

Beber de tierra generosa *Historia de las bebidas alcohólicas en México*

FISAC

de

LEER

tierra generosa

*Historia de las  
bebidas alcohólicas  
en México*



He aquí los intensos e intrincados episodios que a lo largo de los siglos han dotado a México, esta tierra generosa, de una de las mejores cavas del planeta...



9 789686 115123

**FISAC**

Fundación de Investigaciones Sociales, A.C.

Beber de tierra generosa *Historia de las bebidas alcohólicas en México*

FISAC



Beber <sup>de</sup>  
tierra generosa

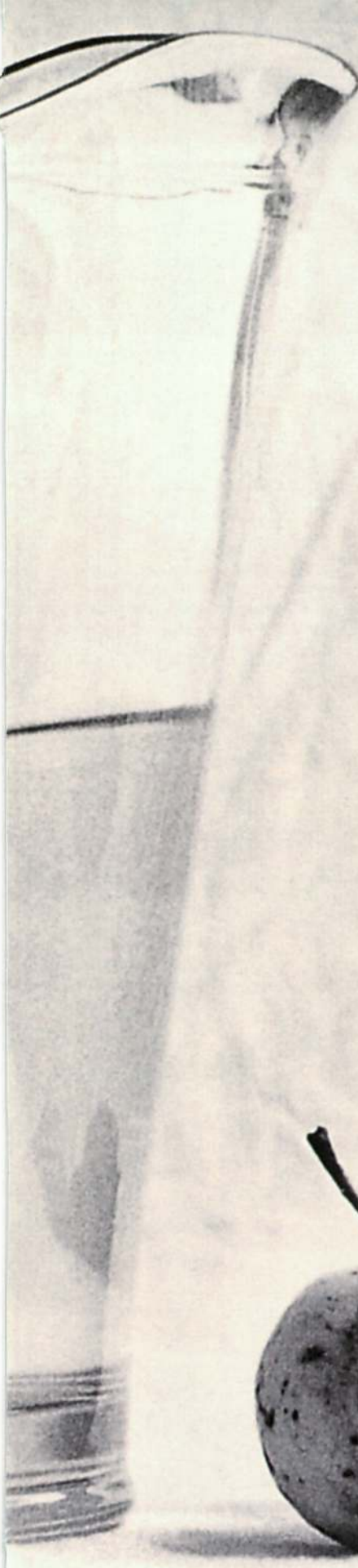


# Beber <sup>de</sup> tierra generosa

*Historia de las bebidas alcohólicas en México*

FISAC Fundación de Investigaciones Sociales, A.C.





Vayan estas líneas preliminares

con buenos deseos y

más gusto para que

*Beber de tierra generosa*

—verdadera joya para toda biblioteca—

logre, como los buenos vinos,

el disfrute del lector amigo.

**Antonio Ariza Cañadilla**

PRESIDENTE HONORARIO



FUNDACIÓN DE INVESTIGACIONES SOCIALES, A. C.

*Socios Fundadores*

Emilio Azcárraga Milmo (†)

Nazario S. Ortiz Garza (†)

*Presidente Honorario*

Antonio Ariza Cañadilla

*Presidente Ejecutivo*

Gastón T. Melo Medina

PATRONATO 1998

*Presidente*

Isaac Chertorivski Shkoorman

Miguel Alemán Magnani

Antonio Ariza Alduncín

Emilio Azcárraga Jean

Juan Beckmann Vidal

Guillermo Cordera Perdomo

Jaime Costa Lavín

José Gorbea Treviño

Juan Grau

Jorge Kanahuatl Gómez

Jesús Navarizo Ornelas

Alejandro Quintero Íñiguez

Sergio Survilla

Julio C. Treviño Azcué

PRODUCCIÓN EJECUTIVA

Tonatiuh Vargas

COORDINACIÓN GENERAL

María Elena Medina Mora

COORDINACIÓN TÉCNICA

Leticia Echeverría San Vicente

COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA

Ignacio Ybarra Duperou

CONSEJO EDITORIAL

María Elena Ávila Osorio, Federico Cabrera Amescua,

Leticia Echeverría San Vicente, Carlos Gómez Palacio y Campos,

María Elena Medina Mora, Gastón T. Melo Medina, Ignacio Ybarra Duperou

CUIDADO DE LA EDICIÓN

Sandra Luna

PRODUCCIÓN

Susana González

DISEÑO

Luis Rodríguez

ASISTENCIA DE DISEÑO

Marta Covarrubias Newton

SELECCIÓN DE COLOR

Alejandro Pérez Mainou

INVESTIGACIÓN ICONOGRÁFICA

Beatriz Berndt, Pablo Miranda y Alfonso Morales

ENLACE DE COLECCIONES

Beatriz Berndt y Pablo Miranda

CORRECCIÓN DE ESTILO

Stella Cuéllar, Gabriel Soto y Sandra Luna

AGRADECIMIENTOS

Lorenzo Fernández, Francisco Acosta, Enrique Fuentes,

Enrique Guerrero, Elizabeth Díaz, Víctor Meza,

Alfredo Vargas, Elena Vázquez Gómez

La reproducción de las obras de Rufino Tamayo fue autorizada por la Fundación Olga y Rufino Tamayo, A. C.

Las siguientes reproducciones fueron autorizadas por el Instituto Nacional de Antropología e Historia:

págs. 48-49, 72, 83, 86, 132-135, 157, 172, 173, 176 abajo, 180 abajo, 188, 206, 214.

© FISAC, derechos reservados de la edición

© De los textos a cada autor

ISBN: 968-6115-11-0 Obra completa

ISBN: 968-6115-12-9 Volumen 1

**10** Compromiso

*Isaac Chertorivski Shkoorman y Gastón Melo T. Medina*

**18** Bebidas de tierra generosa

*José María Muriá*

**26** Elíxir milenario: el pulque

*Arturo Soberón Mora*

**50** Una vendimia accidentada: el vino

*María Cristina Suárez y Farías*

**70** Alquimia del alcohol en la Nueva España

*Teresa Lozano Armendares*

**90** Tequila: un símbolo cultural

*José María Muriá*

**110** De fuego y de maguey: mezcal

*Teresa Lozano Armendares*

**128** Del chinguirito al ron

*Teresa Lozano Armendares*

**148** El triunfo de un gusto: la cerveza

*Laura Rueda*

**168** Bebidas de la tradición

*Luis Alberto Vargas, Paris Aguilar, Guadalupe Esquivel, Montserrat Gispert,  
Armando Gómez, Hugo Rodríguez, Cristina Suárez, Carmen Wachter*

**204** Beber en el campo y la ciudad

*María Elena Medina Mora*

**228** Sorbos de poesía y color

*Paco Ignacio Taibo I*

**250** Notas sobre los autores

**251** Bibliografía complementaria

## Compromiso

**E**n la vida social de los seres humanos, tanto los momentos excepcionales —la fiesta, el luto— como los cotidianos —la comida, la charla— han contado con la presencia estimulante de las bebidas alcohólicas.

Cada uno de estos elíxires fue resultado de mucha curiosidad y de fructífera paciencia. Sólo después de numerosos ensayos supimos, por ejemplo, de los placeres que podían ofrecer plantas como la cebada, la uva, el maguey y la caña. El efecto que tienen estas bebidas en el



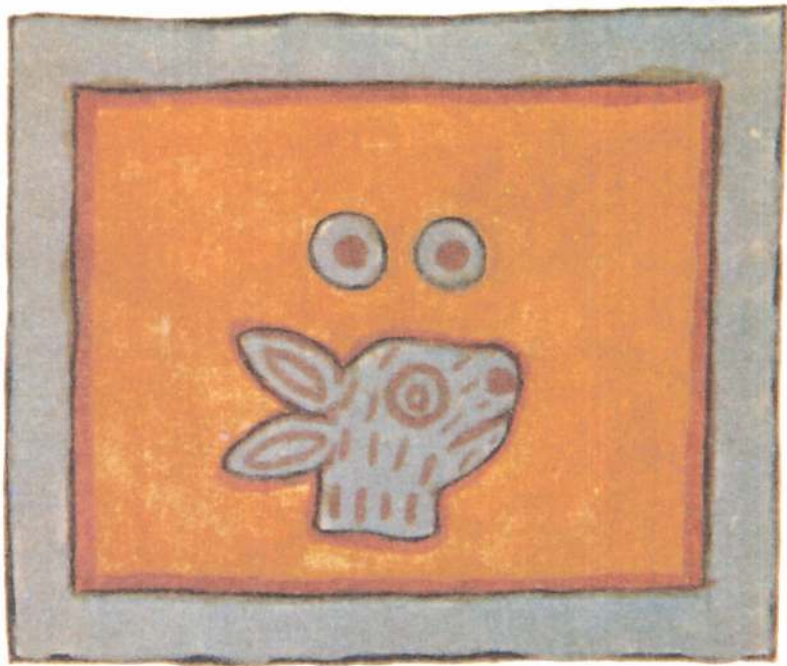


dios selos

Boffingos

humor y la percepción de quienes las prueban llevó a las primeras culturas a considerarlas como un auténtico producto divino. Así, resulta natural el culto a deidades como Baco o Mayahuel. También se explica así que el uso del vino, el posh o el tesgüino sea indispensable en muchas ceremonias religiosas, aun en nuestros días. Sin embargo, también es cierto que estos placeres pueden mostrar un rostro oscuro a quienes prolongan su consumo más allá de lo conveniente. Las consecuencias de este





exceso son resentidas no sólo por el cuerpo del individuo, sino por la familia y la sociedad en su conjunto. Entre estas perspectivas extremas respecto al alcohol —el regalo y el castigo— prevalece, sin embargo, la mesura en el uso no sólo disfrutable sino en ocasiones hasta saludable de las bebidas alcohólicas para acompañar ciertos momentos de nuestra existencia. Para lograr el acercamiento pertinente que corresponde a nuestra vida social es preciso escuchar las voces de quienes están vinculados de un modo u otro con este tema. Así, la Fundación de Investigaciones Sociales, A. C., FISAC, —en representación de la industria que produce y comercializa bebidas con contenido alcohólico— abrió el diálogo invitando a médicos, abogados, psicólogos, historiadores, antropólogos,

Dos Conejo.

Folio 81 del Códice  
Tudela o Códice del  
Museo de América.  
1553. Dibujo a tinta,  
coloreado sobre papel.  
Edición facsimilar.  
Museo de América,  
Ministerio de Cultura,  
Madrid.

PÁGINAS 10 Y 11:

Tezontzoncaul, uno de los  
dioses del pulque. Folio  
26 del Códice Tudela o  
Códice del Museo de  
América. 1553. Dibujo a  
tinta, coloreado sobre  
papel. Edición  
facsimilar. Museo de  
América. Ministerio de  
Cultura. Madrid.

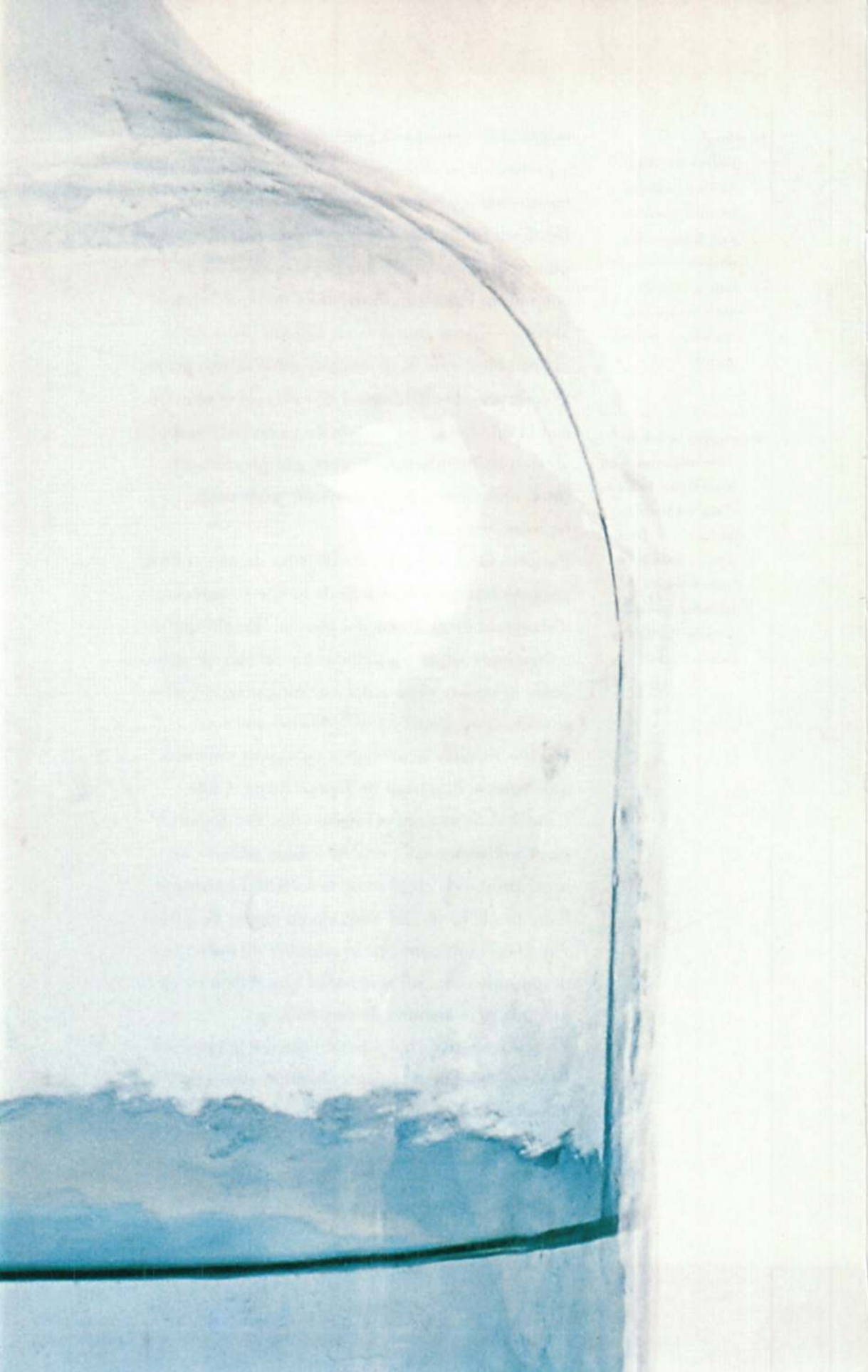
terapeutas, comunicólogos y funcionarios públicos a participar en el proyecto editorial que usted tiene en sus manos: *Beber de tierra generosa*.

Desde su título, este libro evidencia uno de nuestros puntos de partida: que las bebidas alcohólicas ocupan un lugar significativo en muchas culturas. México —tierra generosa en muchos otros dones disfrutables— no es de ningún modo la excepción; al contrario, los habitantes de este país contamos con la que quizá sea una de las cavas más variadas y extensas del planeta: tequila, pulque, mezcal, sotol, chingúrito, posh, tesgüino, xtabentún, tepache, bacanora...

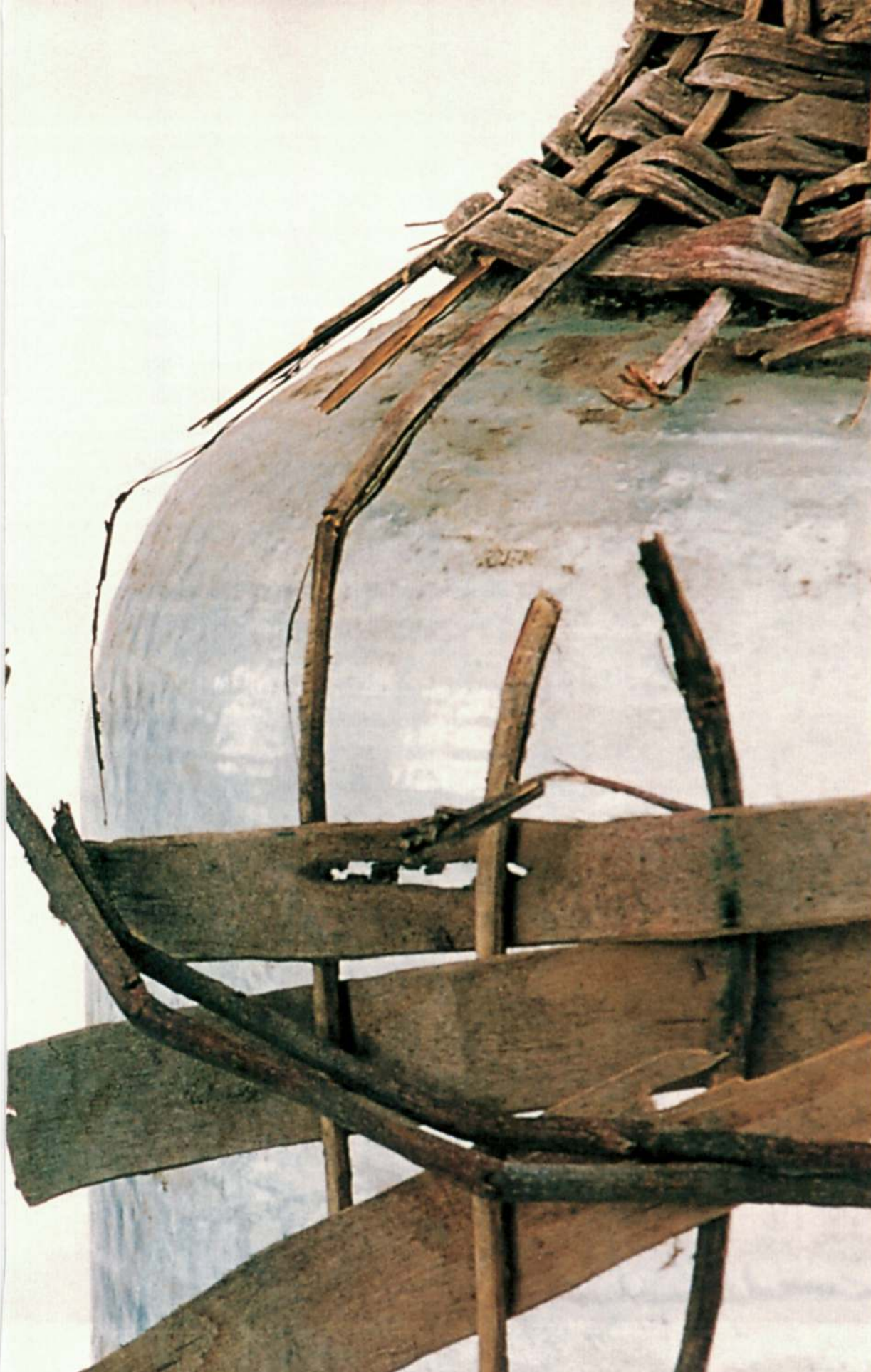
Por otro lado, nuestro país disfruta de una cultura cosmopolita, bien enterada de lo que se aprecia y disfruta en otras mesas del planeta. De allí que no sean ajenos a nuestro paladar los sabores de bebidas como la vodka, el ginebra, el champaña, el coñac, el sake, el ajeno, el whisky, el vino y el ron.

Muchas de ellas se producen en el país mientras que otras se importan de Japón, Rusia, Chile y muchos otros puntos intermedios. Sin importar su procedencia, cada una ha sabido ganarse un lugar propio en el gusto de la sociedad mexicana. Esto, desde luego, ha ocurrido en medio de gustos y modas cambiantes. La costumbre de beber es, después de todo, un acto social que refleja en cierto modo la personalidad de una cultura.

Entre los motivos que dieron origen a la creación de FISAC destaca el fomento de una cultura de consumo responsable. Ése es el objetivo de este









José Martínez Vereá.

Sin título.

De la serie *Agua*.

trabajo que está compuesto por dos volúmenes: uno que da cuenta de la historia de las bebidas alcohólicas en nuestro país y otro que informa sobre las perspectivas médica, psicológica y social del consumo de alcohol.

El primero tiene la intención de ilustrar el camino que han recorrido las bebidas en nuestra historia. Es una invitación a apreciar las huellas que éstas han dejado en la literatura, en el cine, en la música, en la pintura y en toda manifestación cultural. Cada relato, cada canción o cada cuadro nos revela el papel protagónico que han jugado estos productos en nuestra vida cotidiana. Reconocer tal presencia nos permitirá, quizá, apreciar de otro modo el privilegio de acompañar algunos de nuestros mejores momentos con una bebida cargada de historia y experiencia.

El segundo volumen nos ofrece la rara oportunidad de conocer clara y concisamente qué es lo que ocurre en nuestro cuerpo, nuestra mente y nuestro entorno social cuando bebemos. Lamentablemente, la falta de información ha generado ideas inexactas o francamente equivocadas a este respecto. Para sanar este vacío aquí se presentan los más recientes hallazgos médicos en un espectro que comprende desde aspectos genéticos y neurológicos hasta los relacionados con la publicidad. Se proponen también innovadoras alternativas terapéuticas, así como reflexiones sobre las maneras de lograr un consumo que no atente contra nuestra salud, pues éste es un riesgo que, contra lo que generalmente se cree, puede evitarse.

Magney.

Folio 2 del Códice  
Tudela o Códice del  
Museo de América.  
1553. Dibujo a tinta,  
coloreado sobre papel.  
Edición facsimilar.  
Museo de América,  
Ministerio de  
Cultura, Madrid.

La entusiasta participación en este proyecto de más de treinta profesionales —miembros todos ellos de reconocidas instituciones médicas, académicas, empresariales y gubernamentales— nos permite confiar en que la industria representada en FISAC desea compartir con los lectores un trabajo de excepcional valor de estos especialistas. Además, la colaboración alienta nuestro deseo de que este tema sea abordado de ahora en adelante desde una perspectiva multidisciplinaria que complemente y enriquezca lo que hasta ahora se sabe en torno al consumo del alcohol, y nos satisface el hecho de que todos los autores que nos acompañan en estas páginas estén conscientes de la importancia de este diálogo que es, además, impostergable.

*Beber de tierra generosa* es, pues, una invitación a participar de una cultura del consumo responsable que —debe subrayarse— a todos conviene.

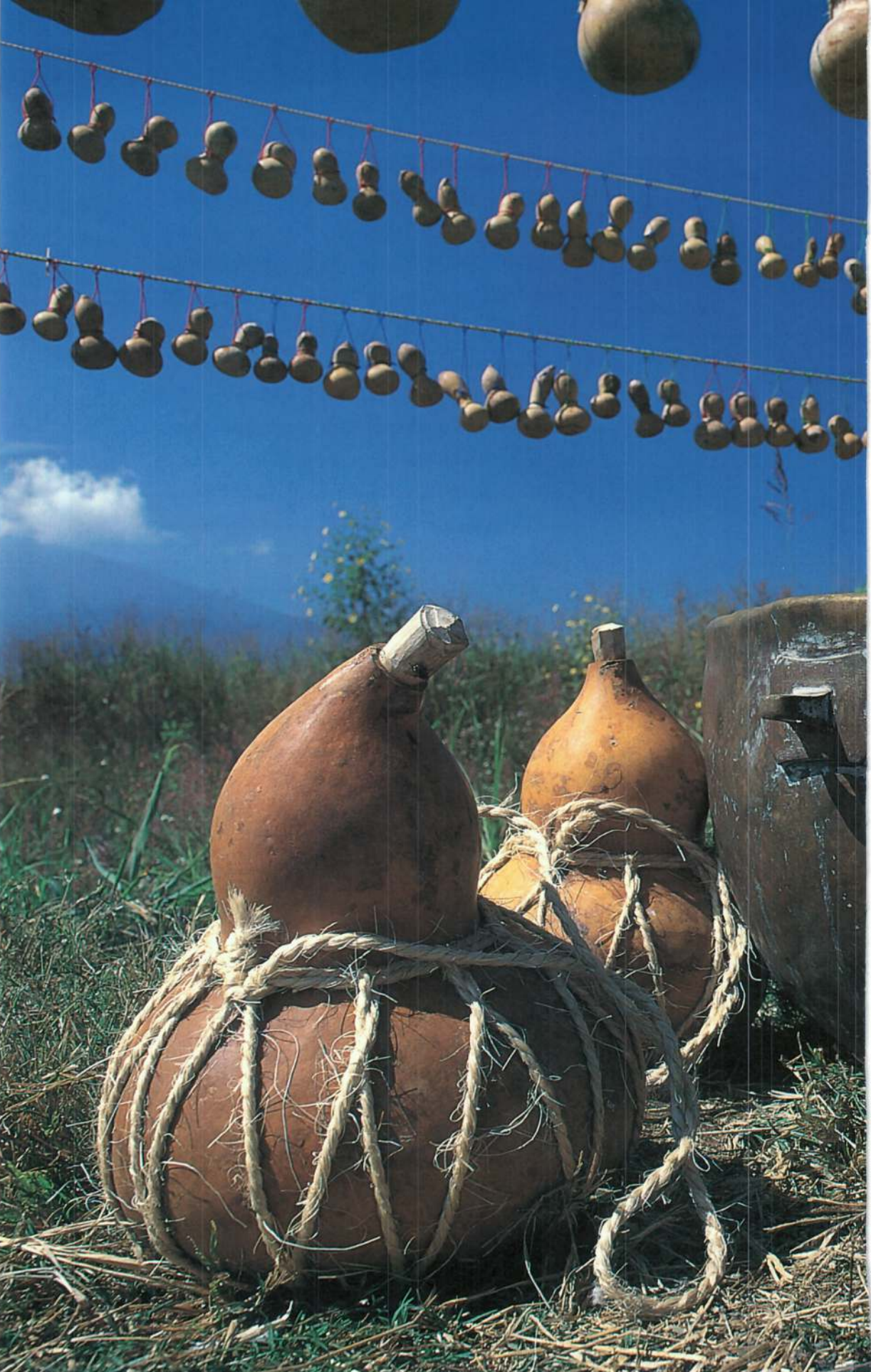
Es también, desde luego, una invitación a disfrutar plenamente de lo que ofrece México, nuestra tierra generosa.

ISAAC CHERTORIVSKI SHKOORMAN  
*Presidente del Patronato*

GASTÓN T. MELO MEDINA  
*Presidente Ejecutivo*









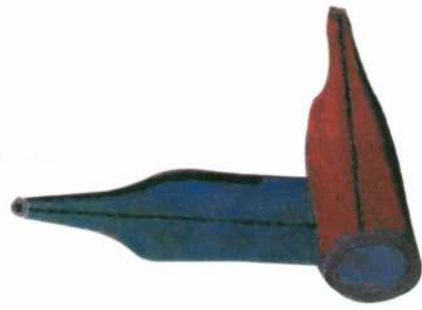


# Bebidas de tierra generosa

*José María Muriá*







Que el estudio de la mesa —buena o mala— resulta sumamente útil para el conocimiento de los pueblos, ya se ha dicho de muchas y muy buenas maneras. Los productos, instrumentos y métodos utilizados en el pasado o en la actualidad por gente distinta a nosotros para satisfacer sus necesidades alimentarias, aparte de ser atractivos en sí mismos, en especial cuando lo que se logra con ellos constituye una delicia al paladar, ilustran muchísimo acerca de la composición de una sociedad, su forma de vivir y los recursos de que dispone. De la comida, pues, se ha escrito mucho y muy sabroso, pero de las múltiples bebidas alcohólicas, inseparables compañeras del comer y presentes también en todas las mesas, la verdad es que no se ha dicho todavía gran cosa.

Existen estudios sobre varias de tales bebidas, algunos de ellos se deben a plumas que me acompañan en esta obra, mas no todos se han hecho con un verdadero sentido histórico que aproveche la información

disponible para enriquecer el conocimiento del pasado. Abundan las monografías diacrónicas que se concretan a poner en orden cronológico los pocos o muchos datos obtenidos, pero sin considerar que la bebida, la comida o cualquier otra manifestación de la sociedad se explica precisamente por su circunstancia.

Así, los textos que vienen a continuación no solamente informan sobre algunas bebidas que se producen y consumen en nuestro país, sino también coadyuvan a la comprensión del porqué de su existencia y el estado que guarda su producción hoy en día; además, enriquecen el conocimiento general del pasado mexicano y facilitan el entendimiento de la actualidad.

Dejando a un lado puritanismos exacerbados que a nada conducen, cabe recordar que bebidas alcohólicas iguales o parecidas a las que se refiere el presente volumen, han existido en este y en cualquier otro país desde tiempos remotísimos y que han formado parte integral e importante de su vida cotidiana. La

verdadera madurez implica asumir su inevitable y evidente presencia, explicarla y procurar que su consumo no invada el terreno de lo nocivo.

¿Sería correcto execrar cierto tipo de alimentos como el llamado menudo, por ejemplo, que tanto se aprecia en México, en virtud de su abundante proporción de colesterol, o soslayar las justamente afamadas pastas italianas por su proclividad a producir triglicéridos en el organismo de los humanos?

Recuérdese que tales elementos, sumados a otros factores como la contaminación atmosférica y la tensión excesiva, se han convertido en verdaderos enemigos del corazón y en una de las principales causas de muerte prematura en las sociedades industriales y no por ello se ha pensado en erradicar las pastas y el menudo de la faz de la tierra. Hay aguardientes como el tequila y demás mezcales de los que se garantiza su cualidad vasodilatadora, benéfica en especial para aquellas personas propensas precisamente a la cardiopatía; sin embargo, a tal aguardiente se le castiga con impuestos altísimos y se le tilda de pecaminoso.

La prohibición indiscriminada, tal como se vio en Estados Unidos durante la tercera década de este

siglo y al correr de la vida colonial mexicana, no sólo no evita el consumo, sino que propicia la elaboración y venta de productos clandestinos, generalmente mucho más nocivos, pues carecen de una supervisión adecuada y suelen eludir hasta las más elementales normas sanitarias.

De España se trajo el método de destilación, desarrollado por Arnau de Vilanova desde el siglo XIII. Pero luego, de ahí mismo, vino la interdicción de su empleo. ¿Cuál fue el resultado? La fabricación y el consumo generalizado de bebidas destiladas de alta graduación que pasaron a formar parte de la vida mexicana de todos los días o, cuando menos, de todos los asuetos.

Desde tiempos inmemoriales ha existido el pulque. Las culturas originales de esta parte de América dominaron bien la fermentación del aguamiel y, de acuerdo con el decir de que le falta únicamente un grado para ser carne, constituyó un buen complemento de la dieta de la gente desde mucho antes y hasta mucho después de la Conquista. Por desgracia, la historia del pulque, imbricada tan estrechamente con la vida de los valles centrales de México, parece encaminarse hacia un final muy triste: la desaparición de su consumo.

PÁGINAS 20, 21 Y 23:

Rufino Tamayo.

*El borracho feliz.*

Óleo sobre tela.

112.8 x 87 cm.

Colección particular.

PÁGINAS 18 Y 19:

José Martínez Vera.

Sin título.

De la serie *Agua*.



Sus detractores —que hoy parecen ser más que sus partidarios— hacen valer argumentos tales como la insalubridad que predomina en su distribución y venta, así como la incomodidad para trasladarlo y su escasa resistencia al paso del tiempo.

A cambio proliferan refrescos embotellados, que sí son bien vistos por las buenas conciencias, cuyos evidentes estragos en la línea corporal de muchas mexicanas resultan ya alarmantes.

Otro fermentado de baja graduación pero, eso sí, pulcramente embotellado, la cerveza, ha tomado una buena parte del sitio que antaño ocupara el pulque. Aun cuando sus balbuceos mexicanos se remontan hasta el siglo XVI, no fue sino hasta finales del XIX cuando empezó a generalizarse en el altiplano templado, mientras que en las tierras calientes hubo de esperar a que se hiciese común el envase de vidrio, el hielo y, ulteriormente, la refrigeración eléctrica.

Independientemente de que se alude en este libro a muchas otras bebidas destiladas y fermentadas, entre las que no escapa la accidentada historia del llamado entre nosotros "vino de mesa" —es decir, el vino de verdad— en cuyos vaivenes han influido sobremanera las decisiones

gubernamentales, la nota predominante la dan los aguardientes de agave. Por más que el aguardiente de caña haya hecho su lucha e incluso haya alcanzado también volúmenes respetables, y que el de uva haya recibido un formidable impulso en la década de los años sesenta para incorporarlo al cotidiano beber de las clases medias y bajas, a la larga los diferentes tipos de mezcales, encabezados por el tequila, su exponente de más relumbrón, han acabado haciendo valer su ley por encima de los devaneos de los paladares nacionales.

El fenomenal repunte mezcalero de esta década tiene una palabra clave: calidad, lo que constituye una fuerte llamada de atención para quienes se dedican a la producción de esta o de otras bebidas. De todas ellas podría hablarse bien y mal. Cada una representa una fuente de riqueza y de trabajo; cada una puede resultar benéfica cuando es de buena calidad y se consume en la cantidad que corresponde, pero cada una también puede ser muy nociva en la medida de su falsificación y del exceso.

No se piense que estos textos se prepararon para incitar a la bebida. Se trata de un intento analítico por saber más de una serie de productos que, si bien ocasionan a veces



grandes sinsabores, también son capaces de brindar grandes satisfacciones y crear ambientes en verdad agradables, cuando se sabe hacer buen uso de ellos.

Todas las bebidas tienen lo suyo que ofrecer. Del tequila y del mezcal hemos hecho muchas alharacas patrióticas, pero también poseen en realidad cualidades específicas, ya sea que se tomen "derechos", acompañados de limón y sal, de "sangrita" o mezclados con jugos y refrescos. Además, ¿qué decir de los ronones y "habaneros" en compañía de un buen café cosechado en la costa del Golfo de México o en el estado de Chiapas? ¿No tiene algo que ver la cerveza con el calor y los mariscos? Del vino tinto recordaré tan sólo una de las tardes invernales que suelen ser demasiado cortas y frías en el oasis de San Ignacio Kadakaamang, donde la Baja California tendría su ombligo, comiendo tasajo en compañía de excelentes amigos de aquella comarca, rociado con el fermentado de viñedos sembrados por los jesuitas apenas un cuarto de milenio atrás...

Los trabajos que siguen arrojan importantes luces a la vida mexicana de diversas bebidas. De algunas apenas hay breves menciones, desafortunadamente,

pues el espacio disponible no dio para más; pero en el caso de otras —las más socorridas— el tratamiento es más extenso. Cada uno de los firmantes sabe muy bien lo que se trae entre manos, sin que ello quiera decir que *a fortiori* sean consumidores intensivos de su tema de estudio.

Asimismo, vale decir que cada texto dista mucho de estar integrado al mismo cartabón, no obstante haber recibido directrices comunes. No puede ni debe ser de otra manera. Cada quien tiene sus predilecciones y sus propias maneras de matar pulgas, al igual que los antecedentes académicos son diferentes y no todos preferimos la misma bebida; además, la historia de cada bebida es de tal manera distinta que resulta imposible pensar en que su estudio deba responder a una estructura común. Ciertamente se establecieron lineamientos generales, pero cada quien hizo su trabajo como mejor le pareció.

En lo que sí hubo una coincidencia total fue en poner el mayor empeño para que el resultado fuese también el mejor posible.

Ojalá se haya alcanzado el objetivo y al término de la lectura quede un grato sabor de boca y el deseo de que todos juntos digamos: ¡Salud!

PÁGINAS 24 Y 25:

Félix Parra,

*Naturaleza muerta*

*con bacía*, 1917.

Óleo sobre tela.

55 x 68 cm.

Banco Nacional de México.





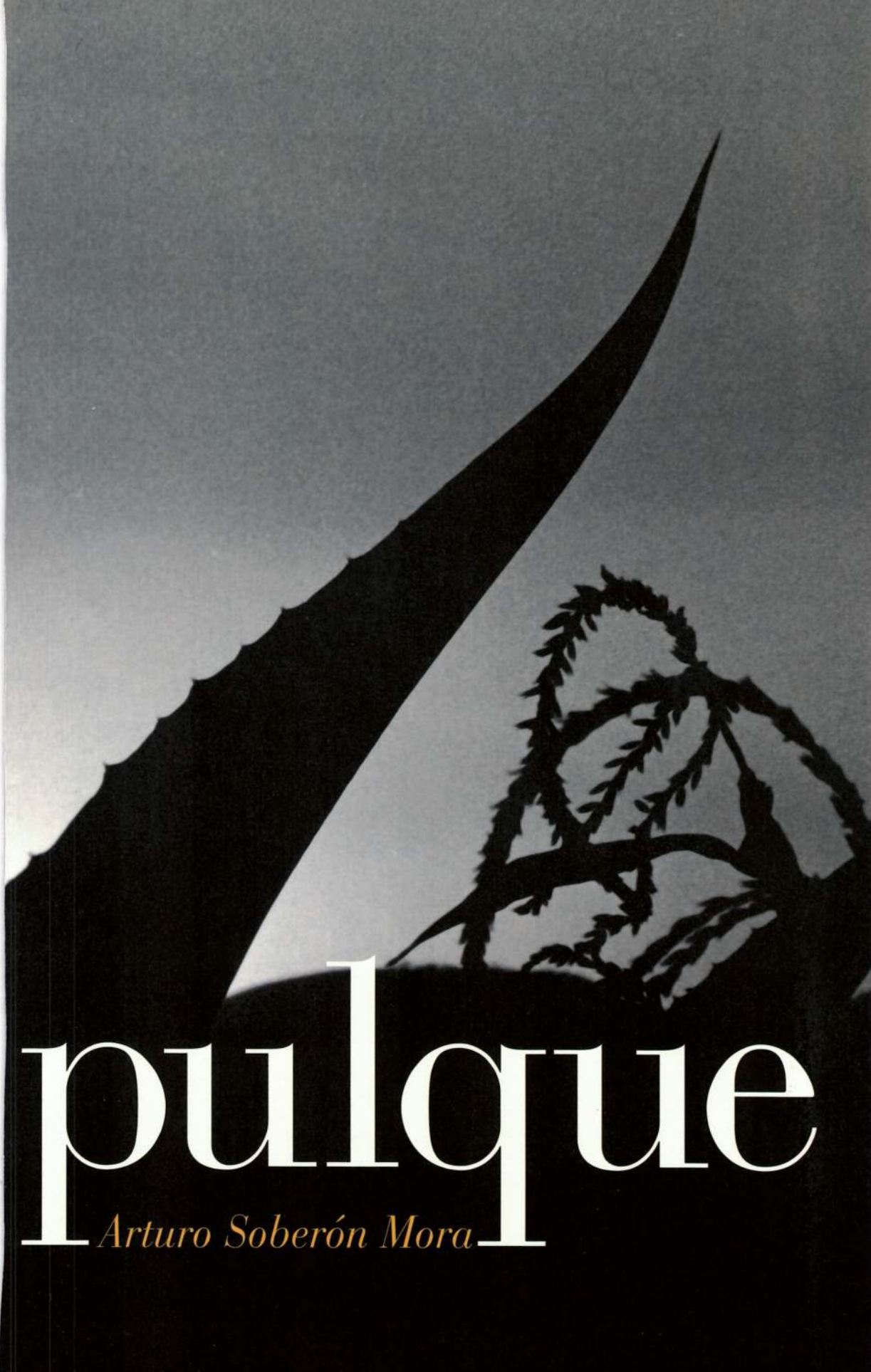




ELÍXIR MILENARIO

CEI

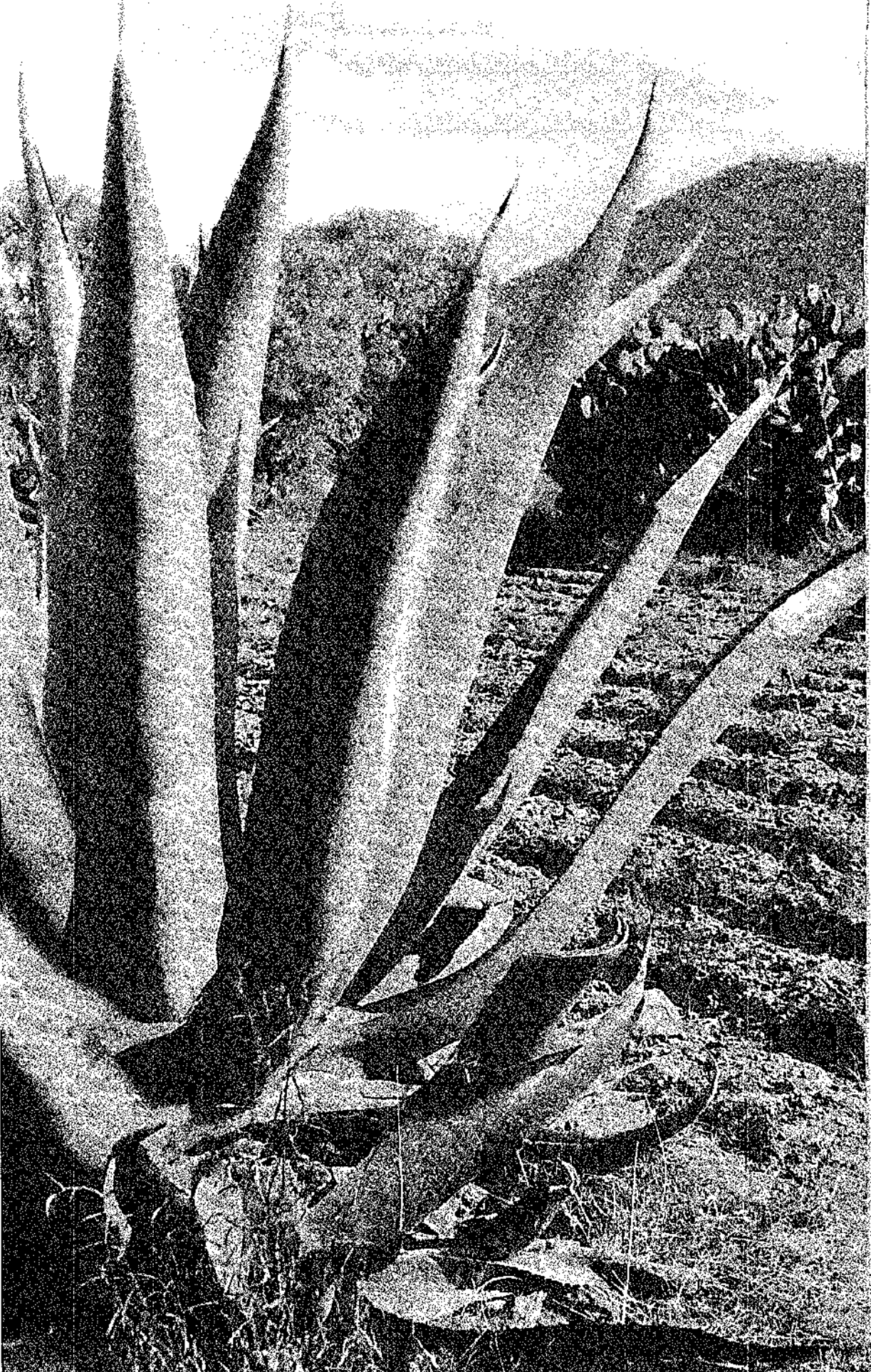


A dark, high-contrast photograph of a cactus branch and a wreath against a light sky. The cactus branch is on the left, and the wreath is on the right. The background is a gradient from light to dark.

# pulque

*Arturo Soberón Mora*









# E

Anónimo.

Magüey.

Reproducción impresa.

Colección Alfonso

Morales.

PÁGINAS 26, 27 Y 28:

Patricia Tamés Batha.

Paisajes en

Apan, Hidalgo.

PÁGINA 26, ARRIBA:

E. Ibarra de Anda.

*La doncella Papantzin,  
inventora del pulque.*

Colección Alfonso

Morales.

*Viva la penca, señores*

*la penca que del magüey  
cuando tomo sus sabores  
yo me siento como rey...*

*Y la tumba que me hagan,*

*que sea de puro mesote  
y las flores que me  
adornen  
que sean del mero quiote*

*¡Que viva el pulque!*

*¡Que viva el pulque!*

CANCIÓN TRADICIONAL DE SANTA

MARÍA TECAJETE, HIDALGO.

El pulque es, probablemente, una de las bebidas estimulantes más antiguas de México. El cultivo del magüey en el Altiplano central —región que reúne las características ambientales y de altura adecuadas para su desarrollo— es casi tan remoto como los orígenes mismos de la agricultura americana. Testimonios materiales nos permiten comprobar que los antiguos pobladores de la zona de Tehuacán, en el actual estado de Puebla, ya cultivaban la planta hacia el año 6500 a. C. Ciertamente, esto no prueba el uso del pulque en ese periodo, pero si se considera que esa región ha sido tradicionalmente seca, es lógico suponer que desde tiempos primitivos sus habitantes buscaron sustitutos del agua en los productos naturales a su alcance.<sup>1</sup>

Así, cuando los españoles arribaron a costas mexicanas, en 1519, el magüey tenía poco más de ocho mil años de haber sido domesticado y, por tanto, las culturas del Altiplano habían desarrollado un completo conocimiento de sus cualidades y se beneficiaban ampliamente de ellas. El pulque, su derivado máspreciado, tenía una presencia dominante en la cotidianidad indígena; por un lado estaba su estrecha vinculación con el ritual religioso y, por el otro, su consumo metódico entre los grupos sociales de menor jerarquía. En el momento del contacto con los europeos, el papel del pulque en el ritual religioso así como las pautas de su consumo estaban regulados por la cultura mexicana en su calidad de grupo dominante del Altiplano.

Los mexicanos heredaron de las culturas precedentes —de los toltecas, sobre todo— la mayoría de los conocimientos relativos al magüey y al pulque que con el tiempo les permitiría alcanzar un amplio dominio de las técnicas de cultivo de la planta y de las cualidades nutritivas y curativas de la bebida. Consolidaron, además, el papel omnipresente que la bebida jugaba en las ideas y prácticas religiosas. Noticias de ello han llegado hasta nuestros días a través de algunos códices prehispánicos y, primordialmente, de las crónicas de los primeros religiosos españoles. El franciscano fray Bernardino de Sahagún, por ejemplo, da cuenta en su obra del estrecho y elaborado vínculo que habían establecido los mexicanos entre las creencias religiosas y los efectos del pulque, al que llamaban *centson-totochtli* o "cuatrocien-



Ilustraciones de M. M. de  
Sainson y Jules Boilly  
en Alcide d'Orbigny.  
*Voyage pittoresque  
dans les deux  
Amériques [...].*  
París, L. Tendré, 1836.  
Biblioteca Nacional.  
Fondo Reservado.

PÁGINA SIGUIENTE:  
Juan Gallego, intérprete.  
*Códice 4, Tlaltengo  
y Panchimalco.  
Cuernavaca,  
Morelos.* 1549.  
Dibujo en tinta negra  
de huizache sobre  
papel de maguey.  
44 x 37 cm.  
Archivo General  
de la Nación. Ramo  
Hospital de Jesús.

tos conejos", debido a la casi infinita variedad de efectos que producía en la conducta de quienes lo bebían. Entre las deidades mexicas los dioses del vino eran numerosos e importantes; Sahagún menciona 16, casi todos relacionados con el agave o con algún proceso de fabricación del pulque. Así tenemos que la diosa Mayahuel fue quien por primera vez realizó el agujereamiento del maguey, mientras que el dios Patecatl descubrió cómo fermentarlo; Izquitectatl, por su parte, era considerado el dios del aguamiel. A ellos se atribuía, además, la responsabilidad de los efectos que provocaba el pulque.<sup>2</sup>

Un rasgo común de las diversas ceremonias religiosas era que la mayoría de los rituales mexicas culminaban con abundante consumo de pulque. Sahagún describe cómo durante la celebración dedicada al dios Ixtlilton los participantes bailaban durante largo rato y luego acudían a casa de alguno de ellos para beber de tinajales llenos de pulque que se habían puesto en fermentación desde cuatro días antes. A esta ceremonia la llamaban "del pulque nuevo." A los dioses menores, llamados tialoques, se les ofrecía pulque en recipientes de jade. Su fiesta incluía la inauguración de tinajales rebosantes de pulque recién fermentado. Durante el primer día bebían de él únicamente los viejos, pero al siguiente todo el barrio consumía el sobrante. En el séptimo mes del calendario mexica, el gremio de fabricantes de sal organizaba grandes ceremonias en honor de su diosa Uixtociotl. Los festejos duraban varios días e incluían el sacrificio de mujeres. Al final de las fiestas "todos comían y holgaban y convidaban los unos a los otros; esto es toda la gente que trataba en sal, bebían largamente pulque".<sup>3</sup>

Como se aprecia, las ceremonias rituales en las que se bebía pulque en abundancia eran numerosas, pero hay una en la que el exceso no admite dudas: la fiesta del "dios del fuego que tuesta para comer", que se celebraba durante el mes *ixcalli*, el decimoctavo en el calendario indígena. En ella los tlachiques o hacedores de pulque surtían de bebida a los concurrentes, que se reunían en el patio de la casa, en compañía de los vecinos. En estos festejos, llamados también "del crecimiento" —de los niños—, se "chapudaban" los magueyes y los tunales para que crecieran, horadaban las orejas a niños y niñas y, hecho esto, se pasaba al *pillaoano* o borrachera de los infantes: "En esta borrachera todos bebían pulque, hombres y mujeres, niños, niñas, viejos y mozos. Todos se emborrachaban públicamente y todos llevaban su pulque consigo."<sup>4</sup>

Estos testimonios ilustran la innegable inclinación de los indios hacia la ingestión de pulque, pero su vínculo con el ritual religioso habla igualmente de ciertas manifestaciones morales encaminadas a imponer regulaciones en su consumo. Quizá por ello carezca de sentido la inexacta versión de que entre los aztecas sólo los ancianos y los enfermos tenían permitido beber pulque.









Hay indicios para pensar que se trata más bien de los intentos iniciales del Estado mexica por normar un hábito de gran arraigo. Otro cronista franciscano, fray Juan de Torquemada, proporciona la clave al afirmar: "Los señores principales y la gente de guerra por punto de honor tenían no beber vino, mas su bebida era cacao y otros brebajes de semillas molidas, y aunque eran inclinados a este vicio de la embriaguez, no se tomaban del vino tan a rienda suelta, como lo hacen el día de hoy, no por virtud sino por el temor de la pena".<sup>5</sup> Ciertamente, en ese entonces los gobernantes aztecas ensayaban mecanismos que les permitieran sujetar el consumo de pulque a regulaciones marcadas por el ceremonial religioso. Las más estrictas estarían dirigidas a la élite gobernante y las más flexibles a los estratos populares.<sup>6</sup>

Como consecuencia de la Conquista, estas regulaciones desaparecieron y el pulque perdió su importancia ritual, si bien su papel nutritivo y como sustituto del agua no desapareció. Lejos de ello, la bebida cobró una mayor presencia en la vida diaria de las comunidades indígenas. Investigaciones recientes han señalado con oportunidad la importancia que tuvo el pulque como comple-

Anónimo.

Lienzo Azcapotzalco.

Siglo XVI.

Dibujo sobre papel amate.

Biblioteca Nacional.

Fondo Reservado.

Magüeyes, en Juan Navarro,  
*Historia natural o  
Jardín americano* [...].  
tomo V, México, 1801.  
Biblioteca Nacional.  
Fondo Reservado.



mento proteínico de la dieta indígena; incluso se sabe que para numerosos grupos de las regiones áridas la bebida llegó a ser un verdadero sustituto del maíz en tiempos de escasez. Libres de las antiguas regulaciones, los indígenas incrementaron su consumo de pulque, el cual, además, se concentró en las grandes urbes, confirmando así una tendencia que ya se observaba en el México prehispánico al momento de la Conquista. Más aún, durante el periodo colonial la metrópoli fue el centro de consumo de pulque por antonomasia. ¿Por qué la ciudad de México?

#### CONSUMO DE PULQUE EN EL MÉXICO COLONIAL

En tiempos prehispánicos la ciudad de México-Tenochtitlan fue un importante centro urbano donde confluían gran parte de las actividades administrativas y de gobierno del imperio mexica. Aunque todavía no existen estudios que establezcan índices demográficos definitivos, a partir de las primeras crónicas españolas y otras fuentes, algunos autores han calculado su población en más de cien mil habitantes. Con o sin regulaciones, una población de esa envergadura, habituada al consumo de pulque, planteaba una importante demanda. Se sabe que gran parte de la bebida arribaba a la capital del imperio como parte del tributo impuesto por la nación mexica a los pueblos bajo su dominio y que otra parte importante llegaba al gran mercado de Tlatelolco.

Bajo el dominio español y de manera muy similar al periodo prehispánico, la ciudad de México funcionó como centro administrativo, político y comercial del sistema colonial novohispano. Con el impulso de ese modelo centralista se desarrollaron múltiples actividades y servicios que requirieron una numerosa mano de obra nativa permanente o eventual; por esta vía la población indígena de la ciudad de México tendió a incrementarse durante el virreinato. Este fenómeno migratorio significó, entre otras cosas, una creciente demanda de pulque. Se calcula que hacia la segunda mitad del siglo XVIII la cuarta parte de la población de la ciudad de México, estimada en 120 mil habitantes, era indígena.<sup>7</sup> Esto se traduce en cerca de 30 mil indios a los que eventualmente se sumó un numeroso contingente de negros, mestizos, mulatos y no pocos españoles en la demanda de pulque. ¿Qué cantidad de pulque estaba en condiciones de adquirir cotidianamente ese sector de la población citadina?

Los indígenas percibían los salarios más bajos de la población novohispana, que en ese entonces oscilaban entre dos y tres reales diarios, mientras que en las pulquerías — los grandes establecimientos expendedores al menudeo de pulque — la bebida podía adquirirse a razón de tres cuartillos por medio real (un cuartillo equivale a medio litro, aproximadamente). Esto significa que por una cuarta parte del salario más bajo en la ciudad el trabajador estaba en condiciones de ingerir poco menos de litro y medio de pulque fino. Puede deducirse, pues, que en ese momento la estructura de producción y comercialización del pulque había











PÁGINAS 34 Y 35:  
José Obregón.

*El descubrimiento  
del pulque.* 1869.

Óleo sobre tela.

230 x 189 cm.

Consejo Nacional para  
la Cultura y las Artes,  
Instituto Nacional de  
Bellas Artes, Museo  
Nacional de Arte.

alcanzado niveles de eficiencia lo suficientemente consistentes como para cubrir las exigencias de la metrópoli. Este proceso tenía antecedentes bien fincados: entre 1590 y 1690 el maguey sustituyó paulatinamente otros cultivos en las tierras que rodeaban la ciudad de México, al tiempo que proliferaron los vendedores de pulque, propiciando un rápido crecimiento de las actividades productivas y comerciales. Este fenómeno llamó la atención de empresarios españoles que, con todo el peso del aparato estatal de su lado, empezaron a invertir en el cultivo del agave y en la producción y comercialización del pulque.

La paulatina pero eficaz incorporación de los hispanos a la actividad pulquera provocó la fractura de un mercado tradicionalmente indígena. Con la obtención de mercedes reales, compras amañadas o francas usurpaciones de tierras indias, los españoles comenzaron a crear grandes haciendas pulqueras como las surgidas durante la primera mitad del siglo xvii en la región de Apan.<sup>8</sup> Aunque de manera un tanto lenta, estas unidades de producción lograron consolidarse hacia mediados del siglo xviii. Así, cercados por una compleja red de complicidades en la que estaban involucrados corregidores, alcaldes mayores, oficiales reales y poderosos hacendados, los pequeños productores indígenas empezaron a ser desplazados de las posiciones estratégicas en el mercado del pulque.

La consolidación de la gran hacienda pulquera propició, a su vez, la atracción de inversionistas corporativos más poderosos y mejor organizados. Los jesuitas se incorporaron a esa actividad en la



Cromolitografía de Labielle

(Barcelona), en

Fernando Álvarez

Prieto, *La Virgen**del Tepeyac [...]*,

México, J. F. Parrés y

Ca. Eds., 1883-84.

Quetzalcóatl abandona

Tula luego de haberse

embriagado con

pulque, inducido por

Tezcatlipoca.

ABAJO: Detalle.

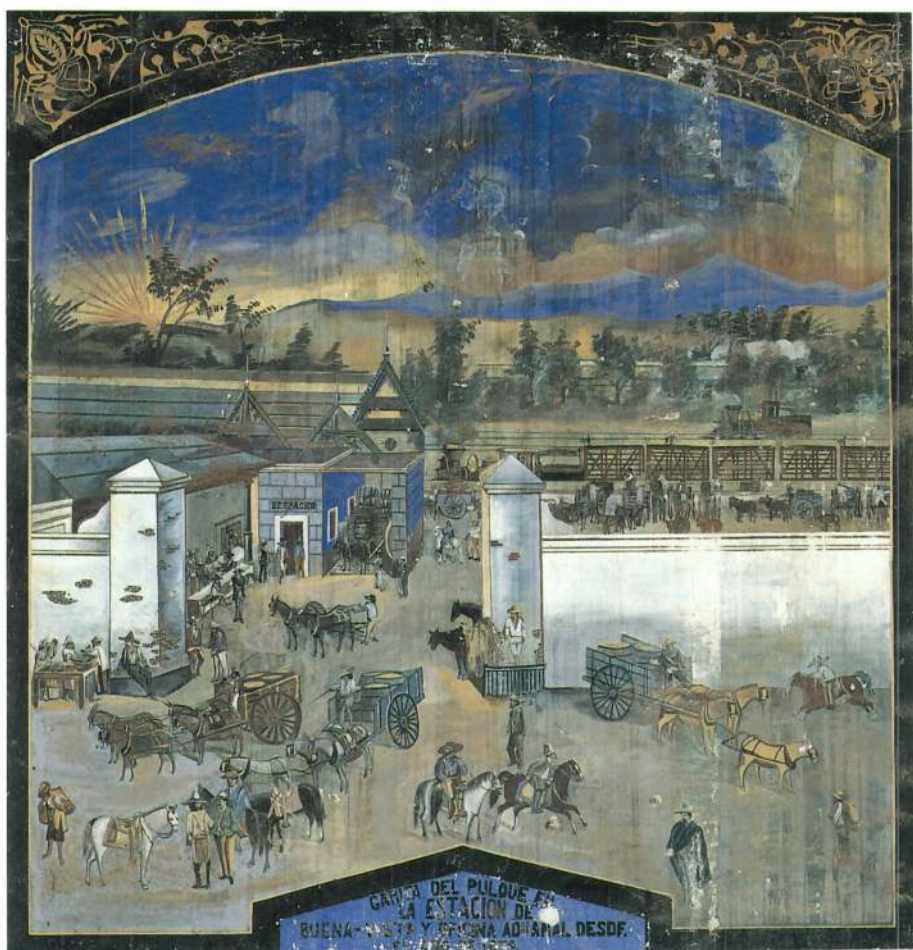


primera mitad del siglo XVIII, lo que marcó el inicio de la fase de producción y circulación de pulque más espectacular de todo el periodo colonial,<sup>9</sup> pues ellos afinaron las técnicas tradicionales de cultivo del agave y establecieron otras que permitieron su cultivo a gran escala. El procedimiento era el siguiente: las plantas jóvenes se colocaban en hoyos de media vara de profundidad y anchura, en hileras rectas, con cuatro varas de distancia entre cada maguey. Eran cuidadas en sementeras hasta que alcanzaban una altura de 12 a 18 pulgadas, entonces se trasplantaban a los campos magueyeros. Al llegar al punto de maduración, que podía ocurrir a los ocho o 12 años, se le cortaba el corazón en cuyo cuenco comenzaba a producirse un líquido azucarado y blancuzco. El corte se cubría con una hoja y a los cuatro o diez días daba principio la extracción del líquido, que en esta etapa recibía el nombre de aguamiel. Dos veces al día el colector o tlachiquero recogía el aguamiel —también conocido como tlachique— al sorber con un calabazo largo perforado en ambos extremos; hecho lo anterior, procedía a raspar las paredes del cuenco con una hoja metálica para estimular la producción de más líquido. El aguamiel se depositaba en grandes tinajas de cuero o madera, donde se le dejaba fermentar. El proceso de fermentación se aceleraba mezclando el aguamiel con una porción de pulque viejo, que era llamado "pie" o *xinaxtli*. Esta etapa duraba de dos a tres días, al cabo de los cuales se obtenía el pulque.<sup>10</sup>

En 1767 los jesuitas fueron expulsados de Nueva España; sin embargo, su salida no significó el deterioro del cultivo del maguey ni de la producción de pulque a gran escala; al contrario, estas actividades recibieron un nuevo impulso con las inversiones que en ellas hicieron acaudalados empresarios que habían formado sus fortunas en otras actividades, o por productores pulqueros que ya empezaban a descollar en ese negocio. Entre estos empresarios destaca el conde de Regla, quien —en una de las operaciones financieras más audaces del periodo colonial— se apropió de las fincas pulqueras de la hacienda de Santa Lucía, adscrita al Colegio de San Pedro y San Pablo, y de otras propiedades jesuitas que actualmente se ubican en el Estado de México y en Hidalgo.<sup>11</sup> Debido a su carácter de mayoristas, los más poderosos empresarios pulqueros aseguraron la venta de la producción de sus ranchos y haciendas al adquirir en la ciudad grandes expendios de pulque al menudeo.

Las pulquerías no requerían una gran inversión para su funcionamiento; de hecho, las ordenanzas expedidas para su regulación exigían únicamente que se instalaran una bodega o tinacal para almacenar el pulque y un mostrador con un asiento para el encargado. El área para la venta debía estar cubierta, sin paredes —acaso una— y a la vista de los transeúntes, con el fin de que se pudiese ejercer desde fuera un control efectivo sobre





Andrés Padilla y Mata

(familia).

*Garita de pulque*

*en la estación de*

*Buena Vista y oficina*

*aduanal desde el año*

*de 1874.*

Mural. Tinacal de la

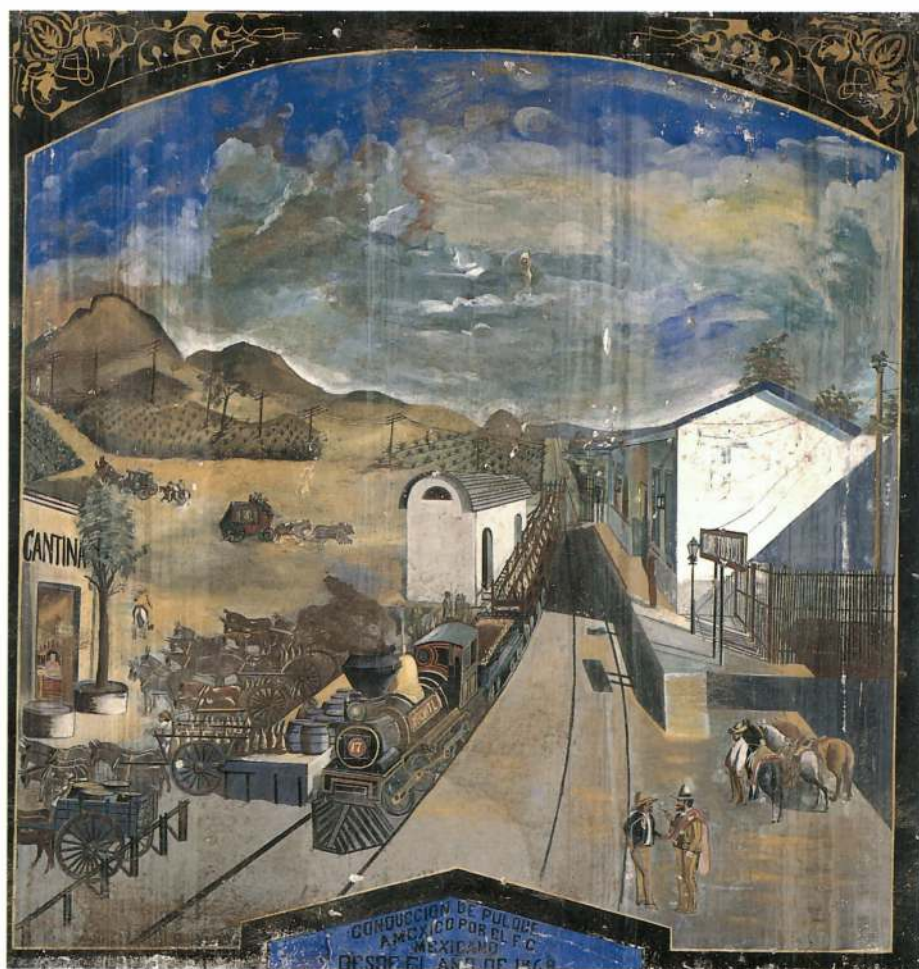
hacienda de San

Antonio Ometusco.

