Aguardientes y alcoholismo en el México colonial

«Pero los verdaderos bebedores eran los ancianos, las ancianas, los aventureros, los osados, aquellos que jamás ceden por temor, aquellos que echan en juego sus cabezas y sus pechos.»

Fray BERNARDINO DE SAHAGÚN,
Historia General de las cosas de Nueva España.
Vol. VII. Libro Quinto, cap. 5.

Durante mucho tiempo la historiografía tradicional descuidó los aspectos relacionados con lo que es algo fundamental en la vida del hombre: la comida y la bebida. En la mayor parte de los viejos manuales de historia, rara vez se trata de algo tan importante y fundamental como es la dieta alimenticia. El análisis actual de las bases materiales de la historia demuestra, sin embargo, que el hombre es en buena parte lo que come. En el caso concreto del vino y las bebidas alcohólicas su influjo en las sociedades ha sido y sigue siendo indiscutible. Tal como reconocía Sancho Panza en la sabrosa plática con la duquesa y las doncellas de ésta, «no hay estómago que sea un palmo mayor que otro», y «porque no tengo nada de hipócrita, bebo cuando tengo gana, y cuando no la tengo, y cuando me lo dan» [1].

Por otro lado, el papel económico que los vinos y las bebidas alcohólicas han representado en la vida de los pueblos es extraordinario. En determinados países de Europa la importancia del vino y de las bebidas alcohólicas ha sido y es fundamental, pues, como ha señalado Braudel, si «toda Europa bebió vino; sólo una parte de Europa lo produjo» [2]. Estas palabras, sin embargo, resultan inexactas por cuanto también hay otras áreas productoras y bebedoras de vinos y alcoholes. Una de estas áreas, verdaderamente dilatada, es el continente americano. Colonizado en su mayor parte por los españoles —buenos productores y bebedores— ni que decir tiene que la expansión de las bebidas alcohólicas fue pronto un hecho en el Nuevo Mundo. Sus protagonistas serían los hombres de aquellas tierras, los que llegaron de España y los que ya vivían allí, o como escribió Fray Bernardino de Sahagún, «los verdaderos bebedores eran los ancianos, las ancianas, los aventureros, los osados, aquellos que jamás ceden por temor, aquellos que echan en juego sus cabezas y sus pechos».

Entre las bebidas alcohólicas del Nuevo Continente estaban los aguardientes, que en México siempre han tenido un papel destacado. Sobre sus diferentes tipos existe

---

[1] CERVANTES: *Don Quijote de la Mancha,* II, pág. 33.

[2] FERNAND BRAUDEL: *Civilization and Capitalism, I. The structures of everyday Life,* Londres, 1981, vol. I, pág. 231. Según el mismo autor, el comercio del vino es «uno de los más importantes goznes de la vida económica europea».

en el Museo Británico de Londres una documentación manuscrita de gran interés que, aunque del siglo XVIII, aparece sin fecha y sin ninguna otra indicación. Su título, que figura al comienzo de la misma, es el de *Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas, mescal, asi de tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarrote o vinqui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan* [3]. Sobre su contenido tratarán la mayor parte de las páginas que siguen.

Aclimatación de las bebidas alcohólicas europeas en las Indias

Parece comprobado que el alcohol fue descubierto hacia 1100 en Italia del Sur, donde la escuela de medicina de Salerno era el más importante centro de las aplicaciones químicas. La destilación del vino se ha atribuido al mallorquín Raymond Lull, muerto en 1315, y también al catalán Arnaldo de Vilanova, profesor en Montpellier y París y contemporáneo del anterior. En un libro que escribió con el título de *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 general, el problema de si el aguardiente y su destilación fue inventado por los árabes y dado a conocer por éstos o viceversa ha sido objeto de controversia por parte de los eruditos [4]. Por otra parte, desde el momento de la aparición del alambique en Europa hacia el siglo XII es evidente que la posibilidad de la destilación del vino (y, por tanto, la producción de licores alcohólicos) existía. Al principio, la destilación del vino era practicada por los boticarios sólo para usos medicinales. El brandy, por ejemplo, se obtenía de destilar vino «ardiente». Se sabe, precisamente, que el rey de Francia Carlos el Malo, en 1387, murió abrasado al prenderse fuego en la sábana que le envolvía empapada de brandy para aumentar su efectividad médica [5].

En el siglo XIV, en los pueblos pequeños del occidente europeo, la taberna desempeñaba un papel fundamental en las relaciones entre los habitantes. En el pueblo occitano de Montaillou, concretamente, lo mismo era frecuentada por hombres como mujeres y atendida casi siempre por una mujer, en ella solía despacharse, sobre todo, vino [6]. En los años de la peste —la terrible peste negra de esta centuria— el aguardiente era tomado como medicamento contra la epidemia, la gota y la pérdida de voz. En Módena, en los años de abundantes cosechas de vino, se preparaban grandes cantidades de aguardiente, y en Irlanda, según parece, se tomaba aguardiente para «fortalecer el ánimo» [7]. En el siglo XV, la costumbre de beber aguardiente estaba muy extendida en Alemania. En Nuremberg la venta libre de alcohol llegó a

---

[3] BM. Add. MS. 13.976, fols. 41-45.

[4] MENÉNDEZ PELAYO en la *Historia de los Heterodoxos* (vol. I) y don RAMÓN DE LUANCO, en sus *Memorias,* leidas en la Academia de Buenas Letras de Barcelona, se ocuparon del particular.

[5] FROISSART: *Chroniques,* París, ed. de 1868, vol. XII, págs. 43-44.

[6] EMMANUEL LE ROY LADURIE: *Montaillou, village occitan de 1294 à 1324,* París, 1975, págs. 399-400.

[7] Para los aspectos generales y bibliográficos relacionados con las bebidas alcohólicas, vid. ANDRÉ LOUIS-SIMON: *Biblioteca vinaria: a bibliography of books and pamphlets dealing with viticulture, wine-waking, distillation, the management, sale, taxation, use and abuse of wines and spirits,* Londres, 1913.

