

Vino de coco y vino mezcal, una historia comercial conjunta en la época colonial

C. René de León Meza¹
leonmeza@yahoo.com

Coconut wine and mezcal: a history of
joint commerce during the colonial era

Resumen

Este artículo trata de dos bebidas alcohólicas que tuvieron éxito comercial en distintas regiones de la Nueva España: el vino de coco y el vino mezcal (hoy tequila). Se analiza el origen de ambas, en particular de la segunda, apartándose y difiriendo de lo que hasta hoy se ha escrito sobre el tequila. Se estudia el posicionamiento en el gusto de los consumidores y el destino de los ingresos fiscales

generados por el comercio de ambas bebidas a lo largo de la época colonial. El análisis del comercio de estas bebidas muestra la política proteccionista de la Audiencia de Guadalajara a favor de los comerciantes locales en detrimento de los cosecheros de Colima y los productores del vino mezcal. Se plantea por último la propuesta de estudiar a detalle cómo ocurrió la desaparición del vino de coco.

Palabras clave: comercio, estanco, impuestos, coco, tequila.

Abstract

This article is about two alcoholic beverages which sold well in New Spain: coconut wine and mezcal (today-tequila). It analyzes the origin of both, particularly mezcal, starting from and differentiating from what has been written about tequila

up until now. It studies its position in the taste of the consumers and the destination of the taxes generated by the sales during the colonial era. The analysis of the commerce of these beverages shows us the protectionist policies implemented by the authorities of the Audiencia de

¹ Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, Departamento de Ciencias Sociales y Jurídicas, México.
Periférico Norte 799, Núcleo Universitario Los Belenes, módulo M, segundo piso, C. P. 45100, Zapopan, Jalisco, México.

Guadalajara in favour of the local merchants and in detriment to the growers of Colima and producers of mezcal. Lastly, it suggests studying in detail the disappearance of coconut wine.

Key words: commerce, liquor store, taxes, coconut, Tequila.

Introducción

Durante la mayor parte de la época colonial existieron dos bebidas alcohólicas que tuvieron gran éxito comercial en distintos mercados de la Nueva España: el vino de coco y el entonces llamado vino mezcal. La historia de ambas se vincula a partir de que en el Reino de la Nueva Galicia se decidió en 1637 establecer un estanco para controlar su venta, con el fin de que los impuestos generados se destinaran al ramo de propios de la capital, Guadalajara, específicamente para las obras públicas, como el abastecimiento de agua, la construcción de puentes, el empedrado de sus calles, la edificación de inmuebles y el pago de las festividades cívicas y religiosas de la ciudad.

La historia del comercio del vino de coco y del vino mezcal permite analizar el destacado papel que desempeñaron algunas regiones como productoras, mientras que otras se convirtieron en espacios consumidores. Entre las primeras sobresale toda la alcaldía mayor de Colima, así como Alima, Caxitlán, Tecuiciapa, Coquimatlán, Xicotlán, Quizalapa, Tecomán, Tepetitango, Los Motines y la villa de Colima. También algunas poblaciones de la provincia de Ávalos y varios poblados del corregimiento de Tequila. Entre las segundas destaca sobre todo Guadalajara, que concentraba, al ser sede del estanco, la mayor producción de estos vinos y fungía como punto redistribuidor hacia otros mercados de consumo, como los numerosos centros mineros de la Nueva Galicia.

Es una verdad de Perogrullo afirmar que la historiografía sobre las bebidas alcohólicas que se consumían en la Nueva España es muy abundante,² pero no lo es respecto de la historia del vino de coco, la cual es muy escasa aunque relevante en cuanto a su origen filipino, la introducción de la palma de coco en la jurisdicción de Colima, el aprendizaje de su cultivo, la técnica para producir el vino y su comercialización.³ Que-

² Véanse por ejemplo los trabajos de Corcuera, *El fraile*; Hernández, *La renta*; Taylor, *Embriaguez*; Lozano, *El chinguirito*; Corona, *La vitivinicultura*.

³ Aunque existen varios estudios históricos que mencionan la importancia del vino de coco, sólo cuatro autores han dedicado al menos un artículo al tema. El más reciente es

da pendiente una profunda investigación para saber qué ocurrió con esta bebida en el siglo XVIII y entender las causas de su declive comercial, que la llevó a su total desaparición.

Los estudios en torno a la historia del vino mezcal, hoy conocido como tequila, son más numerosos, debido quizás a la gran fama que tiene en la actualidad. Básicamente esos trabajos destacan la importancia comercial que fue adquiriendo el producto hasta convertirse en la bebida nacional por excelencia, y cuál fue la historia de varios empresarios y empresas del ramo. Todos hacen importantes aportaciones, pero excluyen de su análisis al siglo XVII y a la primera mitad del XVIII, lo que hace que muchos de sus asertos sean erróneos o, en otros casos, carezcan de fundamento. Me refiero en particular a todo lo relacionado con el origen y los lugares donde se comenzó a producir el tequila. Todos los autores aceptan a pie juntillas la idea de que en los pueblos de Tequila, El Arenal, Amatitán y Magdalena, entre otros, surgió la bebida conocida antiguamente como vino mezcal, pero ninguno de estos trabajos aporta prueba documental alguna que demuestre que en esos territorios se cultivara el agave o se produjera esa bebida en el siglo XVII y en la primera mitad del XVIII.⁴

Lo que en este artículo propongo a partir de la historia comercial de estas bebidas en la Nueva Galicia es diferente para el caso del vino mezcal, que se aparta y difiere de lo que hasta ahora se ha escrito en cuanto a su origen. Lo novedoso aquí es que analizo el éxito de ambas bebidas, su posicionamiento en el gusto de los consumidores, pero sobre todo, los ingresos fiscales que generaron desde los primeros años del siglo XVII y que perduraron al menos, hasta los primeros del siglo XIX. El estudio del comercio de estos vinos nos muestra la política proteccionista implementada por las autoridades de la Audiencia de Guadalajara a favor de los comerciantes locales en detrimento de los cosecheros de Colima y productores del vino mezcal. Ésta generó una serie de conflictos entre los grupos que buscaban controlar el comercio de las bebidas que desembocaron algunas veces en la prohibición temporal de su venta. A pesar de estas circunstancias, lograron permanecer vigentes en los principales mercados expendedores hasta fines de la época colonial, como se verá más adelante.

el de Machuca, Carrano y Hernández, "El estanco", pp. 71-99. Los otros son el de Machuca, "Cabildo", pp. 173-192; Reyes, *La antigua provincia*, y Bruman, "Early coconut culture", pp. 213-223.

⁴ Me refiero en particular a las investigaciones de Luna, *La historia*; Gutiérrez, "Fuentes", pp. 43-69; Muriá, *El tequila*, "El agave histórico", pp.16-25, *Una bebida y Algo más sobre el tequila*.

