



*Gran naturaleza muerta II, 2003*

# Producción de alcohol en el México del porfiriato

◆ Luis Anaya Merchant



La adulteración ilegal y nociva del tequila se registra al final del porfiriato y la legal e inofensiva se observa desde 1964.<sup>1</sup> La escasez y calidad del material estadístico limita nuestro conocimiento acerca de los efectos de las primeras oleadas importantes de adulteración ilegal nociva, así como acerca de los hábitos de consumo de bebidas alcohólicas, y de los costos sociales y económicos causados por estas adulteraciones. Sin embargo, podemos señalar que esos costos sociales fueron claramente percibidos en la época. Así, el porfiriato intentó disminuirlos tímidamente desde el Ministerio de Instrucción Pública; mientras que, con desiguales éxitos, propósitos y bases de análisis, la mayoría de los líderes revolucionarios los atacaron mediante campañas antialcohólicas.

## Mezclar pero diferenciar

La mezcla de diferentes tipos de destilados y fermentos para preparar nuevas bebidas fue muy

practicada en la Colonia. En su catálogo de bebidas, Carrera Stampa identificó lo que podría denominarse el “coctelario colonial”, una gran variedad de licores “simples y compuestos o artificiales”, en su mayoría “prohibidos por las autoridades”. Carrera relata una sabrosa anécdota de tintes religiosos y que refiere, claro, a qué autoridades aludía, pero también mucho más directamente al género de bebida del que nos ocupamos: “A tanto llegó el abuso del oloroso y fuerte mezcal, que llegó a prohibirse en el Obispado de Michoacán, bajo pena de excomuni3n, por lo que el pueblo, siempre satírico y burl3n, denominó a esta bebida, de allí en adelante con el nombre de *excomuni3n*”.<sup>2</sup>

La amenaza anunciaba otros castigos para los infractores,<sup>3</sup> por lo que resulta sugerente investigar cómo fue que la Iglesia llegó al punto de excomulgar a sus fieles por beber en demasía. Realmente las preguntas sobre estos excesos —de falta y

<sup>1</sup> Aquí empleamos el término adulteración como sinónimo de “engaño por falsificación”. Salvador Gutiérrez González (*Realidad y mitos del tequila. Criatura y genio del mexicano a través de los siglos*, Ágata, Guadalajara, 2001) lo utiliza como “cambio de formulación” de la bebida, que sanciona la Norma DGN-R-9-1964, con la que el gobierno federal autorizó el empleo de materias primas ajenas al agave, pero aún llamándole “tequila” a ese nuevo producto”. Para este autor, la Norma de 1964 es el acta de defunción del “tequila” que nació en el siglo XVI.

<sup>2</sup> Carrera Estampa, M., “Brevajes en la Colonia. La fontana mexicana del siglo XVIII en la mezcla de licores”, en *Memorias de la Academia Mexicana de Historia*, núm. 3, tomo XVII, julio-septiembre de 1958.

<sup>3</sup> Sugerimos consultar Lozano Armendares, T., *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, UNAM, México, 1995, un trabajo que enfrenta el análisis histórico de la persecución judicial de las bebidas “prohibidas” en la época tardocolonial a través del juzgado homónimo.

◆ Profesor-Investigador, Facultad de Humanidades



castigo— se pueden multiplicar. ¿Las restricciones —formales e informales— fueron estrictas? ¿Existieron líneas de continuidad entre las prácticas productivas y de consumo entre la Colonia y el final del siglo XIX? ¿Pudieron contener las amenazas y los castigos la relajación del pueblo?

Es muy difícil dar respuesta a cuestiones de este tipo, sobre todo si se considera que la mayoría de la producción de bebidas no se hacía bajo procesos industriales ni controles burocráticos, y se hallaba cercana al mundo de conocimientos asequibles de la población adulta. A los problemas de calcular el autoconsumo se suman las inciertas magnitudes del contrabando interior y del simple trueque, para ser escépticos con respecto a cifras que pretendan establecer las dimensiones del problema.

A mediados del siglo XIX no había diferenciación en los procesos de fabricación del “vino-mezcal” y el tequila era virtualmente inexistente, pero en las tres últimas décadas del XIX, procesos semiindustriales de fabricación fueron más difundidos y aplicados hasta perfilar una auténtica ruptura con

las prácticas tradicionales.<sup>4</sup> El crecimiento de las escalas de producción del tequila configuró cambios en diversos ámbitos económicos jaliscienses e influyó en la recomposición del poder político local. A decir de Luna, en 1879 la industria tequilera representaba el 36% del valor total de la producción agroindustrial jalisciense,<sup>5</sup> cifra que aclara notoriamente la continua consolidación y expansión del negocio. Es por demás plausible que haya sido precisamente ese crecimiento del mercado (el cual se reforzaría casi un siglo después) el incentivo que propició el surgimiento de los adulteradores del “vino-mezcal”.

Puede afirmarse en consecuencia que el tequila, la bebida nacional mexicana, nació al disociarse del mezcal por una destilación distinta<sup>6</sup> pero también por otros procesos “extraquímicos”: más precisamente, sociohistóricos. Cambios en hábitos de consumo, de percepción y de significación lingüística, cuya combinación se acentuó al iniciar la segunda mitad del siglo XIX y culminó su primera etapa cuando el régimen porfiriano moría. Por su-

---

<sup>4</sup> Diversos autores han aclarado la temporalidad en la que ocurrió el proceso y la formación de empresarios que la sostuvo, asociándola a una escalada de enajenación de tierras, a un mayor índice de comercialización y a notorios cambios a nivel técnico productivo.

<sup>5</sup> Luna Zamora, R., *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*, Conaculta, México, 1991; cabe señalar que la participación del tequila en el Producto Interno Bruto (PIB) agrícola era menor; entre 1904 y 1906 osciló del 5.7 al 6.6%. Para mayor contraste, Luna ofrece cifras que muestran que para mediados del siglo XIX existía un proceso dominado por sobresaltos, retrocesos y un ámbito de comercialización básicamente local, características que sólo se alteraron tímidamente al comenzar la década de 1870.

<sup>6</sup> Mientras que el mezcal se considera un producto terminado luego de una destilación, el tequila requiere al menos dos destilaciones, y de aquí su menor aspereza al gusto y su menor concentración de color. De igual modo, por la conservación de la costumbre de quemar las piñas de los agaves en “hornos de piso”, el mezcal puede tener cierto gusto ahumado, lo que incluso algunos productores buscan como una cualidad diferencial y que, toda proporción guardada e insumos diferenciados, podría compararse con el aroma a “turba” o *peat* del whisky de la costa oeste de Escocia.

puesto, y naturalmente, la diferencia última entre ambas bebidas —el tequila y el mezcal— radica en las propiedades del agave denominado *Tequilana Weber azul*, y en las propiedades de las variedades de agave con las que se produce el mezcal, como la “bovicornuta”, el “pata de mula”, el “limeño”, la “raicilla” o el “espadín” del que hoy se extrae, predominantemente, el prestigiado mezcal oaxaqueño.<sup>7</sup>

#### Falsificación y fiscalización

Una expectativa de rentabilidad permite explicar la imitación del tequila, pero había otras condiciones que la facilitaban. Una era la presencia del ingrediente principal de la falsificación, el alcohol de maíz, pues su empleo implicaba tanto un uso más rentable de los excedentes del grano, como “incentivos” fiscales indirectos, por ejemplo, los impuestos para las fábricas mezcaleras eran mayores que para las productoras de alcohol de maíz. Adicionalmente era más fácil instalar fábricas de alcohol de maíz por requerir éstas menores inversiones de capital y de trabajo que las de mezcal. Como hemos comentado, las prácticas de producción eran ampliamente conocidas y pronto lo sería la imitación de etiquetas de productos conocidos y sus correspondientes documentos fiscales.

Las primeras manifestaciones de la generalización del fenómeno ocurrieron en el periodo 1904-1905. Sus transmisores fueron agentes comerciales viajeros y comerciantes establecidos en pueblos de la frontera norte. Antes del cambio de siglo, la adulteración —al menos del “vino-mezcal”— parecía ser un fenómeno de dimensión muy reducida, pero en el primer lustro se observaron cambios: “el incremento de las adulteraciones del aguardiente de mezcal, con las cuales atestan los agentes viajeros las plazas retiradas de los centros de producción [...] está demandando ya una enérgica actitud tanto de los fabricantes de tequila genuino como de los comerciantes, cuya buena fé es sorprendida por multitud de falsificadores, quienes no contentos con producir brebajes notoriamente impuros y nocivos, aún se dan muchas veces el lujo punible de presentarlos con marcas de reconocido prestigio”.<sup>8</sup>

Poco sabemos de la suerte que corrieron las denuncias sobre la falsificación y adulteración del tequila de los productores legales de “tequila original” en la época; sin embargo, tenemos testimonios de que dieron publicidad al fenómeno a través de panfletos y periódicos. Por ello es de suponerse que la mayoría de esos empresarios tequileros debió coincidir con Gabriel Vargas en que había sido

<sup>7</sup> Lozano Armendares, T., “De fuego y de maguey: mezcal”, en *Beber de tierra generosa*, FISAC, México, 1998.

<sup>8</sup> Anónimo, “A los consumidores de vino mezcal”, s. e., 1905, Biblioteca México (ejemplar de la Colección Basave); es de presuponer que este panfleto se haya editado en Guadalajara, al final del año indicado. La identidad del editor tampoco está especificada, aunque la copiosa propaganda que se hace a la fábrica de José Cuervo sugiere que la edición se hizo bajo su auspicio. Adicionalmente, el haber sido el más importante productor de tequila respalda esta suposición.



con la instalación de fábricas de alcohol de maíz que la adulteración había crecido.<sup>9</sup> Como señalamos, el principal ingrediente de la adulteración era ese alcohol, pues permitía realizar el engaño mejor que el aguardiente de caña. El problema que tenían “los revolvedores de mezcal” con los aguardientes de caña de azúcar era que despedían un olor que evidenciaba su adulteración. Tampoco cabría desestimar la diferencia del mayor precio relativo del azúcar, pero para sus efectos, el “tufo” parecía una razón suficiente.

El asunto crucial de la mezcla era su grado de toxicidad, “pues el mezcal con la adición de alcohol de maíz adquiere un carácter venenoso”. Tal era la denuncia del productor Gabriel Vargas, quien respaldó su dicho en estudios científicos franceses y españoles, que daban cuenta de la proporción de sustancias y alcoholes tóxicos y de uso industrial que integran el cuerpo del alcohol de maíz: ácido butírico, furfurool, aldehído, alcohol amílico, caprílico, propílico, butílico y otros ingredientes, cuya generación depende de las reacciones con los azúcares y alcoholes que resultan de destilar el agave, y que podrían causar la muerte o la ceguera al

consumirlos. El asunto era lo suficientemente conocido en España desde por lo menos 1886, cuando la Academia de Medicina de Madrid recomendó terminantemente su prohibición, sobre todo “en el encabezado de vinos”, y reclamó la mayor dureza de castigo para quienes lo emplearan en la preparación de bebidas.

Vargas citó estudios de diputados y médicos franceses; así, por ejemplo, la opinión de Algave, de *La Sorbonne*, era que el alcoholismo era una enfermedad social muy reciente, de no más de treinta años; asociada, claro, al creciente uso de alcoholes de granos y cuya composición química hacía diferir “el espíritu del vino”.<sup>10</sup> Con justicia y perspectiva, Vargas podía afirmar que “antes había borrachos pero no alcoholizados”.<sup>11</sup>

Con el conocimiento de los problemas morales y de salud asociados a la adulteración, las autoridades comenzaron a mostrar interés por la producción de alcohol de maíz y por las denuncias que lo vinculaban a la falsificación del tequila. Como lo muestra el cuadro a continuación, esos años fueron testigos de la formación de una importante brecha entre el “alcohol potable” y el “desnaturalizado”.

---

<sup>9</sup> Vargas, G., “El alcohol de maíz y el vino mezcal”, 30 de diciembre de 1905, citado en Anónimo, *op. cit.*, 1905. Dicho artículo es citado ampliamente en el panfleto aludido en la nota anterior —y de hecho pareciera ser el motivo de la edición de aquél (aunque es posible que haya sido editado en algún periódico local)—, que lo reproduce íntegramente, añadiendo tan sólo las etiquetas originales de los productos de la fábrica Cuervo. Por ello, cabe suponer que dicho panfleto, con su estudio “higiénico”, fue distribuido entre fabricantes y comercializadores.

