

# Históricas Digital

Teresa Lozano Armendares

“Mezcales, pulques y chinguiritos”

p. 421-436

*Conquista y comida:  
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista\\_comida.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html)



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

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



## MEZCALES, PULQUES Y CHINGUITOS

TERESA LOZANO ARMENDARES

Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

Por mucho tiempo, aspectos tan importantes en la vida del hombre como la comida y la bebida fueron abordados por la historiografía tradicional sólo de manera tangencial. Esto es especialmente cierto en lo que se refiere a la fabricación de bebidas embriagantes, pues su estudio se ha abocado más a los efectos nocivos que éstas producían en la población. No es sino hasta fechas recientes que se han hecho algunos estudios acerca del importante papel social y económico de la producción y consumo de bebidas embriagantes en la sociedad novohispana.<sup>1</sup>

Es un hecho que el consumo de alcohol siempre ha estado presente en las sociedades de todos los tiempos, y en muchas de ellas ha sido valorado como alimento nutritivo y como medicina para aliviar el dolor y para tratar enfermedades específicas. Las noticias con que contamos sobre la elaboración y consumo de bebidas alcohólicas en la Nueva España se refieren sólo a la presión que las autoridades, tanto civiles como eclesiásticas, ejercieron para vigilar la producción, la distribución y el consumo de bebidas, con el fin de ejercer cierto control social y porque representaban una importante fuente de ingresos para la real hacienda.

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, que dependen 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.

<sup>1</sup> Pueden citarse por ejemplo los trabajos de William Taylor, *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, México, FCE, 1987; José Hernández Palomo, *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*, Sevilla, EEHA, 1974; del mismo autor, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979; John Kicza, "The Pulque Trade of Late Colonial Mexico City", *AAFH/TAM*, 37:2, oct. 1980, p. 193-221; Michael C. Scardaville, "Alcohol Abuse and Tavern Reform in Late Colonial Mexico City", en *Hispanic American Historical Review*, 60:4, nov. 1980, p. 643-671.

Se tiene noticia de alrededor de setenta 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. El pulque, el mezcal y el aguardiente de caña o chinguirito fueron las bebidas embriagantes de mayor consumo entre los novohispanos, no obstante que tanto el mezcal como el chinguirito eran considerados por las autoridades como nocivos y por lo tanto se fabricaban de manera ilegal. La prohibición del aguardiente de caña, y en alguna medida del mezcal, se explica también en términos económicos, ya que se trataba de proteger la importación de los vinos y aguardientes peninsulares. Cabe señalar, sin embargo, que la fabricación de mezcal fue autorizada en el área de Guadalajara, aunque se restringió su consumo en el resto del territorio novohispano, y que como la producción y distribución de las bebidas alcohólicas significaba una importante fuente de ingresos no sólo para los fabricantes sino para el real erario a través de los derechos que se les impondrían, todas las prohibiciones y reglamentaciones implantadas con el fin de regular su producción y comercialización tuvieron un efecto muy limitado. En la segunda mitad del siglo XVIII fueron muchas y reiteradas las peticiones a la Corona por parte de aquellos interesados en lograr la legalización del mezcal, pero sobre todo del chinguirito.

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 acarrea. Así, en toda la documentación es constante la alusión que se hace a la gran afición de la población novohispana, en especial de los indios, por las bebidas embriagantes y a los males que éstas producían. Estos argumentos servían para reforzar la necesidad de la prohibición; pero también nos dejan entrever cómo las autoridades estaban conscientes de que no se podía prohibir el consumo de alcohol y, por lo tanto, lo que debía controlarse era el abuso del mismo.

Los efectos nocivos de la embriaguez son de todos conocidos; en esta ocasión no me voy a referir a las razones de tipo económico o político de la prohibición, ni a los daños sociales que ocasionaba el consumo excesivo de alcohol, sino a los argumentos aducidos por los defensores del mezcal y del chinguirito para lograr que estas bebidas fueran permitidas, ya que eran tan populares y apreciadas como el mismo pulque por los novohispanos de todas las clases y condiciones.

Debemos tomar en cuenta que estos argumentos enfrentaban a las bebidas destiladas con el pulque, cuyo enorme arraigo entre la población y el ser fuente importante de ingresos para el real erario lo convertían no sólo en la bebida más popular y de uso más generalizado entre la población del altiplano sino en la única bebida alcohólica de origen americano que contaba con la protección de la Corona. Por ello, en ese afán por lograr que el mezcal y el chinguirito fueran legalizados, se atacará al pulque por considerársele el origen de la embriaguez de los grupos populares y ser una bebida nociva a la salud; incluso habrá quienes sugieran, a

mediados del siglo XVIII, que el plantío de magueyes perjudicaba la agricultura y debía prohibirse.