Soldados del Sur de México en la capital en la época de Humboldt. Litografía de Castro y Campillo

Colegio de Minería en México Ciudad, en la época de Humboldt. Litografía de Castro y Rodríguez. El edificio —obra del «Miguel Angel mexicano», el arquitecto y escultor Manuel Tolsa— acabó de terminarse justo a la llegada de Humboldt. Entre las conferencias que Humboldt tuvo en el Colegio de Minería, estaba también el famoso «Intento de una doctrina de los signos geológicos» (Versuch einer geologischen Zeichenlehre)

prohibirse en los días de fiesta y un médico de la ciudad escribía, en 1493, que «en vista del hecho de que todo el mundo en el presente ha tenido el hábito de beber *aqua vitae,* es necesario recordar la cantidad que uno puede permitir e beber y aprender a beber de acuerdo con sus capacidades si uno desea comportarse como un caballero» [8]. En palabras del gran historiador Fernand Braudel, no hay duda de que a la altura de aquellos años, el *geprant wein,* el vino ardiente, el *vinum ardens* o, como otros textos lo llaman, el *vinum sublimatum,* había nacido.

El siglo XVI supone una gran expansión en la generalización del aguardiente. En Italia era conocido con el nombre de *Acqua vitis* o *acqua de vite,* es decir, agua de viña, y en los monasterios parece que lo llamaron *aqua vitae,* elixir de vida. Miguel Savonarola compuso un extenso escrito sobre el aguardiente y dio a conocer un procedimiento para determinar la cantidad de alcohol contenida en esta bebida. Hacia 1514, el rey Luis XII daba a los gremios vinateros el privilegio de la destilación, existiendo un auténtico comercio [9]. En la región de Burdeos parece que la primera destilería fue abierta en Gaillac y el aguardiente era enviado a Amberes [10].

Posteriormente, al aguardiente procedente del vino le surgieron nuevos competidores: los provenientes de la caña de azúcar, cidra, peras, ciruelas, cerezas, etc. En realidad, toda fermentación de un producto vegetal produce alcohol [11]. En el siglo XV ya se conocían los aguardientes de cereales. En la región de Suabia había una profunda aversión por el aguardiente de trigo, cuya fabricación se consideraba como un pecado. Ningún líquido era tenido en tal concepto y se le tenía por una bebida del infierno y un invento del diablo. Fueron muchas las prohibiciones dadas contra aquel «veneno». Del aguardiente de patata se habla por primera vez en 1682, en un libro editado por Backer, y ochenta años después en el Palatinado, en Monsheim, funcionaban unas destilerías. Posteriormente, surgirían los alcoholes de grano: el vodka, el whisky y la ginebra, cuya ventaja era su modesto precio.

Los españoles, tras el descubrimiento de América, fueron los más interesados en la exportación y aclimatación de los caldos en las nuevas tierras conquistadas. Andalucía, donde se asentaban los ricos viñedos del Condado de Niebla, el Aljarafe y el campo de Jerez, fue uno de los centros más importantes de España que surtía de vino las Indias [12]. Hacia mediados del siglo XVI el cultivo de la vid se había

---

[8] En *Storia della Tecnologia,* ed. Ch. Singer, 1862, vol. II, pág. 147, citado por BRAUDEL: *Civilization and Capitalism* cit., I, pág. 243.

[9] La ciudad de Colmar tenía destilerías de aguardientes que le proporcionaban importantes rentas. *Vid.* LUCIEN SITTLER: *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siécles,* París, 1956. También, GUILLAUME GERAUD-PARRACHA: *Le commerce des vins et des eaux de vie en Languedoc sous l'Ancien Regime,* París, 1958.

[10] RENÉ PASSET: *L'Industrie dans la généralité de Bordeaux* (1954), pág. 24. Citas sobre el particular en F. BRAUDEL, pág. 243.

[11] El aguardiente es definido por el *Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes* como «un alcohol natural con una fuerza de no más de 80 grados, con sus propias características de aroma y gusto a materia vegetal de que el alcohol se hace». Vid., JAN READ: *The wines of Spain and Portugal,* Londres, 1973, pág. 164. El término, además, incluye el *holanda,* usado por la manufactura de los coñacs, conocida como «aguardientes de vino».

[12] MANUEL MORENO ALONSO: *Historia General de Andalucía,* Sevilla, Ed. Argantonio, 1981, págs. 270-273.

generalizado en México, Perú y Chile y hacia 1580, tras la segunda fundación de Buenos Aires, en Argentina. Cuando en 1578 el temible Drake asaltaba un barco en el Pacífico, encontró que lo que transportaba era *vino de Chile,* procedente de Valparaíso. En América del Norte los españoles aclimataban también el cultivo del vino en la Baja California. Sus introductores fueron, ciertamente, los padres franciscanos, dirigidos por el P. Serra, quienes lo sembraron en los jardines de la misión de San Diego en 1769 con fines religiosos [13]. De una u otra manera resultaba evidente que Europa, a través de los españoles, introducía en las nuevas tierras descubiertas el «vicio del alcohol», que tendría grandes consecuencias en la población indígena. Inmediatamente, tras la conquista de México por Cortés, sabemos, según la observación de Motolinia de 1524, que gran número de mujeres consumían bebidas que emborrachaban [14].

El aguardiente de caña en México

Con la llegada de los españoles a las Indias llegaba, también, la caña de azúcar que, procedente de las islas Canarias, hizo grandes progresos en las Antillas. El mismo Hernán Cortés instalaba en Cuernavaca un trapiche [15]. La instalación de los nuevos ingenios se vio favorecida con la existencia de una abundante y barata mano de obra indígena. A finales del siglo XVI había ya en Nueva España más de cuarenta trapiches o ingenios [16]. Precisamente fueron los excesos de producción y las dificultades de comercialización los que incidieron en la conversión del producto en aguardiente de caña. En el siglo XVII se reglamentaba, mediante previas licencias, la localización de las áreas de producción a las *tierras calientes,* donde no era posible el cultivo de los cereales. Se prohibía taxativamente también que en los ingenios trabajaran indios, que fueron sustituidos por esclavos negros.

Propiamente, el aguardiente de caña estuvo prohibido siempre. No se autorizó hasta finales del siglo XVIII, concretamente 1796, por concesión real. Esto supuso, por consiguiente, que su fabricación era clandestina e ilegal. A mediados del siglo XVIII, la misma Administración creaba el *Juzgado de Bebidas Prohibidas* para perseguir el aguardiente. Con anterioridad, ya en 1631, el marqués de Cerralvo había dado unas ordenanzas sobre el uso de licores en las que se castigaba a quienes incurrían en su bebida y en su fabricación a la pérdida de bienes, al castigo de 200 azotes y seis años de galera y a la multa de mil ducados [17]. Dada la escasa efectividad de la prohibición, fueron numerosas las normas dadas en este mismo sentido desde finales del siglo XVII.

