

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

Los aguardientes de México y sus efectos

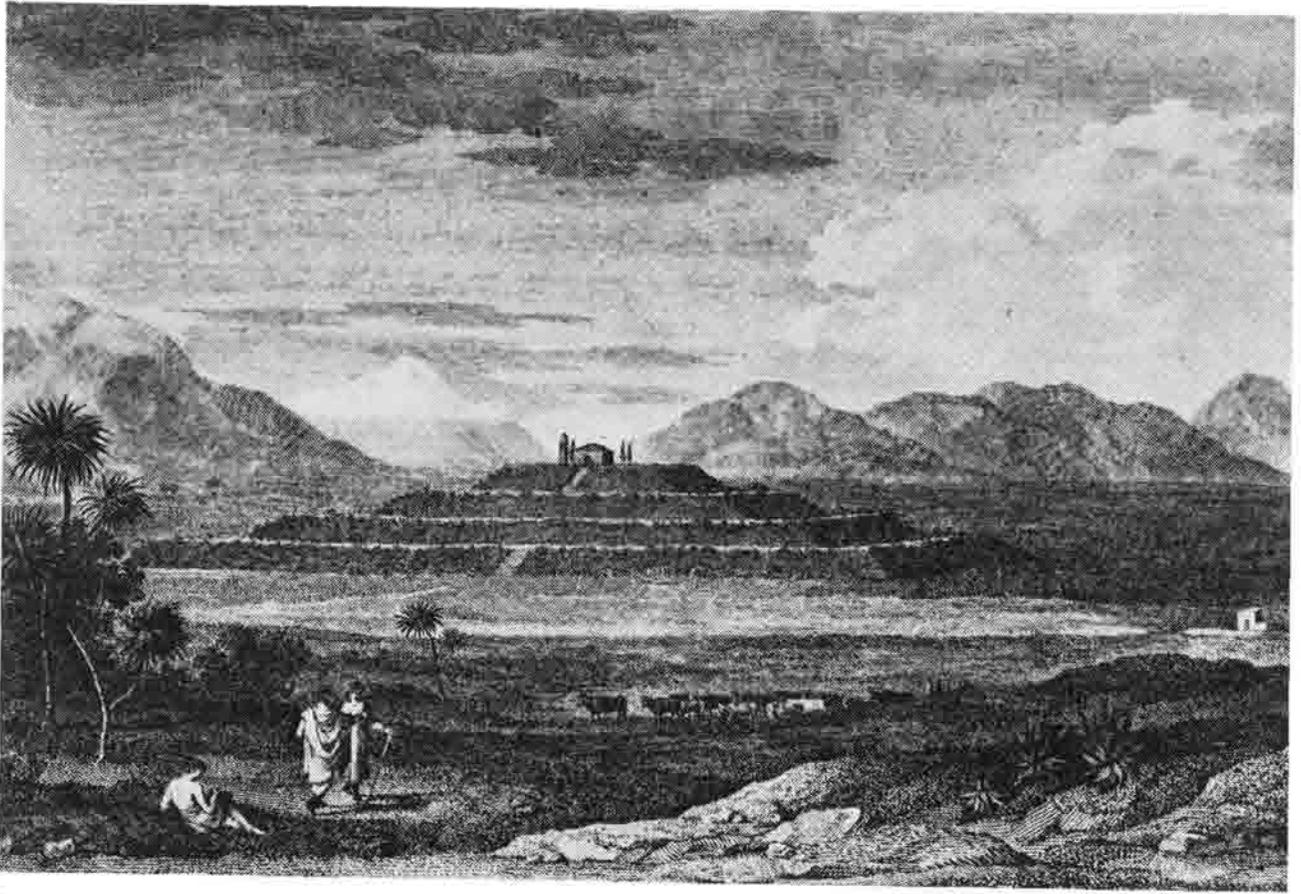
La documentación del Museo Británico de Londres, anteriormente mencionada, ofrece un gran interés por cuando nos da una detallada relación de alcoholes existentes. Se trata de un verdadero recetario que no sólo se limita a su composición (cómo se hacían aquellas diferentes bebidas alcohólicas), sino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

El chinguirito. Según el *recetario* del Museo Británico, para la elaboración del aguardiente que en Nueva España llaman *chinguirito*, se coge un tercio de miel y se echa en una tina o cuero de toro, y a dicha miel se le echan diez cántaros de agua caliente y se deja en parte que esté abrigada, de modo que no entre ningún viento. Esta luego empieza a hervir naturalmente y está a lo menos quince o veinte días en infusión, tomando cuerpo, regustando dicho cuero o tina todos los días con el cuidado de que haya lumbre en el cuarto donde estuviere. Una vez que ha parado el hervor y está sosegada dicha infusión de agua y miel, se tiene prevenido el alambique por donde se ha de sacar dicho *chinguirito*. A éste, para darle fortaleza, algunos acostumbra a echarle alguna cebada, alumbre, canina de perro y timbre, no porque haya menester ningún ingrediente de los dichos, pero sí para violentarlo y hacerlo más activo. De esta suerte se pueden labrar tantas cuantas cargas de miel se quisieran, con la advertencia de que mientras más gruesa sea la miel más cántaros de agua aguanta y tiene mejor cuenta al que lo labra.

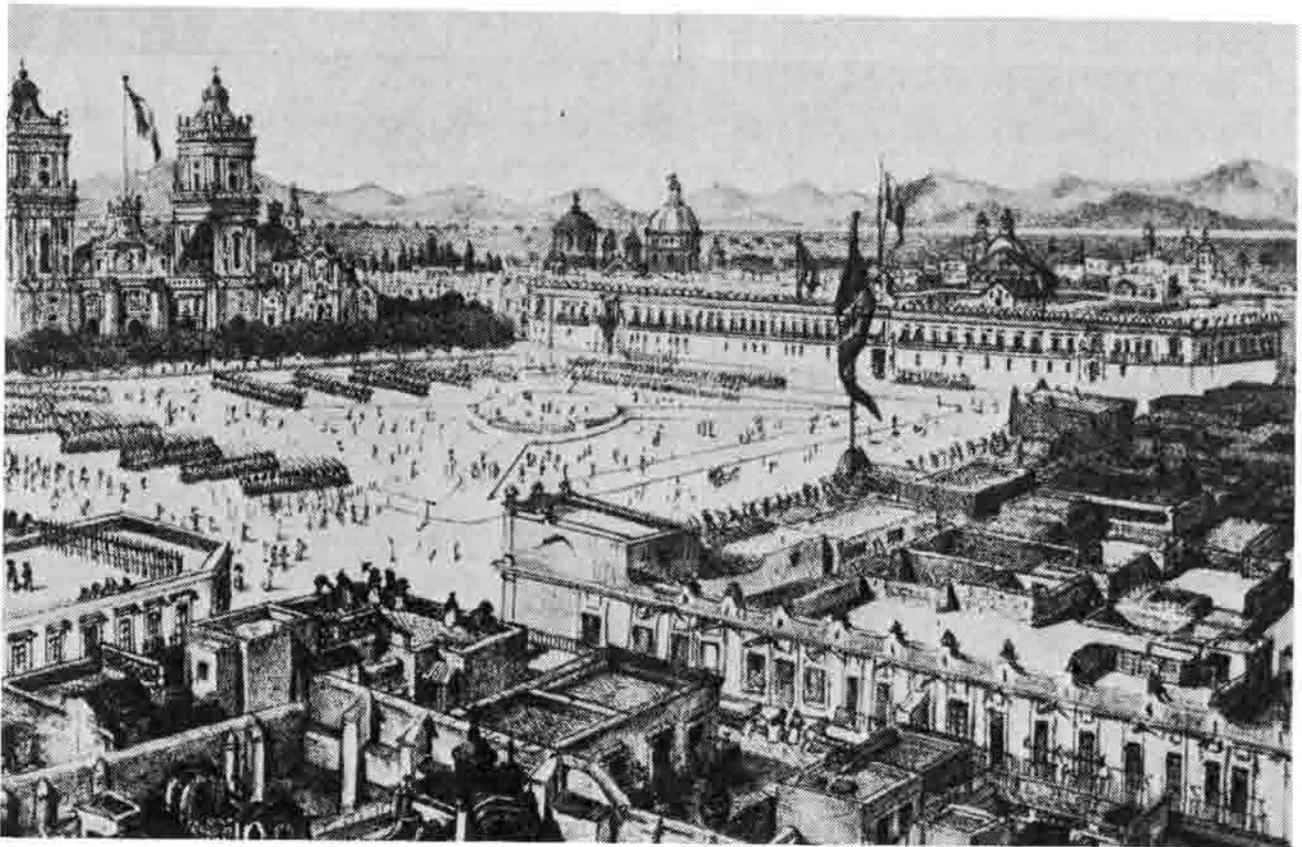
Daños que causa. Este *chinguirito*, a causa de ser licor espirituoso, de complexión cálido y seco por la fermentación de la miel, al que lo usare le puede acaecer *gonorreas*, de que se originan *gálicos*. Y tomado en abundancia, por lo espirituoso, sofocaciones como se ha visto. Y cuando no suceda la sofocación, pasmos secos, por introducirse en la sustancia de los nervios y masa sanguinaria, resultando apoplejías, fiebres y parálisis y ocasiona mucho más daño si se le agrega para su fortaleza el alumbre, la canina de perro, el timbre, el albor del Perú y otros ingredientes para la astringencia de estos compuestos que hacen subir su malignidad de grado.

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

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



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



México: El Zócalo DF

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

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

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

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

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