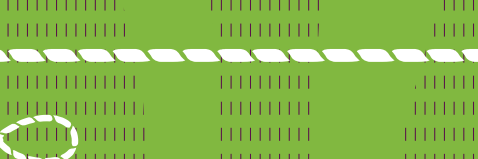
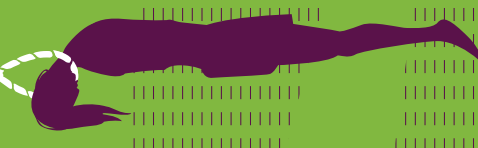


Bebidas embriagantes en la Nueva España



Esta Investigación centra su atención en el estudio de la producción, venta y consumo de embriagantes en Nueva España en el transcurso del siglo XVIII, se hablará en particular del pulque y el Chinguirito.

La elección de estas dos bebidas obedece a que por un lado, el pulque fue la única bebida prehispánica permitida para que fuera producida y comercializada en la Nueva España con libertad y sobre la cual se tejió toda una red para poder obtener buenas ganancias tanto para los particulares como para la Corona, caso contrario del chinguirito que al rivalizar con las bebidas que se producían en España y eran importadas y comercializadas a la Nueva España, se le combatió para que no se perjudicara a este mercado.

La relación entre lo que estaba permitido y prohibido producir, nos lleva a realizar en este trabajo, el contraste entre quienes fueron los involucrados en el negocio de uno y otro líquido, identificar su área de influencia y las estrategias que establecieron para colocar su producción al alcance de los consumidores.

Por último se estudiará a los consumidores, para ello recurriremos al análisis de dos casos, el de un sacerdote de quien sus feligreses, se quejaron por la incapacidad de éste para cumplir con sus tareas en su parroquia y el de un alcalde de la ciudad de Guadalajara, quien es requerido para ejecutar una diligencia, pero por su estado de embriaguez, no acude a cumplir con su trabajo y por ello es acusado.

Panorama general de la Nueva España en el siglo XVIII.

El siglo XVIII representó para la Nueva España un período de contrastes, de cambios, de introducción de nuevas ideologías, de recuperación económica y la adopción de costumbres de otras naciones, en especial de Francia. Esta centuria verá confrontados dos sistemas de gobierno, por un lado el proteccionismo y monopolio de los Austrias, contra la apertura comercial, el centralismo del poder y la aplicación de reformas encaminadas a la obtención de mayores ingresos de los monarcas Borbones.

El ingreso de la dinastía Borbón, al trono español significó la implantación de medidas en las áreas de gobierno, administración y economía en España y sus dominios en América. Uno de los objetivos

perseguidos con la reestructuración, fue la recuperación del poder que con el paso de los años se encontraba fragmentado y ello impedía tener un control real sobre sus súbditos y las fuentes generadoras de ingresos. Las reformas en las posesiones americanas inician alrededor de 1760.

Los nuevos monarcas, se dieron a la tarea de aplicar el modelo francés de intendencias, que en Francia habían sido implantadas por el Cardenal Richelieu, este sistema, se aplicó en esta nación con el objetivo de poner fin a los conflictos con los señores feudales y restar autoridad a los gobiernos de las provincias. El intendente sería el encargado en nombre del rey de administrar justicia en toda la provincia. El Cardenal francés con este sistema de gobierno consiguió reconstruir la unidad nacional y abrió el camino a la instauración de la monarquía absoluta¹.

En el caso de la Nueva España, la Corona envió al visitador José de Gálvez (1765-1771), con el objetivo de que se realizara un estudio general de su situación, de analizar la viabilidad de la implantación de dicha estructura gubernamental y de promover las reformas. El visitador entregó un informe sobre lo conveniente de implantar las intendencias y en 1786 se da la aprobación y promulgación que dio vida a las doce intendencias novohispanas².

En las poblaciones, la administración de justicia, la recaudación de impuestos, la protección de los habitantes, estaba encargada a los alcaldes mayores y corregidores. A estos funcionarios se les exigía en torno a cumplir con sus obligaciones, pero dado que no en todos los poblados se podía vivir con comodidades y con un sueldo suficiente para mantenerse, cayeron en la corrupción y ese fue el motivo para que fueran sustituidos por los subdelegados, quienes al igual que sus antecesores deberían cumplir con las funciones de la administración de justicia y presentar su juicio de residencia, al finalizar el ejercicio de su empleo.

Las relaciones Iglesia y gobierno Borbón resultaron muy atropelladas, al clero regular, se le comenzaron a poner límites con respecto de la fundación de nuevos conventos en América. En 1734 se les obligó a no recibir novicios en un período de diez años, en 1754 se les prohibió tomar parte en la redacción de testamentos. El golpe más duro hacia el clero regular lo sufrieron los jesuitas en 1767 tras su expulsión de los dominios americanos. Las propiedades administradas por estos religiosos quedaron en el abandono y fueron rematadas a precios irrisorios. La labor educativa que ellos venían desempeñando con muchas penurias la continuaron los miembros de las otras congregaciones que permanecieron en el Virreinato (franciscanos, agustinos, dominicos). El gobierno Borbón, pretendía quitar el poder ejercido por los religiosos regulares sobre sus feligreses.

La decisión que vendría a empeorar más la situación, se tomó el 26 de diciembre de 1804 con la expedición de la Real Cédula sobre *la enajenación de bienes, raíces y cobro de capitales sobre capellanías y obras pías para la consolidación de vales reales*³.

Los gobiernos borbones tuvieron claro que era prioridad, la recuperación del poder que había estado delegado en muchas células en el período de sus antecesores y también no olvidaron el impulsar toda actividad económica que les remunerara buenos ingresos, como fue el caso de la minería, pero también el combatir cualquier empresa impulsada en sus colonias que rivalizara con las importaciones españolas.

