

## **UC Merced**

### **TRANSMODERNITY: Journal of Peripheral Cultural Production of the Luso-Hispanic World**

#### **Title**

Machuca, Paulina. El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII. El Colegio de Michoacán, 2018. 400 pp.

#### **Permalink**

<https://escholarship.org/uc/item/7bz4n2xh>

#### **Journal**

TRANSMODERNITY: Journal of Peripheral Cultural Production of the Luso-Hispanic World, 9(6)

#### **ISSN**

2154-1353

#### **Author**

Valenzuela-Zapata, Ana G.

#### **Publication Date**

2021

#### **DOI**

10.5070/T49653494

#### **Copyright Information**

Copyright 2021 by the author(s). This work is made available under the terms of a Creative Commons Attribution License, available at <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Peer reviewed

**Machuca, Paulina. *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*. El Colegio de Michoacán, 2018. 400 pp.**

---

ANA G. VALENZUELA-ZAPATA  
INDEPENDENT SCHOLAR

Una historia que recibió poca atención ahora se encuentra al alcance de nosotros en este libro sobre el “vino de cocos”. Su autora, Paulina Machuca, es originaria de Colima y se instaló por una década en el acervo de su ciudad natal, calificado por ella misma como el mayor cúmulo documental sobre los llamados “indios chinos vinateros” durante la época colonial. ¿Quiénes fueron estas personas? ¿Qué fue el vino de cocos? ¿Por qué se extinguió su producción? ¿Por qué representa una historia de interacción cultural en el siglo XVII? ¿Qué impactos tuvo el tornaviaje de Andrés de Urdaneta en 1565 en la ruta transpacífica conocida como la Nao de China y/o el galeón de Manila? ¿Por qué se conoce tan poco de esta historia?

Primero valdría la pena aclarar que el “vino” de esta historia es, en realidad, un destilado. Lo segundo a subrayar es que para su elaboración se extraen savias o jugos frescos azucarados para fermentación que después son destilados. En el México novohispano y, aun en la actualidad, no es raro llamar “vino” a cualquier bebida que contenga alcohol, por ello la frase “echarnos unos vinos” para dicho consumo con fines de entretenimiento es todavía común en Jalisco. Los migrantes que llegaron a la Nueva España desde las islas Filipinas y otras partes del sudeste asiático, los protagonistas de esta historia, han permanecido en relativa oscuridad hasta esta publicación. Sabemos ahora, cuatro siglos después, que esta migración y este proceso de transculturización nos legó las “vinatas” y sus “aparatos rústicos” que ahora se utilizan para la producción de mezcal, antes llamado “vino mezcal”.

El libro nos lleva en cada capítulo, con un lenguaje accesible para múltiples lectores, por la historia de la ruta del Galeón de Manila. Entreteje momentos de la vida novohispana, personajes y oficios y traza los recorridos de los migrantes asiáticos en el México colonial. Estas descripciones, basadas en una profunda investigación de fuentes en distintos acervos de la Ciudad de México, Manila, Madrid, Sevilla y Lisboa, muestran que la Nueva España era un lugar palpitante con culturas de todo el mundo, es decir, un lugar cosmopolita.

El libro es apasionante y una valiosa fuente de información para quienes nos dedicamos a la historia de la destilación en México desde la etnobotánica. En esta investigación de más de una década

nos adentramos a un tema central que conecta elementos de la identidad cultural de la Nueva Galicia y de la provincia de Michoacán, es decir, de una amplia región donde se diseminaron los saberes sobre el vino de cocos y donde se siguen utilizando las mismas tecnologías de destilación. El puerto de Acapulco y sus plantaciones no siguieron el modelo de los llamados “indios vinateros” del “arak mexicano”; la autora encontró pocos registros de esta actividad en la región y menciona que las personas esclavizadas de ascendencia asiática fueron empleadas en otras faenas.

Dado que el destilado era tan solo uno de los múltiples productos y beneficios de las palmas de coco (*Cocos nucifera*), la investigadora no hace menoscabo en sus descripciones sobre los platillos, recetas, recipientes, saberes, ideas, en fin, sobre los conocimientos tradicionales que fueron introducidos en América por estos migrantes. La obra de la historiadora no es la primera sobre la palma de cocos en la Nueva España, ni sobre los destiladores del vino de cocos (véase, por ejemplo, también el trabajo de Henry Bruman, Zizumbo y Colunga y Valenzuela et al.). Se trata entonces de la primera publicación sobre la historia del destilado en su epicentro de producción: el estado de Colima y las proximidades de Jalisco.