Esto último era totalmente impracticable si se toma en cuenta lo fundamental que era el maguey en la cultura indígena. Los primeros españoles que llegaron a Nueva España se dieron cuenta de ello y describieron el maguey como “el árbol de las maravillas”,<sup>2</sup> “la más útil entre las producciones del reino vegetal”<sup>3</sup> y “suficiente para todo lo necesario de la vida humana”,<sup>4</sup> porque de ella 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 preparaba 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. Con la epidermis de las hojas se hacía un papel blanco y sedoso y de larga duración.<sup>5</sup> En fin, como bien apunta Manuel Payno, “no había ninguno de los usos domésticos de los tiempos antiguos de México, que no tuviese relación con el maguey”.<sup>6</sup>

### *El pulque*

Aunque existía una gran variedad de magueyes que se podían encontrar en todo el virreinato, cada uno de ellos con distintas propiedades y usos, no todos eran adecuados para obtener pulque de buena calidad. La región donde se encontraba el maguey fino para producir el mejor pulque era la zona conocida con el nombre general de los Llanos de Apan, que se localiza entre los actuales estados de México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.

El cuidado que necesitaba el maguey era mínimo y prácticamente se reducía a la siembra. En los terrenos adecuados tarda ocho, diez y hasta doce años para llegar a su estado de madurez, pero si el plantío se hacía de manera que los magueyes fueran produciendo sucesivamente, se podía tener una explotación casi permanente. Los pocos cuidados que necesitaba y la resistencia natural del maguey a cualquier contingencia climatológica fueron los factores más decisivos que favorecieron el desarrollo de los plantíos y la producción de pulque.

El maguey tiene un proceso lento de crecimiento y corto de producción; las

<sup>2</sup> José Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, citado por Manuel Payno, “Memorias sobre el maguey mexicano y sus diversos productos”, en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. X, México, 1863, p. 384.

<sup>3</sup> José Ignacio Bartolache, “Uso y abuso del pulque para curar enfermedades”, citado por José Hernández Palomo, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979, p. 2.

<sup>4</sup> Francisco Hernández, *Historia Indiarum*, citado por José Hernández Palomo, *op. cit.*, p. 2.

<sup>5</sup> Se han encontrado algunas muestras de este papel pues fue empleado en la elaboración de algunos códices famosos tales como el *Zolin*, el *Coatépétl*, el de la *Descendencia Pitzahua* y el fragmento conocido del *Caltepaneca*. José María Muriá, *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Universidad de Guadalajara, 1990 (Cuadernos de difusión científica, 18; Serie Programa de Estudios Jaliscienses, 1), p. 17.

<sup>6</sup> Manuel Payno, *op. cit.*, p. 391.



técnicas de extracción y elaboración del pulque han experimentado muy pocos cambios hasta nuestros días. Al llegar cierta época, cuando el maguey alcanza “su mayor vigor”, se corta el cogollo y con una cuchara filosa o *izietl* se forma una concavidad en el tronco; todos los días se raspa esta concavidad teniendo cuidado de no cortar las hojas o barbas que quedan alrededor, “porque si tocan el aguamiel le dan mal sabor y peor gusto”. Una vez que comienza a manar de este corte el aguamiel, un líquido azucarado y blancuzco, los tlachiqueros con un *acocotl* o carrizo lo succionan y echan en una vasija o pellejo el cual, una vez lleno, es conducido a los tinacales de la hacienda, donde fermenta.<sup>7</sup>

La fermentación del aguamiel se produce naturalmente en un lapso de 32 a 36 horas. Para ello se deposita en cada una de las tinas una pequeña cantidad de pulque viejo, llamado *pie*, madre del pulque o *xinaxtle*. Sin embargo, en la elaboración del *pie* e incluso del pulque siempre hubo un sinnúmero de versiones acerca de ingredientes que se le echaban con el fin de acelerar la fermentación, hacerlo más fuerte o retardar su descomposición. Y fue esta costumbre a la que siempre se opusieron las autoridades virreinales atribuyendo a estos “ingredientes nocivos” la embriaguez y los daños que producía el pulque. Entre estos ingredientes los más comunes eran la cal y una hierba llamada *ocpatli* con la cual fermentaba mucho el aguamiel, pero el de mayor y general uso fue el llamado *cuapatle*. Su función principal, que siempre se alegó en su favor, fue la de preservar y evitar la corrupción del pulque; y era necesario, porque éste se echa a perder en muy corto tiempo, tres o cuatro días a lo más, por lo que los acarreadores y expendedores le mezclaban al pulque agua y aguamiel curado con cierta porción de cal viva para impedir su fermentación y mantener su buen gusto y estado.

