

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

Si, ciertamente, los virreyes se habían obstinado en prohibir el aguardiente de caña alegando que perjudicaba la salud y favorecía la comisión de «pecados, desafueros y delitos», también habían tenido en cuenta los intereses comerciales peninsulares. Las compras del aguardiente español habrían de bajar considerablemente. Ni que decir tiene que el contrabando de aguardiente mexicano tomó grandes proporciones. De Veracruz se llevaban a México toneles vacíos, aparentemente llenos de vino español, con los que obtenían las licencias para pasar por las aduanas, pero en Orizaba o Córdoba los llenaban de aguardiente²². Según datos de Hernández Palomo, el costo total de un barril de aguardiente de Castilla eran de cuarenta y cuatro pesos y dos reales. Considerando los distintos impuestos y derechos que tenían que pagar los precios de cada uno de los barriles eran los siguientes: en Cádiz valía dieciocho pesos seis reales; en Veracruz, treinta pesos cuatro reales, y en México, el arriba indicado de cuarenta y cuatro pesos dos reales. Por el contrario, el costo total de un barril de aguardiente de caña era de veinticinco pesos, siete reales y tres maravedís, diferencia de precio más que suficiente para justificar su alto consumo en relación con el español.

La tequila

Al parecer se conocía ya en época prehispánica. La tribu de los *tiquila* o *tiquilos* la elaboró en Amatitlán, cociendo el cogollo de maguey y fermentando y destilando su jugo²³. En la *Carta de Relación* enviada por Cortés a Carlos V se tiene la prueba de que el vocablo *maguey* era ya conocido en otras tierras americanas, como las Antillas. Al describir los mercados señala, entre otras cosas, «la miel de unas plantas que llaman en las otras y éstas *maguey*, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino que, asimismo, venden»²⁴. Se debe al médico español Francisco

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

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

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

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

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

Hernández, autor de la obra *Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus*, publicada en Roma en 1648, la primera catalogación de las especies y variedades de maguey con sus destacadas aplicaciones medicinales transmitiendo algunas de las tradiciones indígenas y sus propias experiencias en el trato con los enfermos²⁵. La tequila era bebida sólo por los sacerdotes y ancianos. En 1651 otro médico español, Jerónimo Hernández, señalaba que la tequila era usada por el pueblo para la cura, por frotación, de la falta de movimiento en las articulaciones. Durante la época colonial, especialmente en el siglo XVIII, fue alcanzando cada vez más incremento en las tierras de Jalisco. En 1795, José María Guadalupe Cuervo recibía del rey la primera concesión para producir tequila. En la primera mitad del siglo XIX, cuando ya México era un país independiente, José María Castañeda ponía en marcha la «Antigua Cruz», fábrica de vino mezcal, que sería adquirida en 1873 por Cenobio Sauza, quien ese mismo año iniciaba la exportación del producto al enviar seis botijas y tres barriles a los Estados Unidos.

El pulque

Una de las bebidas alcohólicas más extendidas en México era el pulque. Era de uso corriente ya en la época prehispánica²⁶. En la época de la conquista llamó la atención de los españoles, pues aquella bebida, hecha de pita, «intoxicaba como vino». Estaba de tal manera arraigado en aquella sociedad que queda constancia en los códices de la época²⁷. Por sus características naturales, México era la tierra más apropiada para la elaboración de esta bebida, por otra parte tan arraigada²⁸. Los eruditos, curiosamente, se han interesado por el origen y posible significación del término. Según Clavijero, *pulque* no es una palabra ni española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se hablaba en Chile y en la que *pulque* es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse siendo difícil imaginar cómo este nombre pasó a México²⁹. El mismo Reclus tampoco supo explicar cómo los españoles de México tomaron «el nombre araucano de pulque para designar el licor de maguey, en otros tiempos conocido de los mexicanos por el nombre de *octli*³⁰.

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

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

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

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

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

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

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

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

La generalización del pulque en Nueva España, a la vista de los documentos existentes al respecto, fue realmente extraordinaria. En las tabernas donde se vendía la bebida —las pulquerías— eran continuos los desmanes. En un *informe* sobre el particular, se advierte sobre los desmanes que ocurren en los días festivos y de cómo en las procesiones de Semana Santa se «retrae la atención en actos tan sagrados que en ofensa de Dios, del orden público y de la decencia se cometen en las pulquerías de esta capital»³³. Se nos dice también que la concurrencia a las tabernas y pulquerías era mayor a partir del anochecer y que eran continuas «las quimeras, heridas y aun muertes». Por otro lado, la renta que al Estado le producía el pulque era verdaderamente fabulosa³⁴. La misma bebida con frecuencia, en cuanto a su misma composición, era objeto de continuos fraudes, pues «la vician y fortalecen con palos y yerbas».

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

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

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

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

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

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