

prohibirse en los días de fiesta y un médico de la ciudad escribía, en 1493, que «en vista del hecho de que todo el mundo en el presente ha tenido el hábito de beber *aqua vitae*, es necesario recordar la cantidad que uno puede permitir e beber y aprender a beber de acuerdo con sus capacidades si uno desea comportarse como un caballero»<sup>8</sup>. En palabras del gran historiador Fernand Braudel, no hay duda de que a la altura de aquellos años, el *geprant wein*, el vino ardiente, el *vinum ardens* o, como otros textos lo llaman, el *vinum sublimatum*, había nacido.

El siglo XVI supone una gran expansión en la generalización del aguardiente. En Italia era conocido con el nombre de *Acqua vitis* o *acqua de vite*, es decir, agua de viña, y en los monasterios parece que lo llamaron *aqua vitae*, elixir de vida. Miguel Savonarola compuso un extenso escrito sobre el aguardiente y dio a conocer un procedimiento para determinar la cantidad de alcohol contenida en esta bebida. Hacia 1514, el rey Luis XII daba a los gremios vinateros el privilegio de la destilación, existiendo un auténtico comercio<sup>9</sup>. En la región de Burdeos parece que la primera destilería fue abierta en Gaillac y el aguardiente era enviado a Amberes<sup>10</sup>.

Posteriormente, al aguardiente procedente del vino le surgieron nuevos competidores: los provenientes de la caña de azúcar, cidra, peras, ciruelas, cerezas, etc. En realidad, toda fermentación de un producto vegetal produce alcohol<sup>11</sup>. En el siglo XV ya se conocían los aguardientes de cereales. En la región de Suabia había una profunda aversión por el aguardiente de trigo, cuya fabricación se consideraba como un pecado. Ningún líquido era tenido en tal concepto y se le tenía por una bebida del infierno y un invento del diablo. Fueron muchas las prohibiciones dadas contra aquel «veneno». Del aguardiente de patata se habla por primera vez en 1682, en un libro editado por Backer, y ochenta años después en el Palatinado, en Monsheim, funcionaban unas destilerías. Posteriormente, surgirían los alcoholes de grano: el vodka, el whisky y la ginebra, cuya ventaja era su modesto precio.

Los españoles, tras el descubrimiento de América, fueron los más interesados en la exportación y aclimatación de los caldos en las nuevas tierras conquistadas. Andalucía, donde se asentaban los ricos viñedos del Condado de Niebla, el Aljarafe y el campo de Jerez, fue uno de los centros más importantes de España que surtía de vino las Indias<sup>12</sup>. Hacia mediados del siglo XVI el cultivo de la vid se había

---

<sup>8</sup> En *Storia della Tecnologia*, ed. Ch. Singer, 1862, vol. II, pág. 147, citado por BRAUDEL: *Civilization and Capitalism* cit., I, pág. 243.

<sup>9</sup> La ciudad de Colmar tenía destilerías de aguardientes que le proporcionaban importantes rentas. Vid. LUCIEN SITTIER: *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles*, París, 1956. También, GUILLAUME GERAUD-PARRACHA: *Le commerce des vins et des eaux de vie en Languedoc sous l'Ancien Régime*, París, 1958.

<sup>10</sup> RENÉ PASSET: *L'Industrie dans la généralité de Bordeaux* (1954), pág. 24. Citas sobre el particular en F. BRAUDEL, pág. 243.

<sup>11</sup> El aguardiente es definido por el *Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes* como «un alcohol natural con una fuerza de no más de 80 grados, con sus propias características de aroma y gusto a materia vegetal de que el alcohol se hace». Vid., JAN READ: *The wines of Spain and Portugal*, Londres, 1973, pág. 164. El término, además, incluye el *holanda*, usado por la manufactura de los coñacs, conocida como «aguardientes de vino».

<sup>12</sup> MANUEL MORENO ALONSO: *Historia General de Andalucía*, Sevilla, Ed. Argantonio, 1981, págs. 270-273.

generalizado en México, Perú y Chile y hacia 1580, tras la segunda fundación de Buenos Aires, en Argentina. Cuando en 1578 el temible Drake asaltaba un barco en el Pacífico, encontró que lo que transportaba era *vino de Chile*, procedente de Valparaíso. En América del Norte los españoles aclimataban también el cultivo del vino en la Baja California. Sus introductores fueron, ciertamente, los padres franciscanos, dirigidos por el P. Serra, quienes lo sembraron en los jardines de la misión de San Diego en 1769 con fines religiosos<sup>13</sup>. De una u otra manera resultaba evidente que Europa, a través de los españoles, introducía en las nuevas tierras descubiertas el «vicio del alcohol», que tendría grandes consecuencias en la población indígena. Inmediatamente, tras la conquista de México por Cortés, sabemos, según la observación de Motolinía de 1524, que gran número de mujeres consumían bebidas que emborrachaban<sup>14</sup>.

## El aguardiente de caña en México

Con la llegada de los españoles a las Indias llegaba, también, la caña de azúcar que, procedente de las islas Canarias, hizo grandes progresos en las Antillas. El mismo Hernán Cortés instalaba en Cuernavaca un trapiche<sup>15</sup>. La instalación de los nuevos ingenios se vio favorecida con la existencia de una abundante y barata mano de obra indígena. A finales del siglo XVI había ya en Nueva España más de cuarenta trapiches o ingenios<sup>16</sup>. Precisamente fueron los excesos de producción y las dificultades de comercialización los que incidieron en la conversión del producto en aguardiente de caña. En el siglo XVII se reglamentaba, mediante previas licencias, la localización de las áreas de producción a las *tierras calientes*, donde no era posible el cultivo de los cereales. Se prohibía taxativamente también que en los ingenios trabajaran indios, que fueron sustituidos por esclavos negros.