En lo que respecta a la población, ésta a lo largo del siglo XVIII experimentó una recuperación como también fue presa de epidemias (viruela, sarampión, matlazahuatl); hambrunas (1785-1786 “año del hambre”). Existieron además marcadas diferencias sociales, mientras unos se encontraron colocados en lo más alto de la escala social, vivían del éxito de sus negocios (comercio, minería, actividades agrícolas y ganaderas); eran reconocidos y gozaban del prestigio de poseer un título nobiliario, otros se encontraban sumidos en la pobreza y eran presa del hambre, los vicios y las enfermedades.

Materia prima y lugares de producción.

La presentación del panorama novohispano del siglo XVIII y las políticas de los monarcas Borbones, nos sirve para adentrarnos en el terreno de la producción de embriagantes y buscar los motivos por los cuales si se protegió y permitió la producción y venta del pulque y el por qué se combatió la fabricación del chinguirito.

Antes de hablar de bebidas, primero nos referiremos a la materia prima utilizada para elaborarlas. Primero hablaremos del pulque. El territorio novohispano producía una gran variedad de magueyes, éstos como refieren algunos libros de botánica y las obras de los misioneros y viajeros, poseían diversas cualidades y usos y la planta se aprovechaba en su totalidad.⁴ No de cualquier maguey se podía sacar pulque de buena calidad. La zona por excelencia en donde se encontraba la planta idónea para extraer el líquido blanco fue la conocida como de los Llanos de Apan.⁵

Los dedicados a cultivar el maguey pulquero, dedicaban poco tiempo a sus cuidados. Se tenía que esperar de diez a doce años para que la planta alcanzara su estado de madurez, por este motivo y consciente el sembrador y productor de ello, estaba pendiente de la renovación de los magueyes y alternación de los que eran explotados.

En el caso del chinguirito, las áreas especiales para instalar fábricas, fueron las haciendas azucareras, porque éstas les surtirían a los productores las mieles indispensables para su obtención, adherida la consolidación de la producción azucarera. Estas propiedades en Nueva España se encontraron en Cuernavaca y Amilpas, el sureste de Puebla, el noreste y sur del estado de Michoacán, centro y sur de Jalisco y la costa del Pacífico desde Colima hasta Sinaloa y Jalapa y Orizaba.

En las haciendas de estas regiones existieron ingenios y trapiches, dependía de la extensión de la propiedad y las posibilidades de sus dueños para instalar uno u otro. Un ingenio contaba con espacio suficiente para poder albergar ahí el mayor número de cañaverales, ahí se producía azúcar blanca refinada, azúcar no refinada y las mieles empleadas en la elaboración de aguardientes y la preparación de dul-

ces y conservas. La amplitud de sus instalaciones permitía tener molinos accionados por agua y la aplicación de la tecnología moderna del momento. Por su lado en el trapiche se procesaban cantidades pequeñas de caña y no se producía azúcar refinada, sus molinos eran movidos por animales y contaba con los utensilios elementales para su funcionamiento.⁶

Procesos de obtención de embriagantes.

En el México prehispánico, la bebida más popular fue el pulque, éste se obtenía por el único método conocido por los indígenas: el de fermentación y éste consistía en:

Extracción del líquido de un maguey con determinada edad, "le castraban los pimpollos o hojas más tiernas del centro hasta descubrir cierta cavidad formada en la parte más interior y gruesa de dichas hojas ... extraían con una cañuto o calabazo largo y estrecho el jugo que destilaban las hojas en la cavidad, que es muy líquido y dulce ... Extraían el jugo aplicando la boca a una de las extremidades del cañuto y extrayendo el aire en el contenido, y con el aire el jugo, como se hace con la bomba; recibían el jugo en una vasija y lo guardaban hasta que se fermentara que venía a ser en menos de veinticuatro horas ... o abreviaban la fermentación y agregaban algunas yerbas y a eso le llamaban ocpatli o medicina del vino."

La fermentación del aguamiel sin agregar nada que acelerara el proceso duraba de treinta y dos a treinta y seis horas. Al líquido depositado en las tinajas se le agregaba un poco de pulque viejo, éste recibía el nombre de pie, madre de pulque o xinaxtle.⁸

La presencia española en México, contribuyó con la importación de animales, cultivos, metales, el enriquecimiento de ambas comidas y entre esto y más con el método de destilación.

Los indígenas no le conocían, fueron los españoles en el siglo XVI los encargados de introducir los primeros alambiques en la Nueva España y esto hizo posible la fabricación del chinguirito y otras bebidas.

Para elaborar chinguirito sólo se necesitaba depositar "agua simple o de cebada y miel prieta en cueros de res que se colocaban en un cuarto abrigado con braseros para acelerar la fermentación y el tomar punto; después se introducía todo el líquido y se destilaba una o varias veces para hacerlo más o menos fuerte."⁹

Los productores

A) Pulque.

La explotación del pulque, bebida prehispánica, fue la única empresa de bebidas embriagantes autorizada por el gobierno español desde su instauración en Nueva España. El impuesto que pesaba sobre esta bebida, significó una importante fuente para la obtención de ingresos para la Corona. La principal área productora, se localizó en el altiplano central (México, Puebla, Toluca), que de 1788-1792 reportaron una producción en pesos de 761,131 y en 1799 de 754,000 pesos.¹⁰

Al estar permitida, la fábrica y comercialización del líquido blanco, se ha ubicado a miembros de la élite de la ciudad de

« La explotación del pulque... fue la única empresa de bebidas embriagantes autorizada... El impuesto que pesaba sobre esta bebida, significó una importante fuente para la obtención de ingresos para la Corona. »

México involucrados en este negocio. Ellos eran dueños de la mayoría de las haciendas pulqueras y además dada la necesidad de colocar su producto lo más rápido posible

al alcance del consumidor por su rápido proceso de descomposición eran los dueños de pulquerías o alquilaban éstas y obligaban al arrendatario a comprar el pulque que ellos producían.¹¹

Este monopolio ejercido sobre el pulque de estas familias poderosas, ha llevado a identificar a algunas de las involucradas en el negocio como es el caso de los Romero de Terreros, el conde de Tepa, el marqués de Vivanco, la marquesa de Herrera, el conde de Medina y Torres, el conde de Regla. Se puede observar de estos personajes, que su incursión en este negocio y otros, les permitió obtener, fundar un capital sobre el cual descansaron sus fortunas y que les sirvió para poder acceder a la petición de un título de nobleza, como en todos ellos se observa.¹²

En la ciudad de Puebla, la oligarquía local y las autoridades se encontraron inmiscuidas en la producción y circulación del pulque. Las regiones que abastecían a esta metrópoli del líquido blanco fueron: Tulancingo, la línea San Juan de los Llanos-Teziutlán y la Tehuacan-Zacualpan y la región tlaxcalteca. Gran parte de las haciendas de San Juan de los Llanos eran propiedad de miembros de la élite poblana. Ni autoridades, ni comerciantes de la bebida, aceptaron competencia en torno a su negocio, por un lado las autoridades trabajaban con tal de recabar los mayores impuestos de dicho ramo y perseguir a vendedores clandestinos que perjudicaban al erario y por su parte esa élite se dedicó a reclamar que los indígenas del Barrio de Santiago Apóstol, extraían pulque y aguamiel

para autoconsumo y sus fiestas. En este barrio el cultivo del maguey era prolífico. El dominio del comercio lo tenía la élite indígena, ellos eran los más favorecidos y además para beneficiarse tuvieron que negociar con las autoridades y evadir al asentista.¹³

Esta situación, es analizado por Jesús Joel Peña Espinoza, quien presenta como los asentistas y administradores del ramo del pulque, demandaron esa práctica y promovieron ante las autoridades, se prohibiera a los indígenas sembrar magueyes, pero desde siglo XVI ellos tenían permiso de producir o introducir pequeñas cantidades de pulque blanco y aguamiel para su consumo personal.

Lo que respecta a los impuestos recabados producto del ramo del pulque, William Taylor, hace un llamado de atención a los futuros investigadores a no tomar al pie de la letra las cifras vertidas en los libros fiscales, sin antes tener en cuenta la existencia del contrabando. Por lo que, él mejor orientó una parte de su estudio a ubicar los tiempos de altas y bajas en la venta del pulque y no aferrarse al conocer que tanto entraba al erario producto de ese ramo. En esa localización, dio con que la mejor venta de pulque se registraba en los tiempos de secas, cuando se registraban las fiestas de Navidad y Pascua y la baja al momento de mayor actividad agrícola, cuando llueve y al registrarse los tiempos de hambre o enfermedad.¹⁴

B) Chinguirito.

Los involucrados en la producción del chinguirito fueron en especial los dueños de las haciendas azucareras, por ser éstas las que les proporcionaban la materia prima: mieles. La zona cañera en la Nueva

España estuvo asentada en la costa y tierras calientes: Morelos, Oaxaca, Veracruz: Jalapa y Orizaba. Respecto de estos lugares la Ciudad de México se vio favorecida con el cultivo de la caña, para el abasto y consumo del azúcar.

Los propietarios de las haciendas dedicaron un lugar para colocar fábricas de chinguirito en sus propiedades. En tiempos de prohibición y castigos a los elaboradores de esta bebida, éstos hicieron todo lo posible por vivir en el anonimato, dejaban al frente del negocio a terceros, que en caso de denuncia y descubrimiento del establecimiento nunca revelaron el nombre de quien los había contratado. Pero la investigación de Teresa Lozano, revela como muchos de los involucrados en el negocio eran militares a quienes por su fuero no se les castigaba, el caso quedaba sin solución, se le daba largas al asunto y luego al archivo. Las fábricas también se llegaron a instalar en los conventos y casas de eclesiásticos.

« ...muchos de los involucrados en el negocio [del chinguirito] eran militares a quienes por su fuero no se les castigaba, el caso quedaba sin solución... »

parte de los fabricantes del aguardiente, para huir de la autoridad y del castigo, llevan a la autora a concluir que “parecería que la fabricación de chinguirito fuera de hecho una actividad legal, puesto que no hay mucha diferencia entre los casos que se refieren a los años de la prohibición y aquellos posteriores a 1796.”¹⁵

En tiempo de la clandestinidad de este aguardiente de caña, se formó toda una familia en torno al contrabando. La construcción de la red inicia con los vendedores de la miel, los fabricantes de alambiques, los que prestaban el lugar para instalar

la fábrica, los cargadores. Todos estos siempre estuvieron comprometidos con la función que cumplían en la cadena de producción del chinguirito y que nunca o casi nunca revelaron el nombre de su patrón.¹⁶

Un caso interesante, en donde se pone de manifiesto la complicidad de una población entera para cubrir el delito de la fabricación de chinguirito, es el analizado por Beatriz Rojas. Ella estudia la situación de la Villa de Aguascalientes en los últimos años del siglo XVIII.

Esta población en esa centuria tenía aproximadamente seis mil habitantes. Con la aplicación de las reformas Borbónicas, se encontraba convertida en una importante subdelegación.