Este volumen, que se compone de tres secciones con seis capítulos, rescata la historia de un intoxicante que, con el tiempo, se esfumó hasta de la memoria regional. El libro es una referencia obligada para la historia de Colima, de la Nueva España, del occidente de México y de la destilación. Al mismo tiempo que genera conocimiento, promueve el interés por el desarrollo de una historia compartida entre México y Asia. A nivel global, enfatiza la historia de la tecnología de la destilación de alcohol en Asia sin privilegiar únicamente la visión eurocéntrica de los alquimistas y los alambiques.

Otras líneas de trabajo que pueden actualizarse gracias a esta cuidadosa investigación sobre el “arak novohispano” (vino de cocos) son las historias del tequila y la gran tradición mezcalera de México. La autora también hace mención del llamado “vino de la tierra” o pulque en diferentes pasajes del libro, así como sus similitudes con la extracción de la palma de cocos.

Hasta la fecha, los términos como “vinatas” o “río de tuba” se usan en la ciudad de Tequila para referirse a las históricas instalaciones de destilación del “vino mezcal” y al río donde se arrojan inapropiadamente los desechos de la destilación o vinazas. La autora destaca algunas palabras que unen estas historias, y me gustaría señalar las que ahora vienen a mi memoria. La palabra “tuba” se refieren tanto a la bebida fermentada y refrescante de las savias de coco en Colima, así como al río Atizcoatl o Atizcua también conocido como “arroyo la tuba” que en un inicio surtió de agua a las fábricas del “vino mezcal”. En la ciudad de Tequila, es bien conocida la cantina tradicional “La

Capilla” donde el cóctel de la “batanga” (tequila blanco, jugo de limón y refresco de cola negra) se ha convertido en un “objeto de culto” para los mixólogos que llegan a la región en programas para la educación de firmas exportadoras de tequila a los Estados Unidos. La autora menciona el caso de un vinatero de Colima (1603) cuyo nombre Bartolomé Sampa hace alusión a una demarcación en la provincia de Batangas al sur de Manila (123). Si bien el tequila no se produce artesanalmente, sí persiste en su región originaria y en su proceso de producción el uso de vocablos que lo unen a la historia del vino de cocos. Este hecho nos ayuda a trazar las conexiones históricas del tequila, el cual es un descendiente directo de la gran tradición mezcalera que nació en el siglo XVI con las formas de destilación de los vinateros filipinos y otras personas llegadas en la ruta de la Nao de China. La gran tradición mezcalera y el tequila tienen una gran importancia económica, en la actualidad suman ambos un total de 350 millones de litros por año. Esto requiere de investigaciones serias donde se discuta la importancia de su identidad cultural y se disminuya la tendencia al “genericidio” y a la propaganda folclorista.

Como ha estudiado anteriormente Ana G. Valenzuela Zapata, los aparatos de destilación calificados como “primitivos” por no ser alambiques árabes son antiguos y aún se utilizan para la producción artesanal de destilados en Asia con variedades de arroz, granos, savias de palmas, caña de azúcar, camote o patata dulce y hasta con leche en Mongolia. En México, estos aparatos “asiático-mexicanos” han sido adaptados y se mantienen en la producción de mezcales tradicionales y ancestrales con ollas de barro, troncos huecos y en forma de barricas. Los aparatos de destilación que menciona la autora al final del libro, encontrados en la región del occidente de México, coinciden no solamente con los que pudieron haber sido utilizados por los “indios chinos” vinateros-mexicanos, sino además con los que se usan en Mongolia, Corea y en países del sudeste asiático.

Con el crecimiento de la corriente nacionalista de las denominaciones de origen del tequila y el mezcal en México, ha sido muy atractivo plantear y asegurar su origen indígena, lo cual comercialmente ya era muy utilizado en las guías turísticas del mezcal y del tequila. La diosa Mayahuel ya había sido “seleccionada” por la industria tequilera para dar legitimidad indígena a estas bebidas durante las primeras décadas del Tratado de Libre Comercio. En el epílogo del libro, la autora incluye de una manera sucinta las fallidas investigaciones que por diferentes vertientes se han realizado para encontrar el supuesto origen precolombino del tequila y del mezcal. Es decir, en esta última parte del libro hay una discusión sobre las hipótesis propuestas por dos grupos diferentes de investigación del centro de México que proponen la destilación prehispánica y, el punto de vista de la autora, que hasta la actualidad sabemos que no hay evidencias científicas para sostenerlas (McGovern et al, 2019), ni

evidencia que asegure que la destilación de alcohol en México fuera conocida antes de la conquista. Lo anterior no descarta la posibilidad de seguir esta línea de investigación. Pero por ahora, los estudios de la última década sobre el vino de cocos o el “arak novohispano” nos permiten asegurar que fueron las savias fermentadas de la palma de cocos los primeros destilados del continente americano y comenzaron en las últimas dos décadas del siglo XVI.

