



“Las bebidas prohibidas”

p. 17-42

Teresa Lozano Armendares

El chinguirito vindicado

El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial

Segunda edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2005

358 p.

(Serie Historia Novohispana, 51)

ISBN 970-32-2956-5

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito_vindicado.html

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México

CAPÍTULO I

LAS BEBIDAS PROHIBIDAS

1. LA FABRICACIÓN ILEGAL DE BEBIDAS EMBRIAGANTES

Durante la colonia fueron muchas y muy variadas las bebidas embriagantes que se elaboraban en todo el territorio novohispano. Esta variedad se caracteriza no sólo por marcadas diferencias regionales, dependiendo de las materias primas para elaborarlas, sino por el proceso mismo de fabricación. Algunas de estas bebidas, las fermentadas, eran ya conocidas en el mundo prehispánico, y otras, las destiladas, empezaron a ser producidas después de la llegada de los españoles, quienes trajeron los primeros alambiques para la destilación en el siglo XVI.

Se tiene noticia de alrededor de ochenta diferentes bebidas alcohólicas elaboradas y consumidas en Nueva España, a pesar de que la gran mayoría de ellas estuvo prohibida durante la mayor parte de la época colonial por razones económicas principalmente, aunque los motivos aparentes fueran proteger la salud y el bienestar de la sociedad.¹

¹ Tres son las principales fuentes de donde podemos obtener la información acerca de las bebidas embriagantes más usuales a fines de la época colonial y localizar dónde y cómo se elaboraban. La primera es un documento manuscrito del siglo XVIII, sin fecha precisa, que se encuentra en el Museo Británico de Londres con el título de “Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas, mescal, así de la tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarrote o vingui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan”, citado en el artículo de Manuel Moreno Alonso, “Aguardientes y alcoholismo en el México colonial”, en *Cuadernos Hispanoamericanos*, XLII, núm. 424, Madrid, 1985, p. 81-96. La segunda es otro documento de fines del XVIII que se localiza en el Museo Naval de Madrid y contiene una explicación del modo de preparar 77 bebidas. Este documento forma parte de los papeles que reunió en la Nueva España el científico Antonio Pineda, quien tomó parte en la expedición de Alejandro Malaspina para dar la vuelta al globo. Ver Roberto Moreno de los Arcos, “Una lista de bebidas alcohólicas del siglo XVIII”, en *Notas Antropológicas*, México, UNAM, v. 1, nota 22, marzo 1975, p. 170-179. Y la tercera es un Informe presentado en febrero de 1784 por Juan Navarro, director general de Alcabalas, acerca de los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcabalariorios. Ver Manuel Carrera Stampa, “Brebajes en la Colonia. La fontana mexicana del siglo XVIII en la mezcla de licores”, en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid*, México, t. XVII, núm. 3, jul.-sep. 1958, p. 310-336. También en AGN, *Aguardiente de Caña*, v. 1, exp. 1, f. 1-36, 68-73.

Bebidas fermentadas

En la época prehispánica el pulque era la bebida embriagante más conocida, aunque su uso estuvo restringido a ciertos grupos sociales y festividades del calendario ritual, y el abuso de esta bebida era duramente castigado. Mucho se ha discutido acerca de si la embriaguez era un vicio difundido antes de la conquista, o si fue un efecto secundario de ésta. Pero es evidente que la embriaguez creció con la llegada de los españoles que introdujeron el vino y el aguardiente, que los indios no conocían, y que una vez que ambas culturas conocieron la bebida que les era ajena, hubo un sensible aumento del consumo tanto de pulque como de las bebidas de origen europeo. Así, en toda la documentación es constante la alusión que se hace a la gran afición de la población novohispana, en especial la de los indios, por las bebidas embriagantes y a los males que éstas producían. Desde el punto de vista de las autoridades, la embriaguez estaba muy ligada a una serie de desórdenes sociales y era un vicio que se trataba de extirpar por las consecuencias de tipo moral, económico y político que acarrearaba. Para ello se acudió a prohibiciones y a una serie de reglamentaciones cuyo fin era regular la producción, comercialización y consumo de bebidas alcohólicas. Pero como pueblos enteros, sobre todo del altiplano, dependían del comercio del aguamiel y del pulque, y el impuesto a esta bebida se había convertido en principal fuente de ingresos para la realización de obras públicas y otros proyectos del municipio, el pulque fue tolerado y se producía, transportaba, vendía y consumía libremente. Así, el pulque blanco fue la única bebida autóctona legalmente autorizada durante la mayor parte de la época colonial.

El maguey, la planta de donde se obtenía el pulque, era fundamental en la cultura indígena. Los primeros españoles que llegaron a Nueva España se dieron cuenta de ello y describieron al maguey como “el árbol de las maravillas”, “la más útil entre las producciones del reino vegetal” y “suficiente para todo lo necesario de la vida humana”, porque de él obtenían el aguamiel y el pulque; las hojas servían para hacer vestidos, zapatos, cuerdas, y servían también de vigas para techar las casas y para hacer escudos para los soldados. Con las cenizas de las hojas se hacía una excelente lejía y con las raíces se hacía una especie de jabón para lavar la ropa. Las hojas del maguey, acanaladas y compactas, eran usadas para echar ahí la masa del maíz antes de hacer las tortillas. Además, tanto el maguey como el licor que produce, ya en estado natural,

ya fermentado, tenían múltiples usos terapéuticos. Los mexicas conocían alrededor de catorce especies y variedades del maguey, de las que obtenían diferentes aplicaciones medicinales.²

El pulque blanco o fino, la única bebida alcohólica de origen americano que contaba con la protección de la Corona, se producía en una extensa región del altiplano, con distintas variedades de maguey, y la técnica para elaborarlo no varió gran cosa desde la época prehispánica, aunque había ciertas técnicas que los fabricantes mantenían celosamente en secreto. La manera tradicional de beneficiarlo era la siguiente:

Una vez capado el maguey, sus hojas van cayendo alrededor, marchitándose gradualmente y tomando un color amarillo. En el tronco o centro, que suele tener a veces 18 ó 20 centímetros de diámetro, forman los labradores con el *ixteitl*, o cuchara filosa, una especie de vasija cóncava. Todos los días se raspa con suavidad esta vasija, con una igualdad tal como si se tratase de pulirla, y sin cortarle las hojas o barbas que quedan alrededor, porque tocando con el aguamiel le dan mal olor y peor gusto. De esta operación resulta un residuo menudo y blanquecino que se llama *raspa*, y ésta, según el parecer de los inteligentes, deberá ser lo más fina posible, porque de esta manera produce el maguey mayor cantidad de líquido. Una vez que de los poros del tronco y mediante la operación antedicha mana el líquido, éste se extrae por el *tlachiquero* con el *acocotl* o calabazo, por medio de la succión. Cuando hay ya alguna cantidad, retiran el *acocotl*, tapan con el dedo el pequeño agujero y en un zurrón o cuero van reuniendo todo lo que chupan de los diferentes magueyes, que se hallan beneficiados o en estado de *raspa*. Lleno el zurrón de aguamiel lo conducen al tinacal de la hacienda, ya en un asno o ya en las espaldas. En los tinacales están colocados unos aparatos formados, cada uno, de la piel de un toro acomodada en cuatro gruesos cilindros de madera, formando un rectángulo que adquiere por el uso la figura de una cuna un poco profunda, adecuada al frecuente y diario manejo. En estos aparatos vacían los *tlachiqueros* la aguamiel, que en 32 ó 36 horas llega a un grado de fermento regular, notándose grandes copos de espuma con hervor y silbido moderado, y mudándose, de transparente claro, en un color blanquecino, semejante al de una emulsión tenue y delgada.³

A cada *tlachiquero*, cuyas obligaciones eran también capar y podar, se le asignaba un cierto número de magueyes, de cincuenta

² Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, AGN, edición facsimilar, 1979, libro 10, cap. 28, f. 107.