<sup>10</sup> *Ibid.*

<sup>11</sup> *Ibid.*: “El alcoholismo es una epidemia muy reciente, data de la fecha en la que empezaron a desarrollarse en nuestra República fábricas de alcohol de maíz con el cual se falsifica a las mil maravillas nuestro vino nacional [...] Ahora no se bebe la misma clase de mezcal que la que consumía anteriormente nuestro pueblo”.

**Producción de alcohol de maguey y de maíz<sup>12</sup>**

Años	Alcohol de maguey/litros	Alcohol de maíz/litros
1900-1901	9,200,000	2,100,000
1901-1902	9,100,000	2,900,000
1902-1903	8,900,000	3,900,000

Estos números muestran un contraste que coincide con los años de la primera ola adulteradora de tequila y mezcal, y es por ello que merecen atención.

Una primera hipótesis de la “caída” sería que la producción de los alcoholes del maguey (tequila y mezcal)<sup>13</sup> hubiese sido “relativamente inelástica” en la época. Esto podría deberse al sostenimiento del grado de pureza de la bebida, o a la sobreexplotación de las plantas de agave, a dificultades para extender su cultivo, a una combinación de varios o todos estos factores, y claro, a modificaciones en las expectativas de rentabilidad. Y —no por ser obvio hay que dejar de mencionarlo— el tiempo de crecimiento y maduración de las plantas,<sup>14</sup> que les asigna el carácter de ser un insumo escaso, se sujeta a un ciclo, y quizá de lo que estemos tratando no sea más que una fase del ciclo cuyas restricciones

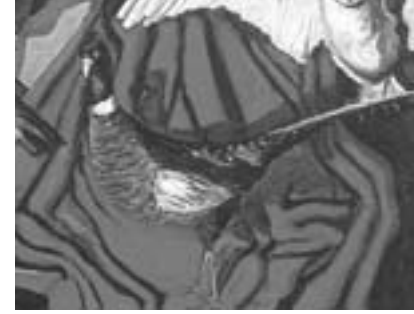
a la producción no alcanzamos a percibir en su real magnitud.

Para analizar el desenvolvimiento del alcohol de maíz, es necesario mencionar algunos fenómenos bien documentados acerca del maíz. El primero y más evidente es que, la ser la base de alimentación de la mayoría de la población, se accedía a su consumo no sólo por medio del mercado, sino también por autoabastecimiento o como parte del salario, en el caso de la población trabajadora de las haciendas y ranchos. El segundo es que su producción permaneció virtualmente estable a lo largo de los últimos tres lustros del porfiriato. Y, por último, está el hecho de que incluso bajo las mejores condiciones de producción o en las haciendas más rentables, el precio de producción era alto respecto a los índices internacionales. De la combinación de estos fenómenos resultaba que el mercado para el consumo directo del maíz era muy restringido y de costos elevados, por lo que no extraña que se buscaran otras alternativas de rentabilidad ajenas al consumo directo, y una de ellas fue convertirlo en alcohol. Transformado en alcohol y “disfrazado” como tequila, se obtenían mejores dividendos que vendiéndolo como grano. Otra

<sup>12</sup> *El Imparcial*, México, 30 de octubre de 1905.

<sup>13</sup> Asumimos que el sotol no representaba un guarismo importante, y que en la producción de alcohol de maguey no se incluye al pulque, al que siempre se le identificó mediante una clasificación propia.

<sup>14</sup> Para la época referida, el ciclo era de cuando menos siete años; hoy puede ser reducido gracias al empleo de fertilizantes (aunque su uso parece mermar la concentración de azúcares en la “piña” o “jima” del agave). Desde luego, por ser una cosecha de ciclo temporal largo y, consecuentemente, por estar expuesta a enfermedades, cambios climáticos, etcétera, debe requerir atenciones que signifiquen costos adicionales, lo que añadiría un sexto factor a considerar para la estimación de la producción.



faceta del problema era la preocupación que causaba a “analistas” y sectores gubernamentales el crecimiento de la producción del alcohol de maíz, pues de la aparición de esta nueva tendencia (que de ser muy pronunciada podría incluso restringir la adulteración) se podía temer que el grano subiera de precio o escaseara en el futuro cercano, sobre todo, como señalaba *El Imparcial*, si se asociaba esta combinación de fenómenos con evidencias de “que la población está creciendo de una manera perceptible en la República”.<sup>15</sup> Reportajes y ensayos de la mayoría de la prensa porfiriana, como *El Mundo* o *La Semana Mercantil*, continuarían asociando explicativamente las alzas del precio del maíz con el incremento en la producción de su alcohol.