---

[13] SIDNEY A. MANNING: *A Handbook of the Wine and spirit Trade,* Londres, 1947, pág. 100.

[14] CH. GIBSON: *Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810),* México, 1967, pág. 151.

[15] La única monografía que conocemos sobre el *aguardiente de caña en México* es la de JOSÉ JESÚS HERNÁNDEZ PALOMO, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1974, de donde obtenemos la mayor parte de los datos de este epígrafe. Hago constar mi agradecimiento al autor por haberme remitido a Londres, desde Sevilla, su precioso trabajo.

[16] FERNANDO B. SANDOVAL: *La industria del azúcar en Nueva España,* Publicaciones del Instituto de Historia, serie 1.ª, núm. 21, UNAM, 1951, pág. 51.

[17] JOSÉ JESÚS HERNÁNDEZ PALOMO: *El aguardiente de caña en México,* cit, pág. 45.

Las disposiciones de las autoridades civiles fueron respaldadas por las de los eclesiásticos. Un obispo llegó incluso a amenazar a los fabricantes con la pena de la excomunión. En este contexto, un grave incidente se produjo cuando en 1763 las autoridades descubrieron un envío de 92 barriles de aguardiente que venían de San Luis de la Paz para su venta en México y que los peritos dictaminaron que estaba hecho con miel.

Anteriormente, los cosecheros de San Luis de la Paz habían solicitado, en efecto, licencia para la elaboración de aguardiente de uva ante la mala calidad y dureza de ésta, que no era apropiada para la conversión en vino. La licencia se les concedió, pero sólo para el de uva y no para el de caña ni para la mezcla de ambos. El incidente, por otra parte, volvió a poner de manifiesto una realidad que era bien conocida: que gran número de militares se dedicaban a la fabricación y venta del aguardiente de caña, amparados por su misma condición y fuero que les seguían protegiendo en la práctica de cualquier otra jurisdicción [18]. Las prohibiciones de los licores, «aunque fuesen legítimos de Castilla», eran, por consiguiente, fácilmente burladas y quienes se empeñaban en la persecución lo que conseguían era acrecentar su impopularidad.

Una nueva época se abre en la actitud de las autoridades ante la extensión del aguardiente tras la llegada a México de don José de Gálvez (1765-1770), famoso reformista del reinado de Carlos III, y consciente desde el primer momento de que el aguardiante de caña era «un mal inevitable y necesario». Según los datos recogidos por mandato del mismo Gálvez había un consumo anual de 80.000 barriles en todo el virreinato, cifra ésta que Hernández Palomo considera bastante acertada. Con una visión verdaderamente racionalista, el «visitador» consideró que con la imposición de un derecho de 10 ó 12 pesos por barril se podía obtener un considerable ingreso anual con el que atender las fortificaciones del virreinato [19]. Gálvez comprobaba que había alambiques hasta en los conventos de monjas y religiosos. De aquí que su plan, presentado con un gran realismo, partía del hecho de que no podía suprimirse el consumo de licores fuertes «con los que están ya connaturalizados sus habitantes». En cuanto al problema de los efectos nocivos para la salud, consideraba que también otras naciones de América consumían el mismo licor. El proyecto de Gálvez era, por consiguiente, rechazado. Sus causas eran de índole moral, pero también económica: los intereses del aguardiente peninsular, especialmente el catalán [20].

---

[18] JOSÉ JESÚS HERNÁNDEZ PALOMO, cit., pág. 59. En opinión del autor del presente trabajo, esta inclinación general se explica por los fáciles y pingües beneficios que ofrecía el negocio. El consumo de aguardiente de caña se convirtió en uno de los actos más prohibido y perseguido por las autoridades. Las mismas epidemias que tuvieron lugar en México en el siglo XVIII fueron achacadas al consumo del aguardiente. En la famosa *Instrucción* del conde de Revillagigedo, de 18 de noviembre, al marqués de las Amarillas (1754) se insistía repetidamente en las fábricas ocultas de aguardiente y en la poca fiabilidad de los mismos encargados de exterminarlas. No dudaban tampoco en considerar la capital del virreinato como «asilo de cuanto vicioso vagabundo hay en el Reino».

[19] Vid. LUIS NAVARRO GARCÍA: *Don José de Gálvez y la Comandancia General de las Provincias Internas del Norte de Nueva España*. Sevilla, 1964, págs. 143 y ss.

[20] J. J. HERNÁNDEZ PALOMO, cit. pág. 70. La respuesta al proyecto de Gálvez fue rechaza enérgicamente por el virrey Arriaga («pudo V. E. bien no haberla solicitado») con una argumentación que, en opinión de HERNÁNDEZ PALOMO, no se basaba en la realidad que se le había planteado sino en virtud

El proyecto de Gálvez de legalizar la elaboración y comercio del aguardiente de caña obedecía naturalmente al reconocimiento de una situación de hecho y a la dotación del Real Erario de un nuevo impuesto. Según Fernand Braudel, en 1786 el virrey de México, Bernardo de Gálvez, expresaba su satisfacción ante el gusto que los indios tenían por la bebida y recomendaba que se extendiera entre los aún inocentes apaches del norte de México como la forma mejor de «crear una nueva necesidad que les reconozca claramente su obligatoria dependencia de nosotros» [21]. Era, finalmente, en 1796 cuando, por una Real Orden de 19 de marzo se concedía licencia para la fabricación y consumo del aguardiente de caña. Al final, venía a reconocerse de manera legal lo que en el marco de la realidad venía haciéndose desde el momento mismo de la conquista.

Si, ciertamente, los virreyes se habían obstinado en prohibir el aguardiente de caña alegando que perjudicaba la salud y favorecía la comisión de «pecados, desafueros y delitos», también habían tenido en cuenta los intereses comerciales peninsulares. Las compras del aguardiente español habrían de bajar considerablemente. Ni que decir tiene que el contrabando de aguardiente mexicano tomó grandes proporciones. De Veracruz se llevaban a México toneles vacíos, aparentemente llenos de vino español, con los que obtenían las licencias para pasar por las aduanas, pero en Orizaba o Córdoba los llenaban de aguardiente [22]. Según datos de Hernández Palomo, el costo total de un barril de aguardiente de Castilla eran de cuarenta y cuatro pesos y dos reales. Considerando los distintos impuestos y derechos que tenían que pagar los precios de cada uno de los barriles eran los siguientes: en Cádiz valía dieciocho pesos seis reales; en Veracruz, treinta pesos cuatro reales, y en México, el arriba indicado de cuarenta y cuatro pesos dos reales. Por el contrario, el costo total de un barril de aguardiente de caña era de veinticinco pesos, siete reales y tres maravedíes, diferencia de precio más que suficiente para justificar su alto consumo en relación con el español.