³ Manuel Payno, "Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, México, t. X, 1863, p. 435-436.

a sesenta, lo que se llamaba una tanda, y de los cuales extraían de 2 700 a 3 000 libras semanarias de licor. La producción de magueyes duraba por término medio tres meses, pero había plantas tan escasas de jugo que sólo lo producían durante veinte días, y otras que, por el contrario, eran tan exuberantes que duraban medio año y daban una cantidad prodigiosa. Se calcula que un maguey de mala calidad producía 1 500 libras de licor; uno de calidad mediana, 2 000, y el superior, el maguey manso que se cultivaba en los Llanos de Apam, en su perfecto desarrollo podía dar de 3 600 a 4 000 libras.⁴ Sin embargo, el promedio se estimaba en 2 500 libras.

Casi todas las bebidas alcohólicas que se elaboraban en Nueva España fueron consideradas por las autoridades como nocivas para la salud, no sólo porque bebidas en exceso provocaban la embriaguez que estaba muy ligada a una serie de desórdenes sociales sino porque a muchas de estas bebidas, principalmente al pulque, se le agregaban raíces y hierbas para fortalecerlas. El aditivo más común era el *ocpatli* o *cuapatle* (“aderezo del vino”) que se agregaba al pulque blanco para conservarlo con fortaleza,⁵ pero había otros. Al pulque tlachique, por ejemplo, se le echaba una piedra de tezontle ardiendo, para acelerar la fermentación; con esto se volvía tan fuerte, que “al pie de la tinaja embriaga”.⁶ El *popotle*, hierba considerada la “peor y más venenosa” de todas las que se le agregaban al pulque, sólo se usaba en invierno y servía para que la bebida no se viciara y pudiera “crear cuerpo”.⁷ También se usaba con el fin de que el pulque no se descompusiera durante el transporte a los lugares de consumo. Asimismo, para mantener el buen gusto y estado del pulque los acarreadores solían agregarle a cada carga unas arrobas de aguamiel curado con cierta porción de cal viva para impedir su fermentación. Esto mismo se hacía en las pulquerías, por lo que la calidad y pureza del pulque que se consumía en las grandes ciudades era alterada frecuentemente. Otros aditivos

⁴ *Ibidem*.

⁵ En la *Historia Natural de Nueva España*, Francisco Hernández da la siguiente definición del *cuapatle*: “el quapatli, que algunos llaman tlapatli o sea medicina chica, y otros ocpatli o sea aderezo del vino, es un arbusto que echa, de unas raíces ramificadas, tallos leonados llenos de hojas como de méquitl, pequeñas y delgadas, y vainas de mediano tamaño. La corteza es roja, fría, seca y astringente, con amargor un tanto dulce, y su cocimiento introducido cura las disenterías, principalmente si se le agrega chichipactli. La misma corteza limpia perfectamente los dientes y los afirma, alivia la tos, cría carne, y mezclada al vino de metl o algún otro licor provoca la orina admirablemente, lo cual se ha comprobado por diaria experiencia, aumentando además la fuerza embriagante del vino”. Vol. II, p. 119-120.

⁶ José Hernández Palomo, *La Renta del Pulque en Nueva España, 1663-1810*, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, Sevilla, 1979, p. 26.

⁷ *Ibidem*, p. 27.

del pulque, y de otras bebidas, eran la frutilla del árbol del Perú, cáscaras de manzanas, limones, palo de timbre, xixique, chile, gusanos de maguey, etc.⁸

La mayor parte de las bebidas fermentadas que se elaboraban en Nueva España ya eran conocidas desde antes de la llegada de los españoles. Muchas de ellas se hacían tomando como base el pulque blanco o fino, o el pulque tlachique, poco fermentado y que se obtenía de magueyes jóvenes. Así, tenemos el pulque de almendra, de atole, de chirimoya, de *coyol*, de durazno, de guayaba, de huevo, de naranja, de *obos*, de piña. El *pulque colorado* se hacía con tunas peladas y machacadas en un chiquihuite para separar la pepita; el zumo se ponía a fermentar en una olla con hierba de timbre y se mezclaba con el pulque.

Otras bebidas fermentadas que se elaboraban tomando como base el maguey o el pulque eran la *charángua*, que se hacía con pulque rezagado, almíbar, chile colorado y hojas de maíz tostadas; se ponía todo a fermentar en vasijas de barro al calor de “mansa lumbre”, y se dejaba asentar antes de beberlo. El *charape*, un equivalente del tepache, se consumía en Michoacán, y estaba hecho con un tanto de pulque y agua; se le agregaba piloncillo, panochas blancas majadas, canela, clavo y un poco de anís cubierto con un lienzo. El *chilocle* o *chilode* era una bebida considerada especialmente dañina y se bebía en tiempos fríos. Estaba hecha con pulque, al que se le agregaba chile ancho o pasilla, epazote, ajo y una poca de sal. El *copalótle* o *copalotile* era un licor “muy caliente y dañoso”. Se hacía con semilla del árbol del Perú (cuando está colorada) fermentada con pulque tlachique por espacio de uno o dos días. El *coyote* también era considerado muy nocivo; estaba hecho con pulque de baja calidad, miel prieta y palo de timbre; se dejaba en infusión para fortalecerlo antes de beberse. El *guarapo* se hacía con caña de Castilla y a falta de ésta con la de milpa; se fermentaba con pulque y miel prieta y se le echaba una memela de maíz caliente por madre; a los cuatro días tomaba fortaleza y podía beberse. El *nochócle*, un licor “gustoso al paladar”, estaba compuesto con zumo de tuna, pulque ríspido y agua puestos a fermentar. Se conocía como *ojo de gallo* la bebida hecha con pulque blanco mezclado con agua y miel prieta; se hervía con pimienta, anís y chile ancho y fermentaba en un día. Con el zumo de la caña de maíz, o bien, con panocha o miel prieta, mezclado con pulque se hacía el *oztotzi*, al que se agregaba palo de timbre para fortalecerlo. El *quauchan-vino* lo preparaban

⁸ Ver glosario.

los indios incorporándole al pulque tlachique la frutilla del árbol del Perú sin cascarita. Lo ponían en infusión de cuatro a seis días y se bebía sin más composición. Otra bebida preparada también con la frutilla del árbol del Perú fermentada con pulque era conocida como *tolonche* o *tolonche*.

La *sangre de conejo* era una bebida hecha con pulque blanco al que se le agregaban tunas del nopal llamado “tapón”; éstas se apachurraban con las manos y al cabo de un rato se colaba por cedazo, quedando el líquido de color de sangre. Se endulzaba con azúcar, panocha o con marquesote de rosa encarnado y podía añadirsele pimienta y clavo. El *tecolio* también era una bebida de color encarnado; se hacía agregando al pulque unos gusanos de maguey tostados y pulverizados.

Encontramos tres versiones de cómo se hacía la bebida conocida como *tepache*, tan apreciada por los indios de la ciudad de México. El *tepache común* se obtenía del asiento que iba dejando diariamente el pulque tlachique, desleído con agua; se le echaba miel prieta, pimienta y una hoja de maíz, y fermentaba fácilmente. Podía hacerse también con pulque blanco al que se añadía miel de panocha; se hervía con anís y las horas que tardaba en enfriar eran a beneficio de la fortaleza. Otra manera de prepararlo era la siguiente: se hacía de preferencia con pulque tlachique; éste se echaba en una olla y la miel necesaria, unos chiles anchos enteros, unos gramos de pimienta de Tabasco y, si se quería, unos clavos “de comer”. Se dejaba 24 horas en infusión, y al cabo de ellas se obtenía una bebida muy fuerte y saludable al estómago.