Xala, Estado de México.

el comportamiento de la clientela. No obstante, las pulquerías se construían según los intereses de sus propietarios y, en la mayoría de los casos, no se trataba de puestos descubiertos sino de sólidas habitaciones cerradas que ofrecían amplias comodidades y favorecían la estancia prolongada de los parroquianos. Hasta donde se tiene noticia, no existían restricciones respecto a las dimensiones de los expendios que, en su mayoría, atendían en promedio a cien bebedores, aunque se sabe que hubo algunos capaces de albergar cómodamente a cerca de 500 personas.<sup>12</sup>

Con tales facilidades podría uno imaginar la ciudad de México invadida de pulquerías, pero no; en la segunda mitad del siglo XVIII el gran mercado del pulque estaba controlado por una élite bien organizada que influía con bastante éxito en las decisiones de gobierno. Por ejemplo, el ingreso de nuevos inversionistas se controlaba a través de las ordenanzas, que establecían un límite de 43 pulquerías en la capital del virreinato. Por otro lado, la obtención de un permiso para abrir un establecimiento nuevo requería la posesión de prendas sociales y económicas



Andrés Padilla y Mata

(familia).

*Conducción del pulque de México por el F. C. mexicano desde el año de 1868.*

Mural. Tinacal de la hacienda de San

Antonio Ometusco,

Xala, Estado de México.

bien definidas. Entre estas últimas quizá la de mayor importancia era la de ser productor destacado de pulque. Una vez adquiridas las pulquerías, éstas eran puestas en arrendamiento a particulares. El último eslabón de la industria pulquera novohispana podría verse en la figura de los arrendadores, quienes al ver sujetos sus ingresos al volumen de ventas hicieron todo lo que estuvo a su alcance por hacer de las pulquerías negocios altamente rentables. Al hacerlo definieron las pautas culturales que caracterizaron esos establecimientos desde sus orígenes hasta el siglo xx, como ofrecer en ellos música, bailes, comida picante, juegos de azar, pinturas alusivas y otros atractivos tendientes a estimular un alto consumo. La conjugación de estos elementos permitió a la industria pulquera convertirse, hacia finales del siglo xviii, en una de las actividades económicas más prósperas de Nueva España, al grado de ubicarse como la quinta renta en importancia para la Real Hacienda.<sup>13</sup> La engrasada maquinaria de este lucrativo escenario se vería, sin embargo, breve pero abruptamente interrumpida por el estallido de la revolución independentista de 1810.

José María Villasana.

*Las tres gracias  
de la época.*

Litografía.

25 x 37 cm.

Biblioteca de Arte

Mexicano/Ricardo

Pérez Escamilla.

Publicado en *La*

*Historia Danzante.*

*Semanario musical.*

tomos I, núms. 1-40.

México, Fernández y

Villasana editores, 1873.

## UNA BEBIDA DE LIBRE MERCADO EN EL SIGLO XIX

El grito libertario de Miguel Hidalgo tuvo resonancias en el corazón de las clases sociales oprimidas y en la arrogancia de los peninsulares, pero también en el bolsillo de los pulqueros. Al poco tiempo de iniciado el movimiento insurgente, la cadena de suministro de pulque se vio dislocada. Las fuerzas rebeldes vieron en las haciendas y ranchos pulqueros, así como en los cargamentos del líquido, fuentes seguras de granos y bebida. La industria pulquera se caracterizaba por lo rudimentario de sus procesos de producción y distribución, por lo que no ofrecía obstáculos a quien intentase apoderarse del producto. Madurado al punto para su venta, el pulque se envasaba en recipientes de cuero u odres que se transportaban a lomo de mula durante la noche. Los arrieros arribaban de madrugada a la garita o aduana, pagaban los derechos reales y posteriormente hacían entrega del líquido en la pulquería contratada por el hacendado. Este procedimiento ponía los cargamentos al alcance de cualquier depredador.

En consecuencia, entre 1812 y 1816, tropas insurgentes tomaron por asalto las haciendas de las regiones de Apan y Otumba, se instalaron en ellas y procedieron a apoderarse de cuanto cargamento de pulque se cruzó por su camino. En 1816, el incremento de las tropas realistas en Apan permitió la derrota de las fuerzas insurgentes que la asolaban, pero el daño causado a la industria pulquera fue, en algunos casos, dramático, como lo ilustra la quiebra de Manuel Rodríguez de Pedroso, conde de Xala. Las pulquerías que poseía el conde en la ciudad de México — Bello, Hornillo, Calderas y Puesto Nuevo — dejaron de recibir, en 1812, los cargamentos periódicos de sus propias haciendas.<sup>14</sup> A principios de 1814 las fincas de la familia Xala — Cuautenco, Xalis-

T. 1.



Las tres gracias de la época.  
(mientras unos ven otros querees)

México, Jueves 13 de Marzo de 1873

## LA HISTORIA DANZANTE.

N.º 5.

POLKA MAZURKA  
Johann Strauss a Viena





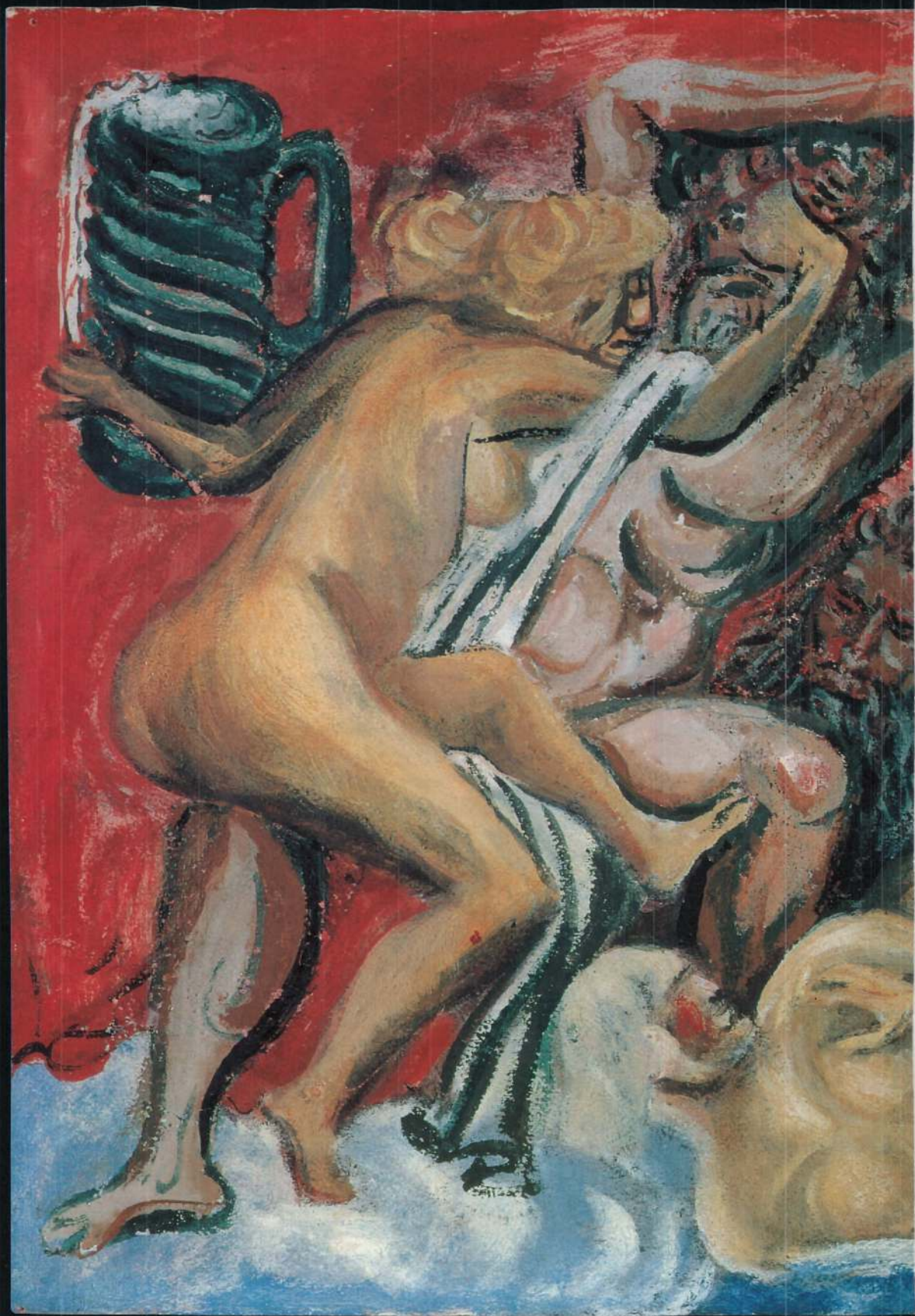
José Agustín Arrieta.  
*La pulquería.*  
 1851. Óleo sobre tela.  
 95 x 115 cm.  
 Colección particular.

PÁGINAS 42 Y 43:  
 José Clemente Orozco.  
*Parnaso mexicana con  
 catrinas de pulquería.*  
 Ca. 1944.  
 Temple sobre papel.  
 34.6 x 48.6 cm.  
 Colección particular.  
 © Clemente Orozco  
 Valladares.  
 Reproducción  
 autorizada por el  
 Instituto Nacional  
 de Bellas Artes  
 y Literatura.  
 Catrina se le llama  
 también a un vaso para  
 beber pulque; otros  
 recipientes son las  
 cacarizas y los tornillos.

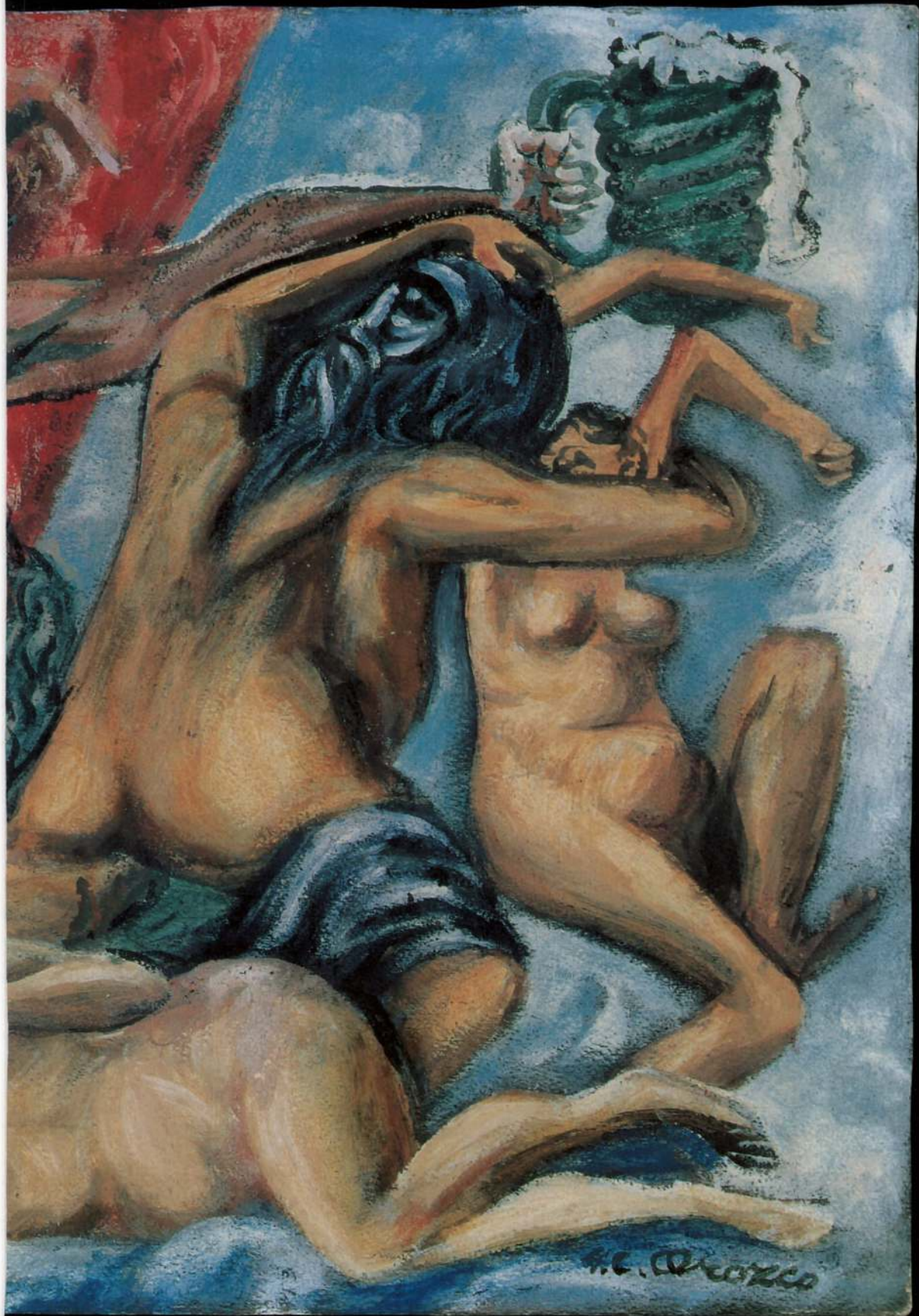
co, Xala, San Ignacio y San Antonio— fueron ocupadas por los insurgentes, por lo que administradores y jornaleros debieron abandonar las propiedades; en algunos casos los segundos se unieron a los descontentos.<sup>15</sup>

A pesar de los perjuicios sufridos por la élite pulquera durante la guerra independentista, en los años siguientes buena parte de los hacendados pulqueros logró la recuperación económica de sus haciendas y a mediados del siglo XIX esa industria se hallaba nuevamente entre las más pujantes. Algunos de sus más conspicuos representantes lograron, incluso, impresionar a personajes como Fanny Calderón de la Barca, quien no dudó en calificar a José Adalid, prominente empresario pulquero de la época, como uno de los hombres más ricos de México.<sup>16</sup> Nada hay de misterioso en la recuperación: los pulqueros supieron sacar provecho de la debilidad política de los regímenes de este periodo, así como de su escandalosa dependencia de ingresos fiscales como los que se cobraban a la actividad pulquera. Desde posiciones políticas y económicas privilegiadas algunos de los pulqueros, sus amigos o sus parientes ocuparon puestos en el ayuntamiento de la ciudad de México y medraron para obtener nuevas concesiones, prebendas o la dispensa de antiguas limitantes coloniales, como las que hacían casi imposible la apertura de nuevos establecimientos. Las grandes pulquerías del periodo colonial prácticamente habían desaparecido para entonces y en su lugar surgieron por doquier expendios más modestos, pero con probada capacidad de oferta. Manuel Payno registró en 1864 la exis-











Fernando Leal.

*Campamento de un  
coronel zapatista.* 1921.

Óleo sobre tela.

150 x 180 cm.

Colección Fernando

Leal Audirac.

tencia de 513 establecimientos de este tipo en la ciudad de México.<sup>17</sup> Paradójicamente, la reglamentación para el funcionamiento de estos negocios se mantuvo muy similar a la del periodo colonial hasta finales del siglo XIX.

En este periodo se incorporó a la actividad pulquera un invento revolucionario que posibilitaría su consolidación: el ferrocarril. Hasta 1865 la producción de las haciendas de Otumba, Ometusco, Zempoala y Apan era enviada a la ciudad de México a través del sistema de recuas, atajos de hasta 50 mulas y burros dirigidos por un arriero. La carga se tasaba en arrobas (medida equivalente a 14.592 litros) y por su conducción se pagaba un flete que oscilaba según la distancia que había entre las haciendas y los lugares de consumo. Con el transporte del pulque en ferrocarril, el precio de los fletes se redujo hasta en 80% y el tiempo empleado también disminuyó sensiblemente. Los tendidos iniciales de vías férreas en las zonas productoras de Apan, Otumba y Atlixco estuvieron a cargo de la compañía Ferrocarril Mexicano, que ejerció una suerte de monopolio en la región hasta el periodo 1880-1892, en el que se construyeron el Ferrocarril Interoceánico y el Ferrocarril de Hidalgo.

Con las ventajas que implicó la utilización del ferrocarril, la penetración del pulque en el mercado consumidor se incrementó, estimulando, a su vez, el cultivo y la producción, pero, sobre todo, afianzó el poder económico y la influencia política que este





Desiderio Hernández

Xochitiotzín.

*La cantadora*

(*Pulquería II*).

*Aquí vine porque vine  
a la feria de las flores.*

1979. Óleo sobre tela.

100 x 70 cm.

Colección Instituto

Tlaxcalteca de Cultura.

sector ya disfrutaba.<sup>18</sup> Una demostración de su fuerza se presentó en 1909, cuando un grupo de individuos vinculados a diferentes aspectos de la producción y comercialización del pulque decidió formar en la ciudad de México la Compañía Expendedora de Pulques. Los objetivos de la asociación resultaron una reproducción fiel de las antiguas prácticas monopolísticas que los hacendados coloniales establecieron en el siglo XVIII. Los socios se obligaban a vender a la compañía toda su producción y, a su vez, ésta aseguraba un precio de garantía, comprometiéndose a comercializar la bebida mediante la amplia red de expendios que previamente había adquirido de sus socios y otros particulares. Así, la Compañía Expendedora se ubicaba en la ventajosa posición de mantener a raya a los competidores independientes y a negociar fletes preferenciales con las compañías ferrocarrileras. No es de extrañar, pues, que en el mismo año de su formación la compañía contase ya con 989 expendios al menudeo en la ciudad de México.

El horizonte de bonanza económica que se abría ante los ojos de los socios de la Compañía Expendedora de Pulques se topó, sin embargo, un año después, con el resultado de una lección aparentemente no aprendida. La revolución social de 1910, encabezada por Francisco I. Madero, colapsó la compleja red de producción y comercialización de la industria pulquera de manera muy similar a la observada un siglo antes. La conflagración militar devastó las grandes haciendas pulqueras, pero de mayor impacto fue la ocupación de los ferrocarriles para transporte militar. Tropas revolucionarias y federales por igual se apoderaron de los trenes utilizados para el transporte del pulque, quebrando así la







Rubén Pax.

Aseo de barril pulquero.

PÁGINA ANTERIOR:

Patricia Tamés Batha.

Bodega de barriles  
con pulque.

En barricas de madera o  
cueros de cerdo se  
transporta el aguamiel  
que se extrae dos veces  
al día del maguey.  
La limpieza constante  
de los barriles es  
esencial para garantizar  
la calidad del pulque.

columna vertebral de esa industria. El comercio pulquero se desplomó; no era lo mismo depender de los burros y las mulas que de los trenes. La gran paradoja para los empresarios pulqueros —y quizá más nítidamente para éstos que para los otros sectores de la economía mexicana de aquellos años— radicó en que, si bien necesitaron cien años para reconstruir el funcionamiento y buena parte de las estructuras monopólicas que caracterizaron esa industria, esos mismos cien años bastaron para que otra convulsión social de gran envergadura marcara nuevos derroteros.

Con todo, la revolución de 1910 no logró aniquilar la actividad pulquera. En realidad, a partir de los años veinte mostró claros síntomas de recuperación, como lo indica el incremento de pulquerías en la ciudad de México —1088 en 1953—; sin embargo, ya no lograría eludir los factores que marcaron el fin de la preponderancia del pulque como bebida nacional.<sup>19</sup> Uno de esos elementos fue la cerveza. A finales del siglo XIX y principios del XX, la apertura del régimen porfirista al capital extranjero en formas y volúmenes sin precedentes trajo consigo nuevos hábitos de consumo para la población y puso a la cerveza en la senda de las bebidas alcohólicas dominantes. De la frontera norte llegó no sólo la costumbre de beber cerveza sino también la maquinaria que permitió afinar las técnicas de conservación de la bebida, incrementar los volúmenes y abatir los costos de su producción.

En la actualidad, el pulque prácticamente ha desaparecido del mercado urbano y sólo logra una modesta presencia en algunas colonias populares de las zonas conurbadas. Esta condición y el carácter casi clandestino que los nuevos tiempos le han asignado propician, además, un lamentable descuido sanitario en su procesamiento, poniendo a los bebedores en riesgo de adquirir contagios parasitarios. Con el nuevo milenio son ya 8500 años en que el pulque ha alimentado generosamente a incontables generaciones de mexicanos. No hay duda de que tan longeva tradición merece un mejor destino.



Nacho López.

*Mujeres de negro  
frente a un magueyal.*  
Ct. 1951.

© SINAFO-Fototeca  
Nacional del INAH.  
Fondo Nacho López.

N O T A S

- 1 \*\* Véase C. Earle Smith, "Plant remains", en Douglas S. Byers (ed.), *The Prehistory of the Tehuacan Valley*, vol. 1, Environment and Subsistence, Austin y Londres, University of Texas Press, 1967, pp. 250-251.
- 2 \*\* Véase Sahagún, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, AGN, ed. facsimilar, 1979, t. 1, lib. 1, cap. 22.
- 3 \*\* *Ibidem*, t. 1, lib. 11, cap. 26.
- 4 \*\* *Ibidem*, t. 1, lib. 11, cap. 37.
- 5 \*\* Torquemada, fray Juan de, *Monarquía indiana*, Miguel León Portilla (ed.), vol. 4, México, UNAM, 1975, p. 339.
- 6 \*\* Taylor, William B., *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, M. Pizarro de Parlangue (trad.), México, FCE, 1987, p. 58.
- 7 \*\* García Acosta, Virginia, *Las panaderías, sus queños y trabajadores. Ciudad de México. Siglo xviii*, México, CIESAS, 1989, pp. 19-21.
- 8 \*\* Bellingeri, Marco, *Las haciendas en México. El caso de San Antonio Tochatlaco*, México, INAH, 1980, *passim*.
- 9 \*\* Konrad, Herman, *Una hacienda jesuita en el México colonial: Santa Lucía, 1576-1767*, México, FCE, 1989, pp. 193-221.
- 10 \*\* *Ibidem*, pp. 234-235.
- 11 \*\* Gibson, Charles, *Los aztecas bajo el dominio español 1519-1810*, México, Siglo XXI, 1967, p. 298.
- 12 \*\* Soberón, Arturo y Miguel Ángel Yáñez, *El consumo de pulque en la ciudad de México, 1750-1800*, tesis, México, UNAM, 1992, cap. IV.



- <sup>13</sup> Véase *Documentos relativos al arrendamiento del impuesto o renta de alcabalas de la ciudad de México y distritos circundantes*, int. por R. Torres Gaytán, México, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, p. vi. También, José Jesús Hernández Palomo, *La renta del pulque en Nueva España*, Sevilla, EEHS, 1979, *passim*.
- <sup>14</sup> "Libros de entrada de pulques a la ciudad de México", México, AGN, Archivo Histórico de Hacienda, legs. 28-B, 951 y 1109.
- <sup>15</sup> AGN, *Vínculos*, vol. 58, exp. 2.
- <sup>16</sup> De Fanny Calderón de la Barca a William H. Prescott, ciudad de México, 5 de junio de 1840, en Roger Wolcott (trans. y ed.), *The correspondence of William H. Prescott 1833-1847*, The Massachusetts Historical Society, 1925.
- <sup>17</sup> Payno, Manuel, "Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. x, primera época, México, Vicente García Torres (imp.), 1863, p. 493.
- <sup>18</sup> Leal, Juan Felipe y Mario Huacuja, *Economía y sistema de haciendas en México. La hacienda pulquera en el cambio, siglos XVIII, XIX y XX*, México, ERA, 1982, pp. 84-87.
- <sup>19</sup> Véase Elías Loyola Montemayor, *La industria del pulque*, México, Banco de México, 1956, p. 178.
- <sup>20</sup> Rosenzweig, Fernando, "La industria", en Daniel Cosío Villegas, *Historia moderna de México. El Porfiriato. La vida económica*, 3a. ed., México-Buenos Aires, Hermes, 1985, pp. 360-361.

A still life painting with a dark background. On the left is a large, detailed pineapple. In the center is a black, ornate vase. To the right is a glass decanter filled with red wine, and two bottles of wine with white labels and cork stoppers. In the foreground, a round, light-colored object, possibly a piece of cheese or a loaf of bread, sits on a surface. A knife is visible at the bottom. The text 'UNA VENDIMIA ACCIDENTADA' is written vertically in white capital letters on the left side. The word 'el' is in green lowercase letters, and 'VI' is in large green capital letters at the bottom right. A yellow circle is positioned above the 'I' in 'VI'.

UNA VENDIMIA ACCIDENTADA

el

VI

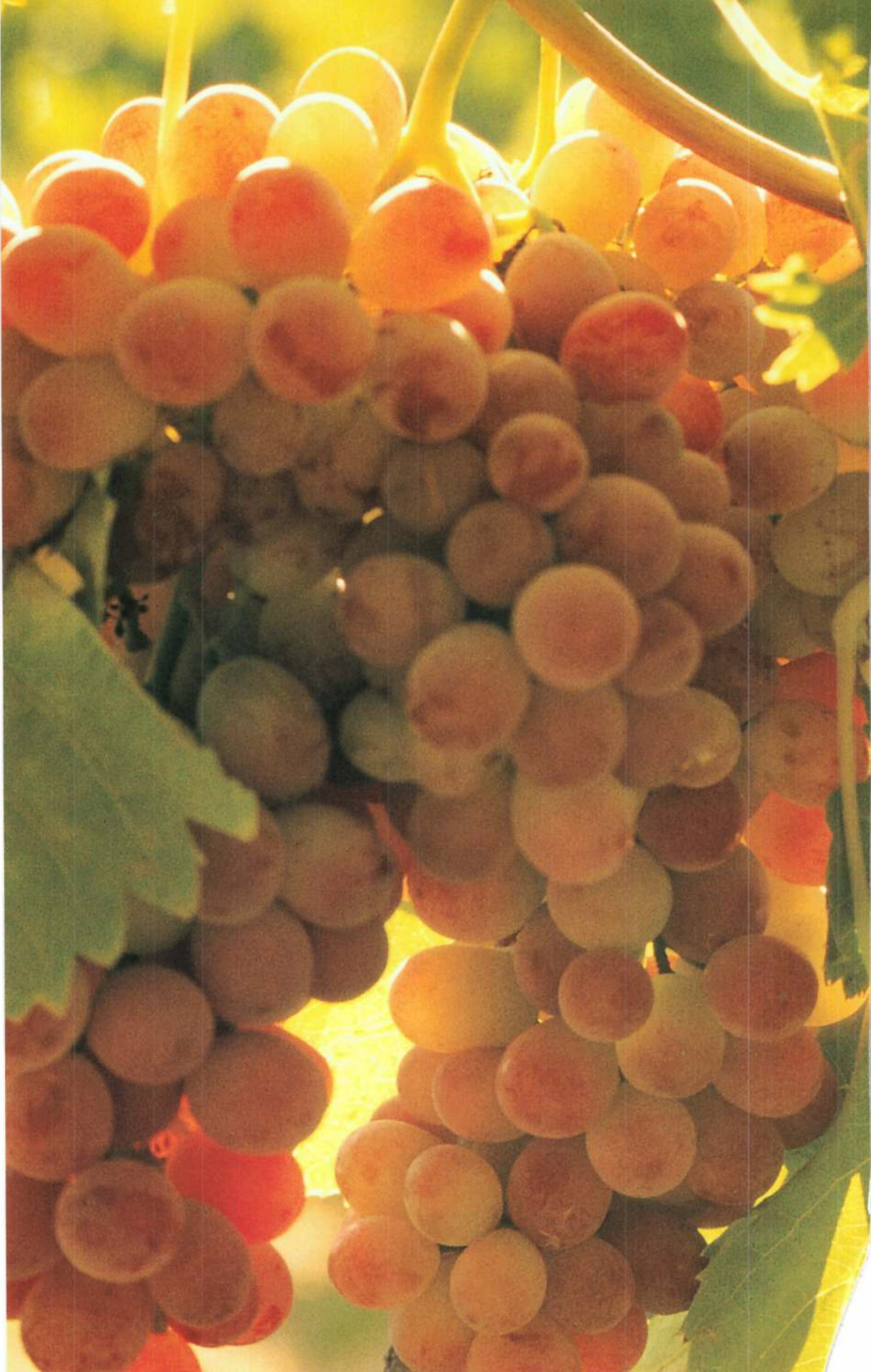




no

*María Cristina Suárez y Farías*









# L

a historia del vino es tan remota como la civilización misma. En la antigua ciudad de Ur, en Mesopotamia, se han encontrado representaciones suyas y los egipcios lo incluían en sus ceremonias funerarias desde el año 3000 a. C. La cultura judeo cristiana también lo integró a su visión del mundo; desde mucho antes del nacimiento de Jesús, los escritos bíblicos destacaban su importancia.

En España el vino se conocía desde tiempos inmemoriales, pero fue a raíz de la dominación romana que se incrementó su fabricación. Durante la Edad Media, la calidad de la uva y el producto mejoraron notablemente gracias, sobre todo, a los monasterios que, por lo general, contaban con sus propias viñas para elaborar vinos con fines litúrgicos y terapéuticos. Para el siglo xv, el líquido era ya un complemento indispensable de la dieta española y cien años después su elaboración constituía una prestigiosa industria. Para los tripulantes, la gente de armas y los colonizadores el vino era alimento, medicina y reparador de fuerzas.

En México, el consumo de vino se inició con la colonización española. De hecho, el mismo Hernán Cortés se ocupó de que al salir de Cuba no faltara la bebida en sus naves, e incluso, ordenó que para la expedición a las Hibueras se llevaran seis pipas de vino.<sup>1</sup> No se sabe con exactitud si la pipa era un tonel de madera o una vasija de barro, pero en cada una cabían 22.5 arrobas y cada arroba equivalía a 11 506 litros. Cuando se agotaban las provisiones europeas, los españoles se alimentaban con lo que les suministraban los indios: maíz, aves autóctonas, frutas y legumbres.<sup>2</sup> Muchos de estos cultivos se convirtieron en parte sustancial de su dieta pero jamás desplazaron al pan, el vino y el aceite, dignos representantes de la cultura del trigo, la vid y el olivo.

Durante los primeros años fue necesario importar todo de España y las islas; aunque hubo un recelo inicial a que Nueva España fuera autosuficiente, el rey accedió a que no se limitara en nada la economía colonial. Al poco tiempo de consumada la conquista de la capital mexicana se mandaron pedir simientes a España para iniciar el cultivo de la uva. Mientras éstas llegaban se intentó cultivar las especies americanas pues, contra lo que

PÁGINAS 52 Y 53:

Yvonne Belanger.  
De los viñedos de  
la Casa Domecq.

PÁGINAS 50 Y 51:

José Agustín Arrieta.  
Siglo XIX.  
*Cuadro de comedor.*  
Óleo sobre tela.  
73 x 100.6 cm.  
Colección particular.



se cree, en América sí había uvas. Es verdad que eran silvestres, pero eran comestibles y resultaron de un valor inestimable hacia 1854, cuando un voraz insecto llamado filoxera, de origen americano, estuvo a punto de exterminar los viñedos europeos, especialmente en España.

Según Toribio de Motolinía, los indios conocían una vid silvestre "cuyas parras son bravas y muy gruesas, sin saber quien las haya plantado, las cuales echan muy largos vástagos y cargan muchos racimos y vienen a ser uvas que se comen verdes, y algunos españoles hacen de ellas vinagre y algunos han hecho vino, aunque ha sido muy poco".<sup>3</sup> El cronista general de Indias, Gonzalo Fernández de Oviedo afirma, por su parte, "que se truxeron los sarmientos de Castilla. Allende desso digo que, assi en esta isla como en las otras deste golfo (refiriéndose a la Española) y en la Tierra Firme, hay muchas parras salvajes é que llean buenas uvas tintas, de las cuales yo he comido muchas veces (digo buenas para ser salvajes)".<sup>4</sup>

En 1524 Cortés expidió una ordenanza para que todos aquellos que tuvieran indios "de repartimiento" sembraran anualmente mil sarmientos de buena calidad: "Entiéndase que los tenga bien pesos y bien curados de manera que puedan fructificar, los cuales dichos sarmientos pueda poner en la parte que a él le pareciere, no perjudicando tercero, y que los ponga cada año, como dicho es, en los tiempos que convienen plantarse hasta que llegue a cantidad con cada cien indios cinco mil cepas".<sup>5</sup> A las cepas silvestres se injertaron las vides españolas, del mismo modo que los frailes hicieron con casi todos los árboles frutales.

Aunque en la práctica algunas de las ordenanzas no se acataron, su existencia muestra el interés por impulsar la producción de vino en Nueva España. En 1551, la Audiencia de México autorizó a los vecinos de Pánuco a podar sus viñas y a vender en la ciudad de México la mitad de los pies que sacaran; seis años después el Ayuntamiento de esta ciudad solicitó al rey que se impulsara entre los naturales la siembra de viñas donde se pudiera comprobar el éxito de su cultivo.<sup>6</sup> En una Cédula Real de 1531 se establecía que ninguna nave podría salir del puerto de Sevilla con destino a América si no llevaba plantas de viña y olivo. Carlos V estableció en Perú un premio para todo aquel que lograra obtener la primera cosecha de alguno de los productos traídos de España, incluso la uva; sin embargo, este incentivo no se aplicó en Nueva España.<sup>7</sup>

Anónimo.

Viñeta de las virtudes y los vicios, en  
fray Bernardino  
de Sahagún, *Códice  
florentino*, Secretaría de  
Gobernación, 1979.  
Edición facsimilar.  
Biblioteca Justino  
Fernández, Instituto  
de Investigaciones  
Estéticas, UNAM.  
Detalle.

PÁGINA SIGUIENTE:

A. Leide, chez Pierre Vander.  
*La grand ville de  
Mexico, dans l'Amérique  
septentrional*.  
Grabado en metal.  
54 x 28,3 cm.  
Colección particular.



En el mercado de los destilados el brandy ha cobrado una creciente importancia en los últimos años. Por ejemplo, entre 1975 y 1979, la superficie dedicada al cultivo de la uva era de 32 949 hectáreas, mientras que para 1982 ascendía a casi el doble. Gran parte de la uva cosechada no se destina a la fabricación de vino, sino de brandy. En 1994 el mercado nacional de brandy fue de 14 millones de cajas, en tanto que de vino se produjo tan sólo un millón de cajas.

Si bien algunas fuentes indican que la vid europea fue introducida a México en 1522,<sup>8</sup> Nuño de Guzmán se atribuyó a sí mismo —en la relación que hizo en 1525 de los servicios prestados a la Corona— el mérito de haber iniciado el cultivo en esta tierra: "puse planta de viña que no había otra en toda la tierra ni Nueva España, e hice sembrar granillos de pasas de sol, y de aquello que nació se proveyó toda la tierra de México".<sup>9</sup>

Esta aseveración, no obstante, es puesta en duda por un acta del cabildo del 5 de junio de 1528, que menciona como pionero del cultivo a un personaje que entre 1526 y 1528 había ocupado el cargo de teniente alguacil: "porque hay necesidad en esta ciudad y en toda la Nueva España de planta de viñas, y porque Fernando Damián ha sido el primero en traer sarmientos e plantas, se le hizo merced de toda la tierra que pudiere plantar de sarmientos y árboles encima de Chapultepec, en las laderas que no están plantadas ni hay casas de indios, y que pueda cercar todo lo que así plantare".

En los años siguientes continuaron las concesiones; en 1532 se declaró que la tierra concedida en la sierra de Tenayuca tendría que sembrarse con vid y que en un caso debería haber ocho pasos de distancia entre cepa y cepa y que en otro sólo dos. Entre los lugares dedicados entonces a este cultivo sobresalen el valle





Anónimo.

*El otoño* (de la serie  
*Las cuatro estaciones*).

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

34 x 42 cm.

Banco Nacional  
de México.

de Atlixco, Puebla<sup>10</sup> y Yauatepec, Morelos; fue el marqués del Valle quien en 1536 inició dicha actividad en esta última población.<sup>11</sup> Hacia 1564 el Ayuntamiento de la ciudad de México solicitó al virrey Luis de Velasco que difundiera la siembra de vid en la recién conquistada región de Querétaro.<sup>12</sup>

Los principales propagadores de vinificación fueron los misioneros, por lo que los viñedos crecieron prácticamente en torno a los conventos, como había ocurrido en Europa siglos atrás. En 1594 el capitán Francisco de Urdiñola estableció en Santa María de las Parras, hacienda del Rosario, en Coahuila, lo que podrían ser las primeras bodegas vinícolas de Nueva España. No lejos de ahí, en Parras, Lorenzo García sembró viñas y después, en 1626, inauguró las Bodegas de San Lorenzo; nueve años más tarde vendió su propiedad a Luis Hernández Escudero.

A pesar de los incentivos gubernamentales y de las miles de cepas plantadas, la vitivinicultura no prosperó entonces. Muchos fueron los factores que influyeron en esta situación: la tropezada aclimatación de las cepas importadas, las plagas que azotaron los viñedos y el hecho de que la tierra colonizada durante los primeros años del siglo XVI no contaba con el clima propicio: veranos cálidos e inviernos fríos y húmedos. Hacia finales de ese siglo la corona española no sólo abandonó por completo la política de apoyo al cultivo de la vid, sino que prohibió la existencia de viñas americanas para proteger la industria vitivinícola peninsular, que se había convertido en una importante





Anónimo.

*Aprisco.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

183 x 96 cm.

Pinacoteca del Templo

de la Compañía de

Jesús, Guanajuato.

Guanajuato.

fuelle de riqueza para los comerciantes españoles y, por tanto, para la Real Hacienda.

Cuando las exportaciones de vino español a las colonias americanas se redujeron —no hay que olvidar que las viñas de Perú, Chile y Argentina tuvieron su origen en los viñedos novohispanos— los comerciantes ibéricos consiguieron que se ratificara la prohibición de sembrar más viñas; la Ley de la Recopilación de Indias prohibía la siembra aunque permitía que se usufructuase lo que ya hubiese sido plantado.

En algunos lugares como Parras, San Luis de la Paz y Aguascalientes se sembraron viñas para producir vino sacramental y de consumo local, pero nunca se pensó que el vino novohispano pudiera competir con la producción peninsular. El vino de Parras fue, por cierto, una de las pocas bebidas alcohólicas cuya producción se permitió a lo largo de la Colonia. A finales del siglo XVIII se publicó la cédula del comercio libre, se abolió el sistema de convoyes para los envíos a Veracruz y, a partir de 1789, todos los puertos españoles pudieron tener tratos directos con las colonias, no sólo el de Cádiz, como hasta entonces. En consecuencia, se incrementaron significativamente las ventas de vinos procedentes de Málaga, Cataluña, Sevilla, Canarias y otros puertos.<sup>13</sup>

#### LOS FRAILES Y EL VINO . . . . .

Los primeros franciscanos en Nueva España provenían de la región mediterránea, donde el vino era parte fundamental de

Anónimo.

*Mapa de la sierra  
Gorda y costa del seno  
mexicano [...] en  
Monumentos para la  
historia de Coahuila  
[...]. 1755.*

Mapa a color.  
80 x 60 cm.  
Archivo General  
de la Nación.  
Ramo Historia.

*Respecto a la viticultura [...]*

*se ha llevado a cabo,  
que yo sepa, un solo  
ensayo en California:  
es decir, bien lejos en  
verdad de aquí, a los  
35° de latitud.  
Un renano [...] ha  
plantado bajo aquel  
excelente y famoso  
clima una viña con la  
que ha logrado el  
mejor éxito.*

*Yo mismo [...] lo he  
encontrado bonísimo.  
Es un sabroso vino  
tinto, parecido al  
catalán, pero  
demasiado fuerte  
para ser bebido  
sin bautizar.*

SALVADOR NOVO.

la dieta y era un buen sustituto del agua, que con frecuencia estaba contaminada. Sin embargo, el vino de Castilla no siempre era bueno pero sí caro y escaso en las colonias, adonde llegaba "mareado" por el viaje desde España. El mismo Motolinía se lamentaba de que, en ocasiones, "el vino para decir las misas, muchas veces se halla con trabajo, que era imposible guardar las ceremonias con todos".<sup>14</sup>

El vino producía en los religiosos reacciones ambivalentes: era buscado y temido, deseado y rechazado a la vez. Algunos frailes no lo bebían por razones económicas y por considerarlo la causa de múltiples faltas contra la castidad a la que estaban obligados. Por ello los guardianes de los monasterios procuraban que sólo hubiese una pequeña botija de vino para las misas. Se cuenta que cuando el obispo Zumárraga envió al padre Ciudad Rodrigo y a los frailes de su convento una botija como regalo de Pascua, éste no quiso recibirla y le mandó decir que si tanto amaba a sus frailes, no permitiera que se relajaran en malas costumbres.<sup>15</sup> No obstante, el vino se consumió con regularidad en los monasterios novohispanos tanto como bebida como para el ritual religioso.

Un caso especial es el de Baja California; en esta región fueron los jesuitas los responsables de propagar las viñas, a principios del siglo XVIII. En 1769 el mallorquín Junípero Serra llevó vides a







Isaak Tirion.

*Mapa de Nuevo México  
y California. 1765.*

Grabado en metal  
coloreado.

Biblioteca Bancroft.  
Berkeley, California.

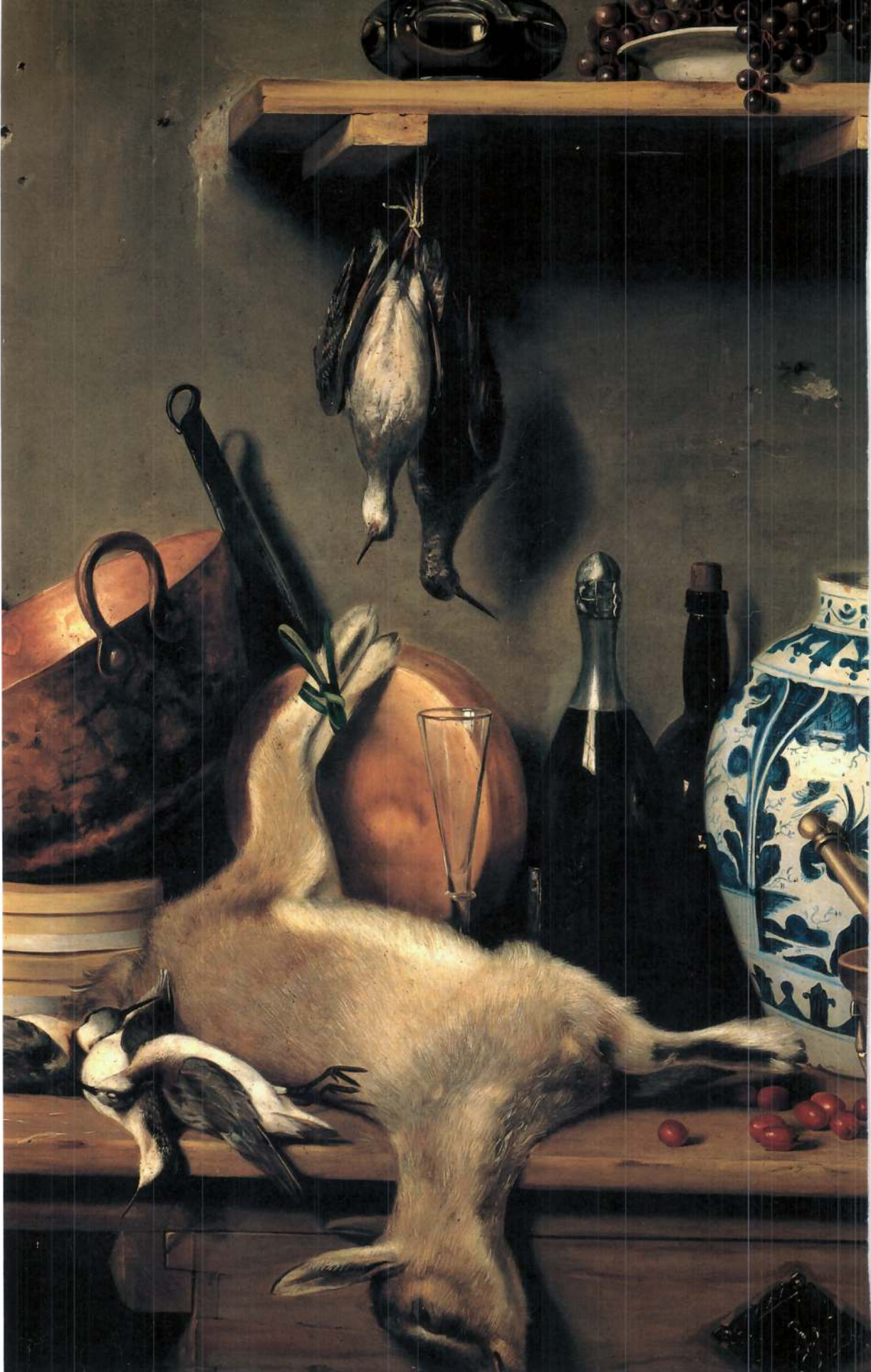
Estos mapas muestran  
algunas zonas con  
actividad vitivinícola  
durante el siglo XVIII.

la entonces Alta California, donde estableció nueve misiones desde San Diego hasta San Francisco. Estos viñedos son el antecedente de la pujante industria vitivinícola californiana, responsable actualmente de 85% de la producción total de vino en Estados Unidos. Sin embargo, hay quien afirma que las uvas cultivadas en México son derivadas de las europeas, en tanto que las estadounidenses proceden de especies nativas.

#### LA IMPORTACIÓN DEL VINO . . . . .

El vino que se consumía entonces en América procedía principalmente de España; pronto la demanda alcanzó tal volumen que la producción española no fue suficiente para satisfacerla, lo cual benefició a otros productores como las Islas Canarias, donde se producía un vino de muy alta calidad. En 1567 se envió el primer navío con 375 pipas de vino. Es difícil precisar el volumen exacto de vino europeo que se importó durante el Virreinato, pero se sabe que no menos de 50 navíos cargados con toneles de vinos arribaban cada año al puerto veracruzano.

Las dificultades implícitas en la importación del vino afectaron seriamente el mercado novohispano. En primer lugar, la cantidad que llegaba estaba limitada por el número y la capacidad de carga de los barcos, además de las mermas producidas por el embalaje deficiente que permitía daños por humedad, animales e insectos. A esto se sumaba el largo trayecto, afecta-





PÁGINA ANTERIOR:

Josefa Sanromán.

*Cuadro de comedor.*

Siglo XIX.

Óleo sobre tela.

97 x 79 cm.

Colección particular.

do por contratiempos como desperfectos en las naves, tormentas, naufragios y hasta ataques piratas, lo que ocasionaba periodos de escasez y abundancia, con la consecuente fluctuación de precio.

En un arancel expedido por Cortés en 1524 se determinaba el precio que debía cobrarse por el vino en el camino entre Veracruz y México: medio peso por azumbre —2.16 litros, compuesto por cuatro cuartillos de 504 mililitros— en el puerto y hasta diez leguas después, y medio peso más por cada diez leguas de distancia.

De Veracruz la mercancía se transportaba a la ciudad de México a lomo de mula y, si acaso se registraban pérdidas durante el trayecto, los arrieros trataban de disimular el faltante con agua. Esta situación llegó a ser tan común que el cabildo se vio en la necesidad de emitir algunas disposiciones al respecto: "todas las personas que dieran vino para que los arrieros lo trajeran a la ciudad, ofrecieran tres azumbres en demasía, en cada ocho arrobas para la corrupción y pérdidas del camino". Esta acta de 1526 aclaraba que si faltaba más el arriero debía pagar la diferencia. La situación llegó a ser tan alarmante que toda adulteración se castigaba con cien azotes. El costo del transporte era alto y se incrementó paulatinamente; en 1527 un arriero cobraba cinco pesos por traer una carga de Veracruz a México y 25 años después el precio oscilaba entre 17 y 20 pesos.

Los mercaderes de Castilla eran los principales importadores de vino y tenían el privilegio de fijar libremente su precio, aunque también existían comerciantes novohispanos que compraban directamente el vino en España y en otros lugares. Respecto a este comercio el cabildo estableció que los importadores extranjeros y novohispanos estaban obligados a vender el vino durante un plazo de tres días al mismo precio que a ellos les había costado traerlo, más un "tanto" de ganancia.

El abasto a la ciudad de México se realizaba principalmente en la Plaza Mayor y en los portales que la rodeaban. En los bajos de algunos edificios había tiendas donde los bodegueros y taberneros se abastecían de vino así como de aceite, vinagre, aceitunas, frutas secas y especias. Para redondear el negocio, gran parte de este vino era vendido en tiendas o tabernas que eran propiedad de los mismos importadores o de sus socios. En otros casos el vino se vendía al mayoreo —por pipas y arrobas— en bodegones donde también se expendían alimentos y en tabernas donde sólo se vendía vino. Estos establecimientos eran propiedad de españoles y usualmente eran atendidos por ellos mismos. A partir de 1548, la única limitante para tener uno de estos negocios era que los propietarios fueran casados y tuvieran a su mujer en la misma ciudad, con ello se buscaba favorecer el buen comportamiento y la honorabilidad de los taberneros, así como evitar la embriaguez de indígenas y españoles. Desde luego, también existía el comercio al menudeo; la gente compraba el

PÁGINA SIGUIENTE:

Antonio Pérez de Aguilar.

*La alacena del pintor.*

1769. Óleo sobre tela.

125 x 98 cm.

Pinacoteca Virreinal

de San Diego, INBA.

ABAJO: Detalle.

*Cabernet saurignon, chenin*

*blanc, zinfandel,*

*colombard y misión*

*son las uvas que*

*se cultivan en*

*los generosos*

*viñedos del norte*

*de México.*



vino por azumbres y cuartillos (0.456 litros), generalmente para consumo doméstico.

El vino debía venderse en tabernas autorizadas por el cabildo, que generalmente se localizaban en lugares céntricos y concurridos como la mencionada plaza y las calles que salían de ella hacia Santo Domingo, San Francisco y San Agustín. También hubo tabernas en muchas otras partes de la ciudad, aunque algunas sin autorización. Ante las numerosas solicitudes de licencia para abrir nuevas tabernas, el cabildo suspendió las autorizaciones y el número de establecimientos disminuyó a seis hacia mediados del siglo XVI. Lo mismo sucedió con las tiendas; se ordenó que sólo las que estaban próximas a la cárcel y las de la plaza menor podrían vender vino al menudeo.

Estas medidas se tomaron a pesar de que algunos miembros del cabildo, como el marqués del Valle, Gonzalo Cerezo, alguacil mayor de la Real Audiencia, Gonzalo Ruiz y Bernardino Vázquez de Tapia también eran dueños de algunos de estos establecimientos. El primer virrey novohispano, Antonio de Mendoza, ordenó que los infractores fueran castigados con la pena de perder el vino y la mitad de todos sus bienes, además de sufrir destierro perpetuo.

También existían muchos expendios clandestinos, donde se vendía vino de dudosa calidad y cuyos principales consumidores eran indios, negros y castas. La embriaguez indígena constituyó una de las principales preocupaciones morales de los gobiernos coloniales, por lo que la venta de vino a los indios se castigaba con el destierro perpetuo. Aun así, su venta y consumo llegó a mermar algunas veces las reservas de la ciudad. La venta estaba sujeta a una estricta reglamentación; como dictaba una acta del cabildo de 1545: "Se manda que ningún tabernero venda vino y reciba en su casa para comer o beber los domingos y días de fiesta, hasta que la misa mayor sea acabada."

Muchas ordenanzas tenían que ver con las constantes adulteraciones que sufría esta bebida antes de su venta; se rellenaban las pipas con vino de menor calidad o se vendía a precios no contratados. Ante tal abuso se ordenó que en cada taberna sólo hubiera una pipa abierta para la venta y dos en el caso de que además del vino blanco también se expendiera tinto. El vino blanco era más común mientras que el tinto no siempre se conseguía y cuando lo había era más caro.

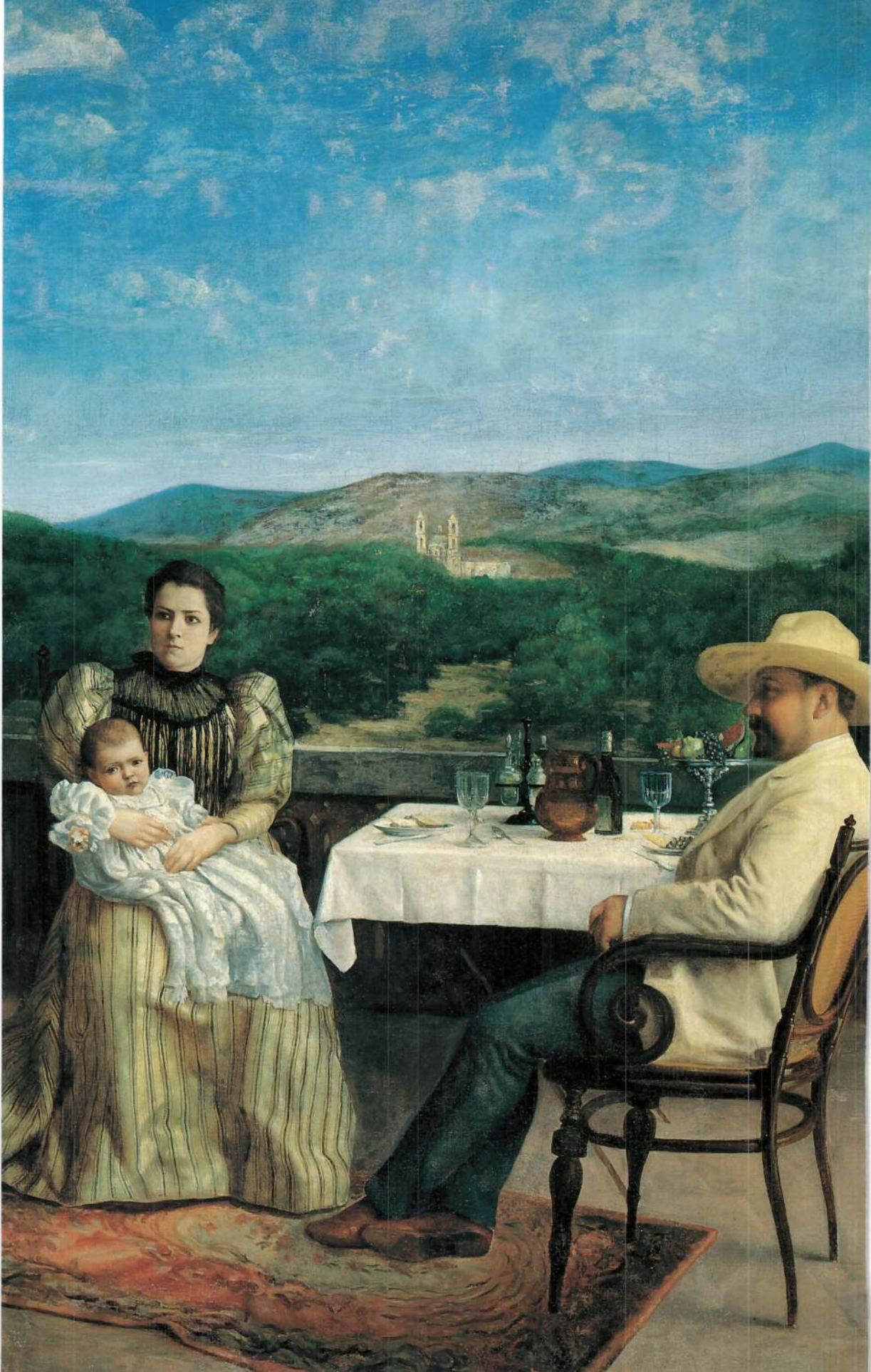
#### LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DEL VINO A RAÍZ DE LA INDEPENDENCIA

Muy incierto continuó el cultivo de la vid durante el siglo XIX. Aunque Miguel Hidalgo y Costilla promovió la vitivinicultura en la Intendencia de Guanajuato, especialmente en Dolores, y motivó a los cultivadores para que se orientaran sobre la siembra de viñas y producción de vino, no logró gran cosa. En 1824 Agustín de Iturbide trató de fomentar la industria vitivinícola nacional con impuestos de hasta 35% a los vinos importados.











PÁGINA ANTERIOR:

Antonio Becerra Díaz.

*Los hacendados  
de Bocas.* 1886.

Óleo sobre tela.

104 x 77 cm.

Casa de la Cultura de  
San Luis Potosí, INBA.

DERECHA Y ABAJO:

Detalle.

*Como trepa el verdor en el  
viñedo sube por mis  
venas el néctar que  
tus manos escanciaron  
en la copa luminosa.*

ARTURO GONZÁLEZ COSÍO.



Hacia finales del siglo XIX, dos mineros de origen europeo, Francisco de Andonegui y Miguel Ormart, descubrieron los restos de la antigua misión de Santo Tomás de Aquino, fundada en 1791 por el dominico José Lorient al sur de Ensenada, Baja California. En ese sitio, donde ya desde tiempo atrás se cultivaban vides, fundaron las Bodegas Santo Tomás e importaron de Europa uvas de las variedades Barbera y Cariñena.

Por su parte, Evaristo Madero adquirió la hacienda y las Bodegas de San Lorenzo, en Coahuila y, 14 años más tarde, importó las más ricas variedades de uva europea y compró en Limoges madera de Limousin para armar cubas y pipas. A mediados de los treinta, el expresidente de México Abelardo L. Rodríguez adquirió estas bodegas e introdujo variedades aún mejores.

A lo largo del siglo XIX y durante los primeros años del XX la política agrícola tuvo como prioridad la producción de alimentos básicos y aunque la información documental sobre la vinificación en ese lapso es escasa, la literatura decimonónica deja ver que el gusto por los vinos europeos seguía vigente.

Esto lo confirma la descripción que Manuel Gutiérrez Nájera hace de un aparador de la ciudad de México en invierno:<sup>16</sup> "Las botellas, escalonadas como batallones de prusianos, con sus cascotes plateados y amarillos preparan el ataque en pelotones. Allí descubro el Chateau-Larose, carmíneo... el Johannisberg, fluido y transparente; el finchado Oporto, que da la petulancia, y el verdoso Rhin, que da el amor [...] El Champagne, aparatoso y fatuo, como buen francés, lleno de condecoraciones y dorados, cautiva los ojos con su lujo aristocrático [...] Las botellas alemanas, con sus cuellos de caballos de carrera, largos y flacos, hechos para uso de las grullas y de los berlineses; las botellas francesas, coquetas y relucientes, con trajes de amazona y sombrerillos de lóforos; los grandes vinos españoles, los grandes señores de los vinos, altivos y severos, como nobles castellanos delante de su rey..."

El consumo de vino durante el porfiriato fue significativo, particularmente entre ciertas clases sociales que preferían los de pro-

cedencia francesa, alemana y española. Fue hasta los años veinte, al concluir el conflicto revolucionario, que se pudieron volver los ojos a otro tipo de cultivos y que comenzó a producirse seriamente el vino mexicano; se adecuaron los equipos de producción y se inició una adecuada selección de variedades.

El año de 1939 se considera determinante en el desarrollo de la vitivinicultura en Baja California, pues fue entonces que Ángel Cetto y la empresa Vinícola Regional, fundada en los albores del siglo xx, comenzaron a elaborar vino de mejor calidad en el Valle de Guadalupe. Con la segunda guerra mundial las importaciones europeas se detuvieron, lo que impulsó directamente a la industria vitivinícola mexicana, que se volvió cada vez más importante.

Con el fin de reglamentar la producción nacional se expidió en 1942 una ley alusiva a esta industria. Seis años más tarde fue creada la Asociación Nacional de Vitivinicultores, que afilió a las empresas más importantes hasta ese momento: las bodegas del Marqués de Aguayo, Santo Tomás, del Vesubio, Murúa, Tanamá, de Delicias, Cetto, San Valentín, La Providencia, Antiguas Bodegas de Perote, Casa Madero y las compañías Vinícola del Vergel, El Rosario, San Lorenzo y Vinícola Regional. De 1950 a 1954 se incorporaron las bodegas Capellanía, de Rancho Viejo, Batopilas, California, la Compañía Destiladora Testamentaria de Miguel Perriño, las firmas La Madrileña, Agencia Madero, Cinzano de México, Distribuidora de Productos Mexicanos, Vinícola de Saltillo, Vinícola de Tecate y un grupo de productores de Aguascalientes, encabezados por Nazario Ortiz Garza.

Entre 1927 y 1936 la superficie de viñedos llegaba apenas a 1 500 hectáreas localizadas en Querétaro, Guanajuato, Aguascalientes, Durango, Coahuila, Sonora y la península de Baja California. Para 1950 se había extendido a siete mil hectáreas y en 1964 alcanzaban ya las 22 mil. En 1980 el ascenso fue espectacular: 70 mil hectáreas, que en cuatro años aumentaron a 75 mil. El desarrollo de la vitivinicultura mexicana ha sido muy irregular durante la segunda mitad del siglo xx, ya que, tras 60 años de iniciada la moderna industria nacional, es ahora que se advierte claramente la equilibrada calidad de nuestros vinos.

Veámos someramente el panorama en los principales estados productores. La región más apropiada para este cultivo es Baja California, especialmente al norte, cuyo clima mediterráneo y lluvias escasas resultan ideales. No es de extrañar, pues, que a este fin estén dedicadas alrededor de 7 500 hectáreas. Las zonas de producción más importantes son Tijuana, Tecate, Valle de Guadalupe, Ensenada, Valle de San Vicente, Santo Tomás, Santo Domingo y Valle de Calafia. Al sur de la península, la extensión dedicada a este cultivo es mucho menor —apenas 700 hectáreas—, a pesar de que el clima seco de la región es apto para producir uvas de muy alta calidad. Ahí los sitios más importan-



Yvonne Belanguer.

De las cavas de  
la casa Domecq.

*Yo tengo una bella anfora,*

*llevo de regio vino*

*que para hacer cantos*

*me da fuerza y calor.*

*En ella encuentra sangre mi*

*corazón latino*

*para beber la vida,*

*para latir de amor.*

RUBÉN DARÍO.

tes para el cultivo son San Ignacio, Mulegé, La Purísima, Poza Grande y Médano.

