

PAULINA MACHUCA, *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán, 2018, mapas, cuadros, fotografías, figuras y gráfica, 400 pp. ISBN 978-607-544-034-7

El estudio histórico sobre las bebidas alcohólicas en Nueva España y México tiene una larga tradición que, cuando menos, cabe retrotraer a casi medio siglo cuando en los años setenta del siglo XX aparecieron monografías dedicadas a determinadas bebidas alcohólicas de uso amplio entre la población de Nueva España, caso del aguardiente de caña o del pulque.¹ Trabajos que fueron continuados en décadas posteriores,² pero en los que la dimensión económica o, incluso y más específica, fiscal, era el propósito central del análisis historiográfico.³

En este contexto, el libro que nos congrega hoy es novedoso por diversas razones. Atiende a una bebida alcohólica prácticamente olvidada en el imaginario mexicano, el vino de cocos, en un tiempo poco atendido en términos relativos para esta historiografía, el siglo XVII, aunque en algunos de sus apartados (caso de la fiscalidad y la política prohibicionista) se adentra en el primer tercio del siglo XVIII. Pero lo es también por la diversidad de enfoques, técnicas de análisis empleadas y resultados. Por él vemos desfilar la botánica, la arqueología, casi diríamos “industrial”, la geografía y, especialmente, la etnohistoria al servicio de un estudio historiográfico que nos muestra la introducción de la

¹ José de Jesús HERNÁNDEZ PALOMO, *El aguardiente de caña en México*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1974, y *La renta del pulque en Nueva España (1663-1810)*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1979.

² Algunos ejemplos de esta historiografía son: Teresa LOZANO ARMENDARES, *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1995; Ernest SÁNCHEZ SANTIRÓ, “La fiscalidad del pulque (1763-1835): cambios y continuidades”, en Ernest SÁNCHEZ SANTIRÓ (coord.), *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*, México, Instituto Mora, 2007, pp. 70-105.

³ Un enfoque que persistió en obras posteriores, aunque con una mirada mucho más amplia en lo temporal (siglos XVII-XX), geográfico (América Latina) y en el repertorio de bebidas alcohólicas contempladas (pulque, aguardiente de uva, cerveza, vino, chicha, tequila, etc.), si bien también se entrecruzaban otras temáticas como su conexión con los cambios políticos, los saberes científicos y el control social. Al respecto véase Ernest SÁNCHEZ SANTIRÓ (coord.), *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*, México, Instituto Mora, 2007.

palma de coco (*Cocos nucifera*) en Nueva España, así como un arraigo social y económico que motivaría el despliegue de una política virreinal que osciló entre la represión⁴ y su aprovechamiento fiscal por parte de la Real Hacienda, que llevaron a esta bebida a un declive absoluto.

La obra se divide en tres grandes secciones, cada una con sus respectivos capítulos (siete en total, más un epílogo). La primera parte se centra en la presencia de la palma de coco en las costas tropicales asiáticas (especialmente en Goa, Maldivas, Sumatra, Timor, además de las Filipinas y las Marianas), así como su existencia en las de Centroamérica, derivada de una diseminación marítima desde un tiempo indeterminado, que fue la que contemplaron los conquistadores hispanos a su llegada a las costas de Panamá. Palma de cocos que, según testimonios del siglo xvi, habría sido trasladada por los colonizadores hispanos a Nueva España desde dicho litoral, al igual que otros –caso de los portugueses o los hispanos en el Gran Caribe– lo hicieron a su vez desde las costas africanas, arraigando en el caso novohispano en el litoral de Colima, Acapulco, Campeche y Veracruz.

La arribada de la palma de coco transformó el paisaje costero de Nueva España permitiendo obtener –ya directamente o por procesamiento–, además del fruto, aceites, miel, agua, vino, vinagre, así como fibras y materiales para construcción, todo lo cual también servía para ciertos usos medicinales, erigiéndose en un verdadero “árbol de la vida”. Usos que la obra rastrea en cronistas y viajeros del siglo xvi y xvii, pero también en los que hoy en día se hacen del árbol y sus frutos. Unos transvases que, en el caso del Mar del Sur de Nueva España, se acompañaron de verdaderos ejercicios de expansión agrícola mediante el uso del almácigo (colocación de semillas en bandejas individuales para su germinación y posterior plantación en lugares prefijados).