Pero dichos reportajes y ensayos sólo bordeaban la razón del crecimiento de la producción del alcohol de maíz, a la que vincularon con las consecuencias negativas previsibles que ya traían los altos niveles de consumo popular, pues sabían que encarecían el precio del grano. Poco repararon en las consecuencias morales, económicas y de salud pública para los consumidores de tequila y mezcal. Así que nos parece consistente suponer que la razón que explica el repentino crecimiento en la producción del alcohol de maíz se ligó fuertemente a

la rentabilidad de este producto para los “envenenadores públicos”.<sup>16</sup> Deberíamos además suponer que los datos oficiales de producción de dicho alcohol reflejan mal o sólo “a la baja” los niveles que realmente existieron. Esto es plausible porque las estadísticas oficiales que empleamos no consideran la producción domiciliaria ni la de los laboratorios clandestinos, que por su naturaleza son de muy difícil rastreo. Considérese simplemente, según consta en el diario oficial *El Estado de Jalisco*, que el fisco clausuró en 1905 al menos 51 fábricas. Al final de ese año, la Oficina de Patentes del Ministerio de Fomento reconocería la existencia de 26 nuevas marcas de establecimientos dedicados a la explotación de “vino-mezcal”. Llama poderosamente la atención que la desconfianza y las quejas de los productores establecidos no se hicieran esperar, y que muy pronto hayan señalado a estos 26 “nuevos productores” como establecimientos que adulteraban “vino-mezcal”.<sup>17</sup> Si las quejas y desconfianza de los productores estaban bien fundadas, entonces esto podría representar un nuevo salto de los falsificadores, quienes, en consecuencia, habrían asumido un papel mucho más agresivo, al adoptar una posición que les ofrecía una fachada de legitimidad que antes no tenían. Y esto a pesar de que, como hemos señalado, las ventajas

---

<sup>15</sup> *El Imparcial*, México, octubre 26 de 1903 y octubre 30 de 1905.

<sup>16</sup> Y está, por supuesto, la escasez o dificultad para desarrollar oportunidades de negocios rentables con bajos niveles de inversión que, junto con la inestabilidad de cambios internacionales, caracterizó a la economía porfiriana en el primer lustro del siglo XX.

<sup>17</sup> Anónimo, *op.cit.*, 1905.

fiscales estaban del lado de los productores del alcohol de maíz. Así que, para redondear una imagen más compleja de esas estadísticas, habría también que considerar el alcohol de maguey producido... ¡por los propios falsificadores de tequila! O, dicho de otro modo, ¿sería posible que esas 26 nuevas fábricas de “vino-mezcal” sólo produjesen alcohol de maíz?

Por otra parte, conviene observar que también se conocían diversas prácticas de adulteración de la cerveza y el pulque. En el caso del segundo, sin duda la bebida más tradicional del centro del país, las prácticas habían tendido a acortar el tiempo de su fermentación.<sup>18</sup> Mientras que, en el caso de la cerveza, la modernización de su producción impuso otros medios de adulteración para así poder enfrentar la creciente competencia comercial.<sup>19</sup> Bajo tal situación, al comienzo de 1910, el Consejo Superior de Salubridad discutiría el caso de cervezas adulteradas con colorantes y extractos de frutas,<sup>20</sup> es decir, con sustancias que no podrían considerarse nocivas o que infringieran algún precepto sanitario, pero que definitivamente engañaban al consumidor, pues no por ser inofensivas dejaban de ser una adulteración.

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

El crecimiento de la evasión fiscal, la falsificación de marcas y la adulteración de bebidas se convirtió en un fenómeno que se instalaría en la realidad mexicana. Es claro que desde los años ochenta del siglo XIX y hasta el fin del siglo XX, la población consumidora (entre 20 y 64 años) ha cre-

<sup>18</sup> Para el proceso de adulteración de dicha bebida a finales del periodo colonial en la ciudad de México, se puede consultar Quiroz, E., *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812*, El Colegio de México-Instituto Mora, México, 2005.