Por último, con el nombre de *vino tepemé* se conocía un licor que hacían los indios compuesto del zumo de pencas de un maguey angosto y silvestre hervido con palo de mezquite para su mayor fortaleza.

Había muchas otras bebidas fermentadas que se elaboraban y consumían en diferentes regiones de Nueva España. La *cerveza* se preparaba con agua de cebada, limón, tamarindo y azúcar, y servía para refrescar. También podía hacerse con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azúcar, y se ponía a fermentar en un barril que hubiera tenido aguardiente. La *chicha* se preparaba también con agua de cebada, piña y masa de maíz prieto. Se dejaba acedar por espacio de cuatro días y después se le agregaba dulce, clavo y canela, y se fermentaba cuatro días más. El *chiquito* era una mezcla de agua con tunas conocidas como “cardonas” fermentada en ollas. El *chuámico* o *chuanuco* podía hacerse con ciruelas o cualquier fruta que tuviera dulce, como manzanas o duraznos

molidos; se ponía a fermentar con agua y pancha hasta que tomara fuerza y después se colaba antes de beberse. La bebida conocida como *obo* o *jobo* se preparaba con el zumo de esta fruta, que es una especie de ciruela silvestre, puesta a fermentar con agua. El *tepache de obo* se hacía igual que la anterior, pero se le agregaba piloncillo y la raíz del árbol llamado xixique para darle mayor actividad.

La bebida conocida como *peyote* era sumamente dañina a la salud. Se hacía con peyote, una especie de biznaguilla “del tamaño de una bola de truco”, que se cría en terreno seco y estéril. Después de majarlo, se ponía a fermentar con agua en unos morteros de palo; para avivarla más, solían agregarle una o dos hojas de tabaco. Se aclara en el informe de Juan Navarro que esta bebida era muy apreciada por los “indios gentiles”, quienes la consumían, previas unas rebanadas al mismo peyote, en los bailes más solemnes, no obstante que entorpecía los sentidos y facilitaba “sombras muy funestas”.⁹

Tomando como base el maíz, se preparaban algunas de las siguientes bebidas. El *ostoché* era la mezcla fermentada del zumo de la caña del maíz con agua. El *pozole* era una bebida fermentada que servía también de alimento; se ponía maíz al fuego hasta que reventaba y entonces se molía en metate y se dejaba acedar con agua hasta tres o cuatro días. El *quebranta-huesos* se hacía con el zumo extraído de la caña del maíz al que se incorporaba maíz tostado y semilla madura del árbol del Perú y se dejaba fermentar en infusión por dos o tres días. Para preparar el *sendecho* se echaba maíz amarillo a nacer en agua, se secaba y quebraba en el metate, y, vuelto a remojar por una noche, al siguiente día se remolía y ponía a cocer, y, “como al toque de oración”, se colaba hirviendo y se le añadía un poco de piloncillo rayado. El *tecuin* se hacía con maíz prieto tostado y molido, agua y piloncillo; se dejaba en infusión dos días. Muy parecido era el *tesgüino* que se elaboraba a partir de maíz fermentado. Se conocía con el nombre de *vino de caña* la bebida que se obtenía moliendo en un mortero la caña de maíz; todo el jugo obtenido se dejaba fermentar naturalmente y después se endulzaba con piloncillo.

⁹ Aguirre Betrán afirma que “el *peyote* se molía en metate hasta convertirlo en polvo o masa y así es ingerido. Las más de las veces, sin embargo, se acude a la dilución del polvo o masa en agua —que puede ser agua bendita para incrementar el poder místico— o en vino, nombre genérico que por lo común califica el licor destilado del agave que produce el mezcal”. Gonzalo Aguirre Beltrán, *Medicina y magia; el proceso de aculturación en la estructura colonial*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1963, p. 151. Ver también p. 140-162 sobre propiedades, ritual y propósitos del peyote.

La *sidra* se obtenía del zumo de la manzana o pera bergamota extraído por prensa y se ponía a fermentar por dos o tres meses hasta que clarificara. El *tejuino* era una bebida que se elaboraba con el zumo de todo género de tunas con cáscara de timbre puesto en infusión subterránea por corto tiempo, y no se le mezclaba dulce alguno. El *tepache de ciruelas pasadas* se hacía poniendo en infusión esta fruta con agua durante tres o cuatro días; una vez bien remojadas, se deshacían con la mano y colada se usaba sin otro compuesto. Para hacer *tepache de timbiriche* con estas frutas (unas vainitas blancas con pepitas que se dan en tierra caliente), se machacaban y echaban en agua a fermentar; después se colaba y no se le agregaba ningún dulce, por tenerlo naturalmente. Esta bebida también se conocía con el nombre de *tumbiriche*. Los dátiles se usaban para hacer una bebida conocida como *vino de palmas silvestres*; después de asarlos en un hoyo o barba-coa, se molían y echaban en infusión con el agua correspondiente; una vez fermentada, se colaba.

Una bebida muy refrescante era la *zagardúa* o *ponche de sidra*, que se hacía con agua fría, azúcar y unas gotas de limón o naranja, y se le mezclaba una porción de sidra. También se conocía con el nombre de *zagardica*. Con cebada tostada y mojada, la cual se echaba en agua para que fermentara en un término de cuatro o cinco días, endulzada con *miel de furos* o *panocha*, se hacía la *zambúmbia*. El *zlizitli* era un licor que resultaba del caldo de la caña (no se especifica si de maíz o de azúcar), fermentado en vasijas de barro, al que se le añadían algunas hierbas irritantes para darle mayor espíritu.

Bebidas destiladas

Todas las bebidas destiladas que se producían y consumían en Nueva España, conocidas con el nombre genérico de aguardientes, eran desconocidas en el mundo prehispánico, puesto que fueron los españoles quienes introdujeron los primeros alambiques para la destilación en el siglo XVI. En las fuentes documentales de los primeros años de la colonia no se hace una clara distinción entre las bebidas fermentadas y las destiladas. El “vino” podía referirse tanto al aguardiente, como al vino propiamente dicho; una temprana referencia al aguardiente la encontramos en 1600, según la cual los mineros de Taxco vendían “vino de azúcar”.¹⁰

¹⁰ William B. Taylor, *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1987, p. 66.

Hacia el año de 1615, las mercedes para fundar ingenios comenzaron a establecer expresamente que “la caña que se sembrare no se use en ninguna bebida de guarapo”. Y en la Ordenanza de 1631 se prohíbe hacer bebidas con alambique, explicando que existían muchas tabernas y que al vino de Castilla se le mezclaban otras bebidas. Por esos años, los trabajadores de los ingenios y trapiches habían comenzado a fabricar aguardiente con las mieles corrientes de la caña dulce, por lo que el virrey marqués de Cerralvo prohibió el aguardiente local con pena de azotes. Las mismas ordenanzas y penas se repitieron en 1635 prohibiendo la destilación del jugo de caña y de maguey por los daños que se decía ocasionaban a los indios. Los novohispanos de todas clases y condiciones se aficionaron cada vez más a las bebidas destiladas—sobre todo de caña— y esto tuvo por resultado que se prohibieran de nuevo en 1699 por el virrey conde de Moctezuma. Posteriormente, en 1714, 1724, 1744 y con mayor regularidad hasta fin de siglo, como veremos en el capítulo II, los virreyes siguieron expidiendo decretos contra las bebidas prohibidas.

El consumo de bebidas destiladas se concentró en las ciudades, en los distritos mineros y en las zonas donde se cultivaba caña de azúcar, pero no eran desconocidas en las zonas rurales. La razón principal es que los aguardientes, a diferencia del pulque que se echaba a perder en pocos días, podían transportarse a lugares más o menos alejados de donde se fabricaban, e incluso, el procedimiento de elaboración era muy sencillo y en cualquier cuarto podía instalarse una “fábrica”.

