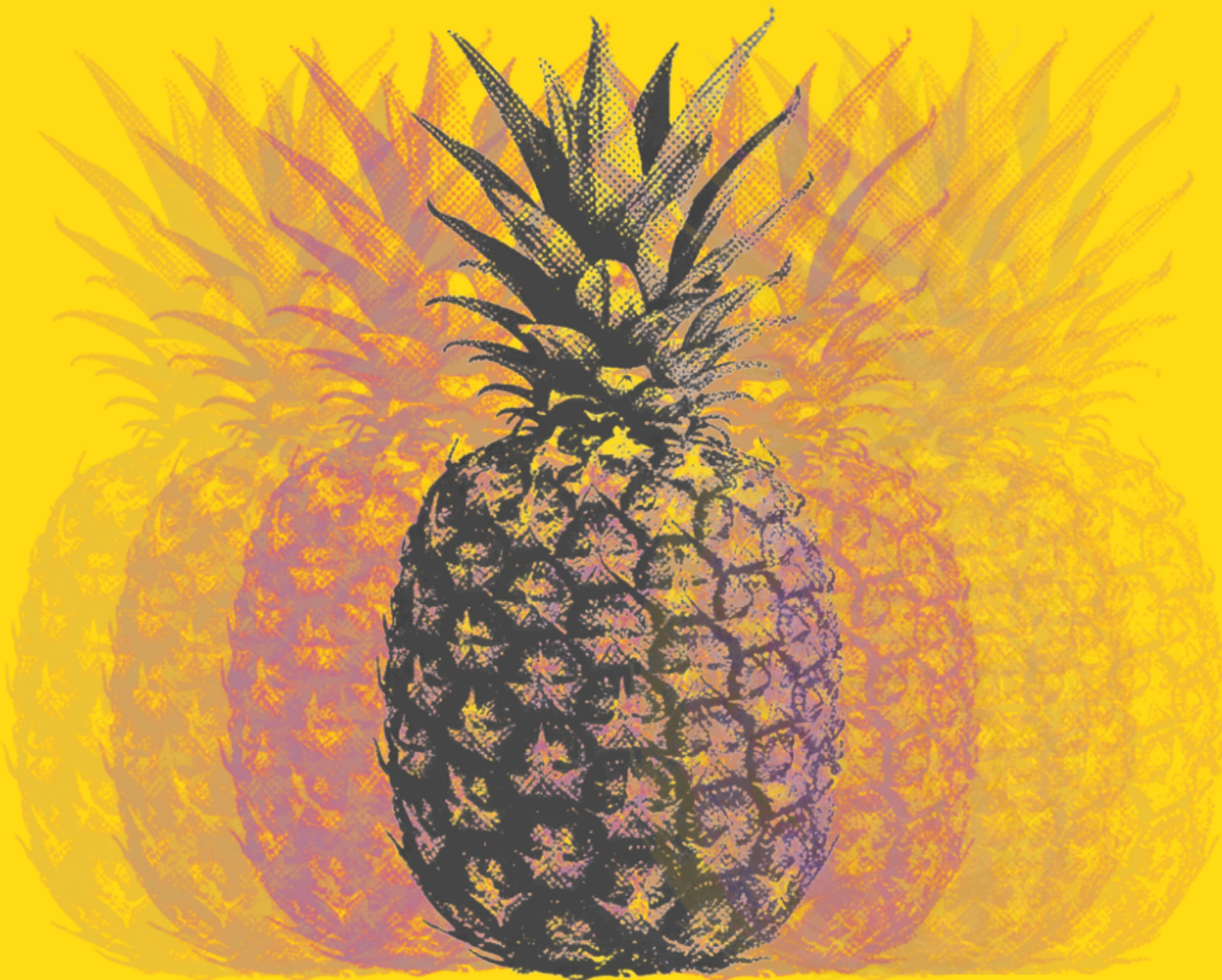


BLOCH

REVISTA ESTUDIANTIL DE HISTORIA



La prohibición del tepache y su control en Nueva España durante los siglos XVII a XVIII

JOSÉ SALVADOR GALVÁN GÓMEZ

BLOCH

<https://revistabloch.uanl.mx>

La prohibición del tepache y su control en Nueva España durante los siglos XVII a XVIII

José Salvador Galván Gómez

orcid.org/0009-0002-0027-811X

Universidad Autónoma de Nuevo León Facultad de Filosofía y Letras

Edición y corrección de estilo:

Leonardo Guzmán Garza

Maquetador:

Leonardo Guzmán Garza

Diseño de portada:

Ana Teresa Jasso Saucedo

Copyright:



© 2026, Galván Gómez José Salvador. This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License [CC BY 4.0], which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Recepción: 9 de febrero de 2026 **Aceptación:** 24 de febrero de 2026

Email:

jossgalvan2@gmail.com

La prohibición del tepache y su control en Nueva España durante los siglos XVII a XVIII

The Prohibition and Control of Tepache in New Spain during the 17th and 18th Centuries

José Salvador Galván Gómez

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

RESUMEN:

El tepache durante el periodo de la Nueva España tuvo una fase de prohibición, tanto por motivos morales como económicos. Este trabajo pretende comprender cuáles eran los motivos de la prohibición de esta bebida, enfocándose en lo llevado a cabo por la Corona española para hacer cumplir las medidas de control, el alcance de esta bebida para que fuera del interés de las autoridades su control, además de centrarse en los motivos de las personas que producían y comercializaban el tepache. Se revisó la documentación existente en el Archivo General de la Nación (AGN), el Archivo Histórico del Municipio de Monterrey (AHMM), junto con bibliografía especializada sobre la prohibición de las principales bebidas alcohólicas conocidas como "chiringuito" en el territorio de la Nueva España.

PALABRAS CLAVE:

Tepache; Bebidas; Autoridades; Chiringuito; Corona.

ABSTRACT:

Tepache was prohibited in the New Spain during a period for both moral and economic reasons. This work aims to understand the reasons for the prohibition of this beverage, focusing on the actions taken by the Crown to enforce control measures, the extent to which this beverage was of interest to the authorities, and the motivations of those who produced and sold tepache. Documents from the Archivo General de la Nación (AGN), el Archivo Histórico del Municipio de Monterrey (AHMM) are used, along with bibliography related to the prohibition of the main alcoholic beverages known as "chiringuito" in the territory of New Spain.

KEYWORDS:

Tepache; Beverages; Authorities; Chiringuito; The Crown.

LA PROHIBICIÓN DEL TEPACHE Y SU CONTROL EN NUEVA ESPAÑA DURANTE LOS SIGLOS XVII A XVIII



urante los siglos XVII a XVIII, en el centro de la Nueva España se vivió un escenario de regulación y control de bebidas embriagantes derivadas del pulque, entre ellas el tepache, siendo una bebida de origen mesoamericano. Esta bebida fue controlada por la Corona española en sus territorios americanos, prohibiendo su fabricación y distribución. Las autoridades virreinales y eclesiásticas tuvieron motivaciones y económicas al interceder en la producción de estas bebidas.

Se puede interpretar que la prohibición del tepache nació por un simple rechazo de productos de origen indígena a la dieta cotidiana que podía existir tanto en el mundo mesoamericano, como en el peninsular, que cada vez más se asomaba durante los primeros años de conquista y dominación de territorios, siendo el tepache, poco hablado y estudiado en comparación con otras bebidas, la bebida elegida para analizar en esta investigación.

Existe un número reducido de investigaciones históricas que aborden las prohibiciones y medios de control como objeto de estudio, junto con los efectos de la sociedad en

relación con las bebidas embriagantes, siendo los principales, el pulque y el mezcal los que integran la mayor parte de la historiografía producida sobre estas temáticas, lo que ha relegado los estudios del tepache a un segundo plano. Para contextualizar el origen de algunos ingredientes del tepache durante el periodo prehispánico, se realizó una lectura al libro de estudios etnográficos Fermentaciones tradicionales indígenas en México de los autores Miguel Ulloa, Teófilo Herrera y Patricia Lape.

Este trabajo consiste en comprender cuáles eran los motivos de la prohibición de esta bebida durante estos años, enfocándose en lo llevado a cabo por la Corona para hacer cumplir las medidas de control, el alcance de esta bebida para que sea del interés de las autoridades su control, además de centrarse en los motivos de las personas que producían y comercializaban el tepache.

El objetivo del siguiente estudio es identificar por qué la Corona española trató de controlar la producción de esta bebida, siendo la única solución la prohibición en la producción y comercialización del tepache tanto a nivel local en las zonas donde existía la posibilidad de tener un negocio o venta de este producto, así como

entender el papel de la Iglesia en su prohibición y cómo es que continuaba la circulación del producto a pesar de la prohibición. De tal modo, la hipótesis manejada en esta investigación consiste en que no se respetaban las prohibiciones ejercidas hacia los habitantes de Nueva España, ya que el consumo del tepache estaba ampliamente presente en el Virreinato, lo que demuestra algunas deficiencias del sistema de control colonial.

Para llevar a cabo la investigación, se consultaron fuentes primarias del Archivo General de la Nación (AGN) y del Archivo Histórico del Municipio de Monterrey (AHMM), principalmente en los fondos de Alcabalas, Real Acuerdos y Reales Cédulas, que proporcionan información directa de diferentes años para entender las medidas y razones de las autoridades en medio de la prohibición y control del tepache. Además de consultar bibliografía que trata las raíces de bebidas de origen prehispánico—, entre ellas el tepache—, en conjunto con libros e investigaciones que hablan de las políticas coloniales en relación con las bebidas embriagantes y la importancia de esta y demás bebidas prehispánicas para los indígenas, siendo difundidas en gran parte de la sociedad novohispana.

La historiadora Teresa Lozano Armendares, en su libro *El chinguirito vindicado: El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, abarca el estudio de prohibición y contrabando de varias bebidas, principalmente el pulque y aguardiente de caña, mencionando

poco al tepache, pero siendo importante para conocer los casos de otras bebidas en un momento donde el control y castigo de las autoridades virreinales estaba en todo el territorio de Nueva España.

EL CONSUMO DEL TEPACHE

El tepache, conocido principalmente como una bebida que cuenta con poco grado de alcohol, y elaborado por medio de la fermentación de diversas frutas (en el norte de México la principal es la piña). La intención de este trabajo es tratar de entender cómo fue que esta bebida representó un problema para la Corona española, por lo que se aplicaron políticas de control y producción durante el Virreinato.

