveza extranjera por un consumo de 1 litro 69 por habitante en la República Oriental. En este ramo, tenemos felizmente unos establecimientos que hacen honor al país con una producción más importante de lo que se cree generalmente. Según datos que hemos conseguido del propietario de una de las principales cervecerías de Montevideo, quien nos ha probado con sus libros a la vista haber vendido en el año 1873 la cantidad de 277,880 litros de cerveza, hemos calculado que la producción en el año no baja en el Departamento de Montevideo de 600,000 litros. La cantidad introducida del extranjero en 1872 es de 768.207 litros. Total 1.364.207 litros en el año, que son más de 3 litros de cerveza por habitante.”<sup>120</sup>*

Es relevante considerar la cantidad de litros de cerveza necesarios para abastecer al mercado interno. En 1935 el diario *El Pueblo* aseguraba que *“los tres grandes establecimientos que abastecen el consumo de cerveza tienen una capacidad de producción de cerveza y extracto de malta, más del doble de lo que requiere el consumo del país”*.<sup>121</sup>

<sup>117</sup> El autor se refiere a la colectividad alemana en particular, ya que la mayoría de los extranjeros (italianos y españoles) consumían principalmente vinos. Muller, Bernd. *Cerveceros, cervecerías y porrones del Montevideo de antaño*, Montevideo, Copygraf, 1989, p. 19

<sup>118</sup> *Ibidem* p. 37

<sup>119</sup> Para ver el proceso de desaparición de las pequeñas cervecerías artesanales (imposibilitadas de competir con los nuevos establecimientos industriales y acceder a los requerimientos tecnológicos); la conformación de grupos económicos; Cfr. Jacob, Raúl. “Los grupos económicos en la industria cervecera uruguaya: una perspectiva histórica”, En *Segundas Jornadas de Historia Económica*, AUDHE, Montevideo, julio de 1999.

<sup>120</sup> *RARU*, Montevideo, 15 de abril de 1875, p 825

<sup>121</sup> Diario *El Pueblo*, 25 de diciembre de 1935, p. 10. En Jacob, R. Op. Cit

Pero esta afirmación, tal como dice Jacob, pudo haber sido un mensaje enviado a desalentar posibles interesados en establecerse en el ramo. De todas formas, las crónicas de época incursionan en consumos por edades, origen inmigrante y hasta horarios:

*“En las horas de la noche, después de la cena, mi trabajo variaba fundamentalmente, debiendo ayudar a don Pascasio, junto al mostrador, para expender bebidas. Algunos clientes, una vez levantados los manteles, permanecían en el comedor ingiriendo vino, sobre todo los italianos; pero en general, los jóvenes del barrio eran adictos a la cerveza y a la caña y formaban animadas tertulias hasta las doce de la noche, hora en que cerraba el negocio”<sup>122</sup>.*

Los tónicos vigorizantes fueron bebidas muy populares en el Novecientos y, en tanto complemento calórico, pueden ser entendidos como competencia de los vinos. El *“Extracto de Malta Montevideana–Uruguay”*, fue publicitado para fortalecer a los niños y convalecientes que *“necesitan recuperar energías perdidas en la enfermedad [...] Completamente sin alcohol, los médicos no titubean en recomendarlo a sus pacientes”*.<sup>123</sup> Fue especialmente recomendado a las madres en período de gestación o amamantamiento, hecho que se ha ampliado contemporáneamente.

124

Entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, los temas vinculados a la vitivinicultura tomaron estado público y se transformaron en un tema. Durante este período los productores vitivinícolas estaban expandiendo sus productos y las extensiones dedicadas al viñedo. La prensa disponía de amplios espacios para crónicas detalladas sobre experimentos de ensayos y curas alternativas a las plagas (fundamentalmente la filoxera); y también se buscaban reconocimientos, publicidades y premiaciones que influyeran en el prestigio de sus vinos. Creemos que la magnitud de este proceso puede explicar también la virulencia de la respuesta higienista. Porque la ingesta de vinos y las consecuencias de su consumo (individuales y sociales) constituyen un campo de estudio que merece un análisis específico. De eso se trata el próximo capítulo.

<sup>122</sup> De Castro, Manuel, op. cit p. 140.

<sup>123</sup> *Mundo Uruguayo*, Año VI, Nro. 261, Montevideo, 10 de enero 1924

<sup>124</sup> Contemporáneamente los estudios de consumo y marcas de bebidas alcohólicas realizado por el periódico El Observador -a partir de información de la Dirección General Impositiva (DGI) entre enero y noviembre de 2011-, dan cuenta que la cerveza es la bebida más consumida por los uruguayos. *“Entre enero y noviembre de 2011 las ventas de cerveza acumularon un crecimiento de 8,1% respecto a igual período del año anterior. Durante ese período, los uruguayos consumieron 100,2 millones de litros, el equivalente a 2,6 litros mensuales por habitante. En los últimos siete años, la venta de las bebidas a base de cebada más que se duplicó en el mercado local. UyPress - Agencia Uruguaya de Noticias- 16/2/2012 “Debilidad por la rubia”*. Según los datos del Instituto Nacional de Estadísticas (INE), la cerveza fue la bebida que más aumentó de precio (un 10%, mientras que el vino lo hizo en un 7,4%, lo que estaría marcando esta línea que venimos desarrollando donde la importancia del precio es una variable relativa a la hora de definir el consumo.

## Capítulo 5

### **De la cepa al consumidor. La industrialización vitivinícola y la estrategia del sector para su promoción.**

*“Por bueno que sea el tino,  
con mala uva  
no puede hacerse buen vino”<sup>1</sup>*

Este capítulo busca dar cuenta de las condiciones de producción de vinos y las estrategias de promoción del sector, como mirada necesaria para contextualizar las relaciones sociales que se establecen en torno a su consumo. Se abordará la publicidad de empresas y su proyección conflictiva en la sociedad, distinguiendo las preocupaciones del sector (promoción, calidad, legislación, incidencia del higienismo y prédica médica) y sus estrategias para desarrollar la industria en una sociedad que se complejizaba.

Si bien el proteccionismo se fue acentuando, la relativa apertura comercial de fines del siglo XIX e inicios del XX<sup>2</sup>, al interior de un clima donde imperaban las ideas de progreso, alteraron los patrones de consumo de los vinos y las prácticas culturales de la sociedad. Este consumo también se transformó en tema de interés estatal en tanto éste se constituyó en recaudador de impuestos y, específicamente en el caso de la alimentación, la participación del Estado fue mayor por controlar, paulatinamente, el campo de lo bromatológico y la salubridad.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> “Linaje, Nro 1596” En De Jaime Gomez, Jose, De Jaime Loren, José María. *La elaboración del vino en el refranero* En *Revista Paremia*, Nro 12, 2003 p 7.

<sup>2</sup> En el período investigado, la legislación proteccionista iniciada en 1875 se profundizó en 1886, 1887, 1888 y 1912. Esta legislación, junto a la crisis de 1890 y el incremento de la producción nacional, tuvo incidencia en la competencia con el vino importado, recortando las importaciones. Cfr. Bertino, Magdalena Millot, Julio *Historia económica del Uruguay: 1860/1910*. Op. Cit. p. 265.

<sup>3</sup> Si bien está centrado en la industria azucarera, la perspectiva de Mintz resulta interesante campo de reflexión al respecto del rol del estado en la alimentación. Mintz Sydney, W. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI editores, 1996.

## 5.1 - La conformación de una industria

La costumbre de plantar vides y beber sus vinos llegó con los primeros inmigrantes, concretamente con los colonizadores españoles en el siglo XVII en los asentamientos españoles de Soriano.<sup>4</sup> Mientras estuvo vigente la prohibición de producirlos en las colonias, estos cultivos eran domésticos y se limitaban a satisfacer las demandas del consumo familiar. Una vez constituida la República y finalizadas las guerras civiles, se alcanzaron los requerimientos necesarios para las actividades agrícolas durante el período conocido como la *modernización*. Bajo éste paradigma, el agro reunía virtudes valiosas para el progreso social; se lo consideraba una actividad privilegiada porque asentaba trabajadores a la tierra, permitía crecer las familias y era “civilizador”. Es que para todo cultivo resulta necesario la existencia de ciertas condiciones básicas: conocimiento del terreno y del clima, disponibilidad de mano de obra con habilidades, esperanza en los frutos y cierta confianza en que las variables en cuestión mantendrán cierta estabilidad. Si bien todas las tareas agrícolas requieren de una gran dosis de confianza, particularmente el cultivo de la vid y la elaboración de vinos constituyen una apuesta al futuro porque se requiere de unos cinco años para que la primera planta dé frutos en condiciones de producir vinos.

En el último cuarto del XIX tuvo lugar una redefinición de los espacios y mercados en el Plata. Las crisis de las economías tradicionales, en el marco de la creciente incorporación de la región al mercado mundial, generó diversas respuestas. Uruguay sufrió las consecuencias del declive y crisis del “*comercio de tránsito*”, el río Uruguay fue perdiendo su rol comunicador y los vínculos con el litoral argentino, hasta entonces amplios y relativamente fuertes, se debilitaron.

---

<sup>4</sup> Cfr. De Frutos, Estela. “La vitivinicultura en Uruguay” En Hidalgo, Luis (coord.). *La viticultura americana y sus raíces*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992; Beretta Curi, Alcides. La Vitivinicultura en la Región Austral de América En Beretta Curi, Alcides (dir.) *Historia de la vitivinicultura uruguaya*. Vol. 1. Montevideo, Udelar. (en prensa)

La producción vitivinícola uruguaya -en forma más o menos industrial- se hizo posible desde fines del siglo XIX, gracias a la combinación de una serie de agentes y factores tales como cierto grado de tecnología aplicada, una mano de obra con creciente especialización, inversión de capitales, además de una gran pasión por una actividad que estaba vinculada estrechamente con los hábitos culturales del inmigrante europeo y la conformación de un mercado interno. Aunque en modestas cantidades, la producción comenzó la década de 1880, llegando en diez años a algo más de 2,5 millones de litros; hacia 1907 había alcanzado los 7 millones y en 1908 superó el registro de los 18 millones de litros elaborados.<sup>5</sup> Si bien la vitivinicultura se expandió rápidamente desde entonces, en 1925 la producción llegó a 32 millones de litros de los cuales, 10 millones no tenían colocación en un mercado que se manifestaba saturado.<sup>6</sup> Concurrió a ello, indudablemente, el que se presentara como una actividad nueva con una rentabilidad aceptable que el Ing. Julio Frommel situaba en torno al 13%.<sup>7</sup> No era, por cierto, desdeñable si la confrontamos con la rentabilidad tradicional de la ganadería, según los cálculos de José Pedro Barrán y Benjamín Nahum.<sup>8</sup> El sector cobró tal importancia que numerosos empresarios instalados en otras actividades –comercio e industria- orientaron capitales hacia el sector.<sup>9</sup> En este sentido, resulta necesario considerar las implicancias del progreso social y progreso económico, en tanto constituyeron un paradigma que arroja luz sobre la percepción de la vitivinicultura como una inversión rentable y facilitadora de relacionamiento social.

La viticultura se orientó fundamentalmente a la elaboración de vinos para bodegas, mientras que la demanda de uva de mesa fue atendida por los parrales domésticos

---

<sup>5</sup> Baptista, María Belén. *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874-1930). ¿Tradicción o innovación?* Tesis de maestría. Montevideo, Facultad de Ciencias Sociales, 2005 (inérita); Acevedo, Eduardo. *Anales históricos del Uruguay*. Vol. V Montevideo, Barreiro y Ramos, 1934, p. 601.

<sup>6</sup> Bodega de la Sociedad Cooperativa Regional de Viticultores. *Vino Regional*. Montevideo, s/f.

<sup>7</sup> Lloyd, Reginal. *Impresiones de la República del Uruguay en siglo Veinte*. Londres, 1912, p. 252.

<sup>8</sup> Barrán, José Pedro, Nahum, Benjamín. *Historia rural del Uruguay moderno: 1886/1894*. Vol. 2. Montevideo, EBO, 1971, pp. 158-167.

<sup>9</sup> Beretta Curi, Alcides. “El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial (1875/1930)” En Simposio *Procesos de conformación, consolidación y crisis de las economías vitivinícolas (siglos XVIII-XX)* En las XVII Jornadas de Historia Económica Argentina, Tucumán, 20-22 setiembre de 2000.

(tradición hispana que remonta a la colonia).<sup>10</sup> La producción de estos años da cuenta como la viticultura quebró -de alguna manera- el imaginario del monopolio de la ganadería como centro.<sup>11</sup> El año 1913 marca una inflexión en la evolución de las cifras de la vitivinicultura nacional: luego de siete años de cruces entre importaciones y producción de vinos nacionales, la evolución respectiva se separa y mientras crece sostenidamente la elaboración local, decaen las procedencias del exterior.<sup>12</sup> El número de viñedos pasó de 1.111 en 1903 a 2.266 en 1913; las hectáreas destinadas a la producción de uvas de 3.885 a 6.103; la producción de vino de 8.748.809 a 19.430.527 litros; el número de bodegas de 336 a 802.<sup>13</sup>

El país protagonizó en esas décadas un crecimiento que, teniendo en cuenta el débil desarrollo agrícola, no dejó de ser impactante. Entre 1874 –registro estadístico del primer viñedo- y 1930, el número de establecimientos evolucionó de 1 a 4.964 (a razón de un 16,4% anual) y las hectáreas en explotación de 35 a 12.484 has (4,2% anual).<sup>14</sup> En 1898 se realizó la primera estadística vitivinícola nacional, lo que marca un interés que trasciende el sector. La relación entre el área agrícola y el viñedo exhibe, sin embargo, resultados muy modestos: en 1900 era el 0,87%, y en 1930 rebasaba escasamente el 1% del área agrícola.<sup>15</sup> El viñedo uruguayo, en su fase inicial presentó rendimientos más bajos respecto a España, pero a partir de principios del siglo XX ya superaba la productividad promedio de aquel país europeo y hacia la década del treinta se aproximaba a los niveles de algunas de sus principales zonas vitícolas<sup>16</sup>y<sup>17</sup>. La utopía

<sup>10</sup> De Frutos, Estela. Op. Cit ; Catellanos, Manuel Pérez. *Selección de escritos. Observaciones sobre agricultura*, Montevideo, 1968. Colección Clásicos Uruguayos, 132

<sup>11</sup> Las investigaciones de la Ec. Maria Belén Baptista revelan la rápida expansión del viñedo y la bodega uruguayos, así como la aceleración del proceso de sustitución de importaciones en torno a la primera conflagración europea (1914/18) lo que distanciaría estos resultados de la interpretación de Millot/Bertino que la adelantan por los efectos de la crisis de 1890. Millot, Julio, Bertino, Magdalena. *Historia económica del Uruguay*. Vol. 2 Op. Cit.

<sup>12</sup> Ver cifras, números índice y gráficos En Baptista, Maria Belen. *Vitivinicultura en el Uruguay (1870/1930). Apéndice estadístico*” (inédito).

<sup>13</sup> *Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay* (varios años)

<sup>14</sup> Baptista, Maria Belén. “La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930)...” Op. Cit.

<sup>15</sup> Baptista, Maria Belen. *Vitivinicultura en el Uruguay (1870/1930)*. Op. Cit.

<sup>16</sup> Baptista, Maria Belén. “La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930)...” *Op. Cit.*

<sup>17</sup> Beretta Curi, Alcides, Bouret, Daniela. “Elites empresariales, desarrollo vitivinícola y modernización: la Asociación Rural del Uruguay (1870-1914)” En *E.I.A.L. Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe*, Nro. 2, Vol. 15, 2004.

progresista había comenzado, al menos hasta la controvertida primera ley vitivinícola de 1903.<sup>18</sup>

No es menor la percepción por los contemporáneos del fenómeno de la “crisis” de la economía tradicional y las reflexiones que generó en torno a proyectos alternativos y el destino de estas sociedades. La conjugación de la crisis de mercados para la ganadería tradicional y el tasajo, avivó una polémica interna muy fuerte: la disyuntiva entre país productor primario pero modernizado (ganadería asociada con agricultura, mestización ganadera, agricultura diversificada) o la industrialización (sustentada en la creciente importancia del mercado interno).<sup>19</sup>

Tiempos de ensayos, errores y también de oportunidades, los contemporáneos vivieron en una atmósfera próspera o de confianza, donde la elite visualizó la vitivinicultura como una herramienta eficaz en la construcción de un nuevo modelo de país: 1) era un factor diversificador de la economía tradicional sustentada en la ganadería extensiva; 2) se la potenciaba como un elemento clave en la consolidación de la agricultura, actividad tradicionalmente débil en el Uruguay; 3) presentaba buenos retornos como inversión (Jules Guyot -lectura de cabecera para los fundadores de la vitivinicultura- señalaba una rentabilidad segura del 10% sobre la inversión de capital para los países vitivinícolas y particularmente el caso francés (Guyot, 1861)<sup>20</sup>; 4) la vitivinicultura era intensiva en el uso de la mano de obra y requería conocimientos y habilidades que concurrían a la “domesticación” del peón de estancia y creaba hábitos de orden y trabajo. Por tanto, se presentaba como un factor de estabilidad política, al debilitar los bolsones sociales de marginales y peones estacionales, sobre los que se sustentaban las guerras civiles.<sup>21</sup>

---

<sup>18</sup> Ley Nro. 2.856 del 17 de julio de 1903 En Alonso Criado, Matías (comp.) *Colección Legislativa de la República Oriental del Uruguay 1903*, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1904, pp. 342-357.

<sup>19</sup> Barrán, José Pedro, Nahum, Benjamín. *Historia rural del Uruguay moderno*. Vol. 2 Op. cit. ; Barrán, José Pedro, Nahum, Benjamín, *Historia rural del Uruguay moderno*. Vol. 3 “Recuperación y dependencia, 1895/1904”, Montevideo, EBO, 1973

<sup>20</sup> Guyot, Jules. *Culture de la vigne et vinification*. Paris, Librairie Agricole de la Maison Roustique, 1861

<sup>21</sup> El “desempleo tecnológico” –resultado de las transformaciones operadas en el medio rural, particularmente el cercamiento de los campos- convirtió en excedentario parte de los trabajadores. Los pueblos de ratas se construyeron con los expulsados de las estancias (alrededor de 40.000 personas, 10% de la población rural). Barran, José Pedro, Nahum, Benjamín. *Historia rural del Uruguay moderno*. Vol. 2. Op. Cit.

En este contexto comenzaron los primeros ensayos exitosos de vitivinicultura, con Harriague en Salto (1874), Francisco Vidiella (1876) y Pablo Varzi (1887) en Colón; Portal en Manga (1880)<sup>22</sup>, que llevaron a considerar esta actividad como una verdadera “*mina*”<sup>23</sup> al interior de la instrumentación del modelo industrial.

La inmigración jugó un rol trascendente en la implementación de esta industria, especialmente la italiana por su tradición alimenticia y cultural en el más amplio sentido. El mercado interno, aunque de escasas dimensiones, creció fundamentalmente gracias al elemento inmigrante, pasando de una población de un millón en 1900, a más de un millón novecientos en 1930; el consumo de vinos nacionales comenzó un proceso de ascenso en este mercado que fue sustituyendo rápidamente a los vinos comunes importados.

Si bien los gobernantes del período mostraron interés en el desarrollo de la vitivinicultura (importantes políticos-viticultores y/o bodegueros formaron parte de los elencos gobernantes), el Estado no desarrolló una política de estímulo y protección hacia el sector favoreciendo el acceso a la tierra a los inmigrantes agricultores o el acceso al crédito.<sup>24</sup>

## **5.2 - Algunos rasgos de la producción nacional**

### **5.2.1 - Las gremiales**

El sector vivió la conflictividad intrínseca a su razón de ser: la uva tiene un tiempo límite para conservarse luego de la vendimia, subordinando al productor a la industria. La pugna estaba generada por las políticas de precios, los volúmenes de materia prima, la calidad de los caldos, los problemas con las adulteraciones, la legislación y políticas estatales, la disponibilidad de productos en el mercado interno, las importaciones y las bebidas substitutas, el consumo, la promoción y las campañas antialcoholistas. Esto se tradujo en la constitución de cooperativas de bodegas, gremiales y en publicaciones diversas que recogen sus preocupaciones.

<sup>22</sup> De Frutos, Estela, Beretta, Alcides. *Un siglo de tradición...* Op. Cit., p.17

<sup>23</sup> *RARU*, Montevideo, 30 de julio de 1880, p. 519 y *RARU*, Nro. 5, Año IX, Montevideo, 15 de marzo de 1880, p. 68

<sup>24</sup> Beretta Curi, Alcides. “El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial: 1875/1930”. *En Encuentros*, Nro. 8, abril 2002, pp. 107-127.

En 1900 empresarios pioneros donde se destacan Pablo Varzi, Diego Pons y Federico Vidiella, impulsaron -con apoyo de la Asociación Rural del Uruguay- una primera gremial.<sup>25</sup> Al tiempo se fundó el *Centro de Bodegueros* –como filial de la Unión Industrial Uruguaya- y el *Centro de Viticultores del Uruguay*,<sup>26</sup> que tuvieron una incidencia decisiva en la difusión de los saberes, en la promoción de la industria, y ejercieron efectivos mecanismos de presión por su posición social y vínculos políticos. La constitución de la *Organización Nacional de Vinicultores* (1953), marca un punto de maduración del sector menos concentrado de los vinicultores que, en un mercado crecientemente protegido, se organizan corporativamente para una defensa más eficaz de sus intereses, y una más eficaz presión sobre el Estado.

### 5.2.2 - La adulteración y sus problemas

La adulteración no fue una práctica exclusiva de nuestras tierras. En España, los vinos traficados a granel fueron en su mayoría adulterados en grandes cantidades<sup>27</sup>. Por eso, entre las recomendaciones del Congreso de Viticultura, se resolvió analizar los vinos españoles a la llegada al país, “*en el estado mismo de su llegada y vírgenes todavía de toda manipulación a que se les somete para repartirlos en el consumo.*”<sup>28</sup>

En estos análisis se constató que los vinos eran adulterados.

*“Todos son encabezados para llegar con el máximo de graduación posible; además todos los españoles tienen un extracto artificial, consistente en su mayor parte, en azúcar reductor, es decir que se les ha agregado con este objeto fuertes dosis de glucosa, azúcar no cristalizable que se fabricó a bajo precio con cereales averiados. Los italianos, por el contrario, carecen de este defecto, parecen vinos casi naturales con encabezamiento de alcohol.”*<sup>29</sup>

Cruzando el Río Uruguay, en Argentina ocurría una situación similar. Bajo el título *Los vinos uruguayos y argentinos*, el Ing. Agrónomo Juan Puig y Nattino denunció que “*uno de los mayores factores que contribuyen a desprestigiar los vinos argentinos es la gran*

<sup>25</sup> Beretta Curi, Alcides, Varzi, Pablo. *Un temprano espíritu de empresa*, Montevideo, Fin de Siglo, 1993.

<sup>26</sup> De Frutos, Estela, Beretta Curi, Alcides. *Un siglo de tradición*. Op.cit.

<sup>27</sup> Pan-Montojo, Juan. Op. Cit.

<sup>28</sup> *RARU*, Nro. 18, 30 setiembre 1900, p. 533

<sup>29</sup> *Ibidem*

*falsificación que se hace de ellos (...) el gran centro de falsificación es la ciudad de Buenos Aires (...).*<sup>30</sup>

Vitivinicultores denunciaron la proliferación de procesos de adulteración que eran tan públicos que se publicaban impunemente en prensa diversos avisos que promovían productos para clarificar los vinos.<sup>31</sup> En Buenos Aires, la opinión del Presidente de la Comisión Nacional de Investigación de Vinos Pedro Arata<sup>32</sup>, concluía que, salvo excepciones, las calidad de los vinos nacionales era pésima y sus productores no manejaban los códigos más elementales de higiene y distribuían en damajuanas.<sup>33</sup>

Uno de los temas que obsesionaba al sector fue la adulteración de vinos. Práctica añeja, fue una estrategia utilizada por algunos empresarios para abaratar los costos de producción y optimizar la competitividad en el mercado. Pero los insumos químicos utilizados -de origen no vínico- no sólo producían como resultados vinos de mala calidad sino que resultaban perjudiciales para la salud. Esto fue considerado un problema para el buen desarrollo de la industria y entre varios empresarios, la lucha por erradicar esta práctica se transformó en el principal argumento para sostener la promoción del vino natural.

---

<sup>30</sup> “Los vinos uruguayos y argentinos” EN *RARU*, 31 marzo 1897, Nro 6; p. 132

<sup>31</sup> Mateu, Ana María. “Los caminos de construcción del cooperativismo vitivinícola en Mendoza, Argentina (1900-1920)” En *Jornada Internacional de Historia Económica y Jornadas de Cooperativismo*, Tenerife, España, 2005, p. 5

<sup>32</sup> Arata, Pedro. “Investigación vinícola: Informes Presentados al Ministro de Agricultura por la Comisión Nacional.” Talleres de Publicaciones de la Oficina Meteorológica Argentina, Buenos Aires, 1903, p. 236. En Stein, Steve. “Grape Wars: The conflict between quantity and quality in the history of Argentine wine.” En *Wine in the world: history management and Trade University of Avignon*, March, 2-4-2004.

<sup>33</sup> La situación de Mendoza, en cambio, tiene sus particularidades al respecto. Si bien también la idea de progreso estuvo presente en la configuración de la economía que comenzó a priorizar las prácticas vitivinícolas en lugar de las anteriores actividades económicas, el estado jugó un rol activo con diversas políticas para la modernización del viñedo. La transformación de los sistemas de explotación vitícola, la conformación de un sistema agroindustrial que insertaron a Mendoza en el marco económico capitalista, se realizó también con una preocupación por la cantidad de la producción pero también, sobre la calidad de los mostos. Cfr. Richard Jorba, Rodolfo. “Hacia el desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza. Evolución de los sistemas de explotación del viñedo entre 1870 y 1900” En *Anales de la Sociedad Científica Argentina*. Nro. 2, Vol. 224, 1994, pp. 1-34; “Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la elite y los cambios espaciales resultantes. 1875/1895” En *Boletín de Estudios Geográficos*, Nro 89, 1993, pp. 227-263; Mateu, Ana María, Gascon, Margarita. “El surgimiento de la burguesía vitivinícola en la provincia de Mendoza (Argentina) a fines del siglo XIX. La fase de transición.” En *Revista Paraguaya de Sociología*, Nro. 77, Año 27, 1990, pp. 117-140.

La Asociación Rural del Uruguay, en un claro apoyo al sector, formuló una denuncia implacable contra las adulteraciones y una incipiente prédica por mejorar la calidad. La siguiente carta dirigida a Domingo Ordoñana sintetiza varias de las preocupaciones de los empresarios, fundamentalmente la visión de la industria creciente como una riqueza, la posibilidad de atraer inmigrantes, las bondades del vino para la alimentación y la lucha contra la adulteración.

*“¿A quiénes se debe bajo el punto de vista, no ya económico sino higiénico, la resolución de un problema de la más alta trascendencia social, que es el suministro al pueblo de uno de esos dos elementos de la consagración simbólica cristiana, el pan, sustancia nutritiva por excelencia, y el vino, fortificante, estimulante, difusivo y coordinador de la armonía de asimilación y desasimilación orgánica? (...)*

*Que respondan todos los que tienen arraigados en su corazón sentimientos humanos de nobleza y un espíritu medianamente observador y a quienes todavía no ha corrompido la sagrada fama del oro en la preparación de bebidas envenenadas por los salicilatos y alcoholes industriales, cuyos elementos de robo y asesinato debieran ser perseguidos con todo el furor que se persigue a un perro rabioso.*

*No extrañe, por lo tanto, amigo mío Ordoñana, (...) que al probar el vino tinto de Harriague, en un hotel de Concordia (...) mi otro acompañante, don Francisco Peña, que no bebe vino, al probar el de su país, haya prorrumpido en el entusiasta brindis siguiente: ¡Viva Harriague y mueran...los falsificadores de licores y vinos! (...)*

*Su amigo,  
Serafín Rivas.”<sup>34</sup>*

En 1891 la Ordenanza Municipal de la Dirección de Salubridad (por delegación de la Junta Económica Administrativa), dispuso una categorización para diferenciar los vinos naturales de los artificiales o adulterados.

*Art. 1º. Vino natural es el que procede de la fermentación del mosto de la uva*

*Art. 2º. Serán considerados como falsificados los vinos:*

- 1. que contengan ácido salicílico, ácido bórico agregado, ácido benzoico u otros agentes antisépticos*
- 2. que contengan alcoholes impuros agregados (vinos encabezados)*
- 3. que contengan sustancias colorantes extrañas*

---

<sup>34</sup> RARU, 15 de febrero de 1888, p.87. Carta desde Mercedes, fechada el 9 de febrero.

4. *que contengan más de dos gramos por mil de sulfato potásico dorado en sulfato ácido.*
5. *que contengan glucosa, glicerina, tanino, ácido tartico, y sustancias minerales agregadas*
6. *que contengan menos de 18 gramos de extracto a 100 por litro y menos de 10 por ciento o más de 25 por ciento de alcohol en volumen, y que a estas faltas correspondan otras que indiquen la falsificación.*<sup>35</sup>

La normativa disponía una multa de diez pesos o tres días de arresto, a quienes fabricasen o vendiesen vinos falsificados. Pero seguramente la posibilidad de producir más barato fue una tentación importante para algunos empresarios a pesar de las prohibiciones, los riesgos en la salubridad pública y el desprestigio para la creciente industria. Por eso fueron comunes también los mensajes al interior del sector intentando revertir este comportamiento.

*“Renunciemos voluntariamente a la fabricación de vinos de segunda para la venta y concretemos su elaboración a los usos exclusivos del viñedo. Limitemos el azucarado de los mostos (para vinos de primera) a la cantidad necesaria para llevarlos a 10° de alcohol en los casos necesarios, pero sin procurar aumentar el rendimiento con el agregado que agua que perjudica la calidad del producto. (...).”*<sup>36</sup>

Tempranamente comenzó una preocupación por mejorar la calidad. El siguiente artículo si bien reconoce los progresos alcanzados entonces, reclamaba una legislación que estimulara la industria:

*“Nuestra cifra de consumo, podría elevarse mucho más con el aumento de producción que abarate nuestros productos y con leyes protectoras que supriman la competencia ilegítima que hoy día sufre nuestra viticultura con la fabricación de bebidas artificiales que tanto perjudican a la higiene de nuestra población.”*<sup>37</sup>

La entonces recién creada Unión Industrial Uruguaya, tuvo a dos reconocidos viticultores y políticos en los cargos de primer Presidente (Pablo Varzi) y Prosecretario (Diego Pons). En los primeros meses de conformada la gremial, convocaron a una reunión del sector a trabajar en un proyecto que reclamase

<sup>35</sup> ANUARIO Estadístico de la ROU, Montevideo, 1891.

<sup>36</sup> “Cómo producir y vender mejor. Análisis de los vinos nacionales” *En RARU Nro. 20. Montevideo, 31 de octubre de 1897, p. 537*

<sup>37</sup> *RARU, Nro. 20. Montevideo, 31 de octubre de 1897, p. 537*

*“contra todo impuesto a la viticultura que es el ramo de la agricultura que más puebla y más civiliza: atacar la elaboración de vinos artificiales, encareciendo las materias que entran en su composición, con aumentos en los derechos de Aduanas, establecer impuestos más elevados al alcohol, establecer la escala alcohólica para la importación de vinos extranjeros”<sup>38</sup>.*

La elite sectorial estaba bien posicionada en las tramas de poder<sup>39</sup> y, en esa línea, debe entenderse el impulso a la legislación que bregó por el embotellado de los vinos, la graduación alcohólica y la denuncia de los vinos artificiales, aunque no lograron concretar una participación estatal más comprometida.

El Primer Congreso de Vitivinicultura, realizado el 20 de abril de 1900, bajo la Presidencia de Luis Lerena Lengua y la Vicepresidencia de Pablo Varzi y Manuel Lessa, llegó a algunos consensos que marcaron la estrategia a seguir:

- “1) Que se desista de gravar con impuesto alguno a la viticultura.*
- 2) Que se establezca la escala alcohólica para los vinos que se importen.*
- 3) Que se prohíba o se dificulte, por todos los medios al alcance del Estado, la fabricación de vinos artificiales.”<sup>40</sup>*

Diego Pons como Ministro de Hacienda, adelantó el Proyecto de ley sobre vinos haciendo especial énfasis en la intención de proteger la industria frente a las adulteraciones.

*“En primer término haremos notar que no hay otro País, sino el nuestro, que no tenga, desde muchísimo tiempo, una legislación más o menos completa, tendiendo a aminorar los daños que resultan de la falsificación de las bebidas alcohólicas. Y era realmente tiempo de destruir ese privilegio al revés. En todos los países también el fisco encuentra en las bebidas alcohólicas una fuente importante de recursos, o por lo menos, las sumas necesarias para establecer una vigilancia eficaz sobre los productos ofrecidos en venta, vigilancia que protege a la vez al consumidor en su salud y al elaborador de productos legítimos en sus intereses dignos de toda solicitud.”<sup>41</sup>*

Una década después, en un mensaje del Poder Ejecutivo se detalló este problema:

<sup>38</sup> Realizada el 30 de abril de 1900 En Beretta Curi, Alcides, Varzi, Pablo. Op. cit. pp. 135-136

<sup>39</sup> Por este tema Cfr. Bonfanti, Daniele. “Los políticos productores” En *I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguay*, Montevideo, 6 y 7 de setiembre de 2001.

<sup>40</sup> RARU, 3 de marzo de 1924, p. 89

<sup>41</sup> RARU, Nro. 16, 31/agosto 1901, p. 421

*“El vino natural, obtenido de la fermentación alcohólica de la uva fresca, contiene entre sus muchos elementos constitutivos, de inestimable valor para el organismo humano, uno que se destaca por sus propiedades nutritivas: la materia extractiva o el extracto seco. Ninguno de los vinos artificiales lo contienen, y si lo contienen, es en pequeñísimas proporciones, o cuando no simulado con la agregación de glucosa, glicerina del comercio y otras drogas que en la generalidad de los casos son nocivas a la salud.”*<sup>42</sup>

Con respecto al impuesto al consumo de vinos importados, se ajustarían según graduación alcohólica:

*“(...) es de esperar que los interesados afectados por la ley en proyecto, no tendrán por qué considerarse heridos, desde el momento que, en definitiva, van a ser tutelados y compensados los pequeños sacrificios que les correspondan, por los múltiples beneficios que resultarán de la moralizadora higienización de la principal bebida alcohólica que consume el pueblo.”*<sup>43</sup>

Sin embargo, la batalla contra la adulteración se evidenció como un camino difícil y lento, generando escepticismo entre los vitivinicultores sobre los resultados:

*“ni aun contando con las ventajas de la asociación podrían luchar las cooperativas con los falsificadores que protegidos por la actual ley de vinos les harían una mortal competencia. Sucedería a estas cooperativas lo que ha pasado a muchos industriales poseídos por las mejores intenciones que elaborando un vino puro y persiguiendo una fragancia legítima no pudieron colocar su producción porque el vino artificial que elaboran los falsificadores cuesta menos de la mitad que el vino natural...”*<sup>44</sup>

En el período investigado, el año de 1925 fue un año funesto para los vinos nacionales, ya que quedó un importante excedente sin consumir<sup>45</sup>. La Unión de Viticultores, acometió en ese entonces contra algunos artículos periodísticos que sembraban “*desconfianza hacia nuestros vinos*”, y hasta la promoción pública de las discusiones entre viticultores y bodegueros fue entendida como perjudicial, porque sólo conseguía “*desviar al*

---

<sup>42</sup> Mensaje sobre producción y comercio de vinos nacionales. Poder Ejecutivo a la Honorable Asamblea General, el 30 de agosto de 1912. RARU, Vol. XLII, Enero 1913

<sup>43</sup> Ibidem

<sup>44</sup> “La crisis de la viticultura nacional. Las cooperativas constituyen una excelente iniciativa siempre que no exista sobreproducción y con tal de que ellas sean precedidas por una sabia modificación de la ley actual”. EL PROBLEMA VITÍCOLA (colección de artículos publicados en la prensa de la capital de Montevideo), 1925, p.16 En BENTANCUR, Andrea... **VER**.

<sup>45</sup> Por este tema, cfr. Bonfanti, Daniele. “La crisis de 1925...” Op. Cit. pp. 60-95.

*consumidor hacia otras bebidas menos vilipendiadas*".<sup>46</sup> Al año siguiente, la crisis fue atribuida

*"al desprestigio del producto elaborado, el precio elevado de venta, la calidad poco mejorada, el fraude que se efectúa, mala organización en la propaganda y colocación, la propaganda maliciosa (...) fletes altos para el transporte a regiones apartadas de los lugares de producción."*<sup>47</sup>

### 5.2.3 -El mercado y los consumidores

La producción de vinos alcanzó para el mercado interno, pero no para la mira de los empresarios, que ya vislumbraron su estrechez como un problema. En un artículo titulado "Empezando", desde *El Industrial Uruguayo* y, a propósito de los emprendimientos fracasados, se ensayó una explicación al respecto:

*"Indudablemente en la corta población de la República, circunstancia que mantiene nuestro mercado en una situación raquítica, la cual a su vez, coarta el vuelo de cualquier industria dentro del pequeño círculo de fierro marcado por la limitadísima colocación de los productos manufactureros y similares."*<sup>48</sup>

Unos años después, la conferencia brindada por el Agrónomo Galanti bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya mantuvo esta línea, aunque centrada específicamente en el consumo de vinos y en sus bebidas competitivas.

*"no se piensa que en el Uruguay el vino se toma por gotas, en contraste evidente con la caña que se introduce por toneladas y que no solamente se introduce por la aduana, sino que se introduce en el organismo humano, conjuntamente con un sinnúmero de bebidas blancas, y que yo llamo sombrías, porque constituyen un verdadero cáncer social."*<sup>49</sup>

De todas formas, la preocupación por la calidad de los vinos fue importante para la elite dirigente de los vitivinicultores -fueron los casos de Vidiella, Pablo Varzi y Diego Pons entre otros<sup>50</sup>-, como se rastrea en las publicaciones sobre ensayos en los terrenos, el

<sup>46</sup> *Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay (RUVBU)*. Nro. 29, octubre de 1925, p.7

<sup>47</sup> *RUVBU*, Nro. 33, Febrero de 1926, p. 3. Artículo tomado del Diario del Plata.

<sup>48</sup> "Empezando" En *El Industrial Uruguayo*, 1 de Diciembre de 1902.

<sup>49</sup> Galanti, A. *De la cepa a la copa*. Op. Cit.

<sup>50</sup> Beretta Curi, Alcides, Varzi, Pablo Op. Cit.

intercambio de correspondencia y el impulso a la creación de la Facultad de Agronomía en 1906.

Sin embargo, la calidad del vino nacional fue percibida de distinta forma por los actores involucrados. El siguiente fragmento de la publicación del Ing. Agrónomo Julio Frommel, si bien es extenso, sintetiza el estado de situación de la elaboración de vinos, del mercado y del gusto de los consumidores

*“Desde algunos años a esta parte la elaboración de vinos nacionales ha hecho progresos notables, relacionados sobre todo con la calidad de los vinos obtenidos. La tendencia de los consumidores es de mostrarse cada vez más exigentes en cuanto a gusto, perfume y estado de perfecta conservación de los vinos. Estas exigencias han obligado a los vinicultores a mayor esmero en la elaboración y sobre todo a mayor prolijidad en los cuidados indispensables a una buena conservación.*

*Sin embargo, debemos convenir en que el comercio de vinos no se encuentra todavía en la verdadera situación; exige todavía de los bodegueros vinos, cuyas características son incompatibles con productos realmente buenos. Muchos, muchísimos compradores se fijan casi exclusivamente en la intensidad del color, haciendo caso omiso del gusto, de la fragancia, del “bouquet”. Esta imposición desalienta al productor e impide que elabore vinos realmente buenos, puesto que éstos no pueden obtener en el mercado precios altos, en relación con su valor real.<sup>51</sup>*

Los sectores populares privilegiaban los precios accesibles, antes que la calidad en los productos. Esta lógica trasladada al consumo de vinos, no ayudaba a mejorar la calidad de los caldos. El equilibrio de los costos impulsó al camino fácil a algunos empresarios, cayendo en la adulteración o en la elaboración de productos más baratos para ser competitivos:

*“En efecto, lo que pide el comercio es la baratura del producto. Baratura y siempre mayor baratura, baratura en todas partes es su lema, no solamente para los vinos, sino para todos los productos que constituyen la materia de sus intercambios. Todas las industrias están a este respecto, en iguales condiciones, todas deben sin cesar, sin perder un momento, encontrar los medios de abaratar su producción, so pena de ver agotarse la fuente de sus beneficios”.<sup>52</sup>*

---

<sup>51</sup> Frommel, Julio. Op. Cit.

<sup>52</sup> RARU, Nro. 4, Año XXIX, 28 de febrero de 1900, p. 85

Aun así la preocupación por la calidad persistió entre algunos empresarios, que buscaron provocar entre sus pares a construir ciertas regularidades que contribuyeran a la confianza del consumidor en sus productos:

*“Uno de los puntos que debe tenerse muy en cuenta en la vinificación para la segura aceptación de los vinos de gran consumo en cada país es la constancia del tipo, para formar el gusto nacional y acreditar la marca de la casa productora, que es la única manera de que los consumidores se acostumbren a un tipo de vino constante. Para esto es necesario obtener lo siguiente: que el grado alcohólico sea siempre el mismo, que la acidez sea la misma, que su intensidad colométrica sea igual, etc. y esto se consigue observando la composición del mosto antes de empezar la fermentación tumultuosa, determinando el tanto por ciento de glucosa, de acidez total (...).”<sup>53</sup>*

Bajo el título “*Cómo producir y vender mejor. Análisis de los vinos nacionales*”, el siguiente artículo de la Revista de la Asociación Rural muestra el interés en producir vinos según las condiciones objetivas de la tierra y reconociendo sus limitaciones.

*“No podremos nunca elaborar en el país verdaderos burdeos o buen borgoña; las diferencias de tierra y de clima se oponen terminantemente a esta trasposición. Pero eso no impide que podamos hacer excelente vino uruguayo, con un perfume especial, con un bouquet que no se asemeja a ningún otro, pero que no por esto es menos agradable.”<sup>54</sup>*

La búsqueda de una “identidad” del vino uruguayo se instaló desde entonces como una constante.

#### **5.2.4 - Industria nacional, orgullo e identidad.**

La construcción discursiva de la identidad nacional se sostiene en un pasado en común (hitos compartidos), un presente y un proyecto de futuro. En los órganos de prensa representativos del sector, encontramos estrategias constructivas ligadas a pronombre “nosotros”, al posesivo “nuestro” o con sustantivos calificativos como por ejemplo “mina de oro” refiriéndose con orgullo a una industria que prometía.

<sup>53</sup> “Los vinos uruguayos y argentinos” En *RARU*, Op. Cit.

<sup>54</sup> *RARU*, Nro, 20, Montevideo, 31 de octubre de 1897, p. 537

La prensa investigada fue la Revista de la Asociación Rural del Uruguay (RARU) y la Revista de la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros (RUV), que constituyen un corpus discursivo donde es posible rastrear un contenido temático que concurre a construir una identidad nacional. Se promueven unos valores por sobre otros (idea de progreso y del trabajo); se sucede una tensión entre lo nacional y lo extranjero (necesidad de afianzar la idea de lo nacional –“nuestros vinos”- y mostrar a inmigrantes culturalmente integrados como parte de la causa nacional); y se visualiza una estrategia ligada a proyectar un futuro colectivo, un sentimiento nacional (a través de un compromiso con el desarrollo de la industria y un fomento a la productividad como símbolo del progreso nacional).<sup>55</sup> Identificamos algunos artículos que condensan el conjunto de conceptos que describen las expectativas frente al desarrollo de esta industria y su derrame para el bien del país: *“Producir es progresar (...) Los pueblos que producen y se bastan a si propios, o que en el cambio de su producción con la extranjera equilibran sus presupuestos, son felices.”*<sup>56</sup>

En 1875 la Asociación Rural convocó a la realización de un concurso vinícola, como forma de corroborar la calidad de vinos que podían producirse en el país. Propuesta que el cronista (*Juan G. Corta*) no deja de celebrar como una idea *“patriótica y como tal la recomendamos a todos los que sientan su alma enardecida por el calor del patriotismo.”* La esperanza, empero, estaba en la capacidad del agro en asentar futuro, dar trabajo y orientar el progreso de la comunidad en unas líneas que parecen proféticas ante la crisis de especulación que sucederá en los ‘90:

*“La viticultura dará empleo sobrado por algún tiempo a brazos y capitales, y estimulará otras industrias dependientes de la agricultura, lo que hará desviar de la Bolsa los capitales empleados en especulaciones aventuradas y les prestará su debido destino que es el concurso a la agricultura y a la industria, para que ellas a su turno formen las bases de la fortuna pública.*

*Convencidos que no pasará mucho tiempo sin que tan brillante perspectiva se realice, diremos a los iniciadores del concurso vinícola que no se desanimen por los tropiezos, que encuentren su camino, seguros de la gratitud de la posteridad.”*<sup>57</sup>

---

<sup>55</sup> En las próximas citas aclaramos que los subrayados son nuestros, a fin de resaltar los conceptos reseñados.