La tequila

Al parecer se conocía ya en época prehispánica. La tribu de los *tiquila* o *tiquilos* la elaboró en Amatitlán, cociendo el cogollo de manguey y fermentando y destilando su jugo [23]. En la *Carta de Relación* enviada por Cortés a Carlos V se tiene la prueba de que el vocablo *maguey* era ya conocido en otras tierras americanas, como las Antillas. Al describir los mercados señala, entre otras cosas, «la miel de unas plantas que llaman en las otras y éstas *maguey,* que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino que, asimismo, venden» [24]. Se debe al médico español Francisco

---

de otros intereses, como podían ser el comercio del aguardiente procedente de Cataluña o el mismo consumo del pulque.

[21] F. BRAUDEL: *Civilization and Capitalism,* cit. vol. I, pág. 248. Según propia advertencia, la cita no puede documentarla por tener «la referencia perdida».

[22] FERNANDO SANDOVAL: *La industria del azúcar en Nueva España,* cit. pág. 166.

[23] En *Enciclopedia de México,* dirigida por José Rogelio Alvarez, México, 1977, vol. XII, pág. 133.

[24] *Historia de México escrita por su esclarecedor conquistador Hernán Cortés.* Notas de A. Lorenzana, 1829, pág. 149.

Hernández, autor de la obra *Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus,* publicada en Roma en 1648, la primera catalogación de las especies y variedades de maguey con sus destacadas aplicaciones medicinales transmitiendo algunas de las tradiciones indígenas y sus propias experiencias en el trato con los enfermos [25]. La tequila era bebida sólo por los sacerdotes y ancianos. En 1651 otro médico español, Jerónimo Hernández, señalaba que la tequila era usada por el pueblo para la cura, por frotación, de la falta de movimiento en las articulaciones. Durante la época colonial, especialmente en el siglo XVIII, fue alcanzando cada vez más incremento en las tierras de Jalisco. En 1795, José María Guadalupe Cuervo recibía del rey la primera concesión para producir tequila. En la primera mitad del siglo XIX, cuando ya México era un país independiente, José María Castañeda ponía en marcha la «Antigua Cruz», fábrica de vino mezcal, que sería adquirida en 1873 por Cenobio Sauza, quien ese mismo año iniciaba la exportación del producto al enviar seis botijas y tres barriles a los Estados Unidos.

El pulque

Una de las bebidas alcohólicas más extendidas en México era el pulque. Era de uso corriente ya en la época prehispánica [26]. En la época de la conquista llamó la atención de los españoles, pues aquella bebida, hecha de pita, «intoxicaba como vino». Estaba de tal manera arraigado en aquella sociedad que queda constancia en los códices de la época [27]. Por sus características naturales, México era la tierra más apropiada para la elaboración de esta bebida, por otra parte tan arraigada [28]. Los eruditos, curiosamente, se han interesado por el origen y posible significación del término. Según Clavijero, *pulque* no es una palabra ni española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se hablaba en Chile y en la que *pulque* es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse siendo difícil imaginar cómo este nombre pasó a México [29]. El mismo Reclus tampoco supo explicar cómo los españoles de México tomaron «el nombre araucano de pulque para designar el licor de maguey, en otros tiempos conocido de los mexicanos por el nombre de *octli* [30].

Desde el principio, naturalmente los españoles, especialmente los eclesiásticos, sintieron ciertos escrúpulos ante esta bebida. El padre fray Diego González, de la Orden de la Merced, fue interrogado acerca de «si todos los que administran y venden

---

[25] Sobre el maguey, vid. RÍO DE LA LOZA: *Apuntes sobre algunos productos del maguey.* En «Bol. Soc. Geog. y Estad.» (México, 1864), núm. X, págs. 531-539; y M. MORTON GÓMEZ: *Aprovechamiento industrial del maguey.* Facultad Nacional de Ciencias, México, 1925.

[26] RAFAEL MARTÍN DEL CAMPO: *El pulque en el México precortesiano.* En «Anuario Instituto de Biología» (México, 1938), tomo IX (1, 2), 7, 8.

[27] OSWALDO GONÇALVES DE LIMA: *El maguey y el pulque en los códices mexicanos.* México, 1965. Vid. bibliografía en págs. 245-259.

[28] A. SÁNCHEZ-MARROQUÍN: *Nuevos datos acerca de la microbiología del pulque.* En «Memorias de la Rev. de la Real Academia Nacional de Ciencias» (México, 1949), núm. 56, págs. 505 y ss.

[29] FRANCISCO SAVERIO CLAVIJERO: *The History of Mexico.* Londres, 1807, pág. 435.

[30] ELISÉE RECLUS: *Nouvelle Géographie Universelle.* París, vol. XVII, pág. 283.

pulque podían ser absueltos sacramentalmente» [31]. Al fin, el pulque pudo venderse sin culpa y sin pecado, fundándose tal resolución en el *Eclesiastés,* cap. 38, según el cual: «Dios creó el vino para deleite del hombre, mas no para la embriaguez.» En contra se dijo que las pulquerías eran «sinagogas de hombres malévolos, ociosos y vagabundos». El mismo P. González hizo recuentos de mitos: «Desde el tiempo que el maguey se planta, se traspone, crece y madura y le sacan el *agua miel* es una continuada superstición, pues todo lo hacen con ceremonias diabólicas y adiciones idolátricas. Cuando estrenan el pulque nuevo, tienen una ceremonia idolátrica: convidar a los amigos, encienden el fogón y lo primero es ofrecerle al fuego un cantarillo de pulque; lo demás se reparte en jícaras a los convidados. Entonces uno de los viejos, que son los maestros de ceremonias, derrama un poco en el fuego diciendo con mucha sumisión: «Dignaos, Señor, de recibir este poco de pulque que os ofrezco» [32].

La generalización del pulque en Nueva España, a la vista de los documentos existentes al respecto, fue realmente extraordinaria. En las tabernas donde se vendía la bebida —las pulquerías— eran continuos los desmanes. En un *informe* sobre el particular, se advierte sobre los desmanes que ocurren en los días festivos y de cómo en las procesiones de Semana Santa se «retrae la atención en actos tan sagrados que en ofensa de Dios, del orden público y de la decencia se cometen en las pulquerías de esta capital» [33]. Se nos dice también que la concurrencia a las tabernas y pulquerías era mayor a partir del anochecer y que eran continuas «las quimeras, heridas y aun muertes». Por otro lado, la renta que al Estado le producía el pulque era verdaderamente fabulosa [34]. La misma bebida con frecuencia, en cuanto a su misma composición, era objeto de continuos fraudes, pues «la vician y fortalecen con palos y yerbas».