Además de los vinos y aguardientes que se importaban de la península durante la colonia y que eran, además del pulque blanco, las únicas bebidas alcohólicas legalmente autorizadas, en Nueva España se elaboraban y consumían otras bebidas destiladas. Las más conocidas y de uso generalizado eran el aguardiente de caña o *chinguirito* y las distintas clases de mezcal.

Para proteger el comercio monopolista imperial se prohibió que hubiera viñedos en Nueva España. Sin embargo, en algunos lugares como Parras, San Luis de la Paz y Aguascalientes se sembraron viñas con el fin de que el vino que produjeran fuera sólo para usos sacramentales y para el consumo local; pero nunca se pensó en fomentar este ramo de la agricultura, ni mucho menos en que la fabricación de vino novohispano pudiera competir con la producción vinícola peninsular. Por otro lado, la calidad de las uvas hacía imposible la producción de buen vino, por lo que a lo largo del siglo XVIII hubo varias solicitudes de licencia para

fabricar aguardiente de uva. Pero aun para la elaboración de aguardiente la producción de uvas era insuficiente, por lo que, amparados en las licencias, en estos lugares se hacía aguardiente, supuestamente de uva, sólo con el orujo, agregándole miel prieta, piloncillo o azúcar.

Así tenemos el *aguardiente de San Luis de la Paz*, por ejemplo, que se hacía con una porción de uva, agua y dulce, destilado todo a fuego por alambique. O el que se hacía con una infusión alambicada de durazno, pera y manzana y el agua correspondiente, del que se obtenía un licor muy parecido al aguardiente de uva, el cual, revuelto con este *aguardiente de frutas*, se vendía también por tal. Y el *aguardiente de uva silvestre* extraído por alambique del conjunto de uva silvestre y piloncillo fermentado en ollas, al que se agregaba *xixique* para darle mayor espíritu.

En el documento titulado *Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas...* etc.,¹¹ se da la siguiente explicación de cómo se elaboraba el chinguirito:

Se coge un tercio de miel y se echa en una tina o cuero de toro, y a dicha miel se le echan diez cántaros de agua caliente y se deja en parte que esté abrigada, de modo que no entre ningún viento. Esta luego empieza a hervir naturalmente y está a lo menos quince o veinte días en infusión, tomando cuerpo, regustando dicho cuero o tina todos los días con el cuidado de que haya lumbre en el cuarto donde estuviere. Una vez que ha parado el hervor y está sosegada dicha infusión de agua y miel, se tiene prevenido el alambique por donde se ha de sacar dicho chinguirito. A éste, para darle fortaleza, algunos acostumbran echarle alguna cebada, alumbre, canina de perro y timbre, no porque haya menester ningún ingrediente de los dichos, pero sí para violentarlo y hacerlo más activo. De esta suerte se pueden labrar tantas cuantas cargas de miel se quisieran, con la advertencia de que mientras más gruesa sea la miel, más cántaros de agua aguanta y tiene mejor cuenta al que la labra.

Había diferentes calidades de aguardiente de caña, dependiendo del tiempo de fermentación y de las veces que se hiciera pasar el líquido por el alambique. Éstas eran prueba de holanda, de aceite, de campanilla y el refino. La calidad también dependía, claro está, de los ingredientes que se emplearan en su fabricación.

Antes de la conquista, los indígenas elaboraban una bebida con las hojas del maguey, a la que llamaban *magueses*; quitándoles la

¹¹ Ver nota 1.

corteza y los nervios, las asaban y cocían en hornos hechos en la tierra.¹² Asimismo, las pencas y el cogollo del agave o mezcal se cocían al horno y servían como alimento. Motolinía consigna la elaboración de un licor hecho mediante el cocimiento del mezcal o corazón del maguey, al que dice llamaban *mexcalli* y, a decir de los españoles, era “de mucha sustancia y saludable”.¹³ Esta bebida, sometida a un proceso de destilación, se conocía en la época colonial como *vino mezcal*. Una de las primeras descripciones del mezcal la proporciona Domingo Lázaro Arregui en su *Descripción de la Nueva Galicia*, escrita alrededor de 1621. Dice:

los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan mosto de que sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque el mexcal de que se hace se comunican muchas virtudes, úsanle en lo común con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta.¹⁴

No todos los magueyes son propios para elaborar el mezcal. Los más a propósito eran aquellos conocidos popularmente como chino, azul, bermejo, sigüin, moraneño, chato, mano larga, zopilote, pie de mula, etc. La manera de elaborar el vino mezcal era la siguiente: cuando las plantas han alcanzado su completa madurez, a los nueve o diez años de edad, se procede a la maniobra que se llama *gima*, la cual consiste en separar de la cepa o corazón del mezcal las hojas o pencas que lo rodean, dejándole adherida una parte pequeña de éstas; luego se procede a su cocimiento en unos hoyos de la forma de un cono truncado con la base hacia arriba; todo el interior de estos hornos está enlosado con una clase de piedra refractaria llamada *china*. Estos hornos calentados casi hasta el rojo, se llenan con las cabezas de los mexcales, cubriéndolas enseguida con zacate y tierra para impedir en lo posible la salida del vapor, que en esta operación desempeña el principal papel, y conservar durante 24 horas el calor necesario para el perfecto cocimiento de aquéllas. La molienda del mezcal cocido se practicaba en tahonas movidas por fuerza animal; la pulpa resultante, diluida en suficiente cantidad de agua, se fermentaba en vasijas de madera o barro o en pieles de toro puestas a modo de

¹² Manuel Payno, *op. cit.*, p. 390.

¹³ Citado por José María Muriá, *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Univ. de Guadalajara, 1990 (Col. Cuadernos de Difusión Científica, 18. Serie Programa de Estudios Jaliscienses, 1), p. 17.

¹⁴ *Ibidem*, p. 20.

hamacas. Una vez terminada la fermentación, se destilaba el líquido con todo y bagazo en alambiques de construcción muy sencilla.¹⁵

La fabricación de mezcal también estuvo prohibida en la mayor parte de la Nueva España durante los tres siglos de dominio español. Sin embargo, en el área de Guadalajara el mezcal fue autorizado desde mediados del siglo XVII. En ese tiempo la capital de la Nueva Galicia necesitaba mayores recursos para obras y servicios públicos; el presidente de la Audiencia, Juan Canseco Quiñones, decidió entonces reglamentar la fabricación y comercio del vino mezcal y ordenó la creación de un estanco con el fin de asegurar el cobro de impuestos y tener un relativo control de calidad sobre el mezcal que entraba a la ciudad. Argumentaba Canseco, como lo harían a partir de entonces todos aquellos interesados en obtener licencias de fabricación en todo el virreinato, que el vino mezcal no era tan dañino a la salud como se decía, antes bien, muchos médicos certificaban su bondad. Y, al igual que muchos otros defensores de las bebidas prohibidas, sostenía que al ser inevitable el consumo de ciertas bebidas alcohólicas debían permitirse aquéllas menos nocivas a la salud, dado que, como afirmaría el arzobispo de México en 1768, “parece que es arbitrario en estos naturales inventar bebidas en su perjuicio, y condimentarlas de modo que más padezca su salud”.¹⁶

La idea de establecer un estanco en Guadalajara no fue aceptada de inmediato, y constantemente a lo largo del siglo XVIII se tuvo que fundamentar su necesidad y los beneficios que de él resultaban. Fue así como el dinero obtenido del vino mezcal se usó para las obras de conducción del agua a la ciudad y la construcción del real palacio.¹⁷ Pero si bien en Guadalajara no estuvo prohibido el mezcal, en otros lugares del virreinato sí lo estuvo a pesar de las reiteradas peticiones a las autoridades con el fin de obtener licencias de fabricación, alegando como una de las razones principales que sus tierras no eran aptas para otros cultivos. Estas peticiones, a pesar de que algunas fueron hechas o apoyadas por religiosos, siempre fueron negadas con el argumento de lo nociva que era esta bebida para la salud, provocando que el mezcal se fabricara y comercializara clandestinamente.