Se sabe que en la sociedad prehispánica el consumo de pulque estuvo restringido a ciertos grupos sociales y a ciertas festividades del calendario ritual, y el abuso de esta bebida era duramente castigado, pero también es cierto que el pulque se usaba no solamente como licor y como intoxicante ritual, sino que también tenía un efecto nutritivo importante al compensar la falta de verduras y proteínas en la alimentación, además de tener múltiples usos terapéuticos, muchos de los cuales se hallaban todavía en vigor en la época colonial e incluso hasta fines del siglo XIX, cuando se hicieron no pocos estudios científicos de sus propiedades y usos.

Comenta Manuel Payno que a mediados del siglo pasado se había propagado de una manera asombrosa el cultivo del maguey traído de los Llanos de Apan en algunas haciendas cercanas a la ciudad de México. Estas plantas trasladadas a las tierras del valle, planas, gruesas y ricas en humus, cambian de naturaleza y producían un pulque mucho más agradable al sabor y más cargado de materia sacarina. Se le conocía como *tlachique* y aunque era una bebida poco fermentada, diferente del pulque que se producía en los Llanos de Apan, con poco alcohol, era una bebida “gustosa y dulce”. Producía soñolencia, dolor de cabeza y a veces irritaciones en la piel a los que no

<sup>7</sup> *Ibid.*, p. 416-419.

estaban habituados a ella. Payno señala que los soldados franceses eran aficionados al tlachique que se vendía por el rumbo de San Cosme.<sup>8</sup>

El pulque criollo era el que se hacía en las tabernas dejando fermentar el aguamiel que traían de los ranchos. En los meses de verano, cuando generalmente escasea el pulque, se trataba de convertir en vendible el que quedaba en las pulquerías, mezclándolo con el aguamiel recién traído; había peritos en estos establecimientos encargados de hacer las mezclas “sin ofender el gusto de los bebedores más delicados”.

El pulque blanco admite la mezcla de multitud de ingredientes como frutas y azúcar de caña, que lejos de hacerlo nocivo y de mal sabor, lo transforman en una bebida muy agradable. Se le conoce como pulque curado y no podía faltar en los convites de familia. Los más comunes eran los compuestos con piña, tuna, fresa, naranja, chirimoya y guayaba.

El pulque es el acompañante ideal de los alimentos picantes y en general de los ricos platillos de la cocina mexicana. Es del conocimiento común, y fácilmente comprobable, como bien apunta Payno, que “después de comer chile, particularmente si es picante, cualquier vino repugna y se hace necesario beber pulque; por el contrario éste es desagradable después de comer conservas, pescados, gelatinas y carnes frías”.<sup>9</sup>

Tanto la planta del maguey como el licor que produce, ya en estado natural, ya fermentado, estaban incorporados a la farmacopea prehispánica. Los mexicas conocían alrededor de catorce especies y variedades del maguey, de las que obtenían diferentes aplicaciones medicinales.<sup>10</sup> En la obra *Historia de las plantas de Nueva España* de Francisco Hernández<sup>11</sup> se encuentra la descripción de algunas variedades de maguey y sus propiedades curativas. La especie de maguey conocido como *tlacameitl* daba vigor y fuerza a las mujeres flacas y a las que padecían desmayos. El zumo del *teometl* bebido o aplicado por fuera sanaba las calenturas. El jugo exprimido de las hojas del *xolometl*, en cantidad de diez onzas, quitaba los dolores de todo el cuerpo, especialmente los de las juntas, y restituía el movimiento perdido; empero, durante el tiempo que se bebía este líquido debía cubrirse bien el cuerpo y “guardarse” con gran cuidado.<sup>12</sup>

Algunas propiedades terapéuticas del maguey y del pulque fueron descritas por los primeros españoles que escribieron sobre las costumbres de los indios. El mismo Motolinía dice que el zumo caliente de una hoja echada a las brasas “es muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca”, así como para las mordeduras de víbora; recomienda comer “destos metl chiquillos, tiernos, tamaños como de un palomo” y

<sup>8</sup> *Ibid.*, p. 440.

<sup>9</sup> *Ibid.*, p. 441-442.

<sup>10</sup> Arturo Soberón y Miguel Ángel Vásquez, *El consumo de pulque en la ciudad de México, 1750-1800*, tesis de licenciatura, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1992, p. 14.

<sup>11</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1942.