En cuanto a los derechos fiscales sobre el pulque (del cual se ha dicho que equivalía a la mitad de la renta de las minas de plata), el Consulado de México se quejaba en 1788 de «cómo esta bebida soportaba de dos años a esta parte unos derechos que exceden a un 200 y 50 por 100 sobre su costo principal, se ha cortado el consumo y, por consiguiente, la ocupación de sirvientes, padeciendo también los dueños de las haciendas pulqueras en el valor de sus fincas» [35]. Según la citada queja del Consualdo, «siempre sucede así a los que entienden que el bien de la Real Hacienda pende de subir los derechos sin hacerse cargo de que los consumos bajan a proporción de la carestía, que, por otra parte, debilitan los tratos que inutilizan de pagar otros derechos a la gente bien ocupada y que la gente pobre no puede hacer rico al soberano, bien es que aquí cada uno tira a engrosar el ramo que administra sin detenerse en que aniquila en otros muchos a la Real Hacienda». El pulque, desde el punto de vista de la Administración y, en concreto, de la Real Hacienda, era una

---

[31] Vid. FERNANDO OCARANZA: *El pulque, los mercedarios y los franciscanos,* en su libro «Capítulos de la historia franciscana. Primera serie», México, 1933.

[32] *Enciclopedia de México,* cit., vol. X, pág. 1139.

[33] *Informe sobre pulquerías y tabernas. Año 1784,* «Boletín Archivo General de la Nación» (México, 1947), XVIII, págs. 187-236.

[34] Al igual que sobre el aguardiente de caña, el señor HERNÁNDEZ PALOMO ha trabajado sobre la renta del pulque en el México Colonial. Desgraciadamente, no hemos podido consultar sus trabajos al respecto.

[35] AGUSTÍN CUE CÁNOVAS: *Historia social y económica de México (1521-1854),* México, 1963, pág. 109.

magnífica fuente de ingresos. Desde el punto de vista de la sociedad, en cambio, una de las mayores fuentes de miseria y estulticia.

Los aguardientes de México y sus efectos

La documentación del Museo Británico de Londres, anteriormente mencionada, ofrece un gran interés por cuando nos da una detallada relación de alcoholes existentes. Se trata de un verdadero recetario que no sólo se limita a su composición (cómo se hacían aquellas diferentes bebidas alcohólicas), sino a sus efectos. Se adiverte claramente que quienes ofrecían aquellas «recetas» sobre el modo de elaborar aguardientes sentían al mismo tiempo escrúpulos ante las consecuencias derivadas del estado de la embriaguez. Por ello, en todos y cada uno de los casos se ofrecen, también, los efectos negativos de aquellas bebidas tan apreciadas, por otra parte, en la población. Piénsese que cuando México había obtenido la independencia se decía de las indias que «gastan en seguida el producto de las mercancías que han vendido en el mercado para comprarse un vasito de chinguirito» [36].

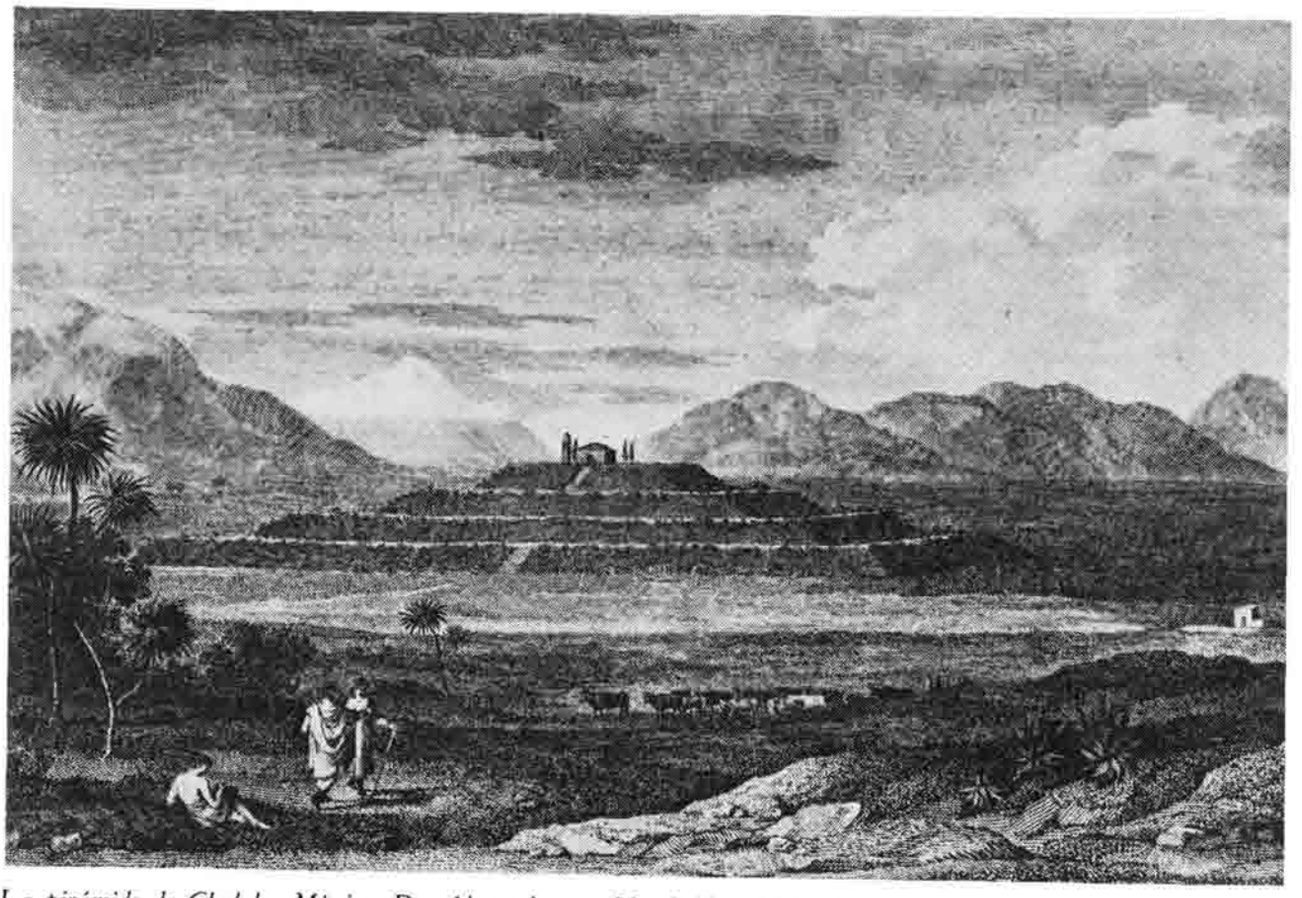
El chinguirito. Según el *recetario* del Museo Británico, para la elaboración del aguardiente que en Nueva España llaman *chinguirito,* se coge un tercio de miel y se echa en una tina o cuero de toro, y a dicha miel se le echan diez cántaros de agua caliente y se deja en parte que esté abrigada, de modo 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 a 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 lo labra.