<sup>56</sup> RARU, Montevideo, 15 de marzo de 1875, p. 823

<sup>57</sup> RARU, Nro. 67, Año IV, Montevideo, 15 de setiembre de 1875, p. 1026

Algunas reflexiones son claras al respecto:

*“La riqueza del vino. Una nueva mina. Así podemos llamar al asunto que motiva las cartas que a continuación publicamos porque es un nuevo y rico venero de riqueza que se levanta en los horizontes de la producción nacional, augurando beneficios seguros para el porvenir. La fabricación del vino, artículo de primera necesidad y de consumo universal, no necesita ya mayores demostraciones que las hechas por el Señor Vidiella, para poder asegurar que vendrá a ser uno de los ramos más importantes de la industria del país, pudiendo entrar en competencia con los productos similares que nos llegan del extranjero, generalmente adulterados.”<sup>58</sup>*

Una crónica sobre un día de visita a la Granja Vidiella, asocia las características de su personalidad (inteligencia y tesón) con el progreso colectivo (lo nacional frente al extranjero), y una moral que vincula el sacrificio del tránsito a la recompensa como resultado.

*“Debido al carácter emprendedor del Sr. Vidiella, se hallan allí arraigadas más de sesenta variedades de viñas con catorce mil olivos cuyo destino es la fabricación del vino y el aceite. Cuando sólo por amor al trabajo y a la patria de sus hijos, hombre del temple del Sr. Vidiella, abandonan las comodidades de su posición, con el solo fin de estimular una industria nueva y lucrativa que podría llegar a ser una de las principales riquezas nacionales, todo corazón amante del progreso se conmueve y, más que esto, admira el tesón de aquel hombre, que pone una parte de su fortuna en la extensión de treinta cuadras de tierra, representada en 80 mil pies de viña y los olivos que dejamos antedichos. (...) demuestran la acción de una mano previsora e inteligente en el cuidado de aquella explotación. (...) nadie dejará de apreciar el alto significado que tiene para el progreso la idea del Sr. Vidiella y los buenos resultados que está llamada a producir más adelante. (...) Los esfuerzos, pues, del Sr. Vidiella traerán consigo un doble resultado, cual es el de que, además de estimular esta producción renacida en el país, este ha de bastarse a su consumo sin tener que pagar tributo al extranjero. R.C.”<sup>59</sup>*

Para intentar contrarrestar el dato irreversible de la pequeñez del mercado interno, se apostó a incidir más eficazmente sobre la población, a los efectos de incrementar el consumo por persona. En segundo término, se impulsó la mejora de los productos para lograr una mejor calidad. Además, algunos empresarios exploraron tímidamente el camino de las exportaciones.

<sup>58</sup> RARU, Nro. 19, Año IX, Montevideo, 15 de octubre de 1880, p. 519

<sup>59</sup> RARU, Nro. 6, Año IX, Montevideo, 31 de marzo de 1880, p.134

En este sentido, la propuesta fue mejorar en cantidad y calidad

*“En cantidad: porque de este modo habrá mayor consumo debido al abaratamiento del vino, bebida higiénica, que debe imponerse al desarrollo del uso del alcohol que tantos perjuicios ocasiona a la sociedad, aumentando la criminalidad y el alienismo. (...) En calidad: para colocarnos en condiciones similares a los países grandes productores, de los cuales importamos todavía cantidades de vinos, y que se preocupan por medio de leyes especiales de mejorar sus productos (...) Debemos esperarlos con productos nacionales buenos, naturales y acreditados.”<sup>60</sup>*

Al final del período investigado, en la segunda década del siglo XX ésta prédica reconoce sus límites. Al decir de Frommel:

*“Otra vez encontramos como verdadera barrera contra todo progreso, la desconfianza a priori, hacia la industria nacional. Es pues, el espíritu público que debe cambiar, es el consumidor que debe consentir en pagar lo que vale un producto nacional, superior muchas veces al producto extranjero que tiene actualmente su preferencia porque ... es extranjero”<sup>61</sup>.*

La sociedad fue cambiando en sus hábitos y prácticas; los sectores de la burguesía mantuvieron sus gustos afrancesados hasta la creciente influencia norteamericana que a través de la moda, el cine y el comercio, incidió progresivamente, también, en la vida cotidiana.

### **5.3 - Estrategias del sector vitivinícola para la promoción**

Los discursos ambivalentes en torno a promover o denostar el consumo de vinos, generaron intersticios que aprovechó el sector vitivinícola para impulsar su industria de varias formas: a) mostrando los poderes tónicos de los vinos a través de la publicidad y/o citando notables hombres de ciencia o institutos extranjeros; b) diferenciando los efectos nocivos del alcoholismo en general, de la práctica higiénica de beber vinos naturales (no adulterados); c) enseñando a degustar y vincular el placer de los sentidos con la ingesta de vinos; y d) incrementando las investigaciones sobre los beneficios en el organismo de tomar vino moderadamente, intentando así influir directamente en el consumo.<sup>62</sup>

<sup>60</sup> RARU N° 20, Montevideo, 31 de octubre de 1897, p. 537

<sup>61</sup> Frommel, Julio. Op. Cit.

<sup>62</sup> Ver al enólogo italiano A. N. Galanti defendiendo los poderes calóricos del vino natural (El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado. Tip. Italia, Mendoza, 1918 o la conferencia en

La promoción de vinos fue realizada en el comienzo por los primeros pioneros inmigrantes que, si bien en gran parte carecían de formación y experiencia en este tipo de emprendimientos, las diversas manifestaciones de su accionar dan cuenta de un interés expreso en posicionar sus productos. Las estrategias atendieron dos frentes simultáneos; por un lado, intentaron promocionar sus marcas o sus bodegas y, por otro, enfrentaron la campaña antialcoholista. El ingenio empleado fue buscar un espacio al interior del discurso higienista en el cual recostarse. Inteligentemente, buscaron la legitimación del vino a través de la imagen de “lo natural”, separándolo de la producción de vinos artificiales o adulterados. Se buscó demostrar las cualidades energéticas intrínsecas del producto para la alimentación o sus propiedades como tónico. Se lo desvinculó del alcoholismo mostrándolo como una práctica diferente; se promocionó su degustación lenta y moderada en lugar de la embriaguez fulminante que producían otros alcoholes. Por último, los productores vincularon su producto a las ventajas de una industria pujante y prestigiosa para el país.

Las primeras acciones publicitarias se encuentran desde la segunda mitad del siglo XIX, cuando los locales de venta al público inauguraron carteles promoviendo sus vinos, fundamentalmente, las variedades importadas. Por la década de 1880 ya con los primeros vinos nacionales, los periódicos, los semanarios, las revistas, afiches y hasta vehículos de reparto, fueron los soportes utilizados para promover este consumo.<sup>63</sup>

La disposición del sector para difundir los poderes tónicos de sus productos, encontraron en las revistas del sector, como veremos, una importante vidriera para la reflexión o la publicidad. Pero también fueron usuales las conferencias que buscaban generar opinión pública y movilizar de forma directa. Una por demás trascendente, fue la realizada por el Ingeniero Galanti bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya. Realizada en el Teatro Artigas, este especialista en vinos promovió las ventajas del consumo e impulsó su

---

el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya: De la cepa a la copa, Montevideo, 1929, donde se refiere concretamente a las diferencias al interior del discurso médico. Según Galanti, el hecho de que unos lo proscriben y otros los prescriben radicó en el desconocimiento de algunos de las propiedades que tiene el vino como bebida natural.

<sup>63</sup> De Frutos, Estela, Beretta Curi, Alcides. *Un siglo de tradición*. Op. Cit, p. 161

industrialización. Su discurso comenzó dirigido a un público específico, “los profanos”, ante quienes se presentó como un referente con más de 35 años de experiencia en el campo vitivinícola, invitándolos a debatir entorno a algunos supuestos que inciden en su desarrollo. En primer lugar, arremetió contra la diversidad de opiniones médicas entre quienes lo proscribían y quienes lo prescribían, hecho que sólo podía ser explicado por

*“el desconocimiento de algunos de lo que es, en realidad, el noble producto, o mejor dicho, la creencia de que no es puro: de que el vino no es una bebida natural, que nos brinda la naturaleza. Estas divergencias traen como consecuencia una disminución en el consumo del vino, no en perjuicio de los productores sino en perjuicio del mismo pueblo, porque está probado y queda consagrado por todas las grandes autoridades científicas y por los higienistas y por las resoluciones de los principales congresos (...) que el vino es una bebida higiénica y nutritiva por excelencia.”<sup>64</sup>*

A lo largo de su discurso, realizó una detallada descripción del proceso de elaboración de vinos desde que se llega al viñedo, incursionando en la clásica competencia con la cerveza, argumentando de una manera ingeniosa sobre su pertinencia de ser una bebida, a la larga, menos alcohólica.

*“el vino contiene más alcohol que la cerveza... pero resulta señores que el que toma ¼ litro de vino, que generalmente es el consumo ordinario en un almuerzo o en una comida de una persona moderada en sus costumbres, ingiere tan solo como máximo 30 cm<sup>3</sup> de alcohol, pero el tomador de cerveza no se conforma con ¼ litro y por lo menos toma, lo digo vulgarmente, un litro que contiene 40 cm<sup>3</sup>. Quiere decir que en la comparación, si se quiere establecer una comparación el vino resulta, en el consumo ordinario menos alcohólico que la cerveza.”<sup>65</sup>*

La vitivinicultura, considerada una vía de progreso nacional, fue promovida en concursos nacionales e internacionales donde se obtuvieron algunas premiaciones que se usaron para una mejor percepción de calidad en el público consumidor. Otra estrategia fue el realce constante de las figuras que ya se consideraban fundadoras –Harriague, Vidiella y Varzi-, a través de dispositivos de conservación de la memoria como las crónicas, relatos de gestas pioneras y monumentos que perpetuaran su imagen como la de

---

<sup>64</sup> Galanti, A. *De la cepa a la copa. Conferencia pronunciada por el Ingeniero Agrónomo Arminio N. Galanti, en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya*. Montevideo 1929.

<sup>65</sup> Ibidem

Vidiella.<sup>66</sup> Cada bodega buscó las formas para darse a conocer. Las más usuales fueron las publicidades que asociaban al establecimiento, con un apellido socialmente aceptado, o con el progreso<sup>67</sup>.

Ya al final del período investigado, se advierte que a las publicidades particulares de cada bodega o importador se sumó por primera vez una publicidad del sector que fomentaba el consumo del vino en general, junto a tímidos intentos de incidir en los hábitos de los sectores medios y altos a través de la conformación del gusto y la educación del paladar con las claves de la degustación.

### 5.3.1 - Las revistas gremiales

Hemos delimitado el campo de análisis a las revistas que expresaran más claramente los términos del debate sobre el consumo de vinos. Esto significó no recurrir a la prensa periódica sino a revistas promotoras del desarrollo vitivinícola como la Revista del Centro de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay, o representantes del sector empresarial e industrial como la Revista de la Unión Industrial y la Revista de la Asociación Rural. Según Daniel Alvarez Ferretjans, en Montevideo se publicaban en el primer tercio del siglo XX, 24 diarios y 91 revistas<sup>68</sup>. En este período, si bien comenzó una revolución de la prensa,

*“el periodismo montevideano, a pesar de la inyección de modernidad que le diera Samuel Blixen, vivían aún en esa rutinaria y desabrida pesadez de gacetilla provinciana. Había en la prensa uruguaya excelentes editorialistas políticos y agudos “suetistas”, modalidad de columna breve desde la que se lanzaban venenosos dardos contra los que protagonizaban la vida política. Sin embargo, carecía de cronistas ingeniosos, literarios, de esos que, en otra parte, cultivaban lo que podría llamarse el arte del periodismo”.*<sup>69</sup>

<sup>66</sup> En la Revista de la Asociación Rural se publicaron continuas remembranzas sobre sus granjas, sus acciones pioneras, sus vidas y el monumento a Vidiella inaugurado el 22 de marzo de 1891 en la Plaza Colón con la obra del pintor de la patria, Juan Manuel Blanes.

<sup>67</sup> Este punto requeriría un análisis específico que atendiera al tipo de publicidad, autor, textos, las firmas (bodegas o vinos), características de la prensa donde se publicaron, período anual de publicación (meses privilegiados), pautado (semanal, diario...), dimensiones del anuncio, y la dimensión simbólica de la imagen utilizada respecto al mensaje en relación a la intencionalidad en producir un incremento del producto promocionado.

<sup>68</sup> Alvarez Ferretjans, Daniel. *Desde la Estrella del Sur a Internet. Historia de la prensa en el Uruguay*. Montevideo, Fin de Siglo, 2008, p. 439

<sup>69</sup> Zum Felde, Alberto. *Proceso intelectual del Uruguay*. Vol. 1 “Del coloniaje al Romanticismo”. Montevideo, Nuevo Mundo, 1967, p. 112

Las revistas de las gremiales constituyen escenarios privilegiados donde se han debatido los problemas del sector. Además de detallados métodos de injerto, información del clima y de noticias fundamentalmente europeas, estas revistas se constituyeron en una suerte de tribuna desde los cuales los empresarios compartieron experiencias, marcaron las diferencias entre vinos adulterados y los naturales, y daban cuenta de sus pioneros ensayos.

#### **a) La Revista de la Asociación Rural**

La *Asociación Rural del Uruguay* [ARU], fundada en 1871 y apoyada en el poder militar que aceleró el proceso modernizador en el país, nucleó a una elite de productores agrarios identificados con la ganadería y agricultura. La integración de la Asociación Rural tanto como sus Memorias publicadas en la revista, manifiestan la importancia creciente que fue adquiriendo la actividad vitivinícola, tanto como actividad de algunos de sus integrantes, como por desarrollo de la industria nacional. En el período estudiado -al menos hasta la primer década del siglo XX- el impulso de la ARU a la vitivinicultura se expresó también en la promoción del primer congreso del sector que tuvo como ejes los temas que más le preocupaban: la filoxera y los métodos para combatirla las labores propias del trabajo de la tierra, los productores directos, los proceso de vinificación y conservación, y todo un capítulo sobre legislación aduanera e impuestos a los vinos importados y nacionales.

La Revista de la Asociación Rural (RARU), estaba principalmente dirigida a la clase terrateniente y el productor rural medio, “*dedicada a la defensa de los derechos e intereses rurales y a propagar conocimientos útiles en todos los ramos de la agricultura y ganadería*”. Buscaba influir sobre los elencos gobernantes, la educación y la sociedad, distribuyendo gratuitamente la revista en bibliotecas públicas, las autoridades nacionales de la enseñanza y bibliotecas de numerosas escuelas. El estudio de sus ediciones en el período investigado, da cuenta de una búsqueda permanente por vincular los vinos con la industria, es decir, destacar la prosperidad de los establecimientos vitivinícolas mediante crónicas de visitas a sus instalaciones, historiando periódicamente los avances del sector y muestras de sus laboratorios, promocionando los premios obtenidos en los concursos realizados en el país o en el extranjero, a la vez que las notas de carácter técnico intentaron interesar a los productores en las mejoras en calidad. Este desarrollo estaba

estrechamente relacionado con la preocupación por desprestigiar la producción de vinos artificiales y adulterados.<sup>70</sup>

A lo largo de los años, la RARU fue incorporando a sus preocupaciones tradicionales, fundamentalmente centradas en el sector ganadero, las nuevas experiencias agrícolas. El seguimiento de los sucesivos ejemplares, muestra desplazamientos y continuidades en los núcleos de interés, tangibles en sus artículos a lo largo del período en cuestión (1875-1930). Los vitivinicultores otorgaron a esta actividad un peculiar impulso a través de la correspondencia publicada, las consultas técnicas, la oferta de sarmientos, la prédica constante por consagrar centros de estudios específicos, la difusión de las “novedades” europeas, así como también en la divulgación de nuevos ensayos y traducciones que buscaban promover la innovación tecnológica. El rasgo más distintivo de este impulso, está constituido por la intención de contagiar su entusiasmo en el desarrollo de esta rama de la producción y de la industrialización nacional.

Desde 1875 una modalidad utilizada fue la de destacar la prosperidad de los establecimientos a través de crónicas estilo reportaje. El cronista solía realizar un detallado informe comenzando desde su llegada a un establecimiento, cómo eran recibidos, la impresión por el paisaje, los colores, los aromas y hasta el trato recibido por la familia y empleados. En ocasiones se incluía una descripción bastante detallada de plantíos, extensiones de tierras, personal ocupado y las características de sus vinos. Este relato vinculaba estrechamente también los nombres de los propietarios con la tradición familiar, la confianza y el fruto del trabajo. La visita al establecimiento del señor Preti-Bonatti mereció la siguiente nota:

*“Hemos visitado la viña que ese señor ha cultivado en su quinta “El Retiro”, habiendo introducido al efecto miles de sarmientos procedentes de España y Francia, que a su juicio, son las más adaptables a nuestro clima y suelo. Aquellos sarmientos los vemos hoy convertidos en tupidas cepas con grandes racimos de uvas delicadas y sin haber empleado azufre ni otros preservativos; la viña está limpia y sana, presentando una hermosa perspectiva de más de diez mil pies de*

---

<sup>70</sup> Durante este período se transcriben diversos proyectos de ley contra estos vinos, que tendrán luz pública en la Ley del 17 de julio de 1903.

*viña, que recrean la vista y con su rico y variado fruto, deleitan el paladar.(...) el Sr. Preti nos presenta con hechos el gran desenvolvimiento a que está llamada esa nueva mina, que importa hasta una gran medida higiénica (sin el recargo de alcohol, que tanto perjudica la salud pública), abaratando este artículo que es hoy de primera necesidad.”<sup>71</sup>*

Algunos artículos muestran también cómo la Revista intentó promocionar el consumo del vino como producto, independientemente de las bodegas que estuvieran detrás, destacando los beneficios de su consumo.

*“No obstante la ardiente campaña de las ligas que se han formado para luchar contra el alcohol y que, bajo pretexto de alcoholismo han englobado el vino con otras bebidas fermentadas, en todas partes aumenta el consumo del vino.*

*Se creía que la campaña antialcohólica ejercería influencia desde el punto de vista del consumo del vino; se ha creído especialmente que, generalizando la proscripción, se llegaría a la disminución progresiva del alcoholismo, pero su acción ha sido insignificante, pues no sólo no ha ejercido efecto desde el punto de vista del alcohol mismo, sino que, afortunadamente para la higiene general, no ha dado resultado alguno real para la proscripción del vino, que se quería confundir con brebajes alcohólicos poco recomendables. P. Viala.”<sup>72</sup>*

También se historiaban los avances del sector, se divulgaban los resultados de los análisis de laboratorio y se promocionaban las premiaciones en concursos, que constituían un signo de legitimación y reconocimiento. Esta modalidad periodística, construye un tipo de saber a través del relato aparentemente comprobable con la fotografía, que es considerada como copia fiel y objetiva de la realidad.<sup>73</sup>

El número de la revista que registramos a continuación, estaba dedicado a exposición de Granja. La foto principal es de la Industria de los Cerros de San Juan, cuyo cartel en el stand sugiere el orgullo de la producción propia: “*Para el honor de la industria nacional*”. Y detalla que los elementos que forman los vinos de éste establecimiento son uva negra, uva blanca, uva rosada “*y nada más que uva*”.

---

<sup>71</sup> RARU, Nro. 5, Año IX, Montevideo, 15 de marzo de 1880, p. 68

<sup>72</sup> RARU, Nro. 3, Montevideo, 15 de marzo 1903, p. 117

<sup>73</sup> La semiótica cuestiona la idea de la fotografía como copia fiel en tanto que como toda imagen, la fotografía es una representación culturalmente codificada y subjetivamente trabajada por el fotógrafo/artista



*Revista Asociación Rural,* <sup>74</sup>

Los avisos publicitarios en este período se centraron, principalmente en dos campos: avisos con grabados incorporados sobre maquinaria, pulverizadores y establecimientos; y por otro lado, la construcción de memoria del sector para la fundación del mito épico necesario para su valorización, en un contexto de construcción de identidad nacional. No hay publicidad de vinos o bodegas, el tratamiento del sector se realizó a través de los textos.

### b) **La Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros**

Cada número de esta revista comenzaba incluyendo un importante recuadro que seguramente, buscaba motivar al empresario a ser más eficaz y eficiente con su producción:

*“Los vinos hay que conservarlos mayor tiempo en las bodegas. Lea y estudie los medios de conseguir ese propósito. No dependa siempre de otros. Usted debe saber lo que agrega a su vino, y si podrá conservarlo el tiempo que su clientela le pida sin alteraciones perjudiciales.”<sup>75</sup>*

Estas “alteraciones perjudiciales” no eran otra cosa que las consecuencias nefastas en el organismo de los consumidores: la adulteración.

<sup>74</sup> RARU, Nro. 6, Año LIV, Montevideo, junio 1928, p. 9

<sup>75</sup> RUVBU, Nro. 24, mayo de 1925, p. 6



Revista Unión de Vitivinicultores y Bodegueros, 1928 pág. 42

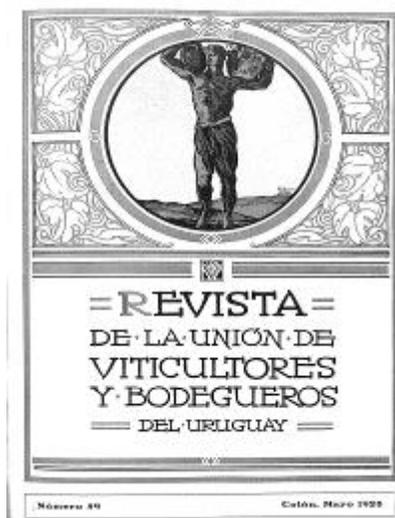
Recorriendo sus ediciones, se detectan dos maneras de batallar contra la “mala prensa”. En primer lugar, para promocionar los vinos la publicidad empleada hizo eje en los beneficios del consumo, fundamentalmente con referencias a médicos extranjeros. Y para mejorar los productos, periódicamente se transcribieron cursos prácticos de vinificación. Sus páginas se encuentran inundadas de consejos sobre el cultivo y elaboración de vinos, correspondencias, debates en torno a los beneficios o perjuicios del uso del alcohol y referencias a congresos médico en el extranjero donde el consumo de vinos era eje del debate. El destaque a sus pioneros, alcanzó un punto alto con una retrospectiva a Francisco Vidiella en ocasión de la inauguración de la estatua recordatoria.<sup>76</sup>

<sup>76</sup> Versos leídos el día de la inauguración de la estatua a Francisco Vidiella por Alcides De María, 22 de marzo de 1891. *Revista de la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay*, Nro. 23, Colón, abril 1925.



Monumento a Vidiella, Colón, 1922. Foto 3262 – FMH-CDF/IM

Fue recién en la década del veinte cuando se pone en marcha una estrategia publicitaria innovadora, que buscó el involucramiento de todo el sector. A partir de entonces, fue usual leer en su contratapa un llamado a los viticultores y bodegueros para “*apretar filas*” militantemente contra lo que consideraban peligros para el desarrollo de su actividad: “*Las leyes futuras, los impuestos, la campaña antialcoholista, etc., reclaman nuestra atención y solidaridad para la defensa.*”



Revista *Unión de Vitivinicultores y Bodegueros*, 1928

La revista comenzó a introducir algunos artículos destinados a las clases altas, centrados en detallar con un lenguaje claro, indicaciones teóricas sobre la buena degustación.

Daniela Bouret Vespa

Surgieron de forma casi metódica, consejos de cata donde lo primero que se destacaba eran las sensaciones producidas por los distintos tipos de vino; *“los vinos alcohólicos provocan una sensación de calor agradable; con los vinos excesivamente alcohólicos se experimenta más bien una sensación quemante.”* Y luego la pauta de distinción, la clave que indicaba la diferencia entre ingerir alcohol y degustar el placer de una bebida: *“el vino se traga despacio”*. Aquí, el lenguaje comenzaba a incluir una profusión de sutilezas y de emociones que se distancian de quienes buscaban la embriaguez rápida:

*“Con los vinos finos, la parte posterior de la boca parece que se llena de sabores deliciosos, que armonizan maravillosamente con lo que queda en la boca de sensaciones suaves y aterciopeladas”*.

Por el remate, podemos entrever que aún faltaba mucho por hacer:

*“Multiplicando estas degustaciones creo que con un poco de perseverancia sería posible afinar gradualmente el gusto del consumidor para el bien del mismo, del productor y del comerciante.”<sup>77</sup>*

Lo importante de la revista es haber iniciado este camino de la degustación, que será retomado con más impulso en este tipo de publicaciones luego de la reconversión de los años 80 del siglo XX. El conocimiento de las claves de la degustación por parte del consumidor, sería la clave necesaria para lograr un mejor producto y un consumidor más exigente. En tanto los comportamientos no responden siempre a las máximas de la racionalización económica y/o de recuperación energética, la conformación social del gusto deja entrever tendencias de consumo diferente en la sociedad, signadas también por el consumo de agua, además de la competencia histórica de las cervezas con los vinos, y las bebidas blancas. ¿Hay una rebelión cultural al enaltecer el placer de consumir alcohol? o ¿existe una sublimación de los sentidos en quienes degustan en clave de distinción? El creciente desarrollo de conciencia en disciplinar el gusto a través de la degustación orientó la matriz de satisfacción oral en la ingestión de vinos. La degustación

---

<sup>77</sup>

RUVBU, Nro. 28, Año III, setiembre 1925.

puede ser entendida también, como la obtención de mecanismos de gratificación en el consumo “socialmente admitido”.

### c) **Otras Revistas**

Los empresarios tuvieron claro que los destinatarios de sus productos eran, principalmente, los sectores populares y medios. Hacia ellos es donde apuntaban una serie de artículos y recuadros en las diversas publicaciones del sector, que intentaban reforzar “científicamente” las bondades de la ingesta de vinos. Estos discursos generaban respuestas furibundas de los higienistas en diversos artículos de prensa, revistas, panfletos o acciones impulsadas por la Liga Antialcohólica. En este período, las notas de opinión en la prensa deambulaban entre los ataques de unos y las defensas de los otros, y viceversa.

El “Anuario de Barreiro y Ramos” promocionaba los establecimientos nacionales con sus productos tanto como las casas importadoras. Así vemos por ejemplo las siguientes publicidades:

#### *Granja Varzi –Colón*

*Este establecimiento ofrece al público sus reputados vinos tintos y blancos premiados en la exposición de Genova, Chicago y Montevideo, así como cepas y sarmientos de viñedos europeos y americanos resistentes a la filoxera.*

*Calle 18 de julio 32 Teléfono La Uruguaya.*

#### *Granja Pons*

*Establecimiento vitícola fundado en 1888*

*Estación Joaquín Suárez-Departamento de Canelones*

*Se ofrece en venta plantas y sarmientos de las variedades más productivas en el país, con especialidad en Cabernet y solonis (...)*

*Ituzaingó n 4*

#### *Casa especial en vinos de Burdeos*

*De A. Roux & Cía.*

*Ituzaingó 105*

#### *Cortijo Lerena –Establecimiento Joanicó*

*Toros /cerdos / vinos tintos y blancos / alcohol de vino (...)*

*Cerro 129*”<sup>78</sup>

La revista “Anales Mundanos” -dirigida a un público más “chic” como se autodefinía-, mirada en su conjunto contiene una muy diversa publicidad que promocionaba, en su gran mayoría, productos importados. Es así que encontramos por ejemplo al Almacén de Londres, que “*recibe directamente todos sus artículos de las principales casa europeas y norteamericanas especializándose en todo de la mejor calidad en Ituzaingó 1417*”, acompañado de un grabado donde se visualiza un recipiente con un champagne importado y confites.<sup>79</sup> Para quien quisiera adquirir vinos “*finos*”, podría comprarlos junto a tés, cafés, conservas y dulces en el Almacén Caulin Hnos y Cía de la calle 25 de mayo 727.<sup>80</sup> Mientras que el Champagne “*La Gloire Des Halles*”, nueva marca de la Maison Clicquot de Reims, era vendido por Palma Bozaro y Cía en la Calle 25 de Mayo y Juan Carlos Gómez.

A la vez, estos productos importados convivían con publicidades por ejemplo de “*polvos especiales para Vino Blanco Champagne marca “Químico”*” de la empresa nacional Droguería Musante<sup>81</sup>. La publicidad dirigida específicamente a los sectores hegemónicos, parecía confirmar que se utilizaban servicios para casamientos o recepciones de la Confitería y Café Del Telégrafo, que era el “*Salón de The y Bar frecuentado por el higt-life de Montevideo*”<sup>82</sup>; o que tomaban Champagne Monopole y fumaban cigarros Romeo y Julieta, porque “*la gente chic tanto en su casa como en el Hotel de Carrasco, Parque Hotel y los diversos hoteles de la ciudad*” lo toman<sup>83</sup>.

<sup>78</sup> *Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU*. Montevideo, Barreiro y Ramos, 1896, pp. 512, 525, 547 y 555

<sup>79</sup> *Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, Nro, 1, 1915 s/p

<sup>80</sup> *Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, Nro. XII, 1917 s/p

<sup>81</sup> *Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, Nro, XIII, 1917 s/p

<sup>82</sup> *Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, Nro. XXXV, 1918, s/p.

<sup>83</sup> *Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, Nro. LX, 1922s/p

A modo de reflexión final, vemos que la promoción del consumo de vinos surgió de iniciativas empresariales no coordinada como sector, hasta 1928. En este año se intentó convocar a un frente común de todo el sector para impulsar el consumo de vinos entre la población uruguaya, al que se denominó Comité Pro Vino. Ante la estrechez del mercado interno el camino hacia la ampliación era “obligar” a la población a consumir más vino. Pedro Vicheto en el artículo titulado “*Propaganda pro-vino*”, tenía muy presente la experiencia del año 1925, donde la superproducción de vino nacional puso en peligro de crisis al sector, y propuso la unión de los recursos de los viticultores, bodegueros y sociedades agrícolas para enfrentar juntos el desafío de promocionar el vino.

*“El Uruguay es uno de los países que menos vino consume, no llega a los 25 litros por año y por habitante. (...) Descartada en absoluto la posibilidad de exportar nuestros vinos (...) debemos limitar nuestras miras dentro de las propias fronteras (...). Así encarado el futuro, sólo tendríamos dos soluciones. La primera (que de antemano deshecho), sería limitar o suspender las nuevas plantaciones. La segunda, que es la que conviene seguir, consiste en obligar a los uruguayos a que consuman más vino. Este es el objeto del presente estudio. Es indispensable que se consuma más vino.”*<sup>84</sup>

A partir de esta iniciativa, los esfuerzos en posicionar el vino en el mercado interno se fueron coordinando para alcanzar con éxito sus objetivos. Pero no fue un proceso lineal. El consumo de alcohol fue penalizado socialmente de diversas formas, como veremos en el próximo capítulo.

---

<sup>84</sup> RUVBU, Nro. 55, Enero 1928, pp. 13-15

## Capítulo 6–

### Repercusiones sociales del consumo de alcohol en Montevideo

#### Variaciones sobre un mismo tema.

“(...) nunca has cabido en una copa,  
 en un canto, en un hombre,  
 (...) eres, amistad de los seres, transparencia,  
 coro de disciplina,  
 abundancia de flores.  
 (...) y aprenda el hombre oscuro,  
 en el ceremonial de su negocio,  
 a recordar la tierra y sus deberes,  
 a propagar el cántico del fruto”<sup>1</sup>.

#### 6. 1 - La construcción del discurso médico: entre vicio y enfermedad.

El consumo puede ser abordado -como en el capítulo anterior- desde las prácticas en la vida cotidiana o desde una mirada sanitaria. En este capítulo la fuente principal son los discursos sanitarios. Buscamos problematizar los discursos médicos como regímenes de verdad, mostrarlos como construcciones históricas que se instauran en una suerte de paradigma no cuestionable para vastos sectores de la sociedad, incidiendo en las pautas de comportamiento. Las pulsiones entre la condena al borracho y la celebración del consumo como gratificación, ponen bajo sospecha los discursos hegemónicos que vamos a abordar.

#### 6. 2 - Una mirada a América Latina

Este tipo de construcción discursiva desde el higienismo, no fue sólo una práctica local sino que respondió a una visión extendida en este período en otros países. Pero también los discursos de los trabajadores organizados, muestran similitudes al “caso uruguayo”,

---

<sup>1</sup> Neruda, Pablo “Oda al vino”. *Odas elementales*. Buenos Aires, Editorial Losada, 1954.

según algunos estudios sobre el movimiento anarquista y socialista de Santiago de Chile, Valparaíso o ciudad de México por ejemplo.

Para dimensionar los discursos, consideramos necesario un acercamiento a las prácticas cotidianas de consumo. En el capítulo III comenzamos con un análisis estadístico de consumo de vinos en Uruguay que tomó, a modo de referencia, algunos volúmenes de consumo de vinos en ciudades de la región. En este sentido, nos parece pertinente aquí ampliar la mirada sobre el consumo de vinos y el problema del alcoholismo entre los pobladores de algunas ciudades latinoamericanas.

### 6. 2. 1 - Chile

Las prácticas gastronómicas de fines del siglo XIX en Santiago de Chile, fueron un reflejo del aburguesamiento de las costumbres europeas en unos casos, o de la resistencia identitaria en otros. A través de la prensa satírica chilena, el investigador Daniel Alvarado<sup>2</sup> da cuenta de las relaciones sociales (tanto sectores de élite como lo que denomina pueblo) en torno a alimentos y bebidas, y el problema del alcoholismo en el '900. En pleno período de agudización de la cuestión social, la prensa humorística constituye una fuente histórica importante por su popularidad, tiraje y representación de la realidad social desde una mirada no oficial.<sup>3</sup>

Este Novecientos conocido para ciertos sectores de la élite como la Belle Epoque (para una fracción muy pequeña de la sociedad fundamentalmente asociada a los beneficios de las exportaciones de salitre), fue denominado por el memorialista Emilio Rodríguez Mendoza como el “*período del champañismo*”<sup>4</sup>, durante el cual este segmento de población tenían cocineros franceses que introdujeron sofisticadas recetas que cambiaron los hábitos alimenticios.

*“El flan se convirtió así en pudding, el vino en vins, la ensalada en salade, las aceitunas en olives y los postres en desserts. (...) En todo tipo de eventos se*

<sup>2</sup> Alvarado, Daniel “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”. Pontificia Universidad Católica de Chile En *Historia* Nro 37, Vol II, 2004, pp. 391-417

<sup>3</sup> Si bien en los sectores populares había alto índice de analfabetismo, era usual la lectura en voz alta de estos diarios y hasta su conservación como adornos en algunas paredes. A modo de ejemplo el autor cita el periódico Poncio Pilatos que en 1894 tenía más de 10 mil suscriptores siendo leído por más de 50 mil chilenos.

<sup>4</sup> Alvarado, Daniel. Op. Cit p. 394

*repartían las minutas, sin importar si la persona era capaz de descifrar los platos que se ocultaban tras las denominaciones foráneas.”<sup>5</sup>*

En cuanto al consumo de vinos, si bien existía una gran producción de vinos chilenos, hasta 1920 hubo un predominio absoluto de vinos y champañas francesas. Frente a la abundancia y sofisticación de platos de la élite, los sectores populares estaban signados por la escasez alimentaria, basada en platos que combinaban el mestizaje hispano indígena: porotos, charquicán, pequeños<sup>6</sup>, frutas y verduras de estación, acompañadas de pan y carne como excepciones dados los altos precios y subas constantes.<sup>7</sup> De todas formas, la comida era un tiempo para el encuentro y el disfrute, donde resaltaban los platos típicos como la cazuela de ave, albóndigas, sopaipillas, carbonada y empanadas acompañadas con el vino Panquehue.

Además de la reunión entorno a la mesa, los baratillos y mercados eran los lugares de cocción de platos típicos y fundamentalmente, donde se ofrecían bebidas alcohólicas en mayor grado según el censo de 1902<sup>8</sup>, y donde los *amantes de la noche* concurrían generalmente borrachos de vino, ponche, cervezas, ajenjo y chicha.

El alcohol estaba presente en todos los niveles sociales,

*“hasta el punto que podemos afirmar que la sociedad urbana estaba literalmente regada por bebidas espirituosas de todos los grados alcohólicos. Tan importante como la comida era el aditivo etílico, consumido en grandes cantidades debido a que estaba al alcance de cualquier bolsillo. Ya sean vinos franceses y licores importados, la champaña, el coñac, el pisco, la cerveza o los caseros ponches y aguardientes, el consumo de alcohol era desmesurado.”<sup>9</sup>*

Según las crónicas del escritor Juan Rafael Allende (1848-1909, editor de prensa satírica), en la capital por cada carro de pan se encontraban diez de vino, existían cincuenta panaderías y trescientas bodegas. Después de Francia era el segundo país de mayor consumo de alcohol en el mundo.

---

<sup>5</sup> Ibidem p. 395

<sup>6</sup> Los pequeños, entendidos como empanadas barates en base a cebolla, para el autor se sospecha también por reiteradas alusiones que otro ingrediente era el uso de carne de perro. Ibidem p. 400

<sup>7</sup> El autor da cuenta del incremento en la suba de harina, cuando en 1876 en Santiago los 46 kilos costaban 2,90 pesos; en 1898 7,00 y en 1909 12,88, subas que no fueron acompañadas de aumentos de salarios lo que da cuenta de la inflación y pérdida de poder adquisitivo. Ibidem p. 398

<sup>8</sup> Las tiendas de mercaderías varias se denominan en Santiago baratillos, que según un funcionario del censo de 1902 era donde se vendían bebidas alcohólicas en abundancia. Salazar, Gabriel *Labradores, peones y proletarios*, Santiago, Ediciones LOM, 2000, pp, 250-251 En Ibidem p. 402.

<sup>9</sup> “Mucho vino y poco pan”, *La Beata*, Nro 39, 30 de setiembre de 1897. En Ibidem p. 407

*“Entre la gente con dinero prevalecieron la champaña, el vino y el coñac. Mientras los pijes desplumaban a desprevenidos provincianos durante largas horas de juego, bebían algunas copas de coñac, pisco o algunas botellas de champaña. Durante las comidas siempre se consumía alcohol y los bajativos remataban a veces en sendas borracheras.”*<sup>10</sup>

La sociabilidad popular se desarrolló a pesar de las represiones gubernamentales, en espacios como la chingana, las ferias, las fondas, la taberna, el burdel, el carnaval y el garito. *“En dichos espacios de encuentro y fusión social, los sujetos populares se dejaron llevar por sus pasiones, y sus invitados –infaltables- fueron siempre la comida, el alcohol, la música y el baile”.*<sup>11</sup>

En estas ciudades, los círculos obreros populares se vieron especialmente influenciados por la teoría de que la lucidez era el estado necesario para que los trabajadores fueran conscientes de su situación. Por tanto, el consumo de alcohol y la prostitución eran vicios que perpetuaban la explotación económica, social y la dominación política de los sectores populares. En este aspecto, los anarquistas chilenos pregonaron una moral prometeica en lo referente a la embriaguez provocada por el consumo de alcohol, entroncándose así con la moral burguesa y el discurso regenerador decimonónico. La degradación social, según la mirada de las clases dominantes y las élites obreras ilustradas, fue consecuencia de los vicios como el consumo de alcohol y el juego<sup>12</sup>

Para el caso chileno, durante el siglo XIX y asociado a la construcción del Estado-nación, los espacios de encuentro público propiciaron una sociabilidad que fue reprimida por el poder republicano. Las restricciones se extendieron a las tabernas, chinganas, garitos, casas de molienda y burdeles como centros de diversión, tanto como de conspiración política, como espacio de asociación y reunión popular. La paradoja es que estos espacios, no sólo fueron condenados por las clases dominantes que buscaban no alterar el statu quo, sino también por las élites obreras ilustradas<sup>13</sup>, o vanguardias obreras que aspiraban a conseguir un orden social antagónico al dominante.

<sup>10</sup> Ibidem p. 409

<sup>11</sup> Sepúlveda Godoy, Eduardo A. “Lucha temperante y amor libre. Entre lo prometeico y lo dionisiaco: el discurso moral de los anarquistas chilenos al despuntar el siglo XX” En *Cuadernos de Historia* 34, 127, 2011, p. 135

<sup>12</sup> Sepúlveda Godoy, Eduardo A. Ibidem, p. 127

<sup>13</sup> Cfr. Devés, Eduardo. “La cultura obrera ilustrada chilena y algunas ideas en torno al sentido de nuestro quehacer historiográfico” En *Mapocho* Nro 32, 1992.

Los periódicos ácratas y sus instancias organizativas como los centros de estudios sociales, sociedades de resistencia, conjuntos filo dramáticos y bibliotecas, promulgaron un estilo de vida prometeico<sup>14</sup>, alejado de los “vicios” populares. En Santiago de Chile y Valparaíso, el movimiento anarquista tuvo especial influencia en los círculos obreros, donde la lucidez fue entendida como el estado necesario para que los trabajadores sean conscientes de la explotación. Resulta interesante también que estos mismos ácratas pregonaban el amor libre y la unión libre, desacralizando el matrimonio burgués.

Para los anarquistas, el camino para la liberación pasaba por la construcción de una cultura y una moral antagónica a la burguesa, sustentada en el hombre nuevo, ejemplo de integridad moral y ética.

*“Abstente joven de tomar alcohol, es un veneno que provoca la borrachera, el embrutecimiento, la estupidez, la miseria, la degradación y la locura (...). Abstente del alcohol para dar el buen ejemplo a tus semejantes, y no inducir al débil a que caiga”.*<sup>15</sup>

La población chilena en este período -según los indicadores- era gran consumidora de alcohol. Las estadísticas muestran que el abuso del alcohol era muy alto en los sectores populares como forma de complementar una dieta pobre, y las consecuencias se traducían, por cierto aquí también, en la debilidad «de la raza».

La represión al alcohólico chileno fue una respuesta al entendido de que el abuso de la ingesta de alcohol tenía distintas consideraciones según el origen social del borracho. Las estadísticas criminales de la década de 1890 dan cuenta de que los detenidos por ebriedad proceden todos de sectores populares, sin incluir a los jóvenes de la oligarquía que protagonizaban escándalos públicos en estado de ebriedad.<sup>16</sup>

---

<sup>14</sup> El adjetivo *prometeico* viene de la mitología griega, cuando Prometeo robó el fuego a Zeus. De ahí que el investigador chileno Sepúlveda lo utiliza para calificar la dicotomía del consumo de vinos, entre aquello que proporciona conocimientos trascendentes que elevan su espíritu hacia lo épico, lo ético o lo místico o el vicio condenado.

<sup>15</sup> “Abstente del alcohol” En *Tierra y Libertad*, Casablanca, 2da quincena de Julio de 1905 En Sepúlveda Op.cit. p. 138

<sup>16</sup> Chile. Ministerio de Justicia. *Estadística criminal correspondiente al año 1901*. Santiago, Imprenta, Encuadernación i Litografía Esmeralda, 1902, Para el departamento de Santiago, durante ese año el porcentaje ascendió al 64,6%. Apud Alvarado, Daniel Op. Cit. p. 408.

Año	Porcentaje de delincuentes ebrios
1894	44,0
1895	40,8
1896	44,2
1897	44,9
1898	39,1
1899	40,1
1900	44,5
1901	44,7

*Fuente: estadística criminal de 1900<sup>17</sup>*

La promulgación de la Ley de Alcoholes en 1902 profundizó esta situación, sancionando con cárcel a los borrachos en la vía pública, sin «tocar» a los caballeros que iban a clubes y cafés a emborracharse. En este período también creció la producción nacional de vinos, que fue vista como una estrategia más de dominación de la población.<sup>18</sup>

*“La razón de esto me pides?  
En dos frases te la digo:  
Los ricos no siembran trigo  
Porque plantan muchas vides.(...)  
Medido lo compran todos  
Por él dando hasta la vida;  
Más, lo beben sin medida  
Beodos y no beodos.  
Y, viendo los hacendados  
Del vicio al pueblo en las garras,  
Plantan y plantan más parras  
Y no hacen otros sembrados.  
Y, sin embargo, pardiez!  
Ellos, en pública arenga,  
Solicitan que se tenga  
Por delito la embriaguez!!!<sup>19</sup>*

<sup>17</sup> Ibidem.

<sup>18</sup> Ibidem p. 409

<sup>19</sup> “Mucho vino y poco pan” En *La Beata*, Nro 39, 30 de setiembre de 1897 Apud Alvarado, Daniel Op. Cit.p. 416

El consumo inmoderado de alcohol según las estadísticas de fines del siglo XIX era el índice más elevado en el continente, y uno de los peores males sociales para Chile.<sup>20</sup> La degradación social, según la mirada de las clases dominantes y las elites obreras ilustradas, fue consecuencia de los considerados vicios como el consumo de alcohol y el juego. Si bien estas prácticas fueron una expresión de rebeldía o una válvula de escape, también constituyen una rutina de vida vinculada a espacios de sociabilidad y ocio.<sup>21</sup>

### 6. 2. 2 - México

Las investigaciones sobre este tema en México son de las más prolíferas en América Latina. Si bien se consideraba que el consumo de bebidas destiladas tanto como el de fermentadas eran una costumbre extendida en la sociedad mexicana, para las clases dirigentes este consumo en los sectores populares era considerado una práctica improductiva y causante de los problemas de vagancia, crimen y locura. El exceso de consumo de vinos, cervezas y pulque fueron las enfermedades sociales que debían ser “vigiladas bajo argumentos de control de la salubridad y de los comportamientos. Sin embargo, estas medidas no surtían el efecto requerido y, por el contrario, la transgresión de las normas era una práctica común en las calles” aún en las primeras décadas del siglo XX.<sup>22</sup>

Durante el porfiriato (1876-1911), las clases altas manifestaron múltiples formas de preocupación por el fenómeno social, achacado al desplazamiento de la moral religiosa (dada la secularización creciente) y a la “relajación” de las costumbres. Mostraban intranquilidad por el debilitamiento de los mecanismos tradicionales de control social sobre los sectores populares. Según el investigador Gerardo González, fue en este momento que se construyó una imagen secular que asoció indisolublemente pobreza y crimen.<sup>23</sup>

<sup>20</sup> Garces Duran, Mario. *Crisis social y motines populares en el 1900*. Santiago, LOM Ediciones, 2003, p.90

<sup>21</sup> Fernandez, Marcos. “Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile. 1870-1930” En *Historia* Nro. 39, Vol II, 2006, pp 369-429,

<sup>22</sup> Barbosa Cruz, Mario “Controlar y Resistir. Consumo de Pulque en la ciudad de México. 1900-1920” En *Segundo Congreso Nacional de Historia Económica. Simposio Las bebidas alcohólicas, siglo XVIII-XX: producción, consumo y fiscalidad*. pp. 1-41

<sup>23</sup> Gonzalez Ascencio, Gerardo. “Positivismo y organicismo en México a fines del siglo XIX. La construcción de una visión determinista sobre la conducta criminal en alcohólicos, mujeres e indígenas”. En *Alegatos* Nro 76, 2010, pp. 694 -724

En este sentido, el pensamiento imperante en los sectores hegemónicos del siglo XIX, sostenía que el alcoholismo estaba directamente vinculado a los ingresos de delincuentes en las comisarías, de donde surgía que el día de mayor ingreso eran los domingos (cuando más se bebía). Si bien se asociaba el mayor consumo al pulque, la idea de alcoholismo imperante lo entendía como un problema que se heredaba, que se transmitía de padres a hijos y por tanto los descendientes de alcohólicos heredarían una tendencia a la criminalidad. Bajo el paradigma de la idea de progreso, las élites ilustradas suponían que la única forma de mejorar esta tendencia era a partir de la educación. Esta concepción motivó a promover que la embriaguez fuera tipificada como delito de forma legal, y generar mayores impuestos a los alcoholes. Las investigaciones sobre juicios a mujeres alcohólicas y a indios, dan cuenta que fueron considerados culpables por alcohólicos, pero además, en el primer caso por transgredir las obligaciones de su sexo, y en el segundo, porque eran considerados seres inferiores.

*“La asociación de la conducta criminal con el alcohol, con el origen racial o con la ruptura de los roles tradicionales por parte de las mujeres empleadas fuera del hogar; junto con la explicación causalista del crimen, posibilitaron que el paradigma etiológico de la desviación dotara de una nueva racionalidad científica al poder punitivo y le permitieran legitimar su intervención para la represión y el control de la conducta criminal. Lo anterior fue posible a partir del rigor metodológico de las nuevas ciencias decimonónicas –como la antropología, la psicología y la medicina positivista- convencidas de poder encontrar las señas predeterminadas del “hombre delincuente”. La fotografía antropológica de reos y prostitutas, la aparición de la antropometría de las razas o de poblaciones criminales, el estudio de la personalidad del sujeto criminal, el desarrollo de una parafernalia para medir y clasificar los cráneos y la intervención del gabinete antropométrico, constituyen sólo una parte que evidencia lo anterior.”<sup>24</sup>*

Las historiadoras Ramos y Flores, sostienen que la medicalización del alcoholismo iniciada a principios del siglo XIX con la descripción del *delirio nervioso* como consecuencia del abuso de alcohol, fue aplicada ya en 1840 en el Hospital de San Andrés de México. Esto fue realizado a impulsos de imitar al primer hospital destinado exclusivamente a enfermos crónicos de Alcoholismo como el de Boston en 1858. Desde entonces, las medidas terapéuticas aplicadas en México estuvieron relacionadas

---

<sup>24</sup> Gonzalez Ascencio, Gerardo Ibidem p. 272

directamente a las innovaciones producidas en el exterior, según modelos europeos y estadounidenses.<sup>25</sup>

El aporte de estas investigadoras nos resulta por demás interesante, en cuanto a la descripción de los tratamientos médicos aplicados al alcohólico, dirigidos a la desintoxicación o alivio de los síntomas provocados por el consumo crónico (dado en el tercer grado del alcoholismo ya que el enfermo de primer grado no era considerado una enfermedad peligrosa).

*“El tratamiento profiláctico del alcoholismo estaba orientado a tres grupos: los alcohólicos dóciles, los viciosos y los “locos y no ebrios”. La labor del médico consistía en influir sobre los familiares, recomendarle al enfermo que se distrajera y disminuirle progresiva o bruscamente la bebida.”<sup>26</sup>*

El médico en México debía evaluar si el vicio era resultado del *spleen*, de falta de trabajo, de duelo o si era en realidad una *“inclinación al vicio”*. Se proponía como medidas higiénicas la cura del enfermo con conversaciones, distracciones en tertulias y funciones de teatro. A los *viciosos* se les proponía hidroterapia, ejercicios musculares y religión, pero además, se buscaba combatir los síntomas provocando vómitos con purgantes. Para los *“locos y no ebrios”*, se recomendaba remitirlos a los médicos alienistas que buscaban hacerles aborrecer la bebida con un curioso método: se les ofrecía su bebida preferida pero mezclada con bebidas vomitivas (aceite de ricino, cloruro de sodio, tártaro emético). Existe toda una larga y detallada descripción de métodos para los enfermos, ya fueran éstos alcohólicos derivados a enfermedad hepática o cerebral, que iban desde ayunos prolongados, sedaciones con opio, dietas de leche helada con limonadas cítricas con vino oporto, yodoformo, gotas de láudano, combinado -según la gravedad- con laxantes, baños tibios, electrización localizada, traqueotomía, insuflación de aire oxigenado, transfusión de sangre, sangrías o camisas de fuerza en caso de estar éstos en etapa de *delirium tremens*.<sup>27</sup>

Desde una perspectiva de género y también para México, María Blanca Ramos de Viesca trabajó sobre la hipótesis de que se inculcó la difusión de un modelo de conducta desde los sectores hegemónicos, especialmente rígido para las mujeres,

<sup>25</sup> Ramos De Viesca, María Blanca, Flores, Sonia. “El tratamiento del alcoholismo en México en el siglo XIX” En *Revista Salud Mental* Nro 1, Vol. 22, 1999, pp. 11-16

<sup>26</sup> Ramos De Viesca, María Blanca, Flores, Sonia. *Ibidem*, p. 12

<sup>27</sup> *Ibidem* p 13

promovido desde las familias, institutrices o colegios. Este modelo proponía el rechazo a los excesos, asociando la buena salud a la buena moral y tenía como centro la concepción de una mujer de naturaleza frágil y sensible, valorizada por la virginidad y el pudor en la intimidad. En este contexto, cuando se reconoce el alcoholismo como enfermedad –en el siglo XIX– y como problema social, comienzan a proliferar estadísticas y ensayos a nivel mundial y nacional en torno a los individuos afectados por este mal. En el caso de las mujeres alcohólicas, se construyó el concepto de que la enfermedad era producto de su naturaleza o su disfuncionalidad sexual (histeria), en el entendido, además, de que «*las de clase media, contrariadas y sujetas a un continuo sufrimiento por reyertas matrimoniales*», eran más fáciles de emborracharse.<sup>28</sup>

Los estudios de época coinciden con los resultados de las investigaciones médicas que proliferaban en la región y Europa, en tanto dividir al alcoholismo entre agudo (ingerir abundante cantidad en poco tiempo) y crónico (envenenamiento progresivo y lento por abuso de alcohol). Incluyen un análisis detallado de casos, manifestaciones del sistema nervioso central, los temblores y hormigueos en las extremidades, los fríos alternados con calor, la sensibilidad en la piel y las alteraciones del sistema nervioso que culminaba en la pérdida de las facultades intelectuales y afectivas.<sup>29</sup> En este período la autora afirma que comienzan a aparecer las mujeres en las estadísticas. En la Gaceta Médica de México, se relatan detalladas manifestaciones de alcoholismo en mujeres

*“hay disminución de las facultades intelectuales, pérdida de la memoria, el sujeto se hace indiferente a todo, los deseos venéreos desaparecen tanto en el hombre como en la mujer”*<sup>30</sup>

La autora sostiene que la literatura médica del siglo XIX sólo documentó que las mujeres de clase media eran más propensas a sufrir esta enfermedad, y los tratados de la época no hacen referencia al sexo femenino. Los médicos sospechaban que las mujeres hipocondríacas e histéricas eran alcohólicas y eso era, finalmente, un problema psiquiátrico.

<sup>28</sup> Ramos De Viesca, María Blanca. “La mujer y el alcoholismo en México en el siglo XIX” En Revista Salud Mental, Nro. 23, Vol. 24, 2001, p. 25

<sup>29</sup> Ortiz, A. *Estudio sobre el alcoholismo*. Tesis recepcional. Escuela Nacional de Medicina, México, 1878, pp 1-54 Apud Ramos de Viesca, M. “La mujer y el alcoholismo.” Op. Cit. p. 25

<sup>30</sup> Barrera, J. *Del Alcoholismo y alguna de sus formas*. Tesis recepcional. Escuela Nacional de Medicina. pp 1-25, México, 1870. Apud Ramos de Viesca, M “La mujer y el Alcoholismo”.Op. Cit. p. 26

### 6. 2. 3 - Argentina

Argentina es un territorio diverso y como tal, amerita un abordaje más regional. En el caso de Córdoba y, según las palabras de un funcionario público de alto rango, para 1910 “*el vino debía ser considerado como ‘artículo de primera necesidad’, siempre y cuando fuera consumido dentro del hogar familiar.*”<sup>31</sup>

El consumo de vinos era una práctica extendida en toda la sociedad, la diferencia estaba en la calidad y en el origen del vino.

*“El comerciante local Rogelio Martínez, en el marco de una protesta por la imposición de un tributo a las bebidas alcohólicas, contraponía en 1883 el consumo, en sus palabras, de ‘dos clases de gentes’, la ‘decente’ y la ‘de segunda clase’, los que denominaba ‘los individuos de levita’ y ‘los de poncho y chiripá’, los primero volcados hacia la cerveza, el cognac y los licores finos y los segundos hacia el aguardiente y los licores ordinarios”*<sup>32</sup>

A comienzos del siglo XX una copa de vino italiano tomada en una cantina de la ciudad valía igual que medio litro de vino nacional marca Trapiche comprado en un despacho de bebidas, espacio frecuentado generalmente por trabajadores.<sup>33</sup> Una solución propuesta por los vitivinicultores nacionales, fue la promoción de los vinos criollos resaltando su similitud a los italianos:

*“En 1902 un litro de vino barbera procedente de Italia costaba 70 centavos, cuando una imitación argentina, promocionada sugestivamente como ‘tinto casi Barbera’, salía apenas 30 centavos”*<sup>34</sup>

En Mendoza, el posicionamiento de la provincia como baluarte vitivinícola, fue logrado entre otros factores, gracias a una fuerte inmigración italiana y una reconversión desde la ganadería hacia esta producción<sup>35</sup>. Pero fue un arduo trabajo. Para Juan Manuel Cerdá<sup>36</sup>, el vino argentino aún a principios del siglo XX era consumido por los obreros, porque los sectores altos tomaban champagne y vinos importados. En cuanto al combate al alcoholismo, el investigador da cuenta que si bien desde el socialismo y anarquismo

<sup>31</sup> Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba, Gobierno, 1910, pp 532-533. En Remedi, Fernando J. Op. Cit. p.. 201

<sup>32</sup> *El Eco de Córdoba*, 19/09 y 03/10/1883, p. 2 En Remedi, F.Op. Cit. p.. 60

<sup>33</sup> *La Libertad*, 02/05/1901, p. 3, 04/09/1902, p.2 En Remedi, F, Op. Cit. p. 201

<sup>34</sup> *La Libertad*, 19/09/1902, p.2. En Remedi, F. Op. Cit. p.. 202

<sup>35</sup> Cfr. Richard Jorba, Rodolfo, et al. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad. 1870-1914*. Universidad Nacional de Quilmes, 2006.

<sup>36</sup> Cerda, Juan Manuel. “Un acercamiento al mercado de trabajo y condiciones de vida en la vitivinicultura mendocina. Una perspectiva de largo plazo” En *Seminario interno. CEIL-Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación*, Udelar, Montevideo, 29,30, 31 de octubre y 1 de noviembre 2012.

existió un combate sanitario al alcoholismo, estuvo más bien centrado en el consumo de bebidas blancas más que en el vino.

El investigador tampoco encontró registros de existencia de ligas antialcohólicas en Mendoza y, contrariamente, identificó sectores médicos impulsando la ingesta de vino como medida saludable. Fue el caso del Dr. Ofilia, Director de Sanidad (proveniente de familia bodeguera tradicional), quien suscribió una carta presentada por la Sociedad Vitivinícola que proponía el proyecto de proveer de “vino de buena calidad para el consumo de los enfermos internados en los hospitales”<sup>37</sup>, fundamentando las ventajas sanitarias de su consumo, como “remedio, como alimento vivo de alto valor en calorías o como medicación tónica reconstituyente”<sup>38</sup>. Y aún fueron a más. Sugirieron que aunque no fuera recetado, sería bueno iniciarlos en el hábito de su bebida como complemento indispensable de la alimentación.

En cuanto a los estudios sobre alcoholismo, algunas investigaciones de la región rioplatense dan cuenta también que el estado de ebriedad, considerado como un vicio y no una patología, fue en los hechos condenado como práctica social.

Para el cono urbano de Buenos Aires, Sedeillan<sup>39</sup> sostiene que la población de fin de siglo XIX tenía incorporada la bebida como un acto de sociabilidad, que ayudaba a crear sensación de pertenencia a un espacio de valores compartidos. Para entonces, el estudio de la legislación refleja cómo el alcoholismo dejó de ser una atenuante de la penalidad en los delitos de homicidio. La autora analiza los efectos de la aplicación del código penal bonaerense de 1877, que dejó margen a los jueces para computar la pena según el delito, apreciando las pruebas y la interpretación legal, donde la ebriedad podría ser un atenuante- o no-. Lo que muestra la investigación es que el estado de ebriedad, considerado como un vicio y no una patología, fue en los hechos condenado como práctica social. El control del consumo de alcohol fue objeto de una serie de penalidades, el alcohólico fue entendido como ser cuya conducta que podía “perjudicar”

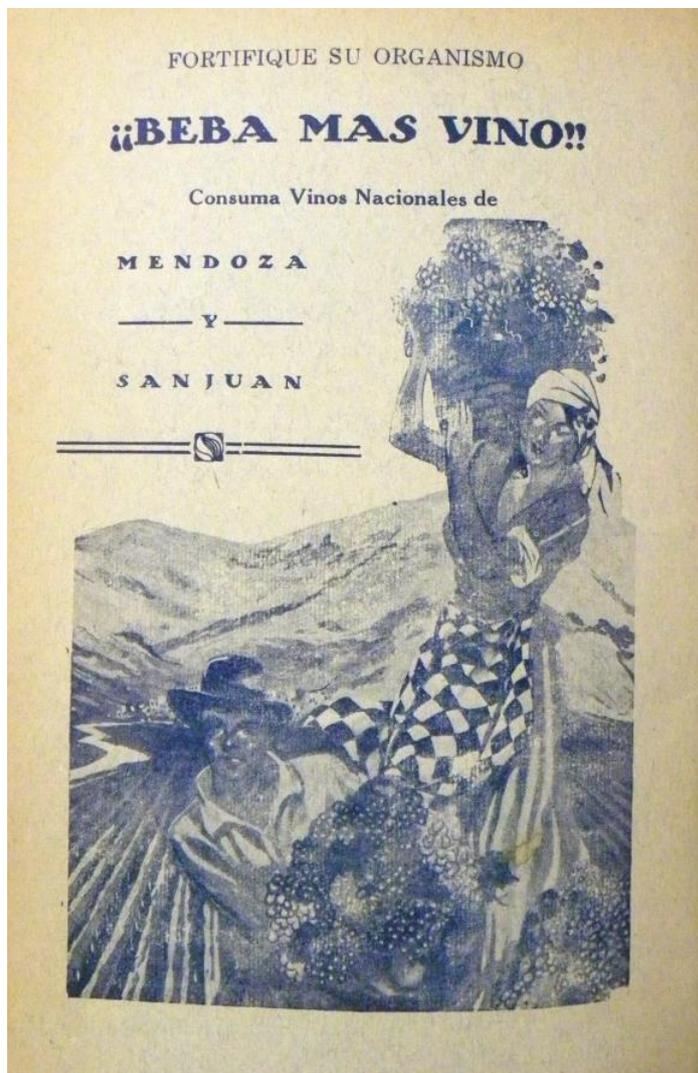
---

<sup>37</sup> Vox Medica. Revista médica de Cuyo. Vol. V, Nº 59, 1930, pag. 31.

<sup>38</sup> ibidem

<sup>39</sup> Sedeillan, Gisela. “La penalidad de la ebriedad en el Código Penal y en la praxis judicial bonaerense: 1878-1888” En *Anuario del Instituto de Historia Argentina*, Nro. 8, 2008, pp. 151-171. Disponible en: [http://www.fuentes-memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.3215/pr3215.pdf](http://www.fuentes-memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3215/pr3215.pdf)

el 'orden social y moral, por fomentar el ocio y potenciar los delitos'', según constan también en los partes diarios policiales como principal causa de detención<sup>40</sup>.



Vox Medica<sup>41</sup>

<sup>40</sup> Sedeillan, Gisela, Ibidem p. 154

<sup>41</sup> Vox Medica. *Revista medica de Cuyo*\_tomo VI\_dic 1931\_Nº 69-70\_pag. 50. Esta revista es de difusión científica, que si bien no representaba a la asociación médica de Mendoza en ella se expresaban todos sus miembros, haciendo propaganda de sus actividades, publicación de sus actas y de sus actividades. Esta revista comenzó sus actividades en 1923 y tuvo presencia hasta mediados de la década de 1930 cuando se crea el Círculo Médico de Mendoza (1932) y éste comienza a publicar su propio Boletín del Círculo Médico, luego renombrado como Revista en 1934.

La alteración de las facultades mentales, que podría modificar la capacidad de comprender, ya no fue tenida como atenuante de un delito, según revela el análisis de los expedientes judiciales. Fue en el Código de 1886 cuando la ebriedad fue eximida de pena junto a la imbecilidad, locura, menoridad, etc., siempre y cuando esta no fuera por deliberada ingestión de bebidas cuyo efecto conocía –porque el ebrio habitual no podía presumirse que fuera involuntario–, dado que la legislación se basaba en la capacidad de libre albedrío del hombre. Lo que resulta interesante es la dificultad que existía en reconocer la ebriedad, los médicos no tenían forma alguna de distinguir la embriaguez real de la supuesta, la completa de la parcial y, en la realidad, no se practicaba la pericia médica para saber la beodez del imputado.<sup>42</sup>

*“Percibida la ebriedad como un vicio característico de las clases populares y no como una patología, todos los actores jurídicos compartieron el mismo discurso sobre la ebriedad y aun sobre sus efectos, revelando desde diferentes lugares la condena social y la reprobación existente hacia el ebrio como inmoral y perjudicial. Prejuicios evidenciados en la terminología utilizada en las dos instancias, “borracho”, cuyo término ya desde la época colonial revelaba el desprecio hacia el “otro” el que no sabía tomar, “perjudicial” y Malentretado. (...) se desprende que el aumento de la criminalización hacia esta práctica social no solo se evidenció en el plano policial, sino también en el plano jurídico. Pues si bien no existió una desviación de la letra de la ley para agravar la pena a quien cometiese un delito de homicidio en este estado, como sucedió en otros contextos, sí se le negó el beneficio de la atenuación. Lo cual no fue producto de un cambio en el imaginario sobre sus causas y efectos como potencializadores del delito, sino en una actitud mucho menos proclive en aceptar reducir la penalidad a quien solo explicara su actitud en la falta de continencia a la bebida.”<sup>43</sup>*

En síntesis, en este período se criminalizó la ebriedad y se manifestó un aumento del celo judicial y policial en su persecución, así como una mayor dureza a quien explicaba su comportamiento basándose en el estado en que se encontraba. Un acto delictivo podía justificarse más por la injuria, por la defensa del honor, que por estar en estado de embriaguez.

Vemos en la breve presentación de estos tres casos latinoamericanos un comportamiento similar de las elites en la construcción de la modernización y los prejuicios a la raza y el progreso que traía el individuo alcohólico.

<sup>42</sup> Sedeillan, Gisela. Op. Cit p. 165

<sup>43</sup> Sedeillan, Geisela. Op. Cit. p. 165

### 6.3 - Las prácticas higiénicas y sus escenarios en Montevideo

La búsqueda de la felicidad a través de la salud, fue un paradigma imperante en los sectores medios y altos de la sociedad del Novecientos, en una suerte de bisagra entre “moralización de la medicina” y “medicalización de la moral”<sup>44</sup>. Esto supone entender los comportamientos como procesos que posicionaron a los hombres y mujeres ordinarios como incompetentes en el cuidado de su propia salud si desatendían las indicaciones del Doctor. Las investigaciones de José Pedro Barrán<sup>45</sup>, dan cuenta del desarrollo de ciertas fobias sociales -como el temor a los microbios y al contagio- en un período de medicalización progresiva. Este proceso incluye también una injerencia creciente del Estado en temas de políticas sanitarias públicas, que fue incidiendo en la vida cotidiana de la población. Ya en los años veinte aparece en la prensa una abundante oferta publicitaria que promocionaba la búsqueda de la felicidad a través de la salud

Una multiplicidad de elementos pautaron progresivamente los conceptos de salud y enfermedad para ser cohesionados a nivel personal, doméstico y urbano. La ausencia de dolor se fue convirtiendo en una meta que dio lugar al florecimiento de tónicos y reconstituyentes que, acompañados de un nuevo concepto de higiene, una correcta alimentación, una “deportivización” de la vida social, un mayor acceso al agua y una promoción de la vida al aire y al sol fueron entendidos como los fundamentos básicos para lograr un organismo sano.<sup>46</sup>

Para los sectores hegemónicos, la concepción de contagio se refería tanto al que podía provenir del microbio físico, como al contagio moral de las costumbres fuera de “lo normal”.<sup>47</sup> Se denunció como vicio a todo lo que no se ajustaba a los comportamientos entroncados con esos paradigmas “normales”. De esta forma, para las clases altas y medicalizadas, los flagelos a combatir -en aras del bien común- fueron los excesos de la

<sup>44</sup> Barran, José. Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol 3. Op. Cit. p.18

<sup>45</sup> Barran, José Pedro. *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*. Vols. 1 y 2 Op. Cit.

<sup>46</sup> Las relaciones entre salud y cultura tienen sentido al interior de cada momento histórico, pero es interesante la relación léxica que existe entre el término receta, que se utiliza tanto para un preparado farmacológico como para uno culinario, lo que también marca nexos entre estos campos. Caceres Nevot, Juanjo, Espeitx Bernat, Elena *Comensales, consumidores y ciudadanos. Una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XXI*, España, Montesinos Editores, 2010, p. 32

<sup>47</sup> Entendemos que la frontera entre lo considerado “normal” y lo “patológico” en las prácticas cotidianas, puede funcionar como un punto de inflexión para entender la flexibilidad al interior de cada formación social.

ingesta de alcohol (enfermedad moral posible de ser contagiada); el desborde sexual (acompañado por el temor a la sífilis y al “derroche” de energías productivas); la tuberculosis (asociada a la pobreza) y los juegos de azar (pérdida de capital). Estos “males” fueron la base para construir discursos que quisieron imponerse desde los sectores hegemónicos a los subalternos. Se buscó homologar prácticas, para pautar cambios en los comportamientos privados y domésticos, censurando y reglamentando lo que se consideraban antihigiénicos o insalubres. En el Novecientos, mientras las clases altas manifestaron un horror a la enfermedad y epidemias, otras prácticas sociales se mostraron menos preocupadas por estos temas y de alguna manera dan cuenta de algún tipo de escamoteo –no consciente- al disciplinamiento como práctica normativa.<sup>48</sup>



Los frutos del alcoholismo

49

<sup>48</sup> Barrán, José Pedro. *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*. Vol. 2. “El disciplinamiento (1860-1920)”, Op. Cit.

<sup>49</sup> *Revista el Lazo Blanco*. Año 1, Nro 4, Montevideo, junio 1917

La dignidad se debía encontrar en el trabajo, en la vida al aire libre y en la dedicación a la familia; la condena recaía sobre la enajenación del espíritu producida por los desbordes. Los sectores dominantes entendieron que el despilfarro de energías por fuera de lo productivo, conduciría a las clases subalternas a errar el camino de las labores, del ahorro y del progreso.

Estos años fueron un paraíso para naturistas y médicos que buscaron descubrir nuevas explicaciones y hasta arriesgar definiciones. Por ejemplo, Fernando Carbonell a partir de la Helioterapia concretó otras definiciones:

*"Hidrestesia (agua - sentir). El uso del agua por deseo de las sensaciones que produce; Hidrigia (agua - salud). Uso del agua para conservar y afianzar la salud; Hidroprofilaxis (agua - favorable - protección). Uso del agua como prevención contra las enfermedades; Hidroterapia (agua - tratamiento) o Hidriatría (agua - medicina). Sistema curativo basado en la aplicación del agua; Hidrotermoterapia: tratamiento por el agua caliente."*<sup>50</sup>

Los beneficios del sol en los cuerpos llenaron las páginas de las revistas de época y manuales para la vida saludable:

*"El sol, aparte de ser un agente natural terapéutico, es también el mejor desinfectante. Los microbios patógenos no tienen vida propia a la acción de los rayos solares. Los gérmenes que se reproducen a la sombra, sean estas de tuberculosis, sífilis u otras enfermedades, no pueden existir en el sol. (...) Si hacemos que los rayos solares penetren en una pieza que ocupa o que ha ocupado un tuberculoso o sifilítico, los bacilos, las colonias microbianas, diseminadas a los cuatro costados de la habitación, tendrán que sucumbir fatalmente bajo la potencia química, luminosa e higiénica del sol. [...]"*<sup>51</sup>

Bajo esta perspectiva, Montevideo presentaba para los higienistas una cara triste.

*"Atravesad, con nosotros, la ciudad, especialmente en las horas de la tarde, cuando el mundo de los negocios parece que cesara de palpar; cuando las abejas de la colmena descansan, las escuelas se cierran y los niños vuelven a sus hogares, y a cada paso encontrareis centenares de seres, de todas las jerarquías sociales, haciendo por la vida, como vulgarmente se dice, ante el aperitivo traidor que sólo despierta la ira, la cólera y los instintos de los actos pasionales"*.<sup>52</sup>

<sup>50</sup> Carbonell, Fernando. *Los baños. Hidrestesia, hidrigia, hidriatría y Canto al baño*, Montevideo, Claudio García, 1923, p. 69

<sup>51</sup> Valeta, Antonio *Baños de sol. Tratado de higiene, helioterapia, hidroterapia y baños de mar*. 2a. ed. Montevideo, Imp. y Lit. Arnaboldi, 1922, p.15

<sup>52</sup> Salterain, Joaquín de. *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?*

Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, 1916

Desde los sectores ilustrados (médicos, abogados, políticos), se alertó contra el infortunio que podía generar en los jóvenes esas pantagruélicas iniciaciones -alcohol, cocaína o tabaco- que podrían ser causales para dejar sus obligaciones y no integrar los valores necesarios para convertirse en buenos ciudadanos.

*“Esa juventud ávida de emociones fuertes, que no se contenta, como la de antaño, con ir a escuchar un sermón a la Iglesia o a rezar un rosario en familia (...) ¿Dónde van a divertirse por la noche los jóvenes que no concurren al biógrafo? Vamos a decirlo. Los adoradores de Baco, los que tienen afecto al alcohol, concurren a las infectas tabernas a practicar el vicio. Una gran cantidad van a los prostíbulos a infiltrar en su organismo los gérmenes de la terrible sífilis que tantos estragos hace en todas las clases sociales. Los deportistas van a extasiarse contemplando un match de box, los más juiciosos concurren a los cafés, y en los cafés también se bebe alcohol y se fuma exageradamente. (...) Los discípulos de Terpsícore irán a los bailes a rendirle culto a la divina diosa (...) Los neuróticos, se alucinarán con paraísos artificiales: la morfina, la cocaína, el éter, el opio, la heroína, producirán sus efectos destructores.”<sup>53</sup>*

Este período es conocido también por la eclosión de lo que se denominó la “cuestión social”, manifiesta a través del empobrecimiento y precarización en las condiciones de vida de los sectores populares y por la protesta popular como cuestión política. A la vez, Uruguay ha trascendido como una sociedad de avanzada por el comienzo en este período de la promulgación de una prolifera legislación obrera. De todas formas permanecieron vacíos importantes; continuaron conviviendo las reglamentaciones particulares de cada empresa conjuntamente con una legislación cuya aplicación requirió de inspectores. Paulatinamente el Estado avanzó sobre el espacio empresarial, la normativa empresarial fue dando espacio a la ley. Al respecto, nos interesó rescatar un reglamento de trabajo que tiene precisas normas regulatorias del comportamiento de la peonada. En los establecimientos agrícolas se indicaban expresamente que

*“Queda absolutamente prohibido introducir bebidas alcohólicas. Al que contravenga esta disposición, se le aplicará una multa de dos pesos por la primera vez, siendo expulsado en caso de reincidencia.”<sup>54</sup>*

<sup>53</sup> Barlocco, Enrique. *El Biógrafo*, Montevideo, Imprenta La Uruguaya, 1926, pp. 9-10

<sup>54</sup> “De los peones” En *Reglamento Interno de la Granja Varzi*, Art. 14. Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, 1895, p. 13.

Para los empresarios el ausentismo laboral significaba una pérdida de producción. Evitar la embriaguez dominguera fue un objetivo que de alguna forma coincidió (a pesar de las diferencias de motivaciones), con los intereses sindicales. Una derivación de la legislación social de la época –ley de 8 horas y descanso semanal–, fueron los «desbordes alcohólicos» que alteraban los lunes el trabajo. En este sentido, es interesante visualizar cómo las prédicas antialcohólicas de los sindicatos obreros –principalmente los liderados por anarquistas y socialistas– promovieron también la lucha contra el alcohol. Para los sindicalistas con conciencia de clase, el embotamiento que producía el alcohol los alienaba y los desviaba de atender sus responsabilidades como militantes sociales. Este discurso -de alguna forma- fue funcional a la patronal porque ayudó a construir una imagen que criminalizó al individuo alcohólico.

A modo de ejemplo, el reglamento de la Asociación Cosmopolita del Arte Culinario-Doméstico en las normas de conducta que fijó a sus miembros, explicitó como faltas graves que incluso ameritaban la desafiliación, el robo o estafa tanto como “*el hábito de embriaguez, siendo notorio.*”<sup>55</sup>

También los afiliados a la Sociedad Obreros Albañiles de San José y la Sociedad Cosmopolita de Mozos se expidieron en este sentido. Los primeros manifestaron su voluntad de quitar el subsidio por enfermedad a quienes se hubieran “*caído o lastimado por encontrarse en estado de embriaguez*”. La Sociedad Cosmopolita de Mozos les negó el subsidio social a quienes “*sufrieran enfermedades venéreas o causadas por embriaguez, riñas y conatos de suicidio*”.<sup>56</sup>

El temor de la caída del trabajador en la “mala vida” era una preocupación del mismo tenor para sindicalistas y empresarios. En el caso de las organizaciones obreras, se buscó evitar lo que se entendió como un incorrecto manejo del ocio que condujera a un mayor grado de alineación, y se propuso fomentar el grado de conciencia de los trabajadores a través del estudio y el desarrollo pleno de su vida en encuentros al aire libre junto con su familia. La reivindicación de la naturaleza estuvo presente en muchos anarquistas de la época con gran vehemencia.

<sup>55</sup> Zubillaga, Carlos. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)* Op, Cit p. 211

<sup>56</sup> *Reglamento de la Sociedad Obreros Albañiles*, San José de Mayo, 1901, art 5 y *Reglamento de la Sociedad Unión Cosmopolita de Mozos*, art. 4, Imp. La Razón, 1903, En Zubillaga, Carlos Op Cit, p. 212.

*“En ciertas ocasiones, los domingos, sobre todo desde la primavera hasta inicios del otoño, los trabajadores montevideanos y sus familias, transponían las fronteras barriales en dirección a los espacios agrestes y recreativos de la ciudad y de los alrededores. En este espacio público, en encuentro con la naturaleza, se desarrollaban singulares formas de sociabilidad, fraternidad y expansión, acompañadas de comidas, juegos, competencia y otras atracciones. Desembarazarse de las constricciones de la vida en el recinto fabril y de la estrechez de espacio privado hogareño, hacía posible que afloraran nuevos rasgos del yo.”<sup>57</sup>*

No resulta extraño que dada la impronta científicista del socialismo que identificaba el proceso histórico con la evolución hacia la emancipación del proletariado, el higienismo tuviera una buena acogida en los socialistas.<sup>58</sup>

La publicación de *El Obrero Gastronómico* es toda una postal que muestra la exposición de valores:

*“Bregaremos con tesón y con bríos por el bien y combatiremos el mal en donde se encuentre, ya se refugie en el palacio del poderoso o en la pieza del conventillo, lo fustigaremos sin piedad.”<sup>59</sup>*

Un colaborador de la publicación, tituló de “tristezas” su artículo, y consideró un vicio universal a la bebida y un antro de tristeza la taberna.

*“Combatido arduamente por médicos, científicos y publicistas de uno y otro matiz, sigue triunfando extendiendo sus dominios por todo el planeta: destruyendo organismos, mermando vidas, sembrando por doquier desgracias. Ante su altar –la taberna- le reverencian pobres y ricos, gentes de todas clases. (...) En ella hay obreros que dejan sus ahorros a cambio del líquido asqueroso que luego les deshace el organismo (...). Todo hombre consciente, todo trabajador capacitado debe huir de la taberna (...).*

*El aspecto del bebedor es lastimoso. (...) La taberna, aún como edificio, no puede ser más repulsiva. Instaladas las más en localidades antihigiénicas, bajos de techos, faltas de ventilación, reducidos de confort, incómodo, miserable, sucio, el suelo regado por la bebida, lleno de basuras: el humo del tabaco, las*

<sup>57</sup> González Sierra, Yamandú en Barran, José Pedro et alt. *Historias de la vida privada del Uruguay. Tomo II el nacimiento de la intimidad (1870-1920)*, Ed. Taurus, Montevideo 1996 p. 214

<sup>58</sup> En el caso del movimiento obrero español, el PSOE participó activamente en campañas en pro de la higiene individual en conferencias dadas por médicos en el centro Obrero de Madrid, con el convencimiento que la higiene era un instrumento poderoso para la educación que se identificaba con los objetivos socialistas. Cfr. Campos Marín, Ricardo “El Obrero abstemio.” Op. Cit. p. 35

<sup>59</sup> *El Obrero Gastronómico*. Nro. 4, Año I, Noviembre 1919.

*voces, impresiones, blasfemias, disputas, obscenidades (...) Y sin embargo ¡qué poder de atracción poseen esos lugares!*"<sup>60</sup>

Para las asociaciones obreras que buscaban que el trabajador ocupara su tiempo libre entre la educación y la familia, el consumo de alcohol era un camino sin retorno. Si bien marcaron diferencias entre el consumo de las distintas bebidas, el movimiento obrero internacional tuvo sus matices al respecto.

*"Mientras para los socialistas partidarios de la abstinencia total la más mínima gota de alcohol ya amenazaba la existencia del movimiento obrero, los moderados sólo creían peligroso el aguardiente. El vino y la cerveza no sólo eran entendidos como males necesarios, sino que incluso se les atribuían ventajas fisiológicas y políticas. Así, cada vez que Engels se refiere al alcoholismo entre el proletariado, atribuye el origen de este mal al aguardiente. Incluso llega a establecer una comparación entre el aguardiente y la apatía política por una parte, y entre el vino y la lucidez revolucionaria por otra."*<sup>61</sup>

En Montevideo, esta conjunción de intereses en dos sectores antagónicos (empresarios y sindicalistas) y su visión compartida en tanto al alcohol como elemento nocivo en la vida de los trabajadores, tuvo expresiones públicas y manifestaciones políticas en diversos niveles. El mismo presidente José Batlle y Ordóñez, bajo el nombre de "Nemo" en el Diario Nuevo, se refirió al perjuicio de las huelgas, que además de dejar a muchos obreros sin su sustento diario, lo apartaba hasta de las ganas de trabajar,

*"...porque la huelga es tema tentador para desarrollarlo al menudeo en el despacho de bebidas, entre copa y copa, que insensiblemente, va infiltrando el vicio de la holganza y del vino, devorando los escasos ahorros de los tiempos del trabajo".*<sup>62</sup>

Los espacios de encuentro naturistas proliferaron. Uno de ellos, sito en pleno centro de la ciudad, promovía militantemente una batalla contra el consumo de alcohol y su efecto en los trabajadores.

*"grandes espacios de las mejores tierras que podrían alimentar a miles de familias hoy en la miseria, están consagradas al cultivo del tabaco, la vid, la cebada, el orlón, la avena y la papa; destinados a la fabricación de bebidas alcohólicas: vino, cerveza, aguardiente.(...) El hecho de que el vino no da*

<sup>60</sup> *El Obrero Gastronómico*. Soc. Adheridas: sindicatos de Cocineros y pasteleros; confiteros y factureros; ayudantes y peones de hotel, unión española de mozos, unión cosmopolita de mozos. Órgano oficial de la FOG adherido a la FORU – sale 1 por mes, sin n/pág. Redacción: J. Carlos Gómez 1277. Montevideo, Año I, Noviembre 1919, N 4. Por Aniceto Espina

<sup>61</sup> Schivelbusch, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*, Op. Cit.

<sup>62</sup> *Diario Nuevo*, Montevideo, 14-1-1905, p 1. En Zubillaga, Carlos Op Cit. P. 213

*fuerza, ha sido probado más de una vez por la comparación durante meses y años, del trabajo hecho por un obrero bebedor y el de un obrero no bebedor. El resultado fue siempre favor del último que produce siempre más y mejor.”<sup>63</sup>*

Esta aparente conjunción de intereses provocó al historiador José Pedro Barrán a afirmar que

*“Seguramente la mentalidad dominante tiene nexos con la ideología de la clase dominante, pero a veces puede contradecirla y establecer nexos con muchas otras cosas. Si uno advierte, por ejemplo, que los socialistas y los anarquistas y los burgueses del 900 presentan muchas veces, ante situaciones importantes de la vida cotidiana, rasgos de una mentalidad similar, no puedes deducir de eso que los socialistas y los anarquistas estaban al servicio del orden establecido. Sin embargo, entre ellos también había algo en común, que probablemente tuviera sus efectos para que el sistema se reprodujera sin alteraciones mayores.”<sup>64</sup>*

En esta línea, insertamos la prédica del anarquista Manuel Sabino Pazos en setiembre de 1902, quien en La Rebelión bajo el seudónimo de Onibas, en ocasión de su repudio a la celebración de los italianos en el aniversario de la caída del poder temporal de los papas, argumentó que los trabajadores mostraron comportamientos “impropios” producto del exceso de alcohol.

*“Los obreros por no ser menos, lo festejaron jugando a los naipes, y bebiendo varios litros de vino, hasta ponerse en completo estado de ebriedad, saliendo luego a gritar desafortadamente dejando en pos un reguero de tallarines con vino, y etc., etc. El acto no fue para más. Pobre Garibaldi, como te honran tus panegiristas.”<sup>65</sup>*

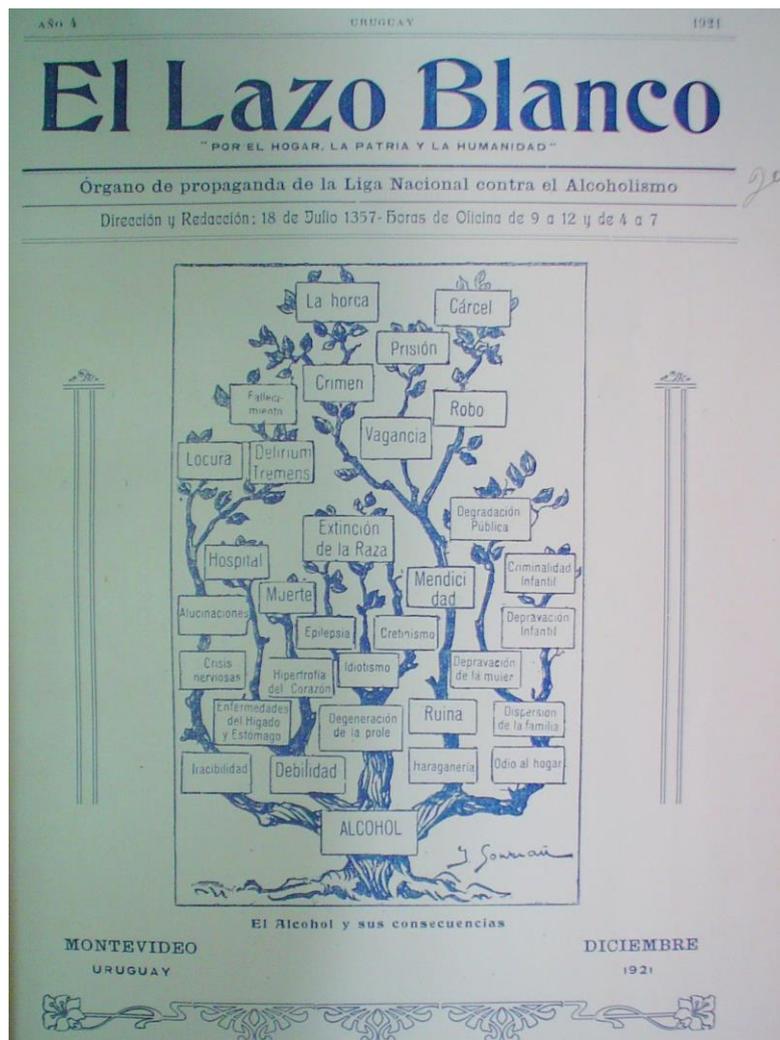
Esta crónica muestra, también, la unión del vino y las pastas en la dieta de los inmigrantes italianos, como aparece profusamente en el campo literario.

---

<sup>63</sup> Centro Natura - Universidad libre de Ciencias Naturistas ; Nro. 4, Año 1, abril 1904 pp. 49-50.

<sup>64</sup> Barran, José Pedro. *Epílogos y legados. Escritos Inéditos. Testimonios*, Montevideo, EBO, 2010, (Entrevista de Gerardo Caetano Brecha, 30 de junio de 1995), p. 147

<sup>65</sup> *La Rebelión*, Montevideo 28/9/1902, en Zubillaga, Carlos, Op. Cit. p. 215



### 6.3.1 - La medicalización del individuo alcohólico en Montevideo

Quien sucumbía ante el vicio del alcohol era estigmatizado, y justificaba de por sí el despliegue de medidas moralizadoras y ejemplarizantes para su control individual y social. Por eso es posible entender que, desde 1884, el alcoholismo era entendido según el Diccionario de la Real Academia como una “*enfermedad, ordinariamente crónica, ocasionada por el abuso de las bebidas alcohólicas*”<sup>67</sup>.

<sup>66</sup> Revista *El Lazo Blanco*. Año 4, Diciembre 1921

<sup>67</sup> Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana*. 21 ed. Madrid, Espasa-Calpe, 1992, p.64

En la edición de 1936 el concepto se amplía delimitándose a la vez y continúa vigente hasta la última edición:

*“Abuso de bebidas alcohólicas. Enfermedad ocasionada por el abuso, que puede ser aguda, como la embriaguez, o crónica; esta última produce trastornos graves y suele transmitir por herencia otras enfermedades, especialmente del sistema nervioso.”*<sup>68</sup>

Más específico aún, uno de los diccionarios que circulaban en la Facultad de Medicina de Montevideo concebía el alcoholismo como una enfermedad, en una escritura que entrelazaba la moral, los hábitos y los preceptos de salud.

*“Alcoholismo. Envenenamiento agudo o crónico por el alcohol y el vino o los licores fuertes. Cuando un individuo entregado a la bebida pierde el apetito y las fuerzas, tartamudea, vacila sobre sus pies, le tiemblan las manos, se embrutece, se aterroriza con cosas imaginarias y tiene alucinaciones o convulsiones epileptiformes, está bajo la influencia de un envenenamiento producido por el alcohol.”*<sup>69</sup>

Las pautas de relacionamiento esperadas por el sector hegemónico estaban centradas en la moderación y el control de los excesos. No obstante, un análisis del corpus discursivo de los médicos del Novecientos nos muestra heterogeneidad a su interior. Algunos denunciaron de forma vehemente, los efectos nocivos del alcohol (donde estaba incluido expresamente el vino), mientras otros propusieron un consumo moderado de algunas de estas bebidas, rescatando sus beneficios -energético y alimenticio-, para la salud. Al respecto, Barrán sostiene que en Uruguay

*“La “moralización de la medicina” apostaría a indagar cómo el saber médico refleja el orden mental, social y cultural establecido. Y la “medicalización de la moral” sería ver el punto de vista contrario: cómo el saber médico, particularmente ese culto a la salud y a la vida larga en el cual estamos todos inmersos, influye decisivamente en las nuevas concepciones de la cultura, de la sociedad y provoca entonces el nacimiento de una sociedad medicalizada, con tics que derivan muchas veces de los propios exámenes médicos.”*<sup>70</sup>

Desde la primera Sociedad de Medicina (1852) a la fundación de la Facultad de Medicina (1875), circularon en el país varias publicaciones específicas médicas, donde es posible rastrear las preocupaciones y centros de interés. La primera publicación en el

---

<sup>68</sup> Ibidem

<sup>69</sup> Bouchet E., Depres, Armand. *Diccionario de Medicina y de Terapéutica médica y quirúrgica*, Madrid, Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere, 1889, p. 82.

<sup>70</sup> Barran, José Pedro. *Epílogos...* Op. Cit, p. 151.