¹⁵ Lázaro Pérez, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Instituto del Tequila, Guadalajara, 1990, p. 11-12.

¹⁶ Francisco arzobispo de México al virrey Croix. México, 13 feb. 1768. En AGI, *México*, 2331.

¹⁷ José María Muriá, *op. cit.*, p. 19-26.

Había varias clases de mezcal. El *mezcal corriente* se extraía por alambique del conjunto de agua y maguey chaparro cocido, que nombran en la Mixteca *yahuitzingu*, fermentado antes en cueros, al que solía agregársele timbre y pulque blanco. El *mezcal flojo o de cola* era el mismo que el anterior, con la diferencia de ser de la segunda resacada. El *mezcal de pulque* se obtenía al extraer por alambique porción de pulque tlachique y miel de piloncillo, fermentado en cueros. Se llamaba *mezcal resacado de cola* al que resacaban del mezcal de cola para mejorarlo, y quedaba reducido a la cuarta parte; lo mismo se hacía con el *mezcal resacado corriente*. Se conocía como *vino mezcal de Guadalajara* el licor que se hacía con agua común, miel, y cabeza del maguey nombrado mezcal fermentado en cueros y extraído por alambique.

La *mistela* era una bebida agradable hecha con aguardiente, ya fuera de uva, de caña o mezcal, al que se agregaba agua, azúcar, anís, limón, canela o algún otro aroma.

Tanto el mezcal como el chinguirito fueron las bebidas destiladas de mayor consumo entre la población novohispana y por lo tanto las más prohibidas y perseguidas. Ambas eran igualmente perjudiciales a los ojos de las autoridades; incluso se puede constatar en los documentos que no se hacía una clara distinción entre una y otra, designando como *chinguirito* a las dos bebidas. Esto era aprovechado por los fabricantes para confundir a las autoridades, ya que éstas se quejaban de que los contrabandistas constantemente inventaban nuevos nombres para las bebidas prohibidas. Así, por ejemplo, se conocía como *excomunión* al mezcal que se vendía en el obispado de Valladolid al ser prohibido con esa pena por el obispo Elizacochea.

El *bingarrote o binguí* era también muy popular entre la población indígena novohispana. Se designaba con este nombre al mezcal de Querétaro, también llamado *mesquital o pachuca*, que se hacía del pulque. Parece ser que el pulque que se producía en esa región, por ser “de parte tan lejos”, no podían traerlo a México; además, allí no se consumía, por ser “malo y no de la calidad que se labra en Cempoala y sus territorios”; por lo tanto, el pulque “lo divierten” en fabricar *bingarrote*. El modo de hacerlo era como el del mezcal:

salvo que no se echa el maguey a soasar, ni las cabezas, sino el pulque líquido o sus asientos. Y así a éstos se echa una gallina o capón tostado y bien molido en el alambique, para que uno y otro destile por él; y si se vuelve a destilar, sale más fuerte y activo.¹⁸

¹⁸ Manuel Moreno Alonso, *op. cit.*, p. 92.

Otras bebidas destiladas eran el *rosoli*, un licor compuesto de agua, arroz, garbanzo tostado, cebada, canela molida y carne de sidra; se ponía en infusión quince días y se destilaba después por alambique. En el Informe de Juan Navarro se dice que el *sisique* o *aguardiente de pulque* era una bebida “al modo del aguardiente, resacado por alambique del pulque [sic] que produce la caña”. El *vino de mezquite* se hacía con esa fruta, “una vaina como la del guaje o del frijol mucho más grande”; molida y exprimida se echaba en infusión con suficiente agua y se sacaba por alambique al fuego. Para hacer *vino resacado* se quitaban las pencas a las piñas o troncos de magueyes y se cocían en horno por cinco días; luego se machacaban y echaban en infusión de pulque metido en cueros, por dos días, con raíz de timbre; después se pasaba por el alambique y salía un vino “ordinario”, el cual vuelto a refinar en el mismo alambique producía un licor “gustoso”. Se conocía como *vino de salvado* la bebida que se hacía poniendo en infusión el salvado con agua, panocha o miel; fermentado y con punto, lo pasaban después por el alambique una o dos veces. Existen dos versiones de cómo se hacía el *vino* o *aguardiente de coco*: con el agua que tenía dentro y con la “carne” de él, que se mezclaba con agua, se fermentaba y destilaba después por alambique; o la que apunta Gerardo Sánchez Díaz, quien dice que se fabricaba a partir de la extracción de la *tuba*, mediante cortes que se le practicaban al tallo de los racimos de flores, según se describe en un documento de mediados del XVIII:

a algunas palmas del vástago les hacen una incisión y atan un tecomate que recibe el licor que destila que llaman tuba; su color es de perla, su gusto, acabada de bajar, es agradable y dulce, y al poco tiempo queda agridulce, que es más gustosa; y dejándola pasar, se forma un muy fino vinagre.¹⁹

Este aguardiente se fabricó legalmente durante el siglo XVII y su consumo se extendió de manera casi increíble en la costa sur y en todo el occidente y noroeste. Por último, el *vino de tuna* (higos de Indias) se hacía con la tuna cardona exprimida con prensas, y colado el caldo se extraía por alambique; lo echaban en barriles con madre de arrope de la misma tuna, se dejaba fermentar y después lo *trasegaban*.

¹⁹ Gerardo Sánchez Díaz, “Plantaciones de cacao y palma de coco en el obispado de Michoacán, siglos XVI y XVII”, en *Ciencia Nicolaita*, Coordinación de la Investigación Científica de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, núm. 1, oct. 1992, p. 28-48.

Bebidas mixtas

Se fabricaban también algunos licores que eran una mezcla de bebidas fermentadas y destiladas. Así tenemos la *mantequilla*, que se hacía con pulque al que se le mezclaba aguardiente y azúcar u otra cosa para endulzarlo, y “traqueados” estos tres ingredientes resultaba tal bebida. También podía hacerse con partes iguales de tepache y chinguirito, bebida considerada como nociva a la salud, pues ambos componentes eran cálidos y secos y causaban los mismos “accidentes” que las mistelas: disenterías de sangre, úlceras en los intestinos y gálico. La *polla-ronca* se hacía así: a una cantidad de pulque blanco se echaba zarzamora, capulín, pimienta y azúcar o panocha, y debía beberse sin dilación. En algunas tabernas a quien pedía una *polla-ronca* le daban la mitad de un pulque y la mitad de un chinguirito. Se afirmaba que esta combinación era perjudicial a la salud, pues al incorporarse el aguardiente con el pulque se producía fermentación “por ser contrarios” y, por lo tanto, causaba los mismos daños que el aguardiente pero con “más prontitud”. El *ponche de pulque* se hacía con una porción de agua de limón, pulque, aguardiente, clavo y nuez moscada. También podía hacerse con pulque, jugo de naranja y azúcar. Si se tomaba con exceso podía causar dolor de cabeza y estómago. Por último, tenemos el *revoltijo*, una mezcla que se preparaba con el zumo de tuna al que se echaba cáscara de timbre o una raíz que llamaban “del pulque”, y ya fermentado le agregaban mezcal.

