

**PORTILLO FRANQUELO, PEDRO, *TONELERÍAS Y CERVEZAS MALAGUEÑAS (LAS FAMILIAS BUZO, FRANQUELO Y SERLABÓS)*, MÁLAGA, EDICIÓN DEL AUTOR, 2012, 413 PP.**

*Francisco José Rodríguez Marín  
Universidad de Málaga*



*Tonelerías y Cervezas Malagueñas* no es un libro de investigación al uso. Lejos de constituir la plasmación gráfica y literaria de un proceso investigador con arreglo a la normativa y praxis científica, es, sin embargo, un ejercicio simultáneo de libertad y exhibición de conocimiento por parte de su autor. Pedro Portillo Franquelo, ingeniero industrial, doctor en economía y catedrático de la UMA, acometió la redacción definitiva de este libro bastantes años después de su jubilación tras una meritoria vida académica y sin la necesidad, pues, de atenerse a las rígidas exigencias que hoy determinan –si no limitan–, la actividad investigadora del profesorado universitario.

La coincidencia entre el apellido del autor y una de las familias historiadas en este libro no responde a una casualidad. Pedro Portillo es descendiente de una de las rancias familias dedicadas desde el siglo XVIII a la entonces imprescindible y lucrativa actividad artesana de la tonelería, más tarde impulsora de la más célebre cervecera que ha existido en Málaga. Los aportes de este volumen son el resultado de su propia experiencia vital unida a la investigación más ortodoxa que han dado como resultado esta obra, que sobrepasa con creces y en numerosas ocasiones lo sugerido por su título.

El hecho de estar redactado en primera persona confiere a este libro un tono autobiográfico que, además de incrementar la fiabilidad de lo que en él se expone, dota de amenidad a un discurso que a ratos transita por las más eruditas consideraciones técnicas, y otras cede a la mera anécdota y al recuerdo personal. Como motivación adicional a la generalizada necesidad de dejar escrito los orígenes familiares, se encuentra la conocida pasión del autor por el patrimonio industrial, como prueba que dentro del proyecto REGINA (acrónimo de Rescate Gráfico de la Industria Antigua), que él mismo impulsó y desarrolló junto a compañeros docentes de la Politécnica de la UMA, uno de los proyectos fin de carrera versó, precisamente, sobre la fábrica de cervezas Victoria.

La primera parte del libro es la dedicada a la industria tonelera, término preciso, pues si bien sus orígenes cabría situarlo en el ámbito de la elaboración artesanal y en talleres gremiales, en sus últimos coletazos ya abrazó la innovación tecnológica que trajo consigo la revolución industrial y que tan bien asentada estuvo en la ciudad de Málaga. Para valorar correctamente la trascendencia de esta aportación basta recordar que la capitalización que posibilitó en la ciudad la industrialización, provino del comercio y las exportaciones del puerto de Málaga, y éstas eran mayoritariamente de vino y otros productos que requerían del tonel, tanto para la fase de crianza de vinos, como para su posterior embarque hasta tierras lejanas, con-

juntamente con frutos secos y cítricos, que constituyeron el grueso de las ventas malagueñas al exterior.

Las tonelerías o piperías –como también se las conoce–, abundaron en Málaga desde los tiempos inmediatos a la conquista cristiana. Constituyeron gremio propio, mayoritariamente ubicado en el barrio del Perchel, y fueron origen de la cofradía de Ntro. P. Jesús del Paso. Utilizando como partida un manuscrito familiar, la investigación en diferentes archivos y la interpretación de las representaciones cartográficas de Málaga (tema en el que fue un experto y al que contribuyó con importantes aportaciones), desgranar la historia de las diferentes familias y talleres de tonelería y barrilería.

Fiel a la metodología de la por él mismo calificada como erróneamente denominada “arqueología industrial”, glosa todo lo relativo al tonel o barril, desde sus orígenes históricos al proceso de elaboración, tipos y capacidades, herramientas empleadas en su elaboración, las materias primas y concluye con un interesante glosario de terminología específica y dichos y expresiones exclusivos del gremio tonelero, hoy totalmente desaparecido de Málaga.

La decadencia inmediata posterior a la llegada de la filoxera que arruinó la vitivinicultura malagueña y, por consiguiente, contrajo su economía, fue la que dio al traste con esta secular industria. La perspicacia del último propietario de la fábrica familiar, Eduardo Franquelo Sarlabós, supo anticiparse al futuro y apostar por la fabricación de cerveza en un tiempo en el que el consumo mayoritario de la población continuaba siendo el vino blanco procedente de Valdepeñas. La misma tonelería emplazada en la calle Don Íñigo del barrio del Perchel fue adaptada a fábrica de cerveza, que inaugurada oficialmente el 8 de septiembre de 1928, tomó por nombre Victoria, en reconocimiento a la patrona de la ciudad, cuya festividad se celebra este día.

En este punto tiene su inicio la segunda parte del libro, que igualmente contempla las diferentes fábricas de cervezas habidas en Málaga, el cambio de hábitos de consumo sancionado por el boom

turístico de la Costa del Sol, la historia de esta milenaria bebida y su introducción en España por la corte del monarca Carlos I, así como el proceso de elaboración y su evolución, y las materias primas empleadas, básicamente la malta (cebada germinada y tostada), el lúpulo responsable del amargor y sabor refrescante de la cerveza, y la levadura responsable de la fermentación tumultuosa, que transforma los azúcares procedentes del cereal en alcohol.

Esta es, sin duda, la parte más personal del libro, donde la documentación histórica y las fuentes literarias se entremezclan con las vivencias propias y los recuerdos de la que fue una industria familiar. Las fuentes orales (informantes, las llamaría un antropólogo), complementan a menudo a las escritas y gráficas. Al obligado traslado a la nueva planta industrial del polígono Guadalhorce, cuyo edificio, proyectado en 1968, contribuyó el mismo autor en su calidad de ingeniero industrial, sin menoscabo de la autoría del ingeniero José Luis Dorronsoro y los también ingenieros industriales Martínez Calbetó e Infante Fernández. Portillo se aventura a conjeturar acerca de las razones de la pérdida de rentabilidad de la nueva fábrica, que cuatro años más tarde de su inauguración en 1972 fue adquirida por Cerveza Santander y, posteriormente, por el grupo empresarial Heineken. El inmueble industrial se conserva actualmente sin uso, y el producto estrella, la cerveza Victoria, elaborada en Murcia, ha regresado al mercado apoyada por la eficacia de su particular marketing publicitario, la conocida imagen del “gordo de la cerveza” y el eslogan “malagueña y exquisita”, que todos los malagueños conocen.

Como decía al inicio de esta sintética valoración, este libro fue morosa y largamente concebido con una considerable dosis de libertad que lo lleva a extenderse por terrenos aledaños pero inequívocamente relacionados, como es el del propio barrio del Perchel, la Málaga de diferentes épocas y los estilos de vida que la acompañaron, lo que determina que en ocasiones el estilo caiga dentro de un “costumbrismo” que se recibe con agrado.

Sin duda, ésta es una obra que no puede desligarse de la apreciada y reconocible impronta de su autor, donde hallaremos informaciones difícilmente localizables en otros ámbitos de estudio, que se lee con agrado y, frecuentemente, con un atisbo de sonrisa dibujado en los labios motivado por el ingenio particular de Pedro Portillo. Nacido fruto de una autoedición tras años de que las instituciones no patrocinasen su publicación, vio la luz felizmente apenas unos meses antes del fallecimiento del autor. Sin duda esta circunstancia lo ha privado de una mayor y eficaz distribución, razón adicional para que unos años después de su aparición continúe siendo necesaria la difusión de esta reseña, que sin duda resultará de interés primordial para estudiosos e investigadores en diferentes aspectos del pasado industrial de la ciudad.