Río de la plata fue los “Anales de Medicina de Montevideo” (1852-1856), que luego con la aparición de la “Revista Médica del Uruguay” (1898-1932) “*marcan el inicio de la investigación científica médica entre nosotros.*”<sup>71 72</sup>

En 1913, la Sociedad de Medicina de Montevideo en su sesión del 17 de diciembre discutió una cartilla de propaganda antialcohólica, estructurada como un catecismo a base de preguntas y respuestas.

*“El médico Bernardo Etchepare había propuesto interrogar: “El alcohol es un alimento útil? “Y responder que era un “alimento nocivo” hecho real que coincidía con la definición de alimento por cuanto el alcohol es una fuente de energía. Sus colegas no estuvieron de acuerdo. Esteban J. Toscano sostuvo que no “sería bueno utilizar la palabra alimento, porque el vulgo dirá: es malo, pero es alimento”; Atilio Narancio preguntó sugestivamente: “¿Esa conclusión es para el pueblo?” y el Presidente aclaró: “Sí señor, se ha prometido darla a la publicidad.” Joaquín de Salterain aclaró de inmediato que Bernardo Etchepare había “reaccionado y declarado noblemente que el hecho de discutir si se trata de un alimento es abrir los ojos a cierta clase de pueblo”.*

*Domingo Prat puso sobre el tapete el nudo de la cuestión: “Nosotros no podemos decirle al pueblo que es un alimento porque le damos la puerta para que, valiéndose de esta afirmación nuestra, utilice la cantidad que crea conveniente; pero tampoco podemos negar –con la autoridad de la Sociedad de Medicina- que sea un alimento, porque resolveríamos así, en cuatro frases, lo que está por resolverse.” Meses después se decidió que a la pregunta se contestaría eludiendo la definición de alcohol-alimento. El texto final sería el siguiente:*

*“Ira pregunta: ¿El alcohol es un alimento útil?*

*Respuesta: El alcohol es un agente tóxico que no puede reemplazar a ningún alimento. Dada la toxicidad que lo caracteriza, su empleo en el régimen habitual de la alimentación debe reputarse a menudo peligroso y siempre perjudicial.”<sup>73</sup>*

Categorícamente, el informe del Dr. Joaquín de Salterain presentado en el 1er Congreso Médico Nacional efectuado en Montevideo en abril de 1916 señalaba:

<sup>71</sup> Garzon Mañe, Fernando, Burgez Roca, Sandra. *Publicaciones médicas uruguayas de los siglos XVIII y XIX*. Montevideo, EAM, 1996, p. 5

<sup>72</sup> Cfr. *Revista Farmacéutica del Uruguay* (1869); *Boletín Médico Farmacéutico* (1874-83); *La Gaceta Médica* (1877); *Boletín de la Sociedad Ciencias y Letras* (1877). *Revista Científica de Medicina y Farmacia* (1881); *Revista Uruguaya de Medicina y Farmacia* (1889). En Garzon Mañe, Fernando Op.Cit.

<sup>73</sup> “Sesiones de la Sociedad de Medicina de Montevideo” En *Revista Médica del Uruguay*, 1914, pp, 27-76 y 383-84 En Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 2 “La ortopedia de los pobres” Op. Cit. p. 158-9

*“un país joven, como el nuestro que carece de centros intelectuales prósperos, abundado en cambio, en numerosos asilos del vicio, requiere severo correctivo, si como es de suponer, aspira a ser algo más que a ser una colonia de sibaritas (...) El primer Congreso Médico Nacional debe alentar todo proyecto que tienda a disminuir los estragos de las bebidas alcohólicas y declarar que su programa de previsión social se condensa en esta frase “Guerra al alcoholismo”.*<sup>74</sup>

Sin embargo, en este contexto circulaban profusas recetas caseras a base de vinos, para solucionar los males que aún la medicina no podía: la fiebre tifoidea:

*“(...)cortar el agua, de antemano, con vino o cualquiera otra bebida fermentada, pues los experimentos de los bacteriólogos han establecido, que el contacto de un vino ordinario, mata seguramente, en menos de media hora, los bacilos patógenos de la fiebre tifoidea, del cólera y de la tuberculosis. La acción bactericida es más lenta con los vinos mezclados con agua.(...) Los experimentos más recientes han comprobado, que si bien la adición de una bebida alcohólica, al agua, atenúa inmediatamente la vitalidad de todas las bacterias que contiene, se necesita un contacto de tres horas para los cortes de agua y vino, en partes iguales. Esta duración basta para aniquilar todas las bacterias patógenas respecto del hombre. El alcohol y los ácidos del vino, sobre todo, parecen ser los agentes activos de esa esterilización. Esta acción bactericida, no debe extrañar, pues los buenos efectos del vino sobre las llagas, son conocidos desde la antigüedad. (...)Urge, por consiguiente, vulgarizar estas propiedades antisépticas y preciosas del vino, en vista de los servicios que pueden prestar para asegurar una bebida higiénica hasta para los niños. (...) Esta propiedad tan interesante del vino, viene a agregar un nuevo mérito a su valor como bebida alimenticia y estimulante, y no sería de extrañar, que los mismos bebedores de agua, neurasténicos y empedernidos, consientan en cortar con vino, el peligroso e insulto [sic] líquido.”*<sup>75</sup>

Las discursividades y las representaciones conforman junto a las prácticas, la esfera de lo real. Frente a los discursos, se alzaban los comportamientos reales, las prácticas cotidianas de hombres y mujeres que consumían las distintas bebidas alcohólicas a las que podían acceder en el mercado y, también, quienes militaban fervientemente en su contra.

El Dr. Alberto Brignole<sup>76</sup> denunció las malas condiciones de existencia de los trabajadores, centrados en tres problemas fundamentales: malas condiciones de vida, malas condiciones de existencia engendradas por la miseria, y malas condiciones de

<sup>74</sup> Salteraín, Joaquín de. *Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay*, Montevideo, Imp. El Siglo Ilustrado, 1917, p.16

<sup>75</sup> “El vino y los microbios patógenos” En *RARU*, Nro. 10, Montevideo, Octubre 1912.

<sup>76</sup> “Defensa social contra la tuberculosis” En *Primer Congreso Médico Nacional por el Dr. Alberto Brignole. Director del Hospital “Fermín Ferreira”*.p.269

trabajo en la lucha por la vida. Dentro del segundo grupo sitúa el problema del alcoholismo.

*“Otra de las consecuencias de la miseria y de los hogares miserables es el alcoholismo. ¿Qué aliciente, en efecto, puede encontrar el trabajador en su miserable pieza? La taberna, ¡hay tantas! Le procura, mal que mal, una sociedad y un olvido. Y es así como el alcoholismo hace presa de los padres, á veces de las madres y más tarde de los hijos. Inútil es que insista sobre las consecuencias deplorables, sobre todo en relación con la enfermedad que nos ocupa. (...) Hay que entablar pues, la lucha contra el alcohol al mismo tiempo que la lucha contra las tuberculosis. (...) La miseria y las malas condiciones de vida son sus progenitores inmediatos. Procúrese a todo el mundo vino de buena calidad; persíganse sin compasión y sin tregua los fraudes en las bebidas alcohólicas; constrúyanse locales sanos; dense facilidades para el trabajo; háganse jardines obreros y plazas de deportes, facilítense las condiciones de existencia y la alegría de la vida y el alcoholismo disminuirá en las mismas proporciones que la tuberculosis y que la miseria, madre de los dos.”<sup>77</sup>*

Resulta por demás interesante, que este tipo de prédica aparezcan en el Boletín de Asistencia Pública Nacional, cuyo Concejo estaba presidido por quien fue Presidente de la República entre 1907 y 1911 el Dr. Claudio Williman (1861-1934), y estaba integrado por varios políticos y médicos, así como por representantes del sector vitivinicultor como Diego Pons (empresario hijo de un catalán quien por 1888 uno de los empresarios pioneros de la vitivinicultura en Uruguay).<sup>78</sup>

Es que esta ambigüedad se correspondía con una dicotomía similar en otros círculos médicos. La Real Academia de Medicina de Barcelona, fue consultada también al respecto de los beneficios de consumir vinos a principios del siglo XX. Si bien este pedido fue realizado por el Consejo Provincial de Agricultura y Ganadería de Tarragona, con el propósito de fomentar el consumo de vino y eliminar los prejuicios contrarios, esta consulta ameritó largas deliberaciones entre los miembros de la academia. Su informe fue satisfactorio para los empresarios: entendió positivamente el

<sup>77</sup> *Boletín de la Asistencia Pública Nacional* Año VI, N 39, Enero 1916; Concejo de la Asistencia Pública Nacional. Presidente: Dr. Claudio Williman; Vice Presidente: Dr. Enrique Pouey; Vocales: Dr. Alfredo Vidal y Fuentes, Dr. Augusto Turenne, Dr. Agustín Sanguinetti, Dr. Francisco Soca, Dr. Américo Ricaldoni, Dr. José Ramazo, Dr. Ernesto Fernández Espiro, Dr. José Martirené, Dr. Bernardo Etchepare, Dr. Pedro Figari, Dr. Andrés Lerena, Dr. Ricardo Vecino, Dr. Miguel Becerro de Bengoa, Ing. José Foglia, Ing. Leopoldo Peluffo, Sr. Luis Supervielle, Sr. Diego Pons, S. Alejandro Beisso, Sr. José P. Rodríguez; Secretario. Jorge R. Hansen.

<sup>78</sup> Cfr. Bonfanti, Daniele. “¿El viñedo uruguayo fue el cultivo de los pobres?” En *Boletín de Historia Económica*, Nro. 5, Año IV, 2006, pp.45-56.

valor calórico del vino y que en dosis moderada no era perjudicial para la salud. Este informe definió como máximo un volumen de 100 grs. de alcohol al día para los trabajadores con actividad física importante, y la mitad para el resto de los consumidores, siempre y cuando se tratara de un vino “*natural y puro.*”<sup>79</sup>

Como vemos, no todos los médicos proscribían su consumo. El siguiente artículo, publicado por la Asociación Rural para su almanaque, recoge una opinión docta al respecto:

*“Hay también una forma de alimento distinta de la que acabamos de mencionar; y son los alimentos líquidos: el agua, el vino, etc. (...) El vino es de todos los licores alcohólicos, el que debe usarse con preferencia; y en verdad, nada se perdería con la supresión de todos los demás.”*<sup>80</sup>

La ambigüedad del discurso médico sobre el tópico “alcoholismo” muestra esa vinculación referida entre medicina y moral. La definición de las bebidas alcohólicas está permeada de prejuicios sociales y juicios de valor, ya que se las considera producto

*“de la destilación o fermentación de las sustancias azucaradas (...) [El alcohol] es un veneno (...) que penetra en el organismo, haciendo por un instante creer en su acción benefactora, pero que va dominando poco a poco al sujeto, lo transforma en un esclavo de su hábito, lo desnubre, lo relaja y lo suprime como personalidad.”*<sup>81</sup>

El alcohol era entonces concebido como fuente de males; resultaba dañino tomarlo, su consumo terminaba con la condición del ser humano porque lo denigraría hasta la esclavitud. Pero estos conceptos son históricos, por tanto cambian.

Si bien el higienismo constituye un campo de reglas donde se prescriben comportamientos para hombres, mujeres y niños, el análisis de los discursos médicos referentes al consumo de alcohol muestran vacíos que buscamos interpelar. Porque en el Novecientos, éstos saberes deambularon entre quienes no admitían siquiera la ingesta de una sola copa, hasta los que lo recomendaban como bebidas tonificantes o como

<sup>79</sup> Llovera Borrue, Anna “Un dictamen de la Real Academia de Medicina de Barcelona a principios del siglo XX referente al consumo de vino.” En *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*, Vol II.

<sup>80</sup> *Gran Almanaque de la Asociación Rural del Uruguay para 1884*, Imprenta rural, 1883. Compendio de Higiene, por el Dr. A. Pedro Hormaleche, De la Facultad de Montevideo. Alimentos, p226 y 227

<sup>81</sup> Narancio, Atilio. “Represión del alcoholismo. El mal” En *El lazo Blanco*, Año 3, marzo 1920, p. 7

medicinas frente a ciertas enfermedades, generando confusiones en los destinatarios y, por cierto, posibles fallas en su aplicación.

Frente a la pregunta ¿qué es un alcohólico? las respuestas son variadas. En 1915, el Dr. Joaquín de Salterain<sup>82</sup>, un radical antialcoholista sentenció:

*“quien bebe vino o cerveza, caña o chartreuse; tal vez a cortas, cortísimas dosis, acaso, tan sólo por debilidad estomacal, por matar penas o estimular energías, es un bebedor y basta.”*<sup>83</sup>

El médico batllista Mateo Legnani –higienista de gran trayectoria en la lucha contra la prostitución-, sostenía que el alcohol

*“en las cantidades que es costumbre beberlo ahora, ataca ya a una, ya a otra víscera; ya a una ya a otra condición psíquica, y no pocas veces varias o todas las vísceras y condiciones. (...) Debido al alcohol se llenan las cárceles más de lo que se creería y se sabe a base de estadísticas.”*<sup>84</sup>

Por otro lado, el Dr. Bernardo Etchepare (Profesor de Clínica Psiquiátrica de la Facultad de Medicina), lamentaba no disponer de datos sobre la cantidad de alcoholistas crónicos que

*“escapan en gran número al control de toda autoridad médica”, aunque de todas formas sostenía que “no existe el peligro social del alcoholismo entre nosotros, que el número de nuestros alcoholistas no es grande, y que esta intoxicación no avergüenza aún a nuestro país”.*<sup>85</sup>

El concepto de salud para el médico del Novecientos, estaba unido a la conservación de una vida más larga construida en el control de los apetitos (alimentación y sexo); mientras que para el saber popular, la salud era más bien un estado de “satisfacción del cuerpo”<sup>86</sup>.

---

<sup>82</sup> Ver bibliografía final. El Dr. Joaquín de Salterain fue Presidente Honorario de la liga Nacional contra el alcoholismo (Uruguay), Vicepresidente de la liga Mundial contra el alcoholismo y Director de Salubridad entre otros cargos. Si bien la bibliografía del Dr. Joaquín de Salterain es extensa en esta línea también ha trascendido por las revisiones a textos extranjeros sobre el tema, donde se destaca la traducción del libro del Capitán Richmond Pearson sobre los fundamentos de la sanción de la ley prohibicionista en Estados Unidos. Hobson, Richmond P. *El alcohol y la raza humana*. Salterain, Hortensia de (tr.), Salterain, Joaquín, de (rev.) Buenos Aires, Talleres Gráficos Damiano, 1924

<sup>83</sup> Salterain, Joaquín de. *El alcoholismo en el Uruguay*. Op. Cit. p. 11

<sup>84</sup> Legnani, Mateo. *Proyectos de Higiene*. Brum, Baltasar (pról.). Vol. II, Montevideo, Claudio García, 1922, p. 90

<sup>85</sup> Etchepare, Bernardo. “La lucha contra el alcoholismo” En *Revista Médica del Uruguay*, Nro. 1, Año XV, Montevideo, enero 1912, p. 1.

<sup>86</sup> Barrán, José Pedro, *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 3. “La invención del cuerpo” Op. Cit. p. 186

La experiencia clínica en Montevideo del Dr. Etchepare habla del vínculo entre usos y costumbre con enfermedad y salud:

*“se ha dicho que el alcoholismo es más una costumbre que una enfermedad. Esto es cierto, en general, sólo al principio. Más adelante esta costumbre se transforma en una necesidad, se sufre de alcoholismo.”*<sup>87</sup>

Para el Dr. Alfredo Canzani, si bien el alcoholismo era una enfermedad difícil de entender y cuantificar, ensayó una explicación donde presentó una debilidad en el desarrollo de la medicina:

*“[el alcoholismo es] el estado patológico que resulta del abuso de las bebidas espirituosas (...) es un fenómeno patológico complejo y no tenemos medidas matemáticas para indicar dónde es lícito el uso y dónde comienza el abuso a que hacemos referencia en la definición dada anteriormente. (...) yo diré que problemas de esta naturaleza son frecuentes en medicina y no tenemos un patrón exacto ni un sistema métrico, ni reglas matemáticas que dar e indicar a nuestros enfermos”.*<sup>88</sup>

Los naturistas fueron reconocidos por sus prédicas antialcohólicas explícitas y las campañas para proscribir el alcohol, discursos dirigidos especialmente a los médicos, lo que indica que de alguna forma, éstos los prescribían:

*“Los médicos cometen uno de sus más grandes errores cuando con intención de fortificar a los enfermos o convalecientes, prescriben alcohol de cualquier naturaleza que sea. A los enfermos muy debilitados se pretende entonarles con vino; pero precisamente en casos semejantes el alcohol es tan peligroso que de ello puede depender la vida o la muerte”.*<sup>89</sup>

Nos preguntamos cómo influía, concretamente en la opinión pública, este estadio del saber médico sobre los beneficios o perjuicios del consumo de vinos en el organismo. Nos encontramos con que los considerados “malos hábitos” denunciados por los médicos muestran una sociedad que no tenía límites claros con las bebidas. Esto probablemente fuera porque los médicos tampoco lo tenían claro. En este sentido, según el reconocido enólogo italiano Arminio N. Galanti, las diferencias al interior del

<sup>87</sup> Etchepare, Bernardo “Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo” En *Revista Médica del Uruguay*, Nro. 7, Año XVI, N° 7, 1913, p, 272.

<sup>88</sup> Canzani, Alfredo. *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani*”. Talleres Gráficos Lacaño, 1927. p. 4.

<sup>89</sup> Just, Adolf. *Volved a la naturaleza! Agua, luz, aire, tierra, fruta, alma y cuerpo. Nuevo método de cura y vida natural*, Montevideo, Talleres Gráficos José Florensa, 1926, p. 163.

discurso médico radicaba en el desconocimiento que tenían quienes los proscribían, sobre las propiedades del vino como bebida natural.<sup>90</sup>

Mientras que por el contrario, en un trabajo presentado al 1er Congreso Anti alcohólico de Montevideo, el Dr. J. de Salterain distingue a los vinos naturales de los artificiales, a los cuales considera más nocivos aún. Según este médico,

*“en la inmensa mayoría de los casos, cuando no en su totalidad, el vino que se consume es artificialmente alcoholizado y compuesto, agregando así a su nocividad evidente si se ingiere con alguna largueza, la de los productos que lo desnaturalizan.”*<sup>91</sup>

Sin embargo, el Dr. Salterain mostró en alguna oportunidad su conformidad con el uso de vinos en la salud, ¿contradicción interna o cambio en su postura?. El hecho es que el Dr. Salterain en el primer número de la revista del Centro Farmacéutico Uruguayo, publicó un informe del Consejo de Higiene, agradeciendo los servicios de los farmacéuticos, donde es posible ver varias recetas que incluyen vinos en su formulación. Uno de ellos da la receta de la poción de Jaccons a base de quina y otros alcoholes, entre ellos el vino:

*“la siguiente fórmula inscripta en la guía médica de Chernovitz: extracto de quina, 4 grs, “aguardiente”, 30 grs.; vino tinto, 150 grs.”; otros colocan el más caro cognac, el ron o, incluso, el alcohol rectificado. Por último, luego de muchos pareceres, se llega a una fórmula transaccional en base a vino tinto del país, alcohol rectificado y quina.”*<sup>92</sup>

El Dr. Etchepare afirmó que

*“(...) el aperitivo antes de cada comida, algo de vino en ésta, una copa de licor después, pueden perfectamente a la vuelta de pocos años, ser suficientes para ocasionar trastornos graves en el cuerpo, con señales indudables de intoxicación alcohólica. El simple uso del vino en cada comida, en sujetos determinados, puede bastar para determinar la intoxicación. Lo que resulta tanto más lamentable cuanto que el vino, aún en dosis pequeñas, no sólo es absolutamente innecesario para la vida, sino que es siempre más bien nocivo para la digestión y la nutrición (...)”.*<sup>93</sup>

<sup>90</sup> Galanti, A. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado*. Mendoza, Tip. Italia, 1918 y *De la cepa a la copa*. Conferencia en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya, Montevideo, 1929.

<sup>91</sup> Salterain, Joaquín de. “Sobre alcoholismo”. Op cit. p. 5

<sup>92</sup> *Revista del Centro Farmacéutico Uruguayo*, Nro 1 En Martínez Cherro, Luis. *Por los tiempos de Piria*, Asociación de fomento y turismo de Piriápolis, 1990, p. 66

<sup>93</sup> Etchepare, Bernardo. “Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo”, Op. Cit., p. 273

Y más aún, “en 1915 y 1916, médicos destacados abogaron por la prohibición rigurosa de la venta de bebidas que contengan el alcohol en proporciones francamente nocivas.”<sup>94</sup>

Ante la cada vez más virulenta campaña antialcohólica, que pretendió incluso poner en cuestión la viabilidad de la industria, N. Galanti se pronunció concretamente sobre el debate médico.

*“Hay médicos que proscriben el uso del vino, otros médicos lo prescriben. Esta disparidad de opiniones no tiene sino una explicación lógica: el desconocimiento de algunos de lo que es, en realidad, el noble producto, o mejor dicho, la creencia de que no es puro: de que el vino no es una bebida natural, que nos brinda la naturaleza (...) Estas divergencias traen como consecuencia una disminución en el consumo del vino, no en perjuicio de los productores sino en perjuicio del mismo pueblo, porque está probado y queda consagrado por todas las grandes autoridades científicas y por los higienistas y por las resoluciones de los principales congresos que se han ocupado de este asunto tan interesante que la economía nacional de los pueblos, está probado, repito que el vino es una bebida higiénica y nutritiva por excelencia. La desinformación que predomina es tan grande que algunos aconsejan reemplazar el vino por la leche, en las comidas, yo no puedo aceptar esta situación (...) porque no concibo como un producto de origen vegetal pueda ser reemplazado en la alimentación por otro de origen animal.*

*Por otra parte mientras no aconsejamos a nadie de desayunarse con puro vino, tampoco aconsejaría de tomar en el almuerzo y en la cena pura leche. Cada cosa en su tiempo en su lugar y oportunidad.”*<sup>95</sup>

Llama la atención el escaso número de científicos y médicos nacionales (al menos de los que se tiene conocimiento) que se hayan manifestado a favor del consumo de vinos en este período. Según Beretta y De Frutos <sup>96</sup> entre éstos se encuentran los Dres. Silvestre Pérez y el farmacéutico José de Arechavaleta, aunque hubo otros médicos nacionales que lograron visualizar la diferencia entre el peligro de consumir vinos adulterados y su diferencia con los naturales.

La praxis entre los médicos no pareció ser del todo coherente. Los recuerdos del Dr. Praderi, integrante de la cátedra libre de Historia de la Medicina, coordinada por el Dr. Mañe Garzón, nos pinta un paisaje revelador de la dicotomía cotidiana al respecto. “*Mi padre iba con Etchepare luego de la recorrida por los pacientes, y al terminar iban a la*

<sup>94</sup> Erasmio Arrarte : *profilaxis de la tuberculosis en Uruguay*. En Barran, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, Op. Cit. p.128

<sup>95</sup> Galanti, A. *De la cepa a la copa*. Op. Cit. p.

<sup>96</sup> De Frutos, Estela, Beretta, Alcides. *Un siglo de tradición*. Op. Cit. p. 115

*farmacia y el boticario les servía una copa de poción Todd, era alcohol con canela y clavo de olor, exquisita.*<sup>97</sup>” Entonces, interno y profesor tomaban un buen vaso.

Uno de los higienistas más relevantes, reconocido fundamentalmente por sus ensayos, su lucha contra el proxenetismo y prostitución, el Dr. Mateo Legnani (1884-1964), también participó de la campaña antialcohólica, cuando en las Conclusiones del Primer Congreso de Medicina, puso especial énfasis en que *“la campaña contra el alcohol debe ser intensificada en el campo”*.<sup>98</sup>

Algunos datos biográficos recogidos, dan a suponer que el Dr. Mateo Legnani en su vida cotidiana parece no haber introyectado del todo su discurso.

*“Bebía café en cantidades, tal vez por eso su vivacidad de carácter y su poco sueño –comenta desprejuiciado su biógrafo- Café y cigarrillos La Paz suaves eran sus estimulantes. Doña Ramona lo acompañaba cebándole mate por las noches hasta que la vencía el sueño, así escribió sus primeros libros, luego seguía con una cafetera metálica de la que se servía hasta la madrugada (...).”*<sup>99</sup>

También los higienistas denunciaban estos comportamientos, el Dr. Arguelles escribió:

*“Los mismos médicos (...) se fuman tabaco de cualquier procedencia, beben cognac y comen con vino corriente y para complemento tienen el café. (...) Debemos esforzarnos mucho [los naturistas] en propagar nuestros métodos entre médicos y estudiantes.”*<sup>100</sup>

Tanto es este reconocimiento, que surgieron también recetas prácticas para combatir el estado de embriaguez, como las siguientes:

*“Darían buenos resultados las fórmulas siguientes:*

*Nº1: Acetato de amoníaco: 15 gramos*

*Jarabe de azúcar: 45 gramos*

*Infusión de té: 190 gramos*

*Mezclar y tomar 4 veces con intermedio de un cuarto de hora*

*Nº2: Acetato de amoníaco: 10 gramos*

*Sal gruesa o de cocina: 4 gramos*

*Infusión concentrada de café: 50 gramos*

<sup>97</sup> Entrevista al Dr. Mañé Garzón, participó el Dr. Praderi en un momento. Realizada por Daniela Bouret, Facultad de Medicina.

<sup>98</sup> *Conclusiones de los Informes Oficiales. 1er. Congreso Médico Nacional.* Patrocinado por la Sociedad de Medicina. 9 al 16 de abril de 1916. Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1916, “Contribución a la higiene del habitante de Campaña”, Mateo Legnani, p. 19, artículo 7.

<sup>99</sup> “Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina”. Juan Ignacio Gil, Sandra Burgues Roca, Fernando Mañé Garzón, editores. Vol XII, 1990. “El Doctor Mateo Legnani. Modelo de médico rural, higienista y político”, por Héctor Brazeiro Diez, p. 113.

<sup>100</sup> *Revista Higiene y Salud*, Nro. 102, Año IX, Junio 1922, p. 571.

*Jarabe simple. 20 gramos  
Mezclar y tomar en dos veces con un cuarto de hora de intermedio*<sup>101</sup>

Como veremos más adelante, la alternativa que le quedó al sector vitivinícola para promover su consumo tuvo que apelar también a médicos, ¡pero extranjeros!<sup>102</sup> Es así, que solían aparecer recuadros destacados de “afamados” galenos. Entre los médicos españoles que promovieron el vino *puro y genuino* frente a los adulterados, un caso paradigmático es el psiquiatra y fundador del PSOE el Dr. J. Vera, para quien el vino era “*¡Don de los dioses propicios!*” Y aún más, “*quien no goza el vino es eunuco del paladar; quien con él sufre es enfermo*”.<sup>103</sup> Entre los detractores, se sostenía que las pretendidas virtudes del alcohol en realidad se transformaban en *vicios* para sus víctimas. Una vez más las respuestas dicotómicas motivaron encuestas. La revista “La Lectura”, realizó una encuesta entre médicos de toda España a través de la Real Academia de Medicina y Facultades de Medicina de todo el país, para saber su opinión concreta frente a la pregunta: *¿El uso moderado del vino en las comidas es beneficioso o perjudicial para la salud?*. Las respuestas fueron: 33 favorables; 35 contrarias; 9 indiferentes. Además, 5 fueron favorables a su uso en la infancia y 44 contrarias.<sup>104</sup>

Pero esta línea también corresponde a una larga duración. En el Congreso Internacional contra el alcoholismo la Dra. Isabel Pinto de Vidal ya había dicho

*“el ser humano vive en una constante lucha por el logro de la felicidad, que desea alcanzar prontamente y con el mínimo esfuerzo. (...) El hombre, en su constante tormento entre pulsión y freno, está en actitud dubitativa: o se acata el convencionalismo, que es lo normal, o se procura la satisfacción por medios*

<sup>101</sup> *Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU.* Op. Cit. p. 171

<sup>102</sup> Esta continuidad en los discursos médicos dispuso, de alguna manera, que contemporáneamente el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) se interesara por profundizarlo; así se entiende el convenio de financiación de INAVI con el Departamento de Neuroquímica del Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable de la Universidad de la República, para investigar la capacidad antioxidante de vinos tintos uruguayos. Este estudio fue dirigido por Federico Dajas en la división Neuroquímica del I.C.E.. Las investigaciones partieron de la constatación empírica que las poblaciones mediterráneas que incorporaron en su dieta el consumo de vinos tintos, presentan menor prevalencia en enfermedades cardiovasculares a pesar de sus alimentos con alto contenido en grasa, hecho que se denomina la “paradoja francesa”. En Uruguay, las investigaciones dan cuenta que la capacidad antioxidante de Tanat es mayor que la del vino Bordeaux francés y es equivalente a 5 vasos de exprimido fresco de naranja. Ver: <http://iibce.edu.uy/neuroquimica/index.htm>.

<sup>103</sup> Campos Marin, Ricardo. *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)*, CSIC, 1997, p 138.

<sup>104</sup> Revista La Lectura. Noviembre- Diciembre 1901,, pp. 759-768 y 894-908

*indirectos. La droga alcohólica trasladada al hombre desde la obediencia al principio de autoridad, hasta el acatamiento al principio del placer.*”<sup>105</sup>

Pero esta ambigüedad discursiva no fue sólo patrimonio de los médicos. Existió en un mismo territorio (por ejemplo en las publicaciones de la élite rural), discursos antagónicos. La siguiente correspondencia al Presidente de la Asociación Rural destacaba la presencia de la inmigración en la industria vitivinícola, el producto en cuestión como bien social y su diferencia con la ingesta de otras bebidas:

*“¿A quiénes se debe bajo el punto de vista, no ya económico sino higiénico, la resolución de un problema de la más alta trascendencia social, que es el suministro al pueblo de uno de esos dos elementos de la consagración simbólica cristiana, el pan, sustancia nutritiva por excelencia, y el vino, fortificante, estimulante, difusivo y coordinador de la armonía de asimilación y desasimilación orgánica? Que respondan por nosotros las estadísticas de los manicomios, los presidios, los homicidios y toda clase de desórdenes en el hogar y en el municipio...”*<sup>106</sup>

El consumo moderado es por cierto, una forma de conservación de la salud, pero esta moderación forma parte también del comportamiento “juicioso” y la “correcta moralidad”, lo que ameritaría un enfoque desde la moral, la ciencia política y la religión.<sup>107</sup>

Las crónicas de época dicen que se tomaba en todos lados.

*“Entre nosotros, forzoso es decirlo, no existe dato administrativo alguno ni tampoco observaciones particulares que nos permitan apreciar el desarrollo actual de la embriaguez. Convengamos, sin embargo, en que nuestro país se halla más o menos en las mismas circunstancias que los que hemos venido citando en lo referente a la propagación de ese vicio tan desastroso en sus efectos como degradante para el hombre; que en la calle, en los paseos públicos, en los almacenes de bebidas, donde quiera puede acudir y mostrarse el elemento inculto de nuestra sociedad, también se exhibe el ebrio en el esplendor brutal de su abyección o de su perfidia (...).”*<sup>108</sup>

<sup>105</sup> Pinto De Vidal, Isabel. “El Alcoholismo y el Estado” En *Liga Nacional Contra El Alcoholismo En Congreso internacional contra el alcoholismo, Montevideo, octubre de 1948. Montevideo, Impresora Uruguaya, 1952*, p. 80.

<sup>106</sup> Carta de Serafín Rivas fechada en Mercedes el 9 de febrero de 1888, dirigida a Domingo Ordoñana. En *RARU*, 15 de febrero de 1888, p.91

<sup>107</sup> Resulta interesante el análisis de Ricardo Campos Martín sobre la imagen del obrero borracho en la literatura antialcohólica producida en España en los siglos XIX y comienzos del XX y su construcción como estereotipo. “El obrero abstemio...” Op. Cit. pp. 27 - 43

<sup>108</sup> García y Santos, Francisco. *El alcoholismo. Locura y criminalidad. Apuntes*. Montevideo, Imprenta La Nación, 1899, p. 34

Dentro de esta heterogeneidad del discurso médico, en las primeras décadas del siglo XX, el discurso antialcohólico era muy fuerte. A continuación proponemos una mirada a las estadísticas sobre alcoholismo.

### **6.3.2 - Los efectos nocivos del alcohol en el cuerpo: locura, crimen y muerte**

Una vía para desnaturalizar los discursos médicos, es identificar el impacto de su modelo higiénico en la sociedad. Y lo hacemos desde una perspectiva que visualiza la coexistencia de diversas representaciones y modelos de vida, conformando una suerte de mapeo con información básica sobre quiénes consumían alcoholes, quién era considerado alcohólico, cómo se inscribía el consumo de vinos al interior del discurso antialcoholista, qué alternativas alcohólicas tenía la población, y cuáles fueron las repercusiones sociales del alcoholismo en locura, criminalidad y muerte.

Advertimos que sólo tenemos disponibles los discursos médicos. Carecemos de los discursos de los pacientes o sus historias clínicas, que habilitara otros abordajes. Esta fuente –hoy extraviada- constituiría un conjunto de signos para descifrar si fueron derrotados o existió algún artificio creador que revelara alguna forma de resistencia en los pacientes.<sup>109</sup>

Según estas perspectivas, los efectos nocivos del alcohol son tangibles en el individuo y en la sociedad a través de la locura, el crimen y la muerte. Las campañas antialcohólicas solían utilizar justamente estos miedos sociales para impulsarse. Según los destinatarios, el discurso se articulaba sobre los efectos perjudiciales para el individuo, ya fueran desórdenes familiares (desunión de pareja e hijos y degeneración en descendencia), problemas escolares (problemas de atención y retardo), y laborales (bajo o mal rendimiento). Los discursos podían responder también a las preocupaciones sanitarias en tanto asociar esta enfermedad con la locura y la reclusión o con una finalidad de control donde la propensión a cometer delitos queda relacionada al número de presos. En todo caso, la constante fue la “degeneración” de la raza como uno de los miedos más recurrentes, sostenidos en afirmaciones tales como que

---

<sup>109</sup> Este repositorio de fuentes actualmente está extraviado en la Facultad de Medicina, a pesar de los denodados esfuerzos por recuperarlos del equipo de investigación del Dpto de Historia de la Medicina dirigido por el Dr. Mañé Garzón, a quienes les agradezco las facilidades otorgadas para acceder a bibliografía, fuentes y la orientación brindada en estos temas.

*“El alcoholismo amenaza la raza (...) la mayor parte de los degenerados que llenan nuestro Manicomio, son debidos al alcoholismo hereditario.”<sup>110</sup> Porque “la consecuencia fatal de los pueblos alcoholistas, es su desaparición lenta, su decadencia, su ruina.”<sup>111</sup> “El alcoholismo crónico, junto con la sífilis, son la explicación más frecuente de la pérdida del sentido moral de los hombres.”<sup>112</sup>*

Médicos como Joaquín de Salterain, intentaron respaldar sus formulaciones con datos estadísticos que demostraran esta vinculación. Aunque lo corriente fue establecer una estrecha relación entre el consumo de alcohol y los delitos de sangre, sin el suficiente correlato documental que lo avalase. La consideración de la ebriedad como causa atenuante fue uno de los temas más debatidos y en el plano jurídico se intentó considerarlo como agravante penal. Se puso especial énfasis en los factores genéticos como responsables de comportamientos heredados. Es decir, el alcoholismo no solo dañaba inmediatamente a quien lo practicaba, sino que se constituyó en responsable de daños irreparables en su descendencia.

*“Es indudable que ciertos niños nacen con cierta disposición para delinquir. La ley de herencia aceptada por la moderna psicología, se explica perfectamente en esta materia. Un padre dominado por el alcohol, embrutecida la conciencia, muerto el corazón, debilitado el cuerpo, sólo puede engendrar hijos llenos de morbideces y anormalidades [...] El niño hijo de alcoholista, crece sin tener resistencias inhibitorias acentuadas en el espíritu. Esa carencia de resortes, hace que la criatura oscile entre dos extremos, cualquiera de ellos fáciles de empujarla a la caída. A veces, surge con un carácter donde el impulso primero, ciego y tenaz, se desencadena con la furia del huracán desatado en el desierto. No hay exageración alguna en la comparación. Estos niños, reaccionan sin que exista la menor correspondencia entre la impresión que reciben y la manera de obrar.”<sup>113</sup>*

Cuando el Dr. Salterain se pregunta “¿Qué relación existe, entre el consumo de las bebidas alcohólicas y los fenómenos del dinamismo social?”, se habilita a sí mismo con una respuesta que contiene el peso del saber médico “moderno”, de la civilización y la moral.

*“La respuesta, aceptada unánimemente por el concepto universal, amengua y afrenta las conquistas de la civilización moderna. La traducen con caracteres elocuentes: el incremento del suicidio, de la delincuencia, de la enajenación*

<sup>110</sup> Lamas, Eduardo. Informe en “El Alcoholismo mental en el Uruguay” En *Boletín del Consejo Nacional de Higiene*. Nro. 36, Año IV, 1909, p. 520

<sup>111</sup> Rodríguez, Rafael. Informe en “El Alcoholismo mental en el Uruguay” Ibidem. p 529

<sup>112</sup> Almeida Pintos, Rodolfo. “El bebedor conspira contra sí mismo, contra la familia, contra la patria y contra la humanidad” En “Liga Nacional Contra El Alcoholismo” Op. Cit. p. 47

<sup>113</sup> Beltrán, Washington *Cuestiones sociológicas. Lucha contra la criminalidad infantil*, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1910, pp 54-56

*mental, el apocamiento de las energías, la morbosidad adquirida o hereditaria y hasta el desenvolvimiento del espíritu de rebelión, tan en consonancia con el descenso de la moralidad.*”<sup>114</sup>

Nuestra propuesta supone un análisis según los registros de reclusión (hospitales, cárceles), o de mortalidad según el siguiente criterio: a) las principales causas de defunción entre la población; b) la cantidad de internados en psiquiátricos; c) el número de presos y delitos cometidos.

En los dos primeros casos, corresponde al médico directamente diagnosticar y tratar al enfermo o dictaminar la causa de muerte cuando ya no “hay remedio”. Pero en el último, según la ciencia de la criminología también le corresponde junto a otros profesionales. Aquí nos preguntamos qué era más común en el Uruguay del Novecientos ¿la existencia de personas alcohólicas locas o simplemente su muerte?

El informe del Dr. Rafael Rodríguez sobre su trabajo en el Manicomio Nacional, fue definido por él mismo como “*trabajos fisiológicos y experimentación*” -es decir, trabajo sobre el cuerpo de los “asilados”-, le permitieron reflexionar científicamente, lo llevaron a elaborar una hipótesis sobre tres intoxicaciones distintas: enilismo o intoxicación por el vino; alcoholismo o intoxicación por el alcohol y ajenjismo o intoxicación por el ajenjo o bebidas similares. Nos detendremos en el primero.

Para el Dr. Rodríguez,

*“las alteraciones producidas por el vino en el organismo humano predominan en el aparato digestivo y anexos: la gastritis con todo su cortejo sintomático (...); el hígado, tan pronto se hipertrofia como se atrofia, se hace cirrótico (...); los desórdenes nerviosos. (...) La primera ataca la sensibilidad: picoteos y hormigueos (...). La motilidad (...) disminuye el poder muscular dando lugar a la aparición de temblores. (...) Los trastornos vasomotores (...) Las facultades mentales se hallarán afectadas: el insomnio se hará cada vez más pertinaz (...).*

*Sin embargo, el enilista muere más comúnmente en el hospital que en el manicomio, porque (...) los trastornos predominan en el aparato digestivo y muchos mueren de cirrosis hepática, falleciendo el resto de tuberculosis pulmonar, complicación la más terrible y frecuente del alcoholismo en todas sus variedades.*”<sup>115</sup>

El Dr. Rodríguez era el Encargado de la sección Mujeres del Manicomio Nacional, y a pesar de la magnitud que él atribuye al problema, reflexionaba desde una diferencia

<sup>114</sup> Salterain, Joaquín de. *El alcoholismo en el Uruguay*. Op. Cit., p. 5

<sup>115</sup> Rodríguez, Rafael. Informe en “El Alcoholismo mental en el Uruguay”. Op. Cit., p 522-530

entre los géneros, afirmando que *“entre mis enfermas, el porcentaje de psicosis alcohólica es tan reducido que casi se puede decir que no existe más de 6 u 8 en un total de más de 400.”*<sup>116</sup>

Veamos entonces de a uno.

### **a) Alcoholismo y muerte**

Se argumentaba que el alcoholismo puede terminar con la vida del enfermo por diversas formas. El alcoholismo agudo y la cirrosis de hígado son las manifestaciones directamente vinculadas a esta enfermedad; ambas llevan al enfermo a la muerte ya que el alcohol es absorbido por el organismo humano (más o menos rápido según el tipo de alimento previamente ingerido, la graduación de la bebida y la cantidad ingerida), en un 20% queda en el estómago y el 80% restante en el intestino delgado. El hígado oxida la mayor parte del alcohol absorbido (90%) y el resto es eliminado por la orina, la piel, la saliva, leche materna, etc.<sup>117</sup>

En el Novecientos, la tuberculosis -principal causa de mortalidad- estaba también ligada al alcoholismo. Incluso el origen de las Ligas Antialcohólicas está en la Liga Antituberculosa, donde las cartillas repartidas para su conocimiento entre la población se refieren concretamente a éste vínculo.<sup>118</sup> La Cartilla sobre Tuberculosis escrita por el Dr. Alberto Brignole (Director del Hospital Fermín Ferreira), y aprobada por la Sociedad de Medicina de Montevideo para ser difundida en las escuelas primarias muestra este vínculo. En esas páginas, el autor se dirige en forma dialogada para transmitir mejor los conceptos de higiene individual y colectiva contra la “peste blanca”, y constituye un ejemplo de concentración de esos miedos sociales referidos.

*“Las bebidas alcohólicas son muy peligrosas. El alcohol es el gran amigo de la tuberculosis. Si nadie bebiera ni hubiera bebido nunca, habría un 80 por 100 menos de tuberculosos y locos. El alcohol es perjudicial para el que bebe y para sus hijos. Para el que bebe porque lo lleva a la tuberculosis, a la locura, al crimen o a la pérdida de su salud y de sus fuerzas. Para los hijos porque estos suelen nacer débiles o idiotas. No debe tomarse pues, bebidas alcohólicas.”*<sup>119</sup>

---

<sup>116</sup> Ibidem, p 530.

<sup>117</sup> Arce, Ivonne. *Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis*. Op. Cit., p. 494

<sup>118</sup> Brignole, Alberto. *Cartilla sobre la Tuberculosis*, Montevideo, Sociedad de Medicina de Montevideo, 1918, p. 14.

<sup>119</sup> Ibidem

A través de los Anuarios Estadísticos no es posible identificar “el origen” de la tuberculosis, lo que imposibilita manejarla como una variable a la hora de comparar las enfermedades directamente vinculadas a la muerte por alcoholismo. Por esta razón, elaboramos un cuadro comparativo entre 1901-1930 (Ver Cuadro Nro 6 en ANEXO) tomando dos variables -alcoholismo agudo y cirrosis de hígado-, que comparamos con el total general de fallecidos.<sup>120</sup> El análisis es revelador en cuanto a que coincide que las principales causas de mortalidad no eran entonces el alcoholismo o la cirrosis, sino otras (tuberculosis, meningitis, bronconeumonías o vejez), que quedan incluidas en el total.

### **b) Alcoholismo y locura**

Alcoholismo y locura vistos desde el discurso médico, constituyen un binomio difícil de separar. Lo que ha variado es el mecanismo de identificación del problema y los marcos comparativos hasta el presente. En el período que abarca esta investigación, los estudios sobre los enajenados por alcoholismo fueron los más demandados desde el Estado.

En un primer caso, la Comisión Nacional de Caridad y Beneficencia Pública solicitó informes a los médicos responsables del Manicomio Nacional, que relacionaban el alcoholismo con los problemas mentales. Según las declaraciones del Dr. Eduardo Lamas,

*“la influencia del alcoholismo directa o indirectamente sobre los asilados es de tal magnitud, que la considera la más perniciosa de cuantas causas provoquen la locura, ejerciendo una influencia sobre el individuo y su descendencia desde el punto de vista físico, intelectual y moral. El alcohol intoxicando la célula cerebral, trastornándola en sus funciones y destruyéndola en su esencia, da lugar a una serie de trastornos mentales cuyo término es la demencia. (...) La locura alcohólica, siendo distinta de todas las otras formas de locuras, puede complicarlas, enmascararlas, precipitar su aparición, acelerar su marcha, y por fin ser el punto de partida de un delirio parcial con tendencia a la sistematización o a la cronicidad. (...) En nuestro manicomio, en la sección a mi*

---

<sup>120</sup> La información fue elaborada en base a los Anuarios Estadísticos. En ellos, a partir de 1926 se comenzó a separar entre cirrosis alcohólica y cirrosis no específica. Si bien según el Dr. J. Praderi “*hay cirrosis por malformaciones congénitas o hepatitis mal curadas, porque no todos los cirróticos son alcoholistas.*” (Sede del Sindicato Médico del Uruguay, 4 de noviembre del 2003). Consultado al respecto el Dr. Mañé Garzón aconsejó realizar un análisis conjunto ya que “*la cirrosis de hígado era el 95% por alcoholismo. Puede que alguna no, pero lo más era por esto, algunos por pudor no lo declaraban por eso aparece sin especificar.*” Entrevista realizada al Dr. Mañé Garzón el 10 de setiembre del 2003.

*cargo, puede considerarse un término medio de los alcoholistas entrados en el 20 al 25%.”<sup>121</sup>*

La respuesta es el informe del Dr. Etchepare que estuvo durante más de diez años en el Manicomio de la República, donde concluye que el 21.60% de las alineaciones masculinas atendidas en dicho establecimiento son producto del alcoholismo, mientras que en las mujeres el porcentaje es notoriamente más bajo, un 2.62%. Su informe da cuenta también de la imagen de “la” mujer uruguaya frente al problema del alcoholismo, *“no creo incurrir en error cuando afirmo que la mujer uruguaya es en este concepto, la más pura de los países civilizados”*.<sup>122</sup> De todas formas concluye que de un 2 a un 2,5 % de las locuras alcohólicas corresponden a mujeres y afirma categóricamente que cuando las mujeres se intoxican, lo hacen *“profundamente”*.<sup>123</sup>

En segundo término, la Cámara de Representantes también debatió el tema, y solicitó un informe sobre lo que llamaron *“la influencia directa o indirecta del alcoholismo en las enfermedades de los asilados y asistidos en los hospitales, manicomios, etc., de la capital y del interior”*.<sup>124</sup> El responsable del mismo fue, una vez más, el Dr. Bernardo Etchepare. Presentó los resultados de esos diez años de análisis clínicos en forma más detallada, convencido de la excepcionalidad del Manicomio de la República, en tanto asistía a la casi totalidad de los alcoholistas alienados que habían en el país, lo que le habilitaba a decir que era *“la verdad completa sobre el tópico señalado.”*<sup>125</sup>

Su certeza da cuenta del lugar del conocimiento científico y el estatuto de verdad sobre el objeto de estudio. La primera parte de su informe está centrada en definir el alcoholismo mental y lo que afecta a las facultades psíquicas y realiza un llamado de atención a las autoridades para *“combatir la funesta costumbre”* del alcoholismo tomando ejemplos de otros países, con la certeza de que *“el alcohol es la piedra de toque de la degeneración [de la raza]”*<sup>126</sup>, que comienzan con distintos tipo de ebriedad hasta llegar a la más grave, el delirium tremens.

---

<sup>121</sup> El Dr. Eduardo Lamas era el médico encargado de la Sección “Hombres” del Manicomio Nacional. Lamas, Eduardo. Informe en *“El Alcoholismo mental en el Uruguay”*, Op. Cit., p. 519 - 521

<sup>122</sup> Etchepare, Bernardo. “Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo”, Op. Cit., p. 280

<sup>123</sup> Ibidem, p. 281

<sup>124</sup> Etchepare, Bernardo “El alcoholismo mental en el Uruguay” En *Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Anexo al Nro 35*, Montevideo, 1909, p.1

<sup>125</sup> Ibidem.

<sup>126</sup> Ibidem, p. 4

En este punto advierte que si bien abundaban los alcoholista el nuestro país, muchos de ellos no pasaban por el Manicomio, dado que no existía en la legislación la obligatoriedad de la reclusión del alcoholista sin alienación concomitante. Esta observación esconde el hecho que si bien el problema del alcoholismo era extendido en la sociedad, las formas de resolverlo variaban según las clases sociales.

El análisis de su investigación es claro al mostrar que los hombres y mujeres tomados como objeto de estudio (esto es la población que ingresaba al Manicomio) provenía de los sectores populares. Los cuerpos investigados eran de hombres y mujeres *indigentes* o *pensionistas*. Las estadísticas durante diez años, muestran que existe una proporción promedio de 23% de alcoholistas entre los hombres indigentes alienados ingresados; en el caso de los hombres pensionistas, el porcentaje es de 17,64. En el caso de las mujeres la proporción baja; entre las indigentes el 2,73% de las alienadas eran alcohólicas; y entre las pensionistas, bajaba aún más la proporción al 2,12%. Estas cifras son también fuente de reflexión para Etchepare, que tiene la sospecha que puede haber otros alcoholismos “domésticos”, que se esconden en los hogares de los sectores medios o altos, tanto como en clubes exclusivos, porque estas estadísticas confirman que *“son los pobres los que frecuentan más asiduamente los cafés o las tabernas”*<sup>127</sup>

Sus investigaciones entre 1899 y 1908, analizan también el rango etéreo, dando cuenta que el alcoholismo entre los hombres alienados es más fuerte entre los 31 a 40 años, seguido por los 41 a 50 y los de 21 a 30. Igual relación que en las mujeres, salvo en el último tramo que se da más entre los 51 a los 60 que entre las más jóvenes.

En cuanto al estado civil, entre los hombres solteros se da mayor proporción que entre los casados, siendo exactamente al revés en las mujeres. Para este especialista la respuesta a este comportamiento es una suerte de crisis que provoca la maternidad, dejando entreabierto aquí sus propias consideraciones y prejuicios al respecto:

*“la maternidad es una fuente de quebrantos morales para ella, sobre todo en las clases pobres, y de quebrantos físicos por la autointoxicación que origina frecuentemente el embarazo, la extenuación en una lactancia dentro de un medio triste y precario (...).”*<sup>128</sup>

---

<sup>127</sup> Ibidem, p. 10.

<sup>128</sup> Ibidem, p. 15.

En cuanto a nacionalidades, se da un paralelismo bastante absoluto en hombres y en mujeres, dando la nota los uruguayos en casi un 40%, seguidos por los italianos en un casi 29% y los españoles con un 17,5%.

Entre las profesiones de los alienados alcohólicos, sobresalen los obreros (denominados jornaleros). De los 618, 256 son obreros seguidos con mucha diferencia por los agricultores, comerciantes, empleados y militares. En cambio en las mujeres, la mayoría aparece bajo el rubro ambiguo de labores, seguidas por las cocineras. Este profesor de Clínica Psiquiátrica, sostiene que en realidad, el rubro labores esconde otras profesiones que las mujeres no dicen al ingresar al Manicomio:

*“Nuestra estadística señala solamente dos ramerías alcohólicas, y tengo la seguridad de haber visto mayor número de meretrices afligidas de tal vicio.”<sup>129</sup>*

Para él, la nueva legislación obrera tiene como contrapartida un cúmulo de horas libres para los trabajadores (que sin duda son fuente de malos hábitos); propone como solución a las horas ociosas que provocan el hábito de ingesta de alcohol, ocupar el tiempo dando

*“otra derivación a sus energías sanas (...) Es necesario el fomento de las escuelas para adultos, diurnas y nocturnas, para empujarlos a la instrucción, llevándolos a la lectura de obras de propaganda antialcohólica para defenderlos de su principal enemigo”.*<sup>130</sup>

La medicina recomendaba la disciplina a través de la educación y la obra de las Ligas de Templanza. El informe sigue más adelante con el análisis de los alcohólicos crónicos, analizando las causas de la muerte (marasmo), y definiendo al alcoholismo como una enfermedad que como tal, requiere al médico para solucionar. Y reafirma que todos los alcoholes son perjudiciales

*“La costumbre de beber aguardiente conduce rápidamente al alcoholismo, pero también las bebidas llamadas higiénicas contienen alcohol: no hay más que diferencia de dosis. El que todos los días bebe una cantidad immoderada de vino, sidra o cerveza, seguramente se hace tan alcohólico como el que bebe aguardiente.”<sup>131</sup>*

---

<sup>129</sup> Ibidem, p. 20.

<sup>130</sup> Ibidem.

<sup>131</sup> Ibidem, p. 30.

Por otro lado, las investigaciones del Dr. Joaquín de Salterain dan cuenta que los enfermos por enajenación -resultado del exceso de ingestas alcohólicas-, muestran un aumento entre 1906 y 1920.<sup>132</sup> La elaboración del cuadro y la comparación entre “sanos” y “enfermos”, da cuenta también de la preocupación médica de la época, de la necesidad de separar en lugar de incluir comparaciones con otras patologías (ver Cuadro Nro 7 en ANEXO).

El reconocimiento de los enfermos es a partir del reconocimiento del sujeto sano; entre ellos (los otros) y uno (el mismo), es la construcción de la diferencia.

A mediados del siglo XX, el Servicio Médico Social Anti Alcohólico publicó un informe sobre la asistencia en los Dispensarios de Higiene Mental desde 1942, con eje según edades de los pacientes y motivaciones para tomar alcohol.

*“El 50% de las personas que se atienden en el Dispensario, comenzaron a alcoholizarse de acuerdo a un promedio de edad de alrededor de los 20 años, lo que nos sugiere interesantes comentarios pues tiene esta observación importantes aplicaciones con vistas a la profilaxis y a la asistencia. Se trata de una edad temprana, en plena adolescencia, o en los albores de la juventud cuando la personalidad aún no ha cristalizado y es todavía susceptible de modelarse (...). Explorando las causas por qué el menor ha comenzado a beber, hallamos que entra en juego la influencia de los amigos y compañeros, con quienes, así como ha aprendido a fumar, aprende más tarde también a beber (...) se siente hombre.”<sup>133</sup>*

Si bien es una fuente que excede un poco al período investigado nos pareció que marca líneas de larga duración importantes a tener en cuenta.

### **c) Alcoholismo y criminalidad.**

El discurso médico interviene e interpreta los males del cuerpo, medicalizando y moralizando su accionar. Pero los cuerpos están en realidad *“inmersos en un campo político; las relaciones de poder operan sobre él (...) lo marcan, lo dominan (...) exigen*

<sup>132</sup> Las cifras corresponden al Manicomio Nacional entre 1906 y 1913 y a la Colonia de Alienados entre 1913 y 1920. Salterain, Joaquín de. “Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay” En *Revista Médica del Uruguay*, Agosto de 1923, p. 399

<sup>133</sup> Chans Caviglia, Juan. “Asistencia Médico-social Antialcohólico” En *Liga Nacional Contra El Alcoholismo* Op. Cit., p. 159

*de él unos signos.*”<sup>134</sup> Cuando Michel Foucault propone analizar los métodos punitivos más que como consecuencias de la aplicación del derecho o indicadores de estudios sociales, como técnicas específicas de ejercicio de poder, establece también que ese saber sobre los cuerpos y ese dominio de sus fuerzas se realiza con una tecnología. Pero se trata de una tecnología fragmentaria y difusa; es decir, una tecnología que no es posible localizar en un tipo único de instituciones o aparato estatal, sino que se recurre a ella cuando es necesario; el poder que se ejerce no es una propiedad sino una estrategia, unas técnicas, es decir, “*este poder se ejerce más que se posee*”.<sup>135</sup> ¿Fueron los médicos quienes lo ejercieron?

En 1888 Montevideo vivió también la moda de las estadísticas, y así salió a luz la publicación mensual llamada Boletín estadístico de la Ciudad de Montevideo<sup>136</sup>, bajo la dirección de Florentino Felippone (médico forense) y Ernesto Fernández y Espiro (médico de sanidad). La intención fue brindar información sistematizada sobre los tópicos que consideraban útiles conocer para la toma de decisiones. Así se publicaron cuadros de la mortalidad en Montevideo en el mes de mayo de 1888 según enfermedades, separando entre hombres y mujeres y el tipo de enfermedad (si eran provocadas por el sistema nervioso, aparato circulatorio, órganos genito urinarias, respiratorias, digestivas, etc.); separaba los muertos por accidentes o lesiones; aparecen registros de inscripciones por matrimonio, nacimientos, Asilo de Expósitos y Huérfanos y Hospital de Caridad.

Con respecto a éste último registro, resulta interesante el cuadro por nacionalidad y delito, demostrando “*el número de presos que han tenido entrada en la cárcel central de policía en el mes de mayo de 1888, con especificación de causa, nacionalidad y sexo.*”<sup>137</sup> La información registrada da cuenta de que si bien hay una heterogeneidad de nacionalidades en la sociedad montevideana, (argentinos, paraguayos, brasileros, portugueses, españoles, italianos, franceses, ingleses, norteamericanos, alemanes, suizos, noruegos, austríacos, griegos, rusos, suizos y chilenos) el porcentaje mayor de presos correspondió a los orientales, seguidos por los italianos.

<sup>134</sup> Foucault, Michel. *Vigilar y castigar. El nacimiento de la prisión*, Buenos Aires, Siglo XXI, 1989, p. 32.

<sup>135</sup> Ibidem, p. 33

<sup>136</sup> “Demografía, criminalidad, asistencia pública, meteorología” En *Boletín estadístico de la Ciudad de Montevideo*, Año 1, Número 1, 1888

<sup>137</sup> Ibidem

En cuanto a los delitos, la estadística especificaba si había sido por escándalo, por uso de armas, desacato a la autoridad, infracción policial, infracción municipal, pelea, contusiones, heridas, diversas causas, menores fugados, mendigar, vagancia, dementes, conato de robo, robo, complicidad en robo, estafa, falsificación, tentativa de homicidio, homicidio, estupro, pederastia e infanticidio; lo interesante es que no hay registro de ningún preso por ebriedad.

En el primer tercio del siglo XX se desarrolla la criminología y aparece el Boletín de Criminología y Ciencias Afines.<sup>138</sup> En el primer número surge la propuesta de creación de un Instituto de Criminología anexo a la Penitenciaría Nacional y la clasificación de los

*“penados reclusos en el Establecimiento Penitenciario, según el Método Criminológico del Profesor Ferri (modificado por J. M. Estapé) Profesor de Antropología Criminal del Instituto de Estudios Superiores. Director del establecimiento Penitenciario.”<sup>139</sup>*

Se clasifican los delincuentes según diversos criterios, se los describe, se diferencian entre hombres y mujeres y se reseña la falta, proporcionando todo un *corpus* sobre la criminalidad. Se presenta además una detallada estrategia de lucha contra la “delincuencia o criminalidad”, comprendida en diversas líneas de “defensa médico-psico-social.”

La Primera Línea de Defensa establecía objetivos claros:

*“combatir el analfabetismo, el alcoholismo y las toxicomanías, la miseria fisiológica y la miseria moral. (...) Combatir de una manera sistemática e implacable las enfermedades venéreo-sifilíticas, la tuberculosis y el cáncer. Así se evitaría la degeneración física, intelectual y moral de nuestra raza, cuyos frutos malditos son: la delincuencia, la Prostitución, la Locura y el vagabundaje. Resumiendo: la primera línea de defensa médico-psico-social contra la delincuencia gira alrededor de un eje constituido por el Hogar y la Familia y sus satélites obligados, representados por la Tradición, la Patria y la Religión.”<sup>140</sup>*

En la segunda, se propone la deportación de los indeseables y una rigurosa selección de la inmigración, además de la esterilización de los “grandes delincuentes”. La tercera, es

<sup>138</sup> La publicación era dirigida por el Prof. Luis A. Barbagelata y corresponde al Instituto de Estudios Superiores de Montevideo, presidido por el Ing. Eduardo García de Zúñiga.

<sup>139</sup> Instituto de Estudios superiores de Montevideo. Boletín de Criminología y Ciencias Afines. Numero 1, 1935, p. 5

<sup>140</sup> Ibidem, p. 25

la línea de readaptación a la sociedad, para lo cual se propone la creación de un Instituto de Readaptación Social, que converja en la última y cuarta línea en acciones hacia el “*perfeccionamiento de la raza*”.

Pero hubo también una serie de proyectos de ley para el control de los delitos realizados con vinculación al consumo de alcohol, impulsados por médicos. Así, el proyecto del diputado Mateo Legnani, titulado “Represión del alcoholismo”, en su primer artículo puede leerse:

*“Serán considerados delitos, designados bajo el nombre genérico de “alcoholismo” y castigados con multa de doscientos a mil pesos o prisión equivalente, el regalo o la venta de bebidas alcohólicas, sin exceptuar el vino, la cerveza, la sidra y líquidos menos ricos en alcohol.”*<sup>141</sup>

La fundamentación del Diputado Francisco García y Santos del proyecto de ley del Senador Federico Capurro sobre rectificación de alcoholes, muestra la incidencia directa de los estudios médicos sobre el marco jurídico.

*“Yo, a propósito de observaciones estadísticas hecha en el Manicomio Nacional, sostuve desde las columnas de El Día, la necesidad de que se tomaran serias medidas para poner un dique a la ola de alcoholismo, que avanza de una manera alarmante entre nosotros (...)”*<sup>142</sup>

El Dr. J. de Salterain en una de sus recurrentes publicaciones al respecto, presentó una hipótesis que relacionaba directamente delincuencia–alcoholismo–pobreza. Según él, dado que la enseñanza primaria estaba muy extendida en el país en relación muy favorable incluso con el resto de América, la explicación posible al alto índice de alcoholismo en jóvenes (según cifras de comisarías) era una cuestión de clase: “*la intemperancia en los hogares pobres y la carencia de ejemplos moralizadores (...)*.”<sup>143</sup> Para apoyarlo, realiza un cuadro con las entradas y salidas de ebrios en comisarías de Montevideo entre 1911 y 1920 por género y por edad. Este cuadro constituye el primero en su género.

<sup>141</sup> Legnani, Mateo. *Proyectos de Higiene*. Op. Cit., p. 85

<sup>142</sup> García Santos fue también Director del Manicomio Nacional, y su participación parlamentaria corresponde a su diputación por el Dpto. de Treinta y Tres. García y Santos, Francisco “El alcoholismo. Locura y criminalidad”, Op. Cit., p. 7

<sup>143</sup> Salterain, Joaquín de. “Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay” Op. Cit. p. 398

La siguiente cita corresponde a una publicación de La Página Blanca, que analizando las entradas y salidas de ebrios en las comisarías de Montevideo en noviembre de 1915, establece conclusiones en una línea de moral ejemplarizante:

*“El número de hombres alcanzó a 630. El número de mujeres a 65. De los primeros, 395 solteros, 202 casados, 32 viudos. De las segundas, 45 solteras, 15 casadas, 4 viudas y 1 divorciada. La soltería aportó, pues, el atributo. Es lo que ocurre siempre en la falta y delitos. La condición de casado dignifica. El matrimonio es un gran factor de moralidad.*

*A qué edad es más general el pernicioso hábito? En los hombres de los 30 a los 39. En las mujeres de los 20 a los 29. En qué proporción según la nacionalidad? Los hijos del país se llevan la mayor vergüenza. Suman 322. Les siguen los españoles con 127. A estos los italianos con 93 (...). En cuanto a la profesión, los jornaleros son los que más se embriagan. Detrás de ellos van los comerciantes. Los que aparecen más templarios son los sastres. Sólo diez tuvieron que ver con la policía. ¿Por qué así? Qué influencia tiene el ejercicio de la tijera y la aguja sobre las tentaciones alcohólicas? La contratación mueve a la curiosidad (...).”<sup>144</sup>*

Un par de años más tarde, las Memorias de la Jefatura de Policía para el año 1922 relativizan esas percepciones porque brinda elementos que hacen posible comparar en cifras quiénes cometieron delitos estando ebrios y quiénes lo hicieron estando sobrios (Ver Cuadro Nro 8 ANEXO).

La clasificación que ordena estas Memorias buscó detallar cuidadosamente por tipo de delito cometido (hurto, estafa, extorsión, etc.), discriminando entre hombres y mujeres, reconociendo además el estado en que se encontraban cuando cometieron la falta.

Así encontramos que el total de delincuentes que se encontraba en condiciones “normales” era de 708, mientras que se consideró en estado de “algo ebrios” a 18 y en estado de “ebriedad manifiesta” a 13 (y como especificación habría que decir que todos ellos fueron hombres). O sea, un 2.4% de delincuentes “algo ebrios” y un 1.8% de delincuentes “ebrios manifiestos” cometieron los delitos contra la propiedad en Montevideo en 1922; el gran porcentaje del 95,8% de los delincuentes estaban en condiciones normales. A la luz de estas estadísticas, la vinculación entre ebriedad y delincuencia no encuentra suficiente sustento; pero no es la única fuente.

<sup>144</sup> La Página Blanca, Año 1, n N 12, 15 diciembre 1915, p. 332

Los Anuarios Estadísticos posibilitan la confección de dos cuadros diferentes. Uno de ellos es el resultado de la contabilidad de hombres y mujeres ingresados como presos por ebriedad, y el segundo está conformado por los detenidos por ebriedad y puestos en libertad. La comparación de ambos registros da cuenta de la atmósfera que se respiraba cotidianamente en esta población. Es decir, dada la alta cantidad de detenidos por ebriedad, nos podemos hacer una idea que debía ser usual en el paisaje la visión de policías arrestando gente en las calles y tabernas, el protagonismo fundamentalmente masculino en revueltas callejeras o las domésticas víctimas del alcohol; es decir, una exhibición pública de los excesos del alcohol. Esa imagen “detestable” podía ser un síntoma de la “degradación de la raza y la sociedad”, lo que dio impulso a la fuerte campaña antialcoholista.

Si miramos en cambio los detenidos y puestos en libertad (ver Cuadro Nro 9 ANEXO) vemos que los concretamente procesados por ebriedad son muchos menos. Por ejemplo, es de destacar que en 1920 entraron y salieron de las comisarías 12.366 hombres y 1259 mujeres bajo la categoría “alcoholistas”, y sin embargo, sólo fueron procesados 50 hombres, que correspondía al 0,52% de los presos totales.

Las categorizaciones médicas son también referencias legales a la hora de considerar la inimputabilidad de los delitos. Es así, que el Código Penal establece que no es imputable el que ejecuta un acto en estado de embriaguez, y considera que el ebrio habitual y el alcoholista deberán ser internados en Asilo.

*“Se considera ebrio habitual el que se embriaga periódicamente y en ese estado comete delito o provoca escándalo, tornándose peligroso. Se reputa alcoholista al que por la costumbre de ingerir alcohol, sin llegar a la embriaguez, hubiera cometido el hecho en el estado previsto en el artículo 30 del Código.”<sup>145</sup>*

Sólo es posible obtener esta información con el conocimiento preciso sobre el ebrio, sus hábitos, sus comportamientos sociales, su “disponibilidad” para actuar contrario a las normas.

Y este dispositivo de control es puesto en práctica y narrado por el Dr. José Abella en la población carcelaria. Las “noticias” de ésta práctica aparecieron cuando se sometió a más de mil reclusos del Establecimiento de Detención y del Penitenciario a un interrogatorio individual “uno por uno y sin testigos, se les abordó, en una demanda de

<sup>145</sup> Código Penal ROU, Código Penal (Ley 9.155) Libro I, Parte general, Título I, art. 31 y 32.

datos personales que eran en parte controlados, por el extracto de la ficha delictiva que teníamos por delante.”<sup>146</sup> El cuestionario estaba referido a cinco preguntas,

*“nacionalidad, edad, procedencia o actividad precarcelaria o intercarcelaria (tratándose de los habituales); si anímicamente practicaban una amplia indulgencia respecto al uso abusivo de las bebidas alcohólicas o si por el contrario eran refractarios. En el caso del alcoholismo declarado o comprobado –tratábamos de aclarar- por la anamnesis, hasta qué punto podía encontrarse conexión directa entre el delito y la intoxicación etílica. Llegamos en nuestra encuesta a la cantidad de 473 alcoholistas confesos en una masa carcelaria, que sumaba el millar exacto de reclusos”<sup>147</sup>”*

La indagación separó en subgrupos por edades y por actos criminales. El grupo de homicidas estaban compuesto por 238 reos, de los cuales 114 eran identificados como “alcoholistas confesos”; en rapiñas 38, de los cuales “25 declaran su indulgencia para el vicio”; entre los violadores, 48 casos de 35 alcoholistas declarados; entre los proxenetes 6 casos, de los cuales la mitad eran comprobados y la otra mitad dudosos; y entre los parricidas 4, siendo 3 de ellos alcoholistas confesos.

*“El dudoso, presenta la afectividad y moralidad tan embotadas, que hacen sospechar una debilidad especial para su sistema nervioso por predisposición hereditaria de origen alcohólico.”<sup>148</sup>*

Este análisis lo hace concluir que en todos los interrogados,

*“el alcoholismo se hace presente, en forma directa o indirecta. Vale decir, como elemento propulsor, que dirige el brazo armado en el instante de su ejecución criminosa; o indirectamente, degradando previamente su personalidad, crapulizándolo hasta convertirlo en un perverso, que libera sus tendencias instintivas antisociales, por ausencia de sentimientos morales; lo que lo hace que para delinquir sea innecesaria la previa ingestión de tóxico.”<sup>149</sup>*

Esta conclusión es tan rotunda que pone en duda la anterior clasificación sobre si el inculpado estaba ebrio o no al momento de cometer el crimen. Y estos alcohólicos ¿qué tomaban?

*“Desde luego se nos presentan dos bebidas diríamos populares con un porcentaje de consumo predominante: la caña y el vino. Es así que de los 473 encarcelados alcohol-indulgentes (...) 219 lo son para la caña y la grapa, y*

<sup>146</sup> Abella, José. El factor alcoholismo en nuestra población carcelaria. Liga Nacional contra el Alcoholismo, Op. Cit., p. 333

<sup>147</sup> Ibidem, p. 334

<sup>148</sup> Ibidem, p. 335

<sup>149</sup> Ibidem, p. 336

*209 para el vino, ese famoso vino que los comerciantes llaman natural, pero que también lleva a la embriaguez (...)”*<sup>150</sup>

Con la sola presencia del antecedente alcohólico o la predisposición al mal debido a una “debilidad del sistema nervioso” (posiblemente herencia alcohólica), el individuo pasa a ser un criminal producto del alcoholismo.

#### **6.4 - La organización de las campañas antialcohólicas**

En el correr de 1914, la ciudad de Montevideo vivió la creación de estas ligas a iniciativa de la Liga Uruguaya contra la Tuberculosis, cuyo método de lucha contra el alcoholismo más eficaz consistió en la divulgación de las “terribles” consecuencias de la ingesta de alcohol en la familia y sociedad.

A lo largo de la historia, se han acumulado debates en torno a los efectos sociales del consumo de alcohol, formas de promocionarlo o combatirlo. Y una pregunta ha permanecido desde entonces: por qué se toma, cuáles son los beneficios de ingerir alcohol. Ante estas, Braudel –entre otros autores- ensaya una respuesta que consideramos pertinente: “*y debe pensarse que el vino, independientemente de las calorías, supone a menudo una forma de evadirse, lo que una campesina castellana llama, todavía hoy, “el quitapenas”*”.<sup>151</sup>

Ferrán -cronista oriental- refiere a los efectos del alcohol en la zona del Bajo Montevideano, en una pincelada que pone en relieve la batería de opiniones “disciplinantes” al respecto.<sup>152</sup>

*“Pasando la esquina de Pérez Castellano, en un figón, un andaluz entusiasmado ante una oleografía de Mazzantini, brinda al matador de toros arrojándole una*

<sup>150</sup> Ibidem, p. 339

<sup>151</sup> Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*, Op. Cit p.20

<sup>152</sup> En Uruguay, si bien la secularización fue un proceso avanzado en el contexto latinoamericano y apoyado por una legislación contundente, la moral cristiana basada en la culpa y el pecado impregnó parte de la sociedad montevideana, construyendo las características de “lo bueno y lo sano”, tal como aparecen en los manuales que condenan expresamente la embriaguez. Por ejemplo así lo consideraban los manuales de los confesores de Enrique Villalobos y la Suma de Martín de Azpilcueta. Por más información ver Rueda Ramirez, Pedro. “La moral virtuosa frente a la embriaguez en las sumas morales de los siglos XVI-XVII”. Universidad de Sevilla. En Maldonado Rosso, Javier (Ed). *Actas del Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino. El Puerto de Santa María*, 2002.

*copa de vino; en la pieza contigua, dejase ver la imagen de una Dolorosa colgada a la cabecera de una cama con almohadas de anchos festones mal defendida por un biombo de zaraza, y en la sala inmediata, el vino, entre el eco estrepitoso de brutales risas, achatando, estupidizando cada vez más los cerebros, agita la alegría de las malas bocas, la gracia canallesca, los acicates bestiales de la carne.*<sup>153</sup>

En este contexto, la razón de ser de las Ligas fue la lucha contra el alcoholismo a través de acciones directas en diversas escalas dirigidas a diversos públicos, accionar que resultó también propulsor de cambios culturales. La batalla desplegada fue sustentada en una visión dualista, que colocaba en un extremo del cuadrilátero los llamados “vicios” de época (juego, prostitución, tabaquismo y alcoholismo) y en el otro, los productos naturales como la vida al aire libre, los deportes y el consumo moderado de alimentos excluyendo cualquier ingesta alcohólica. El centro de esta prédica fue demonizar el alcohol en todos sus aspectos, presentaciones y dosificaciones, no distinguiendo entre el consumo de alcoholes destilados de los fermentados y, menos aún, entre el bebedor “social”, o el alcohólico, ya que uno de los primeros mandamientos en estos cruzados rezaba que la ingesta de una sola copa de alcohol podía ser el comienzo de un camino a la perdición. A través de una pedagogía (siguiendo a Foucault<sup>154</sup>) totalitaria, la moral cristiana se implantó a través de este tipo de instituciones de censura que constituyó un pilar de dominación disciplinando el cuerpo, la barbarie.

#### **6.4.1 -Las estrategias de comunicación antialcoholistas**

Uno de los aciertos implementados para llegar a mayor público, fue tener su propio medio de comunicación. En una primera época, “La Página Blanca” fue un suelto dentro del periódico “La Razón”, hasta que se constituyó como un órgano independiente de propaganda de la Liga Contra el Alcoholismo<sup>155</sup>. Dirigido por Margarita de la Sierra, salía quincenalmente con una suscripción mensual a \$ 0, 30. Una vez fundada esta Liga, a modo de crónica Delia Castellanos de Etchepare comentó el evento:

<sup>153</sup> Ferran, Antonio. *La mala vida*. Op. Cit. p.19

<sup>154</sup> Foucault, Michel. *Microfísica del poder*, Op. Cit.

<sup>155</sup> La misma fue fundada en junio de 1915 y si bien era una institución privada fue subvencionada por el gobierno por ley de agosto de 1916

“La nobilísima idea ha sido acogida con todo el entusiasmo que merece (...) y en esa lucha cábele a la mujer desempeñar un rol importantísimo, colaborando eficazmente para derrotar al terrible flagelo que azota a la humanidad.”<sup>156</sup>



157

Entre las acciones propuestas dentro del plan de lucha contra el alcoholismo, se encontraban las conferencias, propagandas en escuelas, realización de folletos y “*la prescripción absoluta en todos los hogares ricos y pobres de toda clase de bebidas alcohólicas, sustituyéndolas por agua pura (...).*”<sup>158</sup> Bajo el lema “*Luchar sin tregua, triunfar sin alarde*”, se congregaban los más destacados médicos, políticos y empresarios del Uruguay en artículos de esta revista de distribución gratuita para los socios y cuyo número unitario tenía un precio de \$ 0,10.

<sup>156</sup> La Pagina Blanca, Año 1, n 3, 1 de agosto 1915, p. 65

<sup>157</sup> Revista El Lazo Blanco, 1920 pág. 6

<sup>158</sup> La Pagina Blanca, Año 1, n 3, 1 de agosto 1915, p. 65

La Liga Nacional de Lucha contra el Alcoholismo buscó incidir en el sistema político mediando su accionar a través de la movilización de mujeres y escolares. Uno de las acciones desplegadas tuvo como sustento la celebración de la memoria pública. Es que en el '900, en algunos círculos se debatía en torno a la identidad nacional y se debatía tempranamente, sobre los festejos por el centenario. Dado que la construcción de la memoria pública requiere de institucionalización de monumentos y fechas de recordación patriótica como elementos que fijan la memoria colectiva a una historia en común, esta oportunidad constituyó un marco por demás propicio para concertar sentimientos de pertenencia, cosa que fue aprovechada por la dirección del Lazo Blanco cuando propuso asociar la celebración del 19 de abril a un día de templanza.

*“19 de abril 1825-19 de abril 1917” La Gran Cruzada – Niños del Uruguay.  
Consagremos el 19 de abril como día de Templanza, en memoria de los héroes que valientes pisaron la Agraciada, para defender la patria, pongamos a resguarda nuestros hogares de la invasión del más traidor enemigo del hombre, el alcoholismo.  
El, transforma el ambiente feliz de la familia en antro de reyerta y fuente de futuros males”.*

La intención expresa, era que los jóvenes uruguayos fueran los primero de la América Latina en protestar contra la “plaga” del alcoholismo.

*“La Liga Nacional contra el Alcoholismo, apelando al altruismo de la Directoras de Escuelas, invita a los niños de ambos sexos de Montevideo a engrosar la columna que entonando abusivos cantos, pedirá patriotismo a nuestros legisladores, para imponer medidas de higiene y salud que al igual de otros países, quieran hacer suyas de las patria la más hermosa!  
A reunirnos pues, todos los que quieran acompañarnos el 19 de Abril a las 9 en la Plaza Libertad.”*

Y adjuntan también una nota que el Comité de Damas enviara a la Honorable Cámara de Representantes, donde se pedía el cierre de los despachos de bebidas los días festivos, a fin de *“propender en la medida de nuestras fuerzas, a que se suprima el*

*espectáculo repugnante del borracho y la taberna que es, invariablemente, el obligado de nuestros días de fiesta, en y fuera de la capital.”<sup>159</sup>*



160

En el siguiente número (junio 1917, Nro 4), apareció una fotografía de esa manifestación convocada para el 19 de abril asociada al decreto reglamentando la ley de expendio de bebidas por el Ministerio de Hacienda, que obligaba el cierre de los despachos de bebidas (hoteles, restaurantes, fondas, cafés, bares, confiterías, etc.) los días domingos<sup>161</sup>.

Completaron estas medidas, las ordenanzas de 1919 que resuelven no sólo proceder contra los agentes que se encontrasen en estado de embriaguez estando de servicio, sino

<sup>159</sup> Revista *El Lazo Blanco*., Año 1, Nro. 3, Montevideo, Marzo 1917, p. 5

<sup>160</sup> Revista *El Lazo Blanco*, 1917

<sup>161</sup> Revista *El Lazo Blanco*, Año 1, N° 4, junio 1917

también sancionar a los lugares donde se expendieron dichas bebidas a tales efectos.<sup>162</sup> Dos años más adelante, el presidente Baltasar Brum, junto a su Ministro de Guerra y Marina, Gral. Sebastián Buquet, prohibieron en las cantinas militares la venta de “*bebidas espirituosas*” y su consumo en los buques de la armada nacional; en enero de 1922 extendieron esta prohibición a todas las dependencias del ejército.<sup>163</sup> La presión pareció haber logrado su objetivo.

La particularidad de esta Revista, a diferencia de las anteriores, está en la profusión de imágenes en torno a las consecuencias nefastas del consumo de alcohol. Es necesario leer las imágenes como documento condensador de realidades sociales, cuando en el clivaje del período investigado ocurre una creciente alfabetización en general y particularmente de las mujeres, quienes pasan a integrarse como un nuevo segmento de consumidores. A “ellas”, serán destinadas una serie de publicaciones específicas y/o secciones en varias revistas, que incluían moda y cocina, pero también una serie de estatutos del orden de lo “moral” y la buena vida consagrada en un conjunto de costumbres que construyen lo familiar y que efectivamente podían incluir lo saludable.

La fotografía publicitaria utilizada aquí, funciona como un documento que da cuenta de las consecuencias del consumo para el individuo alcohólico y su familia, con una fuerza visual que simboliza la amenaza social extendida.

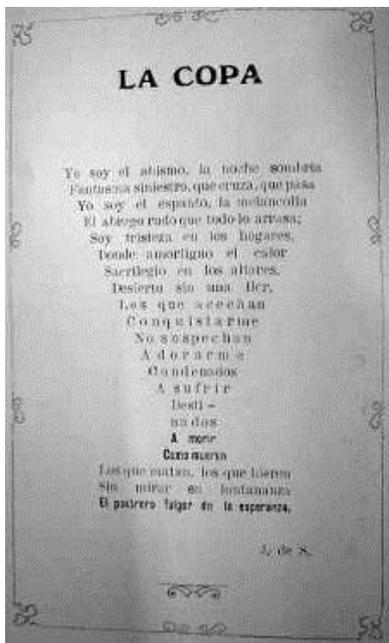


Revista *El Lazo Blanco*, 1920

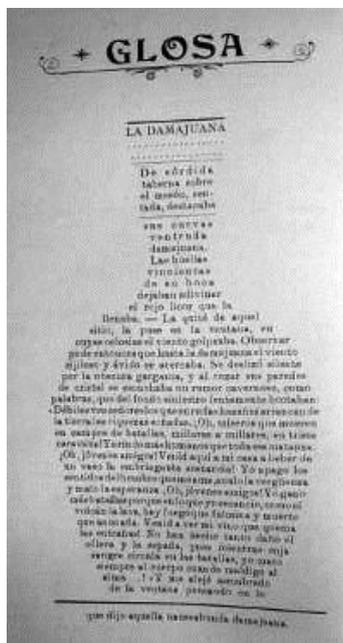
<sup>162</sup> *Memoria de la Policía de Montevideo. 1919-1922*, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1922

<sup>163</sup> Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 2. “La ortopedia de los pobres” Op. Cit.

Un recurso también utilizado para graficar el desaliento al consumo de alcohol, fueron los *technopaegnon* o *carne figurato*, los caligramas que llegaron a Montevideo envueltos en halo de la modernidad.<sup>164</sup>



*El Lazo Blanco*, 1918



*El Lazo Blanco*, 1918

Entre las estrategias planteadas, se destacaba la realización de conferencias, propagandas en escuelas, edición de folletos y “*la prescripción absoluta en todos los hogares ricos y pobres de toda clase de bebidas alcohólicas, sustituyéndolas por agua pura (...)*.”<sup>165</sup> En 1917 el ala femenina de la Liga Nacional Contra el Alcoholismo, hizo públicas las Memorias correspondiente al año anterior, donde concluían que “*En Uruguay, (...) el alcoholismo existe bajo todas sus formas (...) [y], desde todo punto de vista social, significa la regresión al estado de barbarie durante el cual prevalecían las voracidades de los bajos instintos sobre las disciplinas de la templanza.*”<sup>166</sup>

<sup>164</sup> Son además de una modalidad gráfica de uso, influenciados por líneas de desarrollo internacional, donde incluso podríamos rastrear autores como Guillaume Apollinaire. Se definen *technopaegnia* (*carne figurato* en latín) a los caligramas antecedentes al momento en que así los nombra su primer autor “moderno”, Guillaume Apollinaire. Boglione, Riccardo. “Poesía visual uruguaya: todavía addenda” En *Revista La Pupila*, Año 2, Nro 12, Febrero 2010, p. 13.

<sup>165</sup> *La Pagina Blanca*, Año 1, n 3, 1 de agosto 1915, p. 65

<sup>166</sup> *Revista El Lazo Blanco*, Nro. 1, Montevideo, 1917.



167

La lucha por la erradicación de ese “vicio”, era una lucha en pro de la constitución de la raza, era un combate modernizador, era un intento disciplinador, porque

*“El alcohol hace parecer mentirosa a la gente, dañando las células del cerebro de las que depende la memoria. Estas células dejan de registrar impresiones correctas o sólo hacen impresiones indistintas. Estas pueden olvidarse pronto o repetirse incorrectamente, lo cual hace que el bebedor sea un empleado indigno de confianza y hasta peligroso.”*<sup>168</sup>

<sup>167</sup> La Comisión Honoraria estaba integrada por Presidente: Dr. Joaquín de Salterain; Vicepresidente: Pablo de María; Vocales: Atilio Narancio, Jacobo Varela Acevedo, Baltasar Brum, Alejo Rosell y Rius, Ramón P. Díaz, Luis Alberto de Herrera, Pedro Díaz, Francisco García y Santos, J. José de Amézaga, Enrique Pouey, Joaquín Sánchez, Claudio Williman, Enrique Figari, José Scosería, Juan Morelli, Carlos Nery, Elías Regules, Jaime Gianetto, Bernardo Etchepare, Mariano Pereira Nuñez, Abel J. Pérez, Julio Etchepare, Luis Morquio, E. Quintela, Augusto Turenne, Eugenio Petit, Pedro Manini Ríos, P. Ricci, Manuel Senra, Domingo Pittamiglio, José Brito Forestti, Domingo Arena, Emilio Frugoni, Miguel Becerro de Bengoa, F. Caronell, Antonio Valeta, Isidoro de María... Y la Comisión de Damas estaba constituida en su mayoría, por sus señoras esposas: Presidenta: B. Muñoz de De María; Vicepresidente: Catita C. de Quintela; Tesorera: María de H. de De Salterain; Secretaria: Margarita S. de Sánchez; Pro Secretaria: Srta Isabel Gonzalez Vazquez. Delegada de la Organización Mundial y Presidenta Honoraria del Uruguay: Srta. Hardyniak Norvill. Representante de la Organización Mundial en el Uruguay: Sra CC de Van Domsela. Vocales: C. M de Williman, MC de Figari, P. De H. De Arteaga, E. P. De Turenne, M. M de Petit, G. G de Viana, S. S. De Scosería, Dra. Paulina LUisi, M. De Brito Foresti, C L de Senra; D. de Williman, E. S de Pittamiglio, A. M. de Monteverde, C. A. de Amézaga...

<sup>168</sup> Valeta, Antonio. *Regeneración física, moral y social*. Trabajo presentado al primer congreso nacional de empleados del comercio, Montevideo, Imprenta Latina, 1917, p.4

El alcoholismo se constituyó en asunto público tanto como privado, que nucleaba tanto a médicos, legisladores como a la sociedad civil organizada, que tenía sus propias publicaciones y llevaba adelante diversas acciones producidas desde instituciones públicas y privadas comprometidas en la tarea de formar ciudadanos, impregnando valores morales que coadyuvaran a la construcción de la nación. Para la Liga Nacional Contra el Alcoholismo, el objetivo era la defensa de los valores del progreso, la raza y la familia, considerando el consumo de alcohol como un “*indicio de embrutecimiento y de decadencia, (...) un instrumento de esclavitud*”.<sup>169</sup>



Una modalidad de acción propagandística por demás usada, fueron los debates programados. Es decir, para lograr los mejores resultados se ensayaban los debates, hecho visible gracias a la documentación que nos permite conocer las técnicas de ayuda para lograr preparar la mejor argumentación:

*“Presentamos este opúsculo a fin de dar algunas ideas y sugerencias acerca del modo en que ha de organizarse un debate y la manera más adecuada de presentar los argumentos más corrientes en pro y en contra de la prohibición absoluta de la manufactura y venta de bebidas alcohólicas.”*<sup>170</sup>

<sup>169</sup> De Rodríguez, Isabel. *Horas Amenas*, Montevideo, Liga Nacional contra el alcoholismo, 1926, p.16

<sup>170</sup> Rodríguez, Gabino. *Prontuario de Debate*. Montevideo, Liga Nacional contra el Alcoholismo, 1923

La publicación incluye fotografías de hombres y mujeres que realizaron el debate en el Instituto Verdi, cumpliendo las indicaciones de cómo formar “teams” que fomentaran el debate con argumentos a favor y en contra. En esta misma línea, encontramos en La Página Blanca una suerte de parodia de una Asamblea Representativa de la Liga Nacional contra el Alcoholismo, denominada “Velada de propaganda”.

La crónica relata la “brillante” velada del Instituto Verdi, organizada por la Subcomisión Pro-Mater presidida por Carolina Croker de Van Doselaar a quien el cronista considera como “*elemento de valioso relieve entre nuestras luchadoras contra el alcoholismo*”. Es interesante que a lo largo del período entre los miembros de estas ligas sea posible encontrar también relevantes productores de vinos como Brito Foresti, Arena y Pereira Nuñez. Generalmente los actos solían comenzar con el himno nacional cantado por escolares, algún concierto de piano o coro, y palabras al respecto. En este caso, entre la nutrida concurrencia, se destacan apellidos relevantes en la más alta sociedad:

*“Acompañaban en el escenario a la señora de Van-Doselaar las señoras Bernardina Muñoz de Demaría, Victoria S. De Zerbino, Manuela Herrera de Salterain, María Arlas de Anaya, Sudhil R. De Mola, Elvira Roca de Foladori, Isabel González de Rodríguez y señoritas de Viera y Catalogne.*

*(...) Finalizó la magnífica velada con un simulacro de Asamblea Representativa, que discutía un proyecto de ley sobre prohibición de venta de alcohol al público. Constituían la asamblea: Julio M. Sabanes, Presidente; Francisco Campolongo, Secretario; Cía. Eguía de Vicente, Isabel S. V. De Rodríguez, Elena Capollería, Elisa González Vázquez, Alberto Segundo, Sabino Rodríguez, Víctor C. Crusse, Fernando Rona, César Arguiello, Julián A. Rossi y Benito Rovira.*

*La discusión, interesantísima por la oportunidad de los argumentos en pro y contra del proyecto y por la desenvoltura y corrección de los que hacían uso de la palabra. Algunas y algunos se habían connaturalizado de tal modo con su rol, que en realidad parecía se consideraban representantes hechos y derechos de la soberanía popular. Fue ese un número que por sí solo habría asegurado éxito resonante a la feliz iniciativa de la señora de Van Doselaar.”<sup>171</sup>*

Se publicaron diversos opúsculos para ordenar la mejor forma de organizar los debates con los posibles argumentos en uno y otro sentido. Uno de los más usados fue el de Gabino Rodríguez, denominado “Prontuario de Debate”, especialmente preparado para la Liga Nacional Contra el Alcoholismo en 1923.