Así, pues, las únicas bebidas de origen americano cuyo consumo estaba permitido en Nueva España eran el pulque blanco y el mezcal, y éste sólo en el área cercana a Guadalajara. Para distinguir al chinguirito de los aguardientes procedentes de la península, se denominaba a éstos *aguardientes de Castilla*, pero esta denominación es inexacta, porque la mayor parte del aguardiente *castellano* procedía de Cataluña. Desde el siglo XVII las cosechas de Jerez de la Frontera, Puerto Real y Puerto de Santa María fueron insuficientes para abastecer las flotas que desde Sevilla y Cádiz abastecían el mercado americano. En el siglo XVIII el aguardiente catalán, que ya contaba con una larga tradición que se remontaba a principios del XVI, a pesar de las trabas de la legislación logró introducirse como uno de los productos del monopolio gaditano, no sin las protestas de los cosecheros andaluces. Y desde 1736, al reconocerse el derecho de aragoneses, valencianos y catalanes al libre tráfico del aguardiente, y debido a la baja calidad de los vinos catalanes

(bajos de color y de escasa fuerza alcohólica), Cataluña se convertiría en la principal exportadora de aguardiente.²⁰

2. RAZONES DE LA PROHIBICIÓN PARA FABRICAR AGUARDIENTE DE CAÑA

Los motivos por los cuales se prohibieron todas estas bebidas en Nueva España, y muy especialmente el chinguirito, giraron en torno de dos conceptos: el moral y el económico. El concepto moral se basaba en la idea de que el aguardiente de caña y las demás bebidas prohibidas eran la causa de toda una serie de males sociales y eran no sólo notoriamente perjudiciales a la salud sino incluso causa de epidemias como el matlazáhuatl. Las razones económicas se centraban en el perjuicio que la fabricación y consumo de estas bebidas causaban a la producción vinícola peninsular y al comercio. Es difícil separar ambos aspectos, pero sí cabe señalar que se aprecia un acentuado carácter moral en todas las medidas contra las bebidas embriagantes hasta 1740 aproximadamente; después, y hasta fin de siglo, aunque continuó el énfasis en el perjuicio social y en el daño a la salud que provocaban, los motivos económicos fueron los que predominaron.

Razones médicas y morales

Desde el siglo XVI, al aprobarse por Carlos V las Ordenanzas primera y segunda acerca de la bebida del pulque,²¹ se prohibieron todas estas bebidas porque fueron consideradas “*dañosísimas a la salud y contra las buenas costumbres*”. Eran el origen no sólo de la embriaguez sino de muchos “excesos, latrocinios, sacrilegios, homicidios y hostilidades, nefandos e incestuosos desafueros y otros innumerables pecados, maldades y delitos”. Provocaban la perdición no sólo de sirvientes, esclavos y oficiales sino también la de muchas personas de “calidad y distinción”.²²

²⁰ Manuel Moreno Alonso, *op. cit.*, p. 94. Según datos de Carlos Martínez Shaw (*Cataluña en la carrera de Indias*) en 1746 entraba en Cádiz rumbo a las Indias la cantidad de 191 decenas de barriles de aguardiente, siendo en 1753 de 251 docenas de barriles. Además, los cosecheros andaluces eran incapaces de abastecer de aguardiente a la flota de Indias, puesto que en esa fecha Cádiz contaba tan sólo con una fábrica de mistelas y rosolés.

²¹ Real cédula librada en Toledo el 24 de agosto de 1529.

²² Bando del marqués de Casafuerte que prohíbe las bebidas contrahechas. AGN, *Ordenanzas*, v. 9.

Las autoridades pensaban que para evitar la embriaguez, que era la causa de la “desunión y ruina” de muchas familias, debería procurarse que no se consumieran tantas bebidas, muchas de ellas nocivas a la salud por los ingredientes usados para elaborarlas, y permitir sólo aquellas que no fueran dañinas, como el pulque blanco. Sin embargo, eran conscientes de que cualquier licor, bebido en exceso, provocaba la embriaguez y otros males. Por eso se reglamentó la localización, número y funcionamiento de las pulquerías y se vigiló la venta clandestina de pulque adulterado. Asimismo, las tabernas y las vinaterías estuvieron sujetas a la estrecha vigilancia de los alcaldes ordinarios con el fin de evitar “los abusos” que en ellas se cometían.

Una de las razones en las que siempre se apoyó la Corona para prohibir toda clase de bebidas alcohólicas, con excepción del pulque blanco y los vinos y aguardientes peninsulares, fue el daño que éstas causaban a la salud. En todos los bandos, reales cédulas y ordenanzas se insiste en esto como primer y principal motivo de la prohibición. Se partía de la idea de que era prácticamente imposible erradicar la “natural” inclinación de los indios a la embriaguez, y, por lo tanto, sólo debía permitírseles el consumo de aquellas bebidas que fueran menos nocivas. Al pulque blanco, no adulterado, ya se le habían reconocido en esa época sus propiedades curativas y medicinales y, bebido con moderación, no se le consideraba dañino a la salud. En cambio, las bebidas destiladas fabricadas en América serán consideradas dañinas a la salud.

El alambique hizo su aparición en Europa hacia el siglo XII y parece ser que el aguardiente y su destilación fueron inventados por los árabes,²³ aunque la destilación del vino ha sido atribuida al mallorquín Raymond Lull, muerto en 1315, y también al catalán Arnaldo de Vilanova, contemporáneo del anterior. Al principio, la destilación del vino era practicada por los boticarios sólo para usos medicinales. En efecto, el mismo Arnaldo de Vilanova, profesor en Montpellier y París, en su libro *La conservation de la Jeunesse* mantenía que el aguardiente, la *aqua vitae*, cumplía el milagro de preservar la juventud, disipaba los cuerpos superfluos fluidos, revivaba el corazón, curaba los cólicos, la hidropesía, la parálisis y calmaba los dolores de muelas. En el siglo XIV, durante los años de la terrible peste negra, el aguardiente era tomado como medicamento contra la epidemia, la gota y la pérdida de voz. Y en

²³ Manuel Moreno Alonso, *op. cit.*, p. 82.

Irlanda, según parece, se tomaba aguardiente para “fortalecer el ánimo”.²⁴

Posteriormente, al aguardiente procedente del vino le surgieron nuevos competidores, los provenientes de la caña de azúcar, manzanas, peras, ciruelas, cerezas, etc., y el aguardiente que se obtenía de cereales. Sin embargo, no todos compartieron con el aguardiente de vino las cualidades medicinales que a éste se le atribuían, y muchos fueron considerados “venenosos” y, por lo tanto, fueron prohibidos, aunque con poco éxito.

En Nueva España al aguardiente de uva se le reconocían las mismas virtudes que desde antiguo había tenido en Europa, y aunque en un principio el de caña era equivalente a los caldos peninsulares, después, cuando el chinguirito comenzó a ser considerado una amenaza para el comercio, se le atribuiría toda clase de defectos. Los mismos males que antes habían sido característicos del pulque, lo serían ahora del chinguirito. Sin embargo, cabe destacar que cuando las autoridades se referían a los daños que causaban estas bebidas a la salud tenían en mente las adulteradas, es decir, aquellas a las que se les agregaban algunos ingredientes nocivos para fortalecerlas. Los defensores tanto del pulque como del chinguirito parece ser que se negaban a admitir que estas bebidas eran las de mayor consumo y, por lo tanto, las defendían como si el pulque blanco y el aguardiente de caña fueran las únicas que se fabricaban y consumían.