<sup>12</sup> Citado por Manuel Payno, *op. cit.*, p. 400-401.



lavar la herida con zumo de la raíz.<sup>13</sup> Fray Bernardino de Sahagún da cuenta de que el zumo de la penca cocida de maguey aplicado sobre heridas y descalabraduras, previamente lavadas con orines, las ayudaba a sanar más rápidamente.<sup>14</sup> Sin embargo, con seguridad lo que más apreciaban del maguey los indios eran los numerosos brebajes preparados a base de pulque al que le mezclaban ciertas hierbas con que se curaban dolencias del cuerpo. He aquí algunos de estos remedios. El aguamiel hervido, hasta convertirlo en jarabe, se tomaba en ayunas y era eficaz para resolver los tumores y curar las blenorreas.<sup>15</sup> El aguamiel con espinas de las hojas del maguey bien trituradas y hervido con ellas era buen remedio para las gonorreas; se aseguraba que seis u ocho días bastaban para una perfecta curación. Las fricciones de pulque mezclado con espinosilla<sup>16</sup> servían para curar las calenturas intermitentes, así como las tisanas<sup>17</sup> de pulque con espinosilla curaban los fríos adquiridos en las tierras calientes de las costas. Asimismo, cuando por causa del mucho sol dolía la cabeza, era remedio eficaz untarse las sienes y la frente con pulque.

Desde mediados del siglo XVIII, pero sobre todo en el XIX, el pulque fue materia de algunos trabajos científicos con el fin de estudiar sus propiedades medicinales y los daños que su consumo excesivo causaba a la salud. Una de las propiedades curativas del pulque de mayor aceptación era la de ser diurético y ayudar a la fácil digestión; pero no todos los médicos estaban de acuerdo. José Ignacio Bartolache, por ejemplo, hizo una serie de observaciones y experimentos con el pulque blanco y llegó a las siguientes conclusiones:

es un licor extremadamente flatulento, y por esta parte hace mucho a la digestión de los alimentos sólidos, pues el aire enrarecido con el gran calor del estómago brota de todas partes insinuándose, dividiendo y agitando cuanto encuentra. Esta flatulencia del pulque no se corrige como la de otros licores con hacerlo hervir antes de tomarlo. Y así —dice—, no veo qué fin llevan aquellos médicos que lo prescriben de esta manera si ya no es que tiran a que se aumente con aquella evaporación la razón del sedimento a su vehículo fluido, es decir, piensan hacerlo más espeso. [Además] el pulque pierde en la cocción todo su espíritu, quedando bastante desazonado e ingrato al gusto.

Tampoco estaba de acuerdo Bartolache en las propiedades diuréticas del pulque, pues dice que había observado que producía “una orina muy cruda y dentro de tan poco tiempo después de beberlo, que parece imposible tocarse en la masa de la sangre, ni haya filtrádose en los tubos de los riñones”.<sup>18</sup>

Casi un siglo más tarde aseguraban la mayoría de los médicos que el pulque reseca y purifica la sangre, templada y refrigera el hígado, tempera y limpia el bazo,

<sup>13</sup> Citado por José María Muría, *op. cit.*, p. 17.

<sup>14</sup> Arturo Soberón y Miguel Ángel Vázquez, *op. cit.*, p. 13.

<sup>15</sup> Flujo mucoso ocasionado por la inflamación de una membrana, principalmente de la uretra.

<sup>16</sup> En México llaman así al *cuachile*, planta polemoniácea característica del interior del país.

<sup>17</sup> Bebida medicinal que resulta del cocimiento ligero de una o varias hierbas y otros ingredientes en agua.

<sup>18</sup> Manuel Payno, *op. cit.*, p. 448.

disuelve todas las hinchazones, desbarata y hace arrojar frecuentemente por la orina todas las flemas y materias que dañan la vejiga; su uso continuo hace arrojar en menudas arenas los cálculos. Además, el pulque es estimulante, pues promueve la gana de comer, causa abundante y apacible sueño, mejora el color de la tez tomándolo en ayunas y, si se toma caliente, sirve de purgante. Los asientos y residuos que deja el pulque en las vasijas en que se guarda servían para quitar las pecas, barros y verrugas de la cara.<sup>19</sup>

De ser ciertos todos estos remedios, el pulque sería una especie de panacea universal. Muy probablemente la gente exageraba sus propiedades curativas. Pero lo cierto es que aún en el siglo pasado algunos médicos estaban de acuerdo en que el pulque se aplicaba con buen éxito en algunas afecciones gástricas<sup>20</sup> y nerviosas, y daban preferencia al pulque respecto a la cerveza y otros vinos para la curación de ciertas enfermedades. Convenían en que el pulque en cantidad moderada reanimaba de tal manera el sistema nervioso que predisponía a la alegría; pero si se tomaba en cantidad, turbaba los sentidos y excitaba las pasiones, y había sido demostrado que el pulque causaba más riñas que el aguardiente y la cerveza. Insistían en que había que distinguir entre el uso y el abuso pues, decían, el pulque en las personas que no están acostumbradas a beberlo causa los mismos efectos que otras bebidas alcohólicas; por ejemplo, una especie de entorpecimiento en el cerebro, parecido al que produce el opio. Sin embargo, el pulque tomado en dosis moderadas facilita la digestión, provoca el sueño y comunica fuerzas y vigor a la naturaleza sin producir la irritación ni la gota que es, afirman, “castigo terrible que a ciertos periodos de la vida, convierte en tormento los últimos días de los gastrónomos europeos”.<sup>21</sup> Además, habían observado que gracias al pulque, tanto los españoles que lo consumían, prefiriéndolo a los mejores vinos de España, como los indígenas, para quienes esta bebida formaba parte importante de su escasa alimentación, podían llegar a una edad avanzada y conservarse fuertes y sanos con su uso cotidiano. Asimismo, se había comprobado que las nodrizas que tomaban pulque criaban a los niños sanos y robustos y era tal la abundancia de la leche que algunas podían criar dos o tres niños a la vez. También se había hecho la observación en diversos hospitales, que personas enfermas del estómago, algunas de las cuales habían resistido a todo género de tratamiento conocido, se habían levantado materialmente del sepulcro con el uso del pulque administrado prudentemente por un médico.<sup>22</sup>

