

ERNEST SÁNCHEZ SANTIRÓ (coord.), *Cruda realidad. Producción. Consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, Serie Historia Económica, 2007, 366 pp. ISBN 978-970-684-157-5

Desde su introducción, *Cruda realidad* nos promete ofrecer un panorama geográfico y cronológico de las diferentes bebidas etílicas que se produjeron y se siguen produciendo en la América conquistada y colonizada por Castilla y Portugal. México, Colombia, Brasil y Argentina son los países en los que la obra centra su atención y nombres como pulque, chinguirito, mezcal, chicha, vino, tequila, cerveza y cachaza van apareciendo a lo largo de los diferentes artículos en los que sus autores nos describen desde el origen de su existencia, su producción, gravamen fiscal y distribución, hasta las medidas gubernamentales para limitar o estimular su consumo.

En este libro, la mayoría de los trabajos enfoca, como corresponde al nombre de la serie, los aspectos económicos y fiscales relacionados directamente con las bebidas alcohólicas e informan al lector sobre la interrelación entre dichos aspectos y otros de carácter social, intelectual y cultural que influyeron en la estructuración de los hábitos de las poblaciones de Hispanoamérica.

Con un interesante enfoque regional, Sergio Antonio Corona Páez nos describe “La producción y consumo de los vinos y aguardientes legítimos de Nueva Vizcaya. Siglos XVII y XVIII”. Expone que la información obtenida al revisar el marco legal bajo el cual se establecieron los viñedos de Nueva Vizcaya, sugiere que hay que revisar la historia de la aplicación de las Leyes de Indias en torno del establecimiento y explotación de viñedos en la Nueva España, sobre todo en las áreas que se ubicaban al norte del Trópico de Cáncer. En esta región había poblaciones que poseían viñedos que se remontaban a su fundación, algunas desde el último

tercio del siglo xvi. Estas poblaciones recibieron además, privilegios fiscales especiales durante el siglo xviii, mismos que estimularon la producción de vino y aguardiente de uva.

Un dato muy interesante que Corona Páez resalta en su trabajo es el hecho de que se ha convertido en lugar común considerar —y él afirma que erróneamente— que la importación de vino y aguardiente procedentes de la península Ibérica era insuficiente para satisfacer la cada vez mayor demanda en todo el territorio novohispano, por lo que tenía que satisfacerse mediante la producción de bebidas “ilegítimas”, principalmente del llamado chingirito. Considera el autor que los académicos, entre ellos quien esto reseña, ignoramos el papel que Parras pudo haber desempeñado en la parcial satisfacción de dicha demanda. Afortunadamente, sus investigaciones arrojan información sobre el trascendental papel que esa región tuvo en la producción de vinos y aguardientes legítimos y que contribuyeron a contrarrestar el consumo de bebidas prohibidas.

En “Las bebidas espirituosas en Sonora (1850-1920)” Juan Manuel Romero Gil, escribe sobre el consumo y los recursos fiscales generados por las bebidas alcohólicas en esa región. Al igual que Corona Páez, su artículo concentra la información sobre el mezcal en una zona específica del país, bebida que en Sonora se llamó bacanora. Esta bebida que en ciertos momentos tuvo un mercado transfronterizo, difícilmente llegaba a los mercados de Sinaloa y Baja California; el ferrocarril no pasaba por las zonas productoras y fue por eso por lo que se dio preferencia a la producción de aguardiente que se vio únicamente como una fuente fiscal, la cual la federación, el estado y los municipios esquilmaron al ser la tercera fuente generadora de impuestos.

María del Pilar Gutiérrez Lorenzo en sus “Fuentes documentales para el estudio del vino mezcal en los archivos de Jalisco. Siglos xviii y xix”, hace una revisión historiográfica de la historia del tequila para destacar el hallazgo de un archivo en el cabildo

municipal de la población de Tequila, de vital trascendencia para conocer la vida institucional, política, social y económica de la región tequilera.

De acuerdo con Gutiérrez Lorenzo existe mucha literatura respecto al tequila, pero ningún testimonio documental que permita adentrarse en su historia y estudiar las características sociales, fiscales y económicas de dicha bebida durante el virreinato y el primer siglo independiente. Asimismo, la poca viabilidad de las fuentes no ha permitido un estudio pormenorizado acerca de la producción y recaudación fiscal del tequila, lo que posibilitaría analizar, mediante el manejo de fuentes documentales, la incidencia de la guerra de independencia sobre esa agroindustria. Considera que es indispensable rescatar en los diversos archivos públicos y privados la información necesaria para reconstruir la política fiscal impuesta a esa bebida.

Una conclusión interesante del trabajo de María del Pilar Gutiérrez sería que, a pesar de que en los últimos años el interés por el cultivo del agave y la elaboración de la bebida tequila han desatado la publicación de numerosos libros sobre el tema, se trata de trabajos que no aportan al conocimiento de la historia de esa tan importante bebida considerada ya como la bebida nacional por excelencia.

En el artículo titulado “La fiscalidad del pulque (1763-1835): cambios y continuidades”, Ernest Sánchez Santiró hace una relación histórica de la fiscalidad sobre el pulque, principalmente a partir del reformismo borbónico y hasta el México caótico del centralismo santanista. En su trabajo destaca la profunda transformación fiscal que gravó la introducción y venta del pulque, en especial en las regiones que hoy conforman los Estados de México y Puebla, pero que no arrojó los resultados previstos por las autoridades por el conjunto de crisis agrarias y aumentos en la presión fiscal y que derivaron en incrementos en el contrabando, adulteraciones y procesos de sustitución en la producción agrícola.

Al constituirse el México independiente, la situación se agravó por las inestabilidades política y bélica; hubo una rebaja considerable de los gravámenes que provocó un descenso en la recaudación y además el nuevo sistema parlamentario permitió que diversos sectores definieran la fiscalidad nacional y, por tanto, la del pulque. Tan fue así que, en 1822 los cosecheros de pulque, apoyados por algunos diputados, obtuvieron que el incremento en la fiscalidad fuera inferior a lo solicitado por el Ejecutivo, lo que provocó un deterioro en la recaudación de hasta 60%. La paradoja, al decir del autor, fue que ante una fiscalidad menos onerosa, se podrían haber abierto mayores expectativas para el negocio pulquero que, como compensación, hubiera incrementado el número de intercambios por gravar.

Con un objetivo similar al de Sánchez Santiró, y con el título “¿Modernización fiscal? Impuestos a las bebidas alcohólicas, 1884-1930”, Graciela Márquez explora algunas de las características de los impuestos federales sobre bebidas alcohólicas en México entre el porfiriato y finales de la década de 1920. Según esto, los estados y municipios en esa época tenían también la facultad de gravar la producción, distribución y venta de las bebidas alcohólicas. Sus diferencias de producción fueron reconocidas por las autoridades hacendarias que establecieron esquemas diferenciados de tributación. Sin embargo, no se contemplaron las existentes entre otras bebidas obtenidas por destilación ni la capacidad administrativa necesaria para gravar a la gran diversidad de productores en las distintas regiones del país.

El afán modernizador tropezó con una estructura productiva fragmentada geográficamente y con productores muy heterogéneos que hicieron muy difícil poner en práctica los impuestos decretados en 1892, por lo que al año siguiente se implantó un sistema de derrama consistente en distribuir entre todos los productores un monto fijado por la Secretaría de Hacienda. Dado que el impuesto estaba ligado directamente con la capacidad de produc-

ción, la recaudación mostró un patrón de concentración muy alto; esta forma de derrama fiscal se terminó en 1912 en que se decretó una ley que sustituía al impuesto vigente y extendía el cobro a vinos, licores y cervezas, tanto nacionales como extranjeras. En 1924, se pretendió restablecer el sistema de derrama, pero los contribuyentes lograron que dicha política fiscal pudiera ser modificada para alcanzar tasas impositivas más bajas.

Por su parte, Luis Anaya Merchant en su artículo titulado “Tequila genuino y mezcal adulterado; la alteración histórica del vino mezcal y de sus patrones de consumo”, explica que el nacimiento del tequila proviene de su disociación del mezcal por un proceso de destilación distinto, pero también de otras circunstancias como lo fueron los cambios de hábitos de consumo, de percepción y de significación lingüística, así como de manera fundamental, de las distintas propiedades y de las variedades del agave con el que se produce el actual mezcal oaxaqueño. A medida que el tiempo pasó los procesos posartesanales de fabricación rompieron con las prácticas tradicionales y llevaron a un crecimiento tal de la producción de tequila que propició el surgimiento de imitadores y adulteradores del vino mezcal.

Varios elementos se utilizaban para adulterar el tequila, como lo fue el alcohol de maíz cuya facilidad de producción requería menos inversiones de capital y de trabajo que las del mezcal, por lo que la adulteración creció de una manera desmedida. Pero el problema radicaba en que la mezcla tenía un alto grado de toxicidad, pues el mezcal con la adición de alcohol de maíz adquiere un carácter venenoso. El fenómeno de la adulteración de bebidas alcohólicas preocupó a productores y autoridades a finales del porfiriato al considerar que los falsificadores no vendían su producto en las cercanías de los centros de producción, sino en lugares lejanos, fuera de la influencia del pulque y en donde hubiera mejor poder adquisitivo. Ejemplo de eso fue la frontera norte donde la adulteración causó verdaderos estragos. Con una atinadísima

frase, Anaya Merchant cita a los productores de la época diciendo que “antes había borrachos, pero no alcoholizados”.

Mario Barbosa Cruz en su trabajo “La persistencia de una tradición: consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920” enfoca su atención en la bebida autóctona y característica del altiplano mexicano desde tiempos prehispánicos. En las dos primeras décadas del siglo xx que estudia, señala el tipo de regulación puesta en práctica por el gobierno porfiriano y por los gobiernos de la década revolucionaria (la edad de oro de la producción pulquera) para controlar los expendios de venta y consumo de pulque en la ciudad de México. Habla sobre los consumidores y explora el desempeño de los funcionarios medios, responsables del cumplimiento de las normas establecidas por las élites.

El supuesto control moral que éstas intentaron ejercer para luchar contra el pulque, que asociaban con la suciedad, la embriaguez y la delincuencia, no funcionó porque quienes debían implementarlas compartían el gusto por esa bebida y por los lugares donde se expendía; la insistencia de los reglamentos por controlar las formas de consumo y las actitudes de los consumidores fracasó porque buscaban proscribir prácticas culturales que eran compartidas por gran parte de la población. Vale la pena señalar cómo, desde la época colonial, la reglamentación contra el excesivo consumo de pulque y de las actividades que se llevaban a cabo en las pulquerías fue similar a la que señala Mario Barbosa: virrey tras virrey, bando tras bando, las autoridades coloniales intentaron siempre lograr aquello que era prácticamente imposible, de tal manera que no es de extrañar que todavía en las primeras décadas del siglo xx la situación fuera la misma.

Y la situación se radicaliza todavía más. Jesús Méndez Reyes, en su trabajo titulado “De crudas y moralidad: campañas antialcohólicas en los gobiernos de la posrevolución (1916-1931)”, señala que en esos años se dictaron disposiciones coercitivas conocidas como campañas antialcohólicas para frenar el consumo, la distribución

y la generalización de la ingesta de bebidas con graduación alcohólica. Con frases típicas de los gobiernos revolucionarios como “búsqueda de un mejor país”, “realce de las masas campesinas y proletarias”, “cruzadas de conversión”, etc., se inició una preocupación político social por las condiciones del trabajador industrial buscando su defensa ideológica ante el “capitalista embaucador de conciencias”.

El efecto de estas campañas se convirtió en un problema económico al disminuir la recaudación fiscal y la producción comercial, por lo que fue necesario ajustar la política arancelaria. Las reglamentaciones para regular la importación y exportación de insumos a la industria de las bebidas, así como las modificaciones a los impuestos por producción, traslado, venta y consumo de licores se pusieron en marcha durante los primeros gobiernos posrevolucionarios que, al igual que en el porfiriato, consideraban que el atraso moral de las clases populares se debía al problema del alcohol, las fiestas y el juego.

En el trabajo de Gabriela Recio acerca del “Nacimiento de la industria cervecera en México, 1880-1910”, se analiza cómo la cerveza mexicana desplazó a la importada que pasó a ser una bebida de lujo. Fue durante el porfiriato cuando la cerveza dejó de ser producida de manera artesanal; con gran cantidad de empresas que comenzaron a producir bienes de consumo, la industria cervecera se desarrolló especialmente en ciudades del norte del país. Esto se debió a que en esas regiones no se producía pulque y el mezcal era bastante fuerte. Así, la cerveza ofreció un sustituto mucho más suave. No obstante los problemas que trajo consigo la revolución, para fines de los años veinte la industria cervecera era considerada como la segunda en importancia de México, con gran parte de la fuerza laboral dedicada a ella y proporcionando un alto índice de recaudación fiscal.

De América del Sur, cinco autores participan con tres sendos artículos. El primero, Ángel Alves Carrara con “Oro y cacha-

za: minería y producción de aguardiente de caña en Minas Gerais, 1744-1818”; los segundos, Óscar Iván Calvo Isaza y Marta Saade Granados con “La chicha colombiana en las reflexiones científicas del siglo XIX” y Jorge Cernadas y Karina Forcinito con “Aportes para una caracterización económica del complejo vitivinícola de Cuyo (Argentina) en la etapa inicial de la reestructuración neoliberal, 1976-1989”.

Minas Gerais fue un importante centro de yacimientos auríferos en Brasil y posteriormente también de diamantes. Sin embargo, la estructura colonial de su economía concentró la producción y la circulación en unas cuantas manos mientras que labradores, campesinos, esclavos y trabajadores de socavones y cauces consumían una bebida llamada cachaza o aguardiente de caña que desempeñó el mismo papel que el vino en la economía francesa: un producto destinado al mercado, por medio del cual funcionaban las empresas mineras. La decadencia de la producción de oro conllevó una disminución de la población dedicada a aquéllas y también la producción de cachaza cayó. Mientras estuvo en auge, la cachaza cumplió con su cometido: ayudar en el gran trabajo y fatigas de negros, indios y bastardos.

En el siglo XVII la palabra chicha se generalizó en el uso del castellano en Sudamérica al describir un nuevo tipo de bebida en la cual se empleó, además del maíz, la miel de la caña de azúcar introducida en el continente por los colonizadores europeos. Las chicherías llegaron a ser uno de los espacios de socialización más importantes para los grupos étnicos y sociales dominados. Eran sitios de alimentación y reunión cotidiana, de juego clandestino, de amancebamiento y de conspiración ocasional.

Ya desde el siglo XIX los argumentos contra la chicha abundaron supuestamente, al haberse encontrado un agente tóxico en la bebida: la tomaína que producía una patología especial llamada “chichismo” y “enchichados” los enfermos de ella. Se afirmaba que la chicha era un verdadero alimento bebido, con un alto conteni-

do alcohólico, pero capaz de complementar los requerimientos energéticos del cuerpo humano. De manera similar a lo que era el pulque en Mesoamérica, la chicha tuvo hondas raíces en las sociedades y mitologías indígenas, pero fue juzgada como una de las causas principales de la pereza, la tendencia a la reyerta y la moral disoluta de la población indígena y mestiza, llegando a llamársela “el mal de la raza”.

Por su parte, Cernadas y Forcinito buscan contribuir a dar a conocer el desarrollo del complejo vitivinícola argentino a partir del estudio de las principales provincias productoras (Mendoza y San Juan) que concentraban 90% de la producción de uva y 94% de la elaboración de vinos. Desde la llegada de los españoles, quienes introdujeron la *vitis vinifera* a la región cuyana, se fue desarrollando la industria vitivinícola que en el periodo de 1930-1976 creció asociada con el fuerte aumento en el consumo de vino. El amparo de las políticas proteccionistas del estado y la introducción de innovaciones tecnológicas dieron lugar a procesos de expansión de la superficie implantada con vid y a la aparición de grandes empresas estatales reguladoras del mercado de vino. El último periodo que abarca desde 1976-2001, caracterizado por lo que los autores llaman la “más prolongada y sangrienta dictadura de la historia nacional”, promovió la segmentación de la demanda en la de vinos comunes y mosto ligada al consumo masivo de los sectores populares. Por su parte, los vinos finos están destinados al consumo de los sectores de altos ingresos y a las exportaciones.

A manera de conclusión, *Cruda realidad* es un libro que con diferentes enfoques, metodologías y orientaciones económica y fiscal, reúne destacados trabajos que, cada uno a su manera, describen el origen, desarrollo, patrones de consumo, normas regulatorias y actitudes moralizantes hacia las bebidas nacionales de varios países hispanoamericanos en donde la producción y el consumo de bebidas alcohólicas ha sido siempre un fenómeno cultural y social de enorme trascendencia, con implicaciones his-

tóricas, económicas y jurídicas. A no dudar, un libro que constituye una valiosa aportación no sólo para interesados en la historia económica, sino también es una referencia obligada para investigaciones sobre el tema.

Teresa Lozano Armendares
Universidad Nacional Autónoma de México