



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS



ARCHIVO DE LA PALABRA

PROYECTO DE HISTORIA ORAL

HISTORIA DE TECATE

ENTREVISTA A

LIC. RAÚL FERNANDO PEÑALOSA CORRALES

POR

BIBIANA SANTIAGO

PHO-8-22

TECATE, BAJA CALIFORNIA

12 JUNIO, 2001

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
ARCHIVO DE LA PALABRA

PROYECTO DE HISTORIA ORAL
MEMORIA HISTORICA DE TECATE

LIC. RAUL FERNANDO PEÑALOSA CORRALES
ENTREVISTADORA BIBIANA SANTIAGO
PRIMERA ENTREVISTA
PHO-TCT/1/38 (1)

TECATE, BAJA CALIF.

Primera entrevista al Lic. Raúl Fernando Peñalosa Corrales

Lugar: Realizada en Planta de la Cervecería Cuahutemoc-Moctezuma

Fecha: 12 de junio del 2001

Transcripción: Héctor Mejorado de la Torre

Cassette 1/1

RP: _ A esta parte se le llama Sala de Cocimientos. Aquí recibimos la materia prima y sale para la fabricación de la cerveza. Básicamente nuestros ingredientes son a base de malta, adjuntos, en este caso puede ser maíz y arroz. Nosotros utilizamos maíz mainil o fémola de maíz, algo muy similar a lo que ustedes pueden identificar como maicena; Lúpulo, que es un floresilla femenina que se consigue principalmente en Estados Unidos, que es la que le da el sabor amargo y frescor a la cerveza. Además que el lúpulo tiene una de las característica de que inhibe cualquier microbio que se pudiera generar durante el proceso, mata cualquier germen o bacteria que se pudiera dar en el proceso, es muy interesante el trabajo que hace el lúpulo; y finalmente el agua. Toda esa materia prima, que te mencione, se combina con agua internamente en esas ollas de cocimiento, eh, hay una temperatura aproximada a los 100 grados centígrados, donde se esta mezclando toda la materia prima, donde se esta triturando, donde se esta haciendo los más finamente posible para obtener un caldo, que aquí se le llama mosto, algo muy similar a Tejuino, es el resultado final de toda esa mezcla de las materias primas que no son otra cosa mas que almidones que se van a transformar en azucares, ¿si?, cuando eso sucede, cuando ya tenemos ese caldo azucarado, vamos a bajar la temperatura de 100 grados centígrados a 11 grados y ahí ya cuando tenemos una temperatura ambiente de fresca, vamos a agregarle levaduras y aire, con las finalidad de que las levaduras se puedan formar colonias, cuando se hace esa formación de colonias las levaduras se empiezan a alimentar de ese contenido liquido ya frío que no es otra cosa más que azucares, como ya ,o comente, e inmediatamente después se envía a fermentación y reposo donde ahí se va a transformar ya la cerveza, alcoholes, más levaduras, gas carbónico y donde requerimos aproximadamente de un mes que es el tiempo para la función de la cerveza.

BS: _ Antes ¿en que lo tenían? De que tuvieran estos hornos.

FP: _ Bueno estas ollas de cocimiento, primero se utilizaron ollas cobre, ahorita vamos a poder observar una que la dejamos también como monumento histórico, verdad, que fueron las que se trajeron en los años 40.

BS: _ ¿De donde traen la materia prima? ¿El arroz, el lúpulo?

FP: _ Ustedes pueden observar al final, enseguida de la fabrica de malta, son los hilos ahí se guardan los granos, tenemos otros hilos en la parte de acá, pegados a Jardín Cerveza, donde ahí tenemos el mainilo o milomaíz como lo conoce mucha gente.

BS: _ Y ¿se los traen de fuera?

FP: _ Sí, nos llega, desafortunadamente ahorita ustedes saben que ahí un problema con el ferrocarril, donde unos bándalos destruyeron un túnel allá en Tijuana, un túnel histórico por cierto también, entonces por lo pronto lo estamos recibiendo por transporte con un altísimo costo, pero normalmente debemos entender que dentro de una semana ya empezamos a recibir de nueva cuenta por ferrocarril y nos los traen de diversas partes de los Estados Unidos.

Lado b

BS: _ Nos decía, lo que pasa es que no se alcanzó a grabar de donde traen la materia prima.

FP: _ La traemos principalmente del Estado de Washintong, Ayaho, Oregón, principalmente.

BS: _ El arroz...

FP: _ No, arroz no utilizamos, utilizamos maíz, maíz nilo, femula de maíz. Es un maíz...

BS: _ ¿Importan maíz?

FP: _ Sí, es un maíz triturado o cuando hay cosechas en el interior de la república o cuando es época de reciba, cuando compramos, desafortunadamente en la zona pues no a habido un importante crecimiento en cuanto a malta, Mexicali se a dedicado a otras cosas, el Valle pero no a, este...

BS: _ de aquí de la región, este no se si...

FP: _ La maltera más cercana que tenemos esta en Lara Grajales, Puebla, entonces por muchos aspectos no nos conviene, el transporte es muy caro y nos sale menos cara la

materia prima, y ahorita estamos utilizando el ferrocarril por que sigue siendo una buena opción este...

BS:_ Anteriormente no sé si le comentaron de donde traían la materia prima, no sé, a lo mejor en los 40, 50.

FP:_ Pues normalmente siempre a sido el mismo concepto, el mismo proceso.

BS:_ Desde los 50.

FP:_ Sí. No dudo que en los años 40's a lo mejor aquí regionalmente había hasta en Ensenada o por aquí cerca cosecha de malta pero pues imagínese lo que se producía en 1940, ¿no?

(espacio sin transcribir)

FP:_ La palabra Tecate cuenta con más de 100 significados, recordando que nuestras primeras etnias, que fueron los Pai-Pai, los Kumiai, que son los que residían aquí, creen que la palabra sea un anglicismo el hecho de que una persona de esas etnias vio que un anglosajón estaba por ahí cortando un árbol y "I want to cut the tree", entonces le quedo la palabra "To cut", por que era tucata, tacata, bicata, hasta que finalmente llego la palabra Tecate ¿no?, entonces lo más apegado a la realidad por loa misma geografía y lo que esta aquí en nuestro entorno creemos que Tecate significa "lugar donde Brota el agua" por que ciertamente es un área donde contamos con una magnifica calidad de agua; "Valle de Lechuzas", "Piedra Cortada" por todo lo que ahí aquí alrededor; y nosotros quisimos aderírle parte de lo nuestro que significa "Cerveza mexicana de excelente calidad" ¿verdad?. La leyenda de Tecate es muy interesante, muy bonita, tiene cierto romanticismo en el sentido de que cuenta la historia que el Príncipe Cuchuma, que es nuestro cerro guía, nuestro cerro protector, que significa Guerrero Viejo, el estaba enamorado de la Princesa Izhtacat, entonces como pertenecían a diferentes etnia no les permitían unirse en matrimonio entonces el príncipe se veía muy acechado, muy incierto y cuando no pudo recibir el amor de la Princesa Izhtacat, él agarra una lanza y se mata, entonces al ver que su amado se muere pues también hace lo mismo, agarra un daga y también se la clava en el corazón y pues muere a los pies del Príncipe Cuchuma. Entonces el Príncipe al ver que su amada también muere y que nadie la pudiera tocar, se convierte en montaña y la pone en la parte de arriba para que nadie pueda tocar el cuerpo de la princesa. Entonces de ese momento a la fecha dicen que el príncipe Cuchuma

custodia a Izhtacat y que protege a Tecate. Para la gente que cree en cosas esotéricas, el Cuchuma está considerado como una de las trece montañas sagradas que existen en todo el mundo. Supuestamente te da mucha sinergia, ahí cada año un evento donde vienen diferentes gentes para hacerse ahí su temascales o ¿Cómo se llaman?, para hacer ahí sus ritos , verdad y es muy interesante ver todo ese proceso. A grandes rasgos eso es lo que se maneja de la palabra Tecate.

(espacio sin transcribir)

BS: _ Sobre el nombre de la cerveza Tecate, ¿Desde cuando tendrá o quien pensó? No sé si usted conoce...

FP: _ Recuerden que Tecate se establece como tal el 12 de octubre de 1892. entonces la palabra Tecate, cuando se instalo aquí cervecería, tuvo a bien ponerle el nombre de la ciudad donde ya estaba.

BS: _ Desde Aldrete

FP: _ ¡Aja!, la cerveza Tecate nace en 1944 con la creación de la Compañía Cervecera de Tecate, que fue la primera razón social en 1944 y que posteriormente en 1954 fue adquirida por cervecería Cuahutemoc Monterrey, cambiándole la razón social pero manteniendo y conservando la marca del producto.

BS: _ Platicando con Héctor me decía que ahí alguna duda entre algunos tecatenses si el cerro que viene en la cerveza es el de la silla o es el Cuchuma.

FP: _ No, es el Cuchuma. Es el Cuchuma, si, definitivamente. Es el Cuchuma y eso si lo defendemos a capa y espada ¿Verdad?, pero si es originalmente es el Cuchuma.

BS: _ Esa imagen que tiene ahorita la cerveza Tecate, ¿A cambiado?, el diseño.

FP: _ de alguna manera si, conforme va pasando el tiempo tienen que también cambiar algunos aspectos de imagen sobre todo por las nuevas técnicas que hay en las pinturas, los aluminios que se utilizan, a veces les quitan algo que era original pero tratando siempre de respetar, valga la redundancia dicho, la originalidad, entonces es un cerro que aparece nevado, por que en los años 40,50's, cuando llegaron pues lo vieron nevado, curiosamente antes caían más nevadas aquí en nuestra comunidad o sea, ahorita pues nada más en la Rumorosa, Nejí, La Hechicera, Rosa de Castilla y muy ocasionalmente nos han caído nevadas aquí, pero cuando son nevadas fuertes a menos de 5000 pies el Cuchuma amanece nevado.

BS: _ ¿Y el águila?

FP: _ El águila pues es una identidad como un animal que es muy abierto, en el buen sentido de la palabra, es un animal independiente, es un animal que arriesga, es un animal que vuela sin necesidad de apoyos el mismo viento ayuda a mantenerlo en equilibrio y va directo a su casa sin pierde nunca nada ¿no?. Los emperadores Aztecas Cuahutemos – Moctezuma, ciertamente a lo mejor perdieron muchas guerras pero ganaron lo más importante que debe de tener el ser humano que es la dignidad, por eso siempre están viendo al hacia el horizonte, siempre están pensando en que es lo que sigue ¿no?. La historia nos dice que Cuahutemos, ciertamente no estuvo en un lecho de rosas y por eso no hablo donde estaba el tesoro ¿no?. Entonces eso nos da un ejemplo a seguir de que tenemos que ser íntegros en cualquier momento y en cualquier aspecto.

(espacio sin transcribir)

FP: _ A están los tanques de fermentación y de reposo. Aquí la cerveza ya después de que entro a todo el proceso, el primer paso donde se obtuvo el mosto, aquí se le inyecta levadura y vamos esperar aproximadamente un mes para obtener el color, el sabor, el buque y lo que queremos finalmente obtener que es diferentes tipos de cervezas. El proceso es exactamente el mismo para todas las marcas lo único que cambia son los ingredientes que le da un color y un sabor diferente a la cerveza pero el proceso en si es el mismo.