Así, en el documento *Recetas para saber el modo...*, se explica que los daños que causaba el chinguirito eran los siguientes:

a causa de ser un licor espirituoso, de complexión cálido y seco por la fermentación de la miel, al que lo usare le puede acaecer gonorreas, de que se originan gállicos. Y tomado en abundancia, por lo espirituoso, sofocaciones como se ha visto. Y cuando no suceda la sofocación, pasmos secos, por introducirse en la sustancia de los nervios y masa sanguínea, resultando apoplejías, fiebres y parálisis y ocasiona mucho más daño si se le agrega para su fortaleza alumbre, la canina de perro, el timbre, el árbol del Perú y otros ingredientes para la astringencia de estos compuestos que hacen subir su malignidad de grado.²⁵

Los defensores del chinguirito aseguraban que éste no era nocivo a la salud, como lo había probado en varias ocasiones el Protomedicato, y era usado para la cura de enfermos en varios

²⁴ *Ibidem.*

²⁵ *Ibidem*, p. 90.

hospitales, entre ellos, en el Real de Naturales de la ciudad de México. En todo caso, tan malo era el aguardiente de uva como el de caña. En 1758, por ejemplo, en uno de los informes que se solicitó a este cuerpo de médicos, se analizaron las virtudes tanto del aguardiente de uva como del chinguirito y se llegó a las siguientes conclusiones:

El aguardiente que se fabrica del borujo de la uva o de la misma uva agria y piloncillo o miel, es mucho más dañoso a la salud que el chinguirito, porque (supuesta en una y otra bebida la igualdad en el agua y en la miel, o piloncillo que es lo mismo) la cebada por contener algunas partes templadas y emulsivas puede enfriar [*sic*] la acrimonia del chinguirito, y no así el borujo de la uva, pues contribuye con una copia de partes sulfúreas y acres que han de elevar en la destilación su espíritu ardiente y cuasi corrupcibo [*sic*], sobremanera adverso a la máquina viviente.²⁶

Una de las razones para prohibir el chinguirito era porque su consumo provocaba muertes repentinas y hacía reventar a quienes lo bebían, además de ser la causa de epidemias. Sus defensores, entre quienes estaba José de Gálvez, rebatían esta idea, porque

no se puede creer que la cualidad del dicho chinguirito sea tan venenosa como se supone, pues si así fuese, se experimentarían diariamente en México las muertes repentinas a centenares, y cada calle sería un hospital, como que no hay otra cosa que borrachos de esta bebida. Lo cierto es que si se padecen ciertas epidemias, ellas cesan, sin que cese el vicio.²⁷

Sin embargo, no podían negarse los perjuicios del chinguirito; así, el mismo visitador admitía:

es verdad que se han visto reventar a algunos con esta bebida, pero porque la toman con sobrado vicio, hasta reventar, y el mismo efecto se viera, si con la propia demasía bebiesen el aguardiente de Castilla, como que si se atiende la calidad de éste (y hablo del que viene en lo general al reino) es la misma o dista muy poco de la del chinguirito, y por eso muchas veces ha sucedido en varios reconocimientos no poder discernir los peritos, si algunos son legítimos o adulterados.²⁸

²⁶ Autos sobre el origen y causas que motivaron la prohibición del aguardiente de caña (1768). AGI, *México*, 2331.

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ *Ibidem*.

El pulque era considerado por los defensores del chinguirito mucho más perjudicial. Así lo expresó el médico José Tomás García del Valle en un informe que le solicitó el virrey marqués de Croix en 1767. Dijo haber observado en su práctica médica que el pulque “es una de las bebidas más nocivas que la malicia humana ha descubierto contra su propia salud”. Esto se hacía patente, dijo, “demostrando el modo como lo consignan sus operaciones dentro del cuerpo humano y sus malas resultas”:

El modo de operar el pulque en el cuerpo humano es de dos maneras, por su acrimonia y por su sábulo: aquélla en los sujetos de vasos delicados dilacerando venas y arterias o sanguíneas o limpháticas produce irremediables flujos de sangre, disenterías y diarreas, que sólo Dios puede remediarlas. Lo sabuloso le viene al pulque de aquella multitud de fragmentos fibrosos del maguey que le rompen al tiempo de la raspa. Estas hebrillas bastante duras (como lo muestra la pita que de ellas se hace) entran con el pulque en el estómago e intestinos, se introducen en sus rugas, se enredan en sus vasillos que componen la túnica felposa y así los obstruyen; y como estos vasos son excretorios, que continuamente están derramando cierta porción de limpha, impidiéndose esta evacuación, el material acuoso regurgita a la sangre, y se produce una hidropesía muy difícil de curar.²⁹

Por el contrario, afirmaba el doctor García del Valle, el aguardiente de caña no era perjudicial a la salud, pues aunque era cierto que “en las más partes del mundo” todos los licores espirituosos como los rosolis, mistelas, mezcal, aguardiente de uva y el mismo chinguiritotenían cierto grado de malignidad, éste dependía de qué tan “fermentesible” fuera el material con que estaban hechos y de las veces que se destilara el licor. Es decir, “mientras más espirituosos son los licores, tanto más coagulan la sangre, y por consiguiente necesario minoran su movimiento circular, en el cual consiste nuestra vida”. Por lo tanto, el chinguirito no podía considerarse perjudicial, puesto que la materia prima para elaborarlo, cual era el agua simple, de sola cebada con miel, era menos “fermentesible” y además sólo se destilaba una vez. Por otro lado, así como afirmaba que los licores espirituosos eran nocivos en otros lugares, en Nueva España y aquellos que están debajo o muy cerca de la línea equinoccial, y los que “por su naturaleza son calientes”, el aguardiente, lejos de ser dañino, era muy saludable. Y esto se debía a que

²⁹ Informe del médico José Tomás García del Valle al marqués de Croix. 26 nov. 1767. AGI, *México*, 2331.

la existencia larga del sol en su cenit, la rectitud de sus rayos, o los vapores subterráneos hacen una grande disolución en la masa de la sangre, de que se siguen espasmos, fiebres lentas, tercianas, sudores colicuativos, vómitos negros de sangre, etc., y el remedio para preverse de dichos accidentes es el prudente uso del aguardiente.³⁰

Por lo tanto, consideraba que el chinguirito sin adulterar, y en cantidad moderada, era sin comparación menos “dañoso” que el pulque, el tepache, el “mescalillo” y otros semejantes.

Los defensores del chinguirito no solamente lo consideraban menos perjudicial a la salud que el pulque y otras bebidas, sino que aseguraban que los efectos del aguardiente eran menos dañinos. Aunque eran conscientes de que quitar enteramente el pulque blanco bien fabricado era impracticable porque muchos le llamaban “vino de los indios”, “bebida regional” y “agua del cielo”, consideraban que el pulque era la causa de muchos “insultos”, porque era casi imposible prever que en las pulquerías se vendiera el pulque adulterado. El arzobispo de México, Francisco Lorenzana, se lamentaba en 1768 de que esto se podía constatar fácilmente:

sálgase a los caminos que salen de esta ciudad, y se verá a los indios arrojados en los suelos y hombres y mujeres privados enteramente. En España y otras naciones hay embriagueces, mas con el exceso que se ve en México, en ninguna parte.³¹

Asegura el arzobispo que en las cercanías de México y Puebla, “todo está lleno de pobres, que los indios todo lo gastan en pulque, y que cada día están más sucios e infelices”; en cambio, en la Huasteca y en otros lugares donde no se consumía pulque, los indios ya estaban más limpios, y podía jurar que no había visto “un indio hecho un tronco” por la embriaguez, porque sólo consumían aguardiente, y éste, a lo más, sólo les calentaba la cabeza. También dijo haber observado que donde se bebía pulque los indios eran más torpes y rudos, porque la bebida les embotaba los sentidos y, por esto, “retiene el vientre, les coagula los humores y son menos expeditos”. El aguardiente, en cambio, “alza los espíritus e impide la coagulación”.