En Coahuila se producen vinos, aguardiente y pasas de uva. Las vi- des se cultivan usualmente en Parras y amplias zonas de la Sierra de Arteaga, muy cercana a Saltillo. En el vecino esta- do de Zacatecas el desarrollo de la vitivinicultura es muy re- ciente y se concentra en dos regiones: Ojo Caliente y Valle de la Macarena. En Aguascalientes esta industria se inició a me- diados de los años cuarenta y actualmente ocupa el segundo lugar en producción nacional. Tres son sus zonas productoras: Calvillo, Paredón y Los Romo. En Querétaro la siembra se ve favorecida en Tequisquiapan, San Juan del Río, Ezequiel Mon- tes y Valle del Rocío, donde el microclima templado y seco con veranos muy cálidos se combina con suelos profundos y arcillo-arenosos.

La calidad de los vinos mexicanos aumentó significativamente a partir de los años setenta, cuando se plantaron nuevas varieda- des de uvas y las instalaciones se ampliaron y modernizaron. Los adelantos tecnológicos en los sistemas de producción han resul- tado en vinos más afrutados, frescos y agradables. Los tintos tie- nen un brillante color rubí muy bien logrado, pero son mejores los vinos blancos.

#### LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO EN NUESTROS DÍAS

La producción de vino en México ha sido muy irregular, según la Asociación Nacional de Vitivinicultores. En 1977 fue de 25 millones de litros, mientras que en Francia e Italia ascendió a siete mil millones de litros en promedio. En 1980 disminuyó a 12.5 millones (51%). En 1986 subió a 20 millones y en 1988 decreció en forma alarmante a siete millones de litros.

En la década de los setenta el consumo anual de vino per cápita en México era de un cuarto de litro (en Europa era superior a los 80 litros en promedio) y para la siguiente década había aumen- tado a medio litro. Según un informe del Grupo Cetto, en 1980 este consumo era de más de un cuarto de litro y se estimaba que para 1990 se incrementaría a un litro y medio o quizás dos. Sin embargo, estadísticas de la Oficina Internacional de la Vi- ña y el Vino —oiv, fundada en Francia en 1924 e integrada por 44 países, incluido México— señalaban que el consumo anual per cápita de vino en nuestro país era menor al cuarto de litro.

En 1982 la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial cerró la frontera a las importaciones de vino y bebidas destiladas al con- siderarlas artículos suntuarios. Esta disposición propició que los productores nacionales mejorasen la tecnología aplicada para elaborar vinos y utilizaran mejores variedades. Sin embargo, a pesar de que las autoridades afirmaron que la reapertura sería gradual y paulatina, la realidad fue muy distinta.

Al permitirse la comercialización amplia e indiscriminada de vinos extranjeros sobrevino el cierre de numerosas empresas nacio-

Yvonne Belanguer  
De los viñedos de  
la Casa Domecq.

nales. En 1983 funcionaban 83 compañías productoras de vinos de mesa destinados a 14 firmas comerciales con marcas registradas. Para 1989 únicamente quedaban 23 productoras y 11 comercializadoras. El resto se había declarado en quiebra.

En 1987 se vendieron en México dos millones de cajas de vino; 98% fue de origen nacional y el restante 2% fue importado. Un año más tarde las ventas se invirtieron dramáticamente: de dos millones 300 mil cajas, 98% fue de vinos importados y el resto fue producido en México.

Sería injusto comparar a los vinos mexicanos con los procedentes de Europa u otras regiones de América; aquí nunca se dio — por las razones ya expuestas— una verdadera tradición ni de producción ni de consumo. La primera fue prohibida, el segundo fue siempre reducido y restringido a ciertas capas sociales. El vino nunca ha sido popular en nuestro país, aunque esto podría cambiar con el tiempo, al lograrse la consolidación de nuestra producción y al popularizarse su gusto entre sectores más amplios de la población.

#### N O T A S

<sup>1</sup> \*\*\*Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Espasa-Calpe, 1968, pp. 481.

<sup>2</sup> \*\*\*Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto de la ciudad de México en el siglo XVI*, México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1993, p. 40.

<sup>3</sup> \*\*\*Motolinía, en Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza*.





Cualquier ciudadano

normal invierte en  
médicos y medicinas  
lo que más  
placenteramente y  
con resultados  
semejantes gastaría  
en vino, pues en el  
precioso caldo se  
encuentran trescientos  
tipos de minerales,  
fosfatos, calcio y  
vitaminas.

JOSÉ FUENTES MARES  
en *Nueva guía de  
descarriados*.

*Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE, 1996, p. 114.

- 4 \*\*\* Fernández de Oviedo (t. I., lib. VIII, cap. XXIV, p. 309).
- 5 \*\*\* Hernán Cortés *apud* Lucas Alamán, 1844-1849, pp. 108-109.
- 6 \*\*\* Mijares, *op. cit.*, p. 112.
- 7 \*\*\* Garcilaso de la Vega *apud* Mijares, *op. cit.*, p. 113.
- 8 \*\*\* De Cárcer y Disdier, Mariano, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, primera serie, núm. 28, 1995, p. 107.
- 9 \*\*\* Chávez Orozco, Luis, *El cultivo de la vid en Nueva España, siglo XVI*, México, Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, 1956, p. II.
- 10 \*\*\* Chevalier, François, "Les cargaisons des flottes de Nouvelle Espagne vers 1600", en *Revista de Indias*, núm. 4, 1943, pp. 323-330.
- 11 \*\*\* Millares Carlo, Agustín y Mantecón, José Ignacio, *Índice y extractos de los protocolos del Archivo de Notarías de México*, México, El Colegio de México, 1945-1946, 2 vols.
- 12 \*\*\* Chávez Orozco, *op. cit.*, p. v.
- 13 \*\*\* Lozano Armendares, Teresa, *El chingirito vindicado. El contrabando del aguardiente de caña y la política colonial*, México, UNAM, 1995, p. 195.
- 14 \*\*\* Motolinía, *op. cit.*
- 15 \*\*\* Mendieta, fray Gerónimo de, *Historia eclesiástica Indiana (fines del siglo XVI)*. La publica por primera vez Joaquín García Icazbalceta, México, Antigua Librería Portal de Agustinos, 1870, ed. facsimilar, Porrúa, México, (Biblioteca Porrúa, 46) 1970.
- 16 \*\*\* Citado en Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967.









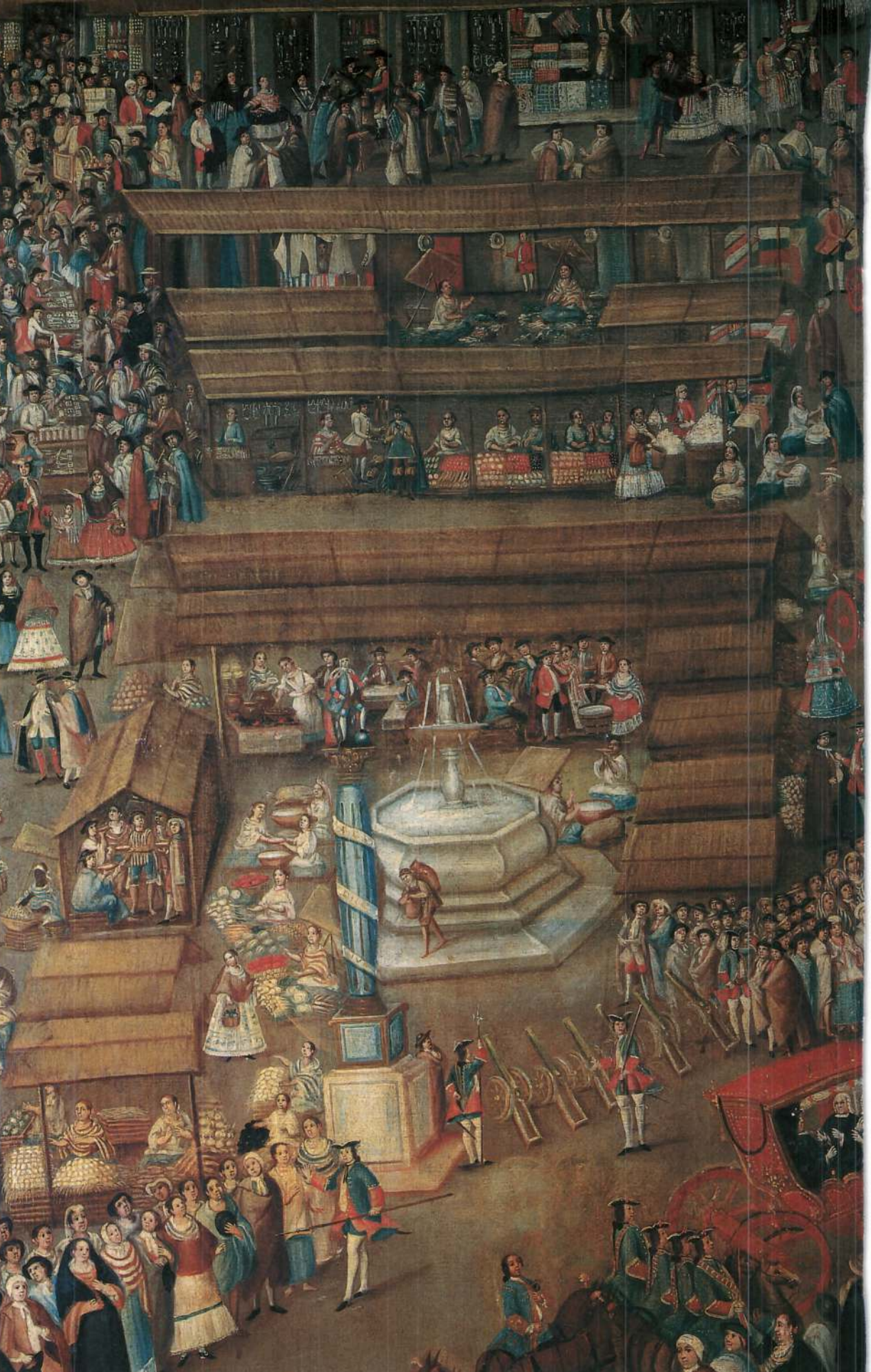


# Alquimia

DEL ALCOHOL EN LA NUEVA ESPAÑA

*Teresa Lozano  
Armandares*







# M



Anónimo.

*El mozo disparatado*  
en fray Bernardino  
de Sahagún.  
*Códice Florentino.*  
Secretaría de  
Gobernación, 1979.  
Edición facsimilar.  
Biblioteca Justino  
Fernández.  
Instituto de  
Investigaciones  
Estéticas, UNAM.

PÁGINA ANTERIOR:

Juan Antonio Prado.  
*Plaza Mayor de la  
ciudad de México.*  
1767. Óleo sobre tela.  
Museo Nacional  
de Historia.  
CNCA-INAH-MEX.  
En este detalle se  
observa la zona  
dedicada a la venta  
de pulque.

PÁGINAS 70 Y 71:

René Ferreiro. *Cajita.*  
Arte objeto.  
Colección del artista.

uchas y muy diversas fueron las bebidas embriagantes que se elaboraban en México durante la época colonial. Esta variedad se caracteriza no sólo por marcadas diferencias regionales —determinadas por las materias primas con que se elaboraban—, sino por el proceso mismo de fabricación. Algunas de estas bebidas —las fermentadas— eran ya conocidas en el mundo prehispánico y otras —las destiladas— empezaron a ser producidas después de la llegada de los españoles, quienes trajeron los primeros alambiques para la destilación en el siglo XVI.

Se tiene noticia de alrededor de 80 diferentes bebidas alcohólicas elaboradas en Nueva España, a pesar de que la gran mayoría estuvo prohibida durante gran parte del virreinato por razones económicas principalmente, aunque los motivos aparentes fueran proteger la salud y el bienestar de la sociedad. Existen en los archivos tres documentos que informan acerca de las bebidas embriagantes más usuales a finales de la época colonial y que nos permiten localizar dónde y cómo se elaboraban. Uno de ellos es un informe presentado por Miguel Páez al director de alcabalas en 1784, donde enumera muchas de las bebidas que se presentan a continuación; otro de ellos es un manuscrito del siglo XVIII que se encuentra en el Museo Británico de Londres titulado *Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas, mescal, así de tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarrote o vingui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan*, donde se describen cuáles eran los efectos de algunas de estas bebidas. El tercero es otro documento del siglo XVIII que se localiza en el Museo Naval de Madrid y que describe la preparación de 77 bebidas.

## BEBIDAS FERMENTADAS \* \* \* \* \*

Mucho se ha discutido acerca de si la embriaguez era un vicio difundido antes de la llegada de los españoles o si fue un efecto secundario de ésta, pero es evidente que cuando éstos introdujeron el vino y el aguardiente que los indios no conocían, y una vez que ambos conocieron la bebida que les era ajena, hubo un sensible aumento en el consumo de pulque así como de las bebidas de origen europeo. Frecuentemente encontramos en los documentos alusiones respecto a la gran afición de la po-

Anónimo.

*Militares*. Litografía.

10.5 x 17 cm.

Biblioteca de Arte

Mexicano / Ricardo

Pérez Escamilla.

Publicada en Morales.

Juan Bautista, *El Gallo*

*Pitagórico*. México.

Imprenta Litográfica

de Ignacio Cumpido.

1845.

PÁGINA SUCEDENTE:

Anónimo.

*Costa 13 indio, 14 tente*

*en el aire, 15 cambujo,*

*16 albarazado,*

*17 barzino, 18 india.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

102 x 110 cm.

Banco Nacional

de México. Detalle.

blación novohispana, en especial la india, por las bebidas embriagantes y a los males que éstas producían.

En efecto, casi todas las bebidas alcohólicas que se elaboraban en el México colonial fueron consideradas por las autoridades como nocivas para la salud, no sólo porque consumidas en exceso provocaban la embriaguez, que estaba muy ligada a desórdenes sociales, sino porque a muchas de ellas, principalmente al pulque, se le agregaban raíces y hierbas para fortalecerlas. El aditivo más común era el *ocpatli* o *cuapatle* ("aderezo del vino") que se agregaba al pulque blanco para conservarlo con fortaleza, pero había otros como el *popotle*, la *cal viva*, la frutilla del árbol del Perú, cáscaras de manzanas, limones, palo de timbre, *xixique*, chile y gusanos de maguey.

Durante el virreinato, tomando como base el maguey o el pulque y agregándoles otros ingredientes, se confeccionaban bebidas con nombres muy pintorescos tales como la charangua, que se hacía con pulque rezagado, almíbar, chile colorado y hojas de maíz tostadas; se ponía todo a fermentar en vasijas de barro al calor de la "mansa lumbre" y se dejaba asentar antes de beberlo. La charangua aún se consume en Tlaxcala de manera doméstica y ritual.

El charape, un equivalente del tepache, se consumía en Michoacán en los "estrados y fandangos", es decir, en las fiestas. A un tanto de pulque y agua se le agregaba piloncillo, panochas blancas machacadas, canela, clavo y un poco de anís cubierto con un lienzo. Esta bebida mantiene su popularidad en Michoacán y en el norte de Guerrero; su consumo es doméstico y ritual.

El chiliccle o chilode era una bebida considerada especialmente dañina y se bebía en tiempos fríos. Estaba hecha con pulque, al que se le agregaba chile ancho o pasilla, epazote, ajo y una poca de sal. Se afirmaba que esta bebida era sumamente nociva, pues "su compuesto se usa para con mayor brevedad actúen los cáusticos aplicados a la parte externa, y así, por consecuencia,







13.  
Yndio

14.  
Tente en el aire

15.  
Canbuja



José de Páez.

11. *De cambujo e india,*  
*produce sambaigo.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

34.5 x 104 cm.

Colección particular.

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".<sup>1</sup>

El *chiloctli*, pulque fermentado con chile ancho y epazote, es una bebida tradicional de los estados de Puebla, Tlaxcala y México. En Guanajuato se prepara con cebada fermentada y bicarbonato de sodio. Su consumo es doméstico y ritual.

El copalotle o copalotile era un licor "muy caliente y dañoso". Se hacía con semilla del árbol del Perú (cuando está colorada) fermentada con pulque tlachique durante uno o dos días. El "coyote" también era considerado muy nocivo; estaba hecho con pulque de baja calidad, miel prieta y palo de timbre que se dejaban en infusión para adquirir fuerza. El guarapo se hacía con caña de Castilla y, a falta de ésta, con la de milpa; se fermentaba con pulque y miel prieta y se le echaba una memela de maíz caliente por "madre"; a los cuatro días tomaba fortaleza.

La "sangre de conejo" era una bebida hecha con pulque blanco al que se le agregaban tunas del nopal llamado "tapón"; éstas se apachurraban con las manos y al cabo de un rato se colaba por cedazo, con lo cual quedaba el líquido de color rojo. Se endulzaba con azúcar o panocha y podía añadirse pimienta y clavo. Se dice en el manuscrito que "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".<sup>2</sup>

El nochocle, un licor "gustoso al paladar", estaba compuesto con jugo de tuna, pulque ríspido y agua puestos a fermentar. Se conocía como "ojo de gallo" a la bebida hecha con pulque blanco mezclado con agua y miel prieta; se hervía con pimienta, anís y chile ancho y fermentaba en un día. Sin embargo, en *Recetas para saber el modo...* se dice que es mejor hacerlo con tlachique porque "aunque el pulque de Cempoala es bueno por ser de magueyes 'capones merdones' y otros muchos nombres que tie-







nen y ser todos de sazón, no sale tan bueno como del dicho tlachique, con ser los magueyes de donde sale chicos y quebrados con ninguna sazón, los cuales abundan en los pueblos circunvecinos a México, y los indios, dueños de ellos, venden los dichos tlachiques para labrarlo".

El modo de hacerlo, según el mismo documento, es el siguiente: "En una olla se echa dicho tlachique y la cantidad de miel que se echa de ver será necesaria, unos chiles anchos enteros, unos gramos de pimienta de Tabasco y, si se le quieren añadir unos clavos de comer, y se está 24 horas en infusión, al cabo de ellas se experimenta una bebida muy fuerte y saludable del estómago."

Y advierte: "Por ser su composición del tlachique, que es cálido y seco y de magueyes sin sazón", esta bebida "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 vientre y su flujo".<sup>3</sup>

Con el jugo de la caña de maíz, o bien, con panocha o miel prieta, mezclado con pulque, se hacía el *oztotzi*, al que se agregaba palo de timbre. El "pulque de huevo" lo vendían en las fiestas y para hacerlo se le echaban huevos, azúcar o piloncillo y se batía como chocolate. Causaba los mismos efectos que la "sangre de conejo".

El quaquanchino lo preparaban los indios incorporándole al pulque tlachique la frutilla del árbol del Perú sin cascarita. Lo ponían en infusión de cuatro a seis días y se bebía sin más composición. Otra bebida preparada también con esa frutilla fermentada con pulque era conocida como tolonce o tolonche. El tecolio era una bebida de color encarnado; se hacía agregando al pulque gusanos de maguey tostados y pulverizados.

Anónimo.

*Alegoría del pulque.*

Siglo XIX.

Óleo sobre tela.

64 x 34 cm.

Banco Nacional  
de México.

Ignacio Castera, maestro mayor de la ciudad de México.

*Corrales para pulquerías en el cuartel de la ciudad de México.*

1794. Plano en papel azul, sin escala.

30 x 19 cm.

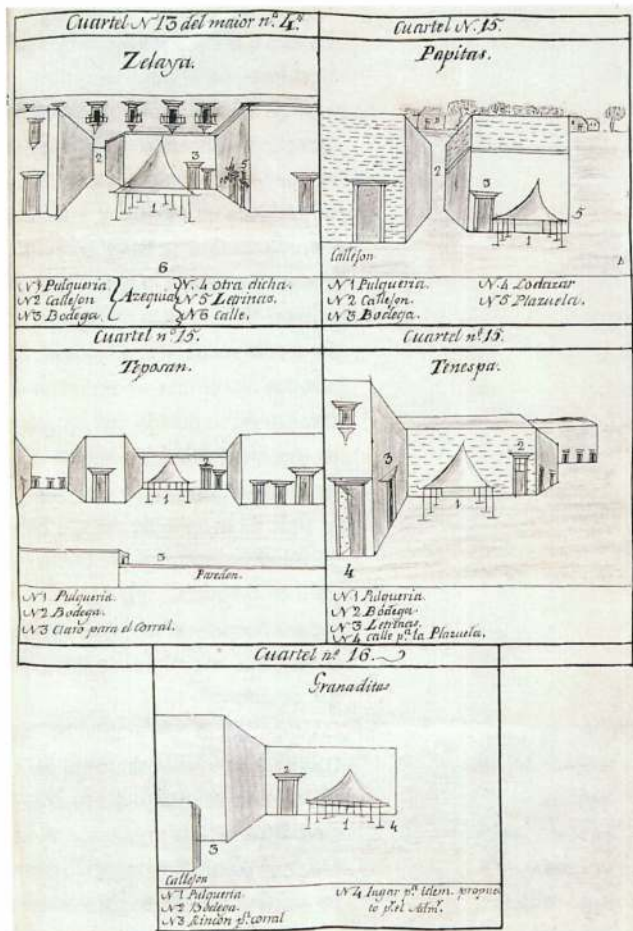
Archivo General de la Nación.

Ramo Policía.

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

Por último, con el nombre de vino tepemé se conocía a un licor que preparaban los indios con el jugo de las pencas de un maguey silvestre y angosto hervido con palo de mezquite para hacerlo más fuerte.

Los novohispanos eran también muy aficionados a otras bebidas fermentadas que se elaboraban y consumían en diferentes regiones







Anónimo.

*Procesión en el barrio  
de la Santa Cruz.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

83.5 x 11.5 cm.

Galerías La Granja.

del país. La cerveza se preparaba con agua de cebada, limón, tamarindo y azúcar y servía para refrescar. También podía hacerse con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, cilantro y azúcar que se ponían a fermentar en un barril que hubiera tenido aguardiente. La chicha se preparaba con agua de cebada, piña y masa de maíz prieto; se dejaba acedar durante cuatro días y después se le agregaba dulce, clavo y canela, y se fermentaba cuatro días más. El "chiquito" era una mezcla de agua con tunas cardonas fermentada en ollas; es una bebida típica de San Luis Potosí. El chuamico o chuanuco podía hacerse con ciruelas o cualquier fruta que tuviera dulce, como manzanas o duraznos molidos; se ponía a fermentar con agua y panocha hasta que tomara fuerza y se colaba antes de beberse. La bebida conocida como obo o jobo se preparaba con el zumo de esta fruta, que es una especie de ciruela silvestre, puesta a fermentar con agua. El tepache de obo se hacía igual que el anterior, pero se le agregaba piloncillo y la raíz del árbol *xixique*.

La bebida conocida como peyote era sumamente dañina a la salud. Se hacía con peyote, una especie de biznaguilla que se cría en terreno seco y estéril. Después de majarlo, se ponía a fermentar con agua en unos morteros de palo; para avivarla más, solía agregársele una o dos hojas de tabaco. Según Gonzalo Aguirre Beltrán, el peyote se molía en metate hasta convertirlo en polvo o masa y así se ingería. Las más de las veces, sin embargo, se acudía a la dilución del polvo o masa en agua —que podía ser agua bendita para incrementar el poder místico— o en vino, "nombre genérico que por lo común califica al licor destilado del agave que produce el mezcal".<sup>4</sup>



José Buitrón Velasco,

maestro arquitecto

y agrimensor.

*Pulquería La maravilla,*

México. 1800.

Plano con escala en

varas. 17 x 11 cm.

Archivo General  
de la Nación.

Ramo Vínculos.

El maíz era la base de una gran diversidad de bebidas. El *ostoché* era la mezcla fermentada del zumo de la caña del maíz con agua. El *pozole* servía también de alimento; se ponía maíz al fuego hasta que reventaba y entonces se molía en metate y se dejaba acedar con agua hasta tres o cuatro días. El "quebrantahuesos" se hacía con el zumo extraído de la caña del maíz al que se incorporaba maíz tostado y semilla madura del árbol del Perú y se dejaba fermentar en infusión por dos o tres días. Para preparar el *sendecho* se echaba maíz amarillo a nacer en agua, se secaba y quebraba en el metate y se volvía a remojar por una noche, al siguiente día se remolía y ponía a cocer; se colaba hirviendo y se le añadía un poco de piloncillo rayado. El *tecuin* se hacía con maíz prieto tostado y molido, agua y piloncillo; se dejaba en infusión dos días. Muy parecido era el *tesgüino* que se elaboraba con maíz fermentado. Se conocía con el nombre de vino de caña a la bebida que se conseguía moliendo en un mortero la caña de maíz; el jugo que se obtenía se dejaba fermentar de manera natural y después se endulzaba con piloncillo.

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

Una bebida muy refrescante era la *zagardúa* o *ponche* de sidra, que se hacía con agua fría, azúcar y unas gotas de limón o naranja, y se le mezclaba una porción de sidra. También se conocía con el nombre de *zagardica*. Con cebada tostada y machacada, la cual se echaba en agua para que fermentara en un término de cuatro o cinco días, endulzada con miel o *panocha*, se hacía la *zambúmbia*.

El *zlizitli* era un licor que resultaba del caldo de la caña (no se especifica si de maíz o de azúcar), fermentado en vasijas de barro, al que se le añadían algunas hierbas irritantes para darle mayor espíritu.



Anónimo.

2. *De español y castiza,  
nace castiza.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

43 x 56 cm.

Colección particular.

BEBIDAS DESTILADAS \* \* \* \* \*

En las fuentes documentales de los primeros años de la época colonial no se hace una clara distinción entre las bebidas fermentadas y las destiladas. El "vino" podía referirse tanto al aguardiente como al vino propiamente dicho; una temprana referencia al aguardiente la encontramos en 1600, según la cual los mineros de Taxco vendían "vino de azúcar".

El aguardiente es una bebida espirituosa de una fuerza de 48° a 60° centesimales que se obtiene por destilación directa de los líquidos fermentados que resultan de los mostos preparados con toda clase de materias azucaradas como cañas, frutos, bayas, raíces, azúcar prismático, glucosa, melaza y miel. Los líquidos fermentados procedentes de granos, patatas y orujos también dan por destilación directa líquidos espirituosos que llevan asimismo el nombre de aguardientes y que pueden considerarse, en efecto, como aguardientes de consumo, si bien son poco apreciados pues carecen del sabor y aroma de los primeros y, por el contrario, poseen cierta aspereza, acritud y olor desagradable.

De todos los aguardientes, los más perfectos y apreciados son los que proceden de frutos azucarados ácidos, con esencia, perfume ligero y agradable y, sobre todo, los de vino de uva. Durante la época colonial se produjo en México muy poco aguardiente de uva, pues para proteger el comercio monopolista imperial se prohibió que hubiera viñedos en Nueva España. Sin embargo, en algunos lugares como Parras, Coahuila; San Luis de la Paz, Guanajuato y Aguascalientes se sembraron viñas con el fin de que el vino que produjeran fuera sólo para usos sacramentales



Anónimo.

*Puesto en el mercado.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

244 x 189 cm.

Museo Nacional  
de Historia.

CNGA-INAH-MEX.

ABAJO: Detalle.

y para el consumo local; pero nunca se pensó en fomentar este ramo de la agricultura, ni mucho menos en que la fabricación de vino novohispano pudiera competir con la producción vinícola peninsular. Por otro lado, la calidad de las uvas hacía imposible la producción de buen vino, por lo que a lo largo del siglo XVIII hubo varias solicitudes de licencia para fabricar aguardiente de uva. Pero aun para ello la producción de uvas era insuficiente, por lo que, amparados en las licencias, en estos lugares se hacía aguardiente, supuestamente de uva, sólo con el orujo, agregándole miel prieta, piloncillo o azúcar.

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

Además de los vinos y aguardientes que se importaban de la península durante la colonia y que eran, además del pulque blanco, las únicas bebidas alcohólicas legalmente autorizadas, en Nueva España se elaboraban y consumían otras bebidas destiladas. Las más conocidas y de uso generalizado eran el aguardiente de caña o chinguirito y las distintas clases de mezcal, de las que se tratará en otros capítulos; pero también eran muy apreciadas bebidas destiladas como la mistela hecha con aguardiente, ya fuera de uva, de caña o de mezcal, al que se agregaba agua, azúcar, anís, limón, canela o algún otro aroma. En el recetario que hemos citado se afirma que las mistelas se obtienen del refino (aguardiente vuelto a destilar), por lo que es nocivo a la salud en mayor medida que el aguardiente de caña "dados los agregados de su composición", produciendo además de los "accidentes" causados por esa bebida, "disenterías de sangre, úlceras en los intestinos y gálico que puede pasarse a cuarta especie y volverse lazarino".

Otras bebidas destiladas eran el rosoli, un licor compuesto de agua, arroz, garbanzo tostado, cebada, canela molida y carne de sidra; se ponía en infusión 15 días y se destilaba por alambique. En el informe presentado al director de alcabalas se dice que el sisique o aguardiente de pulque era una bebida "al modo del aguardiente, resacado por alambique del pulque [*sic*] que produce la caña". El vino de mezquite se hacía con esa fruta, "una vaina como la del guaje o del frijol mucho más grande"; molida y exprimida se echaba en infusión con suficiente agua y se sacaba por alambique al fuego. Para hacer vino resacado se quitaban las pencas a las piñas o troncos de magueyes y se cocían en horno por cinco días; luego se machacaban y echaban en







infusión de pulque metido en cueros por dos días con raíz de timbre; después se pasaba por el alambique y salía un vino "ordinario", el cual, vuelto a refinar en el mismo alambique, producía un licor "gustoso". Se conocía como vino de salvado a la bebida que se hacía poniendo en infusión el salvado con agua, pancha o miel; ya fermentado y con punto, lo pasaban por el alambique una o dos veces.

Existen dos versiones de cómo se hacía el vino o aguardiente de coco: con el agua que tenía dentro y con su "carne", mezclada con agua se fermentaba y destilaba después por alambique; o la que apunta Gerardo Sánchez Díaz, quien dice que se fabricaba a partir de la extracción de la tuba, mediante cortes que se le practicaban al tallo de los racimos de flores, según se describe

en un documento de mediados del siglo XVIII: "A algunas palmas del vástago les hacen una incisión y atan un tecomate que recibe el licor que destila que llaman tuba; su color es de perla, su gusto, acabada de bajar, es agradable y dulce, y al poco tiempo queda agrídulce, que es más gustosa; y dejándola pasar, se forma un muy fino vinagre".<sup>5</sup>

Este aguardiente se fabricó legalmente durante el siglo XVII y su consumo se extendió de singular manera en la costa sur y en todo el occidente y noroeste. Por último, el vino de tuna se elaboraba con la tuna cardona exprimida con prensas; colado el caldo se extraía por alambique, se echaba en barriles con madre de arropo de la misma tuna, se dejaba fermentar y después se trasegaba.

BEBIDAS MIXTAS \* \* \* \* \*

Se fabricaban también algunos licores que eran una mezcla de bebidas fermentadas y destiladas. Así, tenemos "la mantequi-







PÁGINA ANTERIOR:

Anónimo.

*Biombo con escena  
de músicos.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

Museo Nacional  
de Historia.

CNCA-INAH-MEX.

ARRIBA: Detalle.

lla", que se hacía con pulque al que se le mezclaba aguardiente y azúcar u otra cosa para endulzarlo y se agitaba bien. También podía hacerse con partes iguales de tepache y chinguirito; ambos componentes eran cálidos y secos y causaban los mismos efectos que las mistelas: disenterías de sangre, úlceras en los intestinos y gálico. La "pollaronca" se hacía así: a una cantidad de pulque blanco se echaba zarzamora, capulín, pimienta y azúcar o panocha, y debía beberse sin dilación. En algunas tabernas, a quien pedía una "pollaronca" le daban la mitad de pulque y la mitad de chinguirito. Se afirmaba que esta combinación perjudicaba la salud, pues al incorporarse el aguardiente con el pulque se producía fermentación "por ser contrarios" y, por lo tanto, causaba los mismos daños que el aguardiente pero "con más prontitud". El ponche de pulque se hacía con una porción de agua de limón, pulque, aguardiente, clavo y nuez moscada. También se hacía con pulque, jugo de naranja y azúcar. Si se bebía en exceso podía causar dolor de cabeza y estómago. Por último está el "revoltijo", una mezcla que se preparaba con el zumo de tuna al que se echaba cáscara de timbre o una raíz que llamaban "del pulque" y, ya fermentado, le agregaban mezcal.

Esta enorme diversidad de bebidas que se producían en diferentes regiones de nuestro país da idea de la riqueza de nuestras tradiciones y de la gran inventiva de los mexicanos.

#### BEBIDAS REGIONALES CONTEMPORÁNEAS

Muchas de las bebidas alcohólicas que hemos descrito han desaparecido; algunas siguen elaborándose de manera local o regional, usualmente con fines domésticos, medicinales-curativos e incluso religiosos o rituales. También han aparecido otras bebidas regionales de producción familiar, destinadas al uso dentro de la casa habitación con amigos y familiares y que por tanto no están disponibles para la venta masiva. Sin pretender que la lista sea exhaustiva, mencionaremos algunas de las más conocidas.

Acachul, una bebida elaborada con cerezas silvestres (una frutilla parecida al capulín) y alcohol, se toma en el estado de Puebla, mientras que en Hidalgo se prepara con vinos de frutas como zarzamora, limón, naranja, guayaba y manzana. En ambas regiones se acostumbra añadir aguardiente de caña. Su consumo es doméstico y en algunas ocasiones de carácter ritual.

Se conoce como bacanora a una especie de mezcal preparado a partir de la destilación del jugo de la cabeza asada de un maguey en el estado de Sonora. El balché es un atole preparado con maíz y balché (corteza fermentada de un árbol que se da en el sureste), endulzado con miel o anís. Los chontales lo ofrecen a la tierra, a los dueños del monte y a los duendes, que son los que tienen a su cargo el cuidado de la milpa y de los animales domésticos.

Las bebidas conocidas actualmente como charanagua y charanda son aguardientes de caña originarios de Michoacán. El sabor

Anónimo.

*Los peligros del alma.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

123 x 263 cm.

Pinacoteca del Templo

de la Profesa.

especial de este último lo hace apropiado para acompañar carnes. El chumiate, originario del Estado de México, es una bebida de infusión de nanche (fruto redondo, amarillo y de sabor penetrante) en aguardiente de caña. En Puebla el chumiate es la infusión de capulín macerado y colado. Esta bebida se consume en casa, en festividades y en algunos rituales. En su preparación se emplean yerbas aromáticas o medicinales como tabaquillo, prodigiosa, té limón, yerbabuena, pericón, hojas de nogal, anís de campo y manzanilla.

En Veracruz se prepara un vino hecho con el jugo de naranjas dulces fermentadas conocido como "coatepec". En Zacatecas se conoce como colonche el aguardiente obtenido por la maceración de tuna roja cardona y azúcar. En San Luis Potosí es el jugo de tuna roja fermentado con canela molida, mientras que en Aguascalientes y Guanajuato resulta de la maceración de esta tuna y azúcar. El comiteco es una bebida destilada de caña; se prepara en Comitán, Chiapas, y su consumo es doméstico. El cuitzonco es un aguardiente de caña tradicional de Michoacán que se consume generalmente en rituales.

Confidera, quod hodie propofuerim in confpectu tuo vitam, et bon





Bebidas preparadas a base de frutas frescas con alcohol son las escamochas, típicas de Jalisco, y la guanábana, típica de Veracruz. El habanero es una mezcla de aguardiente de uva y de caña. Se bebe ritual y domésticamente en Tabasco y Veracruz. Conocida como heriberta es una bebida popular de Zacatecas hecha a base de agua, azúcar, alcohol de 96°, colorante y saborizante artificial. Si al prepararla está muy cargada, se rebaja con agua. El holcatzin de Campeche y Yucatán es aguardiente de caña de azúcar con capulines.

Muy populares en diversas regiones del país son los licores de frutas. El de naranja o capulín se prepara con alcohol y jugo de estas frutas. El de membrillo es exquisito cuando se toma el puro néctar o acompañado con aguardiente, un licor de zarza y un licor amargo que es una bebida digestiva a base de una combinación de hierbas como malva, hinojo, manrubio y azahares. El licor de fresa es una bebida típica de Irapuato, Guanajuato. El de durazno que se elabora en Durango; en el Estado de México se le añade un jarabe preparado con azúcar, agua y vainilla. Al licor de nanche y al de damiana (yerba aromática silvestre de las zo-

...; et è contrario mortem, et malum: ut diligas Dnũ Deũ tuũ, et ambul



Para, Caminante, advierte  
Que por siempre has de tener  
Feliz vida, ò triste muerte:  
Elige qual hade ser ?  
En tu mano està la suerte.

nas áridas) se les agrega agua y azúcar; son muy comunes en Baja California y Nayarit. Por último, tenemos los licores de Tlahuelompa, Hidalgo, hechos con aguardiente de caña y vino de frutas con zarzamora, limón, naranja, guayaba y manzana.

El mejengue es una bebida queretana tradicional elaborada con pulque, maíz, plátano y piloncillo; es bastante fuerte y se acostumbra tomarla en las grandes festividades.

En 1927 el señor Adolfo P. Almazán inventó en el Estado de México una bebida a la que llamó "moscos"; es un licor dulce de frutas, especialmente de naranja. Actualmente se conoce en todo el país y en el extranjero. Hay que beberlo con moderación porque es muy fuerte. En Campeche se llama "moscos" a una mezcla de diversas bebidas o tipos de cervezas, mientras que en el Estado de México el más famoso es un licor de capulín, pero también se hace de uva o manzana. En Michoacán es un licor de naranja, y en Veracruz se prepara con naranja y nanche.

Los ponches se elaboran hirviendo diversas frutas, se endulzan con piloncillo y se agrega un chorrito de ron. El más común en México es el ponche navideño. El de granada es una exótica bebida fría de color rojo-encendido. Se elabora fermentando la granada en tuxca (aguardiente de maguey); es originaria de Comala, en Colima, donde se elaboran otros ponches fríos con frutas de la región, especialmente de guayaba, tamarindo y piña.

El posh es un aguardiente de uva de la región de Chiapas. Se consume cotidianamente y en algunas festividades. La sidra es una bebida preparada con diversas frutas fermentadas. De fama internacional son las de Zacatlán de las Manzanas y Huejotzingo, en Puebla, pero también se producen en Veracruz y Tlaxcala para consumo doméstico.

El xtabentún es el destilado de la miel de la flor del mismo nombre, con ron. Se ingiere cotidianamente en Yucatán. Por último, tenemos la bebida llamada zacualpan, que se obtiene por fermentación y destilación de la caña de azúcar en los estados de Morelos, Guerrero, Puebla y Oaxaca.

## N O T A S

1 \* \* \* Moreno Alonso, Manuel, "Aguardientes y alcoholismo en el México colonial", en *Cuadernos Hispanoamericanos*, núm. 424, xii, Madrid, 1985, pp. 81-96.

2 \* \* \* *Idem*.

3 \* \* \* *Idem*.

4 \* \* \* Aguirre Betrán, Gonzalo, *Medicina y magia: el proceso de aculturación en la estructura colonial*, México, iiii, 1963.

5 \* \* \* Sánchez Díaz, Gerardo, "Plantaciones de cacao y palma de coco en el obispado de Michoacán, siglos xvi y xvii", en *Ciencia Nicolaita*, Coordinación de la Investigación Científica de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, núm. 1, octubre de 1992, pp. 23-48.

Pharamond Blanchard.

*Cargadora de agua y escena de mujeres en una calle.*

Dibujo a lápiz y acuarela sobre papel. Colección Galerías Cristóbal.



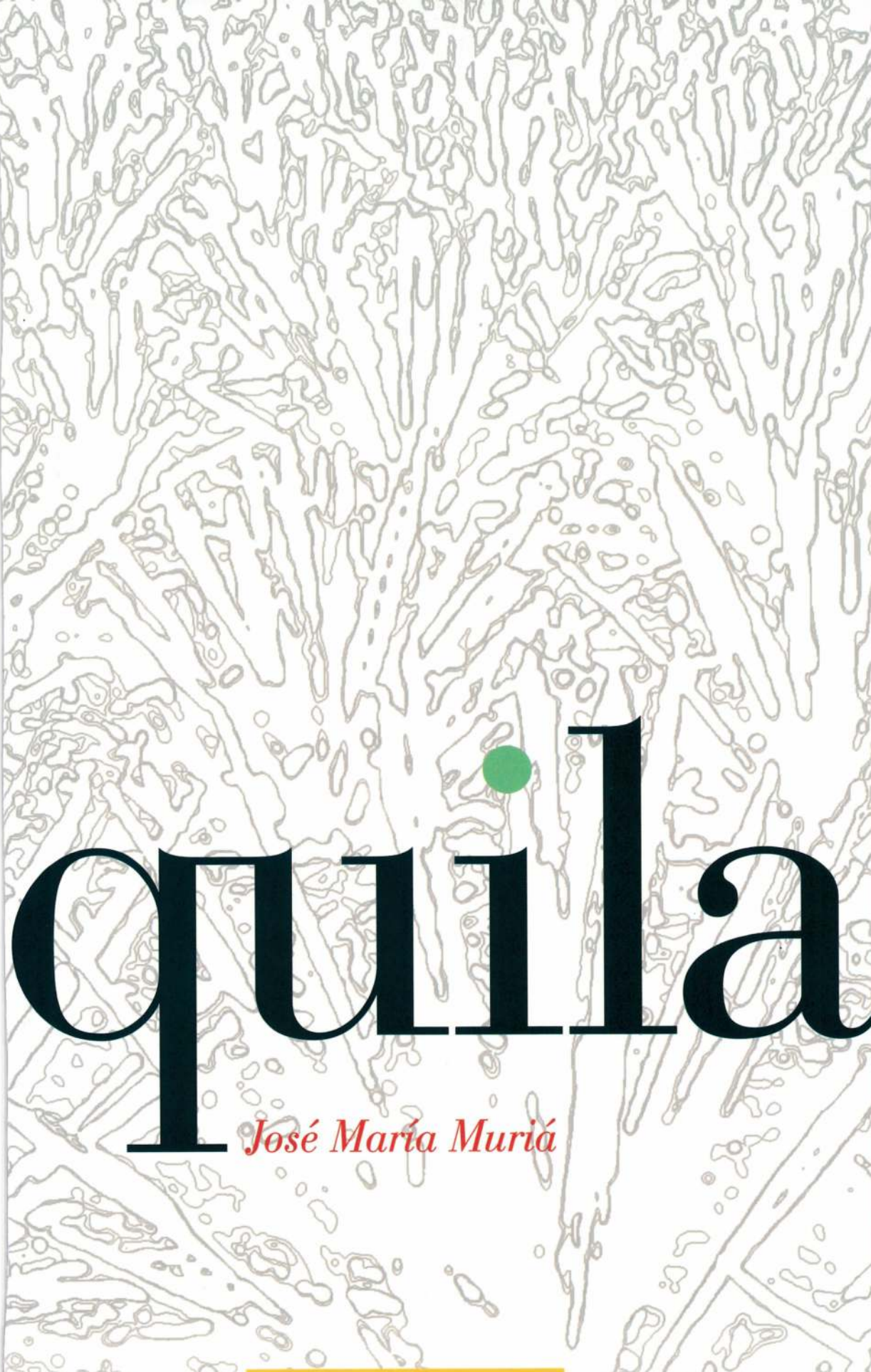




UN SIMBOLO CULTURALE







# Quila

*José María Muriá*







# A

finales del siglo pasado y después de haberse establecido algunas de sus características particulares, uno de los más elegantes tipos de maguey, de los muchos que existen en México, recibió el nombre científico de *tequilana Weber azul*. De él se obtiene un exquisito aguardiente que se ha convertido en la más famosa de las bebidas alcohólicas mexicanas y en uno de los elementos más representativos de la cultura nacional.

Se dio original y preferentemente al noroeste de Guadalajara, en lo que se conoció durante la época colonial como Corregimiento de Tequila — lugar de hierbas silvestres —, en el entonces reino de Nueva Galicia. Pero con el paso del tiempo, desde principios de este siglo xx, su creciente demanda hizo que se le buscara acomodo también en otros lares. Sólo se tuvo éxito en la comarca conocida como Los Altos de Jalisco, donde hoy engalana una gran parte de su paisaje, especialmente laderas que resultan inútiles para cualquier otro sembradío. De 43 destilerías que había en Jalisco a mediados de 1997, 20 se encontraban precisamente en Los Altos.

Este refinado agave — como también se le llama por significar "admirable" en griego — se desarrolla mejor donde hay buen drenaje y un clima semiseco y sin cambios bruscos de temperatura cuyo promedio no se aleje demasiado de los 20° centígrados. Conviene que la lluvia sea de aproximadamente un metro anual, que su altitud sobre el nivel del mar se acerque a los 1 500 metros y que la planta crezca bajo un cielo nublado de 65 a cien días al año. Los mejores suelos son los arcillosos, permeables y abundantes en elementos derivados del basalto y ricos también en fierro cuya oxidación les da su característico color café o rojizo.

Aunque maguey es un vocablo oriundo del Caribe, esta planta era un auténtico "milusos" en los tiempos prehispánicos de México, cuando se le conocía como *metl* en náhuatl, *guada* en otomí y *tocamba* entre los purépechas. No obstante, la historia de esta bebida llamada tequila no arranca hasta mediados del siglo xvi, gracias a algún colonizador español que, ansioso por echarse un buen trago y sabedor de cómo se destilaba, discurrió hacerlo con el mosto obtenido de prensar el corazón del agave, mismo que los antiguos mexicanos ya solían partir y cocer para convertirlo

PÁGINA ANTERIOR:

Anónimo.

*San Francisco*

*Topajaco, Tlajomulco.*

*Cuautitlán. Estado de México en 1591.*

Copia de 1721.

Mapa coloreado.

30 x 39 cm.

Archivo General de la Nación.

Ramo Tierras.

PÁGINAS 90,

IZQUIERDA Y ESTA:

Alberto Gómez Barbosa.

Paisaje tequileño.

PÁGINAS 90 Y 91:

Marta Covarrubias Newton.

*Tequilana.*

ESTA PÁGINA Y

LA SIGUIENTE:

Alberto Gómez Barbosa.

Paisajes de la zona tequilera  
de Jalisco.

en golosina. De hecho, a este corazón de la planta, con forma de piña gigantesca, suele llamársele mezcal<sup>1</sup> y, por extensión, se le denomina así al aguardiente que de él se obtiene. El mezcal de Tequila es el más conocido, ni duda cabe, aunque existen otros sin tanto renombre de los que también hay mucho que decir: los de Apulco, Quitupan, Tuxcacuesco, Tonaya, etcétera, independientemente del famoso mezcal oriundo del estado de Oaxaca.

A mediados del siglo XVI el fraile Motolinía daba fe de haber oído sobre la elaboración de un aguardiente "que los españoles dicen es de mucha sustancia y saludable". Sin embargo, el mezcal nació y creció en la clandestinidad debido a las prohibiciones que impuso la Corona española a la fabricación de aguardientes en América para favorecer la importación del que producían los grandes terratenientes peninsulares y procurar —al menos así lo expresaban— que los indios y mestizos lo consumieran menos. De ahí que tardara tanto en dejar huellas y ahora sepamos muy poco de sus balbucesos y primeros pasos.



La primera referencia concreta que de él se tiene en el occidente de México se debe a un cura de Tepic, Domingo Lázaro de Arregui, quien escribió en 1621 que de los "mexcales [...] sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto". Pero también agregaba que si del "mexcal se comunican muchas virtudes, úsanle [...] con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta".<sup>2</sup>

Más la ilegalidad no impidió que su consumo se generalizara, lo que dio pie a que las autoridades buscaran la forma de aprovechar los impuestos que pudiera generar su autorización. De esta manera, el propio gobernador de Nueva Galicia decidió reglamentar en 1638 la fabricación y comercio del llamado "vino mezcal".

Con base en la opinión de varios médicos que certificaban su bondad, ahora las autoridades locales sostendrían que el mezcal no era dañino para la salud, contra lo que se decía en España. No obstante, como sus primeros tributos se gastaron en hacer unos baños de agua caliente, tachados de lujo innecesario, quienes







Patricia Tamés Batha.  
Jimador.

ABAJO:

Heriberto Rodríguez.  
Trabajo de jima  
en la milpa.

PÁGINA SIGUIENTE:

Heriberto Rodríguez.  
Piña limpia.

importaban aguardiente peninsular lograron que se volviera a prohibir su venta. Pero en 1673 se autorizó de nuevo la distribución con el fin de tener dinero para canalizar hacia Guadalajara el agua que le hacía falta.

Los enemigos debieron insistir, puesto que el historiador Matías de la Mota Padilla salió en defensa del mezcal cuando escribió, alrededor de 1742, su *Historia del reino de Nueva Galicia en la América septentrional*. Señaló Mota que hubiera estado de acuerdo en prohibir la fabricación del "vino de mezcal" si con ello hubiese acabado su consumo, pero el resultado era contrario y, además, con el interdicto se favorecía el de otras bebidas en verdad nocivas. Lo que lamentaba, en cambio, era que no se cobraran los impuestos en todas las alcaldías mayores, con lo que el gobierno perdía "muchos y muy buenos recursos".<sup>3</sup>

Gracias a que durante el siglo XVIII se procedió a la colonización del noroeste de México, Guadalajara y su región dejaron de ser un callejón sin salida para convertirse en un lugar de paso obligado entre el valle de Anáhuac y aquellas tierras, así como el sitio más propicio para su abastecimiento. Pero la marginación y el aislamiento en que Nueva Galicia había vivido, lo escaso de su demografía y las cortapisas impuestas por la metrópoli peninsular a la industria americana dieron lugar a que el occidente de México sólo dispusiera para exportar materias primas y mercaderías provenientes de otras partes. Lo único que se fabricaba a una escala mayor era justamente el "vino de mezcal" y gracias a la fama conquistada y a los arrieros que por ahí transitaban







en pos del puerto de San Blas, el mezcal de Tequila se convirtió en el primer producto jalisciense de exportación. Según cuenta José Longinos Martínez, quien viajó por las Californias en 1792, "muchos miles" de barriles eran embarcados cada año principalmente hacia Sinaloa, Sonora y las Californias, aunque también llegaban a Centro y Sudamérica, e incluso hasta Filipinas. Así lo corrobora la ulterior estadística que preparó Manuel López Cotilla alrededor de 1840. De acuerdo con este famoso pedagogo, el vino de Tequila era también "reclamado desde la ciudad de México por su mejor consistencia, a pesar de otros mezcals que le llegaban a un precio más bajo".<sup>4</sup>

En consecuencia, al concluir el siglo XVIII, el partido de Tequila se había convertido, gracias a este producto, en uno de los más ricos de la intendencia de Guadalajara, aunque los productores y comerciantes, junto con las autoridades locales, cuidaron mucho de no hacer mayor alharaca de los dividendos; quizá por ello la información disponible del primer decenio del siglo XIX es muy escasa e inconexa.

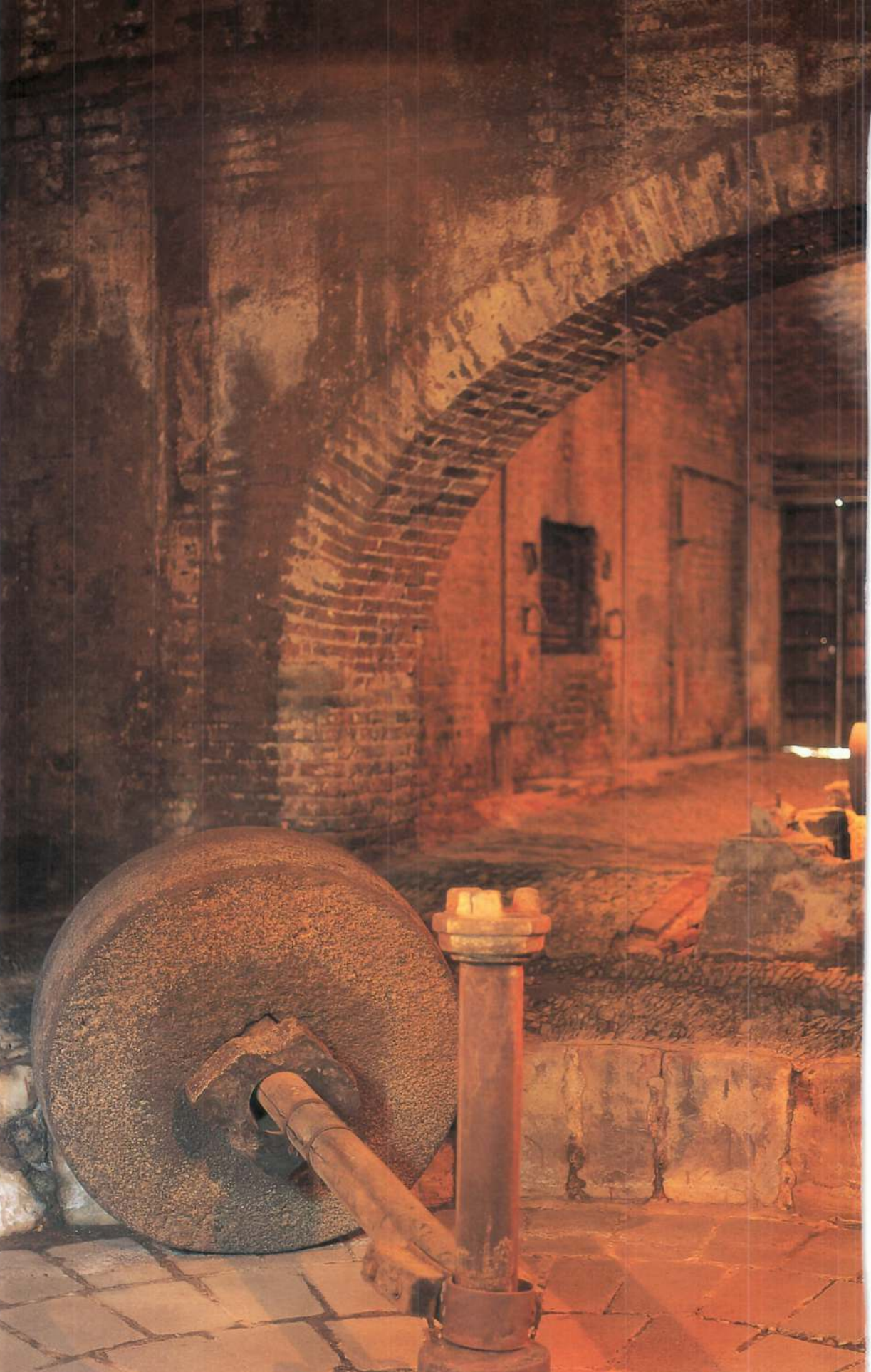
Entre 1812 y 1815, mientras las fuerzas insurgentes de José María Morelos señoreaban en las costas del sur de México, hubo que suspender en Acapulco los desembarcos de la carga proveniente de Asia y Sudamérica, para hacerlos en San Blas, único puerto autorizado disponible. Con ello aumentó el comercio de esta región: en 1814 se inició la feria de Tepic y crecieron las tradicionales de San Juan de los Lagos y Talpa, lo que acrecentó también el consumo del vino mezcal en estos lugares. Lo mismo sucedió con el que se enviaba a la ciudad de México y con el que era embarcado en el puerto de San Blas en dirección de tres puntos cardinales.

Precisamente en 1815, antes de la aprehensión y muerte de Morelos, se alcanzaron los mayores ingresos obtenidos con la venta del vino de mezcal y de muchos otros productos. Pero en 1816, reabierto la vía de Acapulco, el movimiento de San Blas sufrió un descalabro muy fuerte. Por eso es que en 1821, al consumarse la Independencia, la venta de mezcal se había reducido sobremedida. Mas la libertad de comercio interior y exterior que sobrevino entonces, así como el cese de envíos de aguardiente español dieron pie a su recuperación.

Buenas ventas se hicieron también a los gambusinos de California después de 1849, hasta que, 20 años después, se inauguró el primer ferrocarril de costa a costa de Estados Unidos y otros aguardientes procedentes del este irrumpieron en el mercado minero de la costa del Pacífico a un precio más bajo.

Con el tiempo sobrevino un mayor orgullo de los destiladores de Tequila por el mezcal que producían y el consecuente afán de singularizarlo. Fue entonces cuando al "vino mezcal de este suelo" empezó a llamársele simplemente tequila. Ernest Vigneaux, un médico francés que pasó por aquí como prisionero de guerra en









Heriberto Rodríguez.

Molienda.

Algunas fábricas aún muelen las piñas a la usanza artesanal.

ABAJO:

Heriberto Rodríguez.

Batidor.

El batidor solía sumergirse en el tonel durante toda la jornada.

PÁGINA ANTERIOR:

Alberto Gómez Barbosa.

Tahona.



1854, además de afirmar que el "maguey es el regalo más precioso que la naturaleza ha hecho a México", consideró que "Tequila da su nombre al aguardiente de mezcal, lo mismo que Cognac lo da a los aguardientes de Francia en general".<sup>5</sup>

Pasarían muchos años antes de que tal designación se generalizara entre las altas esferas del comercio y de la industria, y no fue hasta finales del siglo cuando las estadísticas empezaron a separar el tequila de los otros mezcales; pero resulta claro que en los tiempos de Vigneaux el nombre tequila había sido adoptado ya por los comarcanos. Posteriormente, los testimonios en este mismo sentido empezaron a proliferar. Uno de ellos proviene de un escrito de Manuel Payno, *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*: "El mezcal puro es uno de los licores espirituosos más estimados en el mercado de México. Este licor y el tequila que se fabrica en Jalisco, suelen confundirse en el olor y en el sabor con la ginebra de Holanda [*sic*]."

Al tiempo que se expandía la denominación tequila, el liberalismo de sus productores derivó en respaldar al bando político encabezado por Benito Juárez. Prueba de ello es que justamente en Tequila el Ejército de Occidente cobró el último impulso para sacar de Jalisco a las tropas del imperio, antes de finalizar el año de 1866. De hecho, fabricantes de tequila habían dado su patrocinio desde 1858 al ahora general en jefe de este ejército, Ramón Corona, cuando se levantó en armas para combatir a Manuel Lozada, llamado El Tigre de Alica, a la sazón al servicio de grandes empresarios conservadores.

Además, un prominente tequilero, Antonio Gómez Cuervo, a principios de 1867, fue designado gobernador interino y comandante



Alberto Gómez Barbosa.

Escena de la jima.

Es en el potrero o plantación de agaves donde suele el jimador limpiar las piñas que ya están listas para cocerse y ser molidas.

militar del estado de Jalisco por el propio general Corona,<sup>6</sup> con el fin de iniciar aquí la restauración de la República. Como apoyo a su ramo, Gómez Cuervo dispuso una sensible reducción de impuestos al producto, a cambio de aumentárselos a la industria textil y a varias ramas del comercio.

El individualismo liberal de la mayoría de los fabricantes hizo también que sus tabernas fuesen bautizadas con una derivación femenina del apellido de su dueño. Así, de Rojas surgió La Rojeña; de Martínez, La Martineña; de Gallardo, La Gallardeña; de Flores, La Floreña; de Quintanar, La Quintaneña, etcétera. También se estiló el registro con alguna cualidad positivista, como fue el caso de la fábrica La Antigua Cruz, a la que su nuevo propietario prefirió llamar La Perseverancia; o el de Jesús Flores, quien cambió el nombre de La Floreña por el de La Constancia. Para 1873 había 16 tabernas en la villa de Tequila. En virtud de que su población era tan sólo de 2 500 habitantes, la proporción era de 156 personas por cada una.

En lo referente a la producción, de un campo carente de tractores u otros recursos técnicos, los mezcales, piñas o cabezas eran llevados a lomo de mula o de burro, a lo sumo de seis en seis, a los hornos donde habrían de ser tatemados. Previamente, aun en el lugar donde el agave había crecido durante diez años, se había llevado a cabo la jima, que consiste en deshojar los mezcales.

Después de estar dos o tres días en los hornos, las piñas se depositaban en una gran pileta circular —la llamada tahona— que tenía el piso recubierto de lajas pequeñas y puntiagudas y por la cual uno o dos animales de tiro hacían girar una gran rueda de molino. A éste se le conocía desde muy antaño con el nombre de "molino chileno". El mosto obtenido se depositaba entonces en grandes tinajas, donde permanecía varios días para su fermentación, al tiempo que un cristiano con más de medio cuerpo sumergido lo mantenía en movimiento y, tal vez, le tributaba sus líquidos personales. Posteriormente pasaba a los alambiques para su destilación y, finalmente, esperaba hasta su venta y consumo en barriles de madera.

A partir de 1873, cuando se ofrecieron en el país buenas condiciones para el desarrollo industrial, se pudo pensar en realizar mejoras técnicas que incrementaran la producción y la higiene —como la importación de alambiques de cobre para sustituir a los de barro— y también exportar a Estados Unidos. Se dice que ese mismo año, Cenobio Sauza hizo su primera venta en Nuevo México de "tres barriles y seis botijas". Lo cierto es que en 1899 se obtuvieron casi tres mil pesos por concepto de remesas a ese país, además de lo que fue enviado a Europa y, sobre todo, a Guatemala y a El Salvador. Por otro lado, Guadalajara y otras ciudades más pequeñas, tanto de Jalisco como de su vecindad, tuvieron a partir de entonces un marcado crecimiento demográfico que favoreció también la demanda del producto.



Patricia Tamés Batha.  
Plantío de agaves.

En 1897 se decía que, en promedio, se producían anualmente 53 400 barriles de vino mezcal y en 1914 se aseguraba que eran más de 70 000, aunque el número de fábricas era prácticamente el mismo.<sup>18</sup>

No tardó en debutar el vapor en la fabricación con el fin de que el cocimiento de las piñas, antes logrado únicamente mediante leña, se hiciese con mayor rapidez; mientras que con otro tipo de molinos, más eficientes y de manutención menos costosa, se comenzó a extraer de las pencas una mayor cantidad de jugo para que fermentase en tinajas más higiénicas y menos propensas al desperdicio.

Pronto aparecieron algunos folletos sobre la mejor forma de producción, las bondades del producto y sus enormes posibilidades, todos ellos inspirados por un ritmo de transformaciones generales en las que toda la nación cifraba grandes esperanzas. El más relevante fue el *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, escrito en 1887 por el químico Lázaro Pérez, natural de Zapotlán el Grande, quien destacó en Guadalupe con su botica y por la enseñanza de su materia, además de que creó en la azotea de su casa el primer observatorio meteorológico tapatío.

Pérez insistía en las bondades del producto, siempre y cuando, "entiéndase bien", fuese usado con la debida moderación. Dejemos que sea él mismo quien explique algunas de dichas virtudes: "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... 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".

A pesar del menosprecio que la afrancesada gente de postín sentía por el tequila, no dejaba de reconocer tanto su importancia como sus progresos, ni de aprovecharse de los crecientes recursos que aportaba a la economía estatal.

Aunque ya se encontraba en vías de serlo, la del tequila no era todavía una verdadera industria. Pero su tiempo estaba llegando ya, y precisamente a finales del siglo XIX se dieron los primeros pasos importantes para lograr mayor reconocimiento y consu-



PÁGINA SIGUIENTE:

Alberto Gómez Barbosa.

Plantíos tequileros  
en Jalisco.

mo internacional. De ello puede ofrecer muestras cualquier empresa centenaria: los diversos premios obtenidos en ferias y exposiciones, tanto nacionales como extranjeras, constituían entonces el mejor recurso empresarial para intercambiar productos y ganar mercados.

Un paso importante para facilitar la comercialización del tequila fue, sin duda, envasarlo en botellas de vidrio al terminar su reposo. Las primeras fueron traídas de Alemania y vistas con recelo por el gremio, mas pronto sus ventajas fueron reconocidas y de este modo el tequila pudo llegar con mayor facilidad a los paladares que lo requerían. En ello desempeñó un destacado papel la fábrica de vidrio que existía desde 1906 en Monterrey, de donde se obtendrían los envases necesarios.

El tequila asumió entonces una presentación más cómoda, misma que, acorde con la época, le otorgaba además un cierto aire medicinal. Este cambio coincidió con una fortísima epidemia de una gripe muy dañina, conocida como "influenza española", que se desató en Zacatecas y San Luis Potosí a partir de 1918. Para combatirla, hubo médicos que recomendaron un tratamiento a base de tequila, limón y sal que, si no la curaba realmente, al menos sí servía para que estuvieran más contentos tanto los enfermos como los fabricantes.

Durante los años veinte, grandes cantidades de tequila empezaron a ser enviadas regularmente a los efervescentes parajes petroleros de Tamaulipas, pero en el decenio siguiente declinó su bonanza a causa de los pozos abiertos en Medio Oriente y, en consecuencia, el mercado tequilero se contrajo, al tiempo que la culminación de la reforma agraria complicó aún más su situación.

La segunda guerra mundial trajo consigo una demanda extranjera de tequila jamás soñada por sus productores, a lo que ayudó de manera decisiva la publicidad de una cinematografía mexicana que, durante casi 20 años, llamó poderosamente la atención en toda América y una buena parte de Europa. Sin embargo, los mayores beneficios de este auge bélico no fueron ni para la región del tequila ni para sus hacedores; en cambio sí padecieron ellos las desagradables consecuencias de los abusos.

Quiénes en realidad aprovecharon la situación fueron los distribuidores residentes en la ciudad de México que lograron adquirir casi todas las botellas disponibles y controlar los vagones cargueros de ferrocarril. A ellos tuvieron que vender forzosamente los productores y, además, se quedaron fuera de los pingües beneficios de una exportación que, para colmo, se llevó a cabo con un generoso bautizo previo y muy pocas medidas de higiene. Como era de esperarse, al llegar el armisticio y recuperarse la producción de aguardiente en los países afectados por la guerra, la exportación de tequila se desplomó. En 1940 se habían exportado 21 600 litros, los cuales ascendieron vertiginosamente a cerca de cuatro millones y medio en 1944 —casi lo mismo

Patricia Tamés Batha.

Maguey barbeado.















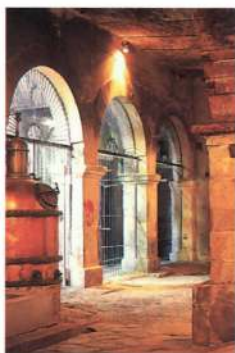
Alberto Gómez Barbosa.

Diversos aspectos de  
alambiques antiguos.

PÁGINA ANTERIOR:

Patricia Tamés Batha.

Alambique tradicional.



que se alcanzó a exportar en 1970—, mientras que para 1948 lo que salió del país no llegó ni a 8 800 litros.

Fue entonces cuando se creó la primera fábrica de vidrio comercial en Guadalajara y se realizaron importantes mejoras técnicas y sanitarias sin detrimento de la calidad, para empezar de nuevo la lucha en busca de la buena reputación y de los mercados perdidos. De ahí el cambio del cobre de alambiques y tinajas por el acero inoxidable. Además, algunas marcas se hicieron accesibles a gargantas más delicadas al bajar su graduación de 46° y hasta 48° GL hasta poco más o poco menos de 40°.

Sin embargo, la paulatina recuperación de la demanda no previó un correspondiente aumento en la siembra de agave, por lo que en 1964 se autorizó hasta 30% de azúcares ajenos durante el proceso de fermentación y en 1973 se estableció que podía haber hasta 49%, lo cual fue ratificado en 1993 y en 1997.

En 1991 algunos industriales tequileros, coludidos con funcionarios de la Secretaría de Industria y Comercio, estuvieron a punto de conseguir que por ley se permitiera hasta 90% de otros azúcares —de lo que salvó a la industria la intervención oportuna de un senador jalisciense—,<sup>7</sup> por fortuna, a pesar de la norma, la tendencia hoy en día es que el tequila se haga con un porcenta-

Un análisis del mercado de los destilados permite observar que el tequila ha visto su participación estable en el mercado: en 1976 fue de 33% mientras que en 1993 fue de 30%.

Por otro lado, las bebidas que México exporta son, fundamentalmente, cerveza y tequila. En el caso de este último, la exportación obtenida en 1993 fue de menos de la mitad de la observada en 1980.

PÁGINA SIGUIENTE:

Alberto Gómez Barbosa.  
Modernas instalaciones para la destilación.

je mayor de agave y más de 160 marcas se enorgullecen de poner en sus etiquetas "100% agave". Su veracidad queda plenamente avalada por el Consejo Regulador del Tequila, creado en 1994 y formado por representantes gubernamentales, productores de agave y fabricantes de tequila, encabezados por un probo y abnegado consumidor.

Asimismo, dicho Consejo garantiza que cuando el tequila se anuncie como "añejo", haya permanecido más de un año en las barricas de roble o de encino antes de pasar a las botellas, y que cuando dice "reposado" lo haya hecho por lo menos tres meses. El blanco, como es natural, puede ir directamente a la botella y a la garganta una vez que se le ha dado la graduación deseada.

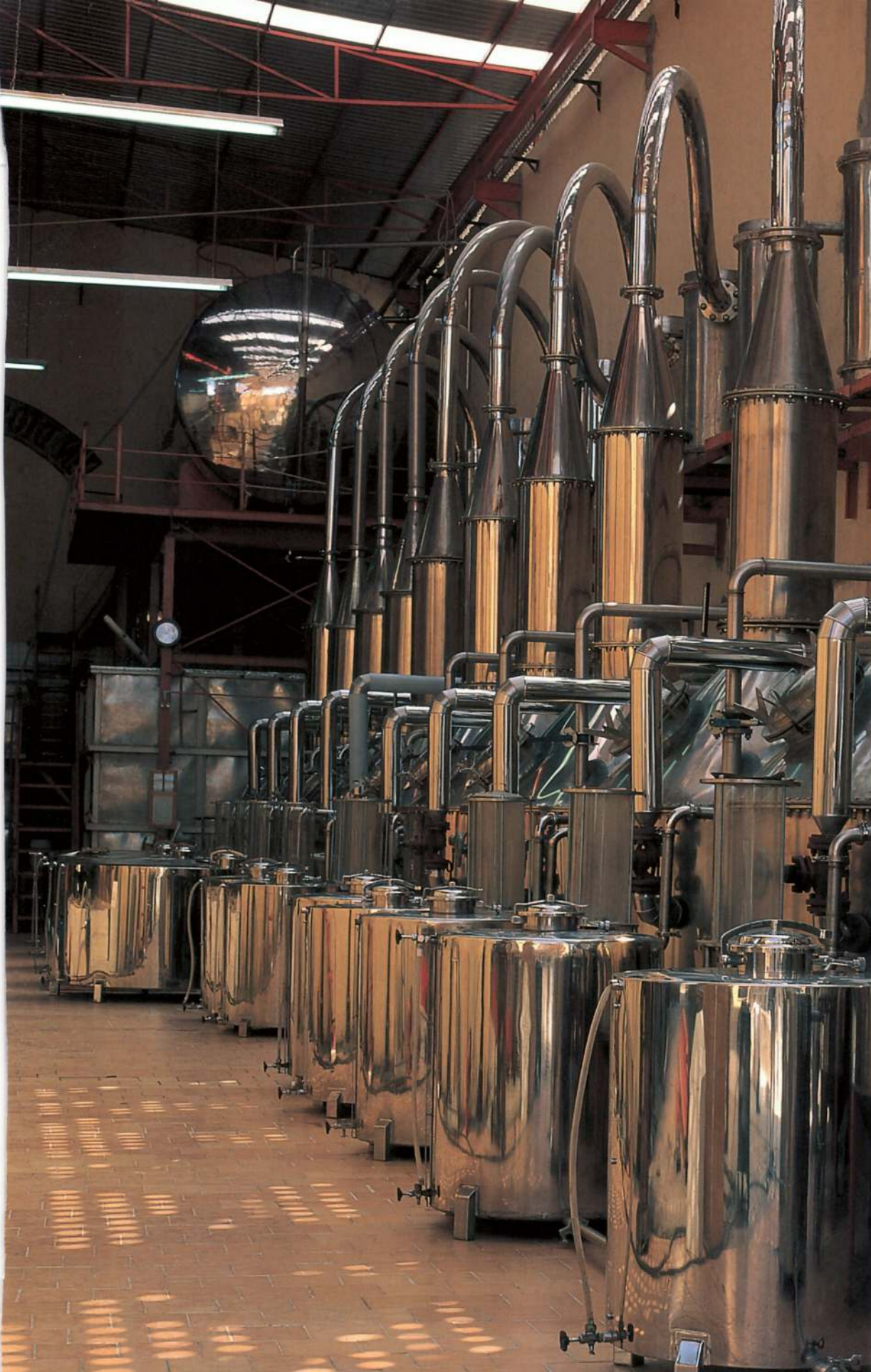
No obstante que según los convenios y acuerdos internacionales como el que se firmó con la Unión Europea el 27 de mayo de 1997 nuestra bebida sólo puede fabricarse legítimamente en una particular región de México, es lamentable que en varios países se falsifique de manera impune y con pésimos resultados en cuanto a la calidad.

De cualquier manera, gracias a la erizada fisonomía de los campos agaveros que predomina en el corredor central de Jalisco, se producen más de 150 millones de litros —contra 66 que se produjeron en 1994—, cuyas dos terceras partes salen a recorrer el mundo, mientras en casa se consume el resto. Puede ser combinado con algún refresco de toronja, como "Margarita" —con jugo de limón, sal y *cointreau*—, como "vampiro" —con jugo de jitomate— o "como Dios manda": solo, en sus pequeñas copas cilíndricas que se llaman "caballitos", acompañado a veces de la "sangrita" —jugo de naranja, de jitomate y especias— o de una chupada de limón y sal gruesa, dizque para prevenir el catarro.

Desgraciadamente, no todo el tequila que trasciende las fronteras lo hace embotellado. Una buena cantidad sale a granel, con lo que se pierde un importante valor agregado y se da lugar a la existencia de marcas foráneas que, a principios de este decenio, empezaron a penetrar en el mercado mexicano. Por fortuna, un hábil tequilero de Los Altos registró como propias en México todas las marcas norteamericanas y evitó la importación de éstas.<sup>9</sup> Asimismo, gracias a que en 1993 se logró que el gobierno de Estados Unidos rebajara el arancel que imponía al tequila embotellado al mismo nivel que el que tenía el tequila a granel,<sup>9</sup> la venta de este último ha disminuido en beneficio de las marcas nacionales "envasadas de origen", que corren por el mundo. Sin embargo, es mucho todavía lo que se exporta en carros tanque y deja muy pocas ventajas en el solar nativo.

Sea como fuere, por todo el mundo se bebe hoy este genuino producto de la tierra jalisciense que, además de lo que representa económicamente y de comprometer en su fabricación y venta a casi 200 mil personas, constituye también una importante expresión cultural en la que se reconocen todos los mexicanos.











Juan del Campo Velarde.

*Tlatelco de Cuamala,*

*Texcoco, Estado de*

*México, 1727.*

Dibujo a tinta coloreado.

44 x 59 cm.

Archivo General

de la Nación.

Ramo Tierras.

PÁGINA ANTERIOR:

Heriberto Rodríguez.

Obrero tequilero.

La producción del

tequila requiere de

diversos especialistas:

jinador, tahonero,

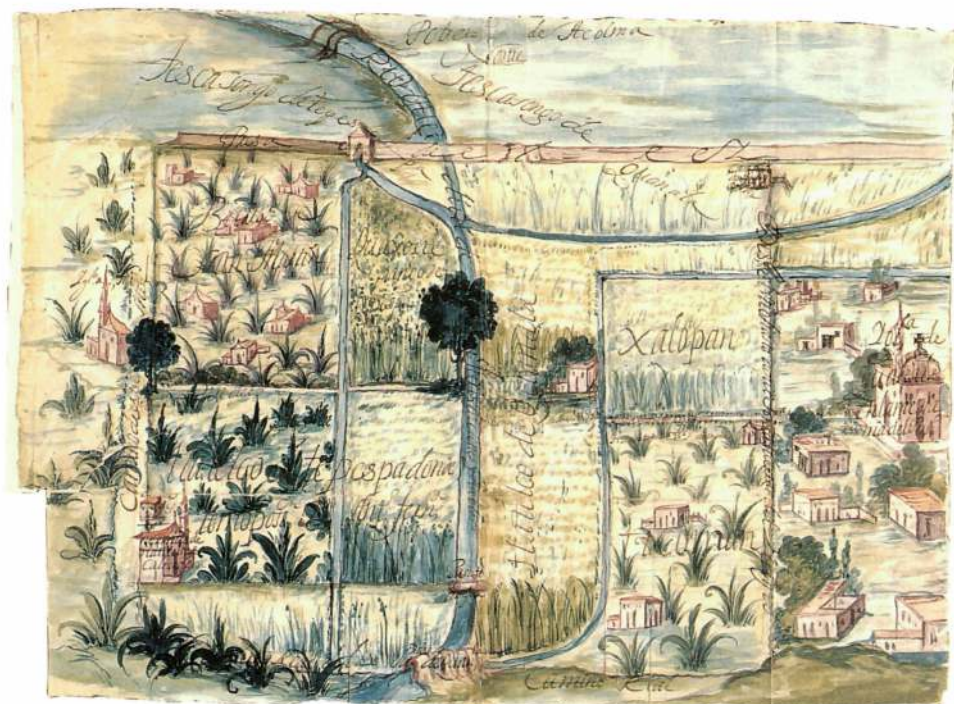
batidor. El oficio se

aprende, con frecuencia,

desde la niñez.

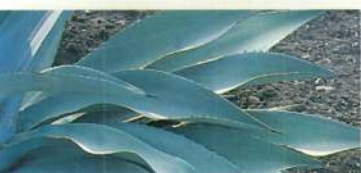
## N O T A S

- 1 \*\*\*"Mezcal" significaría "en el ombligo de la luna": el meollo, aunque originalmente debió haber sido "mexcal", que significa "lo que se cuece".
- 2 \*\*\* *Descripción de la Nueva Galicia*, estudio preliminar de François Chevalier. Guadalajara, Gobierno del Estado de Jalisco, 1980, p.106.
- 3 \*\*\* Cfr. cap. LVX.
- 4 \*\*\* *Noticias geográficas y estadísticas del Departamento de Jalisco*, Guadalajara, Gobierno de Jalisco, 1983, pp. 107-108.
- 5 \*\*\* Ernest Vigneaux, *Souvenirs d'un prisonnier de guerre au Mexique, 1854-1855*, París, L. Hachette, 1863.
- 6 \*\*\* Ramón Corona Madrigal era entonces general en jefe del Ejército de Occidente, con facultades extraordinarias concedidas por el presidente Benito Juárez.
- 7 \*\*\* Fue el licenciado José Luis Lamadrid.
- 8 \*\*\* Jesús López Román (q.e.p.d.).
- 9 \*\*\* Fue una gestión promovida personalmente por don Jaime Ruiz Llaguno (q.e.p.d.).



DE FUEGO Y DE MAGUEY

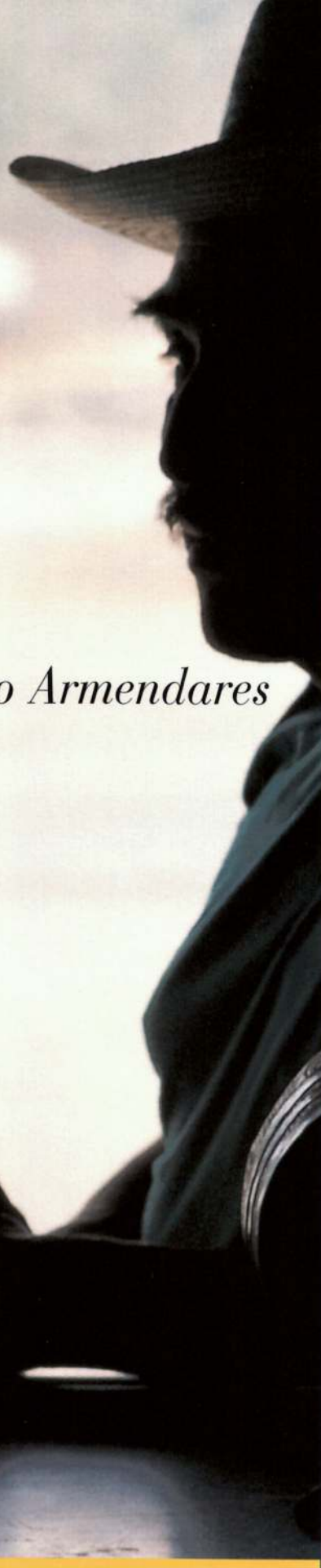
# mez





# cal

*Teresa Lozano Armendares*





THE MACHETE  
MADE IN  
CUBA



# E



El mezcal es una de las bebidas embriagantes más típicas de México pues, al igual que el pulque, se obtiene del maguey, planta fundamental en la cultura indígena. Los primeros españoles que llegaron a estas tierras se dieron cuenta de ello y describieron el *metl*, —llamado por ellos maguey— como "árbol de las maravillas", "la más útil entre las producciones del reino vegetal" y "suficiente para todo lo necesario de la vida humana", porque de él se obtenían el aguamiel y el pulque; las hojas servían para hacer vestidos, zapatos, cuerdas, y también se usaban como vigas para techar las casas y para hacer escudos para los soldados. Con las cenizas de las hojas se hacía una excelente lejía y con las raíces se hacía una especie de jabón para lavar la ropa. Las hojas del maguey, acanaladas y compactas, se usaban para echar ahí la masa de maíz antes de hacer las tortillas. Además, tanto el maguey como el licor que produce, ya en estado natural, ya fermentado, tenían múltiples usos terapéuticos. Los mexicanos conocían alrededor de 14 especies de maguey, de las que obtenían diferentes aplicaciones medicinales.<sup>1</sup>

## EL MAGUEY

Fray Agustín de Vetancurt, en su *Teatro mexicano*, hace referencia a siete clases de maguey: "*Mecoztli* o maguey amarillo, tiene las orillas de las hojas amarillas y las púas negras, es el más pequeño de todos; el cocimiento de éste suelen dar a las paridas después de ocho días para confortarlas; es de naturaleza fría y lúbrica. Otro llamado *Mexcalmetl*, de que hacen el *mexcalli* en barbacoa; otro *Mexocotl* que da una fruta redonda como bellotas, dulce y azeda [*sic*]. Otro llaman *Nequametl*, que dice maguey de miel, tiene las hojas gruesas y largas, de éste hay algunas especies, como el *acametl*, maguey como caña, *xilometl*, y otras [...] *Tlacametl*, especie de maguey amarillo, y es el que da más vigor a los hombres en sus curaciones, es grande en su altura, las hojas anchas y grandes. *Teometl*, maguey de Dios, *Quezalcytli*, maguey de pita, de donde se saca el hilo y el cáñamo, crece en altura de árbol, otro llaman *Pati*, maguey suave, tiene las hojas delgadas que tiran a purpúreo, y más angostas que las demás, de él sacan la pita prima y delgada como la de Guazaqualco, que estiman las mujeres para sus labores".<sup>2</sup>

PÁGINAS 110, 111 Y 113:

Jaime Navarro.

De la serie *El mezcal*,  
*aguardiente de humo*.

PÁGINA ANTERIOR:

Carlos Hahn.

Penca de maguey.

*El árbol de las maravillas es  
el maguey [...] del que  
suelen escribir  
milagros, de que da  
agua y vino y aceite y  
vinagre y miel y arropo  
e hilo y aguja y otras  
cien cosas.*

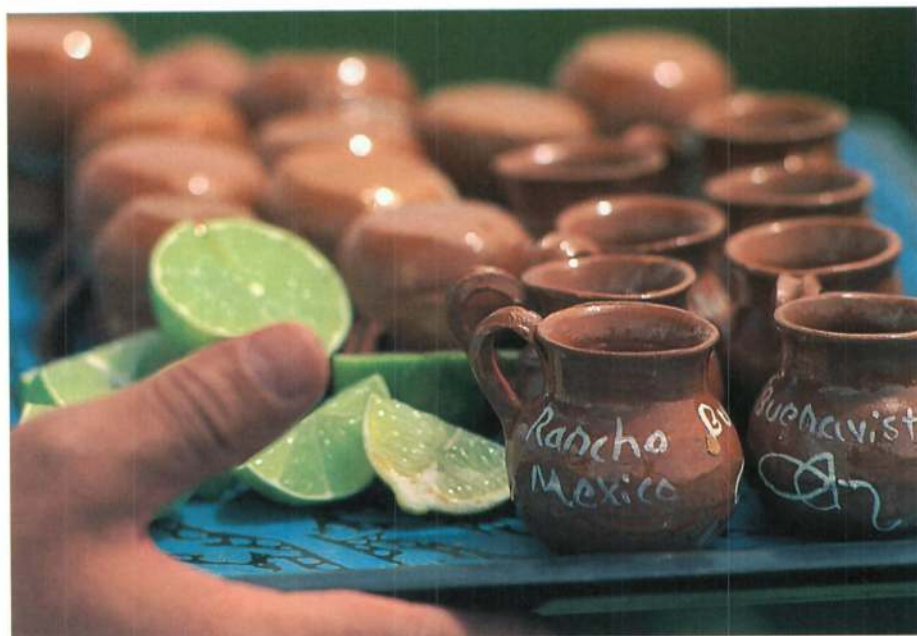
JOSEPH DE ACOSTA.

Carlos Hahn.  
*Rancho México.  
Buenavista. Barro,  
limón y mezcal.*

PÁGINA SIGUIENTE:

Carlos Hahn.  
*Con pies de maguey:*

Los aguardientes empezaron a ser fabricados en América a la llegada de los españoles, quienes trajeron consigo los alambiques para la destilación. Esto hace imposible que una bebida como el mezcal fuera elaborada por los indígenas antes de la Conquista, aunque los primeros españoles en estas tierras consignaron que sus habitantes elaboraban una bebida con las hojas del maguey a la que llamaban maguees. No podría afirmarse 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, los 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>3</sup>



PÁGINAS 116 Y 117:  
José Clemente Orozco.  
*Maguey. Ca. 1930.*  
Óleo sobre tela.  
56 x 71 cm.  
Cortesía Galería  
Enrique Guerrero.  
© Clemente Orozco  
Valladares.  
Reproducción  
autorizada por el  
Instituto Nacional  
de Bellas Artes  
y Literatura.

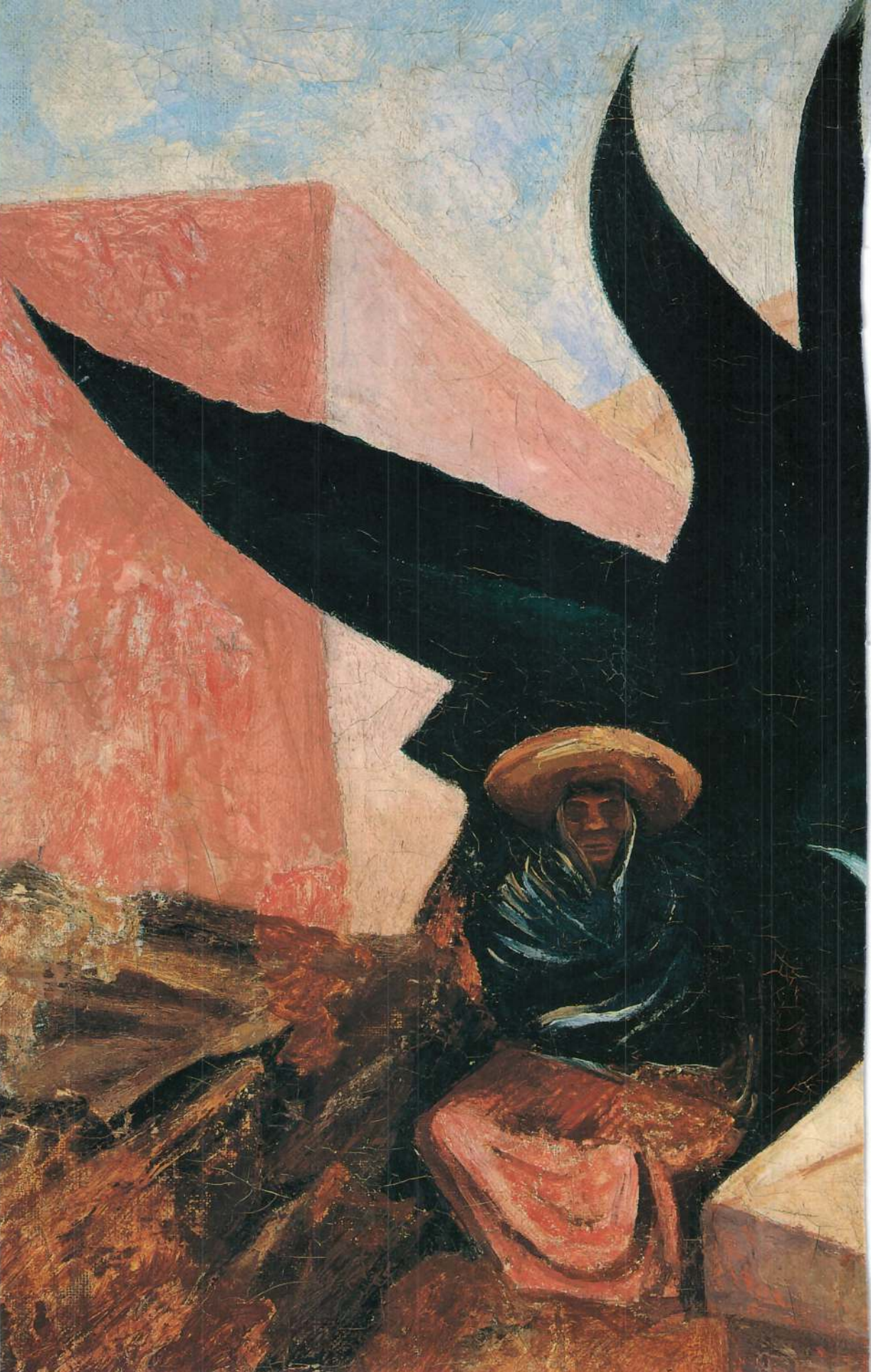
El mismo Motolinía consigna la elaboración de un licor hecho mediante el cocimiento del mezcal o corazón del maguey, al que dice llamaban *mexcalli* y, a decir de los españoles, era "de mucha sustancia y saludable".<sup>4</sup> Asimismo, De Vetancurt, hablando de las bondades de los magueyes, asienta que "si los hombres viviesen en la Nueva España con la templanza que obliga la razón, con esta sola planta parece que bastara a proveerle de las cosas a la vida humana necesarias, pues hasta de alimento sirve cociéndola en barbacoa debajo de la tierra, cuyo sabor se asemeja al del acitrón confitado, y llámanle *mexcalli* y lo usan mucho las damas y todo género de viviente; de este se hace un vino fuerte y medicinal, que llaman *maxcalillo*, que bebido de algunos les ha parecido vino rico de uvas en el gusto y color".<sup>5</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.

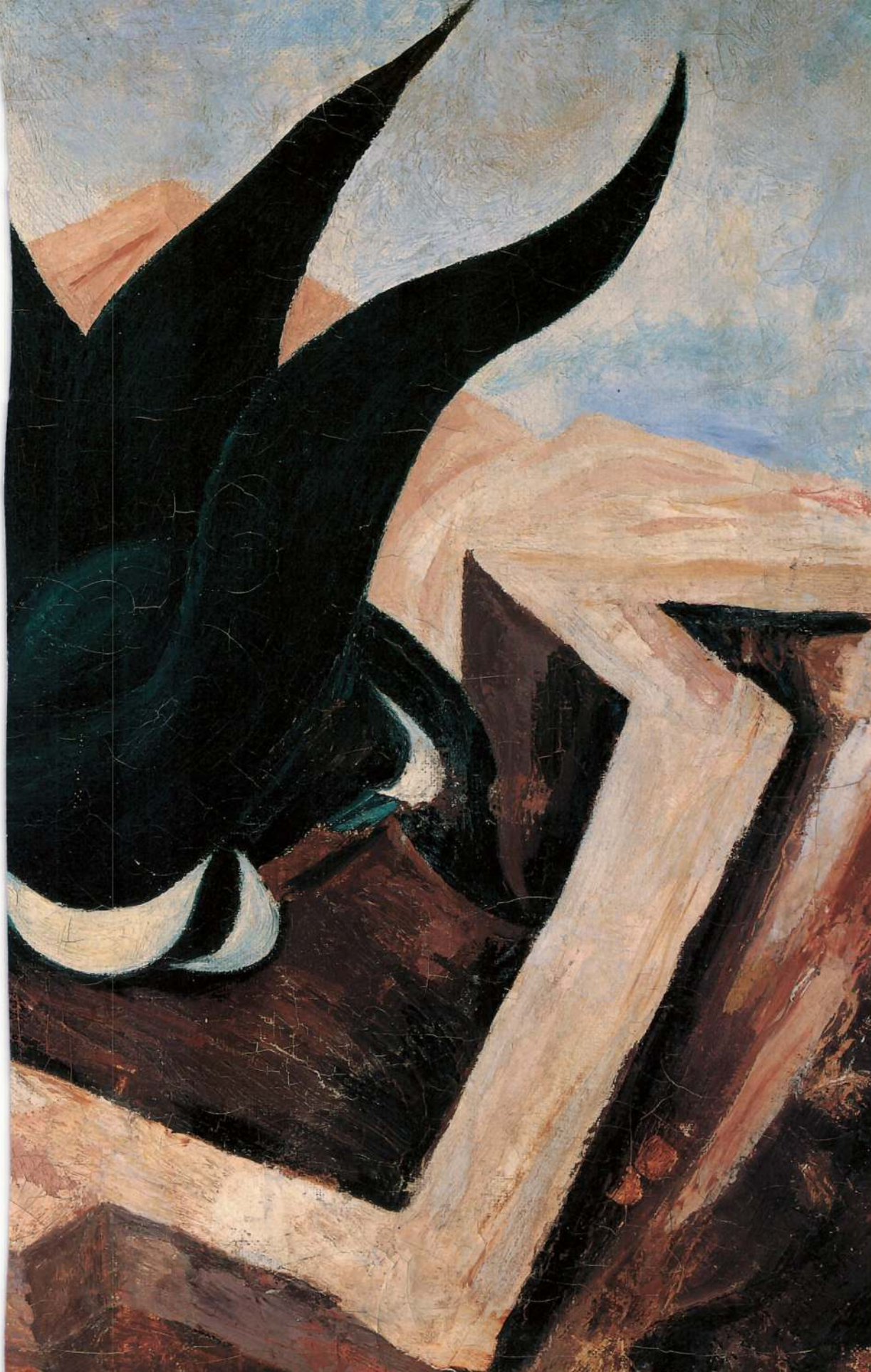


















Jaime Navarro.

De la serie *El mezcal, aguardiente de humo*.

PÁGINA ANTERIOR:

Jaime Navarro.

Hornos para cocer las cabezas de maguey mezcadero.

De la serie *El mezcal, aguardiente de humo*.

*El sabor "ahumado" del mezcal se debe a su cocción en un horno de piso. En un hoyo de unos cuatro metros de diámetro se hace un fuego de encino. Encima se colocan piedras que impiden el contacto con las piñas de agave picadas. Éstas se cubren con petate, troncos, bagazo y piedra. Se hornean así durante tres días.*



E L A B O R A C I Ó N D E L M E Z C A L . . . . .

No todos los magueyes son propios para elaborar mezcal. Los más adecuados son los conocidos popularmente como azul, chino, sigüin, bermejo, moraneño, chato, mano larga, zopilote, pie de mula. Durante la época colonial, la manera de elaborar el vino mezcal era la siguiente: cuando las plantas alcanzaban la madurez, a los nueve o diez años de edad, se procedía a la jima, maniobra consistente 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 procedía a su cocimiento en hoyos en forma de cono truncado con la base hacia arriba. El interior de los hornos estaba completamente enlosado con una especie de piedra refractaria llamada "china". Los hornos, calentados casi hasta el rojo, se llenaban con las cabezas cubriéndolas enseguida con zacate y tierra para impedir en lo posible la salida del vapor —que en esta operación desempeña el papel principal— y conservar durante 24 horas el calor necesario para su perfecto cocimiento. La molienda del mezcal cocido se hacía en tahonas movidas por fuerza animal; la pulpa que resultaba de este proceso se diluía 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>6</sup>

La fabricación de mezcal, al igual que la de aguardiente, estuvo prohibida en la mayor parte de la Nueva España durante los tres siglos de dominio español, con el argumento de que eran sumamente nocivos a la salud. Sin embargo, en el área de Guadalajara el mezcal fue autorizado desde mediados del siglo XVII. En ese tiempo, la capital de la Nueva Galicia necesitaba mayores recursos para obras y servicios públicos, por lo que el presidente de la Audiencia, Juan Canseco Quiñones, decidió reglamentar la fabricación y comercio del vino mezcal: ordenó la creación de un estanco con el propósito de asegurar el cobro de impuestos y tener un relativo control de calidad sobre el producto 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 éstas debían permitirse aquéllas menos nocivas a la salud, puesto que, como afirmaría Francisco de Lorenzana, 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>7</sup>

La idea de establecer un estanco en Guadalajara no se aceptó de inmediato, y a lo largo del siglo XVIII se tuvo que fundamentar

Nicolás Triedo.

Preparación de horno.

*Luego de hornearse, las  
piñas se trituran y  
machacan. Los jugos  
extraídos —tepache—  
son luego destilados.  
El primer resultado  
es el mezcal común o  
shishi. A la segunda  
destilación se le llama  
"caballo".*

constantemente 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 para la construcción del real palacio.<sup>8</sup> Si bien en Guadalajara no estuvo prohibido el mezcal, en otros lugares del virreinato así fue, no obstante las reiteradas peticiones a las autoridades con el fin de obtener licencias de fabricación, alegando como principal argumento que las tierras no eran aptas para otros cultivos. A pesar de que algunas de estas peticiones fueron hechas o apoyadas por religiosos, siempre fueron negadas con el pretexto de lo nociva que era esta bebida para la salud, con lo que se provocó que el mezcal se fabricara y comercializara de manera clandestina.

#### LOS MEZCALES \* \* \* \* \*

El mezcal corriente se extraía por alambique del conjunto de agua y maguey chaparro cocido —llamado en la Mixteca *yahuitzingu*— que primero se fermentaba en cueros y luego se le agregaba timbre (planta leguminosa, llamada piche en el sureste) y pulque blanco. El mezcal flojo o de cola era el mismo que el anterior, con la diferencia de que se obtenía de la segunda resacada. El mezcal de pulque se podía obtener al extraer por alambique una porción de pulque tlachique y miel de piloncillo, fermentado en cueros. Se llamaba resacado de cola a aquel que, después de resacarlo para mejorarlo, quedaba reducido a la cuarta parte; lo mismo se hacía con el resacado corriente. Se conocía como vino mezcal de Guadalajara al licor que se hacía con agua común, miel y cabeza del maguey nombrado mezcal fermentado en cueros y extraído por alambique. El mezcal de pechuga se llamaba así porque provenía de la rectificación del mezcal corriente y la maceración de pechugas de gallina gorda.





# MEZCAL



## Oro de Oaxaca CON GUSANO

Carlos Hahn

Etiqueta mezalera.

Tanto el mezcal como el chinguirito fueron las bebidas destiladas de mayor consumo entre la población novohispana, especialmente en las ciudades, en los distritos mineros y en las zonas donde se cultivaba caña de azúcar, aunque no eran desconocidos en las zonas rurales. La razón principal es que los aguardientes, a diferencia del pulque, que se echaba a perder en pocos días, podían transportarse a lugares más o menos alejados de donde se fabricaban. Ambas bebidas eran igualmente perjudiciales a los ojos de las autoridades; incluso se puede comprobar documentalmente que no se hacía una clara distinción entre una y otra, designando indistintamente como chinguirito o como mezcal a ambas bebidas. Esto era aprovechado por los fabricantes para confundir a las autoridades, las cuales se quejaban de que los contrabandistas constantemente inventaban nuevos nombres para las bebidas prohibidas que, por lo demás, se vendían libremente en muchos lugares. Así, por ejemplo, se conocía como "excomuni6n" al mezcal que se vendía en el obispado de Valladolid y en el real de minas de Guanajuato, al ser prohibido con esa pena por el obispo Mart3n de Elizacochea. Esta confusi6n en los nombres ha perdurado: hoy en d3a se conoce como mezcal de Zacualpan de Amilpa a un aguardiente de caña elaborado en el pueblo del mismo nombre, en el estado de Morelos.

El bingarrote o bingu3, muy popular entre la poblaci6n 3ndigena novohispana, era mezcal de Quer3taro al que tambi3n se llamaba mezquital o pachuca y se hac3a del pulque. Parece ser que el pulque que se produc3a en esa regi6n, por ser "de parte tan lejos" y "malo y no de la calidad que se labra en Cempoala y sus territorios", ni se transportaba ni se consum3a en M3xico, por lo

ESTA PÁGINA Y

LA SIGUIENTE:

Jaime Navarro.

Ollas de destilación.

De la serie *El mezcal*.

*aguardiente de humo*.

*Al nacer en el corazón de la  
diosa Mayátl, los  
gusanos de maguey  
produjeron en ella  
—según una leyenda  
azteca— un intenso  
deseo carnal por el  
guerrero Chag.  
Tras regalarle un  
gusano, él aceptó el  
idilio, que duró siete  
días y siete noches.*



que se destinaba al bingarrote. El modo de hacerlo era similar al del mezcal, "salvo que no se echa el maguey a soasar, ni las cabezas, sino el pulque líquido o sus asientos. Y así a éstos se echa una gallina o capón tostado y bien molido en el alambique, para que uno y otro destile por él; y si se vuelve a destilar, sale más fuerte y activo".<sup>9</sup>

#### EL VINO MEZCAL DE TEQUILA \* \* \* \* \*

A partir de la Independencia, las cosas no le funcionaron muy bien a nuestro país, sobre todo durante los primeros 30 años. Las actividades ganaderas y mineras estaban arruinadas por tantos años de guerra y más de la mitad del territorio se perdió a raíz del conflicto de Texas. Sin embargo, esto produjo una mayor identificación y arraigo de la gente en su solar, un orgullo más fuerte por lo que ahí se producía y un afán de diferenciarlo con claridad de lo forastero. Éste es el momento en que al "vino mezcal de este suelo" empezó a llamársele simplemente tequila, tal y como era conocida la tierra donde se hacía.<sup>10</sup>

Todavía a finales del siglo XIX se podían encontrar bebidas con la denominación "vino mezcal" elaboradas en Tequila, aunque en realidad el término "mezcal" ya se empleaba sólo para referirse al producido fuera de esta región. Como característica especial, las bebidas llevan apellido, es decir, se habla de mezcal de San Luis Potosí, de Oaxaca, de Zacatecas, según la región donde se produzca.

Así tenemos, por ejemplo, el bacanora, una especie de mezcal originario de Sonora que se prepara a partir de la destilación del jugo de la cabeza asada de un maguey silvestre; las cabezas se acomodan en un horno rodeado de piedras y se asan durante dos noches; se dejan enfriar y se machacan con hacha para luego destazarlas en un hoyo de más de un metro de profundidad, donde permanecen cubiertas con costales unos cuatro días para que se efectúe la fermentación. El producto se deposita en un tambo revestido de piedras que funciona como olla, se tapa y se vuelve a prender fuego. Después pasa a otro tambor enfriador que contiene agua fría, del cual sale ya destilado el bacanora. Otro tipo de mezcal es el conocido como chichihualco, originario de Chichihualco de los Bravos, en Guerrero. También es común denominar a los mezcales según los ingredientes que se les añaden; así tenemos el "lechuguilla", mezcal hecho con este tipo de maguey silvestre, tradicional en los estados de Sonora, Chihuahua y Puebla; o el "petaquillas", un licor derivado de un mezcal originario del estado de Guerrero que se acostumbra beber añadiendo jugo de naranja y canela. Su consumo es doméstico y, en algunos casos, ritual. Los huicholes de Jalisco y Nayarit asan el tallo central de una planta parecida a la yuca y de él destilan una especie de mezcal conocido como sotol. En Chihuahua se denomina con este nombre a un aguardiente de maguey curado con uvas y ciruelas que se bebe en algunas fes-





De las múltiples fábricas o "palenques" salen miles de litros de mezcal que se venden por "mazarritos" (cuartos de litro), en ollas de barro negro y bajo nombres tan pintorescos como "Gotitas de maguey".

Etiqueta de mezcal de exportación.  
Principios de siglo XX.  
Colección  
Enrique Díaz.

tividades y reuniones familiares. En Guerrero llaman "torito" a una bebida de mezcal curado con vinagre, chile verde, cebolla, jitomate y queso. En México y Morelos, los "toritos" son mezcales o aguardientes combinados con jugo de naranja, cebolla y chile en vinagre. La tuxca es una especie de mezcal que se obtiene del maguey de Tuxcacuesco, Jalisco; se toma solo o con refresco en las calles de esta región y de Colima. Por último, tenemos el zotol, de consumo cotidiano en Puebla, hecho con la parte de abajo del maguey mezcalero llamado zotolero; es muy fuerte y se cura con diversas frutas, como uvas y ciruelas pasas.

E L M E Z C A L C O N T E M P O R Á N E O . . . . .

El mezcal ciento por ciento de maguey se fabrica exclusivamente en el estado de Oaxaca, donde existen destilerías situadas en cuatro importantes poblaciones. El principal lugar de producción se encuentra en Santiago Matatlán del Mezcal, cuyas 50 destilerías producen 60% del mezcal mexicano, con cuatro millones de litros anuales. Otros tres lugares con producción de similar importancia son San Dionisio Ocotepéc, Santa Ana del Río y San Luis del Río que, con sus 12 destilerías, producen cada uno un millón de litros anuales.

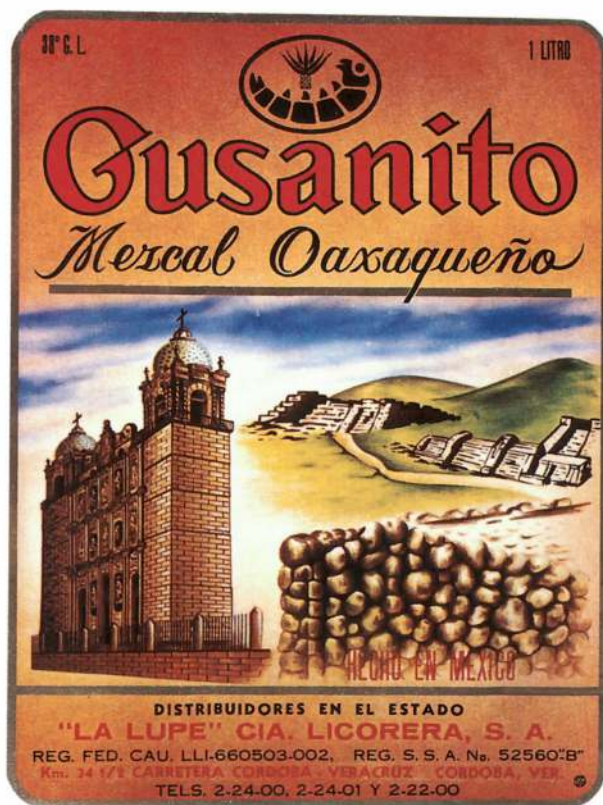
El consumo es esencialmente regional y nacional ya que, de siete millones de litros anuales, sólo se exportan 500 mil a Europa y Estados Unidos. Francia es el principal consumidor europeo, ya que el mezcal se ha convertido en una bebida de moda, rodeada de un gran prestigio literario, gracias a la aceptación de la novela de Malcolm Lowry, *Bajo el volcán*, que lo popularizó.

En la región de Matatlán se cultiva el maguey llamado "espadín", que es una variedad del agave, de donde se extrae el mezcal. Por lo que respecta a su forma de producción, nada ha cambiado





*Cántaro fiel, timbre racial  
del zapoteca  
bronceado y fuerte  
ya lleres agua o  
mezcal,  
le sirves hasta la  
muerte.*  
SAMUEL MONDRAGÓN.



desde hace 300 años, ya que el procedimiento artesanal continúa utilizándose tal como en el siglo XVIII. Si acaso en el proceso del añejamiento se ha puesto mayor interés en cuidar la calidad del aguardiente: una parte del mezcal es inmediatamente comercializado en recipientes de plástico, así como en botellas de formas caprichosas decoradas a mano; otra parte se deja añejar por varios años en barricas de encino importadas de Europa. El mezcal es vendido directamente por los pequeños productores en expendios donde es frecuente que los clientes, al hacer sus compras, consuman ahí mismo un pequeño vaso de este licor. Los anuncios pintados en el exterior de bares y restaurantes han creado —en colores chillantes— una publicidad local que ensalza al maguey en todas sus formas. En las cantinas locales, aún reservadas exclusivamente a los hombres, sólo se sirve mezcal y los expertos bebedores comparan las virtudes de las diferentes marcas y orígenes, especialmente los sábados por la tarde. En este recorrido histórico-geográfico hemos conocido desde el mezcal prehispánico hasta los mezcales populares que siguen gozando, entre el pueblo, de gran aceptación y son indispensables para celebrar, para lamentar, o simplemente para disfrutar, hubiere motivo o no. El mezcal no es una simple bebida de moda, sino una expresión cultural que da identidad a todo un pueblo orgulloso de su origen.

Etiqueta de mezcal.

Colección  
Alfonso Morales.

PAGINAS 126-127

Jaime Navarro.

De la serie *El mezcal*,  
*aguardiente de humo*.





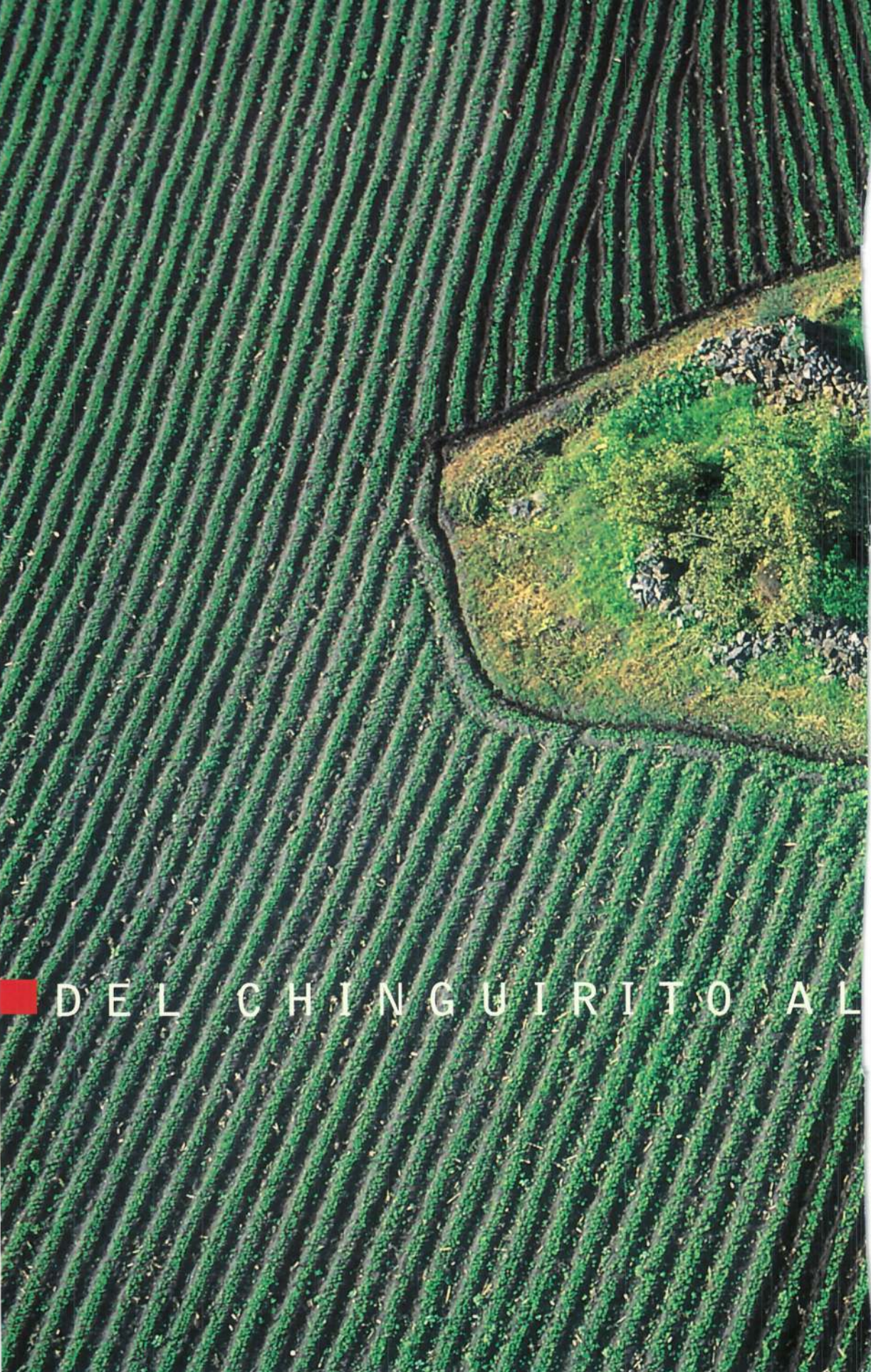
## N O T A S

- 1 \*\*\* Sahagún, fray Bernardino, *Historia general de las cosas de Nueva España*, edición facsimilar, México, Archivo General de la Nación, 1979.
- 2 \*\*\* Vetancurt, fray Agustín de, *Teatro mexicano*.
- 3 \*\*\* Payno, Manuel, "Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos" en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. x, México, 1863, p. 390.
- 4 \*\*\* Muriá, José María lo cita en *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 1990, p. 20. (Cuadernos de Difusión Científica, 18, serie Programa de Estudios Jaliscienses)
- 5 \*\*\* Vetancurt, *op. cit.*, p. 64.
- 6 \*\*\* Pérez, Lázaro, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara, Instituto del Tequila, 1990, pp. 11-12.
- 7 \*\*\* Archivo General de Indias, México, 2331.
- 8 \*\*\* Muriá, *op. cit.*, pp. 19-26.
- 9 \*\*\* Moreno Alonso, "Aguardientes y alcoholismo en el México colonial", en *Cuadernos Hispanoamericanos*, xiii, núm. 424, Madrid, 1985, p. 92.
- 10 \*\*\* Muriá, *op. cit.*, p. 45.

*Que sirvan las otras copitas de mezcal  
que al fin nada ganamos  
con ponernos a llorar...*

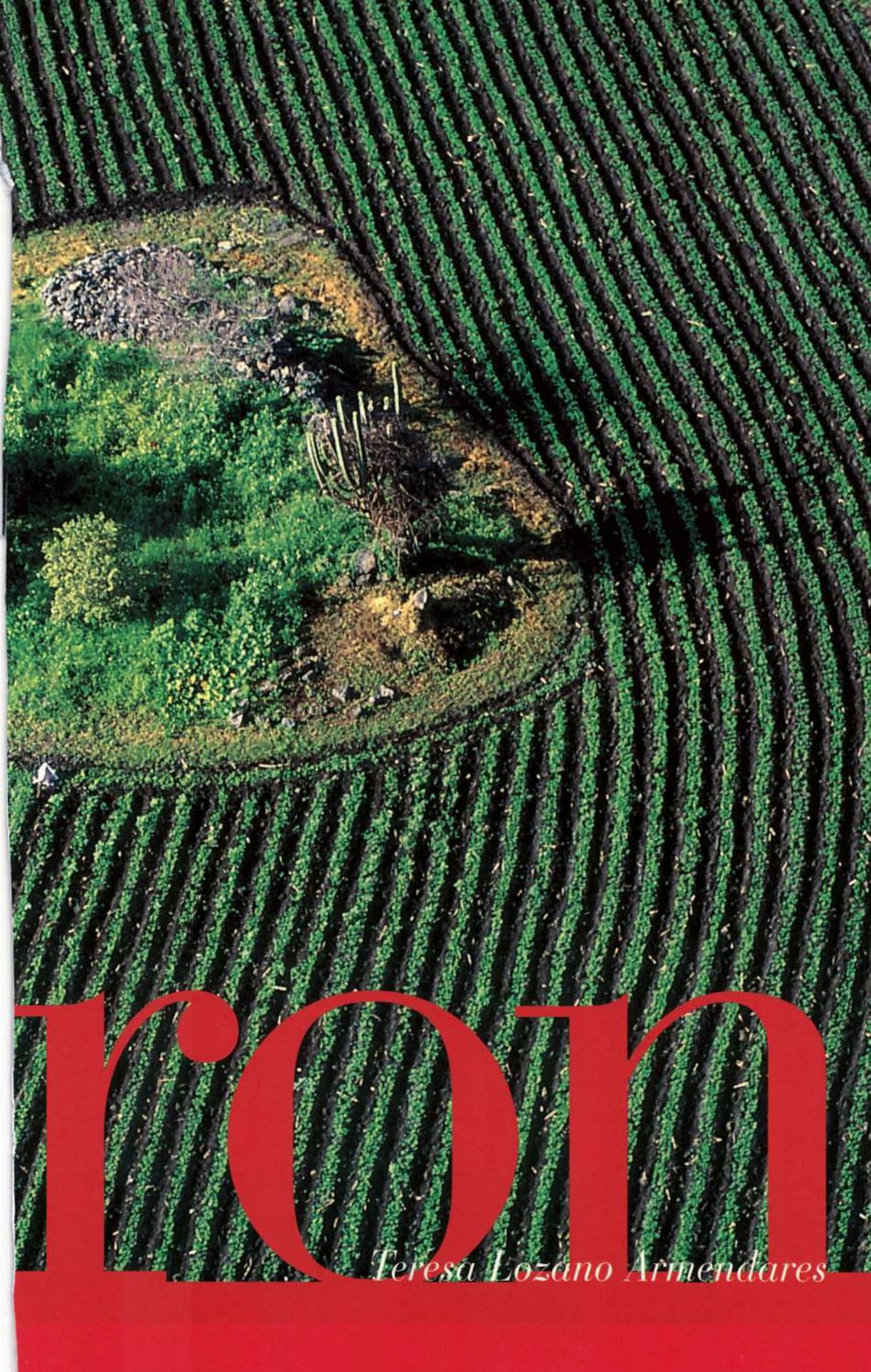
*Que me sirvan las otras bien llenas  
que al amor yo le quiero brindar  
mis tristezas, mis dichas, mis penas  
a todas juntas las quiero envenenar.  
Canción popular.*





■ DEL CHINGUITO AL

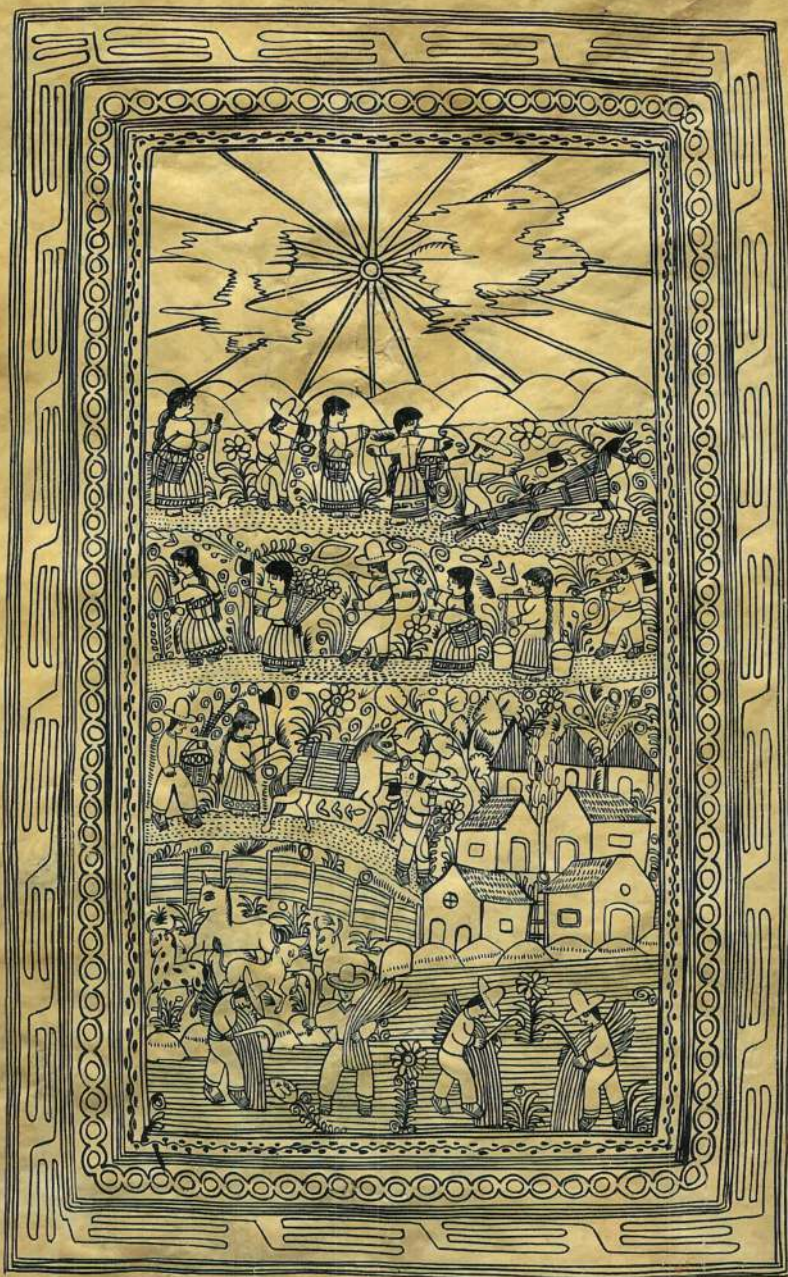




# ron

*Teresa Lozano Armendares*









# E

l aguardiente de caña, conocido hoy comúnmente con el nombre de ron, es considerado en México como una bebida tradicional. Efectivamente, el aguardiente de caña o chinguirito —en Cuba esta palabra era una variación de "chinguito" o chico y se refería a un trago de bebida alcohólica; también podría derivarse del mandinga *sángara* o aguardiente— era una de las bebidas más populares y de consumo generalizado desde el siglo XVI, a pesar de que su producción y comercialización estuvieron prohibidas durante casi los tres siglos de dominio español.

Esta prohibición —que también se aplicaba al mezcal— obedecía a razones económicas, ya que se trataba de proteger la importación de vinos y aguardientes peninsulares, siendo entonces el aguardiente de Castilla, traído de España, el único cuyo consumo era legal. Pero lógicamente, por muy elevada que fuera la importación de este licor, no alcanzaba a cubrir la demanda novohispana. Por otro lado, como en la fabricación y comercialización del chinguirito 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 aguardiente de caña. Los encargados de evitar su producción ilegal se quejaban de lo difícil que era controlarla porque los equipos para la destilación eran muy sencillos y fáciles de ocultar. Baste describir su elaboración: 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 para que pudiera "tomar punto"; después se introducía todo el líquido en el alambique y se destilaba una o varias veces para hacerlo más o menos fuerte.

Un elemento importantísimo para la obtención de los aguardientes es el alambique. Parece ser que este aparato hizo su aparición en Europa hacia el siglo XII y, aunque los aparatos destilatorios usados desde entonces han variado mucho de forma y construcción, básicamente constan de una caldera donde se pro-

Anónimo.

*Méjico.* Segunda mitad del siglo XIX. Grabado.

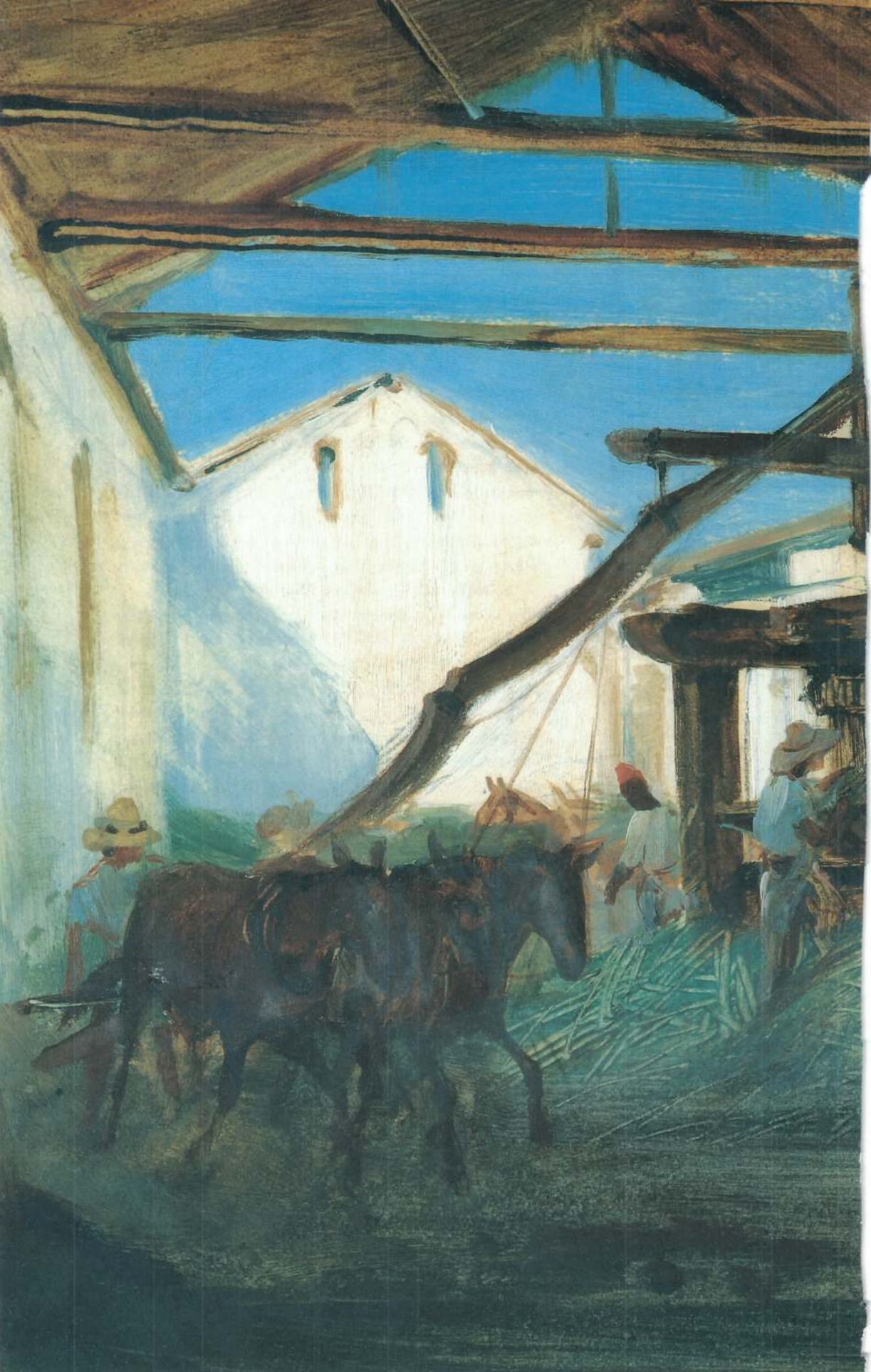
PÁGINA ANTERIOR:

Anónimo.

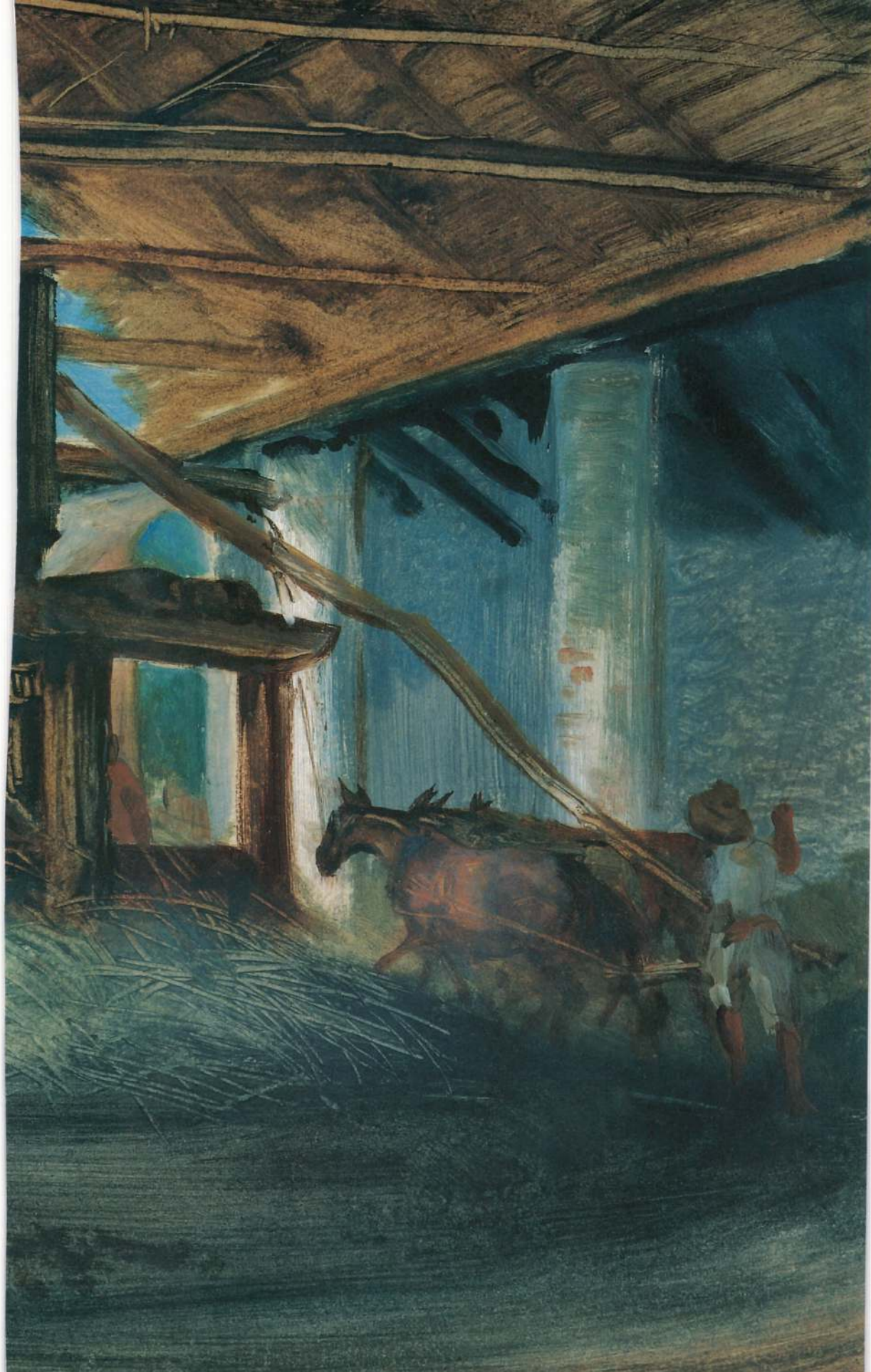
*Escena campesina.*  
Pintura sobre amate.

PÁGINAS 128 Y 129:

Adalberto Ríos Szalay.  
Campo cañero  
en Morelos.









Javier Hinojosa.  
Cañaveral.

PÁGINAS 132 Y 133:

Johann Moritz Rugendas.

*Trapiche.* 1831.  
Óleo sobre cartón.  
Museo Nacional  
de Historia.  
CINCA-INAH-MEX.

*La caña de azúcar es  
nativa de Oriente,  
aunque es probable  
que su refinamiento  
se deba a los árabes.  
Hernán Cortés la  
cultivó profusamente  
en sus tierras,  
particularmente  
en Morelos.*

ducen los vapores, un tubo para darles salida y un refrigerante donde se condensan. Los alambiques más sencillos usados en la Colonia constaban, por lo general, de una caldera o cucúrbita, de un capitel y de un serpentín dentro de un refrigerante. La calefacción se hacía a fuego desnudo o a baño maría; en este último caso la cucúrbita se introducía en otra vasija con agua, la cual recibía directamente la acción del fuego.

Antes de que se inventaran los areómetros —instrumentos que determinan las densidades de los líquidos—, los aguardientes se denominaban así: el "de Holanda" señalaba de 50° a 56°; el "anisado" era semejante al anterior pero cargado de aceite volátil de anís; el "prueba de aceite" era aquél al que se agregaba una gota de aceite de oliva que caía al fondo del líquido alcohólico. Conforme se endurecían las medidas en contra de la producción y el consumo de aguardiente —justificadas por el argumento de que era fuente de males sociales— su uso se extendía. El aguardiente se introdujo primero en los pueblos por donde iban serpenteando los caminos de herradura y poco después hasta las más recónditas comunidades indígenas. A éstas llegó por manos de los mestizos y comerciantes españoles que encontraban en tal mercancía una fuente de considerables ganancias.

Como se trataba de una bebida clandestina, su comercio da una buena idea de la corrupción que prevalecía entre las autoridades civiles, religiosas y militares y del poder que tenían los grandes latifundistas productores de caña —y, por supuesto, de la bebida— que en mancuerna con los altos mandos militares agilizaban su circulación y evadían todo intento de hacer justicia.

#### LAS FÁBRICAS DE AGUARDIENTE DE CAÑA

Al estar prohibida la fabricación de chinguirito, las fábricas se establecían clandestinamente en los lugares cercanos a los ingenios y trapiches, de donde podía obtenerse fácilmente la materia prima para su elaboración. No sólo se ponían palenques o fábricas en barrancas, cuevas o parajes alejados de la vigilancia de las autoridades, sino que, incluso, se encontraban en casas dentro de las poblaciones y ciudades, pues así la co-





mercialización resultaba más sencilla y los consumidores tenían fácil acceso a este licor.

Existe en el Archivo General de la Nación un buen número de documentos referentes a los procesos criminales seguidos a los contrabandistas que nos permiten conocer cómo eran estas fábricas. Sabemos que en su mayoría eran pequeñas —con un solo alambique— y trabajaban de la siguiente manera: el propio dueño se encargaba de todo el proceso de fabricación, o bien, podían poner el palenque entre varias personas y cada quien se encargaba de la destilación de cierta cantidad de licor, según la suma invertida. Estas fábricas se establecían casi siempre de manera temporal, ya que, por tratarse de una actividad ilícita, no se tenía la seguridad de que fuera un negocio permanente; cuando se temía ser descubierto, se podía fácilmente recoger los "trastos" y cambiar la fábrica a otro lugar o establecerla de nuevo cuando las circunstancias fueran propicias. Lo común, sin embargo, era que aquéllos con disposición de emprender este negocio invirtieran cierta cantidad de dinero —unos 50 pesos— para comprar los utensilios necesarios y la materia prima y dejaran el negocio encargado a un administrador.

Era muy importante tener contactos en las ciudades para la venta del licor, por lo que, usualmente, los mismos fabricantes —o sus parientes— eran los dueños de las tabernas o tiendas donde se vendía. Es común encontrar en los documentos las declaraciones de los dueños de fábricas o vinaterías atribuyendo a sus mayordomos o cajeros los fraudes y la venta clandestina del licor.

Es claro que, a pesar de los esfuerzos de los interesados en cumplir las órdenes de extinguir la fabricación de aguardiente de caña, ésta continuaba porque muchas de las fábricas se establecían con el conocimiento y licencia de algunas autoridades locales e incluso de los comisarios encargados de su persecución.

#### C O M E R C I A L I Z A C I Ó N D E L A G U A R D I E N T E \* \* \*

Los vinos y aguardientes importados llegaban a Veracruz a bordo de fragatas, polacras, bergantines y paquebotes en cantidades que variaban de un año a otro pero que oscilaban entre



Rubén Pax.

Trapiche rústico.

PÁGINA SIGUIENTE:

Javier Hinojosa.

Ingenio Constanca,

Tezonapa, Veracruz.

*Desde antes del siglo XII  
se conocen en  
Occidente los  
alambiques, pero  
durante mucho tiempo  
la destilación fue tarea  
exclusiva de los  
boticarios.*

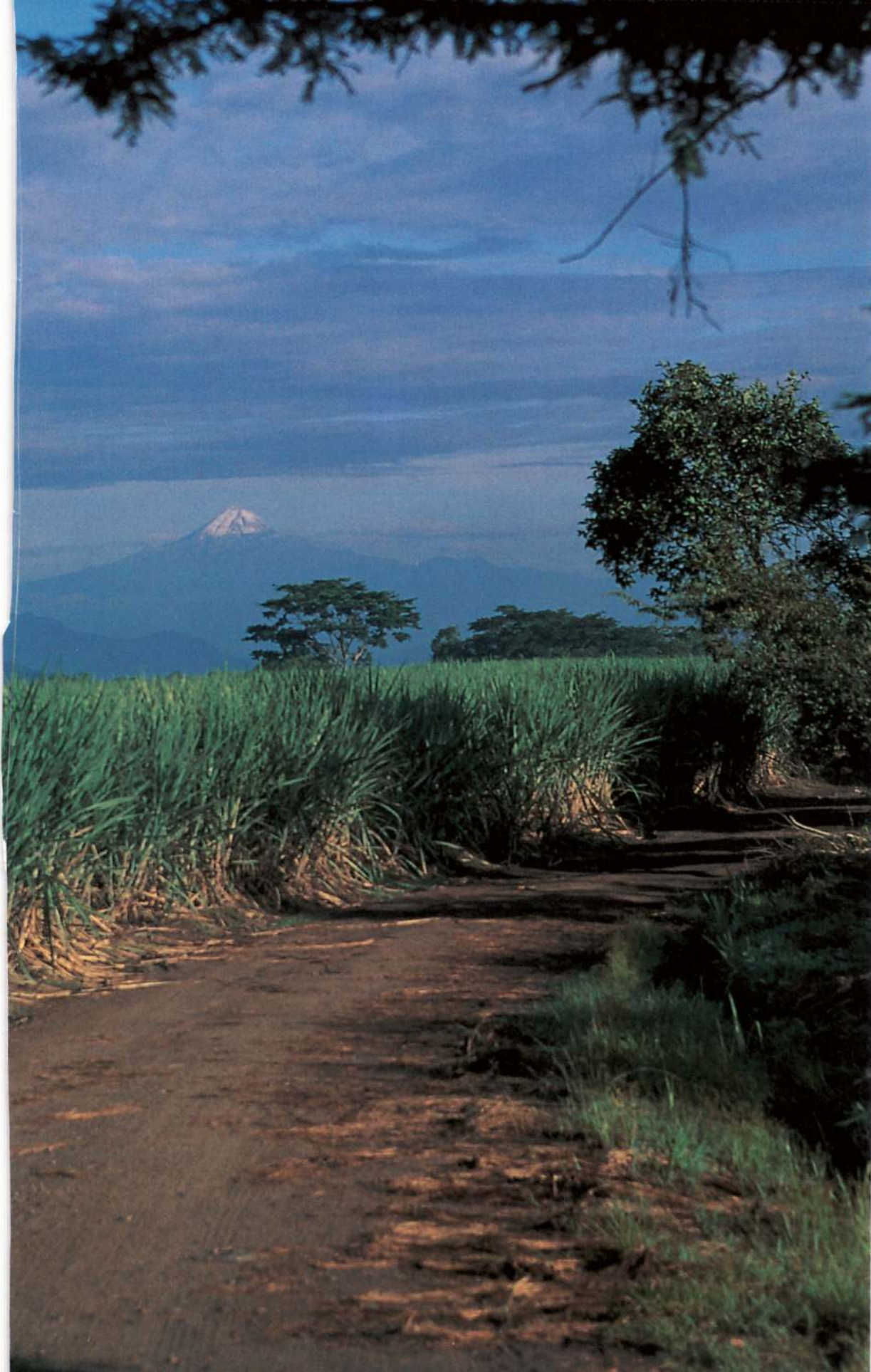
20 y 40 mil barriles de aguardiente y cinco a nueve mil barriles de vino, además de pipas, garrafones y frascos de otros licores como rosolis, garnacha y malvacia. A su llegada a ese puerto, los vinos, aguardientes y vinagres eran gravados con un derecho que, junto con el costo del transporte a la ciudad de México, aumentaba el precio de venta. El costo de un barril de chinguirito era de 25 pesos, siete reales; el de uno de aguardiente de Castilla era de 18 pesos, seis reales en Cádiz; 30 pesos, cuatro reales en Veracruz; y 44 pesos, dos reales en México. La diferencia de precios era suficiente para que el consumo del aguardiente de caña fuese mucho mayor.

Para conducir los barriles de aguardiente de Veracruz a la ciudad de México u otros destinos debía sacarse una guía en la aduana y, a la vuelta, entregar la tornaguía correspondiente. Sin embargo, los contraventores se valían de innumerables ardidés para introducir el chinguirito de contrabando, pues al mezclarlo con aguardiente español lograban no sólo la mejor venta de este último, sino que infiltraban al primero como si fuera legal.

La introducción clandestina de chinguirito en las ciudades, villas y reales de minas también se hacía con el conocimiento y tolerancia de las autoridades. El aguardiente de Castilla, que transportaban los barcos desde Cádiz, venía en barriles, pipas, garrafones, cuarterolas, botellas y frascos. Después, para conducirlo a la ciudad de México, en Veracruz mismo o en otros lugares del trayecto, se vaciaba en otro tipo de envases que hacían más fácil y manejable su transporte. Podía vaciarse en barriles más pequeños, con capacidad de 160 cuartillos (70 litros aproximadamente), en "quintaleños" (50 litros) o en







otro tipo de envases como los cueros, pellejos, corambres, castañas, botijas y botas. De esta manera, los arrieros los cargaban cómodamente en las mulas y podían llevarlos sin problema a las poblaciones. La capacidad de estos envases era muy variable, por lo que no se sabe con exactitud qué cantidad de líquido podían contener.

Muchas veces, sin embargo, la introducción fraudulenta era descubierta en las garitas de la ciudad de México, cuando los traficantes o los cargadores contratados conducían el chinguirito en mulas y caballos, carretones, coches, canoas y chalupas y lo hacían pasar como cargas de leña o costales de granos, cubriendo los cueros con paja. Los cargadores — que muchas veces huían al ser sorprendidos — parecen haber sido fundamentales para la distribución clandestina de la bebida, pues podían pasar fácilmente inadvertidos entre los muchos que se empleaban en el comercio de toda clase de mercaderías y, podían transportar poco a poco una considerable cantidad de aguardiente a las vinaterías sin llamar la atención.

#### E L E X P E N D I O A L C O N S U M I D O R \* \* \* \* \*

Era en la capital donde se daba el mayor consumo de aguardiente, ya fuera legítimo o mezclado con chinguirito; pero no debe olvidarse que éste también se consumía y tenía una gran demanda en el interior del país, sobre todo en los reales de minas y en todos aquellos lugares donde no se producía pulque.

Al igual que las pulquerías, las tabernas eran consideradas por las autoridades como lugares muy peligrosos para la salud pública. Según consta en documentos oficiales de la época, podría creerse que la embriaguez sólo la padecía la gente de la "más ínfima plebe", aquella que acudía a las pulquerías. Sin embargo, las cifras sobre el alto consumo de alcohol en la ciudad de México en la segunda mitad del siglo XVIII y principios del XIX prueban que en la capital hombres y mujeres de diversos "estados y calidades" ingerían todo tipo de bebidas embriagantes en los múltiples lugares donde éstas se vendían. No se puede afirmar que sólo los indios y las castas bebían pulque mientras que los españoles y mestizos únicamente bebían vino y aguardiente. Más bien, el tipo de bebida que ingerían dependía de su precio. Aunque, efectivamente, el pulque era mucho más barato que el aguardiente, en muchos lugares se vendía chinguirito a precios reducidos. En muchos procesos criminales consta que indios y castas bebían pulque y aguardiente indistintamente.

Es difícil calcular el consumo per cápita de alcohol en la ciudad de México porque no se puede saber qué cantidad de pulque y chinguirito entraba a ella de contrabando. Sin embargo, Scardaville calcula que los capitalinos pobres gastaban al menos dos reales diarios en pulque y aguardiente, lo que significa que, para un artesano que ganaba un peso diario, 60% de su salario semanal lo gastaba en alcohol.





*El highball único. Bacardi.*

7.5 x 8.3 cm.

Anuncio en la revista

*Suceso para Todos.*

tomo VII, núm. 88.

México, 2 de octubre de

1934. Colección Arturo

Ortega Navarrete.

En la última década del siglo XVIII era muy fácil comprar bebidas embriagantes, pues se vendían prácticamente en todas partes. Si se descuentan las 45 pulquerías y las 194 tabernas con licencia, además de las pulperías, cafeterías y tiendas mestizas donde se permitía la venta de licores, existían muchos otros zangarros y puestos donde se vendía pulque, tepache, chinguirito y otras bebidas prohibidas, sin la autorización expresa de las autoridades. De esta manera, se calcula que había un lugar para beber por cada 56 personas mayores de 15 años, y que el consumo de aguardiente por persona era de dos y medio galones al año durante la prohibición, mismo que aumentó a cuatro después de la legalización, cuando disminuyó su precio.

Existían dos tipos de vinaterías: aquellas bien equipadas con mesas, bancos, linternas, un mostrador, anaqueles con licoreras y una bodega con existencias suficientes de vino, aguardiente de Castilla, mistelas, rosolis y otros licores; y otras —la inmensa mayoría— mucho más modestas, conocidas como zangarros o pequeñas vinaterías, donde se vendían los mismos licores que en las primeras y donde era común vender el chinguirito haciéndolo pasar por aguardiente de uva. Muchas tiendas de la ciudad habían sido habilitadas como cantinas e, incluso, en lo que hoy llamaríamos tienda de abarrotes, donde los propietarios acon-







ESTA PÁGINA Y

LA ANTERIOR:

Adalberto Ríos Szalay.

Cañaverales.

dicionaban un rincón que convertían en bar, pues la venta de alcohol significaba un atractivo aumento de sus ingresos. Para instalar una cantina así se necesitaba únicamente una inversión de 25 a 30 pesos, pues sólo tenía una mesa, un caldero con su cucharón y varios recipientes para beber. Así, en muchos cuartos de las vecindades, aunque no tuvieran salida a la calle, podía encontrarse ese tipo de establecimientos que siempre eran muy concurridos.

Gran parte de las actividades cotidianas de los capitalinos se desarrollaban en las calles de la ciudad. Éstas estaban llenas de vendedores ambulantes, las tiendas exhibían su mercancía en las banquetas y muchos artesanos trabajaban fuera de sus talleres. No es de extrañar, pues, que muchas vinaterías, al no tener suficiente espacio interior para que la gente se sentara a beber, la acomodaran fuera, por lo que siempre había grupos de bebedores en la calle. Como en cada una había tres o cuatro cantinas, era frecuente que los clientes pasaran de una a otra y, por lo tanto, eran constantes las riñas y desórdenes de los borrachos en la vía pública.

De las 194 vinaterías registradas con licencia a finales del siglo XVIII, 158 estaban situadas "puentes adentro" de la ciudad y las 36 restantes se ubicaban en las afueras. Sin embargo, la gran mayoría de los zangarros ilegales se situaba en los barrios que circundaban la traza original de la capital, donde la vigilancia de las autoridades se hacía más difícil no sólo porque algunas estaban a una legua de distancia del centro, sino porque los alcaldes y alguaciles no alcanzaban a visitarlas con la frecuencia que se requería. Estas autoridades se quejaban de que las tabernas se ponían "donde, cuando y como cada uno quiera".

Por lo general, los dueños de las vinaterías estaban al frente del negocio, pero también era común que lo encargaran a un administrador, quien recibía como salario la mitad de la venta del



*Debido a la prohibición que  
pesó sobre el  
chinguirito durante el  
Virreinato, su  
elaboración se  
realizaba en fábricas  
clandestinas e incluso  
en el hogar.*

*El proceso más sencillo para  
hacer aguardiente  
consiste en echar  
agua y miel prieta en  
recipientes de cuero.  
La mezcla se calienta  
en un cuarto con  
braseros y luego se  
destila en el alambique.*

PÁGINA SIGUIENTE:

Lorenzo Amendáriz.  
Guarapo, bebida  
de caña.

Francisco Kochen.  
Campesino cañero  
en Cempualá, Veracruz.



día. Tanto los propietarios como los administradores solían ser militares y formaban parte del regimiento del comercio. Esto provocaba constantes problemas de jurisdicción con las autoridades civiles, pues los primeros, valiéndose de su fuero, cometían toda clase de contravenciones al reglamento.

Por ejemplo, al igual que en las pulquerías, estaba prohibido que en las tabernas se vendiera comida, hubiera música y bailes, bancos para sentarse y se jugara a los naipes. Sin embargo, estas disposiciones, lo mismo que el horario en que debían abrir y cerrar, se violaban constantemente. Las tabernas abrían desde el amanecer, por lo que había quienes antes de ir a trabajar iban a tomar pulque y después aguardiente.

La clientela de las pulquerías aumentaba después de las diez de la mañana y una gran cantidad de gente sin ocupación pasaba allí todo el día. Al atardecer, la concurrencia de las vinaterías aumentaba, ya que muchos artesanos iban a beber al salir del trabajo. En algunas cantinas daban por medio real un cuartillo de aguardiente y, por el mismo precio, se ofrecía al cliente un bizcocho, un huevo, un mollete con mantequilla, un chorizón chico, ajos en vinagre, un bizcocho con queso o cualquier otra cosa "para hacer boca".

El sábado era cuando las tabernas tenían mayor clientela, pues ese día se pagaba el salario a los artesanos y a otros trabajadores; muchos de ellos lo gastaban toda esa misma noche. El no tener dinero, sin embargo, no era un obstáculo para poder comprar alcohol, ya que, contra lo estipulado, en las cantinas se aceptaba toda clase de objetos en prenda.

Las vinaterías debían cerrar a las nueve de la noche, pero pocos acataban esta disposición. Las cantinas situadas lejos de la vigilancia de las autoridades no se preocupaban mucho por cumplir el horario y los taberneros del centro de la ciudad se las ingeniarían para transgredirlo. Además de tener gruesas cortinas en la puerta para evitar que los clientes fueran vistos desde fuera, después de las nueve de la noche vendían el licor a través de una ventana. En las vinaterías más grandes había una habitación oculta donde se quedaban los parroquianos bebiendo y jugando mucho después de la hora permitida e, incluso, había algunas que tenían una entrada secreta por una tienda, un cuarto contiguo o un pasillo poco iluminado.

EN EL MÉXICO INDEPENDIENTE \* \* \* \* \*

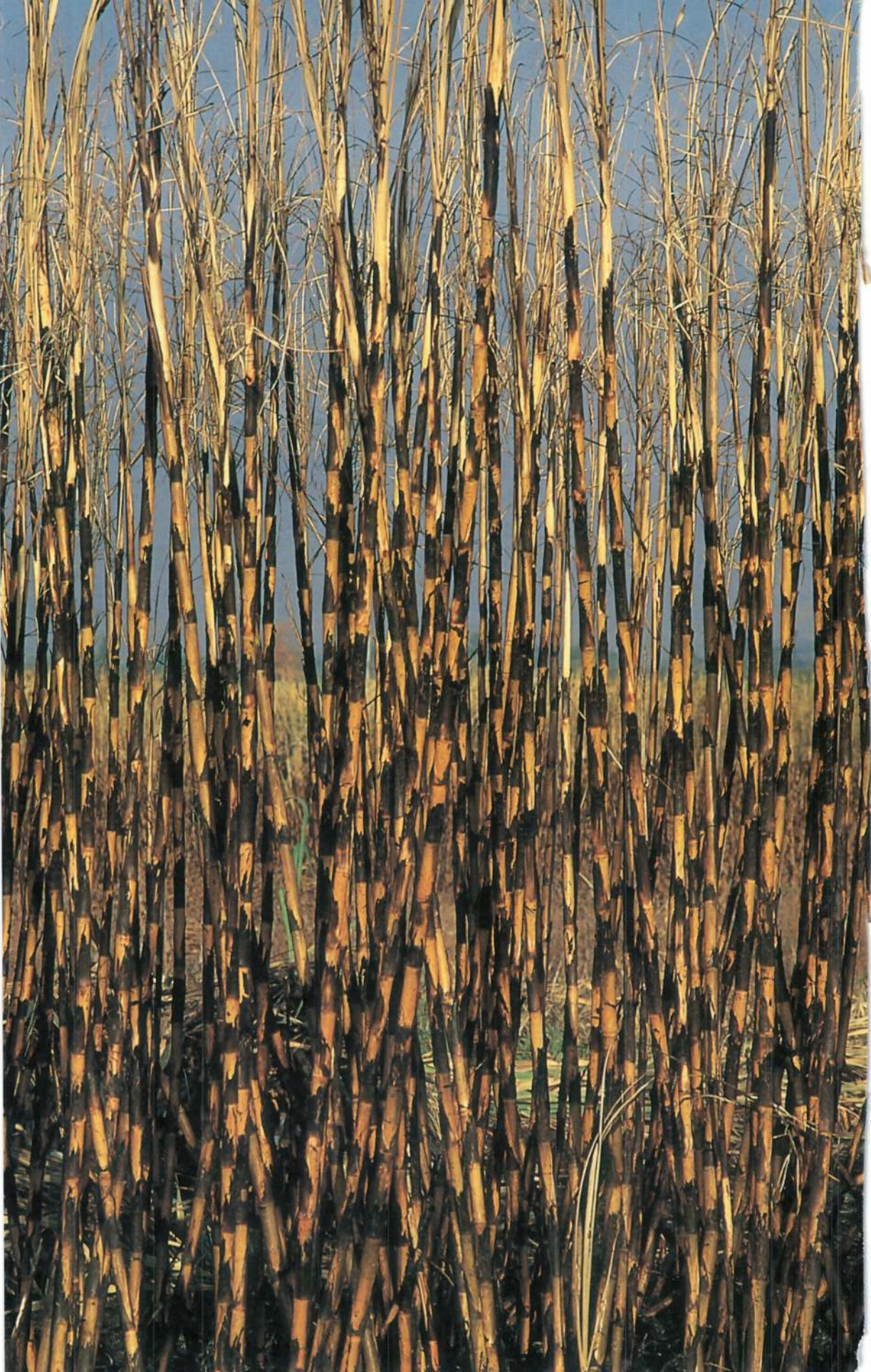
Al fin, en 1796, la fabricación y comercialización de aguardiente de caña fue legalizada. En realidad, con ello nada cambió radicalmente; la producción continuó a los mismos niveles que en la época colonial; no surgieron grandes fábricas porque la elaboración se dio en las mismas condiciones que en los siglos anteriores: de una manera artesanal y regional.

Y es que no debemos olvidar que apenas unos años después de la legalización, el país cayó en un permanente estado de convul-













Adalberto Ríos Szalay.

Trabajadores  
en cañaveral.

PÁGINA ANTERIOR:

Adalberto Ríos Szalay.

Trabajos en cañaveral.

*Me amamantó tu tierra*

*con la misma savia  
que nutre a los  
plátanos y a los  
cañaverales  
ondulantes, suaves,  
perezosos.*

*El jugo de esta caña*

*que corre en hilo dulce  
hasta mis labios  
es el mismo que corre  
por mis venas  
en el viaje asombroso  
de la sangre.*

EMILIO BALLAGAS.

sión. A los 11 años de la guerra de Independencia se sucedieron otros muchos de asonadas, golpes de estado, guerras civiles e invasiones extranjeras. El siglo XIX no fue el más propicio para el desarrollo de una industria de bebidas alcohólicas.

Además, la fabricación de aguardiente está íntimamente relacionada con el desarrollo de las haciendas azucareras. Muchas fueron abandonadas durante la guerra de Independencia y los métodos empleados para la elaboración del aguardiente se rezagaron a tal grado que no fue hasta la segunda mitad del siglo cuando se empezaron a utilizar alambiques del sistema Derosne.

No obstante la rusticidad de los sistemas de fabricación y de las condiciones sociopolíticas del país, el aguardiente continuó fabricándose en grandes cantidades y en diversas regiones: en Córdoba, Orizaba y Jalapa y en los márgenes de los ríos Blanco y Papaloapan, por lo que respecta a Veracruz; en la hacienda de San Francisco Franco en Villa Alta, Oaxaca; en el sur de Jalisco; en Michoacán, Puebla, San Luis Potosí y hasta en Monterrey, Nuevo León.

Desde luego, el estado más productivo fue Morelos, donde había fábricas de aguardiente en los ingenios de Temixco, Temilpa, Atenanguillo, Oacalco, San Gabriel, Miacatlán, Atlahuayan, Pantitlán, Casasano, Santa Inés, El Hospital, Coahuistla y Tenango. Para dar una idea de la producción de aguardiente en el siglo XIX, tan sólo en Michoacán se calculaba en 12 mil barriles anuales y mil en la ciudad de Monterrey, lo que hizo necesario acudir a la exportación para consumir el exceso de producto.

Durante una buena parte del siglo XX, al aguardiente de caña se le llamó "habanero", probablemente por la influencia anti-

Adalberto Ríos Szalay.

Paisaje de cultivo  
de caña.

PAGINA SIGUIENTE:

Francisco Kochen.

Campesino cañero.

llana, pero la denominación que finalmente ha sentado sus reales es la de ron.

El ron viene a ser en la época actual la más versátil de todas las bebidas alcohólicas. Es un destilado que proviene de la fermentación del jugo de caña, de sirope de azúcar o de melaza de caña que se destila a menos de 95° GL, de forma que conserve su aroma y sabor característicos; y como para fabricarlo se requieren menos procesos químicos, resulta ser una de las bebidas alcohólicas más puras.

Existen varios tipos de ron según su sabor, calidad, suavidad, color y añejamiento. La diferencia básica depende de su procedencia, es decir, del país donde se fabrica. Los muy secos y ligeros son los de Puerto Rico y Cuba, en tanto que los de sabor y olor fuerte se producen, en su mayoría, en las Antillas inglesas.

En México —donde la acentuada preferencia por el nativo tequila relegaba la costumbre de beber ron— se instaló en 1931 la empresa que es líder mundial en la fabricación de ron: Bacardí. Producto ligero, versátil, agradable al paladar y envejecido en barriles, el ron logró competir con éxito en círculos urbanos de todos los niveles sociales. La fórmula y el proceso secreto para su elaboración han permitido que a través de los años se convierta en el más popular de todos los rones del mundo. Algunas de sus más populares combinaciones con agua, refrescos de cola y jugos de fruta son la "Cuba libre", el "daquiri", el "planter's punch", el "Manhattan" y el "old fashioned".

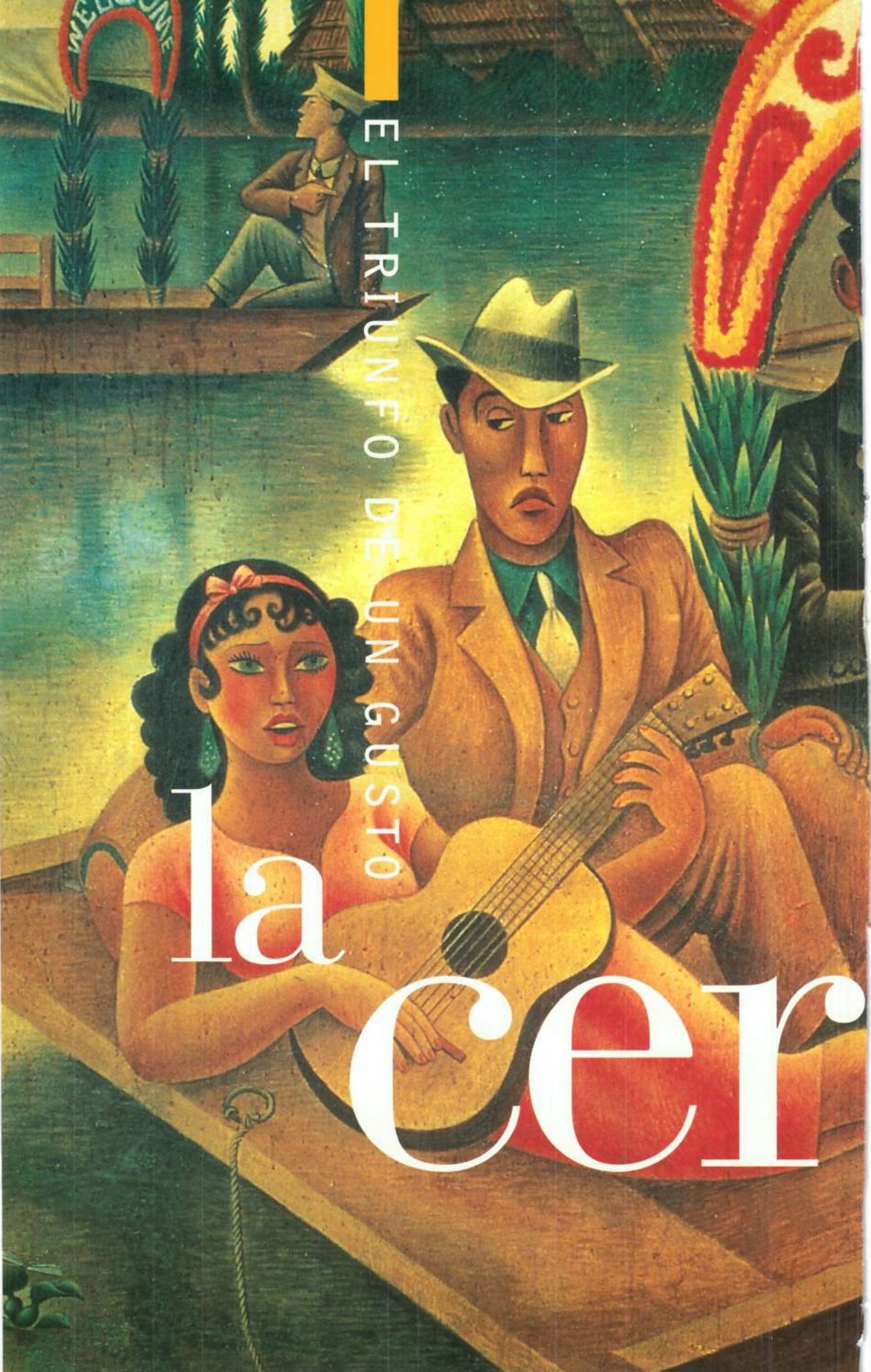
Es así como el vilipendiado chinguirito ha llegado a transformarse en el sofisticado ron, de aceptación mundial gracias a las modernas técnicas de fabricación que lo hacen un producto agradable y versátil. Llámesele aguardiente de caña, chinguirito, habanero o ron, sin duda esta bebida siempre estará presente en el gusto nacional.







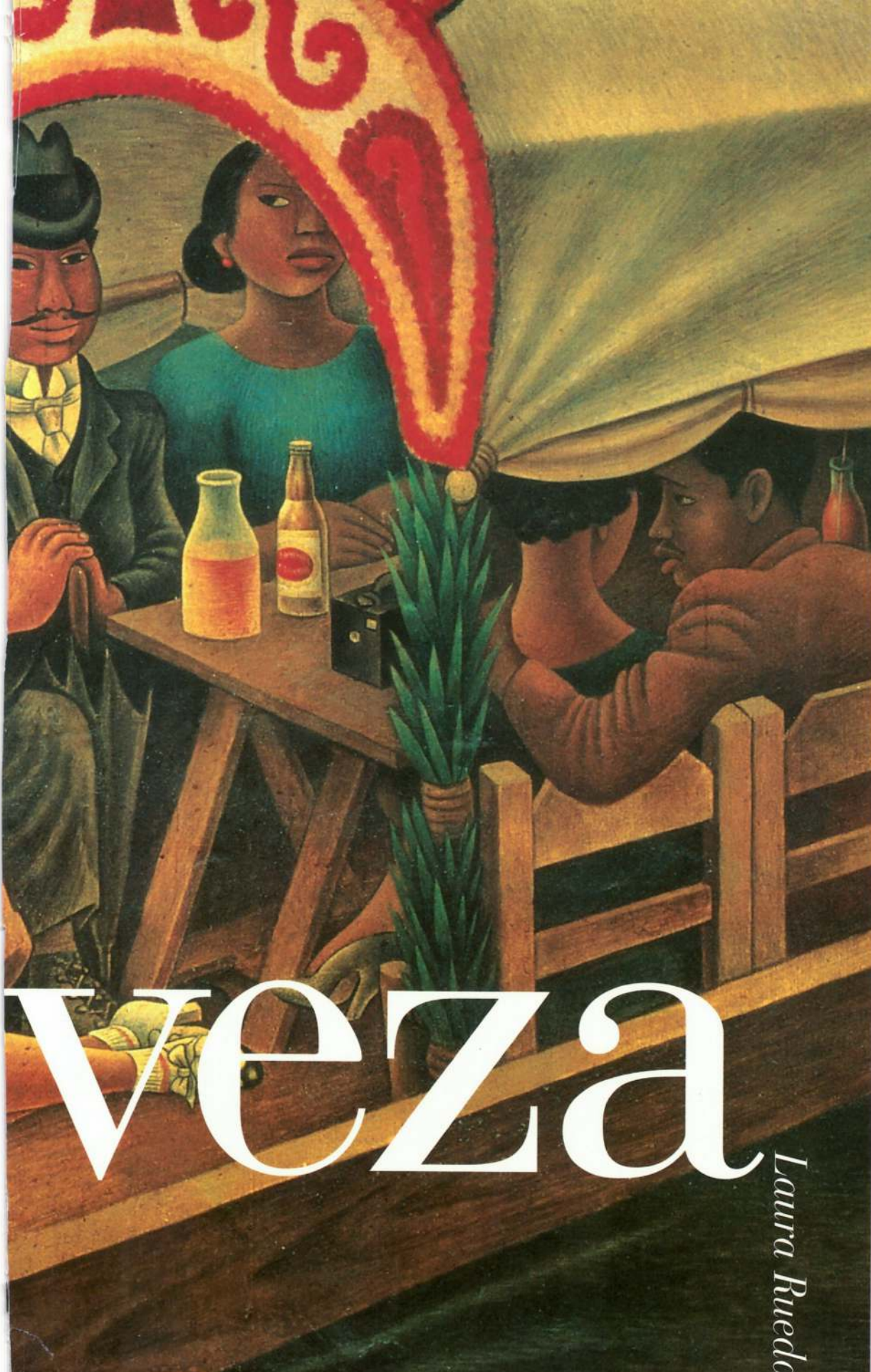




EL TRIUNFO DE UN GUSTO

# la Cacer





# veza

Laura Rueda







# E

n 1540 el conquistador Alonso de Herrera se presentó en la corte de Carlos V con numerosos regalos y una solicitud: la licencia para producir y vender cerveza en la Nueva España. La petición debe habersele concedido con celeridad, pues se tienen noticias de que a su regreso, a finales de ese mismo año, ya había traído consigo a varios operarios. De Herrera se instaló en la ciudad de México y hacia 1544 producía ya cerveza de excelente calidad y gran renombre, tal como lo aseguraban el propio virrey Antonio de Mendoza y otros españoles que solían disfrutarla.

En un informe enviado a España ese mismo año, De Herrera declaraba haber vendido la arroba de cerveza al elevado precio de ocho reales —del que entregó un tercio al erario real— debido a la dificultad de conseguir las materias primas y a que las cosechas de cebada y trigo habían sido escasas. Asimismo, señalaba que el lugar donde se encontraba la fábrica tenía como nombre Brazería. Este pionero de la industria cervecera murió en 1558 y, a pesar de la falta de información al respecto, no debe descartarse la posibilidad de que hubiese quienes continuaran con la fabricación.

## DESARROLLO DURANTE EL SIGLO XIX \* \* \*

Una vez consumada la Independencia se comenzaron a instalar de nueva cuenta pequeñas cervecerías; sin embargo, la falta de mano de obra calificada, la tecnología rudimentaria, los inconvenientes que se presentaban al trasladar la bebida por los malos caminos y con los viejos medios de transporte, así como los problemas para afrontar para la conservación del líquido, provocaron su rápida desaparición.

El 13 de noviembre de 1841 Ventura García Gutiérrez y Pedro Rosellón firmaron un contrato ante el escribano público Juan Riestra para fundar una cervecería en Guadalajara que, por cierto, no debe haber sido el primer establecimiento de su clase, pues se sabe que alrededor de 1824 se solía ofrecer cerveza a los invitados en las fiestas privadas de aquella ciudad.<sup>1</sup>

La aportación de Ventura Reyes al negocio consistió en una suma de mil pesos y la cesión de una casa para instalar el taller. Rosellón, por su parte, se comprometió a elaborar el producto, a vigilar la supervisión de los operarios y a enseñarle a su socio el

PÁGINA ANTERIOR:

Diego Rivera.

*Autorretrato con  
chambergó.* 1907.

Óleo sobre tela.

85 x 62 cm.

Colección Museo

Dolores Olmedo Patiño.

© Banco de México.

Reproducción

autorizada por el Banco

de México, fiduciario en

el fideicomiso relativo a

los Museos Diego

Rivera y Frida Kahlo, y

por el Instituto

Nacional de Bellas

Artes y Literatura.

PÁGINAS 148 Y 149:

Miguel Covarrubias.

*Una tarde de domingo  
en Xochimilco.*

1937. Técnica mixta.

250 x 600 cm.

Mural en el Hotel Ritz.  
ciudad de México.



procedimiento. El producto se comercializaba de manera exclusiva en la tienda de Ventura Reyes, lo que hace suponer que el volumen de producción era muy reducido.

También hubo en Guadalajara imitaciones de cerveza; esto se sabe porque la inconformidad existente entre los cerveceros trascendió a la prensa de la época. De acuerdo con notas periodísticas, estos empresarios argumentaban que las imitaciones eran de origen casero y denunciaban que el proceso de su elaboración se parecía más al del tepache que al de la propia cerveza. Vale añadir que, por lo general, estos productos nunca tuvieron patente y se distribuían libremente en los cajones de los mercados.

Hacia 1845 la ciudad de México contaba ya con dos cervecerías que decían ser "de alta fermentación". Una era conocida como La Pila Seca y había sido fundada por el suizo Bernhard Bolgard; la otra era La Candelaria, propiedad de Federico Herzog, originario de Baviera. Ambos industriales aseguraban que en la preparación de la bebida se utilizaba cebada mexicana que se caban al sol y que era considerada de alta calidad.<sup>2</sup>

Ante la aparición de tales industrias, el gobierno se vio en la necesidad de reglamentar su producción. En 1856 se impuso a las fábricas de cerveza de Jalisco el pago mensual de 40 reales como máximo y un mínimo de cuatro.<sup>3</sup> En el caso de la cerveza de origen casero —que se vendía en las alacenas de los portales— la contribución se reducía a la mitad. Años después, en 1862, con el ánimo de obtener mayores ingresos, el gobierno decidió aumentar el costo a seis pesos por mes.

Fue el 26 de noviembre de ese mismo año cuando se fundó en Guadalajara la cervecería de los señores A. Morell y el norteamericano J. H. Davison, que se ubicó en la calle de La Merced (hoy

ESTA PÁGINA Y

LA SIGUIENTE:

Etiquetas de mediados del siglo XX de diversas marcas.

PÁGINAS 154-155:

*Antigua y acreditada  
cervecería inglesa de  
Roberto T. Blackmore.*  
Cartel publicitario,  
cromolitografiado por  
Víctor Debray. México.  
Ca. 1880.

36 x 50 cm.

Colección particular.  
Cortesía de Fomento  
Cultural Banamex. A. C.





Hidalgo) 97 y 99. Mediante la prensa local, sus propietarios invitaban a los clientes a conocer la fábrica y a apreciar su espectacular maquinaria, cuyo valor era de diez mil pesos. El artefacto, según aseguraban los fabricantes, había sido hecho para garantizar la elaboración del producto de acuerdo con las condiciones climáticas de la ciudad.

La cervecería de J. Hoetzel se estableció, a su vez, en la calle del Carmen (hoy Juárez) 21. Su publicidad afirmaba que esta cerveza, además de que ofrecía apagar la sed, tenía la propiedad de aliviar hasta el resfriado.<sup>4</sup>

Durante esa década también se instalaron en el Estado de México importantes compañías. La más famosa fue Toluca y México, S. A., fundada en 1865, propiedad del suizo Agustín Maren-des, integrante de uno de los grupos financieros más fuertes de México. Debido a su capacidad de producción y al capital invertido en sus amplias instalaciones, durante mucho tiempo se consideró la fábrica más importante de la región y una de las empresas más grandes del país.<sup>5</sup> Los diferentes tipos de cerveza que esta planta producía eran "Lager", "Pilsner", "Block" y la "Standart". En 1896 estas cervezas se vendían en el occidente de México a 88 centavos el cuartillo.

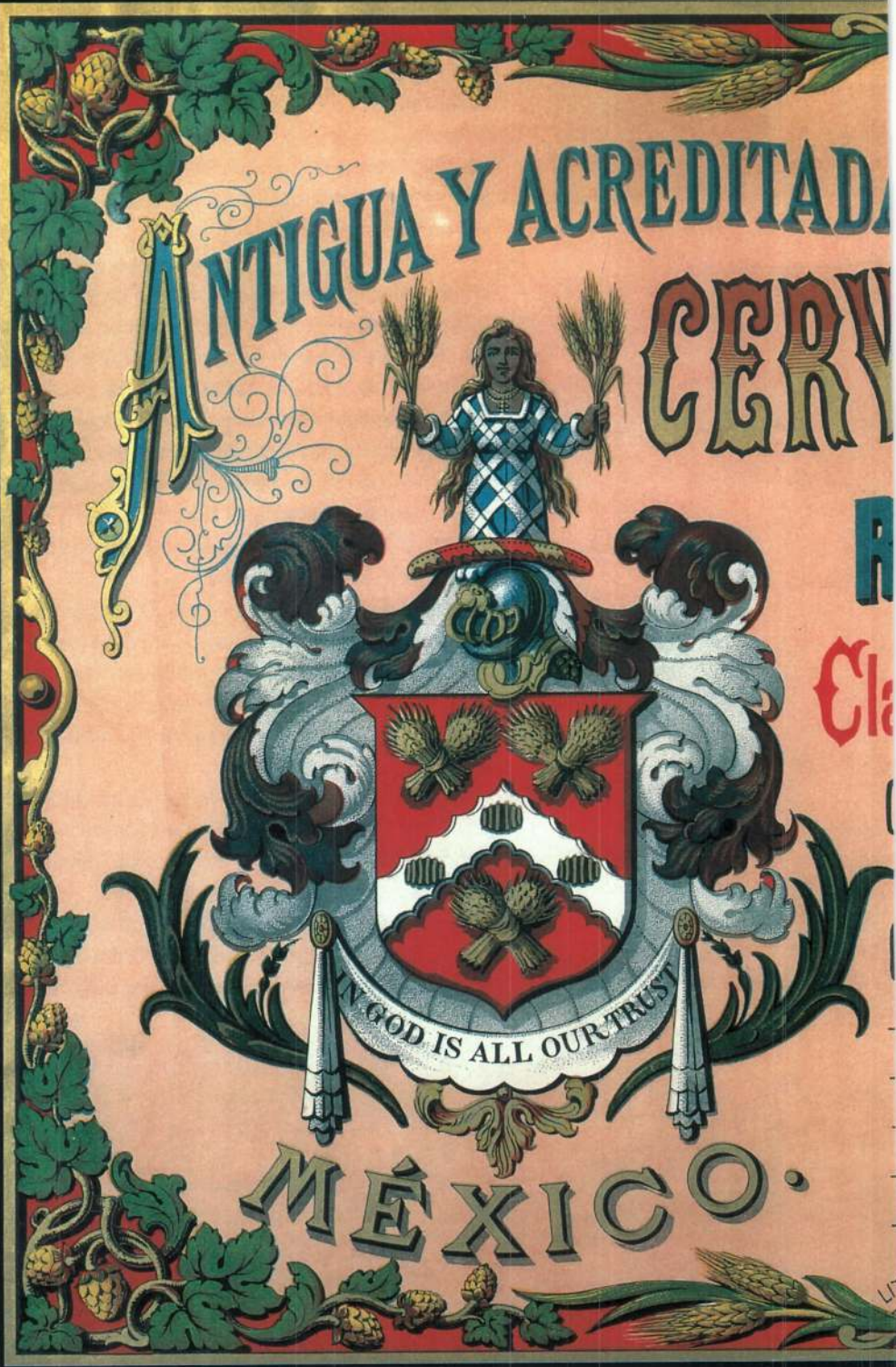
Dos años después, la compañía aparecía en las listas de la Bolsa Mexicana de Valores, con un capital declarado de 1.2 millones de pesos, que ascendió hasta dos millones en 1910. Se decía que su producción anual, lograda con el trabajo de 800 operarios, alcanzaba el millón de litros, cuyo principal destino era la ciudad de México.

Otros establecimientos ubicados en aquella época en la capital del país fueron el de Carlos Fedenbaen —Cervecería San Diego— y el del reconocido cervecero Emil Dercher, fundado en 1869. Ambos, sin embargo, tuvieron una vida corta.

Poco después aparecieron en Guadalajara algunos centros de esparcimiento donde, entre otras cosas, se fabricaba cerveza. Tal es el caso del boliche Alameda, que en 1873 informaba a los lectores

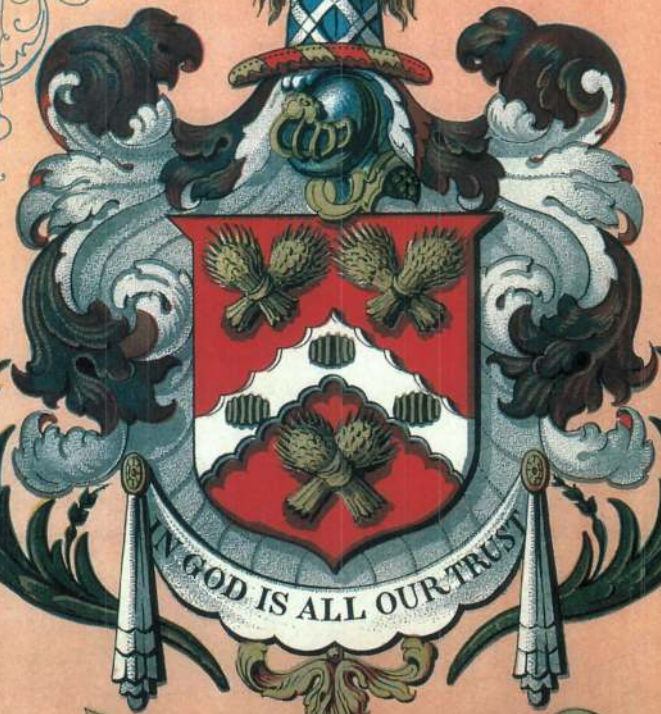






ANTIGUA Y ACREDITADA  
CERV

A



MÉXICO.





# CEREA INGLESA

DE

## BERTO T. BLACKMORE.

CALLEJON DE LA EX-CORDADA.

Costos y precios de la cerveza que se expende.

ESTIMAS (Ó NOCHE BUENA) XXX	barril	\$ 20.	sin casco.
„ „ „	botella grande: docena	4.	„ „
„ „ „	chica:	2. 50	„ „
CEZA BLANCA (ALE) XX	barril	10.	„ „
„ „ „	botella grande: docena	2.	„ „
„ „ „	chica:	1. 25	„ „
COLORADA (PORTER) X	barril	8.	„ „
„ „ „	botella grande: docena	1. 50	„ „
„ „ „	chica:	1.	„ „





Etiqueta de cerveza

Don Quijote.  
Colección  
Alfonso Morales.

*Según la tradición egipcia,  
fue el dios Osiris quien  
reveló a los hombres la  
forma de fabricar una  
bebida extraída de los  
cereales. Plinio el Viejo  
asegura, a su vez, que  
antes de que el vino se  
popularizara en toda la  
cuenca mediterránea,  
la cerveza ya era ahí  
bien conocida.*

Información tomada de  
Braudel, *Bebidas y  
excitantes*. Alianza  
Cien/CNCA, 1994.

de Juan Panadero que en sus instalaciones se producía cerveza pura y fina que, desde luego, se invitaba a degustar. Otras cervecerías contemporáneas eran La Escobedo, que funcionaba en 1874 y contaba con un depósito para su expendio en la tienda La Siberia, ubicada en contraesquina del templo de La Merced; y la de El Carmen, cuya actividad era notoria en 1876. Ambas pertenecían a los señores E. H. Barriere y Ventura Díaz.

También estaba la Cervecería Francesa, establecida por Antonio Díaz en 1877; ahí se llegó a vender por un peso una caja con 14 botellas chicas y a tres pesos 12 botellas de cerveza negra elaborada con "procedimiento inglés".

En 1888 ingresaron en el mercado tapatio las marcas de cerveza fabricadas por Francisco Bouteloup, quien tenía su domicilio en La Merced 93; la de la viuda Gutiérrez Romo en Hospicio 6 y, por último, la de Benito Revollón, en Pavo 34. Estas pequeñas factorías no fueron muy relevantes, pero sus productos circulaban profusamente entre los habitantes de esta ciudad.

Fue sumamente difícil aumentar la cobertura del mercado cervecero debido a la susceptibilidad de esta bebida a los cambios de temperatura. Para esa época no se contaba con sistemas de refrigeración adecuados que prolongaran su duración y permitieran aumentar la capacidad de distribución del producto.

Dicho sistema de refrigeración apareció al poco tiempo, gracias a la intervención del ferrocarril; al extenderse las redes ferroviarias fue posible conducir varias toneladas de hielo a distintos puntos del país y así pudo comercializarse la cerveza a grandes distancias de su centro de producción.

Con este nuevo impulso a la actividad económica e industrial de la nación se instalaron fábricas en otras zonas. Tal fue el caso de la cervecería Moctezuma, fundada en Orizaba en 1888 por la sociedad establecida por las familias Signoret —importantes comerciantes de textiles de Michoacán y accionistas de la compañía Fundidora Monterrey— y por un negociante originario de Barcelonette, Francia, que tenía poco tiempo de radicar en Veracruz y de quien se desconocen más datos. El capital que esta empresa había declarado al gobierno a finales del siglo XIX era de dos millones de pesos.

Desde su comienzo, el 8 de noviembre de 1890, la cervecería Cuauhtémoc perteneció a Isaac Garza (sobrino político de la accionista mayoritaria, la viuda Francisca Muguerza de Calderón) y al alemán José María Schnaider. El primero procedía de una acomodada familia regiomontana y el segundo era cervecero de oficio. La Cuauhtémoc comenzó su vida industrial en la ciudad de Monterrey con un capital de 125 mil pesos y con el transcurso de los años ha llegado a constituirse en un verdadero emporio. Gran aliento inicial recibió la firma cuando el 20 de diciembre del mismo año el gobierno de Nuevo León le adjudicó la concesión exclusiva de cerveza y hielo por un periodo de siete años.



América Latina.

Carretera de Suram

de América

Un estado de Suram

Un estado

El Suram

Nacional del Suram

El Suram

Las instalaciones ocuparon inicialmente una parte de la abarrotada Casa Calderón, pero dos años después una ampliación de las mismas requirió que se rentara la casa contigua en la calle Padre Mier esquina con Galeana. La maquinaria se adquirió en Estados Unidos y se decía que tenía la capacidad de 30 caballos de fuerza, los cuales servirían para mover conjuntamente las calderas de cocción del mosto.

Hacia 1891, la planta producía diez mil hectolitros de líquido de cerveza con lo que se llenaban cinco mil botellas diarias. Además el ferrocarril llevaba a diferentes ciudades del país las cinco toneladas de hielo elaboradas diariamente, en este proceso se empleaban 70 obreros.

Ese mismo año, en el estado de Chihuahua, Juan Terrazas (hijo del afamado general Luis Terrazas), Juan F. Brittingham y el banquero Enrique Creel cimentaron uno de los grupos empresariales más fuertes del país. Además de ser socios en innumerables empresas, como La Tabonera de La Laguna y la fábrica de velas La Nacional, iniciaron la competencia por el mercado regional de la cerveza al fundar la cervecera Chihuahua en 1891. La empresa estuvo respaldada por un importante sector de la banca nacional, representado por Creel, así como por grandes empresarios norteamericanos con quienes este último mantenía importantes relaciones empresariales.

En la planta productora se aplicó un moderno sistema de encapsulado de las botellas. Poco tiempo después, la cervecera Chihuahua logró ampliar su cobertura al surtir a los estados de Sonora y Chihuahua, a la región lacustre y al sur de Estados Unidos. Todo esto se logró gracias a la asesoría de Creel y a las facilitada-





Anónimo.

Grupo en trajinera.  
Cromo. Colección  
Alfonso Morales.

PÁGINA SIGUIENTE:

Louis J. Porr.

*La cervecería  
Cuauhtémoc  
en 1899.*  
Litografía a color.  
78 x 121 cm.

*En la ciudad alemana de  
Nurenberg hubo  
alguna vez una ley  
según la cual sólo se  
podía fabricar cerveza  
desde el día de san  
Miguel hasta el  
domingo de ramos.  
En México,  
siglos después, la  
producción es tal que  
se exporta a gran  
parte del mundo.*

des que dio para desplazar las mercancías en los ferrocarriles y en los tranvías, de cuya empresa era parcialmente dueño.

Estas condiciones, sin embargo, no fueron suficientes para el buen desempeño de la fábrica, pues sus propietarios se toparon con fuertes problemas técnicos relacionados con la manufactura de los envases de vidrio; a la larga esta situación les impidió incrementar el potencial del consumo regional de su producto. La firma sólo duró 18 años, pues en la madrugada del 18 de octubre de 1908 un incendio la destruyó por completo.

En la última década del siglo XIX aparecieron simultáneamente en Guadalajara otras fábricas cerveceras: La Perla, León y La Estrella. En la primera, propiedad de quien fuera uno de los miembros fundadores de la Cuauhtémoc, José María Schneider, se elaboraban las marcas Malta, Tívoli, Perla, Niña y Tapatía; además ofrecían a sus compradores la presentación de barril denominada Block de Mayo. La cervecería León, por su parte, vendía en 1897 una botella del preciado líquido por cuatro centavos. Por último, La Estrella, de Juan E. Orher, distribuía la marca Export, calificada como excelente por sus generosas cantidades de avena y lúpulo, ambos de importación.

S I G L O X X \* \* \* \* \*

La introducción del agua potable y la energía eléctrica favoreció el establecimiento de diversos giros industriales en diferentes zonas del país. En 1900, México llegó a contar con 29 registros de compañías cerveceras y sólo cuatro alcanzaban a comercializar su producto fuera de su propia localidad.<sup>9</sup>

Durante este periodo aparecieron tres cervecerías más, aunque de menor rango: la Cervecería Yucateca, S. A., en Mérida; la So-





**CERVECERIA**



ESTA PÁGINA Y  
LA SIGUIENTE:  
Lorenzo Armendáriz.

*Fiesta de las velas.*

Istmo de Tehuantepec,  
Oaxaca.

nora, propiedad de Jacobo Scheule y George Gruning; y la Cervecería del Pacífico, s. A., con sede en Mazatlán, Sinaloa, y en la que Scheule también tenía acciones, junto con Emilio Philippi, Jorge Claussen y Germán Evers, entre otros socios. Además, durante la primera década del siglo xx, se fundaron a lo largo y ancho del territorio mexicano otras cervecerías como La Central, S. A., en la ciudad de México; ésta ofrecía al consumidor las marcas Prima Central, Pilsner, Central Bohemia y Salvador. Dicha empresa contaba con agentes regionales para su distribución; en Jalisco, Colima y Nayarit, su representante comercial era Francisco Fredenhagen. En Zaragoza, Puebla, se creó la cervecería de Luis Oliver, mientras que en la zona del Golfo —en competencia con Moctezuma— se ubicaban La Nacional, en Orizaba, propiedad de Fernando Balmori; y La Estrella, S. A., en Jalapa. Algunas de estas fábricas desaparecieron por completo y otras fueron adquiridas paulatinamente por las grandes industrias oligopólicas.

Las cervecerías consideradas entonces como "las tres grandes" eran la Moctezuma, que dominaba la costa del Golfo; la Cuauhtémoc, encargada de la distribución en la zona norte, y la Toluca y México, que abastecía al estado que lleva su nombre. Esta última fue comprada por la Modelo en 1925, cuando acababa de entrar en el mercado nacional; dicha adquisición tuvo como objetivo quitar la firma del mercado. Aunque al principio la Modelo sólo utilizó las instalaciones de la vieja cervecería como almacén, todavía salieron de ahí muchas cargas de cerveza que serían vendidas en la ciudad de México y sus alrededores.

Para conocer mejor cuál fue el proceso de consolidación de las grandes empresas se ejemplificará el caso de la cervecería Cuauhté-







moc. Se sabe que en 1896 importaba de Estados Unidos y Europa 300 mil kilogramos de malta y lúpulo y consumía 70 mil kilos de arroz nacional. Se tienen noticias de que al año siguiente enviaba a Guadalajara carros de ferrocarril con 15 mil kilos de hielo, que se vendía en la cervecería La Perla a ocho centavos el kilo. En 1902 declaró un capital constante de dos mil pesos y sus 550 obreros recibían 81 centavos por jornada.<sup>10</sup> Cuatro años después se duplicó el número de trabajadores, cuyo salario aumentó a un peso diario.

La cerveza Carta Blanca, producida por esta empresa, fue merecedora, en 1904, del primer lugar en la feria mundial de Saint Louis Missouri, lo que aumentó significativamente sus ventas. En consecuencia, al año siguiente el capital de la Cuauhtémoc ascendió a cinco millones de pesos y en 1909, antes de iniciarse el conflicto revolucionario, contaba con ocho millones y su producción anual llegaba a cinco mil barriles. Durante este periodo la firma poseyó 28% del mercado cervecero nacional.

Esta empresa no padeció el problema de las botellas de vidrio, pues contaba, para 1908, con un proveedor excepcional: la Vidriera Monterrey, que entonces poseía la tecnología más moderna, la reconocida patente Owens que, bien aplicada, era capaz de producir hasta 40 mil envases diarios.

Debido al crecimiento de esta industria pudo contrarrestarse la cantidad de cerveza importada. Durante el año fiscal 1889-1890, ingresaron tres millones de litros, en tanto que para 1910 el líquido importado disminuyó a 500 mil litros.<sup>11</sup> Ha sido en el siglo xx cuando la cerveza se ha popularizado gracias, en gran parte, a la refrigeración. No hay que olvidar que esta industria introdujo las hieleras en tendejones, mercados, restaurantes, licorerías y

PÁGINA 162:

Rubén Pax.

*Huehuetons en el  
carnaval de San  
Pablito, Pahuatlán,  
Puebla.*

PÁGINA 163:

Rubén Pax.

*Pahuatlán, Puebla.*



Corona  
NEGRA MODELO  
Victoria  
LAS CERVEZAS DE MEXICO







Rubén Pax.

Cantina en  
Cuetzalan, Puebla.

*En el siglo III, la cerveza  
era vista en París como  
una bebida "de  
pobres". Su consumo  
aumentaba en las  
épocas difíciles, como  
en las frecuentes  
guerras europeas.  
Durante los tiempos  
prósperos, en cambio,  
los bebedores de  
cerveza mudaban su  
gusto al vino.  
Actualmente esta  
bebida inmemorial es  
bien recibida en  
los más diversos  
sectores sociales.*

cantinas. Asimismo, el precio del producto contribuyó a su popularidad, ya que era más fácil comprar una caja de cervezas que adquirir cualquier otra bebida alcohólica. Así logró finalmente su aceptación entre todas las clases sociales del país.

Durante la Revolución, la cervecera Cuauhtémoc se vio afectada seriamente: en abril de 1914 llegó a Monterrey el general Pablo González, tomó la fábrica y nombró como gerente a Antonio Elosúa para "que administrase a favor de la causa"; las instalaciones fueron devueltas a sus dueños siete meses después, cuando se agotó la materia prima. En 1920 esta cervecera tuvo una recuperación importante al vender 14 929 litros. Hacia 1950 tenía seis fábricas distribuidas en el país<sup>32</sup> y exportaba cerveza a Estados Unidos y a varios países de América Latina, como Cuba.

En 1925 surgió la cervecera Modelo que, como se dijo antes, adquirió la cervecera Toluca y México, además de otras productoras regionales como la del Pacífico, S. A., y la Yucateca, y comenzó a explotar sus respectivos mercados de consumo, buscando a su vez otros más competitivos.

Por este tiempo se introdujo por primera ocasión gas carbónico en la cerveza de barril, a fin de que tuviera una espuma más consistente. Las cajas de madera que contenían anteriormente 60 botellas fueron sustituidas por las de cartón, que sólo podían almacenar 25. Hacia 1930, la cervecera Cuauhtémoc cambió los barriles de madera por los metálicos, con el propósito de esterilizarlos y así evitar fugas de gas carbónico.

Al igual que las demás industrias, la de la cerveza se vio favorecida por la política proteccionista de los nuevos gobiernos; poco después de la segunda guerra mundial se estimuló una nueva etapa de expansión industrial. La Modelo alcanzó a cubrir hasta 30% del consumo local; de 1989 a 1990 rebasó el 50% y dos años más tarde satisfizo 52% de la demanda nacional. Aparte de las ventas realizadas de 1990 a 1992, su capital aumentó de 4 299.6 a 4 858.8 millones de pesos,<sup>33</sup> lo que en producto equivale a aproximadamente 16.6 millones de hectolitros de cerveza. Asimismo, distribuyó y vendió la marca Corona Extra en 68 países, incluyendo a Estados Unidos, a donde dirige gran parte de su producción.

En 1993 esta cervecera se asoció con Anheuser-Busch, la mayor productora de cerveza del mundo, para hacer frente al bombardeo comercial provocado por el Tratado de Libre Comercio. El plan proponía hacer más eficaz la distribución del producto y lograr una mayor competitividad en el mercado internacional. El convenio fortaleció a ambas empresas, ya que la Modelo tenía la concesión exclusiva de vender la cerveza Budweiser en México, y la Anheuser-Busch repartía la Corona en otras naciones. A su vez, la cervecera estadounidense invirtió en 1993 la suma de 477 millones de dólares al adquirir 17.7% de acciones de la Modelo, con opción a aumentar su número a corto plazo hasta en 35%.



Con motivos similares se fusionaron, en 1985, las cervecerías Cuauhtémoc y Moctezuma; a partir de entonces la firma se denomina Cuauhtémoc-Moctezuma, S. A. De sus ventas totales, 95% se destina al consumo interno mientras que 5% se exporta. Dicha empresa contaba entonces con nueve plantas más, distribuidas a lo largo y ancho del territorio mexicano.

Asimismo, el grupo Cuauhtémoc-Moctezuma firmó un convenio con la cervecería holandesa Heineken, que ocupaba el segundo lugar en el ámbito mundial.<sup>14</sup> Tiempo después, en 1993, los accionistas invirtieron 40 millones de dólares en la planta Superior de Guadalajara para equiparla, entre otras cosas, con una nueva línea de envasado capaz de embotellar 1 500 unidades por minuto.

Por otro lado, la cervecería Modelo ocupó, entre 1991 y 1992, el duodécimo lugar de importancia en el mundo. Dos años después empleaba a casi 37 mil trabajadores, cantidad que aumentó al abrir su octava planta en el estado de Zacatecas, considerada la más grande de América Latina.

La cerveza mexicana ocupa en Estados Unidos el tercer lugar en importación, después de Holanda y Canadá. Durante 1990 las firmas mexicanas exportaron 637 mil millones de pesos, 96% de los cuales se dirigió al mercado estadounidense. Mantener este puesto resulta de gran relevancia, ya que el vecino país del norte es actualmente el mayor consumidor de cerveza en el mundo. En México se producen tres tipos de cerveza: Pilsner o clara, Viena o semioscura y Munich u oscura.

Rubén Pax.

*Huehuetons* en el  
carnaval de San  
Pablito, Puebla.

M A T E R I A   P R I M A . . . . .

El crecimiento de la industria cervecera ha impulsado el desarrollo de ciertos rubros agrícolas, como el de la cebada. En 1962,



por ejemplo, se sembró en el Bajío, el Altiplano central y el valle del Yaqui una superficie de 230 500 hectáreas de este cereal, que ocupó el séptimo lugar en importancia como cultivo nacional. Un año después las cervecerías utilizaron 98 456 toneladas de malta nacional y 2184 de la importada.

En lo que toca al lúpulo, se requirieron 1 397 toneladas, de éstas 97% provino de Norteamérica y el resto de Europa. También se compraron 62 millones de botellas, 3 200 millones de corcholatas y 24 millones de cajas de cartón, mientras que se pagaron 82 millones de pesos por el servicio de fletes.

#### E L A B O R A C I Ó N

En primer lugar se utiliza cebada previamente germinada, seca y tostada a 60, 70, 90 y 200 grados centígrados; el tostado determina el color del líquido. A esta cebada, denominada malta, se le limpia y tritura. Este mismo procedimiento se efectúa con el arroz; después, ambas harinas se incorporan y se mezclan con agua para macerarse a cierta temperatura, con el objeto de convertir el almidón en azúcares fermentables. Al terminar dicho proceso, se filtra. El mosto se vierte entonces en las calderas de cocción donde hierve por un periodo de dos a dos horas y media; ahí se le agrega el lúpulo en pequeñas cantidades para darle el aroma, el sabor amargo y la retención de espuma. Una vez terminado este paso, el mosto se vacía en los tanques de sedimentación, donde permanece en reposo para que la materia sólida se asiente. Después se envía al cuarto de enfriamiento donde la temperatura desciende de 70 a seis grados centígrados; así se obtiene la pureza de la cerveza. Continúa el proceso de fermentación, cuando por la acción de la levadura se transforman los azúcares del mosto en alcoholes y gas carbónico; este tratamiento dura de siete a 12 días, según el caso lo requiera.

Al líquido obtenido se le denomina "cerveza tierna", que es transportada a los tanques de maduración, donde permanece por un periodo de seis semanas a dos meses y hasta adquirir la transparencia deseada. Ya madura y saturada de gas carbónico se filtra y envasa en botellas esterilizadas.

Mucho se ha dicho sobre la cerveza. Por ejemplo, en la antigüedad las mujeres la utilizaban para tratamientos faciales, ya que se consideraba como un excelente astringente para la piel. La cerveza clara se empleaba para lavarse el cabello, con el propósito de aclararlo.

Por su parte, los médicos aconsejan su uso en caso de deshidratación, pues cada botella contiene 95% de agua. La cerveza es considerada una bebida-alimento debido a sus propiedades nutritivas, y se ha llegado a suponer que es "el caldo ideal de la vitamina B2". Además de abrir el apetito, ayuda al aparato digestivo a realizar su función. La cerveza es, pues, una bebida benéfica para la salud, sin olvidar por ello que debe beberse con moderación.

*La cerveza se puede fabricar con diversos cereales: trigo, avena, mijo, arroz, centeno y cebada. Las recetas antiguas incluían, además, amapolas, champiñones, miel y hojas de laurel.*

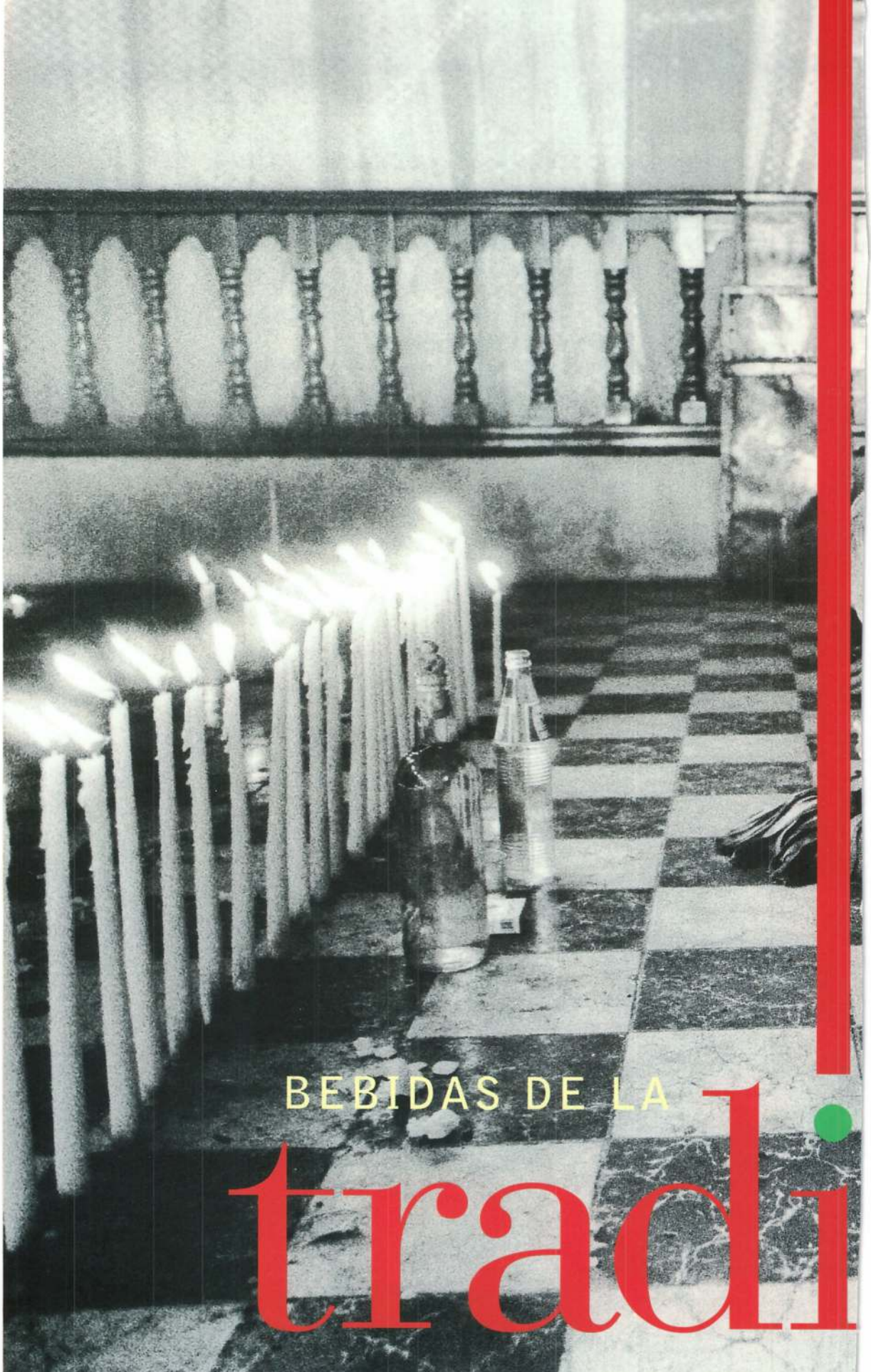
Información tomada de Braudel. *Bebidas y excitantes*. Abitua Cien/CSCA. 1994.

*Caguama, barro, bola, coña, yarda, ampollita y la botella común de 325 ml son algunas de las medidas que puede solicitar todo aquel que desee asociar con cerveza su sed.*



## N O T A S

- 1 \*\*\* Véase *El Iris de Jalisco*, Guadalajara, 14 de enero de 1824.
- 2 \*\*\* Véase *La cerveza y la industria cervecera mexicana*, México, Galas de México, 1969, pp. 13-14.
- 3 \*\*\* Reglamento de contribuciones directas del Estado. De la contribución sobre establecimientos industriales", en *El País*, Guadalajara, 19 de noviembre de 1856, núm. 86, t. I, pp. 1-2.
- 4 \*\*\* *El País*, Guadalajara, 24 de diciembre de 1863, núm. 703, p. 4.
- 5 \*\*\* Haber, Stephan, *La industria y el subdesarrollo. La industrialización en México, 1890-1940*, México, Alianza, 1992, p. 88.
- 6 \*\*\* García Naranjo, Nemesio, "Una industria en marcha", en *Cuadernos del Archivo*, núm. 45, Monterrey, 1990, pp. 12-13.
- 7 \*\*\* Cerutti, Mario, *Burguesía, capitales e industria en el norte de México. Monterrey y su ámbito regional (1850-1910)*, México, Alianza-Universidad Autónoma de Nuevo León, 1987, p. 210.
- 8 \*\*\* Barragán, Juan Ignacio, "Empresarios del norte e importación de tecnología a principios del siglo XIX", en Mario Cerutti (ed.), *Cuadernos de Historia*, Universidad Autónoma de Nuevo León-Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, año II, núm. 6, junio de 1993, pp. 9-10.
- 9 \*\*\* Estas cerveceras fueron la Moctezuma, la Chihuahua, Toluca y México y, por último, la Cuauhtémoc.
- 10 \*\*\* Cerutti, *op. cit.*, p. 149.
- 11 \*\*\* Haber, *op. cit.*, p. 74.
- 12 \*\*\* En la ciudad de México, Tecate, Guadalajara, Nogales; la de Humaya en Culiacán, Sinaloa y, por último, la de Orizaba, Veracruz.
- 13 \*\*\* "Grupo Modelo se destapa", en *Expansión*, México, vol. XXVI, núm. 637, marzo de 1994, pp. 23-24.
- 14 \*\*\* Sobrino, Jaime, "Hacia una política para la industria cervecera", en *Investigación Económica*, México, UNAM, Facultad de Economía, vol. IV, núm. 214, octubre-diciembre de 1995, p. 95.



BEBIDAS DE LA

tradi







*Luis Alberto Vargas  
Paris Aguilar  
Guadalupe Esquivel  
Montserrat Gispert  
Armando Gómez  
Hugo Rodríguez  
Cristina Suárez  
Carmen Wachter*

**ción**







# E

n la literatura mexicana abundan las referencias a nuestra comida, sus sabores, texturas y variedades; también se hace alarde del tequila —convertido en símbolo de la mexicanidad mestiza— y del pulque —sobreviviente de un pasado glorioso. En cambio, nuestras bebidas refrescantes —con o sin alcohol—, cuya raigambre es más antigua y tradicional, son ignoradas. En este trabajo, sin embargo, trataremos de hacerles justicia.

Incolora, inodora e insípida, el agua es, en cierto sentido, lo más natural y neutro en la naturaleza; no por nada su pH se considera el paradigma de la neutralidad. Esto explica también el interés por alterar su sabor y textura para hacerlo más atractivo y placentero. Un hallazgo fundamental debió ser el de las fermentaciones y sus efectos desinhibidores en la conducta y la mente. Las bebidas con alcohol se volvieron sagradas, ¿de qué otro modo se explicaba que al beberlas se visualizaran otros mundos?

La diversidad natural de México se refleja en platillos y bebidas distintivos. Del maíz, por ejemplo, cada pueblo ha creado una receta propia:<sup>1</sup> atole blanco o almendrado, tanchuca yucateco, chorote, nicoatole oaxaqueño, achote, chicha, chilote, menjengue, pinzate, pozol, tesgüino o yorique.<sup>2</sup> Quizá algunas de ellas no nos resulten familiares pero, ciertamente, son una realidad y cada receta es creada y recreada de acuerdo con gustos regionales, familiares y personales.

Son múltiples los usos de las bebidas: refrescan, alimentan, curan y hasta envenenan. En este sentido, la versatilidad del cacao es notable. El *atlaquetzalli* se consumía en Mesoamérica como bebida refrescante, restauradora y fortificante, según traduce Miguel León Portilla del Códice Florentino:<sup>3</sup> "La bebida que regocija a la gente [...] buena, excelente, bebida preciosa, la que pertenece al destino de los de linaje, agua de los señores, muy bien molida, suave, espumosa, rojiza, amarga, con agua de chile, con flores." Al combinarse con la leche se convirtió en chocolate y fue considerado como un restaurador de fuerzas; de hecho, esto suscitó una controversia acerca de si al beberlo antes de la comunión se quebrantaba el ayuno eclesiástico.<sup>4</sup>

Las bebidas son también adhesivos sociales. De acuerdo con Ricardo Pozas,<sup>5</sup> el indígena chiapaneco debe intercambiar "trago"

PÁGINA ANTERIOR:

José Agustín Arrieta.

*Vendedores de  
agualoja.* 1860.

Óleo sobre tela.

69 x 93 cm.

Museo Nacional  
de Historia.

CNCA-INAH-MEX.

Detalle.

PÁGINAS 168 Y 169:

Lorenzo Armendáriz.

*Posh.*

Tenejapa. Chiapas.

PÁGINA SIGUIENTE:

José Agustín Arrieta.

*Vendedores de aguahija*. 1860.

Óleo sobre tela.  
69 x 93 cm.

Museo Nacional  
de Historia,  
CINCA-INAH-MEX.

PÁGINAS 174 Y 175:

Ezequiel Negrete.

*En el almuerzo*. 1930.

Óleo sobre tela.  
60 x 70 cm.

Consejo Nacional para  
la Cultura y las Artes,  
Instituto Nacional de  
Bellas Artes, Museo  
Nacional de Arte.

cuando se enfrenta con la autoridad, se cruza con los amigos, cierra una transacción comercial o solicita un favor. En el medio urbano, la bebida acompaña comidas, fiestas, alegrías y tristezas: "para todo mal, mezcal; y para todo bien, también", "vamos a tomar una copa", "te invito un refresco", "nos vemos en el café". La bebida también es relevante en el ámbito de lo sagrado. En la comunión cristiana se mezcla el pan con el vino, como representación de la sangre de Cristo. En el mundo mesoamericano algunas bebidas eran consideradas como la puerta al mundo sobrenatural, por lo que se les reverenciaba.

La bebida requiere de espacios, instrumentos y ambiente propios. Tomar un refresco en el estanquillo o un champurrado en alguna esquina sacia rápidamente el hambre o la sed. En cambio, entrar a la cantina, sentarse en un café o pedir chocolate con churros es casi un acto ritual que, más bien, satisface necesidades emotivas. Aunque se puede beber en cualquier lugar y momento, existen ámbitos particulares: pulquerías, piqueras, vinaterías, cantinas, tepacherías, cafeterías, anafres con atoles o té de hojas, puestos callejeros de jugos, barriles con tejuino.

Enseguida haremos una clasificación de algunas de las bebidas que se consumen en el país, con base en información recopilada por la revista *México desconocido* y la *Enciclopedia de México*,<sup>5</sup> así como otras publicaciones generales sobre el tema.

*Bebidas-alimento*. Éstas contienen una mayor variedad de elementos nutritivos que las demás y, por tanto, un valor cultural semejante al alimento. Están representadas por la leche, las numerosas variedades de atoles, el chocolate, la "polla" (leche, huevo y vino tipo jerez) y los preparados secos (pinole, tascalate y pozol) que pueden conservarse durante días o meses. Es importante señalar que el valor nutritivo de los atoles y el pozol agrio puede aumentar significativamente con la fermentación.

*Infusiones*. Incluye las preparadas con boldo, bugambilia, menta, anís, clavo, cedrón, "té limón", hierbabuena, flor de jamaica, malva, tila y canela (de la que México es el principal importador en el mundo). Es muy popular la infusión de hojas de naranjo con un "pique" de alcohol y el café, que se ha convertido en bebida de uso corriente en comunidades indígenas aisladas. Por último, está el verdadero té, el té negro.

*Bebidas refrescantes*. Aquí se incluyen el agua pura, los refrescos y las aguas frescas, de las que existe una variedad casi infinita: horchata (arroz y pepita de melón), chicozapote, zapote negro, tuna, ciruela, sandía, piña, guanábana, chía y chilacayote, entre muchas más. También abundan las bebidas preparadas con cacao, como el tejate y el cacapote.

Mención aparte merecen las variedades regionales: de Guanajuato el agua de betabel (betabel, lima, manzana, plátano, lechuga y naranja), el agua de mezquite y la cebadina carbonatada (piña, tamarindo y jamaica). De Nayarit, el agua de cebada; de Coli-





ma, el bate (semilla de chán); de Oaxaca, el bupu (atole blanco diluido con canela, cacao, pétalos secos de *cacaloxóchitl* y otras flores); de Veracruz y Tabasco, los guarapos (jugo de caña o maíz, miel y pulque).

*Bebidas fermentadas.* Éstas abundaban en nuestro territorio desde antes de la llegada de los europeos. Enseguida las enlistamos según sus distintas formas de preparación.<sup>7</sup>

Con frutos: colonche, chicha, chuanuco, obo (o jobo), sahuaro, sidra, tejuino de tuna, tepache (y sus variedades), timbiriche y los vinos de capulín, ciruela amarilla, pitahaya, guayaba, palmas silvestres, piña, saúco, sopa agria y vainas de mezquite. Con corteza: balché, corteza de zarzaparrilla, pino y mezquite. Con savia: caldo de picado, elizitli, pulque, tuba, y vino de savia de palma.

También están las producidas con raíces (mandioca) y con pulpa (vino de maguey). Con semillas: colpatollo, quebrantahuesos, sendechó, tejuino, tepache y zambumbia. Con tallos: ostoche, peyote, tesgüino y "vino" de caña de maíz.

Entre las bebidas mestizas contemporáneas destacan el agua de huapilla tamaulipeca, hecha con el fruto de un agave; el bingarrote guanajuatense (con bingú o maguey asado); el chamuco poblano (ciruelas fermentadas y endulzadas con piloncillo); el charagua de Tlaxcala (pulque añejo con chile colorado y hojas de maíz tostado); el coatepec de Veracruz (vino de naranjas dulces); el colonche zacatecano (con tuna cardona); el guásimo de Tabasco (jugo de piña); el jobo de Veracruz e Hidalgo (con ciruela); la sidra de manzanas de Zacatlán y Huejotzingo, Puebla; la tuba de las costas de Colima, Nayarit y







TIENDA DE ABARROTES LA PRIMAVERA







Lorenzo Armendáriz.

*Mayordomo  
del carnaval.*

Huixtán, Chiapas.

ABAJO:

Nacho López.

*Mujeres tarahumaras  
en ceremonia.*

Ca. 1970.

© SINAFO-Fototeca

Nacional del INAH.

Fondo Nacho López.

PÁGINA SIGUIENTE:

Lorenzo Armendáriz.

*¡Salud!*

Tenejapa, Chiapas.

Jalisco (con jugo de palmas de coco); el chilocle (pulque con chile ancho y epazote) y la sangre de Baco (con uvillas silvestres), ambos de Guerrero.

*Bebidas con sustrato alcohólico.* Su materia prima es el alcohol, al que se añaden diversos ingredientes para darle un sabor especial. Algunas de estas bebidas son: el acachul (hecho con una cereza silvestre); las escamochas jaliscienses (con diversas frutas); las heribertas zacatecanas (agua, azúcar, colorantes y saborizantes artificiales con alcohol de 96°); el hukimo poblano (con capulines maduros); el jobito de ciruela de Veracruz, Hidalgo y San Luis Potosí; los ponches de frutas; el revoltijo de Puebla, Tlaxcala y San Luis Potosí (jugo de tuna, cáscara de timbre y mezcal).

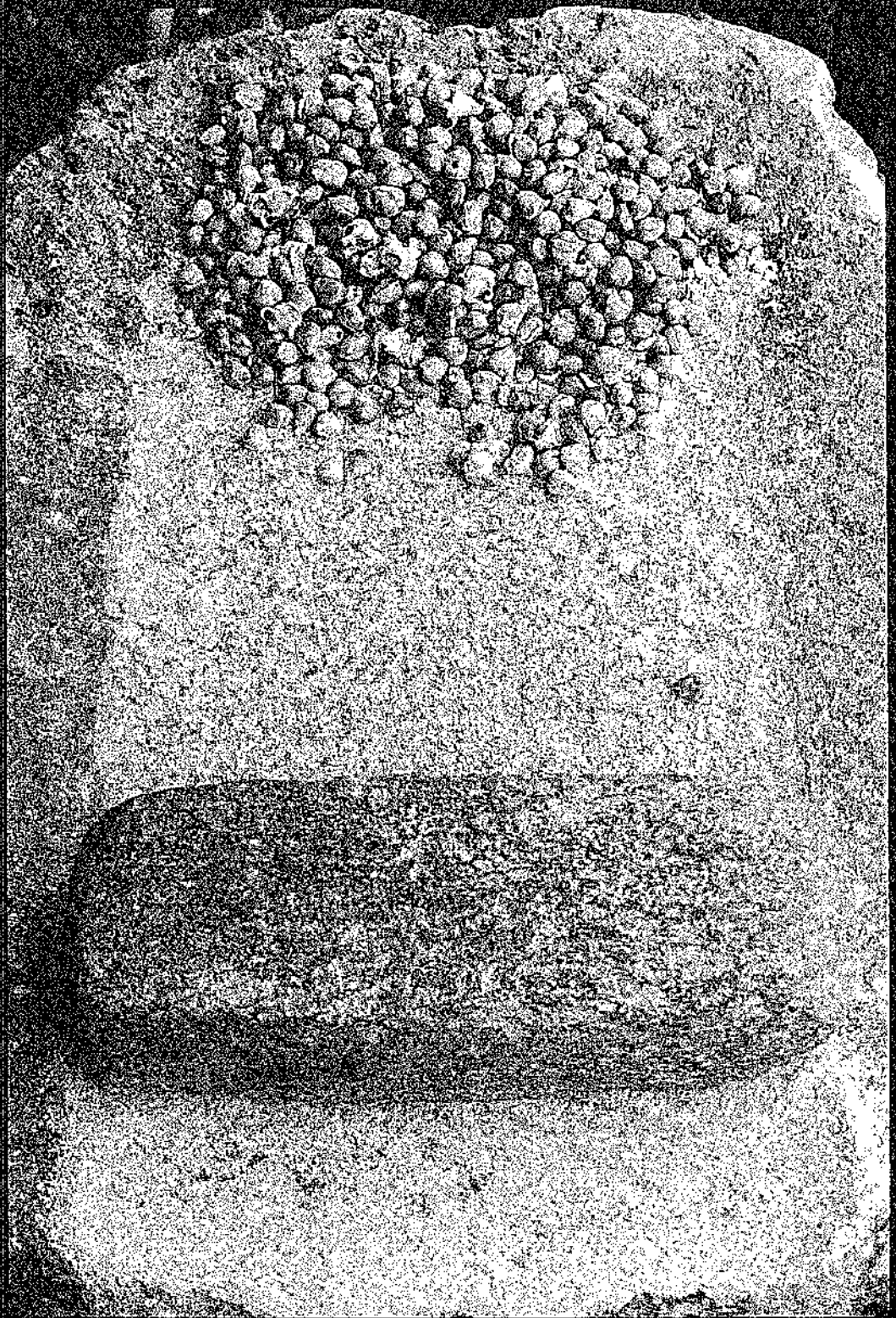
En Tlahuelpoma, Hidalgo, Tenancingo, Estado de México y varios poblados de Veracruz se hacen los moscos o toritos con diversas frutas (durazno, nanche, zarzamora, membrillo) o hierbas (damiana, prodigiosa, hinojo, anís, hierbabuena); el conventual rompopo (alcohol, yemas de huevo, azúcar, leche, canela y vainilla); la sangría (vino tinto, limones, azúcar, hielo y trozos de fruta); o el xtabentún de Yucatán, preparado con la miel extraída de la flor del mismo nombre. Estas bebidas se toman usualmente como aperitivos o digestivos, aunque también se combinan con refrescos o aguas frescas. En términos generales, su contenido alcohólico es elevado y su precio muy accesible.

*Bebidas destiladas.* Además del muy célebre tequila se encuentran en esta categoría los aguardientes de caña con sus variantes regionales. De Michoacán, la charanda, el chinguirito, la charanagua, el cuiztonco y el timbiriche; de Chiapas, el comiteco y el posh de uvas silvestres. También están el *holcatzin* yucateco, la











Nicolás Triedo.

Molienda del maíz.

mistela de Jalisco y Chiapas, la "sangre" de conejo de San Luis Potosí y Guanajuato; los múltiples rones trasnacionales y nacionales; el chichihualco de agave de Bravos de Guerrero; el habanero de aguardiente de uva y de caña; la lechuguilla de maguey silvestre de Sonora y Chihuahua; el bacanora elaborado de la cabeza asada de maguey; el sotol de yuca de los huicholes, y el tlahuelompa de un agave hidalguense. Vale la pena cerrar la lista con el verdadero vino de uva, cuya producción ha aumentado recientemente en México de manera significativa.

Los siguientes textos abrirán una pequeña rendija para asomarnos al amplio panorama de las bebidas refrescantes o fermentadas de México. Este viaje quizá resulte a la vez familiar y desconocido. De cualquier modo, recuerde que su vida pudo haber comenzado bebiendo leche materna, pero cuando muera, seguramente otros terminarán bebiendo café con piquete por usted.

T E P A C H E \* \* \* \* \*

Bebida fermentada hecha a base de frutas que por su bajo contenido alcohólico —que la vuelve sumamente ligera— se toma como agua de uso. Si bien su etimología resulta dudosa, se considera que deriva del náhuatl *tepiatl* o de su diminutivo *tepiatzin* (agua o bebida de maíz *tépitl*); otros la derivan de *tepa-choa* (pensar o moler).

Antiguamente se vendía en expendios llamados tepacherías, donde los parroquianos consumían también "flautas" (tacos de barbacoa con chile, guacamole y crema). Poco a poco las tepacherías —como el tepache— han ido desapareciendo de las ciudades. Actualmente resulta más fácil prepararlo en casa que conseguirlo fuera; sin embargo, se sigue consumiendo en Veracruz, Guerrero, Oaxaca, Chiapas y en la ciudad de México.

Sus materias primas son agua, piloncillo o azúcar y frutas, principalmente piña, guayaba, manzana, ciruela, jobo, timbiriche o "tínicos" que, al fermentar, le dan un sabor muy parecido al de la piña. Esta bebida solía prepararse con granos de maíz, jugo de caña y, ocasionalmente, pulque.

La forma de elaboración puede variar de acuerdo con el gusto de la región o de la persona, pero consiste básicamente en fermentar una mezcla de pulpa de frutas, agua y piloncillo o azúcar durante un lapso no menor de 24 horas ni mayor de 36. Depositada en la tepachera (tradicionalmente un barril de madera), la mezcla se cubre con un paño de manta de cielo para impedir la entrada de insectos e impurezas y, al mismo tiempo, permitir la salida de los gases producidos por la fermentación.

En general, el tepache no está asociado con normas rituales. En épocas calurosas resulta una bebida refrescante y reconstituyente, ya que aporta 31.9 kilocalorías de energía por cada 100 mililitros, así como pequeñas cantidades de proteína, hierro, zinc y fibra dietética. En cambio, apenas contiene 0.33% de etanol.





Lorenzo Armendáriz.

*Tesgüinada.*

Muneraclá. Chihuahua.

PELLO:

Nacho López.

*Taruhumara*

*preparando tesgüino.*

Ca. 1965.

© SINAFO. Fototeca

Nacional

del INAH.

Fondo Nacho López.

PÁGINA SIGUIENTE:

Lorenzo Armendáriz.

*Tesgüino. Semana*

*santa taruhumara.*

Muneraclá. Chihuahua.

## BALCHÉ \*

El balché se bebe actualmente en Yucatán, Chiapas y el Estado de México. Es probable que en el pasado su consumo entre los lacandones se haya extendido hasta el Petén guatemalteco y Belice.

Debe su nombre al árbol con cuya corteza se prepara (*Lonchocarpus violaceus*). De acuerdo con el antiguo y extenso diccionario maya *Calepino de Motul*, el balché cuenta con cuatro acepciones: árbol del que hacen vino y se emborrachan; el vino que se hace de este árbol; animal silvestre y, finalmente, lo que cabe en media fanega. Balché es también un sitio arqueológico en Yucatán cuyo significado es "árbol oculto".

En su elaboración —que se remonta a la época precolombina— se emplean la corteza del árbol balché, miel de abeja y, ocasionalmente, jarabe de pulque o caña de azúcar. De acuerdo con Eric Thompson, las cortezas son lavadas y puestas a secar durante varios meses por los ancianos, quienes son los responsables de elaborar la bebida: "las desmoronaban con un martillo de piedra y eran colocadas en un vaso con partes iguales de miel y agua, dejando fermentar la mezcla por un periodo de cuatro a seis días".<sup>8</sup>

Una manera de prepararlo es la siguiente: un atado de cañas de azúcar se machaca y el jugo obtenido se cuele y se mezcla con agua en un *chem*, recipiente que semeja las canoas de caoba que se usan en la región. Al jugo se agregan trozos de corteza seca de balché y se deja en reposo durante 12 horas o más. Entre los mayas de Yucatán, el balché es preparado por un *ah men*, quien utiliza agua "virgen", es decir, que no ha sido vista por mujer alguna y que se recoge en cenotes secretos. Parte del rito de preparación consiste en balancear granos de maíz cerca de un incensario, con el propósito de eliminar los efectos negativos de la resaca que produce.















Al amanecer del día siguiente se remueven las palmas que cubren el *chem* y se llena con dicha mezcla una gran olla de barro para llevarla al templo, donde se ofrece en una palma enrollada con gotas de cada guacal. Con ello se pide a los dioses la cura de enfermos u otro tipo de ayuda, aunque también se bebe cotidianamente. Además, esta bebida está presente en ritos agrícolas; se rocía en la tierra hacia los cuatro puntos cardinales para purificarla, se le da a beber a las aves que se sacrifican y, para concluir la ceremonia, es libado por los "ofrecientes".

Según el *Chilam Balam*, libro mitológico de los mayas, el efecto embriagante del balché permite entrar en contacto con lo divino. Después de la ofrenda se quema copal y se distribuyen los guacales entre parientes y vecinos. Si bien fue de uso muy común entre los mayas antes y después de la llegada de los españoles, el fuerte impacto que la sociedad moderna tuvo sobre las poblaciones de la región provocó que a principios de los ochenta sólo fuera producido, consumido y ritualizado por una veintena de familias.

El balché contiene en promedio 3% de etanol, por lo que al metabolizarse aporta energía al organismo. Además, es utilizado como purgante, particularmente contra las bacterias *bacillus*, *micrococcus* y *sarcina*. En los ancianos produce robustez y frescura; también se ha observado que posee una discreta actividad antitumoral.

#### T E S G Ü I N O \* \* \* \* \*

Ésta es una bebida producida y consumida por grupos indígenas del norte y noroeste de México: yaquis y pimas en Sonora, tarahumaras en Chihuahua, tepehuanos en Durango y huicholes en Nayarit y Jalisco. Hasta la fecha no se cuenta con información sobre la tradición de bebidas fermentadas entre estos grupos en la época prehispánica; sin embargo, los tepehuanos aseguran que el tesgüino, la bebida más importante para ellos en la actualidad, no era tan común hace unos 80 años. Es probable que por su efecto estimulante y embriagante el término provenga del náhuatl *tecuin* ("palpitar el corazón"). Existe una versión mestiza, tejuino, cuyo tiempo de fermentación es menor y, por tanto, su contenido de alcohol es mucho más ligero; se toma como bebida refrescante aderezada con jugo o nieve de limón.

El tesgüino tiene un carácter sagrado, pues se cree que es un don otorgado por Onoruame o Tata Diosi para que los indios pudieran trabajar y alegrarse. Cuando se bebe tesgüino, el primer trago se dedica a Tata Diosi para que no se enoje; durante la ceremonia, realizada frente a una cruz de madera, se arrojan simbólicamente tres jícarillas del líquido en dirección de los cuatro puntos cardinales. Los tepehuanos, a su vez, creen que si no se hace tesgüino a lo largo del año, el mundo se acaba. El tesgüino se obtiene de la fermentación de granos —germinados o no— de maíz. En ciertas regiones de la Sierra Tarahumara es

ESTAS PAGINAS:

Rubén Páez.

Tlachiquero y bebedor.



*Durante la Colonia, el  
 pulque fue usado de una  
 singular institución: el  
 cacahón. El cacahón  
 consistía en un  
 tronchuelo o su cimera.  
 Hay de saber que es  
 un tipo de maguey. En  
 un cacahón limo  
 por razón de la  
 estremada que camión  
 en la red maguey que  
 se dan el cacahón  
 que en la planta son  
 limos, no porque los  
 limos son de la  
 guarda, sino porque  
 los cacahones  
 abundantes se  
 abastecen de  
 maguey en ellas para  
 como se la corteo herir  
 Joaquín Hernández de  
 Madrid en El peregrino  
 castellano.*

posible encontrar tesguino de trigo, de caña de encina y hasta de mezcal, por lo que el término probablemente designa diversas bebidas alcohólicas. Entre los tepehuanos, por ejemplo, las bebidas elaboradas con granos de maíz germinados se llaman *navaitai*, mientras que *vougadi navaitai* son las preparadas con caña. En la época de la cosecha — cuando abundan las cañas frescas — se prepara una variedad llamada *paciki* o *ma batari*.

Este elixir es tan importante en ciertas etnias que no sorprende que su técnica de preparación — que está totalmente en manos de las mujeres — sea tan complicada. Aunque el proceso difiere según el grupo étnico, tiene ciertos rasgos comunes. El que se hace con maíz se elabora de la siguiente manera: una vez remojados en agua durante dos o tres días, los granos se colocan en canastas o en un hoyo en el suelo de entre 3.60 y 5.40 metros. En ambos casos se forra el interior con hierba o agujas de pino muy húmedas y con ellas se cubren también los granos, que se mojan diariamente a lo largo de una semana para lograr la germinación. Si el clima es caluroso, el hoyo se cava en una esquina de la casa; si es frío se hace en un área sombreada a la intemperie. Al brotar los retoños se muelen en el metate y se mezclan con agua. Luego se ponen a hervir todo un día en una gran olla hasta que queda amarillo; si queda blanco, no es muy bien aceptado.

Al enfriar la mezcla se cuele en una canasta especial llamada *wari pagera*; después, para controlar y "aderezar" la fermentación, se le añade agua y la pasta húmeda y espesa que se obtiene al moler cortezas, hojas, jugos, raíces, hongos y otras hierbas como bromo, semilla de avena silvestre que constituye el fermento esencial. Tras reposar una hora en un lugar caliente, la preparación se mezcla con el licor tibio de maíz. A veces el bromo se muele con líquen para estimular la fermentación y hacer la bebida más dulce. La magora, un musgo conocido como flor de pena, la endulza cuando está a punto de agriarse mientras que la *dowsawa* (*Chimaphila macilata*) la hace más fuerte. El uso de distintas plantas hace que el sabor difiera según la región.

Los ingredientes se colocan en una *sikoli doneta*, olla que debe haber "aprendido a hervir bien", es decir, a fermentar conve-





nientemente. Estas ollas jamás se lavan ni se usan para cocinar, pues sus virtudes —que las ollas "aprenden" unas de otras— se podrían deteriorar. La *sikolí donéla* se coloca en un lugar caliente cerca del fuego, donde se deja fermentar toda una noche. A la mañana siguiente se mezcla con el líquido de maíz colado, se deja reposar tres o cuatro días y es entonces cuando el tesgüino está listo para beberse.

Las ocasiones de consumo —festivas y no festivas— varían en cada región. En Sonora los pimas lo beben durante la *Ilumaril*, ceremonia para levantar la cosecha, y en la fiesta del pino, que se realiza el 24 de diciembre. Los tarahumaras y los tepehuanos lo toman en fiestas familiares, religiosas y deportivas, así como en reuniones de carácter político y económico. También acompañan los trabajos colectivos, como la construcción de una casa. Además, cada festejo religioso —particularmente semana santa— incluye una gran tesgüinada que puede durar hasta 48 horas. Por su parte, los yaquis y los huicholes la usan como bebida cotidiana. En algunos grupos, se les da —diluido en agua— a los niños de pocos días de nacidos.

Los médicos o brujos tarahumaras suelen mojar con tesgüino el crucifijo que traen al cuello, para luego aplicarlo en el cuerpo del paciente; de modo similar "purifican" a los recién nacidos. En algunos casos, tanto el paciente como el curandero ingieren pequeños tragos de la bebida. El tesgüino también está presente en los ritos para asegurar buenas cosechas, proteger a los animales, matar a los gusanos, pedir lluvia y prevenir tormentas y rayos. El único acto que parece ser un rito de paso es cuando, a la edad de 14 años, se permite a los adolescentes beber tesgüino por primera vez.

Algo inconcebible para los tarahumaras es que el tesgüino se desperdicie, aun cuando a menudo preparan hasta 50 galones; de ahí que si durante la noche no se lo acaban, duermen un rato y comienzan de nuevo. Si alguien se siente muy mal, bebe esquiante como antídoto y luego sigue bebiendo.

En la víspera de un juego de pelota los corredores lo beben para adquirir fortaleza. Hacen una cruz y junto a ella colocan tres

ESTAS PÁGINAS:

Los trabajos del maguey.

Colección

Alfonso Morales.



Patricia Tamés Baha.

De la serie  
*Los pulques de Apan.*

ABAJO:

Lorenzo Amendáriz.

*Tauacal El Calvario y  
Pulquería,  
Ciudad de México.*

*Memorables son  
los nombres de  
muchas pulquerías:  
Las preocupaciones  
de Baco, ¿Aguantas  
Potra?, BBYFT,  
A ver si puedo.  
Creo que alguna  
vez se abrió una con  
el nombre de Las  
caballeros de Colón,  
la cual tiro que ser  
clausurada por las  
protestas de este grupo;  
no obstante, fue abierta  
más tarde como Las  
mulas de don Cristóbal.*

bolas de palo amarillo, cuatro palillos y una olla de barro con tesgüino. El *mainate* o jefe de la carrera es el primero en beber, seguido por los demás. Algunos corredores rocían con tesgüino un cráneo humano, "platican" con él, lo colocan cerca de la cruz y luego lo entierran en algún punto de la ruta, dejando una señal para que sus compañeros no pasen encima de ella; con ello se "le hace un mal" a los contrarios. Al terminar la carrera regresan el cráneo al lugar donde estaba, lo rocían nuevamente con tesgüino y vuelven a su casa a seguir tomando.<sup>3</sup>

La etiqueta para beber tesgüino es sumamente elaborada y se conserva hasta que los asistentes están demasiado ebrios como para cumplirla: existe una olla que nadie toca pues está reservada para el curandero, quien suele ser el primero en beber. Quien funge como guía de la ceremonia llama a los invitados en cierto orden, generalmente de acuerdo a su importancia. De hecho, entre los tarahumaras el sistema social está íntimamente relacionado con el también llamado *batári*. Una manera de manifestar la riqueza es la abundancia de la bebida que se ofrece en las ceremonias; un hombre que no invita con frecuencia a otros cae en desgracia. Quizá la tesgüinada sea el mayor mecanismo socializante de la vida de este pueblo.

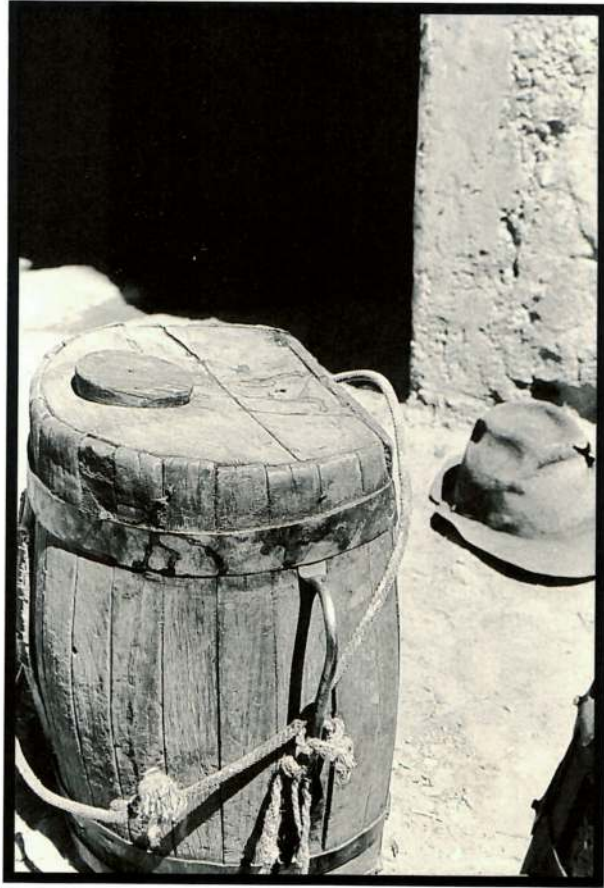
El tesgüino tiene una importante cantidad de sólidos —maíz germinado y microorganismos generados durante la fermentación—, por lo que su contenido proteico aumenta 40% con respecto al maíz que se utiliza inicialmente en su preparación. Además, sus levaduras y bacterias lácticas contribuyen al buen funcionamiento gastrointestinal y aumentan la resistencia del cuerpo ante infecciones. También se le atribuyen efectos diuréticos y purgantes y se cree que mezclado con manojos de *kasaláka* (*Fimbristylis cast.*) evita los resfriados tan comunes por el intenso frío de la sierra. Por su parte, un tesgüino de 24 horas de fermentación contiene 0.8% de etanol mientras que uno de 50 horas tiene alrededor de 4%; la cerveza, en comparación, tiene entre 2 y 8%.

#### PULQUE \*

El origen del vocablo pulque es incierto; quizá se deriva del náhuatl *poliuqui* (corrompido), en referencia a su grado de fermentación, o del vocablo araucano *pulcu*, que designa a toda be-







bida embriagante. Esta última versión es probablemente errónea, pues una ordenanza de 1529 menciona "cierto vino que se llama pulque" y esa fecha es anterior a todo contacto cultural con los araucanos. El caso es que los antiguos mexicanos lo llamaban *itzac-octli* (vino blanco); sin embargo, como su fermentación es muy rápida (de 24 a 36 horas), es factible que se descomponga; al *octli* que alcanzaba tal estado se le denominaba *polihqui*.<sup>10</sup> Por su parte, Luis Cabrera, en su *Diccionario de aztequismos*, define la palabra como un apócope de *polihqui-octli* (vino podrido), debido a su olor y al procedimiento de "echar a pudrir" el aguamiel.

Los distintos tipos de agave pulquero se dan prácticamente en toda la República mexicana, si bien la principal área de cultivo abarca los estados de México, Querétaro, Michoacán, Tlaxcala, Hidalgo y la zona limítrofe entre estos dos últimos es, sin duda, donde el cultivo del maguey es más intenso. La materia prima de esta bebida es el aguamiel, cuya extracción requiere de diversas operaciones previas. Una de ellas consiste en "castrar" o "capar" el agave cuando tiene de cinco a siete años, aunque algunos consideran que la mejor edad de una planta es entre los ocho y los 12 años. La "castración" consiste en cortar su brote floral (quiate o huevo); se cree, por cierto, que la calidad de la bebida

Patricia Tamés Batha.

De la serie

*Los pulques de Apan.*



será mejor si dicha operación se realiza cuando la luna está en su fase creciente. Se procede luego con la "picazón": se abre una cavidad en el centro del mezonete, donde se acumulará el aguamiel, que se deja reposar hasta por un año para que concentre y aumente su contenido de azúcares.

El aguamiel se colecta diariamente por la mañana y la tarde con ayuda del acocote —especie de calabazo—; en verano se colecta también a medio día para evitar que la lluvia lo diluya. Luego se lleva a los tinacales de fermentación, grandes tinas de cuero sin curtir. Elemento fundamental para la fermentación es la "semilla", que constituye uno de los grandes secretos de los productores de pulque, ya que puede prepararse de diferentes modos y con distintas sustancias. Una vez establecido el "pie de cuba", se inocula el resto de las tinas hasta que, a juicio del catador, deba suspenderse este proceso para vaciarlo en barriles y ponerlo a disposición de los consumidores.

El manuscrito De la Cruz-Badiano, herbolario que data de 1525, registra que, mezclado con cuernos de venado, el *octli* remedia la ptiriasis; a las parturientas se les daba junto con sal y tuna. Se bebe asimismo para corregir desórdenes digestivos, anorexia, astenia, infecciones renales, lactancia disminuida y diarreas (cuando no se deben a una degeneración de la membrana intestinal). Se ha empleado con éxito para curar el tifo y se indica para tratar clorosis (coloración verdosa de la piel), anemia, vértigos, jaquecas, ciertas neuralgias, tuberculosis pulmonar y cistitis crónica calculosa. Resulta un buen reconstituyente para



Anónimo.

*De mulato y española  
produce morisco.*

*Mulato 1. española 2.  
morisco 3.*

Ca. 1780.

Óleo sobre lámina.

33 x 39 cm.

Colección particular.

PÁGINA ANTERIOR:

Anónimo.

*De español y mulata:  
morisco.*

Siglo XVIII.

Óleo sobre tela.

40 x 50 cm.

Museo Nacional  
de Historia.

CNCA-INAH-MEX.

quienes convalecen de padecimientos infectocontagiosos; es moderador de gastralgias por desprendimiento de gas carbónico; disuelve las sustancias albuminoides y ayuda a la nutrición.

El pulque caliente propicia sudoración en enfermos de catarro bronquial, calma la tos y facilita el estupor. Los asientos de pulque hacen desaparecer casi totalmente cicatrices producidas por golpes contusos. Por su efecto diurético previene blenorragias. Mezclado con una vaina de axi o chile y semillas de calabaza previene recaídas. De acuerdo con Sahagún, al hervirlo con el *chichicpatli*, planta medicinal de las montañas de Chalco, sana dolores de pecho, estómago y espalda.

El aguamiel contiene de 7 a 14% de azúcares; después de la fermentación éstos disminuyen a 0.5 o 2%, mientras que su contenido alcohólico aumenta a 3 o 6.5%. La acidez (ácidos láctico y acético) fluctúa entre 0.1 y 2%, mientras que el contenido proteico es de 0.2 a 0.5%. Por su contenido de etanol e hidratos de carbono, el pulque constituye una buena fuente energética; algunos trabajadores agrícolas beben entre cinco y diez litros al día, lo cual les proporciona la energía necesaria para sus tareas. Es también una fuente importante vitamínica, ya que puede satisfacer las recomendaciones diarias de vitamina c y de tiamina (vitamina B1); contiene, además, riboflavina, niacina y ácido pantoténico; de ahí que entre los grupos que lo consumen no se presente avitaminosis.

Por otra parte, el pulque ayuda a la respiración de las células y al aprovechamiento de hidratos de carbono y proteínas. También



*Fray Thomas Gage relata que alguna vez en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, las mujeres se quejaban de que "no podrían acabar de oír una misa rezada y mucho menos la misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente". Era tal el bullicio que causaban sus criadas al llevarseles a media ceremonia, que el obispo las exhortó a que se abstuvieran de hacerlo y luego lanzó una excomunión contra quien osara beber en el templo. La medida, por supuesto, desagradó sobremanera a las mujeres que, incluso, consideraron la idea de dejar de asistir a misa. En medio de la disputa cayó el obispo enfermo de mucha gravedad y una semana más tarde murió con el cuerpo totalmente hinchado. Se decía que cierta señorita había suministrado veneno en un pocillo de chocolate.*



combate el raquitismo y la esterilidad pues, al parecer, contiene vitaminas E y D así como aminoácidos libres, sobre todo triptofano y tirosina, en los que es deficiente el maíz, base de la dieta rural. Es un nutrimento fundamental para los otomíes: ocupa el segundo lugar, después de las tortillas, como fuente de energía; el tercero en proteínas; el segundo en tiamina, riboflavina, calcio y hierro, así como la más importante en vitamina C.<sup>11</sup>

C H O C O L A T E \* \* \* \* \*

El chocolate, preparado con las semillas del cacao, es una de las más deliciosas aportaciones de México a la gastronomía internacional. Cuenta la leyenda que Quetzalcóatl, dios del aire y de los vientos, regaló a los toltecas un *cacau-cuahuitl* (árbol del cacao) que había robado a otros dioses, con cuyas semillas se elaboraba una bebida que sólo sus criaturas amadas eran dignas de beber. También fue él quien enseñó a las mujeres a tostar las semillas del cacao, a molerlas y añadir a la masa agua y flores para perfumarla. De acuerdo con fray Diego de Landa, el agua usada en las ceremonias mayas de la pubertad se elaboraba con cacao y flores disueltas en agua de lluvia.<sup>12</sup> En el siglo XVIII, el taxónomo Carlo de Linneo hizo justicia al mito adjudicándole al cacao el nombre científico *Theobroma cacao* (*theo*: Dios; *bromatos*: alimento).

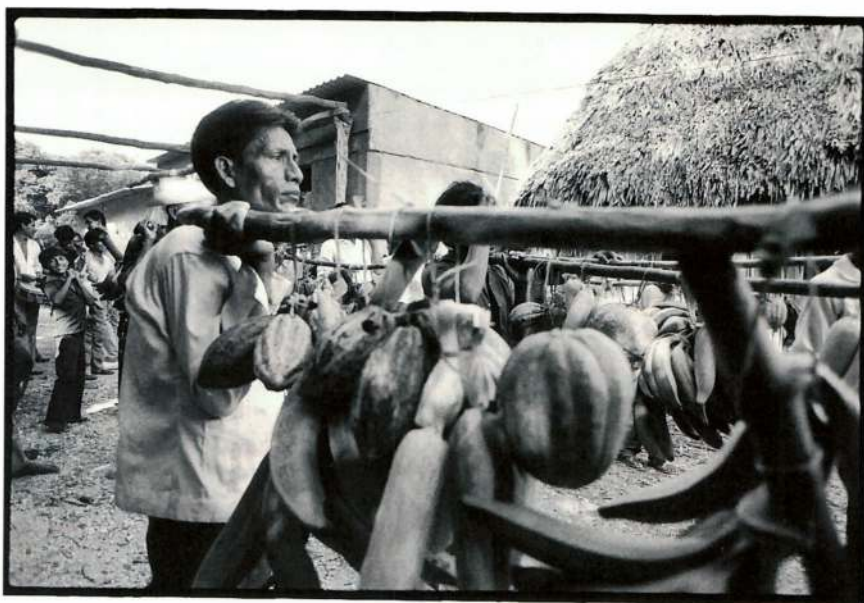
El origen divino de las almendras de cacao les dio un valor superior al del oro por lo que mayas y mexicas las usaban como moneda de cambio. Los pochtecas —comerciantes y viajeros— organizaban grandes expediciones al trópico para adquirirlas, pues eran indispensables en sus transacciones y tributos.

La etimología del vocablo chocolate ha sido muy controvertida, sin que hasta ahora los lingüistas se hayan puesto de acuerdo. Existen dos interpretaciones generalmente aceptadas, la primera derivada del maya *choc kal* (caliente) y *haá* (líquido-bebida); la segunda del náhuatl *xocolatl*, compuesto de *xococ* (agrio o ácido) y *atl* (agua).

El árbol del cacao comienza a dar frutos a los cinco años y alcanza su máxima productividad entre los ocho y los 16. Aunque llega a vivir 200 años, no es aconsejable usar sus frutos después de los 40. Crece en el trópico húmedo, en suelos de aluvión preferentemente, con una temperatura media no menor de 15°C, bajo la sombra de otros árboles como colorines, *tzompantli* y especies llamadas "madre del cacao", "madre mansa" o "madre chontal". La flor del cacao es muy pequeña; sólo 1% llega a convertirse en fruto, el cual semeja una mazorca. Los granos están envueltos en una pulpa blanca de rico sabor agrídulce; la almendra es blanca cuando está tierna y rojiza al secarse.

Bernal Díaz del Castillo cuenta que Moctezuma lo bebía de sorbo en sorbo, endulzado con miel y servido en copas de oro labrado. En su palacio se obsequiaba una jarra de chocolate a caminantes, deportistas, bailadores, cantantes y músicos para que recu-





Lorenzo Armendáriz.  
*Cargador de cacao.*

*Yo bebo cacao,  
con él me alegro,  
mi corazón se satisface,  
mi corazón es feliz.*

Poema citado por  
Ángel María Garibay en  
*Poesía náhuatl.*

peraran rápidamente su energía. Cuando el emperador azteca recibió a Hernán Cortés y a sus oficiales les ofreció esta bebida, pero no la disfrutaron por parecerles muy amarga y picante.<sup>13</sup> Sin embargo, una vez conscientes del valor económico y simbólico del cacao, trataron de controlar su producción: saquearon la provisión de Moctezuma y eventualmente dominaron las más importantes zonas productoras, especialmente en Guerrero, Oaxaca y el Soconusco.

Al volver a España por primera vez, en 1528, Cortés llevó consigo la receta para preparar el chocolate. Éste produjo tal alboroto en la corte, que generó el auge de la importación del cacao. Sin embargo, fue un siglo después cuando los españoles compartieron este placer con el resto de Europa. Fue llevado a Italia por un viajero florentino y la corte española lo ofreció como regalo en dos bodas: la de Ana de Austria con Luis XIII de Francia y la de Luis XVI con María Teresa, hija de Felipe IV. Poco después comenzaron a aparecer chocolaterías en Holanda, Alemania e Inglaterra, con la asidua asistencia de damas de sociedad, políticos conspicuos y literatos famosos como Goethe, quien lo conoció gracias a Humboldt.

Los antiguos mexicanos solían perfumar su chocolate o realzar su sabor con frutos y flores como vainilla, flor de *xochinacztli*, cordoncillo, chile y granos del árbol del *póchotl*. Lo endulzaban con miel y con el axiote lo teñían de rojo. El chocolate caliente o tibio, preparado con manteca de cacao, se consideraba un gran manjar y solamente lo tomaban algunos principales. Hacia 1700 se cambió el agua por leche, innovación que logró un éxito universal. La demanda fue tal que en 1828 el holandés C. J. Heulen industrializó la cocoa y, posteriormente, corrieron la misma suerte el tascalate y el chilate.

En la fabricación artesanal del chocolate —tal como se practica en Chiapas, Oaxaca, Tabasco, Veracruz y Guerrero— cada miem-

bro de la familia desempeña una tarea, desde la recolección del fruto hasta su fase final. El primer paso es tostar las semillas en un comal; luego se les quita la cascarita y se colocan en un cesto, batea de madera o en un recipiente de calabaza. Se procede entonces a molerlos en metate o molino. Para que el polvo sea más fino se le da una "repasada" en el metate y, si la temperatura ambiente es menor de 36°C, se colocan brasas debajo de él para mantenerlo caliente; con el calor la grasa del cacao se derrite y mantiene la pasta húmeda.

Después se hacen las "bolas", "tablillas", "galletas" o "flores", cuyo tamaño y forma dependen de quién las amase. Para lograr un sabor a cacao más acentuado es importante que la proporción sea de dos partes de cacao por una de azúcar, aunque algunos prefieren la relación de uno a uno, llamada también "kilo con kilo". En Chiapas a este proceso se le nombra "paixpiando". A veces se deja en forma de bola o se rebaja con el *metlapil* (mano del metate) hasta formar un cilindro que se parte en pedazos de tres en tres o de cuatro en cuatro, formando una flor; para secarlos se colocan en una charola con papel de estraza o sobre hojas de *totomoxtle* (maíz).

El batido requiere de una complicada técnica: se ponen tres "bolas-flores" en un litro de agua y con el molinillo se incorporan los ingredientes suave y uniformemente hasta "levantar" la espuma. Un chocolate bien preparado tiene por lo menos uno o dos centímetros de espuma; si no es así se debe a que el cacao no es de buena calidad o la proporción de cacao y azúcar no fue adecuada. Una variante practicada en Tabasco y Oaxaca es la de agregar vainilla, pimienta gorda, hoja santa, malagueta o patalote a la masa del cacao cuando todavía está grasosa.

El alcaloide del cacao —teobromina— tiene propiedades farmacodinámicas semejantes a las de la cafeína, de ahí que su efecto estimulante en el sistema nervioso central sea ligero, en tanto que su acción más efectiva es sobre el corazón. La herbolaría prehispánica lo recomendaba, por su contenido calórico, a las personas tísicas y cansadas. También se usaba para tratar algunas enfermedades del hígado, la disentería —con semillas

Lorenzo Armendáriz.

*Carnaval.*

Tenejapa, Chiapas.

PÁGINA SIGUIENTE:

Lorenzo Armendáriz.

*Ceremonia en Chiapas.*





*Son muy diversos los rituales que rodean a las bebidas tradicionales. He aquí lo que ocurre en la iniciación de un tarahumara en la tesgüinada:*

*"El día de Guadalupe fue cuando por primera vez tomé tesgüino. Yo ya era hombre. [...] La fiesta era en la casa de [Abaurista]; él estaba convidando tesgüino y animando a la gente para que tomara cuando llegué. Yo no quise tomar. Esto es lo que me dijo mi papá: 'Recíbelo. Yo ya te doy permiso de tomar.' Mi mamá dijo igual.*

*Entonces dijo mi papá: 'Tú ya eres hombre grande, pero hay que tomar con mucho cuidado. [...] Piensa bien cuando tomes.*

*Toma en silencio. No le pegues a nadie! [...] Mi papá me dió un buen consejo y yo siempre lo he seguido. Yo tomo en silencio. Nunca peleo muy duro."*

*Alvino Mares Trías, en Comida de los tarahumaras.*



de hule— algunos desórdenes gastrointestinales —con chile— y la fiebre. Por sus cualidades como dilatador de las arterias coronarias se empleaba contra la angina de pecho y para corregir el edema de origen cardíaco o renal. Tanto la teobromina como sus derivados tienen una acción diurética moderada y se han usado como antirreumáticos. En Inglaterra se recomendaba que no lo bebieran quienes tenían una vida sedentaria y se advertía a las jóvenes que era "un enardecedor romántico más peligroso que una novela". En Francia y en España quedó incluido entre los filtros amorosos.