Daños que causa. Este *chinguirito,* a causa de ser licor espiritoso, de complexión cálido y seco por la fermentación de la miel, al que lo usare le puede acaecer *gonorreas,* de que se originan *gálicos.* 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 sanguinaria, resultando apoplejías, fiebres y parálisis y ocasiona mucho más daño si se le agrega para su fortaleza el alumbre, la canina de perro, el timbre, el albor del Perú y otros ingredientes para la astringencia de estos compuestos que hacen subir su malignidad de grado.

El refino. Se nos dice que para hacer refino del *chinguirito* se cogen dos botijas de dicho aguardiente que hayan salido por el alambique volviéndose a echar de nuevo en el alambique, resacándose de modo que de dichas dos botijas quede una. En esto

---

[36] CLAUDIO LINATI: *Trajes civiles, militares y religiosos de México* (1898), lámina 14 (cit. en HERNÁNDEZ PALOMO, *op. cit.,* pág. 23).



La pirámide de Chulula. México. De Alexander von Humboldt. «Vues des Cordillères et Monuments des peuples indigènes de l'Amérique.» Paris, 1816

México: El Zócalo DF

consiste el refino, que vale más que el aguardiente y, de esta manera, se pueden resacar cuantas *porciones* se quieran. En cuanto a sus efectos nocivos se nos dice que por ningún evento se puede tomar por sí solo, pues causará duplicadas las enfermedades mediante las partículas alcalinas y sulfúreas que goza. Se advierte que «si alguno llegare a tomarlo, aunque sea corta cantidad, tiene manifiesto peligro de la vida».

Las mistelas. Tal como dice el «recetario» que analizamos, se obtienen del *refino* al que se echa, «estando ya sacado por alambique y echado en el barril o botija», anís, limón o canela. Se advierte, en cuanto a los efectos de la bebida, que es nocivo a la salud en mayor medida que el aguardiente de caña o refino dados los agregados de su composición, pues «a más de los accidentes referidos puede causar disenterías de sangre, úlceras en los intestinos y, por lo que dice arriba de *gálico,* pasarse éste a cuarta especie y volverse lazarino».

El mezcal. «Para fabricar el mezcal que se labra en tierra caliente, se hace un hoyo y en él se pone lumbre o leña a modo de barbacoa y, estando bien caliente dicho hoyo, se echa fuera la lumbre y se llena de cabezas de maguey y se tapa. Y así que se consideren estar soasados se sacan y se echan en unas canoas y allí se martajan, y bien exprimido aquel zumo se va echando en los alambiques y va saliendo el mezcal. Si se quiere levantar de punto que llaman *refino* para regalar, se echa el primero que salió en dichos alambiques y, vuelto a destilar por segunda vez sin llevar ingrediente alguno, y éste es el mezcal, que sale sólo de los magueyes pequeños y cabezas de los grandecitos, sin más que dicho zumo». En cuanto a los efectos, se nos dice que esta bebida es también nociva por la composición del maguey caliente y seca por naturaleza, originando además de las enfermedades dichas hidropesías.

El mingarrote o vingui. Se designa con este nombre al mezcal de Querétaro, también llamado *mesquital* y *pachuca,* que se hace del pulque «y éste, como es de parte tan lejos y abunda, no pueden costear el traerlo a México, ni por allá hay consumo de él por ser malo y no de la calidad del que se labra en Cempoala y sus territorios y así lo divierten en labrar dichas bebidas. El modo de labrarlo es como el mezcal arriba dicho, 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 estile por él, como dicho llevo en las mistelas de anís. Es de gran distancia y si se vuelve a refinar, como dicho es arriba, sale más fuerte y activo». *Efectos:* «éste se hace dañoso, mediante el quitársele las partes húmedas de que goza el pulque con la fermentación que necesita para su denominación».

Tepache u ojo de gallo. «El tepache se hace del pulque y si es de Tlachicue (que también es pulque) sale mejor, porque aunque el pulque de Cempoala es bueno por ser de magueyes *capones merdones* y otros muchos nombres que tienen y ser de todos de sazón, no sale tan bueno como del dicho tlachicue, con ser los magueyes de donde salen chicos y quebrados con ninguna sazón, los cuales abundan en los pueblos circunvecinos a México, y los indios, dueños de ellos, venden los dichos tlachicues para labrarlo, que es en esta manera: en una olla se echa dicho tlachicue y la cantidad de miel que se echa de ver será necesaria, unos chiles anchos enteros, unos gramos de pimienta de Tabasco y, si le quieren añadir unos clavos de comer, y se está veinticuatro horas en infusión, al cabo de llas se experimenta una bebida muy fuerte

y saludable del estómago». Los *efectos:* «esta bebida, por ser su composición del tlachicue, que es cálido y seco y de magueyes sin sazón, puede causar los mismos daños que se expresan en la calidad del aguardiente tomada dicha bebida con exceso; pues ya se ha experimentado en algunos sujetos que bebida con parsimonia les ha corregido la irritación de viente y su fluxo».

Charape. «Es lo mismo que el tepache, aunque no está puesto en uso en México, porque sólo en Michoacán se estila. Tiene distinta fábrica que el tepache, porque se echa tanto del pulque como de agua, piloncillo, panocha, azúcar o melado, y sale de esto el *charape* que en los estrados y fandangos se usa en dicho Michoacán». Los efectos señalados son similares a los que producen las bebidas anteriores.