El vino de coco

La introducción de la palma de coco (*Cocos nucifera*) se debió al explorador Álvaro de Mendaña, quien al regresar de su recorrido por las islas Salomón llegó al puerto de Santiago de Colima en 1569 trayendo consigo gran cantidad de cocos que fueron sembrados en aquella tierra. Esto se sabe porque cuando se ordenó la destrucción de todos los cocoteros en 1612, el cabildo de Colima presentó una defensa para evitar que se ejecutara tal decisión. Al menos uno de los testigos, Francisco Toscano Gorjón, señaló que él vio que habían sido traídos a esa provincia (Colima) por fulano de Avendaño cantidad de cocos, que fue la semilla de ellos la que se plantó, y que oyó decir que las traía de las islas del Poniente. Otros testigos no fueron tan específicos en la información que ofrecieron, pero al menos declararon que sabían que esa planta provenía de las islas del Poniente y de la Guinea.⁵

No sé si este explorador supo del vino que se podía fabricar con esa planta, es probable que no y que sólo la haya traído por las bondades que los cocos ofrecían a la tripulación como medio de conservar agua fresca y algo de comida. En la descripción de su primer viaje da a conocer la presencia de este fruto en los territorios que descubrió, pero no señala lo que producía ni para qué lo utilizaban.⁶ Pudo ocurrir que en los siguientes años, mientras crecían y maduraban las primeras palmas en Colima, los españoles que habían conquistado las Filipinas hayan conocido la bebida que los aborígenes fabricaban con esa planta y calcularan acertadamente que podría tener mucho éxito en la Nueva España, lo cual hizo surgir un interés económico por producirlo y venderlo.

Un factor coyuntural en el desarrollo comercial del vino de coco fue que la industria cacaotera, que hasta entonces había sido el pilar de la economía en la jurisdicción de Colima, estaba en franco declive debido a la notable disminución de los indígenas colimotes, por lo que los españoles propietarios de tierras buscaban afanosamente otras fuentes de ingresos para subsistir. Aunados a eso estaban los bajos costos de producción, pues a diferencia de los árboles de cacao, las palmas requerían poco cuidado, por lo que no demandaban mucha mano de obra; era relativamente fácil obtener los frutos y, sobre todo, tenían un sabor que consiguió en poco tiempo gran aceptación entre los consumidores. ¿Pero cómo empezó entonces esta industria? Si tomamos en cuenta que los primeros cocos se plantaron alrededor de 1569 y que la palma tarda en madurar

⁵ Sevilla del Río, *Provança*, pp. 59 y 70.

⁶ La Harpe, "Premier voyage", pp. 316-328.

entre seis y siete años, tenemos que a partir del último cuarto del siglo XVI comenzó a producirse el vino de coco.⁷

La conquista de las Filipinas permitió a los españoles trasladar el cultivo de esas plantas a Colima, donde fomentaron su explotación trayendo aborígenes de aquellas islas para utilizar sus conocimientos de la producción del vino. En 1604 tan sólo el alcalde de Los Motines tenía en su casa a dos operarios. En la relación que los vecinos de aquella villa escribieron en 1612 se menciona la presencia de muchos de ellos trabajando en ese negocio. Eran llamados indios chinos, pero en realidad eran filipinos que provenían de Malolos, Palañaque, Cavita, Manila, Baján, Macantón, Camarines, Cabaya, Santiago, etc., y que recibían como salario parte del vino fabricado.⁸ Las huertas de coco comenzaron a expandirse y así la industria del vino de coco se convirtió en una de las principales actividades comerciales de aquella región.⁹ Los doce testigos que declararon en la probanza de la ciudad de Colima coincidieron en señalar que había numerosos vecinos que tenían de renta cada año entre mil quinientos y dos mil pesos en sus huertas y sumaban entre todos más de cien mil ducados.¹⁰

A pesar que desde principios del XVII la industria del vino de coco generó una férrea oposición por parte de muchas autoridades, que ocasionó que varias veces se prohibiera su producción y consumo, continuó activa aún de manera clandestina y las propiedades siguieron fructificando y algunas de ellas llegaron a ser valoradas en grandes sumas de dinero. Por ejemplo, las que pertenecían a los hermanos Juan y José Carrillo fueron tasadas en 1620 en diecinueve mil ciento cuarenta pesos. Tan sólo en el valle de Caxitlán había trece dueños de huertas, y otros estaban en los valles de Zapotlanejo, Madrid, Tecuiciapa, La

⁷ Aunque en este trabajo se analiza la relevancia económica del comercio del vino de coco, no hay que olvidar el aprovechamiento total que se hacía de las palmeras pues de ellas se obtenía la materia prima para la fabricación de una amplia variedad de productos: el angeo que era una tela natural con la cual se hacían cedazos, la ramas que servían para la construcción de palapas, vinagre, aceite y miel. Sevilla del Río, *Provança*, pp. 37-47.

⁸ Sevilla del Río, *Provança*, p. 11.

⁹ Sobre el origen del cultivo de esta planta en América, en especial en Colima, véase a Reyes, *La antigua provincia*, pp. 54-55.

¹⁰ Sevilla del Río, *Provança*, p. 37. El ducado era una unidad de cuenta de gran magnitud que se utilizaba mucho en la península ibérica y equivalía a 375 maravedíes. Un peso de ocho reales de los que se usaban en México tenía 272 maravedíes. Sobre la moneda empleada en esos tiempos véase a Álvarez, *Los banqueros*, p.11.

Esperanza, Coquimatlán, Xicotlán, Aguacatitlán, Cofradía de Juárez, Tepetitango y Cihuatlán.¹¹

Antes de explicar la manera en que se elaboraba el vino de coco es importante aclarar, como lo señalaron en la época colonial muchos testigos, que no se trataba en sí de un vino, sino de un aguardiente que se consideraba como una bebida saludable y medicinal. Como todas las referencias lo nombran vino, así lo hago en este artículo.¹² El vino de coco se hacía destilando un licor blanco muy dulce conocido como tuba. Se obtiene de los tallos o macollos de la palmera, a los cuales se atan unos cordeles alrededor, y luego se hacían varios cortes. Una vez por la mañana y otra por la tarde se les colgaban unos recipientes en los que iba cayendo el líquido blanco que es la tuba. Lo que se obtenía era depositado en otras vasijas más grandes en donde se dejaba fermentar (acedar decían en la época), luego lo destilaban por medio de alambiques para convertirlo en un vino que era muy fortísimo, como el aguardiente de Castilla.¹³

Este proceso descrito en la segunda década del siglo XVII por un comerciante de Guadalajara no cambió a lo largo de los años y era idéntico al que se usaba en Filipinas. En una crónica escrita en 1810 sobre el estado de las islas Filipinas, donde resaltaba la importancia del ramo de la renta del vino de coco y nipa, Tomás de Comyn describió la forma en que se obtenía en toda la isla de Luzón. Mencionaba que la palma que produce ese fruto

tiene la cabeza adornada de unos florones o corolas, de cuyo centro o cáliz sale un pitón carnoso y lleno de jugo; el indio cortaba la extremidad de esa punta, é inclinándolo lateralmente lo restante del pitón, lo introduce en un cañuto grande que queda suspendido de él, recogiendo lleno de un licor suave y algo viscoso que purga el árbol por este medio dos veces al día cada 24 horas. Este licor, llamado tuba en idioma del país, se deja fermentar ocho días en una cuba, y en seguida lo destilan los indios en sus rudos alambiques, que no son otra cosa que unas grandes calderas con su montera de plomo o estaño, enlodada por las uniones, y con un conducto, muchas veces de simple caño,

¹¹ Reyes, *La antigua provincia*, pp. 132-133.