La autora indica que un uso tan extenso y diverso del árbol sólo se pudo realizar gracias a la presencia de “indios chinos”, en su mayoría de origen filipino, portadores de esta cultura agrícola que arribaron a Nueva España tras la consolidación de la ruta del galeón de Manila entre

⁴ Claro precedente del enfoque sobre la represión del consumo de algunas bebidas alcohólicas (fermentadas o destiladas, según los casos), en conexión con ciertas actividades festivas y recreativas del mundo urbano novohispano sería Juan Pedro VIQUEIRA ALBAN, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México, Fondo de Cultura Económica, 1987.

los siglos XVI y XVII. Como asienta el trabajo, dos productos del árbol, la *tuba* –savia de la palma fermentada– y, por su destilación, el vino de cocos, sobresaldrían al tener capacidad de competir con bebidas alcohólicas locales –caso del pulque– o con vinos traídos de Castilla.

En una secuencia de conversión de sucrosa –de la savia– a etanol por proceso de fermentación, registrada en la obra tanto de los cronistas como en el trabajo etnohistórico de la autora en Filipinas, se aprecia cómo en torno a la palma se fue conformando una práctica artesanal enfocada a la generación de una bebida alcohólica arraigada a una producción agrícola que se asentó en la costa del Mar del Sur de Nueva España. Un fermento que, por proceso de destilación en alambiques rudimentarios de madera de tradición filipina, diferentes pues del alambique árabe de metal, lograba la generación de un aguardiente de alta graduación que sería conocido como “vino de cocos”, en una secuencia que de savia fermentada llevaba a un destilado y que, según cultivos actuales con técnicas tradicionales, puede llevar de una proporción de 10 a 1 (10 litros de tuba por 1 de aguardiente).

Como asienta la obra, la presencia del binomio palma de cocos e “indios chinos” fue clave para el desarrollo de esta bebida alcohólica, ya que la mera presencia del árbol en otras regiones americanas, sin la paralela de una población portadora de dicha cultura agrícola y artesanal, impidió el surgimiento de la producción de un aguardiente similar. Sin embargo, esos factores confluyeron en Nueva España y explican cómo, a finales del siglo XVI, es posible rastrear documentalmente su producción, especialmente en la provincia de Colima.

Si bien las técnicas agrícolas y de procesamiento entre Filipinas –centro del análisis etnohistórico de la autora– y el Mar del Sur novohispano (destacando aquí las alcaldías mayores de Colima, Motines, Zacatula y Acapulco) fueron prácticamente las mismas, hubo que realizar también adaptaciones como, por ejemplo, la sustitución del bambú para el almacenamiento de la tuba, dada su inexistencia en Nueva España, por recipientes cerámicos llamados tecomates o calabazos, de tradición prehispánica.

La conjunción de estos fenómenos llevó a que se produjese una profunda transformación del paisaje del litoral pacífico novohispano de forma tal que la palma de cocos llegó a desplazar a las palmas nativas y a los denominados *cacahuanantzín* o madre del cacao.

La segunda parte del libro se centra en mostrar al lector quiénes fueron esos “indios chinos” vinateros capaces de adaptar su conocimiento agrícola y artesanal al espacio novohispano, convirtiéndose a su vez en maestros para la población local. Un contingente de población que, al abrigo del galeón de Manila, arribó a Nueva España –según ciertos cálculos habría representado alrededor de 7200 individuos, de los cuales unos 5000 se habrían asentado, en un tiempo que va de la década de 1560 a principios del siglo XVIII–. Una parte de dicha población, imposible de determinar fehacientemente su número, fue la que arraigó en el litoral sureño y se dedicó al cultivo de la palma de cocos y al procesamiento de la tuba para fabricar vino de cocos. Indios chinos, como dijimos, de origen mayoritariamente filipino que arribaron como esclavos o como población libre, aunque en ocasiones podían llegar bajo un sistema de contrato de “enganche” (adelanto económico) que daría pie a la formación de individuos ubicados en los intersticios de las “repúblicas de indios” y las “repúblicas de españoles” y que, a la postre y al igual que sucedió con el fracasado proyecto segregador del resto de Nueva España, devino en la formación de poblaciones mestizas. En ellas emergieron los denominados indios chinos “vinateros”, entendiendo bajo esta denominación a los individuos que en las provincias de Colima y Motines se dedicaron durante el siglo XVII a elaborar vino de cocos, cuando en otros espacios virreinales el término vinatero aludía simplemente el comerciante dedicado al comercio del vino de Castilla.

Con un método de estudio de casos bajo la forma de trayectorias de vida, una manera de suplir la información cuantitativa y serial –especialmente severa para los siglos XVI y XVII en ciertos espacios y ámbitos virreinales–, la obra va mostrando las diversas facetas laborales, pero también familiares y su condición jurídica, de una población que iba desde el esclavo, pasaba por el empleado enganchado o asalariado y podía llegar a la de un productor autónomo de cierto relieve, con un relativo ascenso social, sin que esto implicase una secuencia de vida sino las diversas facetas que fue adquiriendo lo que en la documentación quedó subsumido a veces bajo los términos “indios chinos” y “vinateros”. Incluso, algunos de ellos llegaron a detentar la condición de “alcaldes de chinos” que, como toda autoridad en la época, ejercieron una jurisdicción delegada de la corona y, en ciertos casos, desempeñaron

funciones fiscales para ejercer la intermediación del cobro del tributo para ella. Cargos que con el proceso de integración con otras etnias derivaría en la aparición de, cito, “alcaldes de los chinos, mulatos, indios laboríos y negros libres”, un mosaico étnico multicultural que se conformó especialmente en espacios agrícolas, como las haciendas de palmas de beneficio y otros espacios agropecuarios propiedad de españoles. A este apartado le sigue el estudio de la capacidad mostrada por algunos de estos vinateros para la firma de documentos, lo que los ubica en un mundo próximo al de la cultura escrita, en ocasiones aprendida en un momento previo a su arribo a Nueva España y, en otros casos, ya allí, pero que la obra sólo apunta, a la espera de estudios ulteriores.

La sección se cierra con el estudio de cómo la arribada de esta población asiática, en su mayoría esclava, decayó a partir de finales del siglo xvii por la combinación de varios fenómenos como fueron la prohibición de su compra y traslado e Nueva España desde la década de 1670, la adopción de sus saberes y prácticas por la población indígena y mestiza local, la creciente competencia que experimentó por parte de otros cultivos y bebidas alcohólicas y, en connivencia con ello, la represión que experimentó su cultivo y expendio por parte de las autoridades virreinales.

La tercera y última sección del libro se concibe como un estudio económico-fiscal en el que se desentrañan las condiciones de producción, distribución y consumo del vino de cocos, así como los gravámenes que tuvo que afrontar ante el fisco eclesiástico y la Real Hacienda. En una secuencia que va de la prohibición inicial a principios del siglo xvii, bajo el pretexto de ser un vino de la tierra que causaba males, pasando por su liberalización y auge productivo, hasta derivar en un lento declive a principios del siglo xviii y, llegado el punto, su extinción, la autora desgrana los principales espacios productivos (Colima, Motines, Zacatula, Acapulco) a partir de los inventarios de bienes en los que aparecen haciendas y propiedades menores dedicadas al cultivo y procesamiento de la palma de cocos, los contratos de arrendamiento de estas unidades productivas, el análisis de sus costos de funcionamiento, etc. Y en este panorama muestra cómo un efecto climatológico, el huracán de 1626, llevó a los propietarios españoles de dichas unidades a que pugnasen por liberalizar el cultivo de la palma y la producción del vino de cocos, lo que dio pie a un periodo de expansión

y auge productivo hasta finales del siglo XVII. Esta expansión quedó registrada tanto en la fiscalidad decimal que enfrentaron estas unidades productivas ante el fisco eclesiástico en la diócesis de Michoacán, como la que experimentaron ante el erario regio. La última etapa de esta actividad es la que va de principios del siglo XVIII –con raíces a finales de la centuria previa– a la década de 1730, en la que el vino de cocos padeció un progresivo declive que llevaría a su extinción. Nuevos cultivos, como la caña de azúcar, vainillas para chocolate, la cañafístula, el achiote o el algodón, en espacios anteriormente dedicados a la palma de cocos; la competencia que ejercieron otras bebidas alcohólicas de alta graduación en los espacios mineros de Nueva Galicia, como el mezcal, que habían sido su principal mercado durante el siglo XVII, y la política de control fiscal y posterior prohibición, llevaron a que el área de las haciendas de palma de cocos se redujese y que la que sobrevivió se enfocase a la producción del fruto, desligando a la palma de la producción espirituosa.

El libro concluye omitiendo unas conclusiones o reflexiones finales –éstas se van desglosando a lo largo de las diferentes secciones–. En su lugar aparece una discusión en torno al papel que jugó la destilación del vino de cocos en el origen de la producción de mezcal, defendiendo que, frente a aquellos que indican un posible origen prehispánico, las primeras producciones del destilado de agave se deben en términos productivos a las técnicas y saberes incorporados a Nueva España por la población “india china” vinatera, aunque adaptados a las condiciones locales.

Una obra rica en matices, clara en su exposición y prolija en información, sumamente sugerente, que invita a la lectura de una alteridad difunta que, sin embargo, pervive todavía hoy en el consumo de otras bebidas alcohólicas de origen novohispano.

Ernest Sánchez Santiró

Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora