

BREVE HISTORIA DE ALGUNAS BEBIDAS ALCOHOLICAS DE NUESTRO PAIS

ELISA RAMIREZ CASTAÑEDA

Suave Patria: en tu tórrido festín
 luces policromías de delfín,
 y con tu pelo rubio se desposa
el alma, equilibrista chuparrosa,
y a tus dos trenzas de tabaco sabe
 ofrendar aguamiel toda mi briosa
 raza de bailadores de jarabe.
 (Ramón López Velarde)

El uso de bebidas alcohólicas y estimulantes se remonta a los orígenes de la humanidad. Todas las culturas han creado sus propias bebidas; a su vez las bebidas han creado espacios, usos y costumbres asociados a ellas. En nuestro país, el pulque, el *balché*, las bebidas de maíz o frutas fermentadas datan de tiempos prehispánicos. Los conquistadores trajeron el vino y la caña, así como gran cantidad de nuevas frutas. Poco después llegó también, de herencia árabe, el proceso de destilación y así, viejas y nuevas bebidas comenzaron un largo proceso de mestizaje y transformación. Paralelamente a este cambio en las bebidas o, en su caso la comida, podemos leer la historia económica, moral y cotidiana de nuestro país. Como los brebajes, nuestra historia fermenta, se destila, se enriquece de nuevos aportes y conserva añejas tradiciones.

El maguey y el pulque

En todo el altiplano mexicano se fabricó y consumió el pulque desde muy tempranas épocas. El maguey fue una de las plantas más sagradas e importantes en el México antiguo y tuvo un lugar privilegiado en la vida ritual y religiosa, la mitología y la economía de nuestros ancestros.

Así como existen mitos sobre el origen del sol, la tierra, los hombres y el maíz; también el maguey tiene el suyo: es la encarnación de la diosa Mayahuel, que entró al corazón del agave para que del cuenco manara su sangre.

Del pulque también se cuentan otras historias: fue el tlacuache el primer borracho, descubrió los efectos del aguamiel fermentado y lo regaló a los hombres, enseñándolos a prepararlo.

Ya antes, este personaje había robado el fuego –razón por la cual tierne la cola pelada, pues allí guardó el tizón. Robó el maíz a los pueblos. A la fecha, con sus manitas casi de hombre, suele detapar los cuencos de aguamiel para embriagarse.

En el sur de Oaxaca, aseguran que estos animales son quienes señalan cuándo están fermentadas las palmas usadas para hacer el aguardiente llamado *niza* Taberna: junto a las palmas que se dejan secar, siempre aparece, llegadas a su punto, un tlacuache borracho trasnochado, durmiendo.

Hasta nuestros días, en los cuentos indígenas, este personaje es ladrón, pendenciero, timador y borracho. Y también es creador. Cuentan los mazatecos que en el principio de los tiempos el tlacuache fue “autoridad”, le encargaron trazar los ríos y él los trazó rectos; pero como antes había recorrido varias cantinas, los ríos fluyen ahora entre los montes con paso alocado, trastabillando.

En el plano de los relatos históricos, también algo míticos, encontramos una crónica sobre la invención del pulque. Reinaba Tecpancaltzin en Tula cuando Papantzin le llevó a su señor varios regalos, entre los cuales había un jarro de pulque. Xóchitl, su hija, portaba el precioso líquido que resultó muy sabroso al gobernante. Pero más se lo pareció la jovencita. Pidió a Papantzin que volviera a enviar a su hija con más pulque y la raptó y encerró. De este amor ilícito y violento nació un niño.

“Le pusieron por nombre Meconetzin, que se interpreta como el niño del maguey, por la miel que le llevó Xóchitl, y fue el origen de sus amores. Luego que nació se reconocieron en él las señales que había pronosticado Hueman se verían en el último rey Toltecatl [...] anunciándoles que en su tiempo se había de destruir su reino, y lo que causó no poca pena al rey su padre. (Mariano Veytia, *Historia antigua de México*, 183-186)

Guillermo Prieto decía que le tentaba escribir una gran novela con este tema histórico: una bella princesa, un honor mancillado, una reina que peleó por sus derechos, un héroe ilegítimo; el único obstáculo era que los nombre resultaban impronunciables.

Como en muchos otros lugares, los dioses-hombres tenían contiendas, afectos y rencillas. En México el pulque juega en ellas un papel importante y causa la ruina del reino de Tollan y marca el fin predestinado de Ce-Acatl-Topiltzin Quetzalcóatl, quien fue personaje histórico antes de convertirse en deidad.

Cuando se cumplió el tiempo de que se terminara la fortuna de Quetzalcóatl y los toltecas, tres nigrománticos y embusteros causaron la caída de ese pueblo.

Huitzilopochtli, Tezcatlipoca y Tlacahuepan llegaron con engaños a Tolla. Tezcatlipoca habló con Quetzalcóatl, a quien le dolían el cuerpo y las manos. Le dijo tener la medicina para aliviar sus males y lo convenció de probarla. Metió éste su dedo meñique y la probó. Parecía ser cosa muy buena y sabrosa. Y bebió cuatro jícaras primero y luego muchas más. Y se desvaneció y se puso como muerto; se ensimismó y cantó. Y ya no cumplió sus oraciones y plegarias. Y cuando despertó luego comenzó a llorar tristemente. Decidió irse de allí y se dirigió hasta Tlillan Tlapallan, "el quemadero". Y al llegar a la orilla del agua divina entró y luego se encumbró su corazón y es la estrella del alba.

Entre los antiguos mexicanos la embriaguez era estrictamente prohibida y severamente castigada. Los borrachos eran tenidos en mal: se despeñaban, se ahorcaban, se arrojaban al agua o mataban. Y todo esto era culpa del pulque, no de quien lo bebía, y de haber nacido en el la segunda casa de tochtli, el conejo.

El nacido bajo ese signo no tiene sosiego si no bebe, vende su manta o máxtatl para comprar licor. Anda lleno de polvo, espeluznado, descabellado y muy sucio.

Tiémbanle las manos. Cuando habla no sabe lo que dice. Difama, afrenta, menosprecia, dice que es hombre valiente. Alborota, estorba, es desvergonzado (Sahagún.

Historia general de las Cosas de la Nueva España).

Tezcatzíncatl era dios del vino y por los efectos que el

vino causa, le daban otros nombres como el de Tequechmecaniani, el ahorcador, y el de Teatlahuani, el ahogador. Tenía templo en México y le celebraban fiesta a él y a otros dioses sus compañeros en el mes XIII. Había cuatrocientos sacerdotes consagrados a su culto.

...los dioses del pulque eran seres lunares; de aquí que llevaran en la nariz la media luna de hueso y que tuvieran el rostro pintado de rojo y de negro, colores que representan respectivamente la parte clara y la parte oscura del disco lunar; su escudo y su emblema, la jarra de pulque, presentan igualmente ambos símbolos. Esta relación con el astro que muere y renace constantemente se explica por el hecho de que los dioses del pulque encarnaban el morir y el renacer de la naturaleza; eran festejados por esta razón después de la cosecha, cuando los indígenas expresaban su alegría en inacabables libaciones de pulque. Sólo uno de los dioses del pulque, Tezcatzóncatl ("El de la casa de los espejos en el tejado"), poseía un templo en Tenochtitlan. Sus verdaderos adoradores eran los tlahuicas del estado de Morelos, en cuya región se les había consagrado el templo de Tepoztlán, y los habitantes del "País de la Luna" (Meztitlán), región montañosa al norte del estado de Puebla.

(Krickeberg, *Las Antiguas Culturas Mexicanas*).

"Viejos y viejas bebían vino", cuentan a Sahagún; "pero los mozos y las mozas no. Y si alguno de los que no tenían licencia lo hacía echábanlos presos y catigábanlos." Se les sentenciaba a muerte y se les ejecutaba públicamente, para escarmiento de todos, tras anunciar por el tianguis su delito.

En algunas ocasiones era permitido beber pulque públicamente. Una de ellas era la fiesta donde se horadaban las orejas de niños y niñas. Junto a una hoguera cantaban y bailaban, con grandes voces y bebían padrinos y madrinas; y servían en tacitas a niños y niñas. Se le llamaba a la celebración "la borrachera de niños y niñas". Padres, padrinos y vecinos tenían licencia de beber.

El pulque se sigue produciendo ahora —aunque ciertamente su época de auge ha pasado— tal y como hace siglos, según apunta Clavijero:

Usaban varias especies de vino o bebida equivalente que hacían del maguey, de la palma, de las cañas de maíz y del maíz mismo que es el que llaman en otras partes chicha, del cual hacen mención muchos historiadores de América por ser el más general en el Nuevo Mundo. El modo de hacer el vino de maguey que era el más usual entre los mexicanos y es sin disputa el mejor de todos, era el siguiente: cuando llegaba el maguey común a cierta edad le castraban los pimpollos u hojas más tiernas del centro hasta descubrir cierta cavidad formada en la parte más interior y gruesa de dichas hojas; raíanles la superficie interior, y extraían con un cañuto o calabazo largo y estrecho el jugo que destilaban las hojas en la cavidad, que es muy líquido y dulce, y destila en tanta copia que de una buena planta sacaban en seis meses hasta 20 arrobas, y en todo el tiempo de su fecundidad hasta 50 ánforas según testifica el Dr. Hernández. Extraían el líquido aplicando la boca a una de las extremidades del cañuto y atrayendo el aire en el contenido, y con el aire el jugo, como se hace con bomba; recibían el jugo en una

vasija y lo guardaban hasta que se fermentara, que venía a ser en menos de veinticuatro horas. Para abreviar la fermentación y darle mayor fortaleza, le mezclaban cierta hierba a la cual por ese destino llamaban *ocpatli* (medicina del vino). El color de este vino es blanco y el gusto algo áspero; tiene competente fortaleza y embriaga, pero no tanto como el vino de uva. Por lo demás no puede negarse que es una bebida muy sana y por muchos títulos apreciable; porque es un excelente diurético y un remedio eficaz contra la diarrea si se toma como se debe. El consumo de esta bebida es increíble y muy considerable la utilidad del real erario y de los que tienen plantíos de magueyes en sus heredades. Los derechos del rey por la entrada solamente del pulque que se consume en la capital, sube anualmente a 300,000 pesos fuertes, pagando un real mexicano por cada arroba. El año de 1774, entraron en aquella capital 2.214,294 arrobas y media, sin contar lo que entró de contrabando y lo que vendieron en la plaza mayor los indios exentos.