Propiamente, el aguardiente de caña estuvo prohibido siempre. No se autorizó hasta finales del siglo XVIII, concretamente 1796, por concesión real. Esto supuso, por consiguiente, que su fabricación era clandestina e ilegal. A mediados del siglo XVIII, la misma Administración creaba el *Juzgado de Bebidas Prohibidas* para perseguir el aguardiente. Con anterioridad, ya en 1631, el marqués de Cerralvo había dado unas ordenanzas sobre el uso de licores en las que se castigaba a quienes incurrieran en su bebida y en su fabricación a la pérdida de bienes, al castigo de 200 azotes y seis años de galera y a la multa de mil ducados<sup>17</sup>. Dada la escasa efectividad de la prohibición, fueron numerosas las normas dadas en este mismo sentido desde finales del siglo XVII.

---

<sup>13</sup> SIDNEY A. MANNING: *A Handbook of the Wine and spirit Trade*, Londres, 1947, pág. 100.

<sup>14</sup> CH. GIBSON: *Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810)*, México, 1967, pág. 151.

<sup>15</sup> La única monografía que conocemos sobre el *aguardiente de caña en México* es la de JOSÉ JESÚS HERNÁNDEZ PALOMO, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1974, de donde obtenemos la mayor parte de los datos de este epígrafe. Hago constar mi agradecimiento al autor por haberme remitido a Londres, desde Sevilla, su precioso trabajo.

<sup>16</sup> FERNANDO B. SANDOVAL: *La industria del azúcar en Nueva España*, Publicaciones del Instituto de Historia, serie 1.ª, núm. 21, UNAM, 1951, pág. 51.

<sup>17</sup> JOSÉ JESÚS HERNÁNDEZ PALOMO: *El aguardiente de caña en México*, cit, pág. 45.

Las disposiciones de las autoridades civiles fueron respaldadas por las de los eclesiásticos. Un obispo llegó incluso a amenazar a los fabricantes con la pena de la excomunión. En este contexto, un grave incidente se produjo cuando en 1763 las autoridades descubrieron un envío de 92 barriles de aguardiente que venían de San Luis de la Paz para su venta en México y que los peritos dictaminaron que estaba hecho con miel.

Anteriormente, los cosecheros de San Luis de la Paz habían solicitado, en efecto, licencia para la elaboración de aguardiente de uva ante la mala calidad y dureza de ésta, que no era apropiada para la conversión en vino. La licencia se les concedió, pero sólo para el de uva y no para el de caña ni para la mezcla de ambos. El incidente, por otra parte, volvió a poner de manifiesto una realidad que era bien conocida: que gran número de militares se dedicaban a la fabricación y venta del aguardiente de caña, amparados por su misma condición y fuero que les seguían protegiendo en la práctica de cualquier otra jurisdicción<sup>18</sup>. Las prohibiciones de los licores, «aunque fuesen legítimos de Castilla», eran, por consiguiente, fácilmente burladas y quienes se empeñaban en la persecución lo que conseguían era acrecentar su impopularidad.

Una nueva época se abre en la actitud de las autoridades ante la extensión del aguardiente tras la llegada a México de don José de Gálvez (1765-1770), famoso reformista del reinado de Carlos III, y consciente desde el primer momento de que el aguardiente de caña era «un mal inevitable y necesario». Según los datos recogidos por mandato del mismo Gálvez había un consumo anual de 80.000 barriles en todo el virreinato, cifra ésta que Hernández Palomo considera bastante acertada. Con una visión verdaderamente racionalista, el «visitador» consideró que con la imposición de un derecho de 10 ó 12 pesos por barril se podía obtener un considerable ingreso anual con el que atender las fortificaciones del virreinato<sup>19</sup>. Gálvez comprobaba que había alambiques hasta en los conventos de monjas y religiosos. De aquí que su plan, presentado con un gran realismo, partía del hecho de que no podía suprimirse el consumo de licores fuertes «con los que están ya connaturalizados sus habitantes». En cuanto al problema de los efectos nocivos para la salud, consideraba que también otras naciones de América consumían el mismo licor. El proyecto de Gálvez era, por consiguiente, rechazado. Sus causas eran de índole moral, pero también económica: los intereses del aguardiente peninsular, especialmente el catalán<sup>20</sup>.

---

<sup>18</sup> JOSÉ JESÚS HERNÁNDEZ PALOMO, cit., pág. 59. En opinión del autor del presente trabajo, esta inclinación general se explica por los fáciles y pingües beneficios que ofrecía el negocio. El consumo de aguardiente de caña se convirtió en uno de los actos más prohibido y perseguido por las autoridades. Las mismas epidemias que tuvieron lugar en México en el siglo XVIII fueron achacadas al consumo del aguardiente. En la famosa *Instrucción* del conde de Revillagigedo, de 18 de noviembre, al marqués de las Amarillas (1754) se insistía repetidamente en las fábricas ocultas de aguardiente y en la poca fiabilidad de los mismos encargados de exterminarlas. No dudaban tampoco en considerar la capital del virreinato como «asilo de cuanto vicioso vagabundo hay en el Reino».

<sup>19</sup> Vid. LUIS NAVARRO GARCÍA: *Don José de Gálvez y la Comandancia General de las Provincias Internas del Norte de Nueva España*. Sevilla, 1964, págs. 143 y ss.

<sup>20</sup> J. J. HERNÁNDEZ PALOMO, cit. pág. 70. La respuesta al proyecto de Gálvez fue rechazada energicamente por el virrey Arriaga («pudo V. E. bien no haberla solicitado») con una argumentación que, en opinión de HERNÁNDEZ PALOMO, no se basaba en la realidad que se le había planteado sino en virtud