Por otro lado, afirma Lorenzana que la cólera en el que bebía pulque era “más tarda, pero más activa y duradera” que con el

³⁰ *Ibidem.*

³¹ Francisco arzobispo de México al virrey Croix. 13 feb. 1768. AGI, México, 2331.

aguardiente. Esto se debía a que el pulque, decía, era como una horchata, y tan insensible al beber que los indios la usaban en tanta cantidad como si fuera “agua clara”, por lo que “no les avisa el vapor”, y cuando se querían levantar no podían. Esto no sucedía con el chinguirito, cuyos espíritus “avisan al cerebro del daño que amenaza”.

En fin, afirmaba que la demostración de que el aguardiente era menos nocivo que el pulque era por las siguientes razones:

el aguardiente de caña se ha hecho bebida general en los europeos, el pulque sólo en los indios de Nueva España, y en pocas partes. La aguardiente de caña se conserva en pipas y botellas como otros licores, el pulque no puede pasar de un día a otro, en lo que se acredita ser muy fácil a la corrupción. La aguardiente bien fabricada está clara, limpia, se acomoda al estómago y aunque se pase de un vaso a otro no deja heces, ni se altera; el pulque todo se compone de partes ramosas; si se deja posar y después se pasa a otro vaso se reconocen las partículas o hebras del hilo que en España se llama pita, del que los indios aun aquí fabrican algunas cosas, y antes de la conquista hacían sus alpargatas o sandalias. Por el mismo hecho de no poderse conservar de un día a otro en las pulquerías, es casi forzoso que por no perder las sobras de un día se haga con él el tepache con éstas y otras bebidas, que sin duda alguna son muy perjudiciales. Y, finalmente, el ser medicina para diarreas se confiesa, así como la horchata de bellotas en España, y no por esto habrá hombre cuerdo que use de ésta por bebida ordinaria porque no la puede digerir el estómago.³²

Los defensores del aguardiente de caña no se explicaban por qué la Corona insistía en que esta bebida era perjudicial a la salud, cuando en otras posesiones españolas —Cuba, Cartagena, Guatemala— y en el propio Yucatán sí estaba permitida y no se había visto que causara allí ninguna muerte “intempestiva”. Lo mismo podía decirse de otras bebidas prohibidas, como el mezcal o el vino de coco, que estaban estancadas en Guadalajara y eran consideradas igualmente dañinas a la salud y causa de múltiples perjuicios sociales. O de las mistelas, que se hacían lo mismo con aguardiente legítimo que con chinguirito, y aun cuando en 1737 fueron prohibidas porque se pensó que eran la causa de la epidemia de matlazáhuatl, después se alzó la prohibición, e incluso se les impuso una contribución de 4 reales por cada barril. ¿Por qué, se preguntaban los interesados en la legalización del chinguirito, se prohibían en Nueva España, considerándolas nocivas a la salud, no siéndolo en otros lugares?

³² *Ibidem.*

A lo largo de todo el proceso de legalización del aguardiente de caña, la Corona no cesará en su idea de que las bebidas “contrahechas”, y muy especialmente el chinguirito, son nocivas a la salud física y espiritual de los novohispanos. Los interesados en la legalización argumentarán siempre en contrario, convencidos de que el chinguirito no era perjudicial a la salud. Como expresó Silvestre Díaz de la Vega en 1788:

No parece sino que a propósito se fue haciendo nomenclatura de los delitos que se encuentran en los criminalistas, separando los de grado menor, y tomando los del mayor, para acumularlos a esta bebida sin tenerse presente que toda embriaguez está expuesta a estos daños y aun a mayores si caben, sea procedida del uso del chinguirito, del aguardiente de Castilla, de los vinos más generosos o de los licores más inocentes en su composición, una vez que ésta pueda turbar los sentidos por efecto de su fermentación y abuso en el hábito de ellos.³³

Razones económicas

Todas estas razones médicas y morales aducidas por la Corona para prohibir la fabricación y comercialización del aguardiente de caña, aunque importantes, sólo servían para disimular los motivos de fondo de la prohibición: las razones económicas. De éstas, la más importante fue el perjuicio que la fabricación clandestina de chinguirito ocasionaba a los cosecheros peninsulares y a los comerciantes de Cádiz.

Los grupos interesados en prohibir la libre fabricación de aguardiente de caña eran, claro está, aquéllos directa y económicamente afectados: por el lado peninsular, los productores de España y el comercio de Cádiz, que querían conseguir en Nueva España un mercado de mayor consumo; por el novohispano, los productores de pulque, que temían una disminución en las ventas de esta bebida y la reducción de sus ingresos si se daba libertad para fabricar aguardiente, apoyados por los comerciantes so pretexto de defender a los agricultores. Sin duda, los más afectados con la prohibición eran los dueños de ingenios y trapiches, pues una parte de su producción no tenía salida.

³³ “Discurso sobre la decadencia de la agricultura en el reino de la Nueva España. Medios de restablecerla, con sólo la habilitación, uso y arreglo de un ramo que se propone, con ventajas considerables al Estado y al Real Erario. Por don Silvestre Díaz de la Vega...” México, 1788. AGI, *México*, 2330, f. 134.

Aun cuando los interesados en la legalización se esforzaron en demostrar que estos motivos eran infundados, la Corona siempre protegió los intereses de estos grupos, y todas las diversas medidas que llegó a implantar lo fueron con el único y principal objetivo de proteger a ultranza los intereses económicos de estos grupos de presión.

Si bien, como hemos visto, desde el siglo XVII se empezaron a dictar reales órdenes y bandos para prohibir la fabricación y consumo de bebidas embriagantes, no fue sino hasta principios del XVIII cuando se acentuó una postura fuerte frente a la fabricación de aguardiente y otras bebidas, puesto que la península, por su desarrollo, necesitaba mayores mercados de consumo. Por tanto, las medidas contra el aguardiente de caña proliferaron, al igual que las fórmulas para su estricto cumplimiento y efectivos resultados.

Desde principios del siglo XVIII, la política de la Corona había dado pruebas de ser partidaria de abrir cauces exportadores a los productos peninsulares. El cultivo de las viñas se había acrecentado en España y los aguardientes catalanes comenzaban a constituirse en uno de los más importantes factores de la economía de aquella región. Era lógico que se pusiese gran atención en la producción ilegal de bebidas en Nueva España y que a partir de entonces la política colonial estuviese en función de la mayor o menor importación novohispana. Los organismos españoles competentes serían sensibles a la más insignificante baja en el mercado de Nueva España, ya fuera en la cantidad importada o en los precios.³⁴ Sin embargo, la importación de aguardiente peninsular era incapaz de cubrir el consumo de todo el territorio de la Nueva España. La comercialización del aguardiente español se encontraba limitada tanto por factores geográficos, como eran las grandes distancias y la escasez de caminos, como porque su precio se elevaba muchísimo en su camino de Veracruz a México. Por lo tanto, era necesario reducir los precios y aumentar la cantidad de aguardiente importado para que su comercialización resultara rentable.

En todo el proceso de legalización del aguardiente de caña, que abarca la segunda mitad del siglo XVIII, habrá una constante confrontación de intereses. Las medidas adoptadas para satisfacerlos estarán condicionadas por la presión ejercida por los grupos

³⁴ En 1720 se suprimió el arrendamiento del *nuevo impuesto* y se redujo este derecho a la mitad: 12 pesos y 4 reales cada pipa de vino o aguardiente (2 pesos 8 granos por barril). *Vid.* José Hernández Palomo, *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*, Sevilla, EEHA, 1974, p. 40.



involucrados en obtener beneficios de la prohibición, aun cuando estas medidas fueran de difícil, por no decir imposible, aplicación. El análisis de las circunstancias que dieron lugar a la adopción de estas medidas coercitivas y sus resultados se trata en el capítulo siguiente.