<sup>171</sup> La Página Blanca, Año VIII, N 68, mayo 1922

Otra modalidad de acción usual fueron las Veladas de Propaganda, donde alguna oradora se dirigía a la platea con una batería de argumentos que rondaban en el “*veneno del vicio que roba la luz a la vida*” o “*liberar a la raza de la degeneración*”. En el verano de 1922, la Señora Angela A. Pérez se dirigió específicamente a las mujeres de todas las clases sociales, haciendo hincapié en los “*valores femeninos*”, introduciendo el término de “*falange*”

*“A las madres, al niño, a las obreras, a las clases altas y a las clases modestas, al hogar y a la escuela, a todos ha de llegar la palabra que ilumina, el verbo que ilustra sobre los horrores del Vicio, no bastante temido, no bastante escarnecido.(...) Y porque de ello soy una firme convencida, al traer esta noche mi adhesión fervorosa, amplia, incondicional a la obra de la liga Nacional contra el Alcoholismo, he querido traer también mi cálida simpatía espiritual, a esa falange de gentiles obreras, inteligentes empleadas, gráciles y valientes mujeres, que en la brega diaria de la oficina, del taller, o de la fábrica, dejan tesoros de energía física y moral, en una tarea mil veces anónima, sin compensaciones suficientes, oprimente, angustiada.... a que unáis vuestros esfuerzos a los nuestros en las horas de lucha contra el Vicio. (...)”<sup>172</sup>*

La creación de las Ligas fue también un tema que atravesó el país. A modo de ejemplo, el periódico “*La Prensa*” del Departamento de Salto, se refiere al alcoholismo como una enfermedad y, más aún, como un “*crimen embotellado*” que hace estragos en la sociedad. Recomienda la enseñanza antialcohólica en las escuelas primarias y secundarias y denuncia la desidia de las autoridades para tratar el tema.

*“Poco o nada se hace para contrarrestarlo. No se fundan asociaciones de temperancia que hagan prédica constante contra ese y otros graves males que aquejan al pueblo.”<sup>173</sup>*

Estas organizaciones buscaron amplificar su voz a través de diarios y revistas. Este es el caso de la revista *Higiene y Salud* dirigida por Antonio Valeta, uno de los higienistas más destacados del período.<sup>174</sup> En sus páginas, el lector desprevenido inmediatamente descubría el perfil de este medio, ya que en cada número la editorial advertía expresamente que “*esta revista no acepta avisos de bebidas alcohólicas ni de tabacos*”.

<sup>172</sup> *La Página Blanca*, N 71 diciembre 1922

<sup>173</sup> *La Prensa*, 14 de agosto de 1901, Año XIII, Nro 3925, Salto.

<sup>174</sup> *Revista Higiene y Salud*. Revista científica y noticiosa. Órgano defensor de las instituciones *Higiene y Salud*, Liga contra el Alcoholismo y Club de Balón. Surge en 1913. Es considerable también la profusa producción de Valeta al respecto.

Sus artículos versaban fundamentalmente sobre métodos higienistas, promoción de sus publicaciones, difusión de los deportes higiénicos y fundamentalmente, quiso ser un mecanismo de presión sobre los médicos y el Estado. A éstos, se les responsabilizó de la situación de alcoholismo en el país, porque tendrían que ser *“los primeros en gritar fuerte contra la plaga alcohólica por ser ellos los encargados de velar por la salud pública.”*<sup>175</sup>



176

A los higienistas no les alcanzaban las conclusiones meramente teóricas. Entre sus estrategias propusieron, concretamente, una participación activa a favor de la prohibición total de fabricación, importación y venta de bebidas alcohólicas.

*“Es claro, si todos los médicos se pusieran de acuerdo e hicieran lo que hacen los doctores Narancio, Salterain y otros muchos, tendríamos bien pronto establecido en nuestro país la “ley seca”, pero mientras se quieran contemplar los intereses creados, seguiremos invadiendo las salas de los hospicios, y celdas de las cárceles (...).”*<sup>177</sup>

La presión se extendía directamente a la acción punitiva del Estado:

*“Seguros estamos que si en nuestro país, la clase médica lanzara una anatema contra el alcoholismo, este desaparecería como por encanto, porque el gobierno tendría la imperiosa necesidad de ponerle cordón sanitario como lo sabe hacer contra la viruela, el tifus, el cólera (...). No nos conformamos que digan, por ejemplo, el alcoholismo hace daño, enferma y mata. No. Debiera decir así de*

<sup>175</sup> Revista Higiene y Salud, Nro. 96. Montevideo, 1921, p. 508

<sup>176</sup> Valeta, Antonio. Arte de comer y nutrición. Op. Cit.

<sup>177</sup> Revista Higiene y Salud, Nro. 96, Montevideo, 1921, p. 508

*una vez: nuestro gobierno debe tomar medidas de urgencia para salvar a nuestro pueblo de un desastre físico y moral. Hace más daño el vicio del alcoholismo que todas las plagas juntas. Solamente así nos dejaremos de subir y bajar patentes a los despachos de bebidas; solamente así no habrá más traficantes de venenos, solamente así dejaremos de ver idiotas, locos y otras patologías ocasionadas por el tóxico alcohólico.*<sup>178</sup>

A fin del siglo XIX, en un gesto de oposición a los banquetes promovidos por varios gremios obreros, donde reinaba la carne y los brindis -que eran, según un cronista de época, “*la filosofía de los banquetes*”<sup>179</sup>-, surgieron los banquetes vegetarianos organizados por el Centro Natura, que tenía su propio órgano de comunicación donde difundía sus realizaciones y publicaron crónicas posteriores al evento.

Por esta línea -y en una formulación del todo didáctica-, Antonio Valeta recomendaba a las familias el arte del buen comer. En esta publicación se intentaba demostrar la posibilidad de prosperidad y felicidad en un hogar sobrio, donde existe “*la alegría, el buen humor y la salud*”, de forma contraria a “*la neurastenia, el mal genio, la tristeza y la enfermedad, [que] invaden pronto al hogar de los comilones sin medida...*”<sup>180</sup> Esto tenía una razón: la falsa creencia en las bondades de las bebidas alcohólicas.

*“La mayoría de las gentes –sostiene Valeta- creen que bebiendo agua sobre las comidas, hace mal, no sienta bien, y, hay que tomar vino o cerveza; aperitivos antes de ingerir alimentos y digestivos después... Así es como la mayoría cree, a pie juntillos, que debe seguir armonizando su vida con un poco de alcohol hoy, para mañana concluir como el hombre de la figura que hemos hecho expresamente para este texto que a de derramar muchas luces donde aún existen tinieblas”.*<sup>181</sup>

En esta tarea de profilaxis, se recurrió algunas veces a ejemplos muy didácticos sobre las nefastas consecuencias familiares a modo de generar impacto en la población:

*“Lo más lamentable, lo más horrendo y lo más perjudicial y depravado se halla en los hogares donde se ocultan las miserias provocadas por el alcoholismo, como se oculta un vestido interior que se halla fuera de moda [...] ¿Cómo es posible que una madre que tiene varios hijos pequeños, los alimente, los vista y los mande a la escuela, si su esposo y padre de los niños está AMPARADO POR EL ESTADO, para embriagarse cómo y cuando quiera, haciéndole falta a su mujer e hijos lo más indispensable para la subsistencia. Infinidad de padres mandan a explotar a sus precoces vástagos en fábricas y talleres, en vender*

<sup>178</sup> Revista Higiene y Salud, Nro. 95, Montevideo, 1921, p. 487

<sup>179</sup> El Internacional. Montevideo, 5 de mayo de 1878. En Zubillaga, C. *Cultura popular...* Op. cit p.

263

<sup>180</sup> Valeta, Antonio. *Arte de comer y nutrición. Op. Cit.* p. 44

<sup>181</sup> Ibidem, p. 45

*diarios y hacer otros trabajos inapropiados para su edad, mientras estos malgastan el dinero en el fantástico y corruptor alcoholismo [...] ¡Cuántas noches he presenciado en hogares proletarios escenas desgarradoras, donde inocentes criaturas, presas de una debilidad espantosa, tienen que acostarse haciendo dieta forzosa, porque el padre borracho había derrochado impiadadamente su último jornal en la taberna de la esquina...”<sup>182</sup>*

La asociación entre ebriedad y delincuencia fue recurrentemente manejada en la literatura periodística y en debates parlamentarios. El discurso anunciaba que de no emprenderse una “*eficaz batalla*”, a través de lo que se consideraban métodos morales (enseñanza antialcohólica); los métodos indirectos (asistencia al alcoholista) y fundamentalmente las “*modificaciones en la legislación que consideran a la ebriedad como circunstancias atenuantes de la delincuencia*”, la suerte del país estaría echada.<sup>183</sup>

Carlos Reyes sostiene que

*“El vino era considerada el agua de los pobres, y su venta, junto con la cerveza y las bebidas fuertes, estaba tan extendida en las zonas rurales como en las urbanas. Las medidas tomadas para incidir sobre la disminución del consumo nunca llegaron a calar hondo. Hubo varias instituciones sociales consagradas a este fin, entre las que se destacó la liga Nacional contra el Alcoholismo, conformada por damas de sociedad y que hizo de la Escuela Pública su campo principal de acción. Bajo el nombre de “templarios” sus integrantes se organizaron como buenos cruzados, aunque obteniendo escasos dividendos, ya que seguramente de poco o nada sirvieron los folletos divulgatorios, las canciones escolares en pos de la abstinencia, el repudio inculcado en los niños hacia “el pícaro alcohol”, las rondas consagratorias del agua o los ingeniosos acrósticos.”<sup>184</sup>*

Coexistieron visiones del mundo en el territorio montevideano, que conjugaron los valores de los trabajadores y obreros sindicalizados, el empresariado y la noción de progreso, los espacios de desborde y cánticos al vino, y hasta visiones como la del Agrónomo Galanti, donde encontramos una línea de unión con el clasicismo griego (ver capítulo 1), cuando se refugia en el discurso higiénico para denunciar lo que se denominó “los intereses ocultos” de los embanderados contra el vino:

*“La temperancia es, a no dudarlo, una virtud digna y aconsejable y en ello concuerdan los higienistas, los viticultores y los propios consumidores sobrios del alcohol y del vino; pero no puede admitirse que al amparo de las sanas prédicas de sobriedad y moderación, se pretenda imponer la abstinencia absoluta.*

<sup>182</sup> Valeta, Antonio. *Estragos del alcoholismo*, Montevideo, Imp. “La Rural”, 1913, pp 4-5

<sup>183</sup> *El Lazo Blanco*, 1917 Nro 1

<sup>184</sup> Reyes Möller, Carlos. Op. Cit. p. 24

*Por lo general, intereses inconfesables entran en juego en esta lucha contraria al alcohol, tendiente a favorecer o propiciar el consumo de otras bebidas, como el agua mineral, la cerveza, las aguas gasificadas u ozonizadas, y una serie interminable de otros productos de procedencia indefinida, cuya denominación denuncia que no contienen alcohol.*"<sup>185</sup>

BIBLIOTECA MUSEO Y ARCHIVO  
C. T. M. S.

**PROGRAMA**  
del Festival Patriótico y de Propaganda  
DEDICADO A LAS  
Legiones Escolares de Templanza  
en conmemoración de la Batalla del Rincón  
por la LIGA NACIONAL contra el ALCOHOLISMO  
**TEATRO SOLIS**  
Montevideo, Setiembre 24 de 1925  
a las 10 a. m. en punto

- 1.º **Himno Nacional**, por las Legiones. Solo por las alumnas de las Escuelas de Aplicación N.º 1 y de 2.º Grado N.º 2, dirigido por el maestro Airaldi.
- 2.º **Palabras** de la Sra. Isabel G. V. de Rodríguez.
- 3.º «**La Bandera**» de *Delmira Agustini* - por la niña Anita Lajanette, alumna de la Escuela de 1.º Grado N.º 10.
- 4.º **Pericón Nacional**, por las niñas: María Angélica Bonora, Zulma Rego, María Ricamonti, Sara Bonora, América Pazos, María Corvo, Ana María Munne, Renée Olga Fontana, Lila Gutiérrez, Ramonita Villar, Nelly Antón y Verdad Risso, alumnas de la Escuela de 2.º Grado N.º 14.
- 5.º **Acróstico** por alumnos de la Escuela de 3.º Gdo. N.º 1.
- 6.º «**Los dos caminos**» por las niñas: Aída Valarino, Coloma Cañellas, Chichí Caroso, Carmelita Rodríguez, Sarita Arancibia, Josefina Vázquez, Muñeca Sanguinetti, Ana Maturro, María Ester López, Dela Tapie y el niño Venancio Flores, alumnos de la Escuela de 2.º Gdo. N.º 36.
- 7.º «**El Voto**» entonado por los Legionarios, dirigido por su autor el maestro Airaldi.

C. I. D. D. A. E.  
**TEATRO SOLIS**  
Lacaño Hnos.

PRO 003547

186

<sup>185</sup> Galanti, A. Op. Cit. p. 46

<sup>186</sup> Centro de Investigación, documentación y difusión de las Artes Escénicas (CIDDAE), 1925, Teatro Solís

#### 6.4.2 -La poesía es batalla: el vino entre el deseo y la condena.

La poesía tuvo un amplio desarrollo en el Novecientos, como forma de vinculación social, de encuentro, de transmisión de valores y costumbres. Si bien este género se manifestó en un abanico amplio de temas, fue también un recurso utilizado por los antialcoholistas para la batalla antialcohólica, a la vez que integra el corpus discursivo entorno al consumo de vinos. Ya fuera promoviendo su consumo o denostándolo, la poesía fue dirigida a los más variados públicos, lo que muestra a la escritura integrada al sistema de literatura popular, fundamentalmente urbana, seguramente en muchas ocasiones recitada en voz alta frente a un público.

La pertinencia de este análisis, aunque breve, radica en relacionar los contenidos de los textos poéticos con las instituciones y las estructuras ideológicas que los sustentaron. El trayecto temático<sup>187</sup> de esas poesías presentan una serie de argumentos, esgrimidos como un conjunto de oposiciones binarias entre el bien y el mal, como una sucesión de problemas que, en el caso de la “guerra al alcohol”, revelan un camino sin retorno que enajena al hombre (entendido como humanidad), hasta la pérdida de su condición de tal como consecuencia de los efectos del alcoholismo.

En cambio, la poesía que de alguna forma habilitó y promovió la bebida, tuvo intenciones menos preocupadas por incidir en los comportamientos; más bien surgió como exteriorizaciones de las necesidades del autor, como cánticos al desborde, al deseo, a la transgresión por sí mismas, más que comprometidas con un destino manifiesto o una misión moralizante.

*“Poesía y prosa operan entonces como instrumento de convocatoria o de celebración, como signo para el reconocimiento identitario, como medio de instrucción o de diversión en el universo propio, como antídoto frente a la banalización comercial de la cultura de masas o al refinamiento vanguardista de las élites. (...) no se trata de evaluar en su producción la calidad literaria sino la pertinencia movilizadora; no es un desafío estimativo el que está en juego, sino un análisis de la funcionalidad y la eficacia d esas labores en relación con el esfuerzo organizador de sectores que estaban radiados de los centros de poder.”<sup>188</sup>*

<sup>187</sup> El trayecto temático se define como “*el espacio textual en toda la extensión de la historicidad que constituye un tema*”, según Guilhaumou, J., “*Itinéraire d’un historien du discours...*” En Goldman, Nohemi, *El discurso como objeto de la historia*, Hachette, 1989.

<sup>188</sup> Zubillaga, Carlos. *Cultura popular...* Op. Cit. p. 85

En las filas socialistas y anarquistas se valoró positivamente la poesía como construcción creativa emancipadora de los trabajadores.<sup>189</sup> En una forma directa, la siguiente reafirmaba la preocupación por evitar el inicio del camino al “vicio” visible ya desde una primera copa. Este encuentro fue demonizado, presentado como el comienzo de un gradual embrutecimiento del hombre que deja sus responsabilidades familiares ante la impotencia de su mujer y el desvalimiento de sus hijos. La inclusión literaria en estos casos aparece más bien para llenar vacíos, y destinada a un nuevo público -las mujeres-, entendidas también como destinatarias de quienes se esperaba un involucramiento activo.

En una delimitación del campo semántico, el “alcohol” consigna a una red de oposiciones donde aparece asociado a “vicio”, a “café” o “taberna”, a “dominación”, a “males” de hijos, a “llanto” de mujer, a “desventuras”, y por cierto, también al ocio y al placer.

*“La primera copa  
Símbolo del placer es una copa  
Y a veces cuantas desventuras trae  
En la taberna un hombre se distrae  
Y no hay lumbre en su hogar para una sopa*

*Antes era despierto, ahora es un opa,  
Que por el vicio el ánimo decae,  
El alcohol lo domina y al fin cae  
Entre una imbécil y grosera tropa*

*Tiene, así, con principios tan fuertes,  
Hijos a muchos males predisuestos,  
La madre ahoga un llanto en la pausa.  
Al que antes trabajó lleno de vida  
Anuló, poco a poco, la bebida,  
Y una copa aceptada fue la causa.”<sup>190</sup>*

El interés artístico parece desplazado por las necesidades urgentes del mensaje, incluso en casos como el siguiente, que se dirige a un destinatario concreto quien posiblemente le otorgó sentido.

---

<sup>189</sup> Zubillaga, p. 87

<sup>190</sup> López Rocha, Carlos. “La Primera Copa” En *El Lazo Blanco*, Nro. 3, 1920.

“¡Guerra al alcohol!

*A mi amiga Emilia Martínez*

*Claro, puro, cristalino  
Es el líquido precioso  
Que se sirve primoroso  
En la mesa de mi hogar.  
Bebo mucho y no me embriaga;  
Bebo mucho y sólo siento  
Bienestar y gran contento  
En la mesa de mi hogar.(...)*

*¡Viva el agua! Muera el vino  
que amenaza nuestra vida;  
y si ésta nos es querida,  
muera el alcohol destructor,  
que se infiltra poco a poco  
en todo nuestro organismo  
y nos conduce a un abismo  
nos lleva a la perdición(...)*

*Y es un líquido engañoso  
Que poco a poco se ofrece;  
Pequeñas dosis parece  
Ajena de todo mal.  
Más cuidado, compañeros,  
Con ese trago primero!  
Jamás llegáis al postrero  
En el líquido infernal.(...)”<sup>191</sup>*

Estos textos no sólo permiten descubrir la naturaleza de los hablantes, sino que su funcionalidad está definida por que en ellos se representa un mundo, se crea la realidad con las palabras. Se puso especial énfasis en los factores genéticos como responsables de comportamientos heredados; es decir, el alcoholismo no solo dañaba inmediatamente a quien lo practicaba, sino que se constituyó en responsable de daños irreparables en su descendencia.

*“Es indudable que ciertos niños nacen con cierta disposición para delinquir. La ley de herencia aceptada por la moderna psicología, se explica perfectamente en esta materia. Un padre dominado por el alcohol, embrutecida la conciencia, muerto el corazón, debilitado el cuerpo, sólo puede engendrar hijos llenos de morbideces y anormalidades [...] El niño hijo de alcoholista, crece sin tener resistencias inhibitorias acentuadas en el espíritu.”<sup>192</sup>*

<sup>191</sup> Salva, Juana María. “Guerra al alcohol” En *Revista Higiene y Salud*, Nro. 62, febrero 1919, p. 5  
<sup>192</sup> Beltrán, Washington Op. Cit. pp. 54-56

En el tránsito a considerarlo de vicio a enfermedad, la debilidad es una variable a tener en cuenta, ya que los “débiles” son más permeables a caer en la “dulzura” del placer que promete pero termina destruyéndoles.

Estas publicaciones parecieran no haber pasado por revisiones estéticas; casi sin censura estos materiales en su gran mayoría “menores”, conseguían los centímetros necesarios para llegar al público como un mensaje de guerra. En el recorrido de las páginas de la revista Higiene y Salud, resalta como hecho recurrente la publicación de narraciones o poemas como recurso para alejar a hombres y mujeres de este “vicio”.

#### **6.4.3 - Niños, mujeres y jóvenes como público objetivo**

Otro de los recursos utilizados para lograr la incorporación de hábitos saludables, fue intervenir en los programas de educación. El desarrollo de la enseñanza pública en los primeros años de la niñez, impulsó plasmar hábitos “civilizados”, formas de interpretar el mundo con conductas a repetir. Los niños eran el futuro y proliferaron entonces mecanismos para encauzar sus conductas a través de manuales escolares (en el caso de la educación formal), o a través de la legislación en caso de “niños problema” que fueron recogidos en el Código del Niño en 1934.

Los manuales de instrucción moral destinados a educadores y padres, solían contener secciones dedicadas a la higiene, a los hábitos saludables y, por supuesto, a la lucha contra el alcoholismo. El manual de cultura y moral para niños de William Hactchins publicado en la década del veinte, parte del supuesto que *“la embriaguez constituye un peligro para la sociedad, y exige, por consecuencia, medidas de defensa social.”*<sup>193</sup>

El autor destallaba la existencia de diversas instituciones que trabajaba contra el alcoholismo, como Asociación Uruguaya de Lucha contra el Cáncer, la Asociación Uruguaya de Hogares Infantiles, la Liga contra el Alcoholismo y Sociedades de Templanza y Abstinencia, las Comisiones de Fomento Escolar y las Sociedades de Socorro Mutuo. Estaba convencido que

---

<sup>193</sup> Hactchins, William. *Cultura, Moral y Código Moral para la Niñez*, Papelería Comini s/f p. 190

*“El vicio de beber no se adquiere por gusto ni por casualidad se adquiere por debilidad de espíritu. Salvo los hijos de alcoholistas que ya traen una marcada predisposición para las bebidas, los que beben lo hacen por imitación o porque no tienen energía suficiente para rechazar las invitaciones de los amigos bebedores, beben por vanidad o por jactancia, para echársela de hombre, porque creen que así son más varoniles (...) [y] lo ataca en su descendencia, según la ley implacable de la herencia”<sup>194</sup>*

Sin embargo este autor separaba el alcoholismo provocado por las bebidas blancas de las fermentadas, siempre y cuando no fueran adulteradas, observando que *“el uso moderado de bebidas fermentadas como el vino y la cerveza en su estado de pureza no son nocivas al organismo”<sup>195</sup>*

Otra modalidad era la publicación de cartillas especiales para escolares, que solían incluir poemas o canciones a ser repetidos y memorizados como la “Canción al Agua” que rezaba: *“de todas las bebidas, el agua es la mejor”<sup>196</sup>*

Las imágenes referenciadas al consumo de vino, plantean contraposiciones de tipo orden/desorden; normal/anormal que incluyen pre juicios a lo que se aparta del orden o de lo normal, alcanzando a los cuerpos como espacios de control. Desde esta línea, la siguiente fotografía de escolares institucionalizados y en orden, plasmada en la página de la revista El Lazo Blanco, induce a pensar en una formación perfecta y ordenada, contraria a aquellas imágenes de quienes sufren los efectos adjudicados al consumo de alcohol, tan lejos del progreso y la modernidad buscada por los sectores hegemónicos.



194

Ibidem, p. 13.

195

Ibidem, p. 14.

196

“Canciones infantiles” En *Liga Nacional contra el Alcoholismo*, Montevideo, 1927

197

Revista *El Lazo Blanco*, 1917

Los manuales contenían textos específicos para profundizar la campaña en los escolares, donde el alcohol era visto como “*un incendio, una enfermedad, cuya fiebre enfurece violentamente.*” Y culminaba con un mandato directo: “*Niño joven u hombre que recibes este mensaje. No lo arrojes; guárdalo y en la sanidad de tu hogar. Vuélvelo a leer meditando sobre las verdades que contiene.*”<sup>198</sup>

En la misma línea, Isabel G. V. de Rodríguez quien además de haber sido integrante de las ligas era una activa escritora, se presentaba como Maestra de Templanza y realizó un programa de enseñanza antialcohólica para las escuelas, de forma de “*contribuir a la gran obra educativa que realizan los nobles maestros de mi patria.*”<sup>199</sup> Se trataba de una guía para usar durante el año, con programas mensuales con actividades concretas que iban desde la designación de miembros para hacer una Legión de Templanza a funcionar sobre el año escolar, que sean los de mayor prestigio entre sus compañeros, que “*no beban bebidas alcohólicas (...) y se les explica el objeto, combatir toda forma de vicio, del juego, del cigarro y especialmente el del alcoholismo.*”<sup>200</sup>

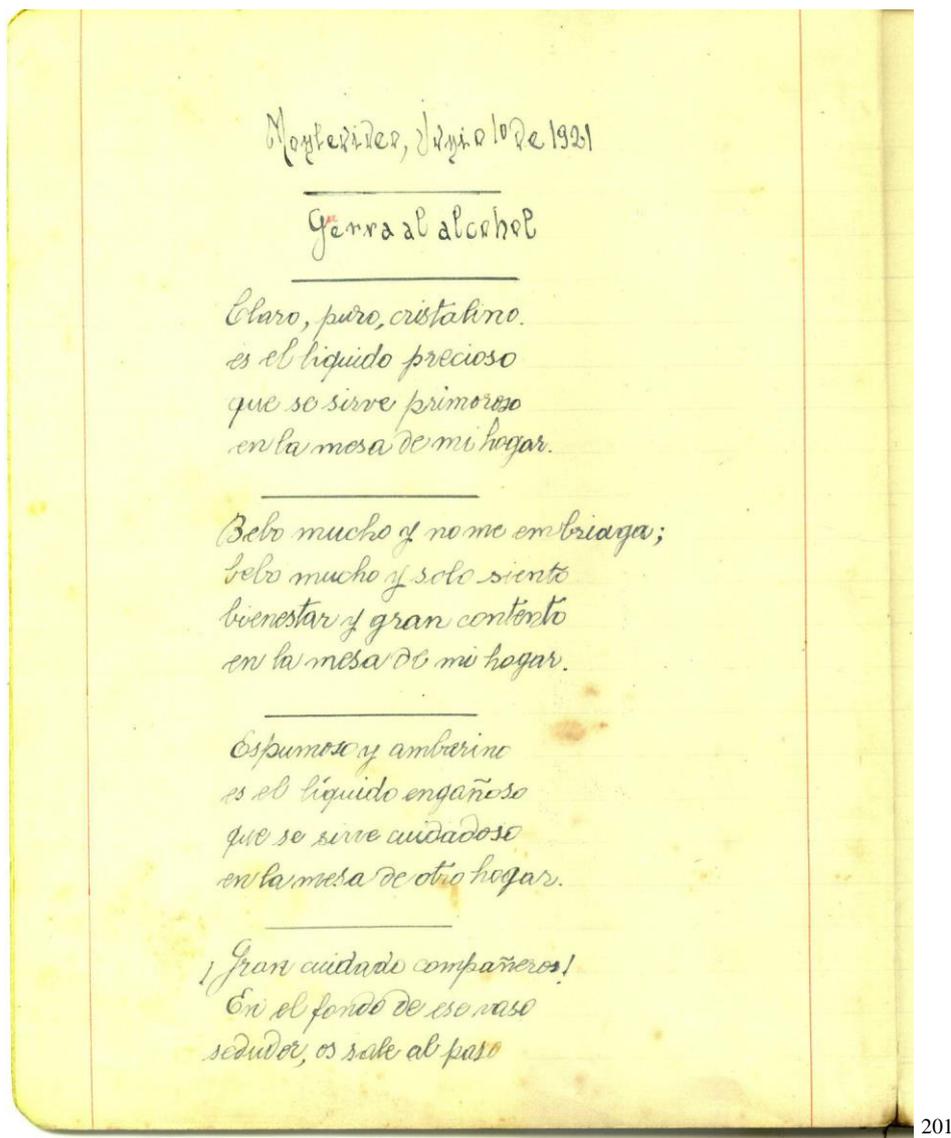
Los cuadernos escolares constituyen una fuente para relevar estas estrategias desde el puño y letra de los niños y niñas escolarizados. Cuando, además, el documento en cuestión perteneció a una figura reconocida públicamente, tiene una connotación por demás curiosa y emotiva. En este sentido, el acervo documental del Teatro Solís contiene junto a otros documentos de la Comedia Nacional, el cuaderno escolar de 5to año de Alberto Candéu. Actor, escritor y director teatral (1910-1990), de larga trayectoria como integrante de la Comedia Nacional, su figura ha trascendido también como la voz de la proclama leída en el acto público del Obelisco a la salida de la Dictadura en 1983. Este documento que adjuntamos, da cuenta de la dimensión cotidiana de estos ejercicios escolares, la repetición, la caligrafía, la estrategia pedagógica perseguida en la inclusión de estos hábitos en los escolares.

---

<sup>198</sup> Abadie Soriano, Roberto. *Manual de Enseñanza Antialcohólica*, Montevideo, G.V Mariño Impresor, 1922, p. 207

<sup>199</sup> De Rodríguez, Isabel. Op. Cit.

<sup>200</sup> Ibidem.



La matriz de la lucha contra el alcohol estaba sin duda en las mujeres en tanto madres, pensando en los lactantes como las primeras víctimas del consumo de sus madres. Para el Dr. De Salterain -y refiriéndose específicamente al alcoholismo crónico-,

*“muchos niños de pecho son alcoholistas, bien entendido, naturalmente que no van a la taberna a comprar bebida, sino que su madre consciente o inconscientemente da, conjuntamente con su pecho, una dosis de alcohol, que dadas las condiciones de edad y resistencia del niño supone una verdadera exorbitancia (...)”*<sup>202</sup>

Este médico denuncia los malos hábitos, las prácticas que considera perniciosas enraizadas en la comunidad:

<sup>201</sup> Cuadernos de Alberto Candeau, 5to año escolar, Montevideo 1921. Centro de Investigación, Documentación y Difusión de las Artes Escénicas del Teatro Solís (CIDDAE), Acervo Vivo. Donación Ruben Yañez.

<sup>202</sup> Canzani, Alfredo. Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani. Club Juventud contra el alcoholismo. Op. Cit. p.10

*“Quisiera contarles a Ud. algo muy frecuente (...) asistimos a un parto y la parturienta y toda la familia están un poco preocupadas por el estado de la enferma, pero pasan 24 horas, pasan 48, todo marcha bien, y entonces, tenían que festejar el nacimiento del niño y ese día se toma una botella de oporto en familia. Esa noche llora, durante toda ella, el chico. La madre le ha dado una gran cantidad de alcohol”.*<sup>203</sup>

El Instituto Crandon fue en ocasión sede de conferencias sobre alcoholismo. De raíz metodista, este instituto tenía también en la familia el eje de su prédica, por tanto cualquier hecho que la “perjudicaba” sería considerado un atentado. Una de estas conferencias fue dada por el Dr. Bernardo Etchepare, quien confió a la audiencia su expectativa y visión del rol de la mujer en la batalla antialcohólica, por cierto subsidiaria totalmente al discurso científico del médico:

*“El concurso de la mujer uruguaya, en este momento, es inestimable no sólo por su oportunidad sino también porque asegura un triunfo. Si el médico ha sido llamado el sacerdote del porvenir, la mujer ha sido llamada la sacerdotisa del hogar, y no será ciertamente el último en ponderar las excelencias de su alianza, que representa nada menos que la unión de la ciencia y el corazón.”*<sup>204</sup>

Requirió una atención especial los discursos para aquellas personas que manipulaban los alimentos originarios pautando los sabores primordiales y conformando el gusto: las mujeres. Para ellas también se impartieron lecciones pedagógicas, porque el consumo social de alcohol podía surgir con una aparentemente inocente “amenización de menús con vinos múltiples” o con una de esas “funestas” costumbres que empezaban obsequiando a las visitas “con alguna copa de licor (...) [o con los] “llamados aperitivos” que alcanzaban para disparar el origen del alcoholismo, incluso, del femenino.<sup>205</sup>

<sup>203</sup> Canzani, Alfredo. Ibidem, p.11

<sup>204</sup> Etchepare, Bernardo “Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo”. Op cit., p. 271.

<sup>205</sup> Etchepare, Bernardo. *La lucha contra el alcoholismo. Consejos a las madres*, Montevideo. El Siglo Ilustrado, 1915, pp. 5-10



Lo que se difundió como “Conferencia radiotelefónica”, fue resultado de una alianza estratégica entre la militancia y la nueva tecnología: la radio. Así se difundió el discurso del Dr. Alfredo Canzani (1927) dirigido específicamente a la juventud y centrando el tema en definiciones más bien técnicas, reconociendo que:

*“Entendemos por alcoholismo el estado patológico que resulta del abuso de las bebidas espirituosas. El alcoholismo es un fenómeno patológico complejo y no tenemos medidas matemáticas para indicar donde es lícito el uso y donde comienza el abuso a que hacemos referencia en la definición dada anteriormente. (...) yo diré que problemas de esta naturaleza son frecuentes en medicina y no tenemos un patrón exacto ni un sistema métrico, ni reglas matemáticas que dar e indicar a nuestros enfermos (...)”.*<sup>207</sup>

Es que los hábitos de los jóvenes en cuanto al uso del tiempo libre y su vinculación con el alcohol, fue tema corriente de las campañas antialcohólicas, pero a su vez, aparecen en varias crónicas que relataban la vida en El Bajo montevideano.

La estrategia antialcohólica buscó refugio en la familia; la calidez del hogar debía transformarse en el resguardo privado difusor de comportamientos productivos desde

<sup>206</sup> El Lazo Blanco, Marzo 1917

<sup>207</sup> Canzani, Alfredo. Op. Cit. p. 4

donde había que erradicar el “vicio”. La familia como base social y el hogar como lugar físico, fueron el centro de preocupación higienista. En su interior, la reunión de todos los integrantes era imaginada en torno a una mesa, donde se degustaban los alimentos y, donde específicamente, se construían los hábitos y costumbres de los comensales, de ahí la importancia manifiesta en medicalizar el arte culinario. La prensa y la educación funcionaron como mecanismos idóneos para enseñar una higiene alimenticia racional, fundamentalmente en las clases populares.<sup>208</sup>

Definir los problemas públicos es ver como se piensa una sociedad en un momento dado según los temas que le preocupan y los caminos de resolución que plantean. Este capítulo –largo por cierto- buscó echar luz sobre el proceso que permitió la asociación entre el alcohol y el alcoholismo como problema público.

---

<sup>208</sup> Barrán, José Pedro, *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 3 “La invención del cuerpo”. Op. Cit. p. 53

## Capítulo 7

### A modo de conclusiones

*“Tanto ayer como hoy, el vino existe dentro de una cultura. Nunca el vino es sólo el producto de la fermentación de un jugo de uva. Cada civilización le confiere unos usos, lo asocia a unas representaciones y lo carga de significaciones. Por estas razones, podemos escribir, para prolongar una fórmula famosa de Claude Lévi-Strauss, que el vino es una "bebida pensada" dentro de cada sociedad”<sup>1</sup>*

Trazar el itinerario del desarrollo del consumo de vinos, implicó estudiar las variables de lo saludable y la cultura (en tanto ésta moldea las preferencias y construye identidades) sobre determinadas bases materiales. Esta perspectiva permitió observar lo complejo y ambiguo de un tema depositario de valores históricamente construidos, con implicancias hasta el presente.

El desarrollo de la industria fue posible por el impulso de los empresarios viñateros y bodegueros, las condiciones de paz relativa, los capitales invertidos, la promoción de los productos, por un mercado interno receptivo a pesar de su estrechez y por la presencia de una inmigración que tenía incorporado el consumo del vino a su dieta alimentaria. Y se logró a pesar de las prédicas de las Ligas de Templanza. La ambivalencia entre la promoción o denostación de su consumo nos muestran perspectivas de clase que complejizan discursos no lineales.

En esta Tesis buscamos poner en escena por un lado, los comportamientos que se quisieron imponer como socialmente esperables por los sectores hegemónicos y los mecanismos de control que se fueron implementando. Por otro, exhumar las prácticas cotidianas entorno al consumo de vinos, en un contexto de modernización e higienismo creciente que, paradójicamente, convivió con hombres y mujeres cuyos *habitus* incluyeron la ingesta y producción de vinos.

---

1 Duhat, Frédéric. *La moral y el gusto: El vino en Le mesnagier de Paris (siglo XIV)* En *Universum*, Talca, Vol. 22, Nro. 1, 2007

La vida cotidiana de hombres y mujeres incluía la ingesta de alcoholes y específicamente, vinos en sus casas o en espacios de relacionamiento social. Si bien la cultura hegemónica demonizaba el uso de alcoholes -incluso para algunos médicos, quienes tomaban una sola copa era considerado alcohólico-, algunas prácticas hegemónicas parecieron contradecirlos. Un repositorio interesante para la investigación ha sido el culinario, donde las recetas “afrancesadas”, contenían –fundamentalmente las salsas- la presencia de vinos y otros alcoholes. El espacio doméstico constituyó un espacio de cierta libertad y creatividad cotidiana, donde el orden fue burlado. Con los reparos ya señalados, los recetarios muestran maneras de confeccionar platos y salsas con distintos vinos, que plasmaron en libros que circulaban en las familias de las clases altas. Pero la relación con la ingesta no fue igual en todos los sectores sociales.

El higienismo permeó también, por diferentes motivos y caminos, en los sectores populares, entroncándose así la moral burguesa con el discurso regenerador decimonónico. Nos resulta por demás interesante las reflexiones sobre el consumo de alcohol por parte de miembros del movimiento obrero organizado, anarquistas y socialistas. Visualizaron alienación y explotación en lugar de percibir en el consumo de vinos una práctica cultural en las tabernas y fondas como espacios de sociabilidad, que permitían a los sectores populares resistir la dominación y exteriorizar una sensibilidad distanciada de los valores hegemónicos. De alguna forma la prédica de las diligencias obreras fue funcional a la patronal, obsesionada por frenar el ausentismo laboral fundamentalmente de los días lunes, como consecuencia de la entonces avanzada legislación social que promovió un día de descanso semanal (que a pesar de las connotaciones religiosas para el batllismo, fue el domingo).

No habría que olvidar que, el lugar de expendio más importante de las bebidas era la taberna, edificio que también fue objeto de críticas por parte de los médicos, legisladores y sindicalistas, ya fuera por sus características de “sucio”, “mal oliente” o “promiscuo”, como por ser un espacio natural para la socialización “peligrosa”, el “despilfarro” de dineros o la “alienación” que aleja al obrero de la lucha de clases. Un cierto menosprecio de esos espacios, dejó por fuera reparar en la oportunidad que

brindaba para el relacionamiento intergeneracional y cotidiano en ellos, como espacio también de circulación de ideas, producción de sentido y formas de vida. Se subestimó la posibilidad de creación de valores culturales no hegemónicos (no productivos), alrededor de un vaso de vino. No se visualizó en esas prácticas, las “maneras de hacer” - al decir de Chartier-, que constituían las micro-resistencias a los dispositivos de sujeción de comportamientos, los escamoteos al proyecto hegemónico. Moral, medicina y doctrinas socialistas se confunden.

Merece un destaque las ambigüedades procesadas en el sector hegemónico. Si bien los consideraba culturalmente “afrancesados”, en su seno comenzaron valoraciones positivas hacia la industria nacional. Si bien esta fracción vinculada a esta actividad impulsó el desarrollo de la vitivinicultura como industria asociada al progreso, como una nueva “*mina*”, siguieron privilegiando el consumo de vinos finos importados, los franceses por excelencia. Es decir, desde esta perspectiva no coinciden los comportamientos de consumo afrancesado por la clase y las pautas que buscaban implantar los productores vitivinícolas

En este sentido el análisis de la publicidad, las imágenes y los discursos constituyen un indicador para explicar, de alguna manera, el tipo de productos demandados y la variedad de la oferta.

Por aquello de que el vino “se traga despacio”, una estrategia que comenzó entonces fue la implementación de un discurso -por demás hedonista-, sobre la degustación. Tanto el discurso como la práctica respectiva, tuvieron un desarrollo paralelo a los discursos antialcoholistas.

Mientras la degustación buscó imponerse como signo de distinción en las clases hegemónicas, como un valor agregado en el vínculo social, el consumo excesivo de alcohol se instaló como tema de políticas públicas de control social, como asunto de Estado. La idea del gusto fue progresivamente proyectada como derecho de absoluta libertad de elección, desconociendo las implicancias sociales del consumo que conciben los alimentos y bebidas en tanto *ceremonia social* de afirmación de dignidad ética y

refinamiento estético<sup>2</sup> en un mundo que, en la larga duración, fue conformándose en estas esferas como *gourmet*. Estas claves de degustación junto a la preocupación por la mejora en la calidad de los caldos, las ferias y los premios acuñados desde el Novecientos, han contribuido al posicionamiento de la industria nacional.

En el campo de lo sanitario, el “disciplinamiento” en el uso de alcoholes ha desestimado el saber médico popular. Calientes o como tónicos reparadores, los vinos usados en las recetas caseras atendieron diversas enfermedades, en un territorio con escaso saneamiento, sin compartir los miedos de los galenos en su empleo. Por otra parte, vemos que aún en nuestros días, la medicina permanece ambigua y no puede caracterizar epistemológicamente al vino como una medicina, o como “alimento saludable”, más allá de ciertos beneficios cardiovasculares y antioxidantes. De todas formas, desde el punto estrictamente médico los contemporáneos recomiendan hoy la “mesura”, en una actitud más prudente que la radical antialcohólica del Novecientos.

En cuanto al lugar del alcohólico, el borracho que “no molesta”, el delirante como “loco lindo” pasa a constituirse en un enfermo alcohólico que debe ser controlado -o aislado según el caso-. La delimitación del campo de investigación significa una manera de mirar, un marco cultural que posibilita desde dónde hacerlo aunque se trate aparentemente del mismo problema. En este caso, supone la formulación explícita de una pregunta inevitable: ¿es el alcoholismo un “vicio” o una “enfermedad”? “Vicio” y “enfermedad” pueden compartir un mismo campo discursivo, pero en la práctica, se produjo un tránsito con consecuencias para el enfermo y la sociedad, que legitimó la participación creciente del médico y del legislador y, más aún, de su penalización.

El concepto de salud para el médico del Novecientos, estaba unido a la conservación de una vida más larga construida en el control de los apetitos (alimentación y sexo); mientras que para el saber popular, *“la salud equivalía al estado de satisfacción del cuerpo desde el doble punto de vista del bienestar físico y la sensación de sentirse colmado. La salud no era el control del deseo sino su liberación.”*<sup>3</sup> Quien sucumbía ante el vicio del alcohol fue estigmatizado, se justificó el despliegue de medidas

---

2 Bourdieu, Pierre. Op. Cit. p. 195

3 Barrán, José Pedro. “Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos.” Op. Cit., p.186  
Daniela Bouret Vespa

moralizadoras y ejemplarizantes para su control. En 1935 Alcohólicos Anónimos definió como alcohólico a *“toda persona vencida por el alcohol y cuya vida comienza a ser inmanejable.”*<sup>4</sup> En el Congreso Internacional Contra el Alcoholismo de 1948, aún quedaban registros sobre las dificultades que presenta este concepto, tanto en los discursos médicos como de otros participantes no médicos.<sup>5</sup> De ahí que al final de su exposición en dicho Congreso, el Dr. Chans Cavigla puso este tema sobre la mesa por primera vez: el alcoholismo debía reconocerse como un problema *“médico, moral y social, solicitándose de todos los países que se le considere como una enfermedad.”*<sup>6</sup>

Sin embargo, hay reflexiones que ponen en duda esta aseveración. “Vicio” es entendido por la Real Academia Española como *“falta de rectitud o defecto moral en las acciones. Hábito de obrar mal. Gusto especial o demasiado apetito por una cosa que incita a usarla frecuentemente y con exceso”*.<sup>7</sup>

En cuanto a qué es considerado como “enfermedad”, tanto en el Novecientos como hoy estamos hablando de una *“alteración más o menos grave de la salud del cuerpo (...). Pasión o alteración en lo moral o espiritual.”*<sup>8</sup>

Entonces, si *demasiado apetito* por algo provoca su uso excesivo, estamos seguramente frente a un vicio o defecto moral; pero si consideramos que también una enfermedad puede ser una alteración en lo moral, entonces no constituye una ruptura la delimitación de “vicio” o “enfermedad” para el caso del alcoholismo. No provoca cambios el

---

4 Foro aps.org en <http://www.foroaps.org/pregrado/alcoholismo.pdf>

5 Según la Sra. Martina Dario de Propato, *“el alcoholismo, toxicomanía esencialmente colectiva, es un vicio a la vez antibiológico, antisocial y antieconómico”*. Medios de propaganda contra el alcoholismo, En *Liga Nacional Contra El Alcoholismo* Op. Cit., p. 102

6 Chans Caviglia, Juan. “Asistencia Médico-social Antialcoholista”. En “Liga Nacional Contra El Alcoholismo”, Op. Cit., p. 166

7 Esta definición corresponde al Diccionario de la Real Academia Española. Hemos revistado en éste y en los siguientes casos, las ediciones de 1914 (vigentes en nuestro Novecientos) y la de 1992 (presente). “Vicio” no ha tenido variantes. Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española (D.R.A.E.). Decimocuarta Edición. Imprenta de los sucesores de Hernández, Madrid, 1914, p. 1044,2. y Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española, Vigésima primera Edición, Espasa – Calpe, Madrid, 1992, p. 1480,2.

8 Ibidem

concebirlo como vicio o enfermedad; de las dos formas, moral y salud tiñen los abordajes.<sup>9</sup>

Si “*el hombre alienado es reconocido como incapaz y como loco*”<sup>10</sup>, el alcohólico es una clase de alienado al que se le imponen dispositivos de control, visualizado por el surgimiento de las primeras estadísticas, los primeros congresos médicos, las primeras y las primeras Legiones de Templanza.

El vino fue considerado una bebida alcohólica cuya “peligrosidad” si bien varió según los médicos, en su gran mayoría coincidieron en que su ingesta provocaba la “degeneración de la raza”. Los discursos médicos cargados de juicios morales, son productos de un grado de desarrollo de la ciencia también, como observa el Dr. Mañé Garzón.