<sup>19</sup> Empezamos a contar en los últimos años con diversos trabajos que atienden al desarrollo histórico de este sector, por ejemplo, Haber, S. H., *Industria y subdesarrollo. La industrialización de México, 1890-1940*, Alianza Editorial, México, 1992; Barrera Pagés, G. A., “Industrialización y revolución: el desempeño de la cervecería Toluca y México, SA, 1875-1926”, tesis de licenciatura en economía, ITAM, 1999.

<sup>20</sup> *Boletín del Consejo Superior de Salubridad*, núm. 7, tomo XV, 3ª época, México, 31 de enero de 1910.





cido sostenidamente, pero no parece que la recaudación fiscal haya crecido en forma remotamente paralela; esto es, la recaudación fiscal no refleja el crecimiento esperado del consumo (que debería corresponderse con el de la población consumidora).<sup>21</sup> Y esto sin considerar que el país se ha consolidado plenamente como un destino turístico internacional, lo que supondría una población adicional demandante de este tipo de consumos culturales. Además de la notoria evasión (fenómeno que, desde luego, merece ser estudiado con detenimiento), durante este cambio de siglo ha sobrevenido una mayor proliferación de falsificaciones y de bebidas ilegales que, sin embargo, revela semejanzas que describimos al inicio de este trabajo.<sup>22</sup> Todo esto nos recuerda la contradictoria tendencia de la primera década del siglo XX, cuando disminuía la producción,<sup>23</sup> crecían los impuestos y la adulteración conocía la consolidación de su primer auge moderno.

### Los retos y los horizontes

No es fácil elaborar un mapa de los estragos causados por los falsificadores durante el porfiriato, pues si bien hay un continuo de quejas sobre el crecimiento y cambio cualitativo de los patrones de consumo (“antes había borrachos pero no alcoholizados”, comentaban con sutileza los productores) hacia el final del porfiriato, hay que considerar que los falsificadores no vendían su producto en las cercanías de los centros de producción, sino que eran los lugares lejanos fuera de la influencia del pulque en donde parecía haber un mejor poder adquisitivo. Así que, tal y como sucedería en los años noventa del siglo XIX en múltiples ciudades mexicanas y norteamericanas, con “marcas” como *Marijuana*, *Black Death*, *El Toro*, etcétera, los primeros “envenenadores” de mezcal eligieron la frontera norte para comercializar sus brebajes. Y es en esas fronteras culturales donde, en principio, deberíamos buscar los estragos de esas deformaciones del consumo.

---

<sup>21</sup> Juan Manuel Gordillo (“Impacto de la legislación. Aspectos socioeconómicos”, en *Cuadernos FISAC*, año 3, núm. 13, vol. 1, 2002) subraya esta contradicción, aunque no aclara los datos del crecimiento del consumo. La página electrónica del Consejo Regulador del Tequila ([www.crt.org.mx](http://www.crt.org.mx)) revela un importante crecimiento de la producción hacia el segundo lustro de los años noventa, pero no incorpora datos fiscales.

<sup>22</sup> Un mejor indicador contemporáneo del tamaño del mercado de adulteración de bebidas alcohólicas (en el que infortunadamente no podemos diferenciar al tequila), es la importación de alcohol etílico sin desnaturalizar y con grado alcohólico volumétrico igual o superior al 80%, pues es la materia prima empleada por los adulteradores. Esta importación creció 1509% de 1998 a 2004 y, en números absolutos, subió de poco más de 9 a casi 145 millones de litros, según datos del Banco Nacional de Comercio Exterior. Dicho crecimiento está vinculado a las altas tasas de impuestos que gravan a los productores legales y a la incapacidad para controlar a los “nuevos envenenadores públicos”; Fernando Pescador (“Se evapora la industria de vinos y licores”, *Milenio Diario*, 10 de junio de 2005) estima que el 50% de las bebidas que se comercializan en el país son ilegales.

<sup>23</sup> Zabłudowski, J., *Money, Foreign Indebtedness and export performance in Porfirist México*, Philosophiae Doctor Thesis, University of Yale, 1984; la tasa de crecimiento de las industrias productoras de bebidas alcohólicas cayó de 4.3% en 1906-1907 a 1.5% en el ciclo 1907-1908, a -2.6% en 1908-1909 y a -9.7% en 1909-1910. Desde luego, nos resulta inimaginable que la sociedad mexicana de 1910 consumiera menos bebidas alcohólicas que la de cinco años antes.