¹² La principal diferencia es que los vinos se someten a un proceso de fermentación, mientras que los aguardientes se obtienen por destilación.

¹³ Mota Padilla, *Historia*, p. 334. "Los alambiques eran unos palos huecos del grueso de un hombre, cubiertos con un cazo de cobre lleno de agua, que conforme se va calentando, lo van mudando, y en medio del hueco, una tabla ajustada redonda, con un caño que sale por un lado que es por donde se estila." Reyes, *La antigua provincia*, p. 158.

que depone el aguardiente en las tinajas, sin pasar como el gusano o culebra de nuestros alambiques ordinarios por el baño de las albercas y estanques, que tanto contribuye a corregir los vicios de una evaporación demasíadamente acelerada.¹⁴

El vino mezcal (hoy tequila)

En cuanto al vino mezcal, se trató de una mejora en la técnica de elaborar embriagante a partir del maguey utilizada por los indígenas de la sierra de Nayarit y de la provincia de Ávalos al introducir en el proceso productivo la destilación mediante el uso de los alambiques. El vino mezcal se obtenía del corazón de la planta conocida como mezcal. Una vez que era arrancada de la tierra, se procedía a cortar sus hojas hasta dejarla en forma de una bola llamada piña. Se juntaban muchas para tatarlas y después tritularlas para obtener el mosto, que se dejaba reposar un tiempo para que se fermentara. Posteriormente era sometido al proceso de alambicado (destilación) y así se obtenía esta bebida.¹⁵

El vino mezcal era una bebida más fuerte que el pulque. Tanto Lázaro de Arregui en 1621 como Matías de la Mota Padilla en 1742 coinciden en destacar que lo fuerte de esa bebida era la causa de su aceptación, además de que se le asignaban muchas virtudes medicinales cuando se tomaba con moderación, según afirmaron los médicos del Real Protomedicato de la Nueva España y otras autoridades de la Real Audiencia de Guadalajara en 1671.

El comercio del vino mezcal surge en la segunda década del siglo xvii en dos regiones muy específicas: en la provincia de Ávalos, al sur de la Nueva Galicia, y en los pueblos de Guajimic y Guaynamota, jurisdicción de Nayarit. Esta afirmación se contrapone a lo que ha venido afirmando la historiografía local y nacional respecto a que los pueblos de Tequila, Amatitán y El Arenal fueron la cuna de esa bebida a partir de la tercera década del siglo xvii y la región donde comenzó su comercialización. Hasta ahora los libros y artículos escritos sobre el origen del tequila sostienen esa idea, pero sin aportar ninguna prueba documental que respalde tales asertos.¹⁶ Además, ninguna de las descripciones geográficas escritas en los siglos xvi y xvii sobre el territorio de Tequila y su jurisdicción, que detallan lo que ahí se sembraba y las distintas actividades comerciales de sus habitantes, hace referencia alguna a plantaciones o cultivos de aga-

¹⁴ Comyn, *Las islas Filipinas*, p. 83.

¹⁵ Arregui, *Descripción*, p. 107.

¹⁶ Luna, *La historia*, p. 16; Gutiérrez, "Fuentes", p. 43.

ve, o siquiera que sus habitantes consumieran la bebida.¹⁷ Hay pruebas que demuestran que la estructura económica de esas poblaciones hasta la primera mitad del siglo XVIII estaba basada en la industria azucarera, la crianza de ganado, la pesca y el cultivo de frutas y legumbres.

Cuento con varios inventarios detallados de las principales haciendas agrícolas y ganaderas de esa región, libros de cuentas, juicios de composiciones y mercedes de tierras, testamentos, contratos de compraventa de propiedades, datos sobre las cofradías que existieron a lo largo de la época colonial, y en toda esa información, al menos hasta la primera mitad del siglo XVIII, no encuentro nada que indique que se producía vino mezcal. Un inventario fechado en 1756 de la rica hacienda de San Martín menciona por primera vez la presencia de un alambique, pero no es sino hasta 1777 cuando un documento confirma ya la presencia del cultivo de agaves para la fabricación de vino mezcal en esa región.¹⁸

Es posible que la introducción del cultivo del agave en las zonas de La Magdalena, Tequila, Amatitán y El Arenal se haya dado desde el norte a través de la sierra del Nayar, específicamente de los pueblos de Guajimic y Guaynamota, pues hay constancia de que al menos desde 1621 cultivaban los agaves y fabricaban un buen vino mezcal.¹⁹ Ocurrió entonces que en 1673 la Audiencia de Guadalajara reorganizó el comercio y la introducción de mercancías a la capital neogallega a través de la instalación de varias garitas, una de las cuales fue ubicada en el pueblo de Tequila. A partir de ese momento todos los arrieros que transportaran productos provenientes de Tepic, Acaponeta, Censtispac y demás territorios de tierra caliente con destino a Guadalajara quedaron obligados a registrar ahí sus mercaderías para que se les diera una guía o pase.²⁰ Uno de los géneros que pasaban constantemente por Tequila era sin duda el vino mezcal, y pudo ocurrir entonces que algunos habitantes de la población adoptaran gradualmente esa industria en algún momento del siglo XVIII.

La otra región donde se puede ver más claramente el origen del vino mezcal es la provincia de Ávalos, compuesta de 22 pueblos que hacían frontera entre la Nueva Galicia y la Nueva España, ocupando parte de los territorios que hoy identificamos como el sur del estado de Jalisco y el estado de Colima. La prueba fehaciente que demuestra el surgimiento y la importancia de este producto es un requerimiento emanado del

¹⁷ Del Paso y Troncoso, *Relación*, pp. 45-47; De la Mota, *Descripción*, p. 36; Arregui, *Descripción*, pp. 123-124; Gerhard, *La frontera norte*, pp. 184-186.

¹⁸ AIPG, Tierras y Aguas, 2ª colección, vol. 322, exp. 20 y BPEJ-RAG-RC 1L-123-3-1319.