En tiempos prehispánicos el chocolate era una bebida ritual, por lo que antes de prepararlo las personas debían bañarse y ponerse ropa limpia como acto de purificación. Entre los mexicas, sólo los nobles y los que se habían distinguido en la guerra tenían derecho a consumir bebidas de cacao sin permiso previo. La población en general sólo las bebía en ciertas ceremonias; de otro modo "costábales la vida, por eso se llamaba *yollotlieztli*: precio de sangre y corazón". Ahora se utiliza en ciertas ceremonias como la de petición de agua y se ofrenda los días de muertos. Con él se acompañan también bautizos, bodas e incluso velorios.



A partir del chocolate los aztecas preparaban un amplio repertorio de bebidas: *xochiayo cacaotl intiqui* (con flores secas y molidas), *quauhueuyo cacaotl intuqui* (con miel de abejas), *ucyo cacaotl* (con pulque), *tlixochio cacaotl* (con vainilla), *chilo cacaotl* (con chile), *choco cacaotl* (con elote), *huanacazio cacaotl intiqui* (con orejuela), *yoloxochitl cacaotl* (con flor de corazón).

Otra bebida de raigambre prehispánica elaborada con cacao es el tejate, conocida en el siglo pasado como chone. Aún es muy apreciada en Oaxaca, donde se prepara —con instrumentos muy limpios para que no "se corte"— con cacao, maíz y huesos de mamey, todo tostado y molido; se le puede agregar achiote para darle color.

El chocolate aporta 70.2 kilocalorías por cada cien gramos, pues contiene una cantidad considerable de grasas y carbohidratos; también es una buena fuente de fibra (1.8 gr/100 ml) y aporta algo de hierro (0.66 mg/100 ml).

#### C H I L A T E . . . . .

En esta bebida refrescante y energética se emplean dos especies diferentes de cacao: el *coapataixtle* o cacao seco (*Theobroma bicolor*) y el cacao fresco o de Tabasco (*Theobroma cacao*). El primero se deshidrata al sol, tiene un fruto más grande y su olor es más penetrante; el segundo tiene semillas de olor más suave y debe estar recién cortado del árbol.

En el estilo tradicional, la preparación comienza al moler el cacao pelado con nixtamal cinco o seis veces en el metate, hasta que quede bien "gueite", es decir, muy finito. Se le añade miel o panela y se sigue moliendo; luego se diluye la masa en una jarra con agua. Para hacerlo espumoso se procede a la "aventada", que consiste en dejar la jícara en el suelo y verter el chilate desde la altura de la persona sin que ni una sola gota caiga fuera.

Aunque con ligeras variantes la elaboración actual del chilate es la siguiente: en un comal se dora el cacao seco para quitar la cascara de la bellota; algunas personas acostumbran partirlo y molerlo con todo y cáscara. Luego se pone a remojar con un poco de arroz y, para que no salga ni "muy espeso ni muy raro", se revuelve un kilo de cada especie de cacao por uno de arroz en 15 litros de agua; se le agrega panela o panocha y canela al gusto. El chilate de *coapataixtle* sólo lleva cacao seco. Las semillas se ponen a secar al sol, se parten y se doran; al mismo tiempo se le añade un puño de arroz molido, una ramita de canela y una bola de panela. Cuando la masa está compacta se extiende sobre una servilleta y se pone a secar.

También puede conservarse en polvo —tlahuasol—, estado en el que puede durar más de 15 días sin ningún tipo de refrigeración y transportarse fácilmente a la milpa. Durante las faenas agrícolas el tlahuasol se diluye a mediodía en agua y se consume lo mismo como bebida que como alimento.

Lorenzo Armendáriz.

*Posh, Curandero.*

Tenejapa, Chiapas.

PÁGINA SIGUIENTE:

Lorenzo Armendáriz.

*Posh.*



En Guerrero el chilate es una bebida cotidiana y no falta en bodas, cumpleaños, bautizos o cuando se tienen visitas. En esta región mixteca y tlapaneca la imagen de la Virgen de Guadalupe se lleva de casa en casa y las familias anfitrionas están obligadas a obsequiar a los vecinos una jícara de chilate. Si la visita dura dos noches, en la primera se ofrece chilate de cacao de Tabasco y en la siguiente se da el de *cuapataixtle*.

El chilate proporciona 92.1 kilocalorías de energía por cada cien mililitros de bebida debido, sobre todo, a su gran cantidad de hidratos de carbono y de grasa. También aporta proteína y fibra, así como cantidades importantes de hierro (3.2 mg/100 ml) y zinc (2.1 mg/100 ml).

**T A S C A L A T E** \* \* \* \* \*

Es otra de las bebidas producidas a partir del cacao. De origen prehispánico, aún se acostumbra beberla entre los mayas así como en poblaciones de Chiapas y Tabasco. En la primavera y en verano, cuando el calor es más fuerte, se expenden jícaras de esta deliciosa bebida en mercados y tianguis. También se sirve en bodas, cumpleaños y como ofrenda en los altares del día de muertos.

En su preparación se usan semillas tostadas de cacao de Tabasco (pataste), maíz tostado y molido, así como achiote disuelto en agua para darle el color rojizo característico. Se vende también envasada, en forma de polvo. Constituye una buena fuente de energía, pues aporta 65 kilocalorías por cada cien mililitros, un poco de proteína (0.67 mg/100 ml), vitamina c, zinc y fibra.

**P O Z O L** \* \* \* \* \*

Ésta es una bebida básica en la alimentación de los habitantes del sureste del país, particularmente de los campesinos indíge-

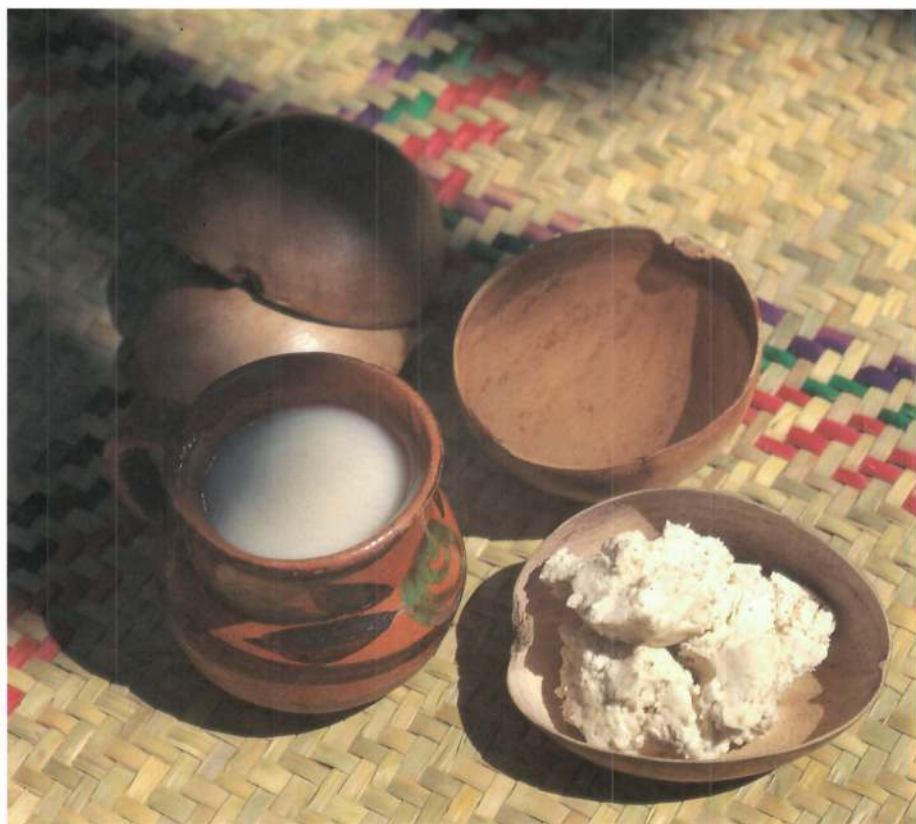


*Cantarito amoldado  
en girete  
y cocido en bracerada  
hornaza  
pa' llevarlo a la vela  
de San Pedro  
bien colmado de tan  
fresca horchata  
Foy a echar unos  
cántaros de agua  
mi patrona me los  
recomienda  
pa' servirme enseguida  
una jicara  
de pozol dulce de la  
dxiguenda.  
Eustaquio Jiménez.  
El cantarito.*

nas y mestizos de Chiapas,<sup>14</sup> quienes llevan a la milpa bolas de pozol para refrescarse y alimentarse. En la confección de esta bebida se emplean tres tipos de maíz: amarillo, negro y blanco, este último en sus dos variedades, pacha y —la preferida— bolita. El término pozol proviene de la voz náhuatl *pozolli* (espumoso); en maya se le llama *keyeim* o *koyem*. Existen diversas modalidades de pozol; en Guerrero y Oaxaca se le conoce como pozonque y se le agrega cacao tostado y molido; en Tabasco se le llama chorote. Otra variante es el zapuyul, que incluye semillas molidas de mamey o cenizas de carbón de encino.

El citado fray Diego de Landa relata que el maíz se remoja toda una noche en cal y agua; a la mañana siguiente, ya blando y medio cocido, se le quita el hollejo y se muele en piedras; "de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas que duran algunos meses con sólo acedarse [...] y que se beben aquella substancia y se comen lo demás que es sabroso y de gran mantenimiento [...] y que en lo que sobre de las mañanas echan agua para beber en el día porque no acostumbra beber agua sola".

El proceso no ha variado demasiado. Actualmente se prepara con masa de maíz reventado, molido fino o grueso. Las pequeñas bolas se guardan en lugares frescos o se utilizan el mismo día como bebida-comida. Algunos envuelven las bolas en hojas de







plátano; otros las llevan en bolsas de plástico, lo que provoca la proliferación de hongos. Por lo regular, al pozol se le agrega solamente sal, chile o el bejuco silvestre llamado *cocolmécatl* (*Smilax lanceolata*). Los mestizos, por su parte, antes de formar las bolas agregan a la masa cacao previamente tostado y molido.

El pozol blanco o de cacao se consigue en bola o preparado como bebida en los mercados de Chiapas, Tabasco y Yucatán. Además de ser una bebida cotidiana, se emplea en diversas ceremonias, como nos ilustra De Landa nuevamente: "a los muertos los amortajaban hinchándoles la boca de maíz que es su comida y para beber les ponían el *koyem*".

Un ritual vigente es la petición de agua —realizada poco después de la siembra—, en la cual el pozol constituye la ofrenda principal. En temporada de secas los lacandones invocan a los espíritus en la ceremonia *usakaikol* para obtener una buena quema de la milpa. Para ello colocan en un entablado nueve jícaras de pozol mirando al este y detrás de ellas ponen una cruz hecha de varas que hace las veces de intermediario ante los espíritus del campo. Las mujeres lacandonas no participan en las ceremonias religiosas, pero son quienes preparan el *koyem*, principalmente las más ancianas. El encargo de elaborarlo para las ofrendas da a las elegidas un estatus de gran respeto en la comunidad.

El pozol puede consumirse inmediatamente después de preparar la masa o puede dejarse fermentar; en el último caso la masa se acidifica por efecto de las bacterias lácticas, lo que hace que la bebida sea refrescante. El contenido de proteínas del pozol fermentado es mayor y de mejor calidad que el del maíz que se usa para prepararlo. Durante la fermentación aumenta el contenido de aminoácidos como lisina y triptofano. El valor biológico de la proteína del pozol es hasta 67% mayor que el del maíz;<sup>15</sup> aumenta también el contenido de vitaminas como niacina y riboflavina, si bien disminuye el de tiamina y fósforo. También aporta hierro, zinc y un poco de fibra. Debido a su alto contenido de hidratos de carbono, el pozol es una buena fuente de energía.

Los lacandones y los chamulas beben el pozol con agua y miel de abejas para reducir la fiebre, controlar la diarrea y otras afecciones intestinales. Se le han descubierto microorganismos —*Agrobacterium azotophilum*— capaces de eliminar bacterias patógenas y es posible que algunas de sus bacterias contrarresten infecciones intestinales.<sup>16</sup> Los antiguos mayas utilizaban bolas de pozol enmohecidas como cataplasmas para prevenir o curar infecciones superficiales y heridas. Es posible que algunos de estos hongos produzcan antibióticos eficaces para combatir tales infecciones.

#### A T O L E S . . . . .

En épocas precolombinas los atoles se servían en los templos como ofrendas, eran bebidas de reyes y sacerdotes, de ricos y

ESTAS PÁGINAS:

Oscar Necochea /  
Gerardo Hellion.  
De la serie  
*Beber en Guerrero*.  
Ayutla de Los Libres,  
Guerrero.



Neyra Alvarado.

Vendedora de atole.

ABAJO:

Carlos Hahn.

Anafre y olla de atole.

*Sanísimo y buen*

*alimento [...] único  
recurso de la gente  
pobre y el más  
conforme en las  
enfermedades, por  
tener la cualidad de  
mantener las fuerzas  
del paciente sin  
irritarle los intestinos y  
sin causar fatiga a su  
estómago, siendo de  
facilísima digestión a  
causa de su levedad y  
abundancia de fécula.  
El cocinero mexicano,  
1831, citado por Sonia  
Corcuera en *Entre la  
gula y la templanza.**



comerciantes, las familias los degustaban todos los días y se podían comprar o beber en los tianguis. En su valiosa *Historia antigua de México*, Francisco Javier Clavijero describe el atole: "unas gachas hechas de masa de maíz cocido, bien molido, deshecho en agua y colado [...] para los indios son tan gustosas, que no pueden pasar sin ellas; éste era antiguamente y es hasta hoy su desayuno, y con él toleran las duras fatigas".<sup>17</sup> Aquella fórmula básica de mezclar masa de maíz con agua y especias o flores se ha enriquecido significativamente a lo largo de los últimos siglos. Durante la época de la Colonia se introdujo el uso de la leche y de ello resultaron otros atoles como el champurrado y los preparados con guayaba, fresa, naranja, mango, cacahuete, chicozapote, elote y muchos frutos más. A continuación se presenta una lista no exhaustiva de esta inmensa variedad.

El chileatole llega hasta nuestros días con ligeras modificaciones (masa de maíz, agua, sal, chile costeño, de árbol, serrano, de cascabel y una ramita de epazote). Es común en Puebla, Morelos y Tlaxcala. Una variante en Oaxaca y Veracruz sustituye el epazote por flores o guías de calabaza. Debe beberse —"como Dios manda"— en jícara de calabaza.

En los "recibimientos", novenarios y procesiones se acostumbra beber atoles de cascarilla, tamarindo o coco. En Querétaro se sirve atole blanco de tequesquite o de cáscara, y en Guanajuato los de puzcúa, garbanzo o grano. En territorio purépecha los atoles se elaboran según la estación del año; en la época seca se bebe el de tamarindo con piloncillo y cabellos de elote negro. De abril a junio se consume el *kamata unapiti* (maguey combinado con masa de maíz blanco). En septiembre, diciembre y enero se toma el chileatole con murite, recomendado especialmente a mujeres recién paridas.

En la Huasteca hidalguense se elabora el achocote, endulzado con piloncillo o panocha. En el norte de Veracruz se hace con naranja, cucho (naranja agria) y capulín. En la Huasteca veracruzana preparan atole agrio con bolitas fritas de pipilan para las fiestas de San Miguel Aguasuelos, la de Todos Santos y la del santo patrón del pueblo.

De Guerrero se puede citar el blanco, de aguamiel, de cáscara de cacao, de ciruela, de pinole; el champurrado y el de venado. Otros atoles de la zona son el de granillo —con nixtamal martajado, el de cabeza arriera —con nixtamal quebrado— y el de piña. En la Mixteca se bebe atole diariamente, pero algunos se reservan para las festividades, como el de espuma (masa de maíz, cacao, panela y flores secas) y el pozontle (maíz cocido con cal, quebrado y cacao tostado con puntas tiernas de *cocolmécatl*). Uno muy similar es el bopo de los chinantecos.

En Chiapas los tzeltales y tzotziles beben atole de masa durante la semana santa. En San Pedro Chenalhó se toma en un rito para



FIGURA 1 CONTENIDO ALCOHÓLICO EN BEBIDAS TRADICIONALES (g/100 ml)

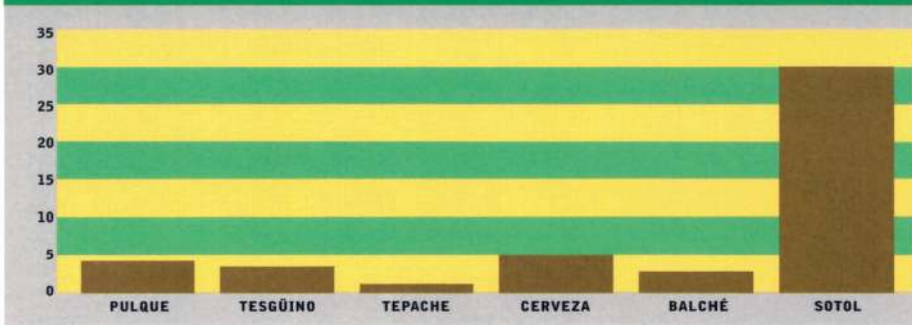


FIGURA 2 CONTENIDO NUTRICIONAL EN BEBIDAS TRADICIONALES (mg/100 g)



FIGURA 3 BEBIDAS CON ALCOHOL (g/100 ml)

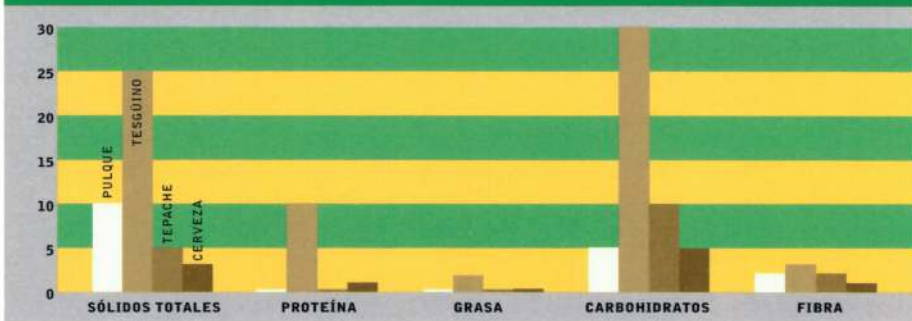
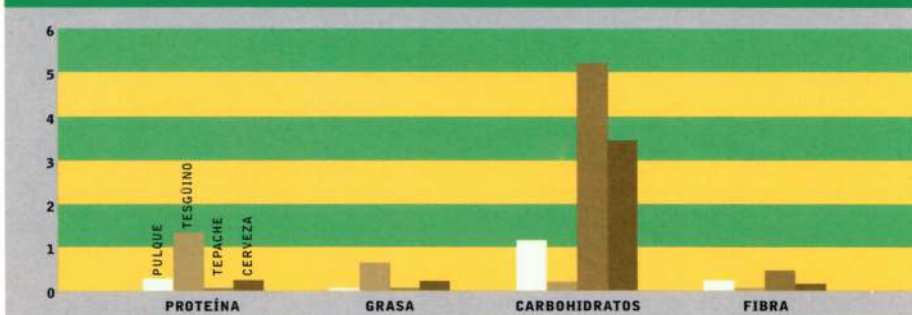
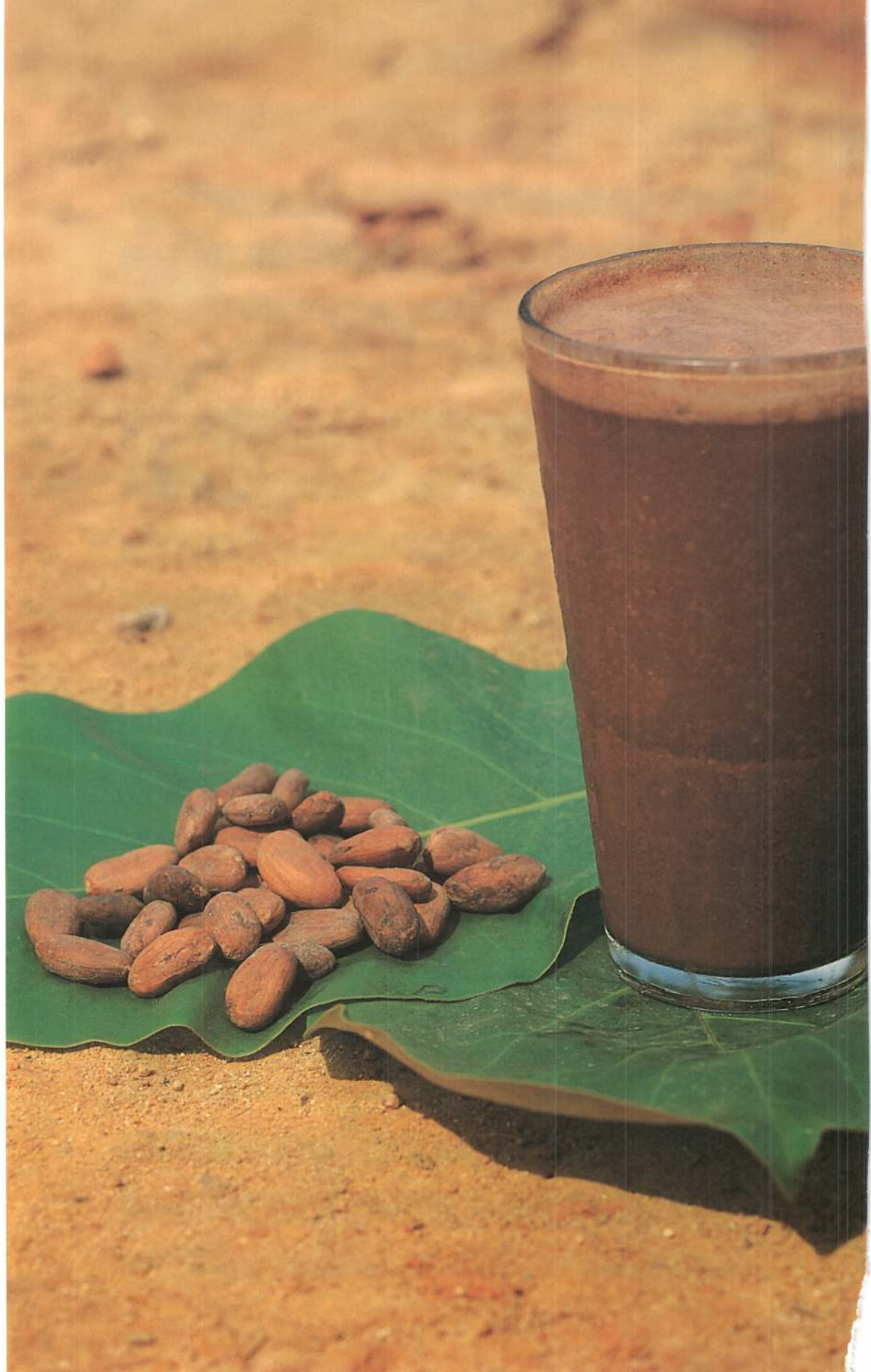


FIGURA 4 BEBIDAS CON ALCOHOL (g/100 ml)







A cada cien cacahos se  
 le mezclan dos chiles  
 [...] que se llaman  
 chilipatlague [...], de  
 anís un puño, orejuelas  
 que llaman yinacuxtili,  
 dos, y otros dos que  
 llaman uercozuchil [...]  
 Y en lugar de éste, en  
 España, seis rosas de  
 Alejandria en polvos,  
 vainilla de Campeche,  
 una; canela, dos  
 adarnes; almendras y  
 avellanas, de cada una  
 una docena; azúcar,  
 medio libra. Achiote, la  
 cantidad que bastase  
 para teñirlo todo.  
 Antonio Colmenero de  
 Ledesma en *Curioso  
 tratado de la  
 naturaleza y  
 calidad del chocolate.*

Óscar Necochea.

Atole de masa de maíz.  
 De la serie *Beber en  
 Guerrero*.  
 Ayuda de Las Libres,  
 Guerrero.

PÁGINAS 203:

Neyra Alvarado.  
 Semillas.

lograr buena cosecha y en Oxchuc se pide la lluvia con atole *pajal-uj*. En Yucatán el atole de maíz nuevo se espolvorea con chile rojo y el "chorreado de chocolate" se hace con masa de maíz, chocolate, agua y azúcar. El *tanchucua* (masa de maíz, chocolate, pimienta de Tabasco, anís, agua y azúcar) se bebe el día de los difuntos grandes. Un atole poco común es el *xocotolli* (masa agria, ayocotes bien cocidos y salsa de chile serrano) que se toma caliente o frío en los Altos de Chiapas, Oaxaca, Puebla y algunas partes de Veracruz.

En el norte de Sinaloa, para hacer el champurrado se hierva la masa de maíz con agua, canela, clavos de olor y chocolate. El pinole es la forma más común en que los tarahumaras toman atole y le llaman *kolisi*. Para elaborarlo desgranar maíz, lo tuestan en una vasija especial y lo muelen hasta obtener un polvo muy fino que se revuelve con agua sin agregarle ningún otro sabor. Cuando viajan llevan un saquito de pinole para mitigar la sed. Los coras, huicholes y tepehuanos también llevan pinole en caminatas y faenas agrícolas. El domingo de pascua, los huicholes le ofrendan al "ombligo de la tierra" pinole y bebida para tener sustento en el más allá. Una variedad consiste en agregar jengibre machacado, canela y azúcar.

El maíz no es siempre el ingrediente principal; también se usan otros granos, semillas o flores aromáticas así como, amarantho, maíz de teja, flor de San Juan, acuyo, hoja santa; mezquite, frijol o calabaza. También se preparan con cebada, arroz blanco y negro, y avena.

Los atoles son la bebida por excelencia en muchos ritos y ceremonias, aunque aquí sólo mencionaremos la que cita Fernando Benítez en *Los indios de México*:<sup>16</sup> "los huicholes siempre estamos pensando en hacer la fiesta del atole de la misma manera que Kukurú Ii Mari hizo el primer atole sagrado y las cinco tortillas de diferentes colores, y así, llegado el tiempo, el atole blanco llamado *jamutzi* y el atole negro llamado *tzinari* se echa en unas jícaras y se lleva al altar del *tuki*".

Las diferencias en la preparación de los atoles hacen que varíe su aporte de nutrientes y sus posibles usos medicinales. En general son una buena fuente de energía, debido a los hidratos de carbono que contienen; éstos aumentan considerablemente si se añaden frutas o panela. En promedio, el atole de masa aporta 44.4 kilocalorías por cada cien mililitros, así como 1.9 mg de hierro y 0.35 mg de zinc. Proporciona poca fibra dietética. Si se deja fermentar aumenta la calidad de su proteína y el contenido de vitaminas, sobre todo las del complejo B.<sup>19</sup>

Generalmente, el atole se recomienda a quienes padecen alguna enfermedad gastrointestinal, sobre todo de tipo infeccioso, pues se considera que restablece más rápido al enfermo y disminuye la diarrea. Otro uso muy extendido que se le da es para aumentar la producción de leche materna.

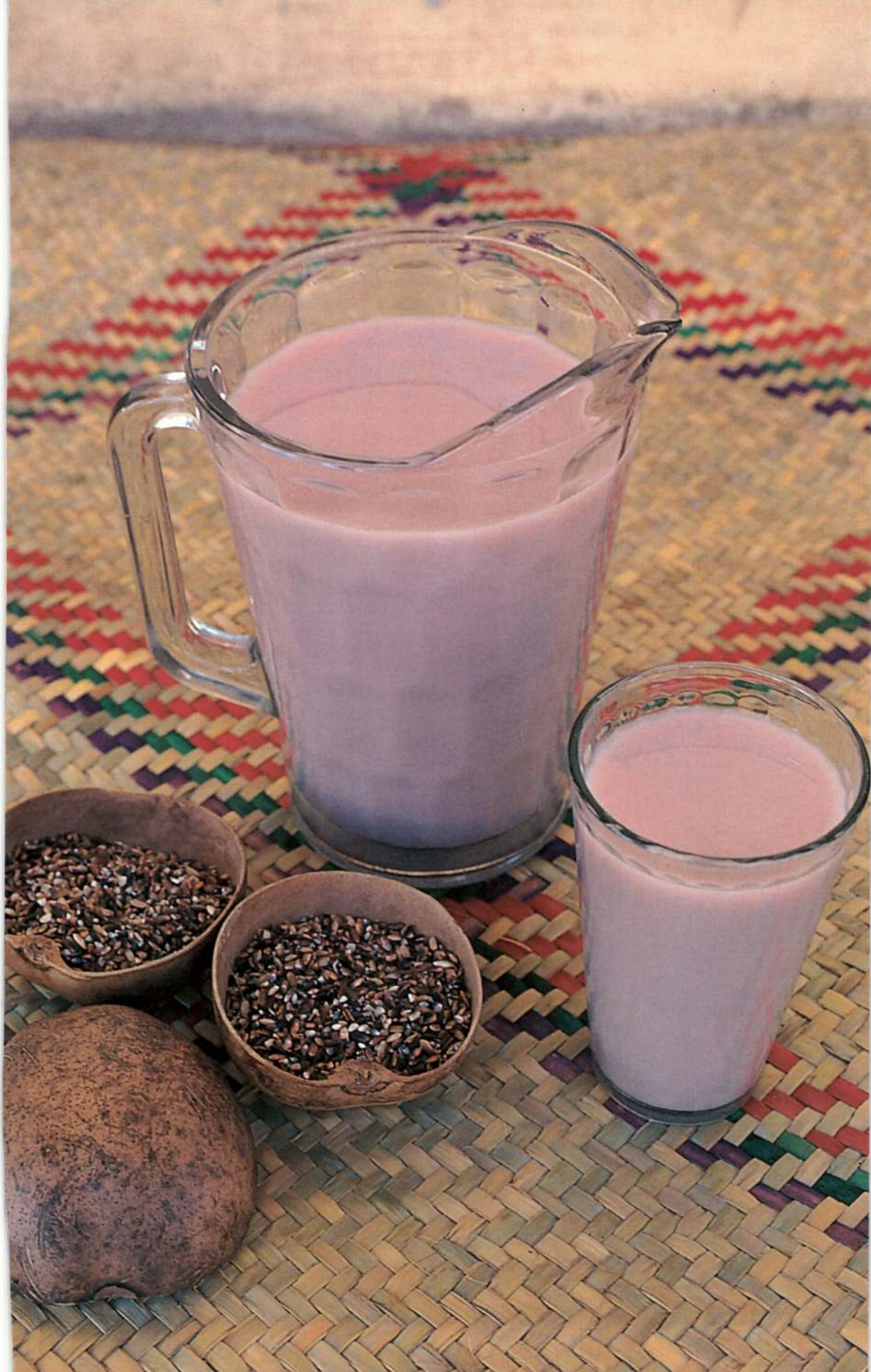
N O T A S

- 1 \*\*\*Echeverría, M. E. y Arroyo, L. E., *Recetario mexicano del maíz*, México, Museo de Culturas Populares/SEP, 1982.
- 2 \*\*\*Segundo R., Esteban B., *El sjenedehi, "bebida mazahua de maíz fermentado"*, Toluca, Consejo Estatal para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas del Estado de México, 1995.
- 3 \*\*\*León Portilla, Miguel, "Atlaquetzalli: agua preciosa", en Ramos-Medina, Manuel (comp.),  *Hazme cazon. Los historiadores y sus recetas de cocina*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1997.
- 4 \*\*\*León Pinelo, Antonio de, *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1994.
- 5 \*\*\*Pozas, Ricardo, *Juan Pérez Tolote. Biografía de un tzotzil*, México, FCE, 1952.
- 6 \*\*\*Alvarez José Rogelio (dir.), *México. Desconocido*, núm. 18, Jilguero, 1994, *Enciclopedia de México*, t. 2, México, 1977, pp. 154-167.
- 7 \*\*\*Ulloa, Miguel, *et al.*, *Fermentaciones tradicionales indígenas de México*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1997; y Godoy Patiño, Augusto, "Recopilación bibliográfica sobre los aspectos histórico-etnobiológico, microbiológico y químico de bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México", tesis, Facultad de Ciencias UNAM, 1997.
- 8 \*\*\*Thompson, Eric, *Ethnology of the Maya of Southern and Central British Honduras*, citado por Godoy, *op. cit.*
- 9 \*\*\*Mares Trias, A., "Cómo se curan los corredores", en *México Indígena*, núm. 9, Instituto Nacional Indigenista, 1986, pp. 34-36.
- 10 \*\*\*Goncalves de Lima, O., "Pulque, balché y pajamarú", en *La etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*, México, 199, 1990.
- 11 \*\*\*Gayman Wallace, S. K., "Grupos sociales en la industria del pulque", tesis, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 1984; Steinkraus, K. H. (ed.), *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, Nueva York, Marcel Dekker, 1996; y Loyola M., E., *La industria del pulque*, México, Banco de México, 1956.
- 12 \*\*\*Sahagún, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1985.
- 13 \*\*\*Ulloa M. y Herrera, J., "Estado actual del conocimiento sobre la microbiología de bebidas fermentadas indígenas de México: pozol, tesquino, pulque colonche y tepache", en *Anales del Instituto de Biología*, 1976.
- 14 \*\*\*Cravioto R. O., *et al.*, "El pozol, forma indígena de consumir maíz en el sureste de México y su aporte de nutrientes a la dieta", en *Química Mex.*, núm. 15, 1955, pp. 27-30.
- 15 \*\*\*Herrera T. y Ulloa M., "Antagonismo del pozol y de *Agrobacterium azotophilum* sobre diversas especies de bacterias y hongos, algunas patógenas al hombre", en *Rev. Lat. Am. Microbiol.*, núm. 17, 1975, pp. 143-147.
- 16 \*\*\*Cavijero, Francisco Javier, *Historia antigua de México*, Se.
- 17 \*\*\*Benítez, Fernando, *Los indios de México*, t. 2, México, FEA, 1991.
- 18 \*\*\*Murdock, P. A. y Fields, M. L., "B-vitamin Content of Natural Lactic acid Fermented Cornmeal", en *Journal of Food Science*, núm. 47, 1984, pp. 373-375.

A G R A D E C I M I E N T O S

Rocío Santillán-Hingosa, María Luisa García Padilla y Leticia Loza Trejo, de la Facultad de Química, UNAM.  
 Jorge Luis Rosado y Margarita Díaz, del Instituto Nacional de la Nutrición, Salvador Zubirán.  
 Patricia Lappe Oliveras, del Instituto de Biología, UNAM.  
 Beatriz Moreno Alcántara.





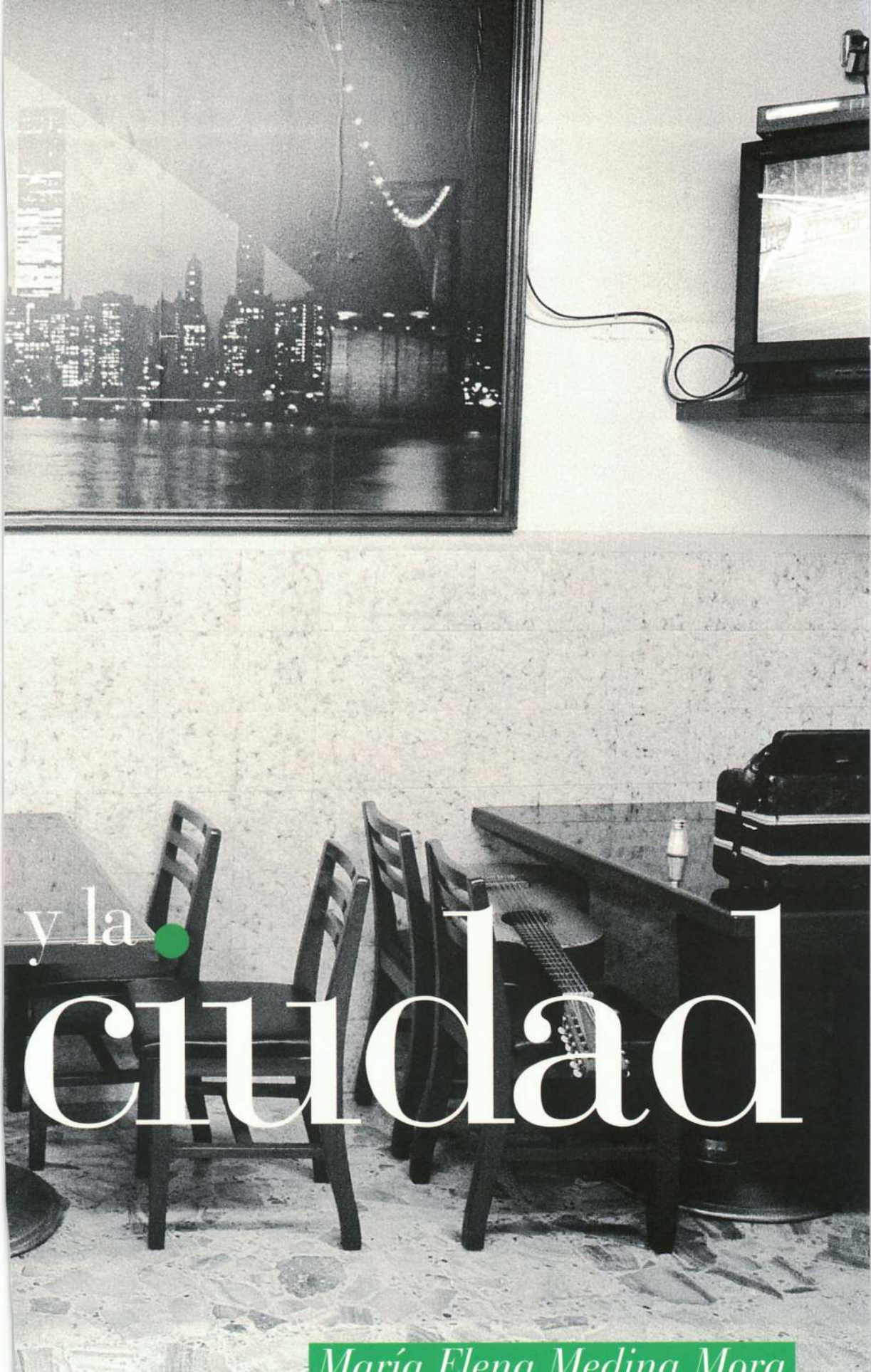


BEBER EN EL

# campo







y la ●

# ciudad

*María Elena Medina Mora*







# E



En el consumo de bebidas alcohólicas participan diversos factores: tipo de bebida, cantidad de alcohol consumido, frecuencia con que se llega a la intoxicación y contexto en el que se bebe. Cada uno de ellos influye de manera importante en la manifestación de problemas. Las consecuencias de este consumo y la respuesta social que despierta también pueden ser muy distintas. La ingestión de 30 copas al mes, por ejemplo, puede traducirse en dos ocasiones de intoxicación aguda o en una copa diaria durante la comida; necesariamente la aparición de conflictos será más probable en el primer caso y la respuesta social será también más intensa.

Diversos estudios<sup>1,2</sup> han demostrado que los daños ocasionados por manejar en estado de ebriedad, los efectos del alcohol sobre el feto y las dificultades en el lugar de trabajo son problemas que no necesariamente ocurren a personas con dependencia alcohólica, sino que están más relacionados con la cantidad ingerida, la poca atención a las circunstancias en que se bebe y las inadecuadas decisiones que se toman después de haber bebido.

La Encuesta Nacional de Adicciones<sup>3</sup> documentó, por ejemplo, que sólo en 18% de los accidentes de tránsito ocurridos entre la población urbana adulta y en los que el alcohol estuvo involucrado, el conductor era dependiente de esta sustancia; el 72% restante fue resultado de una decisión errónea sobre cómo beber y qué hacer después de ello. También se ha demostrado que aquellos que ingieren alcohol en exceso corren un mayor riesgo de lesionarse o de morir que el resto de la población. Un estudio realizado entre trabajadores de la industria textil<sup>4</sup> mostró que las personas que tienen problemas con la bebida han sufrido seis veces más conatos de accidentes en el trabajo que aquellos que limitan su consumo.

Sin embargo, debido a que las personas con dependencia alcohólica constituyen un sector minoritario en la población, los problemas ocurren con más frecuencia entre quienes beben moderadamente (uno o dos tragos por ocasión), casi siempre como resultado de eventos de intoxicación aguda y no tanto por un abuso crónico. El mismo estudio halló que 89% de quienes han sufrido conatos de accidentes no son dependientes del alcohol,

José María Villasana.

*Las tres caídas.*

*Semana Mayor.*

Litografía.

33 x 28 cm.

Publicada en México

*Gráfico*, año II, núm.

92, México, 1889-1890.

Colección particular.

PÁGINA ANTERIOR:

Serrano.

*Truhanes en una venta.*

Óleo sobre tela.

45 x 50 cm.

Museo Nacional

de Historia.

CNGA-INAH-MEX.

PÁGINAS 204 Y 205:

Fabrizio León.

*Bar II.*



José Guadalupe Posada.

*Expendio de pulque de la hacienda de San Nicolás El Grande.*

Impresión tipográfica directa.

20.8 x 32 cm.

Colección Graziella

Díaz de León.

PÁGINA SIGUIENTE:

José Guadalupe Posada.

*Diciembre.*

Litografía.

16.6 x 10.5 cm.

Biblioteca de Arte

Mexicano/Ricardo

Pérez Escamilla.

PÁGINAS 212 Y 213:

Anónimo.

*Ésta es la vida.*

Siglo XIX.

Óleo sobre tela.

77.2 x 119.3 cm.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Instituto Nacional de

Bellas Artes, Museo

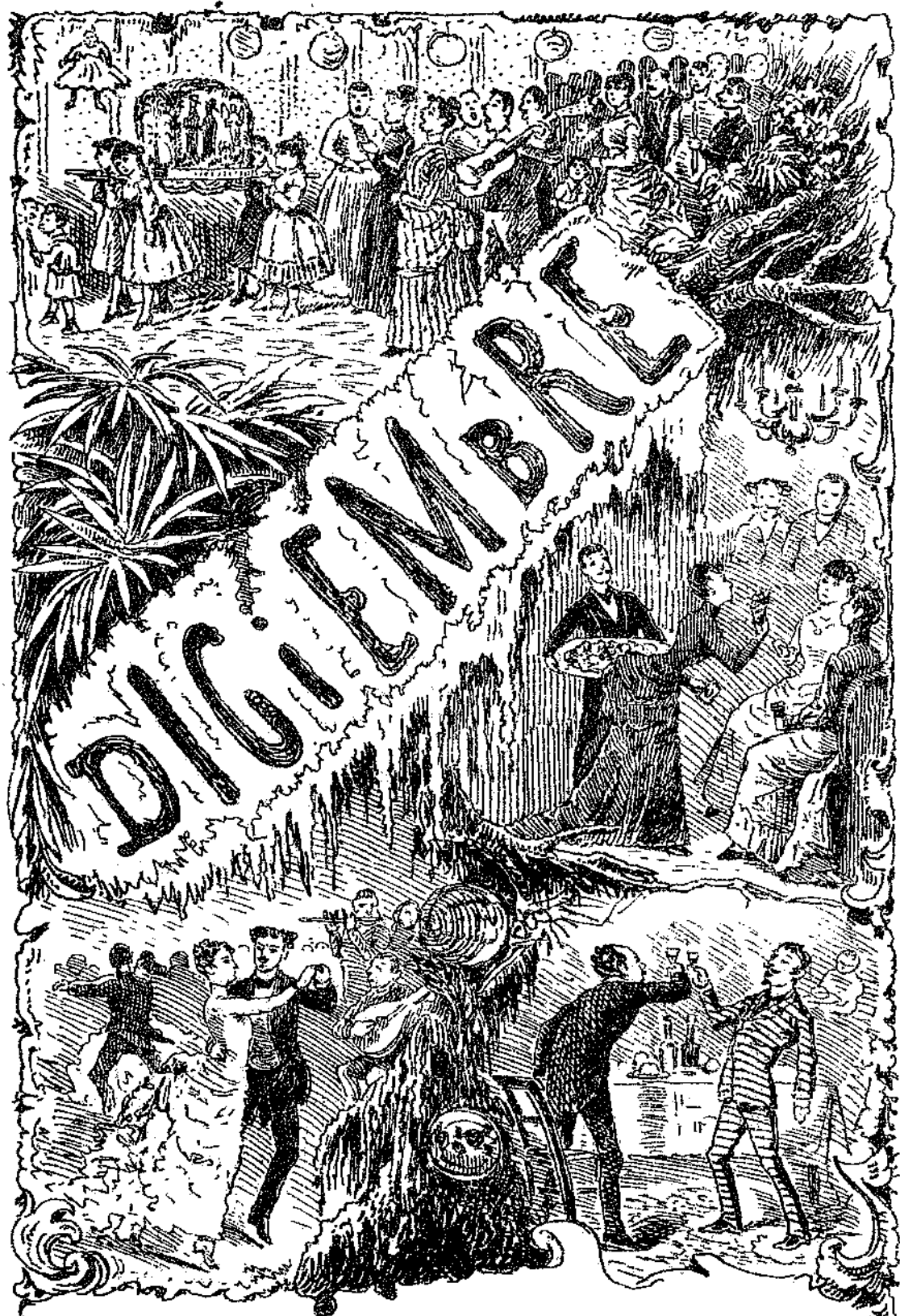
Nacional de Arte.

sidera inapropiado que las mujeres beban, pero sí se acepta que un hombre se embriague de vez en cuando.<sup>12</sup> Este doble parámetro se hace evidente en las respuestas acerca de la cantidad de alcohol que sería adecuada para hombres y mujeres de diferentes edades: "no deben beber", "suficiente para sentir los efectos sin emborracharse", "está bien emborracharse de vez en cuando". Solamente 22% de las personas encuestadas considera que hombres y mujeres pueden beber en igual medida. La mayoría acepta que los varones beban y que lleguen, incluso, a la intoxicación. Los varones jóvenes son más liberales respecto a su propio consumo, mientras que, en contraste, jóvenes y mayores, hombres y mujeres, coinciden en que ellas deben abstenerse de ingerir alcohol.

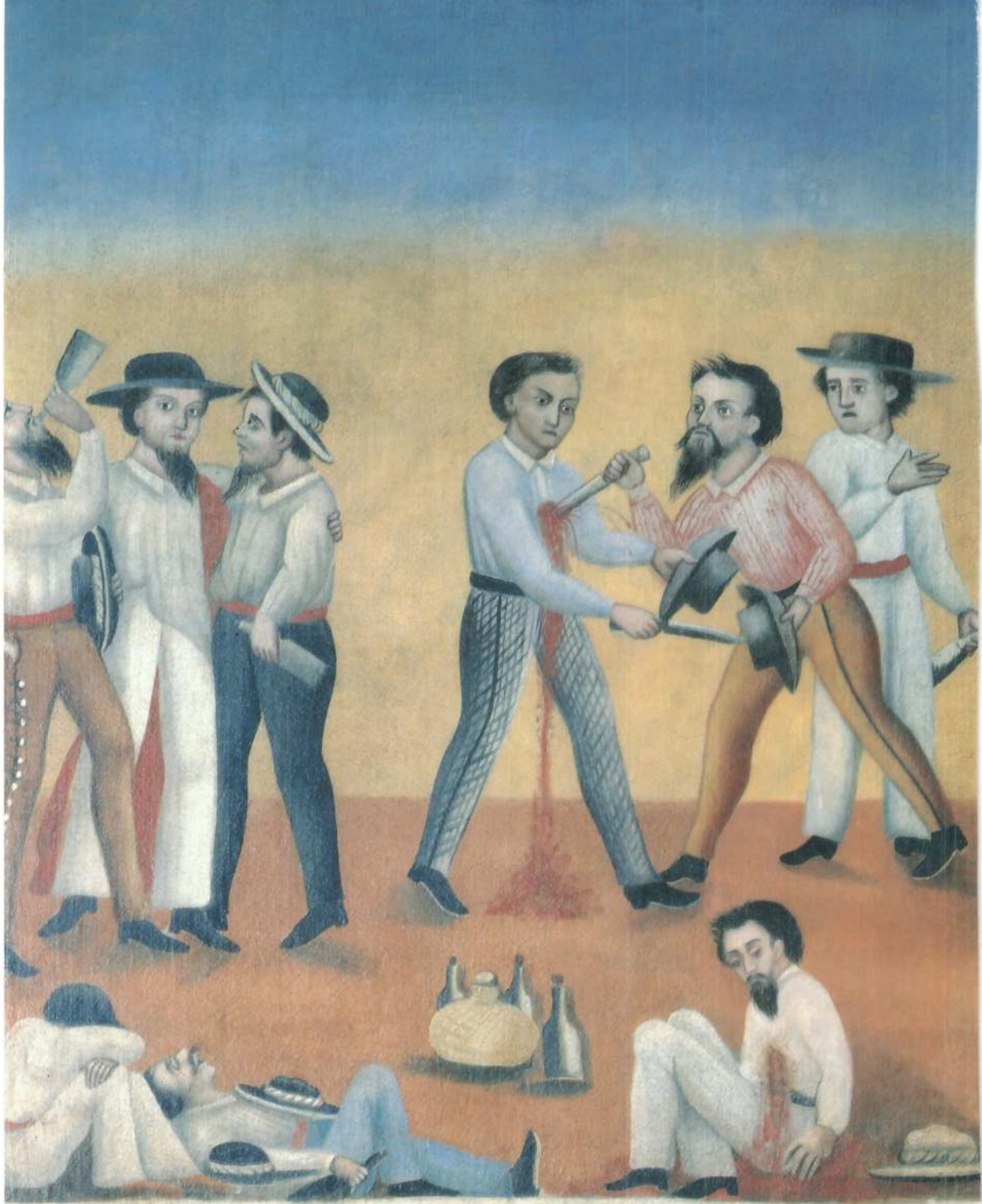
Estos resultados, sin embargo, no implican que la población apoye por igual el doble parámetro: estadísticamente se encontró que tal actitud es más frecuente entre hombres jóvenes y solteros, provenientes de escenarios rurales, con trabajos eventuales y un menor nivel de ingresos. Tal parece que existe consenso en que el hombre beba y eventualmente se emborrache —como de hecho ocurre—, pero se espera que la mujer no lo haga y, si lo hace, es objeto de considerable crítica y rechazo social.

El alcohol juega un importante papel en la integración social, pero, al mismo tiempo, es fuente de constantes tensiones. Los mismos estudios —aplicados en poblaciones rurales y urbanas del centro del país— muestran la gran ambivalencia en torno al tema: mientras que por un lado se considera que "emborracharse es una forma inocente de divertirse" (32% de la población adulta estuvo de acuerdo con ello) o que "hace bien embriagarse de vez en cuando" (24%); por otro lado, se le atribuyen consecuencias negativas como que "el alcohol saca lo peor de la gente" (93%)





*En este mes lo que hay que ver son las posadas.*



ESTA E





LA VIDA

o "es el responsable de que las personas hagan cosas de las que después se arrepienten" (94%).

Otro notable resultado fue que no se observaron diferencias entre los conceptos de consumo y embriaguez; sólo la mitad de los entrevistados opina que "beber es uno de los placeres de la vida" y únicamente un tercio considera que "tomar un trago es una manera de ser amigable". En cambio, hay consenso en que "si un borracho dice algo inconveniente, no debe hacerse caso" o "debe excusarse su gritería".

Tampoco parece haber una clara diferenciación entre lo que es beber moderadamente y beber en exceso: 83% piensa que "no se puede decir nada bueno en torno a la bebida" y 93% coincide en que "beber es una de las razones por las que las personas hacen cosas que no deberían". De hecho, en algunos grupos sociales los vocablos "tomar" y "beber" se consideran sinónimos de tomar en exceso o hasta la embriaguez.

La población tiene, en general, poca información sobre la cantidad de alcohol que inhabilita a las personas para ejecutar acciones concretas. En una encuesta realizada en hogares de Pachuca, Hidalgo,<sup>13</sup> se encontró que 50% de los hombres y 30% de las mujeres mayores de 18 años consideran adecuado ingerir cinco copas o más una hora antes de manejar u operar maquinaria en el caso de los varones y tres o más al tratarse de mujeres.

El alcoholismo se considera simultáneamente un vicio y una enfermedad. Para la abrumadora mayoría es una enfermedad, el alcohólico es una persona "débil moralmente" que de no buscar ayuda puede empeorar y los afectados "deberían abstenerse de beber por el resto de sus vidas". En la zona rural, 71% de los

Agustín Casasola.

Gente en una tienda.

Ca. 1915.

© SINAFO-Fototeca

Nacional del INAH.

Fondo Casasola.







## SANS SOUCI MEXICO CITY

encuestados considera que el alcohólico bebe "porque quiere"; en el área urbana esta opinión la comparte 62% .

Estos resultados enfatizan la necesidad de orientar las campañas preventivas y los programas de educación hacia la diferenciación entre uso y abuso, y hacia la modificación de la actual estructura normativa que propicia el abuso.

### PATRONES DE CONSUMO \* \* \* \* \*

En México, el consumo per cápita entre los mayores de 15 años —estimado a partir de las ventas sujetas a control fiscal— es de aproximadamente cinco litros de alcohol absoluto anual.<sup>14</sup> Esta cifra es 1.4 veces inferior a la de Estados Unidos y Canadá, y 2.4 veces menor a la reportada en países consumidores de vino como España y Francia.<sup>15</sup>

El bajo nivel que hay en México se explica por el elevado número de abstemios, sobre todo entre la población femenina. Los principales consumidores son hombres de edad mediana y se sabe que tan sólo una cuarta parte de los bebedores más fuertes ingiere 78% del alcohol disponible.<sup>16</sup>

El alcohol tiende a consumirse en forma episódica (no diaria) y en cada ocasión se ingieren grandes cantidades.<sup>17</sup> Existe una alta proporción de abstemios<sup>18</sup> (27% entre los hombres, 63% entre las mujeres), pero también se da un alto índice de varones que cuando beben lo hacen intensamente (48%) y sólo 4% limita su consumo. Entre los varones, 66% bebe cinco copas o más por ocasión, al menos una vez por mes. En cambio, es más frecuente que las mujeres limiten la cantidad que ingieren (10%) y solamente 5% de ellas bebe dosis elevadas (cinco copas o más por ocasión).

Estudios transculturales efectuados en México<sup>19</sup> y en España<sup>20</sup> han mostrado que el patrón de consumo típico de nuestro país —poco frecuente, con altas cantidades de alcohol por ocasión— raramente se presenta allá (24% en México, en comparación con 1% en España). Del mismo modo, el consumo diario de una o dos copas, característico de los españoles (46%), no es común entre nuestra población (3%).

Esta forma de beber se asocia con numerosos problemas. Diversos estudios documentan que en México 22% de quienes ingresan a salas de urgencia por sucesos traumáticos tienen lecturas posi-

*Escena en el Sans Souci.  
Ciudad de México.*







tivas de alcohol en la sangre.<sup>21</sup> Este índice es superior al observado en otros países; un estudio similar realizado en California reportó lecturas positivas en solamente 10.9% de los casos,<sup>22</sup>

sin embargo el índice de bebedores fuertes resultó más alto allá (21%) que aquí (6%).<sup>23</sup>

Estos datos sugieren que gran parte de los problemas se deriva más de eventos de intoxicación aguda que como consecuencia del abuso crónico. Este último es, sin embargo, muy importante. En México, 12% de la población urbana masculina entre 18 y 65 años y 0.6% de la femenina cumplen el criterio de "de-

pendencia" de la Décima Clasificación Internacional

de Enfermedades de la Organización Mundial de la Salud (ICD10). En Estados Unidos —de acuerdo con definiciones del Sistema Diagnóstico de Enfermedades Mentales, tercera revisión, DSM-III-R— se han estimado prevalencias de abuso/dependencia de 13.4% en varones y 4.4% en mujeres.<sup>24</sup> La Encuesta Nacional de Comorbilidad de 1989 —basada en la cuarta revisión DSM-IV— señala prevalencias de dependencia de 10.7% y 3.7% para varones y mujeres, respectivamente.<sup>25</sup> Pese a las variaciones en los sistemas de diagnóstico, los datos sugieren que las bajas tasas observadas en México se deben a los índices de consumo notoriamente menores entre las mujeres.

Otro elemento para evaluar cómo el abuso de bebidas alcohólicas afecta a una población es la mortalidad por cirrosis hepática, cuyas tasas están entre las más altas del mundo y en el país ocupan el primer lugar como causa de muerte entre los varones jóvenes (30.7 por cien mil habitantes). Este índice es tan elevado que se compara con las cifras de países con un consumo per cápita muy superior al nuestro y sugiere la posible concurrencia de otros factores de riesgo, además del abuso de alcohol.<sup>26</sup>

Por lo anterior, se calcula que el abuso alcohólico es responsable de un alto número de días sanos de vida perdidos (AVISA), ya sea por muerte prematura o por discapacidades derivadas del abuso, incluyendo la dependencia. Otro estudio estimó que al abuso se debía 9% del total de días perdidos por lesiones por accidentes en vehículos motorizados (15%), cirrosis hepática (39%), homicidios (10%) y dependencia alcohólica (18%).<sup>27</sup>

El abuso de alcohol es también el factor de riesgo que más contribuye a la pérdida de días sanos en todo el país, aunque, por otro lado, se observó que los programas de intervención tienen un alto nivel de recuperación de la inversión. Se trata, pues, de una conducta que puede cambiar con programas apropiados.

**VARIACIONES EN POBLACIONES RURALES Y URBANAS**  
Si bien son pocos los estudios epidemiológicos en la población rural,<sup>28</sup> los que han comparado núcleos urbanos y rurales coin-

Anónimo.

Hombres bebiendo en una cervecería.

Fotografía en revista.

Colección Alfonso

Morales.

PÁGINA ANTERIOR:

Anónimo.

Escena de los años veinte.

Fotografía en revista.

Colección Alfonso

Morales.



Anónimo.

Bailarina anunciando  
cerveza.

Fotografía en revista.

Colección Alfonso

Morales.

PÁGINA SIGUIENTE:

Anónimo.

Mujeres en cervecería.

Fotografía en revista.

Colección Alfonso

Morales.

ciden en señalar tasas más altas de consumo excesivo (6% y 12% en poblaciones rural y urbana en el centro del país, respectivamente, y 16% y 21% en grupos con estas características en la ciudad de México).

Existen, sin embargo, variaciones en los índices de abstinencia. En el centro del país oscilan entre 26% de la población urbana y 33% de la rural; en la ciudad de México son de 14% y 17%, respectivamente, entre la población masculina, y de 45% y 61% entre las mujeres.

Independientemente del número de abstemios, en las poblaciones rurales los varones presentan más problemas de salud que sus contrapartes urbanas. En la región del centro ellos reportan más síntomas de dependencia: dificultad de control (15% y 9%, rurales y urbanos, respectivamente), síntomas de abstinencia (23% y 15%) y complicaciones de salud derivadas del abuso alcohólico (24% y 19%). Del mismo modo, los hombres rurales tienen dificultades económicas 1.3 veces más que los urbanos y 1.6 veces más problemas laborales.

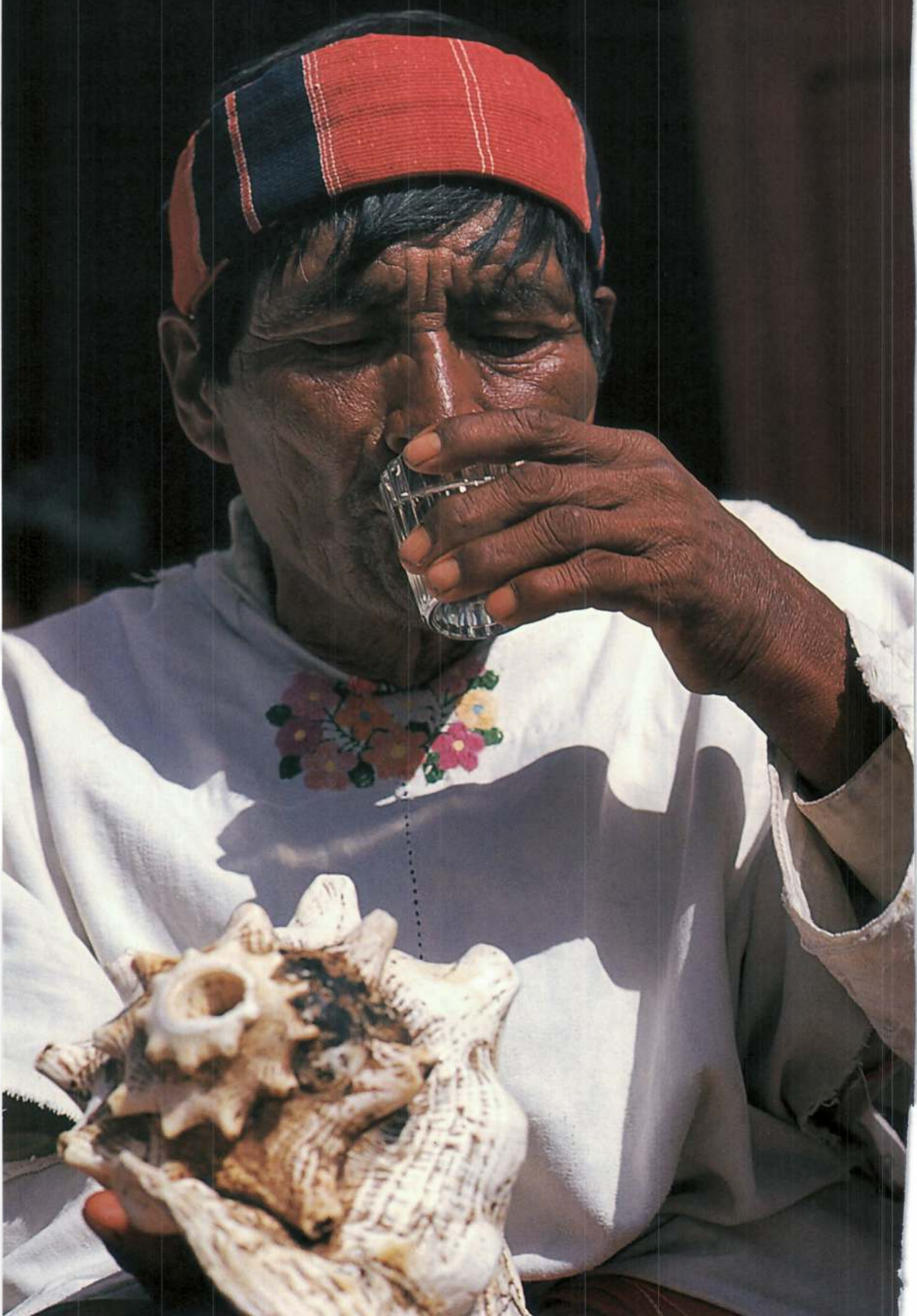
Las mujeres urbanas y rurales, a su vez, tienen hábitos de consumo similares; en el centro del país tanto unas como otras presentan elevadas tasas de abstinencia (66% y 67%) y bajos índices de consumo consuetudinario (1%). En ambos casos, las menores de 40 años beben con más frecuencia, especialmente en el ámbito urbano.

Las diferencias en normas y conductas constituyen una importante fuente de tensión intrafamiliar. En la ciudad de México<sup>29</sup> se encontró que las mujeres de medios rurales están más preocupadas que las urbanas por el consumo excesivo por parte de sus esposos, hijos adolescentes o padres. Su preocupación está fundamentada en los elocuentes resultados del estudio: los hombres rurales beben más que los urbanos, llegan más seguido a la embriaguez, emplean más tiempo en ello, beben con mayor frecuencia para celebrar u olvidar sus problemas, son más tolerantes al consumo y a la embriaguez, y tienen más problemas por su forma de beber.

En ambos grupos muy rara vez el hombre bebe en compañía de su esposa, pues generalmente lo hace con familiares o amigos varones. Sin embargo, casi la mitad de sus actos de consumo ocurren en el hogar; así, la mujer no participa del consumo pero sí padece las consecuencias. Una investigación similar se efectuó simultáneamente en Zambia, Escocia y Estados Unidos;<sup>30</sup> los resultados de la comparación transcultural revelaron que en México los problemas familiares y la respuesta agresiva son más comunes que en otros países donde los hombres beben con mayor frecuencia en compañía de su esposa, aunque no necesariamente en el hogar. No obstante, en México son más los varones que hablan con sus esposas y familiares sobre sus problemas con el alcohol, lo que resalta











el papel prioritario que puede tener la familia en los programas de intervención.

#### BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE SE CONSUMEN EN MÉXICO

En México existe una amplia variedad de bebidas de origen local, sin embargo, en la actualidad se consumen principalmente las de procedencia extranjera, con la cerveza en primer lugar (73% del volumen total de ventas registradas), seguida por destilados (23%) con poca representación de los vinos de mesa (1%) y de otras bebidas industrializadas (2%).<sup>31</sup>

La Encuesta Nacional de Adicciones de 1989<sup>32</sup> —que incluyó tanto a las bebidas registradas como las que son producidas localmente, aquellas que carecen de registro e incluso alcohol de 96°— mostró que la cerveza era la bebida de preferencia, con 50% del total de alcohol consumido per cápita por la población urbana del país. Los destilados, a su vez, registraron 32% y el pulque 9%. En tanto, los vinos de mesa fueron preferidos por sólo 5%, mientras que los aguardientes y el alcohol de 96° fueron elegidos por 4% de los encuestados.

Esta encuesta no se aplicó entre la población rural; no obstante, dos fuentes documentan su consumo: la Encuesta de Ingresos y Gastos de 1994<sup>33</sup> y los estudios locales. La primera muestra las preferencias de acuerdo con la calidad de vida de cada sector de la población. Así, en un extremo está el vino como la bebida que prefiere la población con un mayor nivel socioeconómico, mientras que en el extremo están el pulque y los aguardientes. Por ejemplo, solamente 1% de los hogares que reportaron gasto en aguardientes tenían teléfono, en comparación con 75% de los que compraron alguna marca de ron; 53% no tenía agua corriente, en comparación con 1% de quienes adquirieron brandy;

Fabrizio León.

*Bar 9.*

PÁGINA ANTERIOR:

Lorenzo Armendáriz.

*Bebedor chiapaneco.*

y en 71% el piso era de tierra cuando esto sólo ocurría en 4% de los que compraron ron.

A su vez, un estudio en comunidades rurales y urbanas de Michoacán<sup>34</sup> reveló que el consumo de cerveza es muy similar en ambos contextos (89% y 83%, respectivamente), mientras el pulque es consumido por 51% de los bebedores rurales y solamente por 29% de los urbanos. En el caso del vino la proporción es inversa, pues tiene 2.4 veces más consumidores en las zonas urbanas, al igual que el brandy. Finalmente el alcohol de 96° y los aguardientes tienen cuatro veces más consumidores en el ámbito rural.

El estudio también documentó los problemas asociados al consumo de cada tipo de bebida y para ello se dividió a la población entre quienes beben pulque y quienes no lo hacen; un procedimiento similar se siguió para aguardientes o alcohol de 96° y para vinos de mesa. Así, se encontró que sólo un tercio de quienes beben aguardiente limita su consumo a una o dos copas, en comparación con 72% de los que prefieren vino de mesa. Del mismo modo, únicamente 15% de quienes toman alcohol de 96° no se embriagaron en el año previo al estudio, mientras que en el extremo opuesto están los que beben vino, pues 68% de ellos no tuvo ningún episodio de embriaguez en el mismo lapso; lo mismo ocurrió en la mitad de los bebedores de pulque.

Como era de esperarse, los consumidores de vino tuvieron el nivel más bajo de problemas personales y sociales, seguidos por los consumidores de pulque y en el extremo contrario los que toman alcohol de 96° o aguardientes. Otro interesante hallazgo fue que si bien más hombres que mujeres consumen cualquier tipo de





bebida alcohólica, son ellas las principales consumidoras de vino de mesa con 56%, en comparación con 48% de los varones.

La Encuesta Nacional de Adicciones de 1989 encontró, por su parte, que más de la mitad de los hombres que toman pulque (68%) son bebedores fuertes, mientras que la mayoría de las mujeres que lo consumen acostumbra beber con menor frecuencia y en bajas cantidades (59%). El vino, en cambio, es preferido por bebedores moderados; solamente 30% de los varones y 14% de las mujeres que lo beben son bebedores fuertes. Los destilados resultaron ser la bebida que prefieren las bebedoras fuertes: 69% de las mujeres que reportaron su uso lo hace con frecuencia y en altas cantidades.

Por último, se halló que el alcohol de 96° y los aguardientes son consumidos principalmente por bebedores fuertes (82% de hombres y 38% de mujeres). Es importante hacer notar que estos productos no son consumidos exclusivamente por un sector, pues los bebedores moderados o poco frecuentes también reportaron su consumo.

Recientemente se han introducido al mercado nuevas bebidas dirigidas especialmente a los jóvenes y a las mujeres: *coolers*, cocteles preparados y bebidas enlatadas. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Adicciones de 1993, estas bebidas son consumidas por 11% de la población urbana entre 12 y 18 años y por solamente 9% de quienes tienen entre 19 y 65 años.<sup>35</sup>

Una encuesta aplicada el mismo año entre estudiantes de enseñanza media y media superior de la ciudad de México halló frecuencias similares para el consumo de estos productos (9.16%)



y de cerveza (9.12%), que fueron mayores que para destilados (7%) o vinos (5.6%).

#### L A S T E N D E N C I A S \* \* \* \* \*

Las principales tendencias del fenómeno apuntan a un aumento del consumo global y a una mayor participación de las mujeres y de los adolescentes. El aumento observado en los últimos 20 años es contundente: en 1970 era de 2.06 litros per cápita y en 1994 llega ya a 3.5 litros, lo que significa una variación de 62.1%.<sup>26</sup> Sin embargo, en los últimos años ha habido una disminución aparente en la venta de bebidas sujetas al control fiscal. Esto último despierta una justificada preocupación, pues con ello se propicia la aparición de eventos como muertes por intoxicación con alcohol no apto para consumo humano, el uso de alcohol de 96° como bebida, la ingestión de aguardientes de muy bajo precio y la venta de bebidas alcohólicas en envases sin registro oficial<sup>27</sup> o en botellas recicladas con etiquetas ligeramente modificadas.

Por otro lado, a pesar de que las mujeres siguen bebiendo considerablemente menos que los varones, se ha observado que las que son jóvenes, con niveles altos de ingreso personal o familiar y con actitudes liberales tienden a beber más que las de mayor edad, con menores recursos o con valores más tradicionales.

Las encuestas aplicadas en las escuelas indican, a su vez, un elevado índice de consumo entre la población adolescente que tiende a copiar modelos de la población adulta. En este sector, 5% bebe cinco copas o más por ocasión, la cual se presenta al menos una vez por mes. Este dato resulta preocupante si se considera que 90% de esta muestra es menor de edad y que en el Distrito Federal aumentaron significativamente de 1989 a 1993 los usuarios activos de alcohol de 15% a 24%.<sup>28</sup> El abuso entre la población estudiantil varía a lo largo del país y está asociado con diversos conflictos. Un estudio efectuado en la población de enseñanza media y media superior de Pachuca, Hidalgo<sup>29</sup> encontró que los menores que abusan del alcohol (cinco copas o más por ocasión) presentan tres veces más problemas que aquellos que limitan su consumo.

En el primer caso los problemas escolares se duplican y los conflictos con los padres también son más frecuentes (42%) que entre los bebedores moderados (10%). La participación en riñas, pasar la noche fuera de casa sin permiso o tomar mercancía sin pagarla son acciones que se presentan en 22% de los usuarios fuertes, en 7% de quienes no bebieron mucho en el último mes y en únicamente 2% de los que no beben en absoluto.

El índice de menores que abusan del alcohol no es muy elevado desde el punto de vista numérico, sin embargo, el binomio abuso/problemas y el hecho de que esto ocurra en una etapa de desarrollo en la que son especialmente vulnerables a repercusiones posteriores destacan la importancia de crear programas de edu-





Fabrizio León.

*Bar 17.*

cación y salud que estén encaminados a retrasar el inicio en el consumo y a preparar a los jóvenes para un consumo moderado en la edad adulta.

#### ¿ HACIA DÓNDE DEBE IR LA PREVENCIÓN ?

De la información reunida en este capítulo se desprende que si bien el índice de problemas relacionados con el abuso de bebidas alcohólicas es alto en nuestro país, gran parte de ellos se deriva de una manera inadecuada de beber. Así, junto con la necesidad de proporcionar tratamiento a los enfermos que lo requieran, el gran reto es modificar las prácticas de consumo para moderar la cantidad ingerida o abstenerse de beber en ocasiones y circunstancias en que no es seguro hacerlo.

También es necesario ofrecer información a la sociedad sobre los límites de menor riesgo, de acuerdo con las circunstancias y los grupos de sexo y edad. La modificación de creencias y actitudes puede, a su vez, propiciar una mejor diferenciación entre el uso y el abuso. Puesto que el consumo alcohólico se concentra en ocasiones particulares —en las que se beben grandes cantidades—, otra meta sería disminuir la cantidad ingerida en esos momentos y lograr que la embriaguez sea una conducta socialmente desaprobada, lo que promovería, sin duda, una actitud de moderación.

La mayoría de los problemas podría evitarse con medidas preventivas entre quienes aún no desarrollan dependencia. Sin embargo, este cambio exigiría una transformación en la cultura, de ahí que su aplicación debiera ser global e intensiva.

Las repercusiones que el consumo tiene en la familia resaltan la importancia de introducir programas para enseñar a sus miembros cómo enfrentar los problemas derivados del abuso alcohólico.

Todo lo anterior es una responsabilidad que debemos compartir los investigadores, los encargados de dictar las políticas, los bebedores, los educadores, los proveedores de servicios, los productores de bebidas alcohólicas, las personas dedicadas a su comercialización, quienes anuncian estos productos... es decir, de la sociedad entera.



Anónimo.

*Episodios de estos días.*

Litografía.

27 x 41 cm.

Publicado en *La Patria*

*Ilustrada*, año II, núm.

62, México, 15 de

septiembre de 1889.

Colección particular.

## N O T A S

- 1 \*\*\*Parte de la siguiente información proviene de "El abuso de alcohol, antecedentes y consecuencias. Evaluación de un modelo de intervención", estudio realizado por Medina-Mora M. E. y otros con apoyo del COMACYT, la Secretaría de Salud (núm. M0148-H9602) y el Instituto Mexicano de Psiquiatría (proyecto 4270).
- 2 \*\*\*Medina Mora, M. E., *et al.*, "Model Program for the Prevention of Drug and Alcohol Abuse among Workers and their Families" (Informe final de los resultados de la investigación WHO/UNO AC/CLC/92/586), México, 1997; y el National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism, NIAAA, Alcohol and Health, Department of Health and Human Services, 1993.
- 3 \*\*\**Idem.*
- 4 \*\*\*Medina Mora, M. E., *et al.*, *op. cit.*
- 5 \*\*\*Taylor, W. B., *Drinking, Homicide and Rebellion in Colonial Mexican Villages*, California, Stanford University Press, 1979.
- 6 \*\*\*Corcuera de Mancera, S., *El fraile, el indio y el pulque: evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, FCE, 1991.
- 7 \*\*\*Taylor, *op. cit.*
- 8 \*\*\*Rojas, G. F., "Estudio histórico-etnográfico del alcoholismo entre indios de México", en *Revista Mexicana de Sociología*, vol. IV, 1942, pp. 111-125.
- 9 \*\*\*Corcuera de Mancera, *op. cit.*
- 10 \*\*\*Bunzel, R., "The role of Alcoholism in two Central American Cultures", en *Psychiatry*, vol. 3, 1940, pp. 361-387.
- 11 \*\*\*Kennedy, J. G., "Tegüino complex: the role of beer in Tarabumara culture", en *American Anthropologist*, núm. 65, 1963, pp. 620-640.
- 12 \*\*\*Medina Mora, M. E., *Diferencias por género en las prácticas de consumo de alcohol*, tesis para optar por el grado de doctor en psicología social, México, URAM, 1993.
- 13 \*\*\*Medina Mora, M. E., *et al.*, "El abuso de alcohol, antecedentes y consecuencias. Evaluación de un modelo de intervención", Informe a la Secretaría de Salud y al COMACYT, México, 1997.
- 14 \*\*\*Rosovsky, H. *et al.*, "Consumo per cápita de alcohol en México (1979-1994) y sus correcciones con datos de las encuestas poblacionales", documento presentado en el encuentro Alcoholismo, México, CONADIC, 1996.
- 15 \*\*\*Edwards, G., *et al.*, *Alcohol Policy and the Public Good*, Oxford University Press, 1994.
- 16 \*\*\*Medina Mora, M. E., *et al.*, "Patterns of alcohol use in Mexican urban population. Results from a National Survey", documento presentado en el 17th Annual Alcohol Epidemiology Symposium, Sigüenza, Suecia, 1991.
- 17 \*\*\*Medina Mora, M. E., *et al.*, "Los patrones de consumo de alcohol y los síntomas de dependencia en la población urbana de la República mexicana", en *Anales 2*, México, Instituto Mexicano de Psiquiatría, 1991, pp. 133-137.
- 18 \*\*\*Personas que reportaron no haber consumido alcohol en el último año. Incluye a quienes nunca beben, a quienes lo hacen sólo en ocasiones especiales y a quienes se abstienen porque tienen antecedentes de problemas con su forma de beber.
- 19 \*\*\*Medina Mora, M. E., *Diferencias...*, *op. cit.*
- 20 \*\*\*Martínez, R., *et al.*, *Alcohol Consumption Prevalence in the Autonomous Region of Madrid*, IIALM, Monograph series, núm. 85, 1988.





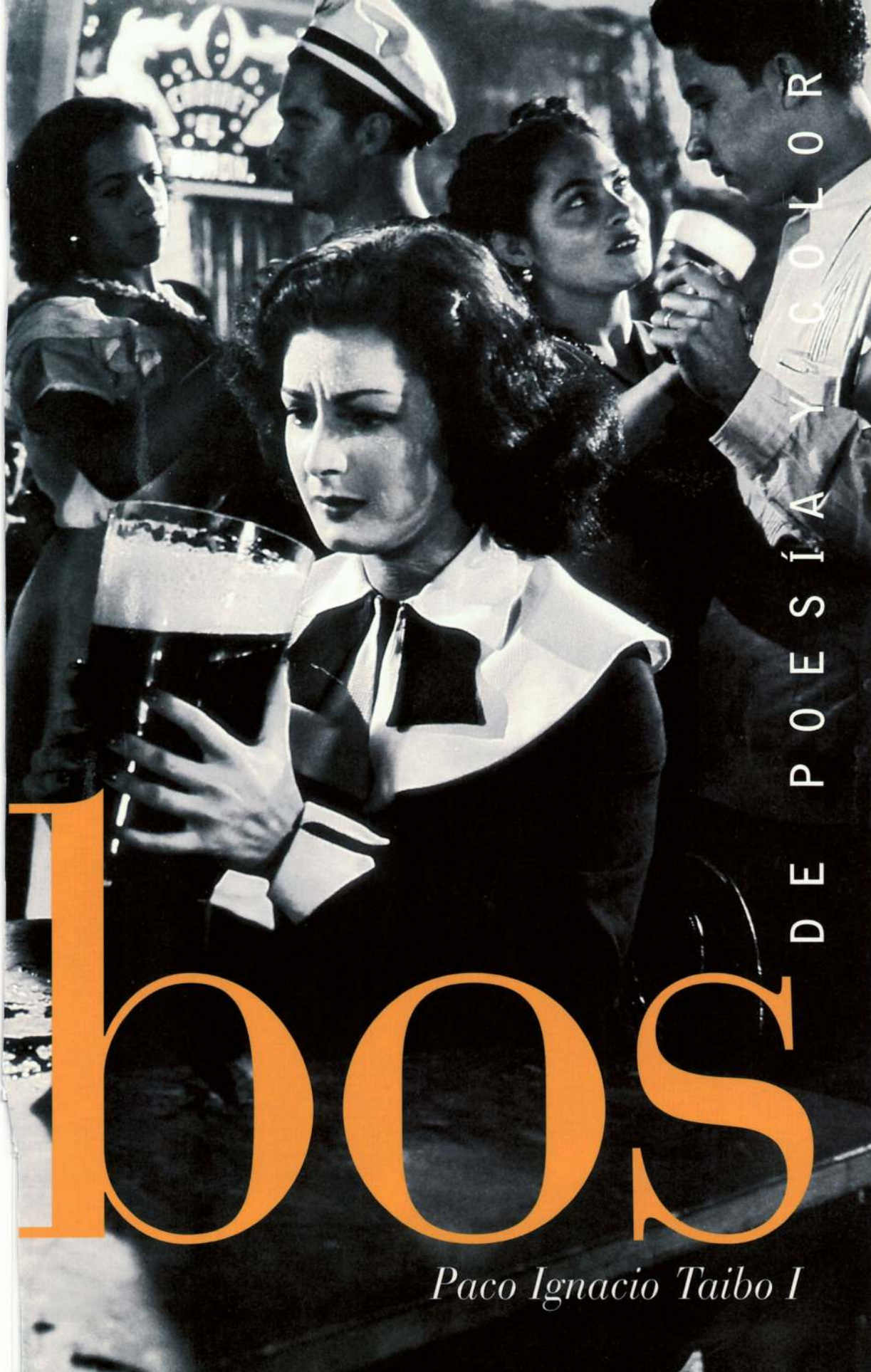
Lorenzo Armendáriz.  
Anciano zoque  
bebiendo aguardiente.  
Tecpatan, Chiapas.

- 21 \*\*\* Borges, G., et al., "El abuso de alcohol, antecedentes y consecuencias. Evaluación de un modelo de intervención: subestudio salas de urgencia", informe a la SS y el CONACYT, México, 1997, y García Zavala, G., et al., "Alcohol y riesgo de traumatismos en tres servicios de emergencia en Acapulco", *Bol. Oficina Sanitaria Panamericana*, núm. 111., México, 1991, pp. 231-239.
- 22 \*\*\* Cherpitel, Ch., et al., "Drinking in the Injury Event: A Comparison of Emergency Room Populations in the US, Mexico and Spain", en *International Journal of Addictions*, núm. 28, 1993, pp. 931-943.
- 23 \*\*\* Rosovsky, H., et al., "El papel del consumo de alcohol en las urgencias médicas y traumáticas", IV Reunión de Investigación, Instituto Mexicano de Psiquiatría, 1988, pp. 261-267.
- 24 \*\*\* Grant, B. F., et al., "Prevalence of DSM-III-R alcohol abuse and dependence", en *Alcohol Health Research World*, núm. 15, 1992, pp. 91-96.
- 25 \*\*\* Kessler, R., et al., "Lifetime and 12-month Prevalence of DSM-III-R Psychiatric Disorders in the United States", en *Arch Gen Psych*, núm. 51, 1994, pp. 8-19.
- 26 \*\*\* Narro-Robles, J., et al., "La mortalidad por cirrosis hepática en México II. Exceso de mortalidad y consumo de pulque", en *Salud Pública de México*, núm. 34, 1992, pp. 388-405.
- 27 \*\*\* Frenk, J., et al., "Economía y salud: propuesta para el avance del sistema de salud en México", informe a la Fundación Mexicana para la Salud, 1994.
- 28 \*\*\* Medina Mora, M. E., *Diferencias...*, op. cit. y Calderón, G., et al., *Respuestas de la comunidad ante los problemas relacionados con el alcohol*, México, OMS-Instituto Mexicano de Psiquiatría, 1981.
- 29 \*\*\* Rootman, I., et al., *Community response to alcohol related problems*, OMS-National Institute of Alcohol Abuse and Alcoholism, DHHS Publication núm. (ADM) 85-1371, Washington D. C., 1985, y Calderón G., op. cit.
- 30 \*\*\* Roizen R., et al., "Drinking Behavior in Cross-cultural Perspective: Some Preliminary Findings from the World Health Organization Project", en *The World Health Organization Study of Community Responses to Alcohol Related Problems*, Berkeley, Alcohol Research Group, 1980.
- 31 \*\*\* Borges, G., et al., op. cit.
- 32 \*\*\* Secretaría de Salud, Dirección General de Epidemiología, Instituto Mexicano de Psiquiatría, *Primera Encuesta Nacional de Adicciones*. Alcohol, México, 1989.
- 33 \*\*\* Fundación Mexicana para la Salud, procesamiento de datos de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), 1994.
- 34 \*\*\* Medina Mora, M. E., *Diferencias...*, op. cit.
- 35 \*\*\* Tapia, R., et al., *Segunda Encuesta Nacional de Adicciones*, Dirección General de Epidemiología, Secretaría de Salud, 1993.
- 36 \*\*\* Rosovsky, H., et al., "Consumo...", op. cit.
- 37 \*\*\* Natera, G., et al., "La ciudad, la vida cotidiana y las adicciones", documento presentado en el Congreso Internacional Ciudad de México sobre Políticas y Estudios Metropolitanos, 1997.
- 38 \*\*\* Rojas, E., et al., "Tendencias del consumo en la población estudiantil del Distrito Federal", aceptado para publicación en *Revista de Salud Mental*.
- 39 \*\*\* Rojas E., et al., *El abuso de alcohol, antecedentes y consecuencias. Evaluación de un modelo de intervención. Subestudio de población estudiantil*, México, Secretaría de Salud y CONACYT, 1997.



Sor





DE POESÍA Y COLOR

# Los

*Paco Ignacio Taibo I*





# C



uando los gobiernos deciden prohibir o restringir el uso del vino, los pueblos inventan la manera de salvar tales actos dictatoriales, aun a riesgo —como ocurre en ciertos países— de jugarse la vida. Esto da una idea dramática y reveladora de la importancia que la bebida tiene para el ciudadano corriente, por mucho que sus ideas políticas o religiosas se distancien de las de sus vecinos.

Acercarse al incierto camino del vino en la historia de la humanidad es, irremediamente, una inserción en las costumbres de la gente y también en ese mundo superior que solemos llamar artístico. Todos los libros antiguos considerados como esenciales en la cultura mundial narran la conveniencia de alejarse de los placeres de la bebida. Todos ellos, también, muestran la imposibilidad de tal alejamiento.

Las leyes aztecas permitían la embriaguez sólo a los ancianos, pues consideraban que ellos ya habían cumplido con su tarea reproductiva y con su servicio a la comunidad. Un viejito borracho y caído en la margen de los canales de Tenochtitlan era recogido por sus hijos con una actitud de comprensión y respeto. El viejo no era ni ofendido ni acusado. En cambio, si la víctima del vino era un joven, los jueces se apresuraban a matarlo lanzándole gruesos peñascos en la cabeza. Incluso ahora, en algunas partes del mundo, conviene a los ciudadanos ocultar su amor por la bebida ante el riesgo de sufrir una violenta decapitación.

Al llegar a este punto, cabe señalar que lo que aquí llamamos vino es una generalización que acoge a todos los alcoholes, sean cuales sean sus características principales, su tipo de destilación, o los frutos, semillas o raíces de los que procedan.

Con la llegada de los llamados conquistadores se inició una absoluta transformación en los gustos por las comidas y bebidas. Aunque ciertos tipos de alcohol permanecieron en el gusto de los nativos, también es cierto que la influencia de los nuevos valores sociales y culturales impuso bebidas que desde entonces se tienen por más refinadas. Poco a poco se implantaron aficiones que nos fueron llevando desde el ron hasta el champaña.

El afecto por las bebidas —convertido a veces en una subordinación dramática— ha sido tema constante de la lucha entre la bien

ESTAS PÁGINAS:

Domingo Soler, María Félix,

Tito Junco y Ernesto

Vilches en *Que Dios*

*me perdone*, de Tito

Davison. 1947.

Colección IMCINE.

PÁGINAS 228 Y 229:

*Cuatro noches contigo*,

de Raúl de Anda. 1951.

Colección IMCINE.

*Cuatro noches contigo,*

de Raúl de Anda. 1951.

Colección IMCINE.

PÁGINA SIGUIENTE:

Pedro Infante en *Había una*

*vez un marido,*

de Fernando Méndez.

1949. Colección IMCINE.



considerada moderación y el siempre vapuleado vicio. Este combate, tomado por los moralistas como un enfrentamiento entre el bien y el mal, recorrió la senda de los vinos hasta llevar a extremos venales a una ciudadanía que en ocasiones no era tan culpable como se le hacía aparecer.

No deja de ser curioso que en 1928, al producirse una de las primeras películas mexicanas habladas, ésta se haya titulado *Vicio* y estuviera patrocinada por las ligas antialcohólicas. Los productores del filme pensaban que al estrenarlo en Puebla, sus argumentos e imágenes llevarían a la baja las ventas de alcohol en las numerosísimas cantinas que había en esa ciudad. En aquella cinta espeluznante un hombre desgredado y sucio mostraba hasta qué punto la bebida podía convertir a un ciudadano de bien en un monstruo. Sin embargo, como ocurriría multitud de veces más, en aquella ocasión el cine no logró quitar las ganas de beber.

Dos años después se retomó esa campaña con un filme titulado inicialmente *Náufragos de la vida*; en él se veía cómo la copa podía llevar al hombre, e incluso a la mujer, a extremos deleznales. El autor del argumento era, por cierto, un médico con un importante puesto en el Comité Mexicano de la Lucha Antialcohólica. Otro arte, el pictórico, tampoco oculta su amor por la botella. Abundan los cuadros de esa época en los que aparece el vino, a veces suavizada su presencia por la estilización cubista. En 1917, Diego Rivera pintó la ya entonces vieja estación París-Montparnasse. Curiosamente, en un vigoroso primer plano, se muestra la mesa con la merienda del pintor: seis rotundas manzanas y una prometedora botella de vino, junto a una copa vacía.

En los años treinta, el cine buscó nuevas formas para degradar el consumo de cualquier tipo de alcohol. Es posible que haya sido *Almas encontradas* la primera película que expuso, de la forma más extrema, los peligros que esperaban al inadvertido galán,



Roberto Conde, en el fondo de la botella. Su personaje —que una sinopsis describe como "un joven formal"—, se da a la bebida cuando es sorprendido por la tragedia en forma de un camión que mata a su madre. Borracho, pierde su empleo, cae en manos de un estafador y sólo consigue rehabilitarse mediante el alejamiento de la botella y el acercamiento de una muchachita que trabaja en una carpa.

El proceso del derrumbe moral de los jóvenes formales se ha multiplicado a lo largo de decenas de filmes más. Las desgracias familiares suelen llevar a los protagonistas a extremos en los que solamente el amor se ofrece como salvación en el último momento. Este planteamiento fue explorado cuando nuestra cinematografía descubrió cuán sugerentes son los cabarets mexicanos. Una encuesta de la época señalaba que solamente unos cuantos de quienes acudían a ver películas ambientadas en esos lugares habían estado alguna vez en uno. *La noche del pecado*, de 1933, es posiblemente la que abrió las puertas del cabaret cinematográfico a la apacible y aún poco formada clase media mexicana.

Estos sitios, dados a la canción, los nuevos ritmos y la bebida, estaban siempre entre dos apetencias mostradas con toda cautela: el vino y la prostitución. Otro elemento hizo en esos días su entrada triunfal, la irremediable secuela de la bebida, el cabaret y la juerga: la cárcel. El que la hace la paga. El momento del arrepentimiento ha estado muy bien ilustrado en nuestro cine, pero







Cartel de la película *Así es mi tierra*, de Arcady Boytler. 1943.  
 Colección Alfonso Morales.

las violencias carcelarias, al estar tan dulcificadas en la pantalla, resultan insufribles al compararse con la terrible realidad. La comedia y el vino vinieron a salvarnos de tanto dolor; así aparecieron los cómicos, borrachales que alternaban los placeres del alcohol con la diversión irrefrenable. El cine, que a estas alturas ya sabía que no podría vivir sin la borrachera, la conjuga con una *troupe* de personajes encantadores. Los cómicos, que se suceden por decenios, nos han enseñado que los pecados —a los que el alcohol llama—, si se mezclan con la risa, son menores. Todo se le perdona a Manuel Medel, a Leopoldo Ortín, a Chaflán y compañía si después de las copas nos ofrecen, abierto de par en par, un generoso corazón.



PÁGINA ANTERIOR,  
 ARRIBA:

Delia Magaña y Amelia Whillhelmy en *Nosotros los pobres*, de Ismael Rodríguez. 1947.  
 Colección Cineteca Nacional.

PÁGINA ANTERIOR,  
 ABAJO:

Mario Moreno Cantinflas y Manuel Medel en *¿Águila o sol?*, de Arcady Boytler. 1937.  
 Colección Cineteca Nacional.

Al mismo tiempo, la borrachera encontró otro aliado cinematográfico: la canción. Se canta medio bebido o bebido y medio, sin soltar la copa, abrazado al compañero de parranda. Y si hemos de buscar a la culpable de tales excesos, descubriremos que siempre es la mujer.

Pero no en todas las gamas del arte se cuidaban tan cínicamente los linderos entre el bien —que el alcohol excita— y el mal —al que nos lleva. Un poeta mexicano se acercó al problema de forma sabia y bonachona; hablo de Alfonso Reyes, lúdico y genial, bebedor sin excesos, que mostró su buen talante para dar a cada quien lo suyo: "Cuando se nos cansé Dios / de leyes, normas y sinos, / hará de los vinos panes, / y hará de los panes vinos."

El panorama que ofrecía la calle Bucareli, repleta de cantinas, lo cambia don Alfonso por la alegría a campo abierto, donde se bebe y no se peca: "En la grata estación, en los lagares, / dentro del vino que hiérve y chorrea, / la gente viñadora se recrea / con danzas y canciones familiares / y moja los sedientes paladares / el zumo que en los cántaros se crea..."

El poeta rechazaba así los púdicos lamentos de quienes en la bebida sólo veían pecado y perdición. Griego de afición, bebedor

Pedro Infante en

*El gavilán pollero*, de  
Rogelio González. 1950.  
Colección Cineteca  
Nacional.

por goce y enamorado de la vida, había decidido abandonar las quejas de Amado Nervo y las advertencias de los púlpitos, tan frecuentes en nuestro país como las propias cantinas. Mientras don Amado nos amenazaba con los fúnebres ramos, don Alfonso nos advertía que el vino destila verdades y sonrisas: "La verdad baja del vino / vestida de hojas de parra, / como es indiscreción, / quieren esconderla en agua."

En 1949 el cine se enfrentó a lo que podríamos llamar un duelo entre Montescos y Capuletos tequileros, insólita reyerta en la que dos familias se disputaron el honor de crear el mejor tequila de México. El asunto resultaba extraño en una época en la que los



temas habían sido muy limitados; la cinematografía nacional hizo en aquel año unas 30 películas en escenarios rancheros y otras 30 en los siempre redituables cabarets.

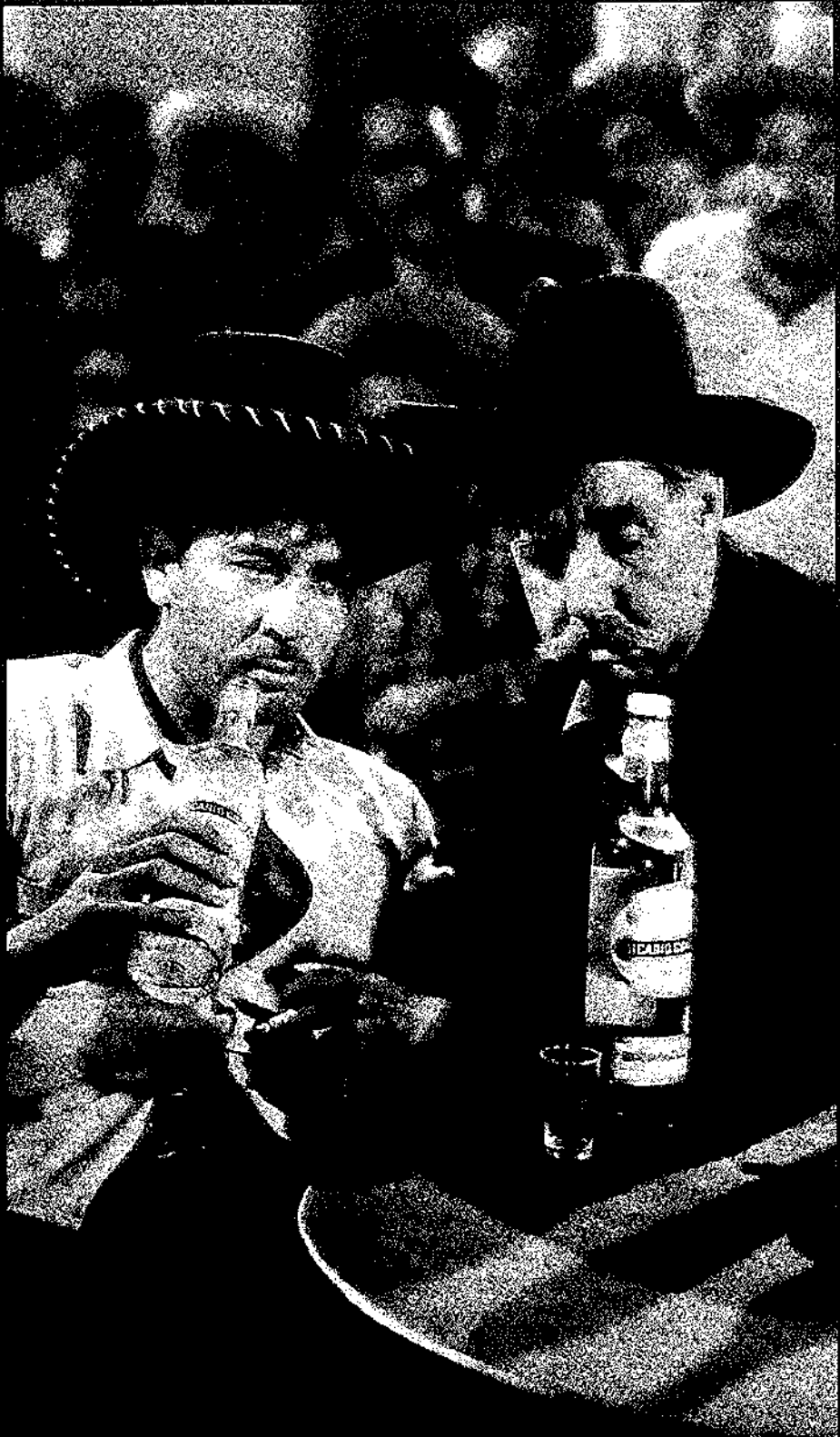
Dicho filme se titulaba *De Tequila su mezcal* y, aparte de sus valores alcohólicos, presentaba un raro milagro: una medalla, al recibir el impacto de una bala, salvaba una vida humana. La película no intentó afirmar que el tequila salva vidas, sino, simplemente, que es una bebida que merece el prestigio que por entonces ya tenía y que ahora se ha convertido en moda mundial.

El tequila es, por otro lado, heredero de una complicada artesanía alcohólica que viene de muy lejos. Un curioso investigador encontró un documento virreinal titulado *Breve compendio del juicio criminal* que, a pesar de su inquietante advertencia, es una relación de 55 bebidas prehispánicas, algunas con nombres sumamente curiosos: "ojo de gallo", "polla ronca" y "quebrantahuesos". Beber estos brebajes tenía sus riesgos, pues las au-

PÁGINA SIGUIENTE:

Pedro Infante y Fernando  
Soler en *No desearás  
la mujer de tu hijo*, de  
Ismael Rodríguez. 1949.  
Colección IMCINE.





Cartel de *Cuando la marea*

*baja*, de Alfonso

Patino. 1948.

Colección Alfonso

Morales.



toridades de la Nueva España parecían entender que sólo los españoles se podían emborrachar dignamente y, hacia 1635, castigaban hasta con 200 azotes a los naturales que fueran sorprendidos vendiendo tales líquidos.

De vuelta al cine, nos encontramos con que el cabaret, como era de esperarse, se ligaba a las borracheras, a los malos instintos, a las mujeres fáciles pero redimibles, a los malvados y, como solución irremediable, a los asesinatos. Una película de 1951 mostraba cómo ni siquiera los poetas de prestigio podían evadir tal cadena de infortunios; tal fue el caso de Manuel Altolaguirre, poeta andaluz en el exilio al que debemos textos estimables: "Parece que mi destino / es el de vivir soñando. / A vida que es toda sueño / la muerte no le hará daño."

Manuel fue productor y argumentista de un filme cabaretero que bien podría ser el ejemplo más loco del género. Se tituló *El puerto de los siete vicios* y es más que posible que no faltara en él vicio alguno, pero cuidando de no espantar a los censores. El protagonista de tal despilfarro de vicios lograba alejarse de tantos males en un buque malayo, lo cual parecía excesivo.

En los años cincuenta el buen público mexicano ya conocía, por larga experiencia, una cadena de irremediables situaciones: del vino al cabaret, del cabaret al vicio, del vicio al castigo, del castigo a la culpa y, al llegar a este punto, unos se iban a la muerte y otros al arrepentimiento. Una de las muchas películas que se apegan a este esquema es *Yo fui una callejera*, de 1951, en la que está presente un valor constante y muy respetado: la defensa que la heroína hace de su virginidad.

Otro viejo elemento que, lejos de desaparecer, muchas veces sustituye al vino es el ron. Se sirve en todos los tugurios del puerto y de la ciudad. Súbitamente, el ron adquirió una calidad política cuando, mezclado con Coca Cola se convirtió en Cuba libre. Por razones también políticas, en los melodramas no se toma



Andrea Palma y Domingo Soler en *La mujer del puerto*, de Arcady Boytler. 1933. Colección Cineteca Nacional.



tanto ron como tequila o vino, pero adivinamos que ese vaso que la mesera de falda mínima deposita en la mesa, es de ron y no de refresco.

Carlos Fuentes parece señalar que el coñac nació con el alemanismo mientras que para Emilio García Riera el cine mexicano hizo coincidir el final de ese sexenio con el del cine de cabareteras. Yo diría que el prestigio de la Cuba libre politizada nació con la entrada de los barbudos en La Habana. Fueron ganas de ponerle sabor al caldo.

Son los años del prestigio de la calle Bucareli, donde el periodismo se hace entre la Underwood y el ron. Son los años de la







Cartel de *Yo fui una callejera*, de Joselito Rodríguez. 1951.  
Colección IMCINE.

cantina literaria y la poesía abanderada. Los años de Renato Leduc, a la izquierda, recién llegado de París, y de Salazar Mallén, a la derecha, marcada por su cojera y manquedad.

Es el tiempo de la cantina, que tan leve huella dejó en el cine y tantas cicatrices en las almas. Tiempo en que Efraín Huerta despliega una metáfora brillante: "Los viejos bares me acosan como viejos leones." Leones insaciables que se comieron a más de un poeta atrapado entre tantos y tantos mostradores marcados por la redondez del vaso de ron, tatuada en la húmeda madera.

En esa larga lista de talentos a uno y otro lado del mar, pocos, muy pocos, se libraron de los viejos leones. Acaso convenga recordar a Rafael Alberti —entonces también exiliado—, quien pedía a los marineros, a los pescadores, que los grumetes no bebieran: "Los de las obras del puerto / ¡Que él no beba!" Inútil petición cuando se sabe que hay un vicio —el beber— y un placer —seguir bebiendo.



Algunos hábitos de la bebida están bien representados por artes paralelas, mientras que otros son tratados con modestia o timidez tales que pasan inadvertidos. Los holandeses, por ejemplo, se acercaron a los bebedores de cerveza con una simpatía que no puede ser ignorada. Quien bebe cerveza levanta el tarro con un entusiasmo memorable; no sólo se humedece con una espuma blanca y efervescente el bigote, sino que pide al espectador que participe en el glorioso acto.

No se puede pasar por los museos holandeses sin caer en la tentación —o, en el peor de los casos, en la envidia— ante tan evidentes provocaciones. Hombres jocundos, de grueso abdomen, de rostros felices, nos contemplan como si lamentaran que nuestra situación de espectadores, sin arte ni parte, nos impidiera participar en el alegre convivio. Hay salas ilustradas por artistas de renombre, a las que se entra con un talante ceremonioso y se sale con una sed abrasadora. Los bebedores que aparecen en la

PÁGINA ANTERIOR,  
ARRIBA Y EN MEDIO:  
Andrea Palma en *Distinto amanecer*, de Julio Bracho. 1943.  
Colección  
Cineteca Nacional.

PÁGINA ANTERIOR,  
ABAJO:  
*Santa*, de Antonio Moreno.  
1931. Colección  
Cineteca Nacional.

pintura de los Países Bajos son los más eficaces fomentadores de la sed artística y mundial.

No ocurre lo mismo con los artistas mexicanos, que adolecen este espíritu fraternal por llevar al goce alcohólico a los seres que no participan de sus propios entusiasmos. La sed mexicana está mal vista y no pide nunca la participación de los extraños. Yo diría que se bebe en secreto, cargando el pecado y ocultando el rostro. Somos bebedores anónimos que, cuando nos sentimos descubiertos por la mirada ajena, caemos en la pesadumbre de quien comete un acto reprobable.

El alemán bebe cerveza y la espuma de su tarro salpica al pintor y aun a los espectadores del cuadro. El tequila, sin embargo, entra en las fauces como quien disimula y oculta lo que se diría que es un terrible pecado.

Cuando los personajes de Charles Dickens se echan una copa al colete, lo hacen de una forma tan visible y satisfactoria que el lector de la novela lamenta que el hecho se esté produciendo tan lejos de sus manos y de su garganta. No creo que se trate de cierto pudor alcohólico, sino que los mexicanos nos comportamos como el cura que, en el momento de la comunión, es descubierto gozando con el trago.

En cuanto a la cerveza, cabe señalar que somos unos adelantados, como en tantas otras cosas. En 1544, un hombre de cuya identidad sólo sabemos que era flamenco convenció a su patrón, Alfonso Herrera, de que el arte de hacer cerveza no era tan remoto ni tan difícil como cabía esperar. La primera producción de cerveza mexicana se vendió a un peso los 11 litros y medio. Me imagino la inmensa alegría de los mexicanos al descubrir que el espumoso líquido ya era un producto nacional.

Poco a poco la cerveza fue bajando de precio y subiendo de prestigio y, un día, el país se encontró con que tenía la primera cer-

Silvia Derbez y Pedro  
Infante en  
*Dicen que soy  
mujeriego*, de Roberto  
Rodríguez. 1948.  
Colección IMCINE.





*El sol sale para todos.* de  
Victor Urruchúa. 1949.  
Colección Cineteca  
Nacional.



veza profesional de todo el continente. No sabemos a ciencia cierta lo que opinarían los alegres borrachines de los cuadros flamencos al enterarse de que al otro lado de los océanos se había constituido una cofraternidad de cerveceros aztecas.

Algo hemos de confesar a estas alturas y es el hecho de que la cerveza exhala un olor más incierto y menos penetrante que otras bebidas tenidas por menos. Una botella de cerveza no llena con su aroma todo un recinto, sino que tiene una presencia ciertamente más discreta. La cerveza —tal como suele ocurrir en otro nivel de cosas con el vodka— tiene una presencia humilde en la nariz y un talante agresivo en la garganta. Incluso, dentro del conocimiento popular se asegura que un trago de cerveza es poco menos que nada. "Quien nispero come / y espárragos chupa; / quien bebe cerveza / y besa a una vieja, / ni come, ni bebe / ni chupa, ni besa."

Esta afirmación —sostenida durante siglos por los latinos en ofensa a los sajones y a los nacidos en los Países Bajos— fue tenida como un acto de fe en la América española, para después producirse un total cambio de opinión hasta el momento actual, cuando México es uno de los grandes productores de cerveza.

Miles, millones de botellas salen de las fábricas mexicanas para ganar adeptos en la siempre conservadora Europa. Encontrar en París, Madrid o Londres una botella de cerveza mexicana es descubrir la presencia no sólo de un amigo, sino de un pariente cercano y afectuoso. Y esto no debe extrañarnos. Los amores que una botella despierta en el espectador, aun cuando está cerrada, es cosa vieja. El terrible Panurgo, que bien se podía comer de cinco en cinco a las personas, fue obligado, según la leyenda, a sentarse ante una botella y cantar un himno glorificador: "Oh, botella. Oscura y misteriosa. / Que guardas

**TIN TAN** "Me traes de un ALA"

SILVIA PINAL

CASTRUJELAS! DOMINELAS! ENLOQUEZCALAS! HAGASE EL AMOR! ESTOS SON LOS CONSEJOS DE TIN TAN EN MATERIA DE AMOR!

TERCEROS: FERRANDO SOTO, MARTQUILLA, RUBEN SEGURA, MARCELO

Dirigido por: JOSÉ M. LINARES RIVAS, MANUELA GRIFFEL y NOLY RUBINIKY

Dirección de la: MARTINEZ SOLARI

Producido por: CLASA-MOHME, Inc.

PRODUCCIONES CINEMATICO AZTECA presenta a

**RESORTES y Silvia DERBEZ**

**El REY de MEXICO**

UN HOMBRE QUE LO TUVO TODO... Y QUE TODO LO PERDIO... MENOS SU CORAZON DE ORO!!

con ELDA PERALTA y JOSE GALVEZ

Dirigido por: RAFAEL BALDORN

Producido por: CLASA-MOHME, Inc.

Mexfilms, Inc. presenta a

**KID TABACO**

con ARMANDO SILVESTRE, LILIA DEL VALLE, ANA BERTHA LEPE, "BOROLAS" y EL DUO "LOS BRIBONES"

LA HERMOSURA DE SU CUERPO SENSUAL, EL SECRETO DE SU VOZ, EL MISTERIO DE SUS OJOS, LO ARRASTRABAN INEXORABLEMENTE AL ABISMO DE LA PASION!!

Dirigido por: ZACARIAS GOMEZ URUQUZA

Producido por: CLASA-MOHME, Inc.



Cartel de la cinta *Fin de fiesta*, de Mauricio Wallerstein. 1971. Colección Alfonso Morales.

PÁGINA ANTERIOR, DE ARRIBA HACIA ABAJO:

Carteles de las cintas *Metas de un ala* de Gilberto Martínez Solares, 1952; *El rey de México* de Rafael Baledón, 1951; y *Kid Tabaco* de Zacarías Gómez Urquiza, 1954. Colección Alfonso Morales.

PÁGINAS 246 Y 247:

Pedro Armendáriz y Miguel Ángel Ferriz en *Flor Silvestre*, de Emilio Fernández. 1943. Colección IMCINE.



escondidas tantas cosas. / Abre para mí tus redondeces / y ofré-  
ceme tu secreto / gota a gota. / Botella milagrosa."

El invento de la botella es viejo, pero en México parecen haberlo patentado los hombres del norte, ya que desde los alrededores de Monterrey salen en todas direcciones envases de diversos tamaños y colores. Sin embargo, las botellas más historiadas, ganadoras de prestigio y merecedoras de los precios más caros, llegaron directamente de la muy vieja Europa al castillo de Chapultepec. Venían protegidas por las armas del imperio y envueltas en las sábanas y en los camisones blancos de la emperatriz. Cuando la barba de Maximiliano planeó sobre la pequeña aristocracia mexicana, tan recientemente inventada, las copas de los cristales más raros se levantaron para brindar en francés por el futuro.

Los generales y los capitanes también brindaron y con ello inició una nueva moda. El vino de Tokay ya estaba en casa y el champaña encontraría la puerta abierta entre esta nueva clase, que terminó fusilada en el Cerro de las Campanas.

Si algo ha quedado de tanto lujo y tantos brindis, no van a ser las levitas festoneadas en oro, sino lo que nos trajeron las botellas. El champaña, convertido en una ilusión hecha de burbujas, seguirá entre nosotros como la imagen de la elegancia y la sonrisa. Su viaje tan largo desde el París de exilios y locuras encontró en México un proceso intermitente, pero jamás salió del corazón esperanzado de los que siempre soñaron en los retornos.

El cine ha recogido esta esperanza común en sus múltiples películas que ilustran el sueño de todos: champaña y mujeres, mujeres y champaña. Pero es bien sabido que los símbolos son caminos de ida y vuelta. El champaña simboliza, para uno de nuestros mejores artistas, la depravación, "las malas costumbres". En los murales de San Ildefonso, José Clemente Orozco pintó a las prostitutas mexicanas —de pelo rubio y



piernas al aire — con la perversa copa de champaña en el límite de sus brazos.

Surgen de pronto variantes que nos llevan al asombro. En 1953 se estrenó *Venganza en el circo*, en donde la domadora de fieras, Betty, realiza un acto que parece inaugurar un cine singularmente ajeno a las buenas costumbres; un cine que sugiere una perversidad que, sin embargo, no llega a desarrollarse. Betty toma una botella de ron y emborracha al inocente Truxon, un gorila. Ni siquiera Luis Buñuel se atrevería a prolongar el camino que la domadora ha sugerido.

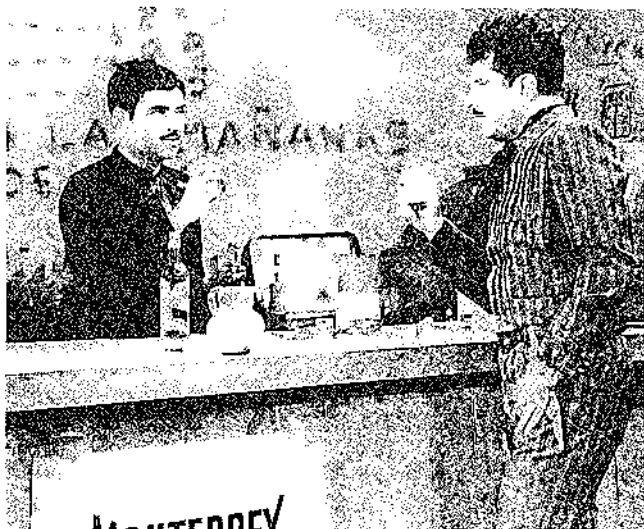
Otros modos y modas ya seriamente establecidas en el arte pasaron al cine de una forma singular. Las escaleras reptantes que permitían llegar a pisos superiores sin ampararse en techo alguno, diseñadas por Juan O'Gorman, fueron adaptadas por los escenógrafos mexicanos y poco a poco aparecieron en el cine llevando a dormitorios, salas de juego o, simplemente, a ninguna parte.





Poco después estas escaleras descendieron de la pantalla a las casas de los nuevos acomodados del sistema, donde encontraron su momento de máximo triunfo.

Pero así como estas escaleras nos pueden llevar a la intimidad de los dormitorios o empujarnos hasta la calle deshabitada, también en el arte encontramos que el vino pasa de su gran momento apetecible a la maldición social. Buenos y malos hallan en el alcohol lo bueno y lo malo. Del puritanismo que llevó a los vecinos del norte a prohibir la bebida a las borracheras de quien es incapaz de huir de su destino alcohólico se despliega todo un mundo de goces y terrores. Están abiertas ya las clínicas de desintoxicación y también los bares con agua de soda. Todo es posible si se sabe navegar entre ambos extremos. El arte parece siempre más atento a la disipación del champañero que a los sufrimientos del borracho caído en una banqueta de Bucareli.



Pero los límites los marcan las malas y las buenas conciencias. No se puede provocar siquiera a los puritanos con un bolero, un cuadro, una película, un poema. Tampoco se puede hacer una obra de arte en la que sólo esté permitida la copa de rompope. Éste es el dilema, el camino entre los dos extremos; un camino incierto que sólo los muy sabios, los muy cuidadosos —o los muy cínicos— podrán recorrer; pero siempre con cuidado, ya que, como bien dijo Efraín Huerta, el trayecto es peligroso: "De bar en bar, como de ola en ola."

En este voluble camino cabe fijar la atención sobre los muy diferentes cuadros que adornan las paredes de las muy diferentes casas en las que se mueven los protagonistas cinematográficos. Por regla general, dichas casas jamás corresponden al gusto que cabría esperar de los personajes. Advertimos pronto que los decoradores de estos inmuebles son seres ajenos a los protagonistas, personas que han puesto los cuadros según gustos casi siempre discutibles y no representativos. El lugar común se deja ver en todos los salones y a poco que seamos observadores vamos a descubrir la siniestra imagen de un payaso con la nariz roja y los ojos llorosos. En el hogar de un trasnochador dado a la juerga aparecerá un desnudo femenino nada opulento y, a pesar de que tanto en el arte europeo como en el mexicano abundan las escenas de cierto desenfreno alcohólico, éstas jamás serán colgadas en tales dormitorios, acaso por ignorancia o por la dificultad de encontrar los cromos adecuados.

Lo anterior se repite en nuestro cine con insistencia y no es tanto un afán de improvisación como una cierta pereza que impide hacer un esfuerzo por encima del que parecería suficiente. O acaso se trate de un asunto de disimulos. Una mujer desnuda en un marco rococó y colgada en la pared de un dormitorio pudiera ser una denuncia demasiado clara de las intenciones de quienes habitan el inmueble.



*El zorro de Jalisco*, de José Benavides, 1940.  
Colección IMCINE

PÁGINA ANTERIOR:  
Pedro Armendáriz en *El charro negro*, de Raúl de Anda, 1940.  
Colección IMCINE.

Este viaje de los vinos a través de sugestivas pinceladas de muy diferentes artes no ha sido sino un esfuerzo perezoso y gozoso también para el autor que no quiere ir más lejos del lugar al que ha llegado.

Desde aquí, quien se atreva ha de seguir el camino levemente trazado que en ocasiones tropieza con una botella, con un mono borracho y con escenas sugestivas y aun apetecibles para aventuras paralelas. Todos los motivos son buenos para meter la nariz en el cercado ajeno; todas las ocasiones de aventura nos llevan a aquella que nunca fue imaginada. El vino, por otra parte, es el mejor estimulante para emprender caminos, siempre que esa pereza de la cual reniego no nos impida el paso.

Leer lo que aquí se ha escrito es sólo la posibilidad de seguir aventurándose y el único suceso que puede prohibirse es el de acercarse más a la investigación que a la imaginación. Por eso pido se me perdone si en ocasiones descubren que en estas páginas hay exceso de conocimientos.

Algo más antes de retirarme: ni el vino ha interrumpido su trayecto ni las artes tampoco. Presenciamos con cierta incomodidad por parte de los padres de familia, la llegada al cine del desnudo femenino. Hemos visto también cómo bebidas nuevas han sustituido a las de antes. Hace muchos años que un crítico de cine anunció que el género de las cabareteras había muerto. En 1957, Columba Domínguez abandonó el cementerio para bailar, cargando algunos kilos más de los convenientes, en *Cabaret trágico*. No sabemos a dónde vamos a parar y tampoco a dónde retornaremos. No me quejaré. Acaso sea esto lo que convierte la vida en algo tan sugestivo.



# Notas sobre los autores

**PARIS AGUILAR PIÑA** \* \* \* \* \*

Etnólogo por la ENAH y profesor en la misma institución.

**GUADALUPE ESQUIVEL FLORES** \* \* \* \* \*

Licenciada en nutrición por la Universidad Iberoamericana y miembro fundador del Colegio Mexicano de Nutriólogos.

**MONTSERRAT GISPERT CRUELLS** \* \* \* \* \*

Maestra en ciencias y coordinadora del área de etnobotánica de la Facultad de Ciencias, UNAM.

**ARMANDO GÓMEZ CAMPOS** \* \* \* \* \*

Maestro en ciencias y profesor de la Facultad de Ciencias, UNAM.

**MALAQUIÁS LÓPEZ CERVANTES** \* \* \* \* \*

Médico cirujano por la UNAM, maestro en salud pública y doctor en filosofía por la Universidad de Yale. Miembro de la Academia Nacional de Medicina. Dirige el Centro de Investigación en Sistemas de Salud del Instituto Nacional de Salud Pública.

**TERESA LOZANO ARMENDARES** \* \* \* \* \*

Maestra en historia de México por la UNAM e investigadora del Instituto de Investigaciones Históricas. Autora de libros como *El chinguirito vindicado*, *El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*.

**MA. ELENA MEDINA MORA** \* \* \* \* \*

Doctora en psicología por la UNAM, con maestría en la Universidad Iberoamericana. Encabeza la División de Investigaciones Epidemiológicas y Sociales del Instituto Mexicano de Psiquiatría. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores y de la Academia Mexicana de Ciencias.

**JOSÉ MARÍA MURÍA** \* \* \* \* \*

Maestro en historia por la Universidad de Guadalajara y doctor por El Colegio de Jalisco y miembro de la Academia Mexicana de Historia. Autor de varios libros

como *El tequila. Boceto histórico de una industria*.

**HUGO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ** \* \* \* \* \*

Biólogo y técnico académico en la Facultad de Ciencias, UNAM.

**LAURA RUEDA** \* \* \* \* \*

Historiadora por la Universidad de Guadalajara y miembro de El Colegio de Jalisco. Autora de *Descripciones franciscanas de la provincia de Santiago de Jalisco, siglo XVIII*.

**ARTURO SOBERÓN MORA** \* \* \* \* \*

Licenciado en historia y maestro en historia de México por la UNAM. Investigador de la Dirección de Estudios Históricos del Instituto Nacional de Antropología e Historia y miembro del consejo editorial de la revista *Dimensión Antropológica*. Autor de varios libros.

**CRISTINA SUÁREZ Y FARIAS** \* \* \* \* \*

Antropóloga. Subdirectora del Departamento de Etnografía del Museo Nacional de Antropología. Miembro de la Sociedad Mexicana de Gastronomía y Etnología, A. C.

**PACO IGNACIO TAIBO I** \* \* \* \* \*

Escritor y periodista nacido en España y naturalizado mexicano. Es autor de innumerables libros entre los que se encuentran *Breviario del comer americano*, *Enciclopedia del cine cómico y Por el gusto de estar con ustedes*.

**LUIS ALBERTO VARGAS GUADARRAMA**

Antropólogo físico por la Escuela Nacional de Antropología e Historia y doctor en biología animal por la Universidad de París. Investigador del Instituto de Investigaciones Antropológicas (UNAM) y miembro de la Academia Mexicana de Ciencias.

**CARMEN WACHER RODARTE** \* \* \* \* \*

Doctora en ciencias químicas e investigadora de la Facultad de Química de la UNAM.

## Reproducción de obra gráfica

Gerardo Hellion, excepto: Adrián Bodek, págs. 55, 154-155; Sakae Fukoka, pág. 20; Camilo Garza, págs. 76, 81; Santiago González, pág. 79; Javier Hinojosa, págs. 30-37, 42-43, 45, 64, 65, 70-71, 92, 109, 132-135, 174-175, 200, 208, 212-213; Francisco Kochen, págs. 38, 39, 130; Gerardo Hellión-Pablo Labastida, págs. 58, 72, 78, 80, 82-85; Óscar Necochea, pág. 57; Pablo Ocegüera, págs. 63, 150, 159, 188; Arturo Piera, págs. 40, 41, 74, 86-87, 139, 170, 173, 210, 211; Jesús Sánchez Uribe, págs. 44, 116-117; Jorge Vertiz, pág. 190.



# Bibliografía complementaria

- Actas de Cabildo de la ciudad de México (1524-1560), México, 1889.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo, *Medicina y magia; el proceso de aculturación en la estructura colonial*, México, INI, 1963.
- Bebidas Nacionales, Guía México Desconocido*, núm. 18, México, Jilguero, 1994.
- Borges, G., et al., *Diagnóstico General del Programa Contra el Alcoholismo 1997-2000*, CONADIC, 1997.
- Carrera Stampa, Manuel, "Brebajes en la Colonia. La fontana mexicana del siglo XVI: en la mezcla de licores", en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid*, México, t. XVII, núm. 3, jul-sep. 1958, p. 310-336.
- Chávez O., Luis, *El cultivo de la vid en Nueva España, siglo XVI*, México, Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, 1956.
- Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre guía y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, FCE, México, 1996.
- , *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, FCE, 1991.
- Cortés, Hernán, *Cartas de relación*, México, Porrúa, 1985. (Sepan Cuántos..., 7)
- Flores, Graciela M. de, *Los vinos, los quesos y el pan*, México, Limusa Noriega, 1995.
- Hernández Palomo, José Jesús, *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1974.
- Lozano Armentares, Teresa, *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995. (Serie Historia Novohispana, 51)
- Medina Mora, M. E., et al., "Factores asociados con la iniciación y el uso continuado de alcohol en adolescentes mexicanos", trabajo presentado en el XIV Congreso de la Asociación Psiquiátrica Mexicana, Puerto Vallarta, 1995.
- Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto de la ciudad de México en el siglo XVI*, México, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1993. (Colección Seminarios)
- Mezcal*, presentación de Christian Caujoile, París, Ediciones Plume, 1993.
- Moreno Alonso, Manuel, "Aguardientes y alcoholismo en el México colonial", en *Cuadernos Hispanoamericanos*, XI, núm. 424, Madrid, 1985.
- Moreno de los Arcos, Roberto, "Una lista de bebidas alcohólicas del siglo XVIII", en *Notas Antropológicas*, México, UNAM, v. 1, nota 22, marzo 1975, p. 170-179.
- Muriá, José María, *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 1990. (Colección Cuadernos de Difusión Científica, 18. Serie Programa de Estudios Jaliscienses, 1)
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967.
- Payno, Manuel, "Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, México, t. X, 1863.
- Pérez, Lázaro, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara, Instituto del Tequila, 1990.
- Rojas, Beatriz, "El cultivo de la vid y la fabricación de chinguirito", en *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, El Colegio de Michoacán, v. VII, núm. 26, primavera 1986.
- Sahagún, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, edición facsimilar, México, Archivo General de la Nación, 1979.
- Sánchez Díaz, Gerardo, "Plantaciones de cacao y palma de coco en el obispado de Michoacán, siglos XVI y XVII", en *Ciencia Nicolaita*, Coordinación de la Investigación Científica de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, núm. 1, octubre de 1992.
- Taylor, William B., *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, traducción Mercedes Pizarro de Parlange, México, FCE, 1987.
- Viqueira, Juan Pedro, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México, FCE, 1987.

*Beber de tierra generosa.*

*Historia de las bebidas alcohólicas en México*

se terminó de imprimir en diciembre de 1998,  
en los talleres de Reproducciones Fotomecánicas, S. A. de C. V.,  
en papel Creaprint de Torras Papel.

Esta primera edición consta de 5 000 ejemplares.