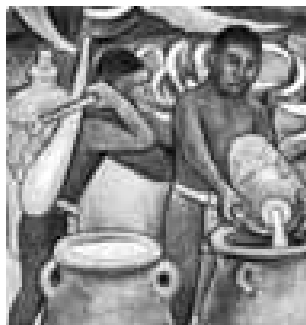


# Bebidas destiladas en el México colonial

Todas las bebidas destiladas que se producían y consumían en Nueva España, conocidas con el nombre genérico de aguardientes, eran desconocidas en el mundo prehispánico, puesto que fueron los españoles quienes introdujeron los primeros alambiques para la destilación en el siglo xvi. En las fuentes documentales de los primeros años de la Colonia no se hace una clara distinción entre las bebidas fermentadas y las destiladas.

Antes de la conquista, los indígenas elaboraban una bebida con las hojas del maguey, a la que llamaban maguees; quitándoles la corteza y los nervios, las asaban y cocían en hornos hechos en la tierra. Asimismo, las pencas y el cogollo del agave o mezcal se cocían al horno y servían como alimento. Motolinía consigna la elaboración de un licor hecho mediante el cocimiento del mezcal o corazón del maguey, al que dice llamaban mexcalli y, a decir de los españoles, era “de mucha sustancia y saludable”. Esta bebida, sometida a un proceso de destilación,



se conocía en la época colonial como vino mezcal. Una de las primeras descripciones del mezcal la proporciona Domingo Lázaro Arregui en su Descripción de la Nueva Galicia, escrita alrededor de 1621. Dice: “Los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan mosto de que sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mezcal que se hace se comunican muchas virtudes, úsanle en lo común con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta.”

No todos los magueyes son propios para elaborar el mezcal. Los más a propósito eran aquellos conocidos po-

pularmente como chino, azul, bermejo, sigüin, moraneño, chato, mano larga, zopilote, pie de mula, etcétera.

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

La mistela era una bebida agradable hecha con aguardiente, ya fuera de uva, de caña o mezcal, al que se agre-



Teresa Lozano Armendares



gaba agua, azúcar, anís, limón, canela o algún otro aroma.

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

que se vendía en el obispado de Valladolid al ser prohibido con esa pena por el obispo Elizacochea.

Sin embargo, en el área de Guadalajara el mezcal fue autorizado desde mediados del siglo xvii. En ese tiempo la capital de la Nueva Galicia necesitaba mayores recursos para obras y servicios públicos; el presidente de la Audiencia, Juan Canseco Quiñones, decidió entonces reglamentar la fabricación y comercio del vino mezcal y ordenó la creación de un estanco con el fin de asegurar el cobro de impuestos y tener un relativo control de calidad sobre el mezcal que entraba a la ciudad. Argumentaba Canseco, como lo harían a partir de entonces todos aquellos interesados en obtener licencias de fabricación en todo el virreinato, que el vino mezcal no era tan dañino a la salud como se decía, antes bien, muchos médicos certificaban



su bondad. Y, al igual que muchos otros defensores de las bebidas prohibidas, sostenía que al ser inevitable el consumo de ciertas bebidas alcohólicas debían permitirse aquéllas menos nocivas a la salud, dado que, como afirmaría el arzobispo de México en 1768, “parece que es arbitrario en estos naturales inventar bebidas en su perjuicio, y condimentarlas de modo que más padezca su salud”.

La idea de establecer un estanco en Guadalajara no fue aceptada de inmediato, y constantemente a lo largo del siglo xviii se tuvo que fundamentar su necesidad y los beneficios que de él resultaban. Fue así como el dinero obtenido del vino mez-

cal se usó para las obras de conducción del agua a la ciudad y la construcción del real palacio. Pero si bien en Guadalajara no estuvo prohibido el mezcal, en otros lugares del virreinato sí lo estuvo a pesar de las reiteradas peticiones a las autoridades con el fin de obtener licencias de fabricación, alegando como una de las razones principales que sus tierras no eran aptas para otros cultivos. Estas peticiones, a pesar de que algunas fueron hechas o apoyadas por religiosos, siempre fueron negadas con el argumento de lo nociva que era esta bebida para la salud, provocando que el mezcal se fabricara y comercializara clandestinamente. ✨

Teresa Lozano Armendares  
Instituto de Investigaciones Históricas,  
Universidad Nacional Autónoma de México.

NOTA  
Este texto está compuesto de fragmentos de El chinguirito vindicado. UNAM / Instituto de Investigaciones Históricas. México, 1995, pp. 24-29.

IMÁGENES  
Diego Rivera, Pulque, fragmento de los murales de Palacio Nacional, 1942-1951.