

Bebidas alcohólicas y sociedad colonial en México: un intento de interpretación

SOLANGE ALBERRO

Marcel Mauss gustaba de descubrir los límites de la influencia céltica, observando las formas de las hogazas. Efectivamente, ciertos detalles que parecen insignificantes, despreciados por tanto tiempo y aún hoy día por la sabiduría revestida de academicismo, resultan ser los conservatorios fieles de acontecimientos cuyo rastro ya desapareció de las esferas consideradas como nobles de la llamada cultura. Así, vienen a ser los testigos y los síntomas (tanto más sinceros cuanto que a nadie se le ocurriría adulterarlos por su misma insignificancia), de situaciones y procesos a los que ayudan a percibir, entender, profundizar.

Sin embargo, su humildad, que los protege de los embates de las eventuales normalizaciones siempre temibles en los terrenos culturales más expuestos, los mantiene a la vez en una oscuridad relativa, pues pocos individuos habrían pensado, hasta fechas recientes, en consignar y quizás incluso, en prestar atención a las banalidades y nimiedades de la vida diaria. Por un Tomás Gage siempre hambriento, ansioso de comodidades y beneficios, ¿cuántos viajeros concienzudos, funcionarios, religiosos, etcétera, deseosos de presentar, bajo una forma parcialmente estereotipada, una visión en la que la reseña histórica, la descripción de las antigüedades y del medio geográfico acompañan invariablemente a un discurso funcional acerca de la realidad del país y de sus habitantes, percibida a través del filtro propio de cada uno de los observadores?

Así, abundan los testimonios acerca de las bebidas alcohólicas en Nueva España, pues motivaron medidas de tipo económico y administrativo —reglamentos relativos a su producción, distribución, consumo, fiscalización, etcétera—, siendo asimismo un tema de preocupación constante para las autoridades civiles y religiosas. En cambio, tales testimonios de carácter administrativo o moral resultan muy pobres por lo que se refiere al contexto cultural en el que se dieron, por lo que es preciso buscar azarosamente en documentos, relatos, y a partir del siglo XVIII, en obras de índole literaria, los detalles que puedan informar al historiador curioso de las mentalidades. Pese a estas limitaciones, intentemos descubrir si aquellas

bebidas, muchas de las cuales desaparecieron hoy en día, pueden, por su naturaleza o función, confirmar o inclusive manifestar algunos aspectos del México colonial.

Es sabido que la Conquista y colonización introdujeron aportaciones y trastornos importantes en la vida material. En cuanto se refiere a bebidas, parecen haberse verificado dos grandes cambios: por una parte, el consumo de alcohol, estrictamente normado en el mundo prehispánico, perdió sus referencias éticas y religiosas y cayó en una cultura occidental individualista en vía de laicización y tempranamente marcada por una mercantilización del consumo, el resultado efectivo de la naciente economía mundial. Los estragos del alcoholismo generalizado entre los indígenas y que tantas veces fueron señalados por las autoridades coloniales son actualmente conocidos en sus múltiples implicaciones.

Por otra parte, las técnicas y prácticas que conciernen a las bebidas, lejos de excluirse, como sucedió en terrenos más específicamente ideológicos, se fueron acumulando, desembocando en una profusión de compuestos alcohólicos, en un ejemplo tan notable como excepcional de sincretismo tolerante y fecundo. Así las cosas, ¿qué es lo que se bebe en México, durante los tres siglos coloniales?

Ya que nos proponemos observar estas flores perniciosas, empecemos por la modesta y amplia familia de las bebidas fermentadas y en primer lugar, como es debido, por el grupo que constituyen el pulque y sus derivados.

BEBIDAS DE POBRES Y DE RICOS

En efecto, el pulque, el "octli" de los tiempos remotos, siguió siendo, hasta una época reciente, la bebida más popular en México. Permitido cuando era puro, o sea, compuesto exclusivamente de aguamiel (el suco del maguey que se dejaba fermentar), se le atribuían propiedades medicinales que sus actuales partidarios relacionan con su contenido vitamínico. Al lado de los pulques corrientes, espesos, viscosos, malolientes, existían otros refinados como aquel que llevaba almendras, el *pulque blanco*. Cabe mencionar asimismo el *ponche de pulque*, compuesto de pulque blanco, es decir con almendras, agua de limón, aguardiente, clavo de olor y nuez moscada; el *charagua*, hecho con pulque atrasado, jarabe, chile ancho y hojas de maíz; el *charape*, con pulque, panocha blanca, canela, clavo de olor y anís; el *chilocle*, en cuya composición entraban pulque, chile, epazote, ajo y sal; el *coyote*, considerado como sumamente dañino, hecho con pulque y miel de caña, al que se añadía alguna corteza de propiedades estupefacientes; los *curados* eran, junto con el pulque puro, las bebidas más populares puesto que sólo se trataba de echar en el pulque frutas como guayabas, chirimoyas, piñas, coyoles (frutas de una palmera), duraznos, fresas, naranjas y hasta apio, huevos y atole. Todas estas mixturas

eran fermentadas y, a veces, se les añadía aguardiente con el fin de aumentar su contenido alcohólico.

El *bingarrote* requería una elaboración más compleja; el corazón de maguey debía cocerse primero en barbacoa; se machacaba luego y se dejaba fermentar en pulque, para terminar la operación con un proceso de destilación.

El maíz seguía siendo, como antiguamente, y lo mismo que en Perú por la misma época, la base de varias bebidas fermentadas. Así por ejemplo el *ostole*, elaborado con el suco del tallo del maíz verde, la fruta del árbol "del pirú", maíz asado y luego molido, etcétera.

Otro grupo importante de bebidas era el que constituía los tepaches, obtenidos a partir de cortezas y/o frutas fermentadas en agua a la que añadían a menudo algún azúcar que solía ser piloncillo. Eran tan variadas como lo eran y siguen siendo las frutas que concede la naturaleza en México.

La caña de azúcar, introducida por el mismo Cortés en sus tierras, se extendió con asombrosa facilidad, dando pronto origen al funesto *chinguirito* o *chinguirí*, muy semejante al ron de las islas inglesas del Caribe y que se hacía ante todo con agua y miel puesta a entibiar con el fin de acelerar el proceso de fermentación, para finalmente destilarla; el *guarapo*, con azúcar de caña fermentado, etcétera.

No olvidemos por otra parte las *chichas*, los *mezcales* y *revoltijos*, los *quebranhuesos* y la famosa *excomuni6n* de Michoacán, las *mistelas*, preparados tan numerosos como variados según las regiones y que implicaban sea la fermentación con la adición de sustancias aromáticas, aguardiente y azúcar, sea la fermentación y luego la destilación. El nombre de algunas de estas mixturas manifiesta con claridad su complejidad, su carácter destructivo y reprobado.

Si bien estas bebidas son esencialmente consumidas por la gente del pueblo, los sectores más favorecidos, que de ninguna manera las desprecian, en especial al pulque, tienen a su disposición productos y preparados específicos.

El vino que llega a la Nueva España no es mucho y por tanto resulta caro; además, su sabor no es del todo agradable, pues la larga travesía suele estropearlo, o como decían en la época, "marearlo". Sin embargo, representa valores simbólicos de la cultura dominante y no puede faltar en los festejos y fiestas solemnes de quienes ocupan alguna posición social relevante. En cambio, la cerveza, introducida tempranamente en 1530, tendrá que esperar el siglo xx para convertirse en la bebida universal que es actualmente.

Al lado de numerosos licores acerca de los cuales carecemos de información, cabe señalar en las mesas españolas coloniales al viejo *hipocrás*, compuesto con vino, azúcar, canela, pimienta, clavo de olor y gengibre; la *clarea*, de vino blanco, miel, canela, clavo de olor y nuez moscada; la *caspiroleta*, a partir de leche, huevos, canela y aguardiente, de seguro el

antepasado del rompopé; la *aloja*, hecha con agua endulzada con miel y perfumada con especias; el *aloque*, mezcla de vino blanco con vino tinto; el *rosolí* —del latín *rosolis* y de la que Gui Patin decía que *nihil habet solare sed ignum*—, confeccionado con aguardiente, azúcar y alguna sustancia aromática como la canela, etcétera; los *ratafias* de frutas, los vinos espirituosos, etcétera.

SOCIOLOGÍA DE LOS ALCOHOLES: LAS TÉCNICAS

En cuanto se refiere a las técnicas de fabricación, se impone una diferencia: la fermentación, de tradición tan inmemorial como universal, es propia, en el México colonial, de los sectores más humildes: los indígenas y las castas, cada vez más numerosos al correr de los tres siglos considerados. Supieron mezclar, según su inventiva particular y los recursos de los que dispusieron, las sustancias más variadas que fueron fermentando, en una operación finalmente sencilla, pasiva, en la que el tiempo —infinito en la América colonial—, ayudado con un azúcar cualquiera, resulta el único agente activo de un proceso pantanoso y nauseabundo. Es inmensa su popularidad, como lo es su variedad de sabor, color, su grado de alcohol. El pulque sigue siendo la base de todos los curados, mientras que el agua lo es de los tepaches.

Las sustancias añadidas son reveladoras de las influencias económicas y culturales en contacto y en rivalidad. Las frutas locales —piña, chirimoya, etcétera—, abundan, lo mismo que algunas cortezas o hierbas de propiedades aromáticas o estupefacientes, entre las cuales destacan el *timbre*, repetidamente denunciado, y los chiles. Las frutas de origen o procedencia europea son representadas por la naranja, el durazno, la fresa, así como por legumbres de sabor marcado, tales como el apio, el ajo, o productos como la leche, los huevos, las almendras, la caña de azúcar. Notemos la aportación oriental, mediante el intermediario occidental, con la presencia de la nuez moscada, la canela, el clavo de olor. Es curioso que la vainilla, sin embargo originaria del Golfo, no parezca haber intervenido en la elaboración de las bebidas coloniales.

Si los humildes beben ante todo mixturas fermentadas, los ricos permanecen fieles al vino en la medida de lo posible, sobre todo bajo la forma de mezclas o composiciones en las que entra una pequeña cantidad de vino. Pero también introducen el aguardiente, obtenido en México mediante la destilación del jugo de la caña de azúcar.

Esta técnica, que apareció en una fecha relativamente tardía en Europa, requiere una habilidad poco común, a diferencia de la fermentación.

En el Virreinato, el aguardiente puede ser directamente consumido con pretextos médicos o sin ellos, o también servir de base para otros preparados como son los *ratafias* y *rosolis*, que estaban asimismo de moda del otro lado del Atlántico. La vemos igualmente integrarse a técnicas popu-

lares puesto que interviene en la mistela o el ponche de pulque, en el que se une a un producto previamente fermentado. El procedimiento de la destilación mismo viene a añadirse y a rematar el de la fermentación, en los interesantes casos del bingarrote y del chinguirito.

Por tanto, el consumo de alcohol en el México colonial parece orientarse claramente hacia tres complejos: el del pulque, el del vino y el de la caña de azúcar, mientras que el del maíz se presenta como secundario y de funcionamiento posiblemente semejante al del pulque.

No dejan de ser significativas las relaciones que mantienen estos tres conjuntos entre sí. Si bien el pulque y el vino se ignoran soberanamente en el sentido de que no establecen ningún tipo de intercambio, la caña de azúcar se cuela en ambos, bajo la triple forma de aguardiente, piloncillo y técnica de destilación. Por tanto, el complejo de la caña de azúcar resulta ser el más dinámico y flexible, sin duda por ser el más reciente y por consiguiente el más moderno en cuanto se refiere a tecnología, totalmente desprovisto de cualquier lastre cultural frente a los conjuntos antiguos, tradicionales y cargados de pesadas implicaciones históricas y simbólicas del pulque y del vino.

Pero si los complejos del pulque y del vino son conservadores comparados con el de la caña de azúcar, el segundo lo es mucho más que el primero. En efecto, los preparados a base de vino consumidos por los españoles no parecen haber admitido sustancias americanas, quedando muy semejantes a los que por las mismas fechas se usan en Europa. En cambio, hemos visto cómo los curados, tepaches y un gran número de brebajes populares se abren ampliamente a las aportaciones europeas y orientales. Más aún, esta apertura se traduce no sólo en el plan funcional de la adición de productos a una serie ya larga, sino también estructural, con la adopción de técnicas nuevas —la destilación—, que implican conocimientos y concepciones implícitos como son por ejemplo el papel y el valor occidental del factor tiempo, la eficacia, etcétera, manifestando de esta manera una profunda capacidad de asimilación. Así, el complejo del pulque, propio del sector indígena, aparece dotado de un potencial de sincretismo y creatividad mayor que el que caracteriza al del vino, específico del grupo dominante, lo cual contradice en última instancia cierta visión tradicional que concibe al mundo indígena colonial como condenado a la apatía y, en el mejor de los casos, a la asimilación forzada y pasiva.

En fin, el papel y la función del joven y dinámico complejo de la caña de azúcar no puede dejar de recordar el papel y la función de las castas, capaces de adaptarse a los dos grupos opuestos de los españoles y de los indígenas, hábiles para colarse y medrar entre ambos. La historia y la evolución de estos tres complejos, junto con los resultados que podemos atestiguar hoy en día: el estancamiento del vino, la lenta decadencia del pulque, destronado por aquella otra bebida fermentada que viene a ser la cerveza y el ascenso triunfal de los alcoholes destilados —ron, brandy, tequila, etcétera— bien parecen confirmar esta interpretación.

SOCIOLOGÍA DE LOS ALCOHOLES: EL CONSUMO

Las modalidades del consumo del alcohol en Nueva España no son menos significativas. Recordemos ante todo que el problema de la bebida corriente, común al conjunto de los países occidentales, presenta en nuestro caso algunas particularidades. En la mayoría de las ciudades y sobre todo en la capital, desprovista de un río verdadero y rodeada de lagunas, algunas de las cuales son de agua salobre, hay poca agua potable y pese a la extensión notable de la ganadería, no se recurre a la leche, por no existir tradición en la materia. Por otra parte, el pulque fue siempre considerado no sólo como una bebida, sino también como un alimento importante desde el punto de vista calórico y vitamínico, que venía a completar una dieta tradicionalmente frugal, incluso después de la introducción masiva, en el siglo xvi, de los productos de origen animal.

Pero el alcohol desempeña muchas otras funciones fuera de aquellas que caracterizan a una simple bebida, y sus propiedades lo han hecho considerar, en la gran mayoría de las culturas, como una emanación sobrenatural: la embriaguez era de origen divino así como los efectos excitantes que provocaba.

Hemos señalado cómo la dominación colonial destruyó estas referencias, precipitando el pulque, sus derivados y en general todas las bebidas alcohólicas en el mundo desacralizado, individualista y mercantil propio de las sociedades occidentales de la época. Es entonces cuando se reinterpretan las propiedades del alcohol en un contexto nuevo: se vuelven virtudes terapéuticas y profilácticas cualesquiera en el contexto de una medicina profana en vía rápida de racionalizarse. Y sobre todo, sus efectos enajenantes, reforzados con la adición de sustancias alucinógenas o estupefacientes, lo convierten en el refugio y la evasión universales de todos los desarraigados y sobrevivientes huérfanos de patria, cultura, dioses, de pasado y de porvenir. He aquí la razón por la que los indígenas se hunden masivamente en el alcoholismo, ilusión última e irrisoria de un universo abolido y continuamente abortado, al que pronto se unen las muchedumbres de las castas, dudosas entre dos mundos que las rechazan igualmente y finalmente, los pequeños blancos, cada vez más numerosos también, venidos a menos y desengañados, "vulgarizados en la pobreza y la ociosidad", según la feliz fórmula del primer conde de Revillagigedo, es decir, vueltos iguales a los primeros en el infortunio y la desgracia.

Las bebidas populares son despachadas en las pulquerías, refresquerías, tepacherías y vinaterías, siendo estas últimas frecuentemente contiguas a unas iglesias con las que se les confundía a menudo, lo que creaba una situación tan ambigua que estas últimas podían aparecer más como "los adoratorios del vicio que los verdaderos templos y capillas de Dios y de sus santos [...] que cuando estas gentes van a cumplir con el oír misa, ya van muchos de ellos cayéndose de borrachos".

Además, las pulquerías cuentan muchas veces con temascales en los

que hombres y mujeres se juntan en la mayor promiscuidad, se expenden alimentos en su recinto y se brindan todas las posibilidades de juego. Prestemos atención a aquel testigo lúcido que viene a ser Hipólito Villarroel, que describe hacia fines del siglo XVIII la situación imperante en estos antrós, con un pesimismo corrosivo que no excluye el deseo apasionado de proponer remedios y soluciones: “se ven pobladas a todas horas del día de infinito pueblo, siendo cada una de ellas un asqueroso muladar de inmundicias y una zahurda de puercos, todos mezclados y confundidos, privados de razón y juicio, con el aspecto más propio de brutos que de racionales, particularmente en los días de precepto y en los de fiesta [...] cada pulquería es una oficina donde se forjan los adulterios, los concubinatós, los estupos, los hurtos, los robos, los homicidios, rifas, heridas y demás delitos...”.

Pero, estos lugares se encuentran frecuentados no sólo por el vulgo, los “indios, mulatos, negros, lobos, coyotes, zambaygos, mestizos y castizos”, como era de esperarse tomando en cuenta las divisiones sociales de la colonia, sino también por los “españoles, incluyendo infinitos europeos”; pues al volverse más escaso y más caro el vino en América, dejaba de ser una bebida de consumo popular, viéndose sustituido por el pulque, los tepaches y los alcoholes destilados tipo chinguirito. Y es precisamente esta función de crisol (en el que los sexos, los colores y condiciones sociales —recordando el “todos mezclados y confundidos” de Villarroel, y el “vulgarizados en la pobreza y la ociosidad” de Revillagigedo—, se entregan sin empacho a toda clase de encuentros y relaciones) la que nos interesa. Porque todo indica que en los países occidentales y en particular a partir del siglo XVIII, cuando el consumo de alcohol, especialmente el destilado, tomó una gran importancia, aquellos lugares de mala fama favorecieron una promiscuidad y una efervescencia sociales crecientes, al hacer posibles intercambios que las estructuras y valores sociales impedían normalmente. Tales intercambios rebasan el terreno epidérmico y un Restif de la Bretonne en el viejo mundo y un Lizardi aquende el mar sugieren de qué manera las noticias, ideas, críticas, las imágenes y los proyectos podían circular, fermentar, cómo se entablaban ciertas relaciones que no por ser inconfesables, dejaban de crear lazos poderosos que tejían entre sectores sociales distintos, solidaridades y complicidades, a menudo mal conocidas, difíciles, además de ser, por su misma naturaleza, tan sólo percibidas y señaladas por alguno que otro novelista. Sin embargo, estas relaciones, que todas las ideologías concuerdan en desconocer o en despreciar en el mejor de los casos, por no compaginar con las concepciones de la sociedad que sostienen, nos parecen de una importancia capital en un país como la Nueva España —y en cierta medida en el México contemporáneo—, donde los lazos de compadrazgo, de clientela, las relaciones que se establecen entre un amplio sector lumpen de límites inciertos, y un grupo dominante raquítrico e inestable, eran y siguen siendo un factor del orden vigente. Porque durante la colonia un minero próspero o un mer-

cader acaudalado podían de hecho quedar en la miseria en un día. Entonces, en los vapores del alcohol y los desvaríos del juego, codeándose con el vulgo y tal vez el hampa, con quienes ya se igualó, es donde volverá a encontrar a la vez algún consuelo y los expedientes para sobrevivir. También encontrará allí a otros españoles venidos a menos y todos aquellos que bebían tal vez vino en casa sin por ello despreciar los brebajes de los pobres y su compañía, por estar seguros de hallar entre ellos la libertad de hablar, de divertirse y desahogarse, en medio de un desparpajo que no existía en ninguna otra parte. Allí, entre indios que abandonaron sus comunidades, esclavos más o menos alzados, artesanos de toda clase, clérigos y pequeños funcionarios de incógnito, mujeres de la vida, todo circulaba, hasta los proyectos peligrosos. En los años 1664-1665, un puñado de mulatos reunidos en una taberna, habían alzado sus vasos, durante cierta borrachera, con las siguientes palabras: "a nuestra salud y que el año que viene, gobernemos este reino".

Todo esto contribuye sin duda a explicar por qué las clases dominantes no habían sentido la necesidad de modificar sus propias bebidas integrándoles nuevos ingredientes locales, al contrario de lo que hicieron los sectores más humildes, según intentamos mostrarlo: mientras los españoles mantienen lo mejor que pueden aquellas que son representativas de su estatuto —los vinos, ratafías y rosolís, los suntuosos licores elaborados en los conventos—, tienen la posibilidad en cualquier momento, movidos por la necesidad o el deseo individual, de bajar en sentido propio y figurado a la pulquería o la vinatería para comulgar, alrededor de mixturas de baja categoría, con las emociones del vulgo, las cuales hacen poco a poco suyas sin percatarse de ello siquiera.

Mientras estos mismos españoles, criollos y peninsulares, se apoderaron de inmediato de los complejos del chocolate y del tabaco, propios de los indígenas, para integrarlos en conjuntos sincréticos originales controlados por ellos —originando de esta manera las culturas criollas alrededor de tales productos— o llegaron incluso a participar en prácticas mágicas o de curandería igualmente sincréticas, su actitud con relación a los alcoholes fue distinta. Al constituir las bebidas populares, su contexto y su sociabilidad, un universo en el que podían hundirse cuando querían o no podían evitarlo, preservaron sus propias bebidas de las influencias locales, muy probablemente porque su especificidad garantizaba a la vez su estatuto y su imagen dominantes. Recordemos en efecto que el alcohol es un producto cultural cargado de demasiados simbolismos e implicaciones afectivas y hasta psicoanalíticas como para que el trato que se le dé sea exclusivamente el que corresponde a cualquier elemento de la dieta alimenticia. En otras palabras, si las bebidas de origen europeo no sufrieron prácticamente modificaciones, es porque eran significativas de una posición y de una identidad. Los europeos encontraron el alcohol dispensador de éxtasis y pretexto para los excesos entre los sectores subalternos de la población. En lugar de introducir nuevos elementos a su propia cul-

tura, como ocurrió en el caso del tabaco y del chocolate, los españoles mismos son los que, al mismo tiempo que conservaban su propia cultura alcohólica como símbolo de su identidad, asimilaron la cultura alcohólica popular, la cual era dinámica, abierta a todas las influencias y la única que podía proporcionarles los gozos ambiguos que no podían encontrar masivamente con el vino tradicional.

Abandonando estos bajos fondos para abordar las esferas más oficiales, veamos finalmente cómo el complejo del alcohol se integró en la máquina económica de la colonia.

Las autoridades asumieron constantemente actitudes contradictorias que reflejaban en realidad una situación de hecho inevitable. En efecto, por una parte, los censores, especialmente los religiosos, denunciaron sin cesar los estragos causados por el alcoholismo sobre la población en general, y solicitaron que la Corona prohibiera o al menos limitara la producción de los pulques y alcoholes destilados, favoreciendo de esta manera al monopolio peninsular deseoso de vender en tierras americanas sus “caldos de Castilla”; por otra, los intereses locales —dueños de plantíos de magueyes, de ingenios azucareros, comerciantes, funcionarios corruptos, etcétera— buscaron desarrollar y controlar un negocio floreciente y llamado a un porvenir prácticamente ilimitado. El compromiso que se escogió era sobre todo provechoso para la Corona: fue la fiscalización, que pronto transformó al pulque y en menor medida al aguardiente en una de las principales fuentes americanas de ingresos.

Esta situación conflictiva se refleja en la composición de las bebidas y en su sociología. Mientras el vino y las especias, teóricamente consumidos por los grupos privilegiados, pertenecen al ámbito del comercio transoceánico e internacional, por no decir planetario, el pulque y sus derivados, y los tepaches, se confeccionan esencialmente a partir de productos locales y van destinados al creciente consumo popular de la Nueva España, sobre todo con el auge demográfico del siglo XVIII.

Queda por fin el inmenso territorio de los licores clandestinos por estar prohibidos o de producción limitada que asimismo no dejó de expandirse. Éstos son inseparables de la caña de azúcar soberana, bajo su triple forma de aguardiente, piloncillo y técnica de la destilación. Su producción enorme y difícil de cuantificar, varía según la hacienda y el ingenio azucarero; y su consumo se reduce a una comarca, una hacienda. La operación es encubierta o dirigida por los alcaldes mayores, el hacendado, el dueño del ingenio u otro poderoso, por los ingresos que reditúa y cualquier vagabundo siempre puede ganarse algún dinero manejando el alambique artesanal.

Finalmente, hemos intentado descubrir en los tres grandes complejos alcohólicos que emergen —el del pulque y de los tepaches, el del vino y sus derivados y el de la caña de azúcar—, en las relaciones que establecían o dejaban de establecer entre sí, y en su evolución, un reflejo de la sociedad colonial. Hemos visto que el consumo de cada tipo de bebida

corresponde ampliamente a un sector popular, dominante o mestizo, con determinismos y características socioeconómicas y simbólicas propias. La apertura o el cierre de cada complejo a las influencias externas, su capacidad de adaptación y su invasión por parte de sectores sociales normalmente apegados a otro tipo de bebida, se inscriben dentro de una evolución general que puede ser resumida en estos términos: los indígenas aceptan, asimilan y producen nuevas creaciones; los españoles mantienen la identidad específica de sus alcoholes con una fidelidad tanto mayor cuanto que adoptan los de los demás grupos de manera cada vez más notoria; las castas se adueñan de todos, lo mezclan todo y desarrollan las bebidas destiladas a partir de la caña de azúcar.

Los complejos del pulque y de la caña siguen el auge de los grupos con los que están relacionados, mientras que el vino pierde terreno sin remedio. Las dos primeras categorías de bebidas preparan sin ambigüedad la situación actual, en la que la cerveza —que debe su triunfo al hecho de haberse integrado a la máquina del consumo masivo, sustituyendo al pulque y los tepaches— y los licores destilados de alto contenido alcohólico —ron, brandy, tequila, etcétera— dominan sin lugar a dudas. En fin, estas dos categorías de origen popular según vimos, constituyeron los polos alrededor de los cuales surgió la sociabilidad y la cultura alcohólica común al conjunto de la población colonial, con las consabidas consecuencias. Las materias primas a partir de las que tales bebidas eran confeccionadas, las técnicas para su elaboración y su consumo, se integran naturalmente en este análisis.

Durante la Colonia, y particularmente en el siglo XVIII, es cuando los alcoholes se convirtieron en México en lo que eran en otras partes por las mismas fechas, o sea, el refugio, el consuelo y el desquite; llenan los vacíos y sustituyen los valores que la conquista y la dominación habían cancelado aquí, que el despertar industrial y las luces desterraban asimismo de Europa, sumiendo por doquier en la miseria y la congoja de la soledad a los hombres ahora sin dioses, sin reyes, sin tierras y sin pasado, tan sólo enfrentados al futuro y a la libertad. Señal nada equívoca, no cabe duda, de la dolorosa modernidad del México colonial y de su indiscutible participación de los destinos occidentales.

ORIENTACIÓN BIBLIOGRÁFICA SUMARIA

1. *Informe sobre pulquerías y tabernas, el año de 1784*, Boletín del Archivo General de la Nación, tomo XVIII, núms. 2-3, México, 1947.
2. *Coquinarias, yantares y bebidas mexicanas*, Manuel B. Trens, Boletín del Archivo General de la Nación, tomo XXIV, núm. 1, México, 1953.
3. *Enfermedades políticas que padece la capital de esta Nueva España...* capítulos: "Pulquerías no deben permitirse en el modo que están" y "Vinaterías", pp. 263 a 269, Miguel Ángel Porrúa, México, 1982.

4. *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme. Les Structures du Quotidien*, capítulo 3, “Boissons et dopants”; la cita de Gui Patin se encuentra en la página 210.
5. La cita del Conde de Revillagigedo se encuentra en la “Instrucción del Conde de Revillagigedo al Marqués de las Amarillas”, en *Instrucciones que los Virreyes de Nueva España dejaron a sus sucesores. Añádase algunas que los mismos trajeron de la Corte*, Imprenta Imperial, México, 1867, p. 7.