De ella se obtenían ingresos de la recaudación de alcabalas y ramo de tabacos. Su economía estaba sustentada en la ganadería, la agricultura y el comercio. La Corona española nunca permitió el cultivo de vides en sus territorios, pero hubo una solicitud de parte de los de Aguascalientes, para que se les otorgase autorización de sembrar dicho cultivo, con el fin de cubrir el abastecimiento del vino a la Iglesia, esto ocurrió al mediar el siglo XVII, situación que también se daría en Parras.¹⁷

La autora señala ignorar cuándo inicio la fabricación de chinguirito en la Villa, pero supone ocurrió al mediar el siglo XVIII a la par con la institución del juzgado de bebidas prohibidas en 1754. Este tribunal constituía un anexo del Real Tribunal de la Acordada, su fundación obedecía, a la necesidad de evitar la venta de bebidas prohibidas calificadas como dañinas a la salud. El levantamiento

de prohibición que pesaba sobre el chinguirito expedido en 1796 del que se hablará más adelante y el del vino mezcal o vinagrote en 1811 presagiaba el fin de esta institución, pero continuó vigente hasta el 31 de mayo de 1813 fecha en que se extinguió el tribunal de la Acordada.¹⁸

La manera en que se abrió el mercado en la villa, fue gracias al aprovechar el piloncillo o melaza traídos de la zona cañera de Guadalajara. Con la materia prima los habitantes de la región se introdujeron en el negocio, resultaba fácil poder desarmar los alambiques y esconderlos de la vista de las autoridades, ya se ha dicho las casas sirvieron de pantalla para evitar cualquier sospecha.

En Aguascalientes, ocurrió lo que nadie se imaginaba, una denuncia inesperada puso en predicamento a todos los habitantes, incluyendo a sus autoridades civiles y eclesiásticas. Llegó un representante del juzgado de bebidas prohibidas con la misión de descubrir en el lugar lo que de hacia tiempo era sabido, la participación de muchos habitantes de la Villa en el negocio de las bebidas prohibidas, se examinaron todos los lugares posibles, se encontraron alambiques, panocha, liquido.

Las diligencias ejecutadas por los funcionarios de la Corona, provocaron alarma, el cura de la Villa, envió una carta en la que pedía se disculpara a los pobladores del lugar, quienes aprovechan la fertilidad de la tierra, de ahí el porque de la cantidad de viñedos, pero que lo único que fabricaban era vino para la celebración del Santo Sacrificio de la misa, éste de muy buena

« En tiempo de la clandestinidad de este aguardiente..., se formó toda una familia en torno al contrabando... la red inicia con los vendedores de la miel, los fabricantes de alambiques, los que prestaban el lugar para instalar la fábrica, los cargadores... »

calidad, también producen muy buen aguardiente dirigidos a los reales de minas. La carta desvió el asunto, y al chingurito, el cura lo hizo pasar por destilado de uva y el procurador informó que los aguardientes producidos en la villa eran de los legítimos y de buena calidad. Por lo tanto, en este ejemplo se puede apreciar la complicidad de varios actores para proteger un negocio que estaba prohibido, pero del cual dependían muchos y por lo tanto debía ser encubierto.¹⁹

Distribución y lugares de consumo.

A) Pulque

El pulque que se producía en las haciendas, tenía como zona de recepción las pulquerías de la ciudad de México y sus alrededores. Un decreto de 1784 de la Audiencia de la ciudad capital, autorizó cuarenta y cinco pulquerías repartidas de la siguiente manera: dieciocho en el centro de la urbe capitalina y veintisiete a sus afueras, éstas estratégicamente colocadas ahí por ser donde se concentraba la mayor parte de la población indígena y los miembros de las castas.

En los reglamentos elaborados por las autoridades quedó establecida la fisonomía de las pulquerías. En su fachada se debía colocar un letrero en el que se anotara un nombre, no tenía que ser ofensivo, algunos de los nombres: pelos, calderas, puesto nuevo, arbolillo, retama. Éstas deberían tener un jacal o área pública no mayor de dieciséis por doce metros y una bodega de dieciocho por ocho metros. La función que deberían desempeñar era la de

exclusivamente centros de consumo, no estaba contemplado ser un lugar de estancia y convivió, por ello no había sillas. Se prohibía el crédito al consumidor y se establecía cerrar a la puesta del sol.²⁰

Las áreas públicas debían estar abiertas en tres direcciones, sin que hubiera mirada hacia la bodega, esta medida permitiría a las autoridades tener una visión de lo ocurrido en el interior, sin la necesidad de ingresar. Pero respecto de esas zonas de acceso Kicza señala que de las cuarenta y cinco pulquerías, sólo siete cumplían la disposición de encontrarse abiertas por los tres lados, once sólo lo estuvieron por un lado y el resto estuvieron cerradas.²¹

Los deseos de las autoridades de que los consumidores bebieran su pulque y se retiraran no tuvo cumplimiento, al contrario los asistentes a las pulquerías pasaban mucho tiempo en estos establecimientos. Las intenciones de las autoridades de conservar el orden en el interior de estos inmuebles, por la embriaguez de los concurrentes, convertían al contrario a la pulquería en lugar de sociabilización, escenario de riñas y desórdenes y no un sitio de paso.

La embriaguez en la sociedad novohispana y en todos los tiempos ha sido tipificada como un mal y si se sigue ese tenor la pulquería no era otra cosa que el lugar del mal, esto en la concepción de los religiosos y autoridades. Pero el análisis hecho por Sonia Corcuera en torno a la pulquería en: Del amor al temor. Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)²². Nos lleva a concebir a la pulquería con dos caras la de la gloria y el infierno, la primera representaba una muralla que se colocaba entre los bebedores y el resto de miembros de la socie-

dad, el lugar en donde los asistentes pretendían olvidar las penas, donde buscaban la reivindicación que la vida les había negado a lo largo de la semana, todo esto construido en un ambiente de igualdad, el lado negativo de este espacio lo representaron los incidentes y el camino a la autodestrucción que los ebrios se trazaban. La pulquería para quienes ahí se refugiaban significaba parte de su vida cotidiana, ahí socializaban ambos sexos, razas y clases sociales.²³

En estos llamados lugares de perdición, como se tenía catalogadas a las pulquerías, William Taylor, se encarga de resaltar, el papel de la mujer en su funcionamiento, desde que ellas eran las encargadas de atender a los bebedores, hasta influir en el proceso de la comercialización, al ubicar este autor a la mujer como la comisionada para llevar el líquido blanco a los diferentes establecimientos de los mercados.²⁴

B) Chiringuito

El consumo del chingurito estuvo prohibido de manera libre en comparación con el pulque, la razón era que sólo estaba permitida la comercialización del aguardiente de Castilla, pero la importación de tal líquido no cubría la demanda del Virreinato. Las distancias entre el lugar de recepción (el puerto de Veracruz) y el cliente aumentaban su precio, cuanto más distancia había de recorrer para ser entregado.

La incapacidad, si así se le puede llamar para cubrir el mercado también se debió a lo variable en las cantidades envia-

das de España a Nueva España, en 1785 arribaron a la ciudad de México 22,070 barriles de aguardiente y 6,611 barriles de vino, al año siguiente el envío de aguardiente sufre un descenso de 6,877 barriles con respecto al año anterior y al contrario de vino llegaron 360 barriles más.²⁵ Por lo tanto, cómo cubrir una demanda con esas cantidades cuando solo la población de la capital ascendía a 137,000 habitantes hacia finales de la década de 1790.²⁶

El problema de cuánto se enviaba no era la raíz del asunto, lo más cuestionable era el precio que debía pagar el consumidor, puesto que cuando llegaba a sus manos, al líquido ya se le habían cargado los pagos por derecho y el costo de transporte, motivos por los cuales los comerciantes del consulado de la ciudad de México en 1750 se quejaron de las bajas ventas y el contrabando de bebidas prohibidas.

El aguardiente de Castilla llegaba al Puerto de Veracruz y de ahí o en la feria de Jalapa era comercializado para sus destinos finales en las tiendas y vinaterías de la Ciudad de México y el resto del Virreinato y también en las tabernas, calificadas al igual que las pulquerías, como sitios peligrosos para la salud pública.

Una vez que llegaba el aguardiente de Castilla, se comercializaba en tabernas, pulperías, cafeterías y tiendas mestizas y otros comercios. Algunos de estos lugares cumplían además la función de brindar recreación y esparcimiento a los clientes, quienes se reunían con sus amigos y sus familiares y en el caso de los desposeídos de un techo al finalizar el día eran su hogar luego de

«...las pulquerías... por la embriaguez de los concurrentes... se convertían en lugar de sociabilización, escenario de riñas y desórdenes y no un sitio de paso.»

«...llamados lugares de perdición, como se tenía catalogadas a las pulquerías..., [las mujeres] eran las encargadas de atender a los bebedores, hasta influir en el proceso de la comercialización...»

pagar alguna cuota.²⁷

El chinguirito salía al consumidor en los lugares menos inesperados, se comercializaba en las áreas cercanas a los reales de minas,

las afueras de las ciudades y en pueblos cercanos a las haciendas azucareras. Éste también era comercializado en los zangarros o pequeñas vinaterías y era vendido como aguardiente de uva.

El comercio de bebidas embriagantes daba buenos dividendos y éste fue un motivo para que algunos transformaran sus negocios en tabernas, siguieron las mismas reglas de las pulquerías no sillas, no se vendía comida, no diversión, no juegos. Los horarios siempre fueron problemáticos, nunca se cumplieron las disposiciones.

Las autoridades vigilaban estos establecimientos con el fin de evitar desórdenes producto de la embriaguez y cerciorarse que el líquido que se expendía no se encontrara adulterado y pusiera en peligro la vida de quienes lo ingerían.

« Con el afán de cumplir la política borbónica de no permitir la elaboración y consumo de productos que causaran la disminución de los ingresos a la Real Hacienda. Las autoridades coloniales se dedicaron a perseguir con dureza a los productores de chinguirito.»

Los morales se relacionaban con la embriaguez que producía en los consumidores y los desastres que estos provocaban en su estado a los miembros de la sociedad. En lo que respecta a salud se relacionaba el uso de las mistelas²⁸ utilizadas en el proceso de elaboración, con una epidemia de matlazahuatl.

Los motivos económicos estaban dirigidos en torno a rivalizar con las bebidas que se producían en la península, afectando con ello su comercialización y cobro de impuestos.

El gobierno colonial, atento a las órdenes que tenía que acatar, se dedicó a perseguir a todos los involucrados en el negocio del chinguirito. Los integrantes del Juzgado de Bebidas prohibidas fueron los encargados de aplicar severos castigos a los infractores, éstos consistieron en caso de tratarse de un español sufrir la pérdida de sus bienes y el destierro de la ciudad de residencia. Los pertenecientes a otra raza recibirían azotes. Pero no sólo se castigó a los productores sino también a los taberneros y a los vinateros y a los dedicados a elaborar alambiques.

La institución colonial encargada de ejecutar los castigos sobre los infractores fue el juzgado privativo de bebidas prohibidas, el virrey debía nombrar un juez general al frente del organismo y éste a su vez podía escoger comisarios y en-

al sur del Virreinato.

El chinguirito fue declarado bebida prohibida. Existieron motivos morales, de salud y económicos para vetar su producción.

cargarles la aplicación de las revisiones a haciendas, ingenio, trapiches, casas, bodegas y cualquier establecimiento demandado por sospecha de ser o poseer una fábrica. Para poder ejecutar al pie de la letra su misión estos comisarios debían ser apoyados por los subdelegados y no tenían entorpecer sus acciones.²⁹

Una vez hecha una denuncia se procedía a revisión minuciosa en pueblo, hacienda, ingenio, casa. Pero para Teresa Lozano, la extensión del territorio virreinal, fue uno de los impedimentos para que los funcionarios del tribunal cumplieran cabalmente sus encomiendas y quedaran limitados a revisiones en la capital del reino.³⁰ Se tiene noticia del caso presentado por Beatriz Rojas en Aguascalientes, más faltaría por investigar otras zonas vigiladas por el tribunal.

En el entorno del chinguirito se formó una gran red o familia, que iniciaba con el expendedor de las mieles, el que prestaba el lugar para instalar la fábrica, el transportista, el aviador, el receptor final y el consumidor. Existió una lealtad entre ellos que provocó el fenómeno de no denunciar a quien los había contratado.

Las personas que eran arrestadas, argumentaron tener necesidades económicas para sacar adelante a sus familias

y por ello participaban en alguna parte del proceso, negaban estar dedicándose a actividad ilícita o de serlo argumentaban ignorancia y veían su participación en este negocio como la salida a sus males en tiempos de escasez de alimento, desempleo, mala cosecha, enfermedades. El estudio hecho por Teresa

Lozano arroja a la luz que estos personajes no se veían como delincuentes, sino personas que ante la adversidad buscaron los medios para hacer frente a sus problemas.³¹

Los involucrados en la empresa del chinguirito recibieron una buena noticia el 19 de marzo de 1796, en esta fecha por Real Orden expedida en Aranjuez se da licencia a la fábrica y consumo libre al chinguirito en la Nueva España. El Rey justificó su decisión en el hecho de ser una ilusión prohibir dicho producto por provocar daños a la agricultura, a los pobladores y al erario y por mermar el consumo del producto español, dañar la salud y a las costumbres. Descubrió Teresa Lozano que dicha decisión no fue consultada en el Consejo de Indias ni en otro organismo. La contaduría general no cesó en oponerse, pero el 26 de junio de dicho año el Virrey de Branciforte contestó haber recibido la Real Orden y no dilataría en aplicarla. El 9 de diciembre se publicó el reglamento para la fabricación y venta del aguardiente de caña, apareció un ramo nuevo, pero la clandestinidad no se erradicó.³²

Un caso similar al del chinguirito producido en las zonas cañeras lo constituyó la producción de vinos, aguardiente

y vinagres en la región de la Nueva Vizcaya, en concreto en Santa María de las Parras. Esta práctica se encontraba penada por las autoridades coloniales, dado los perjuicios a los vinos importados.

En esta zona, esta actividad estuvo bien protegida y prueba de ello son los resultados presentados por Sergio Antonio Corona Páez, quien se ha dedicado a estudiar el tema en el área y ha sacado por conclusión que a pesar de las penas impuestas a los productores, se contaba en Parras con la protección oficial de la Corona y del

Con el afán de cumplir la política borbónica de no permitir la elaboración y consumo de productos que causaran la disminución de los ingresos a la Real Hacienda. Las autoridades coloniales se dedicaron a perseguir con dureza a los productores de chinguirito. Sólo se permitió fabricar en Nueva España vino de consagrar en Parras y Aguascalientes, mezcal y aguardiente de caña en Yucatán y el pulque blanco en el área de la Ciudad de México y otras zonas

«...un edicto episcopal ..., por el cual se condena la embriaguez y se anuncia veto a bebidas como el aguardiente de maguey... Condenando a excomunión al fabricante o comprador de tales bebidas. »

obispado de Durango.³³

Ello lo comprueba, con la presentación de un edicto episcopal de 26 de mayo de 1725 decretado en Durango, por el cual se condena la embriaguez y se anuncia veto a bebidas como el aguardiente de maguey, de caña o de miel, vinos de coco, mezcales, guarapos. Condenando a excomunión al fabricante o comprador de tales bebidas. Pero infiere Corona Páez que el verdadero motivo de tal documento se debía a la protección de la producción local de los productos de uva y al miedo a que se consumieran y arraigaran las otras bebidas.³⁴

Consumidores

En las investigaciones existentes sobre la embriaguez de los habitantes de la Nueva España, ha existido hasta el momento cierta unificación de abordar el fenómeno en los indígenas. Se han contrastado las prohibiciones existentes en el México prehispánico respecto de la libertad de consumir embriagantes en el mundo Colonial, libertad mal entendida, que refleja el relativo aumento de la ebriedad en los indígenas, producto de las nuevas actitudes de consumo implantadas por el conquistador.

Un consumidor de embriagantes dadas las múltiples festividades religiosas y civiles traídas por los españoles e implantadas en el Virreinato, tenía en ellas el pretexto idóneo para entregarse a la bebida, lo mismo representaban los bautizos, bodas y cumpleaños de los parientes y amigos. Pero no eran los únicos motivos, también la invitación de un amigo, la alegría de cobrar su sueldo y pensar en

gastarlo en el líquido, incluso la desesperación por la pobreza en que vivía, podía ser causa de caer en el vicio de la embriaguez.

« ... No se podía aceptar que el clérigo promulgara ante sus feligreses, en los sermones que no se entregaran al vicio de la borrachera y desprotegieran a sus familias, cuando ellos no predicaban con el ejemplo. »

En el siguiente apartado, nos interesaría presentar a dos consumidores de quienes los pobladores lo menos que esperaban era verlos embriagados, dada la importancia y el papel que jugaban dentro de la sociedad. Ambos casos pertenecen a la Nueva Galicia. Y uno podía ser comparado con las conclusiones que saca Erika Granja Hernández, en su estudio de curas en la ciudad de México.