Para entender los motivos de la prohibición, se ahondará en los ingredientes necesarios para la elaboración de este producto, existen ciertas discrepancias en al menos en cuanto al ingrediente fundamental para fabricar el tepache. El libro *Fermentaciones tradicionales indígenas en México*, ofrece una posible respuesta: “El tepache es una bebida fermentada, refrescante de consumo general en México. La palabra tepache procede del náhuatl *tepiatl*, que significa bebida de maíz, pues originalmente era elaborada con este cereal”.¹

Si se queda el lector con esta versión de elaboración, podría pensar que la prohibición nació de un simple rechazo a los productos indígenas. Sin embargo, más que un rechazo generalizado a su incorporación en la dieta cotidiana (que era cada vez más común), el factor

¹ Miguel Ulloa, Teófilo Herrera y Patricia Lappe, *Fermentaciones tradicionales indígenas en México* (México: Instituto Nacional Indigenista, 1987), 43.

clave fue su contenido alcohólico y dominación de territorios.

Durante el periodo en que se mezclaron la población de estos dos mundos y al entrar cada vez más en un intercambio de costumbres y productos, se necesitaba un control para evitar su elaboración, principalmente en los productos con contenido alcohólico y por las consecuencias que estos podía llegar a provocar a la población que los consumía, principalmente por motivos morales por causa de la embriaguez. La historiadora Teresa Lozano Armendares menciona:

Desde el punto de vista de las autoridades, la embriaguez estaba muy ligada a una serie de desórdenes sociales y era un vicio que se trataba de extirpar por las consecuencias de tipo moral, económico y político que acarrearaba. Para ello se acudió a prohibiciones y a una serie de reglamentaciones cuyo fin era regular la producción, comercialización y consumo de bebidas alcohólicas.²

Por lo tanto, se puede interpretar que el rechazo a los productos mesoamericanos pudo ser uno de los motivos de esta prohibición. Sin embargo, más que considerar rechazar todos estos los alimentos, bebidas y productos de origen indígena —pues varios llegaron a formar parte de la dieta virreinal—, lo que influyó su control y eventual prohibición fue su contenido alcohólico. Esta es una hipótesis interesante, pero como se mencionó antes, existen diversas recetas de este producto que llegan a contrastar con la

anteriormente mencionada, donde Lozano Armendares, ofrece consideraciones distintas:

Encontramos tres versiones de cómo se hacía la bebida conocida como tepache, tan apreciada por los indios de la ciudad de México. El tepache común se obtenía del asiento que iba dejando diariamente el pulque tlachique, desleído con agua; se le echaba miel prieta, pimienta y una hoja de maíz, y fermentaba fácilmente. Podía hacerse también con pulque blanco al que se añadía miel de panocha; se hervía con anís y las horas que tardaba en enfriar eran a beneficio de la fortaleza. Otra manera de prepararlo era la siguiente: se hacía de preferencia con pulque tlachique; éste se echaba en una olla y la miel necesaria, unos chiles anchos enteros, unos gramos de pimienta de Tabasco y, si se quería, unos clavos "de comer". Se dejaba 24 horas en infusión, y al cabo de ellas se obtenía una bebida muy fuerte y saludable al estómago.³

Aquí, si bien Lozano menciona que al menos una receta incluye el maíz (en este caso, su hoja), este no es el ingrediente principal, sino el pulque, que, siendo esta bebida derivada de este, hace un contraste con la idea de que esta era rechazada solo por tener un origen indígena como lo era el maíz, o porque era una bebida alcohólica. De aquí surge una idea más interesante de cómo nace esta prohibición: aunque el pulque era mal visto por las órdenes religiosas de tradición cristiana que llegaron, no se prohibía en su totalidad, ya que generaba ingresos a las autoridades virreinales que se aprovechaban de la venta de este producto mediante los impuestos.

Pero como pueblos enteros, sobre todo del altiplano, dependían del comercio del aguamiel y del pulque, y el impuesto a esta bebida se había

² Teresa Lozano Armendares, "Las autoridades virreinales ante el consumo de alcohol," en *El chinguirito vindicado: El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, 2ª ed. (Mexico: Universidad Nacional

Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2005), 18.

³ Lozano Armendares, *El chinguirito vindicado*, 22.

convertido en principal fuente de ingresos para la realización de obras públicas y otros proyectos del municipio, el pulque fue tolerado y se producía, transportaba, vendía y consumía libremente. Así, el pulque blanco fue la única bebida autóctona legalmente autorizada durante la mayor parte de la época colonial.⁴

Se observa una discrepancia en las políticas de prohibición: las autoridades optaban por prohibir unas, como el pulque, y permitir otras, como el tepache, haciendo una distinción entre bebidas propias de origen mesoamericano. Entonces, independientemente del ingrediente principal que estuviese elaborado el tepache, este era prohibido junto a demás bebidas elaboradas con contenido alcohólico, si era el pulque blanco la única bebida legal, entonces “el mezcal, el aguardiente, el charape, la chicha, y la bebida peyote (que tiene como ingrediente principal la planta del peyote), también sufrieron prohibición”⁵, junto con una poca distribución de productos, quedando relegadas a localidades donde los indígenas que conocían estos productos, podían probablemente, elaborarlas en la clandestinidad.

Una razón importante a considerar para que surgiera esta idea de prohibición en las autoridades virreinales, es el caso de una bebida popular como lo fue el aguardiente de caña, con la cual existió el conflicto de monopolio en la producción y venta que tenían los negocios provenientes de la península española del chiringuito, que veían este mercado de bebidas alcohólicas de forma autónoma de la Nueva España como una competencia, siendo a

palabras de Lozano Armendares: “el motivo principal para prohibir el aguardiente de caña fue eminentemente económico, es decir, para proteger los intereses de los productores catalanes y los de los comerciantes gaditanos”.⁶

Resulta evidente que el motivo principal de la prohibición de esta bebida fue de orden económico, si bien las razones morales-religiosas de las poblaciones predominantemente indígenas nativas que conocen la elaboración de esta bebida, hace que esta quede más en una justificación que un motivo real para el accionar de esta medida.

Para establecer el momento en que era ya una realidad en el gobierno la idea de la prohibición de las bebidas alcohólicas se puede ver que, en el Archivo General de la Nación (AGN), el documento más antiguo que habla de esto proviene del año de 1633 narrando: “A la justicia de su majestad, a fin de que no consienta que en las jurisdicciones se venda vino, tepache, pulque amarillo de coscos, ni bingui, conforme a lo decretado en el tribunal de indios”.⁷ Sin embargo, este y los siguientes decretos que tratan del control y prohibición en la producción y venta de este producto, que tuvieron mínimos o nulos efectos en la práctica, ya que la población general cada vez se sentía más integrada a las tradiciones indígenas por lo cual no presentaron interés en cumplir con los decretos reales y optaron por continuar consumiendo una bebida de su agrado.

su majestad, a fin de que no consienta que en las jurisdicciones se venda vino, tepache, pulque amarillo de coscos, ni bingui, conforme a lo decretado en el tribunal de indios. Jurisdicción de [Guanajuato]. Celaya., 1633. 16.

⁴ Lozano Armendares, El chinguirito vindicado, 18.

⁵ Lozano Armendares, El chinguirito vindicado, 21-22.

⁶ Lozano Armendares, El chinguirito vindicado, 230.

⁷ Archivo General de la Nación. Fondo: Indios, Colección: Volumen 12, Expediente: 30, A la justicia de

Existen diferentes documentos expedidos que muestran que la elaboración de esta bebida se encontraba en varias partes del área central de la Nueva España y alrededores, en el AGN, se puede tener información de las personas que la producían. Un ejemplo de ello, expedido en la localidad de San Juan Evangelista Coscutlan, en la jurisdicción de Tehuacán⁸ se presenta a continuación:

Del informe que evacua v{uestra} m{erced} con f{ec}ha de 25 de Oct{b}re último en Ynstanca presentada por los Yndios del pueblo de S{a}n Juan Evangelista Coscutlan de esa jurisdicción solicitando se les releve del d{e}r{ech}o del pulque, resulta que esta Bebida la venden convertida también en la que llaman también Tepa-che; y como quiera q{u}e semejante expendio esté prohibido por repe-tidas R{eale}s determinaciones prevengo a v{uestra} m{erced} por ahora acude de su cumplim{ien}to en las partes que le toca permitiendo v{uestra} m{erced}en consecuencia unicam{en}te la venta y consumo de pulque blanco.⁹

El pulque blanco, tenía la aceptación y protección de la Corona por los ingresos que generaba, quedando el tepache relegado a la clandestinidad, la prohibición no hizo que esta bebida fuera consumida solo en poblados de indios, sino que lejos de la centralización del gobierno español, se puede rastrear su consumo tanto en esclavos, mestizos, mulatos y españoles, durante los 300 años de control virreinal de la Nueva España,¹⁰ haciendo que esta bebida, se propagase en todas las castas de al menos el centro del territorio.

Su control como se puede ver estaba en las autoridades virreinales, expidiéndose diferentes regulaciones para controlar su producción y venta, una de las destacadas es una Real Ordenanza, “ordenando al alcalde mayor de Atlixco, que cumpla con la prohibición que existe para el consumo de bebidas prohibidas como el tepache”¹¹. Esto nos muestra, como hemos dicho

⁸ Archivo General de la Nación. Fondo: Alcabalas, Colección: Volumen 481, Expediente: 15, Cartas de Basilio de Masas, dirigidas al director general Juan Navarro, 9 de noviembre de 1785. 134-140.

⁹ Para realizar esta transcripción se optó por seguir las normas establecidas por el Archivo General de la Nación, pues son las más accesibles y comprensibles para el público en general. Archivo General de la Nación, Dirección de Publicaciones del Patrimonio. Reglas de transcripción paleográfica. Boletín del Archivo General de la Nación 9, no. 17 (2024): 54–112. <http://bagn.archivos.gob.mx/index.php/legajos/article/view/2176>.

¹⁰ Archivo General de la Nación. Fondo: Acordada, Colección: Volumen 15, Expediente: 147, Representación de José Antonio, guardia español y vecino de Puebla, en la que informa que fue encarcelado por habersele hallado en su casa una cortada de pulque compuesto tepache., 30 de abril de 1803. 429-431; Archivo General de la Nación. Fondo: Real Acuerdo, Colección: Volumen 3(2-A), Expediente: 567, Registro de asistencia al Real Acuerdo de los alcaldes de la Sala del Crimen, los licenciados don

Nicolas Chirino y don Juan de la Veguellina, acompañados de los oidores Juan de Olivan, Diego Oviedo y Picado, para votar sobre las causas en contra del esclavo Juan Francisco por vender tepache., 19 de julio de 1721. 123-124; Archivo General de la Nación. Fondo: Hospital de Jesus, Colección: Caja 275, Expediente: 13, Respuesta del Juez privativo sobre la causa criminal que de oficio de la Real Justicia se han seguido contra Tomás Gamboa, mestizo, por habersele aprehendido con un poco de tepache., 25 de junio de 1756. 1-6; Archivo General de la Nación. Fondo: Real Acuerdo, Colección: Volumen 3(2-A), Expediente: 584, Parecer de los alcaldes de la Sala del Crimen don Juan de la Veguellina y don Nicolas Chirino, para revisar las causas seguidas en contra de Maria de Guadalupe, mulata libre, por habersele aprehendido con una olla con tepache. 3 de agosto de 1722. 136.

¹¹ Archivo General de la Nación. Fondo: Reales Cédulas originales y duplicados, Colección: Volumen 23, Expediente: 59, Bebidas prohibidas. Ordenando al alcalde mayor de Atlixco, cumpla con la prohibición que existe para el consumo de bebidas como el tepache, etc., 28 de noviembre de 1654. 176.

antes, las deficiencias para imponer control en el sistema colonial que se pretendía establecer a los habitantes de Nueva España estaban en el día a día, donde no solo no se respetaba, sino que su consumo estaba ampliamente difundido en varios de los habitantes del virreinato.

Lo interesante, no solo está en que su prohibición y control estuvo en el ámbito legal del gobierno, sino que también el medio eclesiástico ponía restricciones para quien se interesara en la venta y producción de esta bebida, como se menciona al inicio del texto, la embriaguez estaba muy ligada a una serie de desórdenes y era considerada un vicio que se trataba de evitar por las consecuencias de tipo moral, económico y político que acarrearía, la iglesia, interesada principalmente en las consecuencias morales y religiosas de los habitantes de la Nueva España, tenía sus propias consecuencias para los que delinquirían. Se puede encontrar un documento expedido por esta organización, que narra las consecuencias que se realizaban a quien realizara cualquiera de estos actos:

La ordinaria eclesiástica a pedimento de Juana de Herrera, mestiza, viuda de Gabriel Jiménez, Agustina de Contreras viuda de Sebastián de Bocanegra y Juan de Acosta, tejedor de paños. Vecinos de la ciudad de los Ángeles, fueron

declarados excomulgados, por hacer y vender pulque y tepache amarillo.¹²

Si el castigo que daba la iglesia era la excomunión —algo que nos muestra la gravedad del delito para la época—, ¿cuál era el castigo que daba el poder judicial del gobierno virreinal?, una respuesta que se puede obtener, —pero que lamentablemente no está disponible a la fecha de realización de este trabajo— se encuentra en el Archivo General de la Nación, donde, en un Real Acuerdo, se narra:

Parecer de los alcaldes de la Sala del Crimen don Nicolas Chirino y don Juan de la Veguellina, acompañados del oidor Joseph Gutierrez de la Peña, para votar sobre las causas en contra de Pedro de la Cruz Orbera por el homicidio de Juan Cano; contra Domingo Antonio Saravia, alias “Rubio” por salteador; contra Salvador Hernandez por el homicidio de su cuñado Agustin de la Cruz; contra María Gertrudis Aguilar por haber sido aprehendida con pulque revuelto con panela que exprimió para hacer el tepache y que sean sentenciados a muerte, azotes o para trabajos de obraje.¹³

Por lo tanto, es factible suponer que, la fabricación de tepache tenía como castigo realizar trabajos de obraje —queriendo pensar esto, pues se podría considerar excesivo la sentencia de muerte o incluso los azotes a comparación de los otros crímenes—, siendo, no solo ordenes expedidas que podían ser ignoradas

¹² Archivo General de la Nación. Fondo: Tierras, Colección: Volumen 2984, Expediente: 50, La ordinaria eclesiástica a pedimento de Juana de Herrera, mestiza, viuda de Gabriel Jiménez, Agustina de Contreras viuda de Sebastián de Bocanegra y Juan de Acosta, tejedor de paños. Vecinos de la ciudad de los Ángeles, fueron declarados excomulgados, por hacer y vender pulque y tepache amarillo. 1647. 114.

¹³ Archivo General de la Nación. Fondo: Real Acuerdo, Colección: Volumen 3(2-A), Expediente: 554, Parecer de los alcaldes de la Sala del Crimen don Nicolas Chirino y

don Juan de la Veguellina, acompañados del oidor Joseph Gutierrez de la Peña, para votar sobre las causas en contra de Pedro de la Cruz Orbera por el homicidio de Juan Cano; contra Domingo Antonio Saravia, alias “Rubio” por salteador; contra Salvador Hernandez por el homicidio de su cuñado Agustin de la Cruz; contra María Gertrudis Aguilar por haber sido aprehendida con pulque revuelto con panela que exprimió para hacer el tepache y que sean sentenciados a muerte, azotes o para trabajos de obraje. 14 de abril de 1722. 131.

sin impunidad, sino que, la idea era que hacían pensar dos veces antes de cometerlas a vista de las autoridades españolas.

LA DIFUSIÓN DEL TEPACHE

La región seleccionada a investigar sobre la producción y uso de esta bebida se basa principalmente en el área central de la Nueva España, aunque claramente no estaba limitada su producción solo en esta zona, sino que se puede rastrear su difusión y que llegó incluso a regiones que se puede pensar tardaron siglos en venderse y popularizarse, el Archivo Histórico del Municipio de Monterrey (AHMM), entre sus documentos en su repositorio digital nos muestra:

Don Juan de Acuña, Marqués de Cafafuerte, por quanto la deteftable malicia de muchos indignos, y defalmado hombres, haziendo con defcarado abufo, publico alarde de fus delictos, fin temor, ni respecto á las Leyes, Cedula Reales, Ordenanza, y otras repetidas prohibiciones, que han introducido, y fe han eftendido por todo el Reyno, muchos abdominales generos de bebidas, como fon Aguardientes de Maguei, de Caña, de Miel, Cantincara, Ololique, Miftelas contrahechas, Vinos de cocos, Sangres de Conejo, Vingueles, Tepaches, Mefcales, Guarapo, Vinagarrote, y otras muchas que con femilla de arbol del Perú. Va dirigido al Governador del Nuevo Reyno de Leon Firmas de el Marqués de Casafuerte.¹⁴

Puede considerarse que para el año de 1724, existía una preocupación por la difusión de la producción y venta de esta bebida en todos los rincones del Virreinato novohispano, por lo que resulta interesante pensar en tepacherías

clandestinas —si es que se producía de forma difundida al momento que fue escrito este documento presentado, pues solo existe registro de venta difundida poco más de 40 años después¹⁵ — en los barrios del centro de la ciudad de Monterrey durante el segundo decenio del siglo XVIII. No resulta complicado suponer que los principales difusores de esta bebida fue la población indígena del centro de Nueva España, concedores de su elaboración, quienes fueron trasladados al Nuevo Reino de León mediante los sistemas de encomienda y congrega.

Es difícil conocer con exactitud la cantidad de tepacherías tanto de manera clandestina como ampliamente difundidas en el norte de Nueva España y específicamente en el Nuevo Reino de León durante el siglo XVIII, siendo un punto importante a considerar el estudio de la difusión del tepache en demás territorios tanto al norte del Virreinato, como en zonas donde no se considera común encontrar rastros de esta bebida a comparación del centro de la Nueva España, donde su difusión de costumbres y tradiciones fueron más fuertes en el mundo indígena. Esto demuestra que existió una verdadera aceptación en el norte del Virreinato, lo que conllevó la intervención directa del virrey Carlos Francisco de Croix hacia el gobernante del territorio del Nuevo Reino de León para acabar con el expandido consumo tanto del tepache como de demás bebidas embriagantes.

Don Carlos Francisco de Croix, son bien constantes a todos las repetidas Reales Ordenes y Cedula, y los Vandos y efrechas providencias

¹⁴ Archivo Histórico del Municipio de Monterrey. Bandos, Diversos. Incumplimiento de leyes, 23 de diciembre de 1724. 2.

¹⁵ Archivo Histórico del Municipio de Monterrey. Ordenanzas Reales. Disposiciones nacionales. Bando s/prohibiciones de bebidas, 6 de septiembre de 1769. 1-13.

en cumplimiento de aquellas fe han dado por efte superior Gobierno para extinguir las Fábricas, expendio y ufo de las bebidas Tepache, Vingui, Guarapo, Chinguirito y demás prohibidas, y las penas impuestas a los Contraventores y no es menos notorio que olvidados de estas fe han aquellos, segun noticias de Personas fidedignas y timoratas, confiderablemente en esta Capital y en varios Parajes de este Reyno, valiendole para dichas Fábricas de todos los medios que arbitra la malicia.¹⁶

Se observa, no solo la necesidad de la Corona de difundir a todas las provincias sus órdenes de control de esta bebida, sino que ya estaba ampliamente extendida la comercialización para el año de 1769, la parte final del pasaje anterior muestra evidencia de ciertos individuos vinculados con las autoridades virreinales, que denunciaron la extendida producción y comercialización del tepache, práctica que, al parecer, se desarrollaba en diversos puntos de la ciudad. No obstante, resulta difícil identificar con precisión quiénes participaban en dichas actividades, cuáles eran sus motivaciones y métodos de venta, así como los posibles mecanismos empleados —en caso de existir— para evadir la supervisión de las autoridades.

MOTIVACIONES DE ILEGALIDAD

Como se ha visto, para el siglo XVIII, productores y consumidores de tepache pertenecían a la mayoría de las castas en diversos poblados novohispanos. Si bien su elaboración era de origen prehispánico, surge la pregunta: ¿cuáles eran los motivos para producir esta bebida ilegal?, ¿se puede considerar por la misma ilegalidad de una bebida muy querida y aceptada

—como podemos observar en los casos presentados—, y su venta como una razón económica?

Si se toma la versión de elaboración, se puede llegar a pensar que la prohibición del tepache nació por un simple rechazo de productos de origen indígena a la dieta cotidiana que podía existir tanto en el mundo mesoamericano, como en el peninsular que cada vez más se asomaba durante los primeros años de conquista y dominación de territorios, por lo que sería un supuesto considerar que simplemente la conservación de la elaboración de esta bebida, nace como una forma de recuperar sus costumbres y tradiciones en una Nueva España cambiante para los grupos nativos.

En todo caso, es difícil establecer los motivos específicos de los productores y comerciantes. Asimismo, resulta complejo calificar como un acto de subversión consciente una práctica que, aunque ilegal, era ampliamente tolerada por la inacción de las autoridades. Cómo se ha mencionado a lo largo de este trabajo, y con la información obtenida a lo largo de la investigación, no se encontró nada relacionado a que fuese difundida su venta en varias partes del virreinato por una misma persona o compañía a pesar de la ilegalidad, siendo un motivo para estar obteniendo un beneficio por la venta y producción del tepache.

Esto claro es un supuesto, no existiendo información específica del tepache, se recurre a observar el caso de otras bebidas para entender

¹⁶ AHMM. Bandos, Disposiciones nacionales. Bandos/prohibición de bebidas, 6 de septiembre de 1769. 14.

el porqué de la permanencia en su producción, entre las principales, tanto por el estudio como por la significancia en el mundo mesoamericano, siendo un agente importante para comparar con el tepache, el pulque muestra la necesidad de preservación y popularización de bebidas embriagantes “no europeas”, la doctora en Historia Sonia Corcuera, en su libro *El fraile, el indio y el pulque*, habla de la aceptación de esta bebida:

Si consideramos, además del comprador popular —campesino o urbano— que daba los usos más diversos al maguey y al pulque, al grupo sacerdotal que requería de la bebida ceremonial para las celebraciones públicas y masivas de México-Tenochtitlan, resulta que los campesinos pulqueros tenían por clientela a toda la sociedad. Por eso, como comprador o como vendedor, como productos o consumidor, como campesino o como habitante de un centro urbano, como sacerdote guerrero o macehual, difícilmente algún miembro de la sociedad podía quedar excluido de la esfera de influencia de la planta y sus productos.¹⁷

Puede entenderse que fue el interés monopólico de la Corona en el pulque lo que arrastró a las bebidas derivadas, como el tepache, a la prohibición y al control, de forma que el tepache fue relegado a la clandestinidad, y siendo esta bebida un ejemplo de la amplia aceptación en el mundo mesoamericano, hace probable que durante la mezcla de etnias y razas del periodo virreinal se hiciera posible la difusión de esta y demás bebidas, mostrando el porqué de la sobrevivencia en las practicas productoras, y a como se ha visto, a todas las castas de Nueva España. El ejemplo del caso de otras bebidas, es

una forma de entender la difusión del tepache aun en la ilegalidad:

Por un lado, están aquellas autoridades que acatan las órdenes de la Corona y pretenden hacer cumplir la prohibición, sin manifestar cuál era realmente su postura; es decir, no encontramos en la aplicación de las medidas que tomaron contra las bebidas prohibidas nada que haga suponer que había en estos funcionarios un rechazo o inconformidad hacia la prohibición. Por el otro, encontramos aquellas autoridades que se dieron bien cuenta de la imposibilidad de hacer cumplir la prohibición y que propusieron medios de legalizar la fabricación de chinguirito basados en la experiencia y la realidad novohispanas. Esto es especialmente visible en los periodos de franco apoyo a la legalización, pero también se puede constatar en los documentos cómo la fabricación de las bebidas prohibidas se aceptaba como "un mal inevitable" durante la mayor parte de la segunda mitad del siglo XVIII.¹⁸

El hecho de que la difusión de bebidas alcohólicas era un “mal inevitable”, la mayoría de las autoridades no tenían ningún interés real en poner acciones con tal de acabar la difusión ilegal de estas bebidas, si el pulque, que tenían en su propio control monopólico, se podía considerar que estaba fuera de su control, bebidas como el tepache, eran todavía menos posibles controlar, pues el beneficio económico que se podía conseguir de la venta de estas bebidas resultaba provechoso para asumir el riesgo a la sanción:

Esta bebida (el pulque) se fabricaba con mucha facilidad por no necesitar sino "muy cortos aperos" para extraerla. El costo era muy moderado y las ganancias eran "excesivas", pues en ocho o diez días producían casi un ciento por ciento. De ahí que con ese incentivo innumerables personas de todas clases se

¹⁷ Sonia Corcuera de Mancera, *El fraile, el indio y el pulque*. Evangelización y embriaguez en la Nueva

España (1523-1548). (México: Fondo de Cultura Económica, 2015), 19.

¹⁸ Lozano Armendares, *El chinguirito vindicado*, 199.

dedicaran a esa ocupación; con tener la fábrica "corriente" un mes, recuperaban la inversión inicial, los costos de la operación y ganaban lo suficiente para mantenerse. Así, aunque "por accidente" fueran descubiertos, no perdían cosa alguna y se hallaban "habilitados" para ponerla en otra parte.¹⁹

Anteriormente se mencionó que el castigo por producir tepache podían ser los trabajos en obraje, como en el caso de María Gertrudis Aguilar en 1722 por haber sido aprehendida con pulque revuelto con panela que exprimió para hacer tepache en 1722. Se considera el caso del pulque puesto que la fabricación de la bebida estrella monopolizada por la Corona por medio de la ilegalidad, fue castigada de forma que "no se perdiera gran cosa" y pudieran fabricarla en otra parte, lo que resulta paradigmático por la actuación de un gobierno que, aunque dictaba medidas para regular ciertos productos, mostraba ineficiencia o desinterés en aplicarlas realmente.

Resulta complicado hacer un estudio completo de estas medidas en Nueva España, ya que la historiografía se ha centrado en las principales bebidas alcohólicas (mezcal o pulque), que destacan por su popularidad entre las poblaciones indígenas, y que con el tiempo fueron diferentes grupos sociales las que difundirían el tepache entre los distintos territorios del virreinato. Con esta idea, son los grupos de los sectores más humildes los que hicieron la labor de la popularidad de esta bebida, que gradualmente fue más consumida, haciendo del tepache una difusión tanto en la clandestinidad o libre aceptación de las autoridades, que muestra

este contraste en el consumo aceptado moralmente y el controlado.

CONCLUSIONES

Esta investigación ha comentado el caso del tepache como un ejemplo de los mecanismos de control implantados por parte de la Corona española, aplicados por las autoridades virreinales en el territorio de la Nueva España durante el apogeo de su dominio en el territorio americano. Las razones de su control y prohibición tuvieron motivaciones económicas y religiosas; la protección del mercado de bebidas alcohólicas peninsulares, como el chiringuito, frente a la producción local autónoma, llevó a las autoridades virreinales a prohibir bebidas de amplia aceptación entre los estratos populares para asegurar el monopolio comercial y sus ganancias.

Esto en conjunto con las razones morales por parte de la iglesia, puesto que la embriaguez estaba muy ligada a una serie de desórdenes, era considerada un vicio que se trataba de evitar, teniendo sus propias sanciones para los que delinquirían —siendo el caso de la excomunió—. Aun así, resultaba complicado para las autoridades tanto virreinales como eclesiásticas establecer un sistema de control eficaz para controlar la distribución y producción de esta bebida; el caso de Monterrey ejemplifica la nula practicidad de las medidas para evitar la difusión a regiones alejadas del centro de la Nueva España, considerada por este trabajo el eje principal de la distribución de esta bebida.

¹⁹ Lozano Armendares, El chinguirito vindicado, 203.

Existen diversas razones para la conservación de la práctica de la producción de esta bebida, pudiendo ser el mismo ideal de preservación de costumbres y tradiciones indígenas, como la rentabilidad misma de la venta del tepache que se muestra en el trabajo, considerando que las ganancias que se lograban de una bebida relacionada al tepache como lo es el pulque, hace que el riesgo sobre la sanción se vía como algo “aceptable”, junto que el tepache era ya no solo consumido por estratos bajos de la pirámide social, sino por una amplia gama de castas a largo del territorio novohispano.

Para finalizar, el análisis de las prohibiciones y los mecanismos de control en las distintas esferas sociales de la Nueva España resulta fundamental para comprender la complejidad de su estructura social y las estrategias de dominación empleadas por las autoridades virreinales y eclesiásticas. Las bebidas embriagantes constituyen solo un ejemplo dentro de un conjunto más amplio de prácticas y productos que fueron objeto de regulación, lo cual evidencia la intención de las instituciones virreinales y religiosas de moldear las conductas sociales y los valores de la población bajo su jurisdicción. Estas medidas, sustentadas tanto en argumentos morales como económicos, ejemplifican los esfuerzos por imponer un orden social acorde a los intereses del poder colonial.

En última instancia, la sociedad novohispana se caracterizó por una dinámica diversa y ampliamente subversiva, distinta a la que las autoridades virreinales y peninsulares aspiraban a instaurar. Las interacciones entre los diferentes grupos étnicos y castas, en un territorio

en constante expansión, generaron tensiones e ilegalidades que muestran una realidad más compleja de lo que los discursos oficiales pretendían. En este sentido, el control sobre productos de consumo cotidiano, como las bebidas embriagantes, puede entenderse como un reflejo de los intentos del gobierno colonial por afirmar su autoridad en un contexto de pluralidad social y cultural.

FUENTES CONSULTADAS:

Archivísticas

Archivo General de la Nación

Archivo Histórico del Municipio de Monterrey

Bibliográficas

Corcuera de Mancera, Sonia. *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. México: Fondo de Cultura Económica, 2015.

Lozano Armendares, Teresa. “Las autoridades virreinales ante el consumo de alcohol,” en *El chinguirito vindicado: El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, 2ª ed. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2005.

Ulloa, Miguel, Teófilo Herrera y Patricia Lappe. *Fermentaciones tradicionales indígenas en México* Instituto Nacional Indigenista, 1987.



José Salvador Galván Gómez

ORCID: 0009-0002-0027-811X

jossgalvan2@gmail.com

Estudiante de sexto semestre de la Licenciatura en Historia de la Universidad Autónoma de Nuevo León, interesado principalmente en las ramas de la historia económica e historia de la vida cotidiana. Ha publicado en la revista estudiantil “Contrapunto” de la Facultad de Economía de la UANL, con el artículo titulado “Los gremios medievales europeos durante los siglos XII a XV como precursores del capitalismo”.