*“El concepto degeneración es uno de los factores que tiene más importancia en el tratamiento del alcoholismo. La etiología no estaba desarrollada, por lo que cualquier malformación o retardo mental se le atribuía al alcoholismo o la sífilis como causa de la degeneración de la raza, al menos hasta que se desarrolló la etiología a fines de los treinta.”*<sup>11y12</sup>

La investigación da cuenta que en los tres escenarios analizados, recintos de la salud mental (manicomio), de salud física (mortalidad) y de reclusión (penitenciaria), la visión del “alienado alcohólico” impactó fuerte en el imaginario social tanto más que las cifras estadísticas. Las representaciones sobre el peligro del alcohólico fueron más contundentes que la realidad. En este sentido pueden leerse las notas dirigidas al cuerpo

---

9 Por lo tanto, las variables a tener en cuenta son las modalidades del consumo, el estudio de la cantidad de alcoholes consumidos por habitante, el sistema de producción y distribución de bebidas alcohólicas, los métodos sanitarios de tratamiento a los enfermos, y el impacto de esta enfermedad en la sociedad. En cuanto a las motivaciones que puede tener un individuo para iniciarse, los estudios contemporáneos marcan entre las más importantes la autogratificación (el placer de la bebida); la reducción de la inhibición, y la presión social de las costumbres de festejar con alcohol.

10 Foucault, Michel. *Historia de la locura en la época clásica*. Brevarios. FCE, México, 1986, p. 206

11 Entrevista realizada al Dr. Mañé Garzón por Daniela Bouret. Facultad de Medicina.

12 Las investigaciones en la rama de la medicina preventiva contemporánea, concluyen -en una línea de larga duración- vinculando alcoholismo y criminalidad; la diferencia radica en la necesidad presente de incluir el problema de la dependencia al alcohol junto a otras adicciones. “*La relación entre el alcoholismo y la criminalidad es evidente. El sujeto alcoholizado sin capacidad de juicio y autocrítica se transforma en un sujeto peligroso.*” Arce, Ivonne. “Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis” Op. Cit., p. 503.

legislativo por Francisco García y Santos. Este Diputado<sup>13</sup> buscó detener lo que consideró una *“ola de alcoholismo, que avanza de una manera alarmante entre nosotros, pues del 20 al 25 por ciento de las entradas que apuntan los libros de esa casa de caridad se deben al alcohol, habiendo llegado la cifra aterradora al 31 en ciertas épocas.”*<sup>14</sup>

Las mujeres fueron también centro del discurso tanto a favor como en contra al consumo. Y ese discurso se ubicó al interior de publicaciones y publicidades en auge, específicamente dirigidas a “ellas”. El rol de la mujer madre- esposa se debatió entre el modelo “ángel o demonio”. Nuevas manifestaciones de ejercicio creciente de poder exhiben entonces, los cambios al modelo tradicional: liberación del corset en el vestuario, movimientos feministas, participación en el movimiento sindical, ingreso a la Universidad para mujeres, gestos desafiantes como modelos de nuevos comportamientos (la publicidad registra, cada vez más, mujeres fumando, vistiendo pantalones, en cafeterías o conduciendo autos) a la par que otras seguían moldeando los comportamientos más tradicionales. Pero quienes renegaban de su rol “natural” de buena madre y esposa “cayendo” en el vicio del alcohol, fueron también doblemente condenadas por alcohólicas y por su género.

El alcoholismo fue una variable que agudizó algunas paranoias y potenció enfermedades nerviosas, pero la muerte producto del alcoholismo fue más frecuente por cirrosis y alcoholismo agudo que por locura, siendo incluso éstas un índice comparativamente bajo con respecto a otras causas de muerte.

Por último, los detenidos por alcoholismo fueron indudablemente un número importante de hombres y mujeres, que debieron haber protagonizado variados disturbios que ameritaron el comentario de los vecinos y la prensa; sin embargo, la gran mayoría fueron liberados, tal como muestran los registros de procesados por alcoholismo. Quienes cometieron delitos en el período investigado no estaban, en su gran mayoría, bajo los efectos del alcohol. La embriaguez no condujo necesariamente a la agresión,

---

13 Diputado por el Departamento de Treinta y Tres

14 Se refiere a las estadísticas del Manicomio Nacional. En García y Santos, Francisco Op. Cit. p. 7

aunque sí a la transgresión, hecho que fue penalizado crecientemente. Las condiciones de vida y no el alcohol en sí mismo serían el escenario a investigar sin los prejuicios que acompañan al consumidor de bebidas alcohólicas. El alcoholismo como enfermedad social justificó los discursos y medidas moralizadoras fundamentalmente hacia la clase obrera y sus condiciones de vida entendidas éstas como fruto de “su” irresponsabilidad y el vicio.

Los médicos ejercieron un importante poder. Influyeron en el sistema legislativo proponiendo directamente proyectos de ley; en los sistemas de reclusión, proporcionando estadísticas y proponiendo mecanismos de control al “problema del alcoholismo”; y en el cuerpo social, vinculando la inclinación del individuo alcohólico al crimen contra la propiedad privada, pública o el individuo.

El hecho es que el manicomio, el hospital y la cárcel albergaban en su mayoría población correspondiente a los sectores populares, cuyo “vicio” (léase formas de relacionamiento), giraba precisamente en torno al alcohol. Alcoholismo y criminalidad fueron tratados como cuestión individual con repercusiones sociales, pero no fueron en sí cuestionadas por el sistema. Los discursos restrictivos al consumo estaban orientados a alejar a los trabajadores y padres de familia de los cafés y bares como lugar de perdición en general y del alcohol en particular.

Sin embargo, en esta atmósfera la industria vitivinícola uruguaya logró crecer, desarrollarse, sustituir las importaciones, ocupar un número creciente de mano de obra y desarrollar industrias anexas.

La vitivinicultura fue adaptándose a las nuevas pautas culturales que el saber médico y el gusto de los consumidores fueron delineando; se fue imponiendo una tendencia hacia los vinos naturales y con más baja graduación, junto a nuevas formas de comunicar el producto a los consumidores (publicidad, embotellados, etiquetas, indicaciones de degustación, vinculación con las artes, etc).

Esto da cuenta de la acertada estrategia empresarial al menos en dos niveles. Por un lado, resultó exitosa la prédica de separar, discursivamente, el consumo de vinos del consumo de alcoholes en general. En segundo lugar (a lo largo del siglo XX), se nota la

destreza en lograr una penetración del producto en los consumidores a través del conocimiento de la cultura del vino (degustación, historia, tradición familiar, rol de la inmigración, conocimiento del “mundo del vino”, etc.) en los sectores medios y altos de la sociedad, junto a los procesos de mejora en la calidad de los vinos (premiaciones en exposiciones nacionales y en la región, así como en las Exposiciones Universales europeas y norteamericanas, publicidad, estrategias de precio). Alrededor de 1916, los empresarios acrecentaron su presencia en el mercado logrando desplazar la importación de vinos extranjeros en el consumo de vinos comunes.

El acierto de los empresarios, fue encontrar un espacio a su interior, a través de la diferenciación del consumo de vino, del consumidor de otras bebidas alcohólicas y, fundamentalmente, despegándose de los vinos fraudulentos. Se buscó distinguir los diferentes hábitos de consumo de unos y otros bebedores, incidiendo así en la formación del gusto y dignificando, a su vez, a la industria nacional.

El desarrollo de la promoción de las claves de distinción que pautan la degustación en algunos segmentos de la población, la publicidad cada vez más segmentada de los distintos atributos de los vinos para diversos públicos, marcan el desarrollo del producto asociado a distintas promesas que hacen al imaginario para cada consumidor. Moral, salud y distinción continúan entrelazadas en un ámbito elitista.

\*\*\*\*\*

## ANEXO DOCUMENTAL

**CUADRO Nro 1 - Consumo de vino nacional e importado<sup>1</sup>**  
**(1892-1930)**

	(1)	(2)	(3) = (1) + (2)	(4)	(5) = (3) / (4)	(6) = (1) / (3)	(6) = (2) / (3)
Año	Prod. Nal. (litros)	Import. (litros)	Total Consumo Interno (litros)	Población (miles de hab.)	Consumo prom. p/ hab. (litros)	Prod. Nal / Consu- mo (%)	Import./ Consu-mo (%)
1875	-	22,178,978	22,178,978	399	56	-	100%
1876	-	22,409,317	22,409,317	411	55	-	100%
1877	-	22,639,655	22,639,655	424	53	-	100%
1878	-	24,766,000	24,766,000	437	57	-	100%
1879	-	21,101,000	21,101,000	450	47	-	100%
1880	-	17,943,000	17,943,000	464	39	-	100%
1881	-	20,555,666	20,555,666	482	43	-	100%
1882	-	20,905,000	20,905,000	502	42	-	100%
1883	s.d.	21,438,000	s.d.	522	s.d.	s.d.	s.d.
1884	s.d.	22,914,053	s.d.	543	s.d.	s.d.	s.d.
1885	s.d.	24,763,212	s.d.	585	s.d.	s.d.	s.d.
1886	s.d.	22,227,698	s.d.	611	s.d.	s.d.	s.d.
1887	s.d.	25,375,483	s.d.	638	s.d.	s.d.	s.d.
1888	s.d.	26,187,461	s.d.	653	s.d.	s.d.	s.d.
1889	s.d.	33,592,886	s.d.	668	s.d.	s.d.	s.d.
1890	s.d.	29,370,703	s.d.	699	s.d.	s.d.	s.d.
1891	s.d.	21,505,618	s.d.	721	s.d.	s.d.	s.d.
1892	2,700,000	18,541,097	21,241,097	742	29	13%	87%
1893	2,900,000	18,230,000	21,130,000	755	28	14%	86%
1894	2,950,000	20,290,627	23,240,627	767	30	13%	87%
1895	3,042,559	22,308,070	25,350,629	792	32	12%	88%
1896	3,145,472	20,736,000	23,881,472	817	29	13%	87%
1897	3,227,678	17,939,000	21,166,678	841	25	15%	85%
1898	3,351,296	18,917,001	22,268,297	855	26	15%	85%
1899	4,273,347	16,224,340	20,497,687	869	24	21%	79%
1900	5,392,212	16,170,581	21,562,793	897	24	25%	75%

<sup>1</sup> Cuadro elaborado por la Ec. Belén Baptista

<b>1901</b>	6,658,689	16,020,498	22,679,187	925	25	29%	71%
<b>1902</b>	7,039,498	13,419,761	20,459,259	952	21	34%	66%
<b>1903</b>	8,748,809	11,420,124	20,168,933	968	21	43%	57%
<b>1904</b>	10,458,119	8,722,625	19,180,744	983	20	55%	45%
<b>1905</b>	11,569,314	10,324,603	21,893,917	1,014	22	53%	47%
<b>1906</b>	9,469,674	10,194,091	19,663,765	1,051	19	48%	52%
<b>1907</b>	11,461,817	12,472,602	23,934,419	1,087	22	48%	52%
<b>1908</b>	18,563,496	13,162,547	31,726,043	1,108	29	59%	41%
<b>1909</b>	16,164,983	11,916,859	28,081,842	1,128	25	58%	42%
<b>1910</b>	16,997,747	11,785,600	28,783,347	1,169	25	59%	41%
<b>1911</b>	14,736,046	10,908,372	25,644,418	1,202	21	57%	43%
<b>1912</b>	10,556,849	14,752,130	25,308,979	1,235	20	42%	58%
<b>1913</b>	19,430,527	11,104,072	30,534,599	1,253	24	64%	36%
<b>1914</b>	16,482,952	5,030,100	21,513,052	1,271	17	77%	23%
<b>1915</b>	11,391,958	4,173,127	15,565,085	1,307	12	73%	27%
<b>1916</b>	20,576,641	3,633,492	24,210,133	1,334	18	85%	15%
<b>1917</b>	19,242,699	2,623,007	21,865,706	1,362	16	88%	12%
<b>1918</b>	25,586,031	2,683,162	28,269,193	1,377	21	91%	9%
<b>1919</b>	19,418,698	4,446,828	23,865,526	1,392	17	81%	19%
<b>1920</b>	36,092,671	3,481,557	39,574,228	1,422	28	91%	9%
<b>1921</b>	22,998,180	1,721,470	24,719,650	1,457	17	93%	7%
<b>1922</b>	31,073,254	1,606,214	32,679,468	1,492	22	95%	5%
<b>1923</b>	32,009,939	1,678,368	33,688,307	1,511	22	95%	5%
<b>1924</b>	34,266,342	1,597,847	35,864,189	1,530	23	96%	4%
<b>1925</b>	36,170,210	1,480,731	37,650,941	1,569	24	96%	4%
<b>1926</b>	29,313,697	1,446,067	30,759,764	1,607	19	95%	5%
<b>1927</b>	39,910,443	1,356,283	41,266,726	1,645	25	97%	3%
<b>1928</b>	35,877,313	1,129,385	37,006,698	1,665	22	97%	3%
<b>1929</b>	40,924,219	1,342,075	42,266,294	1,686	25	97%	3%
<b>1930</b>	49,501,992	1,009,197	50,511,189	1,727	29	98%	2%

## Cuadro Nro 2

### Consumo familiar

Producto	Unidad	Ministerio de Ind.	Oficina de Trabajo
		4 integrantes	6 integrantes
Café	kg	-	12
Vino	litros.	0	183

## Cuadro Nro 3

### IMPORTACIÓN DE VINOS POR CATEGORÍAS Y PROCEDENCIAS (valor en pesos)

AÑOS	1916	1917	1918	1919	1920	1921	SUMA
<i>Alemania</i>	54		944		8545	4427	13970
<i>Argentina</i>	51299	98697	124317	353800	264296	75136	967545
<i>Bélgica</i>					8987	7289	16276
<i>Brasil</i>		226		224	1796	1581	3827
<i>Cuba</i>		270	72				342
<i>Chile</i>					1098	2782	3880
<i>España</i>	320540	241489	244334	242159	228415	180866	1457803
<i>EEUU</i>	459	72	464	108	3465	316	4884
<i>Francia</i>	139927	110205	94099	100586	171669	96133	712619
<i>Inglaterra</i>	104304	44303	40964	25064	64998	49200	328833
<i>Países Bajos</i>	77				262	756	1095
<i>Paraguay</i>			192				192
<i>Portugal</i>	8714	10158	14443	10390	13455	6412	63572
<i>Reino Unido</i>	315	1214	449	763	665	3555	6961
<i>Total</i>	625689	506634	520278	733094	767651	428453	

Fuente: Elaboración propia en base al Anuario Estadístico, 1920, 1921

**Cuadro Nro 4****VINOS FRANCESES IMPORTADOS EN 1919**

<b>tipo de vinos</b>	<b>% vinos franceses/total</b>
Champagne bot 1 lt.	95.41
champagne 1/2 lt.	94.68
Jerez 1 lt.	0.95
Oporto 1 ltr.	3.19
Vino común en Gral. en cascós	1.13
Entrefino	7.17
Fino	4.31

**Cuadro Nro 5****VINOS FRANCESES IMPORTADOS EN 1929**

<b>tipo de vinos franceses en 1929</b>	<b>% vinos franceses/ importados</b>
Champagne bot 1 lt,	100.00
Champagne 1/2 lt,	100.00
Jerez 1 lt.	
Oporto 1 ltr.	17.80
Vinos otras clases, 1 lt	73.05
Vino común en casco o damajuana Rhin	17.91
Vino común en Gral. en cascós o	
Vino marsala ltr en Damajuana y blanco	11.17
Vino en botellas 1/2 ltr otras clases	44.59

Fuente: Anuarios Estadísticos, 1920 y 1930

**Cuadro Nro 6**

<b>Año</b>	<b>Alcoholismo agudo o crónico</b>	<b>o cirrosis del hígado</b>	<b>Total general</b>	<b>% muertes por alcoholismo agudo y cirrosis/total de fallecidos</b>
1901	26	90	12594	0.92
1902	22	89	13439	0.83
1903	20	69	13673	0.65
1904	16	52	11515	0.59
1905	22	69	13612	0.67
1906	26	46	15083	0.48
1907	25	69	15561	0.60
1908	32	55	14421	0.60
1909	30	69	15249	0.65
1910	31	69	16515	0.61
1911	31	77	16552	0.65
1912	28	65	16745	0.56
1913	31	70	15374	0.66
1914	23	72	15350	0.62
1915	19	51	16602	0.42
1916	15	63	20338	0.38
1917	6	50	17348	0.32
1918	24	52	20009	0.38
1919	11	49	18904	0.32
1920	9	55	19041	0.34
1921	8	55	18449	0.34
1922	5	48	16415	0.32
1923	14	58	18110	0.40
1924	16	62	19132	0.41
1925	15	56	19332	0.37
1926	17	54	17828	0.40
1927	13	59	19939	0.36
1928	1	83	19070	0.44
1929	4	60	19660	0.33
1930	7	47	20049	0.27
<b>TOTAL</b>				
<b>ES</b>	547	1863	505909	0.48

**DEFUNCIONES POR ALCOHOLISMO AGUDO Y CIRROSIS DE HÍGADO**

Fuente: Anuarios Estadísticos 1900-1931. Elaboración propia.

**Cuadro Nro 7****RELACIÓN ENTRE HABITANTES Y ENAJENADOS**

<b>Años</b>	<b>enajenados</b>	<b>Cantidad de habitantes por enajenados</b>
1906	1240	876
1907	1310	856
1908	1408	779
1909	1454	738
1910	1478	752
1911	1506	798
1912	1488	823
1913	1600	782
1914	1710	758
1915	1785	745
1916	1935	704
1917	1994	698
1918	2030	699
1919	2039	717
1920	2154	694

Manicomio Nacional entre 1906 y 1913 y a la Colonia de Alienados entre 1913 y 1920.

## Cuadro Nro 8

### ENTRADAS Y SALIDAS DE EBRIOS EN LAS COMISARÍAS DE MONTEVIDEO (1911-1920)

	<b>1911 a 1915</b>	<b>1916 a 1920</b>	<b>total</b>
Varones	46940	36688	83628
Mujeres	3060	2702	5762
Total	50000	39390	

	<b>1911 a 1915</b>	<b>1916 a 1920</b>
Menores	40	2
de 10 a 19 años	3536	1793
de 20 a 29 "	17775	14316
de 30 a 39 "	16973	13751
De 40 en ad.	11676	9506
Total	50000	39368

Fuente: SALTERAIN, Joaquín de, "Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay"

**Cuadro Nro 9****MEMORIAS DE LA POLICÍA DE MONTEVIDEO  
1919-1922<sup>2</sup>**

<b>Delitos</b>	<b>Hurto</b>	<b>Tentativa de hurto</b>	<b>Contrabando</b>	<b>Robo</b>
Dementes				
Ebriedad manifiesta				4
Algo ebrios	5	1		6
Normales	178	5	3	343
Sin especificación	2			3

<b>Delitos</b>	<b>Tentativa de Robo</b>	<b>Extorsión</b>	<b>Estafa</b>	<b>Tentativa de estafa</b>
Dementes				
Ebriedad manifiesta				
Algo ebrios				
Normales	10	1	56	26
Sin especificación			4	

<b>Delitos</b>	<b>Apropiación Indebida</b>	<b>Usurpación</b>	<b>Daños</b>	<b>Total general</b>
Dementes	1			1
Ebriedad manifiesta			9	13
Algo ebrio			6	18
Normales	50		36	708
Sin especificación				9

<sup>2</sup> “Memorias de la Policía de Montevideo. 1919-1922”. Sr. Jefe de Policía Gral. Juan A. Pintos. Presidente, Baltasar Brum., Barreiro y Ramos, 1922. 1er cuadro p. 433. El cuadro original discrimina por género, lo que posibilita toda una línea de investigación al respecto.

**Cuadro Nro 10****ENTRADAS DE PRESOS POR EBRIEDAD  
EN JEFATURAS POLÍTICAS Y DE POLICÍA****Jefaturas Políticas y de Policías****Entradas de presos por ebriedad**

	<b>año</b>	<b>total ebrios</b>	<b>total presos ROU</b>	<b>porcentaje</b>
<b>totales</b>	1917	29		
	1918	21	8369	0.25
	1919	0	978	0.00
hombres	1920	50	9568	0.52
mujeres	"	0	1205	0.00
<b>totales</b>	1921	11	8950	0.12
hombres	1922	22	8976	0.25
mujeres	"	0	0	
hombres	1923	257	10636	2.42
mujeres	"	17	2211	0.77
hombres	1924	162	8510	1.90
mujeres	"	8	1151	0.70
hombres	1925	416	11198	3.71
mujeres	"	17	1135	1.50
hombres	1926	549	11324	4.85
mujeres	"	9	1610	0.56
hombres	1927	103	12865	0.80
mujeres	"	5	1187	0.42
hombres	1928	109	13191	0.83
mujeres	"	10	1611	0.62
hombres	1929	110	14133	0.78
mujeres	"	7	2297	0.30
hombres	1930	383	14597	2.62
mujeres	"	17	1598	1.06
<b>totales</b>		<b>2302</b>	<b>147300</b>	<b>1.56</b>

## Bibliografía y Fuentes

- Abadie Soriano, Roberto. *Manual de enseñanza antialcohólica*, Montevideo, GV Mariño Impresor, 1922
- Abella, José. *El factor alcoholismo en nuestra población carcelaria*, Liga nacional contra el alcoholismo
- “Abstente del alcohol” En *Tierra y Libertad*, Casablanca, 2da quincena de Julio de 1905 En Sepulveda Godoy, Eduardo A. “Lucha temperante y amor libre. Entre lo prometeico y lo dionisiaco: el discurso moral de los anarquistas chilenos al despuntar el siglo XX” En *Cuadernos de Historia*, Nro. 34, Vol. 127, 2011
- Acevedo, Eduardo. *Anales históricos del Uruguay*, Vol. 5. Montevideo, Barreiro y Ramos, 1934
- Achilli, Elena. “La cotidianeidad. Una perspectiva antropológica”. En *Relaciones*, Nro. 37, 1990
- Achugar, Hugo *La Balsa de la Medusa. Ensayos sobre identidad, cultura y fin de siglo en Uruguay*, Montevideo, Ediciones Trilce
- Alfaro, Milita, Bouret, Daniela, Maronna, Mónica, Trochon, Ivette. Prólogo “Vida cotidiana e historia cultural: un territorio y una mirada” En Rodríguez Villamil, Silvia. *Escenas de la vida cotidiana. La antesala del siglo XX (1890-1910)*, Montevideo, EBO, 2006
- Altamirano, Carlos (dir.). *Términos críticos de sociología de la cultura*, Bueos Aires, Paidós, 2002
- Almeida Pintos, Rodolfo. “El bebedor conspira contra sí mismo, contra la familia, contra la patria y contra la humanidad” En “Liga Nacional Contra El Alcoholismo” En *Congreso internacional contra el alcoholismo*, Montevideo, octubre de 1948, Montevideo, Impresora Uruguaya, 1952
- Alvarado, Daniel. “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX” En *Historia*, No. 37, Vol II, 2004, pp. 391-417
- Alvarado, Rodrigo. *El Consumo de Vino en Chile*, Visión Histórica, 2006. Disponible en [www.rodrigoalvarado.com](http://www.rodrigoalvarado.com)
- Alvarez, Ricardo, Arana, Mariano, Bocchiardo, Livia. *El Montevideo de la expansión (1868-1915)*, Montevideo, EBO
- Alvarez, Teodoro. *Viticultura general, adaptada al Uruguay y a la Argentina*, Montevideo, Imp. Artística de J.J.Dornaleche, 1913
- Alvarez, Teodoro, Frommel, Julio. *Análisis de vinos nacionales*, Montevideo, Imp. Rural, 1899
- Alvarez Ferretjans, Daniel. *Desde la Estrella del Sur a Internet. Historia de la prensa en el Uruguay*, Montevideo, Fin de Siglo, 2008
- ALW. *La cocinera económica*, Montevideo, 1930.
- Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU*. Montevideo, Barreiro y Ramos, Año I, 1896
- Arata, Pedro. “Investigación vinícola: Informes Presentados al Ministro de Agricultura por la Comisión Nacional.”. Buenos Aires, Talleres de Publicaciones de la Oficina Meteorológica Argentina, 1903, p. 236 En Stein, Steve. “Grape Wars: The conflict between quantity and quality in the history of argentine wine.” En *Wine in the world: history management and Trade University of Avignon*, March, 2-4-2004
- Arce, Ivonne. “Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis” En Mariño, Roberto y colaboradores “*Medicina Preventiva y Social*”. Tomo 2. Facultad de Medicina, Cátedra y Dpto. de Medicina Preventiva y Social,

Librería Médica Editorial, 1983

Ayestarán, Lauro. *El centenario del Teatro Solís. 1856 25 de agosto 1956*, Montevideo, Comisión de Teatros Municipales, 1956

Ayestarán, Lauro. *La música en el Uruguay*, Montevideo, Sodre, 1953

Balán, Jorge. “Una cuestión regional en la Argentina: Burguesías provinciales y el mercado nacional en el desarrollo agroexportador” En *Desarrollo Económico*, Nro. 69, Vol. 18, 1978, pp. 49-87

Balan, Jorge, Lopez, Nancy. “Burguesías y gobiernos provinciales en la Argentina: la política impositiva de Tucumán y Mendoza entre 1873 y 1914” En *Desarrollo Económico*, No. 67, Vol. 17, 1977, pp. 391-435

Balart, Daniel. “Hópera con hache. El alcohol en la ópera”. En *Revista Sinfónica*, 2010

Balbis, Caetano, et al. *El primer batllismo. Cinco enfoques polémicos*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1985

Baptista, María Belén. “La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930): algunos indicadores de su desarrollo”. Ponencia presentada al *I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya en el contexto regional (1870/1930)* Montevideo, Setiembre 6/7 de 2001

Baptista, María Belén. *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874-1930). ¿Tradición o innovación?* Tesis de maestría. Montevideo, Facultad de Ciencias Sociales, 2005 (inédita)

Baptista, María Belén. *Vitivinicultura en el Uruguay (1870/1930). Apéndice estadístico* (inédito).

Barbero, Martín. *De los medios a las mediaciones. Comunicación, cultural y hegemonía*, México, GG, 1991

Barbosa Cruz, Mario. “Controlar y Resistir. Consumo de Pulque en la ciudad de México. 1900-1920”. En *Segundo Congreso Nacional de Historia Económica. Simposio, Las bebidas alcohólicas, siglo XVIII-XX: producción, consumo y fiscalidad*. pp. 1-41

Barloco, Enrique. *El Biógrafo*, Montevideo, Imprenta La Uruguaya, 1926

Barran, José Pedro. *Epílogos y legados. Escritos Inéditos. Testimonios*, Montevideo, EBO, 2010

Barrán, José Pedro. *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*. Vol.1 “La cultura bárbara (1800-1860)”, Vol. 2 “El disciplinamiento (1860-1920)”, Montevideo, EBO, 1989-1990

Barran, José Pedro. *Intimidación, divorcio y nueva moral en el Uruguay del Novecientos*, Montevideo, EBO, 2008

Barrán, José Pedro. *Historia rural del Uruguay moderno*. Vol. 1 “1851-1885”, Vol. 2 “1886-1895 La crisis económica”, Vol. 3 “Recuperación y dependencia, 1895-1904”, Vol 4 “Historia social de las revoluciones de 1897”, Vol. 7 “Agricultura, crédito y transporte bajo Batlle 1905-1914”, Montevideo, EBO, 1971 -1978

Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 1 “El poder de curar”, Vol 2 “La ortopedia de los pobres”, Vol. 3 “La invención del cuerpo”, Montevideo, EBO, 1992-1993, 1999

Barrán, José Pedro, Nahum, Benjamín. *Batlle, los estancieros y el imperio británico*. Vol. 1 “EL Uruguay del Novecientos”, Vol. 2 “Un diálogo difícil, 1903-1910”, Montevideo, EBO, 1979, 1985.

Barrera, J. *Del Alcoholismo y alguna de sus formas*. Tesis recepcional. Escuela Nacional de Medicina. pp 1-25, México, 1870. Apud Ramos de Viesca, M [completar según cuál sea la obra en cita 30 capítulo 4 viejo](#)

Barrio, Patricia. *Hacer vino. Empresarios vitivinícolas y Estado en Mendoza (1900-1912)*, Rosario,

Prohistoria, 2010

Barrios, Graciela. "La aculturación socio-lingüística de los inmigrantes italianos en el Uruguay" En *Estudios humanísticos en memoria a Guido Zannier*, Montevideo, FHCE, 1998

Barrios Pintos, Aníbal. *Pulperías y Cafés*, Montevideo, Acción, 1973

Barthes, Roland *La cámara lúcida: nota sobre la fotografía*, Paidós, 2009

Barthes, Roland. *Mitologías*, Siglo XXI, 2009

Bellan, José Pedro *Maní en Los amores de Juan Rivault*, Montevideo, Imprenta La Monotipo, 1922

Beltrán, Washington. *Cuestiones sociológicas. Lucha contra la criminalidad infantil*, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1910

Bentancor, Andrea. "Procesos asociativos en el sector vitivinícola uruguayo, 1870-1935. Las organizaciones gremiales, orígenes y desafíos" En *2o. Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional*, Colonia, Uruguay, noviembre 2003

Beretta Curi, Alcides. "La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1871/1900)" En Beretta Curi, Alcides (dir.) *La Vitivinicultura Uruguaya (1870-1930)*, Volumen I (en prensa)

Beretta Curi, Alcides. "El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial. 1875/1930" En *Encuentros*, Nro. 8, 2002, pp. 107-127.

Beretta, Curi, Alcides. "El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial (1875/1930)" En *Simposio Procesos de conformación, consolidación y crisis de las economías vitivinícolas (siglos XVIII-XX)*, XVII Jornadas de Historia Económica, Tucumán, Argentina, setiembre de 2000.

Beretta Curi, Alcides. *Los hijos de Hefestos. El concurso de la inmigración italiana en la formación del empresariado uruguayo. 1875/1930*, Montevideo, Dpto. de Publicaciones de la Universidad de la República, 1998

Beretta Curi, Alcides. *El imperio de la voluntad. Una aproximación al rol de la inmigración europea y al espíritu de empresa en el Uruguay de la temprana industrialización, 1875/1930*, Montevideo, Fin de Siglo, 1996

Beretta Curi, Alcides. *La inmigración europea en la construcción del viñedo uruguayo*. (En prensa)

Beretta Curi, Alcides. "Inmigración europea, elites y redes: La localidad vitivinícola de Mercedes. 1870/1916". En Beretta Curi, Alcides (Ed.) *La vitivinicultura uruguaya en la región. 1870/2000. Una introducción a estudios y problemas*, Montevideo, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, 2010.

Beretta Curi, Alcides "Inmigración, vitivinicultura e innovación: el emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (1870-1916)" En *Mundo Agrario* Nro. 18, Vol. 9, 2009.

Beretta Curi, Alcides. "La Vitivinicultura en la Región Austral de América" En Beretta Curi, Alcides (dir.) *Historia de la vitivinicultura uruguaya*. Vol. 1. Montevideo, Udelar. (en prensa)

Beretta Curi, Alcides. "Los italianos en la formación del empresariado urbano uruguayo. La Camera di Commercio Italiana di Montevideo (1883/1933)". Universidad de la República, 2004

Beretta Curi, Alcides, Bouret, Daniela. "Elites empresariales, desarrollo vitivinícola y modernización: la Asociación Rural del Uruguay (1870-1914)" En *E.I.A.L. Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe*. Vol. 15, Nro. 2. Universidad de Tel Aviv, Israel, Julio-Diciembre 2004.

Beretta Curi, Alcides *Pioneros, conocimientos y experiencias en los inicios del sector vitivinícola uruguayo (1870/1890): un abordaje multidisciplinario a propósito de la biblioteca de Dn Francisco Vidiella* , I Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay , Montevideo , 2001

Beretta Curi, Alcides, De Frutos, Estela. *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*, Montevideo, Aguilar, 1999.

Beretta Curi, Alcides. Varzi, Pablo. *Un temprano espíritu de empresa*, Montevideo, Fin de Siglo, 1993.

Bernabeu-Mestre, Josep, Esplugues Pellicer et al. "Antecedentes históricos de la nutrición comunitaria en España: los trabajos de la Escuela Nacional de Sanidad, 1930-36" En *Revista Española de Salud Pública*, No. 5, Vol. 81, 2007

Berro Garcia, Adolfo. *La educación física en los niños*, Montevideo, Imprenta Peña , 1921

Bertino, Magdalena. *La agricultura en el Uruguay, 1911/1930*, Montevideo, Facultad de Ciencias Sociales, 2000. Serie Avances de Investigación 6/00

Bertino, Magdalena, Millot, Julio. *Historia económica del Uruguay*. 2 Vols. Montevideo, FCU- Instituto de Economía, 1996

Bértola, Luis. *Ensayos de historia económica. Uruguay y la región en la economía mundial, 1870-1990*, Montevideo, Trilce, 2000

Bertola, Luis. *La industria manufacturera uruguaya, 1913-1961*, Montevideo, FCCSS/CIEDUR, 1991.

Bodega de la Sociedad Cooperativa Regional de Viticultores "Vino Regional", Montevideo, s/f.

Boglione, Riccardo. "Poesía visual uruguaya: todavía addenda" En *Revista La Pupila*, Nro 12, Año 2, 2010, p. 13

Bonfanti, Daniele. "La crisis de 1925. Algunas hipótesis sobre la estructura productiva, las formas de agremiación y la naturaleza de los conflictos sociales en la temprana vitivinicultura uruguaya" En *Territorios del vino*, Vol. 1, 2007, pp.: 60-95

Bonfanti, Daniele. "(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas. Un examen comparativo del proceso de formación de las áreas vitivinícolas en la región austral (1870-1930)". En Beretta Curi, Alcides (ed) *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas*, Montevideo, FHCE, 2010

Bonfanti, Daniele. "Los políticos productores" En *I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguay*. Montevideo, 6 y 7 de setiembre de 2001.

Bonfanti, Daniele. "¿El viñedo uruguayo fue el cultivo de los pobres?" En *Boletín de Historia Económica*, Nro. 5, Año IV, 2006

Borrueal Llovera, Anna. "Un dictamen de la Real Academia de Medicina de Barcelona a principios del siglo XX referente al consumo de vino". En Maldonado Rosso, Javier (ed.) *Actas del I Simposio de la Asociación internacional de historia y Civilización de la vid y el vino*. Vol 2. El Puerto de Santa María, 2002.

Bosque, J. *Guía de cocina y repostería a la francesa-Italiana-Española y Criolla*, Montevideo, s/f.

Bouchet, E, Depres, A. *Diccionario de Medicina y de Terapéutica médica y quirúrgica*, Madrid, Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere, 1889

Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 1998

Bouret, Daniela. “Cambios y permanencias en el consumo de vinos de los uruguayos durante el siglo XX”. En Bentancor, Andrea, Bonfanti, Daniele, Bouret, Daniela, Viera, Mariana, Beretta Curi, Alcides. *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*, Montevideo, Trilce, 2008.

Bouret, Daniela. “Debates sobre el consumo de alcoholes. Continuidades y rupturas del saber médico en la construcción de un individuo “socialmente peligroso” En *Actas del Segundo Congreso de Historia Vitivinícola* [CD], Montevideo, FHCE- CEIL, 2004

Bouret, Daniela. “El vino en el Novecientos ¿salud o alcoholismo? Estrategias para promover su consumo” en *Segundo Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930)* Montevideo, 2001

Bouret, Daniela, Miranda, Fernando, Vicci, Gonzalo. “La seducción de las imágenes. Elementos para un estudio del uso de las imágenes en la promoción/desaliento del consumo de vinos” En *IV Congreso de Historia de la Vitivinicultura*, Udelar, MUHAR, Montevideo, 6 y 7 de noviembre, 2008.

Bouret, Daniela, Martínez, Álvaro, Telias David. *Entre la matzá y el mate. La inmigración judía al Uruguay. Una historia en construcción*, Montevideo, EBO, 1997.

Bouret, Daniela, Remedi, Gustavo. *Escenas de la vida cotidiana en el siglo XX. El nacimiento de la sociedad de masas (1910-1930)*, Montevideo, EBO, 2009

Bouret, Daniela et al. *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas*. Beretta Curi, Alcides (ed.). Montevideo, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, 2010

Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*, Madrid, Alianza Editorial, 1994

Braudel, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*. Vol. 1. “Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible”, Madrid, Alianza Editorial, 1984

Braudel, Fernand. “La larga duración” En *La historia y las ciencias Sociales*, Madrid, Alianza, 1970

Brazeiro Diez, Héctor. “El Doctor Mateo Legnani. Modelo de médico rural, higienista y político” En Gil, Juan Ignacio, Burgues Roca, Sandra, Mañé Garzón, Fernando (eds.) *Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina*. Vol. XII, 1990 , Vol XII, 1990

Brignole, Alberto. *Cartilla sobre la Tuberculosis*, Montevideo, Imprenta El Siglo, 1918

Brignole, Alberto. “Defensa social contra la tuberculosis” Trabajo presentado al Primer congreso Médico.

Brillat-Savarin, J. A. *Fisiología del gusto*, Optima, 2001.

Bruera, Matías. *La Argentina fermentada. Vino, alimentación y cultura*, Buenos Aires, Paidós, 2006

Bruera, Matías. *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura*, Buenos Aires, Paidós, 2005

Buchelli, Gabriel. “El papel del Estado en la industria temprana uruguaya” En *8o. Simposio El desarrollo industrial comparado, Primeiras Jornadas de Historia Regional Comparada*, Porto Alegre, 2000.

Buchelli, Mario. *Contribución a la historia económica del Uruguay*, Montevideo, Academia Nacional de

Economía, 1984.

Burger, Gustave. “Cómo degustarse el vino” En *Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay*, Nro. 28, Año III, 1925

Bury, John. *La idea del progreso*, Madrid, Alianza, 1971

Caceres Nevot, Juanjo. “Una perspectiva del aprendizaje alimentario en la vida adulta: el consumidor ante las nuevas tecnologías alimentarias”. En Espeitx Bernat, Elena, Cáceres Nevot, Juanjo. *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. pp. 36-64. España, Montesinos, 2011

Caceres Nevot, Juanjo, Espeitx Bertnat, Elena. *Comensales, consumidores y ciudadanos. Una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XXI*, España, Montesinos, 2010

Caetano, Gerardo. “Partidos, Estado y Cámaras empresariales en el Uruguay contemporáneo (1900-1991)” En *Ciesu. Organizaciones empresariales y políticas públicas*, Montevideo, Trilce, 1992

Caetano, Gerardo, Rilla, J. *Historia contemporánea del Uruguay. De la colonia al Mercosur*, Montevideo, Fin de Siglo, 1994

Calicchio, Leonardo. *Salario y costo de vida en el Río de la Plata. 1907-1930*, Montevideo, Facultad de Ciencias Sociales, 1996. Documento de trabajo Nro. 33

Callejo, Javier. *Elementos para una teoría sociológica del consumo*. Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia, 1995, Papers ; 47

Camou, María. *Salario y costo de vida en el Río de la Plata. 1880-1907*. (Mimeo) PIHESUC, 1995.

Campiglia, Nelson. *Los grupos de presión y el proceso político. La experiencia uruguaya*, Montevideo, Arca, 1969.

Campodonico, Rosana. *Gremiales Empresariales*, Montevideo, La Asociación Rural, FHCE.

Campos Marin, Ricardo. “*Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)*”, CSIC, 1997

Campos Marin, Ricardo. “Alcoholismo y reformismo social en la España de la Restauración” En Gonzalez de Pablo A (coord.) *Medicina contemporánea. Orígenes y desarrollo* <http://hpy.sagepub.com/content/9/34/201.refs.html>

Campos Marin, Ricardo. “Entre el vicio y la enfermedad. La construcción medicosocial del alcoholismo como patología en España (siglos XIX y XX)” En *Trastornos Adictivos*, Nro. 3, Vol. 1, 1999

Campos Marin, Ricardo. “El obrero abstemio. Salud, moral y política en el discurso antialcohólico del socialismo español a principios de siglo” En *Historia Social*, Nro 31, 1998, pp. 27 -43

Campos Marin, Ricardo, Huertas, R. “*Alcoholismo y degeneración en la medicina positivista española*”. *Revista de la Asociación Española de Neuropsiquiatría*, Nro 41, Vol 12, 1992, pp. 125 – 129

*Canciones Infantiles*. Montevideo, Liga nacional contra el Alcoholismo, 1927

Canzani, Alfredo. *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani*. Club Juventud contra el alcoholismo. Talleres Gráficos Lacaño, 1927

Capel Martinez, Rosa María. *Mujer y trabajo en el siglo XX*, Madrid, Arco Libros, 1999

Carbonell, Fernando. *Los baños. Hidrestesia, hidrigia, hidriatría y Canto al baño*, Montevideo, Claudio García, 1923

- Carnero I Arbat, Teresa. *Expansión vinícola y atraso agrario (1870-1900). La viticultura española durante la gran depresión (1870-1900)*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1980
- Carta de Serafín Rivas fechada en Mercedes el 9 de febrero de 1888, dirigida a Domingo Ordoñana En *RARU*, 15 de febrero de 1888
- Castellanos, Alfredo. *La historia del Teatro Solís*, Montevideo, IMM, 1987
- Castellanos, Alfredo. *Montevideo en el siglo XIX*, Montevideo, 1968, p. 30. *Nuestra Tierra*, Nro. 3
- Castillo Fuentes, Miguel Angel, Leyva Piña, Marco Antonio. “Alcoholismo: del despojo de una herencia cultural a la caricatura del poder” En *El Cotidiano*, Nro. 132, vol 20, 2005, pp. 64-77
- Castro, Xavier. “El vino sano, portador de virtudes terapéutica en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular” En *Cuadernos de estudios gallegos*, Nro. 115, Vol. XLIX, 2002, pp. 309-345
- Cavagnoli, Anelise. “Os parceiros do vinho: a vitivinicultura em Caxias do Sul (1911 - 1936) [Tesis de maestría] Universidade Federal do Paraná, 1989. Disponible en: <http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/27074/D%20-%20CAVAGNOLLI,%20ANELISE.pdf?sequence=1>
- Caviglia, Buena Ventura. *José Arechavaleta*. Apartado de la Revista Nacional de Literatura, Arte y Ciencia, Nro. 11, Año 1, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1938
- “Censo De Trilladoras (1898)” En *Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República Oriental del Uruguay*, Nro. 6, Año II, 1899
- “Censo Estadístico de Viticultores” En *Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República Oriental del Uruguay*, N° 7, Año II, 1899
- “Centro de Investigación, Documentación y Difusión de las Artes Escénicas del Teatro Solís (CIDDAE)”, Acervo Vivo. Donación Ruben Yañez.
- Centro Natura - Universidad libre de Ciencias Naturistas, Nro 4, Año 1, abril 1904
- Cerda, Juan Manuel. “Un acercamiento al mercado de trabajo y condiciones de vida en la vitivinicultura mendocina. Una perspectiva de largo plazo” En *Seminario interno. CEIL-Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación*, Udelar, Montevideo, 29,30, 31 de octubre y 1 de noviembre 2012
- Código Penal ROU*, Código Penal (Ley 9.155) Libro I
- Chans Caviglia, Juan. “Asistencia Médico-social Antialcoholista”. En “Liga Nacional Contra El Alcoholismo” En *Congreso internacional contra el alcoholismo*, Montevideo, octubre de 1948. Montevideo, Impresora Uruguaya, 1952, p. 166
- Chartier, Roger. *Escribir las prácticas. Foucault, de Certeau, Marin*, Buenos Aires, Ediciones Manantial, 1996.
- Chartier Roger. *El mundo como representación. Historia cultural: entre práctica y representación*, Barcelona, Gedisa, 1993
- Chartier Roger. *Entre poder y placer. Cultura escrita y literatura en la Edad Moderna*, Madrid, Cátedra, 2000
- Chile. Ministerio de Justicia. *Estadística criminal correspondiente al año 1901*. Santiago, Imprenta, Encuadernación i Litografía Esmeralda, 1902 En Alvarado, Daniel. “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”. Pontificia Universidad Católica de Chile En *Historia*

Nro 37, vol II, 2004

Cluzeau Mortet, Modesto “Estadística Agrícola” En *RARU*, Nro, 10, Año X, 1881

*La cocina práctica. Manual útil y económico para la familia*, Montevideo, Imprenta El Telégrafo marítimo, 1913

“Cómo producir y vender mejor. Análisis de los vinos nacionales” En *RARU*, Nro. 20, Montevideo, 31 de octubre de 1897

*Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba, Gobierno*, 1910, pp 532-533. En Remedi, Fernando J. *Dime que comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba. 1870-1930*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos Carlos S A Segreti, 2006.

*Conclusiones de los Informes Oficiales*. 1er. Congreso Médico Nacional. Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1916

“Congreso Médico Nacional” En *Boletín de Asistencia Pública Nacional*, Año VI, T. 2, octubre 1916

Contreras Hernandez, Jesús, Gracia Amaiz, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005

Copat, Lucindo, Manfredini, Sadi, Tonietto, Jorge. “La vitivinicultura en Brasil” En Hidalgo, Luis (Coord.) *La viticultura americana y sus raíces*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992

Corbin, Alain. *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social siglos XVIII y XIX*, Madrid, FCE, 1987

Cortes, Beatriz. “La funcionalidad contradictoria del consumo colectivo de alcohol” En *Revista Nueva Antropología*, Nro. 34, Vol. X, 1988

Couyoumdjian, Juan Ricardo. “Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Époque” En *Historia* No 39, Vol. I, 2006, pp. 23-64

Cruz Lopez De Ayala, Ma. “El análisis sociológico del consumo: una revisión histórica de sus desarrollos teóricos” En *Sociológica*, 5, 2004, pp: 161-188

Cuche Denys. *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Mahler, Paula (tr.), Buenos Aires, Nueva visión, 1999

CV.-Melius Vinum. Scholae Salemitanae: *De regimine sanitatis* (Anglorum Regi scribit Schola Salemi) Apud Castro, Xavier. “El vino sano, portador de virtudes terapéutica en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular” En *Cuadernos de estudios gallegos*, Nro. 115, Vol. XLIX, 2002, pp. 309-345

De Balzac, Honoré. *Tratado de los excitantes modernos, Libros del Zorzal*, 2010

De Castro, Manuel. *Oficio de vivir (buenas y malandanzas de Gabriel)*. Montevideo, EBO, 1959

De Celis, Jacqueline B. *Los grupos de presión en las democracias contemporáneas*, Madrid, Tecnos, 1963

De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano*. Vol. 1. “Artes de hacer”, Vol. 2. “Habitar, cocinar”, México, Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, 2000

De Rodríguez, Isabel. *Horas Amenas*, Montevideo, Liga Nacional contra el alcoholismo, 1926

“Defensa social contra la tuberculosis” *En Primer Congreso Médico Nacional por el Dr. Alberto Brignole. Director del Hospital “Fermín Ferreira”*

De Frutos, Estela. *Conocer para valorar: primera guía de vinos del Uruguay*, Montevideo, Trilce, 1995

De Frutos, Estela. “La vitivinicultura en Uruguay” En Hidalgo, Luis (coord.). *La viticultura americana y sus raíces*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992

De Frutos, Estela, Beretta, Alcides. *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*, Montevideo, Fundación Bank Boston-Aguilar, 1999

De Gomensoro Maltheiros, Patricia. “A experiencia sensorial na degustacao de vinhos: treinamento dos sentidos, discurso e construação de gosto” En *VII RAM-UFRGS, GT 42. Antropología da la Alimentacao: diálogos latinoamericanos*, Porto Alegre-Brasil, 2007

De Jaime Gomez, Jose, De Jaime Loren, José María. “La elaboración del vino en el refranero” En *Revista Paremia*, Nro 12, 2003

D’Elia, German, Miraldi, Armando. *Historia del Movimiento obrero*, Montevideo, EBO, 1984

“De los peones” En *Reglamento Interno de la Granja Varzi*, Art.14. Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, 1895

De Pena, Carlos María, Roustán, Honoré. *La República Oriental del Uruguay en la Exposición Universal Colombiana de Chicago (E. U. de N. A.). Breves informaciones geográficas y estadísticas*. Montevideo, Imprenta Rural á Vapor, 1893.

De Rodriguez, Isabel. *Horas amenas*. Montevideo, Liga Nacional Contra el Alcoholismo, 1926

Del Pozo, José. *Historia del vino chileno. Desde 1850 hasta hoy*, Santiago, Editorial Universitaria, 1998

Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*. 2a. ed. Santiago, Editorial Universitaria, 1999

Del Pozo, José. “Los mercados del vino chileno, de 1870 a 1930” En *Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura* [CD] Montevideo, FHCE, Facultad de Agronomía, CSIC, IMM, 2003.

“Defensa social contra la tuberculosis” *En Primer Congreso Médico Nacional por el Dr. Alberto Brignole. Director del Hospital “Fermín Ferreira”*.

Deleuze, G. *Foucault*, México, Paidós, 1991

“Demografía, criminalidad, asistencia pública, meteorología” En *Boletín estadístico de la Ciudad de Montevideo*, Año 1, Nro.1, 1888

Desplobins, Gérard. “Tradition contre modernismo dans la vitiviniculture bresilienne” En *Agroalimentaria*, Nro. 21, 2005.

Devés, Eduardo. “La cultura obrera ilustrada chilena y algunas ideas en torno al sentido de nuestro quehacer historiográfico” En *Mapocho* Nro 32, 1992

Devoto, Fernando. *Notas sobre la situación de los estudios históricos en los años noventa*, Buenos Aires, Ministerio de Educación y Cultura de la Nación, 1997.

Devoto, Fernando, Madero, Marta. *Introducción a la Historia de la vida privada en la Argentina*. Vol. 1 “País antiguo. De la colonia a 1870”, Buenos Aires, Taurus, 1999.

*Diario Nuevo*, Montevideo, 14-1-1905, p 1. En Zubillaga, Carlos. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo, Linardi y Risso, 2011

Di Tella, Torcuato, Chumbita, Hugo, Gamba, Susana, Gajardo, Paz. *Diccionario de Ciencias Sociales y Políticas*, Buenos Aires, Emecé, 2001

*Doctor Saimbraum: Tratado popular de medicina*, Barcelona, Hymosa, 1935, p. 160. Apud Castro, Xavier. "El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular" En *Cuadernos De Estudios Gallegos* Nro. 115, Vol. 49, 2002, p. 313

Douglas, Mary. *Estilos de pensar: ensayos críticos sobre el buen gusto*, Barcelona, Gedisa, 1998.

Douglas, Mary, Isherwood, Barón. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México, Grijalbo, 1979

Eco, Umberto. *Los límites de la interpretación*, Barcelona, Lumen, 2000

*El Eco de Córdoba*, 19/09 y 03/10/1883, p. 2 En Remedi, Fernando J. *Dime que comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba. 1870-1930*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos Carlos S A Segreti, 2006.

Eder, Rita. "El público de arte en México: los espectadores de la exposición Hammer" En Sunkel, Guillermo (coord.). *Consumo cultural en América Latina*, convenio Andrés Bello, Santafé de Bogotá, 1999

*Erasmus Arrarte : profilaxis de la tuberculosis en Uruguay*. En Barran, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, Vols. 1-3, Montevideo, EBO, 1992-1995, 1999.

Espeitx Bernat, Elena, Cáceres Nevot, Juanjo. *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. Medina, F. Xavier ( pról), Montesinos, 2011

"Estadística de la producción de trigo" En *RARU*, Nro.7, Año XX, 1891 y *RARU*, N° 8, Año XX, 1891.

"Estadística" En *RARU*, Nro. 9, Año I, 1872 y *RARU*, Nro. 12, Año II, 1873.

EL PROBLEMA VITÍCOLA. Colección de artículos publicados en la prensa de la capital de Montevideo, 1925, p.16

"Empezando" En *El Industrial Uruguayo*, 1 de Diciembre de 1902.

Espinola Gomez, Manuel, Di Maggio, Nelson, Lemaire, Gérard. *Montevideo los cafés literarios*, Les Muses Inquétantes, 1996

Esplobins, Gérard. "Tradition contre modernismo dans la vitiviniculture bresilienne" En *Agroalimentaria*, Nro. 21, 2005.

Etchepare, Bernardo. "El alcoholismo mental en el Uruguay" En *Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Anexo al Nro 35*, 1909, p.1

Etchepare, Bernardo. "La lucha contra el alcoholismo" En *Revista Médica del Uruguay*, Nro. 1, año 15, 1912

Etchepare, Bernardo. *La lucha contra el alcoholismo. Consejos a las madres*, Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1915

Etchepare, Bernardo. "Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo" En *Revista Médica del Uruguay*, Nro. 7, Año 16, 1913

- La familia Vidiella. Cien años de la vitivinicultura*, Montevideo, Bodegas J.Vidiella, 1974.
- Fernandez, Marcos. “Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile. 1870-1930” En *Historia* 39, vol II, 2006
- Ferran, Antonio. *La mala vida en el 900*, Montevideo, Arca, 1967
- Fischler, C. *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995
- Flandrin, Jean-Louis. *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*, Manuscrits 6, UAB. Barcelona, Bellaterra, 1985
- Fornaro, Marita, Marta Salom, Graciela Carreño y Jimena Buxedas. “El Archivo del Teatro Solís de Montevideo: análisis de la inserción del Teatro Solís” En *Cuadernos de Música Iberoamericana*, Volumen 13, Segunda Época. Madrid, 2007
- Fornaro, Marita, Sztern, Samuel. *Música popular e imagen gráfica en Uruguay. 1920-1940*, Montevideo, Udelar, 1997
- Fornaro, Marita, Salon, Marta et al. “Presencia e influencia española en el Teatro Solís de Montevideo (1856 – 1930): zarzuelas, sainetes, cupleteras y tangos...” En *Cuadernos de Música Iberoamericana*, Vol.n 13, Segunda Época. Madrid: Instituto Complutense de Ciencias Musicales, 2007
- Foucault, Michel. *Historia de la locura en la época clásica*. México, FCE, 1986
- Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad*. Vol. 2 “El uso de los placeres”, México, Siglo XXI, 1986.
- Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad*. Vol. 3 “La inquietud de si”, Madrid, Siglo XXI, 1987
- Foucault, Michel. *Microfísica del poder, Buenos Aires*, Tusquets, 1985.
- Foucault, Michel. *Vigilar y castigar. El nacimiento de la prisión*, Buenos Aires, Siglo XXI, 1989
- Frega, Ana. “La reformulación de un modelo. 1890-1918” En Frega, Ana; Porrini, Rodolfo et al. *Historia del Uruguay en el siglo XX (1890-2005)*. pp 17-50, Montevideo, EBO, 2008
- Frommel, Julio. *Apuntes sobre vinos nacionales. Algunos problemas de vinicultura*. Instituto Nacional de Agronomía. 1917
- Galanti, A. *De la cepa a la copa*, Conferencia en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya, Montevideo, 1929
- Galanti, A. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado*, Mendoza, Tip. Italia, 1918
- Galino, Luciano. *Diccionario de Sociología*, México, Siglo XXI, 1995
- Garces Duran, Mario. *Crisis social y motines populares en el 1900*, Santiago, LOM Ediciones, 2003,
- García, Canclini, Nestor. *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*, México, Grijalbo, 1995
- García Canclini, Néstor. *El consumo cultural en México*. México, Consejo Nacional para la cultura y las artes, 1999.
- García Canclini, Néstor. *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Paidós, 2001

- García y Santos, Francisco. *El alcoholismo. Locura y criminalidad. Apuntes*, Montevideo, Imprenta La Nación, 1899
- Garzon Mañe, Fernando, Burgez Roca, Sandra. *Publicaciones médicas uruguayas de los siglos XVIII y XIX*, Montevideo, EAM, 1996
- Giron, Loraine Slomp. “O Cooperativismo Vinícola Gaúcho: a organização inicial” En De Boni, Luis A. *A presença Italiana no Brasil*. V. 1. Porto Alegre, EST, 1996
- Goldman, Noemí. *El discurso como objeto de la historia*, Hachette, 1989.
- Gonzalez Ascencio, Gerardo. “Positivismo y organicismo en México a fines del siglo XIX. La construcción de una visión determinista sobre la conducta criminal en alcohólicos, mujeres e indígenas” En *Alegatos* Nro 76
- González, P. A. “El gran problema” En *Revista Higiene y Salud*, Nro. 106, 1922
- Gonzalez Serra, Yamandú en Barran, José Pedro et alt. *Historias de la vida privada del Uruguay. Tomo II el nacimiento de la intimidad (1870-1920)*, Ed. Taurus, Montevideo 1996
- Gonzalez Turmo, Isabel. “Antropología de la alimentación. Propuestas metodológicas” En Garrido Aranda, Antonio (comp). *Comer Cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Universidad de Córdoba, 2001
- Gor, Clara. *La cocinera uruguaya*, Montevideo, 1920
- Gran almanaque de la asociacion rural del Uruguay para 1884*. Montevideo, Imprenta rural, 1883. Compendio de Higiene, por el Dr. A. Pedro Hormaleche, De la Facultad de Montevideo. Alimentos.
- Grignon, 1980 Apud Cuche, Denys. *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Mahler, Paula (tr.) Paris, Nueva Visión, 1999
- Guilhaumou, J. “Itinéraire d’un historien du discours...” En Goldman, Nohemi, *El discurso como objeto de la historia*, Hachette, 1989
- Guillaume Apollinaire, Boglione, Riccardo. “Poesía visual uruguaya: todavía addenda”. En *Revista La Pupila*, Año 2, Nro 12, Febrero 2010
- Guyot, Jules. *Culture de la vigne et vinification*. Paris, Librairie Agricole de la Maison Roustique, 1861
- H. Gutierrez, Leandro; Romero, Luis Alberto. *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra*, Buenos Aires, Sudamericana, 1995
- Hactchins, William. *Cultura, Moral y Código Moral para la Niñez*, Papelería Comini s/f
- Heller, Agnes. *Sociología de la vida cotidiana*, Barcelona, Península, 1987
- Hernandez, Marisela. “En torno a un plato de comida: aproximaciones al mundo de la comida y el comer” En *Revista Espacio abierto. Cuaderno Venezolano de Sociología*, Nro. 2, Vol. 16, 2007, pp. 243.260
- “Higiene del Labrador” En *Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU*, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1896
- Hobsbawm, Eric. *La Era del Imperio. 1875-1914*, Barcelona, Crítica, 2001
- Hobson, Richmond P. *El alcohol y la raza humana. De Salterain, Hortensia (tr.), Salterain, Joaquín (rev.)*, Buenos Aires, Talleres Gráficos Damiano, 1924

- Hormaleche, Pedro. *Compendio de Higiene*, Montevideo
- Hudson, W. *La tierra purpúrea*, Montevideo, Banda Oriental, 1992
- Instituto de Estudios superiores de Montevideo*. Boletín de Criminología y Ciencias Afines. Numero 1, 1935
- El Internacional*. Montevideo, 5 de mayo de 1878. En Zubillaga, C. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo, Linardi y Risso, 2011
- Jacob, Raúl. *Breve historia de la industria en el Uruguay*, Montevideo, FCU, 1981.
- Jacob, Raúl. “Los grupos económicos en la industria cervecera uruguaya: una perspectiva histórica” En *Segundas Jornadas de Historia Económica*, AUDHE, Montevideo, julio de 1999.
- Jacob, Raúl. “Los principales modelos históricos” En *La cuestión agraria en el Uruguay*, Montevideo, FCU, 1984
- Junta Nacional de Drogas (Uruguay). “Consumo de sustancias psicoactivas en el Uruguay” En *Observatorio uruguayo de drogas*, Montevideo, Presidencia de la República Oriental del Uruguay, Fas-Salud/OPP/BID, 1999.
- Just, Adolf. *Volved a la naturaleza! Agua, luz, aire, tierra, fruta, alma y cuerpo. Nuevo método de cura y vida natural*. Montevideo, Talleres Gráficos José Florensa, 1926.
- Kruse, Herman. *Alcohol y sociedad*, Memoria de Tesis, Montevideo, 1958.
- Laborde, Gustavo *El asado. Origen, historia, ritual*, Montevideo, EBO, 2013
- Laborde, Gustavo. *La cocina uruguaya ¿es o se hace? Construcción de la identidad gastronómica uruguaya*. Conferencia en el Ministerio de Turismo y Deporte, 14 de agosto 2013.
- Lagatta Mazzeo, Antonio V. *La Ópera en Montevideo, 1830-1950* En CIDDAE, s/f
- Lamas, Eduardo. Informe en “El Alcoholismo mental en el Uruguay” En *Boletín del Consejo Nacional de Higiene*, Nro. 36, Año IV, 1909
- Legnani, Mateo. “Contribución a la higiene del habitante de Campaña” ,p. 19, artículo 7. En *Conclusiones de los Informes Oficiales. 1er. Congreso Médico Nacional*. Patrocinado por la Sociedad de Medicina. 9 al 16 de abril de 1916. Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1916
- Legnani, Mateo. *Proyectos de Higiene*. Brum, Baltasar (pról.). Vol. 2. Montevideo, Claudio García, 1922.
- Leon, Emma. *Usos y discursos teóricos sobre la vida cotidiana*, México, Anthropos, 1999
- Ley Nro. 2.856 del 17 de julio de 1903* En Alonso Criado, Matías (comp.). *Colección Legislativa de la República Oriental del Uruguay 1903*, Montevideo, Barreiro y Ramos, 1904, pp.342-357.
- La Libertad*, 02/05/1901, p. 3, 04/09/1902, p.2 En Remedi, F. *Dime que comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba. 1870-1930*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos Carlos S A Segreti, 2006.
- La Libertad*, 19/09/1902, p.2. En Remedi, F. *Dime que comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba. 1870-1930*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos Carlos S A Segreti, 2006.
- Lévi-Strauss, Claude. “Le totémisme aujourd'hui”, París, PUF, 1962, p. 128. En Duhat, Frédéric. *La moral y el gusto: El vino en Le mesnagier de Paris (siglo XIV)*. En *Universum*, Talca, Vol. 22, Nro. 1, 2007

*Libro del Centenario*. Montevideo, Agencia Capurro, 1925.

“Liga nacional contra el alcoholismo” En *Congreso internacional contra el alcoholismo*, Montevideo, octubre de 1948. Montevideo, Impresora Uruguaya, 1952, p. 102

“Linaje, Nro 1596” En De Jaime Gomez, Jose, De Jaime Loren, José María. *La elaboración del vino en el refranero* En *Revista Paremia*, Nro 12, 2003

Loira Valdez, Dionisio. Fragmento de “Canto al Carnaval”. Concejo de Administración de Montevideo Comisión de Fiestas, Archivo de Expedientes. Ejercicio 1924-1925. Carpeta Nro 6, Letra J. 14 de febrero de 1925 En Fornaro, Marita, Sztern, Samuel. *Música popular e imagen gráfica en Uruguay. 1920-1940*. Montevideo, Udelar, 1997

Lopez De Ayala, María Cruz. “El análisis sociológico del consumo: una revisión histórica de sus desarrollos teóricos” En *Sociológica*, Nro. 5, 2004, pp. 161-188

López Rocha, Carlos. “La Primera Copa” En *El Lazo Blanco*, Nro. 3, 1920

Llovera Borrue, Anna. “Un dictamen de la Real Academia de Medicina de Barcelona a principios del siglo XX referente al consumo de vino.” En *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino , Vol II*.

Lloyd, Reginald. *Impresiones de la República Oriental del Uruguay en el siglo Veinte*, Londres, 1912.

Lujan, Néstor. Prólogo a Brillat-Savarin, J. A. *Fisiología del gusto*, Optima, 2001

Machado Rodrigues, Carlos Henrique. “A indústria vinícola gaúcha e o capitalismo: um universo de luta e sobrevivência” En *Ciências e Letras*, Nro.41, pp.101-118, 2007. Disponible en:<http://www.fapa.com.br/cienciaseletras/publicacao.htm>

Maeso, Carlos. *Uruguay a través de un siglo*, Montevideo, Tip. y Lit. Moderna, 1910.

Maffesoli, Michel. *De la orgía. Una aproximación sociológica*, Barcelona, Ariel, 1996.

*Manual del almacenero. Vinos de pasas y vinagre*, Montevideo, 1885.

Martin Barbero, Jesús. *De los medios a las mediaciones. Comunicación, cultura y hegemonía*, México, Gustavo Gilli, 1993.

Martinez Cherro, Luis. *Por los tiempos de Piria*, Asociación de fomento y turismo de Piriápolis, 1990

Mateu, Ana María. “Los caminos de construcción del cooperativismo vitivinícola en Mendoza, Argentina (1900-1920)” en *Jornada Internacional de Historia Económica y Jornadas de Cooperativismo*, Tenerife, España, 2005, p.5

Mateu, Ana María, Gascon, Margarita. “El surgimiento de la burguesía vitivinícola en la provincia de Mendoza (Argentina) a fines del siglo XIX. La fase de transición” En *Revista Paraguaya de Sociología*, Nro. 77, Año 27, 1990, pp. 117-140.

Mateu, Ana María, Stein, Steve. “Diálogos entre sordos. Los pragmáticos y los técnicos en la época inicial de la industria vitivinícola argentina” En *Historia Agraria*, Nro 39, 2006, pp. 267-292

Mauss, Marcel. *Manual de Etnografía*, Fondo de Cultura Económica, 2006

Mauss, Marcel. *Sociologie et antropologie*, Presses Universitaires de France, 1950.

Mauttoni, C. *Presencia e influencia española en el Teatro Solís a través de los programas de espectáculos, 1856-1930*, Montevideo, Teatros Municipales, CIDDAE, 2007.

Mead, Margaret. *El Alimento y la familia. Alimentación, población y progreso social*, Buenos Aires, Sudamericana, 1951.

*Memoria de la Policía de Montevideo, 1919-1922*. Montevideo, Barreiro y Ramos, 1922

Mendizabal, Manuel F. "Consejos prácticos sobre viticultura" En *Revista del Ministerio de Industrias*, N° 57, 1921.

Meynaud, Jean. *Los grupos de presión*, Buenos Aires, Eudeba, 1962.

Millot, Julio, Bertino, Magdalena *Historia económica del Uruguay*. Vol 2. Montevideo, FCU, 1996

Mintz Sydney, W. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996.

Monlau, Felipe P. *Elementos de Higiene privada ó arte de conservar la salud del individuo*, pp. 228-229 Apud Castro, Xavier. "El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular" En *Cuadernos De Estudios Gallegos* Nro. 115, Vol. 49, 2002, p. 311

Monlau, Felipe P. "La higiene en los refranes castellanos". Apéndice IL en *Elementos de higiene privada ó arte de conservar la salud del individuo*. Madrid, Imprenta de Rivadeneyra, 1870, p. 234. Apud Castro, Xavier. "El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular" En *Cuadernos De Estudios Gallegos* Nro. 115, Vol. 49, 2002 p. 313

Montero Aguerre, Sonia. "Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile" En Seriolla, Carolina (comp.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile, Santiago de Chile, Catalonia, 2010*

Mora, Jhon James. *Introducción a la Teoría del Consumidor. De la preferencia a la estimación*. Cali, Dirección de Investigaciones, 2002.

Morin, Edgar. *El paradigma perdido: La naturaleza humana*, Seuil, 1973

Mostajo Baya, Mario. *Aporte al estudio del alcoholismo y la alcoholemia. Tesis de prueba para optar al título de Bioquímico Farmacéutico*. Universidad de Cochabamba, 1948

**M. S. T.**: "La campaña de La Cierva. Su importancia para los vinicultores. I" En *Prácticas modernas é industrias rurales*. Año 6, 1908, p. 332 Apud Castro, Xavier "El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular" En *Cuadernos De Estudios Gallegos* Nro. 115, Vol. 49, 2002, p. 313

Mouffe, Chantal. Hegemonía, política e ideología. En Labastida, Julio. Del Campo Martín (coord.) *Hegemonías y alternativas políticas en América Latina*, Editorial Siglo XXI, España, 1985

Mourat, Oscar *Hacia las historias masivas y democráticas*, Montevideo, edición del autor, 1998

"Mucho vino y poco pan" En *La Beata*, Nro 39, 30 de setiembre de 1897. En Alvarado, Daniel "De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX". Pontificia Universidad Católica de Chile En *Historia* Nro 37, vol II, 2004

Muller, Bernd. *Cerveceros, cervecerías y porrones del Montevideo de antaño*, Montevideo, Copygraf, 1989

Nahum, Benjamín. *Breve historia del Uruguay independiente*, Montevideo, EBO, 1999.

- Nahum, Benjamín. *La época batllista (1905-1929)*, Montevideo, EBO, 1975
- Nahum, Benjamín. *Manual de historia del Uruguay*, Vol. 2 (1903-1990), Montevideo, EBO, 1995.
- Narancio, Atilio. “Represión del alcoholismo. El mal” En *El Lazo Blanco*, Año 3, marzo 1920
- Neruda, Pablo *Oda al Vino*. Odas elementales. Buenos Aires, Editorial Losada, 1954
- Nieto Rodriguez, R. *Memoria acerca de las condiciones higiénicas y estado sanitario de El Ferrol*, Imprenta de El Departamento, El Ferrol, 1895, p. 18. Apud Castro Xavier. “El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular” En *Cuadernos De Estudios Gallegos* Nro. 115, Vol. 49, 2002, p. 312
- Noiriel, Gérard. *Sobre la crisis de la historia*, Madrid, Cátedra, 1997
- Oddone, Juan Antonio. *La emigración europea al Río de la Plata*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1966
- Oddone, Juan Antonio. *La formación del Uruguay moderno*, EUEDEBA, Buenos Aires, 1966
- Oddone, Juan Antonio. *Los gringos*, Montevideo, Arca, 1968. Enciclopedia Uruguaya, 26
- Ordoñana, Domingo “Datos estadísticos sobre la riqueza nacional” En *RARU*, Nro. 9, Año I, 1872
- Ortiz, A. *Estudio sobre el alcoholismo*. Tesis recepcional. Escuela Nacional de Medicina, México, 1878, pp 1-54 En Ramos De Viesca, María Blanca, Flores, Sonia. “El tratamiento del alcoholismo en México en el siglo XIX” En *Revista Salud Mental*, Nro. 1, Vol. 22, 1999
- Pan-Montojo, Juan. *La bodega del mundo. La vid y el vino en España 1800-1936*, Madrid, Alianza Editorial, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1994
- Pasadore - Carrau – Muti. [Parecen nombres incompletos](#). Ver *El arte moderno de vinificación perfecta*, Montevideo, 1933.
- “Pequeña explotación agrícola, reproducción de las unidades familiares campesinas y mercado del trabajo en la vitivinicultura mediterránea del siglo XX: el caso catalán” En *Seminario dictado por el Dr. Josep Colomé Ferrer*, Montevideo, 3-4-5 de septiembre de 2001. CEIL, FHCE
- Perez, María Del Carmen. *La cocinera Oriental*, Montevideo, Imprenta Juan Dornaleche, 1904
- Perez, María Del Carmen. *La cocinera Oriental*, 3ra. ed. Montevideo, Imprenta Juan Dornaleche, 1912
- Perez Castellanos, Manuel. *Selección de escritos. Observaciones sobre agricultura* Montevideo, 1968. Colección clásicos uruguayos, 132
- Perez Delgado, Nancy, Mazzucchelli, Isabel. *Sentir el vino: introducción a la degustación*. Repartido del Club de Vinos Cava Privada, Montevideo, 2002.
- Piga, A, Marioni, A. *Las bebidas alcohólicas. El alcoholismo*. Barcelona, 1904
- Pinto De Vidal, Isabel. “El alcoholismo y el Estado” En “Liga Nacional contra el alcoholismo” En *Congreso internacional contra el alcoholismo*, Montevideo, octubre de 1948, Montevideo, Impresora Uruguaya, 1952
- Piria, Francisco. *Piriápolis. Establecimiento Agronómico fundado en 1890 en la falda de Pan de Azúcar con puerto en el Océano*, Montevideo, Imp. de Dornaleche y Reyes, 1900.
- Porrini, Rodolfo. “Trabajadores urbanos e industriales: su base material y condiciones de vida” En Cures,

- Oribe, Da Cunha, Nelly, Porrini, Rodolfo. *Desde abajo. Sectores populares en los años treinta*, Montevideo, EBO, 1998
- Portantiero, J. C. *Los usos de Gramsci*, México, Folios, 1981.
- Prost, Antoine. “Social y cultural, indisociablemente” En Rioux, J. P., Sirinelli, J. F. *Para una historia cultural*, México, Taurus, 1999
- Puig y Nattino, Juan. *Estudios y observaciones sobre viticultura*, Montevideo, Ministerio de Industrias. Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura, 1920.
- Radakovich, Rosario. *Retrato cultural. Montevideo entre cumbias, tambores y óperas*. Montevideo, Universidad de la República, 2011
- Rama, Germán. “La cuestión Social” En *Montevideo entre dos siglos (1890-1914)*, Montevideo, 1969. Cuadernos de Marcha Nro. 22
- Rama, Germán. “Uruguay: una política de desarrollo” En *Cuadernos. Facultad de Derecho y Ciencias Sociales*, Nro 16, 1966
- Ramos De Viesca, María Blanca “La mujer y el alcoholismo en México en el siglo XIX” En *Revista Salud Mental*, Nro. 23, Vol. 24, 2001, p. 25
- Ramos De Viesca, María Blanca, Flores, Sonia. “El tratamiento del alcoholismo en México en el siglo XIX” En *Revista Salud Mental*, Nro. 1, Vol. 22, 1999
- Rapetti, Vittorio. *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da met-a ottocento agli anni trenta* Alessandria, Istituto per la Storia Della Resistenza in Provincia di Asti, 1984
- Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana*. 12 ed. Madrid, Imprenta de los sucesores de Hernández, 1884
- Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana*. 14 ed. Madrid, Imprenta de los sucesores de Hernández, 1914
- Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana*. 21 ed. Madrid, Espasa-Calpe, 1992
- Real de Azua, Carlos. “La clase dirigente” En *Nuestra Tierra*, Nro 34, 1969.
- La Rebelión*, Montevideo 28/9/1902 En Zubillaga, Carlos. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo, Linardi y Risso, 2011
- Reginald, Lloyd. *Impresiones de la República del Uruguay en el siglo Veinte*, Londres, 1912.
- Reglamento de la Sociedad Obreros Albañiles*, San José de Mayo, 1901, art 5 y *Reglamento de la Sociedad Unión Cosmopolita de Mozos*, art. 4, Imp. La Razón, 1903 En Zubillaga, Carlos. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*, Montevideo, Linardi y Risso, 2011
- Reglamento interno de la Granja Varzi*, Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, 1895.
- Remedi, Fernando J. *Dime que comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba. 1870-1930*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos Carlos S A Segreti, 2006.
- Revel, Jean-Francois. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, TusQuets, 1996.

*Revista del Centro Farmacéutico Uruguayo*, Nro 1 En Martínez Cherro, Luis. *Por los tiempos de Piria*, Asociación de fomento y turismo de Piriápolis, 1990

Reyes Möller, Carlos. "Del empaque y el desenfado corporal en el novecientos" En Barran, José Pedro, Caetano, Gerardo, Porzecanski, Teresa, *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, Vol. 2, Taurus, 1996.

Rial, Juan. *Estadísticas Históricas del Uruguay 1850-1930*, Montevideo, CIESU, 1980

Rial, Juan. *Situación de la vivienda de los sectores populares en Montevideo, 1889-1930*, Montevideo, Ciesu, 1982, p. 41. Cuaderno Nro. 44

Ricaldoni, Américo. "Lesiones y enfermedades del hígado" Apud Salterain, Joaquín de. *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, 1916

Richard Jorba, Rodolfo. "Hacia el desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza. Evolución de los sistemas de explotación del viñedo entre 1870 y 1900" En *Anales de la Sociedad Científica Argentina*. Nro. 2, Vol. 224, 1994, pp.1-34.

Richard Jorba, Rodolfo. "Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la elite y los cambios espaciales resultantes. 1875/1895" En *Boletín de Estudios Geográficos*, Nro 89, 1993, pp. 227-263.

Richard Jorba, Rodolfo. *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900*, Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 1998

Richard Jorba, Rodolfo, et al. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad. 1870-1914*, Universidad Nacional de Quilmes, 2006.

Richards, Audrey. *El hambre y el trabajo en una tribu salvaje: un estudio funcional de la nutrición entre los bantúes del sur*, London, Routledge & Kegan Paul, 1932

Rocca, Pablo. *Vino, caña y otros brebajes. (Sobre gringos y criollos en la narrativa y la poesía 1890-1950)*, 2001. (Material inédito)

Rodríguez, Gabino. *Prontuario de Debate*, Montevideo, Liga Nacional contra el Alcoholismo, 1923

Rodríguez, Rafael. Informe en "El Alcoholismo mental en el Uruguay" En *Boletín del Consejo Nacional de Higiene*, Nro. 36, Año 4, 1909, pp. 522-530.

Rodríguez, Sócrates. *El Uruguay como país agropecuario, su desarrollo actual y perspectivas para su futuro*, Montevideo, Libertad, 1937.

Rodríguez Donate, Ma Carolina. "Análisis de las decisiones de consumo de vino en Tenerife mediante modelos de elección discreta", Universidad de la Laguna, 2005

Rodríguez Villamil, Silvia, Sapriza, Graciela. *La inmigración europea en el Uruguay. Los italianos*, Montevideo, Monte Ávila

Rosenberg, Raquel. "El patrimonio cultural alimentario y gastronómico" en *Actas de las Jornadas Nacionales. Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural. Patrimonio Cultural Tangible e Intangible*. Buenos Aires, Argentina, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre de 2000

Rubio, Rafael. "Los grupos de presión" En *Cuadernos y Debates. Centro de Estudios Constitucionales*, Vol. 153, 2004.

Rueda Ramirez, Pedro. "La moral virtuosa frente a la embriaguez en las sumas morales de los siglos XVI-XVII". Universidad de Sevilla. En Maldonado Rosso, Javier (Ed). *Actas del Simposio de la Asociación*

*Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*, El Puerto de Santa María, 2002.

Saenz Royner, Eduardo. “La prohibición norteamericana y el contrabando entre Cuba y los Estados Unidos durante los años veinte y treinta” en *INNOVAR*, revista de ciencias administrativas y sociales. No. 23, enero - junio de 2004, p. 147

Safa Barraza, Patricia. *El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México*. México, CIESAS Occidente, 2004.

Salazar, Gabriel *Labradores, peones y proletarios*. Santiago, Ediciones LOM, 2000, pp, 250-251 En Alvarado, Daniel “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”. Pontificia Universidad Católica de Chile En *Historia* Nro 37, vol II, 2004

Salgado, Susana. *The Teatro Solís. 150 Years of Opera, Concert and ballet in Montevideo*. Middleton, Wesleyan University Press, 2003

Salterain, Joaquín de. *El alcoholismo en el Uruguay*, Montevideo, El siglo Ilustrado, 1915.

Salterain, Joaquín de. *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?*, Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, 1916

Salterain, Joaquín de. “Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay” En *Revista Médica del Uruguay*, Agosto de 1923

Salterain, Joaquín de. *Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay*, Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1917

Salterain, Joaquín de. “Sobre alcoholismo” En *1er Congreso Anti alcohólico de Montevideo*, Montevideo, Imp. Nacional, 1918

Salterain, Joaquín de. *Sobre alcoholismo*, Montevideo, Imprenta Nacional, 1918

Salva, Juana María. “Guerra al alcohol” En *Revista Higiene y Salud*, Nro. 62, febrero 1919

Sanchez, Jorge, Fernandez, Mejorada. “Concepto del alcoholismo como enfermedad: historia y actualización” En *Revista Médica de la Universidad Veracruzana*. Nro. 1, Vol 17, 2007

Sánchez Leon, Pablo. “Con el nombre de vino. Comercio del vino, instituciones y salud pública en el Madrid del siglo XIX” En *Seminario “La vid, el vino y el cambio técnico en España, 1850-1936”*, Vilafranca del Penedés, 1999

Saz y Alvarez, F. R. *Apuntes de economía doméstica para uso de las Escuelas Normales*, 2a. ed. Pontevedra, Imprenta de Celestino Peón Villar, 1929, p. 234. Apud Castro, Xavier “El vino sano, portador de virtudes terapéuticas, en el imaginario colectivo, el discurso médico y la medicina popular” En *Cuadernos De Estudios Gallegos* Nro. 115, Vol. 49, 2002, p. 338

Sedeillan, Gisela. “La penalidad de la ebriedad en el Código Penal y en la praxis judicial bonaerense: 1878-1888” En *Anuario del Instituto de Historia Argentina*, Nro. 8, 2008, pp. 151-171. Disponible en: [http://www.fuentes-memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.3215/pr3215.pdf](http://www.fuentes-memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3215/pr3215.pdf)

Sepulveda Godoy, Eduardo A. “Lucha temperante y amor libre. Entre lo prometeico y lo dionisiaco: el discurso moral de los anarquistas chilenos al despuntar el siglo XX” En *Cuadernos de Historia*, Nro. 34., Vol. 127, 2011

“Sesiones de la Sociedad de Medicina de Montevideo” En *Revista Médica del Uruguay*, 1914, pp, 27-76 y 383-84 En Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*. Vol. 2 “La ortopedia de

- los pobres”, Montevideo, EBO, 1995
- Schivelbusch, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*, Barcelona, Anagrama, 1995
- Sisa Lopez, Emilio. *Tiempo de ayer que fue...*, Montevideo, Vanguardia, 1978
- Sontag, Susan. *Sobre la fotografía*, Buenos Aires, Alfaguara, 2006
- Soutelo Vázquez, Raúl. “Las uvas de la unión. Organización y movilización campesina en la vitivinicultura gallega: el Ribeiro ourensano, 1880-1936” En *Historia agraria*, Nro. 15, 2001
- Stein, Steve. “Grape Wars: The conflict between quantity and quality in the history of argentine wine” En *Wine in the world: history management and Trade University of Avignon*, March, 2-4-2004.
- Thompson, Edward. *Costumbres en común*, Barcelona, Grijalbo, 1995
- Tocqueville, Alexis. *La democracia en América*, Madrid, Alianza Editorial, 2002
- Toussaint Samart, Maguelonne. *Historia natural y moral de los alimentos*. Vol. 1. Madrid, Alianza, 1991
- Toussaint-Samat, Maguelonne. *Historia natural y moral de los alimentos*. Vol. 3. “El aceite, el pan y el vino”, Madrid, Alianza, 1991
- Truman, David. *The governmental process: Political Interests and Public Opinion*, New York, Knopf, 1951
- “La Tuberculosis”, Año VIII, N 8, Agosto 1910, p. 239 En Reyes Möller, Carlos “Del empaque y el desenfado corporal en el novecientos” En Barran, José Pedro, Caetano, Gerardo y Porzecanski, Teresa. *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, Vol. 2, Taurus, 1996
- Ubeda, J. *El alcoholismo. Sus efectos en el individuo y en su descendencia: su influencia desmoralizadora en la sociedad y en la familia. Consejos y medios para combatirlo y desterrarlo*. Madrid, 1901
- Unwin, Tim. *El vino y la viña*, Barcelona, Tusquets, 2001
- Uruguay. Ministerio de Fomento. *Memoria presentada á la Hnorable Asamblea General en el 2º período de la 17ª legislatura por el Ministro de Fomento Ingeniero Don J. A. Capurro. Comprende el ejercicio de 1891-1892*, Montevideo, Imprenta á Vapor de La Nación, 1892
- Vaillant, Adolfo. *La República Oriental del Uruguay en la exposición de Viena*, Montevideo, Imprenta de La Tribuna, 1873
- Valeta, Antonio. *Arte de comer y nutrición. (Ciencia Naturista, Dietética y Cocina Vegetariana)*, Montevideo, Tall. Graf. Castro, s/f
- Valeta, Antonio. *Baños de sol. Tratado de higiene, helioterapia, hidroterapia y baños de mar*. 2a. ed. Montevideo, Imp. y Lit. Arnaboldi, 1922
- Valeta, Antonio. *Estragos del alcoholismo*, Montevideo, Imp. “La Rural”, 1913
- Valeta, Antonio. *Regeneración física, moral y social*, Trabajo presentado al primer congreso nacional de empleados del comercio, Montevideo, Imprenta Latina, 1917
- Verdu Lucas, P. “Ensayo sobre la integración de las fuerzas políticas en el Estado contemporáneo” En *Revista de Estudios Políticos*, Nro 99, 1958
- Vidal Buzzi, Fernando. “Los gustos cambian” En *Revista Cava Privada*, Montevideo, mayo 2003

Vidart, Daniel, Pi Hugarte, Renzo. "El legado de los inmigrantes II" En *Revista Nuestra Tierra* N° 39.

Vigarello, Georges. *Lo limpio y lo sucio. La higiene del cuerpo desde la Edad Media*, Madrid, Alianza, 1991

"El vino y los microbios patógenos" En *RARU*, Nro. 10, Montevideo, octubre 1912.

"Los vinos uruguayos y argentinos" En *RARU*, Nro. 6, 31 marzo 1897, p. 132

Vitale, Angélica. "Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino" En *II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950)*, Colonia, 13 y 14 de noviembre, 2003.

Yaffe, Jaime. *Ideas, programas y política económica del batllismo. Uruguay 1911-1930*, Montevideo, Facultad de Ciencias Económicas y de Administración, 2000, Mimeo

Zerbino, Víctor. *Nuestros hijos. Puericultura, higiene y educación del niño*, Montevideo, 1921

Zubieta, Ana María et al. *Cultura popular y cultura de masas. Conceptos, recorridos y polémicas*, Buenos Aires, Paidós, 2000

Zubillaga, Carlos. *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo, Linardi y Risso, 2011

Zubillaga, Carlos, Cayota, Mario "Cristianos y cambio social en el Uruguay de la modernización (1895-1919)" En *Serie Investigaciones*, Nro. 26, Tomo 1, CLAEH, 1982

Zum Felde, Alberto. *Proceso intelectual del Uruguay*. Vol. 1. "Del coloniaje al romanticismo", Montevideo, Ediciones del Nuevo Mundo, 1967.

## REVISTAS

Almanaque "El Amigo del Obrero", Montevideo, 1924

Anales Mundanos. Revista Álbum Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades 1915, 1917, 1918, 1920-22

Anuario Barreiro, Año I, Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU. Montevideo, Barreiro y Ramos 1986

Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay (varios años)

El Argos, avisos varios publicados durante todo el año 1830

Boletín de la Asistencia Pública Nacional, 1916

Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo, 1919

Boletín de la Oficina del Trabajo, Enero de 1914

Boletín de la Sociedad Ciencias y Letras, 1877

Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, Buenos Aires, enero 1914

Boletín Médico Farmacéutico, 1874-83

Boletín Música Casa de las Américas N° 17, La Habana.

La Gaceta Médica, 1877

Mundo Uruguayo, Montevideo, 1922, 1924, 1929

El Obrero Gastronómico, noviembre 1919.

La Página Blanca, 1915

La Prensa, 14 de agosto de 1901

Revista Cava Privada (RCP), Montevideo, 1995 -2003

Revista Científica de Medicina y Farmacia, 1881

Revista de Agricultura, Industria y Comercio, Buenos Aires, 25 de abril de 1922

Revista de la Asociación Rural del Uruguay (RARU), Montevideo, febrero 1875 - diciembre 1999

Revista de la Unión Industrial Uruguaya , 1898-1930

Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay (RUVBU), Montevideo, 1925 -1928

Revista Farmacéutica del Uruguay, 1869

Revista Higiene y Salud, Montevideo, 1921-1922

Revista El Lazo Blanco, Montevideo, 1917-1921

Revista Médica del Uruguay, Montevideo, 1913-1914

Revista Montevideo Balneario, Montevideo, 1927-1928

Revista Mundo Uruguayo, Montevideo, 1922, 1924, 1928 y 1929

Revista Unión Industrial Uruguaya, Montevideo, 1 de noviembre de 1903

Revisa Uruguaya de Medicina y Farmacia, 1889

Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina, 1990

Vox Medica. Revista médica de Cuyo, 1930

## PREFACIO

1	Marco Teórico. Moral y salud en el consumo de vinos –	1
1.1	Historia cultural y vida cotidiana –	1
1.2	Consumo y vida cotidiana –	7
1.3	La alimentación como práctica cultural	15
1.4	El discurso médico	18
1.4.1	El “descubrimiento” del alcohólico	21
1.4.2	El alcoholismo: un problema individual y social	26
1.5	Análisis de la Imagen	32
1.6	Grupos de presión	35
1.7	Sobre el consumo de vinos, la moral y la salud. Hipótesis y objetivos	36
1.7.1	Hipótesis de trabajo	39
1.7.2	Dificultades de la investigación	40
1.8	Bibliografía y fuentes	41
2	Prácticas alimentarias: el lugar del vino	47
2.1	Los cambios en el lugar del vino	48
2.1.1	Periodización	49
2.1.2	Variables del consumo	51
2.2	Ética, moral, religión, pasiones y costumbres	53
2.2.1	La confianza de a sorbos	57
2.2.2	El “sospechoso” sentido del gusto	59
2.3	Claves de degustación	64
3	El consumo de vinos en el Montevideo del novecientos: el cuánto	69
3.1	Análisis cuantitativo. Dificultades del trabajo de campo	69
3.1.1	Las estadísticas	71
3.1.2	Las bebidas alcohólicas	73
4	El consumo de vinos en el Montevideo del Novecientos: el cómo	80
4.1	La ingesta de alcoholes en la vida cotidiana	80
4.2	Los vinos y la conformación social del gusto	81
4.3	Prácticas de resistencia	85
4.3.1	Algunos rasgos de la alimentación cotidiana	87
4.3.2	Los recetarios y las marcas de la memoria	88
4.3.3	De aquí y de allá. Inmigrantes y criollo: las familias trabajadoras, los gremios y el sustento diario.	91
4.4	El consumo en los espacios públicos	99
4.4.1	Relación entre las artes y el consumo de alcohol	101
4.4.2	Apoyando el codo	108
4.4.3	Bacanes y aristócratas	113

4.5	El surgimiento de las mujeres como sujetos consumidores	115
4.6	Una eterna disputa: entre vinos y cervezas	119
5	De la copa al consumidor. La industrialización vitivinícola y la estrategia del sector para su promoción	122
5.1	La conformación de una industria	123
5.2	Algunos rasgos de la producción nacional	127
5.2.1	Las gremiales	127
5.2.2	La adulteración y sus problemas	128
5.2.3	El mercado y los consumidores	134
5.2.4	Industria nacional, orgullo e identidad	136
5.3	Estrategias del sector vitivinícola para la promoción	139
5.3.1	Las revistas gremiales	142
	a) La Revista de la Asociación Rural	143
	b) La Revista de la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros	146
	c) Otras revistas	150
	6-Repercusiones sociales del consumo de alcohol en Montevideo. Variaciones sobre un mismo tema	153
6.1	La construcción del discurso médico: entre el vicio y la enfermedad	153
6.2	Una mirada regional	153
6.2.1	Chile	154
6.2.2	México	159
6.2.3	Argentina	163
6.3	Las prácticas higiénicas y sus escenarios en Montevideo	167
6.3.1	La medicalización del individuo alcohólico en Montevideo	175
6.3.2	Los efectos nocivos del alcohol en el cuerpo: locura, crimen y muerte	188
	a) Alcoholismo y muerte	191
	b) Alcoholismo y locura	192
	c) Alcoholismo y criminalidad	196
6.4	La organización de las campañas antialcohólicas	203
6.4.1	Las estrategias de comunicación antialcoholista	204
6.4.2	La poesía es batalla: el vino entre el deseo y la condena	218
6.4.3	Niños, mujeres y jóvenes como público objetivo	221

7-A modo de conclusiones	228
ANEXO	237
Bibliografía y Fuentes	246