Esta autora parte de los cambios vividos en la Nueva España a partir de las reformas borbónicas. Resalta como en este periodo sin importar el sexo y ocupación donde incluye a los curas de los pueblos, nadie se salvaba de ser acusado por embriagarse y a causa de ello descuidar sus trabajos. Esta conducta en los religiosos, escandalizaba a las autoridades, por el ejemplo que ellos debían transmitir a sus feligreses. No se podía aceptar que el clérigo promulgara ante sus feligreses, en los sermones que no se entregaran al vicio de la borrachera y desprotegieran a sus familias, cuando ellos no predicaban con el ejemplo.³⁵

Granja Hernández trabaja con expedientes del Archivo General de la Nación, contenidos en los ramos Bienes nacionales, clero secular y regular, criminal, inquisición y obispos y arzobispos. Los resultados de su investigación arrojan las quejas de los feligreses por escándalo, malos tratos e indisciplina del clérigo. Ella llega a las conclusiones de que los acusados con el fan de librarse del castigo, culpaban a la ebriedad en que se encontraba

el proceder de la manera en que lo hicieron. Sostiene que la embriaguez provoca escándalo, desorden, pero que era muy diferente denunciar a cualquier miembro de la población que a un clérigo por la investidura de santidad que le cubría y le imponía ser un ejemplo para los demás.³⁶

El caso que presentamos de la Nueva Galicia, en concreto de Guadalajara, es la formación de causa a un presbítero de nombre Don Ramón Vallarta y Salmón, por ebrio y otros excesos. Pese a lo corto del documento, nos transmite la admiración de parte de un sector de la sociedad tapatía, por el comportamiento de este presbítero. El documento contiene dos testimonios. Uno es el de Don. Miguel Torres y Daza, quien manifestó que una noche se encontraba sentado en su balcón junto con una hija, cuando pasó el sacerdote y les recomendó, no dieran lugar a malas interpretaciones por estar de noche en la ventana; el consejo no se tomó a mal pero si el hecho de que el sacerdote fuera ebrio y el otro hecho que daba cuenta de la conducta del religioso fue que en una ocasión llegó al truco de don Pedro de Sota, llevaba consigo vino e invitaba a los asistentes a que jugaran con él una mesa.³⁷

El segundo asunto que involucra a un ebrio, es el de un Alcalde de nombre Don. Manuel Noriega, a quien se le acusa de inepto, para proceder al ejercicio de su oficio. La acusación se da con el motivo que al tiempo que se tenía que aplicar correctivo a unos presos, el alcalde nunca apareció, por lo que se le buscó en su casa y dada su ausencia, se procede a formarse causa por el incumplimiento de su deber, se le encuentra en estado no

favorable, se llevan a cabo las diligencias, los testigos declaran saber de las ebriedades de dicho alcalde y se ordena dar cuenta al superior Tribunal para esperar dictamen.³⁸

Conclusiones

En esta investigación, se presentó una comparación de las situaciones que se vivieron en torno a la producción, distribución y consumo, de dos bebidas que eran del gusto de los novohispanos: el pulque y el chinguirito.

Una representaba lo prohibido, la violación a la ley, la causa de enfermedades, el chinguirito; y la otra lo que se encontraba permitido, el pulque, pero ambas tuvieron en común: generar beneficios económicos tanto para los particulares como para la Corona española, alrededor de su producción, venta y consumo, crearon una red de fuertes relaciones sociales y comerciales, ambas bebidas eran las causantes de la tan temida y repudiada embriaguez y en las dos siempre el contrabando estuvo presente.

Se analizó, el caso de dos tipos de bebedores de la ciudad de Guadalajara, no se presentó al borracho ordinario, aquel que luego de pasar horas en las pulquerías, estanquillos u otros expendios de embriagantes, camino a su casa o lugar de refugio, agredía y golpeaba a quien se le pusiera en frente. Se trabajo sobre dos personalidades, de quienes la sociedad se escandalizaba y condenaba sus actitudes, porque no esperaba verlos ebrios y transgrediendo la ley: sacerdote y alcalde, quienes dada la imagen de santidad por un lado y de orden que los investía, sus faltas producto de la embriaguez eran reprimidas y condenadas severa-

mente.

De un sacerdote que predicaba en sus sermones por la erradicación de la embriaguez, de no proporcionar malos tratos al prójimo, y de comportarse con rectitud; o un alcalde quien perseguía a los alteradores del orden, incluidos los ebrios, la sociedad exigía predicar con el ejemplo y el verlos a ambos inmiscuidos en problemas por culpa de la bebida era lo más indignante que se podía observar ●

Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara. Ramo criminal. Biblioteca pública del Estado



Caja 33, exp. 8, progresivo 530. 1816. 11 fs.

ÁPENDICE.

f. 1. *Se forma causa al presbítero Don Ramón Vallarta y Salmón, por ebrio y otros excesos, en la cual se necesita la disposición de V. M. por medio del correspondiente certificado que se servirá V. M. mandar extender, teniendo presente lo expuesto en la misma causa por el presbítero Don Juan Manuel Frago, que en lo conducente es del tenor siguiente, que en la misma mesa oyó que Don. Miguel Torres y Daza, dijo que en una noche estando tomando el fresco en la ventana de su casa con su hija, llegó el presbítero Vallarta a reconvenirlos sobre que hacían a aquellas horas en la ventana, percibiendo que iba ebrio; que también vio el dicho Torres que otra noche llegó el expresado presbítero al truco de Don. Pedro Sota muy cargado de vino porfiando con todos a que jugaran con el una mesa a lo que se resistieron. Guadalajara 28 de septiembre de 1798.39*

ALAMBIQUE.