Sangre de conejo. «La sangre de conejo se hace de pulque bueno. A éste se le echa el dulce necesario de azúcar panocha o marquesote de rosa encarnado, pimienta y clavo, dándole el color con tuna colorada y a falta de ella con panecillo». *Efectos:* «esta bebida, por ser su composición de pulque y tuna, no se hace muy nociva mientras no goza fermentación, pero en teniéndola causará dolor de cabeza e irritación en las membranas del estómago y diarrea».

Pulque de piña. «Esto es lo mismo que sangre de conejo, con sólo la diferencia que se muele la piña, se amasa con el mismo pulque y bien colada se echa y revuelve. Esta bebida tiene los mismos efectos que la antecedente.»

Pulque de huevo. «Este lo venden en las fiestas, como los dos antecedentes, y para hacerlo se le echan los huevos necesarios, azúcar o panocha y se bate como chocolate. A esta bebida le sucede lo mismo que a las dos antecedentes.»

Polla ronca. «La polla ronca es pulque y chinguirito. Dice un borracho: "veamos una polla ronca" y le dan la mitad de un pulque y la mitad de un chinguirito. Esta bebida, luego que se incorpora el aguardiente con el pulque, hace causar fermentación por ser contrarios y, por lo mismo, nocivo a la salud y causará los accidentes que se expresan en la definición del aguardiente con más prontitud.»

Mantequilla. «Llega otro y pide una mantequilla. Le dan la mitad de tepache y mitad de chinguirito. Esta se compone de tepache y chinguirito, que una y otra materia son cálidas, secas, nocivas a la salud y causan los accidentes ya dichos en la denominación de la mistela.»

Chilocle. «Hay otro modo de bebida que llaman chilocle. Esta usan los borrachos en tiempos fríos, que se hace de esta manera: se coge una porción de pulque, unas cabezas de ajo, chiles, pasillas, sal y todo esto bien desleído en dicho pulque, se deja un poco y se bebe. En esta bebida me remito a lo que llevo expresado en la mistela, aunque con mayor brevedad puede causar los accidentes, pues su compuesto se usa para con mayor brevedad actúen los cáusticos aplicados a la parte externa, y así, por consecuencia, sale que el sujeto se lo tome se pone al cáustico en la parte interna, resultando de esto corrupción en los intestinos, fiebres malignas que causarán la muerte a los que lo tomaren.»

Punche de pulque. «El punche de pulque se le echa al dicho pulque la mitad de agua al correspondiente y se le exprimen unas naranjas con su azúcar necesaria. Este es fácil de causar dolor de cabeza y estómago por su composición de agua, pulque y naranjas tomado con exceso.»

El aguardiente de Castilla

Para distinguir al «chinguirito» o aguardiente de caña de los aguardientes procedentes de la Península, se denominaba a estos «aguardientes de Castilla». En propiedad la denominación es inexacta porque practicamente la mayor parte del aguardiente «castellano» procedía de Cataluña. Desde el siglo XVII, las cosechas de Jerez de la Frontera, Puerto Real y el Puerto de Santa María fueron insuficientes para abastecer las flotas que desde Sevilla y Cádiz se dirigían a América [37]. La capacidad exportadora de los campos andaluces en lo que se refiere al comercio de vino y concretamente de aguardiente será superada con creces por Cataluña [38]. La exportación del aguardiente catalán a América fue de tal magnitud que constituyó la base fundamental de toda la exportación de esta región a América durante la primera mitad del siglo XVIII [39]. Una de las razones principales de este comercio atlántico del aguardiante venía condicionada por la misma baja calidad de los vinos catalanes (bajos de color y de escasa fuerza alcohólica) que hacía prohibitivo su comercio más allá del marco puramente local a menos de su transformación en aguardiente [40]. El aguardiente se convertía a su vez, por consiguiente, en el factor que impulsaba no sólo el comercio catalán sino también la misma expansión del viñedo en esta región.

En el siglo XVIII, el aguardiente catalán contaba ya con una larga tradición que algunos eruditos remontaban a siglos anteriores [41], donde la destilación se había iniciado a comienzos del siglo XVI. A pesar de las trabas de la legislación, los activos comerciantes catalanes lo consiguieron introducir dentro de los productos del monopolio gaditano, no sin las protestas de los cosecheros andaluces. Finalmente, por una resolución de 1736 se reconocía el derecho de aragoneses, valencianos y catalanes al libre tráfico del aguardiante y a su exportación a los reinos castellanos y a América [42]. Según datos de Martínez Shaw en 1746 entraban en Cádiz rumbo a las Indias la cantidad de 191 decenas de barriles de aguardiente, siendo en 1753 de 251 docenas de barriles [43]. El aguardiente «castellano» evidentemente inundaba Nueva España.

El alcoholismo de Nueva España

El problema del alcoholismo es, sin duda, uno de los problemas más graves que ha

---

[37] H. SANCHO DE SOPRANIS y J. A. LASTRA TERRY: *Historia de Jerez, III*, cap. VI. pág. 8.

[38] Vid. E. GIRALT y RAVENTÓS: *La viticultura y el comercio catalán del siglo XVIII*. «Estudios de Historia Moderna» (1952), tomo II, pág. 168.

[39] CARLOS MARTÍNEZ SHAW: *Cataluña en la carrera de Indias*. Barcelona, 1981, pág. 200.

[40] CARLOS MARTÍNEZ SHAW: *La fabricació de l'aiguardent*. «L'Avenç» (1980), núm. 32, págs. 38-44.

[41] En el caso de Reus, don Antonio de Bofarull y Broca (*Anales históricas de Reus*, II, 35) mantiene que en la temprana fecha de 1504 el aguardiente era uno de los productos principales de su comercio.

[42] Vid. C. MARTÍNEZ SHAW: *Cataluña en la carrera de Indias*, cit., pág. 212. Los cosecheros andaluces eran, desde luego, incapaces de abastecer de aguardiente a la flota de Indias, pues en 1746 Cádiz contaba tan sólo con una fábrica de mistelas y rosolíes.

[43] Vid. Cuadro 7 del citado libro de *Cataluña en la carrera de Indias*.

agitado siempre a las sociedades en todos los tiempos [44]. Durante muchos años en todos los países prácticamente del mundo occidental las consecuencias derivadas de la bebida, en cuanto iban contra la «salud nacional» levantaron grandes polémicas [45]. En todos los países fueron continuas las prohibiciones o al menos las restricciones impuestas mucho más en teoría que en la práctica sobre el consumo de bebidas. En Inglaterra, por ejemplo, el consumo de bebidas alcohólicas aumentaba en los tiempos de guerra, siendo los soldados los típicos bebedores. En 1763, un médico inglés manifestaba que el vino y los licores tendían a suprimir las «enfermedades pútridas» y era indispensable para la buena salud de la tropa [46].

Se trataba de una de las típicas justificaciones para beber. En México precisamente también los defensores del aguardiante sostenían que el chinguirito tenía grandes virtudes curativas, y en 1758 el Protomedicato de México declaraba que el aguardiente de uva hecho en España era más perjudicial que el de caña, por tener mucho ácido sulfúrico y materias acres que lo hacían ardientes y «cuasi corrosivo adverso sobremanera a la máquina viviente» [47]. Con unas u otras justificaciones el hecho es que la embriaguez en México era verdaderamente asoladora. En el *Informe sobre pulquerías y tabernas de 1784* se decía que la embriaguez dominaba a gran parte de hombres y mujeres, «especialmente entre los indios, negros, mulatos, zambos y demás castas que hay en este numerosísimo pueblo, debiendo también contarse no pocos borrachos aún entre los que se llaman o reputan españoles y algunos de los que efectivamente lo son» [48].

La misma *memoria* del Museo Británico, que por otra parte no era sino un recetario de cómo fabricar los aguardientes, llamaba la atención sobre la tremenda plaga del alcoholismo. «Por último —dice— todas estas bebidas, tomadas con la demasía que se acostumbra, causan la privación de sentidos, resultando de ésta los estupros, sacrilegios, adulterios, incestos, robos y muertes que se experimentan así asesinas como violentas, con que se tope con la causa del porqué suceden y sólo queda la presunción de ser originadas de la continuación de estos brevages que les priva de la razón y juicio para aplicarse al trabajo por lo que se nota tantos vagabundos,

---

[44] Vid. GEORGE BAILEY WILSON: *A statistical review of the variations during the last twenty years in the consumption of intoxicating drinks in the United Kingdom and in convictions for offeces coneected with intoxication, with a discussion of the causes to with these variations may be ascribed.* «Roy. Stat. Soc.» (London, 1911-1912), LXXV, págs. 183-247.

[45] Vid. SIR VÍCTOR ALEXANDER HORSLEY: *Alcohol and the human body: an introduction to the study of the subject, and a contribution to national health.* London, 1907 (6.ª ed., 1920). Horsley era precisamente, en Inglaterra, la primera figura sobre alcoholismo.

[46] Vid. SIDNEY JAMES WEBB: *The history of liquor licensing in England, principally from 1700 to 1830.* London, 1903.

[47] FERNANDO SANDOVAL: *La industria del azúcar en Nueva España,* cit., pág. 165.

[48] En «Boletín Archivo General de la Nación» (México, 1947), XVIII, págs. 199 y ss., donde se dice también que se «hallan tantos ebrios en las pulquerías, tabernas, calles y salidas de México, que justamente se afirma produce aún muchos desórdenes la borrachera y estar actualmente muy arraigada en las gentes de su misma plebe» (pág. 201). El informe sostiene que en todos estos aspectos (también en la degeneración de las costumbres con inclusión del clero secular y regular, y la misma desnudez que hay en la gente baja) se advierte en México un indudable empeoramiento.

trapientos y casi desnudos, que por el vicio y falta de trabajo en que ganan para mantener sus obligaciones, abandonan sus mujeres e hijos, las que careciendo del alimento y vestido, las exponen a la incontinencia después de haberlas molido a golpes y a palos. Y, por el contrario, las que tienen, las que llaman *almuercerías* (propios *lupanares)* y oficinas del *Diablo* andan bastantemente bien y escandalosamente vestidas a costa de la maldad e insolencia, y en las más boticas donde se vendan estas medicinas propias a la pérdida de la continencia y salud se experimenta el buen porte y abundancia de sus dueños, adquirida a precio de la perdición de todos los que las gastan, principalmente de criados, de que carecen las familias honradas, por estar entregados al vicio de la bebida de que hacen gala y principalmente los pages o cocheros que a las dos de la tarde no hay uno que esté en su juicio, ni oficial alguno de quien se puedan fiar las maniobras a más de que en estas oficinas se ocultan muchos robos, que por el criado, page o cochero, que no tiene para beber pesca lo que puede en su casa y lo empeña para la bebida, que continúa hasta que remata la prenda» [49].

A pesar de la propensión de los mismos españoles a la bebida y al alcoholismo, éste era más grave en Nueva España por cuanto afectaba como una auténtica plaga a la población indígena. A finales del siglo XVIII el virrey de Perú Gil de Taboada decía que «siendo los indios propensos a la ociosidad como a la embriaguez, no satisfechos con sus antiguos brevajes, se han entregado con insaciable sed al uso del aguardiente, de que abunda en este reino, por muchas haciendas de viña, y teniendo acreditada la experiencia que a más de hacer infecundo al indio, este licor de fuego electriza su naturaleza demasiado cálida, se demuestra también que por uno y otro medio este vicio es el exterminador de su nación» [50]. Evidentemente, la inclinación a la bebida del indígena (probada mediante los mencionados brevajes en la época precolombina) era agravada con el vicio del alcohol que venía del Viejo Mundo. El «Informe sobre las pulquerías y tabernas», antes citado, hablaba de *los desórdenes que causa la embriaguez en México y cuán arraigado se halla este abominable vicio en las gentes de su ínfima plebe.*

Contra este estado de cosas (contra la misma fabricación del aguardiente) proliferaron, por supuesto, las medidas dictadas por la Administración, obedeciendo casi siempre a razones morales. Otra cosa fue, sin embargo, su aplicación y cumplimiento. En lo que respecta a la campaña contra las bebidas prohibidas se ha dicho que fracasó porque no estaba fundada, de parte de España, en un sincero propósito de guardar la salud y la moralidad de los habitantes de la Nueva España sino el comercio [51]. La incidencia del consumo de aguardiante era un hecho, que, por supuesto, se mantendría una vez que España dejara la gobernación de México.

MANUEL MORENO ALONSO
136 Oxford Gardens
LONDON W10
Gran Bretaña

---

[49] BM. Add. MS. 1976, fols. 44-45.

[50] ANTONIO PIGA PASCUAL: *La lucha antialcohólica de los españoles en la época colonial.* «Revista de Indias» (1942), núm. 10, pág. 732.

[51] ALICIA BAZÁN: *El Real Tribunal de la Acordada y la delincuencia en la Nueva España.* «Historia Mexicana» (1964), XIII, págs. 317-345.