Otra propiedad terapéutica del pulque era la de ser emenagogo, capaz de provocar la evacuación menstrual de las mujeres, y podría ser bueno, afirmaban, para

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 441.

<sup>20</sup> En la *Gazeta de México* de mayo de 1737 se publicó la noticia del fallecimiento del bachiller Francisco Carlos Galván, célebre médico por haber sido el primero en usar por medicamento el pulque blanco para corregir la diarrea. Se afirma en la nota que “ha tenido tan buen éxito, que son innumerables los que han sanado”. Virginia Guedea, *Las gacetas de México y la medicina. Un índice*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1991 (Serie Bibliográfica, 10), p. 28.

<sup>21</sup> *Ibid.*, p. 442.

<sup>22</sup> *Ibid.*

algunas cloróticas, es decir, aquellas jóvenes que padecían anemia con palidez verdosa, trastornos menstruales y otros síntomas nerviosos y digestivos, porque

contribuyendo poderosa y eficazmente a fortificar su constitución y a modificar la composición de su sangre alterada, aumentando visiblemente la fibrina y glóbulos rojos, produce los efectos de aquella clase de medicamentos; pero en lo que no cabe duda es en que para las paridas, si no tienen alguna inflamación y ha pasado ya la calentura de la leche, es el mejor vino que puede en México dárselos.<sup>23</sup>

Una vez descritas las importantes propiedades medicinales y terapéuticas que se le reconocían al pulque aun por algunos de sus detractores, veremos cuáles eran las cualidades que las bebidas destiladas tenían en opinión de aquellos interesados en su legalización.

### *El mezcal*

Como ya se dijo más arriba, las bebidas destiladas, los aguardientes, no fueron conocidos en el Nuevo Mundo sino hasta la llegada de los españoles. Esto hace imposible que una bebida como el mezcal fuera elaborada por los indígenas antes de la conquista, aunque los primeros españoles que llegaron a estas tierras consignaron que sus habitantes elaboraban una bebida con las hojas del maguey, a la que llamaban *maguees*. No podría afirmar que este licor fuera el vino mezcal, aunque la técnica para hacerlo es muy semejante: “a las hojas les quitan la corteza y los nervios, las asan y cuecen en hornos hechos en la tierra y los rodean de leña con un arte particular; [con ellas] fabrican una bebida con la que se embriagan”.<sup>24</sup> El mismo 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”.<sup>25</sup> En efecto, el corazón del maguey asado, conocido como mezcal, es lo que se emplea para fabricar, mediante un proceso de destilación, un licor conocido en la época colonial como vino mezcal. Una de las primeras descripciones del mezcal la proporciona Domingo Lázaro de Arregui en su *Descripción de la Nueva Galicia*, escrita alrededor de 1621. Dice:

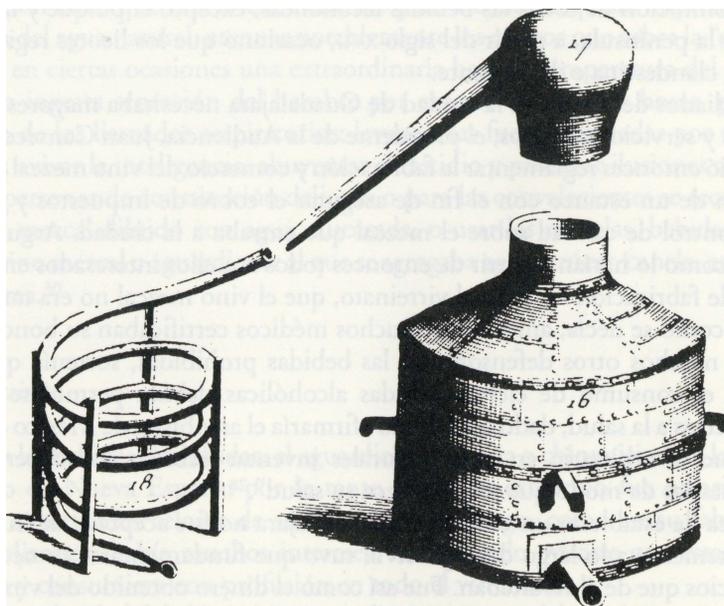
los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mexcal de que se hace se comunican muchas virtudes, úsanle en lo común con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta.<sup>26</sup>

<sup>23</sup> Opinión del señor D.M.R. citado por Manuel Payno, *op. cit.*, p. 450.