Los migrantes del trópico asiático introdujeron sus saberes tecnológicos preparando un intoxicante de alta graduación alcohólica en las mismas latitudes del mundo novohispano, a partir de maderas y barro que los pueblos indígenas mexicanos manejaban muy bien, además de numerosos fermentos, entre ellos, los de agave cocido o mezcal.

Sin embargo, las historias de los licores en cualquier momento se enfrentan a puntos de vista encontrados, desde aquéllos que los glorifican al grado de ser considerados como “medicinales”, como otros que los consideran sustancias nocivas y desestabilizadoras del orden social. Son alabados por las altas clases sociales y vituperados cuando estos mismos licores afectan negativamente la salud de los trabajadores del campo o los mineros, o afectan las supuestas “costumbres decentes.” El “arak colimense” (vino de cocos) no es la excepción y la autora hace mención de los comentarios sobre sus efectos medicinales en enfermedades renales. Sin embargo, la mala fama de Colima y de sus supuestos “beodos” creció y eventualmente se prohibió la producción y consumo del vino de cocos. Por otra parte, pronto los numerosos vinos mezcales y los aguardientes de caña (chinguirito) sustituyeron el “vino de cocos”.

El libro también nos da a conocer la historia de los registros de la venta del vino de cocos y del mezcal. La primera bebida espirituosa de América y sus circuitos de distribución iniciaron en 1600 en Colima, gozaron de un auge en 1626 cuando fue autorizada su producción y comercio y tuvo su declive entre 1700 a 1724 con la prohibición impuesta por el marqués de Casafuerte. El paisaje de la costa del Pacífico ya se había modificado con el aguardiente de la savia de palmas que hizo desaparecer a los cacaotales del occidente de México. Las historias ligadas a la producción de alcohol en todo el mundo suelen ser difíciles de registrar por tratarse en ocasiones de “sustancias intoxicantes ilícitas” que evaden el fisco, por lo que la aportación del libro en este respecto es especialmente significativa.

El “arak novohispano” no se produce más en México; nos queda este libro para evocarlo. En su época de oro, sirvió de relajante muscular y promovió una embriaguez que era completamente diferente a las que ya se conocía con fermentos y plantas alucinógenas en México. Henry J. Bruman (químico y geógrafo) ya nos había planteado la hipótesis de la “tuba” y del “vino de cocos” para indagar más en la historia del origen de la destilación en México. Prueba de ello son sus publicaciones

y su tesis de doctorado de 1940 publicada sesenta años después. Machuca coincide con esta hipótesis y, adicionalmente, registra herramientas y técnicas de origen asiático para la destilación en México que son también de uso común en los pueblos nahuas, wixáricas y tepehuanes de Jalisco, quienes han hecho sus propias versiones con lodos, ruedas de hojas de pino y materiales locales.

Desde el punto de vista migrante del siglo XXI, podemos resumir que los vinateros de ascendencia asiática, ya que no todos eran filipinos, representan una historia de éxito. Introdujeron tecnología y un producto intoxicante nuevo que se extendió entre las diferentes clases sociales del siglo XVII y cuyos registros históricos muestran los estancos que aportaban a los impuestos de “vino de cocos y mezcal” en Guadalajara.

Si bien la autora en el epílogo sólo se pregunta si el mezcal es el heredero del “vino de cocos,” la obra parte de esta premisa y aporta discusiones sobre las diferentes hipótesis sobre el origen de la destilación en México. Indudablemente, las ideas y los saberes de los inmigrantes filipinos en México fueron un detonador de éxito para que con una notable rapidez se expandiera tanto el arak mexicano como el vino mezcal a las regiones áridas del norte de México.

Por la importancia que esta obra representa en la historia de la ciencia de la destilación de alcohol en el mundo, es esencial su pronta traducción al inglés. La traducción facilitaría que el libro entrara a un circuito de publicación y discusión más amplio sobre el tema. Por otra parte, el volumen carece de un índice temático y de un listado de bibliografía, herramientas académicas que pudieran mejorar y facilitar su consulta y hacer más visibles sus referencias para ser cotejadas.