FUENTES.

Biblioteca Pública del Estado de Jalisco.

Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara. Ramo criminal. Biblioteca pública del Estado de Jalisco. Caja 168, exp. 2, progresivo 2632. 1798. 2 fs.

BIBLIOGRAFÍA.

Bazán Alicia. "El real Tribunal de la Acordada y la delincuencia en la Nueva España." En Historia Mexicana. México. El Colegio de México. Vol. XIII. No. 3. Enero-marzo 1964. pp. 330-331.

Clavijero, Francisco Javier. Historia antigua de México. México. Porrúa. Col. Sepan Cuantos. No. 143. 1987. 621 p.

Commons, Áurea. Las intendencias de la Nueva España. México. UNAM. 1993. 253 pp.

Corcuera de Mancera, Sonia. Del amor al temor. Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771). México. FCE. Sección obras de historia. 1994. 283 pp.

Corona Páez, Sergio Antonio. "Las bebidas prohibidas en la Nueva Vizcaya." en: Mensajero del Archivo Histórico de la UIA Laguna. Torreón, Coahuila, México. Dirección de investigación y difusión editorial. 30 de julio del 2001. pp. 2-6.

Florescano, Enrique/ Gil Sánchez, Isabel. "La época de las reformas borbónicas y el crecimiento económico, 1750-1808." En Cosío Villegas, Daniel. Historia General de México. México. El Colegio de México. T. 1. 1981. pp. 471-589.

Granja Hernández, Erika. "Cuando el cura bebe, el feligrés se queja. Clérigos ebrios en el México del siglo XVIII. Revista de estudiantes. Grieta. Estudios y narraciones históricas. Guadalajara, Jalisco, México. Universidad de Guadalajara. Noviembre-abril 2006. pp. 68-76.

Humboldt, Alejandro (de). Ensayo político sobre el reino de la Nueva España. México.

Porrúa. Col. Sepan Cuantos. No. 39. 2002. 700 pp.

Kicza, John E. Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones. México. FCE. Sección obras de historia. 1986. 285 pp.

Lozano Armendares, Teresa. El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial. México. UNAM. 1995. 355 pp.

_____. "Mezcales, pulques y chinguiritos." en: Long, Janet. Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. México. UNAM. 1997. pp. 421-435.

Peña Espinoza, Jesús Joel. "El consumo de embriagantes en la Puebla del siglo XVIII." En Relaciones. Zamora, Michoacán, México. El Colegio de Michoacán. Primavera 2004. No. 98. Vol. XXV. pp. 239-276.

Rojas, Beatriz. "El cultivo de la vid y la fabricación de chinguirito." En: Relaciones. Zamora, Michoacán, México. El Colegio de Michoacán. Primavera 1986. No. 26. pp. 35-57.

Taylor, William B. Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas. México. FCE. Sección obras de historia. 1987. 296 pp.

Viqueira Albán, Juan Pedro. ¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el siglo de las Luces. México. FCE. Sección obras de historia. 1987. 302 pp.

1.COMMONS (1993) p. 2.

2.Las doce intendencias fueron: Guadalajara, Durango, Guanajuato, México, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Sonora, Michoacán, Veracruz, Yucatán y Zacatecas.

3.FLORESCANO /GIL SÁNCHEZ. (1981) pp. 492-493.

4.HUMBOLDT (2002) (CLAVIJERO (1987) GÓMARA (1988) MOTOLINIA (1995) DE SAHAGÚN (1999)

5.Se ubica en los actuales Estados de México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.

6.LOZANO ARMENDAREZ (1995) p. 133.

7.(CLAVIJERO (1987) pp. 266-267.

8.LOZANO ARMENDAREZ (1997) p. 424.

9.LOZANO ARMENDAREZ (1995) . p. 29

10.HUMBOLDT (2002) pp. 542-543.

11.KICZA (1986) p. 37

12.KICZA (1986) pp. 139-141.

13.PEÑA ESPINOSA (2004) pp. 267-273

14.TAYLOR (1987) p. 76.

15.LOZANO ARMENDAREZ (1995) p. 155.

16.LOZANO ARMENDAREZ (1995) pp. 159.

17.ROJAS (1986) pp. 35-37.

18.BAZÁN (1964) pp. 330-331.

19.ROJAS (1986) pp. 37-53.

20.VIQUEIRA ALBÁN (1987) pp. 190-193.

21.KICZA (1986) pp. 145-146.

22.CORCUERA DE MANCERA (1994) p. 283

23.CORCUERA DE MANCERA (1994) p. 211

24.TAYLOR (1987) pp. 86-87.

25.LOZANO ARMENDAREZ (1995) p. 159.

26.HUMBOLDT (2002) pp. 129-131.

27.LOZANO ARMENDAREZ (1995) p. 187.

28.Especie de cóctel elaborado a base de alcohol legítimo, agua, azúcar, anís y/o canela.

29.LOZANO ARMENDAREZ (1995) 51-54.

30.LOZANO ARMENDAREZ (1995) p. 54.

31.LOZANO ARMENDAREZ (1995) pp. 185-198. y 201-221

32.LOZANO ARMENDAREZ (1995) pp. 121-128.

33.CORONA PÁEZ (2001) pp. 2-6.

34.CORONA PÁEZ (2001) p. 4

35.GRANJA HERNÁNDEZ (2006) pp. 69-71.

36.GRANJA HERNÁNDEZ (2006) pp. 74-75

37.Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara. Ramo criminal. Biblioteca pública del Estado de Jalisco. Caja 168, exp. 2, progresivo 2632. 1798. 2 fs.

38.Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara. Ramo criminal. Biblioteca pública del Estado de Jalisco. Caja 33, exp. 8, progresivo 530. 1816. 11 fs.