<sup>24</sup> Citado por Manuel Payno, *op. cit.*, p. 390.

<sup>25</sup> Citado por José María Muria, *op. cit.*, p. 20.

<sup>26</sup> *Ibid.*



Diseño de los alambiques de culebra, traídos de Europa para las fábricas de aguardiente.  
Archivo General de Indias. Ingenios y Muestras, 187

No todos los magueyes son propios para elaborar el mezcal. Los más a propósito eran aquellos conocidos popularmente como chino, azul, bermejo, sigüin, morañño, chato, mano larga, zopilote, pie de mula, etcétera. 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 mezcales, 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 hamacas. Una vez terminada la fermentación, se destilaba el líquido con todo y bagazo en alambiques de construcción muy sencilla.<sup>27</sup>

<sup>27</sup> Lázaro Pérez, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara, Instituto del Tequila A.C., Programa de Estudios Jaliscienses, 1990, p. 11-12.



La prohibición de todas las bebidas alcohólicas, excepto el pulque y las provenientes de la península, a partir del siglo XVII, ocasionó que los licores regionales se fabricaran clandestina e ilegalmente.

A mediados del siglo XVII la ciudad de Guadalajara 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 aquellas 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”.<sup>28</sup>

La idea de establecer un estanco en Guadalajara no fue aceptada de inmediato, y constantemente a lo largo del siglo XVIII tuvo que fundamentarse 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.<sup>29</sup> 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 siempre fueron negadas con el argumento de lo nociva que era esta bebida para la salud, argumento que, como hemos dicho, sólo ocultaba las razones económicas de la prohibición.

Los defensores del mezcal le encontraban a este licor multitud de aplicaciones terapéuticas; éstas fueron dadas a conocer en conjunto por Lázaro Pérez en su *Estudio sobre el maguay llamado mezcal en el estado de Jalisco* publicado en 1887. Las virtudes del mezcal que este autor enumera son: despertar el natural apetito de los alimentos en las personas que por alguna causa lo han perdido; favorecer las digestiones difíciles; tonificar las funciones gástricas; tener una acción real en aquellas enfermedades en que la atonía hace el principal papel y en las dispepsias que a menudo son rebeldes a todos los agentes conocidos de la terapéutica; hacer que cicatricen rápidamente y por primera intención las heridas poco profundas, cuando se lavan y curan con él; calmar el dolor y evitar en lo general la inflamación consiguiente a las torceduras, aplicándolo en fomentaciones; vigorizar las funciones de la “economía” debilitadas por la edad; calmar la sed ocasionada por la insolación, propiedad que aprovechan con el mejor éxito muchos caminantes, evitándose así las enfermedades, a veces de

<sup>28</sup> Francisco Arzobispo de México al virrey Croix. México, 13 de feb. 1768. En AGI, *México*, 2331.

<sup>29</sup> José María Murriá, *op. cit.*, p. 24-26.

terminación fatal, que sobrevienen cuando para satisfacer aquella imperiosa necesidad usan del agua natural; atenuar notablemente los efectos que sobre la “economía” produce en ciertas ocasiones una extraordinaria baja de temperatura del ambiente; calmar la ingrata sensación del hambre por espacio de muchas horas, por ser un alimento de los llamados respiratorios; levantar las fuerzas agotadas por un trabajo excesivo; avivar la inteligencia, ahuyentar el fastidio y procurar ilusiones agradables. Para las personas de constitución delicada o para las convalecientes se recomendaba tomar el mezcal diluido con agua azucarada, o usar las mistelas, bebidas hechas a base de vino mezcal o aguardiente al que se agregaba agua, azúcar, canela, anís o algún otro aroma.<sup>30</sup>

### *El chinguirito*

De todas las bebidas prohibidas, el aguardiente de caña o chinguirito era la de mayor consumo en Nueva España; por lo tanto lograr su extinción fue prioritario para aquellas autoridades celosas de su deber. Sin embargo, como en su fabricación y comercialización había muchos intereses, nunca pudo evitarse que esta bebida se fabricara y consumiera con profusión en todo el virreinato.

