

Antes había borrachos pero no alcoholizados.

Tequila genuino y mezcal adulterado; notas sobre la alteración de los patrones de consumo del vino mezcal durante el porfiriato.

Dr. Luis Anaya Merchant

Universidad Autónoma del Estado de Morelos

La bebida nacional mexicana, el tequila, nació al dissociarse del mezcal, tanto por un proceso de destilación distinto como por un no menos laborioso proceso rico en cambios en los hábitos de consumo, de percepción y, por supuesto, de significación lingüística. Podría decirse, que dichos cambios iniciaron hacia la segunda mitad del siglo XIX y culminaron su primera etapa cuando el régimen Porfiriano moría. Por supuesto y naturalmente, la diferencia última radica en las propiedades del agave denominado científicamente como *Tequilana Weber azul* y la variedad conocida popularmente como “espadín”¹ de la que se extrae, predominantemente, el prestigiado mezcal oaxaqueño.

Las notas que nos propusimos organizar se orientaron hacia el estudio de los métodos de adulteración del denominado *vino mezcal* o tequila estudiando fundamentalmente dos áreas: su impacto en términos de salud pública y sus líneas de impacto económico. Consideramos que este trabajo tanto como su discusión pueden constituir un primer borrador y que su continuación puede arrojar algunas luces sobre las transformaciones de los hábitos de consumo de bebidas alcohólicas y los costos sociales y económicos que dicha transformación implicó para el México porfiriano. Un costo, este último, que intentarían disminuir virtualmente la mayoría de los líderes revolucionarios (especialmente los del norte del país) con sus campañas antialcohólicas y que, incluso, mucho más tímidamente, el porfiriato también atacó desde el Ministerio de Instrucción Pública.

¹ LOZANO ARMENDARES, Teresa (1998) “De fuego y de maguey: mezcal”, en *Beber de tierra generosa*. México, FISAC.

**

En febrero de 1998 en una subasta pública, el Restaurante Rick Bayless de Chicago pagó \$1 725.00 dólares por una botella de Tequila. Era un buen Tequila pero era un mejor récord alcanzado por el precio de venta. Se trataba de una botella Colección 1800 (una reserva especial de José Cuervo) denominado *Ultra o superpremium*, añejado 3 años en barrica de roble francés y, lo que es lo más importante para nosotros, 100% de agave azul. El añejamiento no parecía una razón sólida para causar este record para nuestra bebida nacional, pues se trata de un destilado al que no parecen agregarle diferencias sustanciales el añejamiento tal y como sucede con los vinos de uva donde la fermentación es decisiva para la calidad del proceso. Cuidado, no es que no estemos diciendo que no haga diferencias cualitativas el añejamiento del tequila y no haya incidencia sobre el color y sabor a partir de la calidad de las barricas. Nos parece que la diferencia cualitativa que causó la extraordinaria apreciación de la Colección 1800, radicó de manera importante en el marketing que enfatizó el carácter genuino de la bebida. Y, claro, estamos hablando de un restaurant de prestigio que conoce el valor y la relevancia de prestigiar sus productos. Además de la importancia del marketing y del prestigio que calculaba que le reportaría su adquisición, el Rick Bayless también tenía un reto que nos interesa. En esos años, el estado de Illinois se enfrentaba con un crecimiento espectacular de bebidas falsificadas que se hacían pasar como “tequilas”, como sucedía con las marcas: “Montezuma”, “Marijuana”, “Black Death” y “El Toro”. Huelga decir que las ventas de estas bebidas debieron haber significado ganancias muy jugosas que, sin duda, estuvieron ligadas con el importante auge de la inmigración mexicana hacia Chicago, en particular y hacia el medio oeste norteamericano, en general, durante mediados de los 90’s.

Este contraste entre represtigiamento y adulteración en masa abre varias reflexiones y debiera ser una invitación para comenzar a cuantificar la dimensión del problema.

Los años 90's fueron muy ajetreados para la industria del Tequila; la lucha por la denominación de origen, la sobreexplotación del agave, la creciente demanda y otros factores se manifestaron por igual en el revocamiento de 42 de marcas registradas y en la clausura de una centena de fábricas. El cambio de reglas implementado por la Norma Oficial Mexicana y el hecho de que hubiese un actor o interventor vigilante de la supervisión, el Consejo Regulador del Tequila, fueron los desencadenantes del proceso.

De cualquier modo, no era la primera vez que ocurría esto. Procesos relativamente similares o en los que se comenzaron a perfilar las causas que se manifestaron con plenitud en los 90's, ya habían ocurrido en 1964 y en 1970. En estos dos años las autoridades mexicanas permitieron mezclar mayores porcentajes de azúcares de maíz, de remolacha, piloncillo y caña de azúcar, con los azúcares del agave. En 1960 se permitió mezclar un 30% de azúcares ajenos a los del agave, mientras que en 1970, la proporción creció hasta llegar al 49%. En los hechos o más bien en la perspectiva de la tradición, la aceptación de estas nuevas proporciones en la mezcla era, *de facto*, una adulteración legal de la bebida. En lo que sigue intentaremos situar la primera gran ola de adulteración ilegal y nociva del tequila.

La práctica de mezclar diferentes tipos de destilados y/o de fermentos para preparar novedosos tipos de bebidas conoció su mejor época durante la Colonia. Frutos blandos y secos, gusanos de maguey, hierbas y raíces se mezclaban con pulque, aguardiente de caña y mezcal para crear esa importante diversidad de bebidas alcohólicas. En el catálogo nombres de bebidas que pudo derivar de su estudio alcabalatorio, Manuel Carrera Stampa identificó el "coctelario" colonial. Se trata de licores "simples y compuestos o artificiales", llamando la atención a que la mayoría estaban "prohibidas por las autoridades". Carrera Stampa refuerza su dicho -que infortunadamente, poco se ocupó de sustentar- con una linda y religiosa anécdota que nos refiere indirectamente en qué autoridades había pensado y que refiere más directamente al género de bebida de la que nos ocupamos:

“A tanto llegó el abuso del oloroso y fuerte mezcal, que llegó a prohibírsele en el Obispado de Michoacán, bajo pena de excomunión, por lo que el pueblo, siempre satírico y burlón, denominó a esta bebida, de allí en adelante con el nombre de *excomunión*”.

Poco sabemos aún de los tipos de castigo impuestos a los infractores de las prohibiciones de consumo de bebidas alcohólicas, así que resulta muy sugerente pensar que la Iglesia hubiese llegado al punto de excomulgar a sus fieles por beber en demasía. ¿Cómo explicar estos excesos? ¿Hay un proceso de decadencia social? ¿Las restricciones –formales e informales- son muy estrictas? ¿Existieron líneas de continuidad entre las prácticas productivas y consumo entre la Colonia y el final del siglo XIX?

Es verdaderamente difícil dar una respuesta clara e inequívoca a estas cuestiones. Sobre todo, si se considera que el acceso a la producción de las bebidas no había atravesado aún por un proceso de industrialización y, consecuentemente, se hallaba todavía cercana al mundo de conocimientos asequibles a la mayoría de la población adulta. Para el tequila dicho proceso ocurrió hacia las últimas tres décadas del siglo XIX y vino a configurar una ruptura con las prácticas tradicionales. Los trabajos de Muria y Luna Zamora han aclarado la temporalidad en la que ocurrió el proceso y la formación de empresarios que la sostuvo, asociándola a una escalada de enajenación de tierras, a un mayor índice de comercialización y a notorios cambios a nivel técnico productivo. Es claro, que los intereses y las escalas de producción del tequila habían configurado cambios en todos los ámbitos económicos de Jalisco y tenían también una influencia decisiva en la conformación del poder político. A decir de Luna, en 1879, la industria tequilera representaba el 36% del valor total de la producción agroindustrial jalisciense². En contraste, cifras ofrecidas por Luna para mediados del siglo XIX muestran un proceso dominado por sobresaltos, retrocesos y un

² LUNA ZAMORA, Rogelio

(1991) *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*. México, CONACULTA, p. 114. Cabe señalar que la participación del tequila en el PIB agrícola era menor; entre 1904 y 1906 osciló del 5.7 al 6.6%

ámbito de comercialización local, que solo se rompió tímidamente al comenzar la década de los 70's. Para el final de ésta era notoria la consolidación y continúa expansión del negocio. Nos parece, para finalizar este planteamiento, que a título de hipótesis podemos proponer que fue ese crecimiento de una jugosa participación económica el motor o aliciente más importante para imitar el producto.

Además de que cabe explicar la imitación del producto por una expectativa real de rentabilidad, habían también condiciones que propiciaban tanto la falsificación como la adulteración; en primer término, porque la expansión del mercado parecía facilitar la falsificación involucrando –ya con cierto nivel de sofisticación- la imitación de etiquetas y de documentos de la Dirección General de Rentas de los productos ya comercialmente conocidos; en segundo, porque fiscalmente los impuestos eran mayores para las fábricas mezcaleras que para las productoras de alcohol de maíz (principal ingrediente de la adulteración), quizá por vincularse a éste con usos industriales; en tercero, porque la instalación de una fábrica de alcohol de maíz requería menores inversiones de capital y de trabajo que una de mezcal; en cuarto, porque el producto y sus prácticas de producción eran ampliamente conocidas.

Al parecer las primeras manifestaciones del fenómeno procedieron hacia 1904 y el comienzo de 1905 de agentes comerciales viajeros y de comerciantes establecidos principalmente en la franja fronteriza del norte. Luego vendrían las denuncias formales sobre la falsificación y adulteración del tequila por parte de productores. Antes de esos años y del cambio de siglo la adulteración era un fenómeno de una dimensión muy reducida. La mayoría de los productores de agave y de empresarios tequileros parecen haber coincidido en la percepción de que había sido con la instalación de fábricas de alcohol de maíz que la adulteración había crecido. Como señalamos, el principal ingrediente de la adulteración era el alcohol de maíz, porque permitía realizar el engaño de mejor modo que el aguardiente de caña. El problema que tenían “los revolvedores de mezcal” con el alcohol de caña de azúcar y los aguardientes de caña era que estos despedían un olor que evidenciaba fácilmente la adulteración del “vino

mezcal”. De ahí que los imitadores hubiesen seleccionado al alcohol de maíz como idóneo para mezclarlo con los azúcares del mezcal y obtener sus falsificaciones. El asunto crucial de la mezcla era su grado de toxicidad: “pues el mezcal con la adición de alcohol de maíz adquiere un carácter venenoso”. Tal era la denuncia del productor Gabriel Vargas, quien respaldó su dicho en estudios científicos franceses y españoles que daban cuenta de la proporción de sustancias y alcoholes tóxicos y de uso industrial que integran el cuerpo del alcohol de maíz: ácido butírico, furfurool, aldehido, alcohol amílico, caprílico, propílico, butílico y otros ingredientes cuya generación depende de las reacciones con los azúcares del agave que podrían causar la muerte o cuando menos la ceguera y la locura de consumirlos. Así, desde 1886, la Academia de Medicina de Madrid recomendó su prohibición terminante, sobre todo, “en el encabezado de vinos” y reclamó la mayor dureza de castigo para quienes lo emplearan en la preparación de bebidas.

Pese a los problemas morales y de salud pública no resulta extraño que en los tres primeros años del siglo XX el contraste entre el incremento de la producción de éste alcohol contra el “de maguey” empezara a mostrar una brecha, como lo muestra el cuadro 1:

Cuadro 1, Producción de alcohol de maguey y de maíz

Años	Alcohol de maguey / litros	Alcohol de maíz / litros
1900-1901	9 200 000	2100 000
1901-1902	9 100 000	2900 000
1902-1903	8 900 000	3900 000

Fuente: El Imparcial, octubre 30 de 1905 .

¿Qué quieren decir estos números? En todo caso no me parecen triviales, sobre todo, si se recuerda que conciernen a los años en los que se manifiesta una primera ola de adulteración del tequila y mezcal.

Una primera posibilidad es que la producción de los derivados del alcohol de maguey (tequila y mezcal, principalmente³) sea *relativamente* ‘inelástica’ en la época, lo que puede deberse a varios factores:; e. g., el sostenimiento del grado de pureza de la bebida, a una sobreexplotación de las plantas de agave, a las dificultades para extender su cultivo o a una combinación de varios de estos factores, incluyendo –claro- modificaciones en las expectativas de la rentabilidad. Desde luego, hay que considerar que el tiempo de crecimiento y maduración de las plantas (al menos siete años) imponía un ciclo y quizá de lo que estemos tratando no sea más que de uno que no alcanzamos a percibir en su real magnitud. Por último, habría que considerar el alcohol de maguey producido por los propios falsificadores de tequila.

Para analizar el desenvolvimiento del alcohol de maíz, es necesario referir algunas tendencias bien documentadas sobre el maíz mismo. La primera y más evidente es que seguía siendo la base de alimentación de la mayoría de la población y que ésta tenía acceso a él no sólo por medio del mercado sino importantemente por explotaciones comunales o como parte del salario en el caso de población trabajadora del campo. La segunda es que su producción permaneció virtualmente estable a lo largo de los últimos tres lustros del porfiriato. Tercero, que incluso bajo las mejores condiciones de producción o en las haciendas más rentables el precio de producción era alto respecto de los índices internacionales. De la combinación de estas tendencias era natural observar con preocupación el crecimiento de la producción del alcohol de maíz; pues de la aparición de esta nueva tendencia se podía temer que el grano subiera de precio o escaseara en un futuro cercano. Sobre todo, como señalaba *El Imparcial*, si se asociaba esta combinación de fenómenos con “que la población está creciendo de una manera perceptible en la república”⁴. Noticias posteriores de *El Mundo*, *La Semana Mercantil* y otros periódicos explicarían el alza del precio del maíz con el incremento de la producción de su alcohol

³ Asumimos que el *sotol* no representaba un guarismo importante y que en la producción de alcohol de maguey no se incluye la de pulque, al que siempre se lo identificó bajo una clasificación propia.

⁴ Ibid.

Sin embargo, estas aseveraciones solo parecen bordear la razón que explica el crecimiento de la producción del alcohol de maíz más allá de las consecuencias negativas previsibles que podría traer a los ya deteriorados niveles de consumo popular o de sus consecuencias morales, de salud pública y económicas para los productores de tequila. La razón que nos parece que explica este crecimiento está ligada a la rentabilidad que traía este producto a los “envenenadores públicos”. Debiéramos además considerar que los datos oficiales sobre la producción de alcohol de maíz deben reflejar a la baja los niveles que realmente debieron haber existido, pues en estos no se consideran la producción domiciliaria ni la de los laboratorios clandestinos que por su naturaleza no declaran al fisco. Éste y los empresarios de Tequila, sin embargo, pudieron clausurar hacia 1905, cuando menos 51 fábricas según lo hizo constar en el diario oficial “EL Estado de Jalisco”. Hacia el final de ese año, la Oficina de Patentes del Ministerio de Fomento, reconoció 26 nuevas marcas de establecimientos dedicados a la explotación de “vino mezcal”. La desconfianza y las quejas de los productores establecidos no se hicieron esperar y pronto los señalaron como establecimientos que no producían mezcal sino que solo lo adulteraban. Si la desconfianza y quejas de los productores eran ciertas –lo que costará mucho trabajo determinar- esto podría representar un nuevo salto de los falsificadores, pues entonces asumían un papel mucho más agresivo al adoptar una posición que les ofrecía una fachada de legitimidad que antes no tenían. Esto a pesar, de que como hemos señalado, las ventajas fiscales estaban del lado de los productores del alcohol de maíz.

Por último quizá convendría señalar que fenómenos de adulteración de bebidas alcohólicas continuaron siendo un tema que preocupó a productores y autoridades al final del porfiriato. Así, el Consejo Superior de Salubridad discutiría al comienzo de 1910, el caso de cervezas adulteradas con colorantes y extractos de frutas⁵, es decir con sustancias que no podrían considerarse nocivas o que infringieran algún precepto sanitario pero que definitivamente engañaba al consumidor: no por ser inofensiva dejaba de ser una adulteración. Como en el

⁵ Cfr. Boletín del Consejo Superior de Salubridad, 3ª. Época, Tomo XV (7), México, enero 31, 1910.

caso de los falsificadores de tequila que pretendían cruzar el Rubicón y habían iniciado el camino de legalizar su producción, también los adulteradores de cerveza buscaban, en sus solicitudes de patente, justificar sus procedimientos para cubrir las responsabilidades derivadas de sus fraudes, “adquiriendo” una suerte de derecho de impunidad. Independientemente de la toxicidad o de la inofensividad de la bebida adulterada el hecho mismo de la adulteración o falsificación era un fraude y, por tanto, un delito punible por el artículo 413 del Código Penal; mismo que señalaba la existencia de delito “siempre que engañando a uno ó aprovechándose del error en que se halla, se hace otro ilícitamente de alguna cosa ó alcanza *un lucro indebido con perjuicio de aquél*”. El perjuicio podía, en casos extremos como el del tequila adulterado, provocar la muerte del consumidor.

Faltan a estas notas elementos de demostración más consistentes, los números de la época ayudan poco y requieren de continua interpretación; pero, me parece que localizar números confiables de laboratorios clandestinos será una labor muy ardua. No conozco de informes de policías fiscales, ni de inspectores de salubridad y, desafortunadamente, aún no he tenido la oportunidad de conocer los de los jefes políticos de las regiones y estados productores de “vino-mezcal”. Tampoco es fácil elaborar un mapa de los estragos causados por los falsificadores, pues si bien hay un *continuum* de quejas sobre el crecimiento y cambio cualitativo de los patrones de consumo (“Antes había borrachos pero no alcoholizados”, comentaban con sutileza los productores) hacia el final del porfiriato, hay que considerar que los falsificadores no vendían su producto en las cercanías de los centros de producción, sino que eran los lugares lejanos y en donde parecía haber un mejor poder adquisitivo donde lo vendían. Así que tal y como sucedió en la década de los 90’s con *Marijuana, Black Death, El Toro*, etc., los primeros envenenadores de mezcal eligieron la frontera norte para comercializar sus brebajes. Y sería en esas fronteras culturales donde deberíamos buscar en principio los estragos de esas formas deformadas de consumo.

Faltaría por último, reflexionar hasta qué punto fue la presión ejercida por esa primera generación de adulteradores peligrosos e ilegales, la que condujo

hacia las formas de adulteración legal e inofensiva del tequila que conocimos en la segunda mitad del siglo XX.