¹⁹ Arregui, *Descripción*, pp. 130-131.

²⁰ ICDG, GDL12 35.

Cabildo Eclesiástico de Guadalajara en 1616 para que a partir de ese año se pagara el diezmo sobre la nueva bebida conocida como vino de mezcal y maguey que se producía y comercializaba desde la provincia de Ávalos a distintas partes de la Nueva Galicia (ver anexo 1). Las autoridades eclesiásticas señalaban que se trataba de un vino provechoso y saludable que en poco tiempo se había ido introduciendo con bastante aceptación entre los consumidores. Argumentaban que su venta dejaba grandes ganancias, pues el precio más bajo y moderado era de seis pesos por cada botija perulera al mayoreo, y al menudeo cada cuartillo se vendía en dos reales.²¹

Ante el aumento de la demanda, muchos españoles e indios comenzaron a destinar la mayor parte de sus tierras al cultivo del agave para luego fabricar la bebida y venderla. Esto creó un conflicto con los productores, que no aceptaban pagar ese diezmo argumentando que ese género no estaba incluido en la lista de productos gravados, y como los mezcales y magueyes eran plantas silvestres, no estaban obligados a pagarlo. A pesar de esos argumentos, el Cabildo Eclesiástico emitió un edicto mediante el cual amenazaba con la excomunión a aquellos que no pagaran el diezmo respectivo, tal y como se hacía con el vino de coco.²² Desde entonces quedaron incluidos en la lista de productos que pagaban diezmo los mezcales, magueyes, el vino y todos sus derivados.²³

Comercio, consumo e impuestos de ambas bebidas

Para comprender el éxito comercial que tuvieron los vinos de coco y mezcal en la Nueva Galicia hay que precisar que prácticamente no tuvieron competencia de otras bebidas alcohólicas en ese reino. Es verdad que se producía una amplia variedad de ellas, sobre todo en los pueblos indígenas, pero ninguna llegó a comercializarse masivamente como las dos aquí estudiadas.²⁴ Sólo el vino de mesa hecho de uva, conocido como “de Castilla”, mantenía una presencia constante en aquel reino, pero sus mercados consumidores estaban muy reducidos al uso suntuario y religioso, ya que por las altas tarifas arancelarias que se le impusieron y las enormes distancias que recorría, su precio se elevaba considerablemente.

²¹ Una botija perulera contenía 1.5 arrobas. García Fuentes, *El comercio*, p. 244.

²² AHAG, Sección Gobierno, serie Cabildo, Diezmos, caja 2, carpeta 7, exp. 2.

²³ AGN, Archivo Histórico de Hacienda, exp. 19.

²⁴ Los indios de la Nueva Galicia producían gran variedad de bebidas embriagantes a partir de la fermentación de ciruelas, membrillos, granadas, caña, piñas, etc., pero sólo eran consumidas en sus propias comunidades.

El vino de Castilla que se consumía en la jurisdicción de Guadalajara venía del puerto de Sevilla. Uno de los más fuertes gravámenes que se impuso a esa bebida fue el que estableció el virrey marqués de Cerralvo en 1633, que consistía en cobrar 25 pesos al comprador por cada pipa que saliera del puerto de Veracruz con rumbo al interior de la Nueva España.²⁵ A esto había que agregarle el costo de traslado a la ciudad de México y de ahí a Guadalajara, donde se cobraba medio real a cada cuartillo vendido.²⁶

En América hubo dos lugares donde se permitió el cultivo de la vid y la comercialización del vino, uno en el Perú y otro en Parras, Nueva Vizcaya, pero ninguno de estos vinos se consumía en Guadalajara. Al menos el de Parras era considerado por los comerciantes locales de muy mala calidad, debido a su ligereza, poca fortaleza y a que en poco tiempo se volvía vinagre.²⁷ A diferencia del vino de España, donde ya existía una larga experiencia en el cultivo de la vid y la preparación de los caldos, la producción del vino de coco y de mezcal significó un proceso de apropiación y mejora de las técnicas (con la introducción de los alambiques para destilación) utilizadas por los aborígenes de las distintas culturas que consumían las bebidas provenientes de los agaves y de los cocotales.

El éxito del vino de coco y de mezcal a lo largo de toda la época colonial se debió al buen sabor que tenían y al bajo precio en que eran vendidos y que los hacían más accesibles para la mayoría de la población. El de mezcal fue siempre más caro que el vino de coco. Mientras el cuartillo²⁸ de este último se mantuvo año con año en Guadalajara a un real, el de aquél costó en la mayor parte del siglo XVII un real y medio, aunque a partir de 1673 subió a 2 reales. Si comparamos estos precios con el del cuartillo de vino de Castilla, veremos que éste siempre fue mucho más elevado. Ni siquiera cuando se registró su precio más bajo en 1615, a ra-

²⁵ García Fuentes, *El comercio*, pp. 255-256.

²⁶ *Actas de Cabildo de la ciudad de Guadalajara*, vol. 1, p. 345.

²⁷ Cuando en 1697 un oidor de la Audiencia de Guadalajara intentó que se diese vino de Parras en vez del de Castilla para la limosna de los franciscanos de la provincia de Jalisco, los jueces de almoneda lo rechazaron (“por ser de sustancia delgado”) debido a que esa región era muy caliente y no se conservaría. AGI, Guadalajara 26, R.2, N.20. Un diezmero de Parras en 1697 describía el vino de esa región: “lo mas ordinario es salir malo y volverse vinagre”. Corona, *La vitivinicultura*, p. 131. Este autor achaca la mala calidad a la técnica del mezclado de jugos y caldos, que en el siglo XVII era muy experimental.

²⁸ Un cuartillo era la cuarta parte de una arroba, que contenía 16.13 litros; de manera que un cuartillo renía 4.03 litros. Borah, *Tendencias*, p. 48.

zón de tres reales y medio, se asemejaba a la cotización más alta del vino mezcal, que fue de 2 reales. El costo del vino de Castilla mantuvo una tendencia al alza a lo largo de toda esa centuria, alcanzando sus picos en 1662 y 1697 cuando llegó a venderse a peso el cuartillo. Véase el cuadro 1 para apreciar las diferencias en los precios de venta.

Cuadro 1

Valor del cuartillo de vinos en Guadalajara

Año	Vino de Castilla	Vino Mezcal	Vino de Coco
1615	0-3-6		
1645	0-4-6		
1649	0-4-0		
1650	0-4-6		
1656	0-7-0		
1656 (<i>sic</i>)*	0-4-0		
1657	0-4-0		
1658	0-4-6		
1659	0-6-0	0-1-6	0-1-0
1660	0-6-0	0-1-6	0-1-0
1661	0-7-0	0-1-6	0-1-0
1662	1-0-0	0-1-6	0-1-0
1663	0-6-0	0-1-6	0-1-0
1664	0-6-0	0-1-6	0-1-0
1665	0-7-0	0-1-6	0-1-0
1666	0-6-0	0-1-6	0-1-0
1667	0-6-0	0-1-6	0-1-0
1668	0-5-0	0-1-6	0-1-0
1673		0-2-0	
1697	1-0-0		

* La fluctuación de los precios del vino de Castilla ese año se debe a que cuando se fijó por primera vez su precio no había llegado la flota. Cuando apareció, el precio fue rebajado.

Fuente: *Actas de Cabildo de la ciudad de Guadalajara*, vol. 2.

El consumo de estos dos embriagantes propició un intenso comercio en distintas regiones de la Nueva Galicia. La actividad comenzaba en los centros productores (varias poblaciones de la alcaldía mayor de Colima para el caso del vino de coco y la provincia de Ávalos y la sierra de Nayarit, específicamente los pueblos de Guajimic y Guaynamota, para el de vino mezcal) y terminaba en los centros consumidores que eran los numerosos reales de minas de la Caja de Guadalajara, la capital misma y

las minas de Zacatecas, Sombrerete y San Luis Potosí. Los comerciantes de Guadalajara se insertaron como intermediarios y controlaron la redistribución de las bebidas a través del estanco creado específicamente para regular su venta.

La historia comercial del vino de coco y vino mezcal en el reino de la Nueva Galicia se unió a partir de 1637, cuando el entonces gobernador y presidente también de la Audiencia de Guadalajara, Juan Canseco de Quiñones, atribuyéndose facultades que no le correspondían, estableció un estanco para regular su venta y destinar los impuestos generados para el ramo de propios de la capital de ese reino.²⁹ En los años anteriores la venta del vino de coco había estado sustentada en las concesiones que el virrey de la Nueva España otorgaba a los cosecheros de Colima. La creación del estanco de estas dos bebidas trajo como consecuencia el desplazamiento de los mercaderes de Colima por los de Guadalajara como controladores del negocio. Durante el tiempo que funcionó, todos los personajes que ganaron el remate para administrarlo habitaron en la capital neogallega, en perjuicio de los de Colima que ya no pudieron introducir el producto y venderlo libremente en la ciudad y su jurisdicción. En respuesta, el Cabildo y los comerciantes de aquella ciudad presentaron una demanda tanto en la Audiencia de Guadalajara como en la de México pidiendo la supresión del estanco y mostrando como argumento las distintas licencias que les habían entregado varios virreyes.³⁰

La disputa por el control de ese comercio trajo como consecuencia que se descubriera el funcionamiento ilegal del estanco de esos vinos y las grandes cantidades de dinero que entraban por concepto de impuestos. Se ordenó en 1651 un juicio de visita a la Audiencia de Guadalajara, que estuvo a cargo del oidor de México Francisco Calderón y Romero, quien ya en la Nueva Galicia lo primero que exigió fue que se le presentara la cédula real que autorizaba la fundación del estanco de esos vinos y que se le informara sobre la aplicación de los recursos obtenidos durante el periodo que llevaba funcionando.

Como ninguna autoridad pudo presentar ese documento y sólo se explicó que el gobernador de entonces lo había establecido, se resolvió la extinción de ese estanco.³¹ Para el segundo requerimiento del visitador, las autoridades de Guadalajara le informaron que los recursos obtenidos de las concesiones otorgadas se habían destinado al ramo de propios de

²⁹ Mota Padilla, *Historia*, p. 335. El establecimiento de estancos era facultad exclusiva del rey.

³⁰ *Actas de Cabildo de la ciudad de Guadalajara*, vol. 2, p. 141.

³¹ Mota Padilla, *Historia*, p. 335.

la ciudad, en especial para el pago de salarios de los médicos, el aderezo de puentes y obras públicas, las celebraciones de las fiestas de Corpus Christi, San Miguel y demás santos patronos, gastos propios del lustre y la decencia de la ciudad y la compra de maíz para los pobres.³² Tan sólo en el año de 1645 el cabildo había donado al presidente de la Audiencia y gobernador de la Nueva Galicia 1 500 pesos para ayudarlo a construir el nuevo palacio y casas reales que se estaban edificando en la plaza pública. Además, se gastaron 1 200 pesos en la compra de telas y paños de Castilla para las honras fúnebres de la reina Isabel de Borbón.³³ En 1650, cuando la ciudad sufrió una grave escasez de maíz debido a las sequías que se habían presentado desde 1649, el cabildo destinó 1 200 pesos para la compra de ese grano.

Una vez suprimido el estanco de vinos, la Audiencia de Guadalajara, en represalia, prohibió la venta y el consumo de las bebidas en todo su territorio bajo el pretexto de que eran consumidas en exceso por los indios y eran causa de muchos vicios. Evidentemente tal medida afectaba sobre todo a los productores de vino mezcal de la provincia de Ávalos y a los de vino de coco de Colima, aunque éstos pertenecían a la jurisdicción de la Nueva España. Al parecer la prohibición se mantuvo vigente desde 1653 hasta 1672³⁴ y afectó directamente también al Cabildo de Guadalajara, quien al verse privado de esa entrada para su ramo de Propios, se vio precisado a solicitar la instalación de una alhóndiga, que hasta entonces no existía en la ciudad.

El funcionamiento del estanco del vino mezcal y de coco había generado tantos ingresos al ramo de propios de la ciudad de Guadalajara que durante el primer periodo de existencia (1637-1651) las autoridades desatendieron el funcionamiento de la alhóndiga hasta hacerla desaparecer.³⁵

³² *Actas de Cabildo de la ciudad de Guadalajara*, vol. 2, pp. 140-141.

³³ *Actas de Cabildo de la ciudad de Guadalajara*, vol. 2, pp. 90-91 y 128-130.

³⁴ Ese periodo de 20 años puede prestarse a confusión en cuanto a si realmente se aplicaba la prohibición de la venta de esas bebidas, pues aunque la mayoría de los documentos señalan que sí estaban prohibidas, justo en esos años el Cabildo de Guadalajara continuaba regulando anualmente los precios de venta al menudeo de ambos vinos. Creo que lo que en realidad pasó fue la supresión del estanco y la prohibición de que los cosecheros de Colima lo vendieran directamente, pero se mantuvo la libertad para que comerciantes de Guadalajara pudieran venderlo.