La popularidad del chinguirito se explica porque su elaboración era muy sencilla y de su venta se obtenían muy buenas ganancias. En las afueras de las ciudades, en los centros mineros e incluso en algunos conventos de religiosos había verdaderas fábricas de chinguirito. Los encargados de evitar su fabricación ilegal se quejaban de lo difícil que era controlarla porque los equipos para la destilación eran muy sencillos y fáciles de ocultar. La elaboración misma del chinguirito era simple y fácil: se echaba agua simple o de cebada y miel prieta en cueros de res que se colocaban en un cuarto abrigado con braseros para acelerar la fermentación y el “tomar punto”; después se introducía todo el líquido en el alambique y se destilaba una o varias veces para hacerlo más o menos fuerte.

Se alegaba en defensa del aguardiente de caña que por estar hecho con materiales tan simples no podía ser dañino a la salud. Sin embargo, era común agregarle ciertos ingredientes, como se hacía con el pulque, para darle fortaleza. Al aguardiente de caña después de fermentado solían mezclarle excremento canino, alumbre y “otras cosas nocivas”. El arzobispo de México apuntaba que a esta bebida “por raspante” se inclinaban mucho los indios de México, quienes sufrían muchas enfermedades por esta causa, y aun las pestes de *matlazáhuatl*.<sup>31</sup>

Así como los defensores del aguardiente de caña al referirse a los daños que provocaba el pulque no hacían ninguna distinción entre el pulque blanco y el adulterado, era común, por parte de algunas autoridades, la identificación del

<sup>30</sup> Lázaro Pérez, *op. cit.*, p. 15-16.

<sup>31</sup> Francisco Arzobispo de México... *op. cit.*



chinguirito con otras bebidas también prohibidas como el mezcal o el tepache, y es por ello que en el proceso de legalización del chinguirito se pediría que no se usara más este nombre, para evitar así que fuera confundido con el aguardiente adulterado.

Por otro lado, es común pensar que el pulque era una bebida que sólo consumían los indios, y que los españoles y mestizos preferían el vino y el aguardiente. Pero se ha comprobado que no había tal diferencia y que los mestizos e incluso muchos españoles eran aficionados al pulque, así como los indios, sobre todo en las ciudades, consumían grandes cantidades de chinguirito. En los documentos, sin embargo, cuando se habla del daño que producían las bebidas alcohólicas y de la embriaguez en general, sólo se refieren a los indios. Ciertamente, los grupos populares de las ciudades suelen ser identificados en los testimonios de los viajeros y documentos oficiales con todos los vicios sociales: embriaguez, juego, delincuencia, y son sin duda los miembros de estos grupos populares los que con más frecuencia eran aprehendidos por ebriedad.

Se recomendaba el uso del chinguirito para las personas que se dedicaban a trabajos pesados. Y, en efecto, muchos trabajadores, por la naturaleza de sus labores recurrían al consumo de alcohol para mantener la fuerza física necesaria. Así por ejemplo, los cargadores, los remeros, los operarios de las minas y todos aquéllos cuyas labores eran extenuantes y no muy especializadas, solían beber en exceso.<sup>32</sup>

En la década de los sesenta del siglo XVIII, a raíz de la visita de José de Gálvez, y promovida por éste y por el virrey Croix principalmente, se inició una larga serie de negociaciones para lograr que la Corona se decidiera a permitir la libre fabricación de aguardiente de caña. Es abundante la documentación que estas peticiones generaron y allí podemos encontrar varios de los argumentos aducidos por las autoridades virreinales en defensa del chinguirito. El punto, que se refiere a demostrar que no era una bebida nociva a la salud, invariablemente menciona que ya había sido probado que no era dañina, pero no se enumeran sus virtudes y, por lo general, la defensa se basa en atacar al pulque para tratar de demostrar que éste era mucho más perjudicial.

Se consideraba incluso que el chinguirito era mejor que el aguardiente de uva que generalmente se traía de España. Así lo expresó el Protomedicato de la ciudad de México en 1768:

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 enfrenar [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 quasi corrupcibo [sic], sobremanera adverso a la máquina viviente.<sup>33</sup>

<sup>32</sup> Michael Scardaville, *Crime and the Urban Poor: Mexico City in the Late Colonial Period*, PhD. Diss., University of Florida, 1977, p. 214-215.

<sup>33</sup> "Autos sobre el origen y causas que motivaron la prohibición", México, 1768. En AGI, *México*, 2331.

Tanto los defensores del pulque como los del chinguirito se dedicaron a atacar a la bebida contraria. Hemos dicho que la defensa del chinguirito se basó en atacar al pulque. Tomemos como ejemplo lo que el arzobispo de México decía en ese mismo año de 1768:

la demostración de que el aguardiente es menos nocivo que el pulque es que 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 muy 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...; y finalmente, 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 estas y otras bebidas, que sin duda alguna son muy perjudiciales.