Los mexicanos llaman *octli* al vino. La voz pulque tomaron los españoles de la lengua araucana que se habla en el Chile en la cual *pulcu* es el nombre genérico de toda bebida que embriaga; pero es difícil el adivinar cómo pasó esta palabra a México. Del árbol o cardón llamado *metl* o maguey: de muchas cosas que de él salen, así de comer como de beber, calzar y vestir (Clavijero, *Historia Antigua de México*).

Tras la Conquista, rotas las normas y esquemas de la antigua sociedad, los indios se dieron a la embriaguez,

según relatan los primeros historiadores. La producción de pulque aumentó de tal suerte, que los impuestos recaudados por su venta y producción fueron uno de los pilares de la economía colonial —y siguieron siéndolo hasta principios del siglo XX. Fue entonces cuando la producción, casi siempre artesanal y en pequeña escala, se industrializó. Y no sólo es el caso del pulque, sino el de todas las bebidas alcohólicas.

Alarcón relata en su *Tratado de Supersticiones* la costumbre de sembrar y capar las plantas: se les trata con reverencia y se pide que lloren y den aguamiel. Se consideraba la práctica idolatría porque se dirigían a una simple planta como si fuera deidad. Por cierto, el ritual sigue llevándose a cabo en milpas y sembradíos en casi todas las poblaciones mexicanas. Pedro Ponce, en la misma época da cuenta de rezos y ceremonias semejantes para hacer pulque cuando por primera vez produce aguamiel una planta.

El ritual da cuenta de la importancia que se concedía a este cultivo, al igual que al maíz. La costumbre se modificó con el tiempo, y en las haciendas fue costumbre cantar “El Alabado” cada tarde, para asegurar la buena fermentación y la ventura del pulque.

Las restricciones, cualesquiera que sean, vienen de muy lejos. Los aztecas quienes hacían y servían el pulque en las fiestas debían de abstenerse de llegar a mujer ninguna, para que no se agriara o estragara la bebida. Y no lo tomaban ni probaban, ni siquiera con el dedo, para que no se malograra.

No se tiene noticia de que se haya combinado el pulque con ningún otro líquido en épocas precolombinas. Parece que los

curados son posteriores; un libro de cocina del siglo pasado trae recetas para hacer curados de guayaba, huevo, piña, tuna, almendra, atole, chirimoya, arroz, limón, naranja y cacahuete. Recomienda embotellar el aguamiel y taparlo un día y una noche para hacer pulque casero. Para rectificar el pulque pasado, recomienda, basta añadirle azúcar. Cuando comenzó a producirse aguardiente de caña o de agave, se hicieron otra clase de mezclas. Una bien famosa, era la sangre de conejo, al parecer bastante perniciosa, por lo que cuenta Manuel Payno en *Los Bandidos de Río Frío*: llevaba pulque, aguardiente y era curado con tuna roja.

Los pulques de Apam son los más famosos del país, y los *ñahñu* u otomíes, conocedores y productores por excelencia del pulque. Según ellos fue la rata quien por primera vez cavó un maguey. Respetan tiempos y requisitos estrictos para capar las plantas, que raspan tres veces al día. Cuentan que si alguien trasplanta los hijos del maguey come patas de pollo, llegarán los zorrillos a desenterrarlos y comer las raíces. Además de usar el aguamiel para el pulque, se hierve antes de fermentar y se vende como refresco, con limón. También, con el aguamiel más dulce, se hace atole.

Durante el porfiriato las haciendas pulqueras se convirtieron en prósperas fincas donde se combinaron los cultivos, entre los hijos del maguey sembrados, pues tardan entre seis y quince años para producir aguamiel. El líquido se recolecta dos o tres veces al día, durante medio año o menos. Cada planta produce alrededor de 2 500 litros de aguamiel. El trabajo de las haciendas era, pues,

interminable, puesto que había que producir constantemente: capar, deshijar, sembrar, desarraigar sin descanso. Además, las haciendas siempre fueron de producción mixta. En cada hacienda pulquera trabajaban tlachiqueros, meseros, peones acasillados, semaneros, dependientes, y temporaleros.

Cosío Villegas nos cuenta que la finca de Zalapazgo, en Puebla, tenía 415 mil magueyes que producían pulque e ixtle. Trabajaban allí mil peones. Tenían medio millar de mulas y diez mil borregos. Se producía papa, trigo y maíz.

Los tlachiqueros llevaban al tinacal de la hacienda el aguamiel, donde el pulque fino servía de "semilla". Cuando se llevaba a vender, aún fermentaba. La fragilidad de la emulsión era un peligro cuando se transportaba a lomo de mulo, pues el ajetreo lo echaba a perder. Los ferrocarriles terminaron con el problema. A principios de siglo cada mañana llegaban a la ciudad de México, desde Apan, Oltepec, Ometusco, Otumba y Apizaco grandes cantidades de pulque. La Compañía Expendedora de Pulque tenía el monopolio de distribución en la ciudad.

Se vendía en las pulquerías, que también fueron propiedad de los prósperos hacendados, quienes llegaron a amasar considerables fortunas. Los Gladiadores, La Chispa, Los Persas, La Revuelta, El triunfo, El Placer, La Encantada, La patinadora, El Sueño de Amor, Los Ninfos, Los Cazadores, El Sin Rival y la Atrevida, por ejemplo, eran propiedad de un solo hacendado.

De los 8 019 531 litros de bebidas alcohólicas que se consumieron en el año de 1892, 94 % fueron pulque. Desde el Virreinato hasta principios de este siglo el pulque jugó un importante papel en la economía nacional.

Semejante prosperidad fue motivo de gran preocupación para los políticos; se inició una gran campaña antialcohólica y se modificaron los reglamentos para expender el pulque: a partir de entonces se hicieron "departamentos para mujeres" y se prohibió la entrada a los locales de "menores y uniformados". Los locales dejaron de tener las puertas abiertas de par en par, para que los transeuntes no vieran un espectáculo considerado ofensivo a la moral. Desde entonces, todos los lugares donde se bebe tienen puertas giratorias, que facilitan el paso a los clientes y los ponen al amparo de las miradas reprobatorias. Se prohibió durante un tiempo consumir pulque dentro del local, de donde proceden letreros como este: "Vayan entrando, vayan bebiendo, vayan pagando, vayan saliendo".

Las pulquerías, viejas instituciones donde se consumía y expendía este líquido, existen desde los primeros tiempos de la colonia. Siempre se distinguieron de las vinaterías, a donde no se reunía "la plebe", sino las familias. Las casta tuvieron, cada cual, sus centros de reunión. Los españoles y criollos asistían a vinaterías, fondas y las primeras cafeterías. Los léperos y la plebe bebían en las pulcatas y piqueras. Hasta nuestros días, el público que asiste a las cantinas es distinto del que se solaza en los bares. La distinción es antigua, también los establecimientos.

Las pulquerías han sido descritas por costumbristas, historiadores y folkloristas. Tuvieron decorados, letreros, nombres, canciones y bailes exclusivos y fueron durante mucho tiempo el único centro de reunión de las clases

bajas. He aquí el retrato detallado que hace Antonio García Cubas de una pulquería antigua arreglada para una festividad:

Las pulquerías tenían ya las tinas pintadas de nuevo por fuera y bien fregadas por dentro, listas para recibir el blanco *neutli*, cuyo bautismo no tenía verificativo, como hoy, en la misma ciudad de los palacios, sino en los pozos de Guadalupe, Zocoalco y Santa Clara Cuautitla; lavados estaban el mostrador y los aparadores, en los que lucían vasos enormes de vidrio, manojos de apio y cerros de tuna colorada, para curar el pulque, tan pronto como fuera recibido; las paredes, enfloradas y adornadas con picados papeles de colores, y las puertas con enramadas de saúz. En las vinaterías, las piqueras (armazón semicircular de madera con enrejado de metal exteriormente, colocado en el extremo del mostrador), bien provistas de botellones llenos de aguardiente de caña, jarabe, mistelas y diversos licores.

Hay que advertir, lector amigo, que en aquel entonces, los decentes tomaban sus copitas en las pastelerías francesas como la de Plaisant, en la calle de Plateros y en las llamadas sociedades, como la del Progreso, Gran Sociedad y Bella Unión, pues las vinaterías eran las cantinas de los borrachitos de frazada, quienes se conformaban con gastar sus cuartillos de chinguirito refino, de mistela, de arriba y abajo o alcohol rebajado, de brinquitos o mezcla de cuatro licores, re con li, re con ca o re con na o sean refino con lima, refino con canela o refino con naranja. (*El libro de mis recuerdos*)

Las pulquerías tenían nombres, y los tienen las que aún existen, dignos de nuestra atención: La hija de los Apaches fue el nombre que recibió Los Apaches cuando se reinaguró. Y El Porvenir, al volverse a abrir, se llamó Los Recuerdos del Porvenir.

El pulquero ambulante era también un personaje usual de la ciudad y los caminos durante el siglo pasado. Decían que era semejante al cura, ya que ambos bautizaban con agua: el uno para quitar el pecado y el otro, para aumentar el mandado.

Las pulquerías que antes fueron tan comunes —una por calle, decían los más exagerados— hoy en día son casi piezas de Museo. Fotos, versos, letreros y decoraciones murales se han perdido. Hoy la gente toma cerveza, no pulque. El pulque se produce casi todo para consumo local y los intentos por enlatarlo o envasarlo no han tenido gran éxito. Pero nadie deja de añorar un buen curado con la barbacoa, y en la memoria se conserva el grato olor de la salsa borracha o el pan de pulque.

Otras bebidas anteriores a la Conquista

Tenemos algunas noticias sobre el consumo de bebidas embriagantes durante épocas precolombinas en otros lugares y pueblos.

Aunque nunca se especifica qué tomaban, tenemos una descripción de los males de Tariácuri, en Michoacán, cuando los amigos y familiares de su mujer se emborracharon con ella. Visitaron a Tariácuri los parientes de su mujer, y él les dio la bienvenida. Y en cuanto lo supo la mujer de Tariácuri se engalanó y salió a recibirlos y los festejaron con comida y bebida. Y Tariácuri se lavó las manos y les dio a beber cada cuatro veces y lo convidaron y dijeron:

"Señor cuñado, ¿no bebes?" Y Tariácuri les dijo: "Después beberé, hermanos, porque cuando tomo vino me desconcierto mucho y quizá, si me emborracho, caeré aquí sobre ustedes por el mucho desconcierto que me da beber. Beban ustedes, que yo escanciaré."

Salió Tariacuri, y siguió con las visitas su mujer.

Enfrente de ellos les escanciaba y ellos empezaron a retozarla y estuvo con ellos aquella noche diciéndole: —Hermana acá y hermana acullá.

Y como estaban ellos entiznados, entiznáronle toda la cara y los vestidos.

Abandonó el rey a mujer cuando la encontró en tal estado y sus quebrantos no cesaron, pero esa es otra larga historia.

Bernal Díaz del Castillo asegura también que los habitantes del río Pánuco, los huastecos —juzgados desde la peculiar moral de este cronista y de su época— entre sus múltiples vicios, que gran asombro producían "se henchían de vino en gran medida... eran borrachos en demasía."

En Yucatán se bebía balché. El Libro de los Enigmas, que forma parte del *Chilam Balam de Chumayel*, recopila parte de las pruebas que el sacerdote principal pone a los jóvenes iniciados, quienes deben descifrar el significado oculto de sus palabras y llevarle aquéllo que les pide. Uno de los enigmas es éste:

—Hijo mío, tráeme la preciosa sangre de tu hija, su cabeza, sus entrañas, sus fémures y sus brazos que te dije encerraras en la olla nueva y la taparas, y tráeme también el precioso banco de tu hija, enséñamelo, tengo deseos de mirar todo esto; hace tiempo te lo di, cuando ante mí gemiste, cuando en mí estalló tu llanto.

—Así ha de ser, ioh padre!, vendré a traerte las antenas de Ah Bol, Abeja-montesa-melera-sin-aguijón, para que se ahuyente.

La preciosa sangre de su hija que le pide es el balché, Vino-ceremonial-de-miel; las entrañas de su hija son las bolsitas de miel de colmena, y la cabeza de su hija es la olla nueva en que se fermenta el balché. El precioso banco de su hija que se le pide es la piedra fina llamada Couoh, de la miel (¿ambar?). Y cuando de las orejas o antenas de Ah Bol, Abeja-montesa-melera-sin-aguijón, se habla, es dar el fermento del balché, y el fémur de la hija son las cortezas del árbol balché que sirven para fermentar el vino balché, y los brazos de la hija, las ramas del árbol del balché y cuando se le dijo que había llorado, menciona la embriaguez que le viene, cuando se contorsiona y murmura reverencias como corresponde a los grandes Señores. (*Chilam Balam de Chumayel*).

Balché, nos explica Demetrio Sodi, es el nombre maya peninsular del árbol de cuya corteza se hacía —y continúa haciendo— este vino. No tiene usos profanos. La planta da flores olorosas de color lila y es un árbol de poca altura. El vino se hace fermentando la corteza, previamente secada al sol, con miel de abeja y agua. La preparación siempre está a cargo de los *Ah men*, no de los profanos. Sólo se usa miel pura y agua “virgen”, de cenotes o de pozos, pero ha de extraerse de madrugada.

Se usa en rituales agrícolas, para asperjarla hacia los cuatro puntos cardinales. Para purificar, echándoselas en el pico, a los aves que se sacrifican y para tomarlo al final de la ceremonia. Se reparte en algunos

festejos públicos religiosos. (Ibidem)

Hoy día el balché sólo se produce en la selva lacandona, de los árboles chicos, para que no amargue. La corteza se pone en agua para ablandarla, se le quita la parte exterior y luego se remoja en las canoas, antes de meterse a fermentar en las ollas. El balché ceremonial se hace con la miel de una abeja particular. Esta miel sólo se utiliza para este fin. Si el balché es para fines no rituales, se puede usar cualquier miel o jugo de caña. Se mezclan con el agua, se añade la corteza y se deja reposar, tapado con hojas de plátano. El balché ritual debe consumirse, todo, en el mismo día; produce graves trastornos, náusea y vómito a hombres y mujeres. Los lacandones hacen ofrendas de posol, copal y balché en sus ceremonias, y tienen plegarias que acompañan la fermentación, ofrenda y consumo de la bebida:

La corteza del balch'é pasa por mis manos, la corteza del balch'é pasa por mis pies. Yo soy el que oficio primero. Yo soy el que ayuda a oficiar. Yo soy el que da calor. Yo soy el que lo hace hervir. Yo soy el que lo hace hervir. Yo soy el que oficio primero. Yo soy el que lo mueve con cuchara. Yo lo mezclo. Yo soy el que lo oficio después. Lo curaré con chile verde, eso quita, hace buenas las penas. Lo curaré con chile verde, y me pondrá bueno, me hará mentir, en mi embriaguez.

Cuando se ofrenda en los braseros sagrados de los dioses, se reza:

Agua sagrada, balché, vierto y sirvo en tu boca. Te estoy dando agua sagrada otra vez para tu bienestar, es para ti, ofrécela al padre. Agua sagrada vierto y sirvo

para ti, en tu boca, es para ti, para ti, ven y mira. Desciende, mira. Frente a ti cumplo con mi ofrenda de agua sagrada, que vierto y sirvo en tu boca. Es para ti, para que la bebas de nuevo para tu bienestar. Agua sagrada te doy en la boca, de nuevo, para tu bienestar. Anímense, hijos míos. Agua sagrada te doy. Anímate, esposa mía. Agua sagrada te doy de nuevo en la boca para tu bienestsar. Me animo. Yo, sólo te hago sacrificio (Demetrio Sodi, *Textos Mayas*).

En el norte de México, se hace vino con las tunas de las diferentes cactáceas; con las semillas del sahuaro se prepara una bebida en el desierto de Altar, llamada *návait* en lengua *o'odam* o pápago. Ahora se fermenta en cántaros, pero antes se dejaba reposar en las canastas para agua — tejidas con tal finura que la humedad las hincha e impide que se derrame ni una sola gota del líquido. Antes de beber el vino, se ofrenda a los dioses, con la mano y luego hacia las direcciones del mundo. En estricto orden jerárquico beben todos y se reza para que haya buena cosecha. Toda ingestión del vino se acompaña de cantos y ceremonias y tales solemnidades duran los tres días que tarda en fermentar el líquido, hecho con semilla de sahuaro, miel y agua. Se dice que esta planta se formó cuando el hermano mayor corría y sus gotas de sudor cayeron al suelo. Se bebe para calmar la sed de la tierra, para alegrarla con canto y danza y para prepararla para que reciba la poca agua que cae sobre sus tierras.

Otra bebida intermedia entre el pulque y el mezcal, es el vino de maguey. Para preparar el licor, se le quitan las hojas al corazón o bulbo. Se hace la tatema y se deja

fermentar.

Las bebidas de maíz fermentado son muy comunes entre los indígenas del norte de México. Cuenta Lumholtz, a principios de siglo, en su libro *El México Desconocido*:

Una industria de peculiar importancia en la vida de los tarahumares es la fabricación de cerveza nativa.

Nada hay que más de cerca interese al corazón de los tarahumares como el licor llamado tesgüino. Tiene el aspecto de agua lechosa y sabor un poco agradable...

Para hacerlo, se pone a humedecer el maíz hasta que nace; en seguida, se cuece y se muele, agregándole para que fermente la semilla de una yerba parecida al trigo. Se deposita el líquido en grandes ollas de barro hechas para el objeto, en donde se deja lo menos veinticuatro horas; pero como las vasijas no son suficientemente resistentes para tenerlo por mucho tiempo, quedan garantes de ellas los que las proporcionan. Es frecuente en aquella región ver hileras de dichas ollas puestas de boca al frente de las casas.

El tesgüino constituye una parte integrante de la religión de los tarahumares, quienes lo usan en todas sus ceremonias. Se le da al niño con la leche de su madre, para librarlo de las enfermedades; con él rocía el curandero al recién nacido para fortificarlo; se aplica por dentro y por fuera como remedio de todos los males a que el tarahumar se considera sujeto. Nadie puede ver atendido su campo sin antes proveerse de bastante tesgüino, que es la única remuneración que reciben los que lo ayudan. Beberlo en las fiestas es el norte de la vida de un indio. Lo toman los muchachos que comienzan a sentirse hombres, y cuando una joven

asiste a las fiestas es señal de que busca marido. No hay matrimonio legítimo sin abundante consumo de esa bebida por todos los concurrentes a la boda. Las partidas de caza y de pesca necesitan tesgüino para ser prósperas, y cuantas veces cambia el tarahumar de morada en el curso de su vida, tantas festeja su nueva choza o su nueva cueva con libaciones de tesgüino. Aun los muertos no se estarían en paz, sino que volverían a perjudicar a los vivos, en caso de que no les separaran una buena cantidad para ellos. No hay, en suma, acto ninguno de importancia, de cualquier género que sea, que carezca de relación con dicha bebida. Nunca se comienza a consumir un jarro, sin sacrificar un poco del líquido delante de la cruz, pues se cree que a los dioses les gusta tanto como a los simples mortales. Sin tesgüino, es imposible que llueva, pues no se puede hacer sin maíz, y éste no se produce sin agua. êl es, pues, en resumidas cuentas, el punto capital en la vida de un tarahumar.

Son muchas las ocasiones durante el año, especialmente en invierno, en que tienen lugar festejos regulares, que por lo común se celebran dentro de las casas; pero nunca se toma tesgüino sin que se pretenda algún fin, como buena suerte en cualquier empresa, prósperas cosechas, la salud de la familia o tal o cual beneficio. En todas las celebraciones, se puede bailar yúmari por un rato.

Es costumbre designar a un individuo para que distribuya el alcohol entre los asistentes. A tal efecto, ofrece el anfitrión a la persona elegida tres jícaras llenas que el último deja vacías, y entra en funciones dando a cada hombre de los presentes otras

tres jícaras sucesivamente, y cuatro a cada mujer. Los dueños, aunque por cortesía aceptan algunos tragos, se regocijan con dar cumplimiento a la invariable regla, la que habla muy elocuentemente en honor suyo.

El *batarí* o tesgüino se prepara actualmente haciendo germinar los granos de maíz en canastas planas hechas para este fin, sobre un lecho de agujas de pino, a oscuras, para que los brotes no reverdezcan, pues amargan la bebida. Así se transforman en azúcares los almidones. Se humedecen hasta germinar. Regar el maíz, parodiando la lluvia, favorece su crecimiento y a las buenas cosechas. Entonces se muele, se hierve durante ocho horas, se cuela con canastos y se pone a fermentar veinticuatro horas con un catalizador, ya sea frijolillo, flor de manzanilla o de durazno, la yerba *seréke*, la del piquete o semillas de madroño. Otras yerbas y cortezas también se usan. Un decilitro de maíz produce cuarenta litros de tesgüino, de bajo contenido alcohólico. El tesgüino también se hace, en ocasiones, con caña de maíz, y es más fuerte. También se le añaden en ocasiones piñas de agave y *híkuri*.

Las tesgüinadas comienzan con la preparación de la bebida y, el día de la fiesta. El rezandero pide bajo la cruz:

Nosotros hemos sido sembrados, no nacemos por nuestra propia virtud. Beban con calma, hablen con calma, canten con calma... Beban tesgüino para contentar sus corazones, embriáguense mucho pero acuéstense y duerman, regresen mañana a sus casas.

Tras la bendición comienzan a repartirse las jicaritas de

tesgüino. Se toma durante las carreras, las danzas, los rezos y para enviar a los difuntos a su última jornada: se les pone en el sepulcro una ofrenda de cruces, leña y tesgüino. Lumholtz relata que durante la tesgüinada a la cual asistió, "el tarahumara llora con delicia porque es verdaderamente feliz; y como cada tarahumar tiene en su corazón una cruz con Tata Dios clavado en ella, y siempre que bebe se acuerda de ella."

No hay la menor contradicción entre la borrachera de una tesgüinada y las buenas costumbres, a nadie se le ocurre siquiera que sea incorrecto.

Entre los huicholes, el *nahua* se prepara igual que el tesgüino. Se usa para curaciones, como pago a quienes ayudan al desmonte y en toda ceremonia o fiesta del pueblo. Igualmente se ofrenda, se bendice y se trata con reverencia. En los entierros, en cambio, no se bebe: se prepara para el difunto y se llena un guaje, que sólo se ofrenda en la dirección del poniente, donde está el camino de los difuntos.

De maíz fermentado se hacen el tesgüino, *nahua*, *chicha*, *izquiate* y *sendecho*. Se trata más o menos de la misma bebida, de maíz germinado y fermentado.

Mezcales

El proceso de destilación, legado a los españoles y europeos por los árabes, fue introducido a México en el siglo XVI; se difundió en el siglo XVII y fue usado comunmente a partir del XVIII.

Fue entonces cuando comenzaron a fabricarse y beberse alcoholes destilados en nuestro país. El mezcal, el aguardiente y el tequila corresponden a esta categoría. El mezcal se produce en casi los lugares de México donde hay agaves. Son famosos los mezcales norteros y los de Oaxaca, pero casi no hay lugar donde no se fabrique mezcal. También el mezcal, aunque sea posterior al pulque, tiene su mito: fue un rayo, al golpear en un agave, quien hizo la primera tatemada. Es por eso que se considera la bebida llegada del cielo.

Para hacer el mezcal, se asan las pencas y raíz, ya sea en hornos de leña o de gas, o como barbacoa, enterrándolas en el suelo. En los mercados se venden las pencas tatemadas de maguey. Los indios apaches mezcaleros reciben ese nombre porque estas pencas horneadas, precisamente, sin fermentar, fueron parte esencial de su dieta.

Para la fabricación del mezcal, a diferencia del pulque, todos o casi todos los agaves pueden ser usados.

Cuando los magueyes, después de haber sido detenido su crecimiento, han alcanzado el grado de madurez requerido, se les quita todo el follaje y se arrancan los mezontles; sólo estos serán sometidos a un tratamiento industrial.

Para la fabricación del mezcal, el trabajo comprende cuatro operaciones: 1. el asado; 2. la mezcla con agua; 3. la fermentación; 4. la destilación.

El asado o tatemada, tiene por objeto la transformación por calor de los glucósidos acumulados en el tronco de la planta en azúcar fermentable; esta operación es bastante delicada y requiere de ciertos cuidados para evitar pérdidas; se efectúa con dos procedimientos: uno,

bastante primitivo, consiste en cocer los mezontles en un horno especial cavado en el suelo; el otro, que se debe a los señores Castaños y López de Lara, se ejecuta en una especie de estufa de mampostería, calentada por un fogón relativamente regulable.

La primera forma de tatemada, nombrada también barbacoa, es uno de los procedimientos más antiguos empleados en México; a pesar de sus imperfecciones y de las pérdidas que acarrea, se sigue usando de manera muy común.

El procedimiento consiste en practicar una fosa profunda en el suelo, que se rellena con madera seca para calentarla, dejando como reserva un vacío que, primero, servirá para encender la madera y, después, como llamada de aire para la combustión; se suele recubrir todo con un montón de piedras que forma un domo.

Una vez encendida la madera, su combustión debe ser lenta y constante; a medida que se lleva a cabo, la bóveda de piedras va bajando poco a poco y acaba por alcanzar el fondo, en donde forma una solera hirviente; entonces el horno está listo para el tostado. Se rellena rápidamente la fosa con los mezontles que se habían acumulado en la orilla durante el calentamiento; ya que el horno está cargado, se cubre de tierra y hierbas secas, para preservar toda la carga del contacto con el aire, lo cual traería pérdidas por efecto de oxidación o de un comienzo de combustión. En el centro de la carga del horno, se deja un conducto, como se hizo en el calentamiento; en este vacío, se vertirá cierta cantidad de agua, que al volatizarse instantáneamente con el contacto de las

piedras muy calientes, expulsa el aire y llena los intersticios con vapor de agua, cuya elevada temperatura producirá la sacarificación.

Cuando se comprueba que el asado ha concluido, se procede a un enfriamiento, para lo cual se añade agua poco a poco hasta que el vapor ya no escape con violencia; se deja enfriar el horno, y se sacan los *mezontles* para macerarlos.*

El otro procedimiento, infinitamente más práctico y mucho más económico desde el punto de vista del tiempo y de las pérdidas que se pueden producir durante la operación, consiste en la sacarificación del jugo con ayuda de gases calientes que se obtienen en fogones especiales, cuyo funcionamiento se regula fácilmente. La fosa se sustituye por una habitación rectangular de mampostería, cuya parte superior, en forma de bóveda, tiene un foco de ventilación, y cuya parte inferior, o solera, se inclina ligeramentre, de tal manera que forma una depresión en donde se reúnen los líquidos que se derramarán de los *mezontles* cuando se efectúe el cocimiento.

Con este procedimiento, el cocimiento se efectúa únicamente con gases calientes y no al contacto de las piedras ardientes, como en el horno primitivo; este contacto causa a menudo considerables pérdidas por carbonización de una parte de la materia. El vapor de agua indispensable para la reacción, lo proporciona la misma plana introducida en el horno, de manera que no se necesita recurrir a la proyección de agua; finalmente, el jugo azucarado que escapa cuando la carga empieza a sufrir el efecto de la temperatura, se

recoge en un depósito, mientras que en la técnica primitiva de la barbacoa este jarabe se destruía con el contacto de las piedras ardientes.

La maceración tiene por objeto machacar los mezontles asados, y triturarlos con agua para obtener un líquido azucarado que pueda ser fermentado.

Para el asado, se emplean dos procedimientos: uno, es un sistema arcaico llamado *tahona*; otro, inventado por los señores Castaños y López de Lara, se conoce como triturador-amasador.

La tahona consiste en un canal circular de 80 centímetros de profundidad aproximadamente, hecho de piedras rugosas; con la ayuda de un malacate accionado por bueyes, se desplaza una pesada rueda de piedra. Al desplazarse circularmente y por su rotación en el canal, esta rueda tritura la pulpa del mezontle, previamente reducida a pequeños fragmentos; acaba por convertirlo en una pasta homogénea que se diluye en agua como lo exige la fermentación.

En el triturador-amasador, el canal se sustituye con una cubeta cónica de hierro fundido, en la superficie de la cual, llegan rodando tres conos de hierro fundido que se adaptan exactamente. éstos son movidos por un árbol central accionado con la fuerza motriz de la fábrica; bajo su rotación, aplastan y convierten en pasta los fragmentos de pulpa que llegaron al aparato a través de un distribuidor automático. Entre las ruedas cónicas, formando parte del mismo sistema rotativo, se encuentran pequeñas palas que agitan y diluyen la pulpa en una corriente de agua, cuyo flujo se regula de manera que separe el jarabe que se derrama del aparato

en forma continua; en cuanto a los desechos de pulpa o bagazos, que resultan del agotamiento del agua, se evacúan automáticamente y caen en pequeños vagones. Los jugos están suficientemente limpios al salir de este aparato, como para irse directamente a las tinas de fermentación. No sucede lo mismo con el procedimiento de la tahona, en que resulta obligatorio, para una buena fabricación, complicar el trabajo filtrando y exprimiendo el bagazo.

La fermentación de jugos poco aclarados mediante la decantación y la destilación en alambiques primitivos, sólo es realizada a pequeña escala por los campesinos e indígenas. En todas las grandes haciendas donde se fabrica mezcal, se usan tinas de fermentación y los procedimientos de destilación más perfeccionados; por lo tanto, las dos últimas operaciones para preparar esta bebida alcohólica no presentan ninguna particularidad que permita insistir en el tratamiento industrial bien conocido.**

El mezcal lleva diferentes nombres, dependiendo de la región donde se produce; se hace con casi todas las especies de agave, tanto las pequeñas como las gigantes, que crecen en estado silvestre; incluso se emplean, en algunas regiones, los *dasiliriones*, que se designan con el nombre de sotol. (León Diguét, *Por tierras occidentales entre sierras y barrancos*)

Las distintas clases de mezcal dependen del maguey y el clima, de la técnica de destilación y del recipiente donde se le deja reposar. El comiteco de Chiapas, el bacanora de Sonora, la raicilla y barranca de Jalisco y Nayarit, la

tusca o quitupán de Colima y hasta el tequila son variantes del mezcal.

Durante la Colonia se prohibió terminantemente su fabricación; la Iglesia apoyó la medida y el licor se llamó excomunión.

El más famoso mezcalero, en el terreno de las letras, fue sin duda Malcolm Lowry, quien inmortalizó en su novela *Bajo el Volcán* la cantina "El Farolito", mítico antro que podría estar cerca de Cuernavaca o por el rumbo de Mitla, o en cualquier lugar cercano al delirio o el genio, pues representa tanto la boca del infierno como el dintel de la salvación.

El mezcal, como tantas otras bebidas alcohólicas, nació no sólo cerca del ceremonial y la fiesta, sino también cerca de los remedios y de la medicina. Consta en estos curiosos consejos a las señoritas.

Un anuncio interesante

El vino mezcal puro tiene virtud para curar enfermedades, como lo han experimentado los habitantes de los lugares donde ha sido permitido el uso de este licor.

Facilita suavemente el menstuo de las mujeres, hasta ponerlo en estado de abundancia, según conviene, y quita el dolor de hijada, tomando tibio cuando amenaza. Destruye las lombrices e impide se engendren estos y otros insectos.

Tomado tibio es eficaz para quitar los dolores que originan los entuertos de las parturientas.

Para experimentar estos efectos conviene que el mezcal sea puro, sin mezcla de agua, ni otro licor aun espirituoso. Se expende en la calle de la iglesia del

Espíritu Santo, en la accesoria ubicada emntre las casas principales números 3 y 4. ("Virtudes del Mezcal", *Diario de México*, 5 de enero de 1812)

En la medicina tradicional el mezcal, como el alcohol de caña, se utilizan para asperjar, sobar y limpiar. Con él se bendicen también las milpas, las nuevas construcciones y las cruces.

En el valle de Oaxaca, se acompaña a los santos difuntos al panteón, el 2 de noviembre, y se vierte el último trago encima de los sepulcros, para que las ánimas vayan bien despedidas. Es parte importante en todas las fiestas y encuentros memorables: se cuenta entre los regalos cuando hay petición de novia, bautizos, velorios y fiestas patronales en muchos pueblos. El mezcal y las bebidas fuertes se reparten y se intercambian en tequios y veladas, y se bebe ofreciendo a las cuatro direcciones, o metiendo el dedo y ofrendando estas gotas a la tierra. A diferencia de la cerveza, el tepache o chicha, éste es el licor ritual, ceremonial y de la vida civil de muchos pueblos indígenas del país.

El "trago", como llaman al mezcal en Mitla, es bendito. Las normas para servirlo son bastante estrictas. Las bebidas que no son ceremoniales ni rituales no reciben nombre de "trago", se beben simplemente: catalán, anisado, tepache o cerveza.

En Ixtepeji, Oaxaca, dicen que el alcohol entra a la sangre y la transforma: primero, viene un estado donde el bebedor tiene "sangre de chango". Es sentimental, abierto y dice cosas que no suele decir cuando no bebe. Luego, con tragos de valor, su sangre se convierte en "sangre de león". Se siente más grande, se hace el hombre peleonero y

discutidor. Por último, la sangre se hace "de cuche", o de cochino. Se pierde el control, el borracho se revuelve en el lodo, y ya no tiene juicio.

El mezcal es bebida ceremonial, grupal, de adultos. Con el mezcal se ofrenda, con las otras bebidas, se brinda. En las fiestas siempre se reparte en orden jerárquico y no se le puede rechazar, aunque sí guardar en las botellas que se llevan para este fin. Se bebe sólo lo que se ofrece y al ritmo que se ofrece, durante los tres o cuatro días que duren las celebraciones.

Hay, como dijimos, muchas variedades de mezcal, cuya graduación varía entre los 44 y los 55 grados de alcohol. El mezcal simple es aquél cuya manufactura hemos descrito. El corriente o chaparro se fermenta en cueros, con corteza de madera de timbre y pulque.

El mezcal de puntas es el de la primera destilación y el de colas es de la resacada, a cuyo caldo a veces se añade miel. El mezcal minero, del norte, era el que daban a los trabajadores los dueños de las minas para soportar las duras faenas, como parte de la paga. Al de pechuga, claro, se añaden estas piezas de pollo o guajolote, y al de gusano se le pone, para envasarlo, un gusano de maguey. Suele tomarse, además, con sal de gusano, que no falta en las cantinas donde lo sirven ni en las ollitas en las cuales se vende.

Tequila

...y echarme un tequila con los valentones
(¡Ay Jalisco no te rajes!)

El cerro de Tequila es un volcán apagado; en sus laderas crece el agave azul, *xiguen*, que crece solamente en Jalisco y Nayarit. "Una cinta de asfalto conduce a las afueras de

Guadalajara, hasta Tequila. Los magueyes de que sale este 'vino', como le llaman en la región, untan de jade las laderas desiertas", dice Salvador Novo en su libro *Este y otros viajes*. La diferencia entre esta bebida y los demás mezcales radica en que se fabrica industrialmente, con normas de calidad estrictas y tiene una denominación de origen —que tras varios años de pleitos el estado de Jalisco logró el nombre en exclusiva, cuando los japoneses comenzaron a fabricar tequila en su país. El tequila sólo es de Jalisco y es el más famoso embajador de México en el extranjero.

En 1758 el corregidor de la Nueva Galicia dio la primera concesión para fabricar el licor a José Antonio Cuervo. La fábrica de tequila y vino mezcal donde se produjo, en 1888, la primera remesa para la exportación fue La Perseverancia, hacienda donde han vivido tres generaciones de Sauzas: Don Cenobio, Eladio y Francisco Javier. Para fabricar el tequila se muelen las piñas en la molienda, antes se hacía sobre piedra. El jugo se fermenta con levadura, tras el hervor en los alambiques. El líquido fermentado se deja reposar en pipones de madera. La segunda destilación se hace en alambiques rectificadores de cobre. El tequila, estrictamente procesado, tiene siempre 55 grados de alcohol.

El tequila blanco es el destilado simple; el reposado permanece dos o tres meses en las barricas y el añejo se guarda más de un año en barriles de madera, de la cual toma su color ámbar.

El historiador Fuentes Mares, en su *Guía de Descarriados*, discurre sobre los aperitivos:

Tajadas de salmón ahumado o jamón serrano; embutidos de tipo francés, español o italiano; almendras y aceitunas

rellenas, son los clásicos entremeses sencillos y sabrosos en compañía de cualquier fino u oloroso de Jerez, de un vermouth o amargo italiano, o bien de algún escosés ligero a condición de no agregarle agua, tan peligrosa para el organismo. Claro que hablo de aperitivos, no de esos incalificables atentados que se perpetran a ciencia y paciencia de los guardianes del orden público, que debieran intervenir cuando alguien pide un "París de noche" o un "Cuba libre" antes de sentarse a la mesa. Es una pena que se haya suprimido el Tribunal del Santo Oficio y el suplicio de la hoguera para castigar tales perversiones.

Mas no puedo terminar con este asunto sin dedicar unas líneas al tequila —el llamado "aperitivo nacional"— que por supuesto no guarda la menor semejanza con los clásicos aperitivos que se conocen en el mundo. Si decimos a los franceses, italianos o españoles qué es el tequila —un aguardiente—, cualquiera de ellos responderá que debemos tomarlo al fin de la comida, mas la sola idea de meterse en el cuerpo una dosis de Hornitos o Herradura al terminar con unos membrillos flameados al Marnier helaría la sangre al más profesional de los mexicanos. Los europeos no lo saben pero nosotros sí: que por muy aguardiente que el tequila sea hemos de catalogarlo entre los aperitivos, aunque sólo cuando en la mesa nos espere una comida adecuada y no, para comenzar, una vichyssoise o crema de huitlacoche. Los manjares mexicanos son por lo común de sabores fuertes —cauterizantes en ocasiones—, y en consecuencia se lleva bien con aperitivos como el tequila. Mientras no se pierda la armonía entre el aperitivo y los elementos básicos de la cocina, los grandes maestros del arte

culinario pueden yacer tranquilos en sus tumbas
centenarias.

El tequila es tan mexicano como el mariachi, el charro, el
brindis y las canciones rancheras. José Alfredo Jiménez es
el cantador por excelencia del tequila, aunque ya antes, en
voz de Lucha Reyes hubiéramos escuchado que la intérprete
de "Borrachita de tequila" fue bautizada con un trago de
mezcal.

Carlos Monsiváis, de manera amplia y amena, analiza a José
Alfredo como fenómeno mexicano del puro olvido alcohólico,
de una mala pasión, acompañado de la frustración amorosa
como pasaporte a la bebida. Crea un estereotipo que
corresponde con esta quejumbrosa embriaguez del alma.

Jactancia e imploración que no hallan ni el olvido ni la
declaración pública —si no es al estilo Jalisco.

La vida no vale nada: tal es el trasfondo de toda esta
vivencia, como epitafio y como actitud tenampera con
mariachis.

Aguardientes

El borracho si es valiente
cambia vino por aguardiente

El aguardiente puede ser de caña, de grano, de fruta. Se le
utiliza abundantemente en mezclas.

El aguardiente de caña se asoció en los primeros tiempos de
la Colonia con la población negra que trabajaba en las
haciendas azucareras. El aguardiente era su bebida, como el
vino correspondía a los españoles y el pulque a los indios.
Durante esos tiempos tanto el mezcal como los aguardiente
se producía ilegalmente, ya que este último se importaba de
España y se prohibía su fabricación nativa. El aguardiente

europeo solía ser de uva; el del país, de caña. El chinguirito se hacía con aguardiente fino de Castilla: con miel, salvado y agua fermentados, se añadía aguardiente y se destilaba. El guarapo también era de aguardiente de caña.

El chinguerito criollo se hacía con miel de caña. Si el pulque se vendía públicamente, el chinguerito circulaba de manera clandestina. Don Artemio del Valle Arizpe nos cuenta que en el siglo XVIII se vendía en los portales mismos del Palacio Real, antes de que éste fuera reformado por el Virrey Revillagigedo. Tenía esta prohibición jueces especiales que juzgaban a los transgresores del reglamento, encargados de abolir su producción. El pueblo los llamó "capitanes del chinguerito". Para fines de 1775, el 10% de las importaciones totales que llegaban a la Nueva España fueron por concepto de vino y aguardientes. Es decir, además de lo que se producía localmente, la población de México consumía en estas bebidas el equivalente al monto total de la cochinilla importada al Viejo Mundo.

La producción de alcohol y aguardiente floreció en tierra caliente, en todas las haciendas se convertían en alcohol todas las heces de la caña que no se podían cristalizar. Junto a cada trapiche había una destilería, que producía para el consumo local y para la red de contrabando, importantísima en la Colonia.

Prieto narra en sus *Memorias* la notable higiene de las tinas de fermentación de una hacienda de Morelos, hace más de un siglo, así como la moderna técnica de alambiques que instaló su propietario y la cantidad de operarios, leñadores y agricultores que empleaba la incipiente industria.

Conforme se modernizó la técnica azucarera y disminuyó el

desperdicio de mieles no utilizables, se especializó, también la industria alcoholera. Entre 1878 y 1893 se produjeron 14 millones de litros de aguardiente de caña. A finales de siglo, se comienza a invertir en plantaciones, beneficios e industrialización de todas las bebidas alcohólicas.

Entre las llamadas aguas espirituosas que no son sino aguardiente aromatizado y endulzado tenemos el agua cordial, el agua divina, el agua de oro y el anisete.

En Chiapas se bebe la chicha, jugo de caña fermentado con salvado, y el *pox*. El *pox* se hace con panela, masa de maíz y agua, luego se fermenta y por fin se destila. El mosto se hierve con corteza de timbre, *xaxib*. Para destilarse se usa un tambo con empaques, un cántaro y carrizos, unas serpentinas de tubo para enfriarlo. Esto, cuando los alambiques son de los indios. Los ladinos lo producen de manera menos artesanal y lo venden a los indios.

Cuando vas a usar el tambo por primera vez, le pones masa de maíz en la base y uno y medio de ese árbol que está allí (corteza de *xaxib*), tres cuartos de agua al tambo de 200 litros, diez atados de panela con todo y las hojas de caña y se deja allí dos o tres días, según el calor.

No lleva "muñeca" como el comiteco (de levadura o de carne), al que también se le pone aguamiel. O peor, naftalina o amoníaco. A veces lleva chile. (Sergio J. Navarrete. Tesis ENAH 1983).

El vapor llega al cántaro y de allí pasa al tecomate y por el carrizo pasa a la serpentina que está sumergida en agua corriente. A la hora y media de hervir ya comienza a salir

un chorrito. La cabeza y la cola no sirven, son *cancho*. Se cuele eso en una tela muy fina.

El pox se usa en ceremonias, calienta el corazón. Se llama pox también a las medicinas y remedios.

Antes, el trago era siempre pox, remedio. Es para alegrar, para dar gusto a la fiesta, gusto al casamiento. Sale el *chulel* con el trago, tiene calor el trago. (Calixta Guiteras. *Los peligros del alma*)

Ricardo Pozas, en su libro *Chamula*, nos explica: el alcohol es agente de interacción en las comunidades. Beber siempre está asociado a las funciones sociales y al desempeño de cargos, ritos y festividades. El pox, destilado de piloncillo fermentado, es bebida ritual o ceremonial, a diferencia de la chicha, que se vende en las plazas para apagar la sed o refrescarse. El presidente del ayuntamiento o la gente que desempeña un cargo tienen la licencia de vender en los cruces de caminos la bebida, bajo las cruces adornadas con juncia o flores. Como cuando se emborrachó San Ildefonso, en el cuento de Tenejapa.

Regresaba el señor San Ildefonso de una finca donde trabajaba, con su petaca. Estaba muy contento: había conseguido buen trabajo y ganado mucho dinero. Tenía un compañero, otro santo, que sabía hacer chicha y le ofreció a San Ildefonso.

—Bébetete esta chicha.

—No, no lo tomo pues no lo conozco. No estoy acostumbrado a beber eso.

—Ten, es muy dulce y no te va a emborrachar tan pronto. Tómate siquiera un vaso.

Recibió el señor San Ildefonso la chicha y bebió. Luego empezó a emborracharse y gastó su dinero en más bebida. Se le olvidó que no quería emborracharse, perdió los

cinco sentidos, pues nunca antes había probado la chicha.

Cuando volvió en sí, vio que ya no tenía nada: había perdido la petaca, el machete, el dinero y todo lo que había comprado en la finca. Las buscó en vano. Nada. Sus hijos hacen también así, como hizo San Ildefonso cuando estuvo en este mundo. Todos sus hijos beben chicha, hasta ahora; y a quienes van a las fincas, tiene que sucederles lo mismo, porque así le sucedió a San Ildefonso. (*Cuentos y Leyendas tzeltales*, Recopilación y traducción Pedro Pérez Conde).

El aguardiente es grato a los dioses, como el tendido de juncia de pino, el copal o los cohetes. Siempre van juntos, sacralizan, *per se*. En las fiestas, beben los instrumentos para tocar bien, las autoridades para cumplir bien. La bebida, cuando tiene una función social, no es condenada, a diferencia la borrachera fuera de este contexto, reprobada por todos.

Cerveza y vino

Los españoles desembarcaron en México y lo primero que bajaron a tierra fueron armas, caballos y toneles de vino. Durante los primeros años de la Colonia se plantaron todos los viñedos que florecieron desde entonces y aún existen en esas regiones de México —y gran parte de California. Tras descubrir la existencia de cepas silvestres, los primeros conquistadores procedieron a hacer injertos y a sembrar plantas nuevas. En 1612, para proteger la economía metropolitana, se prohibió la siembra de vid —la cría de los gusanos de seda, la producción de lienzos finos y muchos otros productos. Más tarde, se prohibió también la

importación de vinos del Perú y Chile.

Pero antes de eso, Francisco de Urdiñola había ya formado su primera bodega vícola en la hacienda de Santa María de las Parras.

En el escudo de Querétaro que data de 1660, vemos unas viñas.

Bernal Díaz del Castillo hace una interesante reseña de la primera gran borrachera con vino en este país, tras la caída de Tenochtitlan, La fiesta se celebró en Coyoacán, y fue rica pues venturosamente había llegado de Cuba, días antes, un navío cargado de barricas y puercos a la Villa Rica de la Vera Cruz.

...la planta de Noé hizo a algunos hacer desatinos, y hubo hombres que no acertaban a salir del patio
...Salieron a bailar las damas que había, con los galanes cargados de sus armas, que era para hacer reír.

En 1791 la ciudad de México tenía 40 000 habitantes. Se consumían al año 294 790 cargas de pulque; 4 507 barriles de vino y vinos generosos y 12 000 de aguardiente; para acompañar tal cantidad de bebidas, añadamos que ese mismo año, los ciudadanos consumieron 117, 224 bueyes. En 1802 se importaban 700 000 pesos de vino: 40, 335 barricas de blanco, 21 657 de tinto y 13 159 botellas.

Después de la Independencia, los reglamentos se modificaron, para proteger la producción nacional, y se gravaron con altos impuestos las importaciones de los vinos y licores. Humboldt, unos años antes, había alabado de particular manera los viñedos de Paso del Norte y de las Provincias Internas, y florecieron, a pesar del caos general de la época y se aumentaron.

Durante el Porfiriato aumentó el consumo de vinos, pues además de tener amplia aceptación los de Coahuila y San Luis, aumentó su importación. A finales del siglo y principios de este, 81% de la producción de uvas se utilizaba para hacer vino y 11% se consumía como fruta; años antes hasta el 24% se había destinado a elaborar aguardientes, pero la prosperidad de estos años permitió que las clases consumidoras de brandy o cognac, sólo lo probaran si procedía de Francia.

Desde los más remotos tiempos son famosos los viñedos de Aguascalientes, Coahuila, Baja California, Durango, Zacatecas, Sonora, Chihuahua, Querétaro, Guanajuato y San Luis Potosí. Allí donde el clima fue propicio, los misioneros sembraron siempre sobre las cepas y cuidaron su difusión. De aquellos primeros huertos de los frailes deriva nuestra actual industria vitivinícola.

Por algún tiempo, a principios del XVI, los españoles tuvieron la esperanza de que los indios beberían cerveza y establecieron una modesta industria de cervecería, pero el mercado vino a ser mera ilusión. El consumo indígena de vino y cognac españoles fue limitado gracias a los esfuerzos de las autoridades españolas para impedir que esas bebidas cayeran en sus manos. Los esfuerzos fueron motivados no tanto por el temor de que los indios agotaran las existencias —como con el ganado— sino por la inquietud moral y social causada por la tendencia generalizada de los indios a embriagarse. A ello se debió probablemente el alza de los precios. Los indios bebían pulque y se ingeniaron para fabricar otros intoxicantes baratos, de manera que la literatura general sobre ellos, catalogada bajo la categoría de bebidas prohibidas (chinguirito, mezcal,

sangre de conejo y muchas otras), es un registro notable del ingenio desarrollado por la coacción. (Gibson, *Los Aztecas bajo el Dominio Español*).

La producción de cerveza fue artesanal y muy limitada hasta finales del siglo pasado. Hubo algunas plantas cerveceras en la ciudad y en Toluca, pero se producía a pequeña escala.

En 1890 se instaló en Monterrey la primera gran cervecera, capaz de producir diez mil barriles y cinco mil botellas diarias. Cuatro años después se abrió otra en Orizaba, algo mayor. Su gran éxito hizo que se modernizaran las antiguas instalaciones de todo el país.

En 1900 se consumieron 17 millones de litros de cerveza y para 1910 se consumían veinticinco millones. La importación disminuyó notablemente, dada la alta calidad, desde los primeros tiempos, de la cerveza mexicana.

En Orizaba la cerveza se producía desde principios de siglo XVIII, más tarde, en 1896 empresarios alemanes y franceses, los señores Henry Manthey y Guillermo Hasse, con el apoyo de varios capitales de Veracruz y Orizaba fundaron la Cervecería Moctezuma que en 1904 produjo 18 200 octavos. Fabricaban cerveza estilo bávaro: Sol, Luna, Juárez y Siglo XX —que después se quitó la palabra Siglo y quedó como la famosa Dos Equis.

Las condiciones especiales del agua de Orizaba, fueron el origen de la instalación de esta nueva industria, ya que ella poseía los mismos componentes de las aguas famosas de Baviera. El tiempo se ha encargado de demostrar la exactitud de estas deducciones pues hoy es la primera cervecera de la República.

A lo largo del siglo XX contemplamos una serie de cambios

en los patrones de consumo de la población: el pan blanco sustituye a la tortilla, los cigarrillos al puro, el azúcar al piloncillo y la cerveza al pulque. Igualmente, las cantinas sustituyen a las pulquerías y los bares a las tabernas.

Hoy la cerveza es parte de nuestra vida cotidiana. El autor Marcet dice que hay cerveza cantinera: melancólica y musical —que los más valientes convierten en submarino con un tequila. También existe la cerveza hogareña; ésta es relajada y deportiva, televisiva o de vecino y cuñados. De cualquier manera, el autor la considera la savia nacional. En 1920 Alfonso Reyes y Enrique Díez-Canedo hacen un diálogo apócrifo, a la manera antigua, donde debaten el vino y la cerveza. Reyes encarna al vino, Díez-Canedo a la cerveza. El diálogo, brevemente, era así:

—Yo no me subo a la cabeza si no me beben en gran pieza.

—A mí no me beben juerguistras, sino sabios y especialistas.

—Tú, don Vino, nunca llevas por el buen camino. Hermano, estás viejo, duérmete temprano.

—Quiero descubrir cuánto pecas, haciendo de los hombres babiecas.

Y continúan. Pero, al parecer, en nuestro país la cerveza es democráticamente aclamada como vencedora del debate pues es la bebida más popular entre todas las clases, culturas y latitudes.

Pídele a Dios, que te toque buena suerte

y no te encuentres un borracho como yo.

El alcoholismo siempre ha sido preocupación de autoridades y particulares. Si bien en el mundo prehispánico se castigaba severamente, como hemos visto, se reconocía su existencia. Decía el señor a su pueblo:

...la borrachera es causa de toda discordia y disensión, y de todas las revueltas y desasosiegos de los pueblos y reinos. Es como un torbellino que todo lo revuelve y desbarata. Es como una tempestad que trae consigo todos los males juntos... También es causa el *uctli* o *pulcre* de la soberbia y altivez, y tenerse mucha estima, decir que se es de alto linaje, y menosprecio a todos... Causa enemistad y odios. Los borrachos dicen cosas desatinadas y desconcetadas porque están fuera de sí. El borracho con nadie tiene paz, ni de su boca salen palabras pacíficas o templadas. (Sahagún. *Historia general de las cosas de la Nueva España*)

Motolinía dice, unos años después de la Conquista:

...pero a ellos les era gran fastidio oír la palabra de Dios, y no querían entender en otra cosa sino en darse a vicios y pecados, dándose a sacrificios y fiestas, comiendo y bebiendo y embeodándose en ellas, y dando de comer a los ídolos de su propia sangre, la cual sacaban de sus propias orejas, lengua y brazos, y de otras partes del cuerpo, como adelante diré. [...]

Las beoderas que hacían eran muy ordinarias, es increíble el vino que en ellas gastaban, y lo que cada uno en el cuerpo metía.

...tiene mal olor, y lo que con él se embeodan, mucho

peor. Comúnmente comenzaban a beber después de vísperas, y dábanse tanta prisa a beber de diez en diez, o de quince en quince, y los escanciadores que no cesaban, y la comida que no era mucha, a primera noche ya van perdiendo el sentido, ya cayendo, ya estando cantando y dando voces como llamando al demonio. Era cosa de gran lástima ver los hombres creados a la imagen de Dios vueltos peores que brutos animales; y lo que era peor, que no quedaban en aquel solo pecado, mas cometían otros muchos y se herían y descalabraban unos a otros, y acontecía matarse, aunque fuesen muy amigos y propincuos parientes. Y fuera de estar beodos son tan pacíficos, que cuando riñen por mucho se empujan unos a otros, y apenas nunca dan voces...(*Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y los Naturales de ella*).

Hacia fines de la colonia, diserta un autor anónimo:

Es muy común el concepto de que las pulquerías reúnen el último grado de cuantos desórdenes son imaginables en lo moral y político; pero especulándose con la madurez e imparcialidad que requiere el examen de cualquier asunto, se descubren poderosas razones para decidirse en que no son en realidad cuales se figura de pronto la idea, pudiendo acaso resultar otros mayores, si con una loable mira de minorarlos o extinguirlos se obrase precipitadamente, porque las vinaterías, aunque al parecer menos chocantes, o con un aspecto de más decencia, los fomentan e incluyen todavía con más exceso, sufren menos gravámenes en las bebidas que expenden y no se les incomoda con la tropelía o violencia que a las otras (retoñando próximamente a

nuevos desórdenes), por la no tan ordinaria clase de bebedores que suelen concurrir a ellas.

Los que se ven en las pulquerías son todos de la ínfima plebe, o de los más estragados artesanos. Entre ellos, casi puede aventurarse la proposición de que no hay escándalos mutuos, porque éstos son indubitavelmente en todo el mundo no absolutos, sino relativos en sí, respecto a que el que mira una acción u oye una expresión inmoderada que desde que nació ha estado viendo u oyendo, el hábito continuado ninguna impresión nueva le causa contra la virtud, ni le fomenta o sugiere instigación depravada en lo moral.

El bebedor con exceso, mira tal acto como un esparcimiento o una diversión, cuando se entrega a ella, sin que perjudique a la sociedad, porque se retira y duerme como el que vuelve de cazar o de jugar a la pelota, hasta que disipados los efectos de su desorden, descansa, no impidiéndole éste, antes ni después, de que guste de vestirse y vivir decentemente en lo demás de asistir a su tribunal, a su lonja o escritorio, a su taller u obrador; y en fin, de que trabaje, atienda y perfeccione su respectiva profesión en ciencias, en artes, o en oficios mecánicos que son la base del comercio.

En cambio, dice lo siguiente de las vinaterías:

En éstos es positivo no se congrega un gentío tan numeroso en la cantidad, ni tan estragado o de la ínfima plebe en la calidad; quiero decir, no es de aquella clase de borrachos o de abandonados que casi en cueros se entregan a la inmoderación diaria de la bebida, pero a pesar de ello, se decidirá con

dificultad si las resultas pecaminosas del individuo en sí o respecto a otros, son tan nocivas o más, sin embargo, de que la exterioridad o apariencia se recomiende como menos indecente por el sitio y por el traje de los bebedores, e igualmente porque tal aspecto disminuye la repugnancia o extrañeza, e influye para que no se haga un examen tan detenido y escrupuloso de los excesos.

Se han indicado los de la pulquería; y nadie dudará que el estar bien o no tan mal vestidos los que acuden a una vinatería, no los redime de que sus actos de comer o beber produzcan menos, todos los demás que corrompen físicamente las buenas costumbres, o por mejor decir, que degeneran en pecados formales, tanto por lujuria u otros efectos desreglados, como por lo que escandalicen o provoquen, estando, según en realidad se hallan situados en la publicidad de las calles, donde por el continuo tránsito de muchas gentes no tan depravadas, reciben éstas un ejemplo o provocación que nunca tendrían, si no viesen la concurrencia de ambos sexos en aquel desorden, porque la de las pulquerías es de una esfera que no la imprime o disuena el que los que se reúnen habituados siempre a los mismos objetos y prácticas.

Las vinaterías permanecen abiertas hasta las nueve de la noche; se admiten franca e indistintamente los dos sexos, se bebe aún en pieza interior, entran personas de decencia, porque está reputado por una acción no indecorosa o como la de refrescar en botillerías o merendar en una fonda; se suministran comestibles incitativos, cuales son encurtidos, anchoas, chorizos y quesos de Flandes, procurándose más estímulos para

fomentar y prevenir los de la naturaleza hacia el sexto mandamiento, como que se expendan bebidas irritantes, además de los vinos, que rara vez son naturales si no confeccionados.

[...]

Los vinos y toda la diversidad de aguardientes, mistelas, rosolis y otras bebidas, esencias o espíritus que se menudean, están comúnmente adulterados con varios ingredientes fuertes para contrahacer, ya el Pedro Ximénez, ya el de Málaga, y toda especie de caldos usuales que coincidentemente ofenden la salud, sin que en un trato y en unas confecciones tan viciosas haya freno alguno por la indulgencia con que se mira.
(*Reflexiones y Apúntes sobre la ciudad de México*)

Humboldt, a principios del siglo pasado, cuenta alarmado de los borrachos:

En la Capital de México la policía cuida de enviar carros, para recoger como si fuesen cadáveres; los llevan al cuerpo de guardia principal, y al día siguiente se les pone una argolla al pie y se les destina a trabajar tres días en la limpieza de las calles. Soltándolos al cuarto día, es seguro el volver a coger muchos, dentro de la misma semana.

Durante la Intervención Norteamericana en México, la afición de los *yankees* por las bebidas hizo que los habitantes de la ciudad inventaran un bizarro método de resistencia: falsas Margaritas (éstas eran las chicas que agasajaban a los invasores) hacían beber, mediante coqueteos y lisonjas, a los soldados. Luego los invitaban a acompañarlas a un lugar más íntimo y, en las calles, los

mexicanos les buscaban camorra y los despachaban, al menos eso cuenta el novelista Zamora Plowes en su *Quince Uñas y Casanova Aventureros*.

Fue durante el porfiriato cuando se dio la primera discusión pública sobre el alcoholismo, y se tomaron medidas específicas para remediar lo que se llamó en ese entonces "El Mal del Siglo". Los científicos que discutieron el problema denunciando que durante 1892 se consumieron 8 019 531 litros de bebidas alcohólicas. Calculaban que doce muertes de cada cien eran debidas al alcoholismo. En el Primer Concurso Científico Mexicano de 1895 se denunció la existencia de 949 pulquerías diurnas, 365 nocturnas en la ciudad de México: es decir, una por cada 307 habitantes. Por la misma época, había en la ciudad 34 panaderías. Se atribuyó el gusto generalizado por las bebidas a la ignorancia, la necesidad, la falta de distracción, la ociosidad, la desidia de los propietarios y la tolerancia de las autoridades. Se clausuraron un buen número de tepacherías y se prohibió el expendio de hojas de naranjo y café con alcohol en los establecimientos para familias. Se inició una campaña escolar y eclesiástica contra el alcoholismo, se promovió el deporte y la recreación; se formaron andas de música en los pueblos y se modificaron los reglamentos de los expendios de bebidas alcohólicas. También se decretó "la prohibición del culto a la reina Xóchitl en el interior de los centros de trabajo."

La última y nos vamos

Las bebidas son parte esencial de la vida social mexicana. Se brinda con sidra en Año Nuevo, se toma en los bautizos y

se ofrece café con piquete en los velorios. No falta el rompopo en la primera comunión ni la cerveza dominguera en cualquier visita familiar. En toda reunión, en toda fiesta, en toda celebración: para todo mal, mezcal; y para todo bien, también. Está presente en las borracheras colectivas donde se "calienta el alma", y la acerca a la divinidad; también en las reuniones convencionales donde las señoras toman algo "dulcecito" antes de comer. Aperitivo y digestivo, relajante y excitante el alcohol es motor de la fiesta popular y causa de querellas, violencia y tragedias. Ingrediente de la cordialidad y veneno mortífero: todo esto embotellado en diversos envases. Del inocente tepache al terrible mezcal, para todos hay. Y dénme charanda pa' brindar (Juan Colorado).

Si antes fue menester ir a algún lugar para consumir bebidas alcohólicas o esperar alguna celebración para ingerirlas, hoy basta caminar unas cuantas cuadras, cuando mucho, para encontrarlo y llevarlo a casa.

El beber y el contar
es cosa de no acabar
pero el bien bebido,
nunca cuenta de corrido.

No hay novelista, poeta, ensayista, folclorista o costumbrista que no se haya ocupado de las bebidas y la borrachera —propia o ajena—, como circunstancia, tema o cultura en los diferentes ámbitos de nuestro país. Es parte de nuestra vida, crea sus propios espacios y círculos, su lógica y su cultura y es parte de nuestra identidad. Entre los otomíes, hay dos cuentos: en uno de ellos se emborracha el Señor Santiago; el otro trata del colibrí, que es el tlachiquero del diablo y saca el pulque son su

pico, sin usar el acocote. La bebida es tanto divina como satánica.

Nuestra cultura se sustentó en el maíz y en el maguey: ambos se fermentaban. Luego se añadió una larga lista de brebajes, combinaciones y compuestos. El tlacuache sigue siendo nuestro *nahual* y patrón: donador, hechicero, dueño de la aurora, ladrón del fuego y del pulque, personaje que muere y renace, dueño del mezcal y del tabaco, de la astucia y de la burla, doméstico, divino, gran ancestro nativo, popular y absolutamente cotidiano.

Suave Patria: tú vales por el río
de las virtudes de tu mujerío;
tus hijas atraviesan como hadas,
o destilando un invisible alcohol,
vestidas con las redes de tu sol,
cruzan como botellas alambradas.

Ramón López Velarde

Recuadros:

De las diversas maneras de borrachos

Más, decían que el vino se llama centzontotochti, que quiere decir "cuatrocientos conejos", porque tiene muchas y diversas maneras de borrachería.

Algunos borrachos, por razón del signo en que nacieron, el vino no les es perjudicial o contrario: en emborrachándose, luego cáyense dormidos o pónense cabizbajos, asentados y recogidos. Ninguna travesura hacen ni dicen. Y otros

borrachos comienzan a llorar tristemente y a sollozar, y córrenles las lágrimas por los ojos como arroyos de agua. Y otros borrachos luego comienzan a cantar, y no quieren hablar ni oír cosas de burlas, mas solamente reciben consolación en cantar. Y otros borrachos no cantan, sino luego comienzan a hablar y hablar consigo mismo, o a infamar a otros y decir algunas desvergüenzas contra otros, y antonarse y decirse ser unos de los principales, honrados, y menosprecian a otros, y dicen afrentosas palabras, y álzanse, y mueven la cabeza diciendo ser ricos y reprendiendo a otros de pobreza, y estimándose mucho, como soberbios y rebeldes en sus palabras, y hablan recia y ásperamente, moviendo las piernas y dando de coces. Y cuando están en su juicio, son como mudos y temen a todos, y son temerosos, y escúsanse con decir: "Estaba borracho y no se lo que me dixe. Estaba tomando del vino." Y otros borrachos sospechan mal. Hácense sospechosos y mal acondicionados, y entienden las cosas al revés, y levantan falsos testimonios a sus mujeres, diciendo que son malas mujeres. Y luego comienzan a enojarse con cualquiera que habla a su mujer, etcétera. Y si alguno habla, piensa que murmura dél. Y si alguno ríe piensa que se ríe dél. Y así riñe con todos sin razón y sin porqué. Esto hace por estar trastornado del vino.

Y si es mujer la que se emborracha, luego se cae asentada en el suelo, encogidas las piernas. Y algunas veces estiéndese las piernas en ese suelo. Si está muy borracha, desgréñase los cabellos. Y está toda descabellada, y duérmese revueltos todos los cabellos, etcétera.

Todas estas maneras de borrachos ya dichas decían que aquel borracho era su conejo, o la condición de su borrachez, o el demonio que en él entraba.

Si algún borracho se despeñó o se mató, decían "aconejóse". Y porque el vino es de diversas maneras y hace borrachos de diversas maneras, llamaban cetzontotochti, que son "cuatrocientosa conejos", como si dixesen que hacen infinitas maneras de borrachos. Y más, cuando decían que entraba el signo de *ume tochtli* hacían fiesta al dios principal de los dioses del vino, que se llamaba Izquitécatl. También hacían fiesta a todos los dioses del vino, y poníanle una estatua en el cu, y dábanle ofrendas, y bailaban y tañíanle flautas, y delante de la estatua una tinaja hecha de piedra, que se llamaba umetochtecómatl, llena de vino, con una cañas con que bebían el vino los que venían a la fiesta. Y aquellos eran viejos y viejas y hombres valientes y soldados y hombres de guerra. Bebían vino de aquella tinaja por razón que algún día serían captivos de los enemigos, o ellos, estando en lugar de la pelea tomarían captivos de los enemigos. Y así andaban holgándose, bebiendo vino. Y el vino que bebían nunca se acababa, porque los taberneros cada rato echaban vino en la tinaja.

Los que llegaban al tiánquez donde estaba la estatua de la diosa Izquitécatl, y también los que nuevamente horadaban, los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba huiztli, traían el vino con cántaros y echaban en la tinaja de piedra. Y no solamente esto hacían los taberneros en la fiesta, sino cada día lo hacían así, porque tal era la costumbre de los taberneros.

Sahagún, *Códice Florentino*

En el estadio de la ciudad los borrachos caminan en

círculo: cinco metros de rodillas, cinco de pie y cinco de cabeza. Después de esto, cogen su cuerpo del cuello y se arrastran hasta llegar al lugar de partida.

En el círculo que recorren los borrachos hay una laguna, un incendio, un prado cubierto de niebla y muchos vidrios de sol en el suelo. El ángel guardián de los borrachos es siempre una mujer desnuda que está delante de ellos. Cuando el borracho abre los ojos deja de ver.

La palabra con que habla el borracho es un alambre violeta. Sólo el calor del trago le llena el pecho de arañas que hablan obscuramente.

Los borrachos que gritan no duran mucho, se derraman como una arteria rota. Los silenciosos están siempre conversando con Dios.

El diablo es el reverso de la moneda de Dios, la única moneda que les queda después de todo, la que usan para pagar su último trago.

¡Hay que ver la marcha de los borrachos, entre los reflectores de la ciudad, esta semana y la otra, a partir de las once de la noche!

Jaime Sabines, De Diario Semanario y Poemas en Prosa

*En las grandes haciendas, en donde el asado por horneadas se hace con cargas de 4 a 5 toneladas, las dimensiones de la fosa tienen habitualmente 2 metros de diámetro y una profundidad de 2.50 metros; la duración de la operación y

de las manipulaciones que requiere dura alrededor de dos días, divididos de esta manera: de ocho a diez horas para calentar la fosa, veinticuatro para la acción del vapor y doce para el enfriamiento.

** El mezcal tiene un contenido alcohólico del 50 al 55%; es un líquido perfectamente transparente, con un olor y sabor empireumáticos bastante pronunciados, y que casi solamente pueden apreciar los indígenas; la fabricación del mezcal es considerable en toda la extensión del territorio mexicano; por decirlo así, es casi el único aguardiente que se consume.

La composición del mezcal no se conoce mejor que la del pulque; los análisis que se han hecho hasta ahora no nos informan acerca de la naturaleza de los alcoholes superiores, de los aldehídos o de los éteres que debe contener, y que le dan en gran parte su sabor característico a este producto.