³⁵ Con la prohibición del estanco (1652-1672) las autoridades de Guadalajara, al ver disminuido el ramo de Propios, se preocuparon por evitar la regatonería que ellas mismas habían provocado e intentaron instalar una nueva alhóndiga bajo la argumentación de asegurar el abasto y los precios bajos a la ciudad, además de cobrar la alcabala. Du-

En varias ocasiones el Cabildo de Guadalajara trató, sin lograrlo, que el rey autorizara nuevamente el estanco de vinos, argumentando siempre lo escaso que se encontraba su ramo de Propios.³⁶

Durante años los fabricantes de las bebidas trataron infructuosamente de que se les permitiera venderlas, hasta que en enero de 1672 lo consiguieron. Para ello tuvieron que aportar diversos elementos de prueba y el respaldo de distintas autoridades e instituciones. Uno de ellos fue el dictamen y certificación emitido por los dos médicos de Guadalajara y por el Real Protomedicato de la Nueva España, que reconocían que el vino de coco y el de mezcal no eran nocivos a la salud, que usados con moderación eran saludables y medicinales. Confirmaron además que el consumo de las distintas bebidas elaboradas por los indios durante los años de la prohibición causaba muchas muertes y pestilencias. Tanto el obispo como las distintas congregaciones religiosas de Guadalajara concordaron en que ante la tendencia natural de los indios a embriagarse, era mejor que consumieran las bebidas que menos daños les provocaban y que eran las de coco y mezcal. Pero la opinión que más pesó fue la del fiscal de la Audiencia de Guadalajara, Fernando de Haro y Monterroso.

Este personaje reconoció que la prohibición había traído más perjuicios y daños que los que se querían evitar. Destacan al menos cinco aspectos de su resolución. El primero era que no había cesado la embriaguez de los indios sino que, al contrario, había aumentado por el invento que hicieron de otros vinos. Segundo, que para hacerlos y emborracharse se salían a los montes y las quebradas desamparando sus pueblos. Tercero, que dichas bebidas resultaban demasiado nocivas y venenosas para los indios y ocasionaban muchas muertes. Cuarto, que las autoridades no tenían la capacidad para impedir la fabricación de esos vinos. Quinto, que los vinos de coco y mezcal eran saludables y medicinales usados con templanza, y en caso de que los indios abusaran de ellos, no enfermaban ni se morían.

Por todo lo anterior, el presidente y los oidores de Guadalajara dieron licencia a los vecinos de la villa de Colima y los de la provincia de Ávalos para que los dos vinos pudieran venderse públicamente en tabernas y tiendas a través de un nuevo estanco, ahora autorizado por el monarca. A partir de 1673 la Corona renovó la concesión para que la ciudad de Guadalajara continuara administrando el impuesto proveniente de esos vinos

rante los autos de esa petición, todos los testigos aseguraron que la desaparición de la alhóndiga se debió a la alta recaudación del estanco de vinos. BPEJ-RAG-RC 12-8-163.

³⁶ *Actas de Cabildo de la ciudad de Guadalajara*, vol. 2, p. 258.

y estableció que a partir de ese año se destinara exclusivamente para cubrir los gastos de abastecimiento de agua a esa ciudad por ser el mayor beneficio que se le podía seguir y el de mayor necesidad.³⁷

La adjudicación del estanco se otorgaba mediante subasta pública que ganaba el que mayor cantidad de dinero ofrecía. En un principio las autoridades intentaron que el remate se hiciera en seis personas que tuvieran tienda en la ciudad de Guadalajara. Este nuevo sistema no resultó atractivo para los comerciantes, que decidieron no participar en ninguno de los 30 pregones que se dieron para subastar el derecho a vender los vinos. Esto obligó a las autoridades a modificar el sistema de arrendamiento para que hubiera un solo asentista. Se acordó además que ninguna otra persona en la ciudad y en ocho leguas (una legua castellana equivalía a 4.19 kilómetros) en su contorno pudiera vender ninguno de los dos productos. Todos los arrieros que los transportaran para venderlos en otra jurisdicción distinta a la que abarcaba ese estanco, pero que pasaran por la ciudad o las ocho leguas de su contorno, estaban obligados a manifestarlo en dicho estanco. De lo contrario, las bebidas les serían decomisadas para entregárselas al asentista. Los lugares escogidos para ese registro fueron los pueblos de Sayula y Zapotlán, pues eran por donde todos los arrieros pasaban para ir a Guadalajara, Zacatecas, San Luis Potosí y otros lugares.³⁸

Los remates para obtener la exclusividad de la venta de las bebidas tenían lugar cada año y mantuvieron entre el último tercio del siglo XVII y el primero del siguiente un precio promedio de 750 a 800 pesos. A partir de 1732 el precio prácticamente se duplicó, y ya para los últimos veinte años de esa centuria sobrepasaban los veinte mil pesos.³⁹ Desafortunadamente no he localizado más información que permita conocer cuánto se recaudaba anualmente por esos remates, sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII; pero gracias a un documento de principios del siglo XIX que nos muestra los fondos que se tenían ahorrados por ese concepto podemos vislumbrar la importancia que tenía este comercio y darnos una idea de las cantidades que se destinaban a las obras públicas de Guadalajara. En el año de 1806 el rey de España otorgó una nueva cédula real en la que prolongaba por doce años más esta gracia para Guadalajara. Pero no sólo eso, sino que dio facultades exclusivas al oidor de esa ciudad Juan Rodríguez, encargado de la obra de introducción de agua, de no rendir cuenta

³⁷ AIPG, Libros de Gobierno, vol. 1, exp. 231, f. 180v-184f; AGN, Obras Públicas, vol. 10, exp. 14, f. 267f-v.

³⁸ ICDG, GDL15 32.

³⁹ Tepaske y Klein, *Ingresos*, vol. 2, pp. 65-80.

a ningún virrey en turno.⁴⁰ Esta nueva concesión a Guadalajara se debió a que un temblor ocurrido en el año de 1805 había dañado considerablemente las cañerías subterráneas que abastecían de agua a la ciudad.

Todo indica que ese temblor de 1805 causó graves perjuicios a la ciudad, pues además de las averías al sistema de abastecimiento de agua, el palacio del intendente quedó completamente destruido. Esto condujo a las autoridades de la Audiencia de Guadalajara, sobre todo al oidor encargado de administrar los impuestos del vino de coco y mezcal, a decidirse a destinar parte de estos fondos para la reconstrucción del edificio, que en poco tiempo quedó completamente remodelado gracias a las grandes sumas que se invirtieron. Se desconoce a cuánto ascendió lo gastado en esa reparación, pero el hecho llamó la atención de las autoridades de la ciudad de México, quienes informaron a la Corona de las fuertes cantidades gastadas por la Audiencia de Guadalajara. Esta acusación provocó que el rey solicitara al intendente Roque Abarca un informe en el que desglosara toda la inversión realizada en obras de introducción de agua a la ciudad y entregara un estado de cuenta sobre el saldo que había de lo correspondiente al ramo de vino de cocos y mezcal. El funcionario, después de explicar todos los trabajos hidráulicos que se habían llevado a cabo, señaló que de ese ramo había un fondo de 144 mil 111 pesos y medio real, habiendo descontado lo gastado en la reparación del palacio.⁴¹

Ese documento demuestra plenamente que el estanco de vino de coco y vino mezcal continuó funcionando hasta el fin de la época colonial a través de las mercedes reales que se otorgaban periódicamente y que daban el privilegio a Guadalajara de que lo recaudado se destinara a las obras de conducción de agua,⁴² pero la historia conjunta de ambos vinos presenta un pendiente a resolver: ¿qué pasó con el vino de coco?, ¿en qué momento dejó de producirse?

Según la historiadora Claudia Paulina Machuca Chávez, el siglo XVIII representó el declive en la producción del vino de coco y ya para fines de esa centuria se hablaba escasamente de esa industria.⁴³ Al revisar cróni-

⁴⁰ AGN, Obras Públicas, vol. 10, exp. 14, foja 267f.

⁴¹ AGN, Obras Públicas, vol. 10, exp. 14, foja 294f-v.

⁴² La primera ocasión en que se dio esta concesión mediante cédula real fue en el año de 1673, por diez años. Conozco otras dos que se dieron en 1699 y en 1727 por cinco años respectivamente. La última fue otorgada en enero de 1806 por doce años. AGN, Obras Públicas, vol. 10, exp. 14, f 267f-v. En esta última merced se hace referencia a otras que había recibido la ciudad de Guadalajara a lo largo de todo el siglo XVIII, pero sin especificar los años en los que se le concedieron.

⁴³ Machuca, "Cabildo", p. 192.

cas, informes o descripciones de la alcaldía mayor de Colima para la segunda mitad de ese siglo, encuentro que efectivamente ya no se producía ese vino. Por ejemplo, en una relación de la jurisdicción de Colima escrita en 1744 por D. Juan de Montenegro, justicia mayor de ella, se afirma que

ha venido a decadencia total el trato y comercio del vino del coco, que se fabricaba en esta referida jurisdicción de las haciendas de palmas que tienen los españoles e indios de ella, por haberse prohibido por el señor Duque de Albuquerque, virrey que fue de esta Nueva España, el que ayudaba mucho a el trato y contrato de esta República.⁴⁴

Años después (1776-77) el alcalde mayor de aquella jurisdicción escribió:

hay muchas haciendas en Colima y términos de la costa en las que se cultivan palmas de coco proporcionando la industria, otras de tuba, de suerte que las que dan coco no producen tuba y a la contra. Dicha tuba es licor que se extrae del tubo de la palma a la manera que el pulque del maguey, aunque con diferente modo, de cuya bebida usan aquellas gentes y sus efectos en todo son como el del pulque, embriagando a los que con exceso lo toman. Dicha tuba, si se alambica, produce un agua ardiente activo como el del Perú, en cuyo comercio se ejercitaba libremente, como hoy con la tuba, pero por este superior gobierno se prohibió fabricar dicho aguardiente, siendo contra orden el que algunos trabajan.⁴⁵

En otra descripción del distrito de Colima fechada en 1789 se asienta que “también se fabricaba el aguardiente en abundancia que se sacaba de la tuba que dan las palmas, cuyo trato en el día está prohibido”.⁴⁶

Todas las crónicas coinciden en afirmar que la industria desapareció porque se prohibió la producción y el comercio de ese vino. Pero si esto realmente ocurrió así, ¿cómo explicamos entonces las diferentes cédulas reales que se dieron a Guadalajara para que siguiera disfrutando de los impuestos de estas dos bebidas, y que como ya señalé, la última que conozco está fechada en 1806? Pero sobre todo, ¿cómo entendemos la permanencia del estanco de vinos de coco y de mezcal que se continuó rematando año con año en Guadalajara?

⁴⁴ | *Documentos para la historia de Colima*, 1979, p. 160.

⁴⁵ | *Documentos para la historia de Colima*, 1979, pp. 141-142.

⁴⁶ | *Documentos para la historia de Colima*, 1979, p. 153.

En el Archivo General de la Nación existen numerosos expedientes para todo el siglo XVIII que demuestran la continuidad del comercio de ambas bebidas a través de un estanco controlado por la Audiencia de Guadalajara.⁴⁷ En todo caso, lo que queda como un problema a resolver es comprobar en qué momento del siglo XIX o XX desaparece del mercado el vino de coco y cuáles fueron las razones para que se dejara de producir, pues en la actualidad la última reminiscencia de esa bebida es ver ocasionalmente por las calles o tianguis de Guadalajara a vendedores de tuba, de la que se obtenía el vino. En lo que respecta al vino mezcal, ya la historiografía ha mostrado su expansión a lo largo del siglo XIX y la fama que alcanzó el de la región de Tequila, hasta el grado de sustituirse el nombre adoptando el de ese pueblo y constituirse como la bebida nacional de referencia.

Anexo

Archivo Histórico del Arzobispado de Guadalajara
Sección Gobierno, Serie Cabildo Diezmos. Caja 2, carpeta 7, exp. 2.

En 1619 se remataron los diezmos de la provincia de Ávalos en Juan de Anguioacar, vecino de Guadalajara, que fue el mayor ponedor. Es un escrito en donde se les ordena a todos los hacendados de esa provincia a pagar el diezmo a este señor.

“Mandamiento y disposición para que paguen diezmo de el vino de mezcal y maguey. El Deán y Cabildo hacen saber a todas personas de cualquier estado y calidad y condición que sean que se remataron los diezmos de la provincia de Ávalos en Juan de Anguioacar... en el recudimiento que de ellos dio para la cobranza de ellos se especifica particularmente que manifiesten y paguen diezmo de el vino que de

⁴⁷ Algunos documentos a los que me refiero son AGN, Reales Cédulas Originales, vol. 192, exp. 87, fecha 16 de julio de 1804, que ordena que se informe sobre las obras de introducción de aguas en Guadalajara; AGN, Tribunal de Cuentas, vol. 52, exp. 1, ff. 2-11, años de 1775-1776, Cuentas particulares de Guadalajara de los ramos de los vinos de coco y mezcal; AGN, Bienes de Comunidad, vol. 7, exp. 24 y 25, año de 1770. Se comunica a las autoridades de la ciudad de que se han recibido los impuestos del arrendamiento del vino de coco y mezcal y recibo de expedientes sobre las aplicaciones de los estancos del vino de coco y mezcal; AGN, Bienes de Comunidad, vol. 7, exp. 23, fecha 28 de mayo de 1771, Carta en la que informa a esta ciudad que el producto de los estancos de vino de coco y mezcal serán destinados a las obras del real palacio.

poco asia esta parte se a introducido que se hace de unas plantas que se llaman mescal y maguey que sus efectos no han sido conocidos hasta ahora de que se hace vino provechosos y saludable y de valor porque al precio más bajo y moderado se vende cada botija perulera a seis pesos en reales por mayor y los menudos a dos reales el cuartillo del cual dicho vino se platica mucho en el distrito de la dicha diezmería porque muchos españoles lo hacen para su beber y para vender de la misma manera que en España se hace y lo venden a los precios ya dichos para cuya inteligencia los españoles como los indios han plantado y van plantando los dichos mescales y magueys en sus estancias y tierras y los guardan para si todos los que les pertenecen porque se ha conocido el efecto grande que causa y prove dicho por la mucha contratación que hay del dicho vino por cuya razón los dichos españoles para el dicho efecto procuran con mucha diligencia comprar las dichas plantas los unos de los otros y de los dichos indios y los mismo hacen los dichos indios sacando el dicho vino para su beber y vender y porque este género a un no está de todo entablado en que se paga el diezmo por las causas dichas de haber poco tiempo que se introdujo. Debiendose pagar tan justamente de ello como de las demás semillas tenía que habían de hacer alguna resistencia los dichos españoles e indios y dichas personas que hacen el dicho vino excusándose que no estaba en costumbre o que los dichos mescales y magueyes son plantas silvestres y otras razones lo cual sería en notable daño de las rentas decimales y del interés suyo y para obviar este daño y paguen el diezmo del dicho vino como se paga del de cocos tenía necesidad de que yo le mandase dar mi pena de excomunión con todas las fuerzas necesarias y comisión para que en las partes y lugares donde no hubiere notario el susodicho pueda intimar a todas cualquier personas que deban pagar diezmo del dicho vino... por lo tanto mando que so pena de excomunión mayor paguen diezmo de dicho vino... 6 de noviembre de 1616. D. Bartolomé de Arbide.”

Siglas y referencias

- AIPG Archivo de Instrumentos Públicos de Guadalajara
BPEJ-RAG-RC Biblioteca Pública del Estado de Jalisco, Real Audiencia de Guadalajara, Ramo Civil
ICDG Instituto Cultural Dávila Garibi
AHAG Archivo Histórico del Arzobispado de Guadalajara
AGN Archivo General de la Nación
AGI Archivo General de Indias

Bibliografía

- Actas de Cabildo de la ciudad de Guadalajara*, 2 vol., Guadalajara, Ayuntamiento de Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1970.
- Álvarez Nogal, Carlos
Los banqueros de Felipe IV y los metales preciosos americanos (1621-1665), Madrid, Banco de España, 1997.
- Arregui, Domingo Lázaro de
Descripción de la Nueva Galicia. Siglo xvii, Guadalajara, Unidad Editorial del Gobierno del Estado de Jalisco, 1980.
- Borah, Woodrow
Tendencias de precios de bienes de tributo real en la Nueva Galicia, 1557-1598, Guadalajara, El Colegio de Jalisco, El Colegio de Michoacán, 1994.
- Bruman, Henry J.
“Early Coconut Culture in Western Mexico”, *The Hispanic American Historical Review*, vol. 25, núm. 2 (mayo de 1945), pp. 213-223.
- Comyn, Tomás de
Las islas Filipinas. Progresos en 70 años. Estado a principios de este siglo según... y en 1878, según el editor de la revista de Filipinas, Manila, Imprenta de La Oceanía Española, 1878.
- Corona Páez, Sergio Antonio
La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vino, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos xvii y xviii), Torreón, Ayuntamiento de Torreón, 2004.
- Documentos para la historia del Estado de Colima, siglos xvi-xix*, México, Consorcio minero Benito Juárez, Peña Colorada, 1979.
- García Fuentes, Lutgardo
El comercio español con América, 1650-1700, Sevilla, Diputación Provincial de Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1980.
- Gerhard, Peter
La frontera norte de la Nueva España, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.
- Gutiérrez Lorenzo, María del Pilar
“Fuentes documentales para la historia del vino mezcal en los archivos de Jalisco: siglos xviii y xix”, Ernesto Sánchez Santiró (ed.), *Cruda realidad: producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos xvii-xix*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2007, pp. 43-69.
- La Harpe, J. F.
“Premier voyage de Mendaña”, *Abrégé de l’Histoire générale des voyages, tome vingt-unième (1825)*, París, Étienne Ledoux, 1820, pp. 316-328.

- Lozano Armendares, Teresa
El chinguirito vindicado: el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1995.
- Luna Zamora, Rogelio
La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002.
- Machuca Chávez, Claudia Paulina
“Cabildo, negociación y vino de cocos: el caso de la villa de Colima en el siglo xvii”, *Anuario de Estudios Americanos*, vol. 66, núm. 1, enero-junio de 2009, pp. 173-192.
- Machuca Chávez, Claudia Paulina, Diana Carrano y José de Jesús Hernández López
“El estanco del vino de cocos y mezcal en la Nueva Galicia, siglos xvii-xviii”, *Letras Históricas*, núm. 8, 2013, pp. 71-99.
- Mota Padilla, Matías de la
Historia del reino de Nueva Galicia en la América Septentrional, Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1973.
- Mota y Escobar, Alonso de la
Descripción Geográfica de los Reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León, Guadalajara, Universidad de Guadalajara/Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, Unidad Editorial del Gobierno del Estado de Jalisco, 1993.
- Muriá Rouret, José María
“El agave histórico. Momentos del tequila”, *Artes de México*, núm. 27 (1999), pp. 16-25.
- Muriá Rouret, José María
El tequila: boceto histórico de una industria, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 1990.
- Muriá Rouret, José María
Una bebida llamada tequila, México, Ágata, 1997.
- Muriá Rouret, José María
Algo más sobre el tequila, Zapopan, El Colegio de Jalisco, Secretaría de Cultura del Gobierno de Jalisco, 1999.
- Novelo, Victoria
La tradición artesanal de Colima, Colima, Universidad de Colima/Gobierno del Estado de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2005.
- Orellana, Margarita de
“El agave tenaz. Microhistoria del tequila: el caso Cuervo”, *Artes de México*, núm. 27, 1999, pp. 29-35.

Paso y Troncoso, Francisco del

Relación de los pueblos de Su Majestad del reino de Nueva Galicia y de los tributarios que en ellos hay (9 vol.), México, Vargas Rea Editor, 1952.

Reyes G., Juan Carlos

La antigua provincia de Colima, siglos XVI al XVIII, Colima, Universidad de Colima/Gobierno del Estado de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes 1995.

Sevilla del Río, Felipe

Provança de la villa de Colima en su defensa ante un mandamiento de la Real Audiencia de México, que ordenaba la tala total de los palmares colimenses año de 1612, México, Jus, 1977.

Tepaske, John J., y Herbert S. Klein

Ingresos y egresos de la Real Hacienda de Nueva España (2 vol.), México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1986.

Recibido: 17/06/2014. Aceptado: 10/11/2014