
Aguardientes y alcoholismo en el México colonial

«Pero los verdaderos bebedores eran los ancianos, las ancianas, los aventureros, los osados, aquellos que jamás ceden por temor, aquellos que echan en juego sus cabezas y sus pechos.»

Fray BERNARDINO DE SAHAGÚN,
Historia General de las cosas de Nueva España.
Vol. VII. Libro Quinto, cap. 5.

Durante mucho tiempo la historiografía tradicional descuidó los aspectos relacionados con lo que es algo fundamental en la vida del hombre: la comida y la bebida. En la mayor parte de los viejos manuales de historia, rara vez se trata de algo tan importante y fundamental como es la dieta alimenticia. El análisis actual de las bases materiales de la historia demuestra, sin embargo, que el hombre es en buena parte lo que come. En el caso concreto del vino y las bebidas alcohólicas su influjo en las sociedades ha sido y sigue siendo indiscutible. Tal como reconocía Sancho Panza en la sabrosa plática con la duquesa y las doncellas de ésta, «no hay estómago que sea un palmo mayor que otro», y «porque no tengo nada de hipócrita, bebo cuando tengo gana, y cuando no la tengo, y cuando me lo dan»¹.

Por otro lado, el papel económico que los vinos y las bebidas alcohólicas han representado en la vida de los pueblos es extraordinario. En determinados países de Europa la importancia del vino y de las bebidas alcohólicas ha sido y es fundamental, pues, como ha señalado Braudel, si «toda Europa bebió vino; sólo una parte de Europa lo produjo»². Estas palabras, sin embargo, resultan inexactas por cuanto también hay otras áreas productoras y bebedoras de vinos y alcoholes. Una de estas áreas, verdaderamente dilatada, es el continente americano. Colonizado en su mayor parte por los españoles —buenos productores y bebedores— ni que decir tiene que la expansión de las bebidas alcohólicas fue pronto un hecho en el Nuevo Mundo. Sus protagonistas serían los hombres de aquellas tierras, los que llegaron de España y los que ya vivían allí, o como escribió Fray Bernardino de Sahagún, «los verdaderos bebedores eran los ancianos, las ancianas, los aventureros, los osados, aquellos que jamás ceden por temor, aquellos que echan en juego sus cabezas y sus pechos».

Entre las bebidas alcohólicas del Nuevo Continente estaban los aguardientes, que en México siempre han tenido un papel destacado. Sobre sus diferentes tipos existe

¹ CERVANTES: *Don Quijote de la Mancha*, II, pág. 33.

² FERNAND BRAUDEL: *Civilization and Capitalism*, I. *The structures of everyday Life*, Londres, 1981, vol. I, pág. 231. Según el mismo autor, el comercio del vino es «uno de los más importantes goznes de la vida económica europea».

en el Museo Británico de Londres una documentación manuscrita de gran interés que, aunque del siglo XVIII, aparece sin fecha y sin ninguna otra indicación. Su título, que figura al comienzo de la misma, es el de *Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas, mescal, así de tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarrote o vinqui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan*³. Sobre su contenido tratarán la mayor parte de las páginas que siguen.

Aclimatación de las bebidas alcohólicas europeas en las Indias

Parece comprobado que el alcohol fue descubierto hacia 1100 en Italia del Sur, donde la escuela de medicina de Salerno era el más importante centro de las aplicaciones químicas. La destilación del vino se ha atribuido al mallorquín Raymond Lull, muerto en 1315, y también al catalán Arnaldo de Vilanova, profesor en Montpellier y París y contemporáneo del anterior. En un libro que escribió con el título de *La conservation de la Jeunesse*, mantenía que el aguardiente, la *aqua vitae*, cumplía el milagro de preservar la juventud, disipaba los cuerpos superfluos fluidos, revivaba el corazón, curaba los cólicos, la hidropesía, la parálisis y calmaba los dolores de muelas. En general, el problema de si el aguardiente y su destilación fue inventado por los árabes y dado a conocer por éstos o viceversa ha sido objeto de controversia por parte de los eruditos⁴. Por otra parte, desde el momento de la aparición del alambique en Europa hacia el siglo XII es evidente que la posibilidad de la destilación del vino (y, por tanto, la producción de licores alcohólicos) existía. Al principio, la destilación del vino era practicada por los boticarios sólo para usos medicinales. El brandy, por ejemplo, se obtenía de destilar vino «ardiente». Se sabe, precisamente, que el rey de Francia Carlos el Malo, en 1387, murió abrasado al prenderse fuego en la sábana que le envolvía empapada de brandy para aumentar su efectividad médica⁵.

En el siglo XIV, en los pueblos pequeños del occidente europeo, la taberna desempeñaba un papel fundamental en las relaciones entre los habitantes. En el pueblo occitano de Montaignou, concretamente, lo mismo era frecuentada por hombres como mujeres y atendida casi siempre por una mujer, en ella solía despacharse, sobre todo, vino⁶. En los años de la peste —la terrible peste negra de esta centuria— el aguardiente era tomado como medicamento contra la epidemia, la gota y la pérdida de voz. En Módena, en los años de abundantes cosechas de vino, se preparaban grandes cantidades de aguardiente, y en Irlanda, según parece, se tomaba aguardiente para «fortalecer el ánimo»⁷. En el siglo XV, la costumbre de beber aguardiente estaba muy extendida en Alemania. En Nuremberg la venta libre de alcohol llegó a

³ BM. Add. MS. 13.976, fols. 41-45.

⁴ MENÉNDEZ PELAYO en la *Historia de los Heterodoxos* (vol. I) y don RAMÓN DE LUANCO, en sus *Memorias*, leídas en la Academia de Buenas Letras de Barcelona, se ocuparon del particular.

⁵ FROISSART: *Chroniques*, París, ed. de 1868, vol. XII, págs. 43-44.

⁶ EMMANUEL LE ROY LADURIE: *Montaignou, village occitan de 1294 à 1324*, París, 1975, págs. 399-400.

⁷ Para los aspectos generales y bibliográficos relacionados con las bebidas alcohólicas, vid. ANDRÉ LOUIS-SIMON: *Biblioteca vinaria: a bibliography of books and pamphlets dealing with viticulture, wine-making, distillation, the management, sale, taxation, use and abuse of wines and spirits*, Londres, 1913.



Soldados del Sur de México en la capital en la época de Humboldt. Litografía de Castro y Campillo



Colegio de Minería en México Ciudad, en la época de Humboldt. Litografía de Castro y Rodríguez. El edificio —obra del «Miguel Angel mexicano», el arquitecto y escultor Manuel Tolsa— acabó de terminarse justo a la llegada de Humboldt. Entre las conferencias que Humboldt tuvo en el Colegio de Minería, estaba también el famoso «Intento de una doctrina de los signos geológicos» (Versuch einer geologischen Zeichenlehre)