Además de esto, decía haber observado el arzobispo que donde se bebe pulque los indios son más torpes y rudos, porque la bebida les embota los sentidos, y por esto “retiene el vientre, les coagula los humores y son menos expeditos, lo que al contrario sucede con el aguardiente, que assia [*sic*] los espíritus, e impide la coagulación”. El pulque es como una horchata, dice, y tan insensible al beber que los indios la usan en tanta cantidad que no es posible beberla de agua clara, porque no les avisa el vapor, y cuando se quieren levantar, no pueden; esto no sucede con el aguardiente, cuyos espíritus avisan al cerebro del daño que amenaza. Por otro lado, agrega, la coagulación de la sangre en el que se excede en el pulque es casi irremediable, y lo mismo la hidropesía, que se origina de su exceso, y para curar al enfermo de aguardiente hay más remedios y más eficaces. Además, la cólera en el que usa pulque tarda más, pero es más activa y duradera que con el aguardiente, por esto serán menos las muertes que se cometan, ni se ve que donde se usa el aguardiente sean tantas como en esta ciudad. Por último, dice el arzobispo que el pulque se usa como medicina para las diarreas, así como la horchata de bellotas en España, y “no por esto habrá hombre cuerdo que use de esta bebida ordinaria porque no la puede digerir el estómago”.<sup>34</sup>

He presentado aquí sólo una pequeña parte de la argumentación de los interesados en legalizar el mezcal y el aguardiente de caña. La prohibición se basaba en que estas bebidas eran nocivas a la salud; pero como en el fondo de lo que se trataba era de proteger la importación de los vinos y aguardientes peninsulares, las pruebas presentadas por los novohispanos para demostrar que estas bebidas no eran perjudiciales no tenían mucha fuerza. Además, si se las compara con el pulque, bebida que pretendían sustituir, la posición de los licores destilados quedaba en franca desventaja. No sólo por el arraigo que el pulque tenía desde antiguo sino porque además

<sup>34</sup> Francisco Arzobispo de México... *op. cit.*



de su uso como intoxicante se le reconocían su valor nutritivo y usos terapéuticos. En este sentido, el mezcal era más afín a las costumbres y tradiciones novohispanas por provenir de la misma planta, el maguey. El chinguirito, en cambio, no pudo demostrar ser benéfico para la salud; cuando más, sus defensores dieron una serie de pruebas de que no era dañino y se dedicaron a atacar al pulque. Y es que este licor era sólo eso, una bebida embriagante, que si se consumía con exceso provocaba los mismos daños que el pulque o cualquier otra bebida alcohólica. Los argumentos de los defensores del chinguirito se centraron, por lo tanto, en demostrar lo lucrativa que sería la legalización para el real erario, pues sabían que ése era el meollo del asunto.

### BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, José, *Historia natural y moral de las Indias*, citado por Manuel Payno, “Memoria sobre el maguey y sus diversos productos”, en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. X, México, 1863, p. 384.
- “Autos sobre el origen y causas que motivaron la prohibición”, México, 1768, en AGI, *México*, 2331.
- BARTOLACHE, José Ignacio, “Uso y abuso del pulque para curar enfermedades”, citado por José Hernández Palomo, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979, p. 2.
- FRANCISCO ARZOBISPO de México al virrey Croix, México, 13 de febrero, 1768, en AGI, *México*, 2331.
- GAZETA DE MÉXICO, mayo de 1737.
- GUEDEA, Virginia, *Las gacetas de México y la medicina. Un índice*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1991 (Serie Bibliográfica, 10), p. 28.
- HERNÁNDEZ, F., *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1942.
- HERNÁNDEZ PALOMO, J., *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*, Sevilla, EEHA, 1974.
- , *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979.
- KICZA, J., “The Pulque Trade of Late Colonial Mexico City”, *AAFH-TAM*, 37:2, octubre, 1980, p. 193-221.
- MURÍA, J. M., *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Universidad de Guadalajara, 1990 (Cuadernos de difusión científica, 18).
- PAYNO, M., “Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos”, en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. X, México, 1863.



- PÉREZ, L., *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara, Instituto del Tequila, Programa de Estudios Jaliscienses, 1990.
- SCARDAVILLE, M., *Crime and the Urban Poor: Mexico City in the Late Colonial Period*, PhD. Dissertation, Universidad de Florida, 1977.
- , “Alcohol Abuse and Tavern Reform in Late Colonial Mexico City”, en *Hispanic American Historical Review*, 60:4, noviembre, 1980, p. 643-671.
- SOBERÓN, A., y M. A. VÁSQUEZ, *El consumo de pulque en la ciudad de México, 1750-1800*, tesis de licenciatura, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1992.
- TAYLOR, William, *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, México, FCE, 1987.



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS